



Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland

Abschlussbericht

Ergebnisse der Erhebung 2016/17

Autorinnen:

Prof. Ulrike Arens-Azevedo

Inga Hesse

Ernestine Tecklenburg

Hochschule für Angewandte
Wissenschaften Hamburg
Fakultät Life Sciences
Ulmenliet 20
21033 Hamburg

Stand: Juni 2017

Auftraggeber:

Bildungsregion Ostfriesland

Die Bildungsregion Ostfriesland ist ein Kooperationsbündnis der Ostfriesischen Landschaft, der Landkreise Aurich, Leer, Wittmund, der kreisfreien Stadt Emden und des Landes Niedersachsen.

Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland

Abschlussbericht

*Ergebnisse der Erhebung
Aurich, Hamburg 2017*

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	6
Zum Hintergrund der Erhebung	8
Zusammenfassung	10
1 Einführung	18
1.1 Aktuelle Situation der Schulverpflegung in Ostfriesland	18
1.2 Einflussfaktoren Qualität der Schulverpflegung.....	19
2 Untersuchung der Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland	20
2.1 Ziele	20
2.2 Methodik	20
2.2.1 Befragung der Schulträger	21
2.2.2 Befragung der Schulleitungen.....	22
2.2.3 Befragung der Schülerinnen und Schüler	22
2.2.4 Befragung der Eltern	23
2.2.5 Speisenplananalyse	24
2.2.6 Telefoninterviews der Essensanbieter	24
2.2.7 Fokusgruppeninterviews	24
2.3 Datenauswertung.....	25
3 Ergebnisse der Befragungen	26
3.1 Ergebnisse der Befragung der Schulträger	26
3.1.1 Allgemeine Angaben zu den Schulträgern.....	26
3.1.2 Vertragliche Rahmenbedingungen und Finanzierung.....	26
3.1.3 Ausstattung	31
3.1.4 Angebot an Mahlzeiten und Qualität	32
3.1.5 Erwartungen und Unterstützungsangebote.....	37
3.2 Ergebnisse der Befragung der Schulleitungen	39
3.2.1 Allgemeine Angaben der Schulleitungen	39
3.2.2 Angaben zur Zwischenverpflegung.....	40
3.2.3 Organisatorische Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung	42
3.2.4 Gestaltung der Mittagsverpflegung	49
3.2.5 Esssituation und Einbindung der Verpflegung in die Ernährungsbildung	50
3.2.6 Qualitätssicherung und Hygienemanagement	53
3.2.7 Informations- und Unterstützungsangebote	54
3.2.8 Herausforderungen der Schulverpflegung und Wünsche an das Unterstützungsangebot.....	56
3.2.9 Ergebnisse der Fokusgruppen mit den Schulleitungen.....	57

3.3 Ergebnisse der Befragung der Schülerinnen und Schüler (Primarbereich)	57
3.3.1 Allgemeine Strukturmerkmale	57
3.3.2 Ernährungsgewohnheiten	59
3.3.3 Motive der Kinder für die Teilnahme am Mittagessen	62
3.3.4 Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot und den Rahmenbedingungen ..	63
3.4 Ergebnisse der Befragung der Schülerinnen und Schüler (Sekundarbereich I und II)	69
3.4.1 Allgemeine Strukturmerkmale	69
3.4.2 Ernährungsgewohnheiten	71
3.4.3 Motive der Kinder und Jugendlichen für die Teilnahme am Mittagessen	76
3.4.4 Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot und den Rahmenbedingungen ..	78
3.5 Ergebnisse der Befragung der Eltern	86
3.5.1 Allgemeine Angaben zu den Eltern	86
3.5.2 Teilnahme am Mittagsangebot der Schule	86
3.5.3 Partizipation der Eltern an der Gestaltung des Verpflegungsangebots in der Schule	88
3.5.4 Beurteilung des Preis-Leistungs-Verhältnisses aus Sicht der Eltern	88
3.5.5 Ergebnisse der Fokusgruppen mit den Eltern	90
3.6 Die Essensanbieter	91
3.6.1 Ergebnisse der Interviews mit den Essensanbietern	91
3.6.2 Ergebnisse der Fokusgruppen mit Mensaleitungen und Ausgabepersonal	94
4 Überprüfung der Speisenpläne	95
5 Diskussion der Ergebnisse	97
6 Empfehlungen	99
Abbildungsverzeichnis	101
Tabellenverzeichnis	103
Literatur	105
Anhang	A1

VORWORT

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie halten eine Studie zur Situation der Schulverpflegung in Händen, die 2016/17 in ganz Ostfriesland durchgeführt wurde.

Als Vorsitzender und Mitglied der Steuergruppe des Kooperationsbündnisses „Bildungsregion Ostfriesland“ bin ich hochofregt, dass diese Studie realisiert wurde. Die wissenschaftlich fundierte Erhebung orientierte sich an einer bundesweiten Studie.

Seit dem Sommer 2016 haben sich Schulleitungen, Schulträger und Anbieter sowie Schüler und Eltern mit hohem Engagement unserer Befragung gestellt. Die Studie wurde getragen von allen vier Gebietskörperschaften in Ostfriesland. Die Zusammenarbeit ist sehr gut gelaufen, wir dürfen wohl sagen: beispielhaft gut.

Was haben wir erreicht?

Wir verfügen jetzt über fundierte Ergebnisse, auf deren Grundlage wir Maßnahmen entwickeln können – und auch sollten. Unser vorrangiges Ziel ist es, dass unsere Kinder und Jugendlichen, aber ebenso die Lehrkräfte gesund und schmackhaft versorgt werden und sich gerne in ihren Mensen aufhalten.

Als Landschaftsrat der Ostfriesischen Landschaft freue ich mich, dass im Hintergrund das RPZ (das Regionale Pädagogische Zentrum der Ostfriesischen Landschaft) eine fundamentale Rolle gespielt hat. Dort nämlich wurde 2007, also vor 10 Jahren, der Arbeitskreis „Ernährungs- und Verbraucherbildung“ gegründet, unter der Leitung von Jane Agena und Gerda Mülder (später auch Bildungskoordinatorin). Beide Fachlehrerinnen haben sich seit einigen Jahren bei dem Querschnitts-Thema unserer Bildungsregion Ostfriesland „Schulverpflegung“ in prägender Weise eingebracht.

Meinen ausdrücklichen Dank und meine Anerkennung dafür!

Fachlich begleitet wurde die Erhebung von weiteren Experten: dem Klaus Bahlsen Zentrum für nachhaltige Ernährung (ZnE) und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung. Zudem arbeitet die Verbraucherzentrale Niedersachsen seit jeher eng mit dem Arbeitskreis zusammen.

Als Oberbürgermeister der kreisfreien Stadt Emden wünsche ich mir für alle Schulträger, dass die politischen Gremien die Ergebnisse und Empfehlungen nutzen und die Umsetzung notwendiger Maßnahmen beschließen.

Ich möchte allen Verantwortlichen Mut machen, weiter an dem Thema „Gute Schulverpflegung“ zu arbeiten. Erste Maßnahmen sind bereits angelaufen. Alle Beteiligten sollten sich nicht scheuen, das Thema konsequent weiterzubearbeiten.

Wir, d.h. die Steuergruppe der Bildungsregion und die Leiterin des RPZ, Frau Dr. Kasper-Heuermann, werden Sie dabei nach besten Kräften unterstützen.

Insgesamt – so lautete das Fazit der Erhebung – befindet sich die Schulverpflegung in Ostfriesland auf einem guten Weg.

Aber wir dürfen jetzt nicht stehen bleiben.

Wir sollten genau hinschauen und uns fragen, wo die Stärken und die Schwächen liegen und daraus Konsequenzen folgen lassen.

Die Leitung der Erhebung lag in Händen von Frau Prof. Arens-Azevedo von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, einer ausgewiesenen Expertin für Schulverpflegung, da sie bereits 2015 im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft eine bundesweite Studie durchgeführt hat. Mittlerweile vertritt sie als Präsidentin die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Frau Prof. Arens-Azevedo präsentiert die Ergebnisse der ostfrieslandweiten Erhebung in dieser Publikation.

Wir haben also die beste Expertise für Schulverpflegung nach Ostfriesland geholt, die momentan in Deutschland zu finden ist.

Die Ergebnisse der Erhebung seien Ihnen allen zur intensiven Lektüre und Auswertung empfohlen.

Ihr

Bernd Bornemann

Landschaftsrat der Ostfriesischen Landschaft,
Vorsitzender der Steuergruppe der Bildungsregion Ostfriesland
und Oberbürgermeister der Stadt Emden



Niedersachsen



OSTFRIESISCHE
LANDSCHAFT



Stadt EMDEN

Landkreis Leer



ZUM HINTERGRUND DER ERHEBUNG

Sehr geehrte Damen und Herren,

seit zehn Jahren bearbeitet ein Arbeitskreis im Regionalen Pädagogischen Zentrum (RPZ) der Ostfriesischen Landschaft unter unserer Leitung Themen der Ernährungs- und Verbraucherbildung mit Lehr- und Fachkräften ostfriesischer Schulen und Einrichtungen. Mit Etablierung der Ganztagschulen rückte der Fokus nach und nach auf die Schulverpflegung. Wir initiierten mehrere Fachtagungen und den „Runden Tisch Schulverpflegung Ostfriesland“. Hervorzuheben ist besonders die Fachtagung im November 2014, bei der die Landkreise Aurich, Leer und Wittmund sowie die Stadt Emden erstmals gemeinsam Daten zur Schulverpflegung veröffentlichten. Beim „Runden Tisch Schulverpflegung“ wurden Verpflegungskonzepte der Schulen zum Anlass genommen, gemeinsam an der Optimierung der Verpflegungssituation zu arbeiten. Allerdings fehlten uns dabei eine gemeinsame Datenbasis und die konsequente Teilnahme aller relevanten Akteure.

Auf der Didacta 2015 trafen wir auf Prof. Ulrike Arens-Azevedo, die uns mit ihrer lebendigen Präsentation und den bundesweit erhobenen Daten zur Schulverpflegung auffiel. Noch an Ort und Stelle entstand die Idee, auf dieser Grundlage den Ist-Zustand in Ostfriesland zu erheben – mit dem Ziel, eine fundierte Grundlage für Handlungsempfehlungen für alle Akteure der Schulverpflegung zu erhalten.

Von unserer ersten Idee bis zur Umsetzung waren viele Gespräche und Treffen notwendig: Im Arbeitskreis wurden mit Hilfe der Leitfrage „Was brauchen Ostfrieslands Schulen, um eine von ihren Schüler_innen akzeptierte gute Schulverpflegung anbieten zu können?“ die wichtigsten Fragestellungen für unsere Region zusammengetragen. Die Vertreter der ostfriesischen Gebietskörperschaften (Schulämter oder Gebäudemanagement) signalisierten ihr Interesse und ihre Bereitschaft zur Zusammenarbeit. Die Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW Hamburg) war zur Mitarbeit bereit und die Steuergruppe der Bildungsregion Ostfriesland beschloss im September 2015 den Auftrag zur Durchführung der Erhebung. Die Genehmigung von der Niedersächsischen Landesschulbehörde wurde durch die HAW Hamburg eingeholt.

Den Auftakt bildete im Februar 2016 eine ganztägige Regionalkonferenz unter dem Motto: „Schulverpflegung in Ostfriesland – von der Vision zur Umsetzung“. Achtzig Personen – Anbieter, Experten, Vertreter der Kommunen, Schulleitungen, Lehrkräfte aus allen Schulformen, Mensakräfte, Eltern- und Schülervertreter aus allen vier Gebietskörperschaften – nahmen teil, erhielten Informationen zur geplanten Erhebung und tauschten sich fachlich aus.

Wir präsentierten unser Vorhaben auf Schulleiterdienstbesprechungen, informierten die Öffentlichkeit durch zahlreiche Presseartikel und die Schulämter unterstützten das Vorhaben durch Schreiben an ihre Schulen.

Das Team der HAW Hamburg um Prof. Ulrike Arens-Azevedo, Ernestine Tecklenburg und Inga Hesse, stand in einem regelmäßigen Austausch mit uns, stellte sich flexibel auf die regionalen Wünsche ein und bewältigte souverän eine wahre Datenflut, die wir so nicht zu hoffen gewagt hatten.

Das Ergebnis – die Erhebung – halten Sie jetzt in den Händen!

Wir hoffen, dass jetzt auf dieser wissenschaftlichen Grundlage in den Schulausschüssen – nicht nur der drei Landkreise und der Stadt Emden, sondern auch der Gemeinden – in enger Absprache mit den Schulen und den Anbietern Strategien zur Optimierung entwickelt und umgesetzt werden. Bei dem auswertenden Prozess stehen wir Ihnen mit unseren Kooperationspartnern – dem Klaus Bahlsen Zentrum für nachhaltige Ernährung (ZnE), der Verbraucherzentrale Niedersachsen und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung – DGE e.V. gerne weiterhin zur Seite. Die kommenden Jahresprogramme des Arbeitskreises im RPZ werden eng an den Handlungsempfehlungen ausgerichtet sein. Bei den Veranstaltungen werden Ansprechpartner der aufgeführten Institutionen und der Schulämter anwesend sein, sodass Sie direkt vor Ort in Kontakt treten können. Damit die Kontaktaufnahme bereits jetzt komplikationslos möglich ist, finden Sie auf dieser Seite die Kontaktdaten der beratenden Institutionen.

Wir wünschen Ihnen und uns gegenseitige Ermutigung auf dem Weg der ständigen Verbesserung der Schulverpflegung an Ostfrieslands Schulen!

Jane Agena

Leitung des RPZ- Arbeitskreises
Ernährungs- und Verbraucherbildung

Gerda Mülder

Koordinatorin
Bildungsregion Ostfriesland



- Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung des RPZ der Ostfriesischen Landschaft
☎ (04941) 179977 ✉ info@ossvita.de



- Bildungsregion Ostfriesland
☎ (04941) 179977
✉ muelder@ostfriesischelandschaft.de



- Klaus Bahlsen Zentrum nachhaltige Ernährung (ZnE)
☎ (04941) 918810 ✉ info@zne-aurich.de



- Verbraucherzentrale Niedersachsen
☎ (0441) 12369 ✉ s.rose@vzniedersachsen.de



- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen - DGE
☎ (0541) 314495 ✉ julia.ullrich@dgevesch-ni.de

Zusammenfassung

Einführung

2014 führte die Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW Hamburg) im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft eine bundesweite Studie zur Schulverpflegung durch. Aus Niedersachsen hatten sich an dieser Befragung 16 Schulträger, 193 Schulleitungen und 2.464 Schülerinnen und Schüler beteiligt. Die Ergebnisse waren Grundlage für die Fragestellung der Gebietskörperschaften in Ostfriesland, inwieweit die Situation in ihrer Region vergleichbar ist und welche Maßnahmen sich aus den besonderen Rahmenbedingungen der Region ableiten lassen.

Für die Qualität der Schulverpflegung sind verschiedene Aspekte verantwortlich. Neben grundsätzlichen wie der ernährungsphysiologischen und sensorischen Qualität von Speisen und Getränken spielen andere Faktoren wie die Hygiene, der Ablauf und die Organisation von Zubereitung und Ausgabe oder die Gestaltung der Räume eine entscheidende Rolle. Darüber hinaus sind im Schulbereich die Zuständigkeiten nicht immer klar zugeordnet, nur in der gebundenen Ganztagschule ist die Verpflegung fest im Alltag verankert. Der Einfluss der Schulträger ist ein indirekter. Durch sie werden Rahmenbedingungen wie die Ausstattung von Räumen oder Küchen geschaffen. Die Schulträger sind im Regelfall für die Verträge mit den Anbietern zuständig. Je nach Anforderungen und Art und Weise der Kontrollen kann die Qualität der Verpflegung auch vor Ort beeinflusst werden.

Ziele

Die Ziele dieser erweiterten Erhebung für Ostfriesland sind, gestützt auf repräsentative Daten, die Abbildung der aktuellen Situation der Schulverpflegung in Ostfriesland und die Bewertung der Qualität der Schulverpflegung einschließlich ihrer strukturellen und organisatorischen Rah-

menbedingungen. Dies erlaubt zum einen die Evaluation bereits getroffener Maßnahmen wie zum Beispiel die der Einrichtung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen. (Vernetzungsstellen wurden im Rahmen von In Form Deutschlands Initiative für gesundes Essen und mehr Bewegung in allen Bundesländern eingerichtet.) Zum anderen können hierauf aufbauend für die Folgejahre entsprechende Unterstützungsbedarfe abgeleitet werden, um in Zukunft eine hochwertige Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland sicherzustellen. In Ergänzung zur bundesweiten Studie sollte auch die Sichtweise der Essensanbieter und erstmalig die der Eltern einbezogen werden.

Methodik

Um die Qualität der Schulverpflegung aus unterschiedlichen Perspektiven abzubilden, wurden Schulträger, Schulleitungen, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern und Essensanbieter befragt. Die schriftlichen Befragungen wurden durch Fokusgruppeninterviews mit Ausgabepersonal, Mensaleitungen, Schulleitungen und Eltern ergänzt. Daneben wurden eingereichte Speisenpläne auf Grundlage des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (2014) beurteilt. Die Auswertung erfolgte mit dem Statistikprogramm SPSS, Version 23.

Ergebnisse der Befragungen

Schulträger

Von insgesamt 38 Schulträgern in Ostfriesland nahmen 18 an der Befragung teil, das entspricht einem Rücklauf von 47,4 %. Die Schulträger stehen für insgesamt 108 Schulen, 75 davon sind Ganztagschulen mit einem Regelangebot an Mittagsverpflegung. Es überwiegt hierbei die Fremdbewirtschaftung mit 46,7 %, gefolgt von einer Kombination aus externer Anlieferung und Ausgabe durch schuleigenes Personal mit 42,7 %. Die Eigenbewirtschaftung macht 10,6 % aus: in 5,3 % er-

folgt die Bewirtschaftung durch einen Mensa- oder Förderverein und in 5,3 % durch Schülerfirmen oder „Schüler kochen für Schüler“. Zu 68,9 % wird das Mittagessen in den Schulen durch die Warmverpflegung realisiert, gefolgt von Tiefkühlkost mit 20,3 %. Sowohl in den Grundschulen als auch in den weiterführenden Schulen werden mehrere Mahlzeiten zum Mittag angeboten. In den Grundschulen sind es in der Regel zwei, in den weiterführenden Schulen zwei und mehr Auswahlessen.

Die wichtigsten Kriterien für die Auswahl eines Anbieters (n = 16) sind Preis (93,8 %), Qualität (87,5 %) und die Warmhaltezeit (31,3 %). Der Einsatz von Bio-Produkten und regionalen Produkten wird jeweils von 6,3 % der Träger aufgeführt. Diese Kriterien spielen genauso wie der Nachweis über eine Zertifizierung und die Berücksichtigung religiöser Speisevorschriften nur eine untergeordnete Rolle.

68,8 % der Träger kennen den DGE-Qualitätsstandard (n = 16). Seine vollständige Einhaltung fordern von diesen 9,1 % der Träger und 63,6 % die Einhaltung eines Teils des DGE-Qualitätsstandards (n = 11). 21,4 % der Träger haben eine Qualitätskontrolle der Verpflegung vertraglich festgelegt.

Die Betriebskosten, die in den Schulen anfallen, wie Kosten für Strom und Wasser, werden von allen Schulträgern übernommen (n = 16). Auch die Küchenausstattung wird von den Schulträgern gestellt (zu 100 %). 94,1 % der Träger berichten darüber hinaus, dass die Schulen über einen eigenen Speiseraum verfügen und weitere 5,9 % führen an, dass dies in einem Teil der Schulen der Fall ist (n = 17). Alle Schulträger stellen das Mobiliar im Speiseraum (n = 16).

Der durchschnittliche Verkaufspreis liegt bei Grundschulen bei 2,96 € (SD: 0,60) und bei weiterführenden Schulen bei 2,97 € (SD: 0,63). (SD steht für Standardabweichung und beschreibt inwieweit

die Ergebnisse der Stichprobe um das arithmetische Mittel streuen.) Der Preis beinhaltet zu 100 % das Hauptgericht, in 62,5 % der Fälle auch ein Dessert, in 50,0 % Salat oder Rohkost, in 37,5 % ein Getränk und in 31,3 % abwechselnd Salat oder Dessert.

56,3 % der Träger bezuschussen das Mittagessen zusätzlich zum Bildungs- und Teilhabepaket (BuT). In der Grundschule beträgt der Zuschuss im Durchschnitt 1,28 € (SD: 0,63) und in weiterführenden Schulen 1,30 € (SD: 0,69).

Befragt nach der Bekanntheit von Unterstützern der Schulverpflegung in Ostfriesland, gaben die Träger am häufigsten an, die Bildungsregion Ostfriesland (85,7 %) zu kennen, gefolgt vom RPZ Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung/ Runder Tisch Schulverpflegung (64,3 %) und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen mit 53,8%.

Als größte Herausforderung benannten die Schulträger ein qualitativ gutes Essen zu einem akzeptablen Preis bzw. guten wirtschaftlichen Rahmenbedingungen anbieten zu können (6 Nennungen). Seltener wird die Erhöhung der Akzeptanz der Schulverpflegung genannt (3 Nennungen).

Schulleitungen

An der Befragung beteiligten sich 66 Schulleitungen, 64 von ihnen haben ihre Gebietskörperschaft angegeben. Mehr als ein Drittel der Schulen liegt dabei im Landkreis Leer (37,5 %), gefolgt vom Landkreis Aurich (31,3 %).

Im Durchschnitt essen 54 Schülerinnen und Schüler in den Schulen täglich ein Mittagessen (SD: 50,55). Dies sind durchschnittlich 24,4 % der Schülerinnen und Schüler einer Schule. Die Teilnahme am Mittagessen schwankt jedoch je nach Schule zwischen 2,6 % und 93,0 %.

Am häufigsten haben die Schülerinnen und Schüler in den Schulen an einem Ki-

osk (26,6 %) die Möglichkeit sich zwischendurch zu verpflegen, gefolgt von der Mensa/Schulkantine (25,0 %). Allerdings gibt es in 43,8 % der Schulen gar keine Möglichkeit etwas für zwischendurch zu kaufen.

57 Schulleitungen (89,1 %) geben an, dass in ihrer Schule eine Mittagsverpflegung angeboten wird. Am häufigsten werden als Auftragnehmer mit 48,3 % dabei externe Lieferanten, wie Großküchen von Mensen, Krankenhäusern oder karitativen Einrichtungen sowie Cateringunternehmen mit 25,9 % genannt. Pächter und „Schüler kochen für Schüler“ sind in jeweils 5,2 % der Schulen Auftragnehmer sowie Schülerfirmen in 1,7 %.

82,5 % der Schulleitungen stehen in einem regelmäßigen Austausch mit dem Anbieter der Verpflegung. Am häufigsten wird von den Schulleitungen angegeben, dass sie wöchentlich (10 Nennungen), bei Bedarf (8 Nennungen) oder ein- bis zweimal im Monat (8 Nennungen) mit den Anbietern in Kontakt stehen.

In 79,7 % der Schulen haben die Schülerinnen und Schüler weniger als 1 Stunde Zeit, um ihr Mittagessen in der Schule einzunehmen. Von ein bis zwei Stunden berichten 5,1 % der Schulen und 15,3 % haben weniger als 30 Minuten Zeit.

Der Durchschnittspreis wird von den Schulleitungen mit 2,99 € (SD: 0,35, n = 33) bei Grundschulen und mit 2,96 € (SD: 0,58, n = 28) bei weiterführenden Schulen angegeben. Dabei gibt es charakteristische Unterschiede zwischen den Gebietskörperschaften.

Es überwiegen Ausgabe-/Verteilerküchen. Relaisküchen mit Gargeräten und Einrichtungen, die jeweils auch die Zubereitung von Salaten und Desserts erlauben, sind zu 25,9 % vertreten und voll ausgestattete Zubereitungsküchen sind nur in 20,7 % der Schulen vorhanden.

In 67,2 % der Schulen wird das Verpflegungssystem der Warmverpflegung realisiert. Das Tiefkühlsystem findet in 15,5 % der Schulen und das Cook & Chill-System in 5,2 % Anwendung. Vor Ort gekocht wird in 12,1 % der Schulen. Auch hier bestehen Unterschiede in den vier Gebietskörperschaften.

An einem durchschnittlichen Schultag werden in 18,6 % der Fälle ein Menü angeboten, in 20,3 % der Schulen 2 Menüs, mehr als 2 Menüs in 57,6 % der Schulen und 3,4 % gaben eine freie Komponentenwahl an (n = 59). In den weiterführenden Schulen überwiegt das Angebot von 2 Menüs und mehr.

Ein Speiseraum ist in 86,4 % der Schulen vorhanden. In 5,1 % wird im Klassenzimmer zu Mittag gegessen. 8,5 % geben einen anderen Ort an, an dem gegessen wird. Hier wird u. a. die Schulküche, ein Container oder umgerüsteter Klassenraum genannt. In 6,8 % der Schulen gibt es einen zusätzlichen Sitzbereich für ältere Schülerinnen und Schüler sowie Lehrkräfte (n = 59).

Die Räumlichkeiten werden von den Schulleitungen unterschiedlich bewertet. Insgesamt schneiden aber die Gemütlichkeit mit einer Durchschnittsnote von 2,67 und die Geräuschkulisse mit 3,47 am schlechtesten ab (auf einer Skala von 1 bis 5).

In 62,7 % der Schulen werden die Lehrkräfte motiviert an der Verpflegung teilzunehmen, in 37,3 % ist dies nicht der Fall (n = 59). Während es Ernährungsprojekte in 87,5 % der Schulen gibt (n = 64), wird Ernährungs- und Hauswirtschaftsunterricht nur in 54,4 % der Schulen angeboten (n = 57).

32,3 % der Schulen haben ein pädagogisches Konzept rund um die Verpflegung (n = 65) und in 11,5 % der Schulen gibt es eine Verknüpfung zwischen der Ernährungsbildung und der Mittagsverpflegung

(n = 61). Als Aktivitäten werden u. a. die Gestaltung des Speiseraums durch die Schülerinnen und Schüler, Küchenbesichtigungen, „Schüler kochen für Schüler“, die Mitarbeit der Schülerinnen und Schüler am Mittagstisch ab Klasse 8 oder das Schulobstprogramm genannt.

In 7,8 % erfolgt die Verpflegung auf Basis des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, während in 10,9 % der Schulen keine externe Leitlinie für die Verpflegung berücksichtigt wird und 79,7 % der Schulleitungen keine Kenntnisse darüber besitzen, ob eine externe Leitlinie beachtet wird.

14,8 % der Schulleitungen geben an, dass die Schulmensa über ein HACCP-Konzept verfügt, während ebenfalls 14,8 % dies verneinen. 70,5 % der Schulleitungen sagen, dass ihnen das Konzept nicht bekannt ist (n = 61).

58,5 % der Schulen kennen das EU-Schulmilchprogramm und 10,6 % dieser Schulen nehmen auch daran teil. Im Gegensatz dazu kennen 93,8 % der Schulen das Schulobstprogramm und 46,7 % nehmen daran teil. 16,7 % geben an, dass das Programm für ihre Schulform nicht gilt.

51,7 % der Schulen kennen die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen, während 89,7 % die Bildungsregion Ostfriesland kennen. Den RPZ Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung/Runder Tisch Schulverpflegung kennt ebenfalls die Mehrheit der befragten Schulen (83,3 %), während das Klaus Bahlsen Zentrum nachhaltige Ernährung bei 24,1 % bekannt ist.

Neben dem Tag der Schulverpflegung (39,3 %) sind die Handlungsempfehlungen zur Kita- und Schulverpflegung (36,1 %) die bekanntesten Unterstützungsangebote der Vernetzungsstellen Schulverpflegung.

Gefragt nach den drei größten Herausforderungen in der Schulverpflegung gaben

die Schulleitungen am häufigsten die Zufriedenheit der Schülerinnen und Schüler (56,6 %), die Akzeptanz des Angebots (50,0 %) sowie die Kommunikation mit dem Essensanbieter (22,6 %) an.

Schülerinnen und Schüler

An der Befragung haben sich insgesamt 2.365 Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 3 bis 13 beteiligt. Differenziert nach Primar- und Sekundarbereich wurden unterschiedliche Fragebögen ausgegeben, bestehend aus 21 bzw. 27 Fragen (einige von ihnen mit Unterfragen). Abgefragt wurden dabei allgemeine Angaben, Zwischenverpflegung, Mittagessen in der Schule, Getränkeangebot, Qualität des Essensangebots, Rahmenbedingungen der Schulverpflegung sowie die Gesamtbewertung und Wünsche der Schülerinnen und Schüler.

Im Primarbereich wurden 624 Schüler-Fragebögen in die Bewertung einbezogen. 55,7 % der Primarschülerinnen und -schüler sind weiblich, 44,3 % männlich. Über 80 % der Kinder frühstücken an Schultagen täglich. 73,0 % der Befragten im Primarbereich nehmen am Mittagessen in der Schule teil, im Vergleich zur 2014 durchgeführten bundesweiten Studie waren es 82,3 % (In der bundesweiten Studie gaben 80,9 % der Primarschülerinnen und -schüler in Niedersachsen an, am Mittagessen in der Schule teilzunehmen). Die häufigsten Gründe für eine Teilnahme sind Nachmittagsunterricht/AG, die Tatsache, dass den Kindern das Essen dort schmecke und das Zusammensein mit Freunden. Die Gesamtbewertung des Mittagessens fällt im Primarbereich im Durchschnitt mit der Note 2,08 („gut“) aus und damit besser als im bundesweiten Vergleich (Durchschnittsnote 2,5). Ähnlich kritisch wie die Schulleitungen bewerten die Schülerinnen und Schüler die Gemütlichkeit mit der Durchschnittsnote 2,38 (n = 488) und die Geräuschkulisse in den Speiserräumen mit 3,47 (n = 485), auf einer Skala von 1-5.

12 % der Primarschülerinnen und -schüler werden bei der Gestaltung des Mittagessens einbezogen. Die Wünsche und Vorschläge zur Schulverpflegung reichen in Ostfriesland im Primarbereich von individuellen Speise- und Getränkewünschen über Verbesserungen von Geschmack und Auswahl der Speisen bis hin zu Veränderungen der Rahmenbedingungen. Zu den meistgenannten Lieblingsgerichten der Primarschülerinnen und -schüler gehören Nudelgerichte, Pfannkuchen, Pizza, Fleisch, Chicken Nuggets und Pommes, aber auch regionale Speisen werden zum Teil als Lieblingsgericht aufgeführt. Nicht gemocht werden vor allem Suppen und Eintöpfe, verschiedene Gemüsesorten (vor allem Spinat, Brokkoli und Grünkohl), einzelne Nudelgerichte, Fisch und Pilze.

Im Sekundarbereich (Klassenstufe 5 bis 13) wurden 1.741 Schüler-Fragebögen in die Auswertung einbezogen, davon besuchen 1.398 Schülerinnen und Schüler den Sekundarbereich I und 251 den Sekundarbereich II. Ebenso wie im Primarbereich sind auch in der Stichprobe des Sekundarbereichs mehr Mädchen (53,1 %) als Jungen (46,9 %) vertreten.

Im Gegensatz zum Primarbereich frühstücken im Sekundarbereich nur knapp zwei Drittel (64,0 %) der Schülerinnen und Schüler an allen Schultagen, fast jede/r Fünfte im Sekundarbereich (18,8 %) frühstückt nie. 48,5 % der Sekundarschülerinnen und -schüler nehmen ein Mittagessen in der Schule ein. Im bundesweiten Vergleich der 2014 durchgeführten Studie waren es im Durchschnitt 54,4 % und 51,8 % in Niedersachsen. Die häufigsten Gründe für die Teilnahme sind Nachmittagsunterricht, Hunger, die Tatsache, dass das Essen schmecke, und das Zusammensein mit Freunden.

Auch die Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe schätzen die Gemütlichkeit mit einer Durchschnittsnote von 3,05 (n = 1.622) und die Geräuschkulisse mit

einer Durchschnittsnote von 3,68 (n = 1.621) kritisch ein.

Auch hier werden die Schülerinnen und Schüler kaum in die Gestaltung des Mittagessens einbezogen (10,4%).

Die Angaben der Sekundarschülerinnen und -schüler zum Preis für die Mittagsverpflegung ergeben einen Median und Modus von jeweils 2,30 Euro. Der Preis ist für mehr als drei Viertel der Befragten genau richtig. Die Gesamtbewertung des Mittagessens fällt im Sekundarbereich mit der Durchschnittsnote 2,36 („gut“) aus und damit etwas schlechter als im Primarbereich, zugleich jedoch besser als bei der bundesweiten Befragung (Durchschnittsnote 2,6). Die Wünsche und Vorschläge zur Schulverpflegung beziehen sich in Ostfriesland auf individuelle Speisewünsche, besseres und geschmackvolleres Essen, die Raumgestaltung sowie weitere Rahmenbedingungen wie beispielsweise den Hygieneaspekt. Eine Vielzahl der Schülerinnen und Schüler gibt zudem an, keine Wünsche zu haben und mit der aktuellen Situation zufrieden zu sein. Zu den meistgenannten Lieblingsgerichten der Sekundarschülerinnen und -schüler gehören Pizza und Nudelgerichte, nicht gemocht werden vor allem Spinat, Suppen / Eintöpfe und Fischgerichte.

Eltern

An der Befragung der Eltern haben sich 49 Schulen beteiligt, insgesamt wurden 1.934 Fragebögen zurückgesendet. Die meisten Eltern gaben an, ein Kind zu haben, das zwischen 7 und 22 Jahren alt ist (n = 1.832). Im Durchschnitt sind die Kinder 11 Jahre alt.

Etwas mehr als die Hälfte (56,1 %) der Kinder der befragten Eltern nehmen mittags ein Essen in der Schule ein, 43,9 % essen dort nicht (n = 1.915). Die Eltern gaben für die Nicht-Teilnahme unterschiedliche Gründe an. Am häufigsten wurde dabei angegeben, dass die Kinder keinen Unterricht am Nachmittag haben

oder zu Hause ihr Mittagessen einnehmen.

Über das Mittagessen in der Schule werden die Eltern am häufigsten über den Internetauftritt des Essensanbieters informiert (28,4 %). An zweiter Stelle folgt der Internetauftritt der Schule, der von 25,6 % der Eltern genannt wird. 21,9 % werden über einen Aushang in der Schule informiert, während 21,4 % der Eltern angeben, gar nicht über das Verpflegungsangebot in der Schule informiert zu werden.

Einen Einfluss auf das Angebot an Essen und Trinken in der Schule wünschen sich 42,2 % der Eltern, während mehr als die Hälfte der Eltern (57,8 %) diesen nicht haben möchten (n = 1.677). Im Vergleich dazu haben aber nur 4,9 % der Eltern tatsächlich einen Einfluss auf das Angebot.

Nimmt ihr Kind das Mittagessen in der Schule ein, so zahlen die Eltern durchschnittlich für das Essen 2,95 € (SD: 0,92) (n = 969) und für die Zwischenverpflegung 1,53 € (SD: 1,42) (n = 234). Unabhängig davon, ob die Kinder in der Schule ein Mittagessen einnehmen, beurteilen 14,8 % der Eltern den Preis für die angebotene Mittagsverpflegung und 13,3 % den Preis für die angebotene Zwischenverpflegung als zu hoch.

77,7 % der Eltern sind mit der Qualität des Essens in der Schule zufrieden und 82,0 % beurteilen das Essensangebot als abwechslungsreich. Dabei ist den Eltern Abwechslungsreichtum beim Angebot an Essen und Trinken (75,7 %) am wichtigsten. 51,2 % ist darüber hinaus das Preis-Leistungs-Verhältnis sehr wichtig und 37,1 % der Einsatz von regionalen Produkten.

Essensanbieter

Mit sechs Anbietern wurde ein telefonisches Interview durchgeführt, das zwischen 45 und 60 Minuten dauerte. Die Betriebe der Anbieter sind sehr verschieden und weisen nur wenige Gemeinsam-

keiten auf. Neben Betrieben, die im Durchschnitt 30 bzw. 62 Schulen beliefern, gibt es auch solche, die nur jeweils 1 Schule versorgen. Entsprechend unterschiedlich ist die jeweilige Betriebsgröße, wobei die größeren Unternehmen nicht nur Schulen, sondern auch Kitas, Senioreneinrichtungen oder auch Betriebsrestaurants beliefern.

Alle Betriebe beschäftigen Fachpersonal und schulen dieses regelmäßig. Hierbei überwiegen Schulungen im Allergenmanagement, in Sachen Hygiene und im Beschwerdemanagement. Die Anzahl der Mitarbeiter schwankt zwischen einem und mehr als 100, wobei zwei Betriebe Menschen mit Behinderung beschäftigen.

Die Anbieter stehen für unterschiedliche Verpflegungssysteme: in einem Fall werden Tiefkühl (TK) Menüs geliefert, in einem weiteren Fall vor Ort frisch produziert, die übrigen lassen sich der Warmverpflegung zuordnen.

Entsprechend der Betriebsgröße ist die Anzahl der täglich hergestellten Portionen unterschiedlich: sie schwankt von 1.500 über 1.000 bis hin zu 80. Der überwiegende Anteil der Anbieter produziert über 5 Tage Mittagessen. Zwischenverpflegung wird jedoch nur von der Hälfte der Anbieter angeboten, hier sind die Zahlen zum Teil hoch mit 1.000 bzw. 500 bis 700 Portionen täglich. Angeboten werden hier Brötchen, Süßwaren, warme und kalte Getränke, Obst und in einem Fall auch warme Snacks.

Die Ausgabesituation wird nur von einem Anbieter als sehr gut bewertet, die übrigen sagen, dass dies auf die jeweilige Schule ankomme und dass vor allem die Flächen für die Ausgabebetriebe sehr knapp bemessen seien. Zumeist wird das Ausgabepersonal von den Anbietern gestellt, es gibt aber auch Schulen, in denen die Schulträger dieses finanzieren. In diesem Fall fühlen sich die Caterer nur für die Lieferung der Essen verantwortlich.

Alle Anbieter kennen den DGE-Qualitätsstandard, aber nur 2 von ihnen haben die Umsetzung des Standards vertraglich vereinbart, alle anderen nicht. Ein Betrieb ist DGE zertifiziert.

Vier Anbieter haben ein HACCP-Konzept und zwei eine EU-Zulassung. Hinsichtlich der Auswahl der Lebensmittel steht die Herkunft im Vordergrund, an zweiter Stelle wird der Preis genannt, eine gute Qualität wird nur von einem Anbieter erwähnt.

Bei fünf der Anbieter finden regelmäßige Besprechungen mit der Schule statt. Bei drei der Anbieter kommen hierbei auch Schülerinnen und Schüler, Eltern und Schulträger zu Wort. Grundsätzlich sind in jeder Schule Ansprechpartner vorhanden, sodass eine Kommunikation immer möglich ist.

Der Preis für ein Mittagessen ist unterschiedlich hoch, er schwankt zwischen 2,00 € und 3,55 €. Die Caterer bestätigen hier die Angaben von Schulleitungen und Schulträger, dass zusätzlich zum Hauptgericht auch zumeist Salat und ein Dessert im Preis inbegriffen ist.

Die Zufriedenheit der Caterer mit den Kunden ist unterschiedlich und sei nach deren Einschätzung durchaus optimierbar. Insbesondere gilt dies für die Informationen vor Ort, wenn zum Beispiel Exkursionen stattfinden oder die Kinder aus anderen Gründen gar nicht in der Schule weilten. In diesem Zusammenhang wird auch darauf hingewiesen, dass die Mensa für einige Schulen nur ein Anhängsel darstelle. Je nachdem, wie sich die Schulen für ihre Schülerinnen und Schüler engagieren, würde die Kommunikation gepflegt oder auch nicht.

Als Herausforderung wird von den Caterern die Logistik beschrieben, da die Schulen häufig sehr weit von den Produktionsstätten entfernt liegen und viele Fahrten notwendig sind, um die teilweise kleinen

Absatzmengen zu den jeweiligen Standorten zu bringen.

Überprüfung der Speisenpläne

Insgesamt lagen für Ostfriesland 24 auswertbare Speisenpläne von Schulen vor. Die geringe Anzahl an Speisenplänen ist auch darauf zurückzuführen, dass nur wenige Anbieter in Ostfriesland vorhanden sind und deshalb das Angebot in vielen Schulen identisch ist.

Nicht alle erfüllten die Voraussetzung 20 Verpflegungstage abzubilden, da zum einen im Erhebungszeitraum Feiertage lagen oder zum anderen nur Speisenpläne über einen Zeitraum von zwei oder drei Wochen eingereicht wurden. Deshalb wurden hier bei allen Speisenplänen nur 10 Verpflegungstage betrachtet. Die Bewertung erfolgte auf der Basis des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung von 2014.

Die Anforderung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung täglich Gemüse inkl. Hülsenfrüchte anzubieten wird von 62,5 % der Speisenpläne erfüllt. Möglicherweise ist dieses Ergebnis verfälscht, weil nicht bei jedem Speisenplan ein eventuell vorhandenes Salatbuffet mit aufgeführt wird. Selten wird die Anforderung an die Häufigkeit von Fleisch maximal zweimal in der Woche anzubieten, (37,5 % der Speisenpläne) und von See-fisch (33,3% der Speisenpläne) mindestens einmal in der Woche anzubieten eingehalten.

Der DGE-Qualitätsstandard stellt ebenfalls Anforderungen an die Gestaltung des Speisenplans, die sich in erster Linie auf die Art des Aufbaus und die Kennzeichnung beziehen. Positiv ist, dass mehr als die Hälfte der Speisenpläne die gesetzlich geforderte Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen aufweist.

Fazit

Insgesamt befindet sich die Schulverpflegung in Ostfriesland auf einem guten Weg.

Dabei lassen sich sowohl Stärken als auch Schwächen identifizieren.

Als Stärken werden deutlich die im Vergleich zur Situation im Bundesgebiet besseren Rahmenbedingungen in der Infrastruktur der Schulen und das Überwiegen eines Angebots mit 2 Menülinien und mehr (auch bereits im Primarbereich). Auch die Gesamtbewertung des Angebots durch die Schülerinnen und Schüler ist positiver ausgefallen als im Bundesgebiet, wengleich die Teilaspekte Menge, Aussehen und Geschmack im Sekundarbereich ähnlich gelagert sind.

Die Preise für das Essen liegen in Ostfriesland geringfügig niedriger als im Durchschnitt der Bundesrepublik. Allerdings spiegeln diese bundesdeutschen Durchschnittspreise die Situation von 2014 wider und nicht wie in der vorliegenden Studie die Situation von 2016. (Dabei fließen hier unterschiedlich hohe Zuschüsse der Träger ein, dies galt aber auch für die bundesweite Erhebung).

Die Eltern sind mit der Situation überwiegend zufrieden. Selbst wenn hier eine Positivauswahl vorliegt, ist der hohe Wert der Zufriedenheit überraschend. Auch die Caterer sind im Großen und Ganzen mit den Bedingungen in Ostfriesland zufrieden.

Schwächen zeigen sich ähnlich wie in der bundesweiten Studie bei der Gestaltung der Räumlichkeiten in der Schule. Als Schwäche können auch die vergleichs-

weise kurzen Pausenzeiten herausgestellt werden, die ein Essen in Ruhe kaum zulassen. Problematisch ist in diesem Zusammenhang auch, dass nur sehr wenige der Schülerinnen und Schüler in die Gestaltung des Mittagsangebots einbezogen werden und wenn dies geschieht, dann sind es zum Teil Tisch- und Abräumdienste.

Der Vorrang der Warmverpflegung vor anderen Verpflegungssystemen ist noch ausgeprägter als im bundesdeutschen Durchschnitt, wobei es hier Unterschiede in den Gebietskörperschaften gibt. Der sehr hohe Anteil ist aber insoweit ein Problem, als bei diesem System die Länge der Transportwege maßgeblich über die Qualität der Speisen vor Ort entscheidet.

Gesundheitsförderung durch die Verpflegung spielt eine untergeordnete Rolle. Dies gilt sowohl für die Anforderungen der Schulträger und Schulleitungen als auch die Erwartungen der Eltern und die Position der Caterer. Hier wird eine Chance verpasst, über das Verpflegungsangebot einen Beitrag zur Gesundheitserhaltung und -förderung von Kindern und Jugendlichen zu leisten. (Nur einige Eltern zeigen, dass hier ein gewisser Handlungsbedarf besteht, wenn sie sich zum Beispiel mehr frische Salate, ein Salatbuffet oder Obst für zwischendurch wünschen.) Dies zeigt sich auch darin, dass nur 11,5 % der Schulen die Mittagsverpflegung mit Aktivitäten zur Ernährungsbildung verbinden.

1 Einführung

1.1 Aktuelle Situation der Schulverpflegung in Ostfriesland

2014 wurde im Rahmen von IN FORM „Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ die bundesweite Studie zur Qualität der Schulverpflegung durchgeführt. Hierbei konnten in Niedersachsen 16 Schulträger, 193 Schulleitungen und 2.464 Schülerinnen und Schüler des Primar- und Sekundarbereichs befragt werden. Die Ergebnisse waren Ausgangspunkt für die Fragestellung der Bildungsregion Ostfriesland, inwieweit die Situation in ihrer Region vergleichbar ist und welche Maßnahmen sich aus den besonderen Rahmenbedingungen der Region ableiten lassen.

Die Bildungsregion Ostfriesland ist ein Kooperationsbündnis der Ostfriesischen Landschaft, der Landkreise Aurich, Leer, Wittmund, der Stadt Emden und des Landes Niedersachsen. Die Erhebung wurde initiiert vom Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung des Regionalen Pädagogischen Zentrums (RPZ) der Ostfriesischen Landschaft, der Bildungsregion Ostfriesland und dem Klaus Bahlsen Zentrum nachhaltige Ernährung (ZnE).

Im Rahmen mehrerer Treffen des gemeinsam organisierten „Runden Tisches Schulverpflegung in Ostfriesland“ wurde eine diffuse Unzufriedenheit bei Schülerinnen und Schülern, Lehrkräften, Schulleitungen, Eltern, Schulträgern und Anbietern mit der aktuellen Verpflegungssituation in der Region deutlich. Um den Ursachen auf den Grund zu gehen, entstand der Wunsch nach einer soliden Datenbasis. Auf deren Grundlage sollen Maßnahmen entwickelt werden, deren Umsetzung zu einer hohen Zufriedenheit bei allen Beteiligten führen kann.

Insgesamt befinden sich in Ostfriesland 215 Schulen, von denen 137 den Ganztagschulen zuzuordnen sind. Insgesamt befinden sich im Primarbereich 124 Schulen mit 16.702 Schülerinnen und Schülern, die Anzahl der weiterführenden Schulen liegt bei 126 mit 33.714 Schülerinnen und Schülern.¹

Im Bereich der Schulverpflegung sind nur wenige Anbieter aktiv. Sie beliefern zum Teil eine große Anzahl von Schulen sowie oftmals auch andere Settings wie Kindertageseinrichtungen und produzieren dabei zwischen 100 und 1.200 Portionen täglich.

Typisch für die Schulen der Bildungsregion ist darüber hinaus, dass sowohl Schülerfirmen als auch Elternvereine im Rahmen der Schulverpflegung aktiv sind und ggf. das Speisenangebot selbst herstellen.

¹ Statistische Bundesamt (Hrsg.): Allgemeinbildende Schulen, Schüler nach Schulart. Regionalstatistik 2015

1.2 Einflussfaktoren Qualität der Schulverpflegung

Für die Qualität der Schulverpflegung sind verschiedene Aspekte verantwortlich. Neben grundsätzlichen wie der ernährungsphysiologischen und sensorischen Qualität von Speisen und Getränken spielen andere Faktoren wie die Hygiene, der Ablauf und die Organisation von Zubereitung und Ausgabe oder die Gestaltung der Räume eine entscheidende Rolle (siehe Abb. 1). Die unterschiedlichen Qualitätsdimensionen sind die Grundlage für die Entwicklung des Designs der Befragungsinstrumente einschließlich der Interviewleitfäden für die Fokusgruppen.

Im Schulbereich sind die Zuständigkeiten nicht immer klar zugeordnet, nur in der gebundenen Ganztagschule ist die Verpflegung fest im Alltag verankert. Der Einfluss der Schulträger ist ein indirekter. Durch sie werden Rahmenbedingungen wie die Ausstattung von Räumen oder Küchen geschaffen. Die Schulträger sind im Regelfall für die Verträge mit den Anbietern zuständig. Je nach Anforderungen und Art und Weise der Kontrollen kann die Qualität der Verpflegung auch vor Ort beeinflusst werden.

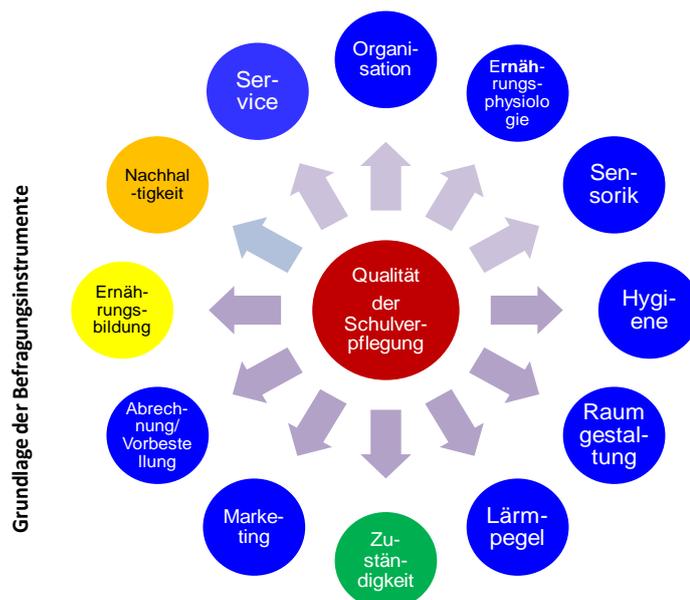


Abbildung 1: Dimensionen der Qualität in der Schulverpflegung

Anmerkung: Blau eingefärbt sind diejenigen Dimensionen, die eine unmittelbare Auswirkung auf die Wahrnehmung der Qualität der Schulverpflegung haben. Die Regelung der jeweiligen Zuständigkeiten, die Ernährungsbildung und Aspekte der Nachhaltigkeit haben dagegen eine indirekte Auswirkung.

Die Bildungsregion Ostfriesland bietet an die Stakeholder zu unterstützen, wesentliche Informationen zugänglich zu machen und Problemlösungsstrategien zu entwickeln. Für die Arbeit der Bildungsregion Ostfriesland sind umgekehrt Informationen über die aktuelle Situation des Landes Niedersachsen und der Region unverzichtbar, um passgenaue Angebote zu entwickeln.

2 Untersuchung der Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland

2.1 Ziele

Die Ziele dieser Erhebung sind, gestützt auf repräsentative Daten, die Abbildung der aktuellen Situation der Schulverpflegung in Ostfriesland und die Bewertung der Qualität der Schulverpflegung einschließlich ihrer strukturellen und organisatorischen Rahmenbedingungen. Dies erlaubt zum einen die Evaluation bereits getroffener Maßnahmen wie zum Beispiel die der Einrichtung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen. Zum anderen können hierauf aufbauend für die Folgejahre entsprechende Unterstützungsbedarfe abgeleitet werden, um in Zukunft eine hochwertige Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland sicherzustellen.

Um die Bewertung der Qualität der Verpflegung aus unterschiedlichen Perspektiven abzubilden, wurden sowohl Schulträger, Schulleitungen, Schülerinnen und Schüler, Eltern als auch die Essensanbieter in Ostfriesland in die Erhebung einbezogen.

2.2 Methodik

Die Studie basiert auf zwei Untersuchungsbereichen, in denen jeweils unterschiedliche Akteure bzw. Anspruchsgruppen befragt wurden. Im Bereich der Schulverpflegung wurden Online-Befragungen für die Schulträger und Schulleitungen sowie eine schriftliche Befragung für die Schülerinnen und Schüler sowie die Eltern entwickelt. Die Fragebögen enthalten für alle Zielgruppen sowohl geschlossene als auch halboffene und offene Fragen zur Organisation und Qualität der Verpflegung sowie zur Unterstützung zum Beispiel durch die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen bzw. die Bildungsregion Ostfriesland. Im Zusammenhang mit der Befragung der Schulleitungen erfolgte darüber hinaus eine Speisenplananalyse.

Zur Erfassung der jeweiligen Grundgesamtheit in Ostfriesland wurden für die Gruppe der Schulleitungen sowie für die Gruppe der Schulträger Adressdaten der Bildungsregion Ostfriesland genutzt und durch Kontrollen und Nachrecherchen ergänzt. Die jeweiligen Schulträger haben ihre Schulen informiert und zur Teilnahme motiviert. Die Niedersächsische Landesschulbehörde hat die Genehmigung erteilt und ermöglichte den Kontakt zu den Schulleitungen im Rahmen von Schulleiterdienstbesprechungen.

Schülerinnen und Schüler sowie Eltern wurden über die Schulleitungen kontaktiert, die zuvor zur Befragung in ihrer Schule eine entsprechende Einwilligung gegeben hatten.

Des Weiteren wurde ein Interviewleitfaden für die Essensanbieter erstellt. Im Rahmen einer Fokusgruppendifkussion mit den Verpflegungsverantwortlichen in den Schulen wurden die Herausforderungen und Einflussfaktoren auf die Verpflegung in einzelnen Einrichtungen tiefergehend betrachtet.

Vorausgegangen waren 2 Regionalkonferenzen, in denen zum einen der Ist-Zustand der Schulverpflegung problematisiert und zum anderen die Erwartungen an die Erhebung konkretisiert wurden. Das gesamte Studiendesign ist in Abbildung 2 dargestellt.

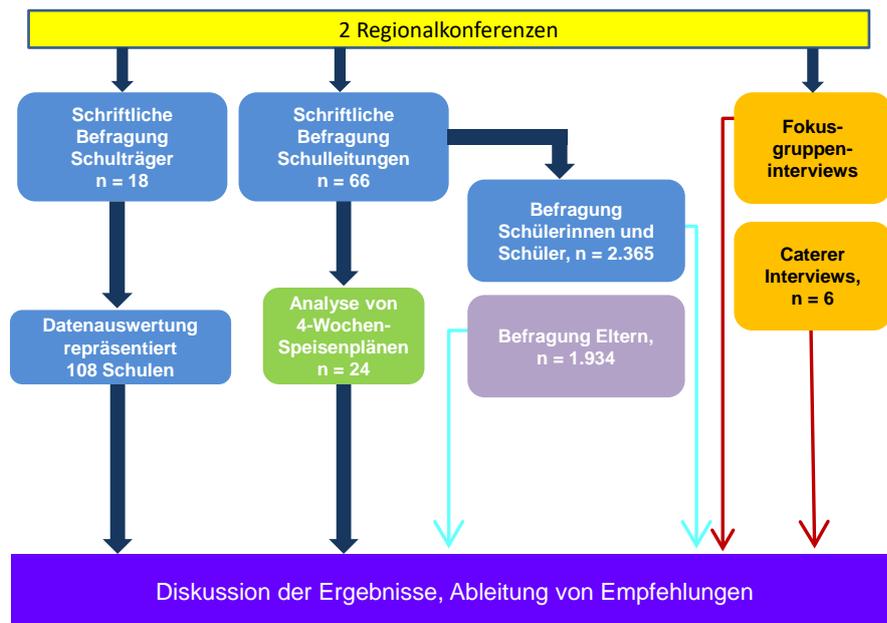


Abbildung 2: Untersuchungsbereiche der Studie zur Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland

2.2.1 Befragung der Schulträger

Insgesamt konnten 38 Schulträger identifiziert werden, diesen wurde per E-Mail ein Link zur Online-Befragung zugesendet. Die Befragung wurde im Zeitraum vom 06.06. bis 31.07.2016 durchgeführt.

Den Schulträgern wurden insgesamt 36 überwiegend geschlossene Fragen gestellt, die sich in die in Tabelle 1 dargestellten Themenbereiche gliedern (siehe auch Anhang A.1).

Tabelle 1: Themenbereiche der Befragung der Schulträger

Themenbereiche des Fragebogens der Schulträger
Allgemeine Angaben
Vertragliche Rahmenbedingungen und Finanzierung
Ausstattung
Organisatorische Rahmenbedingungen
Qualität und Speisenangebot der Verpflegung

2.2.2 Befragung der Schulleitungen

Laut Statistischem Bundesamt sind für das Schuljahr 2015/2016 in Ostfriesland insgesamt 249 allgemeinbildende Schulen zu verzeichnen.² Für die Erfassung der Datenbasis wurde eine Adressdatenbank der Bildungsregion Ostfriesland genutzt und durch Nachrecherchen bereinigt. Auf diese Weise konnte 201 Schulen per E-Mail eine Einladung zur Befragung zugesendet werden. Die Befragung wurde nach Genehmigung durch die Niedersächsische Schulbehörde im Zeitraum vom 22.08. bis zum 07.11.2016 durchgeführt. Der lange Befragungszeitraum ist auf den zunächst sehr schleppenden Rücklauf zurückzuführen.

Den Schulleitungen wurden insgesamt 49 überwiegend geschlossene Fragen gestellt, die sich in die in Tabelle 2 dargestellten Themenbereiche gliedern (siehe auch Anhang A.2).

Tabelle 2: Themenbereiche der Befragung der Schulleitungen

Themenbereiche des Fragebogens der Schulleitungen
Allgemeine Angaben zur Schule
Angaben zur Zwischenverpflegung
Organisatorische Rahmenbedingungen der Mittagsmahlzeit
Gestaltung der Mittagsverpflegung
Esssituation und Einbindung der Verpflegung in die Ernährungsbildung
Qualitätssicherung und Hygienemanagement

2.2.3 Befragung der Schülerinnen und Schüler

Im Rahmen der Befragung der Schulleitungen wurde um Erlaubnis gebeten, an der jeweiligen Schule auch eine Befragung der Schülerinnen und Schüler durchzuführen. Allen Schulen, die einer solchen Befragung zugestimmt haben, wurden im November 2016 Fragebögen zugesendet.

60 Schulleitungen haben sich mit der Befragung ihrer Schülerinnen und Schüler einverstanden erklärt, allerdings haben nur 49 Schulen die Fragebögen innerhalb des gewünschten Zeitraums ausgefüllt zurückgeschickt. Die durchschnittlich zurückgesandte Anzahl der Bögen betrug je Schule 48,3 (SD: 87,35), der Median lag bei 27 Fragebögen. Insgesamt haben 2.367 Schülerinnen und Schüler an der Befragung teilgenommen, 2.365 wurden in der Auswertung berücksichtigt.

Für die Befragung der Schülerinnen und Schüler im Primar- und Sekundarbereich wurden jeweils unterschiedliche Fragebögen konzipiert. Der Fragebogen für die Schülerinnen und Schüler der dritten und vierten Klassen gliedert sich in insgesamt 21 Fragen (einige von ihnen mit Unterfragen), die in ihrem Ausdruck kindgerecht formuliert sind (siehe Anhang

² Statistisches Bundesamt (Hrsg.): Allgemeinbildende Schulen, Schuljahr 2015/2016, Wiesbaden 2016, S. 12

A.3). Offene Fragen wurden gestellt, wenn sie zu zentral wichtigen Aspekten der Erhebung zählten. Dies gilt beispielsweise für die Nennung der Lieblingsspeise oder bei der Möglichkeit, Kritik anzubringen und Wünsche zu äußern. Folgende Kategorien wurden abgefragt (siehe Tab. 3).

Tabelle 3: Kategorien des Fragebogens für die Schülerinnen und Schüler

Kategorien des Fragebogens für die Befragung der Schülerinnen und Schüler
Allgemeine Angaben
Zwischenverpflegung
Mittagessen in der Schule
Getränkeangebot
Qualität des Essensangebots
Rahmenbedingungen
Gesamtbewertung und Wünsche

Die Fragebögen für die Schülerinnen und Schüler des Sekundarbereichs I und II umfassen insgesamt 27 Fragen (siehe Anhang A.4 und A.5). Der Unterschied der Befragung in diesen beiden Gruppen besteht lediglich in der verwendeten Anredeform der Befragten (im Sekundarbereich II wurden die Schülerinnen und Schüler gesiezt). Es wurden die gleichen Kategorien abgefragt wie im Primarbereich, jedoch stärker differenziert (siehe Tab. 3).

2.2.4 Befragung der Eltern

Zusammen mit den Fragebögen für die Schülerinnen und Schüler erhielten die Schulen ebenfalls erstmalig in einer entsprechenden Erhebung einen Fragebogen für die Eltern. Dieser wurde zusammen mit der Einverständniserklärung den Schülerinnen und Schülern für ihre Eltern mitgegeben. Bis Januar 2017 haben 49 Schulen an der Befragung teilgenommen und die von den Eltern ausgefüllten Fragebögen zurückgesendet.

Den Eltern wurden insgesamt 10 Fragen gestellt, die den in Tabelle 4 dargestellten Themenbereichen zugeordnet werden können (siehe auch Anhang A.6).

Tabelle 4: Themenbereiche der Elternbefragung

Themenbereiche des Fragebogens der Eltern
Angaben zur Nutzung des Verpflegungsangebots der Schule
Information über das Angebot und Möglichkeit der Einflussnahme
Beurteilung Kosten – Nutzen
Anforderungen und Wünsche an die Verpflegung in der Schule
Allgemeine Angaben zur Person und Kind(ern)

2.2.5 Speisenplananalyse

Im Rahmen der schriftlichen Befragung wurden die Schulleitungen auch gebeten, Speisenpläne, die einen Zeitraum von mindestens 4 Wochen umfassen, abzugeben. In die Analyse wurden nur diejenigen Speisenpläne übernommen, die diesen Zeitraum vollständig abbilden. Die Datenverarbeitung der eingereichten Speisenpläne wurde mit MS Excel 2010 durchgeführt. Grundlage der Bewertung war der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung in der 4. Auflage von 2015³.

Nicht eindeutig aus den Speisenplänen identifizierbare Kategorien wie die Verwendung von Naturreis oder Vollkornnudeln, Obst, Milch- und Milchprodukten sowie fettreichem Seefisch wurden nicht in die Bewertung einbezogen.

Insgesamt konnten 24 Pläne berücksichtigt werden.

2.2.6 Telefoninterviews der Essensanbieter

Die Anbieter wurden bereits im Jahr 2015 telefonisch von zwei Studentinnen des Bachelor-Studiengangs Lehramt Berufliche Schulen Ernährungs- und Haushaltswissenschaften befragt. Ein großer Anbieter hat zwischenzeitlich seine grundsätzliche Bereitschaft zu einem Interview bekundet, dies konnte allerdings noch nicht realisiert werden.

Insgesamt liegen die Ergebnisse der Telefoninterviews mit 6 Anbietern vor.

2.2.7 Fokusgruppeninterviews

Fokusgruppeninterviews wurden mit Eltern, Ausgabepersonal, Mensaleitungen und Schulleitungen durchgeführt. Die Themen waren in unterschiedliche Blöcke gegliedert und ermöglichten, dass die Gruppenmitglieder sich auch untereinander austauschen konnten. Neben dem, was gut bzw. nicht so gut läuft, gab es hier auch die Möglichkeit, Wünsche für die Zukunft zu äußern und Anforderungen an die Bildungsregion Ostfriesland und die Kooperationspartner zu formulieren.

Fokusgruppeninterviews sind eine Methode der qualitativen Sozialforschung. Hierbei sollen Aspekte herausgearbeitet werden, die sich nicht ohne Weiteres innerhalb eines Fragebogens abbilden lassen. Deshalb wurde vertiefend betrachtet, was gut läuft, was nicht so gut läuft und wo häufig Probleme auftreten. Der Vorteil ist, dass sich die Gruppenmitglieder gegenseitig in den Aussagen unterstützen und für die jeweilige Gruppe ein aussagekräftiges Bild zustande kommt, das sich möglicherweise bei den quantitativen Befragungen nicht so klar abzeichnet.

³ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 4. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck. Bonn, 2015.

2.3 Datenauswertung

Die Datenerfassung der Online-Befragungen erfolgte mithilfe der Befragungssoftware Questback. Die weitere Datenverarbeitung wurde mittels des Statistikprogramms IBM SPSS Statistics, Version 23 durchgeführt.

Deskriptive Statistik: Kategorische Variablen wurden mit absoluten und relativen Häufigkeiten beschrieben. Die Werte in den Tabellen und Abbildungen sind gerundet. Für stetige Variablen wurden Mittelwert, Median, Modus, Standardabweichung (SD) (\pm), Minimum (Min.) und Maximum (Max.) berechnet.

Schließende Statistik: Zur Prüfung auf Unterschiede wurde der Chi-Quadrat-Test nach Pearson durchgeführt. Das Signifikanzniveau wurde mit $p \leq 0,05$ bzw. $p \leq 0,001$ festgelegt. Die Effektstärkenberechnung erfolgte mit dem Cramer V Test (V) sowie die Effektstärkenberechnung des Mann-Whitney-U Tests (r^{MW}). Nach Cohen liegt eine geringe Effektstärke bei Werten zwischen 0,1 und 0,3 vor, ein mittlerer Effekt bei Werten zwischen 0,3 und 0,5 und ein großer Effekt bei 0,5 und höher^{4 5}.

Offene und halboffene Fragen wurden gemäß der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring ausgewertet. Dies gilt zum Beispiel für die wahrgenommenen Herausforderungen und die Wünsche zur Unterstützung von Seiten der Bildungsregion Ostfriesland.

Die Fokusgruppendifkussionen wurden ebenfalls gemäß der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring ausgewertet. Hierbei kam die zusammenfassende Analysetechnik zum Tragen⁶.

⁴ Cohen J: Statistical power analysis for the behavioral science. 2. Auflage. L. Erlbaum Associates: Hillsdale, N. J., 1988.

⁵ Eid M, Gollwitzer M, Schmitt M: Statistik und Forschungsmethoden. 3. korrigierte Auflage. Beltz: Weinheim, 2013.

⁶ Mayring P: Qualitative Inhaltsanalyse: Grundlagen und Technik. 11. vollständig überarbeitete Auflage. Beltz: Weinheim, 2010.

3 Ergebnisse der Befragungen

3.1 Ergebnisse der Befragung der Schulträger

3.1.1 Allgemeine Angaben zu den Schulträgern

An der Befragung beteiligten sich 18 Schulträger. Mehr als die Hälfte der Träger stammte dabei aus dem Landkreis Aurich (siehe Abb. 3).

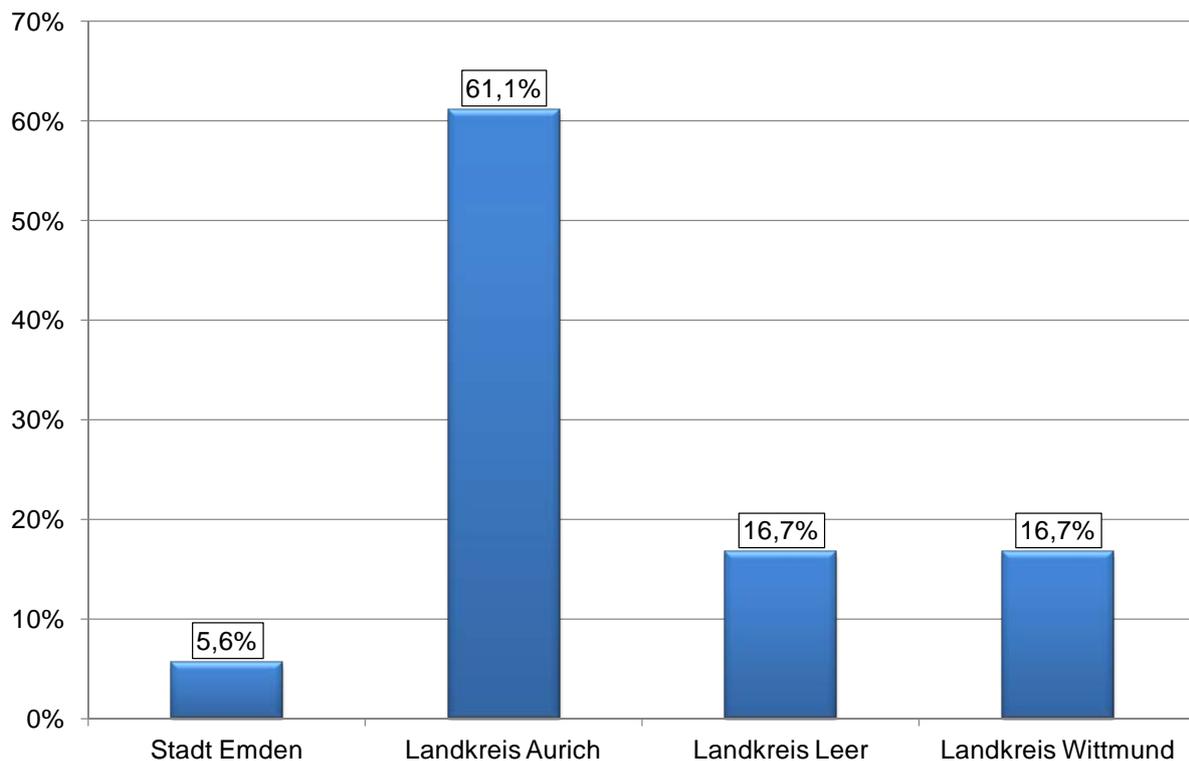


Abbildung 3: Schulträger nach Gebietskörperschaft (n = 18, Angabe in Prozent)

Sie sind für insgesamt 108 Schulen (verschiedener Schulformen) zuständig. Bei 75 dieser Schulen handelt es sich um Ganztagschulen (69,4 %), in denen überall ein Mittagessen angeboten wird. Darunter befinden sich 39 Grundschulen, 13 Haupt-, Real- und Oberschulen, 8 Gesamtschulen, 4 Gymnasien und 11 Förderschulen.

3.1.2 Vertragliche Rahmenbedingungen und Finanzierung

Bewirtschaftungsform

Es überwiegt die Fremdbewirtschaftung mit 46,7 %, gefolgt von einer Kombination aus externer Anlieferung und Ausgabe durch schuleigenes Personal mit 42,7 %. Die Eigenbewirtschaftung macht 10,6 % aus: in 5,3 % erfolgt die Bewirtschaftung durch einen Mensa- oder Förderverein und in 5,3 % durch eine Schülerfirma oder „Schüler kochen für Schüler“ (Basis n = 75 Schulen).

Wird die Bewirtschaftungsform getrennt nach Gebietskörperschaft betrachtet, so überwiegt im Landkreis Emden die Fremdbewirtschaftung (92,3 %), während das System der Fremdbewirtschaftung im Landkreis Wittmund nur in 27,3 % der Schulen genutzt wird (siehe Abb. 4). Mensa- oder Fördervereine sind dagegen nicht in allen Gebieten vertreten. Es wird nur im Landkreis Aurich (4,8 % der Schulen) und im Landkreis Wittmund (18,2 %) genutzt.

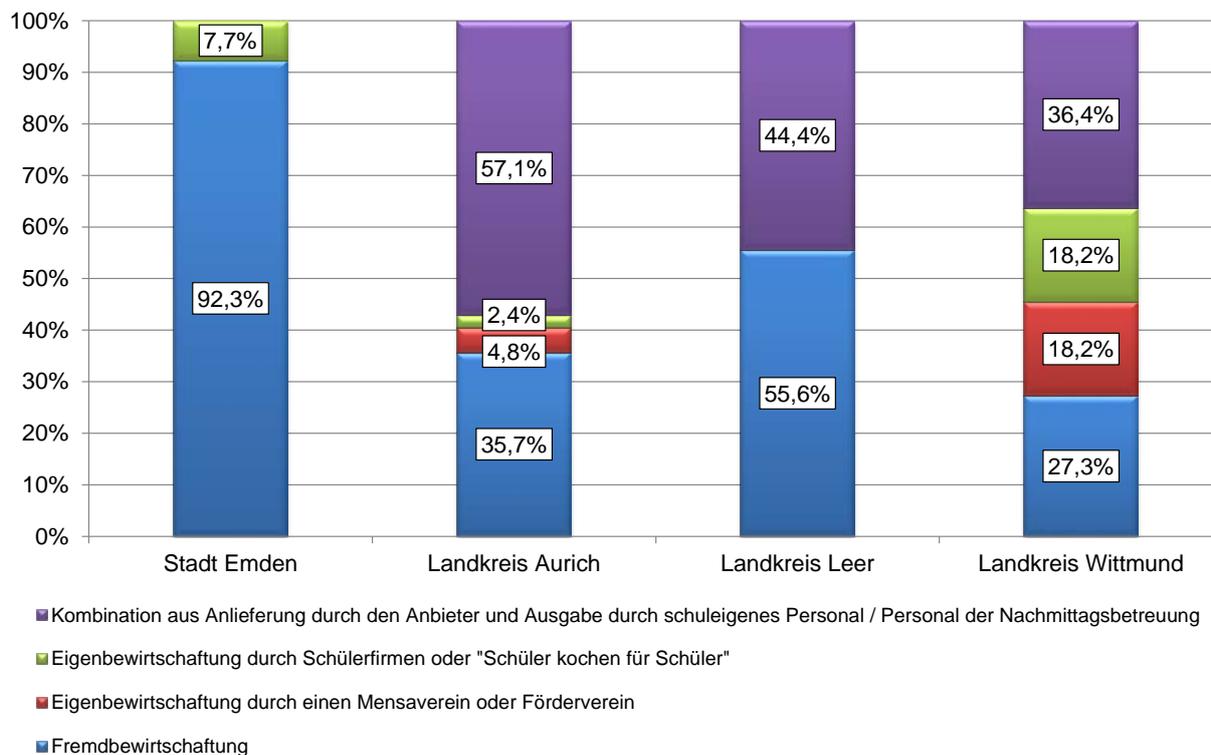


Abbildung 4: An wie vielen Schulen ist das Bewirtschaftungssystem vertreten? Bewirtschaftungsart nach Gebietskörperschaft (Angabe in Prozent, Basis n = 75 Schulen)

Vertrag und Leistungsverzeichnis

Verträge mit dem Anbieter der Mittagsverpflegung wurden bei 52,9 % der Schulträger immer geschlossen, bei 11,8 % zum Teil und 35,3 % der Träger geben an, dass kein Vertrag zwischen ihnen und den Essenanbieter/n besteht (n = 17).

Ein Leistungsverzeichnis über die Mittagsverpflegung in den Schulen ist bei 31,3 % der Träger vorhanden, in einem Teil der Schulen bei 18,8 % und bei 50,0 % nicht (n = 16). Von denen, die über ein Leistungsverzeichnis verfügen, geben 50,0 % an, dass es in allen Schulen auch Bestandteil des Vertrags ist, 12,5 % sagen, dass dies in einem Teil Schulen der Fall ist und bei 37,5 % ist das Leistungsverzeichnis kein Bestandteil des Vertrags.

Ein Leistungsverzeichnis für die Mittagsverpflegung ist nicht in allen Landkreisen gleich häufig vorhanden. So verfügen im Landkreis Wittmund nur 50 % der Träger über ein solches Leistungsverzeichnis (siehe Abb. 5).

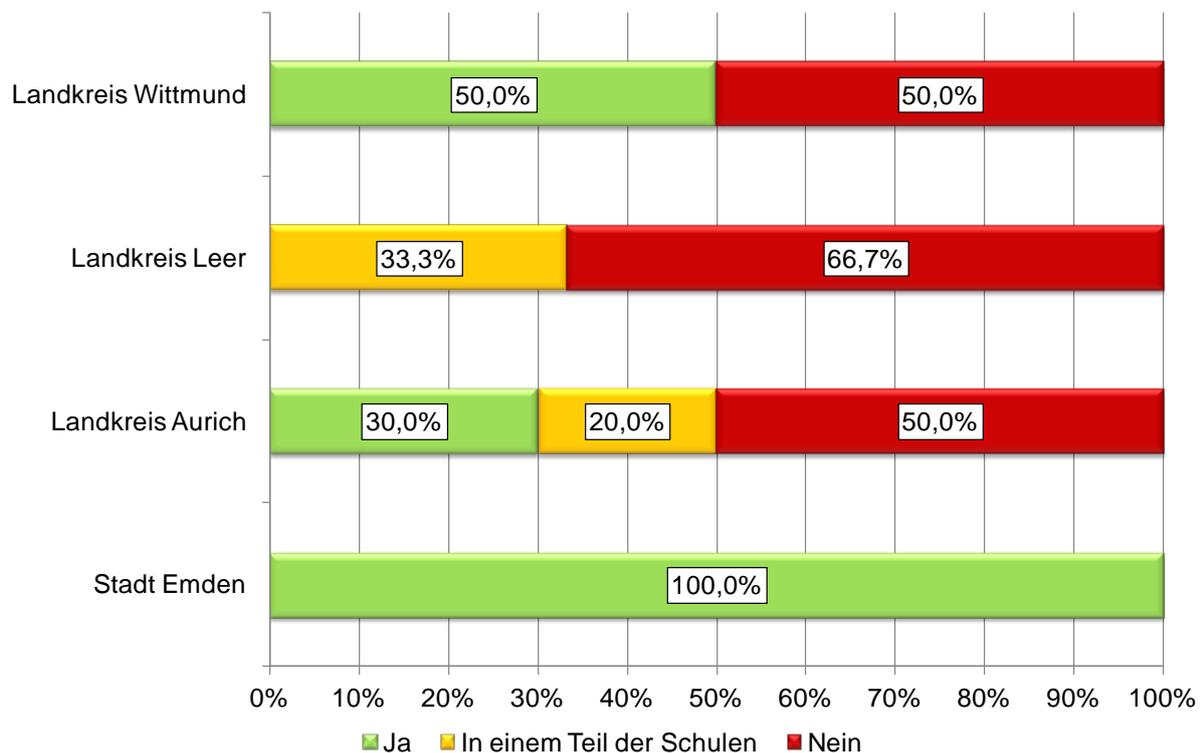


Abbildung 5: Vorhandensein eines Leistungsverzeichnisses für die Mittagsverpflegung nach Gebietskörperschaft (Angabe in Prozent, n = 16)

Wenn ein Leistungsverzeichnis vorhanden ist, so ist dies im Landkreis Wittmund und der Stadt Emden immer Bestandteil des Vertrags, während dies im Landkreis Leer nie der Fall ist und im Landkreis Aurich in 40 % der Fälle. In 20 % der Fälle ist es in Aurich in einem Teil der Schulen Bestandteil und in weiteren 40 % kein Bestandteil.

Bei der Aufstellung des Leistungsverzeichnisses sind mehrere Personengruppen beteiligt: dies sind immer der Schulträger (100 %) und die Schulleitungen (100 %), der Ansprechpartner für die Verpflegung wird in 37,5 % der Fälle einbezogen, in 12,5 % der Beauftragte aus dem Lehrerkollegium und den Elterngremien. Ein für die Schulverpflegung gegründeter Arbeitskreis wird ebenfalls nur in 12,5 % der Fälle beteiligt (n = 8, Mehrfachnennungen möglich).

Auswahl des Anbieters

An der Auswahl des Anbieters sind unterschiedliche Gremien bzw. Personen beteiligt (siehe Tab. 5). Als sonstige Institution wurde der Schulausschuss des Gemeinderats genannt.

Tabelle 5: Beteiligung an der Auswahl des Anbieters (n = 16, Mehrfachnennungen möglich)

Personen bzw. Gremien	Anzahl	Prozent der Fälle
Schulträger	15	93,8 %
Schulleitung	13	81,3 %
Ansprechpartner für die Schulverpflegung	5	31,3 %
Von der Schulleitung Beauftragte/r aus dem Lehrerkollegium	4	25,0 %
Schulforum/Schulkonferenz	3	18,8 %
Elterngremium	1	6,3 %
Ein speziell für die Schulverpflegung gegründeter Arbeitskreis (Verpflegungsausschuss/Runder Tisch)	1	6,3 %
Sonstige Institution/Personen	1	6,3 %

Zur Art und Weise wie die Beteiligung erfolgt, liegen mehrere Freitextantworten vor. Hierin wird bestätigt, dass in der Regel mehrere Personen an der Entscheidung mitwirken. Es erfolgen Probeessen, Vorstellungsgespräche und Preisvergleiche. Nach entsprechenden Beratungen führt entweder ein Mehrheitsbeschluss zur Auswahl des Anbieters oder der Schulträger oder die Schulleitung trifft diese alleine.

Die wichtigsten Kriterien für die Auswahl eines Anbieters (n = 16) sind Preis (93,8 %), Qualität (87,5 %) und die Warmhaltezeit (31,3 %). (Bei dieser Frage sollten die drei wichtigsten Kriterien genannt werden.) Der Einsatz von Bio-Produkten und regionalen Produkten wird jeweils von 6,3 % der Träger aufgeführt. Diese Kriterien spielen genauso wie der Nachweis über eine Zertifizierung und die Berücksichtigung religiöser Speisevorschriften nur eine untergeordnete Rolle.

In der Stadt Emden sind die drei wichtigsten Kriterien der Preis, die Qualität und die Warmhaltezeit, während im Landkreis Aurich neben der Warmhaltezeit auch die Anzahl der Menüs an dritter Stelle genannt wird und im Landkreis Leer an der dritten Stelle auch Empfehlungen/Referenzen. Im Landkreis Wittmund wird an dritter Stelle nicht die Warmhaltezeit sondern entweder Empfehlungen/Referenzen oder die Anzahl der Menüs berücksichtigt.

Qualitätskontrolle und -sicherung

Drei Träger haben angegeben, dass sie Qualitätskontrollen vertraglich festgelegt haben (21,4 %) (n = 14) und zwar aus Emden und jeweils ein Träger aus den Landkreisen Leer und Wittmund. In welcher Form die Qualitätskontrolle erfolgt, ist dabei unterschiedlich. So ist in einem Fall die Schule für die Durchführung verantwortlich, während bei einem anderen Träger vereinbart wurde, dass Einsicht in die notwendigen Unterlagen und Betreten der Räumlichkeiten sowie Durchführung von Umfragen möglich ist. Die Kontrolle erfolgt dabei durch

die Stadt in Kooperation mit den Schulen, dem Caterer und der Lebensmittelüberwachung. Der dritte Träger gibt an, dass darüber hinaus Beschwerden möglich sind.

68,8 % der Träger kennen den DGE-Qualitätsstandard (n = 16). Seine vollständige Einhaltung fordern von diesen 9,1 % der Träger und 63,6 % die eines Teils des DGE-Qualitätsstandards (n = 11). Nur bei dem Träger, der die vollständige Einhaltung fordert, wird diese auch überprüft. Die Überprüfung erfolgt im Rahmen der Zertifizierung.

Reinigungsaufgaben und Personal für die Ausgabe

18,8 % der Träger geben an, dass die Reinigung Gegenstand des Vertrags mit dem Anbieter ist, und 12,5 %, dass dies in einem Teil der Schulen der Fall ist (n = 16). Im Umkehrschluss heißt dies, dass zum überwiegenden Teil die Reinigung in den Schulen mit dem dort üblichen Personal erfolgt. Bei 37,5 % der Schulträger stellen die Anbieter immer das Personal für die Ausgabe, während dies in 6,3 % in einem Teil der Schulen der Fall ist (n = 16).

Bio-Anteil

50 % der Träger haben keinen Bio-Anteil festgelegt und weitere 50 % geben an, nicht zu wissen, ob dies festgelegt wurde (n = 16).

Betriebskosten, Miete oder Pacht

Die Betriebskosten, die in den Schulen anfallen, wie Kosten für Strom und Wasser, werden von allen Schulträgern übernommen (n = 16). Dass Miete oder Pacht für den Essenanbieter entstehen, gibt ein Träger darüber hinaus für einen Teil seiner Schulen an. Bei allen anderen Trägern müssen die Essenanbieter keine Miete oder Pacht zahlen (n = 15).

Verkaufspreis

Der durchschnittliche Verkaufspreis liegt bei Grundschulen bei 2,96 € (SD: 0,60) (n = 13) und bei weiterführenden Schulen bei 2,97 € (SD: 0,63) (n = 11). Die Tabelle 6 zeigt Unterschiede im Preis je nach Gebietskörperschaft auf.

Tabelle 6: Preis (in Euro) für eine Mittagsmahlzeit nach Gebietskörperschaft (Mittelwerte und Standardabweichungen [SD])

	Stadt Emden	Kreis Aurich	Kreis Leer	Kreis Wittmund
Grundschule (GS)				
Mittelwert	3,20 €	2,88 €	3,17 €	2,80 €
SD		0,74	0,29	
n	1	8	3	1
Weiterführende Schule (WS)				
Mittelwert	3,20 €	2,99 €		2,60 €
SD		0,68		
n	1	9	0	1

Der Preis beinhaltet zu 100 % das Hauptgericht, in 62,5 % der Fälle auch ein Dessert, in 50,0 % Salat oder Rohkost, in 37,5 % ein Getränk und in 31,3 % abwechselnd Salat oder Dessert (n = 16) (Bei dieser Frage waren Mehrfachnennungen möglich). 56,3 % der Träger bezuschussen das Mittagessen zusätzlich zum Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) (n = 16). In der Grundschule beträgt der Zuschuss im Durchschnitt 1,28 € (SD: 0,63) (n = 7) und in weiterführenden Schulen 1,30 € (SD: 0,69) (n = 6). Wie der Preis so unterscheidet sich auch der Zuschuss je nach Gebietskörperschaft bzw. Träger. Während im Landkreis Leer kein Zuschuss erfolgt, gibt es in Landkreis Wittmund einen Träger, der den Preis in der Grundschule mit 1,13 € bezuschusst. Im Landkreis Aurich (GS und WS: 1,36 €) und in der Stadt Emden (GS und WS: 1,00 €) wird das Mittagessen ebenfalls bezuschusst.

Bildungs- und Teilhabepaket (BuT)

Der Anteil der Schülerinnen und Schüler, die Anspruch auf eine finanzielle Unterstützung im Rahmen des BuT haben, wird von den Schulträgern im Durchschnitt auf 20,6 % geschätzt (n = 11). Das Maximum liegt dabei bei 80 % und das Minimum bei 2 % der Schülerinnen und Schüler.

Der Anteil der Schülerinnen und Schüler, die tatsächlich das BuT in Anspruch nehmen, liegt im Durchschnitt bei 11,8 % (n = 10). Das Maximum liegt bei 45 % und das Minimum bei 0 %.

3.1.3 Ausstattung

Die Küchenausstattung wird von 100 % der Schulträger gestellt (n = 16). 94,1 % der Träger berichten, dass die Schulen über einen eigenen Speiseraum verfügen und weitere 5,9 % führen an, dass dies in einem Teil der Schulen der Fall ist (n = 17). Alle Schulträger stellen das Mobiliar im Speiseraum (n = 16).

Der Mittelwert für die Größe des Sitzplatzes ergibt in der Mensa 2,08 m² bei einer großen Standardabweichung von 0,93 (n = 8). Empfohlen werden aus ergonomischen Gründen 1,4 bis 1,7 m² je Sitzplatz.

Die Rahmenbedingungen für die Anbieter vor Ort zeigen auf, dass überwiegend separate Toiletten für das Personal vorhanden sind. In 87,5 % der Fälle gibt es separate Toiletten und bei 12,5 % in einem Teil der Schulen (n = 16). Separate Umkleieräume werden von 62,5 % angegeben und 25,0 % berichten, dass dies in einem Teil der Schulen so ist (n = 16). Von Aufenthaltsräumen für das Küchenpersonal an allen ihren Schulen berichten 25,0 % der Träger, weitere 37,5 % geben an, dass dies in einem Teil der Schulen der Fall ist (n = 16).

Küchenausstattung vor Ort

Bei der Frage nach dem Küchentyp wurden die Träger gebeten, die jeweilige Anzahl der Schulen mit der entsprechenden Ausstattung anzugeben. Hinsichtlich des Küchentyps überwiegt die Ausgabe- und Verteilerküche (siehe Abb. 6). Die Angabe ist hier insoweit inkonsistent, als dass mehr Schulen mit Küchen angegeben wurden als Schulen mit einem Mittagsangebot vorhanden sind.

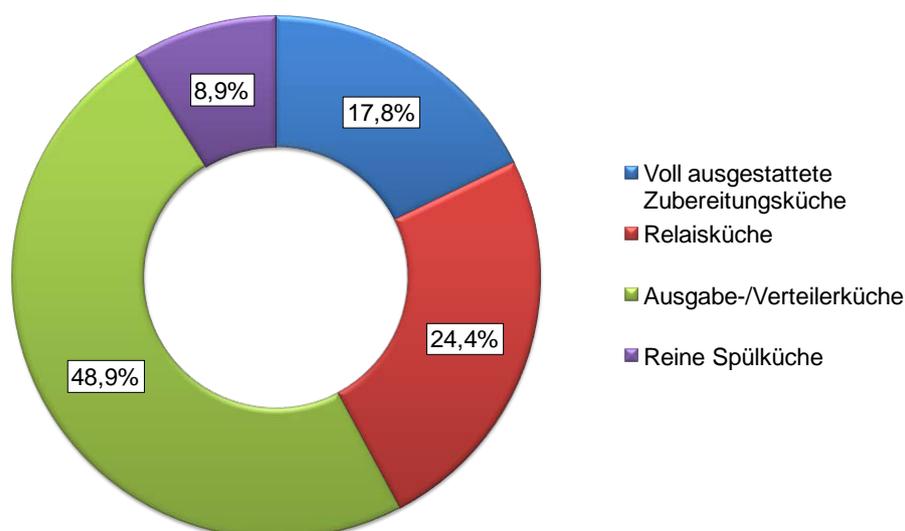


Abbildung 6: An wie vielen Schulen ist welcher Küchentyp vorhanden? Küchenausstattung (Angabe in Prozent, Basis n = 90 Schulen)

3.1.4 Angebot an Mahlzeiten und Qualität

Von den Verpflegungssystemen ist die Warmverpflegung am meisten vertreten. Auch bei dieser Frage wurde nach der Anzahl der Schulen gefragt, in denen das jeweilige Verpflegungssystem überwiegend vertreten ist. Die Frisch- und Mischküche, die eine voll ausgestattete Küche erfordern würde, gibt es vergleichsweise selten. Cook & Chill und TK-Menüs spielen ebenfalls eine untergeordnete Rolle (siehe Abb. 7).

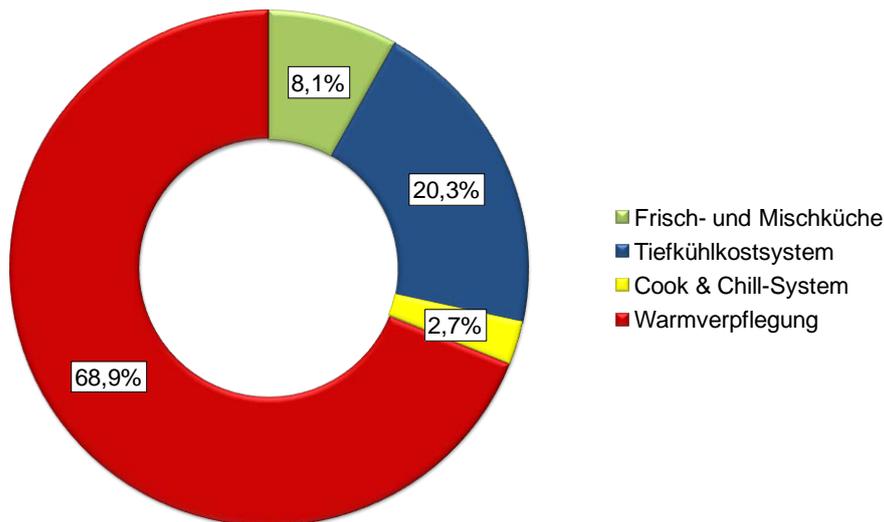


Abbildung 7: An wie vielen Schulen ist überwiegend das folgende Verpflegungssystem vertreten? Verbreitung der Verpflegungssysteme (Angabe in Prozent, Basis n = 74 Schulen)

Wird die Nutzung der Verpflegungssysteme in den unterschiedlichen Gebietskörperschaften betrachtet, so zeigt sich, dass im Landkreis Wittmund nur das System der Frisch- und Mischküche sowie das Tiefkühlkostsystem genutzt werden, während im Landkreis Leer ausschließlich auf Warmverpflegung gesetzt wird (siehe Abb. 8).

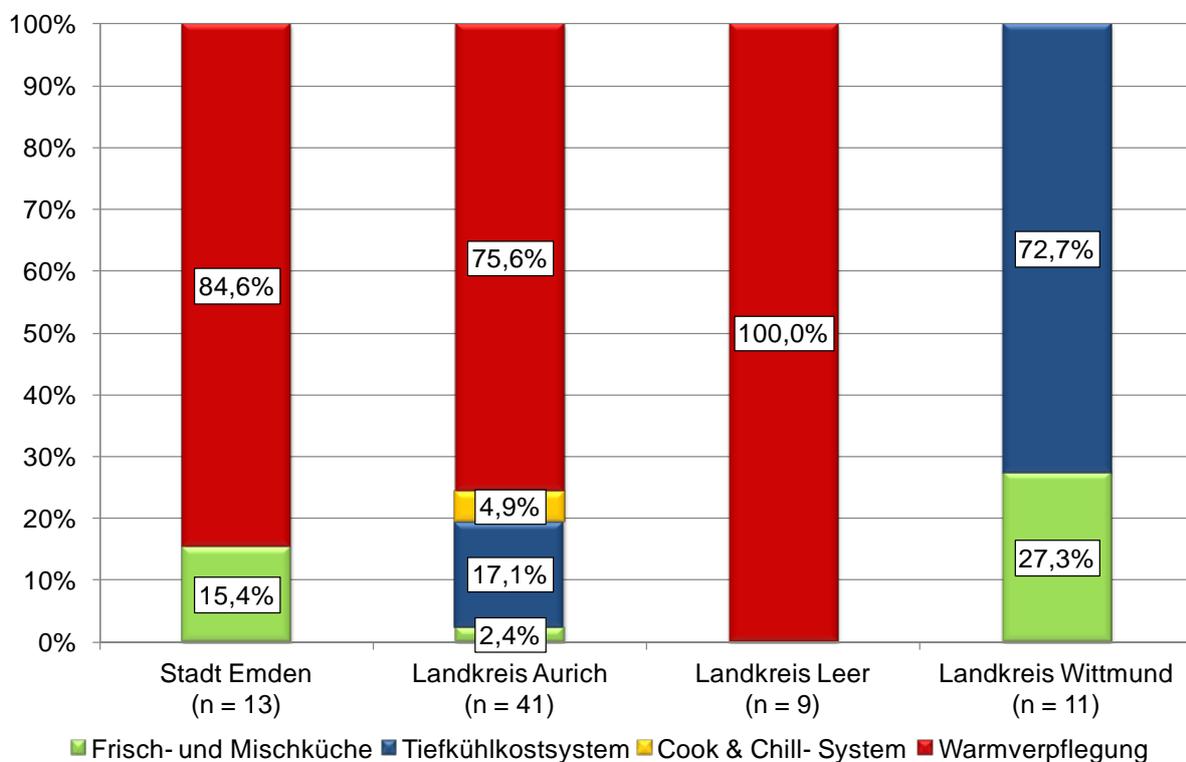


Abbildung 8: Verbreitung der Verpflegungssysteme nach Gebietskörperschaft (Angabe in Prozent, Basis n = 74 Schulen)

Anzahl Menüs im Angebot

Auf die Frage, wie viele Menüs im Durchschnitt täglich gleichzeitig an den Schulen angeboten werden, zeigte sich, dass in Grundschulen am häufigsten 2 Menüs angeboten werden, in den weiterführenden Schulen sind es meistens 2 Menüs und mehr (siehe Abb. 9).

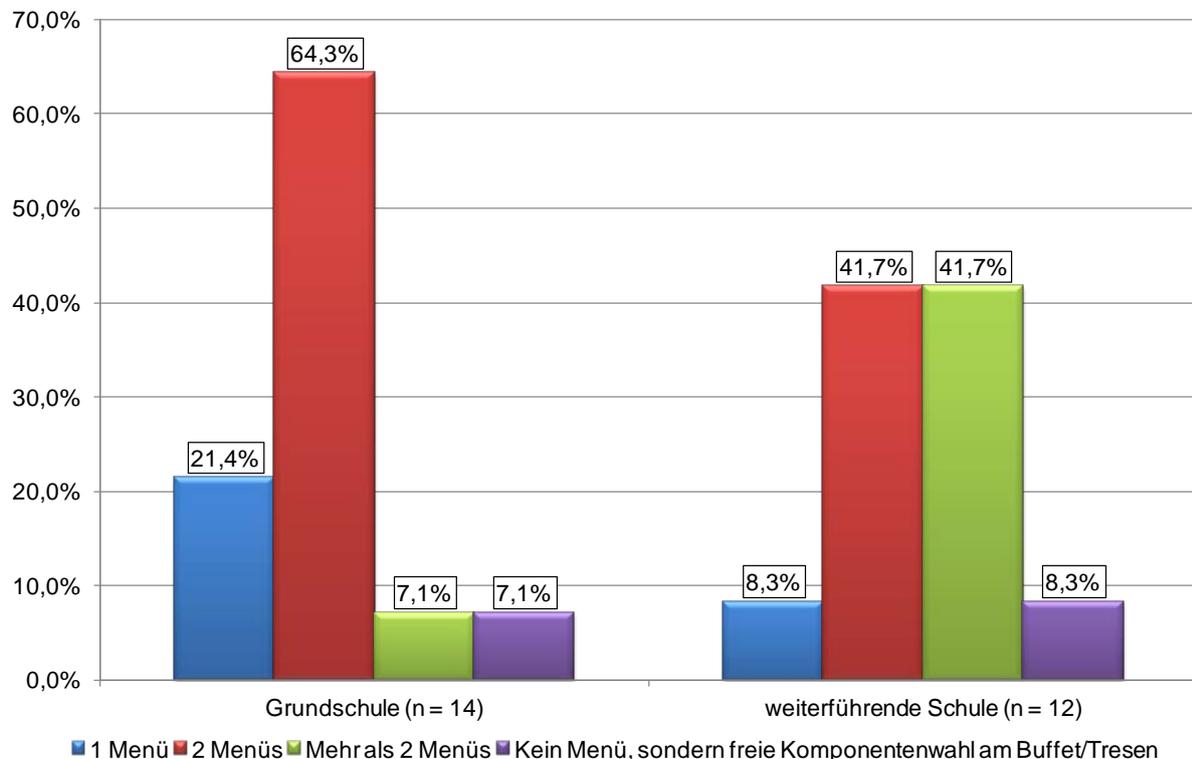


Abbildung 9: Anzahl der Menüs in Grundschulen und weiterführenden Schulen (Angabe n bezieht sich auf die Anzahl der Träger, die hierzu geantwortet haben)

Bestellsystem

16 Träger haben auf die Frage nach der Vorbestellung geantwortet. 56,3 % geben an, dass die Vorbestellung online erfolge, 31,3 % über das Telefon, und 18,8 % über einen Touchmonitor in der Schule mit zugehöriger Chipkarte. (Hierbei waren Mehrfachnennungen möglich.) 43,8 % nannten eine andere Art der Vorbestellung. Hier wurde zum Beispiel die Abfrage durch die Mensakraft oder den Klassenlehrer aufgezeigt oder die Bestellung im Schulsekretariat. Darüber hinaus wurde angegeben, dass die Anmeldung beim Ordnungsamt erfolge oder, dass es eine schriftliche Vorbestellung gebe.

Probleme und Problemlösung

Von Problemen im Ablauf erfahren die Träger in erster Linie durch die Lehrkräfte bzw. pädagogischen Fachkräfte (62,5 %), gefolgt von regelmäßigen Besprechungen mit den für die Verpflegung verantwortlichen Personen in der Schule (56,3 %), den Eltern (50,0 %), den Schülerinnen und Schülern (37,5 %) und durch schriftliche Rückmeldungen der Verpfle-

gungsbeauftragten der Schule (31,3 %) (n = 16) (Bei dieser Frage waren Mehrfachnennungen möglich). Schriftliche Befragungen oder Sonstiges spielen eine geringere Rolle (siehe Abb. 10). Unter Sonstiges wurden Gespräche mit der Schulleitung sowie den Mensakräften genannt.

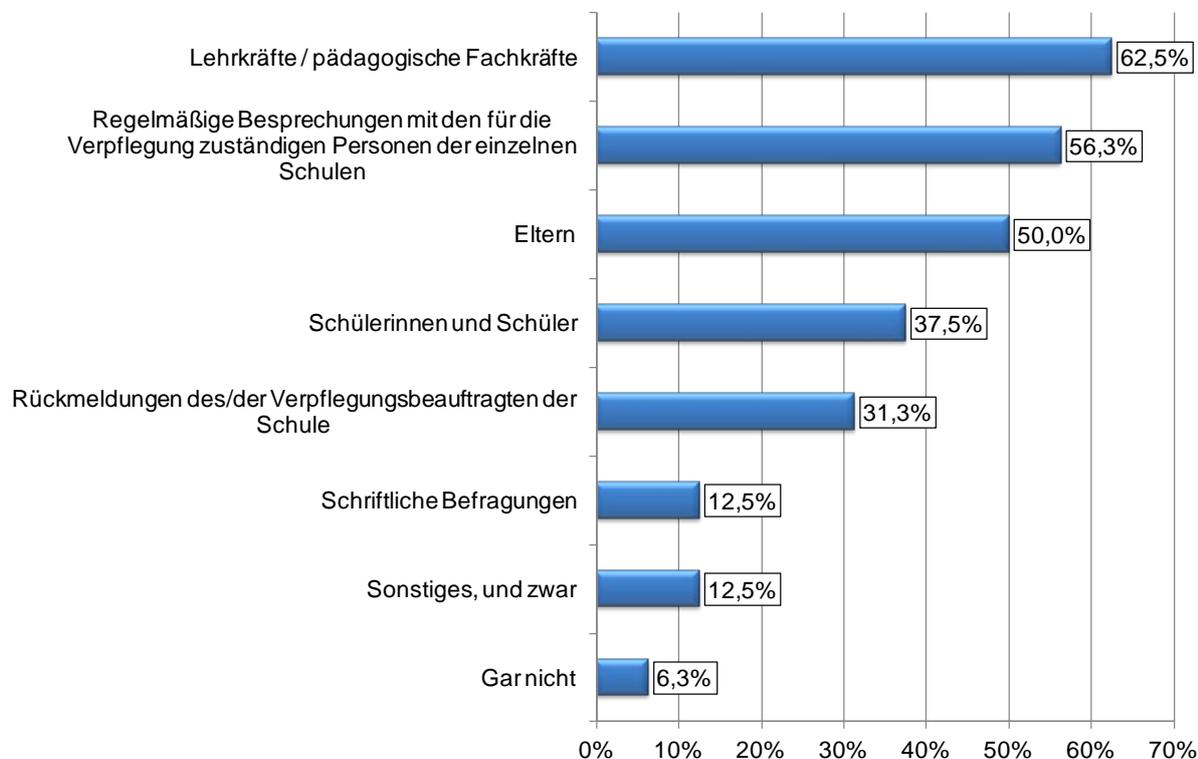


Abbildung 10: Wie erfahren Sie von Problemen im Ablauf der Mittagsverpflegung? (n = 16, Angabe in Prozent)

Auf die offene Frage zur Lösung der Probleme im Ablauf der Mittagsverpflegung wird im Wesentlichen auf gemeinsame Besprechungen gesetzt (siehe Tab. 7). Ein regelmäßiger Austausch mit den Anbietern findet darüber hinaus in 60,0 % der Fälle statt. Während vier Träger den Austausch nach Bedarf suchen, schwankt die Häufigkeit des Austausches bei den anderen Anbietern zwischen zweimal monatlich bis zu einmal im Halbjahr (n = 9).

Tabelle 7: Wie lösen Sie die auftretenden Probleme im Ablauf der Mittagsverpflegung? (n = 12, Mehrfachnennungen möglich)

Art und Weise der Problemlösung	Anzahl
Gespräche mit einzelnen Beteiligten (z. B. Anbieter, Mensakraft)	9
Gespräche im Mensaausschuss	3
Beseitigung baulicher Mängel	1
Langfristig durch Vertragsanpassungen	1
Individuell verschieden	1

Fortbildungen

Fortbildungen werden von 86,7 % der Träger unterstützt (n = 15). Gefragt nach den Themen der Fortbildungen, die die für die Verpflegung zuständigen Personen wahrnehmen, ergibt sich, dass die Hygiene im Vordergrund steht, gefolgt von der Schulverpflegung und der Ernährung allgemein (siehe Abb. 11).

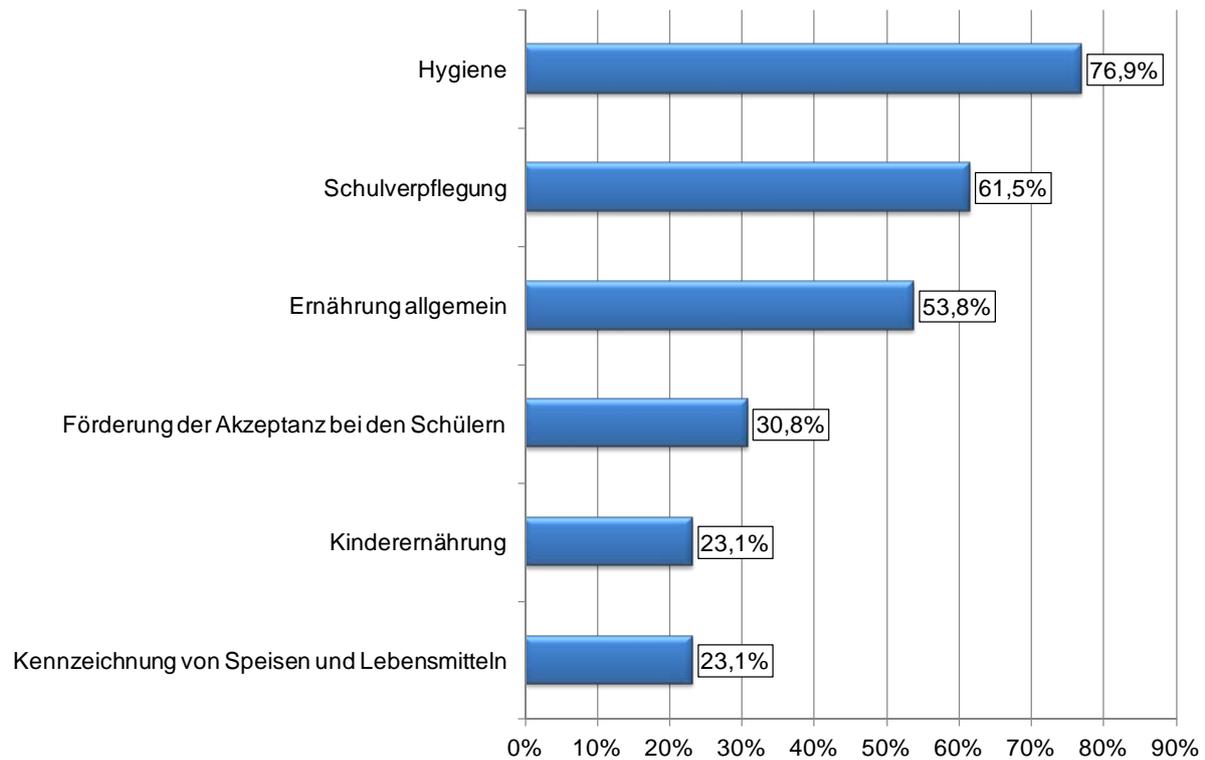


Abbildung 11: Welche Themen behandeln die Fortbildungen, an denen die Personen teilnehmen? Themen der Fortbildungen (Angaben in Prozent, n = 13, Mehrfachnennungen möglich)

Berücksichtigung von Aspekten der Nachhaltigkeit

Aspekte der Nachhaltigkeit werden bei der Mittagsverpflegung berücksichtigt (n = 16). Bei dieser Frage waren Mehrfachnennungen möglich. Am häufigsten genannt wurden die Trennung des Abfalls (50,0 %), die Vermeidung von Speiseabfällen (50,0 %), die Verwendung saisonaler (43,8 %) sowie regionaler Produkte (37,5 %) und die Reduzierung von Verpackungsmüll (31,3 %). Eine untergeordnete Rolle spielt die Verwendung von Bio-Lebensmitteln (12,5 %) oder von Fisch aus nachhaltigem Fang (6,3 %).

Kostenloses Trinkwasser

In 40,0 % der Fälle besteht nach Angabe der Träger ein kostenloses Angebot an Trinkwasser in den Schulen, zum Beispiel in Form eines Trinkwasserspenders (n = 17). 26,7 % berichten dagegen, dass ein Getränk im Preis für das Mittagessen enthalten sei. 40,0 % geben

an, dass es mehrheitlich kein kostenloses Getränkeangebot gibt (Mehrfachnennungen möglich).

3.1.5 Erwartungen und Unterstützungsangebote

Bekanntheit Unterstützer und Informationsmaterialien

Befragt nach der Bekanntheit von Unterstützern der Schulverpflegung in Ostfriesland, gaben die Träger am häufigsten an, die Bildungsregion Ostfriesland (85,7 %) zu kennen, gefolgt vom RPZ Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung / Runder Tisch Schulverpflegung (64,3 %, siehe Abb. 12).

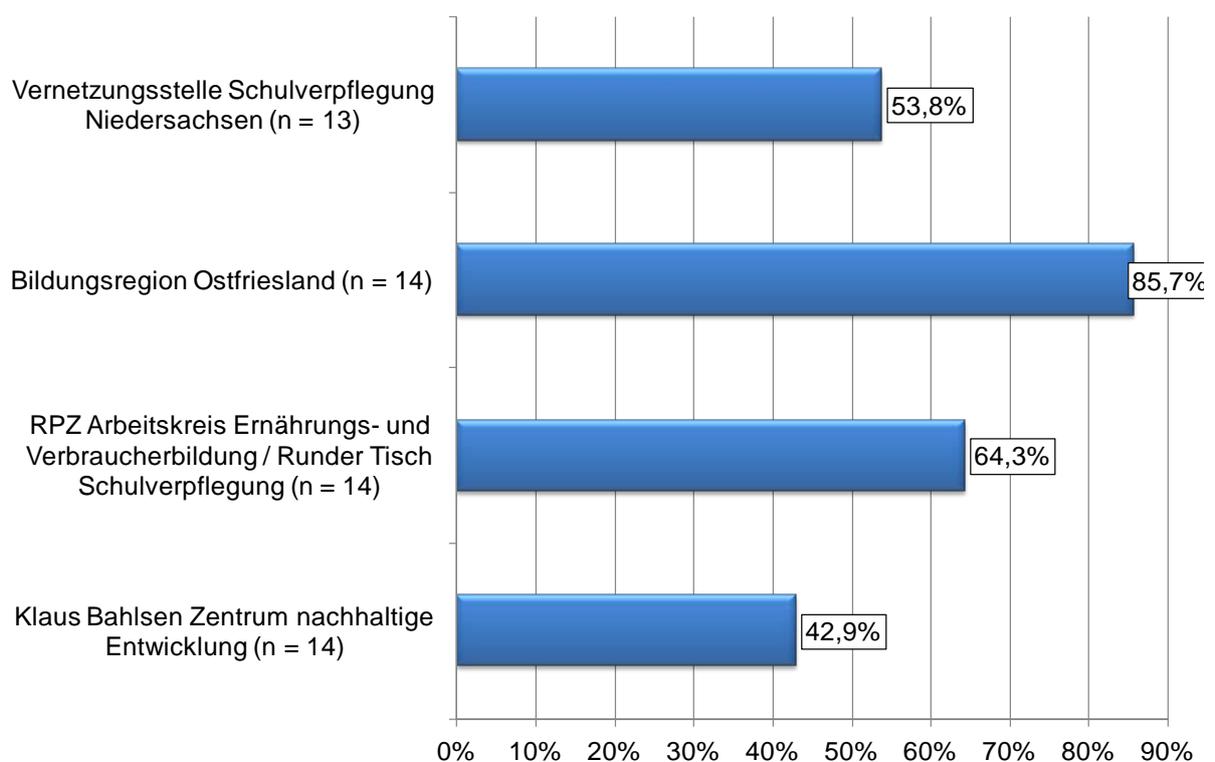


Abbildung 12: Bekanntheit von Unterstützern der Schulverpflegung in Ostfriesland (Angabe in Prozent)

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (53,8 %) sowie ihre Angebote und Materialien sind in Ostfriesland hingegen etwas weniger bekannt. Die Handlungsempfehlungen zur Kita- und Schulverpflegung kennen 50,0 % der Träger, die Beratung und Qualifizierungsmaßnahmen sowie den Tag der Schulverpflegung jeweils 42,9 % (siehe Tab. 8).

Tabelle 8: Bekanntheit der Angebote und Materialien der Vernetzungsstelle Schulverpflegung (n = 14, Mehrfachnennungen möglich)

Angebote und Materialien	Anzahl	Prozent der Fälle
Handlungsempfehlungen zur Kita- und Schulverpflegung	7	50,0 %
Beratung und Qualifizierungsmaßnahmen	6	42,9 %
Tag der Schulverpflegung	6	42,9 %
Keines davon ist bekannt	5	35,7 %
Handlungsleitfaden Ausschreibung und Leistungsverzeichnis	1	7,1 %
Arbeitshilfe zur schulinternen Qualitätssicherung der Mit-tagsverpflegung	1	7,1 %

Herausforderungen in der Schulverpflegung aus Sicht der Träger

Als größte Herausforderung benannten die Schulträger ein qualitativ gutes Essen zu einem akzeptablen Preis bzw. guten wirtschaftlichen Rahmenbedingungen anbieten zu können (6 Nennungen). Seltener wird die Erhöhung der Akzeptanz der Schulverpflegung genannt (3 Nennungen, siehe Tab. 9).

Tabelle 9: Herausforderungen in der Schulverpflegung aus Sicht der Träger (n = 10, Mehrfachnennungen möglich)

Herausforderungen	Anzahl
Balance zwischen qualitativ gutem Essen und erschwinglichem Preis	6
Individuelle Lösungen, die die Akzeptanz der Schüler, Eltern und Lehrerschaft erhöhen	3
Beibehalten der Zufriedenheit der Schülerinnen und Schüler	1

Wünsche an das Unterstützungsangebot

Insgesamt äußerten nur drei Schulträger Wünsche in Bezug auf das zukünftige Unterstützungsangebot. Hierbei wurde genannt, dass die Mehrwertsteuer für das Schulessen geringer sein und es mehr finanzielle und personelle Unterstützung für die Schulverpflegung geben solle oder das Schulessen in Deutschland komplett kostenlos angeboten werden solle. Ein regelmäßiger Erfahrungsaustausch der Mensakräfte wurde ebenso wie eine Ausweitung des Fortbildungsangebots, insbesondere zu den DGE-Qualitätsstandards zusätzlich gewünscht.

Erwartungen an die Befragung

Neben einem Überblick, wo die Schulverpflegung in Ostfriesland steht und was die Erwartungen von Eltern, Schülern, Essensanbietern, Schulträgern und -leitungen an die Verpflegung sind, erwarten die Schulträger, dass aus der Befragung konkrete Ansatzpunkte für die Optimierung gezogen werden können.

3.2 Ergebnisse der Befragung der Schulleitungen

3.2.1 Allgemeine Angaben der Schulleitungen

An der Befragung beteiligten sich insgesamt 66 Schulleitungen, 64 haben davon ihre Gebietskörperschaft angegeben. Mehr als ein Drittel der Schulen liegt dabei im Landkreis Leer (37,5 %), gefolgt vom Landkreis Aurich (31,3 %) (siehe Abb. 13).

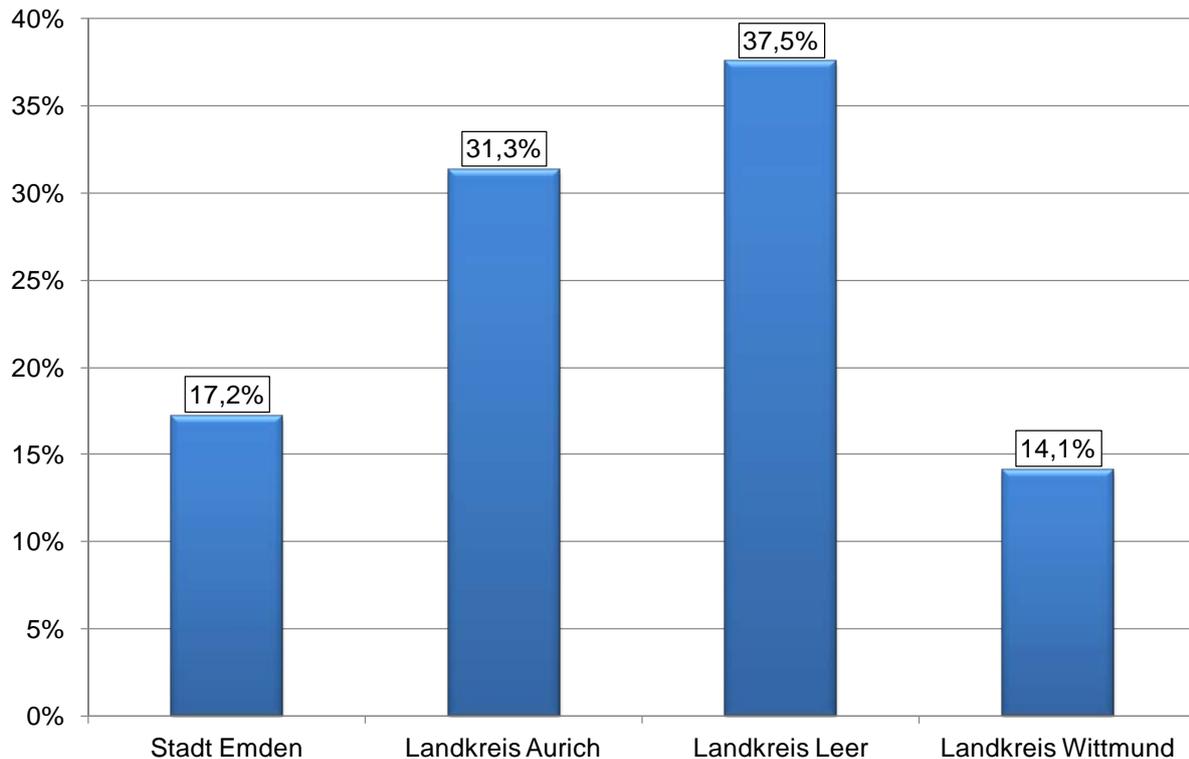


Abbildung 13: Schulleitung nach Gebietskörperschaft (n = 64, Angabe in Prozent)

Im Durchschnitt besuchen 304 Schülerinnen und Schüler die Schulen (SD: 340,10), wobei das Minimum bei 41 Schülerinnen und Schülern und das Maximum bei 1.700 liegt.

Am häufigsten werden durch die befragten Schulleitungen Grundschulen (54,7 %) vertreten, gefolgt von Haupt-, Real- und Oberschulen mit 20,3 % (siehe Tab. 10).

Tabelle 10: Schularten, die durch die Leitungen vertreten sind (n = 64, Mehrfachnennungen möglich)

Schulart	Anzahl	Prozent der Fälle
Grundschule	35	54,7 %
Haupt-, Real- und Oberschule	13	20,3 %
Gesamtschule	5	7,8 %
Gymnasium	5	7,8 %
Förderschule	10	15,6 %

82,8 % (entspricht 53 Schulen) der Schulen sind Ganztagschulen, 9,4 % der Schulen sind keine Ganztagschulen, haben aber eine Nachmittagsbetreuung (entspricht 6 Schulen) und 7,8 % der Schulen sind weder Ganztagschulen noch haben sie eine Nachmittagsbetreuung (entspricht 5 Schulen). Bei den Ganztagschulen lassen sich 71,7 % dem offenen Ganztag zurechnen (entspricht 38 Schulen), 17,0 % dem teilweise gebundenen Ganztag (entspricht 9 Schulen) und 11,3 % dem gebundenen Ganztag (entspricht 6 Schulen).

3.2.2 Angaben zur Zwischenverpflegung

Zwischenverpflegungsmöglichkeiten

Am häufigsten haben die Schülerinnen und Schüler in den Schulen an einem Kiosk (26,6 %) die Möglichkeit sich zwischendurch zu verpflegen, gefolgt von der Mensa/Schulkantine (25,0 %). Allerdings gibt es in 43,8 % der Schulen gar keine Möglichkeit etwas für zwischendurch zu kaufen (n = 64) (siehe Tab. 11). Am häufigsten gibt es in Grund- und Förderschulen kein Zwischenverpflegungsangebot. So gaben 68,6 % der Grundschulleitungen und 30,0 % der Förderschulleitungen an, dass es keine Möglichkeit gibt. Neben dem Schulobst oder der Schulmilch (3 Nennungen) wird unter Sonstiges am häufigsten genannt, dass der Hausmeister oder Ehrenamtliche Getränke und/oder Brötchen verkaufen (3 Nennungen).

Tabelle 11: Orte, an denen sich die Schülerinnen und Schüler zwischendurch verpflegen können (n = 64, Mehrfachnennungen möglich)

Orte der Zwischenverpflegung	Anzahl	Prozent der Fälle
Kiosk	17	26,6 %
Mensa / Schulkantine	16	25,0 %
Café / Bistro / Cafeteria	3	4,7 %
Getränkeautomat	3	4,7 %
Snack-Automat	1	1,6 %
Sonstiges	10	15,6 %
Es gibt keine Möglichkeit Getränke oder Speisen für zwischendurch zu kaufen	28	43,8 %

Das Angebot der Zwischenverpflegung besteht in 77,1 % der Schulen an fünf Tagen. An vier Tagen gibt es das Angebot in 8,6 % der Schulen, an drei Tagen in 11,4 % und an zwei Tagen in 2,9 % der Schulen (n = 35). Dort, wo eine Zwischenverpflegung angeboten wird, können in 91,4 % der Schulen die Schülerinnen und Schüler in den großen Pausen eine Zwischenverpflegung kaufen.

Tabelle 12: Wann gibt es das Zwischenverpflegungsangebot? (n = 35, Mehrfachnennungen möglich)

Zeitpunkt des Zwischenverpflegungsangebots	Anzahl	Prozent der Fälle
In den großen Pausen	32	91,4%
Während des Unterrichts / in Freistunden	11	31,4%
Parallel zur Mittagsverpflegung	9	25,7%
In den kleinen Pausen	9	25,7%
Vor Schulbeginn	5	14,3%

Überwiegend werden Milch und Milchprodukte wie Kakao und Joghurt angeboten sowie Brot und Brötchen mit Belag (siehe Abb. 14). (Als Zwischenverpflegung besonders geeignet wären Milch und Milchprodukte sowie Gemüsesticks oder Obst.)

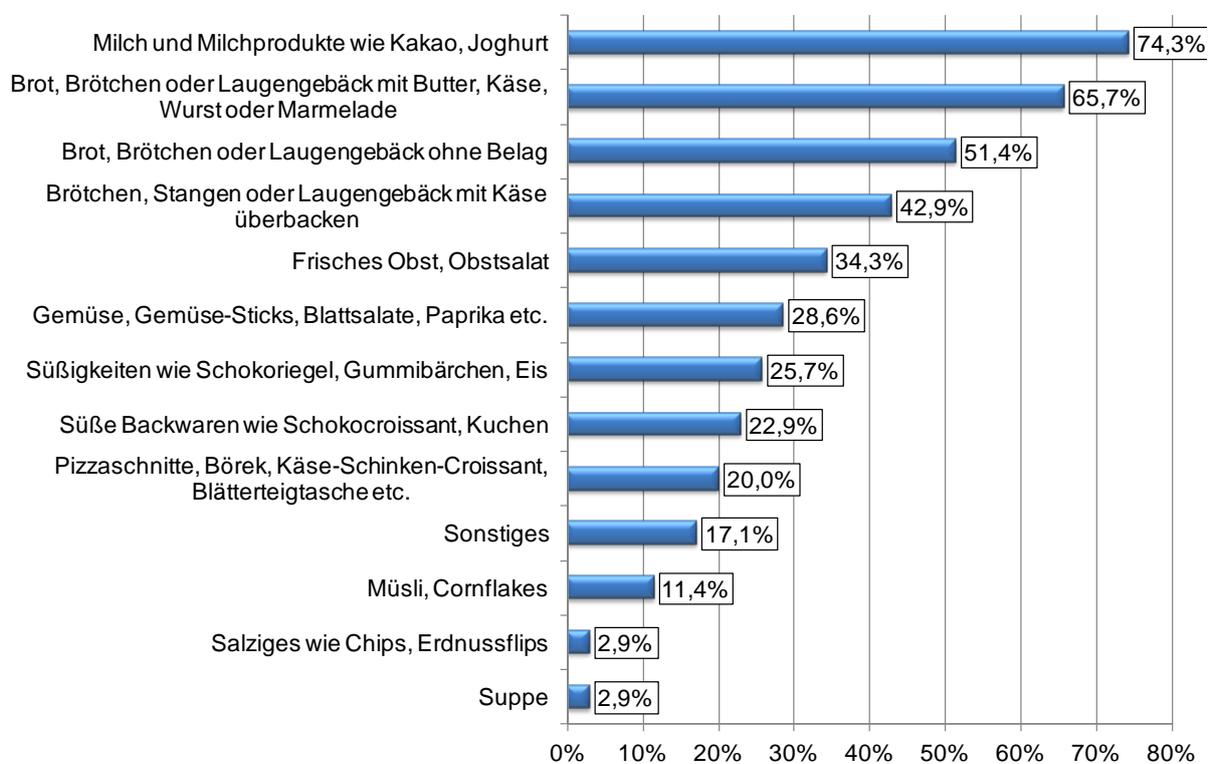


Abbildung 14: Lebensmittel und Speisen, die die Schülerinnen und Schüler als Zwischenverpflegung kaufen können (n = 35, Mehrfachnennungen möglich)

Als Getränke werden Saft (71,4 %), Wasser (64,3 %) und Saftschorlen (53,6 %) am häufigsten angeboten, während Kaffee, Cappuccino (28,6 %), Sonstiges (28,6 %), Tee (21,4 %) und Softdrinks (3,6 %) seltener genannt werden (n = 28, Mehrfachnennungen möglich). Unter Sonstiges wurden fast nur Milch und Milchgetränke, wie Kakao, Vanille- und Erdbeermilch aufgeführt.

Kostenloses Trinkwasser

Kostenloses Trinkwasser gibt es in 46,9 % der Schulen (n = 64). In erster Linie gibt es dafür Trinkwasserspender (50,0 %) oder Trinkbrunnen (26,7 %) (n = 30, Mehrfachnennungen möglich). In der Nachmittagsbetreuung (6,7 %) gibt es das ebenfalls oder an anderen Orten (30,0 %), zum Beispiel wird angegeben, dass es Leitungswasser in der Klasse oder beim Mittagessen gibt.

3.2.3 Organisatorische Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung

Konkurrenzangebote

60 Schulleitungen machten Angaben zu Konkurrenzangeboten für die Mittagsverpflegung außerhalb der Schule. Am häufigsten wurde dabei von allen Schularten die Bäckerei (21,7 %) genannt, gefolgt vom Lebensmittelgeschäft mit 16,7 % (siehe Abb. 15). Getrennt nach Schularten ausgewertet zeigt sich ein etwas anderes Bild. Grundschulen haben zu 75,8 % kein Konkurrenzangebot, während die Schulleiter weiterführender Schulen zu 54,5 % die Bäckereien und zu 40,9 % die Lebensmittelgeschäfte als Konkurrenzangebot angeben.

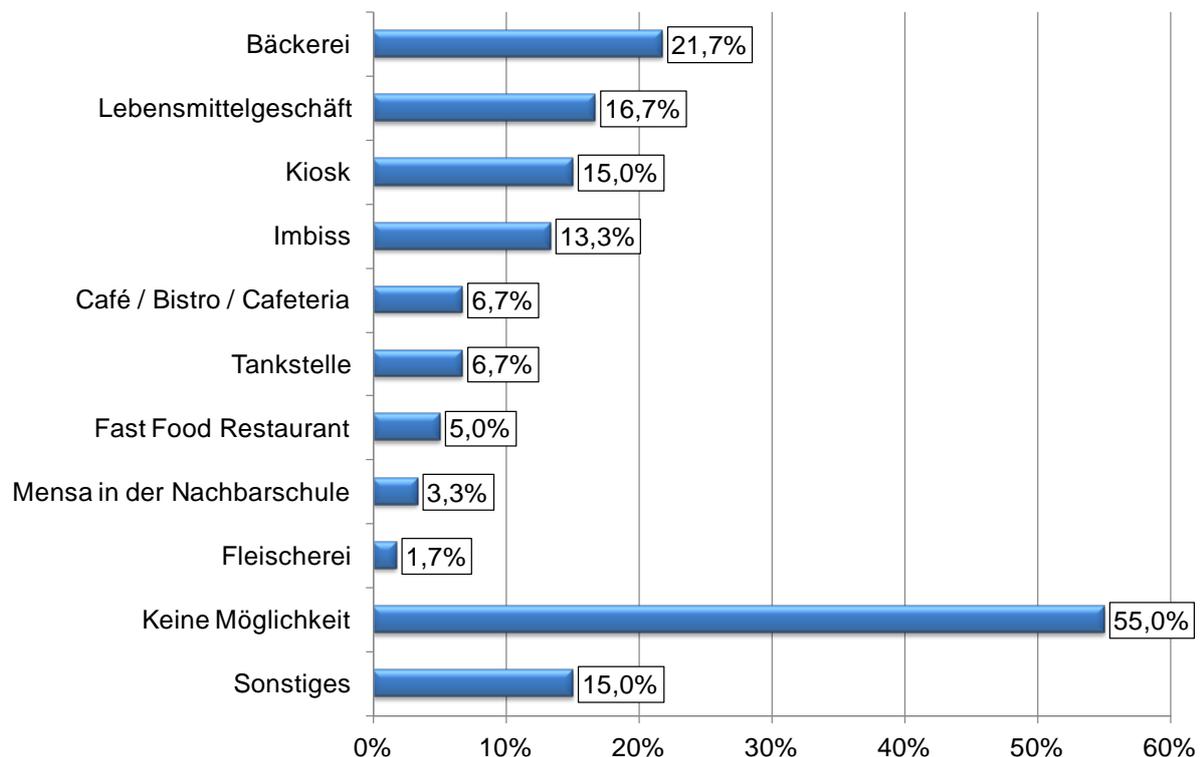


Abbildung 15: Konkurrenzangebote für die Schülerinnen und Schüler außerhalb der Schule (n = 60, Mehrfachnennungen möglich, Angaben in Prozent)

Verpflegungsanbieter

57 Schulleitungen (89,1 %) geben an, dass in ihrer Schule eine Mittagsverpflegung angeboten wird (n = 64). Am häufigsten werden als Auftragnehmer mit 48,3 % dabei externe Lieferanten, wie Großküchen von Mensen, Krankenhäusern oder karitativen Einrichtungen sowie Cateringunternehmen mit 25,9 % genannt (n = 58). Pächter und „Schüler kochen für Schüler“ sind in jeweils 5,2 % der Schulen Auftragnehmer sowie Schülerfirmen in 1,7 %. 13,8 % der Schulleitungen geben Sonstige als Auftragnehmer an. Hierunter werden sowohl Apetito, die Lebenshilfe Leer, die Arbeitsgemeinschaft für integrative Leistung in Ostfriesland e.V. als auch Förder- und Mensavereine sowie, dass die Stadt einen Koch stellt, der vor Ort frisch kocht, angeführt.

Kommunikation rund um die Verpflegung

82,5 % der Schulleitungen stehen in einem regelmäßigen Austausch mit dem Anbieter der Verpflegung (n = 57). Am häufigsten wird von den Schulleitungen angegeben, dass sie wöchentlich (10 Nennungen), bei Bedarf (8 Nennungen) oder ein- bis zweimal im Monat (8 Nennungen) mit den Anbietern in Kontakt stehen. Ebenfalls wurde gesagt, dass der Austausch täglich (6 Nennungen), mehrmals pro Woche (3 Nennungen), mehrmals jährlich (3 Nennungen) oder jährlich erfolgt (1 Nennung).

Einen Ausschuss für die Verpflegung gibt es in 16 Schulen (n = 66). Die Zusammensetzung ist unterschiedlich (siehe Tab. 13).

Tabelle 13: Zusammensetzung des Verpflegungsausschusses (Mehrfachnennungen möglich)

	Anzahl (n = 16)	Prozent der Fälle
Lehrkräfte / Pädagogische Fachkräfte	14	87,5 %
Schulleitung	11	68,8 %
Eltern	9	56,3 %
Schülerinnen und Schüler	9	56,3 %
Anbieter der Verpflegung	6	37,5 %
Förderverein	4	25,0 %
Mensamitarbeitende	3	18,8 %
Schulträger	2	12,5 %
Ansprechpartner für die Schulverpflegung	1	6,3 %

Nutzung und Öffnungszeiten

Im Durchschnitt essen 54 Schülerinnen und Schüler in den Schulen täglich ein Mittagessen (SD: 50,55) (n = 59). Dies sind durchschnittlich 24,4 % der Schülerinnen und Schüler einer Schule. Die Teilnahme am Mittagessen schwankt jedoch je nach Schule zwischen 2,6 % und

93,0 %. Differenziert nach Schularten nehmen in den Grundschulen durchschnittlich 24,7 % (n = 26) der Schülerinnen und Schüler am Mittagessen in der Schule teil, in den weiterführenden Schulen sind es 13,8 % (n = 20) und in einer Schule mit Primar- und Sekundarbereich 3,6 % (n = 1). In den Förderschulen hingegen nehmen 46,9 % (n = 10) der Schülerinnen und Schüler an der Mittagsverpflegung in der Schule teil.

Die Teilnahmezahlen insgesamt unterscheiden sich je nach Gebietskörperschaft (siehe Tab. 14).

Tabelle 14: Anzahl der Schülerinnen und Schüler, die am Mittagessen teilnehmen, nach Gebietskörperschaft (Standardabweichung = SD)

	Stadt Emden (n = 10)	Kreis Aurich (n = 15)	Kreis Leer (n = 23)	Kreis Wittmund (n = 9)
Mittelwert	45,5	65	34,1	84,2
SD	22,54	66,51	24,47	71,56
Min	15	6	2	25
Max	80	200	90	250

In 52,5 % der Schulen wird an 4 Tagen in der Woche ein Mittagessen angeboten und in 35,6 % an 3 Tagen in der Woche. Nur in 8,5 % der Fälle geschieht dies an 5 Tagen und in 3,4 % an einem Tag pro Woche (n = 59).

Organisation der Mittagspause

In 79,7 % der Schulen haben die Schülerinnen und Schüler 30 bis 60 Minuten Zeit, um ihr Mittagessen in der Schule einzunehmen. Von ein bis zwei Stunden berichten 5,1 % der Schulen und 15,3 % haben weniger als 30 Minuten Zeit (n = 59) (siehe Abb. 16). Gemäß Erlass der niedersächsischen Landesschulbehörde sind mindestens 45 Minuten Mittagspause vorzusehen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt in ihrem Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen eine Dauer von 60 Minuten.

Dabei ist die Pause so geregelt, dass sie für alle gleichzeitig stattfindet (59,3 %) oder nach Klassenstufen versetzt (13,6 %) (n = 59). Darüber hinaus wurden von 27,1 % sonstige Regelungen genannt, wie dass die Schülerinnen und Schüler in zwei Schichten essen, dass es je nach Stundenplan unterschiedliche Pausenzeiten gibt oder Grundschule, Realschule und Hauptschule getrennt voneinander essen.

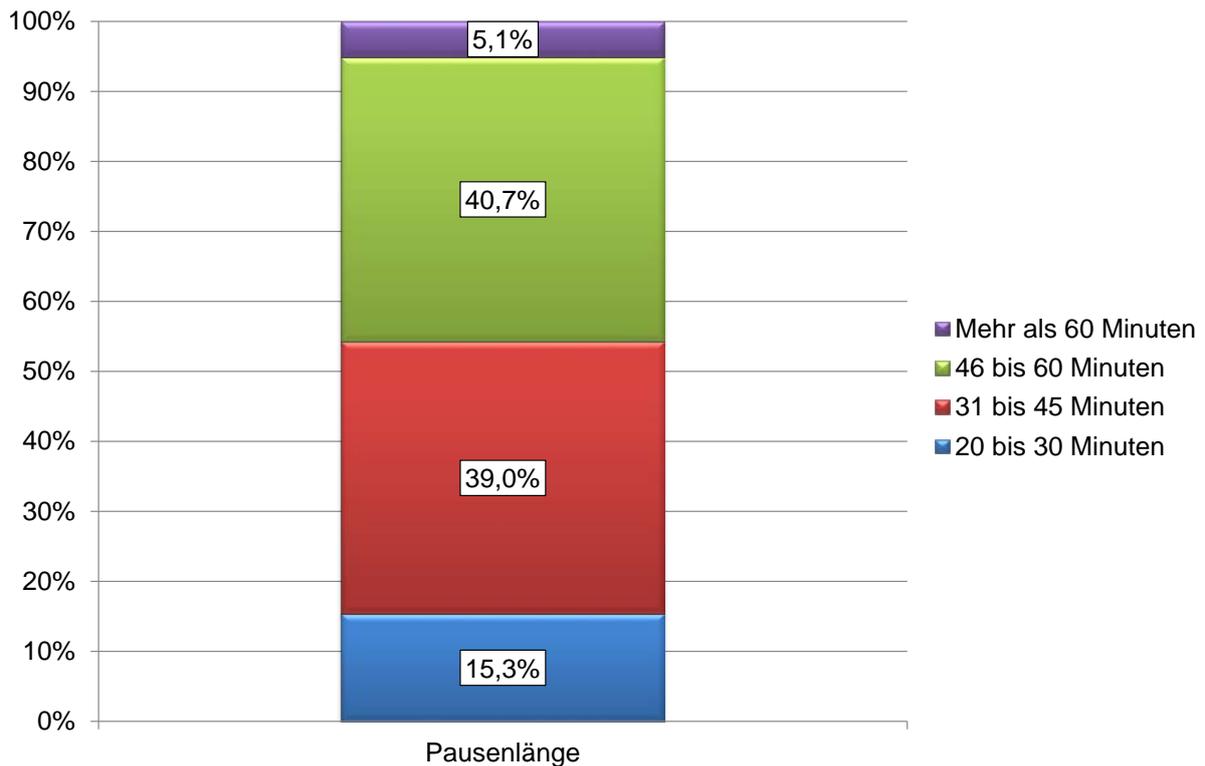


Abbildung 16: Wie lange dauert die Mittagspause für die Schülerinnen und Schüler? Länge der Mittagspause (n = 59, Angabe in Prozent)

Vorbestellung, Preis und Bezahlssystem

In 86,4 % der Schulen muss das Mittagessen vorbestellt werden (n = 59). Die Vorlaufzeiten sind sehr unterschiedlich (n = 46). So gaben 48,9 % an, dass noch am selben Tag (vormittags, 2 bis 5 Stunden vorher) bestellt werden kann, 22,2 % sagen einen Tag vorher, 11,1 % 2 bis 3 Tage vorher, 15,6 % eine Woche im Voraus und 2,2 % ein halbes Jahr vorher.

In 45,8 % gibt es zur Bezahlung des Mittagessens ein Online-Guthaben-System und in 18,6 % erfolgt eine Abbuchung vom Konto der Eltern. Ebenfalls in 18,6 % der Fälle werden jeweils Essensmarken ausgegeben oder über Chipkarten abgebucht (n = 59, Mehrfachnennungen möglich). Die Möglichkeit bar zu zahlen gibt es in 13,6 % der Fälle und in 13,6 % der Fälle sonstige Möglichkeiten, wie dass die Eltern Geld (im Voraus) überweisen, im Sekretariat oder beim Hausmeister bar bezahlen oder die Bezahlung beim Landkreis erfolgt.

Der Durchschnittspreis wird mit 2,99 € (SD: 0,35, n = 33) bei Grundschulen und mit 2,96 € (SD: 0,58, n = 28) bei weiterführenden Schulen angegeben. Die Tabelle 15 zeigt Unterschiede zwischen den Gebietskörperschaften auf.

Tabelle 15: Preis (in Euro) für eine Mittagsmahlzeit nach Gebietskörperschaft (Mittelwerte und Standardabweichungen [SD])

	Stadt Emden	Kreis Aurich	Kreis Leer	Kreis Wittmund	Gesamt
Grundschule (GS)					
Mittelwert	2,82 €	3,11 €	3,04 €	2,87 €	2,99 €
SD	0,74	0,31	0,24	0,10	0,35
n	5	7	14	6	33
Weiterführende Schule (WS)					
Mittelwert	2,96 €	2,75 €	3,10 €	2,83 €	2,96 €
SD	0,64	0,85	0,21	0,76	0,58
n	7	7	10	3	28

Im Preis enthalten ist zu 100 % das Hauptgericht, zu 57,6 % ein Dessert und zu 45,8 % Salat oder Rohkost. Abwechselnd Salat und Dessert werden zu 47,5 % aufgeführt, während Suppe nur in 1,7 % der Schulen genannt wurde. Ein Getränk ist in 25,4 % der Schulen mit im Preis enthalten (Mehrfachnennungen möglich, n = 59). Dagegen geben 54,2 % der Schulen an, dass beim Mittagessen kostenlos Wasser bzw. Wasser und andere Getränke (18,6 %) zur Verfügung stehen (n = 59).

Bildungs- und Teilhabepaket

41 Leitungen haben den Anteil der Schülerinnen und Schüler geschätzt, die ihrer Meinung nach vermutlich eine Berechtigung am Bildungs- und Teilnahmepaket haben. Er liegt im Mittel hiernach bei 24,8 % (SD: 20,04, Min: 3, Max: 100). 31 Leitungen haben auch den tatsächlichen Anteil der Leistungsbezieher angegeben, er liegt im Mittel bei 22,6 % (SD: 23,51, Min: 2, Max: 95).

Küchenausstattung und Verpflegungssystem

Es überwiegen Ausgabe-/Verteilerküchen (50,0%). Relaisküchen mit Gargeräten und Einrichtungen, die jeweils auch die Zubereitung von Salaten und Desserts erlauben, sind zu 25,9 % vertreten und voll ausgestattete Zubereitungsküchen sind nur in 20,7 % der Schulen vorhanden (n = 58) (siehe Abb. 17).

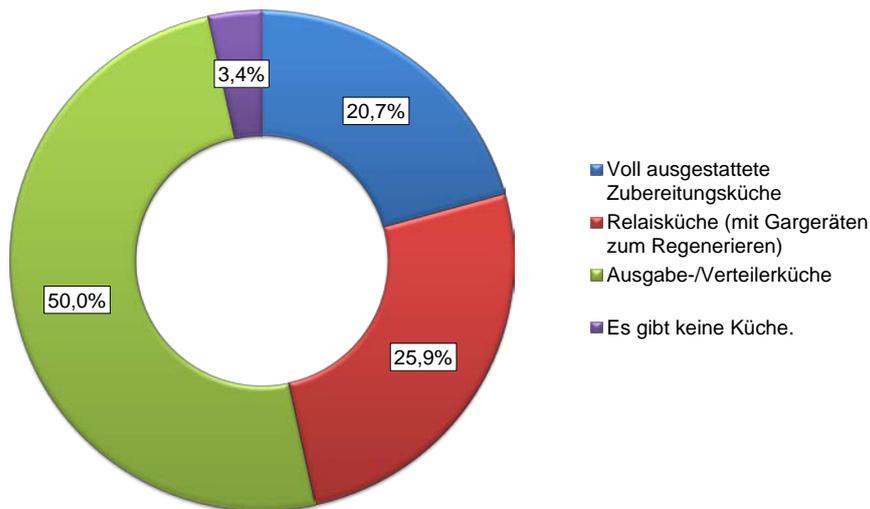


Abbildung 17: Welcher Küchentyp ist an Ihrer Schule vorhanden? Ausstattung mit Küchen (n = 58, Angabe in Prozent)

Die Ausstattung der Schulen mit Küchen ist je nach Gebietskörperschaft unterschiedlich. So haben die Schulen im Landkreis Wittmund am häufigsten eine Relaisküche mit einzelnen Gargeräten zum Regenerieren (55,6 %), während die Schulen im Landkreis Leer am häufigsten über eine Ausgabe-/Verteilerküche verfügen (69,6 %) (siehe Abb. 18).

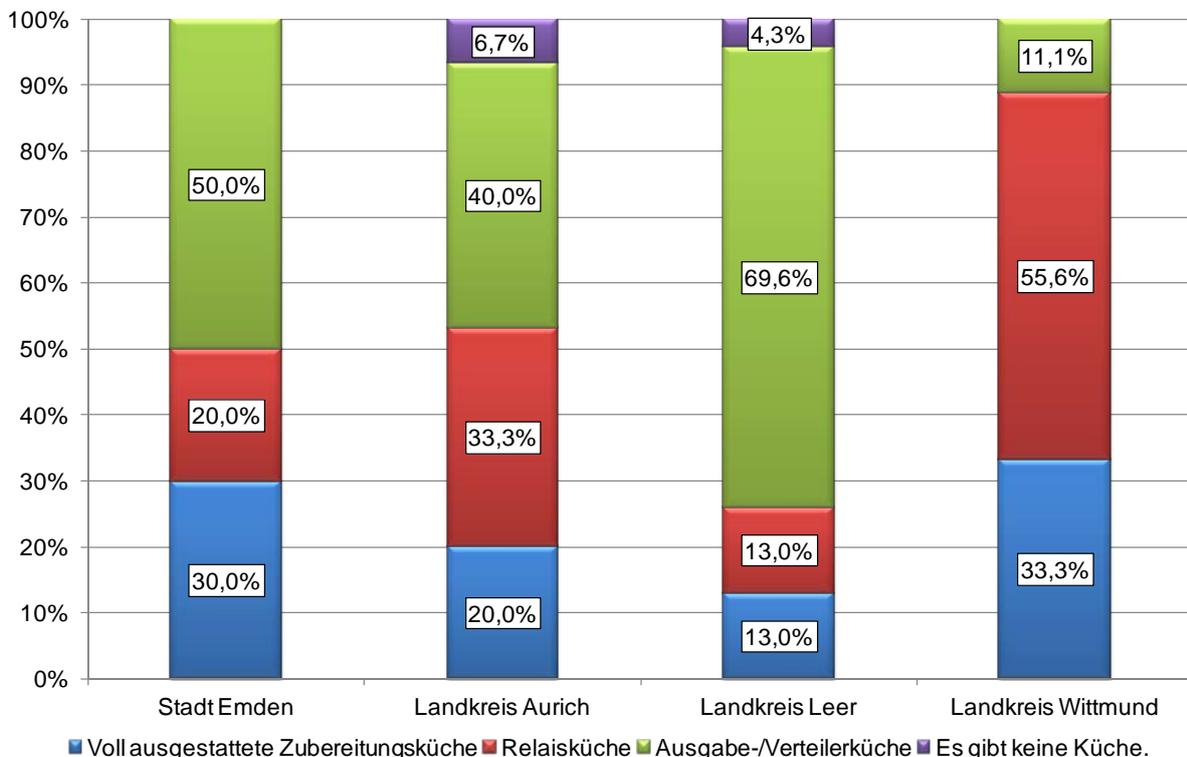


Abbildung 18: Ausstattung der Küche nach Gebietskörperschaft (Angabe in Prozent, n = 57)

In 67,2 % der Schulen wird das Verpflegungssystem der Warmverpflegung realisiert. Das Tiefkühlkostsystem findet in 15,5 % der Schulen und das Cook & Chill-System in 5,2 % Anwendung. Vor Ort gekocht wird in 12,1 % der Schulen (siehe Abb. 19).

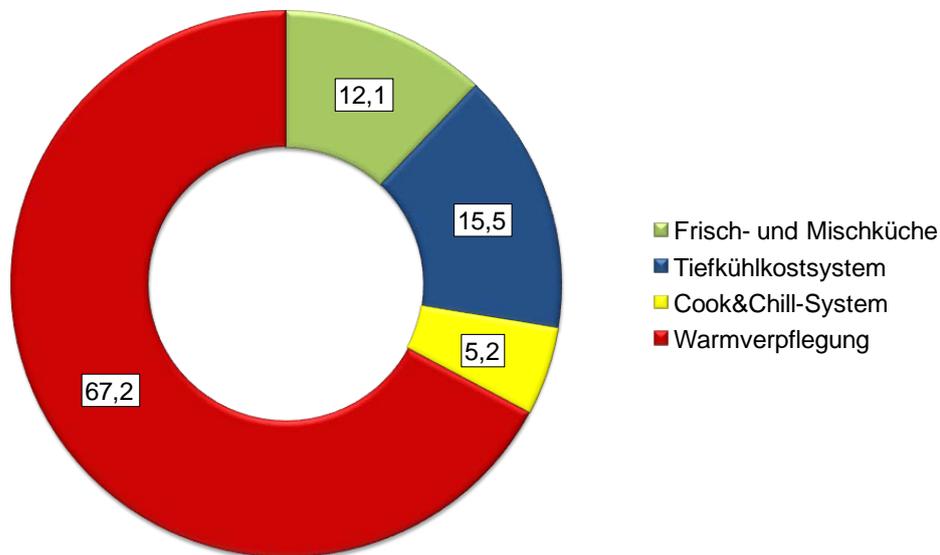


Abbildung 19: Welches Verpflegungssystem wird realisiert? (n = 58, Angabe in Prozent)

Betrachtet nach Gebietskörperschaft zeigt sich, dass im Landkreis Leer alle Schulen das Verpflegungssystem der Warmverpflegung nutzen, während dieses System von den Schulen im Landkreis Wittmund nicht genutzt wird (siehe Abb. 20).

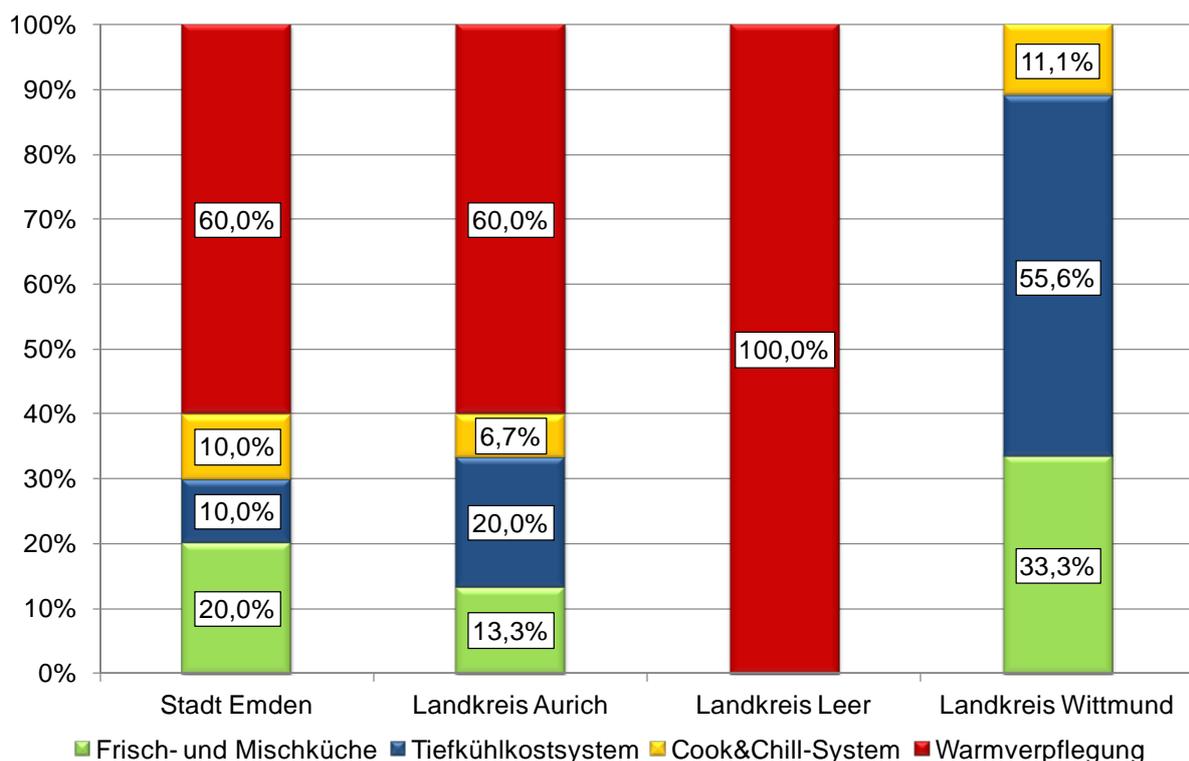


Abbildung 20: Verpflegungssystem nach Gebietskörperschaft (n = 57, Angabe in Prozent)

3.2.4 Gestaltung der Mittagsverpflegung

An einem durchschnittlichen Schultag werden in 18,6 % der Fälle ein Menü angeboten, in 20,3 % der Schulen 2 Menüs, mehr als 2 Menüs in 57,6 % der Schulen und 3,4 % gaben eine freie Komponentenwahl an (n = 59). Hierbei gibt es charakteristische Unterschiede zwischen den Schularten (siehe Abb. 21). So werden in weiterführenden Schulen deutlich häufiger mehr als zwei Menüs angeboten (signifikanter Unterschied: $p < 0,05$ [s.]; Cramer-V = 0,434).

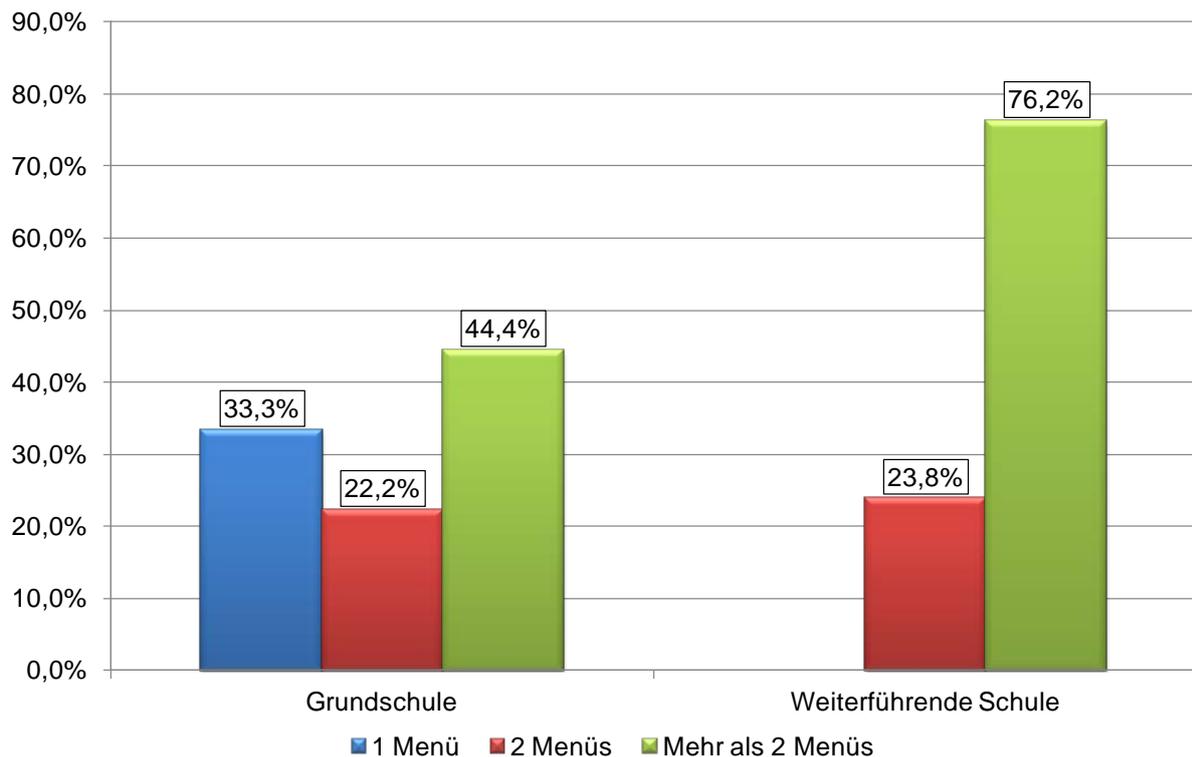


Abbildung 21: Anzahl der Menüs im Angebot nach Schulart (Grundschule und weiterführende Schule) (Angabe in Prozent, n = 48)

Auf die Frage, welche Speisen außer dem Hauptgericht in der Regel noch im Rahmen der Mittagsmahlzeit angeboten werden, berichten von einem zusätzlichen Angebot an Obst 66,7 % der Leitungen, zusätzlich Desserts gibt es in 73,3 % der Schulen, zusätzlich Gemüse-Rohkost in 51,1 % und ein Salatbuffet in 24,4 % der Schulen (n = 45, Mehrfachnennungen möglich). Suppen (4,4 %) und anderes (11,1 %) spielen eine untergeordnete Rolle. Unter „anderes“ wurden zum Beispiel spezielle Salate, belegte Brötchen, Nudeln, Kartoffelsalat oder Fleischbeilagen aufgeführt. Bei dieser Frage waren Mehrfachnennungen möglich.

Spezifische Essgewohnheiten und kulturelle Bedürfnisse

Spezifische Essgewohnheiten wie vegetarisch oder vegan werden in den meisten der Schulen berücksichtigt (70,9 %). Dies gilt auch bei etwa der Hälfte der Schulen für Allergien

(49,1 %) und für religiöse Speisevorschriften (50,9 %). Vorlieben und Abneigungen der Schülerinnen und Schüler werden dagegen nur zu 30,9 % bedacht. Sonstiges wird zu 9,1 % genannt (Auch hier waren Mehrfachnennungen möglich, n = 55). Kulturelle Bedürfnisse werden in den Schulen insofern beachtet, als dass u. a. zu 39,7 % muslimische Speisevorschriften sowie zu 36,2 % regionale Spezialitäten bei der Speiseplanung berücksichtigt werden. Christliche Traditionen (6,9 %) und jüdische Speisevorschriften (1,7 %) werden seltener berücksichtigt (n = 58, Mehrfachnennungen möglich).

Berücksichtigung von Aspekten der Nachhaltigkeit

Aspekte der Nachhaltigkeit werden in weniger als einem Drittel der Schulen berücksichtigt. Dabei steht die Vermeidung von Speiseresten (27,6 %) sowie die Trennung des Abfalls (24,1 %) im Fokus (n = 58, Mehrfachnennungen möglich) (siehe Abb. 22).

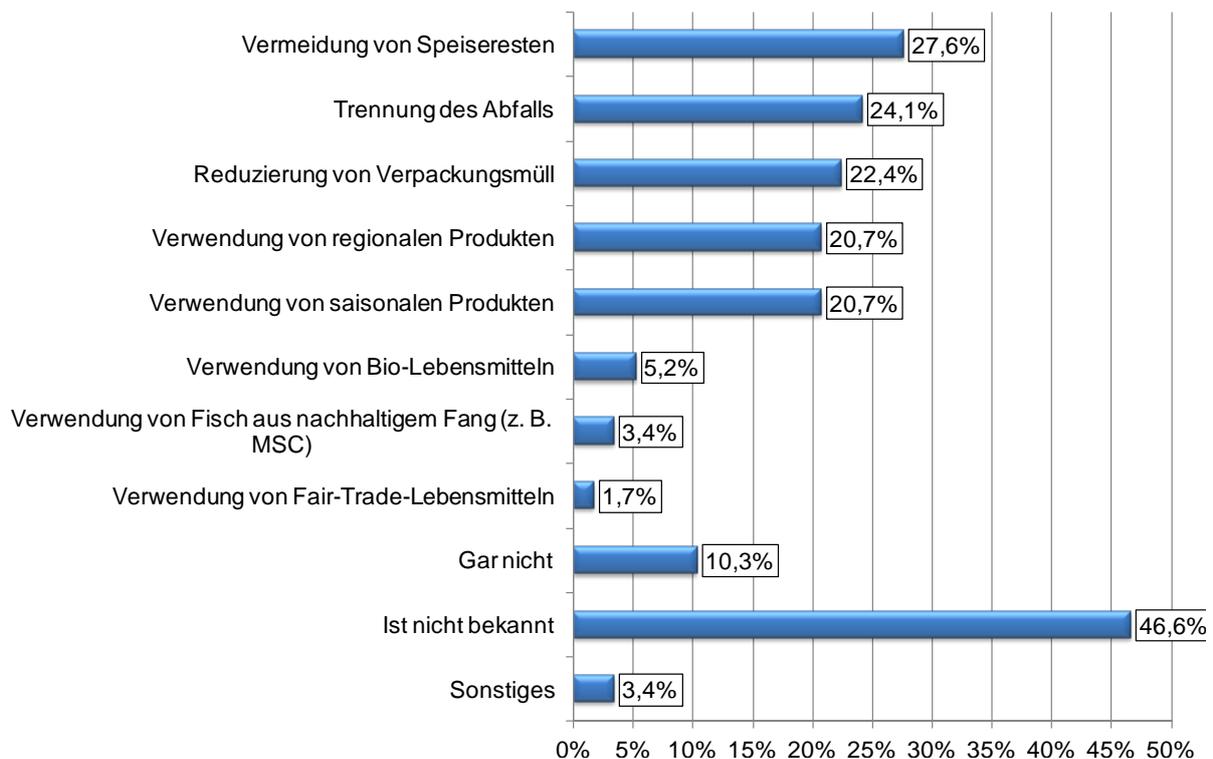


Abbildung 22: Berücksichtigung von Aspekten der Nachhaltigkeit (n = 58, Angabe in Prozent, Mehrfachnennungen möglich)

3.2.5 Esssituation und Einbindung der Verpflegung in die Ernährungsbildung

Ort der Mahlzeiteinnahme und Ausgabe

Ein Speiseraum ist in 86,4 % der Schulen vorhanden. In 5,1 % wird im Klassenzimmer zu Mittag gegessen. 8,5 % geben einen anderen Ort an, an dem gegessen wird (n = 59). Hier wird u. a. die Schulküche, ein Container oder umgerüsteter Klassenraum genannt. In 6,8 % der Schulen gibt es einen zusätzlichen Sitzbereich für ältere Schülerinnen und Schüler sowie

Lehrkräfte (n = 59). Die Räumlichkeiten werden wie folgt bewertet (siehe Abb. 23). Besonders negativ (auf einer Skala von 1 bis 5) schneidet hier die Geräuschkulisse ab mit einem Mittelwert von 3,47. Die Beurteilung erfolgte auf einer Skala mit Adjektiven, die für die Auswertung in eine numerische Fünferskala übertragen wurde. So konnte zum Beispiel die Frage, ob die Räumlichkeiten einladend wirkten, von „einladend“ (entspricht 1) bis „wenig einladend“ (entspricht 5) bewertet werden. Zulässig waren dabei auch Bewertungen im mittleren Bereich (entspricht 2, 3 oder 4).

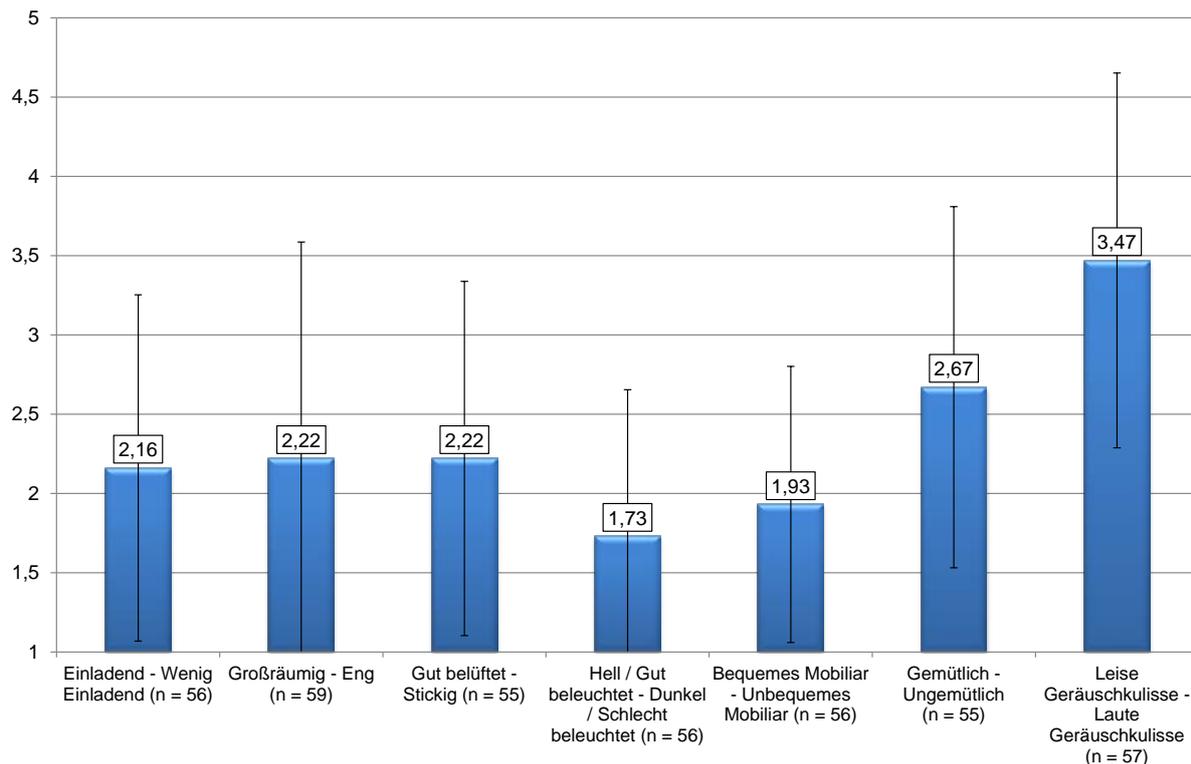


Abbildung 23: Wie beurteilen Sie die Atmosphäre des Speiseraums? Bewertung der Speiseräume (Mittelwert und Standardabweichung der Beurteilung Skala 1 – 5 übertragen von beispielsweise einladend (1) bis wenig einladend (5))

Die Ausgabe ist abhängig vom Schultyp. Insgesamt werden die Mahlzeiten zu 20,3 % in Tischgemeinschaften ausgegeben, zu 66,1 % erfolgt dies als vorportioniertes Essen und in 3,4 % der Schulen stellen sich die Schülerinnen und Schüler das Essen selbst zusammen (n = 59). 10,2 % der Schulen haben zusätzlich darauf hingewiesen, dass die Schülerinnen und Schüler an der Ausgabe einen Einfluss auf die Portionsgröße haben. In der Grundschule sind die Tischgemeinschaften mit 29,6 % anzutreffen, während sie in den weiterführenden Schulen nicht genutzt werden. Stattdessen ist dort die Ausgabe vorportionierter Mahlzeiten mit 85,7 % am häufigsten anzutreffen (signifikanter Unterschied: $p < 0,05$ [s.]; Cramer-V = 0,441).

Einbindung der Verpflegung in die Ernährungsbildung

In 62,7 % der Schulen werden die Lehrkräfte motiviert an der Verpflegung teilzunehmen, in 37,3 % ist dies nicht der Fall (n = 59). Während es Ernährungsprojekte in 87,5 % der Schulen gibt (n = 64), wird Ernährungs- und Hauswirtschaftsunterricht nur in 54,4 % der Schulen angeboten (n = 57). In der Tabelle 16 ist das Angebot nach Gebietskörperschaft dargestellt. Hier zeigen sich zwischen den Gebieten nur geringe Unterschiede.

Tabelle 16: Angebot an Ernährungs- und Hauswirtschaftsunterricht und Ernährungsprojekte nach Gebietskörperschaft (Angabe in Prozent)

	Stadt Emden	Landkreis Aurich	Landkreis Leer	Landkreis Wittmund
Ernährungs- und Hauswirtschaftsunterricht (n = 56)				
Ja	60,0 %	56,3 %	52,2 %	57,1 %
Nein	40,0 %	43,8 %	47,8 %	42,9 %
Ernährungsprojekte (n = 62)				
Ja	90,9 %	84,2 %	87,0 %	88,9 %
Nein	9,1 %	15,8 %	13,0 %	11,1 %

Der Ernährungs- und Hauswirtschaftsunterricht wird in 58,7 % der Schulen wöchentlich angeboten, in 2,2 % halbjährlich, in 6,5 % der Schulen jährlich und in 32,6 % gar nicht (n = 46). Ernährungsprojekte werden hingegen überwiegend jährlich (42,9 %) oder halbjährlich (32,1 %) angeboten. In 3,6 % der Schulen gibt es monatlich und in 17,9 % wöchentlich Ernährungsprojekte (n = 56).

32,3 % der Schulen haben ein pädagogisches Konzept rund um die Verpflegung (n = 65) und in 11,5 % der Schulen gibt es eine Verknüpfung zwischen der Ernährungsbildung und der Mittagsverpflegung (n = 61). Hier zeigen sich Unterschiede zwischen den Gebietskörperschaften (siehe Tab. 17). Als Aktivitäten werden u. a. die Gestaltung des Speiseraums durch die Schülerinnen und Schüler, Küchenbesichtigungen, Schüler kochen für Schüler, die Mitarbeit der Schülerinnen und Schüler am Mittagstisch ab Klasse 8 oder das Schulobstprogramm genannt.

Tabelle 17: Verknüpfung zwischen Ernährungsbildung und Mittagsverpflegung nach Gebietskörperschaft (n = 59)

	Stadt Emden	Landkreis Aurich	Landkreis Leer	Landkreis Wittmund
Verknüpfung zwischen Ernährungsbildung und Mittagsverpflegung				
Ja	27,3 %	5,9 %	4,5 %	22,2 %
Nein	72,7 %	94,1 %	95,5 %	77,8 %

Lehrküche

In 63,1 % der befragten Schulen gibt es eine Lehrküche (n = 65). Diese wird in allen Schulen, in denen es eine Lehrküche gibt, auch für den Unterricht genutzt. In weiterführenden Schulen gibt es häufiger eine Lehrküche, so geben 77,3 % der Schulleiter weiterführender Schulen an, über eine Lehrküche zu verfügen und 57,4 % der Schulleiter von Grundschulen.

3.2.6 Qualitätssicherung und Hygienemanagement

Zufriedenheit

In 51,6 % der Schulen wird die Zufriedenheit mit der Verpflegung erhoben (n = 64). In 81,8 % der Fälle werden die Schülerinnen und Schüler regelmäßig befragt, in 6,1 % gibt es eine Feedback-Box und in 33,3 % der Fälle wird die Menge der Essensreste erfasst. 18,2 % geben Sonstiges an, wie zum Beispiel dass eine Rückmeldung beim Essen gegeben wird oder Gespräche mit den Eltern geführt werden (n = 33).

Qualitätssicherung

In 7,8 % erfolgt die Verpflegung auf Basis des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, während in 10,9 % der Schulen keine externe Leitlinie für die Verpflegung berücksichtigt wird und 79,7 % der Schulleitungen keine Kenntnisse darüber besitzen, ob eine externe Leitlinie beachtet wird (n = 64). 1,9 % der Schulen geben an, dass der DGE-Qualitätsstandards teilweise berücksichtigt wird.

9,5 % der Schulen bekommt mittags eine DGE-zertifizierte Menülinie geliefert. 19,0 % geben an, dass dies nicht so ist, 61,9 % haben darüber keine Kenntnisse und 9,5 % sagen, dass sie kein Mittagsangebot haben (n = 63).

In drei Schulen ist die Verpflegung zertifiziert und fünf Schulen streben eine Zertifizierung ihrer Verpflegung an. Neben der Zertifizierung nach dem DGE-Qualitätsstandard wird von diesen Schulen auch die Auszeichnung des Projekts „Schule auf Esskurs“ von der Verbraucherzentrale genannt.

Hygienemanagement

14,8 % der Schulleitungen geben an, dass die Schulmensa über ein HACCP-Konzept verfügt, während ebenfalls 14,8 % dies verneinen. 70,5 % der Schulleitungen sagen, dass ihnen das Konzept nicht bekannt ist (n = 61).

In 77,8 % der Schulen werden Belehrungen/Hygieneschulungen durchgeführt (n = 63). Diese werden dort in 83,3 % der Schulen jährlich durchgeführt, in 8,3 % alle zwei Jahre und in 8,3 % seltener (n = 48).

EU-Schulmilch- und Schulobstprogramm

58,5 % der Schulen kennen das EU-Schulmilchprogramm (n = 65) und 10,6 % dieser Schulen nehmen auch daran teil (n = 36). Im Gegensatz dazu kennen 93,8 % der Schulen das Schulobstprogramm (n = 65) und 46,7 % nehmen daran teil. 16,7 % geben an, dass das Programm für ihre Schulform nicht gilt (n = 66).

3.2.7 Informations- und Unterstützungsangebote

Bei der Realisierung der Verpflegung haben die Schulen bisher vornehmlich persönliche Kontakte, Fortbildungsangebote / Workshops oder regionale Treffen genutzt (siehe Tab. 18).

Tabelle 18: Genutzte Unterstützungsangebote bei der Realisierung der Verpflegung (n = 64, Mehrfachnennungen möglich)

	Anzahl	Prozent der Fälle
Persönliche Kontakte	33	51,6 %
Fortbildungsangebote / Workshops	22	34,4 %
Regionale Treffen	22	34,4 %
Informationsveranstaltungen	21	32,8 %
Beratungen	21	32,8 %
Einschlägige Internetseiten	19	29,7 %
Informationsbroschüren	17	26,6 %
IN-FORM-Materialien	11	17,2 %
Keine Unterstützungsangebote	12	18,8 %
Sonstiges	4	6,3 %

Am häufigsten stammten diese Unterstützungsangebote von der Bildungsregion Ostfriesland, den Schulträgern oder der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) (siehe Abb. 24).

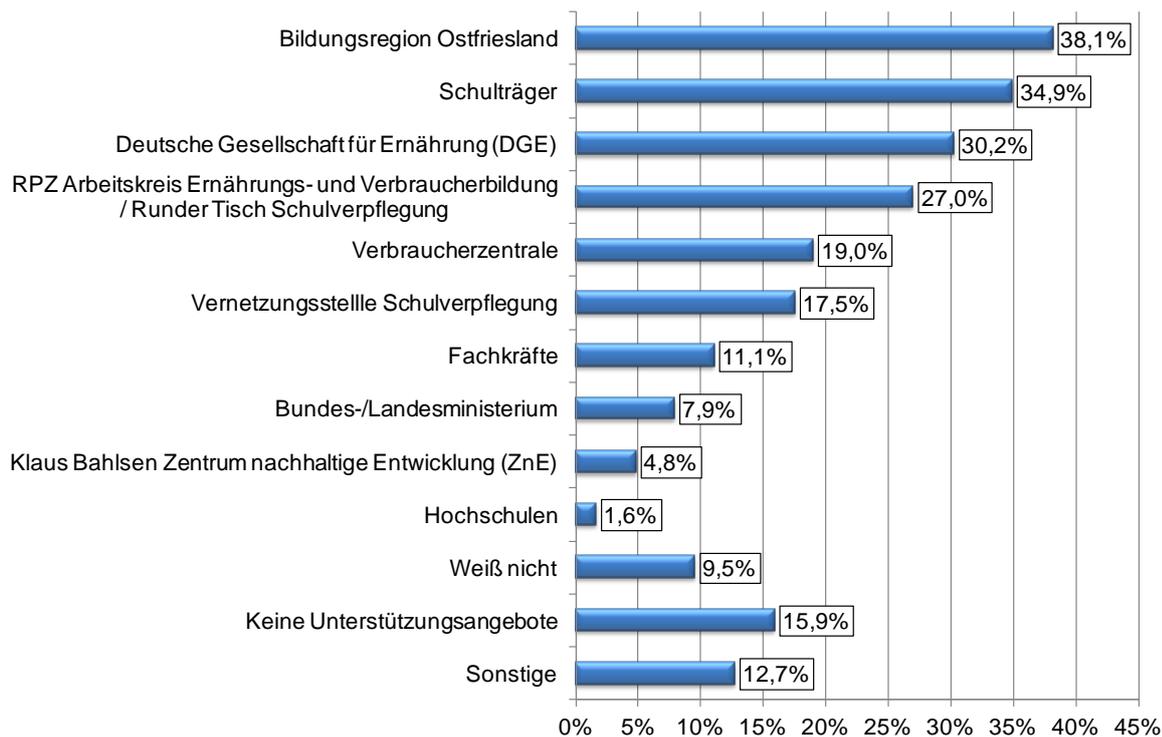


Abbildung 24: Institutionen, von denen die Unterstützungsangebote stammen (n = 63, Mehrfachnennungen möglich)

Bekanntheit Unterstützer

51,7 % der Schulen kennen die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen, während 89,7 % die Bildungsregion Ostfriesland kennen (n = 58). Den RPZ Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung / Runder Tisch Schulverpflegung kennt ebenfalls die Mehrheit der befragten Schulen (83,3 %, n = 60), während das Klaus Bahlsen Zentrum nachhaltige Ernährung bei 24,1 % (n = 54) bekannt ist.

Neben dem Tag der Schulverpflegung (39,3 %) sind die Handlungsempfehlungen zur Kita- und Schulverpflegung (36,1 %) die bekanntesten Unterstützungsangebote der Vernetzungsstellen Schulverpflegung (n = 61) (siehe Tab. 19).

Tabelle 19: Bekanntheit der Materialien und Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung (n = 61, Mehrfachnennungen möglich)

Materialien und Angebote	Anzahl	Prozent der Fälle
Tag der Schulverpflegung	24	39,3 %
Handlungsempfehlungen zur Kita- und Schulverpflegung	22	36,1 %
Beratung und Qualifizierungsmaßnahmen	13	21,3 %
Arbeitshilfe zur schulinternen Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung	11	18,0 %
Handlungsleitfaden Ausschreibung und Leistungsverzeichnis	2	3,3 %
Andere Materialien und Angebote	1	1,6 %
Keines davon ist bekannt	23	37,7 %

3.2.8 Herausforderungen der Schulverpflegung und Wünsche an das Unterstützungsangebot

Herausforderungen

Gefragt nach den drei größten Herausforderungen in der Schulverpflegung gaben die Schulleitungen am häufigsten die Zufriedenheit der Schülerinnen und Schüler (56,6 %), die Akzeptanz des Angebots (50,0 %) sowie die Kommunikation mit dem Essensanbieter (22,6 %) an (n = 62) (siehe Abb. 25).

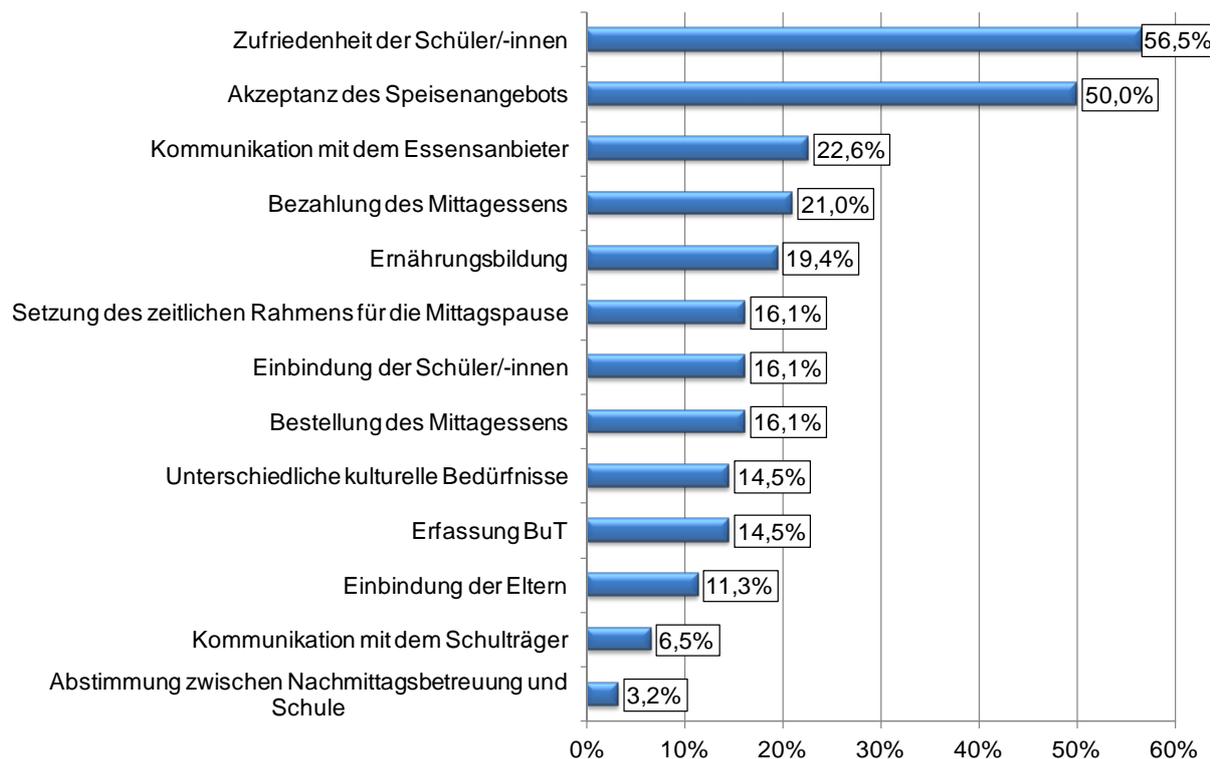


Abbildung 25: Herausforderungen in der Schulverpflegung aus Sicht der Schulleitungen (n = 62, Angabe in Prozent, Mehrfachnennungen möglich)

Wünsche

Wünsche bezüglich der Schulverpflegung haben nur 7 Schulleitungen geäußert. Hier wurde von zweien der Wunsch geäußert, die Schulverpflegung kostenlos für die Schülerinnen und Schüler anzubieten, während drei andere sich wünschen, dass nicht die Wirtschaftlichkeit im Fokus steht, sondern die Schaffung akzeptabler Rahmenbedingungen (Mensen, Mobiliar etc.) für die Verpflegung. Des Weiteren wünschen sie sich von den Schulträgern in Entscheidungen zum Beispiel Auswahl des Anbieters (noch) stärker einbezogen zu werden und, dass es externe Qualitätskontrollen gibt.

3.2.9 Ergebnisse der Fokusgruppen mit den Schulleitungen

In den **Fokusgruppen** zeigten sich die Schulleitungen durchaus mit dem Angebot zufrieden, allerdings werden veraltete Küchen beklagt und in einem Fall die sehr umständlichen Transportwege in der Schule selbst. Als positiv wird hervorgehoben, dass die Lieferungen des Essens stets pünktlich sind, dass die Portionen reichlich bemessen seien und die Speisen geschmacklich überwiegend gut bewertet werden.

Die Schulleitungen sehen, dass die Lehrkräfte teilweise zu viel erwarten und dass die Eltern stärker in das Geschehen rund um die Verpflegung eingebunden werden müssten.

Dort, wo vor Ort gekocht wird, sieht die Schulleitung keinen Änderungsbedarf. Dort wo angeliefert wird, wünscht sich die Schulleitung mehr Transparenz für die Eltern beispielsweise über Elternabende oder das Angebot von Probeessen.

Schulleitungen würden gerne etwas hinsichtlich der Räumlichkeiten verbessern, es fehle an abgetrennten Bereichen für die älteren Kinder, auch eine freie Komponentenwahl wird als förderlich eingestuft.

Schulleitungen sehen sich in der Pflicht, eine Kultur des gemeinsamen Essens zu etablieren. Allerdings gelinge dies im Schulalltag nicht so ohne weiteres.

3.3 Ergebnisse der Befragung der Schülerinnen und Schüler (Primarbereich)

3.3.1 Allgemeine Strukturmerkmale

An der Befragung haben 624 Schülerinnen und Schüler aus dem Primarbereich teilgenommen. Die meisten ausgefüllten Fragebögen stammen aus dem Landkreis Leer, gefolgt vom Landkreis Aurich (siehe Abb. 26).

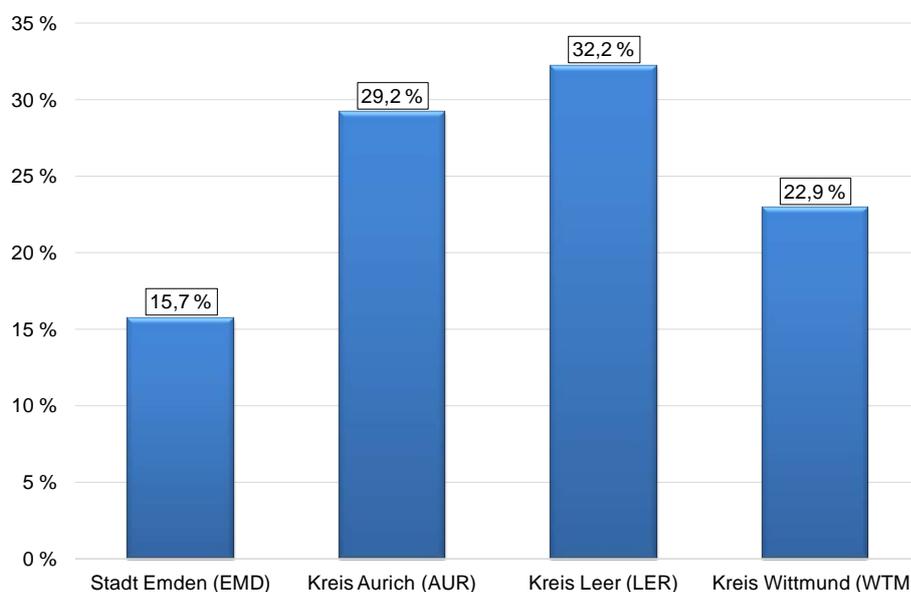


Abbildung 26: Herkunft der ausgefüllten Fragebögen nach Gebietskörperschaft (n = 624)

12 Schülerinnen und Schüler gaben an in der ersten oder zweiten Klasse zu sein, 275 sind in der dritten Klasse und 323 in der vierten Klasse. 13 Schülerinnen und Schüler, die eine Förderschule besuchen, lassen sich nicht eindeutig der allgemein verwendeten Einteilung der Klassenstufen zuordnen. Ein Kind hat seine Klassenstufe nicht angegeben. 55,7 % der Schülerinnen und Schüler sind weiblich, 44,3 % männlich (n = 621). Obwohl das Studiendesign im Primarbereich ursprünglich auf die Klassenstufen 3 und 4 ausgerichtet war, wurden die Angaben der Schülerinnen und Schüler der ersten und zweiten Klasse mit in die Auswertung einbezogen. Eine Ausnahme bilden die Fragen 18 bis 21. Diese sind komplexer und erfordern eine Bewertungskompetenz, die in der ersten und zweiten Klasse noch nicht vorausgesetzt werden kann.

Mehr als drei Viertel (77,7 %) der Schülerinnen und Schüler im Primarbereich haben nachmittags Unterricht (n = 601). Fast 30 % haben angegeben, einmal pro Woche nachmittags in der Schule zu sein, bei knapp der Hälfte ist das zwei bis fünf Mal die Woche der Fall (siehe Abb. 27). 94,4 % der Primarschülerinnen und -schüler geben an, dass an ihrer Schule eine warme Mittagsmahlzeit angeboten werde (n = 610).

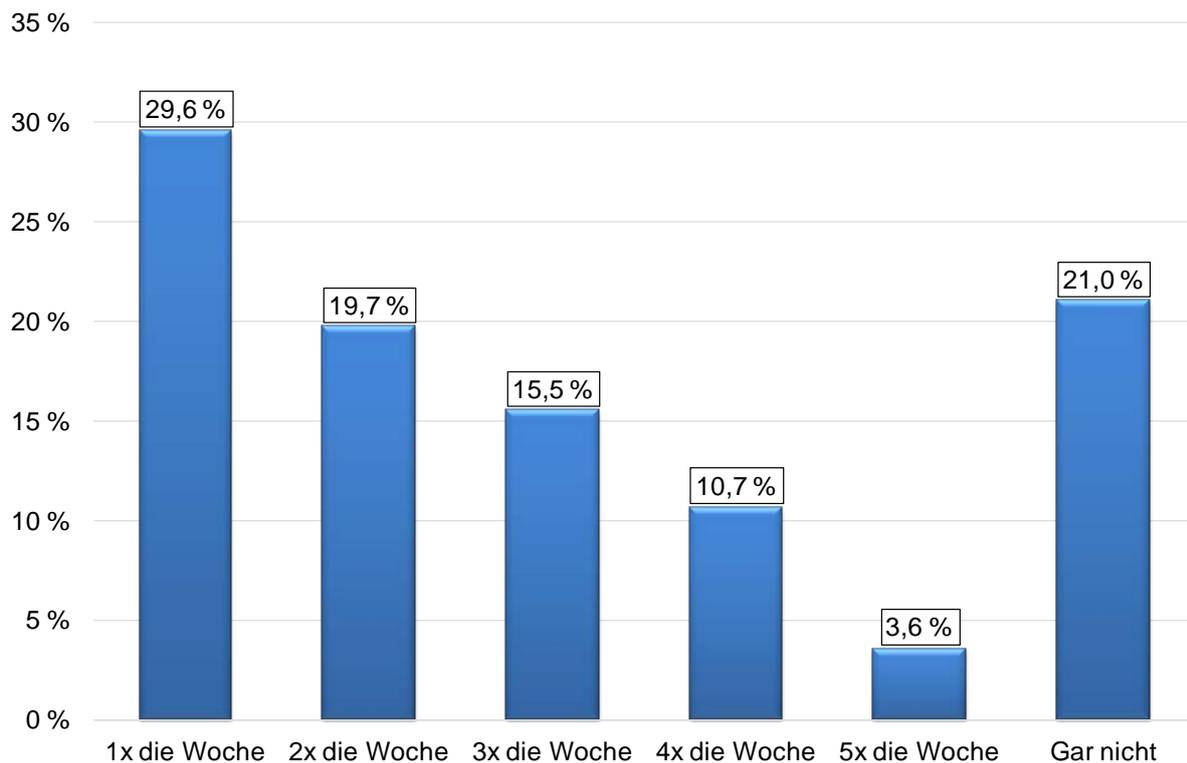


Abbildung 27: Anzahl der Tage, an denen die Schülerinnen und Schüler auch nachmittags in der Schule sind (n = 619)

3.3.2 Ernährungsgewohnheiten

83,0 % der Primarschülerinnen und -schüler frühstückt an Schultagen normalerweise täglich, 8,0 % hingegen nie (n = 616). Der Rest frühstückt lediglich an einzelnen Tagen innerhalb der Schulwoche. Im Fragebogen wurde darauf hingewiesen, dass „Frühstücken“ mehr bedeute als nur ein Glas Milch oder Fruchtsaft zu trinken.

In 15,4 % der Fälle gaben die Kinder an, dass an ihrer Schule ein Angebot zur Zwischenverpflegung bestehe (n = 611). Wenn ein solches Angebot vorhanden ist, wird dieses von zwei Drittel der Schülerinnen und Schüler manchmal genutzt, ein Drittel nimmt es nicht in Anspruch (n = 93). Bei der Frage nach den Lebensmitteln und Speisen, die als Zwischenverpflegung an der Schule erworben werden, gaben die Schülerinnen und Schüler vorwiegend Milchprodukte wie Joghurt und Quark (63,8 %) an. Brot, Brötchen, Laugenbrezeln werden von 18,8 % (mit Belag) bzw. 17,4 % (ohne Belag) der Kinder gekauft, frisches Obst und Gemüseerohkost von 17,4 % bzw. 15,9 % (n = 69, Mehrfachnennungen möglich) (siehe Abb. 28).

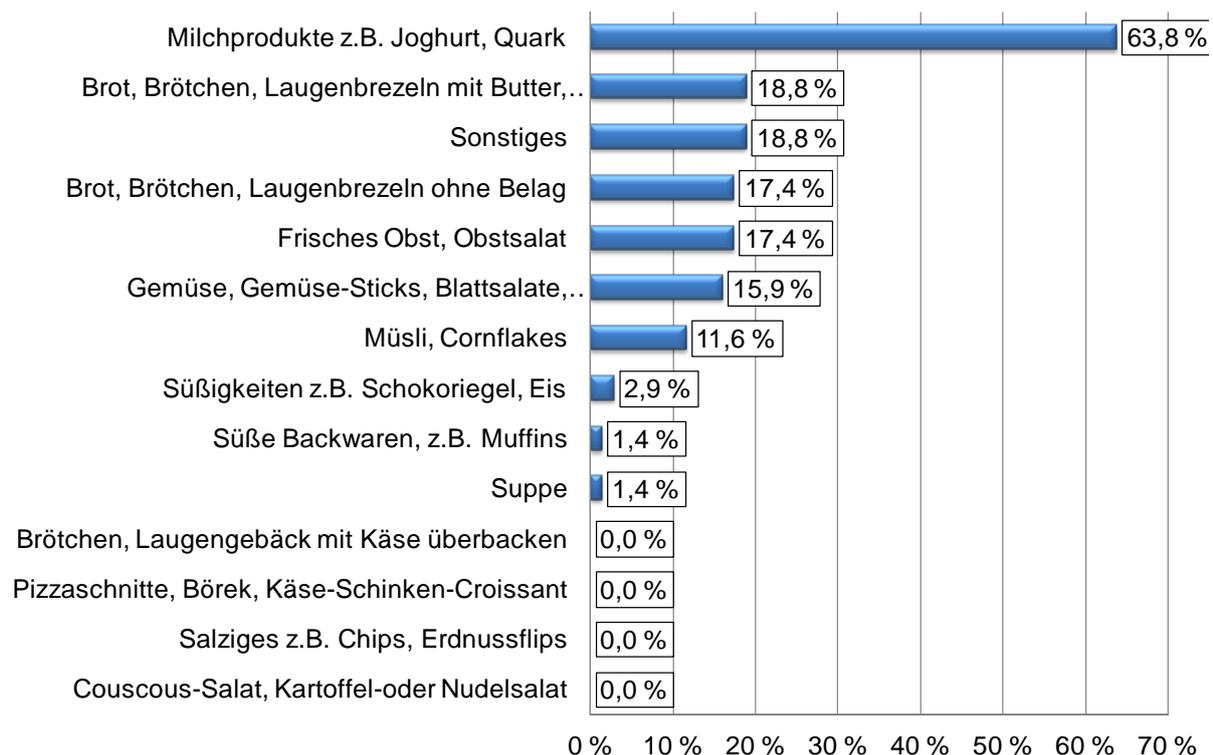


Abbildung 28: Was wird als Zwischenverpflegung gekauft? (n = 69, Mehrfachnennungen möglich)

Unabhängig vom Ort wurden die Kinder gefragt, wann sie in der Regel ein warmes Mittagessen verzehren. Drei Viertel (74,9 %) essen mittags eine warme Mahlzeit, 22,8 % abends und 21,2 % zu unterschiedlichen Zeiten (n = 614), wobei Mehrfachnennungen möglich waren (siehe Abb. 29). Die Frage, ob eine warme Mittagsmahlzeit in der Schule eingenommen werde, bejahten 73,0 der Primarschülerinnen und -schüler (n = 612).

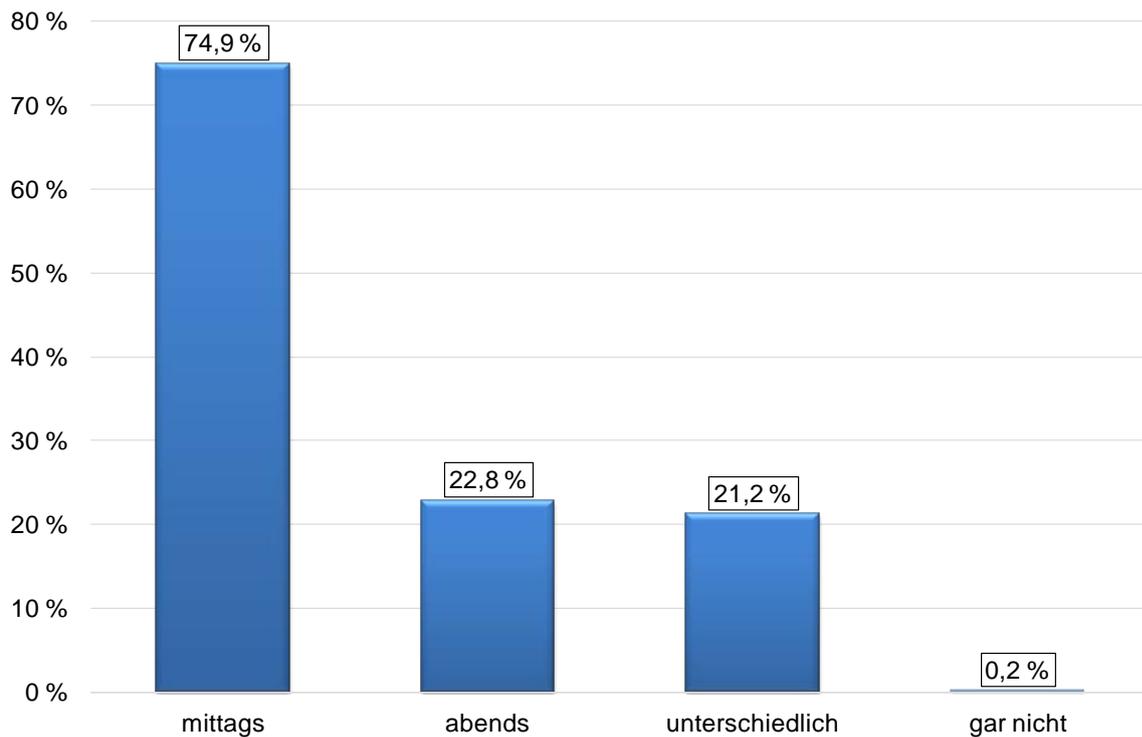


Abbildung 29: Tageszeit der Einnahme einer warmen Mahlzeit (n = 614, Mehrfachnennungen möglich)

Auf die offene Frage nach den Lieblingsgerichten ergibt sich eine große Vielfalt. Hier finden sich vor allem Nudelgerichte, Pfannkuchen, Fleisch und Pizza, aber auch regionale Speisen wie der als Mehlpütt, Klütje oder Hüdel bekannte Hefekloß sowie Snirtjebraten zählen einige Kinder zu ihren Lieblingsgerichten. Insgesamt erfolgten hier 583 Nennungen, zum Teil gaben die Kinder auch mehrere Gerichte an (siehe Tab. 20).

Tabelle 20: Top10-Liste der Lieblingsgerichte (n = 583, Mehrfachnennungen möglich)

Mädchen (n = 326)		Jungen (n = 257)	
Lebensmittel	Anzahl	Lebensmittel	Anzahl
Nudeln	124	Nudeln	71
Pfannkuchen, Kaiserschmarrn	51	Fleisch (davon 15x Hähnchen, 13x Schnitzel)	36
Pizza	43	Pizza	36
Fleisch (davon 16x Hähnchen, 15x Schnitzel)	41	Pfannkuchen	30
Suppe, Eintopf	32	Chicken Nuggets	26
Chicken Nuggets	24	Pommes	26
Pommes	23	Kartoffeln	14
Milchreis	18	Hamburger	12
Auflauf	17	Suppe, Eintopf	12
Fisch, Fischstäbchen	16	Fisch, Fischstäbchen	10

Die Tabelle 20 bildet die 10 häufigsten Nennungen ab, unterteilt in Angaben der Mädchen und der Jungen. Dabei sind nur geringe Unterschiede zwischen den Geschlechtern erkennbar. So befinden sich in der Top10-Liste der Mädchen süße Speisen wie Pfannkuchen / Kaiserschmarrn und Milchreis etwas weiter vorn als bei den Jungen. Diese geben dagegen im Vergleich zu den Mädchen etwas häufiger Speisen mit Fleisch als Lieblingsgericht an.

Auch bei dem, was gar nicht gemocht wird, ähneln sich Mädchen und Jungen stark. Am unbeliebtesten sind demnach bei den Kindern einzelne Suppen und Eintöpfe, verschiedene Gemüsesorten (vor allem Spinat, Brokkoli und Grünkohl), einzelne Nudelgerichte, Fisch und Pilze (siehe Tab. 21).

Tabelle 21: Top10-Liste der Gerichte, die nicht gemocht werden (n = 515, Mehrfachnennungen möglich)

Mädchen (n = 295)		Jungen (n = 220)	
Lebensmittel	Anzahl	Lebensmittel	Anzahl
Spinat	54	Suppe / Eintopf	38
Suppe / Eintopf	50	Spinat	30
Fisch, Fischstäbchen	36	Nudeln	16
Pilze	25	Brokkoli	14
Grünkohl	22	Pilze	13
Nudeln	21	Fisch	12
Fleisch	20	Gemüse allg. ⁷	10
Brokkoli	17	Salat	10
Auflauf	15	Auflauf	8
Gemüse allg. ⁷	14	Rosenkohl	8

In der Regel trinken die Kinder etwas in der Schule (99,2 %, n = 606). Zu den häufigsten dort verzehrten Getränken gehören Wasser (75,7 %), gefolgt von Saftchorlen (37,8 %) und Säften (33,2 %) sowie Tee (18,8 %). Softdrinks und Milchgetränke werden nur von einem geringen Teil der Primarschülerinnen und -schüler (9,5 % bzw. 9,3 %) in der Schule verzehrt (n = 600) (siehe Abb. 30). Als weitere Getränke werden vor allem isotonische Getränke und Wasser mit Geschmack von den Schülerinnen und Schülern genannt.

⁷ Explizit genannte Gemüsesorten werden separat erfasst.

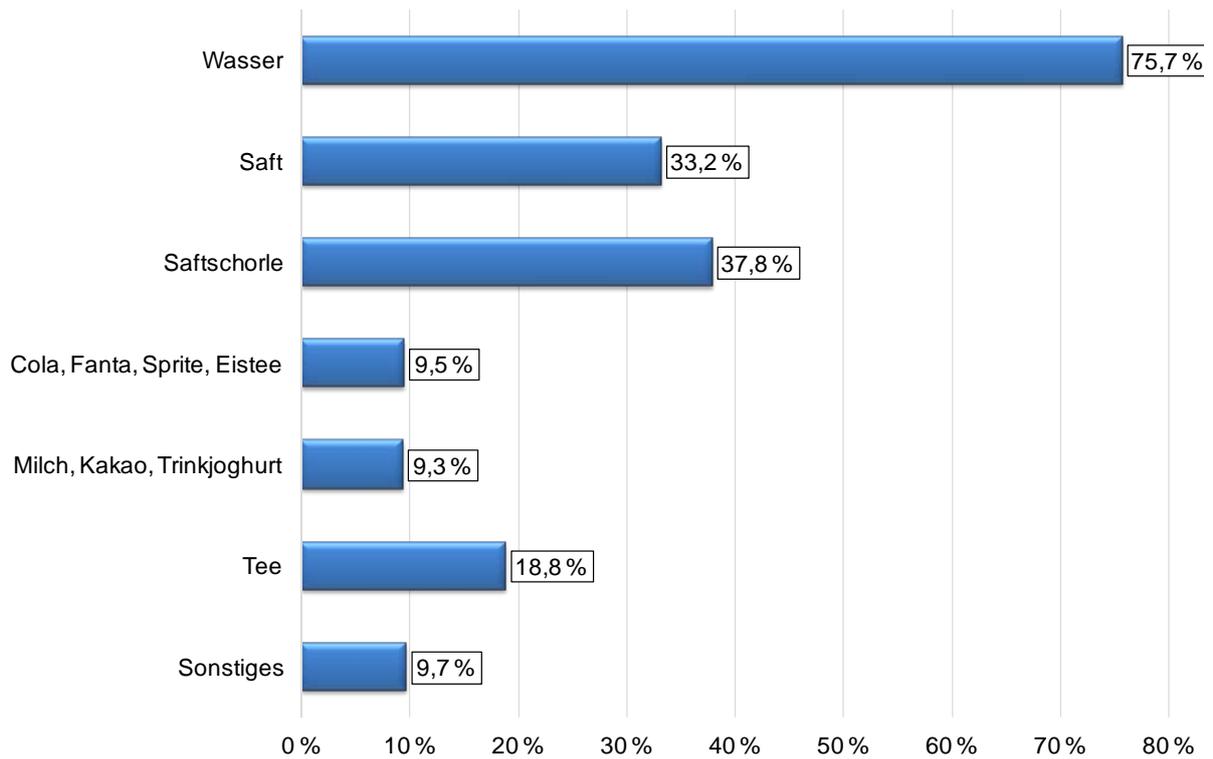


Abbildung 30: Art der in der Schule verzehrten Getränke (n = 600, Mehrfachnennungen möglich)

3.3.3 Motive der Kinder für die Teilnahme am Mittagessen

Auf die geschlossene Frage, warum sie in der Schule zu Mittag äßen, werden von den Kindern mehrere Gründe angegeben (n = 444) (siehe Abb. 31).

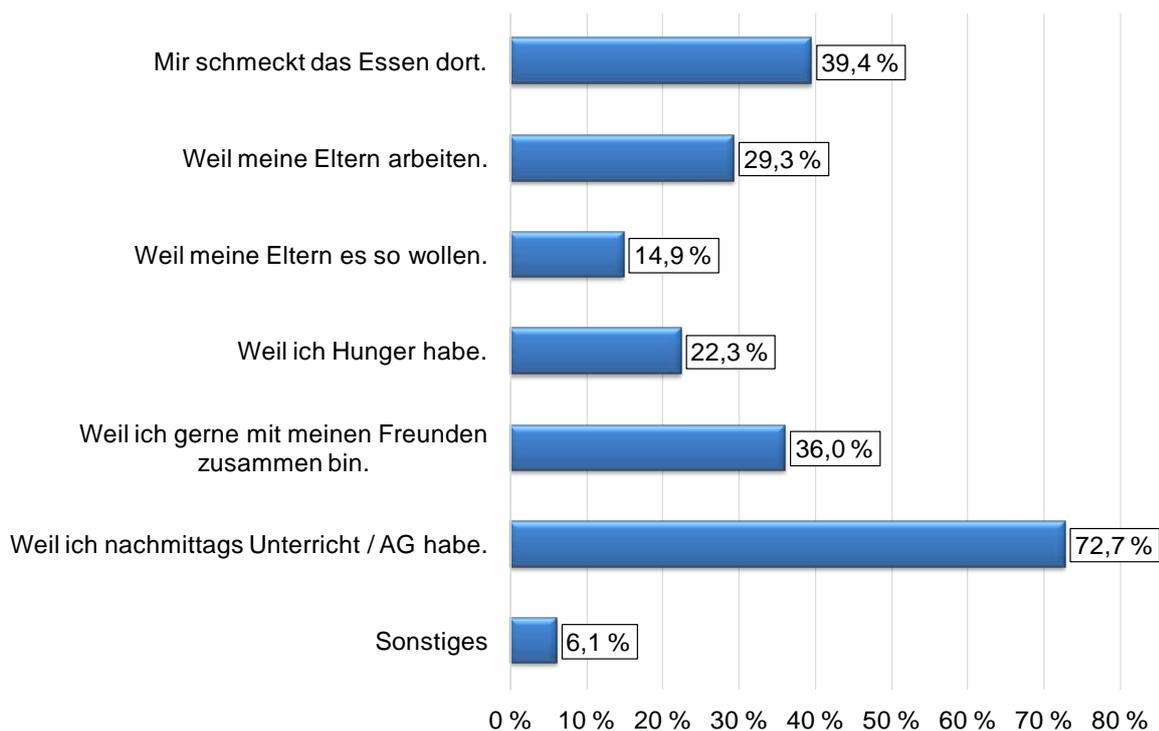


Abbildung 31: Gründe, warum Kinder in der Schule essen (n = 444, Mehrfachnennungen möglich)

Die häufigsten Motive (Mehrfachnennungen möglich) sind demnach, dass Nachmittagsunterricht / AG stattfindet (72,7 %), den Kindern das Essen dort schmecke (39,4 %) und sie gern mit ihren Freunden zusammen seien (36,0 %). Die Berufstätigkeit der Eltern ist für 29,3 % der Schülerinnen und Schüler Anlass für die Teilnahme am Mittagessen in der Schule (siehe Abb. 31). Als weiteren Grund führten einige Kinder zudem an, dass sie einfach teilnehmen möchten.

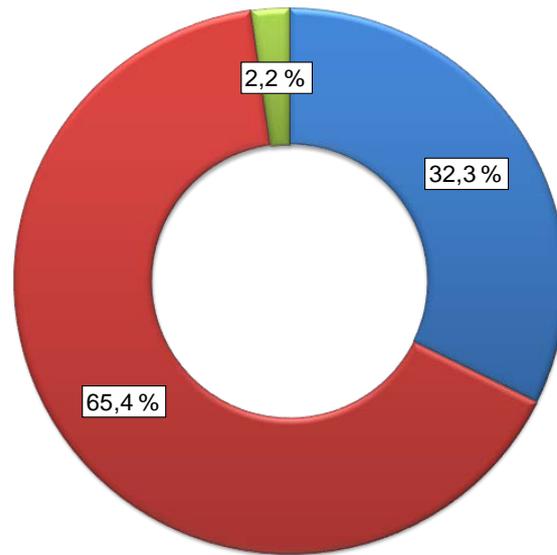
Die Ursachen, warum mittags nicht in der Schule gegessen wird, sind unterschiedlich. Die Begründungen der Kinder, die zuvor angegeben haben, nicht am Mittagessen in der Schule teilzunehmen, finden sich in der nachfolgenden Tabelle 22.

Tabelle 22: Gründe nicht am Mittagessen in der Schule teilzunehmen (n = 150, Mehrfachnennungen möglich)

Grund	Anzahl
Mittagessen zu Hause / Eltern sind zu Hause	76
Kein Nachmittagsunterricht / AG / Ganztags	23
Essen schmeckt nicht / wird nicht vertragen / schmeckt nicht so gut wie zu Hause	21
Keine Erlaubnis der Eltern	7
Keine Lust / möchte nicht	7
Zeit, um zu spielen / Zeit anderweitig verplant	7
Sonstiges	6
Organisation der Mittagsverpflegung	4
Selbst mitgebrachtes Essen	4
Es wird kein Mittagessen in der Schule angeboten.	3
Hoher Preis	1
Kein Hunger	1

3.3.4 Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot und den Rahmenbedingungen

Für zwei Drittel der Primarschülerinnen und -schüler (65,4 %) stehen mehrere Mittagsgeschichte zur Auswahl (n = 489) (siehe Abb. 32). Zusätzlich zum Hauptgericht werden häufig noch weitere Komponenten wie Nachtisch und Obst angeboten, etwas seltener ein Salatbuffet, Gemüse-Rohkost und Suppe (n = 493) (siehe Abb. 33). Unter „Sonstiges“ nennen die Kinder darüber hinaus u. a. Joghurt, Wasser, Brot / Brötchen und Pudding.



■ Ein Menü
 ■ Mehrere Menüs zur Auswahl
 ■ Gerichte zum Zusammenstellen

Abbildung 32: Auswahlmöglichkeiten beim Mittagessen (n = 489)

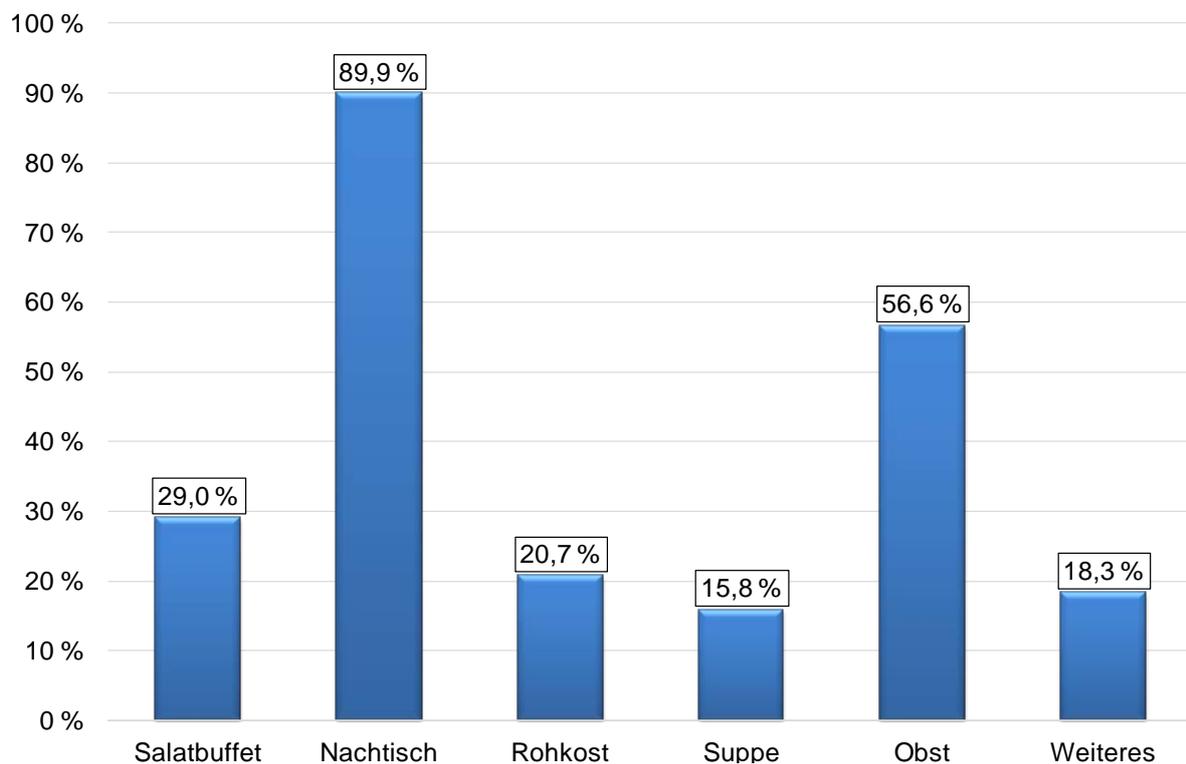


Abbildung 33: Angebot zusätzlicher Speisen außer dem Hauptgericht beim Mittagessen (n = 493, Mehrfachnennungen möglich)

Die Primarschülerinnen und -schüler drückten ihre Zufriedenheit mit verschiedenen Eigenschaften des Mittagessens auf einer Fünferskala aus, wobei 1 die höchste Zufriedenheit darstellt (sehr zufrieden) und 5 die geringste (gar nicht zufrieden). Mit dem Aussehen des Es-

sens und der Menge sind knapp drei Viertel der Schülerinnen und Schüler zufrieden. Durchschnittlich wird das Aussehen mit der Note 2,0 (SD: 0,94) bewertet (n = 477), die Menge erhält ebenfalls die durchschnittliche Note 2,0 (SD: 1,06) (n = 471). Mit dem Geschmack sind zwei Drittel zufrieden, 10,3 % sind damit etwas unzufrieden oder gar nicht zufrieden. Im Durchschnitt wird der Geschmack mit 2,1 (SD: 1,11) beurteilt (n = 467) (siehe Abb. 34).

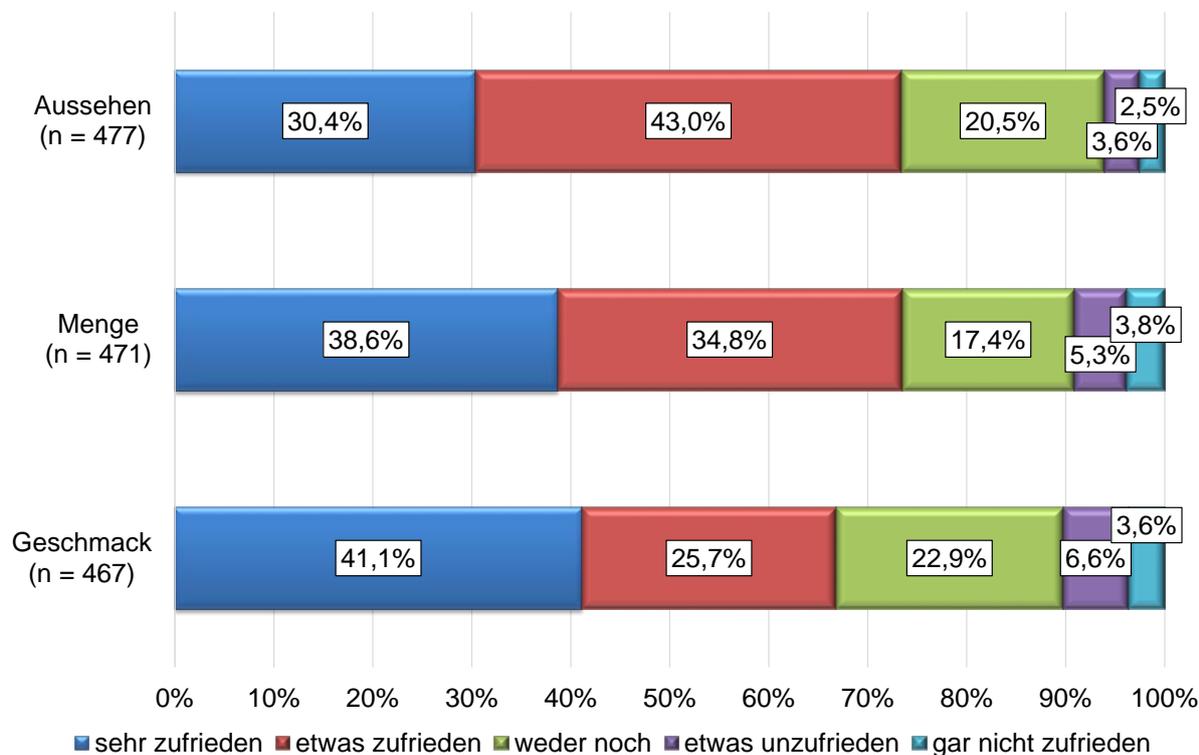


Abbildung 34: Zufriedenheit mit verschiedenen Eigenschaften des Mittagessens

Differenziert nach Gebietskörperschaften wird das Aussehen im Kreis Leer am besten bewertet, hinsichtlich Menge und Geschmack geben die Schülerinnen und Schüler der kreisfreien Stadt Emden ihrem Mittagessen die beste Beurteilung (siehe Tab. 23).

Tabelle 23: Zufriedenheit mit verschiedenen Eigenschaften des Mittagessens nach Gebietskörperschaft (Mittelwerte [M] und Standardabweichungen [SD])

	Stadt Emden			Kreis Aurich			Kreis Leer			Kreis Wittmund		
	M	SD	n	M	SD	n	M	SD	n	M	SD	n
Aussehen	2,0	0,97	76	2,19	0,97	132	1,95	0,85	142	2,04	0,97	127
Menge	1,75	0,93	75	2,20	1,16	130	2,04	1,07	140	1,93	0,97	126
Geschmack	1,87	1,00	69	2,21	1,10	131	1,95	1,03	140	2,13	1,24	127

Drei Viertel der Primarschülerinnen und -schüler (74,5 %) geben an, in einem Speiseraum zu essen (n = 541) (siehe Abb. 35). Als anderer Ort wird die Mensa sehr häufig zusätzlich von den Kindern genannt, zum Teil auch die Cafeteria oder die Nachbarschule.

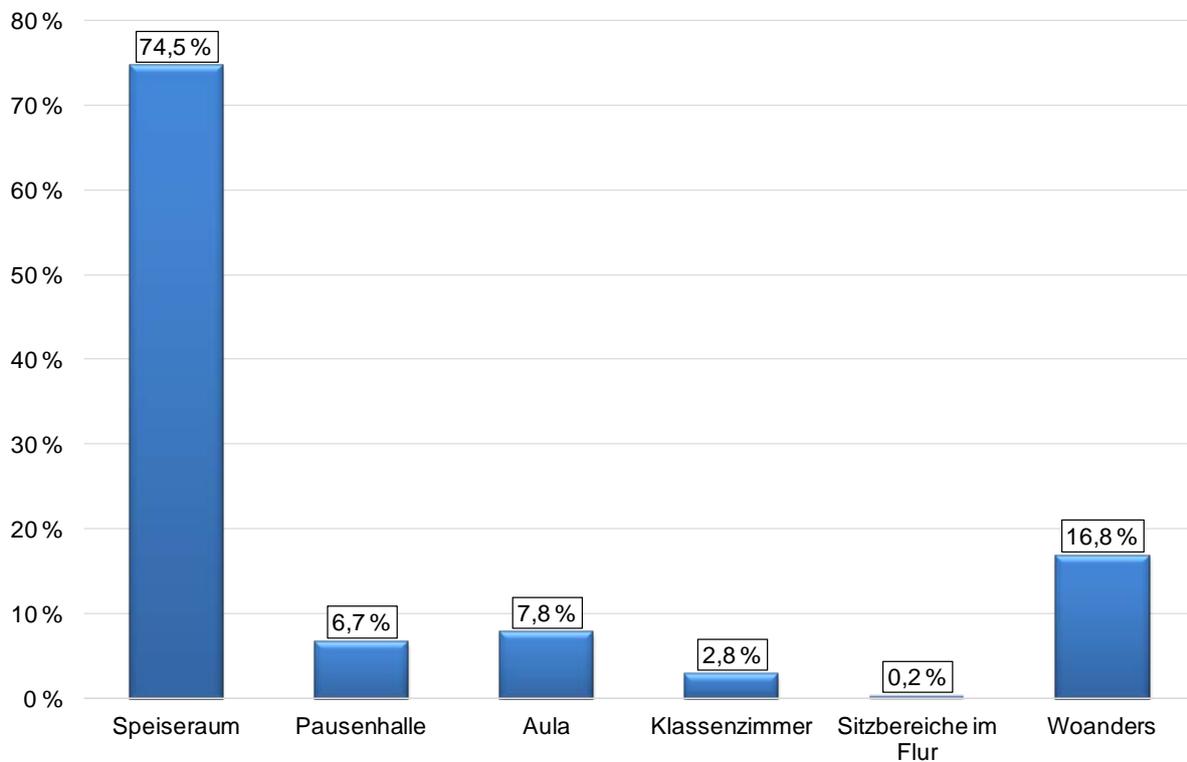


Abbildung 35: Ort des Mittagessens in der Schule (n = 541, Mehrfachnennungen möglich)

Die Fragen nach den näheren Rahmenbedingungen zeigen, dass diese auch schon für die jüngeren Kinder eine große Rolle spielen. Bei den Attributen zur Raumgestaltung werden unterschiedliche Einschätzungen sichtbar. Auf einer Fünferskala, wobei 1 die beste und 5 die schlechteste Bewertung darstellt, werden Helligkeit, Größe, Gestaltung und Sauberkeit im Mittel sehr positiv, während die Geräuschkulisse durchschnittlich eher schlechter bewertet wird, ebenso die Gemütlichkeit (siehe Abb. 36).

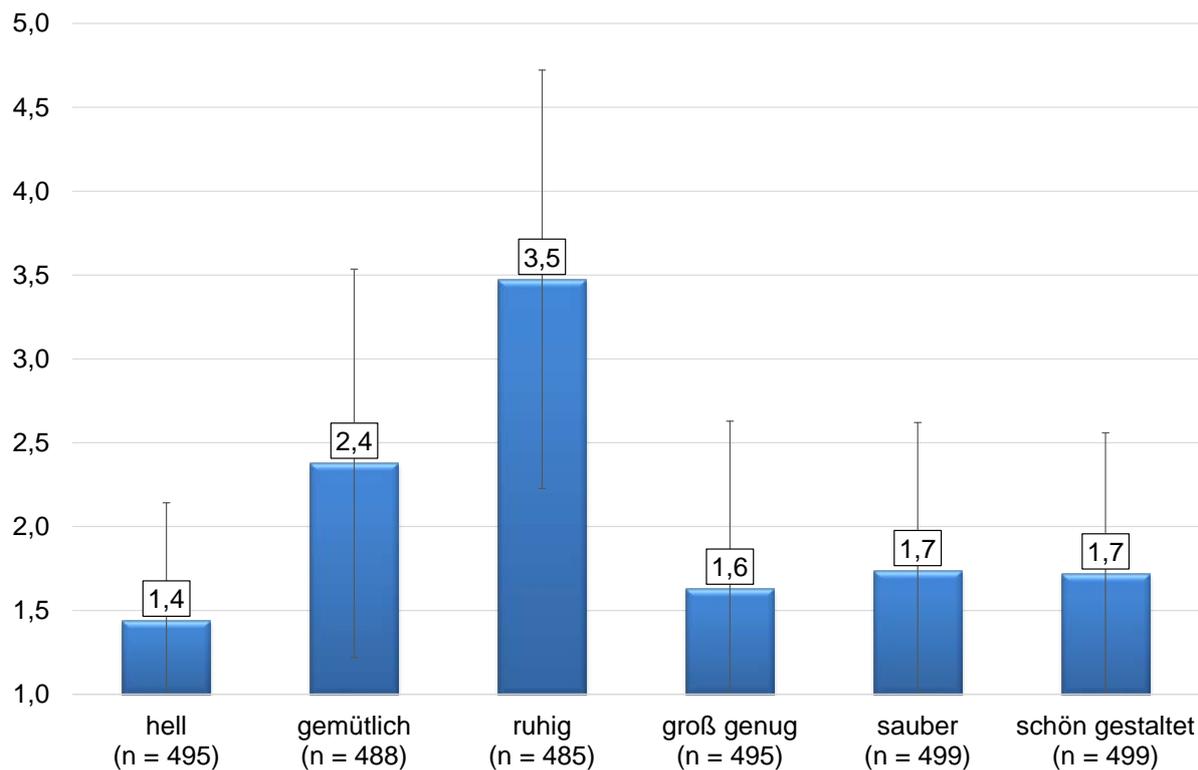


Abbildung 36: Durchschnittliche Beurteilung des Essensraumes (Mittelwerte und Standardabweichungen)

Von 510 Primarschülerinnen und -schülern geben lediglich 12 % an, an der Gestaltung des Mittagessens beteiligt zu sein. Die Art und Weise, in der die Mitgestaltung erfolgt, ist der nachfolgenden Tabelle 24 zu entnehmen.

Tabelle 24: Einbeziehung der Kinder beim Essen (n = 44, Mehrfachnennungen möglich)

Art der Einbeziehung von Kindern beim Essen	Anzahl
Äußerung von Wünschen	12
Austausch mit Koch und Lehrkräften	12
Tischdienst	10
Essensauswahl allg.	4
Dekoration	2
Musikalische Unterhaltung	1

Die Gesamtbewertung des Mittagessens fällt im Primarbereich im Durchschnitt mit der Note 2,08 aus (SD: 0,94, n = 470). Fast 70 % der Primarschülerinnen und -schüler beurteilen ihr Mittagessen mit „gut“ bis „sehr gut“, für ein Viertel liegt es im mittleren Bereich (siehe Abb. 37).

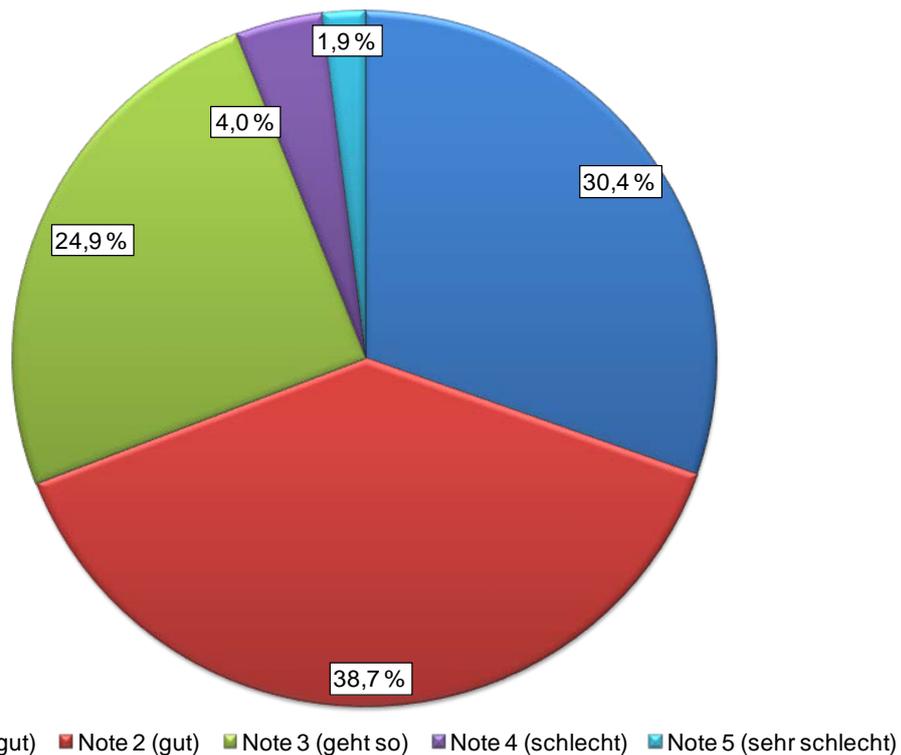


Abbildung 37: Bewertung des Mittagessens insgesamt (n = 470)

Differenziert nach Gebietskörperschaften beurteilen die Primarschülerinnen und -schüler die Mittagsverpflegung wie folgt, die beste Bewertung erhält die Stadt Emden (siehe Tab. 25).

Tabelle 25: Bewertung des Mittagessens insgesamt nach Gebietskörperschaft (Mittelwerte und Standardabweichungen [SD])

	Stadt Emden	Kreis Aurich	Kreis Leer	Kreis Wittmund	Gesamt
Mittelwert	1,90	2,20	2,07	2,10	2,08
SD	0,85	0,89	0,96	1,00	0,94
n	83	124	137	126	470

Die Freitexte zu den Wünschen wurden mit großem Engagement ausgefüllt. Hier finden sich eine Fülle von Anregungen, die sowohl individuelle Speise- und Getränkewünsche betreffen als auch Verbesserung von Geschmack und Auswahl der Speisen sowie Veränderungen der Rahmenbedingungen. Einige Schülerinnen und Schüler geben an mit der aktuellen Situation rundum zufrieden zu sein und haben keinen Wünsche oder Verbesserungsvorschläge. Eine Gesamtübersicht der Wünsche der Primarschülerinnen und -schüler finden sich in der nachfolgenden Tabelle 26.

Tabelle 26: Wünsche der Kinder zur Schulverpflegung (n = 304, Mehrfachnennungen möglich)

Wünsche	Anzahl
Individueller Speisewunsch	139
Individueller Getränkewunsch	108
Größere Getränkeauswahl / generell Getränke anbieten	37
Wünsche zu den Räumlichkeiten / Mobiliar	30
Abwechslung / Auswahl an Menülinien	21
Geschmack des Speisenangebots verbessern	19
Ruhigere Geräuschkulisse	17
Portionsgrößen / Nachschlag	9
Wünsche zum Ablauf der Verpflegung	9
Kiosk	8
Gesundes Essen	4
Keine Wünsche, es ist alles in Ordnung	4
Nachtisch	4
Salatbuffet	3
Stärkere Beteiligung bei der Gestaltung der Verpflegung	3
Hygiene	2
Anrichten der Speisen	1
Berücksichtigung von Allergien / LM-Unverträglichkeiten	1

3.4 Ergebnisse der Befragung der Schülerinnen und Schüler (Sekundarbereich I und II)

3.4.1 Allgemeine Strukturmerkmale

Aus dem Sekundarbereich (Klassenstufe 5 bis 13) haben 1.741 Schülerinnen und Schüler an der Befragung teilgenommen. Einige Schulen zeigten sich sehr engagiert, indem sie die zugesendeten Fragebögen eigenständig vervielfältigten und von weiteren ihrer Schülerinnen und Schüler ausfüllen ließen. Fast zwei Drittel der ausgefüllten Fragebögen stammen aus dem Landkreis Aurich (siehe Abb. 38), da sich hier die meisten Schulen an der Befragung beteiligt haben.

Der überwiegende Anteil der Schülerinnen und Schüler – 1.398 – ist dem Sekundarbereich I zuzuordnen, 251 dem Sekundarbereich II. Drei Schülerinnen und Schüler machten keine Angabe zu ihrer Klassenstufe, zwei weitere eine ungültige Mehrfachnennung. 87 Schülerinnen und Schüler, die eine Förderschule besuchen, lassen sich nicht eindeutig der allgemein verwendeten Einteilung der Klassenstufen zuordnen. In der Stichprobe sind mehr Mädchen (53,1 %) als Jungen (46,9 %) vertreten (n = 1.733). Die Altersverteilung der Gesamtstichprobe im Sekundarbereich ist in Abbildung 39 zu sehen.

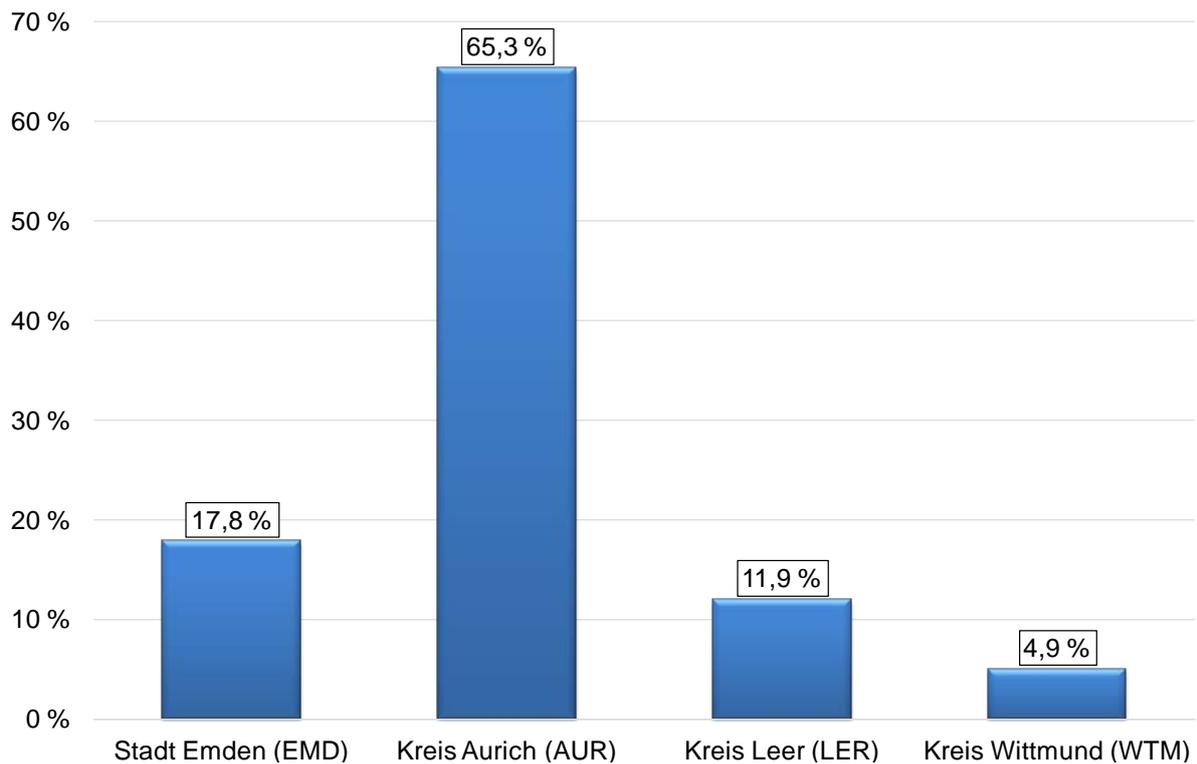


Abbildung 38: Herkunft der ausgefüllten Fragebögen nach Gebietskörperschaft (n = 1.741)

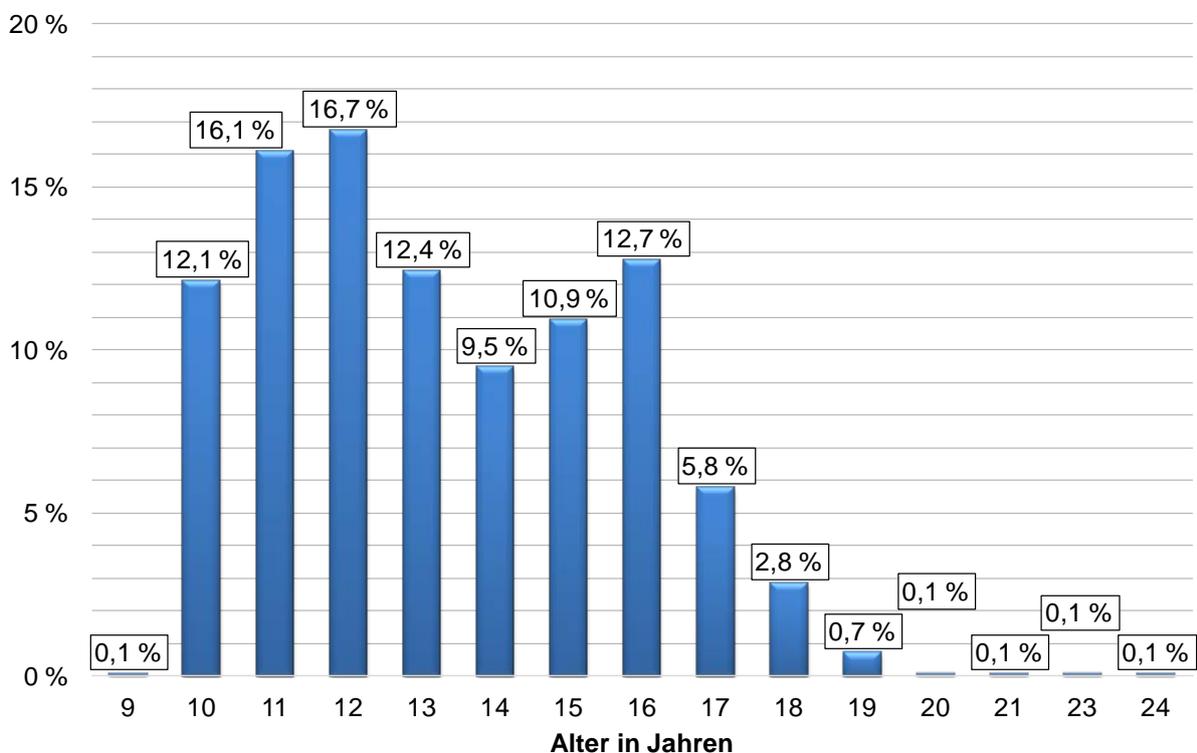


Abbildung 39: Altersverteilung der Schülerinnen und Schüler im Sekundarbereich (n = 1.734)

Die Mehrheit der befragten Schülerinnen und Schüler des Sekundarbereichs besucht eine Ganztagschule (91,0 %, n = 1.702). Ein Drittel hat angegeben zweimal pro Woche nachmit-

tags in der Schule zu sein, bei knapp einem Viertel ist das einmal die Woche der Fall. 21,7 % sind drei bis fünf Tage die Woche nachmittags in der Schule, knapp 20 % hingegen an keinem Tag (n = 1.635) (siehe Abb. 40). Nahezu alle Sekundarschülerinnen und -schüler (98,3 %, n = 1.722) geben an, dass an ihrer Schule eine warme Mittagsmahlzeit angeboten werde.

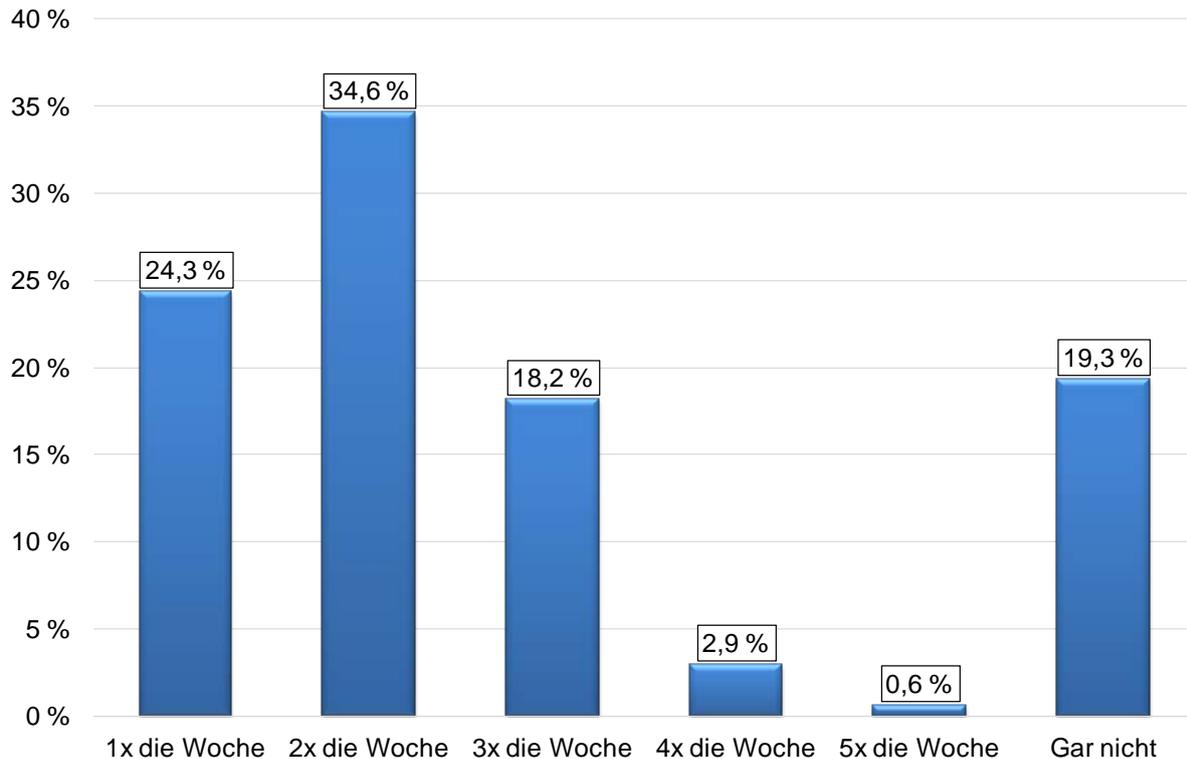


Abbildung 40: Anzahl der Tage, an denen die Schülerinnen und Schüler auch nachmittags in der Schule sind (n = 1.635)

3.4.2 Ernährungsgewohnheiten

Fast zwei Drittel der Sekundarschülerinnen und -schüler (64,0 %) frühstückt an allen Schultagen in der Woche, 18,8 % von ihnen dagegen nie. Die übrigen 17,2 % frühstücken an 1-2 bzw. 3-4 Schultagen in der Woche (n = 1.716). Im Fragebogen wurde darauf hingewiesen, dass unter „Frühstücken“ mehr als nur der Verzehr eines Glases Milch oder Fruchtsaft zu verstehen sei.

1,1 % der Schülerinnen und Schüler geben an, dass es an ihrer Schule keine Verpflegungsmöglichkeit mit Speisen und Getränken für zwischendurch gebe. In den allermeisten Fällen ist es aber möglich in der Mensa / Schulkantine (87,1 %), am Kiosk (29,5 %) oder im Café / Bistro / Cafeteria (13,0 %) zwischendurch etwas zu essen oder zu trinken zu kaufen (n = 1.704) (siehe Abb. 41). Als sonstige Verpflegungsmöglichkeiten in der Schule werden beispielsweise ein Brötchen- / Hotdog-Dienst, Lebensmittelgeschäfte außerhalb des Schulgeländes und das Fenster der Lehr- / Mensaküche aufgeführt.

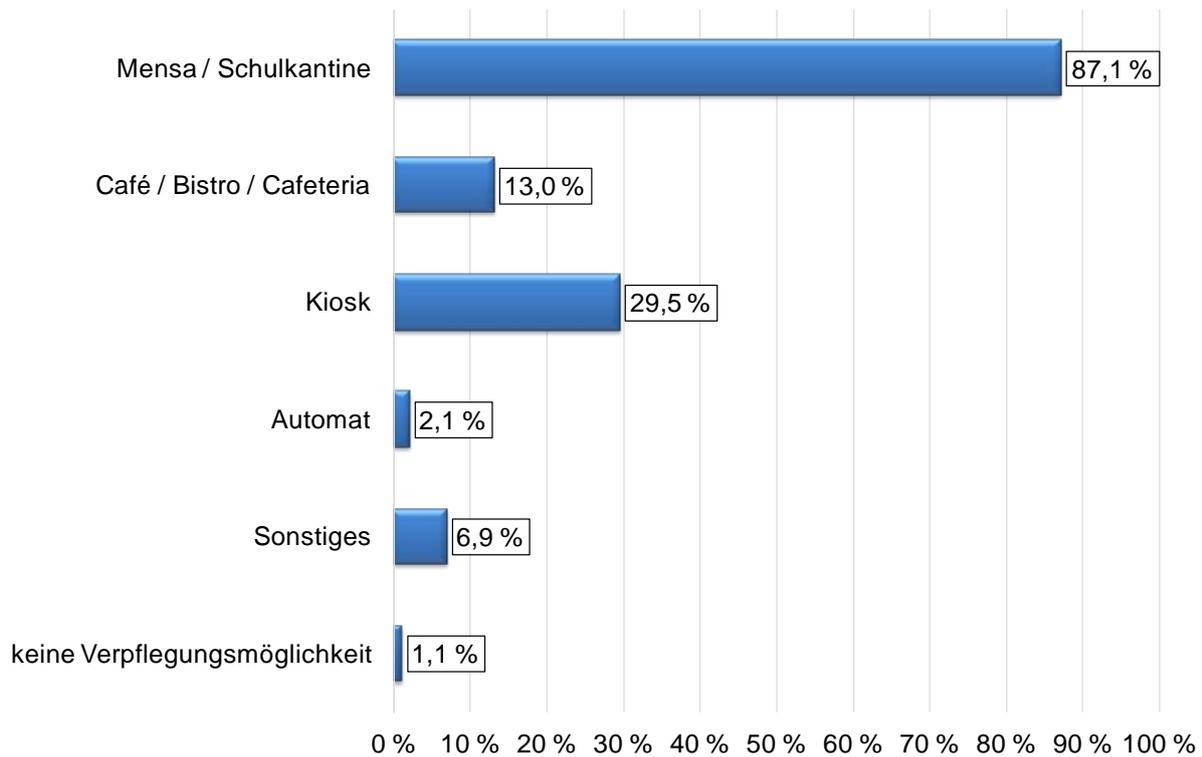


Abbildung 41: Möglichkeit der Zwischenverpflegung (n = 1.704, Mehrfachnennungen möglich)

Unter den Schülerinnen und Schülern, deren Schule eine Zwischenverpflegung anbietet, kaufen sich dort 77,9 % manchmal und 6,2 % immer etwas (n = 1.671).

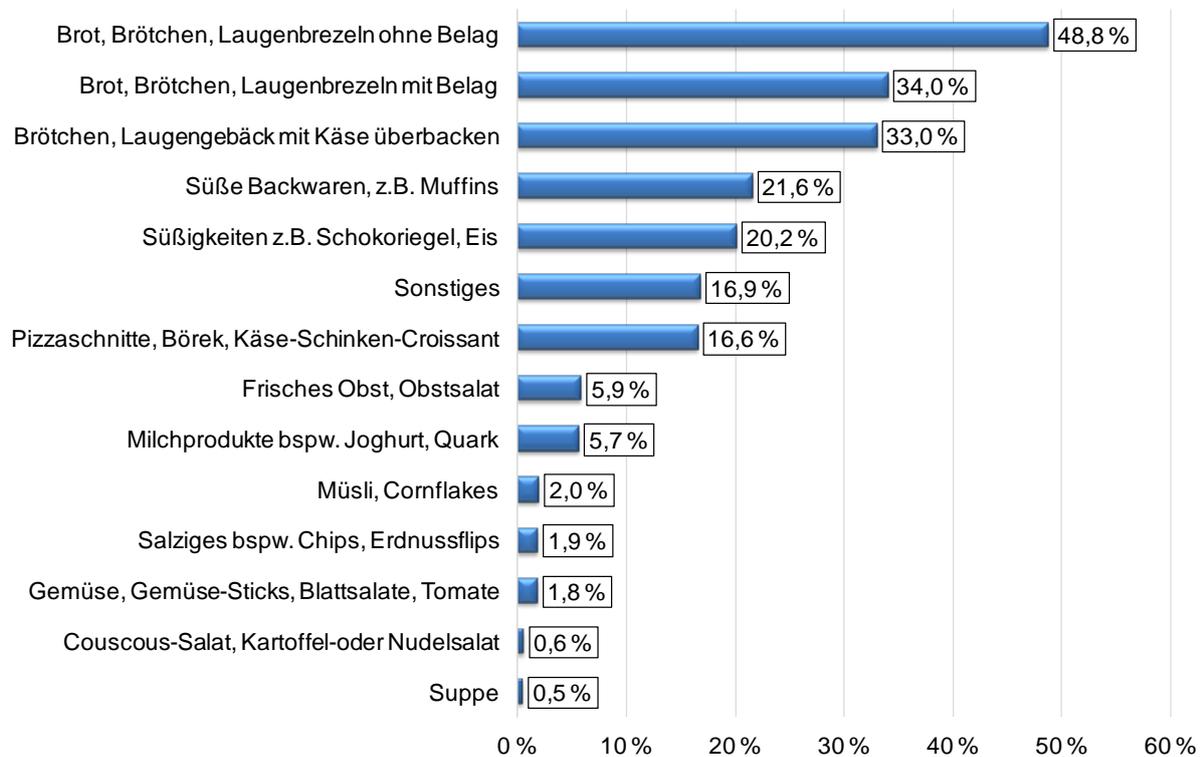


Abbildung 42: Art der Zwischenmahlzeit (n = 1.448, Mehrfachnennungen möglich)

Knapp 16 % der Schülerinnen und Schüler nutzt dieses Angebot nicht. Am häufigsten werden dabei Brot / Brötchen / Laugengebäck (48,8 % ohne Belag, 34,0 % mit Belag) und Brötchen / Stangen / Laugengebäck mit Käse überbacken (33,0 %) gekauft, aber auch süße Backwaren (21,6 %) und Süßigkeiten (20,2 %) (n = 1.448, Mehrfachnennungen möglich) (siehe Abb. 42). Zusätzlich werden unter „Sonstiges“ Milch und Milchmixgetränke, wiederholt Brötchen und Sandwiches sowie Crêpes / Wraps, Getränke oder Kaugummi und Bonbons aufgeführt.

Für die Schülerinnen und Schüler im Sekundarbereich bieten sich ebenfalls Verpflegungsmöglichkeiten außerhalb des Schulgeländes. Es werden häufig Bäckereien (51,7 %), Lebensmittelgeschäfte (49,7 %) und Imbisse (41,7 %) genannt, aber auch Fast-Food-Restaurants (35,7 %) und Kioske (27,0 %) (n = 1.639) (siehe Abb. 43). Zusätzlich werden unter „Sonstiges“ beispielsweise wiederholt Lebensmittelgeschäfte / Discounter namentlich aufgeführt, ebenso wie verschiedene Plätze einer Nachbarschule und Pizzerien. Einige Schülerinnen und Schüler weisen zudem darauf hin, dass sie das Schulgelände zwischendurch nicht verlassen dürften. Fast 60 % der Sekundarschülerinnen und -schüler, denen Verpflegungsmöglichkeiten außerhalb des Schulgeländes zur Verfügung stehen, geben an, diese auch zu nutzen (n = 1.462).

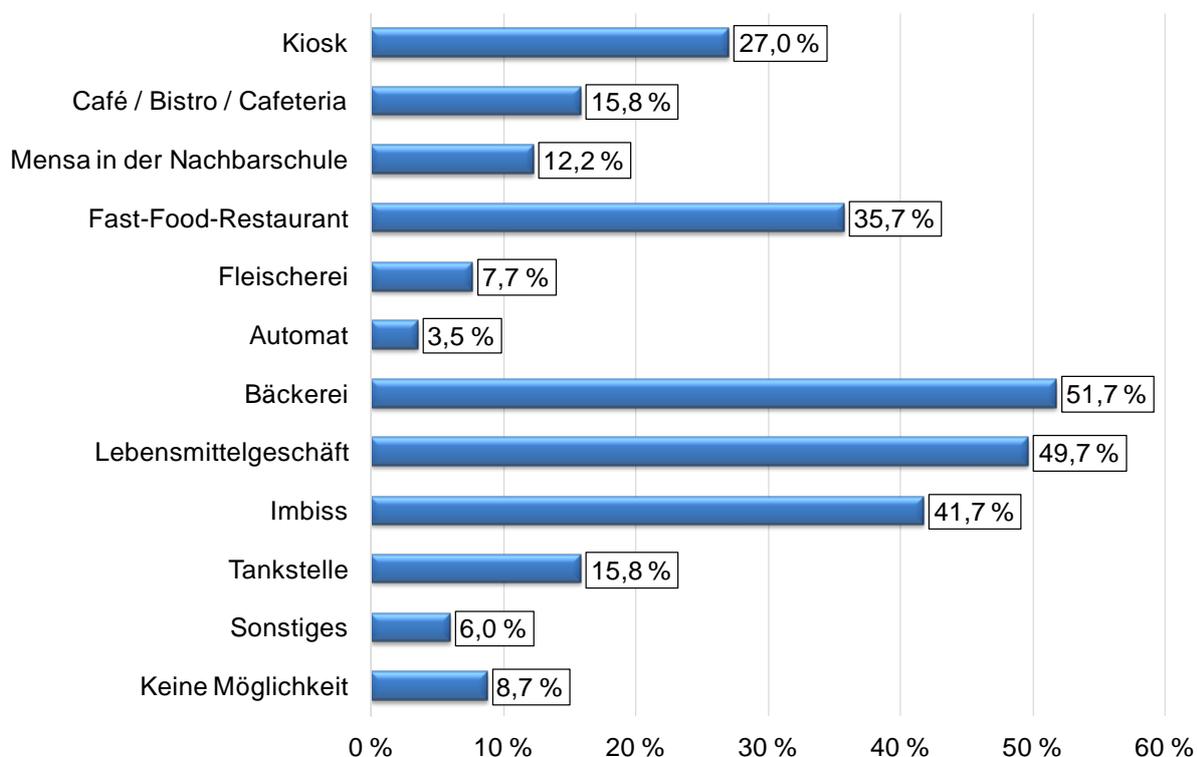


Abbildung 43: Verpflegungsmöglichkeiten außerhalb des Schulgeländes (n = 1.639, Mehrfachnennungen möglich)

Die befragten Schülerinnen und Schüler im Sekundarbereich nehmen zu verschiedenen Tageszeiten eine warme Mahlzeit ein. 71,6 % essen mittags eine warme Mahlzeit, 22,3 % abends und fast ein Viertel (23,2 %) zu unterschiedlichen Zeiten, wobei Mehrfachnennungen möglich waren (n = 1.724) (siehe Abb. 44).

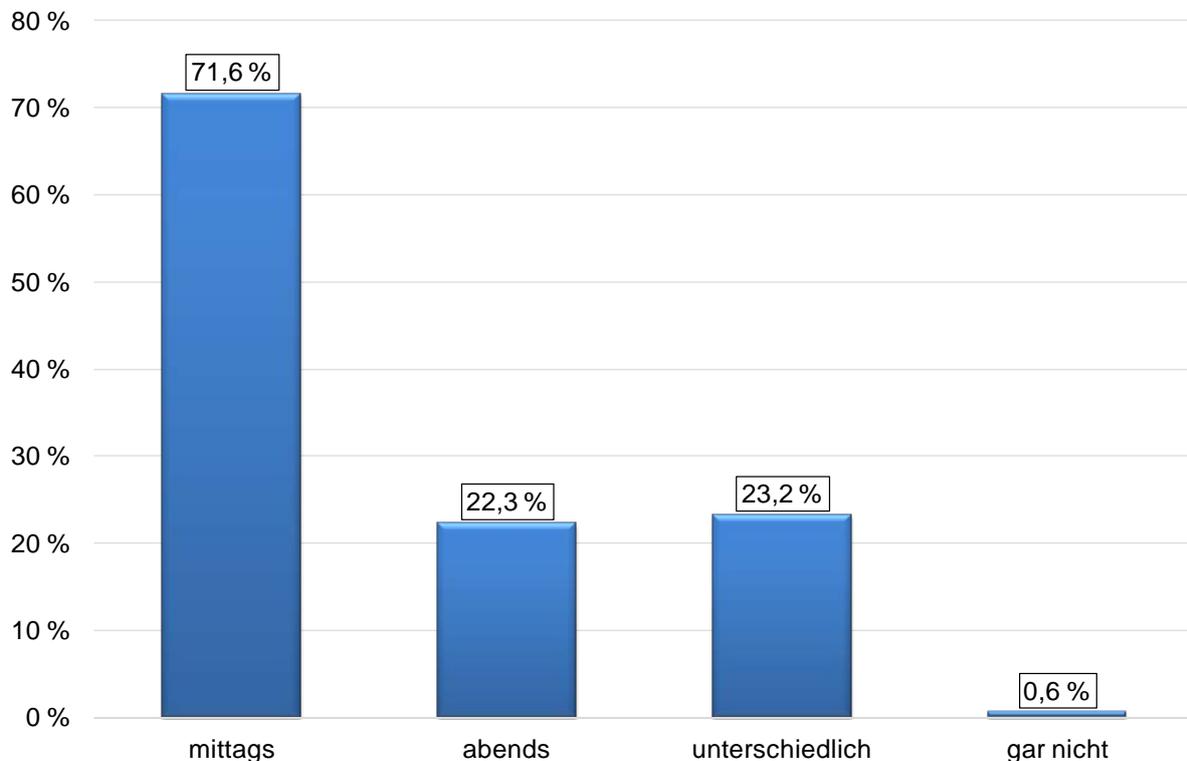


Abbildung 44: Tageszeit der Einnahme einer warmen Mahlzeit (n = 1.724, Mehrfachnennungen möglich)

Die Frage, ob mittags in der Schule gegessen werde, beantwortete knapp die Hälfte (48,5 %) der Schülerinnen und Schüler im Sekundarbereich mit „Ja“ (n = 1.702). Im Durchschnitt dauert die Essenspause an der Schule 50,7 Minuten (SD: 13,49), der Median beträgt 50 Minuten, der Modus (der am häufigsten genannte Wert) 45 Minuten (n = 1.587).

Im Rahmen einer offenen Frage wurden die Sekundarschülerinnen und -schüler nach ihren Lieblingsgerichten gefragt sowie den Speisen, die sie gar nicht mögen. Die jeweils zehn meistgenannten Speisen sind in den folgenden Tabellen dargestellt, differenziert nach Mädchen und Jungen (siehe Tab. 27 und Tab. 28). Als Lieblingsgericht sind Pizza, Nudel- und Fleischgerichte auf den ersten drei Rängen bei Mädchen und Jungen platziert. Im Anschluss werden von den Mädchen vermehrt Pfannkuchen / Kaiserschmarrn und Salat genannt, während bei den Jungen häufiger Hamburger und Döner zu den Lieblingsgerichten zählen.

Tabelle 27: Top10-Liste der Lieblingsgerichte (n = 1.443, Mehrfachnennungen möglich)

Mädchen (n = 770)		Jungen (n = 673)	
Lebensmittel	Anzahl	Lebensmittel	Anzahl
Nudeln	301	Pizza	213
Pizza	175	Nudeln	176
Fleisch (davon 26x Schnitzel)	86	Fleisch (davon 35x Schnitzel)	115
Pfannkuchen, Kaiserschmarrn	68	Döner	63
Pommes	62	Pommes	39
Salat	55	Hamburger, Hotdog	36
Kartoffeln	48	Pfannkuchen	31
Suppe / Eintöpfe	44	Currywurst, Bratwurst, Würstchen	26
Hamburger, Hotdog	39	Kartoffeln	26
Brot, Brötchen, Laugengebäck	32	Brot, Brötchen, Laugengebäck	25

Spinat ist sowohl bei den Mädchen als auch bei den Jungen im Sekundarbereich das am häufigsten nicht gemochte Gericht, gefolgt von Suppen / Eintöpfen bzw. Fisch / Fischstäbchen. Ebenfalls unbeliebt sind weitere Gemüsesorten (vor allem Grünkohl und Brokkoli), verschiedene Fleischgerichte und Pilze.

Tabelle 28: Top10-Liste der Gerichte, die nicht gemocht werden (n = 1.202, Mehrfachnennungen möglich)

Mädchen (n = 652)		Jungen (n = 550)	
Lebensmittel	Anzahl	Lebensmittel	Anzahl
Spinat	109	Spinat	83
Fisch, Fischstäbchen	88	Suppe / Eintopf	67
Fleisch (davon 11x Hackfleischgerichte)	78	Fisch, Fischstäbchen	46
Suppe / Eintöpfe	76	Grünkohl	42
Rosenkohl	39	Gemüse allg. ⁸	31
Grünkohl	38	Fleisch	28
Gemüse allg. ⁸	35	Salat	25
Nudeln	35	Pilze	24
Pilze	33	Brokkoli	20
Brokkoli	18	Nudeln	20

Der überwiegende Teil der Sekundarschülerinnen und -schüler (95,4 %, n = 1.725) trinkt etwas in der Schule. 90,3 % geben an, dass es an ihrer Schule ein Getränkeangebot gebe,

⁸ Explizit genannte Gemüsesorten werden separat erfasst.

dazu zählen auch Wasserspender und Trinkbrunnen (n = 1.686). Gut ein Drittel der Schülerinnen und Schüler (38,1 %), deren Schule Getränke zum Kauf anbietet, erwerben dort Getränke. 61,9 % bringen sich hingegen ihre Getränke von zu Hause mit oder nutzen den Wasserspender in der Schule (n = 1.470).

Mehr als drei Viertel der Schülerinnen und Schüler (77,1 %) trinken in der Schule Wasser, ein Drittel (34,3 %) Saftschorle und 27,0 % Saft. Ebenfalls häufig konsumiert werden Milch und Milchmixgetränke (24,8 %) sowie Tee (20,1 %) (n = 1.628, Mehrfachnennungen möglich) (siehe Abb. 45). Zusätzlich werden unter anderen Getränken vor allem Wasser mit Geschmack, isotonische Sportgetränke, Durstlöscher allgemein oder verschiedene Limonaden (zum Teil mit Wasseranteil) genannt.

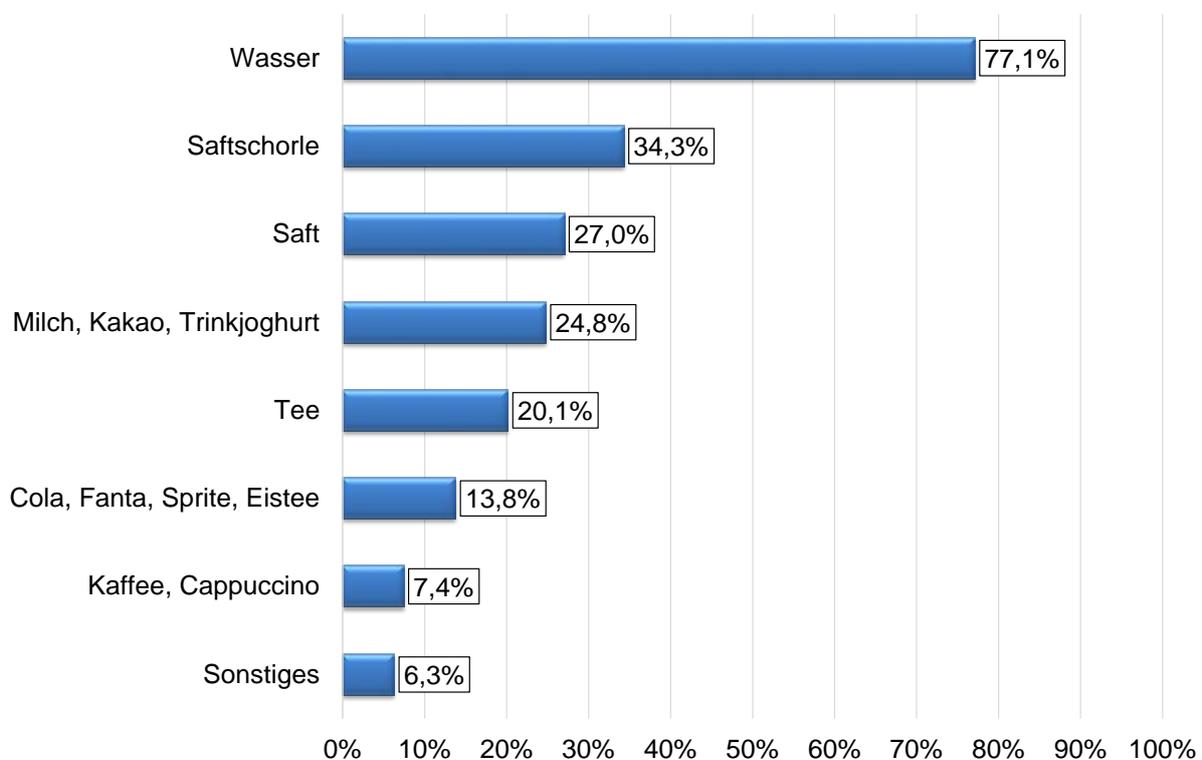


Abbildung 45: Art der in Schule verzehrten Getränke (n = 1.628, Mehrfachnennungen möglich)

3.4.3 Motive der Kinder und Jugendlichen für die Teilnahme am Mittagessen

Ähnlich wie im Primarbereich sind die Gründe, warum die Kinder und Jugendlichen (n = 817) in der Schule zu Mittag essen, auch im Sekundarbereich vielfältig (siehe Abb. 46). Demnach sind für mehr als drei Viertel (76,0 %) die Teilnahme am Nachmittagsunterricht / AG, gefolgt von Hunger (45,3 %) und der Tatsache, dass das Essen schmecke (37,3 %), aber auch der Wunsch mit Freunden zusammen zu sein (28,2 %) ausschlaggebend für die Einnahme des Mittagessens in der Schule. Zusätzlich führen einige Schülerinnen und Schüler an, dass die Pause zu kurz sei, um nach Hause zu gehen.

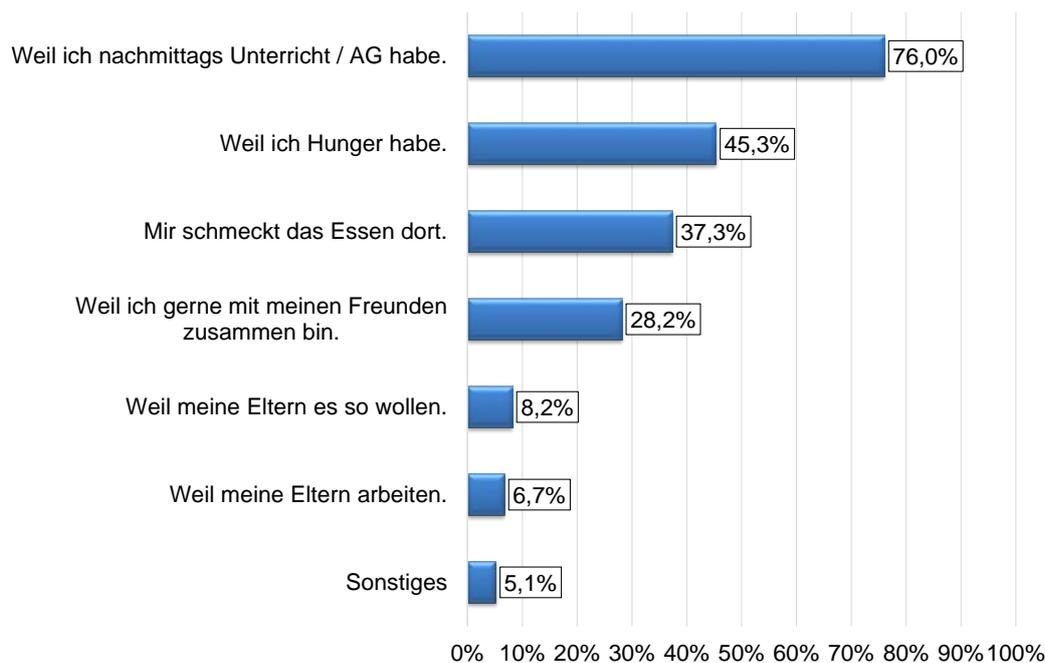


Abbildung 46: Gründe, warum die Schülerinnen und Schüler in der Schule zu Mittag essen (n = 817, Mehrfachnennungen möglich)

Tabelle 29: Gründe nicht am Mittagessen in der Schule teilzunehmen (n = 841, Mehrfachnennungen möglich)

Grund	Anzahl
Geschmack des Mensaangebots	279
Esse zu Hause	165
Bin nicht anwesend (kein Nachmittagsunterricht / AG)	151
Bringe Essen mit	70
Außerhalb esse ich lieber	44
Preis des Essens	44
Gehe nach Hause / meine Eltern sind zu Hause	31
Kein Hunger, esse nur eine Kleinigkeit	30
Keine Lust / möchte nicht	26
Lange Wartezeit, schlechte Atmosphäre, laute Geräuschkulisse	20
Zu geringe Auswahl / Abwechslung	15
Freunde nehmen auch nicht teil	11
Ohne bestimmten Grund	11
Zeit anderweitig genutzt	11
Zu kleine Portionsgröße, ich werde nicht satt	11
Hygiene bei der Zubereitung	10
Sonstiges	10
Spezielle Ernährungsform	10
Zu kompliziert (Bestell-/Abrechnungssystem)	10
Aussehen des Essens	5

Warum die Schülerinnen und Schüler, die zuvor angegeben haben nicht am Mittagessen in der Schule teilzunehmen, nicht in der Schule essen, ist in Tabelle 29 dargestellt. Zu den häufigsten Ursachen zählen demnach der Geschmack des Mensaangebots, die Einnahme des Mittagessens zu Hause sowie die Tatsache, dass die Schülerinnen und Schüler am Nachmittag keinen Unterricht und keine AGs haben.

3.4.4 Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot und den Rahmenbedingungen

45,1 % der Sekundarschülerinnen und -schüler bewerten die Länge der Wartezeit vor der Speisenausgabe in der Mensa als gut bis sehr gut, 42,5 % finden sie weder gut noch schlecht (n = 1.538). Auf einer Fünferskala, bei der 1 die beste und 5 die schlechteste Beurteilung darstellt, erhält die Wartezeit damit die Durchschnittsnote 2,6 (SD: 0,95). Die Länge der Essenspause wird von mehr als drei Viertel der Schülerinnen und Schüler (76,7 %) als gut bis sehr gut eingestuft, 6,4 % bezeichnen sie als schlecht bis sehr schlecht (n = 1.556). Im Mittel wird die Länge der Essenspause als gut bewertet (Note 2,0, SD: 0,94). Den Speisenplan beurteilen fast 60 % als gut bis sehr gut, 31,3 % sagen, er sei weder gut noch schlecht (n = 1.522). Im Durchschnitt vergeben die Schülerinnen und Schüler für den Speisenplan die Note 2,4 (SD: 0,93).

Für die meisten Sekundarschülerinnen und -schüler (87,0 %) stehen mehrere Mittagsgerichte zur Auswahl (n = 1.610) (siehe Abb. 47).

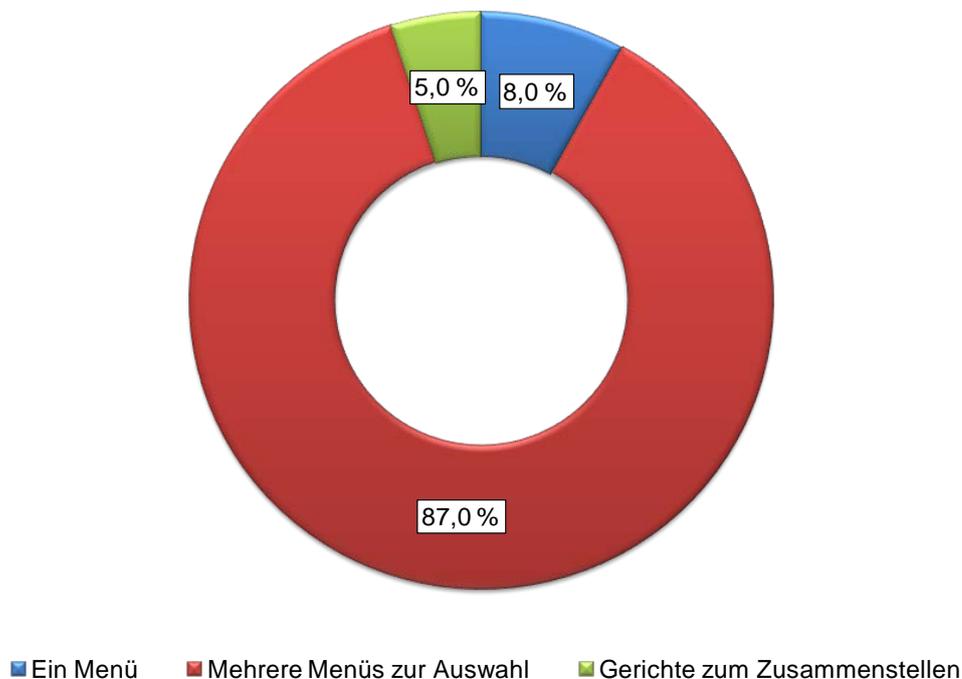


Abbildung 47: Auswahlmöglichkeiten beim Mittagessen (n = 1.610)

Zusätzlich zum Hauptgericht werden häufig noch weitere Komponenten wie Nachtisch (58,6 %) und ein Salat(buffet) (58,0 %), aber auch Obst (43,0 %) angeboten (n = 1.438, Mehrfachnennungen möglich) (siehe Abb. 48). Unter „Weiteres“ nennen die Schülerinnen und Schüler unter anderem Pizza, Baguette / Brötchen / Brot sowie ein zusätzliches vegetarisches Gericht.

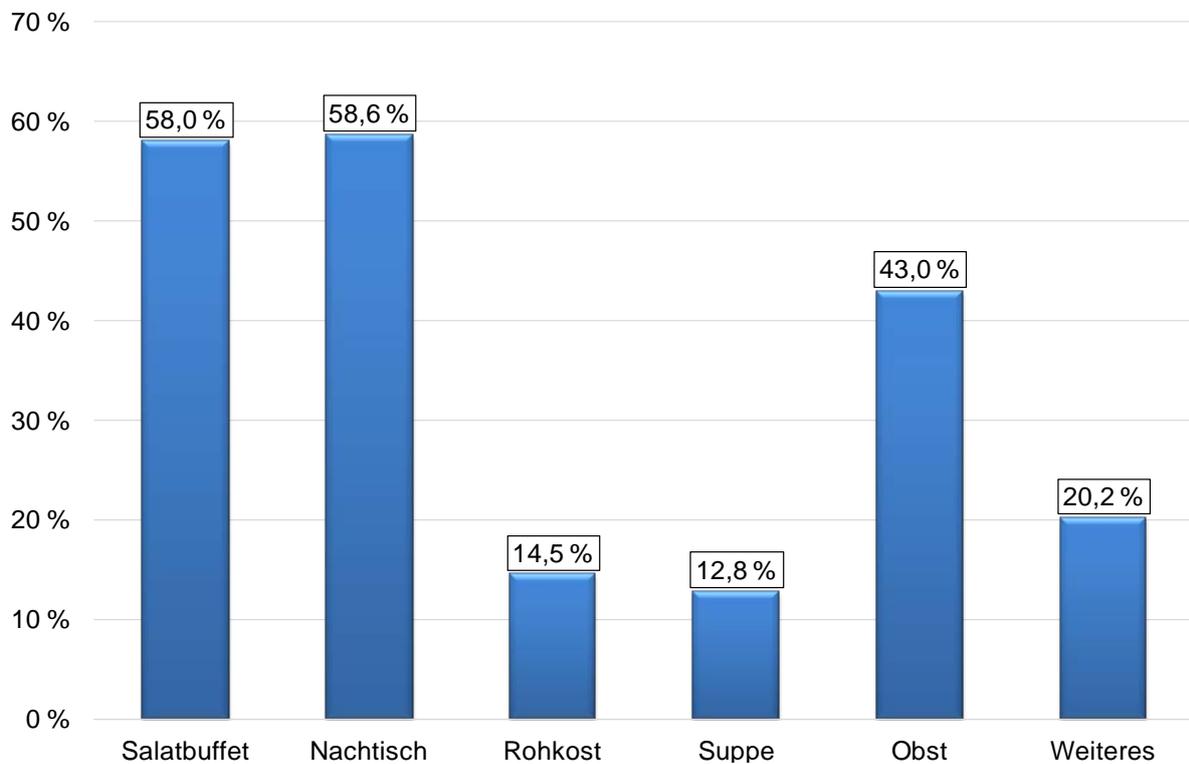


Abbildung 48: Angebot zusätzlicher Speisen außer dem Hauptgericht beim Mittagessen (n = 1.438, Mehrfachnennungen möglich)

Auf einer Fünferskala beurteilen die Sekundarschülerinnen und -schüler von „trifft zu“ (= 1) über „weder noch“ (= 3) bis „trifft nicht zu“ (= 5) verschiedene Eigenschaften des Mittagessens. Die beste Beurteilung mit einem Mittelwert von 1,6 (SD: 0,88) erhält dabei die Wärme des Essens, etwas schlechter werden unter anderem die Aspekte einer großen Auswahl und der leckere Geschmack bewertet (siehe Abb. 49).

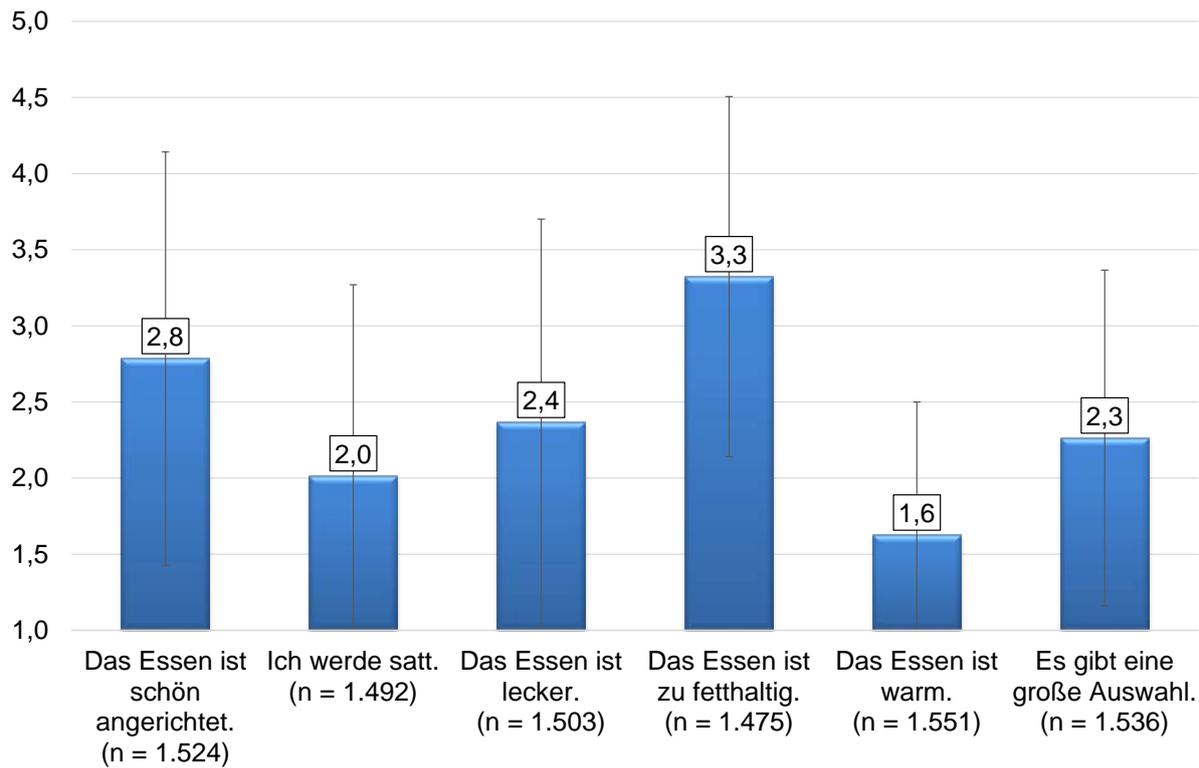


Abbildung 49: Durchschnittliche Beurteilung des Essensangebots (Mittelwerte und Standardabweichungen)

Anmerkung: Der Wert von 3,3 bei das „Essen ist zu fettig“ ist positiv, weil hier eine Negativaussage zugrunde lag und dieser überwiegend nicht zugestimmt wurde.

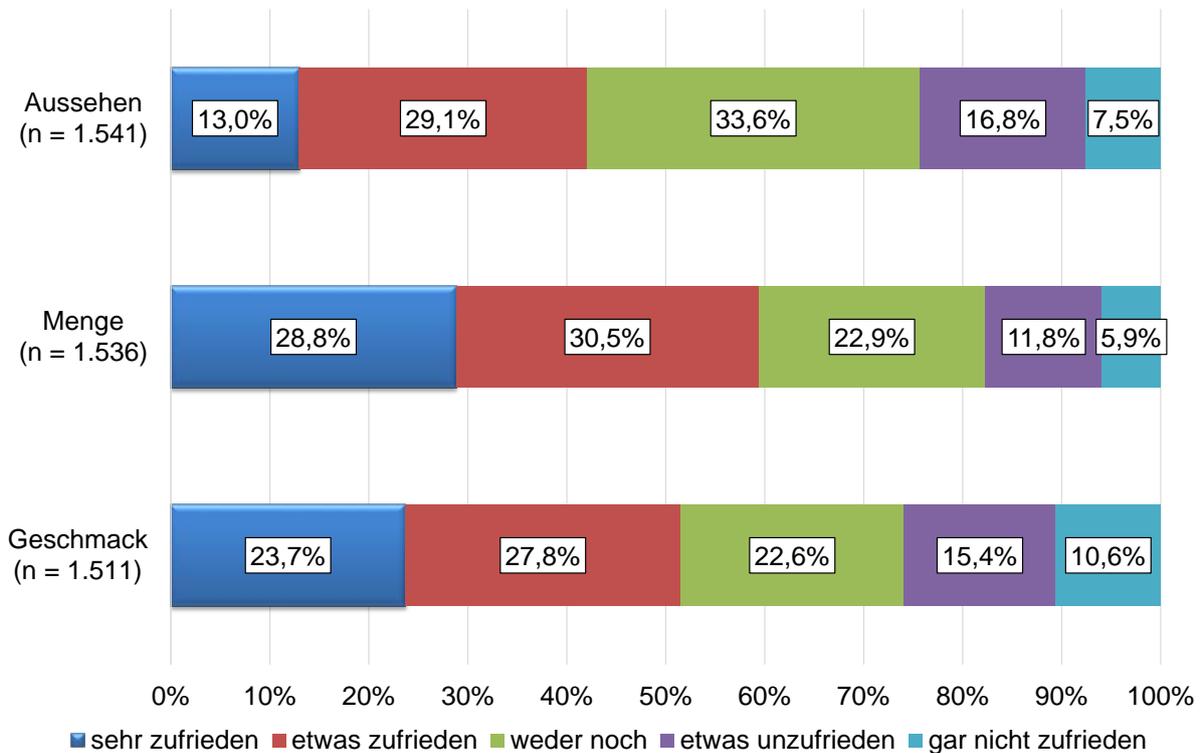


Abbildung 50: Zufriedenheit mit verschiedenen Eigenschaften des Mittagessens

Die Sekundarschülerinnen und -schüler drückten ihre Zufriedenheit mit zusätzlichen Eigenschaften des Mittagessens auf einer Fünferskala aus, wobei 1 die höchste Zufriedenheit darstellt und 5 die geringste.

Knapp ein Viertel ist mit dem Aussehen des Essens etwas unzufrieden bis gar nicht zufrieden, sodass es durchschnittlich mit der Note 2,8 (SD: 1,11) bewertet wird (n = 1.541).

Die Menge der Speisen bekommt mit der durchschnittlichen Note 2,4 (SD: 1,18) (n = 1.536) eine etwas bessere Beurteilung, fast 60 % der Schülerinnen und Schüler im Sekundarbereich sind mit der Menge zufrieden.

Der Geschmack erhält eine 2,6 (SD: 1,29) (n = 1.511). Die Hälfte zeigt sich mit dem Geschmack etwas bis sehr zufrieden, gleichzeitig ist ein Viertel damit unzufrieden (siehe Abb. 50).

Differenziert nach Gebietskörperschaften werden Aussehen, Menge und Geschmack des Mittagessens von den Sekundarschülerinnen und -schülern im Kreis Wittmund am besten bewertet (siehe Tab. 30).

Tabelle 30: Zufriedenheit mit verschiedenen Eigenschaften des Mittagessens nach Gebietskörperschaft (Mittelwerte [M] und Standardabweichungen [SD])

	Stadt Emden			Kreis Aurich			Kreis Leer			Kreis Wittmund		
	<i>M</i>	<i>SD</i>	<i>n</i>	<i>M</i>	<i>SD</i>	<i>n</i>	<i>M</i>	<i>SD</i>	<i>n</i>	<i>M</i>	<i>SD</i>	<i>n</i>
Aussehen	2,89	1,17	259	2,73	1,10	1.008	2,83	1,13	190	2,69	0,92	84
Menge	2,48	1,25	256	2,31	1,16	1.004	2,46	1,22	192	2,26	1,14	84
Geschmack	2,71	1,29	254	2,61	1,30	988	2,59	1,25	187	2,43	1,14	82

Die Mittagsmahlzeit wird von mehr als der Hälfte der Schülerinnen und Schüler (55,2 %) im Speiseraum eingenommen (n = 1.646) (siehe Abb. 51). Als weitere Orte führen die Sekundarschülerinnen und -schüler häufig die Mensa, den Schulhof (insbesondere im Sommer) oder allgemein draußen, die Cafeteria sowie die Pausenhalle an, aber auch Orte außerhalb des Schulgeländes wie die Nachbarschule, Fast-Food-Restaurants oder Imbisse werden genannt.

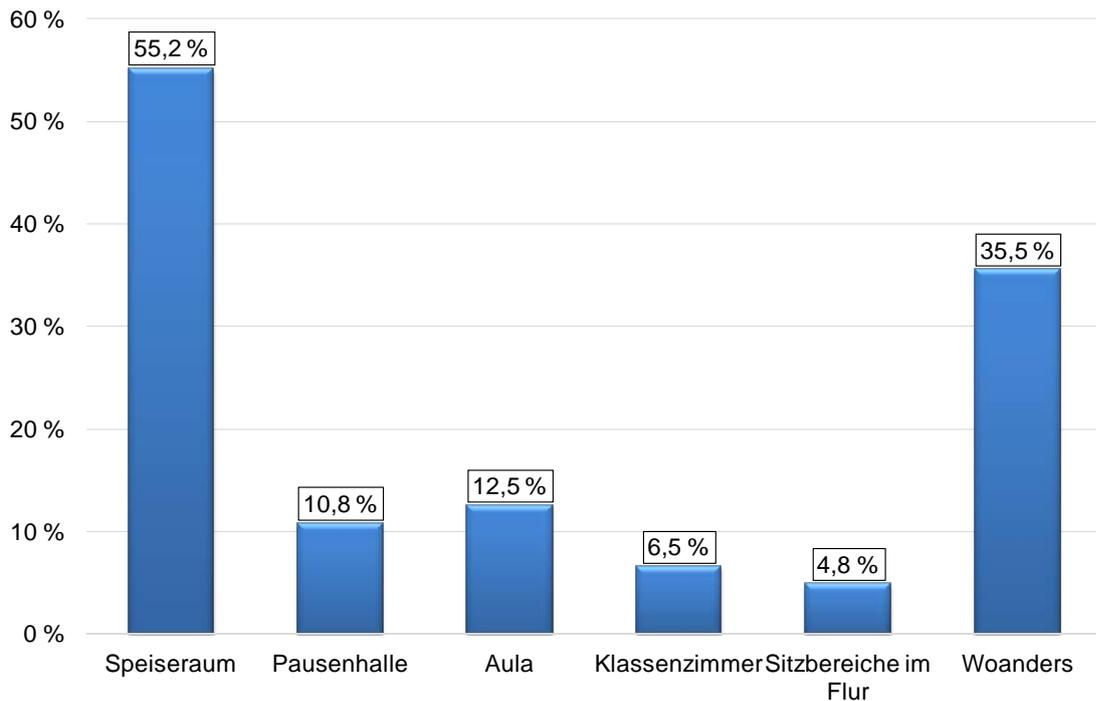


Abbildung 51: Ort des Mittagessens (n = 1.646, Mehrfachnennungen möglich)

Bei den Attributen zur Gestaltung des Essensraums werden unterschiedliche Einschätzungen sichtbar. Auf einer Fünferskala, wobei auch hier 1 die beste und 5 die schlechteste Bewertung darstellt, beurteilen die Schülerinnen und Schüler aus dem Sekundarbereich Helligkeit, Größe, Gestaltung und Sauberkeit des Essensraums im Mittel positiver als die Geräuschkulisse und die dort herrschende Gemütlichkeit (siehe Abb. 52).

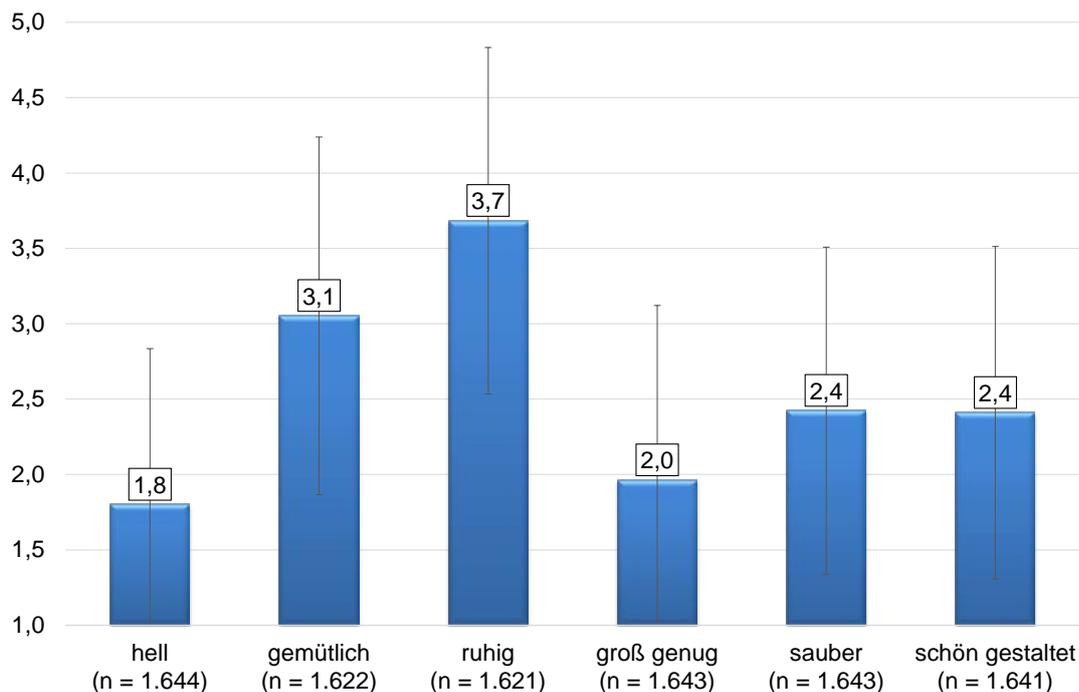


Abbildung 52: Durchschnittliche Beurteilung des Essensraums (Mittelwerte und Standardabweichungen)

Der Median und der Modus für den Preis der Mittagsverpflegung liegen bei 3,20 Euro (n = 1.443). Da sich einige Preisangaben der Sekundarschülerinnen und -schüler nicht auf eine einzelne Mahlzeit zu beziehen scheinen, stattdessen vermutlich den Preis für einen längeren Zeitraum wie eine Woche oder einen Monat widerspiegeln, wird bei dieser Frage auf die Angabe des arithmetischen Mittels verzichtet. Differenziert nach Gebietskörperschaften sind Median und Modus des Preises für die Mittagsverpflegung in Tabelle 31 dargestellt, am niedrigsten sind diese für den Preis im Kreis Wittmund.

Mehr als drei Viertel der Schülerinnen und Schüler (77,4 %) halten den Preis für die Mittagsmahlzeit an ihrer Schule für genau richtig, 20,6 % sind der Meinung, er sei zu hoch (n = 1.502).

Tabelle 31: Preis (in Euro) für eine Mittagsmahlzeit nach Gebietskörperschaft (Mittelwerte und Standardabweichungen [SD])

	Stadt Emden	Kreis Aurich	Kreis Leer	Kreis Wittmund	Gesamt
Median	3,20	3,20	3,00	2,00	3,20
Modus	3,20	3,50	3,00	2,00	3,20
n	250	950	161	82	1.443

Die Sekundarschülerinnen und -schüler werden überwiegend (89,6 %) nicht in die Gestaltung der Mittagsmahlzeit mit einbezogen. Wenn sie einbezogen werden, geschieht dies meist in Form von Äußerung von Speisewünschen (siehe Tab. 32).

Tabelle 32: Einbeziehung der Jugendlichen beim Essen (n = 141, Mehrfachnennungen möglich)

Art der Einbeziehung von Jugendlichen beim Essen	Anzahl
Wünsche äußern	51
Auswahl allg. / Essen zusammenstellen	31
Teilnahme an Befragungen, Beurteilungen	25
Am Kochen beteiligt	22
Mensaausschuss / Schülerkonferenz	5
Sonstiges	4
Küchendienst, Tischdienst	3

Die Gesamtbewertung der Mittagsverpflegung fällt im Sekundarbereich durchschnittlich mit der Note 2,36 (SD: 0,90) aus, Median und Modus betragen jeweils 2, was einem „gut“ entspricht (n = 1.609) (siehe Abb. 53).

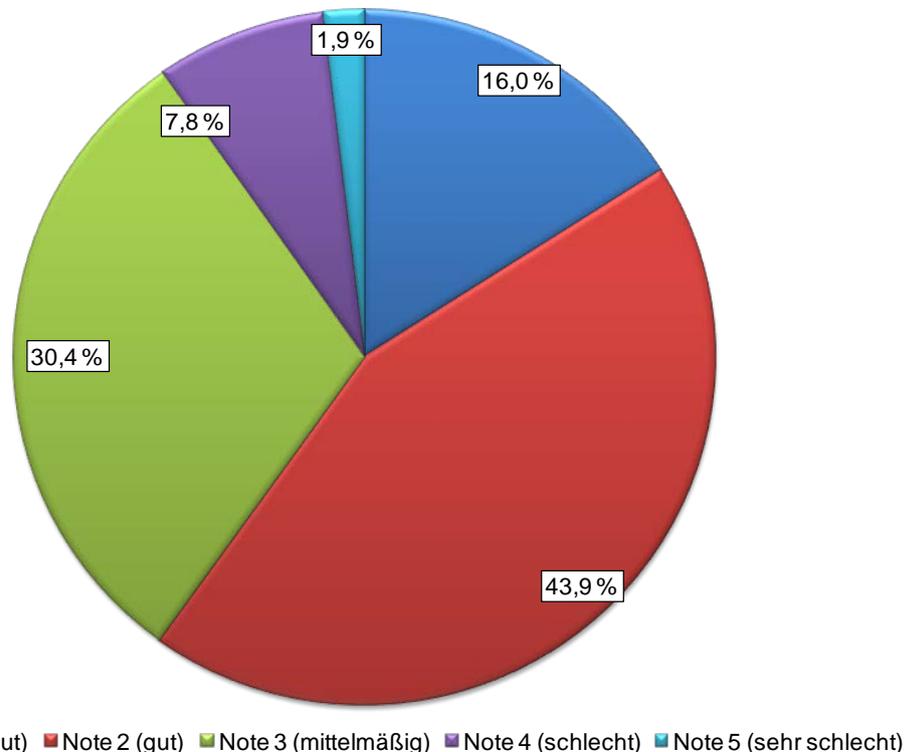


Abbildung 53: Bewertung des Mittagessens insgesamt (n = 1.609)

Differenziert nach Gebietskörperschaften beurteilen die Sekundarschülerinnen und -schüler die Mittagsverpflegung wie folgt, die beste Bewertung erhält der Kreis Leer (siehe Tab. 33).

Tabelle 33: Bewertung des Mittagessens insgesamt nach Gebietskörperschaft (Mittelwerte und Standardabweichungen [SD])

	Stadt Emden	Kreis Aurich	Kreis Leer	Kreis Wittmund	Gesamt
Mittelwert	2,56	2,34	2,18	2,25	2,36
SD	0,91	0,91	0,81	0,93	0,90
n	285	1.043	197	84	1.609

Abschließend wurden die Schülerinnen und Schüler nach ihren Wünschen und Vorschlägen zur Verpflegung an ihrer Schule gefragt. Insgesamt haben hier 1.089 Schülerinnen und Schüler Wünsche genannt, viele von ihnen haben gleich mehrere Aspekte aufgeführt (siehe Tab. 34). Auffällig ist, dass neben individuellen Speisewünschen und Anmerkungen zum Speisenangebot allgemein für die Sekundarschülerinnen und -schüler auch Aspekte zu den Räumlichkeiten und zur vorherrschenden Hygiene eine wichtige Rolle spielen. Eine Vielzahl

der Schülerinnen und Schüler gibt zudem an mit der aktuellen Situation zufrieden zu sein und keine Wünsche oder Veränderungsvorschläge zu haben.

Tabelle 34: Wünsche der Jugendlichen zur Schulverpflegung (n = 1.089, Mehrfachnennungen möglich)

Wünsche	Anzahl
Individueller Speisewunsch	247
Geschmack (u. a. auch Temperatur, Frische) / Aussehen des Speisengangebots verbessern	189
Wünsche zu den Räumlichkeiten / Mobiliar	186
Abwechslung / Auswahl an Menülinien	172
Zufrieden, keine Wünsche, es ist alles in Ordnung	114
Ruhigere Geräuschkulisse	84
Wünsche zum Ablauf der Verpflegung (u. a. Wartezeit) / Atmosphäre	79
Günstigerer Preis	63
Stärkere Beteiligung bei der Gestaltung der Verpflegung	54
Hygiene (Essen und Räumlichkeiten)	50
Portionsgrößen / Nachschlag / ausreichende Mengen	50
Automat (Getränke, Snacks, Süßigkeiten)	40
Individueller Getränkewunsch	33
Eigene Speisenzusammenstellung / Buffet	32
Größere Getränkeauswahl	31
Die Schulregeln betreffend (Schulgelände verlassen dürfen, Handynutzung)	25
Kiosk	21
Nachtisch	19
Gesundes Essen allg.	17
Salatbar	17
Unterhaltung (Musik, Fernseher)	14
Sonstiges	8
Freundlicheres Personal	6
Berücksichtigung von Allergien / LM-Unverträglichkeiten	5
Wasserspender	5
Frühstücksangebot	3
Mikrowelle für mitgebrachtes Essen	3

3.5 Ergebnisse der Befragung der Eltern

3.5.1 Allgemeine Angaben zu den Eltern

An der Befragung der Eltern haben sich 49 Schulen beteiligt, insgesamt wurden 1.934 Fragebögen zurückgesendet. Im Durchschnitt wurden je Schule 39,5 Fragebögen von den Eltern ausgefüllt (SD: 69,354).

An der Befragung haben zu 87,0 % die Mütter und zu 13,0 % die Väter teilgenommen (n = 1.796). Diese waren überwiegend zwischen 41 und 49 Jahre (46,9 %) und zwischen 31 und 40 Jahre (37,6 %) alt. Nur wenige der Eltern waren unter 30 (4,1 %) oder über 50 Jahre alt (11,3 %) (n = 1.817).

Die meisten Eltern gaben an, ein Kind zu haben, das zwischen 7 und 22 Jahren alt ist (n = 1.832). Im Durchschnitt sind die Kinder 11 Jahre alt.

Mehr als die Hälfte der Eltern kommen dabei aus dem Landkreis Aurich (55,2 %), gefolgt vom Landkreis Leer (21,5 %) (n = 1.934) (siehe Abb. 54).

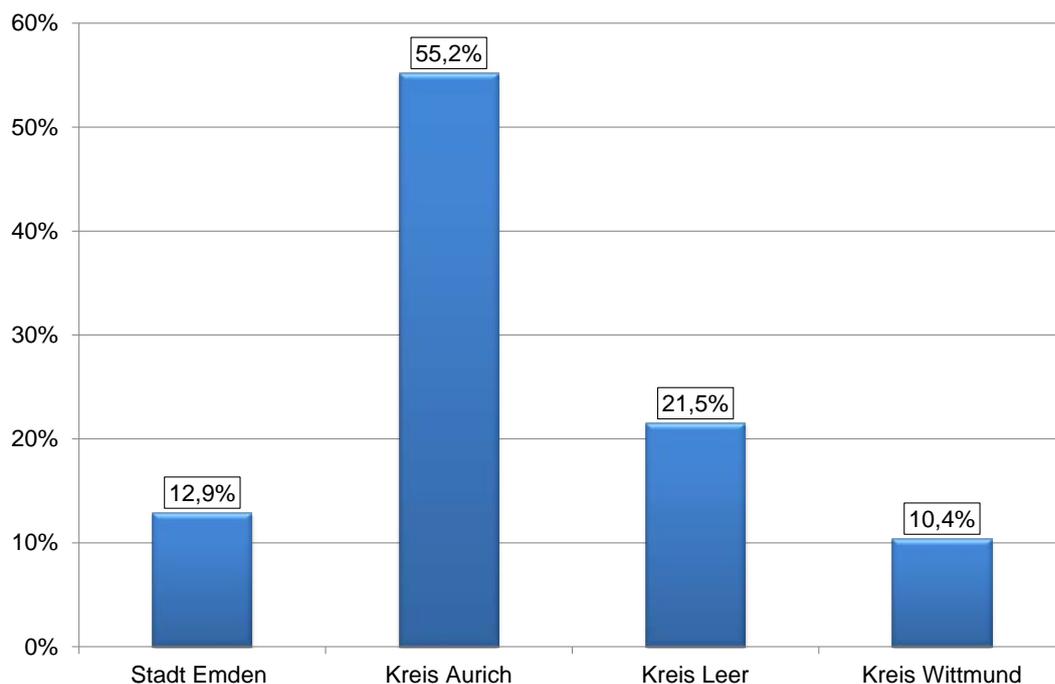


Abbildung 54: Eltern nach Gebietskörperschaft (n = 1.934, Angabe in Prozent)

3.5.2 Teilnahme am Mittagsangebot der Schule

Etwas mehr als die Hälfte (56,1 %) der Kinder der befragten Eltern nehmen mittags ein Essen in der Schule ein, 43,9 % essen dort nicht (n = 1.915). Die Eltern gaben für die Nicht-Teilnahme unterschiedliche Gründe an. Am häufigsten wurde dabei angegeben, dass die Kinder keinen Unterricht am Nachmittag haben oder zu Hause ihr Mittagessen einnehmen (siehe Tab. 35).

Tabelle 35: Auszug aus den von den Eltern angegebenen Gründen für die Nicht-Teilnahme (n = 737, Mehrfachnennungen möglich)

Gründe für die Nicht-Teilnahme	Anzahl
Kein Nachmittagsunterricht	227
Mein Kind isst zu Hause	203
Das Essen schmeckt nicht	148
Kein Bedarf	37
Weil mein Kind es nicht möchte	21
Weil zu Hause selbst gekocht wird	21
Mein Kind bringt sich selbst Essen mit in die Schule	19
Weil der Preis zu hoch ist	14
Weil mein Kind etwas Kaltes (z. B. Brezel) essen möchte	9
Weil mein Kind sich selbst etwas außerhalb des Schulgeländes kauft	7
Weil das Essensangebot / die Auswahl nicht seinen/ihren Vorstellungen entspricht	6
Weil die Qualität des Essens nicht unseren Anforderungen entspricht	6
Weil mein Kind keine/n (funktionierende) Karte/Chip hat	4
Keine Gründe	4
Weil das Bestellverfahren / Abrechnungssystem so kompliziert ist	3
Weil mein Kind Lebensmittelallergien oder andere Erkrankungen hat	3
Weil es zu laut im Speiseraum ist	3
Weil mein Kind vegan oder vegetarisch essen möchte und es dort kein ausreichendes Angebot gibt	3

Über das Mittagessen in der Schule werden die Eltern am häufigsten über den Internetauftritt des Essensanbieters informiert (28,4 %). An zweiter Stelle folgt der Internetauftritt der Schule, der von 25,6 % der Eltern genannt wird (n = 1.643, Mehrfachnennungen möglich) (siehe Tab. 36). 21,9 % werden über einen Aushang in der Schule informiert, während 21,4 % der Eltern angeben gar nicht über das Verpflegungsangebot in der Schule informiert zu werden. Unter Sonstiges wurde u. a. genannt, dass die Eltern eine Information über das Verpflegungsangebot von ihren Kindern erhalten oder, dass die Lehrkräfte sie darüber (einmalig) informiert haben.

Tabelle 36: Informationsmöglichkeiten für die Eltern über das Speisenangebot (n = 1.643, Mehrfachnennungen möglich)

Informationsmöglichkeiten über das Speisenangebot	Anzahl	Prozent der Fälle
Internetauftritt des Essensanbieters	467	28,4 %
Internetauftritt der Schule	421	25,6 %
Aushang in der Schule	359	21,9 %
Gar nicht	352	21,4 %
Elternabend	214	13,0 %
Sonstiges	135	8,2 %
Flyer über das Essensangebot	99	6,0 %

3.5.3 Partizipation der Eltern an der Gestaltung des Verpflegungsangebots in der Schule

Einen Einfluss auf das Angebot an Essen und Trinken in der Schule wünschen sich 42,2 % der Eltern, während mehr als die Hälfte der Eltern (57,8 %) diesen nicht haben möchten (n = 1.677). Im Vergleich dazu haben aber nur 4,9 % der Eltern tatsächlich einen Einfluss auf das Angebot (n = 1.642). Die genannten Einflussmöglichkeiten sind in Tabelle 37 aufgeführt.

Tabelle 37: Von den Eltern genannte Einflussmöglichkeiten auf die Gestaltung des Verpflegungsangebots (Mehrfachnennungen möglich, n = 76)

Genannte Einflussmöglichkeiten	Anzahl der Nennungen
Elternvertretung	26
Befragungen der Kinder und Eltern	9
Mitarbeit im Elternverein	9
Essenswünsche äußern	7
Mitsprache bei der täglichen Speiseauswahl durch Schülerinnen und Schüler	6
Mensaausschuss	5
Gespräche mit Schulleitung / Lehrkräften	4
Elternabend	2
Elternverteiler	2
Gespräch mit Küchenkraft	2
Einbeziehung der Kinder	2
Essensboykott	1
Bei Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten Abstimmung	1

3.5.4 Beurteilung des Preis-Leistungs-Verhältnisses aus Sicht der Eltern

Nimmt ihr Kind das Mittagessen in der Schule ein, so zahlen die Eltern durchschnittlich für das Essen 2,95 € (SD: 0,92) (n = 969) und für die Zwischenverpflegung 1,53 € (SD: 1,42) (n = 234).

Isst das Kind das Mittagessen nicht in der Schule sondern außerhalb, so zahlen die Eltern hierfür durchschnittlich 3,37 € (SD: 1,03) (n = 301) und für die Zwischenverpflegung 1,64 € (SD: 0,82) (n = 231).

Unabhängig davon, ob die Kinder in der Schule ein Mittagessen einnehmen, beurteilen 14,8 % der Eltern (n = 1.471) den Preis für die angebotene Mittagsverpflegung und 13,3 % (n = 982) den Preis für die angebotene Zwischenverpflegung als zu hoch.

16,0 % (n = 455) bzw. 17,3 % der Eltern (n = 417) beurteilen den Preis für die Mittagsverpflegung bzw. die Zwischenverpflegung als zu hoch, wenn die Kinder nicht an der Mittagsverpflegung teilnehmen.

77,7 % der Eltern (n = 1.012) sind mit der Qualität des Essens in der Schule zufrieden und 82,0 % (n = 1.084) beurteilen das Essensangebot als abwechslungsreich (siehe Abb. 55).

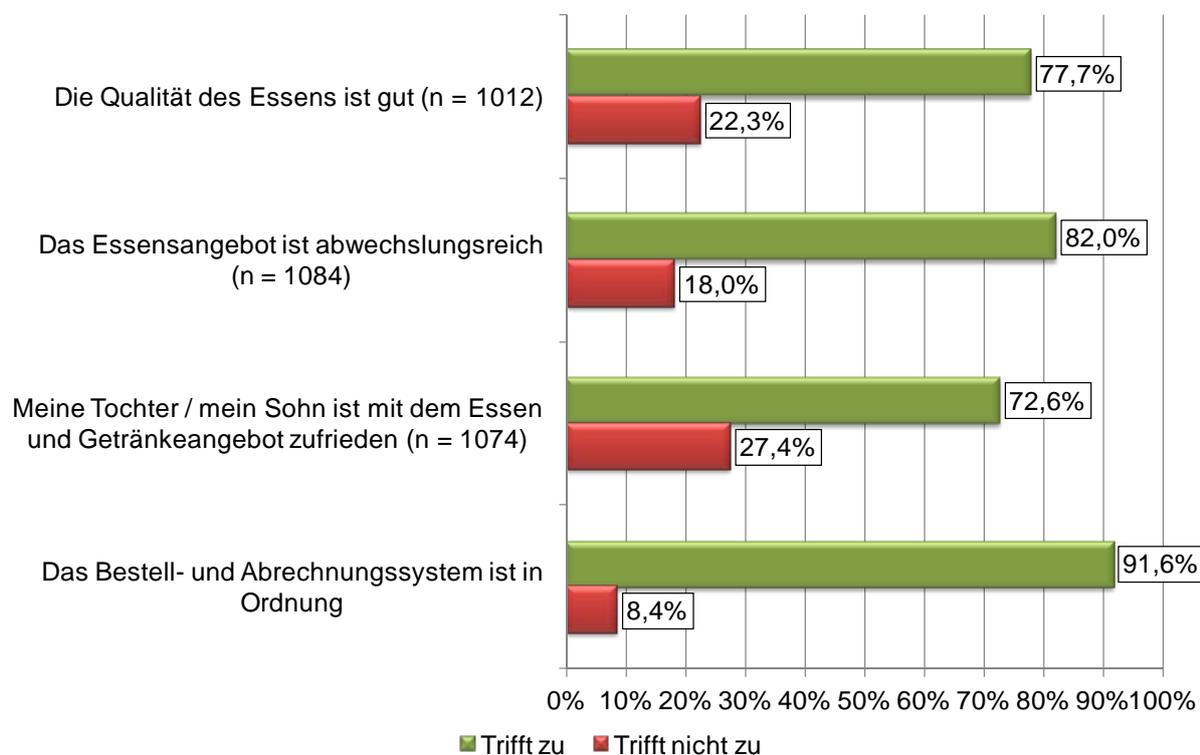


Abbildung 55: Beurteilung des Angebots aus Sicht der Eltern (Angabe in Prozent)

Am wichtigsten ist den Eltern Abwechslungsreichtum beim Angebot an Essen und Trinken (75,7 %), wobei bei dieser Frage nur drei Nennungen erfolgen sollten. 51,2 % ist darüber hinaus das Preis-Leistungs-Verhältnis sehr wichtig und 37,1 % der Einsatz von regionalen Produkten im Rahmen des Angebots (n = 1.724) (siehe Tab. 38).

Tabelle 38: Wichtige Aspekte in Bezug auf das Verpflegungsangebot aus Sicht der Eltern (n = 1.724, Mehrfachnennungen möglich)

Wichtige Aspekte in Bezug auf das Verpflegungsangebot	Anzahl	Prozent der Fälle
Abwechslungsreichtum	1305	75,7 %
Preis-Leistungs-Verhältnis	882	51,2 %
Einsatz von regionalen Produkten	639	37,1 %
Einfaches Bestell- und Abrechnungssystem	594	34,5 %
Einbeziehung der Schülerinnen und Schüler	591	34,3 %
Berücksichtigung von ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen	400	23,2 %
Berücksichtigung von Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten	355	20,6 %
Einsatz von Bio-Produkten	242	14,0 %
Angebot eines vegetarischen Menüs	216	12,5 %
Einbeziehung der Eltern	134	7,8 %
Berücksichtigung religiöser Speisevorschriften	77	4,5 %

Wünsche der Eltern an das Verpflegungsangebot

Am häufigsten sprechen sich die Eltern für ein breites Getränkeangebot beim Mittagessen aus (27 Nennungen) sowie dafür, dass in der Schule frisch vor Ort gekocht wird (26 Nennungen, siehe Tab. 39).

Tabelle 39: Auszug der Wünsche der Eltern an das Verpflegungsangebot (Mehrfachnennungen möglich, n = 360)

Eltern wünschen...	Anzahl
dass es neben Wasser ein weiteres Getränkeangebot beim Mittagessen gibt bzw. überhaupt Getränke	27
dass frisch in der Schule gekocht wird	26
dass es eine Salatbar / mehr Gemüse gibt	31
dass mehr Obst z. B. geschnitten, auch zwischendurch angeboten wird	19
dass es ein abwechslungsreiches Angebot gibt	18
dass das Essen besser schmeckt	17
ausreichend/e (große) Portionen für alle / Nachnehmen	17
den Einbezug der Kinder und Jugendlichen	13
dass mehrere Menüs zur Auswahl stehen	13
das Essen als Buffet anbieten	11
dass es ein ausgewogenes Angebot gibt	9
dass es mehr regionale Lebensmittel und Gerichte wie z. B. Hüttel, Grünkohl gibt	8
dass es kindgerechtes, buntes Essen gibt	7
dass das Essen warm ist	7
dass es Auswahl beim Nachtisch gibt	7
dass es ein größeres Angebot für die Zwischenmahlzeiten gibt	7
dass Essensvorlieben der Schülerinnen und Schüler berücksichtigt werden	7
dass wenig Fertigprodukte eingesetzt werden	5
dass die Warmhaltezeit kurz ist	5
dass eine ruhige Atmosphäre im Speisesaal herrscht	5
dass es mehr / bessere vegetarische / vegane Angebote gibt	5
dass es keine Cola, Limonaden und Süßwaren im Angebot gibt	4
dass (mehr) Essen für Allergiker angeboten werden	4
dass das Essen gar ist	4

3.5.5 Ergebnisse der Fokusgruppen mit den Eltern

In den **Fokusgruppen** sprechen die Eltern das gut funktionierende Bestellsystem an. Ferner loben sie die Speisenausgaben, die aus ihrer Sicht übersichtlich angeordnet und sauber sind. Sie wünschen sich faire Preise für die Anbieter und unterstreichen, dass sie sehr wohl bereit seien, mehr Geld zu zahlen, wenn die Qualität stimmt.

Sie beklagen allerdings die allgemeine Situation in den Mensen, vorrangig die fehlende Aufsicht und den Lärm. Zum Teil sei eine bessere Qualität des Essens wünschenswert, vor allem wird nicht verstanden, warum der gleiche Caterer vor Ort unterschiedliche Qualitäten in unterschiedlichen Schulen liefere.

Sie wünschen sich mehr Ernährungsbildung und eine aktive Einbeziehung der Schülerinnen und Schüler in die Schulverpflegung. Denkbar wäre hier aus ihrer Sicht, dass die Schülerinnen und Schüler auch gelegentlich in die Produktion einbezogen werden.

Optimal wird von ihnen eingeschätzt, wenn häufiger vor Ort frisch gekocht werden könnte, dabei insgesamt mehr regionale Produkte eingesetzt und der Abfall stärker reduziert würde.

3.6 Die Essensanbieter

3.6.1 Ergebnisse der Interviews mit den Essensanbietern

In Ostfriesland gibt es nur sehr wenige Anbieter, die sich den Markt entsprechend aufteilen. Von ihnen wurden sechs bereits im Jahr 2015 telefonisch interviewt. Die Interviews dauerten jeweils zwischen 45 und 60 Minuten.

Die Betriebe der Anbieter sind sehr verschieden und weisen nur wenige Gemeinsamkeiten auf. Neben Betrieben, die 30 bzw. 62 Schulen beliefern, gibt es auch solche, die nur jeweils eine Schule versorgen. Entsprechend unterschiedlich ist die jeweilige Betriebsgröße, wobei die größeren Unternehmen nicht nur Schulen, sondern auch Kitas, Senioreneinrichtungen oder auch Betriebsrestaurants beliefern.

Alle Betriebe beschäftigen Fachpersonal und bilden dieses regelmäßig fort. Hierbei überwiegen Schulungen im Allergenmanagement, in Sachen Hygiene und im Beschwerdemanagement. Die Anzahl der Mitarbeiter schwankt zwischen einem und mehr als 100, wobei zwei Betriebe regelmäßig Menschen mit Behinderung beschäftigen.

Vertragspartner der Anbieter sind im Regelfall die Schulträger, es werden aber auch die Schulen benannt.

Die Anbieter stehen für unterschiedliche Verpflegungssysteme: in einem Fall werden TK-Menüs geliefert, in einem weiteren Fall wird vor Ort frisch produziert, die übrigen lassen sich der Warmverpflegung zuordnen.

Entsprechend der Betriebsgröße ist die Anzahl der täglich hergestellten Portionen unterschiedlich: sie schwankt von 1.500 über 1.000 bis hin zu 80. Der überwiegende Anteil der Anbieter produziert über 5 Tage Mittagessen. Eine Zwischenverpflegung wird jedoch nur von der Hälfte der Anbieter angeboten, hier sind die Zahlen zum Teil hoch mit 1.000 bzw. 500 bis 700 Portionen täglich. Angeboten werden hier Brötchen, Süßwaren, warme und kalte Ge-

tränke, Obst und in einem Fall auch warme Snacks. Ein eigenes Getränkeangebot wird nicht vorgehalten, in drei Fällen wird hierbei auf den Kiosk in der Schule verwiesen. Das Kioskangebot wird als Konkurrenz empfunden, allerdings besteht die realistische Einschätzung, dass im Falle des Fehlens eines entsprechenden Angebots die Schülerinnen und Schüler auf Konkurrenzangebote außerhalb der Schule zurückgreifen würden.

Je nach Schule wird die Ausgabesituation bewertet. Nur ein Anbieter bezeichnet sie als sehr gut, die übrigen sagen, dass dies auf die jeweilige Schule ankomme bzw. dass die Ausgabesituation verbesserungswürdig sei. Zumeist wird das Ausgabepersonal von den Anbietern gestellt, es gibt aber auch Schulen, in denen die Schulträger dieses finanzieren. In diesem Fall fühlen sich die Caterer nur für die Lieferung der Essen verantwortlich.

Überall in den Schulen gibt es Küchen, zumeist sind dies Ausgabe- und Verteilerküchen. In einer Schule wird auch die Lehrküche entsprechend genutzt.

Alle Anbieter kennen den DGE-Qualitätsstandard, aber nur zwei von ihnen haben die Umsetzung des Standards vertraglich vereinbart, alle anderen nicht. Ein Betrieb ist DGE zertifiziert. Eine Rezeptdatei ist bei vier der Anbieter vollständig vorhanden, bei einem Anbieter fehlt sie völlig. Eine interne Qualitätskontrolle, die optische und geschmackliche Kriterien umfasst, wird bei allen Anbietern durchgeführt. Eine Vereinbarung zur Qualitätssicherung beispielsweise mit dem Schulträger gibt es aber nicht.

Vier Anbieter haben ein HACCP-Konzept und zwei eine EU-Zulassung. Hinsichtlich der Auswahl der Lebensmittel steht die Herkunft im Vordergrund, an zweiter Stelle wird der Preis genannt, eine gute Qualität wird nur von einem Anbieter erwähnt.

Die Warmhaltezeit von maximal drei Stunden scheint eingehalten zu werden. Allerdings sind die Entfernungen zum Teil so groß, dass dies schwierig erscheint. Bei allen Caterern, die Warmverpflegung realisieren, wird in den Schulen vor Ort eine Wareneingangskontrolle durchgeführt und die Temperatur gemessen.

Die Speisenplanung erfolgt im Regelfall durch die Küchenleitung. Ein Anbieter unterbreitet diesen Plan als Vorschlag der Schule und setzt ihn danach erst um.

Insgesamt scheinen die Anbieter bemüht zu sein, die Wünsche der Schulen zu berücksichtigen. Allerdings könne auf die Interessen einzelner Schulen nur begrenzt eingegangen werden. Nur wenn die Wünsche bei den meisten identisch sind, kann sich der Anbieter hierauf einlassen. Über Rückläufe wird immer gesprochen, anlässlich solcher Gespräche könne dann auch auf die Speisenplangestaltung Einfluss genommen werden.

Bei fünf der Anbieter finden regelmäßige Besprechungen mit der Schule statt. Bei drei der Anbieter kommen hierbei auch Schülerinnen und Schüler, Eltern und Schulträger zu Wort.

Grundsätzlich sind in jeder Schule Ansprechpartner vorhanden, sodass eine Kommunikation immer möglich ist.

Die Anbieter bewerten die Zufriedenheit ihrer Kunden mit einer 2- im Durchschnitt. Es wurde aber auch die Note 2+ bzw. 3 genannt. Kunden sind zufrieden, weil sie überhaupt versorgt werden, aber auch weil sie zwischen mehreren Menülinien auswählen können oder ein Salatbuffet im Angebot ist. Auch der gute Geschmack und das vorteilhafte Preis-Leistungs-Verhältnis werden von den Kunden positiv angeführt.

Der Preis für ein Mittagessen ist unterschiedlich hoch, er schwankt zwischen 2,00 € und 3,55 €. Die Caterer bestätigen hier die Angaben von Schulleitungen und Schulträgern, dass zusätzlich zum Hauptgericht auch zumeist Salat und ein Dessert im Preis inbegriffen ist. Über die Höhe des Anteils an Anspruchsberechtigten des Bildungs- und Teilhabepakets herrschte bei den Caterern zum Teil Unklarheit. Die Hälfte von ihnen gab eine Größenordnung von 30 bis 50 % an, die andere Hälfte konnte hierzu keine Aussage machen. Ein Grund hierfür könnte der Abrechnungsmodus sein, denn zum Teil rechnen die Anbieter direkt mit der Schule ab, zum Teil ist es die Schule, die über den Landkreis bzw. die Kommune die Abrechnung realisiert.

Die meisten Caterer verfügen über ein elektronisches Bestellsystem wie MensaMax, Web-Menü oder SamsOn. Hierdurch können am Bestelltag relativ zuverlässige Zahlen abgerufen werden. Die Anbieter lassen aber auch kurzfristige Stornierungen noch zu. Der Anbieter, der vor Ort produziert, gibt Essensmarken aus, die von den Schülern beim Hausmeister erworben werden können.

Die Zufriedenheit der Caterer mit den Kunden ist unterschiedlich und sei durchaus optimierbar. Insbesondere gilt dies für die Informationen vor Ort, wenn zum Beispiel Exkursionen stattfänden oder die Kinder aus anderen Gründen gar nicht in der Schule weilten. In diesem Zusammenhang wird auch darauf hingewiesen, dass die Mensa für einige Schulen nur ein Anhängsel darstelle. Je nachdem, wie sich die Schulen für ihre Schülerinnen und Schüler engagieren, würde die Kommunikation gepflegt oder auch nicht.

Üblich ist, dass die Anbieter Vorschläge für die Ausstattung machen können, die auch im Regelfall umgesetzt werden. Allerdings dauert diese Umsetzung oft sehr lang, sodass der Effekt erst viel später eintritt.

Insgesamt zeigen sich die Caterer mit ihrer Situation aber zufrieden, insbesondere dann, wenn die Schulen sich als Bindeglied zwischen Schülern und Anbietern begreifen. Unzufriedenheit erzeugen wenig engagierte Lehrkräfte oder sinkende Absatzzahlen.

Als Herausforderung wird von den Caterern die Logistik beschrieben, da die Schulen häufig sehr weit von den Produktionsstätten entfernt liegen und viele Fahrten notwendig sind, um die teilweise kleinen Absatzmengen zu den jeweiligen Standorten zu bringen.

Für die Zukunft wünschen sich die Caterer eine Verbesserung der Zusammenarbeit aller Beteiligten, mehr Wertschätzung und Verständnis seitens der Schulen und eine Verbesserung des Stellenwerts von Verpflegung.

3.6.2 Ergebnisse der Fokusgruppen mit Mensaleitungen und Ausgabepersonal

In den **Fokusgruppen** wurde von Mensaleitungen und Ausgabepersonal thematisiert, dass die Schulorganisation nicht transparent genug sei, notwendige Beschaffungen sehr lange Zeit in Anspruch nähmen und die bürokratischen Hürden für Kinder mit Anspruch auf das Bildungs- und Teilhabepaket sehr hoch seien.

Darüber hinaus scheine es so, als wenn die Anforderungen der Eltern über die der Kinder gestellt würden. Auch die Lehrer hätten viel zu hohe Ansprüche. Dort laufe es gut, wo die Schulleitungen die Anbieter unterstützen, deshalb sei dies in allen Schulen wichtig.

Das Ausgabepersonal wünscht sich mehr aktive Werbung für das Essensangebot und mahnt einen Umbau der Mensa an, wenn diese veraltet oder unglücklich konzipiert wurde. Ähnlich wie bei den Anbietern selbst wünschen sich Mensaleitungen eine größere Verlässlichkeit bei der Planung, verbesserte Kommunikation und ein funktionierendes Schnittstellenmanagement. Die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards wird kritisch angemerkt, da diese nicht den Wünschen der Kinder entspreche.

Auch von den Mensaleitungen werden neben der Logistik die insgesamt langen Ferienzeiten beklagt, da in dieser Zeit Schwierigkeiten bestünden, Personal angemessen zu beschäftigen.

Regelmäßige Netzwerktreffen sollten häufiger etabliert werden, sodass der Informationsaustausch verstärkt und neue Ideen zur Optimierung besser verbreitet werden könnten.

Schön sei es, wenn in mehr Schulen eine freie Komponentenwahl möglich sei und es der Schule gelinge, die Wertschätzung einer Verpflegung vor Ort zu verbessern.

Für die Caterer sei insbesondere problematisch, dass die Schullandschaft sehr heterogen sei, von den großen gleich eine Vielzahl von Schulen versorgt würden und mit einer Vielzahl von Schulträgern verhandelt werden müsste. Hier wäre eine Vereinfachung dringend angezeigt, zum Beispiel indem alle Schulträger dieselben Musterverträge verwendeten.

4 Überprüfung der Speisenpläne

Insgesamt lagen für Ostfriesland 24 auswertbare Speisenpläne von Schulen vor. Nicht alle erfüllten die Voraussetzung 20 Verpflegungstage abzubilden, da zum einen im Erhebungszeitraum Feiertage lagen oder zum anderen nur Speisenpläne über einen Zeitraum von zwei oder drei Wochen eingereicht wurden. Deshalb wurden hier bei allen Speisenplänen nur 10 Verpflegungstage betrachtet.

Die folgende Abbildung 56 gibt zunächst einen Überblick über die Anzahl der Menülinien, die in den Speisenplänen ausgewiesen wurden. 54,2 % der Speisenpläne weisen drei Menülinien aus (n = 24).

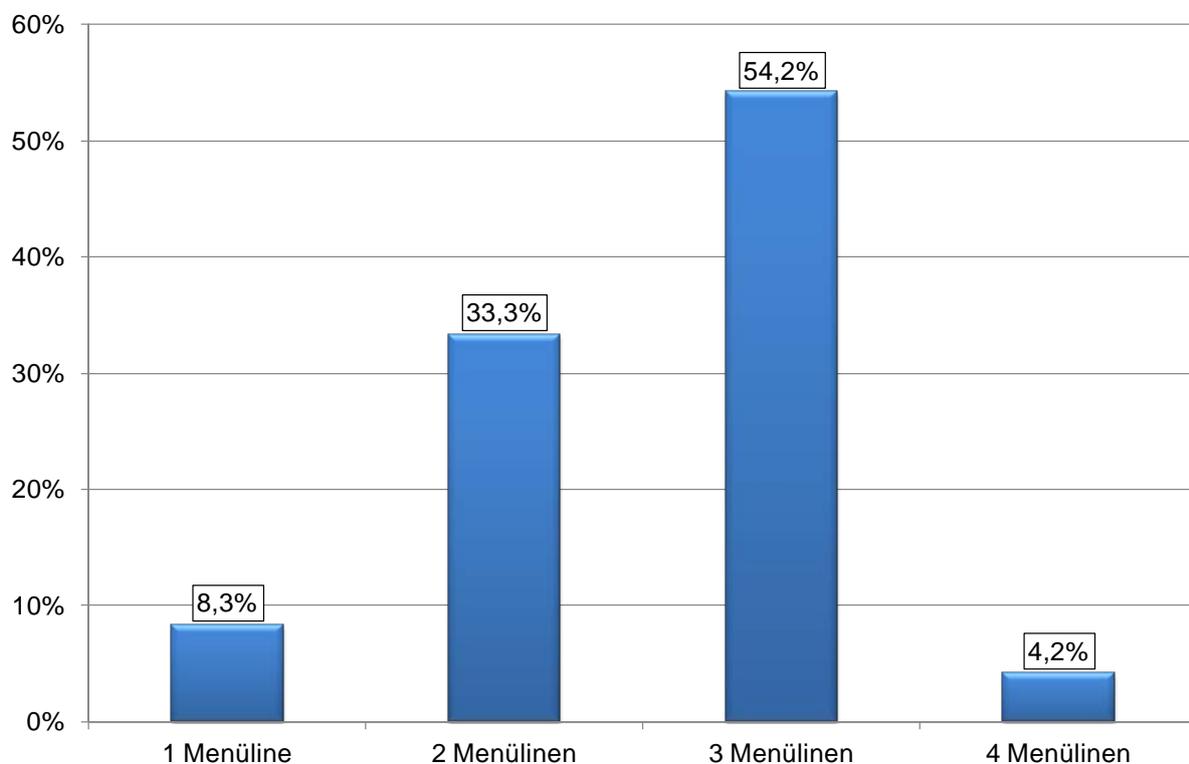


Abbildung 56: Anzahl der Menülinien in den eingereichten Speisenplänen (Angabe in Prozent, n = 24)

Die Anforderung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung täglich Gemüse inkl. Hülsenfrüchte anzubieten wird von 62,5 % der Speisenpläne erfüllt (siehe Abb. 57). Möglicherweise ist dieses Ergebnis verfälscht, weil nicht bei jedem Speisenplan ein eventuell vorhandenes Salatbuffet mit aufgeführt wird. Selten wird die Anforderung an die Häufigkeit von Fleisch im Angebot eingehalten (37,5 % der Speisenpläne) und von Seefisch (33,3 % der Speisenpläne) (n = 24). Hier besteht Verbesserungsbedarf.

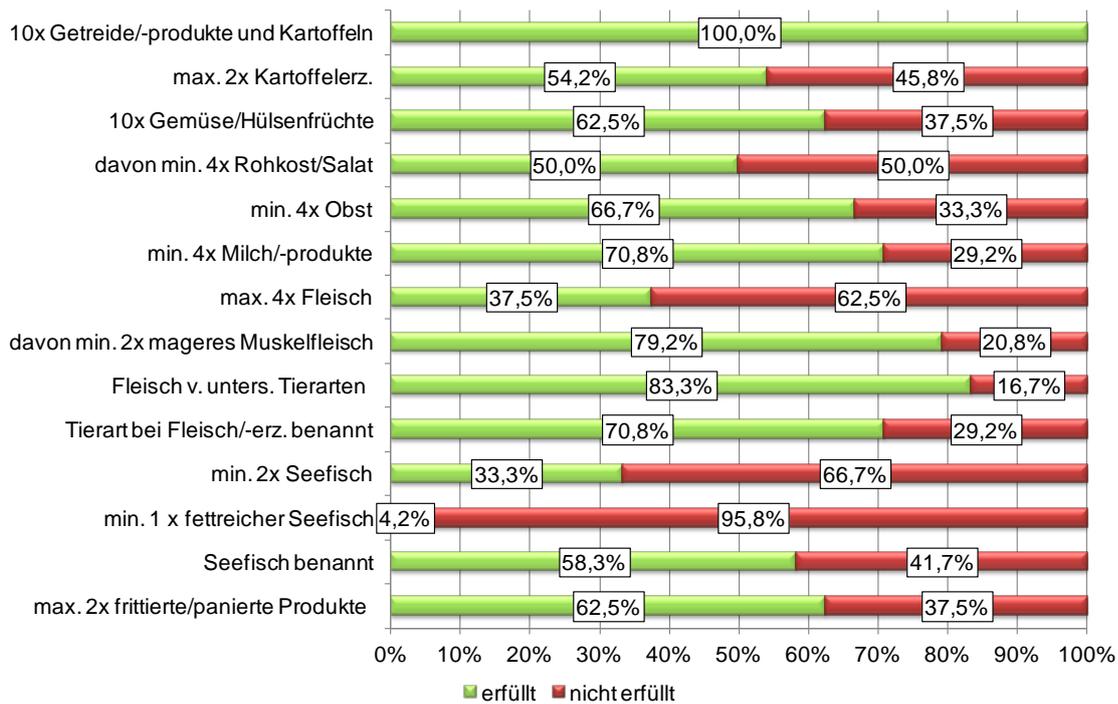


Abbildung 57: Bewertung der Speisenpläne gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflege in 2 Wochen (Angabe in Prozent, Basis: 2 Wochen, n = 24)

Der DGE-Qualitätsstandard stellt ebenfalls Anforderungen an die Gestaltung des Speisenplans, die sich in erster Linie auf die Art des Aufbaus und die Kennzeichnung beziehen (siehe Abb. 58). Positiv ist, dass mehr als die Hälfte der Speisenpläne die gesetzlich geforderte Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen aufweist.

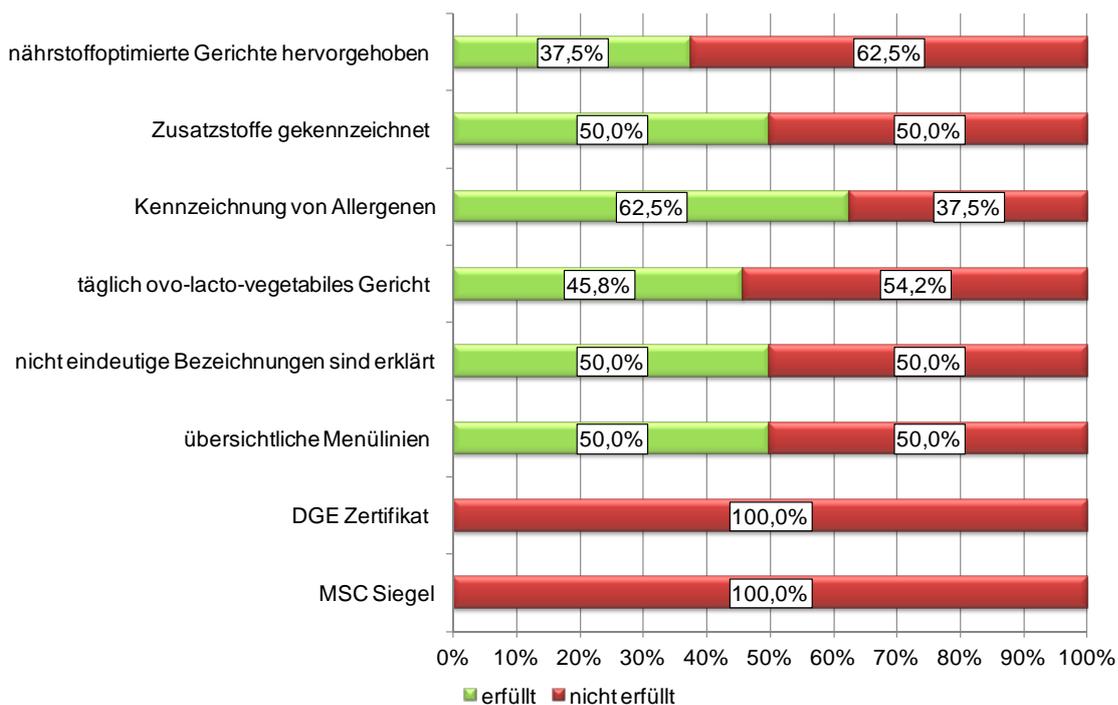


Abbildung 58: Erfüllung von Anforderungen gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflege (Angabe in Prozent, Basis: 2 Wochen, n = 24)

5 Diskussion der Ergebnisse

Im Vergleich zu den Ergebnissen der bundesweiten Studie zur Schulverpflegung und der spezifischen Auswertung für das Land Niedersachsen fällt auf, dass einige Ergebnisse identisch sind, andere aber deutlich von diesen abweichen.

So bestätigen sich die geringe Anzahl der Zubereitungsküchen vor Ort und der hohe Anteil der Warmverpflegung, gefolgt von der Tiefkühlkost.

Auch die selten vertraglich verankerte Qualitätskontrolle wurde in der bundesweiten Studie schon deutlich. In Ostfriesland ist es aber darüber hinaus auch üblich, kein Leistungsverzeichnis vertraglich zugrunde zu legen, was eine kontinuierliche Überprüfung noch erschweren dürfte.

Besser als im Bundesgebiet sind die konkreten Rahmenbedingungen vor Ort: in Ostfriesland finden die Anbieter in den Schulen eine angemessene Infrastruktur vor mit separaten Toiletten, Sozial- und Duschräumen für das Personal. Speiseräume sind nahezu immer vorhanden, sie sind auch entsprechend möbliert. Allerdings sagen die Anbieter, dass die Ausgabesituation und die Anordnung der Ausgabebetresen häufig nicht zufriedenstellend seien.

Die angegebenen Durchschnittspreise für das Mittagessen liegen in Ostfriesland sowohl für Grund- als auch weiterführende Schulen unter 3,00 €. (zum Vergleich: in Niedersachsen betrug der Preis eines Mittagessens 2014 2,88 € für die Grundschulen, 3,09 € für weiterführende Schulen). Einerseits haben auf die Verkaufspreise auch direkte Zuschüsse der Kommunen einen Einfluss. Andererseits ist dieser Effekt vermutlich dadurch zu erklären, dass einer der größten Anbieter der Region ein Beschäftigungsträger ist und hierdurch am Markt mit vergleichbar niedrigen Preisen agieren kann.

Anders als im Bundesgebiet ist es in Ostfriesland üblich, schon in der Grundschule 2 Menüs zur Auswahl anzubieten. Dies ist positiv einzuschätzen, da die Akzeptanz der Mittagessen auch maßgeblich vom Abwechslungsreichtum bestimmt wird.

Die Kriterien zur Auswahl der Anbieter sind in Ostfriesland zum Teil andere als im Bundesgebiet: neben der Qualität und dem Preis steht für die Schulträger die Warmhaltezeit im Vordergrund. Dies ist bei der hohen Anzahl der Warmverpflegung auch naheliegend.

Problematisch bei den Angaben der Schulleitungen ist vor allem die Pausenlänge, die in 54,3 % der Fälle zwischen 20 und 45 Minuten liegt und damit nicht dem Niedersächsischen Schulgesetz entspricht.

Die Häufigkeit der Teilnahme am Schulessen ist steigerungsfähig, bei den Angaben der Schulleitungen ergibt sich ein Durchschnitt von lediglich 24,4 % der Schülerschaft. Dieser liegt unter dem des bundesdeutschen Durchschnitts. Hierbei ist allerdings zu berücksichti-

gen, dass in ländlichen Regionen die Familienstrukturen noch traditionell sind und das „Essen zu Hause“ möglicherweise eine echte Alternative für die Kinder darstellt.

Wird die Qualität der Mittagsverpflegung in den Vordergrund gestellt, so fällt auf, dass die Kriterien an die Speisenplangestaltung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung nur zum Teil umgesetzt werden. Ferner wird deutlich, dass weder die Schulträger, noch die Schulleitungen, noch die Eltern explizit gesundheitsfördernde Mahlzeiten fordern.

Die Caterer ihrerseits kennen zwar die Anforderungen der DGE, ihre Umsetzung wird aber nicht als vorrangig eingeschätzt. Im Gegenteil: bei ihnen besteht die Befürchtung, dass die Kinder solche Essen weniger gerne konsumieren, als wenn diese nicht gesundheitsfördernd sind. Hier wird eine echte Chance vertan, über die Schulverpflegung einen Beitrag zu Gesundheitserhaltung und -förderung von Kindern und Jugendlichen zu leisten. In diesen Kontext passt auch, dass nur 11,5 % der Schulen eine Verbindung der Schulverpflegung mit der Ernährungsbildung leisten.

Auffällig ist auch ein geringes Angebot an Zwischenverpflegung in den Schulen. Dies ist schon deshalb problematisch, weil in den weiterführenden Schulen fast ein Drittel der Kinder und Jugendlichen ohne Frühstück in die Schule kommt.

Keine Probleme gibt es dagegen bei der Getränkeversorgung. Diese scheint flächendeckend gesichert zu sein, wobei insbesondere die Eltern sich ein abwechslungsreicheres Angebot neben dem Trinkwasser wünschen.

Die Bewertungen der Schülerinnen und Schüler in Bezug auf die Mittagsverpflegung fallen besser aus als im bundesdeutschen Durchschnitt, besonders auffällig ist dies im Primarbereich. Erstmals haben bei den Schülerinnen und Schülern mehr Mädchen als Jungen an der Befragung teilgenommen. In diesem Zusammenhang ist auch erwähnenswert, dass die Lieblingsgerichte sowohl im Primarbereich als auch im Sekundarbereich vom bundesdeutschen Ranking abweichen.

6 Empfehlungen

Zur Verbesserung der aktuellen Situation wird Folgendes empfohlen:

Schulträger

- Konsequente Forderung nach Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards in der Schulpflegung.
- Entwicklung aussagefähiger Leistungsverzeichnisse, sodass eine gesundheitsfördernde Verpflegung realisiert werden muss.
- Etablierung einer entsprechenden Qualitätskontrolle.
- Begutachtung der baulichen Gestaltung der Ausgaben und Überprüfung, ob diese den Anforderungen an das Angebot und die zu erwartenden Schülerzahlen gerecht werden.
- Verbesserung der Raumgestaltung der Mensen, insbesondere Verbesserung der Akustik und der Gemütlichkeit, sodass sich Schülerinnen und Schüler hier gerne aufhalten.
- Sicherstellung einer ausreichenden Getränkeversorgung durch Trinkwasserspender idealerweise im Preis des Mittagessens enthalten oder kostenfrei während des Schultages zur Verfügung gestellt.
- Aushandlung fairer Preise mit den Anbietern.

Schulleitungen

- Einbeziehung der Verpflegung in das Leitbild der Schule.
- Abstimmung der Pausenlängen auf die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler und die gesetzlichen Vorgaben.
- Deutliche Verbesserung der Partizipation und der Mitsprache von Schülerinnen und Schülern bei der Gestaltung des Mittagessens und des Zwischenverpflegungsangebots zum Beispiel durch Testesser.
- Einbeziehung der Eltern über Eltern- und/oder Informationsabende und Werbung, die Teilnahme an der Verpflegung der Kinder entsprechend zu unterstützen.
- Deutliche Verbesserung der Partizipation der Schülerinnen und Schüler bei der Gestaltung der Räume, in denen üblicherweise gegessen wird. Hier könnte auch eine Verknüpfung zu anderen Unterrichtsfächern wie Kunst gezogen werden.
- Mehr Lehrkräfte beim Mittagessen – sie sind Vorbild und können auch für mehr Ruhe sorgen.
- Ausbildung von Schülercoaches, die die Abläufe beim Mittagessen im Auge behalten und für Ruhe während der Essenszeit sorgen.

- Bessere Einbindung der Verpflegung in das pädagogische Konzept, Verknüpfung mit Aktivitäten der Ernährungsbildung bzw. entsprechenden Projekten.
- Schnelle Kommunikation mit den Anbietern zum Beispiel bei Veränderungen im Schulablauf und bei auftretenden Problemen mit der Verpflegung.

Anbieter

- Entwicklung ansprechender Speisenpläne, Entwicklung eines entsprechenden Marketings für Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und Eltern in den Schulen.
- Entwicklung attraktiver Speisen, Heranbildung von Testessern.
- Erweiterung des Angebots an Zwischenverpflegung insbesondere von gesundheitsfördernden Snacks in weiterführenden Schulen, so wie sie auch von der DGE vorgeschlagen werden.
- Kurze Transportzeiten.
- Transparente Preisgestaltung.
- Kontinuierliche Schulung des Personals insbesondere auch hinsichtlich der Freundlichkeit an der Ausgabe und der Hygiene.

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Dimensionen der Qualität in der Schulverpflegung	19
Abbildung 2: Untersuchungsbereiche der Studie zur Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland	21
Abbildung 3: Schulträger nach Gebietskörperschaft	26
Abbildung 4: An wie vielen Schulen ist das Bewirtschaftungssystem vertreten? Bewirtschaftungsart nach Gebietskörperschaft	27
Abbildung 5: Vorhandensein eines Leistungsverzeichnisses für die Mittagsverpflegung nach Gebietskörperschaft	28
Abbildung 6: An wie vielen Schulen ist welcher Küchentyp vorhanden? Küchenausstattung	32
Abbildung 7: An wie vielen Schulen ist überwiegend das folgende Verpflegungssystem vertreten? Verbreitung der Verpflegungssysteme	33
Abbildung 8: Verbreitung der Verpflegungssysteme nach Gebietskörperschaft	33
Abbildung 9: Anzahl der Menüs in Grundschulen und weiterführenden Schulen	34
Abbildung 10: Wie erfahren Sie von Problemen im Ablauf der Mittagsverpflegung?	35
Abbildung 11: Welche Themen behandeln die Fortbildungen, an denen die Personen teilnehmen? Themen der Fortbildungen	36
Abbildung 12: Bekanntheit von Unterstützern der Schulverpflegung in Ostfriesland	37
Abbildung 13: Schulleitung nach Gebietskörperschaft	39
Abbildung 14: Lebensmittel und Speisen, die die Schülerinnen und Schüler als Zwischenverpflegung kaufen können	41
Abbildung 15: Konkurrenzangebote für die Schülerinnen und Schüler außerhalb der Schule	42
Abbildung 16: Wie lange dauert die Mittagspause für die Schülerinnen und Schüler? Länge der Mittagspause	45
Abbildung 17: Welcher Küchentyp ist an Ihrer Schule vorhanden? Ausstattung mit Küchen	47
Abbildung 18: Ausstattung der Küche nach Gebietskörperschaft	47
Abbildung 19: Welches Verpflegungssystem wird realisiert?	48
Abbildung 20: Verpflegungssystem nach Gebietskörperschaft	48
Abbildung 21: Anzahl der Menüs im Angebot nach Schulart (Grundschule und weiterführende Schule)	49
Abbildung 22: Berücksichtigung von Aspekten der Nachhaltigkeit	50
Abbildung 23: Wie beurteilen Sie die Atmosphäre des Speiseraums? Bewertung der Speiseräume	51
Abbildung 24: Institutionen, von denen die Unterstützungsangebote stammen	55
Abbildung 25: Herausforderungen in der Schulverpflegung aus Sicht der Schulleitungen	56
Abbildung 26: Herkunft der ausgefüllten Fragebögen nach Gebietskörperschaft	57
Abbildung 27: Anzahl der Tage, an denen die Schülerinnen und Schüler auch nachmittags in der Schule sind	58
Abbildung 28: Was wird als Zwischenverpflegung gekauft?	59
Abbildung 29: Tageszeit der Einnahme einer warmen Mahlzeit	60

Abbildung 30: Art der in der Schule verzehrten Getränke.....	62
Abbildung 31: Gründe, warum Kinder in der Schule essen	62
Abbildung 32: Auswahlmöglichkeiten beim Mittagessen	64
Abbildung 33: Angebot zusätzlicher Speisen außer dem Hauptgericht beim Mittagessen	64
Abbildung 34: Zufriedenheit mit verschiedenen Eigenschaften des Mittagessens	65
Abbildung 35: Ort des Mittagessens in der Schule	66
Abbildung 36: Durchschnittliche Beurteilung des Essensraumes	67
Abbildung 37: Bewertung des Mittagessens insgesamt.....	68
Abbildung 38: Herkunft der ausgefüllten Fragebögen nach Gebietskörperschaft.....	70
Abbildung 39: Altersverteilung der Schülerinnen und Schüler im Sekundarbereich	70
Abbildung 40: Anzahl der Tage, an denen die Schülerinnen und Schüler auch nachmittags in der Schule sind.....	71
Abbildung 41: Möglichkeit der Zwischenverpflegung	72
Abbildung 42: Art der Zwischenmahlzeit.....	72
Abbildung 43: Verpflegungsmöglichkeiten außerhalb des Schulgeländes	73
Abbildung 44: Tageszeit der Einnahme einer warmen Mahlzeit	74
Abbildung 45: Art der in Schule verzehrten Getränke.....	76
Abbildung 46: Gründe, warum die Schülerinnen und Schüler in der Schule zu Mittag essen.....	77
Abbildung 47: Auswahlmöglichkeiten beim Mittagessen	78
Abbildung 48: Angebot zusätzlicher Speisen außer dem Hauptgericht beim Mittagessen	79
Abbildung 49: Durchschnittliche Beurteilung des Essensangebots	80
Abbildung 50: Zufriedenheit mit verschiedenen Eigenschaften des Mittagessens	80
Abbildung 51: Ort des Mittagessens	82
Abbildung 52: Durchschnittliche Beurteilung des Essensraums	82
Abbildung 53: Bewertung des Mittagessens insgesamt.....	84
Abbildung 54: Eltern nach Gebietskörperschaft.....	86
Abbildung 55: Beurteilung des Angebots aus Sicht der Eltern.....	89
Abbildung 56: Anzahl der Menülinien in den eingereichten Speisenplänen	95
Abbildung 57: Bewertung der Speisenpläne gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung in 2 Wochen	96
Abbildung 58: Erfüllung von Anforderungen gemäß DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung	96

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Themenbereiche der Befragung der Schulträger.....	21
Tabelle 2: Themenbereiche der Befragung der Schulleitungen	22
Tabelle 3: Kategorien des Fragebogens für die Schülerinnen und Schüler	23
Tabelle 4: Themenbereiche der Elternbefragung	23
Tabelle 5: Beteiligung an der Auswahl des Anbieters	29
Tabelle 6: Preis für eine Mittagsmahlzeit nach Gebietskörperschaft.....	31
Tabelle 7: Wie lösen Sie die auftretenden Probleme im Ablauf der Mittagsverpflegung?	35
Tabelle 8: Bekanntheit der Angebote und Materialien der Vernetzungsstelle Schulverpflegung	38
Tabelle 9: Herausforderungen in der Schulverpflegung aus Sicht der Träger.....	38
Tabelle 10: Schularten, die durch die Leitungen vertreten sind	39
Tabelle 11: Orte, an denen sich die Schülerinnen und Schüler zwischendurch verpflegen können	40
Tabelle 12: Wann gibt es das Zwischenverpflegungsangebot?	41
Tabelle 13: Zusammensetzung des Verpflegungsausschusses	43
Tabelle 14: Anzahl der Schülerinnen und Schüler, die am Mittagessen teilnehmen, nach Gebietskörperschaft.....	44
Tabelle 15: Preis (in Euro) für eine Mittagsmahlzeit nach Gebietskörperschaft.....	46
Tabelle 16: Angebot an Ernährungs- und Hauswirtschaftsunterricht und Ernährungsprojekte nach Gebietskörperschaft.....	52
Tabelle 17: Verknüpfung zwischen Ernährungsbildung und Mittagsverpflegung nach Gebietskörperschaft.....	52
Tabelle 18: Genutzte Unterstützungsangebote bei der Realisierung der Verpflegung.....	54
Tabelle 19: Bekanntheit der Materialien und Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung	55
Tabelle 20: Top10-Liste der Lieblingsgerichte.....	60
Tabelle 21: Top10-Liste der Gerichte, die nicht gemocht werden	61
Tabelle 22: Gründe nicht am Mittagessen in der Schule teilzunehmen.....	63
Tabelle 23: Zufriedenheit mit verschiedenen Eigenschaften des Mittagessens nach Gebietskörperschaft.....	65
Tabelle 24: Einbeziehung der Kinder beim Essen.....	67
Tabelle 25: Bewertung des Mittagessens insgesamt nach Gebietskörperschaft	68
Tabelle 26: Wünsche der Kinder zur Schulverpflegung	69
Tabelle 27: Top10-Liste der Lieblingsgerichte.....	75
Tabelle 28: Top10-Liste der Gerichte, die nicht gemocht werden	75
Tabelle 29: Gründe nicht am Mittagessen in der Schule teilzunehmen.....	77
Tabelle 30: Zufriedenheit mit verschiedenen Eigenschaften des Mittagessens nach Gebietskörperschaft.....	81
Tabelle 31: Preis für eine Mittagsmahlzeit nach Gebietskörperschaft.....	83

Tabelle 32: Einbeziehung der Jugendlichen beim Essen	83
Tabelle 33: Bewertung des Mittagessens insgesamt nach Gebietskörperschaft	84
Tabelle 34: Wünsche der Jugendlichen zur Schulverpflegung.....	85
Tabelle 35: Auszug aus den von den Eltern angegebenen Gründen für die Nicht- Teilnahme	87
Tabelle 36: Informationsmöglichkeiten für die Eltern über das Speisenangebot.....	87
Tabelle 37: Von den Eltern genannte Einflussmöglichkeiten auf die Gestaltung des Verpflegungsangebots.....	88
Tabelle 38: Wichtige Aspekte in Bezug auf das Verpflegungsangebot aus Sicht der Eltern..	89
Tabelle 39: Auszug der Wünsche der Eltern an das Verpflegungsangebot	90

Literatur

Arens-Azevedo U, Schillmöller Z, Hesse I et.al.: Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht, Hamburg 2015

Cohen J: Statistical power analysis for the behavioral science. 2. Auflage. L. Erlbaum Associates: Hillsdale, N. J., 1988.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 4. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck. Bonn, 2015.

Eid M, Gollwitzer M, Schmitt M: Statistik und Forschungsmethoden. 3. korrigierte Auflage. Beltz: Weinheim, 2013.

Mayring P: Qualitative Inhaltsanalyse: Grundlagen und Technik. 11. vollständig überarbeitete Auflage. Beltz: Weinheim, 2010.

Statistische Bundesamt (Hrsg.): Allgemeinbildende Schulen, Schuljahr 2015/2016, Wiesbaden 2016.

Statistische Bundesamt (Hrsg.): Allgemeinbildende Schulen und Schüler nach Schulart. Regionalstatistik 2015

Tholius J, Krause S: Eine spezifische Erhebung zu den Einflussfaktoren der Qualität der Schulverpflegung in einer ausgewählten Region. HAW Hamburg, Hamburg, 2015.

Anhang

A.1 Fragebogen an die Schulträger



Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland

Fragebogen an die Schulträger

Allgemeine Angaben

Zu welcher Gebietskörperschaft gehören Sie?

- Stadt Emden Landkreis Aurich
 Landkreis Leer Landkreis Wittmund

1. Wie viele Schulen gehören zu Ihrem Zuständigkeitsbereich?

2. Wie viele dieser Schulen sind Ganztagschulen?

3. Wie viele dieser Schulen bieten eine warme Mittagsmahlzeit an? (Bitte machen Sie für jede Schulart eine Angabe.)

- _____ Grundschulen Gymnasien
_____ Haupt-, Real- und Oberschulen Förderschulen
_____ Gesamtschulen

Vertragliche Rahmenbedingungen und Finanzierung

4. An wie vielen Schulen Ihres Zuständigkeitsbereiches findet sich folgende Bewirtschaftungsform?

(Bitte tragen Sie für jede Bewirtschaftungsform die entsprechende Anzahl an Schulen ein.)

- _____ Schulen, in denen die Bewirtschaftung durch einen externen Dienstleister erfolgt (Fremdbewirtschaftung)
_____ Schulen, in denen die Bewirtschaftung durch einen Mensaverein oder Förderverein erfolgt (Eigenbewirtschaftung)
_____ Schulen, in denen die Bewirtschaftung durch Schülerfirmen oder „Schüler kochen für Schüler“ erfolgt (Eigenbewirtschaftung)
_____ Schulen, in denen es eine Kombination aus Anlieferung durch den Anbieter und Ausgabe durch schuleigenes Personal / Personal der Nachmittagsbetreuung gibt

5. Gibt es Verträge mit den Anbietern der Mittagsverpflegung?

- Ja In einem Teil der Schulen Nein

6. a) Gibt es ein Leistungsverzeichnis für den Anbieter der Mittagsverpflegung?

- Ja In einem Teil der Schulen Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 7a)

b) Ist das Leistungsverzeichnis Bestandteil des Vertrages?

- Ja In einem Teil der Schulen Nein

c) Wer wird bei der Festlegung des Leistungsverzeichnisses einbezogen?

(Mehrfachnennungen möglich)

- Schulträger
 Schulleitung
 Ansprechpartner für die Schulverpflegung
 Von der Schulleitung Beauftragte/r aus dem Lehrerkollegium
 Elternngremium
 Schulforum/Schulkonferenz
 Ein speziell für die Schulverpflegung gegründeter Arbeitskreis (Verpflegungsausschuss/Runder Tisch)
 Sonstige Institution/Personen, und zwar _____

7. a) Wer wird an der Auswahl des Anbieters für die Mittagsmahlzeit beteiligt?

- Schulträger
 Ansprechpartner für die Schulverpflegung
 Schulleitung
 Von der Schulleitung Beauftragte/r aus dem Lehrerkollegium
 Elternngremium
 Schulforum/Schulkonferenz
 Ein speziell für die Schulverpflegung gegründeter Arbeitskreis (Verpflegungsausschuss/Runder Tisch)
 Sonstige Institution/Personen, und zwar _____

b) Wie erfolgt die Beteiligung (bei der Auswahl des Anbieters)?

8. Welches sind die 3 wichtigsten Kriterien, nach denen ein Anbieter ausgewählt wird? (Bitte nur 3 Nennungen)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Preis | <input type="checkbox"/> Qualität |
| <input type="checkbox"/> Anzahl der Menüs | <input type="checkbox"/> Zusatzleistungen |
| <input type="checkbox"/> Empfehlungen/Referenzen | <input type="checkbox"/> Einsatz von Bio-Produkten |
| <input type="checkbox"/> Bestell- und Abrechnungssystem | <input type="checkbox"/> Einsatz von regionalen Produkten |
| <input type="checkbox"/> Berücksichtigung religiöser Speisevorschriften | <input type="checkbox"/> Nachweis einer Zertifizierung für die Verpflegung |
| <input type="checkbox"/> Warmhaltezeit | <input type="checkbox"/> Zusätzliches Angebot einer Zwischenverpflegung |
| <input type="checkbox"/> Bereitstellung der Ausgabekraft | |

9. a) Ist eine Qualitätskontrolle der Verpflegung vertraglich festgelegt?

Ja

Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 10)

b) In welcher Form erfolgt die Qualitätskontrolle?

c) Wer führt diese Qualitätskontrolle durch?

10. Sind im Vertrag Reinigungsaufgaben für den Anbieter festgelegt?

Ja

In einem Teil der Schulen

Nein

11. Wird das Personal für die Ausgabe der Mittagsmahlzeit vom Anbieter gestellt?

Ja

In einem Teil der Schulen

Nein

12. In welcher Höhe wird der durchschnittliche Bio-Anteil im Speisenangebot Ihrer Schulen vertraglich gefordert?

Keine Biolebensmittel gefordert

Bis zu 10% des geldwerten Anteils

Bis zu 20% des geldwerten Anteils

Bis zu 30% des geldwerten Anteils

Mehr als 30% des geldwerten Anteils

Weiß nicht

13. a) Wie hoch ist der durchschnittliche Verkaufspreis einer Mittagsmahlzeit an Ihren Schulen?

_____ Euro in Grundschulen

_____ Euro in weiterführenden Schulen

b) Was ist in diesem Preis enthalten? (Mehrfachnennungen möglich)

Hauptgericht (z. B. Fleisch inkl. Beilagen, wie Gemüse, Nudeln)

Dessert

Salat oder Rohkost

Abwechselnd Dessert oder Salat/Rohkost

Suppe

Getränk

14. a) Gibt es einen Zuschuss der Kommune für die Mittagsverpflegung zusätzlich zum Bildungs- und Teilhabe-Paket (BuT)?

Ja

Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 15a)

b) Wie hoch ist dieser Zuschuss?

_____ Euro je Mittagessen in Grundschulen

_____ Euro je Mittagessen in weiterführenden Schulen

15. a) Wie hoch ist an Ihren Schulen schätzungsweise der Anteil an Schülern/-innen aus sozial schwachen Familien, die Anspruch auf eine finanzielle Unterstützung durch das Bildungs- und Teilhabe-Paket haben?

_____ Prozent

- b) Wie hoch ist an Ihren Schulen der tatsächliche Anteil an Schülern/-innen, die mit finanzieller Unterstützung des Bildungs- und Teilhabe-Pakets an der Mittagsverpflegung teilnehmen?

_____ Prozent

16. Zahlt der Anbieter der Mittagsverpflegung in den Schulen Betriebskosten (z. B. für Strom, Wasser)?

- Ja, eine Pauschale
 Ja, Abrechnung nach Verbrauch
 Nein, werden vom Schulträger übernommen

17. Entstehen für den Anbieter in den Schulen Kosten für Pacht/Miete?

- Ja In einem Teil der Schulen Nein

18. Wird das Mobiliar im Speiseraum durch den Schulträger gestellt?

- Ja In einem Teil der Schulen Nein

19. Wird die Kücheneinrichtung vom Schulträger gestellt?

- Ja Nein

Ausstattung

20. a) Steht in den Schulen standardmäßig ein eigener Speiseraum für den Verzehr der Mittagsmahlzeit zur Verfügung?

- Ja In einem Teil der Schulen Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 21)

- b) Wie viel Quadratmeter stehen in der Regel im Speiseraum pro Sitzplatz zur Verfügung?

_____ m² / Sitzplatz

21. In wie vielen Schulen ist der folgende Küchentyp vorhanden?

(Bitte tragen Sie für jeden Küchentyp die entsprechende Anzahl an Schulen ein.)

- _____ Schulen mit voll ausgestatteter Zubereitungsküche
_____ Schulen mit Relaisküche (mit Gargeräten zum Regenerieren/Erhitzen der Speisen und Möglichkeit zur Zubereitung von Salaten und Desserts)
_____ Schulen mit Ausgabe-/Verteilerküche
_____ Schulen mit reiner Spülküche
_____ Schulen ohne Küche

22. a) Sind separate Toiletten für das Küchen- und Ausgabepersonal in jeder Schule, für die Sie zuständig sind, vorhanden?

- Ja In einem Teil der Schulen Nein

b) Sind separate Umkleieräume für das Küchen- und Ausgabepersonal in jeder Schule, für die Sie zuständig sind, vorhanden?

- Ja In einem Teil der Schulen Nein

c) Sind separate Aufenthaltsräume für das Küchen- und Ausgabepersonal in jeder Schule, für die Sie zuständig sind, vorhanden?

- Ja In einem Teil der Schulen Nein

Organisatorische Rahmenbedingungen

23. An wie vielen Schulen ist das folgende Verpflegungssystem vorhanden? (Bitte tragen Sie für jedes Verpflegungssystem die entsprechende Anzahl an Schulen ein.)

- _____ Schulen, an denen die Speisen vor Ort frisch zubereitet werden (*Frisch- und Mischküche*)
- _____ Schulen, an denen die Speisen tiefgekühlt angeliefert und vor Ort erwärmt werden (*Tiefkühlkostsystem*), ggf. ergänzt durch Salate und / oder Desserts
- _____ Schulen, an denen die Speisen gekühlt angeliefert und vor Ort erwärmt werden (*Cook & Chill-System*), ggf. ergänzt durch Salate und / oder Desserts
- _____ Schulen, an denen die Speisen warm angeliefert werden (*Warmverpflegung*), ggf. einschließlich Salat und/oder Desserts

24. a) Wie viele Menüs werden im Durchschnitt täglich an Ihren Grundschulen gleichzeitig angeboten?

- 1 Menü 2 Menüs Mehr als 2 Menüs
- Kein Menü, sondern freie Komponentenwahl am Buffet/Tresen
- Keine Grundschule im Zuständigkeitsbereich vorhanden

b) Wie viele Menüs werden im Durchschnitt täglich an Ihren weiterführenden Schulen gleichzeitig angeboten?

- 1 Menü 2 Menüs Mehr als 2 Menüs
- Kein Menü, sondern freie Komponentenwahl am Buffet/Tresen
- Keine weiterführende Schule im Zuständigkeitsbereich vorhanden

25. Wie ist das Bestellverfahren für die Schüler/-innen überwiegend organisiert? (*Mehrfachnennungen möglich*)

- Online Per Telefon
- Über einen Touchmonitor in der Schule mit zugehöriger Chipkarte Keine Vorbestellung notwendig
- Auf andere Art, und zwar _____

26. a) Wie erfahren Sie von Problemen im Ablauf der Mittagsverpflegung?

Durch... (Mehrfachnennungen möglich)

- Regelmäßige Besprechungen mit den für die Verpflegung zuständigen Personen der einzelnen Schulen
- Schriftliche Befragungen
- Eltern
- Schülerinnen und Schüler
- Lehrkräfte / pädagogische Fachkräfte
- Rückmeldungen des/der Verpflegungsbeauftragten der Schule
- Formalisierte Mängelprotokolle
- Über eine Hotline
- Gar nicht (Wenn „Gar nicht“, bitte weiter mit Frage 27a)
- Sonstiges, und zwar _____

b) Wie lösen Sie die auftretenden Probleme im Ablauf der Mittagsverpflegung?

27. a) Stehen Sie in einem regelmäßigen Austausch mit dem Auftragnehmer der Mittagsverpflegung?

- Ja Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 28a)

b) Wie häufig stehen Sie im Austausch mit dem Auftragnehmer der Mittagsverpflegung?

28. a) Unterstützen Sie die Fortbildung von Personen, die mit der Verpflegung beauftragt sind?

- Ja Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 29)

b) Welche Themen behandeln die Fortbildungen, an denen die Personen teilnehmen? (Mehrfachnennungen möglich)

- Ernährung allgemein Kinderernährung
 - Schulverpflegung Hygiene
 - Förderung der Akzeptanz bei den Schülern Kennzeichnung von Speisen und Lebensmitteln
 - Andere, und zwar _____
-

Qualität und Speisenangebot der Verpflegung

29. Wie wird Nachhaltigkeit in der Mittagsverpflegung berücksichtigt? (Mehrfachnennungen möglich)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Verwendung von regionalen Produkten | <input type="checkbox"/> Trennung des Abfalls |
| <input type="checkbox"/> Verwendung von saisonalen Produkten | <input type="checkbox"/> Vermeidung von Speisenresten |
| <input type="checkbox"/> Verwendung von Bio-Lebensmitteln | <input type="checkbox"/> Gar nicht |
| <input type="checkbox"/> Verwendung von Fisch aus nachhaltigem Fang (z. B. MSC) | <input type="checkbox"/> Ist nicht bekannt |
| <input type="checkbox"/> Verwendung von Fair-Trade- Lebensmitteln | <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ |
| <input type="checkbox"/> Reduzierung von Verpackungsmüll | |

30. Ist in der Mehrheit Ihrer Schulen eine kostenlose Versorgung mit Getränken möglich? (Mehrfachnennungen möglich)

- Ja, durch einen Trinkwasserspender
- Ja, durch einen Trinkbrunnen
- Ja, im Preis des Mittagessens ist ein Getränk enthalten
- Ja, und zwar durch _____
- Nein, es werden mehrheitlich keine kostenlosen Getränke angeboten.

31. a) Ist Ihnen der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) bekannt?

- Ja Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 32a)

b) Fordern Sie den Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) an Ihren Schulen?

- Ja, vollständige Umsetzung des Standards Ja, Umsetzung eines Teils des Standards Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 32a)

c) Wie erfolgt die Kontrolle zur Einhaltung dieses Qualitätsstandards?

- Regelmäßige Audits im Rahmen einer Zertifizierung
- Leerliste der DGE (Checkliste)
- Keine Kontrolle
- Sonstiges, und zwar _____

32. a) Sind Ihnen folgende Einrichtungen / Angebote bekannt?

- | | | |
|---|-----------------------------|-------------------------------|
| Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| Bildungsregion Ostfriesland | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| RPZ Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung / Runder Tisch Schulverpflegung | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| Klaus Bahlsen Zentrum nachhaltige Ernährung (ZnE) | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |

b) Welche Materialien und Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen sind Ihnen bekannt? (Mehrfachnennungen möglich)

- Handlungsempfehlungen zur Kita- und Schulverpflegung
 - Beratung und Qualifizierungsmaßnahmen
 - Handlungsleitfaden Ausschreibung und Leistungsverzeichnis
 - Arbeitshilfe zur schulinternen Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung
 - Tag der Schulverpflegung
 - Andere Materialien und Angebote, und zwar
-
- Keines davon ist bekannt

33. Wo sehen Sie Herausforderungen im Bereich Schulverpflegung?

34. Haben Sie noch spezifische Wünsche, mit denen die Schulverpflegung unterstützt werden sollte?

35. Welche Erwartungen haben Sie an die vorliegende Befragung zur Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland?

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Die HAW Hamburg nimmt den Datenschutz sehr ernst und setzt die einschlägigen Bestimmungen zum Datenschutz sorgfältig um. Alle Ihre Angaben werden anonymisiert und ausschließlich zu wissenschaftlichen Zwecken verwendet.

A.2 Fragebogen an die Schulleitungen

Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland Fragebogen an die Schulleitungen

Allgemeine Angaben zu Ihrer Schule

Zu welcher Gebietskörperschaft gehören Sie?

- Stadt Emden Landkreis Aurich
 Landkreis Leer Landkreis Wittmund

1. Die Gesamtzahl der Schüler/-innen an Ihrer Schule beträgt:

_____ Schüler/-innen

2. Um welche Schulart handelt es sich? (Mehrfachnennungen möglich)

- Grundschule Gymnasium
 Haupt-, Real- und Oberschule Förderschule
 Gesamtschule

3. a) Ist Ihre Schule eine Ganztagschule?

- Ja Nein
 Keine Ganztagschule, aber Nachmittagsunterricht

(Wenn „Nein“ oder „Keine Ganztagschule...“, bitte weiter mit Frage 4)

b) Zu welcher Ganztagsform zählt Ihre Schule?

- Gebundener Ganztag Teilweise gebundener Ganztag
 Offener Ganztag

4. Welche Konkurrenzangebote außerhalb der Schule gibt es für die Schüler/-innen sich mittags zu verpflegen? (Mehrfachnennungen möglich)

- Kiosk Café / Bistro / Cafeteria
 Mensa in der Nachbarschule Fast Food Restaurant
 Fleischerei Automat
 Bäckerei Lebensmittelgeschäft
 Imbiss Tankstelle
 Keine Möglichkeit Sonstiges, und zwar _____

Angaben zur Zwischenverpflegung

5. Wo wird in Ihrer Schule eine Zwischenverpflegung angeboten?

(Mehrfachnennungen möglich)

- Mensa / Schulkantine Snack-Automat
 Kiosk Getränkeautomat
 Café / Bistro / Cafeteria Sonstiges, und zwar _____

Es gibt keine Möglichkeit Getränke oder Speisen für zwischendurch zu kaufen

(Wenn „nur Automaten“, bitte weiter mit Frage 8a)

(Wenn „kein Angebot“, bitte weiter mit Frage 9a)

6. An wie vielen Tagen in der Woche gibt es ein Angebot für die Zwischenverpflegung an Ihrer Schule?

- 1 Tag 2 Tage 3 Tage 4 Tage 5 Tage

7. Wann gibt es ein Angebot für die Zwischenverpflegung an Ihrer Schule?

(Mehrfachnennungen möglich)

- Vor Schulbeginn In den kleinen Pausen
 In den großen Pausen Während des Unterrichts / in Freistunden
 Parallel zur Mittagsverpflegung

8. a) Welche Lebensmittel und Speisen können die Schüler/-innen als Zwischenmahlzeit an Ihrer Schule kaufen? (Mehrfachnennungen möglich)

- Brot / Brötchen / Laugengebäck ohne Belag
 Brot / Brötchen / Laugengebäck mit z. B. Butter, Käse, Wurst oder Marmelade
 Brötchen / Stangen / Laugengebäck mit Käse überbacken
 Süße Backwaren wie z. B. Muffins, Rosinenschnecken, Schokocroissant, Kuchen, Waffeln
 Müsli, Cornflakes
 Pizzaschnitte, Börek, Käse-Schinken-Croissant, Blätterteigtasche etc.
 Süßigkeiten wie z. B. Schokoriegel, Gummibärchen, Eis, Kekse
 Salziges wie z. B. Chips, Erdnussflips
 Frisches Obst, Obstsalat
 Gemüse, Gemüse-Sticks, Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika etc.
 Couscous-Salat, Kartoffel- oder Nudelsalat etc.
 Milch und Milchprodukte wie z. B. Trinkjoghurt, Vanillemilch, Kakao, Joghurt, Quark
 Suppe
 Sonstiges, und zwar _____

b) Welche Getränke können die Schüler/-innen im Rahmen der Zwischenverpflegung kaufen? (Mehrfachnennungen möglich)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Wasser | <input type="checkbox"/> Saft |
| <input type="checkbox"/> Saftschorle | <input type="checkbox"/> Softdrinks
(z. B. Cola, Fanta, Sprite, Eistee) |
| <input type="checkbox"/> Tee | <input type="checkbox"/> Kaffee, Cappuccino etc. |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges, und zwar _____ | |

9. a) Gibt es für die Schüler/-innen Möglichkeiten, kostenlos Getränke zu bekommen?

- Ja Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 10)

b) Wo können die Schüler/-innen kostenlos Getränke erhalten? (Mehrfachnennungen möglich)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Trinkwasserspender | <input type="checkbox"/> Trinkbrunnen |
| <input type="checkbox"/> Nachmittagsbetreuung | <input type="checkbox"/> Anderer Ort, und zwar _____ |

Organisatorische Rahmenbedingungen der Mittagsmahlzeit

10. Wird an Ihrer Schule eine Mittagsmahlzeit angeboten?

- Ja Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 34a)

11. a) Wer ist der Betreiber / Auftragnehmer Ihrer Mittagsverpflegung?

- Ehrenamtlich Tätige
- Pächter
- Schülerfirma
- Schüler kochen für Schüler
- Beschäftigungsträger (Anbieter von Qualifizierungs- und Arbeitsmaßnahmen für Arbeitssuchende)
- Cateringunternehmen (Zubereitung der Mittagsmahlzeit einschließlich Ausgabe, Verteilung, Entsorgung und Reinigung)
- Externe Lieferanten wie Großküchen von Mensen, Krankenhäusern, Senioreneinrichtungen, Betriebsgastronomie, karitative Organisationen etc. (Anlieferung der Mittagsmahlzeit ohne Organisation der Ausgabe und Verteilung)
- Sonstige, und zwar _____

b) Steht Ihre Schule in einem regelmäßigen Austausch mit dem Auftragnehmer der Mittagsverpflegung?

- Ja Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 12)

c) Wie häufig stehen Sie im Austausch mit dem Auftragnehmer der Mittagsverpflegung?

12. Welcher Küchentyp ist an Ihrer Schule vorhanden?

- Voll ausgestattete Zubereitungsküche
- Relaisküche (mit Gargeräten zum Regenerieren/Erhitzen der Speisen und Möglichkeit zur Zubereitung von Salaten und Desserts)
- Ausgabe-/Verteilerküche
- Reine Spülküche
- Es gibt keine Küche.

13. Welches Verpflegungssystem wird realisiert?

- Vor Ort frisch zubereitet (*Frisch- und Mischküche*)
- Tiefgekühlt angeliefert und vor Ort erwärmt (*Tiefkühlkostsystem/Cook&Freeze-System*), ggf. ergänzt durch Salate und/oder Desserts
- Gekühlt angeliefert und vor Ort erwärmt (*Cook&Chill-System*), ggf. ergänzt durch Salate und/oder Desserts
- Die Speisen werden warm angeliefert (*Warmverpflegung*), ggf. einschließlich Salate und/oder Desserts

14. a) Gibt es einen speziell für die Schulverpflegung eingerichteten Ausschuss (Verpflegungsausschuss / Runder Tisch), der sich um die Organisation und Gestaltung der Mittagsmahlzeit kümmert?

- Ja Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 15)

b) Wie ist dieser Ausschuss zusammengesetzt? (Mehrfachnennungen möglich)

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Schulleitung | <input type="checkbox"/> Förderverein | <input type="checkbox"/> Mensaverein |
| <input type="checkbox"/> Eltern | <input type="checkbox"/> Lehrkräfte / pädagogische Fachkräfte | <input type="checkbox"/> Ansprechpartner für die Schulverpflegung |
| <input type="checkbox"/> Schüler/-innen | <input type="checkbox"/> Schulträger | <input type="checkbox"/> Hausmeister |
| <input type="checkbox"/> Mensamitarbeitende | <input type="checkbox"/> Anbieter der Verpflegung | |
| <input type="checkbox"/> Andere, und zwar _____ | | |

15. Wie viele Schüler/-innen nehmen im Durchschnitt an einem Tag am Mittagessen an Ihrer Schule teil?

_____ Schüler/-innen

Regelung der Mensa-Öffnungszeiten vs. Pausenzeiten der Schüler

16. An wie vielen Tagen in der Woche besteht an Ihrer Schule die Möglichkeit eine warme Mittagsmahlzeit einzunehmen?

- 1 Tag 2 Tage 3 Tage 4 Tage 5 Tage

17. Innerhalb welchen Zeitraums können die Schüler/-innen in Ihrer Schule ein Mittagessen in der Mensa einnehmen?

- In weniger als 30 Minuten In weniger als 1 Stunde
 Zwischen 1 und bis zu 2 Stunden Länger als 2 Stunden

18. a) Wie ist die Mittagspause geregelt?

- Alle Schüler/-innen essen gleichzeitig
 Jede Klassenstufe hat zu einem unterschiedlichen Zeitpunkt Mittagspause
 Sonstiges, und zwar _____

b) Wie lange dauert die Mittagspause für die Schüler/-innen?

- 20 bis 30 Minuten 31 bis 45 Minuten
 46 bis 60 Minuten Mehr als 60 Minuten

Bestell- und Abrechnungssystem

19. a) Muss das Mittagessen vorbestellt werden?

- Ja Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 20)

b) Wenn ja, wie lange muss die Vorlaufzeit sein?

20. Wie erfolgt die Bezahlung der Verpflegung? (Mehrfachnennungen möglich)

- Abbuchung vom Konto der Eltern Online-Guthaben-System
 Ausgabe von Essensmarken Durch Bargeld beim jeweiligen Verzehr
 Abbuchung über Chipkarte Abo-System
 Sonstiges, und zwar _____

21. a) Wie hoch ist an Ihrer Schule schätzungsweise der Anteil an Schülern/-innen aus sozial schwachen Familien, die Anspruch auf eine finanzielle Unterstützung durch das Bildungs- und Teilhabe-Paket (BuT) haben?

_____ Prozent Keine Kenntnis

b) Wie hoch ist an Ihrer Schule der tatsächliche Anteil an Schülern/-innen, die mit finanzieller Unterstützung des Bildungs- und Teilhabe-Pakets an der Mittagsverpflegung teilnehmen?

_____ Prozent Keine Kenntnis

Gestaltung der Mittagsverpflegung

22. a) Wie hoch ist der durchschnittliche Verkaufspreis einer Mittagsmahlzeit?

_____ Euro in Grundschulen
_____ Euro in weiterführenden Schulen

b) Was ist in diesem Preis enthalten? (Mehrfachnennungen möglich)

- Hauptgericht (z. B. Fleisch inkl. Beilagen wie Gemüse, Nudeln)
- Dessert
- Salat oder Rohkost / Obst
- Abwechselnd Dessert oder Salat / Rohkost / Obst
- Suppe
- Getränk
- Keine Kenntnis

23. Wie viele Menüs werden an einem durchschnittlichen Schultag gleichzeitig angeboten?

- 1 Menü
- Mehr als 2 Menüs
- 2 Menüs
- Kein Menü, sondern freie Komponentenauswahl am Buffet / Tresen

24. Welche Speisen werden außer dem Hauptgericht in der Regel noch im Rahmen der Mittagsmahlzeit angeboten? (Mehrfachnennungen möglich)

- Salatbuffet
- Gemüse-Rohkost
- Obst
- Desserts
- Suppe
- Weiteres, und zwar _____

25. Wie wird Nachhaltigkeit in der Mittagsverpflegung berücksichtigt? (Mehrfachnennungen möglich)

- Verwendung von regionalen Produkten
- Verwendung von saisonalen Produkten
- Verwendung von Bio-Lebensmitteln
- Verwendung von Fisch aus nachhaltigem Fang (z. B. MSC)
- Verwendung von Fair-Trade- Lebensmitteln
- Reduzierung von Verpackungsmüll
- Trennung des Abfalls
- Vermeidung von Speisenresten
- Gar nicht
- Ist nicht bekannt
- Sonstiges: _____

26. Welche Besonderheiten werden im Speisenangebot berücksichtigt? (Mehrfachnennungen möglich)

- Allergien und Unverträglichkeiten (wie Erdnuss, Milcheiweiß, Laktose)
- Spezifische Essgewohnheiten (vegetarisch / vegan etc.)
- Religiöse Speisevorschriften
- Vorlieben und Abneigungen der Schüler/-innen
- Keine
- Sonstiges, und zwar _____

27. Welche speziellen kulturellen Bedürfnisse werden bei der Verpflegung berücksichtigt? (Mehrfachnennungen möglich)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Regionale Spezialitäten | <input type="checkbox"/> Jüdische Speisevorschriften |
| <input type="checkbox"/> Christliche Traditionen | <input type="checkbox"/> Muslimische Speisevorschriften |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges, und zwar _____ | <input type="checkbox"/> Keine |

28. Stehen den Schülern/-innen zur Mittagsmahlzeit kostenlos Getränke zur Verfügung?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Ja, Wasser | <input type="checkbox"/> Nein |
| <input type="checkbox"/> Ja, Wasser und andere Getränke | <input type="checkbox"/> Keine Kenntnis |

Esssituation und Einbindung der Verpflegung in die Ernährungsbildung

29. Wo wird die Mittagsmahlzeit eingenommen?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Mensa / Speiseraum | <input type="checkbox"/> Aula wird als Speiseraum genutzt |
| <input type="checkbox"/> Klassenzimmer | <input type="checkbox"/> Pausenhalle |
| <input type="checkbox"/> Tische und Sitzbereiche sind im Flur | <input type="checkbox"/> Anderer Ort, und zwar _____ |

30. Wie ist die Essensausgabe organisiert?

- Tischgemeinschaften
- Ausgabe des vorportionierten Essens
- Eigene Zusammenstellung des Mittagessens an verschiedenen Ausgabe-Stationen (Free Flow)
- Sonstiges, und zwar _____

31. Gibt es im Speiseraum abgegrenzte Sitzbereiche für ältere Schüler/-innen und Lehrkräfte?

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
|-----------------------------|-------------------------------|

32. Wie beurteilen Sie die Atmosphäre des Speiseraums?

- | | | | | | | |
|-----------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------|
| Einladend | <input type="checkbox"/> | Wenig einladend |
| Großräumig | <input type="checkbox"/> | Eng |
| Gut belüftet | <input type="checkbox"/> | Stickig |
| Hell / Gut beleuchtet | <input type="checkbox"/> | Dunkel / Schlecht beleuchtet |
| Bequemes Mobiliar | <input type="checkbox"/> | Unbequemes Mobiliar |
| Gemütlich | <input type="checkbox"/> | Ungemütlich |
| Leise Geräuschkulisse | <input type="checkbox"/> | Laute Geräuschkulisse |

33. Motivieren Sie an Ihrer Schule die Lehrkräfte an der Mittagsmahlzeit teilzunehmen?

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
|-----------------------------|-------------------------------|

34. a) Gibt es an Ihrer Schule folgende pädagogische Angebote?

	Ja	Nein
Ernährungs- / Hauswirtschaftsunterricht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ernährungsprojekte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 35)

b) Wenn ja, in welchem Umfang werden diese angeboten?

	Wöchentlich	Monatlich	Halbjährlich	Jährlich	Gar nicht
Ernährungs- / Hauswirtschaftsunterricht	<input type="checkbox"/>				
Ernährungsprojekte	<input type="checkbox"/>				

c) Wenn ja, gibt es eine Verknüpfung der Ernährungsbildung zur Mittagsverpflegung (z. B. Besuch der Küche des Anbieters, Umgestaltung des Speiseraums)?

Ja und zwar _____ Nein

35. Gibt es in Ihrer Schule ein pädagogisches Konzept rund um die Verpflegung (Verpflegungskonzept)?

Ja Nein

36. a) Ist an Ihrer Schule eine Lehrküche vorhanden?

Ja Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 37a)

b) Wird diese Lehrküche zurzeit für den Unterricht genutzt?

Ja Nein

Qualitätssicherung und Hygienemanagement

37. a) Wird die Zufriedenheit der Schüler/-innen mit der Mittagsverpflegung erhoben?

Ja Nein (bitte weiter mit Frage 38)

b) Wie wird die Zufriedenheit der Schüler/-innen mit der Mittagsverpflegung erhoben? (Mehrfachnennungen möglich)

- Schüler/-innen werden regelmäßig befragt
- Es gibt eine Feedback-Box
- Menge der Essensreste
- Sonstiges, und zwar _____

38. Erfolgt die Verpflegung auf der Basis externer Leitlinien?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> OptiMIX-Konzept | <input type="checkbox"/> Es wird keine externe Leitlinie berücksichtigt |
| <input type="checkbox"/> DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflegung | <input type="checkbox"/> Sonstige, und zwar |
| <input type="checkbox"/> Bremer Checkliste | <input type="checkbox"/> Keine Kenntnis |
-

39. a) Erhält Ihre Schule für die Mittagsverpflegung eine DGE-zertifizierte Menülinie?

- Ja Nein Keine Kenntnis Kein Mittagsangebot

b) Hat Ihre Schule eine Zertifizierung für die Verpflegung bzw. streben Sie eine Zertifizierung an?

- Ja, haben wir Ja, streben wir an Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 40)

c) Wenn ja, welche Zertifizierung?

40. Verfügt Ihre Schule bzw. Ihre Schulmensa über ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) zur Sicherung der Hygiene gemäß EU-Verordnungen?

- Ja Nein Konzept nicht bekannt

41. a) Werden an Ihrer Schule Hygieneschulungen / Belehrungen durchgeführt?

- Ja Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 42a)

b) Wie häufig finden diese statt?

- 1x im Jahr Alle 2 Jahre Seltener

42. a) Ist Ihnen das Schulmilchprogramm der Europäischen Union bekannt?

- Ja Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 43a)

b) Nimmt Ihre Schule am Schulmilchprogramm teil?

- Ja Nein

43. a) Ist Ihnen das Schulobstprogramm der Europäischen Union bekannt?

- Ja Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 44)

b) Nimmt Ihre Schule am Schulobstprogramm teil?

- Ja Nein Für unsere Schulform gilt das Schulobstprogramm nicht

44. Welche Unterstützungsangebote hat Ihre Schule bei der Realisierung der Verpflegung bereits genutzt? (Mehrfachnennungen möglich)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Fortbildungsangebote/Workshops | <input type="checkbox"/> Einschlägige Internetseiten |
| <input type="checkbox"/> Informationsveranstaltungen | <input type="checkbox"/> IN-FORM-Materialien |
| <input type="checkbox"/> Beratungen | <input type="checkbox"/> Persönliche Kontakte |
| <input type="checkbox"/> Informationsbroschüren | <input type="checkbox"/> Keine Unterstützungsangebote |
| <input type="checkbox"/> Regionale Treffen | <input type="checkbox"/> Sonstiges: |
-

45. Von welchen Institutionen stammen die von Ihnen genutzten Unterstützungsangebote? (Mehrfachnennungen möglich)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) | <input type="checkbox"/> Klaus Bahlsen Zentrum nachhaltige Ernährung (ZnE) |
| <input type="checkbox"/> Verbraucherzentrale | <input type="checkbox"/> Hochschulen |
| <input type="checkbox"/> Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund | <input type="checkbox"/> Fachkräfte |
| <input type="checkbox"/> Vernetzungsstelle Schulverpflegung | <input type="checkbox"/> Bundes-/Landesministerium |
| <input type="checkbox"/> Schulträger | <input type="checkbox"/> Weiß nicht |
| <input type="checkbox"/> Bildungsregion Ostfriesland | <input type="checkbox"/> Keine Unterstützungsangebote |
| <input type="checkbox"/> RPZ Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung / Runder Tisch Schulverpflegung | <input type="checkbox"/> Sonstige: |
-

46. a) Sind Ihnen folgende Einrichtungen / Angebote bekannt?

- | | | |
|---|-----------------------------|-------------------------------|
| Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| Bildungsregion Ostfriesland | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| RPZ Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung / Runder Tisch Schulverpflegung | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
| Klaus Bahlsen Zentrum nachhaltige Ernährung (ZnE) | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |

b) Welche Materialien und Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen sind Ihnen bekannt? (Mehrfachnennungen möglich)

- Handlungsempfehlungen zur Kita- und Schulverpflegung
- Beratung und Qualifizierungsmaßnahmen
- Handlungsleitfaden Ausschreibung und Leistungsverzeichnis
- Arbeitshilfe zur schulinternen Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung
- Tag der Schulverpflegung
- Andere Materialien und Angebote, und zwar

-
- Keines davon ist bekannt

47. Welches sind aus Ihrer Sicht die drei größten Herausforderungen bei der Verpflegung an Ihrer Schule? (Bitte nur 3 Nennungen)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Setzung des zeitlichen Rahmens für die Mittagspause | <input type="checkbox"/> Akzeptanz des Speisenangebots |
| <input type="checkbox"/> Einbindung der Schüler/-innen | <input type="checkbox"/> Kommunikation mit dem Essensanbieter |
| <input type="checkbox"/> Einbindung der Eltern | <input type="checkbox"/> Kommunikation mit dem Schulträger |
| <input type="checkbox"/> Abstimmung zwischen Nachmittagsbetreuung und Schule | <input type="checkbox"/> Unterschiedliche kulturelle Bedürfnisse |
| <input type="checkbox"/> Zufriedenheit der Schüler/-innen | <input type="checkbox"/> Ernährungsbildung |
| <input type="checkbox"/> Bestellung des Mittagessens | <input type="checkbox"/> Bezahlung des Mittagessens |
| <input type="checkbox"/> Erfassung BuT | <input type="checkbox"/> Sonstige |

48. Haben Sie noch spezifische Wünsche, mit denen die Schulverpflegung unterstützt werden sollte?

Speisenplan und Schülerbefragung

Bitte lassen Sie uns einen Speisenplan von 4 aufeinander folgenden Wochen zukommen, wenn in Ihrer Schule eine Mittagsmahlzeit angeboten wird. Sie können uns diesen entweder per E-Mail oder Post zusenden.

Da wir auch gern Ihre Schülerinnen und Schüler in diese Erhebung mit einbeziehen möchten, finden Sie im Anhang der E-Mail, die wir Ihnen mit dem Link zu dieser Befragung geschickt haben, ein Formular für die Schülerbefragung. Wenn Sie als Schulleitung einer Schülerbefragung zustimmen, füllen Sie bitte die beigefügte Teilnahme-Erklärung aus. Ihre eingegebenen Kontaktdaten werden separat erfasst, sodass keine Verbindung zu Ihren Angaben im Online-Fragebogen möglich ist.

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Fakultät Life Sciences
Prof. Ulrike Arens-Azevedo
Ulmenliet 20
21033 Hamburg
E-Mail: schulverpflegung_befragung@haw-hamburg.de

Die HAW Hamburg nimmt den Datenschutz sehr ernst und setzt die einschlägigen Bestimmungen zum Datenschutz sorgfältig um. Alle Ihre Angaben werden anonymisiert und ausschließlich zu wissenschaftlichen Zwecken verwendet.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

A.3 Fragebogen an die Schülerinnen und Schüler (Primarbereich)

Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland Schülerfragebogen Primarbereich

Liebe Schülerin, lieber Schüler,

wir möchten gerne wissen, wie zufrieden Du mit dem Essen an Deiner Schule bist. Dazu haben wir einen Fragebogen aufgestellt und bitten Dich um Deine Antworten.

- Lies Dir bitte jede Frage durch oder lasse sie Dir vorlesen.
- Kreuze die Antwort an, die am besten zu Dir passt.
- Beantworte jede Frage ehrlich und ohne lange darüber nachzudenken.

Es gibt keine richtigen und falschen Antworten. Wichtig ist uns Deine Meinung.

Bitte sammelt die Fragebögen anschließend ein und steckt sie in den großen Umschlag.

Vielen Dank! ☺

Allgemeine Angaben

1. Ich bin _____ Jahre alt.

2. Ich gehe in die _____ Klasse.

3. Ich bin: ein Mädchen ein Junge

4. a) Bist Du auch nachmittags in der Schule? Ja Nein

4. b) Wie häufig bist Du nachmittags in der Schule?

- Gar nicht 1 x die Woche 2 x die Woche
 3 x die Woche 4 x die Woche 5 x die Woche

5. Wie häufig frühstückst Du normalerweise an Schultagen? („Frühstücken“ bedeutet mehr als nur ein Glas Milch oder Fruchtsaft zu trinken.)

- Nie An 1-2 Tagen An 3-4 Tagen Jeden Tag



Fragen zur Zwischenverpflegung

6. a) Gibt es an Deiner Schule die Möglichkeit, sich zwischendurch etwas zu Essen zu kaufen?

Ja

Nein

6. b) Wenn ja, kaufst Du Dir etwas für zwischendurch in der Schule?

Ja, immer

Ja, manchmal

Nein

7. Was kaufst Du zwischendurch in der Schule? (Kreuze alles an, was zutreffend ist.)

Brot / Brötchen / Laugenbrezeln ohne Belag

Brot / Brötchen / Laugenbrezeln mit z. B. Butter, Käse, Wurst oder Marmelade

Brötchen / Stangen / Laugengebäck mit Käse überbacken

Süße Backwaren wie z. B. Muffins, Rosinenschnecken, Schokocroissant, Kuchen, Waffeln

Müsli, Cornflakes

Pizzaschnitte, Börek, Käse-Schinken-Croissant, Blätterteigtasche etc.

Süßigkeiten wie z. B. Schokoriegel, Gummibärchen, Eis, Kekse

Salziges wie z. B. Chips, Erdnussflips

Frisches Obst, Obstsalat

Gemüse, Gemüse-Sticks, Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika etc.

Couscous-Salat, Kartoffel- oder Nudelsalat etc.

Milchprodukte wie z. B. Joghurt, Quark

Suppe

Andere Speisen, und zwar (Schreibe hier hin, welche anderen Speisen das sind.):



Fragen zum Mittagessen in der Schule

8. Gibt es an Deiner Schule ein warmes Mittagessen?

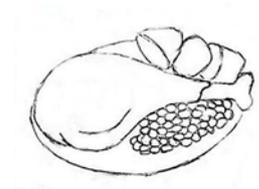
Ja

Nein

9. Isst Du mittags in der Schule?

Ja

Nein



10.a) Wenn ja, warum isst Du mittags in der Schule?

(Kreuze alles an, was zutreffend ist.)

- Mir schmeckt das Essen dort.
 - Weil meine Eltern arbeiten.
 - Weil meine Eltern es so wollen.
 - Weil ich Hunger habe.
 - Weil ich gerne mit meinen Freunden zusammen bin.
 - Weil ich nachmittags Unterricht / AG / Nachmittagsbetreuung habe.
 - Aus einem anderen Grund, und zwar *(Schreibe hier den Grund hin.):*
-

10.b) Wenn nein, warum isst Du mittags nicht in der Schule?

(Schreibe hier den Grund hin.)

11.a) Was ist Dein Lieblingsgericht? *(Schreibe es hier auf.):*

11.b) Welches Gericht magst Du gar nicht? *(Schreibe es hier auf.):*

12. Wann isst Du normalerweise ein warmes Essen?

- Mittags
- Zu unterschiedlichen Zeiten
- Abends
- Gar nicht



Fragen zu den Getränken

13. Trinkst Du etwas in der Schule?

- Ja
- Nein

14. Was trinkst Du in der Schule? *(Kreuze alles an, was zutreffend ist.)*

- Wasser
- Saft
- Saftschorle
- Cola, Fanta, Sprite, Eistee
- Milch, Kakao, Trinkjoghurt, Vanillemilch
- Tee
- Andere Getränke, und zwar *(Schreibe hier hin, welche anderen Getränke das sind.):* _____



Wenn es an Deiner Schule ein Essensangebot gibt, beantworte bitte alle nachfolgenden Fragen. Ansonsten bitten wir Dich, nur noch Frage 21 auszufüllen.

Fragen zur Qualität des Essensangebots in Deiner Schule

15.a) Unter wie vielen Gerichten kannst Du Dein Mittagessen in der Schule auswählen?

- 1 Gericht
- Mehrere Gerichte zur Auswahl
- Ich kann mir mein Gericht selbst zusammenstellen.

15.b) Welche Speisen werden außer dem Hauptgericht beim Mittagessen noch angeboten? (Kreuze alles an, was zutreffend ist)

- Salatbuffet
- Gemüse-Rohkost
- Obst
- Nachtisch
- Suppe
- Anderes, und zwar _____

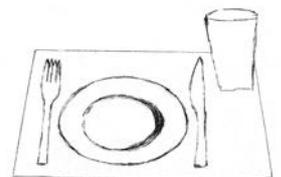
16. Wie zufrieden bist Du mit den folgenden Eigenschaften des Essens?
(Bitte beantworte jede Möglichkeit.)

	😊😊	😊	😐	😞	😞😞
Aussehen	<input type="checkbox"/>				
Menge	<input type="checkbox"/>				
Geschmack	<input type="checkbox"/>				

Fragen zu den Rahmenbedingungen

17. Wo esst Ihr in der Schule zu Mittag? (Kreuze alles an, was zutreffend ist.)

- Speiseraum
- Pausenhalle
- Aula
- Klassenzimmer
- Tische und Sitzbereiche im Flur
- Woanders, und zwar (Schreibe hier hin, wo Ihr normalerweise zum Essen hingeh.): _____



18. Der Raum in der Schule, in dem das Mittagessen eingenommen wird, ist ... (Bitte beantworte jede Möglichkeit.)

	😊😊	😊	😐	😞	😞😞
... schön	<input type="checkbox"/>				
... sauber	<input type="checkbox"/>				
... groß genug	<input type="checkbox"/>				
... ruhig	<input type="checkbox"/>				
... gemütlich	<input type="checkbox"/>				
... hell	<input type="checkbox"/>				

19.a) Werdet Ihr an der Gestaltung des Mittagessens beteiligt?

Ja Nein

19.b) Wenn ja, schreibe hier bitte auf, was Ihr macht:

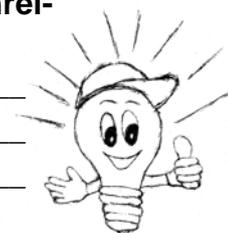
Gesamtbewertung und Wünsche

20. Wie findest Du insgesamt das Mittagessen in Deiner Schule?

(Kreuze die Antwort an, die am besten zu Deiner Meinung passt.)

😊😊	😊	😐	😞	😞😞
Super gut	Gut	Mittelmäßig	Schlecht	Total Schlecht
<input type="checkbox"/>				

21. Wenn Du besondere Wünsche oder Vorschläge zum Essen und Trinken an Deiner Schule oder zum Speiseraum hast, kannst Du sie hier aufschreiben:



Vielen Dank für Deine Mithilfe 😊

Die HAW Hamburg nimmt den Datenschutz sehr ernst und setzt die einschlägigen Bestimmungen zum Datenschutz sorgfältig um. Alle Deine Angaben werden anonymisiert und ausschließlich zu wissenschaftlichen Zwecken verwendet.

A.4 Fragebogen an die Schülerinnen und Schüler (Sekundarbereich I)



Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland Schülerfragebogen Sekundarbereich I

Liebe Schülerin, lieber Schüler,

wir möchten gerne wissen, wie zufrieden Du mit der Verpflegung an Deiner Schule bist. Dazu haben wir einen Fragebogen aufgestellt und bitten Dich um Deine Antworten.

Lies Dir bitte jede Frage durch.

Beantworte jede Frage ehrlich und ohne lange darüber nachzudenken.

Es gibt keine richtigen und falschen Antworten. Wichtig ist uns Deine Meinung.

Deine Angaben werden vertraulich behandelt.

Bitte sammelt die Fragebögen anschließend ein und steckt sie in den großen Umschlag.

Vielen Dank!

Allgemeine Angaben

1. Ich bin _____ Jahre alt.

2. Ich gehe in die _____ Klasse.

3. Ich bin weiblich männlich

4. a) Ist Deine Schule eine Ganztagschule? Ja Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 5)

4. b) Wie oft in der Woche nimmst Du am Ganztage teil?

Gar nicht 1 x die Woche 2 x die Woche
 3 x die Woche 4 x die Woche 5 x die Woche

5. Wie häufig frühstückst Du normalerweise an Schultagen? („Frühstücken“ bedeutet mehr als nur ein Glas Milch oder Fruchtsaft zu trinken.)

Nie An 1-2 Tagen An 3-4 Tagen Jeden Tag

Allgemeine Fragen zur Schulverpflegung

6. a) Wo kannst Du Dir an Deiner Schule etwas zu essen oder zu trinken kaufen?

(Mehrfachnennungen möglich)

Mensa / Schulkantine Café / Bistro / Cafeteria
 Kiosk Automat

Sonstiges, und zwar _____

Es gibt keine Möglichkeit (Dann bitte weiter mit Frage 6c)

6. b) Kaufst Du Dir etwas für zwischendurch in der Schule?

- Ja, immer Ja, manchmal Nein

6. c) Was kaufst Du zwischendurch in der Schule? (Mehrfachnennungen möglich)

- Brot / Brötchen / Laugenbrezeln ohne Belag
 Brot / Brötchen / Laugenbrezeln mit z. B. Butter, Käse, Wurst oder Marmelade
 Brötchen / Stangen / Laugengebäck mit Käse überbacken
 Süße Backwaren wie z. B. Muffins, Rosinenschnecken, Schokocroissant, Kuchen, Waffeln
 Müsli, Cornflakes
 Pizzaschnitte, Börek, Käse-Schinken-Croissant, Blätterteigtasche etc.
 Süßigkeiten wie z. B. Schokoriegel, Gummibärchen, Eis, Kekse
 Salziges wie z. B. Chips, Erdnussflips
 Frisches Obst, Obstsalat
 Gemüse, Gemüse-Sticks, Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika etc.
 Couscous-Salat, Kartoffel- oder Nudelsalat etc.
 Milchprodukte wie z. B. Joghurt, Quark
 Suppe
 Sonstiges, und zwar: _____

7. a) Wo könntest Du Dir in unmittelbarer Umgebung Deiner Schule etwas zu essen kaufen? (Mehrfachnennungen möglich)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Kiosk | <input type="checkbox"/> Café / Bistro / Cafeteria |
| <input type="checkbox"/> Mensa in der Nachbarschule | <input type="checkbox"/> Fast Food Restaurant |
| <input type="checkbox"/> Fleischerei | <input type="checkbox"/> Automat |
| <input type="checkbox"/> Bäckerei | <input type="checkbox"/> Lebensmittelgeschäft |
| <input type="checkbox"/> Imbiss | <input type="checkbox"/> Tankstelle |
- Sonstiges, und zwar _____
 Es gibt keine Möglichkeit (Dann bitte weiter mit Frage 8)

7. b) Nutzt Du diese Möglichkeit?

- Ja Nein

Fragen zur Mittagsmahlzeit

8. Gibt es an Deiner Schule ein warmes Mittagessen?

- Ja Nein

9. Wie lange ist Deine Essenspause am Mittag?

10. Isst Du mittags in der Schule?

Ja

Nein

11. a) Wenn ja, warum isst Du mittags in der Schule? (Mehrfachnennungen möglich)

Mir schmeckt das Essen dort.

Weil meine Eltern arbeiten.

Weil meine Eltern es so wollen.

Weil ich Hunger habe.

Weil ich gerne mit meinen Freunden zusammen bin.

Weil ich nachmittags Unterricht / AG / Nachmittagsbetreuung habe.

Aus einem anderen Grund, und zwar _____

11. b) Wenn nein, warum isst Du mittags nicht in der Schule?

12. a) Welches Gericht isst Du gerne?

12. b) Welches Gericht magst Du gar nicht?

13. Wann isst Du normalerweise eine warme Mahlzeit?

Mittags

Abends

Zu unterschiedlichen Zeiten

Gar nicht

Fragen zu den Getränken

14. Trinkst Du etwas in der Schule?

Ja

Nein

15. Gibt es ein Getränkeangebot in der Schule? (Hierzu zählen auch Wasserspender und Trinkbrunnen.)

Ja

Nein (Dann bitte weiter mit Frage 17)

16. Wenn es an Deiner Schule Getränke zu kaufen gibt, kaufst Du dort Getränke?

Ja

Nein

17. Was trinkst Du in der Schule? (Mehrfachnennungen möglich)

Wasser

Saft

Saftschorle

Cola, Fanta, Sprite, Eistee

Tee

Kaffee, Cappuccino etc.

Milch, Kakao, Trinkjoghurt, Vanillemilch

Sonstiges, und zwar _____

Wenn es an Deiner Schule eine Mittagsverpflegung gibt, beantworte bitte alle nachfolgenden Fragen. Ansonsten bitten wir Dich, nur noch Frage 27 auszufüllen.

Fragen zur Qualität des Verpflegungsangebotes in Deiner Schule

18. a) Unter wie vielen Menüs kannst Du Dein Mittagessen in der Schule auswählen?

- 1 Menü
 Mehrere Menüs zur Auswahl
 Ich kann mir mein Gericht selbst zusammenstellen.

18. b) Welche Speisen werden außer dem Hauptgericht in der Regel noch im Rahmen der Mittagsmahlzeit angeboten? (Mehrfachnennungen möglich)

- Salatbuffet
 Desserts
 Gemüse-Rohkost
 Suppe
 Obst
 Weiteres, und zwar _____

19. Welche Aussage trifft auf das Essen an Deiner Schule zu?

(Bitte bewerte jede Aussage.)

	Trifft zu	Trifft eher zu	Weder noch	Trifft eher nicht zu	Trifft nicht zu
Es gibt eine große Auswahl.	<input type="checkbox"/>				
Das Essen ist warm.	<input type="checkbox"/>				
Das Essen ist zu fetthaltig.	<input type="checkbox"/>				
Das Essen ist lecker.	<input type="checkbox"/>				
Ich werde satt.	<input type="checkbox"/>				
Das Essen ist schön angerichtet.	<input type="checkbox"/>				

20. Wie zufrieden bist Du auf einer Skala von 1-5 (1 = sehr zufrieden; 5 = gar nicht zufrieden) mit den Eigenschaften des Essens?

	1	2	3	4	5
Aussehen	<input type="checkbox"/>				
Menge	<input type="checkbox"/>				
Geschmack	<input type="checkbox"/>				

Fragen zu den Rahmenbedingungen

21. Wo esst Ihr in der Schule zu Mittag? (Mehrfachnennungen möglich)

- Speiseraum
 Pausenhalle
 Klassenzimmer
 Tische und Sitzbereiche im Flur
 Aula
 Woanders und zwar _____

22. Der Raum in der Schule, in dem das Mittagessen eingenommen wird, ist auf einer Skala von 1-5 ... (1 = stimme sehr zu; 5 = stimme gar nicht zu)

	1	2	3	4	5
... schön gestaltet	<input type="checkbox"/>				
... sauber	<input type="checkbox"/>				
... groß genug	<input type="checkbox"/>				
... ruhig	<input type="checkbox"/>				
... gemütlich	<input type="checkbox"/>				
... hell	<input type="checkbox"/>				

23. Nun möchten wir Deine Meinung über die Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung wissen. Wie beurteilst Du folgende Punkte?

	Sehr gut	Gut	Mittelmäßig	Schlecht	Sehr schlecht
Die Länge der Wartezeit vor der Essensausgabe ist ...	<input type="checkbox"/>				
Die Länge der Essenspause ist ...	<input type="checkbox"/>				
Der Speisenplan ist ...	<input type="checkbox"/>				

24. a) Was bezahlst Du für ein Mittagessen in der Schule?

_____ Euro

24. b) Wie beurteilst Du den Preis für das Mittagessen?

Zu niedrig Genau richtig Zu teuer

25. a) Wirst Du an der Gestaltung des Mittagessens beteiligt?

Ja Nein (Dann bitte weiter mit Frage 26)

25. b) Wenn ja, in welcher Form?

Gesamtbewertung und Wünsche

26. Wie bewertest Du die Mittagsverpflegung an Deiner Schule insgesamt?

Sehr gut Gut Mittelmäßig Schlecht Sehr schlecht

27. Welche besonderen Wünsche oder Vorschläge zur Verpflegung an Deiner Schule und/oder zum Speiseraum hast Du?

Vielen Dank für Deine Mitarbeit 😊

Die HAW Hamburg nimmt den Datenschutz sehr ernst und setzt die einschlägigen Bestimmungen zum Datenschutz sorgfältig um. Alle Deine Angaben werden anonymisiert und ausschließlich zu wissenschaftlichen Zwecken verwendet.

A.5 Fragebogen an die Schülerinnen und Schüler (Sekundarbereich II)

Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland Schülerfragebogen Sekundarbereich II

Liebe Schülerin, lieber Schüler,

wir möchten gerne wissen, wie zufrieden Sie mit der Verpflegung an Ihrer Schule sind. Dazu haben wir einen Fragebogen aufgestellt und bitten Sie um Ihre Antworten.

Lesen Sie sich bitte jede Frage durch.

Beantworten Sie jede Frage ehrlich und ohne lange darüber nachzudenken.

Es gibt keine richtigen und falschen Antworten. Wichtig ist uns Ihre Meinung.

Ihre Angaben werden vertraulich behandelt.

Bitte sammeln Sie die Fragebögen anschließend ein und stecken Sie sie in den großen Umschlag.

Vielen Dank!

Allgemeine Angaben

1. Ich bin _____ Jahre alt.

2. Ich gehe in die _____ Klasse.

3. Ich bin weiblich männlich

4. a) Ist Ihre Schule eine Ganztagschule? Ja Nein

(Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 5)

4. b) Wie oft in der Woche nehmen Sie am Ganztag teil?

Gar nicht 1 x die Woche 2 x die Woche

3 x die Woche 4 x die Woche 5 x die Woche

5. Wie häufig frühstücken Sie normalerweise an Schultagen? („Frühstücken“ bedeutet mehr als nur ein Glas Milch oder Fruchtsaft zu trinken.)

Nie An 1-2 Tagen An 3-4 Tagen Jeden Tag

Allgemeine Fragen zur Schulverpflegung

6. a) Wo können Sie sich an Ihrer Schule etwas zu essen oder zu trinken kaufen?

(Mehrfachnennungen möglich)

Mensa / Schulkantine Café / Bistro / Cafeteria

Kiosk Automat

Sonstiges, und zwar _____

Es gibt keine Möglichkeit (Dann bitte weiter mit Frage 6c)

6. b) Kaufen Sie sich etwas für zwischendurch in der Schule?

- Ja, immer Ja, manchmal Nein

6. c) Was kaufen Sie zwischendurch in der Schule? (Mehrfachnennungen möglich)

- Brot / Brötchen / Laugenbrezeln ohne Belag
 Brot / Brötchen / Laugenbrezeln mit z. B. Butter, Käse, Wurst oder Marmelade
 Brötchen / Stangen / Laugengebäck mit Käse überbacken
 Süße Backwaren wie z. B. Muffins, Rosinenschnecken, Schokocroissant, Kuchen, Waffeln
 Müsli, Cornflakes
 Pizzaschnitte, Börek, Käse-Schinken-Croissant, Blätterteigtasche etc.
 Süßigkeiten wie z. B. Schokoriegel, Gummibärchen, Eis, Kekse
 Salziges wie z. B. Chips, Erdnussflips
 Frisches Obst, Obstsalat
 Gemüse, Gemüse-Sticks, Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika etc.
 Couscous-Salat, Kartoffel- oder Nudelsalat etc.
 Milchprodukte wie z. B. Joghurt, Quark
 Suppe
 Sonstiges, und zwar: _____

7. a) Wo könnten Sie sich in unmittelbarer Umgebung Ihrer Schule etwas zu essen kaufen? (Mehrfachnennungen möglich)

- Kiosk Café / Bistro / Cafeteria
 Mensa in der Nachbarschule Fast Food Restaurant
 Fleischerei Automat
 Bäckerei Lebensmittelgeschäft
 Imbiss Tankstelle
 Sonstiges, und zwar _____
 Es gibt keine Möglichkeit (Dann bitte weiter mit Frage 8)

7. b) Nutzen Sie diese Möglichkeit?

- Ja Nein

Fragen zur Mittagsmahlzeit

8. Gibt es an Ihrer Schule ein warmes Mittagessen?

- Ja Nein

9. Wie lange ist Ihre Essenspause am Mittag?

10. Essen Sie mittags in der Schule?

Ja

Nein

11. a) Wenn ja, warum essen Sie mittags in der Schule? (Mehrfachnennungen möglich)

Mir schmeckt das Essen dort.

Weil meine Eltern arbeiten.

Weil meine Eltern es so wollen.

Weil ich Hunger habe.

Weil ich gerne mit meinen Freunden zusammen bin.

Weil ich nachmittags Unterricht / AG / Nachmittagsbetreuung habe.

Aus einem anderen Grund, und zwar _____

11. b) Wenn nein, warum essen Sie mittags nicht in der Schule?

12. a) Welches Gericht essen Sie gerne?

12. b) Welches Gericht mögen Sie gar nicht?

13. Wann essen Sie normalerweise eine warme Mahlzeit?

Mittags

Abends

Zu unterschiedlichen Zeiten

Gar nicht

Fragen zu den Getränken

14. Trinken Sie etwas in der Schule?

Ja

Nein

15. Gibt es ein Getränkeangebot in der Schule? (Hierzu zählen auch Wasserspender und Trinkbrunnen.)

Ja

Nein (Dann bitte weiter mit Frage 17)

16. Wenn es an Ihrer Schule Getränke zu kaufen gibt, kaufen Sie dort Getränke?

Ja

Nein

17. Was trinken Sie in der Schule? (Mehrfachnennungen möglich)

Wasser

Saft

Saftschorle

Cola, Fanta, Sprite, Eistee

Tee

Kaffee, Cappuccino etc.

Milch, Kakao, Trinkjoghurt, Vanillemilch

Sonstiges, und zwar _____

Wenn es an Ihrer Schule eine Mittagsverpflegung gibt, beantworten Sie bitte alle nachfolgenden Fragen. Ansonsten bitten wir Sie, nur noch Frage 27 auszufüllen.

Fragen zur Qualität des Verpflegungsangebotes in Ihrer Schule

18. a) Unter wie vielen Menüs können Sie sich Ihr Mittagessen in der Schule auswählen?

- 1 Menü
- Mehrere Menüs zur Auswahl
- Ich kann mir mein Gericht selbst zusammenstellen.

18. b) Welche Speisen werden außer dem Hauptgericht in der Regel noch im Rahmen der Mittagsmahlzeit angeboten? (Mehrfachnennungen möglich)

- Salatbuffet
- Desserts
- Gemüse-Rohkost
- Suppe
- Obst
- Weiteres, und zwar _____

19. Welche Aussage trifft auf das Essen an Ihrer Schule zu?

(Bitte bewerten Sie jede Aussage.)

	Trifft zu	Trifft eher zu	Weder noch	Trifft eher nicht zu	Trifft nicht zu
Es gibt eine große Auswahl.	<input type="checkbox"/>				
Das Essen ist warm.	<input type="checkbox"/>				
Das Essen ist zu fetthaltig.	<input type="checkbox"/>				
Das Essen ist lecker.	<input type="checkbox"/>				
Ich werde satt.	<input type="checkbox"/>				
Das Essen ist schön angerichtet.	<input type="checkbox"/>				

20. Wie zufrieden sind Sie auf einer Skala von 1-5 (1 = sehr zufrieden; 5 = gar nicht zufrieden) mit den Eigenschaften des Essens?

	1	2	3	4	5
Aussehen	<input type="checkbox"/>				
Menge	<input type="checkbox"/>				
Geschmack	<input type="checkbox"/>				

Fragen zu den Rahmenbedingungen

21. Wo essen Sie in der Schule zu Mittag? (Mehrfachnennungen möglich)

- Speiseraum
- Pausenhalle
- Klassenzimmer
- Tische und Sitzbereiche im Flur
- Aula
- Woanders und zwar _____

22. Der Raum in der Schule, in dem das Mittagessen eingenommen wird, ist auf einer Skala von 1-5 ... (1 = stimme sehr zu; 5 = stimme gar nicht zu)

	1	2	3	4	5
... schön gestaltet	<input type="checkbox"/>				
... sauber	<input type="checkbox"/>				
... groß genug	<input type="checkbox"/>				
... ruhig	<input type="checkbox"/>				
... gemütlich	<input type="checkbox"/>				
... hell	<input type="checkbox"/>				

23. Nun möchten wir Ihre Meinung über die Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung wissen. Wie beurteilen Sie folgende Punkte?

	Sehr gut	Gut	Mittelmäßig	Schlecht	Sehr schlecht
Die Länge der Wartezeit vor der Essensausgabe ist ...	<input type="checkbox"/>				
Die Länge der Essenspause ist ...	<input type="checkbox"/>				
Der Speisenplan ist ...	<input type="checkbox"/>				

24. a) Was bezahlen Sie für ein Mittagessen in der Schule?

_____ Euro

24. b) Wie beurteilen Sie den Preis für das Mittagessen?

Zu niedrig Genau richtig Zu teuer

25. a) Werden Sie an der Gestaltung des Mittagessens beteiligt?

Ja Nein (Dann bitte weiter mit Frage 26)

25. b) Wenn ja, in welcher Form?

Gesamtbewertung und Wünsche

26. Wie bewerten Sie die Mittagsverpflegung an Ihrer Schule insgesamt?

Sehr gut	Gut	Mittelmäßig	Schlecht	Sehr schlecht
<input type="checkbox"/>				

27. Welche besonderen Wünsche oder Vorschläge zur Verpflegung an Ihrer Schule und/oder zum Speiseraum haben Sie?

Vielen Dank für Ihre Mitarbeit ☺

Die HAW Hamburg nimmt den Datenschutz sehr ernst und setzt die einschlägigen Bestimmungen zum Datenschutz sorgfältig um. Alle Ihre Angaben werden anonymisiert und ausschließlich zu wissenschaftlichen Zwecken verwendet.

A.6 Fragebogen an die Eltern

Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland

Fragebogen für die Eltern

1. a) Nimmt Ihre Tochter / Ihr Sohn an der Mittagsverpflegung in der Schule teil?

Ja Nein

Wenn „Ja“, bitte weiter mit Frage 2.

1. b) Wenn nicht, was sind die Gründe für die Nichtteilnahme?

2. Wie werden Sie über das Verpflegungsangebot in der Schule informiert?
(Mehrfachnennungen möglich)

Internetauftritt des Essensanbieters Flyer über das Verpflegungsangebot Internetauftritt der Schule
 Elternabend Aushang in der Schule Gar nicht
 Sonstiges, und zwar _____

3. a) Wünschen Sie sich als Eltern Einfluss auf das Verpflegungsangebot in der Schule?

Ja Nein

3. b) Haben Sie als Eltern Einfluss auf das Verpflegungsangebot in der Schule?

Ja Nein

Wenn „Nein“, bitte weiter mit Frage 4a

3. c) Wie können Sie das Verpflegungsangebot in der Schule mit beeinflussen?
(z. B. Mitarbeit im Elternverein, Elternvertreter im Mensa-Ausschuss)

4. a) Wie viel zahlen Sie im Durchschnitt für:

Ein Mittagessen: _____ € Die Zwischenverpflegung: _____ €

4. b) Welche Aussagen bezüglich der Preise sind zutreffend?

	Trifft zu	Trifft nicht zu
Der Preis für die angebotene Mittagsverpflegung ist für mich zu hoch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der Preis für die angebotene Zwischenverpflegung ist für mich zu hoch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Wenn Ihre Tochter / Ihr Sohn nicht an der Mittagsverpflegung teilnimmt, bitte weiter mit Frage 6.

5. Welche Aussagen bezüglich der Mittagsverpflegung sind zutreffend?

	Trifft zu	Trifft nicht zu
Die Qualität des Essens ist gut.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Essensangebot ist abwechslungsreich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Meine Tochter / mein Sohn ist mit dem Essen und dem Getränkeangebot zufrieden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Bestell- und Abrechnungssystem ist in Ordnung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Welche 3 Aspekte sind Ihnen bei der Mittagsverpflegung in der Schule besonders wichtig? (Bitte nur 3 Nennungen)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Abwechslungsreichtum | <input type="checkbox"/> Preis-Leistungs-Verhältnis |
| <input type="checkbox"/> Angebot eines vegetarischen Menüs | <input type="checkbox"/> Einsatz von regionalen Produkten |
| <input type="checkbox"/> Einbeziehung der Schüler/-innen | <input type="checkbox"/> Einsatz von Bio-Produkten |
| <input type="checkbox"/> Berücksichtigung religiöser Speisevorschriften | <input type="checkbox"/> Einfaches Bestell- und Abrechnungssystem |
| <input type="checkbox"/> Berücksichtigung von Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten | <input type="checkbox"/> Berücksichtigung von ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen |
| <input type="checkbox"/> Einbeziehung der Eltern | |

7. Haben Sie noch spezifische Wünsche und Vorschläge für die Verpflegung an der Schule Ihrer Tochter / Ihres Sohnes?

8. Sie sind ... Weiblich Männlich

9. Welcher Altersgruppe ordnen Sie sich zu?

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bis 30 Jahre | <input type="checkbox"/> 31 bis 40 Jahre |
| <input type="checkbox"/> 41 bis 49 Jahre | <input type="checkbox"/> 50 Jahre und älter |

10. a) Wie alt ist Ihre Tochter / Ihr Sohn?

_____ Jahre

10. b) Welche Klassenstufe besucht Ihre Tochter / Ihr Sohn?

_____ Klasse

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

A.7 Leitfaden für das Telefoninterview der Essensanbieter

Einflussfaktoren auf die Qualität der Schulverpflegung	
InterviewerIn:	Datum:
Anbieter:	Treffpunkt:
Dauer:	
<ul style="list-style-type: none">• Vorstellung (Name, Institution)• Darlegung der Ziele der Befragung:• auf die Anonymität der Befragung verweisen.	
1) Betrieb	
<ul style="list-style-type: none">➤ Würden Sie uns einmal ihren Betrieb vorstellen?<ul style="list-style-type: none">➤ Standort➤ Art des Betriebes (Großküche, Gaststätte, Kiosk, Bäckerei, Verkaufswagen...)➤ Betriebsgründung➤ Anzahl der MA➤ Anzahl und Art der zu belieferten Einrichtungen in Ostfriesland	
Gesamt:..... Schule.....Kita.....Pflegeheim.....Andere.....	
<ul style="list-style-type: none">• Gibt es eine Küche?• Mit wem haben Sie die Vereinbarung zur Belieferung der Schule geschlossen? (Träger, Schule direkt)	
2) Qualifizierung des Personals...	
<ul style="list-style-type: none">➤ Welche Qualifikationen bringen die MA mit?➤ Wer hat die Verantwortung in der Küche?➤ Gibt es besondere Schulungen des Personals? Wenn ja, welche?➤ Welche Position nehmen Sie in Ihrem Betrieb ein?➤ Gibt es ausreichende Fortbildungsmöglichkeiten vor Ort?➤ Welchen Fortbildungsbedarf sehen Sie?	
3) Verpflegung	
<ul style="list-style-type: none">➤ Welche Schulform beliefern Sie Grundschule weiterführende Schule➤ An wie vielen Ganztagsbetrieb➤ Welche Art von Verpflegungssystem bieten Sie an? Warum?	
Warmverpflegung.....Cook&Chill.....Frisch- und Mischküche.....TK-System	
Wie viele Portionen pro Tag	
<ul style="list-style-type: none">➤ Sind die Zahlen an den Tagen der Woche unterschiedlich?	
Mo....., Di....., Mi....., Do....., Fr.....	
<ul style="list-style-type: none">➤ Zwischenverpflegung? Wann? Was? Portionszahlen?➤ Bieten Sie auch während der Mittagsverpflegung das Angebot der Zwischenverpflegung an?➤ Wie bewerten Sie die Ausgabesituation?	
Gut....., schlecht....., geht so.....	
<ul style="list-style-type: none">➤ Getränke? Welche?	

4) Qualität

- Wurden die Kriterien der Speisenplangestaltung in der Ausschreibung festgelegt?
- Wer schreibt den Speisenplan?
- Haben Sie eine Rezeptdatei?
- Haben Sie Kellenpläne zur Standardisierung der Portionsgrößen?
- Kennen Sie den Qualitätsstandard der DGE?
- Wenn ja – setzen Sie ihn um?
- Sind Sie DGE-Zertifiziert? Wenn ja, seit wann? Wer traf die Entscheidung?
- Auf welche Aspekte legen Sie bei der Auswahl ihrer Rohstoffe wert? (Herkunft, Saisonalität, Preis...)
- Wer überprüft die optische und sensorische Qualität der Speisen?
- Gibt es bei Ihnen ein HACCP- Konzept bzw. welche Maßnahmen der Hygienesicherung werden bei Ihnen durchgeführt?
- Wurde eine Qualitätskontrolle der Speisen mit Ihnen vereinbart?
- Gibt es andere/weitere vertragliche Regelungen (Leistungsverzeichnis) zur Qualität des Schulessens mit der Schule? Wenn ja, wie und werden diese überprüft?
- Sonderkostformen: Wie geht ihr Unternehmen mit Lebensmittelunverträglichkeiten um? (Allergene, Diabetes, Religion, Ethik)

5) Kundenzufriedenheit

- Werden besondere Wünsche der Schulen berücksichtigt?
- Kann die Speisenplanung mitgestaltet werden? Von wem?
- Finden gemeinsame Besprechungen mit Vertretern der Schule/Eltern/Schülerschaft statt?
- Befragen Sie die Schüler? Gibt es ein Instrument zur Messung der Zufriedenheit?
- Mit welcher Schulnote würden Sie die Zufriedenheit Ihrer Kunden bewerten?

sehr gut	gut	befriedigend	ausreichend	mangelhaft	ungenügend

- Würden Sie uns die am häufigsten genannten Gründe für die Zufriedenheit und die Unzufriedenheit der Kunden nennen?

Gründe für die Zufriedenheit.....

Gründe für die Unzufriedenheit.....

Kategorien: 1 = Preis, 2 = Temperatur, 3 = Abwechslung, 4 = Portionsgröße, 5 = Geschmack
 6 = Geruch, 7 = Aussehen, 8 = Abläufe bei der Ausgabe, 9 = Kommunikation, 10 = Berücksichtigung der Wünsche

6) Ihre Zufriedenheit

- Werden Sie früh genug über Änderungen im Schulalltag informiert? (Klassenfahrten, Krankheiten, Praktikumszeiten)
- Werden Ihre Vorschläge bezüglich der Ausstattung der Mensen vom Schulträger berücksichtigt?
- Mit welcher Schulnote würden Sie Ihre Zufriedenheit bewerten?

Sehr gut _____ gut _____ befriedigend _____ ausreichend _____ mangelhaft _____

- Würden Sie uns die wichtigsten Gründe für Ihre Zufriedenheit bzw. Unzufriedenheit nennen?
Gründe für die Zufriedenheit: _____
Gründe für die Unzufriedenheit _____
Kategorien: 1 = Kommunikation, 2 = Ausstattung der Schule, 3 = Essenszeiten, 4 = Anzahl der Portionen, 5 = Preis, 6 = Berücksichtigung der Wünsche

7) Transport/Lagerung/Warmhaltezeiten

- Warmverpflegung: Wie viel Zeit vergeht zwischen Zubereitung, Abfahrt und Anlieferung und Ausgabe?
- In welchem Umkreis von der Produktionsstätte werden Einrichtungen beliefert? Gibt es Wareneingangskontrollen? In welcher Form und durch wen werden diese durchgeführt?

8) Situation und Ausstattung der Schule

- Wer gibt das Essen an der Schule aus?
- Stellen Sie zur Ausgabe das Personal zur Verfügung?
- Gibt es eine Küche?
- Wie beurteilen Sie die technische Ausstattung der Schule?
- Gibt es einen speziellen Ansprechpartner an der Schule für Sie?
Wie funktioniert die Kommunikation?

9) Preise/Kosten

- Wie viel kostet ein Essen durchschnittlich für Sie als Lieferant? (Wareneinsatz, Personalkosten, etc.)?
- Für die Gäste?
- Was ist in dem Preis enthalten? (Vorspeise, Hauptgericht, Salat, Getränk, Nachspeise)
- Wie viele Kinder aus Hartz IV werden verpflegt?
- Wie funktioniert die Abrechnung der Mittel aus dem Bildungs- und Teilhabepaket?

10) Bestellsystem

- Wie und in welchen Intervallen findet die Übermittlung der Bestellung statt?
- Wie lange im Voraus können Sie planen? Haben Sie verlässliche Zahlen?
- Gibt es ein elektronisches Bestellsystem? Welches?
- Bis wann kann abgesagt werden?
- Wie werden die Kosten abgerechnet?

11) Stolpersteine

- Was stellt für Sie in Ihrem Alltag eine Herausforderung dar?
- Was würden Sie sich für die Zukunft wünschen, das Ihnen die Arbeit erleichtern würde?
- Haben Sie noch etwas, das Ihnen besonders am Herzen liegt?
- Möchten Sie zum Abschluss noch einige Aspekte ansprechen, die bisher nicht zur Sprache gekommen sind, Ihnen aber wichtig erscheinen?
- Welche Institutionen fördern aus Ihrer Sicht die Optimierung der Schulverpflegung?

(z. B. DGE, Hochschulen, ZnE, RPZ, AK EVB, Bildungsregion Ostfriesland, Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Schulungen der Industrie, Deutsches Netzwerk Schulverpflegung, AID ...

A.8 Leitfaden für die Fokusgruppendifkussion

Ablauf Fokusgruppendifkussion in Aurich 22.09.2016 – „Wie kann gute Schulverpflegung gelingen?“

	Phase	Gegenstand	Wer?	Sozialform/Medien
15:00	Begrüßung und Vorstellung	→ Begrüßung und Vorstellung Fragen an TN → Strukturfragebogen verteilen, anschließend stellt sich jeder TN anhand des Fragebogens vor. Agenda + Fragen auf Flipchartpapier	MT (IH und UAA)	Strukturfragebogen mit Infos zu Name, Einrichtung, Aufgabenbereich, Umfang Verpflegungsangebot, Anzahl Essensteilnehmer, Küchenausstattung, Verpflegungssystem Erwartungen an die Runde
15:20	Themenblock 1: Herausforderungen	Was sind die größten Herausforderungen / Probleme, denen Sie sich bei der Verpflegung der Schülerinnen und Schüler täglich ausgesetzt sehen? Ggf. auch Fragen: Was läuft gut? / Was läuft schlecht? Jeder TN erhält 3 bzw. 6 Karten, um Herausforderungen / Probleme bzw. Positives und Negatives aufzuschreiben Antworten sortieren nach übergeordneten Themen, ggf. Mithilfe von Klebepunkten (zwei) Schwerpunktthemen wählen lassen, zu denen sich die TN zuordnen können um zu diskutieren.	MT (CR)	Fragen auf Flipchartpapier Karten und Stifte für TN Dokumentation: - Unterschiedliche Herausforderungen/ Probleme - Einzelne Einflussfaktoren, die die TN nennen
15:40	Diskussion zu Herausforderungen / Problemen in den Gruppen – Teil 1	Zum gewählten Thema: Wie stellt sich die Situation in den einzelnen Schulen dar? / Was ist das Problem bzw. die Herausforderung? Wer ist daran beteiligt? SuS, Lehrkräfte, Ausgabepersonal, Essensanbieter, Eltern, Schulträger, Schulleitung usw. Wer sollte sich darum kümmern das Problem zu lösen / die Herausforderung abzubauen?	MT und TN	Fragen auf Flipchartpapier für alle sichtbar?
16:10	Kaffeepause			
16:20	Diskussion zu Herausforderungen / Problemen in den Gruppen – Teil 2	Wer muss einbezogen werden, um das Problem / die Herausforderung zu lösen / abzubauen? (siehe Aufzählung oben) Wie kann dieser Einbezug z. B. der SuS, Lehrkräfte, der Mensaleitung / des Essensanbieters, Schulträgers erfolgen? Wie häufig sollte er sein? (mehrfach, einmalig,...) Wie kann/sollte die Kommunikation gestaltet werden? Was ist notwendig um das Problem zu lösen / die Herausforderung abzubauen? (Räumliche Umgestaltung, mehr Geld, mehr Personal, Fortbildung, Unterstützung, usw.)	MT und TN	Fragen auf Flipchartpapier für alle sichtbar?

16:50	Vorstellung der Ergebnisse aus den Gruppen	Kurze Zusammenfassung der diskutierten Punkte durch einen der TN jeder Gruppe Gibt es Ähnlichkeiten/ Überschneidungen? (jede Gruppe hat max. 10 Minuten)		
17:10	Themenblock 2: Gelingensfaktoren Wünsche, Ideen, Innovationen	Welche Aspekte sollten besonders beachtet werden, damit es gut läuft? Welche Rolle spielen dabei die Schüler, Mensaleitung, Schulleitung, Lehrkräfte, Eltern, Schulträger, der Anbieter und das Ausgabepersonal? Gibt es Patentrezepte oder best-practice Modelle? Was zeichnet diese aus? Was erwarten Sie sich von zukünftigen Unterstützungen? Wo sehen Sie den größten Hebel? Was erwarten Sie von der Politik? Wie sollte die Schulverpflegung im Jahre 2025 aussehen? Was möchten Sie anders machen?		Fragen auf Flipchartpapier Karten und Stifte für TN Dokumentation: Ideen Faktoren
18:00	Ende	Ausgabe der unterschriebenen Teilnahmebescheinigungen		

A.9 Fragebogen für die Fokusgruppendifkussion



Hochschule für Angewandte
Wissenschaften Hamburg
Hamburg University of Applied Sciences



Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung in Ostfriesland

Fokusgruppendifkussion

Mündliche Nennung von: Name
Einrichtung
Aufgabenbereich

Allgemeine Angaben

1. Welche Bestandteile umfasst das Verpflegungsangebot an Ihrer Schule bzw. welche Bestandteile bieten Sie an den Schulen an?
(Mehrfachnennungen möglich)

Zwischenmahlzeit Mittagessen Getränke

2. Wie viele Schülerinnen und Schüler nehmen im Durchschnitt täglich am Mittagessen der Schule teil bzw. wie viele Mittagessen bereiten Sie im Durchschnitt für wie viele Schulen täglich zu?

_____ Schülerinnen und Schüler bzw.

_____ Mittagessen an insgesamt _____ Schulen

3. Nach welchem Verpflegungssystem ist in Ihrer Schule die Mittagsverpflegung vorwiegend organisiert?

- Vor Ort frisch zubereitet (*Frisch- und Mischküche*)
 Tiefgekühlt angeliefert und vor Ort erwärmt (*Tiefkühlkostsystem*), ggf. ergänzt durch Salate und/oder Desserts
 Gekühlt angeliefert und vor Ort erwärmt (*Cook & Chill-System*), ggf. ergänzt durch Salate und/oder Desserts
 Die Speisen werden warm angeliefert (*Warmverpflegung*), ggf. einschließlich Salat und/oder Desserts

4. Welcher Küchentyp ist an Ihrer Schule vorhanden?

- Voll ausgestattete Zubereitungsküche
 Relaisküche (mit Gargeräten zum Regenerieren/Erhitzen der Speisen und Möglichkeit zur Zubereitung von Salaten und Desserts)
 Ausgabe-/Verteilerküche
 Reine Spülküche
 Es gibt keine Küche.

5. Welche Erwartungen haben Sie an die heutige Diskussionsrunde?

Impressum

Autorinnen:

Prof. Ulrike Arens-Azevedo

Inga Hesse

Ernestine Tecklenburg

Herausgeber:

Bildungsregion Ostfriesland

Fischteichweg 16

26603 Aurich

Umschlaggestaltung:

Bebold, 26603 Aurich

Typografie und Satz:

Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Hamburg

Stand: Juni 2017

Hinweis: Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Bildungsregion Ostfriesland