



Ernährungsalltag in Schulen
Eine theoretische und empirische Analyse
der Rahmenbedingungen
für die Mittagsverpflegung
in Ganztagschulen

Materialienband Nr. 7

Frederike Lülfs und Dr. Maren Lüth
unter Mitarbeit von
Dr. Brigitte Holzhauer und Dr. Ulla Simshäuser

Abschlußbericht Modul 2 „Ernährung außer Haus“
im Rahmen des Verbundforschungsvorhabens
"Ernährungswende - Strategien für sozial-ökologische Transformationen im
gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt- Ernährung-Gesundheit"

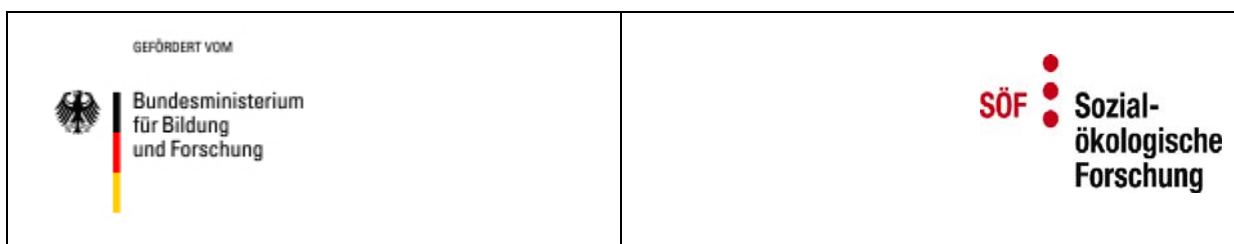
Heidelberg, April 2006

„Ernährungswende – Strategien für sozial-ökologische Transformationen im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit“ ist ein Gemeinschaftsprojekt des Forschungsverbundes Ökoforum unter der Leitung des Öko-Instituts. Beteiligt sind folgende Verbundpartner:

- Öko-Institut e.V. – Institut für angewandte Ökologie
- Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE)
- Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW)
- KATALYSE Institut für angewandte Umweltforschung
- Österreichisches Ökologie Institut für angewandte Umweltforschung

Nähere Informationen zum Forschungsvorhaben auf der Projekt-Website unter www.ernaehrungswende.de, dort finden Sie den Materialienband auch als pdf-Datei zum Download.

Das Projekt wird im Rahmen des Förderschwerpunkts „Sozial-ökologische Forschung“ des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) gefördert.



Einleitung zur Kapitelübersicht

Um dem Leser/der Leserin die Orientierung in dem vorliegenden Buch zu erleichtern, soll der Kapitelübersicht eine kurze Einleitung vorangestellt werden.

Insgesamt gliedern sich die folgenden Ausführungen in 5 Kapitel. Einleitend stellen wir die Ziele und Aufgabenstellung des Forschungsprojekts „Ernährungswende“ dar, vor dessen Hintergrund dieses Werk entstanden ist. Die Schulverpflegung widmet sich als Teil davon der Zielgruppe Kinder und Jugendliche und legt den Fokus auf eine Ernährungswende mit einer quantitativen und qualitativen Perspektive. In Kapitel 2 gehen wir auf den Stand der Forschung im Außer Haus-Markt und in der Schulverpflegung ein und diskutieren den Zusammenhang zu Determinanten des Essverhaltens von Kindern und Jugendlichen. Detaillierte Kenntnisse über Ernährungspräferenzen und Ernährungsstile, aber auch Bedürfnisse dieser Zielgruppe stellen ein wesentliches Erfolgskriterium für die Einführung einer nachhaltigen Schulverpflegung dar. Das dritte Kapitel widmet sich den Rahmenbedingungen der Schulverpflegung in Deutschland und geht nach einem Überblick über die Struktur der Schullandschaft auf die einzelnen Akteure, welche am Markt für Schulverpflegung teilhaben, ein. Im Zentrum steht dabei ihre Wettbewerbsbeziehung zu- und Interaktion miteinander. Die Analyse lehnt sich an Porters Modell der Wettbewerbskräfte an und schließt mit einer Auflistung von Chancen und Hindernissen in der Schulverpflegung.

Die empirischen Ergebnisse der Gruppendiskussionen mit SchülerInnen, LehrerInnen, Eltern und VerpflegungsmitarbeiterInnen in unterschiedlichen Schultypen werden in Kapitel 4 dargestellt und diskutiert. Nach der Erläuterung des Studiendesigns in Kapitel 4.1 widmet sich das Kapitel 4.2 im Speziellen dem Ernährungsalltag und dem Ernährungswissen von SchülerInnen. Kapitel 4.3 greift die Verpflegungssituation in unterschiedlichen Schultypen auf und stellt die Wünsche und Herausforderungen der Beteiligten dar. In Kapitel 4.4 werden infrastrukturelle und personelle Einflusskriterien auf das Essensangebot in Schulen erörtert. Im Fazit des Kapitels 4.5 beleuchten wir noch einmal zusammenfassend die Rahmenbedingungen in den Schulen mit besonderem Blick auf das soziale Umfeld und das Engagement von SchülerInnen, LehrerInnen und Eltern für den Erfolg einer sozial-ökologischen Mittagsmahlzeit. Das letzte Kapitel 5 schließt mit einer Zusammenfassung und formuliert Leitlinien für das Gelingen einer Ernährungswende in Schulen.

Die Autorinnen

Frederike Lülfs studierte an der Georg-August-Universität Göttingen Agrarwissenschaften mit dem Schwerpunkt Agribusiness. Im Rahmen ihrer Promotion beschäftigt sie sich mit der Vermarktung regionaler und ökologischer Produkte an die Gemeinschaftsverpflegung. Frederike Lülfs ist Leiterin des Projektes „Regionale Verpflegung in Ganztagschulen“ und hat in diesem Rahmen den praxisnahen Bezug zu Schulen und Küchenleitern geknüpft. Ein weiterer Schwerpunkt ihrer Arbeit ist die Direktvermarktung von landwirtschaftlichen Produkten, zu der auch die Beratung von direkt vermarktenden Betrieben zählt. **Kontakt:** fluelfs@gwdg.de

Dr. Maren Lüth studierte Ökotrophologie an der Universität Kiel und promovierte anschließend am Lehrstuhl Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte der Universität Göttingen. Zu ihren Forschungsschwerpunkten zählten das Konsumentenverhalten im Außer-Haus-Markt, die Analyse von Ernährungsstilen und das Käuferverhalten im Bio-Markt. Als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl führte Maren Lüth mehrere Forschungsprojekte in Zusammenarbeit mit Einzelhändlern, Gastronomen, Mensen und Kantinen durch und arbeitete auf dem Gebiet der regionalen Schulverpflegung sowie der Kundenzufriedenheit im Bio-Handel. **Kontakt:** mlueth@gmx.de

Dr. Brigitte Holzhauser ist Psychologin mit langjähriger Erfahrung in der Markt- und Sozialforschung. Von 1983 bis 1988 arbeitete sie in der kriminologischen Forschungsgruppe des Max-Planck-Instituts in Freiburg, wo sie auch promovierte. Von 1989 bis 1996 war sie Senior Research Managerin bei SINUS in Heidelberg und im Bereich der Milieuforschung tätig. Seit 1997 ist sie selbständig. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen vor allem in der empirischen Analyse des Konsumentenverhaltens, der Zielgruppenforschung sowie der Erforschung der Akzeptanz von neuen Produkten und Dienstleistungen. **Kontakt:** brigitte.holzhauser@t-online.de

Dr. Ulla Simshäuser ist promovierte Soziologin. Sie war u.a. in der medizinischen Entwicklungszusammenarbeit und der Kommunalen Gesundheitsförderung tätig. Von 1999 bis 2005 war sie wissenschaftliche Mitarbeiterin des Instituts für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW), Büro Heidelberg, mit dem Arbeitsschwerpunkt nachhaltiger Konsum und ökologische Produktpolitik. Aktuell ist sie freiberuflich tätig. **Kontakt:** ulla.simshaeuser@gmx.de

Inhaltsverzeichnis „Ernährungsalltag in Schulen“

Abbildungsverzeichnis	VI
Tabellenverzeichnis	VI
Abkürzungsverzeichnis.....	VII
1 Ziele und Aufgabenstellung des Projekts.....	1
1.1 Einführung in das Projekt Ernährungswende	1
1.2 Schulverpflegung als Ansatzpunkt einer Ernährungswende	3
1.3 Planung und Ablauf der Studie.....	5
2 Zum Stand der Forschung im Außer Haus-Markt und in der Schulverpflegung	7
3 Situation der Schulverpflegung in Deutschland	17
3.1 Die Struktur der deutschen Schullandschaft.....	17
3.2 Wettbewerbsstrukturen in der Schulverpflegung.....	22
3.2.1 Staatliche Regulierungen.....	26
3.2.2 Wettbewerber in der Branche.....	29
3.2.3 Verhalten der Abnehmer	34
3.2.4 Bedrohung durch neue Konkurrenten	37
3.2.5 Bedrohung durch Ersatzprodukte.....	41
3.2.6 Situation der Lieferanten.....	42
3.3 Chancen und Hindernisse in der Schulverpflegung.....	46
4 Der Ernährungsalltag in ausgewählten Schulen – eine empirische Analyse	49
4.1 Methodik und Studiendesign.....	49
4.2 SchülerInnen und Ernährung	50
4.2.1 Ernährungsverhalten und Mahlzeitenrhythmus	51
4.2.2 Ernährungswissen und Einstellungen zu gesunder Ernährung	54
4.3 Analyse unterschiedlicher Schultypen	56
4.3.1 Gesamtschule	56
4.3.2 Gymnasium	58
4.3.3 Realschule	60
4.3.4 Hauptschule.....	62
4.3.5 Vergleichendes Fazit.....	63
4.4 Einflussfaktoren auf das Essensangebot in Schulen	65
4.4.1 Infrastruktur und Organisation.....	65
4.4.2 Unterricht und Projekte	67
4.5 Fazit	68
5 Zusammenfassende Handlungsempfehlungen	70
Literaturverzeichnis.....	76

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Differenzierung junger Zielgruppen nach verschiedenen Altersstufen.....	8
Abb. 2: Determinanten des Essverhaltens.....	9
Abb. 3: Typologie der Ernährungsstile für die Gesamtbevölkerung	13
Abb. 4: Motive der Lebensmittelwahl von heranwachsenden und erwachsenen Personen.....	15
Abb. 5: Verwendung der BMBF-Fördermittel.....	19
Abb. 6: Anzahl der Ganztagschulen in Abhängigkeit der Schulart (Stand 28.08.2005).....	21
Abb. 7 : Die Akteure der Schulverpflegung.....	23
Abb. 8: Einflussgrößen auf die Schulverpflegung	25

Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Überblick über die Anzahl der Schulen und SchülerInnen in Deutschland.....	19
Tab. 2: Ganztagschulen in Deutschland (Stand 28.08.2005).....	20
Tab. 3: Umsatz der größten Caterer auf dem Markt der Schulen, Mensen und Kindertagesstätten im Jahre 2003	32
Tab. 4: Top 10 Fachgroßhandel 2002	44
Tab. 5: Barrieren und Chancen in der Schulverpflegung.....	48
Tab. 6: Untersuchungsmethodik	50
Tab. 7: Akzeptanz ehrenamtlicher Mithilfe bei den Beteiligten	69

Abkürzungsverzeichnis

ArbstättV	Arbeitsstättenverordnung
BetrSichV	Betriebsstättensicherheitsverordnung
BLK	Bund-Länder-Kommission
BMBF	Bundesministerium für Bildung und Forschung
BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
GG	Grundgesetz
GMO	gentechnisch modifizierte Organismen
GTS	Ganztagsschule
IfSG	Infektionsschutzgesetz
Kitas	Kindertagesstätten
LEH	Lebensmitteleinzelhandel
LMHV	Lebensmittelhygieneverordnung
LMKennzV	Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
NGO	Niedersächsische Gemeindeordnung
NSchG	Niedersächsisches Schulgesetz
REVIS	Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen
TVöD	Tarifvertrag öffentlicher Dienst
VOL	Verdingungsordnung für Leistungen
ZZuV	Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1 Ziele und Aufgabenstellung des Projekts

1.1 Einführung in das Projekt Ernährungswende

Vor dem Hintergrund einer zunehmenden Diskrepanz zwischen dem tatsächlichen Ernährungsverhalten und Empfehlungen von Experten, der Verunsicherung vieler Verbraucher aufgrund zahlreicher Lebensmittelskandale oder der widersprüchlichen Diskussion um neue Formen des Lebensmittelangebotes (funktionelle Lebensmittel, GMO) erscheint es nötig, der Forschung im Ernährungssektor neue Impulse zu geben. Tradierte Fragestellungen um die Quantität von Lebensmitteln sollten dabei durch einen verstärkten Fokus auf die Qualität von Produkten, von Dienstleistungen und im Ernährungsalltag ersetzt werden. Eine derartige, neue Ausrichtung der Ernährungsforschung wird allerdings durch die Vielfalt der Disziplinen, welche das Themenfeld Ernährung jeweils aus ihrer Perspektive bearbeiten, erschwert. Zudem finden neben der ernährungswissenschaftlichen Betrachtungsweise mit medizinisch-physiologischem Schwerpunkt (vgl. ELMADFA/LEITZMANN 1998, DGE 2000, DGE 2004) erst nach und nach sozio-kulturelle Aspekte verstärkte Aufmerksamkeit (BARLÖSIUS 1999, BAYER et al. 1999, GERHARDS/RÖSSEL 2003).

Vor diesem Hintergrund wurde im Rahmen des BMBF-Förderschwerpunktes „Sozial-ökologische Forschung“ ein Forschungsverbundprojekt „Ernährungswende“ durchgeführt. Dieses Vorhaben baut auf einem integrativen Verständnis von Ernährung im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit auf. Im Untersuchungsfokus steht die Analyse des Zusammenspiels von stofflich-materieller und Produktebene mit konkreten Ernährungssituationen in ihren ökologischen, ökonomisch-strukturellen und sozio-kulturellen Dimensionen, um daraus neue Strategien für die Förderung einer nachhaltigen Ernährung abzuleiten.

Unter nachhaltiger Ernährung wird eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Ernährung verstanden, deren Angebote und Strukturen alltagsadäquat gestaltet sind und eine soziokulturelle Vielfalt ermöglichen. Neben dem klassischen stofflichen Zugang zum Thema Ernährung rückt damit die Perspektive der KonsumentInnen in der Mittelpunkt: Der Ernährungsalltag bildet die zentrale Forschungsperspektive des Projekts.

Folgende Fragestellungen wurden dazu im Forschungsverbund thematisiert:

- Wie können Ernährungsbedürfnisse auf nachhaltige Weise befriedigt werden?
- Wie sollte gesellschaftliche Ernährungsverantwortung (neu) gestaltet werden?

- Welche Erfordernisse bringt eine Vorsorgeorientierung im Handlungsfeld Ernährung mit sich?

Das Forschungsprojekt „Ernährungswende“ gliedert sich in vier Module, die das Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit von unterschiedlichen Problemzugängen untersuchen. Jedes Teilprojekt wurde dabei von einem anderen Forschungsinstitut im Verbundprojekt bearbeitet:

- *Modul 1 „Ernährung im Alltag“* fokussiert auf die KonsumentInnenperspektive nachhaltiger Ernährung und untersucht Ernährung im Kontext von Alltagsorganisation und -gestaltung auf das Ernährungsverhalten sowie die Motivationen und die Orientierungen von KonsumentInnen (Institut für sozial-ökologische Forschung, Frankfurt am Main).
- *Modul 2 „Ernährung und Produkte“* betrachtet Ernährung entlang der Produktlinie von Lebensmitteln. Dies beinhaltet sowohl die Analyse der Stoffströme, die Modellierung von Stoffstromszenarien, die Betrachtung der ökonomischen Aspekte (Lebenszykluskosten, Wertschöpfungskette) als auch die Analyse struktureller gesundheitlicher Risiken (Öko-Institut e.V., Berlin/Darmstadt/Freiburg).
- *Modul 3 „Ernährung außer Haus“* untersucht die Bedingungen der Außer-Haus-Ernährung, insbesondere neue Formen der Verantwortungsübernahme für die Ernährung am Arbeitsplatz und in der Ausbildung sowie mögliche Akteure und erforderliche Infrastrukturen (Institut für ökologische Wirtschaftsforschung, Büro Heidelberg).
- *Modul 4 „Ernährung und Öffentlichkeit“* untersucht Funktionsweisen und Mechanismen von Wissensmanagement und medial vermittelter gesellschaftlicher Ernährungskommunikation mit dem Fokus auf Konstituierung von Orientierungs- und Handlungswissen von Laien (Katalyse-Institut für angewandte Umweltforschung, Köln).

In dem Zusammenspiel der Module sollen Handlungsspielräume für eine nachhaltige Ernährung aufgezeigt sowie strukturelle Hemmnisse herausgearbeitet werden, die einer Weiterentwicklung in Richtung Umweltverträglichkeit und Gesundheit bisher entgegenstehen.

Der vorliegende Bericht greift im empirischen Teil die Ergebnisse des Moduls „Ernährung außer Haus“ dar, welches einen besonderen Fokus auf die Verpflegung in Schulen und die Alltagsabläufe der SchülerInnen, LehrerInnen und Eltern legt. Erweiternd werden im Vorfeld der empirischen Untersuchungsergebnisse die Akteure der Schulverpflegung mit ihren Einflussmöglichkeiten und strukturellen Hintergründen zunächst im Einzelnen vorgestellt, um

einen Überblick über den Markt der Schulverpflegung zu erhalten und die Herausforderungen in diesem Segment aufzuzeigen.

1.2 Schulverpflegung als Ansatzpunkt einer Ernährungswende

Weltweit ist eine Zunahme von chronischen Erkrankungen wie bspw. Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes mellitus Typ II, Fettstoffwechselerkrankungen oder Gicht zu beobachten (WHO/FAO 2003: 4ff.). Diese Entwicklung resultiert oft aus falschem Ernährungsverhalten mit gleichzeitigem Bewegungsmangel. Zu den Betroffenen zählen nicht nur Erwachsene (ca. 20 % der deutschen Bevölkerung sind adipös¹, jeder zweite Erwachsene ist übergewichtig), sondern auch immer mehr Kinder und Jugendliche. Seit Beginn der 80er Jahre hat sich die Zahl der übergewichtigen Kinder bereits mehr als verdoppelt (WABITSCH et al. 2002: 30). Mittlerweile sind jedes fünfte Kind und jeder dritte Jugendliche übergewichtig (MÜLLER/MAST 2001: 16). Zudem sind bei 6 % der Jugendlichen ein erhöhter Blutdruck, bei 10 % ein kontrollbedürftiger Cholesterinspiegel und bei 20 % auffällige Fehlentwicklungen am Bewegungsapparat zu beobachten (BZgA 2000). Diese Kinder und Jugendlichen weisen auch im Erwachsenenalter ein erhöhtes Risiko für chronische Krankheiten auf. So werden 40 % der übergewichtigen Kinder bzw. 80 % der übergewichtigen Jugendlichen dicke Erwachsene werden (WABITSCH et al. 2002: 30). Die daraus resultierenden Spätfolgen stellen wiederum eine immense Belastung für das Gesundheitssystem dar. Es zeichnen sich insbesondere enorme volkswirtschaftliche Kostensteigerungen aufgrund der Zunahme von Adipositas ab. Schätzungen gehen davon aus, dass bereits 1995 allein auf Adipositas und Adipositas-abhängige Krankheiten 2-8 % der gesamten Ausgaben des öffentlichen Gesundheitswesens in Höhe von über 10 Mrd. € entfielen (HESEKER/SCHMIDT 2000: 478ff.).

Diese Zahlen greifen lediglich ein einziges einleitend genanntes Problemfeld der Ernährungsforschung auf. Fortgeführt werden könnte die Liste über Lebensmittelsicherheit und –skandale, vor allem im Fleischbereich, bis zur Diskussion um neue Ernährungsformen und Lebensmittelangebote. In zunehmend komplexer und internationaler ausgerichteten Lebensmittelmärkten mit einer Vielzahl an neuen Angeboten erscheint die Beschäftigung mit der Alltagsmaterie Ernährung notwendiger denn je. Die Politik hat dazu in jüngster Zeit verschiedene Aktionen mit der Zielgruppe Kinder und Jugendliche angestoßen, wie z. B. die FitKid-Kampagne des BMELV oder die Idee von Modellbauernhöfen, die Schulklassen als

¹ Anm. d. Verf.: adipös ist der medizinische Fachbegriff für fettleibig, fettstüchtig

Informations- und Besuchsangebote offen stehen. Von Seiten der Hauswirtschaftsverbände wird gar eine übergreifende Einführung des Fachs Ernährungslehre in den Schulen gefordert, wie es in abgewandelter Form in vielen Waldorfschulen bereits praktiziert wird.

Das BMBF setzt, u. a. ausgelöst durch die ernüchternden Ergebnisse der PISA-Studie für deutsche Schulen, mit ihrem Erlass zur Förderung von Ganztagschulen aus dem Jahr 2003 ebenfalls auf die umfassende und nachhaltige Förderung von SchülerInnen. Ganztagschulen haben sowohl einen pädagogischen als auch einen sozialpolitischen Hintergrund. So werden einerseits kindgemäße Entwicklungen durch verlängerte Lernprozesse und individuelle Fördermöglichkeiten unterstützt, andererseits gewinnt der soziale Lebensraum Schule durch gesellschaftliche Veränderungen zunehmend an Bedeutung.

Durch neue Erwerbs- und Familienstrukturen (Trend zu Einkindfamilien, Wechsel der Familienstruktur, zunehmende Berufstätigkeit beider Elternteile usw.) steigt der Bedarf an Betreuungs- und Erziehungseinrichtungen sowie an sozialen Kontakten und sozialer Integration (HOLTAPPELS 2003: 2). Ganztagschulen stellen hier Lern- und Freizeitangebote bereit, die soziales und interkulturelles Lernen ermöglichen. Diese Aspekte gewinnen auch bei den Bildungsanforderungen immer stärker an Bedeutung. Neben formal höheren Qualifikationen für den Einstieg ins Berufsleben werden verstärkt Schlüsselqualifikationen und soziale Kompetenz gefordert, wie das Denken in Zusammenhängen und Durchschauen komplexer Prozesse, der Umgang mit Informationssystemen, logisches Denken, kommunikative Kompetenz und Teamfähigkeit. Ziel des Ganztagschulkonzeptes ist es, Kinder unterschiedlicher sozialer Herkunft zusammen zu führen, zu verantwortlichem Handeln zu erziehen und auf die vielschichtigen Lebensanforderungen vorzubereiten, ohne dabei die Eltern ihrer Erziehungsverantwortung zu entheben (APPEL 2004: 21ff.). In einer Zukunft, in der Bildungsinhalte zunehmend von allgemeinen Lebensfragen und Schlüsselproblemen bestimmt werden, wie der Gesundheits-, Umwelt- und Friedenserziehung, dem Verhältnis der Geschlechter, dem Umgang mit multikulturellen Gesellschaftsstrukturen, der Integration von Außenseitern und Behinderten oder der Dauerarbeitslosigkeit, werden neue Formen des Lernens gefordert, für die das Modell der Ganztagschule bessere Voraussetzungen als die Halbtagschule mitbringt (HOLTAPPELS 1994).

Das Projekt Ernährungswende setzt bei seiner Analyse des Außer-Haus-Marktes ebenfalls im schulischen Bereich an und stellt den Ernährungsalltag von SchülerInnen, LehrerInnen und

Eltern in den Mittelpunkt, um für dieses stark im Wachstum begriffene Feld neue Ansatzpunkte einer verbesserten Ernährungs- und Verbraucherbildung aufzudecken. Als besondere Herausforderung ist dabei die Verbindung von Quantität und Qualität zu sehen, d. h. zum einen die Sicherstellung eines ausreichenden Mittagsangebotes in den Schulen und zum anderen die Gewährleistung einer qualitativ hochwertigen Verpflegung, die an die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen angepasst ist und sich gleichzeitig an sozial-ökologischen Kriterien orientiert. Viele Schulen stehen nicht zuletzt aufgrund der Verkürzung der gymnasialen Schulzeit auf acht Jahre in einem akuten Zugzwang zur Einrichtung einer Mittagsverpflegung und fühlen sich mit dieser neuen Aufgabe überfordert. Das vorliegende Werk setzt sich daher mit den Rahmenbedingungen am Schulverpflegungsmarkt auseinander und legt bewusst einen Schwerpunkt auf die Erfahrungen, Wünsche und Bedürfnisse von SchülerInnen, Eltern und LehrerInnen bei der Bewältigung dieser neuen Schulverantwortung. Es wird deutlich, dass es nicht nur um den reinen Verpflegungsauftrag geht, sondern eine gemeinsame Schulverpflegung auch sehr positiv auf das gesamte soziale Zusammenleben einwirken kann.

1.3 Planung und Ablauf der Studie

Der Forschungsgegenstand Ernährung wird heute zwar von vielen Disziplinen untersucht, Einigkeit bei den Analysen herrscht allerdings vor allem darin, dass ein Wandel herbeigeführt werden muss, um die verschiedenen Ernährungsprobleme zu lösen. Bisherige Ansätze von politischer wie auch unternehmerischer Seite, wie z. B. die Agrarwende, die Kinderleicht-Initiative des BMELV, das Angebot von Functional Food und Wellness-Produkten, weisen den Weg in Richtung gesunde Ernährung und Bewegung. Offen bleibt jedoch, ob sie grundlegende Veränderungen der gesellschaftlichen Ernährungsverhältnisse initiieren können. Im Verbundprojekt Ernährungswende wird daher für die Analyse einer nachhaltigen Ernährung ein integrierter Forschungsansatz gewählt, der sozial- und naturwissenschaftliche Perspektiven verbindet. Hinter dem sozial-ökologischen Ansatz steht die schrittweise methodische Vorgehensweise aus Problemorientierung, Akteursorientierung und Transdisziplinarität, so dass schließlich durch den Erkenntnisgewinn aus unterschiedlichen Disziplinen Wissen zur Lösung gesellschaftlicher Probleme gewonnen werden kann (EBERLE et al. 2005: 6).

Das Projekt Ernährungswende findet sich an der Schnittstelle von Wissenschaft, Politik, Wirtschaft und Öffentlichkeit mit dem Ziel einer politischen Umsetzung von nachhaltigen Ernährungskonzepten. Als Analysegegenstand wurden neben dem Modul „*Ernährung außer Haus*“ auch die Module „*Ernährung im Alltag*“, „*Ernährung und Produkte*“ und „*Ernährung*

und Öffentlichkeit“ (vgl. Kap. 1.1) disziplinübergreifend betrachtet, um Ernährungszusammenhänge in ihrer Komplexität erfassen zu können. Dazu diene außerdem der so genannte „Setting“-Ansatz. Unter „Settings“ versteht man relativ dauerhafte Sozialzusammenhänge und/oder formale Organisationen wie Schulen, Betriebe oder Stadtteile, von denen wichtige Impulse für Gesundheit ausgehen können (ROSENBROCK et al. 2004: 156f.). In dem Setting-Ansatz steht die Anwendungsorientierung und Verhältnisprävention im Mittelpunkt. Mit Hilfe von Organisationsentwicklungsprozessen und Interventionen unter Beteiligung aller Mitglieder sollen gesundheitliche Interessen vertreten und Kompetenzen erworben werden, die einem gesundheitsorientierten Alltag förderlich sind.

Im Modul Ernährung außer Haus, dessen Ergebnisse im empirischen Teil dieses Buches dargestellt werden, wurde exemplarisch das Setting Schule gewählt. Der Ernährungsalltag von Schulen und seine Bedeutung für die beteiligten Akteure wurden in Form von Fokusgruppen und Einzelinterviews mit LehrerInnen, SchülerInnen, Eltern, RektorInnen und Schulträgern untersucht. Der qualitative Ansatz eignet sich besonders für derartige Struktur entdeckende Fragestellungen (vgl. Kap. 4).

2 Zum Stand der Forschung im Außer Haus-Markt und in der Schulverpflegung

Die vorliegende Studie zur Ernährungswende legt einen besonderen Schwerpunkt auf das beständig expandierende Segment der Verpflegung außer Haus, zu dem neben der Gastronomie die Betriebs-, Mensa- und Schulverpflegung sowie die Versorgung in Kliniken und Heimen zählen. Rund ein Drittel ihrer Mahlzeiten konsumieren die Deutschen inzwischen außer Haus. Studien aus den U.S.A. gehen dort bereits von über 50 % aus. Die Gründe für das veränderte Verzehrverhalten sind vielschichtig: Der rasante Anstieg der Single- und Zwei-Personen-Haushalte sowie die zunehmende Berufstätigkeit von Frauen führt dazu, dass immer seltener zu Hause gekocht wird. In vielen Familien ist ein Trend zur Auflösung gemeinsamer Mahlzeiten hin zu individuellen Essgewohnheiten zu erkennen, verbunden mit einem gestiegenen Freizeitbedürfnis. Sozialkontakte und Kommunikation finden häufiger außer Haus statt, was zusätzlich durch flexiblere Arbeitszeiten forciert wird (ZMP/CMA 2004: 5). In der Folge hat sich ein umfangreiches Angebot im Außer-Haus-Markt entwickelt, während die Kochkompetenz und die Zeit für die Lebensmittelzubereitung in der Woche beständig abnehmen.

In der Gesellschaft ist außerdem ein „Verfall der Mahlzeitenkultur“ zu beobachten. Mahlzeiten werden häufiger alleine oder zwischendurch eingenommen. Regeln, Muster und einheitliche Tischsitten lösen sich auf. Das Essen muss schnell gehen, man isst vermehrt alleine oder zwischendurch, dann auch gerne an Imbissbuden (ESSEN & TRINKEN 1998: 72). Das Kochen wird zur banalen und lästigen Alltagsangelegenheit (HAYN et al. 2005: 57, 83). Es gibt einen Trend zum situativen Einzelesser, der je nach Situation sein Ernährungsverhalten neu bestimmt (LITZENROTH 1995: 262f.). Die Ernährung verliert als Strukturierung des Tagesablaufes an Bedeutung (HAYN et al. 2005: 84). Das gemeinsame Essen und Leben wird zelebriert und auf das Wochenende verschoben. Dies erklärt u. a. auch die Zunahme des Außer-Haus-Verzehrs. Der Außer-Haus-Markt war in den letzten Jahren, insbesondere bis Ende der 90er Jahre, ein stetig wachsender Markt. Die Gründe dafür sind bspw. die höhere Mobilität, der steigende Wohlstand, die wachsende Zahl der Ein- und Zwei-Personen-Haushalte, das knapper werdende Zeitbudget sowie die bereits erwähnte Entritualisierung der Nahrungsaufnahme im Rahmen der Familie (ZMP/CMA 2004: 5). Somit wird der Außer-Haus-Verzehr auch für Kinder und Jugendliche immer attraktiver. Gemeinsame Mahlzeiten in der Familie finden immer seltener statt und der Mahlzeitenrhythmus verändert sich ebenso wie die Zuständigkeiten für die Nahrungszubereitung (ebenda: 5).

Bevor im Folgenden auf das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen näher eingegangen wird, soll die nachstehende Abbildung 1 zunächst einen Überblick über die verschiedenen Altersstufen geben, um die Begrifflichkeiten „Kinder“ und „Jugendliche“ voneinander abzugrenzen und Charakteristika der jeweiligen Altersstufen zu benennen.

Abb. 1: Differenzierung junger Zielgruppen nach verschiedenen Altersstufen

Bezeichnung		Altersstufe	Charakteristika
Kinder	Babys	0-1 Jahre	Förderung zum „klugen“ Baby
	Kleinkinder	2-3 Jahre	Entfaltung des eigenen Willens, erste Durchsetzung gegenüber der Mutter
	Vorschulkinder/ Kindergarten	3-6 Jahre	Werberezeption im TV, Erkennen von Markenzeichen, erste Sozialisation in der Gruppe
	Schulkinder	6-7 Jahre	rasche Lernprozesse, aber noch „heile Welt“
		8-9 Jahre	kritische Auseinandersetzung mit der Umwelt
Jugend	Pre-Teens	10-12 Jahre	Übergang zum Jugendlichen, Orientierung an jugendlichen Verhaltensweisen
	Teenager	12-13 Jahre	intensive Pubertätsphase, Orientierung an der Gruppe
	Jugend	13-15 Jahre	
Erwachsene	Beginn der jungen Erwachsenen	16-17 Jahre	Übergang zum Erwachsenwerden, Erwachsenenmarken werden interessant
	Junge Erwachsene	≥18 Jahre	Postadoleszens

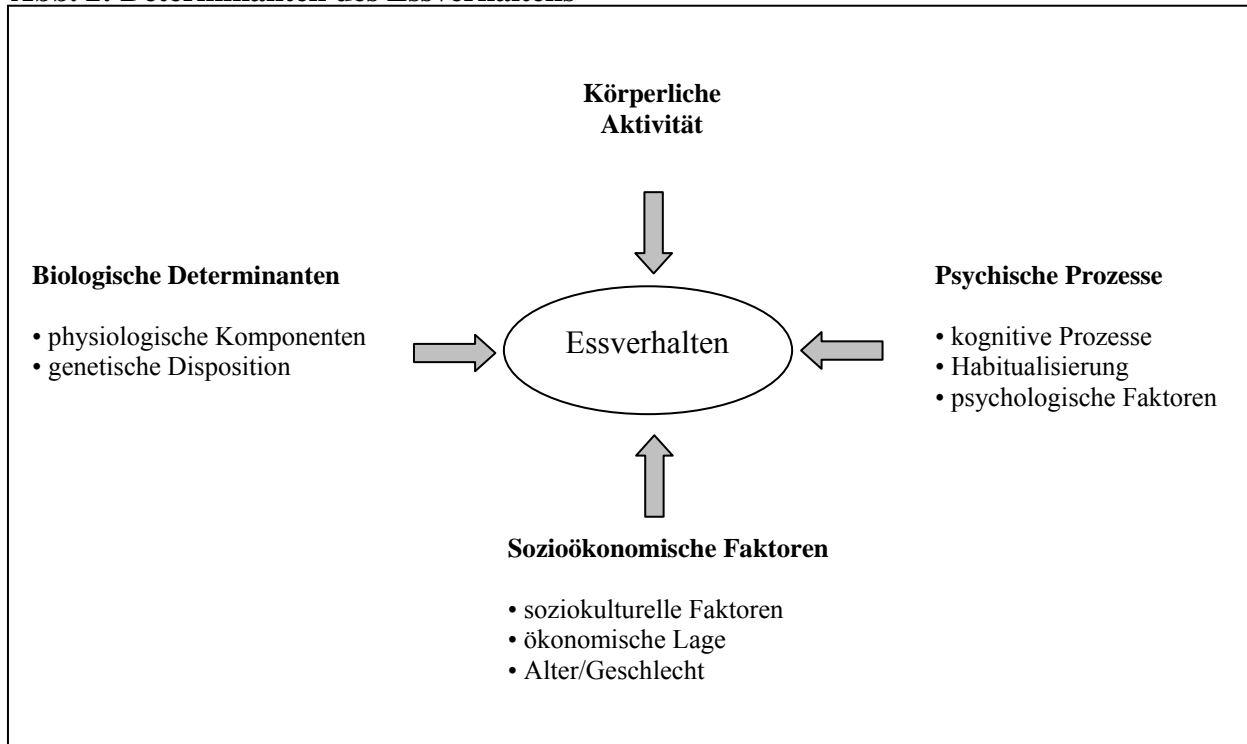
Quelle: BARLOVIC 1999: 15

Determinanten des Essverhaltens von Kindern und Jugendlichen

Das Essverhalten von Kindern und Jugendlichen wird von einer Vielzahl von Determinanten beeinflusst. Der Einfluss der einzelnen Faktoren kann dabei mehr oder weniger stark ausgeprägt sein (s. Abb. 2). Biologische Determinanten umfassen einerseits die genetische Disposition, andererseits die physiologische Komponente. Psychische Prozesse spielen eine große Rolle bei dem Essverhalten. Diese können zum einen kognitiver bzw. habitualisierter Art sein. In diesem Fall beeinflusst das Wissen oder ein Gewöhnungsprozess das Ernährungsmuster. Zum anderen können aber auch psychologische Faktoren eine Rolle spielen. Die sozioökonomischen Faktoren

beinhalten soziokulturelle Determinanten, die ökonomische Lage sowie das Alter und Geschlecht der Kinder und Jugendlichen.

Abb. 2: Determinanten des Essverhaltens



Quelle: eigene Darstellung, in Anlehnung an GERHARDS/RÖSSEL 2003: 280f., PUDEL 1999: 39, o. V. 2005f.

Der menschliche Körper verfügt über bestimmte Regulationsmechanismen, welche die Nahrungsaufnahme langfristig am Energieverbrauch anpasst. Diese Mechanismen können jedoch von externen Effekten, wie z. B. psychosozialen Faktoren überlagert werden. Deshalb ist es beim Menschen so schwierig, den Sättigungs- oder Hungergrad zu bestimmen. Die **physiologische Regulation** wird durch drei Bereiche gesteuert (o. V. 2005f):

- die afferente Kontrolle: Reizgebung durch sensorische Signale wie Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur der Nahrung,
- die zentralnervöse Appetitregulation: stimulierende oder hemmende Neurotransmitter,
- die efferente Kontrolle: Hormone, Peptide etc.

Der Bereich der afferenten Kontrolle ist vermutlich bei Kindern und Jugendlichen besonders stark ausgeprägt. Sie schmecken, fühlen und riechen intensiver und vielfältiger als Erwachsene.

Daher ergeben sich wesentlich höhere Anforderungen an Lebensmittel, die aus Kindersicht erfüllt sein müssen:

- Das Produkt muss ein gutes Gefühl im Mund erzeugen, z. B. durch Knistern, Knacken, Weichheit (z. B. Cornflakes, Spaghetti).
- Es sollte aus mehreren Geschmackskomponenten bestehen, also nicht nur nach Schokolade schmecken, sondern durch etwas ergänzt werden, wie z. B. Eis.
- Das Produkt sollte schön geformt, abwechslungsreich und lustig sein („Das Auge isst mit“).
- Die Produkte sollten eine hübsche Verpackung haben, einen Zusatznutzen mitbringen (Bilder, Spielzeug o. Ä.) und eine Erlebniswelt vermitteln (z. B. Käpt'n Iglo) (BARLOVIC 1999: 24).

Untersuchungen zeigen, dass als weiterer biologischer Faktor die **genetische Disposition** auf das Körpergewicht einen hohen Einfluss hat und sogar externe Effekte wie Bewegung, Ernährung oder das gemeinsame Essen in der Familie überlagern kann. So besteht ein signifikanter Zusammenhang zwischen den biologischen Eltern und ihren Kindern bezüglich des Körpergewichtes. Dicke Eltern haben demnach eher dickere Kinder bzw. dünne Eltern eher dünnere Kinder. Zwischen Adoptiveltern und –kindern konnte dieser Zusammenhang dagegen nicht bestätigt werden (PUDEL 1999: 38). Der genetische Einfluss von dicken bzw. dünnen Eltern auf ihre Kinder spielt somit ebenfalls eine große Rolle, obwohl die Prägung des kindlichen Essverhaltens im Elternhaus keinesfalls zu unterschätzen ist.

Von Geburt an entwickeln sich beim Menschen bestimmte Nahrungs- und Speisenpräferenzen, die im Laufe der Jahre erlernt und verfestigt werden. Diese werden durch Erfahrungen mit bestimmten Lebensmitteln bzw. Gewohnungen an vertraute Geschmacksrichtungen geprägt (Mere Exposure Effect)². Dabei wird insbesondere dem Beobachtungslernen von den Eltern oder anderen Vorbildern eine wesentliche Funktion zugeschrieben. Der **habitualisierte Prozess** ist also das Ergebnis eines sozialen Lernprozesses, der vor dem Hintergrund der Esskultur und Geschmacksnormierung geschieht, in den der Mensch hineingeboren wird (o. V. 2005f, PUDEL 1999: 37). Es gibt jedoch das gegenteilige Phänomen des plötzlichen Wandels der Geschmackspräferenzen, der sog. spezifisch-sensorischen Sättigung. Durch eine permanente Wiederholung von gleichen oder ähnlichen sensorischen Eindrücken kann eine Abschwächung

² Eine Ausnahme bildet die angeborene „Süßpräferenz“. Kleinkinder lehnen bittere, saure und salzige Substanzen ab, da diese riskanter erscheinen. Der Verzehr süßer Produkte sichert damit unbewusst einen Überlebensvorteil (o. V. 2005f, PUDEL 1999: 37).

derer hervorgerufen werden. So ist die Lieblingsspeise diese meist nur dann, wenn sie selten verzehrt wird. Die spezifisch-sensorische Sättigung kann jedoch auch biologische Ursachen haben. Damit wird ein Abwechslungsreichtum in der Nahrung auf Dauer sichergestellt. Langfristig wirkt somit der habitualisierte Prozess, der kurzfristig von der spezifisch-sensorischen Sättigung vermindert werden kann. Durch die Vorenthaltung von bestimmten Nahrungsmitteln (wie bspw. Pommes frites, Nudeln o. Ä.) kann die spezifisch-sensorische Sättigung gar nicht erst eintreten, so dass eine Verknappung dieser Lebensmittel zu einer gesteigerten Präferenz führen kann (PUDEL 1999: 40f.). Dies kann u. a. auch eine Erklärung dafür sein, dass Spaghetti, Pommes frites und Cola zu den Lieblingsspeisen der Kinder und Jugendlichen zählen.

Der relativ schlechten Ernährungssituation steht das als vergleichsweise gut eingestufte **Ernährungswissen** von Kindern und Jugendlichen gegenüber. So ordnen Kinder Obst, Gemüse und Milch als „gesund“ und Bonbons und Schokolade als „ungesund“ ein. 20-40 % stufen jedoch auch Nahrungsmittel wie Pommes frites, Cola und Hamburger als gesund ein. Bei Jugendlichen ist das Ernährungswissen höher. Insbesondere Mädchen wissen viel über das Thema Ernährung. 70 % können bspw. Kohlenhydrate den richtigen Lebensmitteln (z. B. Brot) zuordnen und über 85 % wissen, dass eine erhöhte Fettzufuhr über die Nahrung zu Übergewicht führen kann (PUDEL 2000: 120). Jedoch stehen Aspekte wie die Gesunderhaltung oder Leistungsfähigkeit bei der Nahrungsaufnahme eher im Hintergrund. Wesentlich wichtiger erscheinen den Kindern und Jugendlichen die Spontaneität und eine bequeme Verzehrsform ohne einengende Tischsitten und Essgeräte. Essen soll vor allem Lust und Freude bereiten (DIEHL 2001: 12). Dies kann ein Grund dafür sein, dass das tatsächliche Essverhalten bzw. die aktuellen Nahrungspräferenzen so deutlich von dem Wissen darüber abweichen. Insbesondere den Jugendlichen fehlt es an der so genannten „Ernährungskompetenz“. Darunter versteht man „die Fähigkeit, theoretische und praktische Kenntnisse in Bezug auf Ernährung in Ernährungssituationen in adäquates Handeln umzusetzen“ (MROWKA 1997). Fast-Food wird bspw. sehr gerne konsumiert, welches jedoch nicht ausschließlich mit geschmacklichen Gründen zu erklären ist. Mit dem Konsum wird eine Distanz zu der älteren Generation und eine damit verbundene Ablehnung von gutbürgerlichen Esssitten sowie eine Zugehörigkeit zur *Peer-Group*³ demonstriert (DIEHL 2001: 13, WEICHERT 1999: 45).

³ Bei der *Peer-Group* handelt es sich um eine Gruppe von gleichaltrigen Jugendlichen, die meist auch durch eine ähnliche soziale Herkunft sowie durch das gleiche Geschlecht charakterisiert sind. Die Jugendlichen orientieren sich in ihrem Verhalten an den Gruppenstandards und weniger an den eigenen Eltern.

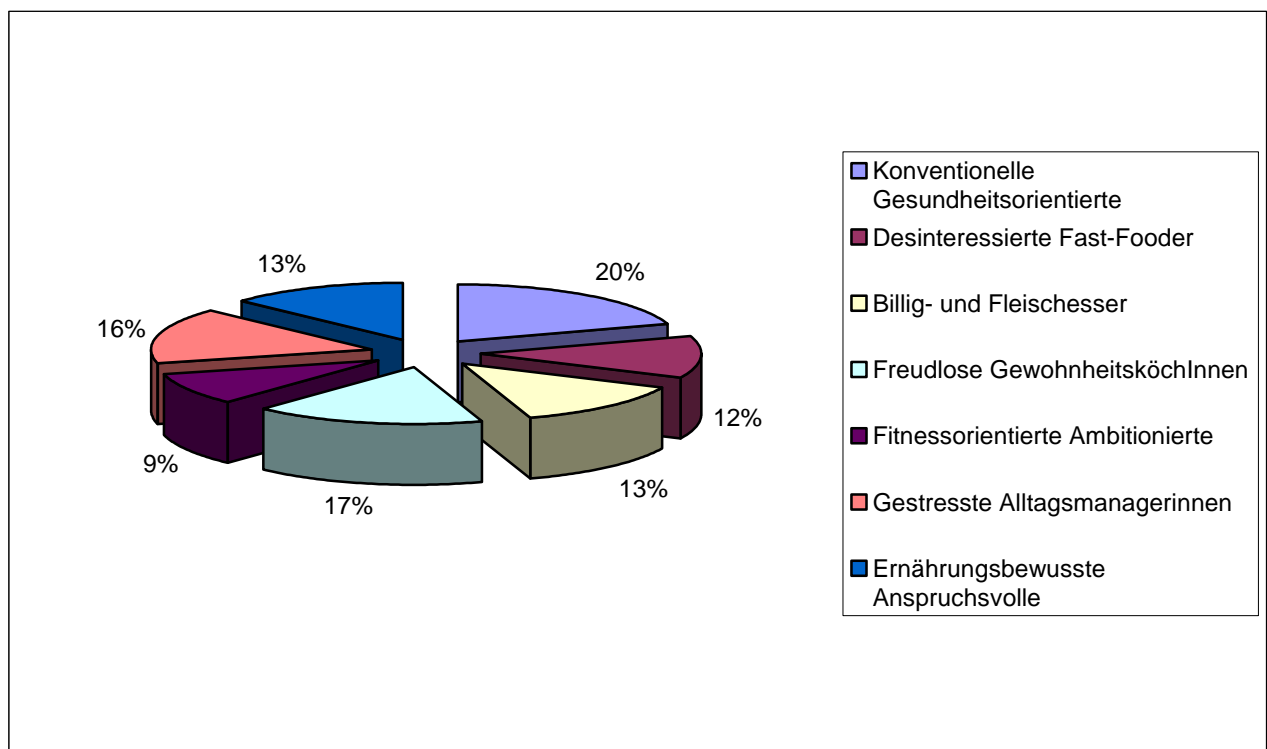
Die natürliche Hunger- und Sättigungsregulation wird mit zunehmendem Alter immer mehr von externen und internen Effekten beeinflusst. Interne, also **psychologische Faktoren**, ausgelöst durch Stresssituationen, Aufregung, Ärger, Freude und Langeweile, können den Appetit steigern bzw. hemmen (o. V. 2005f).

Den **soziokulturellen Determinanten** (externe Effekte) kommt nach Ansicht einiger Autoren eine besondere Bedeutung zu (GERHARDS/RÖSSEL 2003, HEINDL 2003, MAST et al. 1998, REINEHR et al. 2003, o. V. 2005e, o. V. 2005f). Im soziokulturellen Zusammenhang wird die Ernährungsweise als Ausdruck einer bestimmten Milieuzugehörigkeit gesehen. Im Gegensatz dazu kann durch eine Ernährungsweise auch eine klare Abgrenzung zu einer anderen sozialen Schicht bzw. einem anderen Milieu demonstriert werden (o. V. 2005f). Die letzten Jahre bzw. Jahrzehnte sind in Deutschland durch einen gesellschaftlichen Wertewandel gekennzeichnet. Klassenspezifische Traditionen und normative Beschränkungen verlieren zunehmend an Bedeutung, Selbstverwirklichung und individuelle Freiheit dagegen werden immer wichtiger. Dieser Prozess führte zu einer Auflösung der Klassengesellschaft, so dass die Gesellschaft heutzutage durch ein relativ homogenes Milieu mit spezifischen Ausprägungen von Lebensstilen gekennzeichnet ist (GERHARDS/RÖSSEL 2003: 263). Im Laufe der Zeit haben sich auch die Ausgaben für Nahrungsmittel in den verschiedenen sozialen Schichten angeglichen, was ebenfalls in gewissem Maße für das Ernährungsverhalten zutrifft (WEGGEMANN 1996: 41). GERHARDS und RÖSSEL (2003) sind der Frage nachgegangen, welche Faktoren die Ernährungsweise von Jugendlichen erklären können. Vor dem Hintergrund des Bedeutungsverlustes von Klassen und sozialen Schichten sowie der zunehmenden Relevanz von Lebensstilgruppen bzw. sozialen Milieus haben die Autoren den Einfluss der Lebensstile von SchülerInnen auf das Ernährungsverhalten untersucht. Als zentrales Ergebnis konnte festgehalten werden, dass die Lebensstile einen höheren Einfluss auf das Ernährungsverhalten haben als die soziale Herkunft. Der Einfluss des Elternhauses ist somit zweitrangig. Die Prägung durch die Eltern findet v. a. durch die Auslebung der eigenen Lebensstile und weniger durch die soziale Schicht statt (ebenda: 267f.). Als zusätzliche unmittelbare Einflussfaktoren wurden das Geschlecht, das Wissen, also die **kognitiven Prozesse** und die ökonomische Lage zur Erklärung herangezogen (ebenda: 281).

Das Institut für sozial-ökologische Forschung hat für die Gesamtbevölkerung eine aktuelle Analyse von Ernährungsstilen im Alltag vorgelegt, welche ernährungsrelevante Einstellungen und Ernährungsverhaltensweisen von Verbrauchern im Zusammenhang mit der Haushalts- und

Lebensführung betrachtet. Von Interesse sind dabei allgemeine Einstellungen zu Ernährung und Gesundheit, zu Einkaufen und Kochen, zu Lebensmitteln und Außer-Haus-Mahlzeiten sowie den Ansprüchen an die Qualität von Produkten (STIEB/HAYN 2005). Im Ergebnis lassen sich sieben Ernährungsstile identifizieren, welche nicht zuletzt entscheidend durch die Einstellung zur Lebensführung und den gewünschten Lebensstil geprägt werden.

Abb. 3: Typologie der Ernährungsstile für die Gesamtbevölkerung



Quelle: STIEB/HAYN 2005

Insgesamt lassen sich bei den Ernährungsstilen zwei Hauptgruppen unterscheiden:

- Die „Ernährungsbewussten Anspruchsvollen“, die „Fitnessorientierten Ambitionierten“, die „Konventionellen Gesundheitsorientierten“ sowie die „Gestressten Alltagsmanagerinnen“ haben ein überwiegend hohes Interesse an Ernährungsfragen.
- Bei den „Desinteressierten Fast Foodern“, den „Billig- und Fleischessern“ sowie den „Freudlosen Gewohnheitsköchinnen“ ist das Ernährungs- und Gesundheitsinteresse dagegen sehr schwach ausgeprägt, so dass konkrete Handlungsansätze im Hinblick auf nachhaltige Ernährung mit anderen Verzehrsmotiven verknüpft (z. B. Convenience) und gleichzeitig bestehende Hemmnisse abgebaut werden müssen (STIEB/HAYN: 35).

Bei Kindern und Jugendlichen unterschiedlicher sozialer Herkunft sind zwar noch keine starken Unterschiede in ihren Vorlieben bzw. Abneigungen bezüglich des Essens erkennbar (DIEHL 2001: 12f.). Dennoch lassen sich Unterschiede im Essverhalten durch verschiedene Bildungsniveaus nachweisen. Personen mit höherer Schulbildung tendieren zu höherem Frischgemüse-, Milch- und Milchprodukteverzehr sowie zu geringerem Fleisch- und Wurstwarenverbrauch (FDG 1991: 22ff.). Weitere Unterschiede bezüglich des Ernährungsverhaltens lassen sich zwischen Haushalten mit niedrigem bzw. hohem Einkommen feststellen. Bedingt durch finanzielle Engpässe sowie fehlende Fertigkeiten und Kenntnisse im Ernährungsbereich konsumieren ärmere Haushalte vermehrt ernährungsphysiologisch ungünstige Lebensmittel wie Limonade, Cola, alkoholische Getränke, Misch- und Toastbrot sowie Süßigkeiten (LEHMKÜHLER 2002: 338ff.). Die Kinder nehmen weniger Rohkost und Vollkornbrot, aber mehr Chips, Pommes frites und Soft Drinks zu sich (KLOCKE 1997: 232). Im Fast-Food-Konsum lassen sich dagegen keine Unterschiede konstatieren. Dieser findet v. a. in der Freizeit der Kinder statt und ist damit unabhängiger von der Familie (ebenda). Des Weiteren ist der Fast-Food-Konsum Ausdruck einer Ablehnung formaler Esssitten.

Ein differenzierteres Bild der Ernährungsweise zeigt sich jedoch, wenn das Ernährungsverhalten nach **Geschlechtern** getrennt betrachtet wird. Die Mädchen achten mehr auf ihren Körper und somit auch auf ihre Ernährungsweise. So wurde 1998 bei 9 % der männlichen Jugendlichen ein zu starkes und bei 14 % ein mäßiges Übergewicht festgestellt. Bei weiblichen Jugendlichen lagen die Zahlen bei 7 bzw. 11 %. Diese geschlechtsbezogenen Unterschiede liegen v. a. an der verschiedenen Wahrnehmung des eigenen Körperbildes. Das Essverhalten der jungen Mädchen ist in besonderem Maße von dem Einhalten von Diäten gekennzeichnet (o. V. 2005f). Mit zunehmendem Alter achten sie auf vermehrten Obstverzehr und zeigen Präferenzen für fettarme Nahrungsmittel (WESTENHÖFER/MATTUSCH 1999: 14f.). Dieses Verhalten setzt sich bis ins Erwachsenenalter fort (FDG 1991: 14ff.). Die jungen Mädchen achten vermehrt auf eine fettarme Ernährung, da sie die Angst vor dem Dickwerden verfolgt. Eine Umfrage von Hamburger Schülerinnen ergab, dass bereits 60 % der Mädchen mehr als 15 Diäten hinter sich haben und 49 % der normalgewichtigen Mädchen denken, sie seien zu dick (WESTENHÖFER/MATTUSCH 1999: 17 ff.). Die damit verbundene Problematik führt vielfach zu diversen Formen von Essstörungen wie z. B. Magersucht oder Bulimie (PUDEL 2000: 131).

Ein weiterer wichtiger Einflussfaktor auf das Ernährungsverhalten ist die Ausstattung der Jugendlichen mit **finanziellen Ressourcen**. Die Kaufkraft der Kinder und Jugendlichen beläuft

sich auf ca. drei Milliarden Euro im Jahr (Taschengeld, Geschenke, sonstige Zuwendungen), wovon mindestens eine Milliarde Euro für den Konsum zur Verfügung stehen (BARLOVIC 1999: 11). Diese Ressourcen werden v. a. für weniger gesunde Lebensmittel, vor allem Snacks, Süßigkeiten u. Ä. verwandt (BARLOVIC 1999: 13, GERHARDS/RÖSSEL 2003: 279). Daher ist auch auf dem Kinderlebensmittelmarkt ein steigendes Angebot an energiedichten Nahrungsmitteln, wie z. B. Süßwaren, Gebäck, Convenience- und Fast-Food-Produkten zu verzeichnen (DÜREN/KERSTING 2003: 16).

Auch das Thema **Bewegung** spielt im Zusammenhang mit Übergewicht eine große Rolle. Kinder und Jugendliche, die bspw. viel Zeit vor dem Fernseher verbringen, sind tendenziell dicker als solche, die weniger Fernsehen. Aktives Körpertraining führt dagegen zu einer Gewichtsabnahme. Die körperliche Aktivität von Kindern und Jugendlichen sollte unbedingt gefördert werden, um körperliche Spätfolgen zu vermindern (s. Kap. 2.1) (PUDEL 2000: 129).

Abb. 4: Motive der Lebensmittelwahl von heranwachsenden und erwachsenen Personen

Geschmacksanspruch <i>(Erdbeeren mit Schlagsahne sind der höchste Genuss)</i>	Fitnessüberlegungen <i>(soll gut für das Joggen sein)</i>
Hungergefühl <i>(ich habe einfach Hunger/ ich muss das jetzt essen)</i>	Schönheitsansprüche <i>(halte Diät, um schlank zu bleiben)</i>
Ökonomische Bedingungen <i>(das ist im Sonderangebot, das kaufe ich)</i>	Verträglichkeit <i>(Grünkohl esse ich nicht, vertrage ich nicht)</i>
Kulturelle Einflüsse <i>(morgens Brötchen mit Kaffee)</i>	Neugier <i>(mal sehen, wie das schmeckt)</i>
Traditionelle Einflüsse <i>(Omas Plätzchen zu Weihnachten)</i>	Angst vor Schaden <i>(Rind esse ich nicht mehr- wegen BSE)</i>
Habituelle Bedingungen <i>(Ich esse immer eine Suppe vor der Mahlzeit)</i>	Pädagogische Gründe <i>(wenn du Schularbeiten machst, bekommst du ein Bonbon)</i>
Emotionale Bedingungen <i>(ein Stück Kuchen in der Stresssituation)</i>	Krankheitserfordernisse <i>(Zucker darf ich nicht essen, wegen meines Diabetes)</i>
Soziale Gründe <i>(bei Fondue lässt sich gut unterhalten)</i>	Magische Zuweisungen <i>(Sellerie esse ich für die Potenz)</i>
Sozialer Status <i>(die Schulzes laden wir zu Hummer ein)</i>	Pseudowissenschaftlich <i>(Trennkost)</i>
Angebotslage <i>(man isst das Mensaessen, weil es das gerade gibt)</i>	Gesundheitsüberlegungen <i>(soll gesund sein, also esse ich das)</i>

Quelle: (PUDEL 2003: 166)

All diese Faktoren bestätigen, dass das Ernährungsverhalten überwiegend emotional gesteuert und sehr änderungsresistent ist. Um Kinder und Jugendliche an eine nachhaltigere Form des Essverhaltens heranzuführen, sollte auf rational-kognitive Argumentation weitestgehend verzichtet werden (PUDEL 2003: 165). Vielmehr bedarf es einer Ansprache auf der emotionalen Ebene unter Berücksichtigung der verschiedensten Motive bei der Lebensmittelwahl, die im Allgemeinen auf die Bevölkerung zutreffen (s. Abb. 4).

Die Übersicht der Abb. 4 verdeutlicht die Vielfalt der Erwartungen an die Nahrungsaufnahme und die Einflüsse beim Essen. Eine sozial-ökologisch ausgerichtete Mittagsverpflegung sollte diese Motive und Bedürfnisse beachten und gerade bei einem Angebot für die Zielgruppe Kinder besonders berücksichtigen. Gleichzeitig hat die Institution Schule eine besondere Bedeutung für die Ernährungsbildung bei Heranwachsenden. Unter Ernährungsbildung versteht man die Bemühung der Menschen, eine sinnvolle Ernährungsweise aufzubauen. Die Schule ist somit verpflichtet, insbesondere aufgrund der aktuellen Ganztagschuldebatte (s. Kap. 3.1), die Ernährungsdefizite der Kinder und Jugendlichen zu beseitigen und dem entgegen zu wirken (HEINDL 2003: 17ff.). Ein adäquates Speisenangebot der Pausen- und Mittagsverpflegung ist dringend erforderlich und muss eine vollwertige, abwechslungsreiche Ernährung sicherstellen (HESEKER et al. 2003b: B11). Die Schule bietet als feste Institution eine besonders geeignete Möglichkeit, durch eine tägliche Mahlzeit den habitualisierten Prozess der Nahrungsaufnahme zu beeinflussen und kann somit zu einem nachhaltigen Ernährungsverhalten beitragen. Hier werden feste Regeln, Rituale und Rhythmen vorgegeben, die auch durch die tägliche Mittagsmahlzeit vermittelt werden können. Das Mittagessen kann somit einen Beitrag zur Strukturierung und zu einem guten Verhältnis mit der Umwelt leisten (STEEN 2000: 133). Eine optimale Angebotsgestaltung kann so langfristig einen Einfluss auf das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen nehmen (PUDEL 2003: 167). Die Schule muss somit zwei Dinge sicherstellen: zum einen muss zunächst ein Mittagsangebot geschaffen werden, zum anderen muss dieses Angebot qualitativ hochwertig sein, damit die Schulmahlzeit einen Beitrag zu einem nachhaltigen Ernährungsverhalten leisten kann.

3 Situation der Schulverpflegung in Deutschland

3.1 Die Struktur der deutschen Schullandschaft

Im folgenden Kapitel wird das Umfeld der Schulverpflegung näher erläutert, um daraufhin mögliche Chancen und Hindernisse für die Schulverpflegung abzuleiten. Zunächst erfolgt eine Übersicht über die Anzahl und Struktur der Schulen in Deutschland, bevor die Situation der einzelnen Akteure im Markt für Schulverpflegung näher analysiert wird.

Das Schulwesen ist in Deutschland staatlich organisiert und unterliegt keiner marktwirtschaftlichen Organisation. Die staatliche Regulation ist im Grundgesetz in Art. 7 (1) verankert: „Das gesamte Schulwesen steht unter Aufsicht des Staates“. Dies räumt dem Staat eine zentrale Kompetenz im Schulwesen ein. Der Staat übernimmt somit die Rechte und Pflichten innerhalb der Schule. Dazu gehören u. a. die Schulaufsicht, die Organisation, die Planung und die Leitung im Schulbereich, deren Zuständigkeitsverteilung auch im Rahmen der geplanten Föderalismusreform diskutiert wird. Nach Art. 30 und Art. 70 GG werden diese Rechte und Pflichten innerhalb der Kompetenz der Kulturhoheit der einzelnen Bundesländer wahrgenommen. Daran sind wiederum die Landesparlamente durch Gesetzgebung und Haushaltsplanung sowie das Kultusministerium und nachgeordnete Schulaufsichtsbehörden beteiligt (BIEWER 1993: 41ff.). Schulen sind nichtrechtsfähige Anstalten des öffentlichen Rechts, die als unterstes Glied in der Hierarchie des Schulwesens an die Weisungen und Anforderungen der staatlichen Schulaufsicht und der Schulträger gebunden sind (BIEWER 1993: 65). Somit unterscheiden die Schulen sich vielfach von privaten Organisationen. So verfügt die Schulleitung nur in geringem Maße über die finanziellen Mittel, die Organisation und das Personal. Die schulische Zielsetzung und Prozesse werden v. a. durch die Politik bestimmt und die Ressourcen werden nach dem Gleichheitsprinzip (und nicht nach dem Leistungsprinzip) verteilt. Zudem wird keine wirtschaftliche Zielsetzung im Sinne einer Gewinnerzielung verfolgt (ebenda: 13f.).

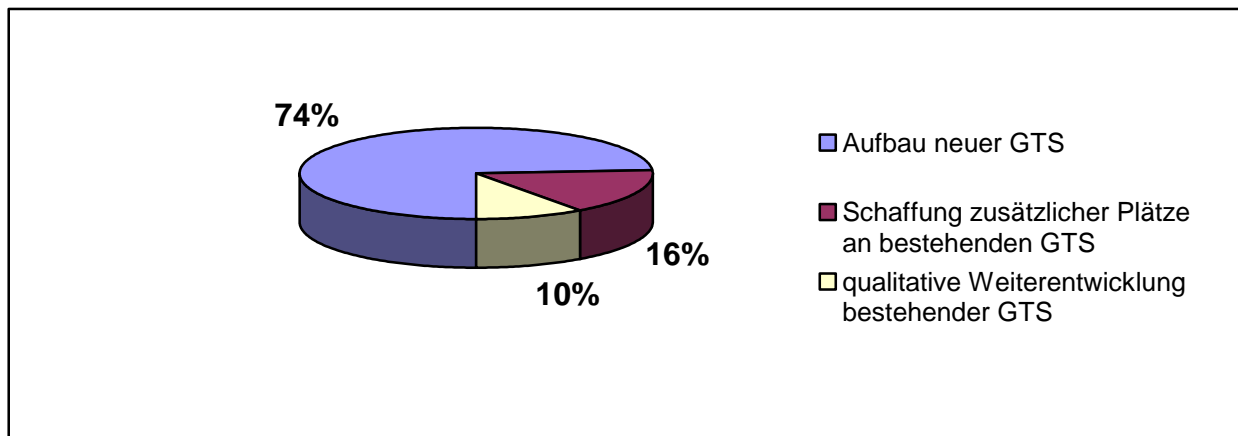
Allerdings gibt es im Schulbereich zahlreiche Bemühungen, den Handlungsspielraum der Schulen zu erhöhen und Verantwortungen und Ressourcen dezentraler zu verteilen. Es gibt eine lebhaftige Diskussion um die „selbstständige Schule“, in der die Schulen mehr Autonomie im Sinne einer Loslösung von der staatlichen Bürokratie erlangen (ZICKGRAF 2002). Vorgesehen sind mehr Verantwortung für das Budget und das Personal, eine Rechenschaftspflicht und eine Öffnung für Kooperationen mit anderen Schulen oder Organisationen. Dies trifft jedoch nur auf Schulen in öffentlicher Trägerschaft zu. Privatschulen können über ihre finanziellen Mittel eigenständig verfügen und haben somit auch in der Gestaltung der Schulverpflegung mehr

Freiheiten. So können bspw. die Essenspreise unter Mitbestimmung der Eltern gesetzt werden und müssen nicht in Absprache mit einem öffentlichen Schulträger erfolgen, der wiederum nur über begrenzte finanzielle Mittel verfügt.

Die Veröffentlichung der Ergebnisse der PISA-Studie zur Schulleistung 2002 lieferte den Anstoß zu einer Veränderung des deutschen Bildungssystems. Die deutschen SchülerInnen schnitten im Vergleich zu anderen Staaten nur mittelmäßig ab. Die Staaten, deren SchülerInnen bessere Ergebnisse vorweisen konnten, sind durch ein anderes Schulsystem gekennzeichnet. Der Nachmittags- bzw. Ganztagsunterricht ist in vielen anderen europäischen wie außereuropäischen Staaten (z. B. in Frankreich, England, USA und den skandinavischen Ländern) bereits seit vielen Jahren ein integrierter Bestandteil des Bildungssystems. In Deutschland dagegen spielte der Ganztagsunterricht bis zu diesem Zeitpunkt kaum eine Rolle (ca. 5 % aller Schulen waren im Jahre 2002 Ganztagschulen) (o. V. 2005a).

Ganztagschulen haben vielfältige Ausgestaltungsmöglichkeiten und kommen in unterschiedlichsten Formen vor. Grundsätzlich kann jedoch zwischen zwei Arten unterschieden werden, der gebundenen und der offenen Ganztagschule. In gebundenen Ganztagschulen besteht eine obligatorische Teilnahme am Nachmittagsunterricht an mindestens vier Tagen in der Woche. In den teilweise gebundenen Formen der Ganztagschulen besteht die Teilnahmepflicht nur für bestimmte Klassen. Offene Ganztagschulen bieten wahlfreie Nachmittagszeiten an, deren Teilnahme also nicht verpflichtend ist (APPEL 2004: 43).

Zur Verbesserung der Qualität des gesamten deutschen Bildungssystems trat am 01.01.2003 das Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ des Bundesministeriums Bildung und Forschung (BMBF) in Kraft. Ziele dieses Programms sind die Schaffung neuer Ganztagschulen und die qualitative Weiterentwicklung der bestehenden Ganztagschulen. Mit Hilfe dieser Fördermittel, die Ende 2007 auslaufen, sollen ein bedarfsorientiertes Angebot sowie eine moderne Infrastruktur im Ganztagsbereich geschaffen werden. Die Fördergelder des BMBF werden zu einem Großteil (ca. 90 %) für den Aufbau neuer Ganztagschulen bzw. für die Schaffung zusätzlicher Plätze an bestehenden Ganztagschulen verwendet. Die qualitative Weiterentwicklung bestehender Ganztagschulen spielt dagegen eine untergeordnete Rolle (s. Abb. 5) (BMBF 2005a: 6, BMBF 2005b: 2). Die folgende Abbildung 5 gibt einen Überblick über die Verwendung der Fördermittel des BMBF.

Abb. 5: Verwendung der BMBF-Fördermittel

GTS= Ganztagschule

Quelle: BMBF 2005a: 6

Insgesamt gibt es in Deutschland 39.000 Schulen mit ca. 10,2 Mio. SchülerInnen (s. Tab. 1). Diese Angaben aus dem Jahr 2002/2003 sind aufgrund der Auflösung der Orientierungsstufe nicht mehr aktuell. Die Orientierungsstufen sind in die weiterführenden allgemein bildenden Schulen eingliedert worden, so dass sich die SchülerInnenzahl auf diese Schulen verteilt. Aktuellere Daten lagen zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Arbeit noch nicht vor.

Tab. 1: Überblick über die Anzahl der Schulen und SchülerInnen in Deutschland (Stand 01.08.2004)

Schulart	Anzahl Schulen	Anzahl SchülerInnen
Grundschulen	17.075	3.144.300
Orientierungsstufen	2.152	351.100
Sonderschulen	3.487	429.200
Hauptschulen	5.387	1.111.400
Gesamtschulen	2.493	922.500
Realschulen	3.014	1.283.100
Gymnasien	3.154	2.359.500
Freie Waldorfschulen	178	72.200
Privatschulen*	2.081	504.000
Insgesamt	39.021	10.177.300

Quelle: BMBF 2004: 52 ff.

* umfasst sämtliche Schulformen

Die Angaben über die Ganztagschulstruktur in Deutschland sind relativ uneinheitlich. Das BMBF hat Mitte des Jahres 2005 aktuelle Daten über die Ganztagschulsituation veröffentlicht (s. Tab. 2). Demnach existieren zurzeit 4.905 private und öffentliche Ganztagschulen⁴ in Deutschland, die bereits realisiert sind bzw. dieses bis Ende des Jahres 2005 erreichen werden. Die meisten Ganztagschulen sind in Nordrhein-Westfalen zu finden, gefolgt von Bayern, Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz.

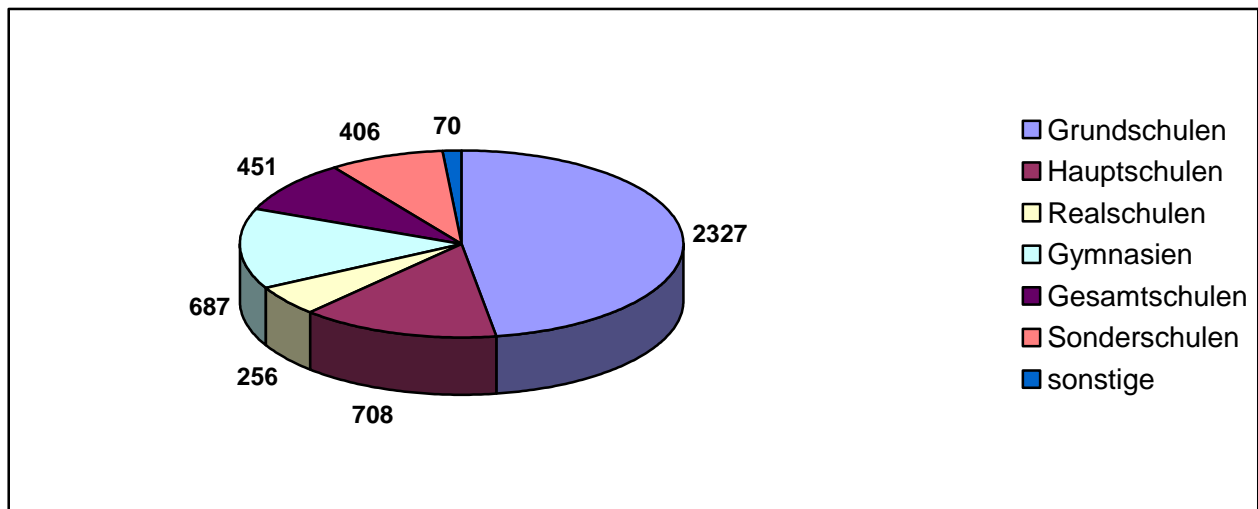
Tab. 2: Ganztagschulen in Deutschland (Stand 28.08.2005)

Land	Anzahl der realisierten und zur Förderung vorgesehenen Schulen von 2003 bis 2005	in %
Baden-Württemberg	470	9,6
Bayern	841	17,2
Berlin	262	5,3
Brandenburg	149	3,0
Bremen	28	0,6
Hamburg	120	2,5
Hessen	266	5,4
Mecklenburg-Vorpommern	91	1,9
Niedersachsen	212	4,3
Nordrhein-Westfalen	1.469	30,0
Rheinland-Pfalz	305	6,2
Saarland	234	4,8
Sachsen	145	3,0
Sachsen-Anhalt	59	1,2
Schleswig-Holstein	130	2,7
Thüringen	124	2,5
Summe	4.905	100

Quelle: eigene Darstellung, in Anlehnung an BMBF 2005a: 3

Ein Blick auf die Verteilung der Ganztagschulen auf die verschiedenen Schularten zeigt, dass es sich bei knapp der Hälfte der Ganztagschulen um Grundschulen handelt (BMBF 2005a: 3ff.). Mit einem deutlichen Abstand folgen dahinter Gymnasien und Hauptschulen, die einen etwa vergleichbar hohen Anteil haben (s. Abb. 6).

⁴Anm. d. Verf.: Nach Angaben des BMBF umfasst diese Darstellung öffentliche und zumindest teilweise auch Privatschulen. So sind bspw. die Freien Waldorfschulen hier ebenfalls berücksichtigt. Ob weitere Privatschulen inbegriffen sind, geht aus der Darstellung des BMBF nicht hervor.

Abb. 6: Anzahl der Ganztagschulen in Abhängigkeit der Schulart (Stand 28.08.2005)

Quelle: BMBF 2005a: 5

Zu abweichenden Ergebnissen kommen Analysen der ZEIT, die insgesamt 3.931 Ganztagschulen und weitere 2.530 Schulen mit einem Ganztagsangebot ermitteln (FRIEDMANN 2004). Untersuchungen der ZMP/CMA ergaben ähnliche Daten (2005: 16). Die Kultusministerkonferenz geht in ihrem „Bericht über die allgemein bildenden Schulen in Ganztagsform in Deutschland zum Schuljahr 2002/03“ von 4.841 Schulen und 861.200 SchülerInnen (dies entspricht ca. 9,6 % aller SchülerInnen der 1.-10. Klasse) aus. Ca. 70 % dieser SchülerInnen nutzen das offene Ganztagsangebot (o. V. 2004).

Wenig differenzierbar erscheint insbesondere die Form der Ganztagschulen nach offener bzw. gebundener Form, was nicht zuletzt auf die Uneinheitlichkeit des Datenmaterials zurückzuführen ist. Detailliertere Aussagen über die genaue SchülerInnen- und Klassenanzahl in den Ganztagschulen sind daher zu diesem Zeitpunkt ebenfalls nicht möglich (ZMP/CMA 2005: 15f.). Ein weiterer, nicht zu unterschätzender Aspekt ist die Verkürzung der gymnasialen Schulzeit auf insgesamt acht Jahre. Nach einem Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 17.06.2005 können die Bundesländer die gesamte Gymnasialzeit auf acht Jahre verringern, wenn das gesamte Stundenvolumen innerhalb von 12 Jahren nachgewiesen werden kann, welches i. d. R. nur durch eine Ausweitung auf den Nachmittag zu leisten ist (o. V. 2005h). Dies bringt, unabhängig von der Ganztagschulförderung des BMBF, einen nicht zu unterschätzenden, zusätzlichen Bedarf an einer Mittagsverpflegung mit sich. Diese Schulen sind jedoch meist nicht auf die Bereitstellung eines Mittagessens vorbereitet, so dass hier ein hoher Regelungsbedarf hinsichtlich des Mittagsangebots besteht.

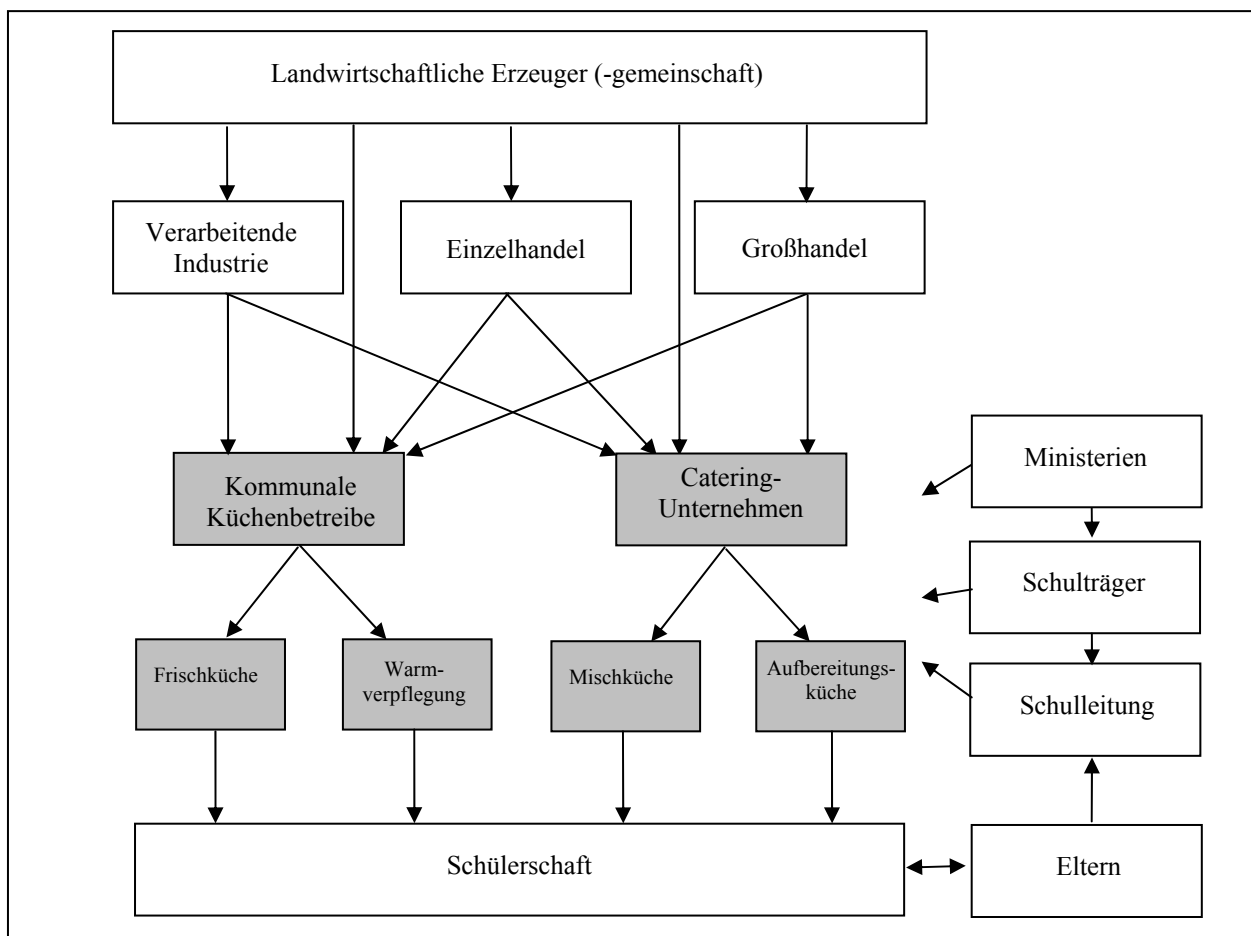
Im Falle der Ganztagschulen geht die Erziehungsverantwortung der Schulen über den sonst üblichen Rahmen der Halbtagsbetreuung hinaus. Somit liegt auch die Verantwortung für die körperliche Entwicklung der Heranwachsenden bei den Schulen. Deshalb gehört ein Mittagessen aus gesundheitlichen, pädagogischen und organisatorischen Gründen zu einem der wesentlichen Kernbereiche der Ganztagschulkonzeption. Die Schule hat den Auftrag und die Verpflichtung, eine kind- und jugendgerechte Mittagsmahlzeit zur Verfügung zu stellen, die geschmacklich, sensorisch und ernährungsphysiologisch optimiert sein sollte (HESEKER et al. 2003a, HESEKER et al. 2003b, DGE/AID 2002, DGE et al. 2002). Damit soll nicht nur eine Sättigung der SchülerInnen erzielt werden, zudem leistet das Mittagessen zum Wohlbefinden, zur Erholung und zur andauernden Leistungsfähigkeit über die Mittagsstunden hinaus einen hohen Beitrag (APPEL 2004: 46ff.). Ziel ist es, die Lebensqualität in Schulen zu verbessern und mit einer gesundheitsfördernden Gesamtentwicklung von Schülern und Lehrern zu verbinden (BARKHOLZ et al. 1997). In diesem Zusammenhang ist auch die Bedeutung eines gemeinsamen Mahls für die Förderung des Gemeinschaftsgefühls und des sozialen Miteinanders zu beachten. Für viele Kinder übernimmt die Schule hier familiäre Aufgaben, indem sie gemeinsame Mahlzeiten und Gespräche ermöglicht. Außerdem bietet sie konkrete Chancen einer Mitgestaltung des Schulalltags durch das Einbringen von persönlichen Ideen. Beispiele aus Schulen, die eine Mittagsverpflegung erfolgreich umgesetzt haben, weisen auf die hohe Identifikation mit der Schulmensa hin, wenn allen Beteiligten die Chance gegeben wurde, an der Gestaltung der Mittagsverpflegung z. B. in Form von Verpflegungswünschen mitzuwirken.

3.2 Wettbewerbsstrukturen in der Schulverpflegung

Um die Diskussion um eine nachhaltige Entwicklung von Ernährung in Schulen unter Einbeziehung aller beteiligten Akteure führen zu können, ist zunächst die Auseinandersetzung mit ihren Interessenlagen und Einflussmöglichkeiten nötig. Dazu wird im Sinne einer Porter'schen Wettbewerbsstrukturanalyse das Zusammenspiel der beteiligten Gruppen im Schulverpflegungsmarkt sowie ihrer sozialen und ökonomischen Kräfte untersucht, um Stärken und Schwächen sowie Chancen und Risiken für die Weiterentwicklung der Schulverpflegung aufzudecken. In vielen Fällen wird die Schulverpflegung losgelöst vom schulischen Alltag betrachtet, so dass die Bedürfnisse der Beteiligten nicht deutlich werden. Mit den folgenden Ausführungen sollen Grundlagen für eine integrierte Betrachtung und Problemerkörterung gegeben werden, um das Kernelement der Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung auf eine breite Basis stellen zu können.

Das Thema Ernährung und Schule betrifft die verschiedensten Akteure. Zum einen umfasst die Schulverpflegung sämtliche Handlungen, durch die Produkte bzw. Dienstleistungen zum Endverbraucher gelangen, also die Lebensmittelproduzenten und -händler, die eigentlichen Verpflegungsbetriebe sowie die Endverbraucher, also die SchülerInnen (POIRIER/REITER 1997: 19). Zum anderen sind aufgrund des Bildungs- und Erziehungsauftrages des Bundes die politischen Entscheidungsträger bedeutsam. Die verschiedenen Akteure in der Branche der Schulverpflegung sind in Abbildung 7 dargestellt.

Abb. 7 : Die Akteure der Schulverpflegung



Quelle: eigene Darstellung

Bisher mangelt es an einer effektiven Zusammenarbeit aller Beteiligten. Eine Vernetzung sämtlicher Partner kann jedoch zu einem verbesserten Ablauf bzw. einer optimierten Organisation im Hinblick auf eine nachhaltige Schulverpflegung beitragen. Die Zuständigkeiten insbesondere auf der öffentlichen Ebene (Ministerien, Schulträger, Schulleitung) sind oftmals nur unzureichend geklärt. Letztendlich lassen sich durch eine verbesserte Zusammenarbeit auch

Kosteneinsparungen erzielen, die sowohl die Familien wie auch die öffentlichen Haushalte entlasten (PORIER/REITER 1997: 19).

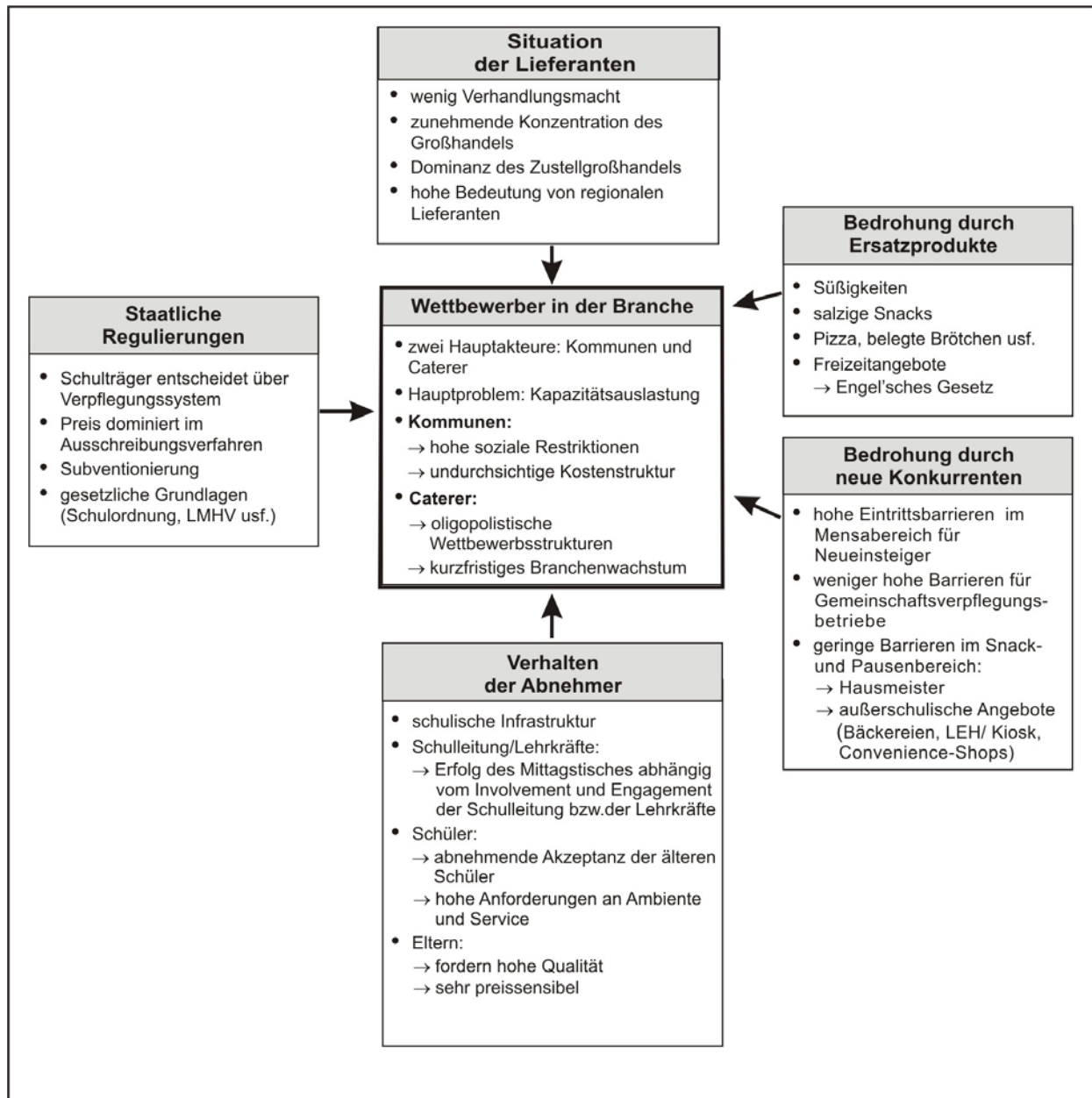
Um die Marktstrukturen mit allen beteiligten Akteuren einer Branche zu analysieren, eignet sich Porters Modell der Wettbewerbskräfte. Ihm liegt die Annahme zugrunde, dass jedes Unternehmen in seinem spezifischen Umfeld dem Wettbewerb ausgesetzt ist. Dieses Umfeld umfasst dabei sowohl die Branche, in der das Unternehmen agiert, als auch die Konkurrenten sowie weitere soziale und ökonomische Kräfte, die auf das Unternehmen einwirken. Eine Branche ist als eine Gruppe von Unternehmen, die Produkte und/oder Dienstleistungen erzeugen, die sich gegenseitig nahezu ersetzen können, definiert. Die Struktur einer Branche hat nach PORTER großen Einfluss auf die strategische Ausrichtung eines Unternehmens und sein Verhalten am Markt (PORTER 1995: 25ff.).

PORTER geht von fünf wesentlichen Triebkräften des Wettbewerbs aus, die die Wettbewerbssituation in einer Branche prägen (vgl. Abb. 8). Das Zusammenspiel dieser Kräfte, nämlich die Situation der eigenen Branche, die Verhandlungsstärke der Kunden, die Verhandlungsmacht der Lieferanten, die Bedrohung durch neue Konkurrenten und die Bedrohung durch Ersatzprodukte, wirkt sich langfristig auf den unternehmerischen Erfolg aus. Sind diese Kräfte und deren Ursachen einem Unternehmen bekannt, so können Stärken und Schwächen sowie Chancen und Risiken leichter erkannt werden. Somit ist eine umfassende Strukturanalyse ein wesentlicher Bestandteil zur Formulierung der Wettbewerbsstrategie (ebenda: 25f.). Die staatliche Politik hat laut PORTER ebenfalls eine hohe Bedeutung für die Intensität des Wettbewerbs innerhalb einer Branche. Durch politische Maßnahmen wie bspw. Umweltvorschriften, Lizenzzwänge oder Begrenzungen des Rohstoffzugangs kann der Staat regulierend auf den Wettbewerb Einfluss nehmen und auf diese Weise Markteintrittsbarrieren schaffen (PORTER 1995: 37). Aufgrund der hohen Bedeutung der staatlichen Regulierungen im Zusammenhang mit dem Schulwesen wird dieser Punkt daher als eigenständige Triebkraft betrachtet (LÜTH/ SPILLER 2003: 1).

Unter Einbeziehung dieser sechsten Wettbewerbskraft gibt die Abbildung 8 einen Überblick über die speziellen Rahmenbedingungen und Einflussgrößen auf die Wettbewerbsstruktur der Branche der Schulverpflegung. Auch wenn das Schulwesen in Deutschland keiner marktwirtschaftlichen Organisation unterliegt, so sind die Betreiber der Schulmensen dennoch einem zunehmenden Kostendruck ausgesetzt und kommunale Einrichtungen werden häufig von

Privatisierungsbestrebungen bedroht. Mit der folgenden Analyse bieten sich für Schulmensen die Möglichkeit, ihre eigene Position mit den individuellen Stärken und Schwächen, Chancen und Hindernissen zu analysieren. Nur bei Kenntnis der Ausgangsbedingungen kann ein Strukturwandel hin zu einer sozial-ökologisch ausgerichteten Verpflegung in Schulen eingeleitet werden.

Abb. 8: Einflussgrößen auf die Schulverpflegung



Quelle: eigene Darstellung, in Anlehnung an LÜTH/SPILLER 2003: 1

3.2.1 Staatliche Regulierungen

Der Markt für Schulverpflegung wird sehr stark durch staatliche Regulierungen beeinflusst. Die kommunalen Schulträger entscheiden über die Einrichtung und den Bau von Mensen sowie über die Vergabe von Schulverpflegungsangeboten. Die Schulleitung stellt die dafür erforderlichen Anträge und wird in die Planung einbezogen (SIMSHÄUSER et al. 2005: 22). Die Trägerschaft der öffentlichen Schulen obliegt den Landkreisen, Gemeinden, Samtgemeinden⁵, Zweckverbänden oder dem Land. Die kommunalen Körperschaften (Landkreise, Gemeinden, Samtgemeinden) halten das notwendige öffentliche Schulangebot sowie die erforderlichen Schulanlagen vor und finanzieren diese. Träger von privaten Schulen können natürliche Personen, Personenvereinigungen oder juristische Personen, aber auch Religions- oder Weltanschauungsgemeinschaften als Körperschaften des öffentlichen Rechts sein (§ 1 (3, 4) NSchG).

Dem Schulträger obliegt somit auch die Entscheidung, die Schulverpflegung in kommunaler Verantwortung durchzuführen oder diese an private Unternehmen abzugeben. Ist die Entscheidung für eine Privatisierung getroffen, so wird die Vergabe für die Verpflegung öffentlich ausgeschrieben. Dabei müssen die Grundsätze der Verdingungsordnung für Leistungen (VOL) beachtet werden. Den Zuschlag erhält laut Art. 26 (3) VOL das Unternehmen, welches das wirtschaftlichste Angebot darbietet. Aufgrund der relativ hohen Kosten für ein Mittagessen wird jede Mahlzeit vom Schulträger subventioniert. Dies hat in der Regel einen sozialen Hintergrund. Zu den Zielen der Kommune im Bereich der Schulverpflegung zählen:

- die Sicherstellung der Versorgung, d. h. die Bereitstellung eines Mittagessens,
- einen sozialen Ausgleich zu schaffen (unabhängig vom elterlichen Einkommen muss die Schulverpflegung jedem Kind ermöglicht werden),
- ein Mittagessen zu niedrigen Kosten und hoher Qualität anzubieten,
- Verhaltensanreize zu setzen, also Kinder und Jugendliche an eine gesunde Ernährungsweise heranzuführen (TEUFELSBAUER 2001: 18).

In einer Ganztagschule ist die Bereitstellung einer Mittagsmahlzeit ein wesentlicher Kernbereich des Schulkonzeptes (APPEL 2004: 46). Länderspezifische Verordnungen und Erlasse geben dafür einen gesetzlichen Rahmen vor. Im niedersächsischen Erlass „Die Arbeit in der öffentlichen Ganztagschule“ vom 16.03.2004 heißt es beispielsweise:

⁵ Öffentlich-rechtliche Gebietskörperschaften mit dem Recht der Selbstverwaltung, denen u. a. die Trägerschaft der allgemein bildenden öffentlichen Schulen obliegt (§71, 72 NGO).

„(...) 3.6: *Mittagspause und Mittagessen:*

Zwischen den schulischen Veranstaltungen am Vormittag und denen am Nachmittag müssen die Schülerinnen und Schüler eine Mittagspause haben. In dieser Zeit sollen sie in der Schule ein Mittagessen einnehmen können sowie Gelegenheit zur Ruhepause oder Teilnahme an Freizeitangeboten haben. Beim gemeinsamen Mittagessen sollen Regeln der Tisch- und Esskultur vermittelt und eingehalten werden. Das Mittagessen sowie weitere in der Schule angebotene Getränke und Esswaren sollen eine ausgewogene Ernährung (...) sicherstellen“ (o. V. 2005g: 221).

Der DGE-Arbeitskreis „Ernährung und Schule“ bemängelt die bisher fehlenden gesetzlich geregelten Erlasse und Verordnungen, die eindeutigere Aussagen über die Qualitätsanforderungen des Mittagessens enthalten (HESEKER et al. 2003b: B13). Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) gab Anfang des Jahres 2005 erstmals einheitliche Rahmenkriterien für die Schulverpflegung heraus, die den Schulen als praktische Orientierungshilfe dienen soll. Hier werden konkrete Empfehlungen für eine Mittagsmahlzeit gegeben, die Kriterien und Anhaltspunkte

- für die Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten,
- für die Auswahl, Qualität und Herkunft der Lebensmittel,
- für die Auswahl des Verpflegungssystems,
- für weitere Anforderungen an die Verpflegung unabhängig vom Verpflegungssystem sowie
- Empfehlungen für die Gestaltung von Zwischenmahlzeiten

beinhalten (BMELV 2005).

Die ernährungsspezifischen Anforderungen sind umfassend in dem Konzept „Optimierte Mischkost Optimix“ des Forschungsinstituts für Kinderernährung Dortmund dargestellt, in dem eine gesunde Ernährung unter Berücksichtigung der altersspezifischen Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen in den Vordergrund gestellt wird. Die Empfehlungen enthalten beispielhafte Speisepläne sowie Anhaltspunkte für die Zubereitung von Mahlzeiten (KERSTING/ALEXY 2005). Die große Herausforderung besteht darin, diese ernährungsspezifischen Anforderungen in den Schulalltag zu integrieren. Der i. d. R. vom Schulträger gesetzte Preis für ein Mittagessen ist relativ niedrig (in Deutschland liegt der Durchschnittspreis zzt. bei 2,30 Euro) und führt zu erheblichen Problemen beim Einsatz von qualitativ hochwertigen Ausgangsprodukten. Neben den ernährungsspezifischen Anforderungen existieren eine Reihe von gesetzlichen

Verordnungen und Richtlinien, die in der Schulverpflegung zu berücksichtigen sind. Diese umfassen insbesondere Vorgaben für den Verkehr mit Lebensmitteln, wie z. B. Aspekte der Lagerung, Verarbeitung, Kennzeichnung und Hygiene von Lebensmitteln, aber auch personalhygienische Anforderungen. Relevante gesetzliche Grundlagen sind bspw. die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV), das Infektionsschutzgesetz (IfSG), die Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV), die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV), die Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV), die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKennzV) sowie weitere spezifische Verordnungen für den Umgang mit bestimmten Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Milch, Eier, Hackfleisch etc. (RICHTER/RICHTER 2004: 164ff.).

Die Umsetzung dieser Anforderungen in den Schulalltag erweist sich jedoch oftmals als mangelhaft. So konnten bei zwei Untersuchungen in Nordrhein-Westfalen zahlreiche Mängel insbesondere im Bereich der Hygiene festgestellt werden. Mitarbeiterschulungen, betriebseigene Sicherheitsmaßnahmen und Kontrollen gemäß der LMHV waren unzureichend. Das Personal hatte nur in wenigen Fällen einen gastronomischen Hintergrund und war über grundlegende Kenntnisse im Hygiene- und Arbeitsschutzbereich nur unzureichend informiert (PELZER 2005 und HERMANS et al. 2005). Weitere Schwierigkeiten können durch ungeklärte Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten entstehen (PEINELT et al. 2005: 39ff.). Die Folge sind in der Regel suboptimale Speisenqualitäten.

Diese Untersuchungen zeigen, dass sich die Gestaltung der Schulverpflegung als relativ schwierig erweist. Für den Gesetzgeber verdeutlicht dies die Notwendigkeit, die vorliegenden Richtlinien und Vorgaben eindeutig zu formulieren und darin konkretere Inhalte zu beschreiben, die den verantwortlichen Küchenleitern und ihren Mitarbeitern die alltägliche Arbeit erleichtern und eine hochwertige Verarbeitungsqualität der Lebensmittel gewährleisten.

Es zeigt sich, dass eine Vielzahl von staatlichen Regulierungen auf die Schulverpflegung einwirkt, die jedoch zu nicht unerheblichen Problemen führen können. Die Ausschreibungspflicht des Schulträgers stellt für private Unternehmen eine wesentliche Markteintrittsbarriere dar. Die staatliche bzw. kommunale Politik kann somit den Markteintritt für private Unternehmen in öffentlichen Schulen begrenzen bzw. gänzlich verhindern. Aufgrund der staatlichen Subventionierung können sich jedoch etablierte Unternehmen dauerhafte Wettbewerbsvorteile schaffen (PORTER 1995: 35ff.).

3.2.2 Wettbewerber in der Branche

Der Markt der Schulverpflegung wird zurzeit insbesondere durch drei verschiedene Akteure bedient. Zum einen handelt es sich dabei um die Kommunen bzw. die Länder, denen als Schulträger die Mittagsverpflegung obliegt (in selteneren Fällen der privaten Trägerschaft sind dies die Schulen selbst) (s. Kap. 3.2.1), zum anderen sind es private Unternehmen (Caterer), die sich auf den Markt drängen. Des Weiteren gibt es einige regionale Catering-Unternehmen, Pächter sowie Eltern- oder Mensavereine, die die Mittagsverpflegung in den Schulen organisieren. Eine verlässliche Datenbasis über die Verbreitung der Verpflegungssysteme in Schulen und Vorschuleinrichtungen ist derzeit nicht existent. Nach Einschätzungen von Branchenexperten sind Lösungen auf kommunaler Ebene bisher die gängigste Variante auf dem Schulverpflegungsmarkt, gefolgt von der Vergabe an regionale Caterer, die Versorgung durch Eltern- bzw. Mensavereine sowie die Vergabe an (inter-)nationale Caterer (EHRlich 2006: 35). Aufgrund der Heterogenität der Hauptakteure hinsichtlich ihrer Zielsetzung und Organisation werden diese im Folgenden getrennt voneinander betrachtet.

3.2.2.1 Die Kommunen als Anbieter der Mittagsverpflegung:

Hohe soziale Restriktionen

Das Ziel der Schulträger ist v. a. die kostendeckende Arbeitsweise in der Schulverpflegung. Eine Gewinnerzielung ist dagegen nicht von Bedeutung (GV-PRAXIS 2005c: 15). Zudem steht für sie als öffentlicher Träger eine soziale Zielsetzung eher im Vordergrund (s. Kap. 3.2.1). Ein weiterer wichtiger Aspekt ist das kommunale Personal. Das Personal stellt einen großen Kostenfaktor dar, da die Löhne und Gehälter (mit der Ausnahme der Essensausgabe) an die Tarife des öffentlichen Dienstes gebunden sind. Je nach Tätigkeit wird das Personal nach dem geltenden Tarifvertrag des öffentlichen Dienstes (TVöD) in den Lohngruppen I-VI vergütet. Eine Kündigung seitens der Kommunen ist nur dann zulässig, wenn sich keine weitere Einsatzmöglichkeit für das Personal bietet. Die Arbeitsverträge sind jedoch derart ausgestaltet, dass die Angestellten nicht an einen bestimmten Einsatzort gebunden sind. Das Personal kann notfalls auch bspw. im Reinigungsbereich eingesetzt werden. Eine Kündigung ist letztendlich nur dann möglich, wenn in der gesamten Kommune keine Möglichkeit besteht, das Personal einzusetzen. Daher wird von den Kommunen ein effizienter Personaleinsatz angestrebt. Eine Auslagerung der Schulverpflegung wird durch dieses Problem zusätzlich erschwert. Aufgrund dieser sozialen Restriktionen bestehen für die Schulträger relativ hohe Austrittsbarrieren.

Undurchsichtige Kostenstruktur

Die Kostenstruktur in der öffentlichen Schulverpflegung ist meist undurchsichtig. Kosten wie Personal-, Geräte- oder Wareneinsatzkosten sind weitestgehend bekannt, jedoch sind die Schulträger nur unzureichend über die Gesamtkostenstruktur informiert. Berechnungen ergaben zum Teil Gesamtkosten von fünf bis acht Euro je Mittagessen (PEINELT et al. 2005: 29ff.). Bei einem Durchschnittspreis von 2,50 Euro je Essen ergibt sich ein relativ hoher Subventionierungsbedarf und das Ziel der kostendeckenden Wirtschaftsweise wird nicht erreicht (GV-PRAXIS 2004c: 68). Des Weiteren können Probleme bei der Kostenzuteilung entstehen. Eine Kommune führt in den häufigsten Fällen mehrere Verpflegungsbetriebe (Betriebsrestaurant, Schulmensa, Kindertagesstättenverpflegung o. Ä.). Dadurch entstehen Gemeinkosten, die nicht unmittelbar einem Kostenträger zurechenbar sind (BODENSTEIN/SPILLER 1998: 174ff.). Die Zurechnung der Gemeinkosten auf die Kostenträger erfolgt oftmals willkürlich und ohne praktikable Kostenrechnungsverfahren. So werden die Fixkosten, also die Kosten, die unabhängig von der produzierten Menge anfallen, nur in die Berechnung einbezogen, wenn sie ausschließlich in der Schulverpflegung anfallen, also unmittelbar einem Kostenträger zuzuordnen sind. In solch einem Fall enthalten die Preise für die Essen nur die variablen Kosten. Variable Kosten verändern sich mit der Anzahl der produzierten Essen. Darunter fallen in der Schulverpflegung v. a. Kosten für die benötigten Lebensmittel, die so genannten Wareneinsatzkosten (KREUTZER 2003: 47f.). Der Wareneinsatz verursacht in der Gemeinschaftsverpflegung einen Großteil der variablen Kosten. Daher bietet ein verbessertes Beschaffungsmanagement die Möglichkeit der Kostensenkung. Gerade diese ist aufgrund des zunehmenden Kostendrucks sowie der knappen öffentlichen Haushalte unumgänglich.

Um ein nachhaltiges Angebot für die Schulen sicherstellen zu können, bedarf es nicht nur einer Einbeziehung der Nachfrageseite (d. h. der SchülerInnen, der Eltern und der LehrerInnen). Eine optimale Einkaufspolitik und Logistik sind ebenso essentiell. Zudem erfordern die Rahmenkriterien des BMELV auch den Einsatz von saisonalen und regionalen sowie ökologisch erzeugten Produkten, welches das Beschaffungsmanagement vor eine große Herausforderung stellt, da geeignete Lieferanten und optimale Bestellmengen als Voraussetzung für eine hohe Angebotsqualität erstellt werden müssen (PEINELT et al. 2005: 41, BMVEL 2005).

Unter den kommunalen Verpflegungsbetrieben besteht kein direkter Wettbewerb. Im Vordergrund stehen einerseits das Angebot einer gesunden Mittagsmahlzeit und andererseits die Wirtschaftlichkeit der Verpflegungsbetriebe. Soziale Restriktionen können den Austritt aus der

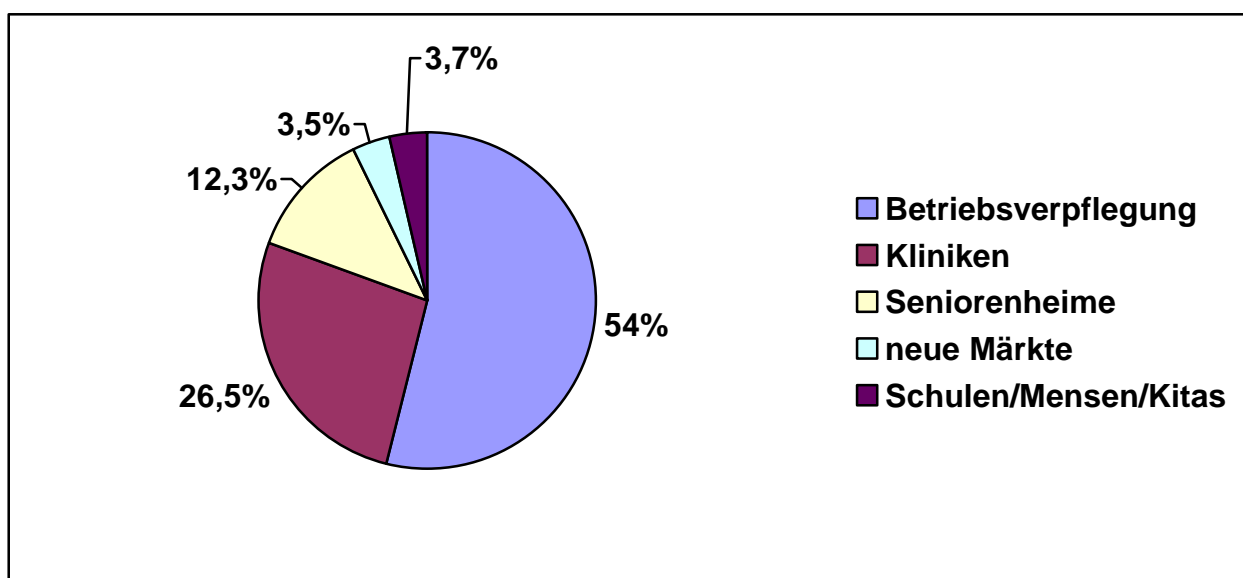
Schulverpflegung behindern. Ziel ist somit insbesondere eine kostendeckende Arbeitsweise unter Einsetzung des vorhandenen kommunalen Personals.

3.2.2.2 Catering-Unternehmen als Anbieter auf dem Schulverpflegungsmarkt

Oligopolistischer Wettbewerb

Private Verpflegungsbetriebe sind Unternehmen, die die Bewirtschaftung einer Küche unter eigener Verantwortung und auf eigenes Risiko leiten (STEINEL o. J.). Der Anteil der Schulverpflegung macht zurzeit nur einen kleinen Anteil an der gesamten Gemeinschaftsverpflegung aus. Unter Gemeinschaftsverpflegung versteht man die außerfamiliäre Verpflegung bestimmter Gruppen von Menschen mit Speisen und Getränken (BOBER 1986: 15). Die Gemeinschaftsverpflegung umfasst die Betriebsgastronomie, die Kliniken und Seniorenheime, die Schulen, Mensen und Kindertagesstätten sowie sonstige neue Märkte (z. B. Event-, Party- oder Stadioncatering). Der Bereich der Schulen, Mensen und Kindertagesstätten (Kitas) wird in den Untersuchungen gemeinsam betrachtet (ZMP/CMA 2004, GV-PRAXIS 2004b: 14) (s. Abb. 9).

Abb. 9: Umsatzanteile verschiedener Segmente der Gemeinschaftsverpflegung 2003 (in %)



Quelle: eigene Darstellung, in Anlehnung an GV-Praxis 2004b: 14

Die Gemeinschaftsverpflegung insgesamt konnte in den letzten Jahren einen stetigen Umsatzzuwachs verzeichnen. Der Umsatz der Caterer in der Gemeinschaftsverpflegung lag 2003

insgesamt bei ca. 2,5 Mrd. Euro. Davon wurden jedoch nur rund 3,7 % (dies entspricht 91,3 Mio. Euro) im Segment der Schulen, Mensen und Kindertagesstätten (Kitas) erzielt (s. Abb. 9). Allerdings ist speziell dieses Segment durch einen wachsenden Markt gekennzeichnet (GV-PRAXIS 2004b: 14). Allein zum Vorjahr 2002 konnte im Jahre 2003 eine Umsatzsteigerung von insgesamt 13,2 % erzielt werden, wobei insbesondere die Caterer Hänchen und Dussmann die stärksten Zunahmen verzeichnen konnten. Die größten Catering-Unternehmen auf dem Markt der Schulen, Mensen und Kitas sind in der folgenden Abbildung (s. Tab. 3) aufgelistet. Zurzeit sind demnach fünf große Caterer auf dem Markt aktiv, wobei das Unternehmen Sodexho, gemessen an dem anteiligen Umsatz von über 45 %, Marktführer in diesem Segment ist. Insgesamt verfügten die Caterer 2003 im Bereich der Schulen, Mensen und Kitas über 363 Verträge mit einem Durchschnittswert von 97.439 Euro pro Vertrag (GV-Praxis 2005a: 4). Diese Unternehmen bedienen zusammen mit den Kommunen eine relativ große SchülerInnenzahl (s. Kap. 3.1). Die Caterer agieren somit auf einem oligopolistisch strukturierten Markt.

Tab. 3: Umsatz der größten Caterer auf dem Markt der Schulen, Mensen und Kindertagesstätten im Jahre 2003

Unternehmen	2003 Umsatz in Mio. Euro	Veränderung zu 2002	
		in Mio. Euro	in %
1 Sodexho	43,4	3,1	7,7
2 Dussmann*	20,1	2,0	11,0
3 Apetito	9,9	0,4	4,2
4 Hänchen	6,5	0,9	16,1
5 GVL*	4,0	0,0	0,0
restliche Unternehmen	7,4	4,2	131,3
Segment gesamt	91,3	10,6	13,2

* geschätzte Angabe

Quelle: GV-PRAXIS 2004b: 14

Kurzfristiges Branchenwachstum

Im Segment der Schulverpflegung ist aufgrund der aktuellen Förderung von Ganztagschulen mit einem wachsenden Markt zu rechnen. Im Jahr 2004 konnten die Caterer daher eine weitere Umsatzsteigerung von 11,5 % erzielen. Zudem handelt es sich um einen Markt mit hohen Potenzialen. Schätzungen gehen von einem Marktpotenzial von rund 400-500 Mio. Euro je Jahr aus (GV-PRAXIS 2005a: 4). Es ist jedoch zu erwarten, dass dieses Wachstum sich mit Ende der

Förderung der Ganztagschulen durch das BMBF (s. Kap. 3.1) verlangsamen wird. Die Konkurrenz um Marktanteile und damit der Kostendruck werden sich verschärfen. Bereits 2003 war die Vertragsfluktuation im Segment der Schulen, Mensen und Kindertagesstätten mit ca. 22 % am höchsten in der gesamten Gemeinschaftsverpflegung (GV-PRAXIS 2004b: 14). Diese Entwicklung ist insbesondere in der Schulverpflegung negativ zu bewerten. Die privaten Unternehmen können eine Mittagsmahlzeit zwar meist zu günstigeren Konditionen anbieten als städtisch organisierte Verpflegungssysteme. Die öffentlichen Ausschreibungen in der Schulverpflegung zielen jedoch meist auf den günstigsten Anbieter ab, welches die Caterer dazu zwingt, zu sehr niedrigen Preisen sämtliche Anforderungen (s. Kap. 3.2.1) zu erfüllen. Erfolgt die Kontaktaufnahme zu den Caterern von den Schulen selbst, so ist der Preis meist noch ausschlaggebender. Aspekte wie Angebots- oder Produktqualitäten werden dabei häufig vernachlässigt (PEINELT et al. 2005: 29ff., GV-PRAXIS 2005b: 11). Dieses „Preisdumping“ ist in den Neuen Bundesländern noch extremer vorzufinden. Angesichts zu erwartender rückläufiger SchülerInnenzahlen im Osten Deutschlands (sinkende Geburtenrate, Abwanderung in den Westen) erscheint es vielen Caterern in diesem Gebiet kaum möglich, sich dauerhaft zu etablieren.

Es gibt jedoch auch eine Vielzahl von regionalen Caterern, die die Verpflegung in Schulen z. T. sehr erfolgreich umsetzen. Regionale Caterer können sich besser auf die individuelle Situation vor Ort einstellen und können flexibler handeln. Nicht zuletzt deshalb gibt es einige erfolgreiche Konzepte in der Praxis, die verdeutlichen, dass eine bezahlbare Mittagsverpflegung mit bis zu 100 % Bio-Lebensmitteln möglich ist (Bio-Catering Marbachshöhe, Kassel; Wackelpeter, Hamburg, Mensverein Ronsdorf e. V., Vorschuleinrichtung Bambini-Oase, Berlin). Eine hochwertige Rohstoffqualität stellt auch eine hochwertige Mittagsverpflegung sicher.

Eine verbesserte Angebotsgestaltung ist somit nötig, um die Essenszahlen zu halten und ggf. zu steigern und somit Betriebsgrößenersparnisse (Economies of scale) zu erreichen. Caterer, die besonders hohe Essenszahlen bzw. eine hohe Kapazitätsauslastung vorweisen können, haben Kostenvorteile und können somit langfristig dem Kostendruck eher standhalten als Wettbewerber mit verhältnismäßig geringeren Essenszahlen. Unter diesem Gesichtspunkt sind insbesondere die gebundenen Ganztagschulen für die Caterer interessant. Teilweise gebundene und offene Ganztagschulen sind meist mit zu niedrigen Tischgastzahlen verbunden, so dass ein Einstieg für private Unternehmen weniger lukrativ ist (GV-PRAXIS 2004a: 46).

Insgesamt zeigt sich, dass aufgrund der Kostensituation ein relativ hoher Konkurrenzdruck unter den Caterern und den kommunalen Verpflegungsbetrieben vorherrscht. Diese starke Kostendominanz könnte für die Etablierung einer nachhaltigen Ernährungsweise im ersten Zugriff als Nachteil einzustufen sein.

3.2.3 Verhalten der Abnehmer

Die Abnehmer einer Branche können die Preise herunterdrücken, höhere Qualitäten und bessere Leistungen fordern oder Wettbewerber gegeneinander ausspielen. Dies hat eine abnehmende Rentabilität in der Branche zur Folge. Die Stärke der Abnehmer ist abhängig von ihrer Marktsituation und dem Anteil ihrer Käufe an den gesamten Verkäufen der Branche (PORTER 1995: 51f.). Die Abnehmer, in diesem Fall in erster Linie die SchülerInnen, können durch ihr Nachfrageverhalten einen relativ starken Einfluss auf die Anbieter ausüben. Aber auch die schulische Infrastruktur und insbesondere die Schulleitung bzw. die Lehrkräfte können ebenfalls auf den Erfolg bzw. Misserfolg eines Verpflegungssystems entscheidend einwirken. In vielen praktischen Fallbeispielen hat sich gezeigt, dass das Involvement und das Engagement der Schulleitung äußerst wichtig für die Entwicklung des Mittagstisches sind. Wird das Verpflegungsthema von der Schulleitung unterstützt, so wirkt sich dies i. d. R. positiv auf die Akzeptanz der SchülerInnen aus. Aber auch die LehrerInnen können durch ihr Engagement im Unterricht bzw. durch die aktive Beteiligung am Mittagessen die Verpflegungssituation in der Schule mitgestalten.

Die Verpflegungssituation an Ganztagschulen wurde bisher nur in der Marktstudie der ZMP/CMA (2005) umfassend untersucht. In dieser Studie wurden über 500 GanztagschülerInnen im gesamten Bundesgebiet zur aktuellen Lage der Verpflegungssituation befragt. Die folgenden Ausführungen beruhen im Wesentlichen auf den Ergebnissen dieser Studie.

Zufriedenheit der SchülerInnen

In der Studie der ZMP/CMA zur Situation der Schulverpflegung an Ganztagschulen zeigte sich, dass die meisten SchülerInnen das Angebot der Mittagsverpflegung regelmäßig nutzen. Insbesondere die GrundschülerInnen essen fast täglich in der schuleigenen Mensa zu Mittag. Die älteren SchülerInnen nutzen das Angebot dagegen deutlich weniger (2005: 45ff.). Generell ist der Großteil der SchülerInnenschaft mit dem Gesamtangebot der Mittagsverpflegung relativ

zufrieden. Das Essensangebot, der Geschmack und die große Auswahl werden dabei besonders positiv hervorgehoben. Für die jüngeren Kinder spielt auch die soziale Komponente eine große Rolle. Sie empfinden das Essen mit Gleichaltrigen bzw. Freunden als besonders angenehm (ebenda: 57ff.). Optimierungsbedarf besteht v. a. in den Bereichen Essensangebot, Räumlichkeiten und Service. Die älteren SchülerInnen bemängeln den Geschmack und die Angebotszusammensetzung und stellen höhere Ansprüche an ihre Wunschspeisen. Ca. 28 % gaben an, dass es ein tägliches Angebot mit denselben Komponenten (z. B. Beilagen oder Salate) gibt. Dies bietet einerseits ein verlässliches Angebot, andererseits besteht die Gefahr der Routine und kann die SchülerInnen von einer regelmäßigen Nutzung abhalten. Ein weiteres Manko besteht in der meist fixen Speisenfolge. Nur ca. 11 % der SchülerInnen können sich ihr Essen aus Komponenten zusammenstellen. Über 80 % wünschen sich aber gerade dies, was eine zusätzliche Chance für die Mittagsverpflegung darstellt. Die SchülerInnen würden einerseits zur Selbständigkeit erzogen, andererseits würde eine Komponentenwahl einer Aufwertung der Mittagverpflegung bedeuten. Die Räumlichkeiten werden als ungemütlich und zu eng empfunden, hinzu kommt ein enormer Geräuschpegel. Im Bereich Service wurden insbesondere die langen Wartezeiten bemängelt (ebenda: 60f.).

Es wird deutlich, dass die SchülerInnen v. a. mit den Bereichen der Angebotsgestaltung und des Ambientes unzufrieden sind. Daher sollten ein flexibleres Komponentenessen sowie eine ansprechendere Atmosphäre in der Schulmensa eingerichtet werden, um insbesondere die älteren SchülerInnen anzusprechen und von dem Konzept der Schulverpflegung zu überzeugen.

Angebot und Nachfrage in der Schulverpflegung

Die SchülerInnen konsumieren häufig richtige Mahlzeiten mit Fleisch oder Nudeln sowie eine süße Nachspeise. Aber auch Gerichte mit Salat oder Kartoffeln sowie Obst und Rohkost sind relativ beliebt. Allerdings werden Obst und Gemüse nur von rund 6 bzw. 13 % täglich konsumiert. Erfreulich ist dagegen der hohe Salatverzehr von ca. 43 %. Auf weniger Resonanz stoßen v. a. Mahlzeiten mit Reis, Fisch und vegetarische Gerichte. Aus ernährungsphysiologischer Sicht wäre es jedoch durchaus sinnvoll, den Konsum dieser Produkte zu steigern. Eine Möglichkeit wäre z. B. eine kind- und jugendgerechtere Zubereitungsart oder eine besonders ansprechende Namensgebung, denn Kinder und Jugendliche sind durchaus zu „Experimenten“ bereit und freuen sich über abwechslungsreiche Aktionsangebote. Weiterhin wünschen sich die SchülerInnen mehr Fast-Food, Pizza und Pommes auf dem Speisenplan. Suppen und Eintöpfe sind dagegen weniger beliebt (ZMP/CMA 2005: 50ff.).

Die Schulverpflegung aus Sicht der Eltern

Aus Mütter- bzw. Elternsicht bietet die Mittagsverpflegung in der Schule eine gute Möglichkeit, die Kinder mit einer warmen Mahlzeit zu versorgen, welche besonders berufstätige Eltern gerne in Anspruch nehmen. Die gesunde und ausgewogene Ernährung mit einem qualitativ hochwertigen und abwechslungsreichen Angebot steht dabei im Vordergrund. Die Mehrheit der befragten Mütter zeigt sich ebenfalls wie die SchülerInnen mit dem Mensaangebot überwiegend zufrieden. Besonders hervorgehoben werden dabei die Qualität des Essens sowie die Sauberkeit und Hygiene der Essenzubereitung. Dies widerspricht jedoch den Untersuchungen aus Nordrhein-Westfalen, in denen gerade in diesen Punkten gravierende Mängel aufgedeckt wurden (s. Kap. 3.2.1). Ein Grund für die positive Einschätzung der Mütter könnte in der fehlenden Kompetenz oder in dem mangelnden Einblick in die Schulverpflegung liegen. Allerdings kritisieren auch 20 % der Mütter die Angebotsvielfalt.

Mit Blick auf die Preispolitik wird ein Durchschnittspreis von 2,30 Euro je Mittagessen (bei 60 % der Angebote beinhaltet dies einen Nachschlag) von den meisten Eltern bzw. Müttern (über 55 %) als gerade richtig bewertet. 20-35 % finden den Preis jedoch zu hoch (je nach Abrechnungssystem). Für ein verbessertes Angebot wären sie jedoch bereit, durchschnittlich 0,50 Euro mehr pro Essen zu zahlen (ZMP/CMA 2005: 22ff.).

Die Ergebnisse zeigen, dass die Erwartungen in den Bereichen Qualität und Frische besonders hoch sind, andererseits aber die Kenntnisse um Anforderungen an Hygiene, Beschaffung und Organisation der Schulverpflegung relativ schwach ausgeprägt sind.

Organisation der Verpflegungsangebote

Ca. drei Viertel aller GanztagschülerInnen müssen sich zum Mittagessen anmelden, meist in monatlichem oder wöchentlichem Turnus. Ohne vorherige Anmeldung ist die Teilnahme an der Mittagsverpflegung für ca. 17 % möglich. Weitere 7 % zahlen eine Jahresgebühr, die dann einen unbegrenzten Konsum der angebotenen Speisen und Getränke in den Pausen ermöglicht. Wäre eine Teilnahme am Mittagessen ohne Anmeldung möglich, so würden ca. 10 % der SchülerInnen die Angebote häufiger nutzen und rund 50 % könnten es sich zumindest vorstellen. Die Anmeldung dient insbesondere der besseren Kalkulierbarkeit der Anbieter. Für die SchülerInnen ist das System jedoch zu unflexibel. Deshalb sollte über kurzfristige Anmelde-möglichkeiten nachgedacht werden. Auch die Abrechnungssysteme könnten moderner und flexibler gestaltet werden. Das häufigste System ist das Abonnement-System, wobei ein

Pauschalbetrag für ein Schuljahr abgebucht wird. Weitere gängige Systeme sind das Essensmarken-System sowie die Bezahlung des Essens vor Ort. Moderne Chipkarten-Systeme sind dagegen nur wenig verbreitet. In knapp 40 % der Fälle werden die Kosten bei Fehltagen des Kindes nicht zurückerstattet und bei 18 % nur teilweise. Dieses Prinzip sollte generell überdacht werden. Die Anbieter sehen sich einer Planungsunsicherheit gegenüber und können wesentlich schwerer kalkulieren. Die SchülerInnen könnten ohne die Möglichkeit der Rückerstattung eventuell leichter von einer Teilnahme überzeugt werden, da der Druck der Eltern, an dem Essen teilzunehmen, steigen könnte. Informationen über das Mittagsangebot können aus dem Speisenplan entnommen werden. Dieser wird meist eine Woche im Voraus ausgehängt. Es entstehen jedoch gewisse Informationslücken, da sich viele Kinder bereits früher anmelden müssen. So wissen die Kinder im Vorfeld noch nicht einmal, für welches Essen sie sich anmelden. Eine parallele Bereitstellung der Informationen zu den geplanten Gerichten wäre daher sinnvoller. Eine höhere Wertschätzung des Mittagessens könnte zudem durch ein höheres Mitspracherecht der SchülerInnenschaft erzielt werden. Diese fühlen sich oft übergangen und könnten daher mehr in die Entscheidungen einbezogen werden.

Die SchülerInnen und deren Eltern haben einen entscheidenden Einfluss auf die Mittagsverpflegung. Ein suboptimales Angebot führt zur verschlechterten Akzeptanz und somit zu einem Rückgang der Essenszahlen. Aus Rentabilitätsgründen ist es aber unbedingt erforderlich, die Essenszahlen zu steigern bzw. zumindest aufrechtzuerhalten. Nur dann kann auch ein qualitativ hochwertiges Angebot auf Dauer gewährleistet werden. Das Angebot wird dabei meist als zufrieden stellend bewertet. Ansatzpunkte sind daher in erster Linie organisatorische Verbesserungen, z. B. durch flexiblere Gestaltung in der Essenszusammenstellung und der Anmeldungs- und Abrechnungssysteme. Eine flexiblere Angebotszusammenstellung erfordert wiederum ein verbessertes Beschaffungsmanagement der Schulküchen.

3.2.4 Bedrohung durch neue Konkurrenten

Der Markteintritt durch potenzielle neue Konkurrenten, also Unternehmen, die in fremden Märkten durch Neugründung oder Diversifizierung tätig werden wollen, wird v. a. durch die vorhandenen Eintrittsbarrieren und die Reaktionen der etablierten Wettbewerber bestimmt. Die Eintrittsbarrieren sowie deren Höhe werden bestimmt durch eine Vielzahl von Faktoren, wobei

im Folgenden nur die relevanten Determinanten näher betrachtet werden sollen (PORTER 1995: 29ff.).

Betriebsgrößenersparnisse durch Kosten- und Erfahrungsvorteile

Betriebsgrößenersparnisse (Economies of Scale) liegen vor, wenn die Stückkosten eines Produktes bei steigender absoluter Menge je Zeiteinheit sinken. Dies zwingt neue Anbieter zu einem Markteintritt entweder mit einem hohen Produktionsvolumen oder mit einem niedrigen Produktionsvolumen und einem damit verbundenen Kostennachteil. Diversifizierte Unternehmen können aufgrund der gemeinsamen Nutzung verschiedener operativer oder funktioneller Einheiten des Betriebes Größenvorteile erwirtschaften (PORTER 1995: 30). Die Catering-Unternehmen, die bereits auf dem Markt der Schulverpflegung aktiv sind, sind ebenfalls in anderen Segmenten der Gemeinschaftsverpflegung aktiv (STEINEL o. J., o. V. 2005b, o. V. 2005c, o. V. 2005d, SCHINNEN 2005). Diese Betriebe können bspw. im Bereich des Einkaufs oder der Logistik Größenvorteile erzielen, da die verwendeten Rohstoffe für die Weiterverarbeitung in sämtlichen Bereichen eingesetzt werden können und somit bspw. Rabatte durch größere Abnahmemengen erzielt werden können. Weiterhin können die Caterer das vorhandene Know-how im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung nutzen (z. B. Lebensmittelverarbeitung und Hygienemaßnahmen). In diesem Fall liegen so genannte gemeinsame Kosten vor, die nur einmal aufgewendet werden müssen und problemlos auf die Schulverpflegung übertragbar sind. Die Erfahrungen im Umgang mit Lebensmitteln sind keinesfalls zu unterschätzen und können bspw. zu erheblichen Problemen in den Bereichen der Speisenplangestaltung und der Hygiene führen.

Für Neueinsteiger in die Gemeinschaftsverpflegung ergeben sich daher relativ hohe Markteintrittsbarrieren durch Kosten- und Erfahrungsvorteile der etablierten Unternehmen. Es muss jedoch zwischen Unternehmen, die keine Erfahrung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung sowie solchen Unternehmen, die zwar in der Gemeinschaftsverpflegung, nicht jedoch in der Schulverpflegung aktiv sind, unterschieden werden. Für Neueinsteiger in die Schulverpflegungsbranche sind die Markteintrittsbarrieren also sehr hoch. Diese Unternehmen müssten hohe Investitionen aufwenden oder zu höheren Anbieterpreisen in den Markt einsteigen. Die Ausschreibungspflicht der Kommunen stellt in diesem Fall eine schwer überwindbare Eintrittsbarriere dar. Zudem fehlt es den Neueinsteigern an Know-how. Es wäre somit ein hoher Kapitalbedarf erforderlich, um mit den etablierten Caterern mithalten zu können. Etablierte Caterer können den Markt günstiger bedienen (und

erhalten somit eher den Zuschlag für die Schulverpflegung), zudem verfügen sie über Know-how in diesem Bereich, das für Neueinsteiger nur schwer aufzuholen ist. Für Catering-Unternehmen, die bereits in der Gemeinschaftsverpflegung aktiv sind, sind diese Barrieren also geringer, da Größenvorteile genutzt und gemeinsame Kosten verteilt werden können. Zudem verfügen sie über ein gewisses Know-how, so dass der Kapitalbedarf insgesamt nicht so hoch wäre.

Zugang zu Vertriebskanälen

Die Vertriebskanäle sind auf dem Markt der Schulverpflegung sehr begrenzt. Die Schulverpflegung findet in der schuleigenen Mensa statt und kann kaum über weitere Vertriebskanäle ausgedehnt werden. In über 90 % der Ganztagschulen wird bereits eine Mittagsverpflegung angeboten, so dass ein fast vollständiges Angebot für alle GanztagschülerInnen erreicht ist. Neue Konkurrenten können sich den Zugang zu diesem Vertriebskanal daher häufig nur sichern, indem sie über die Ausschreibungen den Verpflegungszuschlag von neu geschaffenen Ganztagschulen erhalten (ZMP/CMA 2005: 49). Angesichts des zu erwartenden verlangsamten Branchenwachstums (s. Kap. 3.2.2) bestehen für private Catering-Unternehmen bezüglich der Vertriebskanäle relativ hohe Eintrittsbarrieren.

Produktdifferenzierung

Eine weitere Markteintrittsbarriere kann durch die Produktdifferenzierung gegeben werden. Diese liegt vor, wenn bereits etablierte Unternehmen über bekannte Marken oder einen Kundenstamm verfügen, die bspw. durch kosten- und zeitintensive Investitionen in Werbung, Service und Qualität aufgebaut werden konnten (PORTER 1995: 32). Im Bereich der Schulverpflegung fehlt es an dieser Differenzierung weitestgehend. Eine Marke im Sinne eines „in der Psyche des Konsumenten fest verankerten, unverwechselbaren Vorstellungsbildes von einem Produkt oder einer Dienstleistung“ existiert in der Schulverpflegung nicht (MEFFERT et al. 2002: 6). Des Weiteren wird die Servicequalität bemängelt. Insbesondere die älteren SchülerInnen haben bereits Erfahrungen mit der Gastronomiebranche und sind hohe Servicequalitäten gewohnt. Ein verbesserter Service bietet den Unternehmen somit eine Möglichkeit, sich von anderen Anbietern abzusetzen und somit auch dem Kostendruck teilweise zu entgehen (ZMP/CMA 2005: 56ff.). Eine Käuferloyalität wird in der Schulverpflegung ebenfalls nur selten erreicht. Die Schulverpflegung zeichnet sich bisher nur selten durch eine besondere Speisenqualität, ein spezielles Ambiente o. Ä. aus. Vielmehr nehmen insbesondere die jüngeren Kinder das Angebot wahr, da sie regelmäßig eine warme Mittagsmahlzeit zu sich nehmen möchten. Dies entspricht auch dem Wunsch der Eltern. Zudem stehen den Kindern nur

begrenzte finanzielle Mittel zur Verfügung, um sich z. B. außerschulische Angebote leisten zu können. Ein weiterer Grund für die Nutzung des Mittagsangebotes liegt in dem gemeinsamen Essen im Klassenverband. Dies wissen die jüngeren Kinder besonders zu schätzen (ZMP/CMA 2005: 59ff.).

Die mangelnde Produktdifferenzierung stellt also keine wesentliche Markteintrittsbarriere dar. Gerade deshalb sind jedoch außerschulische Angebote für Kinder und Jugendliche so interessant. Konkurrenz zum Mittagsangebot gibt es jedoch auch in der Schule selbst. Der Schulkiosk ist in den meisten Schulen eine feste Institution und bietet ein interessantes Angebot, auch als Alternative zum Mittagessen.

Hausmeister

Der Betrieb eines Kioskes an der Schule steht oftmals in Konkurrenz zur Schulverpflegung. Der Kiosk, der meist von dem Hausmeister betrieben wird, führt jedoch häufig ein Angebot, welches nicht die ernährungsphysiologischen Anforderungen an eine kind- und jugendgerechte Ernährung erfüllt. In ca. ein Drittel der Schulen (unabhängig von der Schulform) steht der Kiosk den SchülerInnen als Einkaufsmöglichkeit zur Verfügung (ZMP/CMA 2005: 36). Der Betrieb des Kioskes erfolgt in den häufigsten Fällen auf Rechnung des Hausmeisters, so dass dieser sein Angebot entsprechend der Nachfrage gestaltet. Somit sind v. a. Süßigkeiten und Snacks unter dem Angebot zu finden. Obst, Rohkost oder Vollkornbrötchen werden dagegen seltener angeboten (ebenda: 38). Insgesamt werden süße Riegel, Snacks u. Ä. von ca. 20 % der GanztagschülerInnen mehrmals in der Woche verzehrt. Der Süßigkeiten- bzw. Snackkonsum spielt insbesondere bei den älteren SchülerInnen eine Rolle. Diese nehmen sich zum einen seltener Speisen mit in die Schule, zum anderen verfügen sie über höhere finanzielle Mittel als die jüngeren Kinder. Dies hat zur Folge, dass die Produkte häufiger am Kiosk bzw. im Umfeld der Schule gekauft werden (ZMP/CMA 2005: 39).

Außerschulische Konkurrenz

Konkurrenten außerhalb der Schulverpflegung sind v. a. günstig gelegene Anbieter der Außer-Haus-Verpflegung. Die stärkste Konkurrenz zur Schulverpflegung sind Bäckereien, Supermärkte und Kioske, aber auch Döner- und Imbissstuben sowie Fast-Food-Restaurants. Dennoch wird das außerschulische Angebot insgesamt nur mäßig genutzt (15 % der GanztagschülerInnen besuchen regelmäßig Bäckereien, 10 % nutzten das Supermarktangebot) (ZMP/CMA 2005: 48). Die Nutzung dieser Angebote ist im Weiteren abhängig vom Alter der Heranwachsenden, der

Höhe der ihnen zur Verfügung stehenden finanziellen Ressourcen (s. o.) sowie von der Entfernung des Standortes der Schule zur Konkurrenz. Je günstiger der Standort, also je näher das Angebot an der Schule zu finden ist, desto eher wird es von den SchülerInnen genutzt. Dabei nimmt die Anbieterdichte mit zunehmender Entfernung zur Schule ab (PFAU 1995: 37).

Die Konkurrenzsituation in der Schulverpflegungsbranche stellt ein differenziertes Bild dar. Der eigentliche Markt in der Schule ist sehr begrenzt. Zudem ist in den bestehenden Ganztagschulen ein fast vollständiges Angebot erreicht. Neueinsteiger werden es daher besonders schwer haben, sich auf diesem Markt zu etablieren. Äußerst ernst zu nehmende Konkurrenz stellen zum einen der Schulkiosk und zum anderen das außerschulische Angebot dar. Im Sinne einer nachhaltigen Ernährungsqualität sind die Schulmensen hier im Zugzwang, ihren SchülerInnen geeignete Alternativen anzubieten, die sowohl den geschmacklichen wie auch den atmosphärischen Wünschen entgegenkommen.

3.2.5 Bedrohung durch Ersatzprodukte

Ersatzprodukte werden in anderen Branchen hergestellt, müssen aber die gleiche Funktion wie das Angebot der untersuchten Branche erfüllen. Durch einen erhöhten Wettbewerb können Preissenkungen oder Leistungsverbesserungen ausgelöst werden, was wiederum eine Schmälerung des Gewinnpotenzials der eigentlichen Branche zur Folge haben kann (PORTER 1005: 49f.). Die gleiche Funktion eines Mittagessens erfüllt grundsätzlich jedes andere, schnell zugängliche Lebensmittel. Insbesondere die älteren SchülerInnen verzichten zunehmend auf eine „richtige“ Mittagsmahlzeit. Nur 43 % der OberstufenschülerInnen nehmen ein komplettes Mittagessen zu sich (ZMP/CMA 2005: 47). Diese Gruppe greift somit eher auf Substitute zurück als die jüngeren Kinder. Dabei handelt es sich in erster Linie um Süßigkeiten, Riegel, süßes Gebäck und Snacks, wie z. B. Pizza, belegte Brötchen, Chips o. Ä. Es werden also insbesondere solche Produkte konsumiert, die bei der (außerschulischen) Konkurrenz zu erwerben sind (s. Kap. 3.2.4) (ZMP/CMA 2005: 38ff.).

Freizeitangebote für die Älteren

Das Engel'sche Gesetz besagt, dass mit steigendem Pro-Kopf-Einkommen und zunehmender Bedarfssättigung der Anteil der Ausgaben für Lebensmittel an den gesamten Konsumausgaben abnimmt (HEINRICHSMEYER et al. 1986). Das Engel'sche Gesetz greift auch im Bereich der Schulverpflegung sehr deutlich. Mit steigendem Alter werden vermehrt Ausgaben für

Konsumgüter und Freizeitangebote getätigt, so dass nicht nur der Anteil der Ausgaben für die Schulverpflegung sinkt, sondern auch die Abgrenzung zu jüngeren SchülerInnen eine hohe Bedeutung einnimmt und das Mittagessen in der Schule als uncool empfunden wird. Lebensstile, die v. a. in der Freizeit der Jugendlichen zum Ausdruck kommen, haben, wie bereits in Kapitel 2 erwähnt, eine hohe Bedeutung.

Die Ersatzprodukte begrenzen somit das Gewinnpotenzial der Schulverpflegungsbranche, da die Kinder und Jugendlichen gerne auf Substitute zurückgreifen. Die Bedeutung der Substitute in Form von Lebensmitteln ist insgesamt jedoch nicht besonders hoch. Einen größeren Einfluss auf die Angebotsakzeptanz haben dagegen die Freizeitbeschäftigungen bzw. die Ausprägungen der verschiedenen Lebensstile der älteren Schüler.

3.2.6 Situation der Lieferanten

Die Verhandlungsstärke der Lieferanten kann sich ebenfalls auf die Gewinnsituation der Unternehmen in der Branche auswirken. Die Machtverteilung in der Wertschöpfungskette bestimmt also, wie attraktiv eine bestimmte Position in der Kette ist. Die Position eines Betriebes ist umso günstiger, je mehr Lieferanten verfügbar sind, da somit die Ausweichflexibilität zunimmt (BODENSTEIN/SPILLER 1998: 46).

Konkrete Daten über die Bezugsquellen der Schulverpflegung gibt es in der Fachliteratur bisher nicht. Deshalb wird auf die Angaben der Gemeinschaftsverpflegung bzw. des Großverbrauchersegmentes zurückgegriffen. Das Großverbrauchersegment umfasst dabei sowohl die Gemeinschaftsverpflegung als auch die Speise- und Hotelgastronomie. Die Bedeutung des Großverbraucherbereiches als Absatzmarkt für die Ernährungswirtschaft ist immens. Über 30 % aller Lebensmittelumsätze werden in diesem Segment erzielt. Insbesondere verarbeitete Produkte werden zu einem Großteil an Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung vermarktet (HERMANOWSKI 1996: 21).

Generell stehen den Betrieben folgende Bezugsquellen zur Verfügung:

- direkt vom Erzeuger,
- verarbeitende Industrie,
- Großhandel und
- Einzelhandel.

Der Bezug **direkt vom Erzeuger** kann entweder direkt vom Landwirt bzw. der Erzeugergemeinschaft oder über Wochen- bzw. Bauernmärkte erfolgen. In Deutschland gibt es ca. 60.000 direktvermarktende Betriebe, von denen rund 14.000 professionell geführt sind. Für diese stellt die Direktvermarktung den Hauptbetriebszweig dar. Das Umsatzvolumen beträgt insgesamt ca. 3-3,5 Mrd. Euro, wobei die Bedeutung der Direktvermarktung in Süddeutschland wesentlich höher ist (WIRTHGEN/RECKE 2004: 184). Die wichtigsten Produktgruppen in der Direktvermarktung sind in v. a. Frischeprodukte wie Kartoffeln, Fleisch und Wurstwaren, Eier und Geflügel sowie Obst und Gemüse. Der Absatz unverarbeiteter Produkte ist jedoch rückläufig. Insbesondere die Gemeinschaftsverpflegung benötigt vorwiegend verarbeitete Produkte, so dass die hofeigene Verarbeitung erheblich an Bedeutung gewinnt (ebenda: 187).

Die **verarbeitende Industrie** ist durch eine stark polarisierte Struktur gekennzeichnet. So gibt es noch eine Vielzahl mittelständischer Unternehmen (ca. 5.800), dominierend sind jedoch die international agierenden Markenartikelhersteller. Aufgrund des vorherrschenden Kostendrucks in der Gemeinschaftsverpflegung sind vermutlich insbesondere die Herstellermarken interessant, da diese sehr kostengünstig sind. Premiumprodukte, die bspw. von Unilever oder Frosta angeboten werden, bedienen dagegen eher das höherpreisige Segment (SPILLER et al. 2004: 13).

Der **Großhandel** mit Lebensmitteln erfolgt auf der einen Seite mit dem Cash&Carry-Großhandel und auf der anderen Seite mit dem zustellenden Fachgroßhandel. Des Weiteren sind Großmärkte von Bedeutung. Zudem haben sich im Fachhandelbereich speziellere Segmente wie der Naturkostgroßhandel und die Neuform-Reformhausgruppe entwickelt. Der Spezialitätengroßhandel sowie die Warenspezialisten im Großhandel haben für die Gemeinschaftsverpflegung eine geringe Bedeutung und sind v. a. für Gastronomiebetriebe als Einkaufsquelle interessant (SPILLER et al. 2004: 14f.). Der Gesamtumsatz der zehn größten Unternehmen, die das Großverbrauchersegment beliefern, liegt bei ca. 13,4 Mrd. Euro. Der Cash&Carry-Handel dominiert mit knapp 80 % des Umsatzes das Geschäft. Bundesweit gibt es ca. 340 Cash&Carry-Märkte, die einen durchschnittlichen Umsatz von rund 31 Mio. Euro erwirtschaften. Der Zustellgroßhandel ist mit ca. 228 Standorten in Deutschland vertreten und liegt bei einem Durchschnittsumsatz von knapp 13 Mio. Euro (VAZIRI 2003: 13). Die 10 größten deutschen Lebensmittelgroßhändler sind in der folgenden Tabelle aufgelistet (VAZIRI 2003: 13).

Tab. 4: Top 10 Fachgroßhandel 2002 (Angaben in Umsatz in Mio. Euro)

Unternehmen	GV-Zustellhandel	Cash&Carry-Märkte	gesamt
Metro C+C	-	6.093,6	6.093,6
Fegro/Selgros	-	1.640,0*	1.640,0*
Intergast	400,0	1.050,0	1.450,0
GV-Partner	833,1*	428,4*	1.261,5*
Edeka	308,0	921,2	1.229,2
Rewe GV-Service	515,1	33,5	548,6
Ratio	42,0	349,2	391,2
Service-Bund	380,0	-	380,0
Stöver	195,0	-*	195,0
Deutsche See	178,0*	-	178,0*
Top 10	2.851,3	10.515,9	13.367,1

*Schätzung

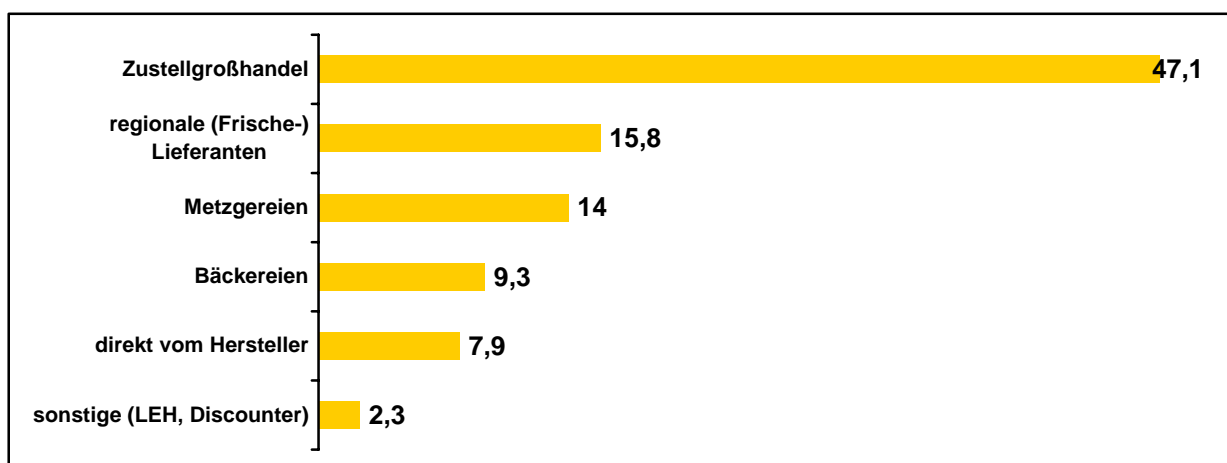
Quelle: VAZIRI 2003: 13

Der **Einzelhandel** lässt sich in Fachgeschäfte bzw. in das Lebensmittelhandwerk und in den Lebensmitteleinzelhandel unterteilen. Die Facheinzelhändler sind tendenziell höherpreisig aufgestellt und agieren entweder als Warengruppenspezialisten (z. B. Käsespezialisten) oder als Segmentspezialisten (wie bspw. Naturkostläden oder Reformhäuser). In den letzten Jahren hat der Fachhandel insgesamt an Bedeutung verloren, sich aber gleichzeitig auf ein spezialisiertes Sortiment mit exklusivem Anspruch entwickelt. Die ca. 2.000 Käsefachgeschäfte, ca. 800 Fischfachgeschäfte, ca. 29.500 Feinkostläden und etwa 3.500 Obst- und Gemüseläden bieten zunehmend Feinkost und Premiumprodukte an, um sich von dem preisaggressiven Lebensmittelhandel abzugrenzen (SPILLER et al. 2004: 15f.). Das Lebensmittelhandwerk ist durch einen starken Konzentrationsprozess gekennzeichnet. Insbesondere die Bäckereibetriebe werden in zunehmendem Maße als Filialbetriebe mit zentraler Produktion geführt. Das Fleischerhandwerk ist dagegen noch stark mittelständisch strukturiert (ebenda: 16f.). Der filialisierte Lebensmitteleinzelhandel ist bereits stark konzentriert, wobei dieser Prozess vermutlich auch weiterhin anhalten wird. Bereits 2002 erwirtschafteten die Top 30 des deutschen LEH zusammen ca. 98 % des Gesamtumsatzes. Der filialisierte LEH lässt sich in drei grobe Kategorien einteilen, die zentralisierten Konzerne, die Kooperationsgruppen sowie die Verrechnungskontore. Zentralisierte Konzerne wie bspw. Metro oder Aldi operieren

überwiegend auf internationaler Ebene. Die Kooperationsgruppen agieren entweder international (z. B. Rewe) oder national (z. B. Edeka). Die sind im Gegensatz zu den Konzernen dreistufig aufgebaut (Einzelhändler-Großhändler-Gruppenzentrale) und im Einzelhandelbereich zum einen von selbständigen Kaufleuten, zum anderen als Filialen geführt. Verrechnungskontore sind „lockere“ Einkaufsverbände, die aus geschäftspolitisch eigenständigen und unabhängigen Filialunternehmen bestehen. Sie dienen in erster Linie der Konzentration von Bezugsmengen, um eine stärkere Verhandlungsposition gegenüber den Lieferanten aufzubauen (z. B. Markant, Mitglieder sind bspw. Lidl und Tegut) (SPILLER et al. 2004: 17).

Die wichtigste Einkaufsquelle in der Gemeinschaftsverpflegung ist der Zustellgroßhandel. Knapp die Hälfte des Einkaufsvolumens wird über diesen Kanal abgewickelt. An zweiter Stelle stehen regionale Lieferanten mit einem Einkaufsvolumen von ca. 16 %. Nachgefragte Produkte sind v. a. frische Produkte wie bspw. Obst und Gemüse, Milch und Milchprodukte, Kartoffelprodukte, Wurstwaren und Fleisch. Fleisch sowie Brot und Backwaren werden auch häufig von Metzgereien und Bäckereien aus der Region bezogen. Weitere Einkaufsquellen der Gemeinschaftsverpflegung sind die Direktbelieferung durch die Industrie, Cash & Carry-Märkte und sonstige Einkaufsstätten wie Einzelhandelsbetriebe oder Discounter (s. Abb. 10) (VAZIRI 2003: 12).

Abb. 10: Genutzte Einkaufsquellen der Gemeinschaftsverpflegung (Angaben in %)



Quelle: Vaziri 2003: 12

FrISCHE Produkte werden v. a. aus der Region bezogen. Regionale Lieferanten und das Lebensmittelhandwerk werden insgesamt zu fast 40 % als Einkaufsquelle der

Gemeinschaftsverpflegung genutzt (s. Abb. 9). Zudem spielt das Auswahlkriterium der regionalen Herkunft eine nicht unwesentliche Rolle bei der Beschaffung der Lebensmittel (VAZIRI 2003: 12). Bio-Lebensmittel werden bisher in der Schulverpflegung nur begrenzt eingesetzt. Zudem gestaltet sich der Einsatz von Bio-Produkten in Abhängigkeit des spezifischen Verpflegungssystems als sehr unterschiedlich. Es gibt zwar eine Tendenz, dass auch Großküchen mehr Bio-Lebensmittel verwenden, bei den Caterern spielen Bio-Produkte in der Schulverpflegung jedoch bisher nur eine geringe Rolle. Bei ca. 40 % der Caterer liegt der Bio-Anteil am Wareneinsatz unter 10 %, bei rund einem Drittel immerhin bei 10-30 %. Die Minderheit (knapp 8 %) verfolgt Konzepte mit 60-100 Prozent Bio-Lebensmitteln. Insbesondere für (inter-) nationale Caterer, die unter einem enormen Kostendruck stehen, ist die Vorgabe 10 % Bio nur schwer umzusetzen (EHRlich 2006: 36).

Aufgrund der Vielzahl der Beschaffungsoptionen sehen sich die Anbieter der Schulverpflegung einer hohen Anzahl von Lieferanten gegenüber. Zudem trägt der Großverbraucherbereich zu einem wesentlichen Anteil der Lebensmittelumsätze bei, so dass die Verhandlungsposition der Lieferanten eher ungünstig ist. Produkte, die die Qualitätsanforderungen nicht erfüllen können, sind (fast) jederzeit durch höherwertige Ware ersetzbar. Es können jedoch auch Engpasssituationen, bspw. durch schlechte Lagerfähigkeit frischer Produkte, Fehlkalkulationen oder unerwartet hohem Absatz auftreten, so dass der Betrieb auf spontane Lieferungen angewiesen ist. In dieser Situation kann ein gewisses Druckpotenzial der Lieferanten aufgebaut werden, mit dem auf die Preise oder die Lieferkonditionen Einfluss genommen werden kann. Generell befinden sich die Anbieter in einer relativ günstigen Ausgangslage, da sie die stärkere Verhandlungsposition für sich beanspruchen können.

3.3 Chancen und Hindernisse in der Schulverpflegung

Die Ausführungen des vorherigen Kapitels haben gezeigt, dass die Schulverpflegungsbranche in vielen Punkten verbesserungswürdig ist. Es gibt eine Vielzahl von Barrieren, die zu überwinden sind. Dabei sind sämtliche Akteure aufgefordert, in ihren jeweiligen Handlungsspielraum zu einer verbesserten Schulverpflegung beizutragen. Die Tabelle 5 gibt einen Überblick über die Barrieren und über die Möglichkeiten, die eine Verbesserung herbeiführen könnten.

Es zeigt sich, dass es drei grundlegende Problemdimensionen gibt, die zum Erfolg bzw. Misserfolg der Schulverpflegung beitragen können. Zum einen ist dies der wichtige Aspekt des Ernährungsverhaltens insbesondere der älteren SchülerInnen. Um diese Zielgruppe zu erreichen, bedarf es einer gezielteren Ansprache durch z. B. einen jugendgerechteren Service oder eine modernere und flexiblere Gestaltung des Mittagstisches. Zum anderen sind die organisatorischen und strukturellen Gegebenheiten in der Schule von wesentlicher Bedeutung für die erfolgreiche Umsetzung der Mittagsverpflegung. Die Ausstattung mit qualifiziertem Verpflegungspersonal und einer ausreichenden schulischen Infrastruktur (z. B. Räume), die stärkere Partizipation von SchülerInnen und LehrerInnen, die Integrierung des Themas Ernährung in den Schulalltag sowie verlängerter Pausen- und Ruhezeiten sind für die reibungslose und nachhaltige Organisation der Schulverpflegung unabdingbar. Des Weiteren gibt es eine dritte, übergeordnete Dimension der Schulverpflegung, die die Kommunen, die Länder und den Bund betrifft. Diese müssen verlässliche Rahmenbedingungen für die Schulen schaffen und diesen insbesondere in der Umsetzungsphase beratend und unterstützend zur Seite stehen.

Trotz des verhaltenen Wachstums auf dem Markt der Schulverpflegung wird das Thema Ernährung und Schule auch in Zukunft von wachsendem Interesse sein. So ist weiterhin mit einer steigenden Nachfrage nach einer Ganztagsbetreuung für Kinder und Jugendliche zu rechnen. Auch die Umstellung der Gymnasialzeit auf insgesamt acht Jahre („Turboabitur“) in fast allen Bundesländern wird die Bedeutung der Nachmittagsbetreuung und damit auch des Mittagessens ansteigen lassen. Des Weiteren stehen die Schulen immer mehr unter dem Druck, nach Profilierungsmöglichkeiten zu suchen, um SchülerInnenzahlen zu halten bzw. gewinnen zu können. Trotz des hohen Kostendrucks der öffentlichen Haushalte bieten sich gerade in diesem Punkt gute Ansatzmöglichkeiten für den Anstoß einer nachhaltigen Ernährung, denn letztendlich sind sämtliche Akteure aufgefordert, sich der Verantwortung zu stellen und gemeinsame Lösungen zu finden, um eine Verbesserung der Schulverpflegung herbeizuführen.

Tab. 5: Barrieren und Chancen in der Schulverpflegung

Barrieren	Chancen
- Ernährungsverhalten der älteren SchülerInnen	+ Service
- den Anforderungen nicht entsprechende Speisenplangestaltung	+ leichtere und moderne Abrechnungssysteme
- ungenügende ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der Speisen	+ Selbstbedienungssysteme mit flexiblen Portionierungsmöglichkeiten
- Konkurrenzangebot (Hausmeister, außerschulische Angebote)	+ flexible Preisgestaltung
- schlechte Raumsituation	+ Trend in Richtung Schülerrestaurant
- mangelnde Personalhygiene	+ qualifiziertes Fachpersonal
- ungeklärte Zuständigkeiten	+ Partizipation der SchülerInnen
- organisatorische Unzulänglichkeiten	+ Stärkung des Lehrpersonals
- hoher organisatorischer Aufwand	+ Einrichtung von Essensbeiräten
- Fehlende Qualitätskriterien und -kontrollen	+ Integration des Themas Ernährung in den (Schul-)Alltag
- Überforderung der Schulen	+ verbessertes Beschaffungsmanagement
- Finanzlage der Kommunen	+ Einrichtung von unabhängigen Beratungseinrichtungen
- undurchsichtige Kostenstruktur der Kommunen	+ Sponsoring der Schulverpflegung
- fehlende verlässliche Rahmenbedingungen	+ externe Unterstützung durch Krankenkassen und dem öffentlichen Gesundheitsdienst

Quelle: eigene Darstellung

4 Der Ernährungsalltag in ausgewählten Schulen – eine empirische Analyse

Die folgenden Kapitel widmen sich der empirischen Analyse des Ernährungsverhaltens von SchülerInnen und geben die Ergebnisse von Gruppendiskussionen mit SchülerInnen, LehrerInnen, Eltern und MitarbeiterInnen im Verpflegungsbereich wieder. Dafür werden zunächst Einblicke in die Studienmethodik gegeben und danach der Ernährungsalltag von SchülerInnen dargestellt.

4.1 Methodik und Studiendesign

Das Projekt Ernährungswende beschäftigt sich mit der gesellschaftlichen Bedeutung von Ernährung und stellt bewusst das soziale und kulturelle Umfeld und weniger die ernährungsphysiologische Betrachtung in den Vordergrund. Von Interesse ist, wie, wo, wann und mit wem gegessen wird, um von der Alltagssicht auf das Essen Ansatzpunkte für eine Ernährungswende abzuleiten. Um die Bedeutung des Themas Essen in ihrer Komplexität und die Vernetzung der verschiedenen Ernährungseinflüsse analysieren zu können, wurde ein qualitativer Forschungsansatz gewählt. Dieser unterscheidet sich von quantitativen Ansätzen vor allem in der Zielsetzung, indem er explorativ und problemorientiert neue Strukturen in einem wenig erforschten Themenkomplex aufzudecken sucht (KEPPER 1998, TOMCZAK 1992).

Die vorliegende Untersuchung bedient sich der Methodik der Fokusgruppeninterviews, welche mit unterschiedlichen Akteuren von September bis Dezember 2003 in der Rhein-Neckar-Region stattfanden. Bei den Interviews kann die Fallperspektive von der SchülerInnen übergreifenden Perspektive unterschieden werden: Erstere beinhaltet die Erhebung in vier unterschiedlichen Schultypen mit heterogener Zusammensetzung der Gruppen (LehrerInnen, SchülerInnen- und Elternvertreter, MitarbeiterInnen von Küche oder Schulkiosk), letztere die Erhebung in Gruppen mit homogener Zusammensetzung (LehrerInnen, SchülerInnen, Eltern) aus unterschiedlichen Schultypen. Insgesamt nahmen 51 Personen an den Gruppendiskussionen teil (s. Tab. 6).

Tab. 6: Untersuchungsmethodik

1. Fallperspektive: Erhebung in einzelnen, exemplarischen Schulen	2. Schulübergreifende Perspektive: Erhebung bei LehrerInnen, SchülerInnen, Eltern
<ul style="list-style-type: none"> • Je eine Gruppendiskussion in vier Schulen: <ul style="list-style-type: none"> - Gesamtschule - Gymnasium - Realschule - Hauptschule 	<ul style="list-style-type: none"> • Drei Gruppendiskussion mit homogener Zusammensetzung: <ul style="list-style-type: none"> - Lehrerinnen - Schüler (Haupt- und Realschule, Jungen und Mädchen, 13-16 Jahre) - Eltern (Mütter, voll-, teilzeit oder nicht berufstätig)
<ul style="list-style-type: none"> • Heterogene Zusammensetzung der Gruppen: <ul style="list-style-type: none"> - Lehrer, Schüler- und Elternvertreter, z. T. Mitarbeiter von Küche oder Schulkiosk 	<ul style="list-style-type: none"> • Teilnehmer aus unterschiedlichen Schulen: <ul style="list-style-type: none"> - Schwerpunkt: Haupt- und Realschulen
<p>Insgesamt 7 Fokusgruppen à 2 Stunden: Durchführung von September bis Dezember 2003 in der Rhein-Neckar-Region</p>	

Quelle: eigene Darstellung

Zu den Befragungsthemen zählten zum einen Assoziationen von SchülerInnen zum Thema Ernährung, ihren Vorlieben sowie geschlechterspezifischen und kulturellen Unterschieden. Außerdem ging es in diesem Themenblock um das Essverhalten im Tagesablauf und Ernährungskennntnisse der SchülerInnen. Ein weiterer Themenkomplex waren die Bereiche der Ausstattung der Schule und des Stellenwertes des Essens. Welchen Stellenwert hat das Essen an der jeweiligen Schule, wie wird es akzeptiert und was macht Lebensqualität an Schulen aus? Im Rahmen von Diskussionen mit Hilfe der Metaplantchnik wurden Lösungsansätze für die Probleme der Schulen mit dem Thema Mittagsverpflegung erarbeitet, die auf Wünsche und Bedürfnisse der Beteiligten eingehen und gleichzeitig die Hemmnisse und Ressourcen der Schulen berücksichtigen. Schließlich ging es um die Gestaltung von Essensangeboten für Schulen.

4.2 SchülerInnen und Ernährung

Im weiteren Fortgang werden die zentralen Ergebnisse der Tiefeninterviews dargestellt und diskutiert. Die Ergebnisse der Gruppeninterviews bestätigen die Ausführungen über das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen, die bereits in Kapitel 2 umfassend dargelegt wurden.

4.2.1 Ernährungsverhalten und Mahlzeitenrhythmus

Analysen des Ernährungsverhaltens von Jugendlichen rücken in jüngster Zeit zunehmend in das Interesse der Forschung (vgl. Kap. 2) (BARLOVIC 1999, BROMBACH 2002, HEYER 1997, HEYER 2000, LEHMKÜHLER 2002, METHFESSEL 1998, MROWKA 1997, PUDEL 1999, RAITHEL 2002, WESTENHÖFER/MATTUSCH 1999, GERHARDS/RÖSSEL 2003). Durch den wachsenden Anteil an Ganztagschulen und dem daraus resultierenden Verpflegungsangebot kommt in jüngster Zeit der Fokus auf die Ernährung in Schulen hinzu, der jedoch häufig eine ernährungsphysiologische bzw. stoffliche Ebene fokussiert.

Der Vorteil der vorliegenden Interviews ist die unterschiedliche Zusammensetzung der Diskussionsgruppen, wodurch vertiefte Einblicke und unterschiedliche Sicht- und Argumentationsweisen von Schulakteuren auf das Thema Ernährung ermöglicht werden. Die Wahrnehmung von SchülerInnen, Eltern und LehrerInnen unterscheidet sich nämlich deutlich voneinander. Während SchülerInnen ihr Ernährungsverhalten als „normal“ ansehen und wenig kritisch betrachten, äußern sie gegenüber Erwachsenen ein selbstkritischeres Verhalten. Ihnen ist bewusst, dass sie sich aus Sicht der Erwachsenen ungesund ernähren, ebenso setzen sie das Thema Ernährung oft in Verbindung mit moralischen Ermahnungen von Eltern und LehrerInnen. In homogenen Gruppengesprächen mit den SchülerInnen zeigte sich, dass das Essen in erster Linie schmecken muss, wenig Zeit in Anspruch nehmen und nicht so teuer sein soll. Guter Geschmack wird dabei meist mit ungesund gleich gesetzt, so dass wieder das schlechte Gewissen gegenüber den Erwachsenen durchschlägt.

Die Erwachsenen zeigen sich in der Tat besorgt über die Essgewohnheiten der SchülerInnen und äußern als besondere Problembereiche die Vorlieben für Süßigkeiten und Fast Food, die unregelmäßigen Mahlzeiten und den Verzicht auf das Frühstück. Ein wichtiger Punkt aus ihrer Sicht ist auch die geringe Wertschätzung des Essens durch die SchülerInnen. An dieser Stelle wird die unterschiedliche Sichtweise von Jugendlichen und Erwachsenen besonders deutlich. Eine Beobachtung, die sich mit der allgemeinen Tendenz bei Kindern deckt, ist das zunehmende Übergewicht, andererseits aber auch das vermehrte Auftreten von Untergewicht, das sich vor allem als Schönheitsideal bei Mädchen manifestiert. Eine Lehrerin bringt diese Entwicklung treffend auf den Punkt: „Ich finde, es gibt so wenig Normalgewichtige. Es ist entweder das eine oder das andere Extrem.“

Eine geschlechterspezifische Detailbetrachtung verdeutlicht die unterschiedlichen Ernährungstendenzen: Bei Mädchen überwiegt während und nach der Pubertät die Angst vor dem Dickwerden, welche zu verschiedenen, kognitiv gesteuerten Essreaktionen wie Kalorienzählen, Essen nach Diätplänen, Verzehr von kleinen Portionen oder Vermeidung fetthaltiger Lebensmittel führt. Der Gruppendruck bei den Mädchen ist deutlich ausgeprägt und wird durch die Orientierung an Schönheitsidealen verstärkt. Man möchte auf keinen Fall als „Vielfraß“ angesehen werden und fürchtet sich vor Hänseleien über die Figur. Z. T. wird heimlich gegessen, so dass es niemand bemerkt. Neben diesem äußerst kognitiv gesteuerten Essverhalten bietet sich aber auch eine Chance für gesunde Ernährung, da Mädchen mehr frisches Obst und Gemüse sowie weniger Fleisch („Mädchen können nicht jeden Tag Döner essen“) verzehren als Jungen. Eine Lehrkraft nimmt Mädchen auch als experimentierfreudiger und aufgeschlossener für Neues wahr, so dass sich hier gute Ansatzpunkte für eine gesunde Ernährung finden. Insgesamt herrscht bei Mädchen ein starker Anpassungsdruck, der im Gegensatz zu den Jungen sehr stark auf einer Schönheits- und Schlankeitsorientierung beruht.

Jungen scheinen in dieser Hinsicht unkomplizierter zu sein, da sie weniger wählerisch sind und das essen, was ihnen schmeckt. Ihr Verzehrverhalten zeichnet sich durch einen höheren Fleischverzehr und größere Portionen („sie haben Angst, zu kurz zu kommen“) als das der Mädchen aus. Allerdings ist auch bei den Jungen ein steigender Gruppendruck zu einer stärkeren Körper- und Schönheitsorientierung erkennbar, auch wenn diese aufgrund des männlichen Images noch schwach ausgeprägt sind. Im Gegensatz zu Mädchen thematisieren und problematisieren Jungen Ernährungsaspekte weniger, allerdings tendieren sie zu einer unbewussten und unkontrollierten Ernährungszufuhr und sind für Gesundheitsfragen weniger aufgeschlossen.

Interessante und differenzierte Ergebnisse liefert die Betrachtung von Kindern aus Migrantenfamilien. Sie stammen häufig aus familiären Strukturen, in denen regelmäßig gekocht und bewusst gegessen wird („Islamische Kinder essen sehr bewusst und gucken genau, dass es der Religion entspricht“). Auch die Wertschätzung von Lebensmitteln ist höher, was sich u. a. daran zeigt, dass weniger gemäkelt und das Mahl aufgegessen wird, welches nicht zuletzt durch größere Kenntnisse bei der Essenszubereitung und der Haushaltsführung (besonders bei den Mädchen) gefördert wird. Der kulturelle Hintergrund stellt für Migrantenkinder also (noch) eine Stützfunktion dar, die einen bewussten Ernährungsablauf fördert, allerdings ist die soziale Lage dieser Familien häufig ein kritischer Faktor. Migrantenfamilien zählen häufig nicht zu den

gehobenen sozialen Schichten. Daher besteht die Gefahr, dass der kulturelle und der soziale Hintergrund gegeneinander wirken, was zu Nachteilen im Ernährungsverhalten führen kann.

Die soziale Schichtung ist auch mit Blick auf die unterschiedlichen Schultypen von großer Relevanz. Die Aussagen von Lehrkräften bestätigen die hohe Bedeutung der sozialen Schicht für eine gesunde Ernährung („Wo zu Hause das Geld ist, da wird auch darauf geachtet, sich gesünder zu ernähren.“, „Man merkt schon, aus welchem Elternhaus sie kommen.“). Besonders kritisch fällt dabei das Ernährungsverhalten von HauptschülerInnen aus, während an Gymnasien stärker auf eine gesundheitsbewusste Ernährung geachtet wird. Ein Beispiel dafür ist der gegenwärtige Trend zu Trinkflaschen für eine hohe Flüssigkeitszufuhr. Auf den Einfluss der sozialen Herkunft wird in Kapitel 5.2 noch detaillierter eingegangen.

Neben der sozialen Herkunft geht auch mit der Auflösung von klassischen Familienstrukturen eine Änderung von Essgewohnheiten einher. Ebenso zentral sind altersspezifische Einflüsse auf das Ernährungsverhalten. Betrachtet man den Mahlzeitenrhythmus im Tagesverlauf, so zeigen sich unterschiedlich starke Abweichungen vom 3- bzw. 5-Mahlzeitenmuster. In den Interviews äußerten viele SchülerInnen, dass sie das Frühstück aufgrund von Appetitlosigkeit und Zeitmangel ausfallen lassen. Stattdessen wird auf dem Schulweg oder in den ersten Pausen gegessen. Typische Kommentare sind „Ich krieg morgens einfach nichts rein, das geht nicht“ oder „Wir stürmen gleich nach der 2. Stunde zum Bäcker“. Aus Sicht der SchülerInnen wird es nicht als problematisch empfunden, wenn die erste Essensaufnahme des Tages evtl. erst mittags stattfindet. Eltern und LehrerInnen dagegen werten das fehlende Frühstück als gesundheitlich bedenklich für die Konzentrationsfähigkeit am Vormittag und deuten es ebenfalls als Ausdruck familiären Zerfalls.

Der Verzehr am Vormittag gestaltet sich vielfältig in Form von Pausenbrot, die von zu Hause mitgebracht werden, belegten Brötchen, die fertig gekauft werden, oder anderen Produkten vom Bäcker oder Kiosk. Gerade ältere SchülerInnen empfinden den Einkauf beim Bäcker als Zeichen von Eigenständigkeit, wohingegen das Pausenbrot von zu Hause wenig Akzeptanz findet und als uncool gesehen wird: „Es kommt besser, wenn du deine 2 Euro in der Tasche hast und gehst zum Bäcker....als wenn du mit deiner Brotdose kommst.“ Da das Geld für die Pausensnacks von den Eltern meist zusätzlich zum Taschengeld beigesteuert wird, liegt die Verantwortung für eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung hier einerseits bei den SchülerInnen, andererseits bei den kommerziellen Anbietern. In der Wahrnehmung der betroffenen Eltern handelt es sich dabei

allerdings um Ausnahmefälle, falls z. B. kein Brot mehr im Haus ist. Sie tendieren zu einer Verdrängung ihrer eigenen Ernährungsverantwortung gegenüber den Kindern.

Im Verlauf des Vormittags findet das Essen eher nebenbei statt, da in den Pausen Bewegung auf dem Schulhof und Kommunikation mit den MitschülerInnen im Vordergrund stehen. Aufgrund der spärlichen Ausstattung vieler Schulhöfe mit Sitzgelegenheiten wird die Pausenmahlzeit im Stehen und Hocken verzehrt, ein Zustand, der von den SchülerInnen als unbefriedigend und z. T. herabwürdigend empfunden wird: „.....Dreck....“. Am Mittag wird in der Regel zu Hause gegessen, da Nachmittagsunterricht in vielen Schulen nicht oder nur an einzelnen Tagen in der Woche stattfindet. Allerdings zeigt sich auch hier aufgrund der verschiedenen Tagesabläufe, dass häufig mit einzelnen Familienmitgliedern oder alleine gegessen wird und dafür vorgekochte Mahlzeiten oder schlicht der gefüllte Kühlschrank zur Verfügung stehen. Es wird also nach Belieben und Zeitrahmen gegessen. Bei den SchülerInnen, die regelmäßig Nachmittagsunterricht haben, dominieren Angebote von umliegenden Fast-Food-Anbietern und Bäckern, Süßigkeiten und Chips. Alternativen sind Pausenbrote von zu Hause oder sogar das Aushalten des Hungergefühls, bis es verschwindet. Die zusätzliche Beliebtheit von Fast Food gerade bei Jugendlichen verdeutlicht die Herausforderungen, die die Bereitstellung einer Mittagsverpflegung mit sich bringen. Viele Schulen werden nicht zuletzt aufgrund der Verkürzung der gymnasialen Schulzeit auf insgesamt acht Jahre in einen Zugzwang kommen.

Am Abend gibt es häufig die erste Möglichkeit zu einer gemeinsamen Tagesmahlzeit in der Familie. Es wird gekocht, beisammen gegessen und die Möglichkeit zur Kommunikation genutzt. Dies wird besonders von Eltern als sehr wichtig und wertvoll für das familiäre Zusammenleben empfunden. Jedoch gibt es in einigen Familien auch am Abend Beispiele für beiläufiges Essen ohne Gesellschaft und Abendbrotersatz durch Süßigkeiten. Dies ist zum einen Ausdruck von unterschiedlichen Tagesrhythmen der Familienmitglieder, in anderen Fällen von Dissonanzen zwischen den Personen.

4.2.2 Ernährungswissen und Einstellungen zu gesunder Ernährung

Wie im vorangegangenen Kapitel beschrieben, spielt Ernährung bei Jugendlichen eine untergeordnete Rolle, stellt aber durch die zunehmend auftretenden Extremfälle (Adipositas, Magersucht etc.) auch eine Problem behaftete Thematik dar. Im Alltag konkurrieren viele Einflussfaktoren wie das eigene Ernährungs- und Gesundheitswissen, Informationen von

LehrerInnen und Eltern oder die Vernunft mit Geschmacksvorlieben für Fast Food, negativem Vorbildverhalten der Eltern, Provokation und Orientierung an der Peer-Group. Als Resultat ergeben sich ein reduziertes Alltagswissen, ein Empfinden von gesundem Essen mit Lustfeindlichkeit und ein insgesamt geringes Interesse an gesunder Ernährung.

Wörtliche Zitate zum Thema „gesunde Ernährung“

- „Mich interessiert es wirklich nicht, aber in der Schule muss ich es ja machen.“ (*Schülerin*)
- „Das Wissen geht in den Kopf, aber nicht in den Bauch.“ (*Lehrer*)
- „Jeder isst mal am Tag etwas Süßes wie Schokolade. Das ist dann schon ungesund. Ich würde mich nicht von Sonnenblumenkernen und Brot und sonst was ernähren, das wäre mir zu doof.“ (*Schülerin*)
- „Der Junge sagte: Ich weiß, manche Dinge sind ungesund. Aber ich esse es halt gerne. Aber ich will es nicht wissen, weil ich sonst dauernd darüber nachdenke, dass das vielleicht nicht gesund ist und das ärgert mich.“ (*Lehrer*)
- „Das war recht lustig. Wir hatten mittags Mensch-Umwelt-Unterricht und wir sind mit den Chipstüten in den Unterricht gegangen und haben heimlich während des Unterrichts noch gegessen.“ (*Schülerin*)
- „Gesundes muss ich zu Hause essen! Sobald die Eltern weg sind, wird dann heimlich das andere Zeug gegessen.“ (*Schülerin*)
- „Wenn in der Schule gesagt wird: „Ihr dürft keine Pommes essen, ihr dürft keine Chips essen“ und die kommen dann nach Hause und der Papa liegt mit der Chipstüte auf dem Sofa... Das kriegt man nicht mehr raus.“ (*Mitarbeiter Küche/Kiosk*)

Da Ernährungserziehung in vielen Grundschulen bereits über die Ernährungspyramide, den Vollwertkreis und Nährstoffe in Unterricht oder Projektwochen eingebaut wird, lässt sich bei vielen SchülerInnen ein hohes theoretisches Wissen und ein guter Informationsstand zum Thema Ernährung erkennen. Das praktische Alltagswissen von gesunder Ernährung reduziert sich allerdings häufig auf bestimmte Schlagworte (vegetarische Ernährung, Äpfel und Vollkornbrot, kein Fett und kein Zucker) und setzt gesundes Essen mit Langeweile und Lustfeindlichkeit gleich. In der Folge wird das Wissen um eine ausgewogene Ernährung auch zum Zwecke der Dissonanzreaktion verdrängt.

Hinzu kommen im Alltag Geschmacksvorlieben, die eher durch Fast Food als durch gesunde Ernährung befriedigt werden, und Convenience-Nachteile, die sich durch die umständlichere Zubereitung und das langsamer einsetzende Sättigungsgefühl ergeben. Außerdem hat im Jugendalter das soziale Umfeld eine große Bedeutung. Lifestyle und Orientierung an der Peer-Group sind zentrale Schlagworte, die häufig in Konkurrenz zu gesundem Essen stehen. Aus Lust

an der Provokation und nicht zuletzt aufgrund der schlechten Vorbildfunktion des Elternhauses vermeiden SchülerInnen die Auseinandersetzung mit gesunder Ernährung. Es sind also viele verschiedene und z. T. sehr starke Gegenkräfte, die auf die SchülerInnen einwirken.

Dabei sind die praktischen Fähigkeiten von Kindern und Jugendlichen sehr differenziert ausgeprägt. Während ein Teil der SchülerInnen einfache Gerichte kochen kann, was zum Teil durch die Berufstätigkeit der Eltern bedingt ist, aber auch aus Spaß am Experimentieren mit Freunden oder vor einem kulturellen Hintergrund geschieht (vgl. Migrantenfamilien), sind bei anderen Jugendlichen weder Kenntnisse noch Erfahrungen im Umgang mit Lebensmitteln vorhanden.

4.3 Analyse unterschiedlicher Schultypen

4.3.1 Gesamtschule

In den folgenden Kapiteln werden die Rahmenbedingungen in den einzelnen Schulen nach Schultypen getrennt analysiert. Im Mittelpunkt stehen dabei die Akzeptanz des Verpflegungsangebotes sowie die Wünsche und Herausforderungen aus Sicht von SchülerInnen, Eltern und LehrerInnen.

Bei der an der Studie beteiligten Gesamtschule handelt es sich um eine am Stadtrand gelegene Ganztagschule mit 1.800 Schülern. Die Mittagsverpflegung wird von einem Catering-Unternehmen übernommen, außerdem ist ein Schulkiosk vorhanden. Die räumliche Ausstattung umfasst eine Mensa, die auch als Aufenthaltsraum genutzt wird, und einen Schulhof. Daneben stehen in der Umgebung Supermärkte und Bäcker als Verpflegungsmöglichkeiten zur Verfügung. Im Schulalltag gibt es verschiedene innovative Ansätze wie eine Öko-Audit-Gruppe, ein „Gesundes Frühstück“, das im letzten Jahr durchgeführt und für das folgende Jahr in Planung ist, ein von SchülerInnen im Unterricht entwickeltes Modell eines Catering-Unternehmens wie auch eine geplante Zusammenarbeit mit einem benachbarten Seniorenzentrum im Hinblick auf die Mittagsverpflegung. Insgesamt handelt es sich also um ein reges Schulleben und, wie die Gespräche mit Beteiligten zeigen, auch um ein begeisterndes Angebot.

Die Rahmenbedingungen an der Gesamtschule werden von den Mitgliedern als sehr zufriedenstellend bewertet. Neben der reinen Essensaufnahme bieten die gemeinsamen Speiseräume und die Angebote eine Möglichkeit zum Gespräch zwischen SchülerInnen und LehrerInnen, was von beiden Seiten als Bereicherung angesehen wird („Weil etwas vom familiären Leben und von familiärer Atmosphäre in die Schule reinkommt“, „das kann gar nicht hoch genug eingeschätzt werden“; Statement Lehrer). Die Ganztagschule dient anderen Schulen in dieser Beziehung als Vorbild, ein derartig gestaltetes Verpflegungsangebot zählt als elementare Voraussetzung für den Ganztagschulbetrieb.

In der Bewertung schneidet das Essen in der Mensa gut ab. Die Auswahl an Salaten, vegetarischen Gerichten, Aktionswochen u. a. wird als vielseitig und gesund eingeschätzt. Die Mensa hat im Gegensatz zu vielen anderen Schulen eine ausreichende Größe und genügend Sitzplätze, so dass sie als Treffpunkt und Aufenthaltsraum genutzt werden kann. Der oftmals kritisch diskutierte Preis wird in diesem Fall mit 2,55 € pro Essen als angemessen empfunden. Schwächen sehen die Schulmitglieder bei der Essensausgabe, bei der es gerade bei beliebten Gerichten zu langen Schlangen kommt. Auch wird die Zeit von 30 Minuten von manchen SchülerInnen als zu kurz und hinderlich für einen Mensabesuch empfunden. Diese Problematik wird durch die teilweise langen Warteschlangen noch verschärft. Eine Verlängerung der Essenszeiten wird jedoch aus organisatorischen Gründen z. T. kritisch gesehen. Wie in vielen anderen Schulen zeigt sich auch in dieser Gesamtschule die abnehmende Akzeptanz des Verpflegungsangebotes bei älteren SchülerInnen.

Neben der Mensa gibt es einen Schulkiosk, der vollwertige und vielfältige Angebote bereithält. Er nimmt über die Versorgungsfunktion hinaus eine wichtige Position im Schulleben ein, indem er als Anlaufstelle für SchülerInnen wie auch LehrerInnen dient und durch die langjährigen sozialen Kontakte zum Betreuungsangebot beiträgt („Da schütten manche Schüler, auch Lehrer, dann ihr Herz aus“).

In den Gesprächen mit SchülerInnen, Eltern und LehrerInnen wurden die folgenden, bereits zu einem großen Teil realisierten Ansätze genannt und als positiv hervorgehoben:

- großes, vielfältiges Essensangebot,
- gesundes Angebot: Vollkorn, Obst, Salat u.a.,
- Treffpunkt, Kommunikation in der Mensa,
- freundliche Betreuung,

- ökologische Ausrichtung des Angebots,
- interessante Aktionswochen in der Mensa,
- adäquate Räume,
- Schülerprojekt: Catering-Firma.

Über die kreativen Ideen und das Engagement bei der Umsetzung herrscht große Zufriedenheit. Des Weiteren gibt es aber auch diverse Wünsche und Verbesserungsvorschläge, die noch zur Realisierung anstehen. Dazu zählen z. B.

- gesünderes Essen (mehr Obst, weniger Süßigkeiten),
- ein Frühstücksangebot,
- Essen nach dem Geschmack der Schüler,
- Aktionen mit Schülern (Kochduell, Kochen mit Senioren),
- Kochunterricht, Koch-AGs
- schönere Räume,
- mehr Zeit zum Essen,
- mehr Ruhe beim Essen,
- kürzere Wartezeiten bei der Essensausgabe
- häufiger gemeinsames Essen von Schülern und Lehrern.

Die Wünsche beschreiben z. T. schon eingeleitete oder umgesetzte Projekte, so dass hier der grundsätzlich eingeschlagene Weg der Schule weitergeführt wird.

4.3.2 Gymnasium

Das Gymnasium wird von 650 SchülerInnen besucht und liegt zentrumsnah in direkter Nähe zur Fußgängerzone und zu verschiedenen Einkaufsmöglichkeiten. Die Mittagsverpflegung befindet sich in der Aufbauphase. Derzeit nehmen ca. 100 SchülerInnen am Mittagessen teil, das von einem benachbarten Restaurant geliefert wird. In der Vormittagspause gibt es einen Schulbäcker. Außerdem steht eine Wasserfontäne zur Verfügung, an der sich die SchülerInnen kostenlos mit Trinkwasser versorgen können. Da es noch keine Mensa gibt, werden bisher ein umgestalteter Filmraum sowie der Schulhof als Speisemöglichkeiten genutzt. In der Umgebung gibt es eine Vielzahl von Schnellimbissen, Fastfood-Ketten, Cafés und Bäckereien, die keine Wünsche offen lassen.

Als besonders vorteilhaft ist das große Engagement der Eltern zu bewerten, die sich sehr für den Mittagstisch einsetzen. Auf ihre Initiative hin wurde das Angebot ins Leben gerufen, damit die Kinder nicht auf die Alternativen rund um die Schule ausweichen müssen. Daraufhin kam die Kooperation mit dem Restaurant in der Nachbarschaft zustande. Von Seiten der Schule wurde eine Lehrkraft für die Organisation, Abrechnung etc. zur Verfügung gestellt, was sehr positiv für die Weiterentwicklung des Mittagstisches ist. Mit dem Mittagstisch versucht sich die Schule über eine aktive Kommunikation zu profilieren und an dem Angebot von Privatschulen zu orientieren. Nicht zuletzt aufgrund der Zunahme des Ganztagsunterrichts im Rahmen der verkürzten Abiturzeit soll die Mittagsverpflegung auf jeden Fall ausgebaut werden.

Am Gymnasium empfinden die Beteiligten das Mittagsangebot als Bereicherung. Dies liegt an der breiten Akzeptanz und dem Engagement aller Schulmitglieder. Da auch LehrerInnen das Essensangebot nutzen, ergeben sich Gesprächsmöglichkeiten zwischen SchülerInnen und LehrerInnen, welche das „Wir“-Gefühl stärken. Typische Aussagen sind beispielsweise:

- „Ich kenne die Schüler jetzt auch alle, dann reden wir miteinander... ich bin ganz begeistert.“ (Lehrer)
- „Das ist ein richtig schönes Gefühl, wenn man runter kommt und das riecht schon nach Essen!“ (Schüler)
- „Alle haben mitgeholfen!“, „Wir machen immer weiter, das wird immer schöner.“

Das persönliche Element des gemeinsamen sozialen Lebens beim Mittagstisch wird sehr geschätzt und übernimmt familiäre Funktionen.

Über das gemeinsame Essen hinaus sind Eltern und SchülerInnen auch noch auf freiwilliger Basis bei der Essensausgabe beteiligt. Dies fördert zusätzlich die Zustimmung zum Essen und die Identifikation mit dem schulischen Umfeld. Vorteilhaft sind die Mithilfe von Eltern und SchülerInnen bei der Essensausgabe und der gute wahrgenommene Geschmack der Speisen, der alle TeilnehmerInnen immer wieder in die Mensa lockt. Bisher kein Problem ist der Preis von 3,50 € pro Essen. Wünschenswert wäre allerdings eine Verlängerung der Mittagspause auf 45 Minuten, was jedoch aus organisatorischen Gründen umstritten ist. Eine noch offene Frage ist die nach der Betreuung während einer verlängerten Mittagspause, ebenso der Platzbedarf in dem bislang genutzten Filmraum, der sich langfristig nicht als Speiseraum eignet. Manchmal scheint es zudem Probleme mit der Kindgerechtigkeit des Essens zu geben, so dass der Speiseplan hier kritisch beobachtet wird. Während die jungen SchülerInnen die Schulverpflegung noch sehr gerne in Anspruch nehmen, ist bei den älteren SchülerInnen eine abnehmende Akzeptanz zu

beobachten. Das Schulessen ist dann nicht mehr „cool“ genug, wie es eine Lehrerin formuliert. Das Speisenangebot müsste also im Hinblick auf Kind- wie auch auf Jugendgerechtigkeit überprüft werden, wobei darunter jeweils der Nährwert, aber auch die Akzeptanz von Bedeutung sind.

Insgesamt sind in dem beispielhaft analysierten Gymnasium schon vielfältige positive Ansätze realisiert:

- Möglichkeit des Mittagstischs,
- kostenloses Wasserangebot,
- Förderung des Wir-Gefühls,
- großes Angebot (Schulbäcker, Umfeld)
- Projekt: Gesundes Frühstück
- sonstige Aktionen (Picknick usw.).

Aufgrund des hohen Stellenwertes von gemeinschaftsfördernden Unternehmungen gibt es noch verschiedene Wünsche und Herausforderungen, welche in den Gruppendiskussionen formuliert wurden:

- Förderung der Gemeinschaft,
- Verbesserung des Raumangebotes,
- Stärkung des Ernährungsbewusstseins,
- gesünderes Essen (mehr Obst, weniger Süßes),
- mehr Sportgeräte im Hof.

Die TeilnehmerInnen zielen besonders auf eine weitere Stärkung der Schulgemeinschaft durch gemeinsame Projekte, womit bisher bereits sehr gute Erfahrungen gemacht worden sind.

4.3.3 Realschule

Der dritte analysierte Schultyp ist eine Realschule mit ca. 800 SchülerInnen im ländlichen Raum. In der unmittelbaren Umgebung ist ein Gymnasium gelegen. Eine warme Verpflegungsmöglichkeit gibt es bisher nicht, vielmehr wird das Angebot von Backwaren bestritten, die der Hausmeister in der großen Pause verkauft. In der Umgebung stehen außerdem Supermärkte, Bäcker und Fast Food-Anbieter als Mittagsverpfleger zur Verfügung sowie ein Jugendzentrum, in dem ein Mittagstisch angeboten wird. Jedoch wird dies bisher kaum genutzt,

da die RealschülerInnen den Kontakt zu den Jugendlichen im Zentrum eher meiden. In der Schule wird bereits ein BLK-Projekt realisiert, in dem das gesunde Frühstück im Zentrum steht. Hierauf hoffen die Befragten aufzubauen.

Das derzeitige Speiseangebot wird von allen Beteiligten als nicht zufrieden stellend bewertet, sondern lediglich als hinreichend, um den Tag zu überstehen. Da zzt. noch nicht geklärt ist, wann das Ganztagsangebot eingerichtet wird, ist auch noch nicht klar, ob und wann es ein warmes Mittagsangebot geben wird. Die Notwendigkeit steht allerdings für diesen Fall außer Frage. Ebenso wie bei den älteren SchülerInnen der anderen Schultypen sind auch an der Realschule Döner, Pizza und Chips sehr beliebt. Bei den jüngeren SchülerInnen ist dagegen das Pausenbrot noch sehr verbreitet. Insgesamt ist die Pause zu kurz, um nach Hause zu gehen, so dass auf eigene Verpflegung zurückgegriffen werden muss. Die LehrerInnen und Eltern bemängeln vor allem das zu ungesunde Pausenangebot des Hausmeisters, welches so gut wie kein Obst, Gemüse und Vollkornangebot beinhaltet. Selbst die SchülerInnen mit Ernährungsunterricht konsumieren in den Pausen gerne Chips, was von den entsprechenden Lehrkräften als äußerst unbefriedigend erlebt wird.

Als positiv wird von den SchülerInnen der Aufenthaltsraum beschrieben („schon mal ein guter Ansatz zum Relaxen“) sowie die Bewegungsmöglichkeiten in den Pausen. Es stehen Basketballbälle und Einräder zur Verfügung, außerdem ein großer Pausenhof und ein schönes Umfeld in der Natur. Schwächen hat die Realschule in der Raumanzahl, die als beengend und ungenügend empfunden wird, und in der schlichten, wenig entspannenden Ausstattung des Aufenthaltsraums. Im Vergleich zu den anderen beiden Schulen fällt der wenig pflegliche Umgang der SchülerInnen mit den Gemeinschaftsgegenständen wie Möbeln und Sportgegenständen auf. Das Gemeinschaftsgefühl wird im Gegensatz zu den vorangegangenen Beispielen nicht geäußert.

Die an der Realschule positiv wahrgenommenen Ansätze sind

- AGs und Projekte zu gesunder Ernährung,
- Bewegungs- und Sportmöglichkeiten,
- Angebote des Hausmeisters in der großen Pause,
- gesunde Ernährung als Unterrichtsstoff,
- großer Pausenhof und Aufenthaltsbereich.

In breiter Vielfalt werden aber auch Wünsche und Herausforderungen geäußert:

- mehr Zeit zum Essen, längere Pausen,
- Aufklärung über gesunde Ernährung,
- gesünderes, vielseitigeres Essen (auch Obst, Vollkorn...),
- Essensangebot für die Mittagspause,
- Verbesserung der Raumsituation,
- AGs, Projekte zu Ernährung und Sport,
- Verschönerung des Aufenthaltsbereichs,
- Frühstücksangebot,
- mehr Sportangebote,
- stärkere Beteiligung von Eltern und SchülerInnen.

Zusammenfassend ist an der Realschule eine Vielfalt an Verbesserungsmöglichkeiten erkennbar. Hervorzuheben sind die räumlichen Gegebenheiten und die Qualität des Essensangebotes.

4.3.4 Hauptschule

Bei der Hauptschule handelt es sich um eine kleine, am Stadtrand gelegene Schule mit 150 SchülerInnen, die über ein freiwilliges Ganztagsangebot verfügt. Viele Kinder aus dieser Schule kommen aus sozial schwachen Verhältnissen, insgesamt birgt die SchülerInnenschaft ein hohes Konfliktpotenzial. Die Mittagsverpflegung wird in Zusammenarbeit mit einer Gesamtschule von einem Catering-Unternehmen übernommen. Während der großen Pause bietet auch der Schulbäcker kleinere Snacks an. In der Umgebung finden sich außerdem Supermärkte, Bäcker, Metzger sowie Fast Food-Angebote. Bisher gibt es den Schulhof sowie einen Essensraum, der in Zukunft noch stärker auch für ein gemeinsames Frühstück zum Essen genutzt werden soll.

Der Mittagstisch wird von lediglich 20 überwiegend jüngeren SchülerInnen täglich genutzt. Häufig herrscht durch Unruhe und kleine Streitereien eine eher angestrenzte Atmosphäre. Problematisch sind die umfangreichen Verpflegungsmöglichkeiten außerhalb der Schule, die trotz des grundsätzlich möglichen gesunden Angebotes meist doch die Fast Food-Wünsche der Jugendlichen befriedigen. Von LehrerInnen und dem Verpflegungspersonal werden daher auch eine gewisse Hilflosigkeit und geringe Einflussmöglichkeiten geäußert, zumal auch ein gewisses Gefühl des Alleingelassen-Seins von Gesellschaft und Entscheidungsträgern existiert („die Hauptschule hat keine Lobby“).

Ein großer Schwachpunkt sind die räumlichen und sanitären Zustände in der Schule. Schmutzige Räume, beschädigte Toiletten und kaputte Lampen sind einige Beispiele für die unbefriedigende Situation. Häufig steigern sich die schlechten Voraussetzungen noch durch die geringe Achtsamkeit und Zerstörungslust mancher SchülerInnen („Ab einem gewissen Grad an Verdreckung achtet niemand mehr drauf.“). Zentrales Anliegen der Beteiligten ist daher die Verbesserung der hygienischen Verhältnisse und die Schaffung eines freundlicheren Lebensraums.

Schaut man auf die positiven Ansätze, so fallen diese auch bisher sehr gering aus:

- Einkaufsmöglichkeiten in der Umgebung vorhanden,
- Teilnahme am Mittagstisch möglich,
- zeitweise Frühstücksangebot.

Im Mittelpunkt der Wünsche und Herausforderungen an der Hauptschule stehen daher auch

- die freundlichere Gestaltung des Lebensraums Schule und
- die stärkere Kooperation von allen Beteiligten,

gefolgt von

- Essen mehr nach dem Geschmack der Schüler (Pizza, Cola...),
- besserer Zustand der Schule, Sauberkeit,
- gesündere Angebote beim Pausenverkauf,
- Informationen über gesunde Ernährung.

Insgesamt geht es also um die Verbesserung der Atmosphäre an der Schule und erst an zweiter Stelle um die Verbesserung des Essensangebotes.

4.3.5 Vergleichendes Fazit

Zusammenfassend sind an den verschiedenen Schultypen starke Unterschiede in den Ausgangssituationen wie in den Wünschen und Zukunftsperspektiven zu erkennen. Während in der Gesamtschule und im Gymnasium ein deutliches Miteinander aller Schulmitglieder vorhanden ist und die Mittagsverpflegung als integrierender und kommunikativer Part des sozialen Miteinanders empfunden wird, dominieren bei der Real- und besonders bei der Hauptschule Wünsche an eine bessere materielle Ausstattung der Schule sowie der Verpflegungsangebote. Ein Problem an Hauptschulen ist das schwache soziale Milieu, aus dem

viele SchülerInnen kommen. Die Identifikation der SchülerInnen mit ihrer Schule ist hier wesentlich geringer, was sich auch in einem schwächeren Engagement der Beteiligten wieder spiegelt. Häufig fühlen sich die LehrerInnen mit ihren Problemen und Schwierigkeiten des Schulalltags allein gelassen. Alle befragten Lehrkräfte halten die Essensangebote für quantitativ und auch qualitativ ungenügend: Viele SchülerInnen verbringen den gesamten Schultag ohne Essen und Trinken. Außerdem existieren häufig keine ausgewogenen Angebote von Obst, Vollkornprodukten oder Salat. Das Engagement für gesunde Ernährung an den Schulen geht außerdem häufig von Einzelpersonen aus, im Allgemeinen genießt das Thema eher geringes Interesse. Dies zeigt sich auch bei der Vorbereitung des Ganztags schulbetriebs („Es gibt so viele Sachen, die geregelt werden müssen. Da steht Ernährung irgendwo...“). Nicht zuletzt sind es finanzielle Möglichkeiten, an denen es häufig auch bei ambitionierter Schulleitung, LehrerInnen und Eltern mangelt, so dass die unbefriedigende Situation der Mittagsverpflegung ein Stolperstein bleibt.

Die Akzeptanz des Angebotes durch die Eltern fällt insgesamt ebenfalls kritisch aus. Viele bemängeln die nicht vorhandenen Verpflegungsangebote an den Schulen oder auch die wenig anregende Atmosphäre aufgrund von Platzmangel und Zeitdruck. Ein Blick auf andere Länder (Schweiz, Frankreich...) zeigt deutlich weiterentwickelte Schulverpflegungsmodelle, die als Vorbild dienen können. Andere Eltern halten die derzeitige Verpflegungssituation für ausreichend, wenn der Nachmittagsunterricht nicht regelmäßig stattfindet. Grundsätzlich kommt die Frage auf, inwieweit Schulen die Aufgaben des Elternhauses übernehmen sollten. In den Äußerungen der Eltern ist also eine insgesamt geringe Zufriedenheit mit der Situation bei unterschiedlichen Ansprüchen festzustellen.

Die SchülerInnen arrangieren sich schließlich aus Mangel an Vergleichen mit dem gegebenen Angebot und freuen sich besonders über Fast Food-Möglichkeiten. Sie bemängeln die primitive Ausstattung vieler Schulhöfe sowie den Mangel an AGs oder Sport und fühlen sich in der Schule nicht wie zu Hause sondern eher als Randfiguren, die Arbeit verursachen. Aus ihrer Sicht geht es zunächst einmal um die Gestaltung einer schulischen Lebenswelt, in der sie sich ein freundliches Umfeld, einen offenen Umgang, mehr Platz und Sitzmöglichkeiten wünschen.

Da die Motivation und Kraft, sich in den Schulalltag einzubringen, wie auch die grundsätzlichen Strukturen sehr unterschiedlich zwischen den Schulen ausgeprägt sind, sollen im nächsten Kapitel die verschiedenen Einflussfaktoren näher beleuchtet werden.

4.4 Einflussfaktoren auf das Essensangebot in Schulen

Die folgenden beiden Kapitel greifen die Rahmenbedingungen auf, welche positiv auf das Essensangebot in Schulen einwirken. Dabei geht es neben der Atmosphäre durch geeignete Speise- und Aufenthaltsräume auch um das Engagement von LehrerInnen, SchülerInnen und Eltern, ohne das die Thematisierung und Umsetzung einer Mittagsverpflegung überhaupt nicht möglich wäre.

4.4.1 Infrastruktur und Organisation

Wie bereits die Erfahrungsberichte aus den einzelnen Schulen gezeigt haben, ist die erfolgreiche Umsetzung eines Mittagstischs an verschiedene Bedingungen in der Schulinfrastruktur und -organisation geknüpft.

Wörtliche Zitate zum Thema "Lebensraum Schule"

- „Wenn es kleine Räume sind und viele Kinder, dann ist das Konfliktpotential höher, die Bereitschaft um sich zu schlagen, weil man es einfach vor Nähe nicht mehr aushält.“ (Lehrer)
- „Unsere Schule würde das gar nicht machen (...Ganztagsbetreuung...), denn erstens würde das so dreckig sein, es würde überall Essen rumfliegen, wer soll das sauber machen. Und im Computerraum würden dann bestimmt die Computer gleich kaputt gemacht.“ (Schüler)
- „Es müsste eine Lebenswelt sein, die für Kinder und auch für die Lehrer und die Erwachsenen, die hier beschäftigt sind, attraktiv ist. Wo sie sich einbringen, das sie zu ihrem Eigenen machen.“ (Schülerin)
- „Die Schule müsste eigentlich so sein, dass Kinder morgens von zu Hause losgehen und sich freuen.“ (Lehrer)

Bei allen Schulen wurden die räumlichen Voraussetzungen im Allgemeinen und die für die Speiseräume im Speziellen beklagt. Im Regelfall sind die Schulklassen zu groß für die Räume bzw. Aufenthaltsräume, manchmal sind Gemeinschaftseinrichtungen auch gar nicht vorhanden. Des Weiteren herrscht oft eine sterile Atmosphäre in den Räumen, da sie eine praktisch funktionale Einrichtung besitzen, welche jedoch als ungemütlich und unfreundlich empfunden wird. Zusätzlich ist bei einem Teil der SchülerInnen ein Mangel an Sorgfalt und pfleglichem Umgang festzustellen, welcher zu einer zusätzlich angespannten Essensatmosphäre beiträgt. Die größte Schwierigkeit liegt also in der Raum- und Finanzknappheit in Kombination mit sozialem Fehlverhalten.

Die zentralen Wünsche der Schulen fallen unterschiedlich aus und beginnen auf unterschiedlichen Niveaus. Die folgenden Punkte illustrieren sehr deutlich die Herausforderungen, welche die Schulen beim Thema Räumlichkeiten zu bewältigen haben:

- Durchführung von notwendigen Renovierungen,
- mehr Räume für Essen und Gemeinschaftsaktivitäten,
- Verschönerung des Aufenthaltsbereichs,
- gemütlichere und ruhigere Atmosphäre.

Auffällig ist dabei, dass bei Gesamtschulen und Gymnasien der Wunsch nach einer gemütlicheren Atmosphäre und zusätzliche Kommunikationsmöglichkeiten im Vordergrund stehen, während bei der Hauptschule die Durchführung von dringlichen Renovierungsarbeiten vorderste Priorität hat.

In fast allen hier analysierten Schulen stellen kurze Pausen das Hauptproblem für die SchülerInnen dar. Durch den Zeitdruck beim Anstehen und Essen kann keine gemütliche und kommunikative Atmosphäre entstehen. Eine Änderung der Pausenregelung stößt aber häufig auf Widerstände, weil sie viele andere Abläufe (Fahrdienste, Aufenthaltszeiten, Betreuungspersonal usw.) betrifft. Ziel sollte eine bedürfnisorientierte Pausengestaltung sein, die sich an den physiologischen und sozialen Erfordernissen der SchülerInnen orientiert. Dies könnte durch längere Vormittagspausen oder eine verlängerte Mittagspause erreicht werden als auch durch zusätzliche Verpflegungskräfte, welche die Anstehzeiten in der Mensa und beim Bäcker verringern helfen könnten.

Bei der Betrachtung der Erfolgsbeispiele in der Schulverpflegung sind es ebenfalls die organisatorischen Gegebenheiten, die zur Einführung und erfolgreichen Beibehaltung eines Mittagstischs beitragen. Dazu zählen klare Zuständigkeiten unter den Verantwortlichen und das Engagement LehrerInnen und SchülerInnen, sich dieses Themas anzunehmen und es voranzutreiben. Das gemeinsame Mittagessen in der Schule erfährt eine deutlich höhere Akzeptanz, wenn die SchülerInnen ein Mitspracherecht z. B. bei der Speiseplangestaltung oder bei der Gestaltung der Speiseräume haben, sich also mit einbringen können und auch das Gefühl haben, gehört zu werden. Allerdings sollten auch die Grenzen der Gemeinschaftlichkeit Beachtung finden, da ein gemeinsames Mittagessen mit zusätzlichen Berührungspunkten zwischen SchülerInnen und LehrerInnen auch Stressquellen bedeuten und nötige Freiräume eingrenzen können („Mir tut es gut, dass ich mich mittags eine Stunde heraus nehme aus dem

Ganzen und einfach mal Ruhe habe...Ich brauche den Moment, wo ich mich hinsetze und nichts sage und nichts höre“, *Lehrer*).

4.4.2 Unterricht und Projekte

Wie die Schulbeispiele deutlich zeigen, sind es meist einzelne Personen, von denen ein besonderes Engagement ausgeht, welches zur Einführung eines Mittagsverpflegungsangebotes und zur Beschäftigung mit dem Thema gesunde Ernährung führt. Als Unterrichtsstoff wird der Bereich in allen untersuchten Schulen vermittelt. Häufig finden auch Projekte und Aktionen zu Ernährung, Gesundheit, Sport und verwandten Themen statt, z. B. Projekte zu „Gesundem Frühstück“. Wegweisend ist, dass sich bei vielen Projekten LehrerInnen, SchülerInnen und z. T. auch Eltern kreativ einbringen und damit zu einer verstärkten Identifikation mit ihrer Schule beitragen. Zu bemängeln ist derzeit noch die geringe Erzielung nachhaltiger Effekte, auch wenn die Projekte auf gute Resonanz stoßen und viele Denk- und Diskussionsanstöße geben. Hier sollte also besonders auf eine Verknüpfung der Einrichtung einer Schulverpflegung mit begleitenden Maßnahmen und Projekten geachtet werden, um die Institution Schulmensa langfristig im Schulalltag zu etablieren.

Ein erfolgreiches Beispiel dafür ist das Unterrichtsprojekt der Schülerfirma, in dem SchülerInnen ein Catering-Unternehmen aufgebaut haben, welches bei Elterntagen und kleinen Veranstaltungen in Aktion tritt. Ziel war die integrierte Betrachtung sämtlicher Bereiche der Unternehmensführung (Bilanzen, Richtlinien, ökologische Standards...). Ein weiteres, geplantes Projekt aus dem Alltag der analysierten Schulen ist die Zusammenarbeit mit einem benachbarten Altenheim, die in einem Koch-Computer-Erfahrungsaustausch bestehen soll. Die SeniorInnen kommen in die Schule, um mit den SchülerInnen zu kochen. Im Gegenzug bringen die SchülerInnen den SeniorInnen die Grundlagen im Umgang mit Computern bei. Das Projekt zeigt den beispielhaften Charakter von Unterricht in Verknüpfung mit der außerschulischen Welt, von der sich die Beteiligten eine starke Bereicherung für das soziale Miteinander erhoffen. Neben dem Kochvorgang und der Beschäftigung mit den Lebensmitteln stärken derartige Aktionen die soziale Kompetenz der SchülerInnen und tragen damit zu einem positiven Schulklima bei.

Im Bereich von Einzelaktionen werden von SchülerInnen Kuchen verkauft, ein gemeinsames Frühstück z. B. vor Weihnachten organisiert, im Sommer ein Grilltag mit LehrerInnen durchgeführt und gemeinsame Schulfeste gefeiert. Auch innerhalb von Projekttagen, AGs und

Unterrichtseinheiten steht das Thema Gesundheitserziehung auf dem Stundenplan. Aufgrund von finanziell eingeschränkten Ressourcen sowie Zeitmangel ist jedoch häufig eine Kürzung von besonderen Aktivitäten zu verzeichnen. Umso wichtiger ist das Interesse und Engagement der Schulmitglieder, um das Thema Ernährung weiter in den Vordergrund der Schulagenda zu rücken. Gute Beispiele dafür könnten Kochduelle zwischen LehrerInnen und SchülerInnen sein, ebenso die Einbeziehung von SchülerInnen bei der Speisenplanung und beim Kochen oder der Besuch bei Landwirten. Als weitere Ideen wurden auch der Verkauf von schuleigenem Obst aus dem Schulgarten, eine Mitgestaltung beim Verpflegungsangebot des Schulkiosks, zusätzliche Kochkurse und ein verstärkter Fokus auf das Unterrichtsthema gesunde Ernährung genannt.

Bei vielen LehrerInnen, SchülerInnen und Eltern sind gute Ideen und Denkanstöße zur Gestaltung eines nachhaltigen Schulalltags vorhanden. Oftmals sind es die vereinten Kräfte der Beteiligten und das besondere Engagement von Einzelnen, welche solche Aktionen zu einer sozial-ökologisch orientierten Schulverpflegung ermöglichen.

4.5 Fazit

Damit ein wirklicher „Lebensraum Schule“ geschaffen werden kann, in dem sich alle Beteiligten wohl fühlen, bedarf es eines Zusammenspiels mehrerer Kräfte im Schulalltag. Sehr entscheidend dafür sind die Voraussetzungen, die an den verschiedenen beispielhaft untersuchten Schultypen vorzufinden sind. Die Gruppendiskussionen zeigen den Einfluss der sozialen Herkunft deutlich auf. Während in gut situierten Familien überwiegend auf gesunde Ernährung geachtet wird, ist in ärmeren Haushalten hier eine deutlich schwächere Priorität zu erkennen. Dies spiegelt sich auch in den Schulen wieder. An Gymnasien sind gesundheitsorientierte Verhaltensmuster häufiger anzutreffen als an Hauptschulen. Dort gilt die Aufmerksamkeit eher der Organisation eines reibungslosen Mahlzeitenablaufes, bei dem die SchülerInnen gemeinsam am Tisch sitzen.

In den formulierten Wünschen zeigen sich die unterschiedlichen Prioritäten ebenfalls. Während an der Gesamtschule und am Gymnasium zwar auch mehr Räume für gemeinsame Aktivitäten und für das Essen gewünscht werden, sind in der Hauptschule grundlegende Mängel an den räumlichen und sanitären Zuständen zu beklagen, die durch soziale Defizite mancher SchülerInnen noch verstärkt werden. Ein freundlicher Lebensraum wird im Allgemeinen als notwendige Voraussetzung für das Zusammenleben in der Schule angesehen, in dessen Umfeld sich dann ein gemeinsamer Mittagstisch etablieren kann.

Dafür ist auch das gebündelte Engagement von LehrerInnen und Eltern nötig, da die Schulen aufgrund von knappen finanziellen Mitteln und Zeitrestriktionen häufig auf Unterstützung von außen angewiesen sind. Innerhalb der Schulen sind es die LehrerInnen, die in das Thema gesunde Ernährung in Form von Unterrichtseinheiten, Projekten und Aktionstagen in den Schulalltag einbauen. Hier gibt es bereits viele Praxisbeispiele, in denen SchülerInnen und LehrerInnen gemeinsame Mahlzeiten organisieren und das Thema im Schulalltag verankern.

Allerdings ist es auch wichtig, die Beteiligten nicht zu überfordern. Eine ehrenamtliche Mitarbeit von Eltern am Mittagstisch scheint sehr stark von den Strukturen der einzelnen Schulen abzuhängen. An dem untersuchten Gymnasium war die Bereitschaft der Eltern, sich für schulische Belange einzusetzen und den Mittagstisch maßgeblich mitzugestalten, sehr hoch. Andererseits haben die Gruppendiskussionen auch eine gewisse Skepsis gezeigt, da die Verlässlichkeit von Eltern oft nicht gewährleistet werden kann und einige Eltern sich auch ausgenutzt fühlen, wenn sie etwas für die Schule tun, während andere Eltern stattdessen Geld verdienen können. Außerdem wird befürchtet, dass der Staat sich immer mehr aus der Verantwortung stiehlt und vieles zukünftig ehrenamtlich geleistet werden muss.

Tab. 7: Akzeptanz ehrenamtlicher Mithilfe bei den Beteiligten

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> • Fördert das Gemeinschaftsgefühl, die Kommunikation und die Identifikation • Kann helfen, verkrustete Strukturen aufzubrechen und neue Motivation freizusetzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Hoher Organisationsaufwand, der besonders bei großen Schulen hinderlich erscheint • Gefahr der Überforderung der freiwilligen Helfer • Problem der Verlässlichkeit der Ehrenamtlichen • Befürchtung, der Staat zieht sich zu Lasten der Schulen zurück

Quelle: eigene Darstellung

5 Zusammenfassende Handlungsempfehlungen

Das Mittagessen soll im Zuge einer nachhaltigen Ernährungskultur zu einem Teil eines neuen Bildungsverständnisses in den Schulen werden. Im Rahmen des Projektes „Ernährungswende“ wurden erste Leitlinien für eine Ernährungswende im Schulalltag entwickelt, welche die zentralen Dimensionen einer Weichenstellung für die nachhaltige Ernährung in den Schulen benennen (SIMSHÄUSER 2005).

Leitlinien einer Ernährungswende

Lebensraum gestalten: Essen in der Schule muss Bestandteil der Gestaltung schulischen Lebens- und Bildungsraums werden. Für dessen Akzeptanz und Wirksamkeit ist die Partizipation insbesondere von SchülerInnen unerlässlich.

Qualitäten bündeln: Für die Entwicklung einer Ernährungskultur in Schulen müssen ganz unterschiedliche Ressourcen zusammengeführt und die spezifischen Beiträge aller beteiligten Akteure genutzt werden. Qualitätssicherung und Nachhaltigkeit setzen eine interdisziplinäre wie intersektorale Handlungsstruktur voraus!

Kompetenzen stärken: Nachhaltige Ernährung in Schulen entspricht einem Bildungs- und Erziehungsauftrag, der ohne angemessene Qualifizierung von Lehrpersonal und Akteuren der Gemeinschaftsverpflegung nicht zu erfüllen ist.

Strukturen entwickeln: Die komplexe Aufgabenstellung erfordert eine geteilte Verantwortungsübernahme, insbesondere bei Kommunen und Ländern. Strukturbildung statt Zuständigkeitskonkurrenz meint u. a. ein koordiniertes Vorgehen beim Einsatz qualitätssichernder Instrumente, bei der Entwicklung von Finanzierungskonzepten und bei der Umsetzung von Bildungsstandards auf der Grundlage eines Konsenses über gesundheits- und bildungspolitische Ziele.

Quelle: SIMSHÄUSER 2005

Die Leitlinien bilden den Rahmen der vorangegangenen Analysen ab und verdeutlichen die zentralen Kategorien bei der Gestaltung einer sozial-ökologisch ausgerichteten Schulverpflegung. Die Schulen, die im Zuge der Förderung des BMBF zu Ganztagschulen

umgewandelt werden, müssen zunächst dafür Sorge tragen, dass ein Mittagstisch für die SchülerInnen, aber auch die LehrerInnen, bereitgestellt wird. Wie das Beispiel der Realschule zeigt, ist es auch für Schulen, die bisher keine Ganztagschule sind, jedoch Nachmittagsunterricht anbieten, ebenso wichtig, ein Mittagsangebot zur Verfügung zu stellen. Ist dies nicht der Fall, so weichen die Kinder und Jugendlichen häufig auf außerhäusliche Angebote, i. d. R. auf Fast Food-Anbieter, Imbissstuben o. Ä. aus. Im nächsten Schritt geht es darum, ein qualitativ hochwertiges Mittagessen anzubieten, das einer altersgerechten Versorgung entspricht und schmackhaft ist. Bei der Quantität und Qualität der Mittagsverpflegung finden sich in vielen Schulen noch große Defizite. Um die Kinder und Jugendlichen an eine nachhaltige Ernährungsweise heranzuführen, bedarf es einer Integrierung der Schulverpflegung in den Schulalltag.

Wie die Ergebnisse der Gruppendiskussionen zeigen, ist die Teilhabe der SchülerInnen dabei ein elementarer Faktor. Die Schulverpflegung bietet eine gute Möglichkeit, Kinder und Jugendliche an eine nachhaltige Ernährungsweise heranzuführen (s. Kap. 2). Dies ist aber nur möglich, wenn das Thema Ernährung auch in den Unterricht integriert wird. Die Beziehung zwischen Ernährung und Sport zur Gesunderhaltung und Leistungsfähigkeit wird bisher deutlich zu wenig thematisiert. Das kindliche Essverhalten sollte so beeinflusst werden, dass die Kinder und Jugendlichen selbst eine adäquate Essenswahl treffen (PUDEL 2000: 145). Dies kann jedoch nicht nur durch die Bereitstellung eines gesunden Mittagessens erzielt werden, vielmehr bedarf es der Integration des Themas Ernährung in den Alltag der SchülerInnen. Dies erfordert wiederum eine stärkere Einbeziehung und Professionalisierung der Lehrkräfte, die in Fragen der Gesundheitsförderung, der Ernährungs- und der Verbraucherbildung geschult und weitergebildet werden müssen. Zudem sollten sie gemeinsam mit den SchülerInnen an dem Mittagessen teilnehmen. Dies erhöht nicht nur die Glaubwürdigkeit, sondern trägt auch positiv zur Schulgemeinschaft bei. In dem Forschungsprojekt REVIS wurden die Voraussetzungen und Maßnahmen einer altersadäquaten Ernährungs- und Verbraucherbildung ausführlich analysiert und erörtert (HESEKER et al. 2005).

Weiterhin sollten die SchülerInnen stärker an der Gestaltung des Mittagessens teilhaben (s. Kap. 3.3). Durch ein gewisses Mitspracherecht kann die Akzeptanz der Schulverpflegung erheblich gesteigert werden. Gute Möglichkeiten dazu sind eigene Kreationen wie z. B. eine Salatbar, Fingerfood, Milchmixgetränke. Zudem sollte nicht nur das Essen, sondern auch die Raumsituation und das Ambiente insgesamt attraktiver gestaltet werden, wobei die

unterschiedlichen Bedürfnisse der verschiedenen Altersstufen berücksichtigt werden müssen. Auch hier können die SchülerInnen an der Verschönerung des Aufenthaltsbereichs beteiligt werden, was gleichzeitig den sorgsamem Umgang mit der Einrichtung fördert. Die Einrichtung von Essensbeiräten in den Schulen, welche aus den LehrerInnen, SchülerInnen und Eltern sowie dem Verpflegungspersonal bestehen sollten, könnte dazu beitragen, die Situation der Verpflegung vor Ort zu verbessern. Dabei können konkrete Zielvorgaben und deren permanente Evaluation zu einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess beitragen. In diesem Zusammenhang sind regelmäßige Zufriedenheitsbefragungen unter den SchülerInnen denkbar, so dass die erreichten Verbesserungen ständig auf ihre Einhaltung überprüft werden.

Die Gruppendiskussionen bestätigen die Problematik der Zielgruppe der älteren SchülerInnen, auf die bereits in Kap. 3.2.4 und Kap. 3.3 näher eingegangen wurde. Durch verbesserte Angebote und organisatorische Neuerungen, wie z. B. die Möglichkeit der Selbstbedienung (frei wählbare Komponentenmenüs), moderne Chipkartensysteme sowie verkürzte Wartezeiten und Anmeldefristen könnte es jedoch gelingen, auch die älteren SchülerInnen von dem Angebot der Schulverpflegung zu überzeugen. Ein verbesserter Service und eine flexiblere Preisgestaltung bieten hier gute Ansatzpunkte. Aber auch ungeklärte Zuständigkeiten erschweren den reibungslosen Ablauf der Schulverpflegung. Zudem besteht ein enormer Schulungsbedarf des Personals. Sind gut ausgebildete Fachkräfte vor Ort, so können auch ungenügende Qualitäten der Speisen oder unzulängliche Speisenplangestaltungen vermieden werden.

Dies stellt auch das Beschaffungsmanagement und somit die Küchenleiter vor eine große Herausforderung. Einerseits werden flexiblere Angebote, verbesserte Speisenpläne und höhere Qualitäten sowie der Einsatz regionaler und ökologisch erzeugter Lebensmittel gefordert. Andererseits nimmt der Kostendruck immer mehr zu und zwingt die Anbieter zur Reduzierung der Wareneinsatzkosten, die einen Großteil der variablen Kosten in der Gemeinschaftsverpflegung verursachen. Es müssen daher individuelle Beschaffungsstrategien für die unterschiedlichen Verpflegungssysteme entwickelt werden, um auch in Zukunft ein qualitativ hochwertiges Mittagessen bereitstellen zu können.

Die Schulen sind oftmals mit der Organisation der Mittagsverpflegung überfordert. Hier müssen die übergeordneten Institutionen ansetzen, um den Schulen Hilfestellung bei der Umsetzung zu geben (s. Kap. 3.3). Aber auch den Schulträgern fehlen aufgrund der schwierigen Haushaltslage der Kommunen häufig die finanziellen Mittel. Sinnvoll sind deshalb unabhängige, lokale

Beratungseinrichtungen, die den Schulen und Schulträgern weiterbildend, qualitätssichernd und evaluierend zur Seite stehen. Beispielhaft ist hier die Schulnetzungsstelle Berlin zu nennen, welche als eigenständiger Verein die Beratung und Information sowie die Vermittlung von Schulen und Verpflegungsanbietern übernimmt (o. V. 2006). Des Weiteren sind übergeordnete Akteure gefordert, zu einer Verbesserung der Schulverpflegung beizutragen. Den Ministerien auf Bundes- und insbesondere auf Länderebene obliegt die Verantwortung für Bildung, Prävention und Fürsorge. Sie können über die künftige Qualität von Schulverpflegung, Ernährungsbildung und Prävention einwirken und gesetzliche Grundlagen dafür schaffen. Es bedarf der Entwicklung innovativer Finanzierungskonzepte, die sowohl dem Fürsorgeauftrag der Schule, als auch der Finanzlage der Kommunen gerecht werden. Zudem müssen verlässlichere Rahmenbedingungen und konkretere Qualitätskriterien vorgegeben werden, um den Schulen einerseits Umsetzungshilfen zu geben, andererseits aber auch Kontrollen in der Verpflegung zu erleichtern. An dieser Stelle können auch die Krankenkassen oder Unternehmen aus der Wirtschaft mit in die Schulverpflegung einbezogen werden. Krankenkassen oder auch öffentliche Gesundheitsdienste können den Schulen und Schulträgern beratend und unterstützend zur Seite stehen.

Trotz des verhaltenen Wachstums auf dem Markt der Schulverpflegung wird das Thema Ernährung und Schule auch Zukunft von wachsendem Interesse sein. So ist weiterhin mit einer steigenden Nachfrage nach einer Ganztagsbetreuung für Kinder und Jugendliche zu rechnen. Außerdem stehen die Schulen immer mehr unter dem Druck, nach Profilierungsmöglichkeiten zu suchen, um SchülerInnenzahlen zu halten bzw. gewinnen zu können. Die Schulverpflegung bietet hier ein großes Potenzial, um die Qualitätsansprüche einer Schule zu untermauern. Die Gruppendiskussionen mit SchülerInnen, Eltern und LehrerInnen haben gezeigt, dass eine gemeinsame Mittagsverpflegung positiv auf das gesamte Schulklima und das soziale Miteinander ausstrahlt. Diese Chance einer positiven Beeinflussung des Schulalltags sollte noch stärker genutzt werden.

Die Verpflegung in Schulen ist ein komplexes und sehr emotionales Thema. Aufgrund der Vielzahl der Akteure mit ihren individuellen Interessen kommt es oftmals zu Konflikten, die es zu lösen gilt. Oberste Priorität in der Schulverpflegung hat ein ausgewogenes und qualitativ hochwertiges Mittagessen. Durch den Einfluss der staatlichen Regulierungen gerät die Gemeinschaftsverpflegung jedoch zunehmend in eine finanzielle Bedrängnis. Die knappe öffentliche Haushaltsslage trägt dazu bei, dass die Schulverpflegung vermehrt unter rein ökonomischen Aspekten betrachtet wird. So streben die Kommunen tendenziell eine steigende

Privatisierung der Schulküchen an, um die kommunalen Haushalte zu entlasten. Die privaten Unternehmen müssen somit noch kostenorientierter wirtschaften, um den Wettbewerbskräften, die auf die Branche einwirken, langfristig standhalten zu können. Die Caterer bemühen sich zwar um individuelle, modulartige Systeme, die von den Schulen je nach Bedarf gefordert und implementiert werden können. Dennoch erweisen sich diese Konzepte aufgrund der zentralen Steuerung als relativ unflexibel. In diesem Zusammenhang sollte über andere, dezentralere Organisationsformen, wie z. B. Franchise-Konzepte nachgedacht werden. Dies hätte den Vorteil, dass spezifisches Wissen vor Ort besser genutzt und individueller gehandelt werden kann. In diesem Fall besteht jedoch die Gefahr, dass das Angebot zu sehr an die SchülerInnenwünsche angepasst wird, um höhere Essenszahlen und damit auch einen höheren Profit des Betreibers zu erreichen. Um dem entgegenzuwirken, müssten seitens der Kommune bessere Kontroll- und Sanktionsmechanismen eingeführt oder aber entsprechende vertragliche Regelungen ermöglicht werden.

Die Branche der Schulverpflegung sieht sich einer relativ starken Nachfrageseite gegenüber. Diese gehen oftmals sehr emotional mit dem Thema Schulverpflegung um. Die spezifischen Ansprüche der Schulen, Eltern und SchülerInnen sind relativ komplex und teilweise widersprüchlich. Deshalb erweist es sich im Schulalltag als äußerst schwierig, die Wünsche und Forderungen aller Beteiligten zufrieden zu stellen. Die Küchenleiter stehen unter dem Druck, sich sämtlichen Anforderungen zu stellen und die Wünsche der Nachfrageseite mit den gegebenen Möglichkeiten zu erfüllen. Sie sind letztendlich dafür zuständig, ein schmackhaftes, gesundes und kostengünstiges Mittagessen zuzubereiten. Im Sinne aller Beteiligten sollte dabei nicht ausschließlich das kostenminimale Verpflegungskonzept angestrebt, sondern ein auf die individuellen schulspezifischen Gegebenheiten angepasstes System umgesetzt werden, das eine qualitätsorientierte Wertschöpfungskette in der Schulverpflegung von der Beschaffung über die Verarbeitung bis zum gemeinsamen Verzehr und der Thematisierung im Unterricht ermöglicht.

Des Weiteren haben die Ausführungen gezeigt, dass moderne Verpflegungssysteme nicht unbedingt zu einer gesteigerten Angebotsakzeptanz führen. Der persönliche Kontakt bzw. ein gutes Verhältnis zwischen den SchülerInnen und dem Küchenpersonal ist in diesem Zusammenhang vermutlich von höherer Bedeutung. Die Motivation des Küchenpersonals hat demnach einen großen Einfluss auf die Angebotsakzeptanz bzw. die Zufriedenheit der SchülerInnen.

Beispiele aus der Praxis zeigen, dass auch die verpflichtende Teilnahme am Mittagstisch in gebundenen Ganztagschulen kein Tabuthema sein sollte. Dies führt einerseits dazu, dass die SchülerInnen über den Tag hinweg gut versorgt sind, andererseits wirkt es sich positiv auf die Rentabilität der Küchenbetriebe aus (z. B. durch bessere Kalkulation). Eine obligatorische Teilnahme am Mittagessen trägt weiterhin dazu bei, dass die SchülerInnen einen geordneten Tagesablauf im sozialen Kontext der Schule erfahren. Zudem kann das tägliche Mittagessen als habitualisierter Prozess zu einer nachhaltigen Ernährungsweise führen.

Insgesamt muss die gesamte Organisation der Schulverpflegung einen wichtigeren Stellenwert bekommen, wenn sie erfolgreich umgesetzt werden soll. Im Rahmen von Ganztagschulen ist die Mittagsverpflegung ein elementarer Bestandteil des gesamten Schulkonzeptes und sollte dementsprechend ausreichende Aufmerksamkeit erfahren. Ein ganzheitlicher, sozial-ökologischer Ansatz kann dazu beitragen, aus quantitativer und qualitativer Sicht eine Gesamtverbesserung der Verpflegungssituation herbeizuführen und eine erhöhte Zufriedenheit aller Beteiligten zu erreichen.

Zusammenfassende Checkliste

- Höherer Stellenwert der Schulverpflegung im Schulalltag
- Erfahrungsaustausch mit erfolgreichen Praxisbeispielen
- Berücksichtigung der SchülerInnen- und LehrerInnenwünsche
- Partizipation der Schülerschaft am Schulverpflegungsalltag
(z. B. durch verstärkten Austausch zwischen Küchenpersonal und Schülerschaft)
- Behebung organisatorischer Unzulänglichkeiten
(Raumsituation, Warte- und Pausenzeiten etc.)
- Einsatz von qualifiziertem Personal
- Einbeziehung der Schulverpflegung/Ernährung in den Unterricht
- Stärkung und Nutzung der Vorbildfunktion der LehrerInnen
- Nutzung von externer Unterstützung durch bspw. Krankenkassen, Sponsoren etc.
- Verlässliche Absprachen mit den Anbietern der Schulverpflegung
- Abbau von bürokratischen Hemmnissen und stärkere Selbstbestimmung der Schulen im Verpflegungsbereich

Quelle: eigene Zusammenstellung

Literaturverzeichnis

- APPEL, S. (2004): Handbuch Ganztagschule. Konzeption, Einrichtung und Organisation, 4. Aufl., Schwalbach.
- BARKHOLZ, U., ISRAEL, G., PAULUS, P., POSSE, N. (1997): Gesundheitsförderung in der Schule – Ein Handbuch für Lehrerinnen und Lehrer. Landesinstitut für Schule und Weiterbildung. Soest.
- BARLÖSIUS, E. (1999): Soziologie des Essens, Weinheim/München.
- BARLOVIC, I. (1999): Kinder in Deutschland – ihre Lebenssituation, ihre Vorlieben, ihre Konsumwelt, in: Leonhäuser, I.-U., Berg, I. (Hrsg.): Kids & Food: Essverhalten von Kindern - Wunsch und Wirklichkeit, XIII. Symposium Wissenschaft & Ernährungspraxis, 25. September 1998, Bingen, S. 10-32.
- BAYER, O., KUTSCH, T., OHLY, H. P. (1999): Ernährung und Gesellschaft. Forschungsgegenstand und Problembereiche, Opladen.
- BIEWER, W. (1993): Praxishilfen Schule – Steuerung und Kontrolle öffentlicher Schulen, Neuwied u. a.
- BMBF (2004): Grund- und Strukturdaten 2003/2004, BMBF (Hrsg.), Bonn, Berlin, S. 52-83.
- BMBF (2005a): Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ der Bundesregierung (2002-2003). Beitrag des Bundes für eine nachhaltige Bildungsreform in Deutschland, August 2005, unter: http://www.ganztagschulen.org/_downloads/GTS-PraesentationAugust05.ppt#3, Abrufdatum: 26.09.2005.
- BMBF (2005b): Verwaltungsvereinbarung Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“, 2003-2007, unter: http://www.Ganztagschulen.org/_downloads/Verwaltungsvereinbarung_IZBB.pdf, Abrufdatum 26.09.2005.
- BMVEL (Hrsg.) (2005): Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen, Bonn.
- BOBER, S. (1986): Beschaffungs- und Lagerwirtschaft in der Gemeinschaftsverpflegung, Hamburg.
- BODENSTEIN, G., SPILLER, A. (1998): Marketing : Strategien, Instrumente und Organisation, Landberg/Lech.
- BROMBACH, C. (2002): Essen und Trinken im Familienalltag – eine qualitative Studie: Essen hessische Familien hessische Kost? In: GEDRICH, K., OLTERS DORF, U. (Hrsg.): Ernährung und Raum: Regionale und ethnische Ernährungsweisen in Deutschland, 23. Wissenschaftliche Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e. V. Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung, BFE-R-02-01, Karlsruhe 87-100.
- BZgA (Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung) (2000): Situation der Kindergesundheit in Deutschland, Pressemitteilung in: aid Verbraucherdienst, Bd. 45, Nr. 11, S. 650.
- DGE (2004): Ernährungsbericht 2004, Frankfurt a. M.
- DGE (2000): Ernährungsbericht 2000, Frankfurt a. M.

- DGE, AID (2002): Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder. Bonn.
- DIEHL, J. M. (2001): Kids and Food: Essen und Trinken bei Kindern und Jugendlichen, in: Public Health Forum, Bd. 9, Heft, 31, S. 12-13.
- DÜREN, M., KERSTING, M. (2003): Das Angebot an Kinderlebensmitteln in Deutschland- Produktübersicht und ernährungsphysiologische Wertung, in: Ernährungsumschau, Bd. 50, Heft 1, S. 16-21.
- EBERLE, U., FRITSCH, U. R., HAYN, D., REHAAG, R., SIMSHÄUSER, U., STIEB, I., WASKOW, F. (2005): Nachhaltige Ernährung: Ziele, Problemlagen und Handlungsbedarf im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit. Diskussionspapier Nr. 4 des Forschungsprojekts Ernährungswende, Hamburg et al.
- EHRlich, J.-M. (2006): Nachsitzen für Caterer, in: Catering Inside Nr. 01/2006, S. 28-36.
- ELMADFA, I., LEITZMANN, C. (1998): Ernährung des Menschen. 3. Aufl., Stuttgart.
- ESSEN & TRINKEN (1998): Ernährungstrends 2000+, Hamburg.
- FDG-Projektträgerschaft „Forschung im Dienste der Gesundheit“ (1991): Die Nationale Verzehrsstudie. Ergebnisse der Basisauswertung, in: Schriftenreihe zum Programm der Bundesregierung Forschung und Entwicklung im Dienste der Gesundheit, Bonn.
- FRIEDMANN, J. (2004): Ganz ist nicht genug, in: Die ZEIT, Nr. 39, 16.09.2004
- GERHARDS, J., RÖSSEL, J. (2003): Das Ernährungsverhalten Jugendlicher im Kontext ihrer Lebensstile: eine empirische Studie, Köln.
- GV-Praxis (2005a): Spielfeld Schulen, in: GV-Praxis, Nr. 06, Special School, 14.06.2005, S. 4.
- GV-Praxis (2005b): Qualität und Preis im Visier, in: GV-Praxis, Nr. 06, Special School, 14.06.2005, S. 11.
- GV-Praxis (2005c): Modell Essen: Pro Insourcing, in: GV-Praxis, Nr. 06, Special School, 14.06.2005, S. 15.
- GV-Praxis (2004a): Schulcaterer zwischen Wunsch und Wirklichkeit, in: GV-Praxis, Nr. 09, 20.09.2004, S. 46.
- GV-Praxis (2004b): Deutliche Signale, in: GV-Praxis, Nr. 05, 11.05.2004, S. 014.
- GV-Praxis (2004c): Hier isst die Zukunft, in: GV-Praxis, Nr. 03, 02.03.2004, S. 068.
- HAYN, D. et al. (2005): Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag. Ergebnisse einer Literaturrecherche, Materialienband Nr. 2, Frankfurt am Main.
- HEINDL, I. (2003): Studienbuch der Ernährungsbildung. Ein europäisches Konzept zur schulischen Gesundheitsförderung, Rieden.
- HEINRICHSMEYER, W. et al. (1986): Einführung in die Volkswirtschaftslehre, 7. Aufl., Stuttgart.
- HERMANOWSKI, R. (1996): Regionale Vermarktung ökologisch erzeugter Produkte am Beispiel Großküchen in Frankfurt am Main, in: KTBL (Hrsg.): Regionalvermarktung, Darmstadt, Arbeitspapier Nr. 224, S. 17-26.
- HERMANS, S. et al. (2005): Hygienemängel bei der Verpflegung in Ganztagschulen, Niederrhein.

- HESEKER, H., SCHMIDT, A. (2000): Epidemiology of obesity, in: *Therapeutische Umschau-Revue therapeutique* 2000, Vol. 57, No. 8, pp. 478-481.
- HESEKER, H. et al. (2003a): Ernährung in der Ganztagschule, Teil 1: Notwendigkeit und Problematik von Schulverpflegung, in: *Ernährungs-Umschau*, Bd. 50, Nr. 3, S. B9-B12.
- HESEKER, H. et al. (2003b): Ernährung und Schule – Ernährung in Ganztagschulen, Teil 2: Institutionalisierung und Möglichkeiten der Schulverpflegung, in: *Ernährungs-Umschau, Zeitschrift über die Ernährung der Gesunden und Kranken*, Bd. 50, Nr. 4, S. B13-B16.
- HESEKER, H. et al. (2005): Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen 2003-2005. Schlussbericht für das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Paderborn.
- HEYER, A. (2000): Wie sehen Kinder ihr Ernährungsverhalten? Ausgewählte Ergebnisse einer empirischen Studie. In: Methfessel, B. (Hrsg.): *Essen lehren – Essen lernen. Beiträge zur Diskussion und Praxis der Ernährungsbildung*. 2. Aufl., Baltmannsweiler, S. 13-30.
- HEYER, A. (1997): *Ernährungsversorgung von Kindern in der Familie: Eine empirische Untersuchung, Lage*.
- HOLTAPPELS, H. G. (2003): *Analyse beispielhafter Schulkonzepte von Schulen in Ganztagsform*, Dortmund.
- HOLTAPPELS, H. G. (1994): *Ganztagschule und Schulöffnung. Perspektiven für die Schulentwicklung*. Weinheim/München.
- KEPPER, G. (1996): *Qualitative Marktforschung: Methoden, Einsatzmöglichkeiten und Beurteilungskriterien*, 2., überarb. Aufl., Wiesbaden.
- KERSTING, M., ALEXU, U. (2005): *Optimix: Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen*, 3. Aufl., in: *aid-Schriftenreihe*, Nr. 1447, Bonn.
- KLOCKE, A. (1997): The Impact of Poverty on Nutrition Behaviour in Young Europeans, in: Köhler, B. M., Feichtinger, E., Barlösius, E., Dowler, E. (Hrsg.): *Poverty and Food in Welfare Societies*, Berlin, pp. 224-237.
- KREUTZER, E. W. (2003): *Erfolgreich Wirtschaften in der Gemeinschaftsverpflegung. Ein Leitfaden für die Praxis*, Frankfurt am Main.
- HERMANOWSKI, R. (1996): Regionale Vermarktung ökologisch erzeugter Produkte am Beispiel Großküchen in Frankfurt am Main, in: KTBL (Hrsg.): *Regionalvermarktung*, S. 17-26.
- LEHMKÜHLER, S. H. (2002): *Die Giessener Ernährungsstudie über das Ernährungsverhalten von Armutshaushalten (GESA)- qualitative Fallstudien*, Inaugural-Dissertation, Fachbereich Agrarwissenschaften, Oecotrophologie und Umweltmanagement der JLU Gießen, Alten-Buseck.
- LITZENROTH, H. A. (1995): Dem Verbraucher auf der Spur – quantitative und qualitative Konsumtrends, in: GfK Marktforschung GmbH (Hrsg.): *Jahrbuch der Absatz- und Verbraucherbildung*, H. 3, S. 213-267.
- LÜTH, M., SPILLER, A. (2003): *Qualitätssignaling in der Gastronomie*, Diskussionsbeitrag 0301, Institut für Agrarökonomie der Universität Göttingen, Göttingen.

- MAST, M, et al. (1998): Ernährungsverhalten und Ernährungszustand 5-7jähriger Kinder in Kiel, in: Aktuelle Ernährungsmedizin Nr. 23, S. 282-288.
- MEFFERT, H. et al. (Hrsg.): Markenmanagement – Grundfragen der identitätsorientierten Markenführung, Wiesbaden.
- METHFESSEL, B. (1998): Fast Food – Überlegungen zur Bewertung und Bearbeitung eines „Zeit-Geist-Phänomens“ in der Schule. In: Hauswirtschaftliche Bildung, Bd. 75, Heft 4, S. 211-217.
- MÜLLER, M. J., MAST, M. (2001): Prävention der Adipositas im Kindesalter. Die Kieler Adipositaspräventivstudie, in: Public Health Forum, Bd. 9, Heft, 31, S. 16-17.
- MROWKA, P. (1997): Ernährungskompetenz von Jugendlichen. Diplomarbeit am Lehrstuhl für Wirtschaftssoziologie. Institut für Agrarpolitik, Marktforschung und Wirtschaftssoziologie, Universität Bonn.
- o. V. 2006: Modellvorhaben, unter: <http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/modellvorhaben.php>, Abrufdatum: 15.01.2006
- o. V. 2005a: Bildungsreform: Aktiv werden nach PISA, unter: <http://www.ganztagsschulen.org/108.php>, Abrufdatum: 26.09.2005.
- o. V. 2005b: Kompetenzen von A bis Z, unter: <http://www.sodexho.de/index.cfm?EDDA87E9965143438F76CDFB86438157>, Abrufdatum: 03.11.2005.
- o. V. 2005c: Gutes Essen ist die beste Basis, unter: http://www.apetito.de/schulen/index_schulen.html, Abrufdatum: 03.11.2005.
- o. V. 2005d: Schul- und Kindergartenverpflegung, unter: <http://www.lohmeierdeimel.de/kinderverpflegung/>, Abrufdatum: 03.11.2005
- o. V. 2005e: Lebensstil und Gesundheit. Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen, unter: www.bll-online.de/downloads/positionspapier.pdf, Abrufdatum: 20.10.2005.
- o. V. 2005f: Definition und Determinanten des Ernährungsverhaltens, unter: <http://www.agev.net/wissenswertes/ev/determinanten.htm>, Abrufdatum: 20.10.2005.
- o. V. 2005g: Die Arbeit in der öffentlichen Ganztagschule, RdErlass der Ministerkonferenz vom 16.03.2004, in: Amtlicher Teil, SVBI 5/2004, S. 219-222.
- o. V. 2005h: Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 07.07.1972 i. d. F. vom 16.06.2000 – Anlagen nach dem Stand der Fortschreibung vom 17.06.2005, unter: <http://www.kmk.org/doc/publ/Vereinb-z-Gestalt-d-gymOb-i-d-SekII.pdf>, Abrufdatum: 01.03.2006
- o. V. 2004: 861.200 Schülerinnen und Schüler nahmen in Deutschland im Schuljahr 2002/03 am Ganztagsunterricht teil, Pressemitteilung der KMK, 09.01.2004, Bonn, unter: <http://www.kmk.org/aktuell/home.htm?pm>, Abrufdatum: 20.10.2005.
- PEINELT, V. et al. (2005): Schulverpflegung in Ganztagschulen, in: AID-Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft: Ernährung im Fokus : Zeitschrift für Fach-, Lehr- und Beratungskräfte, Bd. 5, Nr. 2, S. 38-46.
- PELZER, A. (2005): Analyse und Bewertung der Schulverpflegung in einer Großstadt in Nordrhein-Westfalen, Niederrhein.

- PFAU, C. (1995): Zur Situation der Schulverpflegung in der Bundesrepublik Deutschland, in: Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung, Karlsruhe.
- POIRIER, C.C., REITER, S. E. (1997): Die optimale Wertschöpfungskette. Wie Lieferanten, Produzenten und Handel bestens zusammenarbeiten, Frankfurt am Main.
- PORTER, M. E. (1995): Wettbewerbsstrategie (Competitive Strategy), 8. Aufl., Frankfurt/ Main, New York.
- PUDEL, V. (2003): Essen und Trinken zur Sicherung von Leistungsfähigkeit und Lebensqualität, in: Erich Zahn (Hrsg.): Strategien auf dem Prüfstand: innovative Antworten auf neue Herausforderungen, Aachen, S. 159-172.
- PUDEL, V. (2000): Essverhalten und Ernährungszustand von Kindern und Jugendlichen – eine Repräsentativerhebung in Deutschland, in: DGE (Hrsg.): Ernährungsbericht 2000, Frankfurt am Main.
- PUDEL, V. (1999): Immer nur Pizza, Pommes und Spaghetti: Was essen und trinken Kinder gerne und warum?, in: Leonhäuser, I.-U., Berg, I. (Hrsg.): Kids & Food: Essverhalten von Kindern - Wunsch und Wirklichkeit, XIII. Symposium Wissenschaft & Ernährungspraxis, 25. September 1998, Bingen, S. 33-45.
- RAITHEL, J. (2002): Fast-Food-Konsum im Jugendalter, in: Ernährungs-Umschau, Bd. 49, H. 9, S. 344-348.
- REINEHR, T. et al. (2003): Nutritional knowledge of obese compared to non obese children, in: Nutrition Research, Vol. 23, No. 5, pp. 645-649.
- RICHTER, G., RICHTER, D. (2004): Handbuch der Küche. Professionelle Arbeitsweisen, Organisation, gesetzliche Anforderungen, Stuttgart.
- ROSENBROCK, R., BELLWINKEL, M., SCHRÖER, A. (Hrsg.) (2004): Primärprävention im Kontext sozialer Ungleichheit – Wissenschaftliche Gutachten zum BKK-Programm „Mehr Gesundheit für alle“. BKK, Bremerhaven.
- SIMSHÄUSER, U. (2005): Appetit auf Schule – Leitlinien für eine Ernährungswende im Schulalltag, Hrsg.: Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) gGmbH, Berlin.
- SIMSHÄUSER, U. et al. (2005): Alltagsbeispiel Mittagstisch, in: Ökologisches Wirtschaften, Nr. 1, S. 21-23.
- SCHINNEN, B. (2005): Catering mit der Extraportion Spaß. Das Kinder- und Schulverpflegungskonzept Cool Cooking von Dussmann-Service, unter: http://www.dussmann.de/de/presse/newsarchiv_22491.htm, Abrufdatum 03.11.2005.
- SPILLER, A. et al. (2004): Absatzwege für landwirtschaftliche Spezialitäten: Potenziale des Mehrkanalvertriebs, Göttingen.
- STEEN, R. (2000): Veränderte Kindheit – Herausforderungen für Familie und Schule, in: Kettschau, I. et al. (Hrsg.): Familie 2000: Bildung für Familie und Haushalt zwischen Alltagskompetenz und Professionalität. Europäische Perspektiven, Dokumentation der Dritten Europäischen Fachtagung 26.-28.09.1999, Bonn, S. 123-135.

- STEINEL, M. (o. J.): Bewirtschaftungssysteme und Küchensysteme in der Gemeinschaftsverpflegung, Anhalt.
- STIEB, I., HAYN, D. (2005): Ernährungsstile im Alltag. Ergebnisse einer repräsentativen Untersuchung. Unter Mitarbeit von Konrad Götz, Steffi Schubert, Gudrun Seltmann und Barbara Birzle-Harder. Ernährungswende-Diskussionspapier Nr. 5. Institut für sozial-ökologische Forschung, Frankfurt am Main.
- TEUFELSBAUER, W. (2001): Die Übertragung von Gemeindeaufgaben an private Dienstleister – die wirtschaftspolitische Dimension, in: Schauer, R. (Hrsg.): Outsourcing – Übertragung kommunaler Aufgaben an private Dienstleister? Chancen und Risiken von öffentlich-privaten Partnerschaften im kommunalen Dienstleistungsbereich, S. 13-26.
- TOMCZAK, T. (1992): Forschungsmethoden in der Marketingwissenschaft, in: Marketing ZFP, Nr. 2, S. 77-87.
- VAZIRI (2003): Strukturen und Wareneinsätze in der Betriebsverpflegung, Bonn.
- WABITSCH, M. et al. (2002): Immer mehr Kinder und Jugendliche zu dick. Wie lässt sich die Adipositas-Epidemie stoppen?, in: Fortschritte der Medizin MMW, Jg.144, Nr.38, S.30-34.
- WEGGEMANN, S. (1996): Entwicklung des Ernährungsverhaltens der Bevölkerung der Bundesrepublik Deutschland von 1950-1990, in: Thomas Kutsch, Sigrid Weggemann (Hrsg.): Ernährung in Deutschland nach der Wende, Wittenschlick, Bonn, S. 21-47.
- WEICHERT, I. (1999): Zum Ernährungs- und Mahlzeitverhalten in Deutschland seit der Wiedervereinigung. Historischer Kontext und empirische Untersuchungen in Erfurt und Göttingen, in: Vokus-Volkskundlich-Kulturwissenschaftliche Schriften, Heft 1, Nr. 9, S. 31-48.
- WESTENHÖFER, J., MATTUSCH, K. (1999): Ernährungsverhalten von SchülerInnen. Abschlussbericht. Fachhochschule Hamburg, Fachbereich Ökotrophologie. Hamburg.
- WHO/FAO (2003): Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases, WHO Technical Report Series, No. 916, Genf.
- WIRTHGEN, B., RECKE, G. (2004): Marktvolumen und Perspektiven in der Direktvermarktung. In: Schriftenreihe des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft: Situation und Perspektiven in der Direktvermarktung in der BRD. Reihe A: Angewandte Wissenschaft; Heft 501. S. 178- 193. Münster- Hiltrup.
- ZICKGRAF, A. (2002): Hoffnung durch „selbstständige Schulen“, in: http://www.forumbildung.de/templates/imfokus_inhalt.php?artid=136, Abrufdatum: 22.02.2006.
- ZMP/CMA (2005): Marktstudie: Die Schulverpflegung an Ganztagschulen, Bonn.
- ZMP/CMA (2004): Der Außer-Haus-Markt. Strukturen der kommerziellen Gastronomie und Arbeitsplatzverpflegung, Bonn.