

Ergebnisse der Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung im Saarland – Kurzfassung –

U. Arens-Azevedo, I. Hesse, E. Tecklenburg

8. November 2016

1 Einführung

2014 führte die Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW Hamburg) im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft eine bundesweite Studie zur Schulverpflegung durch. Befragt wurden in diesem Rahmen Schulträger, Schulleitungen sowie Schülerinnen und Schüler. An dieser Befragung hatten aus dem Saarland nur so wenige Schulen teilgenommen, dass Aussagen über die besondere Situation in diesem Bundesland nicht getroffen werden konnten. Aus diesem Grund wurde die HAW Hamburg durch das saarländische Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz mit einer landesspezifischen Untersuchung beauftragt. Initiator der Untersuchung und weiterer Ansprechpartner für die HAW Hamburg war die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland.

2 Ziele

Mit der Erhebung sollte die aktuelle Verpflegungssituation an den Schulen des Saarlandes unter Berücksichtigung der Einschätzungen und Bewertungen von Schul- und Maßnahmenträgern beziehungsweise Schul- und Standortleitungen beschrieben werden. Ferner

3 Methode/Studiendesign

sollten die Nutzung des Verpflegungsangebots durch die Schülerinnen und Schüler abgebildet werden sowie ihre Zufriedenheit mit dem Essen und ihre Wünsche. Die Ergebnisse sollten die Basis für die Ableitung von Empfehlungen zur Optimierung der aktuellen Situation bilden.

3 Methode/Studiendesign

Laut Statistischem Bundesamt gibt es im Saarland derzeit (2016) 373 Schulen (als Verwaltungs- und Organisationseinheit) mit rund 90 000 Schülerinnen und Schülern. (In dieser Anzahl Verwaltungseinheiten sind auch noch die Schulkindergärten, Abendrealschulen, Abendgymnasien und Kollegs enthalten.) 162 Schulen sind dem Grundschulbereich zuzuordnen, hier werden rund 30 000 Schülerinnen und Schüler unterrichtet.

Angeschrieben wurden 126 Träger (Schul- und Maßnahmeträger). Die Befragung erfolgte im Zeitraum vom 2. Mai bis 9. Juni 2016.

Insgesamt wurden 312 Schulen kontaktiert, wobei entweder die Schulleitung, oder die Standortleitung der Nachmittagsbetreuung oder gegebenenfalls beide gemeinsam geantwortet haben. Die Befragung erfolgte im Zeitraum vom 2. Mai bis zum 13. Juni 2016. Vorab wurde die Genehmigung zur Erhebung durch die zuständige Behörde (Ministerium für Bildung und Kultur) eingeholt.

Schul- und Standortleitungen wurden um Erlaubnis gebeten, an ihrer Schule auch die Schülerinnen und Schüler befragen zu dürfen. Dabei sollten pro Schule mindestens zwei Klassen befragt werden, und zwar im Primarbereich die Klassenstufen 3 und 4. In den weiterführenden Schulen konnten die jeweiligen Verantwortlichen drei Klassenstufen selbst auswählen.

Für die Befragung von Trägern, Leitungen und Schülerinnen und Schülern wurde jeweils ein spezifischer Fragebogen konzipiert. Die Inhalte zielen auf die unterschiedlichen Dimensionen von Qualität in der Schulverpflegung ab, wobei je nach Zielgruppe unterschiedliche Schwerpunkte gesetzt werden (siehe Abbildung 1 auf der nächsten Seite). Weder die Zuständigkeiten für Organisation und Durchführung noch die Ernährungsbildung sind Dimensionen der Qualität der Schulverpflegung im engeren Sinne. Allerdings können sie die Schulverpflegung maßgeblich beeinflussen, deshalb sind sie in der Graphik unterschiedlich eingefärbt.

Auch die Rolle der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung ist eher eine indirekte. Da sie aber die Aufgabe hat, die Qualität der Schulverpflegung zu beeinflussen, wurden bei



Abbildung 1: Dimensionen von Qualität in der Schulverpflegung

Trägern und Leitungen auch Fragenkomplexe aufgenommen, mit deren Hilfe Angebote und Materialien der Vernetzungsstelle bewertet werden können.

Die Schul- und Maßnahmeträger sowie die Schul- und Standortleitungen erhielten einen programmierten Online-Fragebogen, der direkt am PC ausgefüllt werden konnte. Die Einladung zur Teilnahme an der Befragung erfolgte per E-Mail mit den entsprechenden Zugangsdaten (Link zum Fragebogen und Passwort für die Teilnahme). Die Methode sichert die Anonymisierung der eingehenden Fragebögen und erfüllt somit eine wesentliche Auflage des Datenschutzes.

Die Befragung der Schülerinnen und Schüler erfolgte nach der jeweiligen Einverständniserklärung der Eltern auf Papier. Sie Schülerinnen und Schüler im Primar- und Sekundarbereich erhielten hierzu jeweils unterschiedliche Fragebögen.

Für die Begutachtung einzelner Schulen wurde ein spezifisches Instrument entwickelt. Es basiert zum einen auf der Checkliste der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, zum anderen berücksichtigt es Erfahrungen, die im europäischen Ausland mit der Schnellbe-

4 Ergebnisse der Erhebung bei den Trägern (Schul- und Maßnahmeträger)

wertung von Speisen in Kantinen gemacht wurden.¹ Die Schulleitungen wurden vorab um ihr Einverständnis zur Begutachtung vor Ort gebeten. Es erfolgte keine spezifische Auswahl nach Schulart oder Schulstufen. Basis für die Bewertung waren Vierwochenspeisenpläne, die dem Erhebungsteam zur Verfügung gestellt wurden. Ergänzt wurde die Analyse durch eine Begehung sowie Interviews mit den Verantwortlichen vor Ort und die fotografische Aufnahme der an diesem Tag angebotenen Speisen sowie der Ausgabesituation.

4 Ergebnisse der Erhebung bei den Trägern (Schul- und Maßnahmeträger)

An der Befragung haben sich insgesamt 43 Träger beteiligt, dies entspricht einem Rücklauf von 34,1 Prozent. Hierbei waren 23 den Schulträgern zuzuordnen (wobei zehn dieser Schulträger auch gleichzeitig Maßnahmeträger sind) und 18 den Maßnahmeträgern. Zwei Träger haben nicht angegeben, ob sie den Maßnahme- oder den Schulträgern oder beidem zuzuordnen sind.

Die Schulträger repräsentieren insgesamt 201 Schulen, davon entfallen auf diejenigen, die beide Funktionen angegeben haben, 97 Schulen. Die Maßnahmeträger stehen für 111 Schulen und die Träger, die keine Funktion angegeben haben, stehen noch einmal für drei Schulen. Zu beachten ist bei diesen Angaben, dass ein Teil der Maßnahmeträger in Schulen aktiv ist, die gleichzeitig in den Verantwortungsbereich der an der Befragung teilnehmenden Schulträger fallen.

Bei allen Trägern überwiegt eine Kombination aus Anlieferung durch einen Anbieter und der Ausgabe mit eigenem Schulpersonal beziehungsweise Personal der Nachmittagsbetreuung. Hierbei gilt es zu beachten, dass sowohl die Fremdbewirtschaftung als auch die Kombination aus externer Anlieferung und Ausgabe mit eigenem Personal für Schul- und Maßnahmeträger etwas Unterschiedliches bedeuten. In einer FGTS (Freiwillige Ganztagschule), bei der Schulträger und Maßnahmeträger verschieden sind, liegt für den Schulträger in der Regel eine Fremdbewirtschaftung vor, während für den Maßnahmeträger in der Regel eine Kombination vorliegt, da er normalerweise das Ausgabepersonal stellt.

Ein Leistungsverzeichnis in den Schulen ist bei 34 Prozent der Träger vorhanden, in einem Teil der Schulen bei 4,3 Prozent. Bei den Schulträgern haben 38,5 Prozent ein Leis-

¹ Lassen AD, Biltoft-Jensen, A, Hansen GL et al.: Development and validation of a new simple healthy meal index for canteen meals, Public Health Nutrition 13 (10): 1559–65, 2010

tungsverzeichnis erstellt, bei den Maßnahmeträgern 31,3 Prozent. 12,5 Prozent geben an, dass in einem Teil ihrer Schulen ein Leistungsverzeichnis erstellt wurde. Bei den Schulträgern, die gleichzeitig als Maßnahmeträger aktiv sind, ist ein Leistungsverzeichnis zu 50 Prozent vorhanden. Von denen, die über ein Leistungsverzeichnis verfügen, geben 50 Prozent an, dass es in allen Schulen auch Bestandteil des Vertrags ist und 11,1 Prozent sagen, dass dies in einem Teil der Schulen der Fall ist. 22,2 Prozent der Befragten konnte keine Angabe dazu machen, ob das Leistungsverzeichnis Vertragsbestandteil ist oder nicht.

Bei der Aufstellung des Leistungsverzeichnisses sind mehrere Personengruppen beteiligt: Dies sind überwiegend die Maßnahmeträger (94,1 Prozent), die Schulleitungen (64,7 Prozent), die Schulträger (58,8 Prozent) sowie Ansprechpartner und Beauftragte in der Schule (47,1 Prozent). Eltern spielen eine untergeordnete Rolle (17,6 Prozent). In 23,5 Prozent der Fälle gibt es einen Arbeitskreis für die Schulverpflegung. Bei dieser Frage haben 18 Träger, die über ein Leistungsverzeichnis verfügen, geantwortet.

Bei der Auswahl der Anbieter wirken mehrere Personengruppen mit. Hierzu gehören häufig die Schulleitungen, aber auch Ansprechpartner für die Schulverpflegung beziehungsweise Elternvertreter und entsprechende Gremien.

Die wichtigsten Kriterien für die Auswahl eines Anbieters ($n = 32$) sind Qualität (93,8 Prozent), der Preis (78,1 Prozent) und der Nachweis einer Zertifizierung (71,9 Prozent).² Der Einsatz von Bioprodukten wird von 18,8 Prozent der Träger aufgeführt. Andere Kriterien wie regionale und saisonale Produkte oder die Berücksichtigung regionaler Speisevorschriften spielen nur eine untergeordnete Rolle.

Die Küchenausstattung wird von den Schulträgern zu 92,3 Prozent gestellt, von den Maßnahmeträgern zu 87,5 Prozent, und von denen, die beide Funktionen innehaben, zu 80 Prozent.

72,5 Prozent der Träger berichten, dass die Schulen über einen eigenen Speiseraum verfügen und weitere 17,5 Prozent führen an, dass dies in einem Teil der Schulen der Fall ist.

Alle Schulträger stellen das Mobiliar im Speiseraum. Bei den Maßnahmeträgern geschieht dies zu 93,5 Prozent und bei den Schulträgern, die gleichzeitig auch als Maßnahmeträger aktiv sind, zu 90 Prozent.

Der Mittelwert für die Größe des Sitzplatzes ergibt in der Mensa $1,54 \text{ m}^2$ bei einer großen Standardabweichung (*engl. standard deviation, SD*) von $0,87$ ($n = 13$).

² Bei dieser Frage sollten die drei wichtigsten Kriterien genannt werden.

4 Ergebnisse der Erhebung bei den Trägern (Schul- und Maßnahmeträger)

Bei der Frage nach dem Küchentyp wurden die Träger gebeten, die jeweilige Anzahl der Schulen mit der entsprechenden Ausstattung anzugeben. Hinsichtlich des Küchentyps überwiegt die Ausgabe- und Verteilerküche.

Von den Trägern wird für die Grundschulen im Durchschnitt ein Preis von 3,44 Euro (SD: 0,23), bei den weiterführenden Schulen von 3,55 Euro (SD: 0,22) angegeben. In diesem Preis sind das Hauptgericht mit Beilagen und häufig (97,3 Prozent) ein Dessert beziehungsweise Salat oder Rohkost (65,2 Prozent) enthalten. Seltener gilt dies für Suppe oder Getränke.

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

Auf die Frage, wie viele Menüs im Durchschnitt täglich gleichzeitig an den Schulen angeboten werden, zeigte sich, dass in Grundschulen am häufigsten ein Menü angeboten wird, in den weiterführenden Schulen sind es am häufigsten zwei Menüs.

23 Träger haben sich zur Qualitätskontrolle geäußert. In 43,5 Prozent der Fälle ist die Qualitätskontrolle der Verpflegung vertraglich geregelt, in 56,5 Prozent nicht.

92,3 Prozent der Träger kennen den DGE-Qualitätsstandard (n = 39). Aufgeschlüsselt ergibt sich: 75 Prozent der Schulträger kennen den Standard und 100 Prozent der Maßnahmeträger. Ebenfalls zu 100 Prozent ist er bei den Schulträgern, die gleichzeitig auch Maßnahmeträger sind, bekannt. Seine Einhaltung fordern 77,8 Prozent der Träger in ihren Schulen und weitere 11,1 Prozent in einem großen Teil der Schulen (n = 33).

Von Problemen im Ablauf erfahren die Träger in erster Linie durch die Lehrkräfte beziehungsweise pädagogischen Fachkräfte (53,8 Prozent), gefolgt von den Eltern (51,3 Prozent), regelmäßigen Besprechungen mit den Anbietern (48,7 Prozent), Schülerinnen und Schülern (43,6 Prozent) und den Maßnahmeträgern (33,3 Prozent).

Die Träger nutzen die diversen Materialien und Angebote der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung unterschiedlich häufig.

21,3 Prozent der 28 Träger geben an, dass sie den Schulen empfehlen, am Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung teilzunehmen und 12,8 Prozent tun dies gelegentlich. Ebenso raten 12,9 Prozent den Speisenplancheck der Vernetzungsstelle durchzuführen und 22,6 Prozent machen dies gelegentlich.

In Bezug auf die Gesamtzufriedenheit mit der Vernetzungsstelle haben nur 22 der 43 Träger eine Bewertung abgegeben. Diese zeigt eine hohe Zufriedenheit mit einem Median

Tabelle 1: Schularten, die durch die Leitungen vertreten werden (Mehrfachnennungen möglich)

Schulart	n = 108	Prozent
Grundschule	65	60,2
Gemeinschaftsschule/Gesamtschule	21	19,4
Förderschule	13	12
Gymnasium	13	12
Freie Waldorfschule	3	2,8
Realschule / Erweiterte Realschule	3	2,8
Montessori-Schule	1	0,9

von 2 (18,2 Prozent vergaben die Beurteilung »sehr gut«, 77,3 Prozent vergaben »gut« und nur 4,5 Prozent »mittelmäßig«).

Im Mittelpunkt der Herausforderungen (offene Frage) stehen die Akzeptanz des Mittagessens und mögliche Widersprüche zwischen gesundem Essen einerseits und dem, was Kindern vermutlich schmeckt, andererseits. Ein weiterer wichtiger Punkt ist das Preis-Leistungsverhältnis (n = 5) und die fehlende Wirtschaftlichkeit für die Anbieter insbesondere in ländlichen Gegenden. Darüber hinaus wird die Wahrung von Qualität bei gleichzeitig notwendiger Quantität als problematisch angesehen (n = 7). Die Auswahl eines geeigneten Caterers erweise sich als schwierig, es gebe zu wenig qualifizierte Anbieter und ein regelmäßiger Austausch mit diesen ist nicht immer gegeben (n = 4).

5 Ergebnisse der Erhebung bei den Leitungen (Schul- und Standortleitungen)

Angeschrieben wurden 312 Schulen und 80 Leitungen der Nachmittagsbetreuung. Insgesamt haben sich 122 Leitungen gemeldet, aber nur 108 an der Befragung beteiligt, dies entspricht einem Rücklauf von 31,1 Prozent.

Von den 108 Leitungen sind 40 Schulleitungen, 52 Leitungen der Nachmittagsbetreuung, 14 Leitungen, die in Personalunion geantwortet haben, und zwei, die keine Funktion angegeben haben. Die Leitungen repräsentieren die folgenden Schularten (siehe Tabelle 1).

5 Ergebnisse der Erhebung bei den Leitungen (Schul- und Standortleitungen)

31,5 Prozent (n = 34) der Schulen sind Ganztagschulen, 14,8 Prozent Schulen sind keine Ganztagschulen, haben aber eine Nachmittagsbetreuung (n = 16) und 53,7 Prozent Schulen sind weder Ganztagschulen noch haben sie eine Nachmittagsbetreuung (n = 58).

105 der Schulen bieten eine Mittagsverpflegung an (97,2 Prozent). Im Mittel nehmen 83 Schülerinnen und Schüler an der Mittagsverpflegung teil (SD: 112), der Median liegt bei 60. In 23,8 Prozent der Schulen ist die Teilnahme am Mittagessen obligatorisch. In weiteren 25,7 Prozent nur für einzelne Gruppen, wie beispielsweise für die Schülerinnen und Schüler, die in die FGTS gehen beziehungsweise an der Nachmittagsbetreuung teilnehmen.

Zu 61 Prozent gibt es die Kombination von Anlieferung und Ausgabe durch eigenes oder Schulpersonal, zu 7,6 Prozent Eigenbewirtschaftung und zu 31,4 Prozent eine Fremdbewirtschaftung (n = 105).

Die Mittagsverpflegung wird durch unterschiedliche Anbieter bereitgestellt: Cateringunternehmen und externe Lieferanten wie Krankenhäuser, Mensen, Betriebsgastronomie, Senioreneinrichtungen et cetera sind am häufigsten vertreten. 80,6 Prozent der Schulen stehen in einem regelmäßigen Austausch mit dem Anbieter. Einen Ausschuss für die Verpflegung gibt es in 20 Schulen.

In 39,8 Prozent der Schulen haben die Schülerinnen und Schüler weniger als eine Stunde Zeit, um ihr Mittagessen in der Schule einzunehmen. Von ein bis zwei Stunden berichten 56,3 Prozent der Schulen und 3,9 Prozent haben bis zu drei Stunden Zeit. Dabei ist die Pause entweder so geregelt, dass sie für alle gleichzeitig stattfindet (51,5 Prozent) oder nach Klassenstufen versetzt (48,5 Prozent).

Der Durchschnittspreis wird mit 3,35 Euro (SD: 0,37) bei Grundschulen und mit 3,53 Euro (SD: 0,53) bei weiterführenden Schulen angegeben. Im Preis enthalten ist zu 100 Prozent das Hauptgericht, häufig zu 94,1 Prozent das Dessert und zu 71,6 Prozent Salat oder Rohkost. Suppe oder abwechselnd Salat und Dessert werden deutlich weniger genannt.

Es überwiegen Ausgabe-/Verteilerküchen, voll ausgestattete Zubereitungsküchen sind nur in knapp einem Viertel der Schulen vorhanden. Relaisküchen mit Gargeräten und Einrichtungen, die jeweils auch die Zubereitung von Salaten und Desserts erlauben, sind zu etwas mehr als einem Fünftel vertreten.

In 80,0 Prozent der Schulen ist ein eigener Speiseraum beziehungsweise eine Mensa vorhanden. In 3,8 Prozent wird die Aula genutzt und in 1,9 Prozent die Klassenräume. 1 Prozent gibt Tische und Sitzbereiche im Flur und 13,3 Prozent andere Orte an. Hier erfolgte der Hinweis auf Gruppenräume, auf Räume in benachbarten Schulen und Räume, die direkt an die Küche anschließen.

Eine Mittagsmahlzeit wird nahezu überall (in 97,2 Prozent der Fälle) angeboten, aber nur in 42,6 Prozent der Schulen (n = 46) gibt es die Möglichkeit, sich etwas für zwischendurch zu kaufen. Überwiegend werden für zwischendurch Brot, Brötchen, Weck mit Belag, gefolgt von Brot- und Backwaren ohne Belag sowie süße Backwaren angeboten. Seltener gibt es Obst und Obstsalat sowie Gemüse, Gemüsesticks oder Salate.

Es werden nur drei unterschiedliche Verpflegungssysteme umgesetzt: die Frisch- und Mischküche, die TK-Menüs – gegebenenfalls ergänzt durch Salate und Desserts – und zum weitaus überwiegenden Teil die Warmverpflegung.

Spezifische Essgewohnheiten wie vegetarisch oder vegan werden in den meisten der Schulen berücksichtigt (84,6 Prozent). Dies gilt auch für Allergien (82,7 Prozent) und für religiöse Speisevorschriften (77,9 Prozent). Vorlieben und Abneigungen der Schülerinnen und Schüler werden dagegen nur zu 31,7 Prozent bedacht.

In 58,5 Prozent der Schulen wird die Zufriedenheit der Schülerinnen und Schüler mit der Mittagsverpflegung erhoben. In 77,6 Prozent der Schulen (n = 107) erfolgt die Verpflegung auf der Basis des DGE-Qualitätsstandards. 5,6 Prozent sagen, es werde keine externe Leitlinie berücksichtigt und 12,1 Prozent konnten hierzu keine Angabe machen, da dies nicht in ihren Zuständigkeitsbereich fiel.

43,3 Prozent verfügen über ein HACCP-Konzept. 12,5 Prozent haben ein solches nicht und 44,2 Prozent ist dieses Konzept nicht bekannt (n = 104).

In 77,8 Prozent der Schulen werden Ernährungs- beziehungsweise Nahrungszubereitungsunterricht oder Ernährungsprojekte angeboten (n = 108). Die Häufigkeit ist unterschiedlich, 24 Schulen haben an dieser Stelle keine Angaben gemacht. 30 Leitungen geben an, dass es ein pädagogisches Konzept rund um die Verpflegung gibt (n = 107). Nur in 26,9 Prozent der Schulen ist eine Lehrküche vorhanden, in 25 Prozent ist dies nicht der Fall, der Rest hat hierzu keine Angaben gemacht.

70,7 Prozent der Befragten nutzen diverse Unterstützungsangebote zur Schulverpflegung (Mehrfachantworten möglich). Am häufigsten werden hier IN-FORM-Materialien genannt, gefolgt von Fortbildungen und Info-Broschüren beziehungsweise Info-Veranstaltungen. 22,8 Prozent nutzen keine Unterstützungsangebote, 6,5 Prozent haben hierzu keine Angaben gemacht. Bei den Institutionen, die die Angebote zur Verfügung stellen, steht die DGE an erster Stelle, gefolgt von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung des Landes.

106 Leitungen haben Angaben zu den Herausforderungen gemacht. Am häufigsten wurden hier die Akzeptanz des Speisenangebots (59,4 Prozent) und die Zufriedenheit von Schülerinnen und Schülern (58,5 Prozent) angeführt. Die Setzung des zeitlichen Rahmens

6 Ergebnisse der Erhebung bei Schülerinnen und Schülern

für die Mittagsverpflegung wurde mit 32,1 Prozent und die Bezahlung des Essens mit 30,2 Prozent deutlich seltener genannt.³ Noch seltener wurden die Einbindung der Schülerinnen und Schüler (21,7 Prozent) beziehungsweise die Einbindung der Eltern (17,9 Prozent) angeführt.

6 Ergebnisse der Erhebung bei Schülerinnen und Schülern

Von den 122 Leitungen, die an der Befragung teilgenommen haben, wurde von 46 Schulen ein Einverständnis zur Befragung der Schülerinnen und Schüler abgegeben. Nur 37 Schulen haben allerdings die Fragebögen auch ausgefüllt zurückgeschickt.

An der Befragung haben 550 Schülerinnen und Schüler aus dem Primarbereich teilgenommen. In der ersten und zweiten Klasse waren 68, diese wurden entgegen der ursprünglichen Planung mit in die Auswertung einbezogen. In der dritten und vierten Klasse waren 480 Kinder; zwei Schüler haben ihre Klassenstufe nicht angegeben. Aus dem Sekundarbereich haben 293 Schülerinnen und Schüler teilgenommen. Der überwiegende Anteil – 243 – waren dem Sekundarbereich I zuzuordnen, 49 dem Sekundarbereich II.

6.1 Ergebnisse des Primarbereichs

Von 544 Schülerinnen und Schülern des Primarbereichs geben 85,5 Prozent an, dass sie nachmittags in der Schule seien.

Nur 14,8 Prozent können sich in der Schule etwas zwischendurch kaufen. Von denen, die sich etwas kaufen können, machen nur 1,3 Prozent hiervon immer Gebrauch, 50 Prozent kaufen sich manchmal etwas und 48,7 Prozent nie.

Auf die Frage, ob es an ihrer Schule ein warmes Mittagessen gebe, sagen 95,9 Prozent von 535 Kindern, dass es ein warmes Mittagessen gibt, nur in 4,1 Prozent ist dies nicht der Fall. Von diesen 4,1 Prozent sagt die Hälfte, dass sie nachmittags in der Schule sind, die andere Hälfte ist dies nicht.

Auf die Frage, ob das Mittagessen in der Schule gegessen wird, wird dies von 79,1 Prozent der 531 Kinder bejaht. Als Gründe, warum sie mittags in der Schule essen, werden am häufigsten »weil die Eltern arbeiten« und »weil ich nachmittags Unterricht habe« genannt.

³ Bei dieser Frage sollten die drei wichtigsten Aspekte angegeben werden.

6.1 Ergebnisse des Primarbereichs

Auf die offene Frage, warum sie nicht in der Schule essen gehen, antworten insgesamt 88 Schülerinnen und Schüler. 36 von ihnen geben an, dass sie zu Hause essen, 25 sagen, dass das Essen nicht schmecke, teilweise wird es als unappetitlich und ekelig bezeichnet.

Unter den Lieblingsgerichten nennen Jungen und Mädchen besonders häufig Nudeln, Pizza und Schnitzel. Unter den Gerichten, die nicht gemocht werden, werden von Jungen und Mädchen besonders häufig Fisch, Spinat und Suppe angegeben.

Auf die Frage, unter wie vielen Menüs das Mittagessen ausgewählt werden kann, ergibt sich, dass 77,2 Prozent nur auf ein Gericht zurückgreifen können, 16,2 Prozent auf zwei Gerichte und 6,6 Prozent auf eine freie Komponentenwahl. Darüber hinaus wurde erhoben, welche Speisen außer dem Hauptgericht in der Regel noch im Rahmen der Mittagsverpflegung angeboten werden. Hierauf haben 436 Schülerinnen und Schüler geantwortet. Neben dem Hauptgericht gibt es häufig Nachtisch (86,9 Prozent), Obst (69,3 Prozent) und Rohkost (39,4 Prozent) – ein Salatbuffet (35,6 Prozent) oder Suppe (29,4 Prozent) ist dagegen seltener zu finden (Mehrfachnennungen möglich).

Die Zufriedenheit mit einzelnen Merkmalen des Essens fällt unterschiedlich aus. So wird das Aussehen von knapp etwas mehr als der Hälfte mit »zufrieden« beziehungsweise »sehr zufrieden« bewertet (Median und Modus liegen bei »zufrieden« auf einer Skala von »sehr zufrieden« (1) über »geht so« (3) bis »gar nicht zufrieden« (5)) und die Menge (Median und Modus liegen jeweils bei »zufrieden«) erhält ebenfalls überwiegend positive Noten. Der Geschmack wird kritisch gesehen und erhält mit einem Median von »weder noch« die schlechteste Bewertung.

Der Ort, in dem das Mittagessen eingenommen wird, erhält unterschiedliche Bewertungen. Die Helligkeit wird sehr positiv bewertet. Auch mit der Gestaltung, der Sauberkeit und der Größe sind Schülerinnen und Schüler vergleichsweise zufrieden. Dies gilt allerdings nicht für die Lautstärke.

Auf die Frage, ob sie an der Gestaltung des Mittagessens beteiligt werden, haben 19,6 Prozent von 388 Schülerinnen und Schüler dies bejaht. Zumeist wird hier angegeben, dass sie das Essen holen, die Tische ein- oder abdecken, oder die Tische säubern. Seltener dürfen die Kinder Essenswünsche äußern oder über das Essen abstimmen.

Auf einer Skala von »sehr gut« (1) über »geht so« (3) bis »sehr schlecht« (5) bewertet die Hälfte der Schülerinnen und Schüler des Primarbereichs das Essen insgesamt mit »geht so« (Median = 3).

6 Ergebnisse der Erhebung bei Schülerinnen und Schülern

6.2 Ergebnisse des Sekundarbereichs

In der Schule gibt es mehrere Orte, an denen die Schülerinnen und Schüler des Sekundarbereichs Essen und Getränke kaufen können. Am häufigsten wird hier die Mensa genannt (37,6 Prozent von $n = 282$), gleichauf liegt Cafe/Bistro/Cafeteria gefolgt von Kiosk mit 30,5 Prozent. Automaten (3,2 Prozent) spielen eine untergeordnete Rolle.

Die Schülerinnen und Schüler können auch außerhalb der Schule in unmittelbarer Umgebung etwas zu essen bekommen. Hierbei stehen der Supermarkt und die Bäckerei an erster Stelle.

Als Gründe für die Nutzung des Mittagessens der Schülerinnen und Schüler des Sekundarbereichs wird hier überwiegend angegeben, dass der Nachmittagsunterricht ausschlaggebend ist, die Kinder Hunger haben, die Eltern arbeiten und sie mit ihren Freunden zusammen sein wollen.

Auf die offene Frage 9 b, warum die Kinder und Jugendlichen nicht in der Schule essen, sagen von 182 Schülern die meisten ($n = 82$) dass sie zu Hause essen würden, 50 sagen, dass das Essen nicht schmecke und die Qualität minderwertig sei, zum Teil werden hier noch spezifische Ausführungen gemacht wie das Essen sei lappig oder unappetitlich.

An Lieblingsgerichten nennen Jungen wie Mädchen besonders häufig Nudeln, Pizza, Schnitzel und Pommies. Bei den Gerichten, die nicht gemocht werden, wurden besonders häufig Fisch, Spinat, Suppe und Gemüse genannt.

52,9 Prozent von 240 Schülerinnen und Schülern berichten, dass ihnen ein Menü zum Mittag angeboten wird. 42,9 Prozent haben mehrere Menüs zur Auswahl und 4,2 Prozent berichten von einer freien Komponentenwahl. Neben dem Hauptgericht gibt es häufig Desserts (86,1 Prozent) und Obst (70,6 Prozent) – Salatbuffet (38,8 Prozent), Rohkost (18,9 Prozent) oder Suppe (24,8 Prozent) sind seltener im Angebot.

Die Bewertung unterschiedlicher Merkmale auf einer 5er-Skala (»trifft zu« (1) bis »trifft nicht zu« (5)) zeigt unterschiedliche Einschätzungen. Nur die Temperatur der Speisen wird mit einem Median von 1 sehr positiv bewertet.

Die Beurteilung des Speiseraums fällt unterschiedlich aus. Besonders negativ werden Lautstärke (Median = 4) und Gemütlichkeit (Median = 3) bewertet.

Den Preis der Verpflegung finden die Schülerinnen und Schüler überwiegend (52,6 Prozent) genau richtig, zu teuer sagen 47,4 Prozent.

Nur 8,7 Prozent der Schülerinnen und Schüler werden in die Gestaltung des Mittagessens einbezogen. Im Wesentlichen wird hier ausgeführt, dass sie Wünsche äußern dürfen,

allerdings häufig nur partiell beispielsweise ob mit oder ohne Soße oder angeben können, wenn etwas gar nicht gemocht wird.

Der Median für die Bewertung des Mittagessen insgesamt liegt ebenso wie im Primarbereich bei »geht so«.

217 Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe äußerten zum Teil mehrere Wünsche und Vorschläge zur Schulverpflegung. Bei ihnen stehen ein niedriger Preis, mehr Abwechslung, spezielle Speisenwünsche und anderes leckeres Essen im Vordergrund.

7 Ergebnisse der Begehungen vor Ort

Nur fünf Schulen hatten sich zu einer Begutachtung vor Ort bereit erklärt. Von ihnen waren zwei dem Grundschulbereich und zwei den weiterführenden Schulen zuzuordnen, eine Schule hatte sowohl den Grundschul- als auch den weiterführenden Bereich aufzuweisen.

Die angebotenen Speisen wurden auf der Basis des Healthy-Meal-Indexes bewertet. Der Healthy-Meal-Index berücksichtigt die Menge an Gemüse und Obst, den Fettgehalt und die Fettqualität sowie den Anteil der angebotenen Vollkornprodukte und Kartoffeln. Die Beurteilung ergibt durchgängig gute Werte der untersuchten Mittagessenszeiten.

In den fünf Schulen waren die Ausgabe- und Esssituation, die räumlichen Voraussetzungen und die Einbindung in den schulischen Alltag beziehungsweise das pädagogische Konzept sehr unterschiedlich. Unterschiede waren auch in der Art und Menge der Speisen, im Aussehen und der Hygiene sichtbar.

8 Fazit

Insgesamt befindet sich die Schulverpflegung im Saarland auf einem guten Weg. Den Verantwortlichen ist die Vernetzungsstelle für Kita- und Schulverpflegung gut bekannt, diejenigen, die die Angebote nutzen, bewerten diese durchgehend positiv.

Die Schülerinnen und Schüler sind eher kritisch, dies gilt insbesondere für die Bewertung des Geschmacks der Mittagessen. Im Hinblick auf die Bewertung der Räume ergeben sich bei Schülerinnen und Schülern, wie auch im Rahmen der bundesweiten Studie ermittelt, besonders schlechte Noten bei Lautstärke und Gemütlichkeit.

Durch die Verbindlichkeit der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards kann davon ausgegangen werden, dass Schülerinnen und Schüler ein gesundheitsförderndes Essen erhalten. Über die Akzeptanz der Mahlzeiten entscheidet aber maßgeblich die Sensorik

8 Fazit

(Geschmack, Aussehen, Beschaffenheit), die Ausgabesituation, die Pausengestaltung, die Sauberkeit und Freundlichkeit des Personals und vieles andere mehr. Da jede Schule eigene Voraussetzungen und Rahmenbedingungen aufweist, lässt sich eine gute Verpflegung im Grundsatz auch nur innerhalb dieser individuell unterschiedlichen Rahmenbedingungen realisieren. Hierfür wäre es wichtig, dass die beteiligten Stakeholder ein gemeinsames Qualitätsverständnis entwickeln, alle Qualitätsdimensionen im Auge behalten und gemeinsam Lösungen zur Zielerreichung etablieren.