

**AGEV TAGUNG 2006**  
**ERNÄHRUNGSKOMPETENZ DURCH BILDUNG**  
**Abstracts**

**EINFÜHRUNG**

---

**Bildung und gesundheitliches Kapital**

*Dr. Isabell van Ackeren, Universität Duisburg-Essen*

Dem Anspruch des demokratischen Sozialstaates, jedem seiner Mitglieder unabhängig von seiner Herkunft gleiche Lebenschancen zu bieten, steht nicht erst seit der Veröffentlichung der PISA-Befunde die gesicherte Feststellung einer schichtspezifischen Zuteilung von Bildungs- und damit Lebenschancen entgegen. Der individuelle Nutzen von Bildung und damit die Folgen ungleicher Bildungsbeteiligung sind jedoch keineswegs auf den im engeren Sinne ökonomischen Bereich beschränkt. Die Teilhabe an Bildung stellt den Einzelnen Kompetenzen zur Verfügung, die – neben ihrer Bedeutung für den Zugang zum Erwerbsleben – als Orientierungswissen in einem komplexer werdenden Alltag von hoher Bedeutung sind, so zum Beispiel im Gesundheitsbereich. Teilhabe an Bildung eröffnet einen sehr differenzierten Zugang zur Arbeitswelt; diese ihrerseits bewirkt über ausgeprägte berufsspezifische Arbeitsbedingungen je nach Arbeitsplatz sehr unterschiedliche gesundheitliche Belastungen. Zugleich aber wirkt sich das im Bildungssystem erworbene kulturelle Kapital unmittelbar, ohne den Umweg über den Arbeitsplatz, als Wissen über Gesundheitsrisiken und als Kompetenz, gesundheits- und speziell ernährungsbewusst zu leben, direkt aus. Höhere Bildung ermöglicht so insgesamt eine gesundheitsgerechtere Lebensführung.

Forschungsbefunde stützen die These, dass – auch nach statistischer Kontrolle anderer Einflussfaktoren – eine deutliche Beziehung zwischen Bildungsstand und Mortalität bzw. Morbidität besteht, was sich als Bildungseffekt interpretieren lässt. Dieser Zusammenhang zwischen Bildung und Gesundheit wird anhand ausgewählter empirischer Befunde beleuchtet und auf der Grundlage der Verfügbarkeit unterschiedlicher Kapitalsorten (ökonomisches, soziales, kulturelles und psychophysisches Kapital) theoretisch hinterfragt.

Es wird deutlich, dass das gesundheitliche Kapital als Teil komplexer Lebensstile bereits im Kinder- und Jugendalter geprägt wird. In diesem Zusammenhang werden Befunde zur gesundheitlichen Ungleichheit im Jugendalter im Überblick skizziert, um darüber die Bedeutung schulischer Gesundheitsförderung aus schulpädagogischer Perspektive herauszuarbeiten, die insbesondere bestimmte Risikogruppen in den

Blick nehmen sollte. Im Rekurs auf einen ganzheitlichen Lernbegriff wird dafür plädiert, persönlichkeitsbildende Lernprozesse zu initiieren, um im Rückgriff auf spezifische psychosoziale Ressourcen aktuelle und zukünftige Lebensaufgaben auch im Bereich des Ernährungsverhaltens eigenständig und sinnvoll gestalten zu können. Erkenntnisse aus der Schulwirksamkeitsforschung liefern in diesem Zusammenhang Hinweise auf erfolgversprechende Schulentwicklungskonzepte.

## **Die aktuelle Ernährungssituation der Schulkinder in Österreich – eine Situationsanalyse**

*Prof. Dr. I. Elmadfa*, FG für Ernährungswissenschaft der Universität Wien

Die Schulzeit ist durch stetiges körperliches Wachstum und geistige Entwicklung gekennzeichnet. In dieser Zeit bilden sich aber auch bestimmte Ernährungsgewohnheiten, wie Vorlieben oder Abneigungen für bestimmte Lebensmittel oder das Weglassen von Mahlzeiten. Das Ernährungsverhalten hat großen Einfluss auf die Nährstoffversorgung und damit nicht zuletzt auch auf die schulischen Leistungen.

Die 1991 begonnene Österreichische Studie zum Ernährungsstatus ÖSES (Austrian Study on Nutritional Status, ASNS) hat zum Ziel, den Ernährungszustand verschiedener Bevölkerungsgruppen, wie z.B. Schulkinder, in Österreich zu erheben und zu dokumentieren.

Die aus den Verzehrserhebungen berechnete durchschnittliche Energiezufuhr der Schulkinder lassen auf eine eher geringe körperliche Aktivität schließen. Aktuellste Ergebnisse zeigen einen Rückgang des Fettverzehr, dieser liegt mit durchschnittlich 34% der Nahrungsenergieaufnahme im oberen Bereich des Richtwertes für diese Altersgruppe. Mit dem reichlichen Fettkonsum steht vor allem die zu hohe Aufnahme an gesättigten Fettsäuren in Verbindung. Diese liegt bei durchschnittlich 15 Energie%. Hingegen wäre im Austausch gegen tierische Fette eine höhere Aufnahme an mehrfach ungesättigten Fettsäuren (insbesondere von n-3-Fettsäuren) wünschenswert.

Unter den Mikronährstoffen ergibt sich vor allem bei Folsäure, Vitamin D, Calcium und Jod eine nicht zufrieden stellende Aufnahme über die Nahrung. Außerdem sind Mädchen ab dem Beginn der Menstruation hinsichtlich der Eisenaufnahme als Risikogruppe anzusehen, da die entsprechend höheren Empfehlungen im Mittel nicht erreicht werden.

Der Kochsalzkonsum liegt mit durchschnittlich 6-7 g/d über den wünschenswerten Aufnahmemengen.

Die Auswertung der Fragen zum allgemeinen Ernährungsverhalten zeigt, dass je nach Altersgruppe der befragten Schulkinder, zwischen 30-40 % nicht regelmäßig zuhause frühstücken. Die Schuljause scheint jedoch beliebter zu sein, hier geben nur wenige an, keine Jause zu essen.

Als Pausengetränk werden neben Wasser und Fruchtsaft, vor allem Limonaden bei den älteren Schulkindern genannt und Milch- und Milchgetränke von den Volksschulkindern (7-9-Jährige). Deutliche geschlechtsspezifische Unterschiede

zeigen sich bereits in der Altersgruppe der 10-14-Jährigen, wobei sich bei Mädchen erwartungsgemäß ein gesundheitsbewussteres Ernährungsverhalten ergibt.

Eine besondere Risikogruppe hinsichtlich der Ernährung und des Lebensstils insgesamt, stellen Jugendliche in der Berufsausbildung dar. Zusätzliche gesundheitsabträgliche Verhaltensweisen, wie Rauchen (65% Raucher/innen) aber auch die Einnahme von Kontrazeptiva bei den Mädchen, verschlechtern möglicherweise die Vitamin- und Mineralstoffversorgung. Auch die geringe sportliche Betätigung, speziell bei den weiblichen Lehrlingen, zeigt Handlungsbedarf auf. Ebenso lässt die Beurteilung des Ernährungswissens Defizite erkennen. Bei 57% der Berufsschüler/innen ergibt sich ein mangelhaftes Ernährungswissen. Bei Schüler/innen der gleichen Altersgruppe von Allgemeinbildenden Höheren Schulen sind es 37%. Im Vergleich zu den jungen Männern zeigt sich bei den jungen Frauen jeweils ein geringfügig besseres Ernährungswissen.

Die Prävention ernährungsabhängiger Erkrankungen macht es notwendig, möglichst frühzeitig ein gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten zu vermitteln. Schulen (und auch Kindergärten) bieten sich neben der Vorbildfunktion der Eltern Idealerweise dafür

an. Schulen erreichen Kinder in einem kritischen Alter, indem sich ihr Lebensstil, eingeschlossen das Ernährungsverhalten, entwickelt.

## Ernährungskompetenz durch Bildung – Situationsanalyse Schweiz

*Annemarie Lüdi, Dozentin Hauswirtschaft,  
Pädagogische Hochschule Bern, Schweiz*

Die Ernährungsbildung bzw. das Thema Ernährung im Unterricht auf verschiedenen Altersstufen wurde in allen bisher erschienen schweizerischen Ernährungsberichten thematisiert.

Im **Fünften Schweizerischen Ernährungsbericht 2005** werden die Kampagnen und Aktionen zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens ausführlich beschrieben. Zur Entwicklung einer schweizerischen Ernährungspolicy/nutrition policy hat eine Arbeitsgruppe der Eidgenössischen Ernährungskommission die Resultate des Dritten (1991) und Vierten (1998) Schweizerischen Ernährungsberichtes ausgewertet und daraus Ziele und Massnahmen für eine wünschenswerte Entwicklung festgelegt. Ziele des Aktionsplanes «Ernährung und Gesundheit» (Bundesamt für Gesundheit 2001):

Förderung eines gesunden Körpergewichtes durch eine ausgeglichene Energie- und Nährstoffbilanz

Steigerung des Fruchte und Gemüsekonsums insbesondere bei Bevölkerungsgruppen mit unerwünschtem Ernährungsverhalten.

Verbesserung der Folsäure-Versorgung von Frauen im gebärfähigen Alter.

Verbesserung des Wissens über eine gesunde und nachhaltige Ernährung und des Ernährungsverhaltens bei Schulkindern.

Verbesserung des Wissens über den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln bei Schulkindern.

Förderung des Stillens.

Fehl- und Unterernährung bei älteren Leuten, insbesondere auch in Spitälern: Verbesserung der Situation.

Verbesserte Erhebungen von Verzehrdaten und Herausgabe des Fünften Schweizerischen Ernährungsberichtes.

Zur Erreichung dieser Ziele wurden in den letzten Jahren von verschiedenen Organisationen Strategien und Programme für verschiedene Altersgruppen entwickelt wie zum Beispiel

«**Swiss Balance**» vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) und der Gesundheitsförderung Schweiz. Dieses Programm richtet sich speziell an Jugendliche. Ziel ist die Förderung eines gesunden Körpergewichtes durch tägliche Aktivität und ausgewogene Ernährung.

«**bildung + gesundheit Netzwerk Schweiz**» wird vom BAG und von der Schweizerischen Konferenz der kantonalen Erziehungsdirektoren getragen. Ziel: Langfristig wirkende Prozesse auslösen, die die gesunde Schule fördern.

«**Aktionsplan Umwelt und Gesundheit**» Hauptbotschaft im Teilbereich Natur und Wohlbefinden: eine ausgewogene Ernährung mit saisonal und regional – besonders biologisch - produzierten Lebensmitteln.

**Aktion «5 am Tag»** Krebsliga Schweiz, Gesundheitsförderung Schweiz und BAG.  
Ziel: Früchte- und Gemüsekonsum messbar zu steigern.

«aktion d» Diabetes aktiv vorbeugen. Nationales Programm von Krankenversicherern zusammen mit Gesundheitsförderung Schweiz.

Beitrag der Konsumentenorganisationen

Laut Umfragen gelten sie bei Schweizerinnen und Schweizer als unabhängige, nicht kommerziell denkende Organisationen. Kernanliegen sind Forderung nach Wahlfreiheit von sicheren, gesunden Lebensmitteln und nach klaren verständlichen Deklarationen.

Erziehung und Ausbildung

Immer weniger Kindern wird zu Hause ein gesundes Essverhalten vermittelt. Deshalb sollte Ernährung auf allen Schulstufen - vom Kindergarten bis zur Sekundarstufe II - ein Thema sein, insbesondere als praktisches Fach in Form von Hauswirtschaftunterricht oder in praxisbezogenen Projekten.

Das Fach Hauswirtschaft hat zum Ziel, bei den Jugendlichen Kompetenzen (Sach-, Selbst- und Sozialkompetenzen) für die autonome Gestaltung und Bewältigung des persönlichen Alltags aufzubauen. Im Unterricht sind praktisches Handeln und denkendes Nachvollziehen oder die Anwendung von theoretischen Kenntnissen in konkreten Alltagssituationen zentral. Es geht dabei um die Entwicklung von Problemlösestrategien und deren Überprüfung.

Haushaltführungskompetenzen gehören zu den Kulturtechniken wie Lesen, Schreiben und Rechnen. Die Schule hat den Auftrag, für alle diese Bereiche ein Bildungsangebot anzubieten

Lehrmittel

Ohne ansprechende Unterrichtsmedien und -angebote ist die Wahrscheinlichkeit wesentlich kleiner, dass Ernährungserziehung in den Schulen betrieben wird. In den letzten Jahren wurden sehr gute Unterrichtsmedien erarbeitet für die Bereiche Hauswirtschaft, Natur und Umwelt und Sport.

Ausbildung von Lehrpersonen an Pädagogischen Hochschulen

Die Ausbildung soll die Studierenden befähigen, je nach Stufen- und Fächerwahl, im obligatorischen Schulbereich vom Kindergarten bis zum neunten Schuljahr Hauswirtschaft zu unterrichten, oder im Fachbereich Mensch und Umwelt hauswirtschaftliche Inhalte zu vermitteln, oder im Sportunterricht Bewegung mit Ernährung zu verbinden.

Ernährungsausbildung an Fachhochschulen und Universitäten

Die Ernährungsberaterausbildung findet neu an Fachhochschulen statt, man hofft, dass durch diesen Status die Ernährungsberatung an Stellenwert gewinnt.

Angehende Fachhochschul-Lebensmitteltechnologien sollen künftig in der Lage sein, ernährungswissenschaftliche Kenntnisse in die Lebensmittelproduktion einfließen zu lassen.

Die ETH Zürich bietet einen Master in Lebensmittelwissenschaft mit Vertiefung in Ernährung an und ein Nachdiplomstudium Ernährung. Ein modulares Nachdiplomstudium Ernährung führt die Universität Lausanne durch. Was noch verbessert werden muss, ist die Grundausbildung bei den Ärzten im Fach Ernährung.

#### Literatur

Fünfter Schweizerischer Ernährungsbericht, illustrierte Populärfassung inkl. CD des Hauptberichtes.

Fünfter Schweizerischer Ernährungsbericht. Bundesamt für Gesundheit 2005.

[www.ernaehrungsbericht.ch](http://www.ernaehrungsbericht.ch)

Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE [www.sge-ssn.ch](http://www.sge-ssn.ch)

[www.bildungundgesundheit.ch](http://www.bildungundgesundheit.ch)

[www.gesunde-schule.ch](http://www.gesunde-schule.ch)

[www.schulverlag.ch](http://www.schulverlag.ch)

[www.energie-management.ch](http://www.energie-management.ch)

[www.nutrikid.ch](http://www.nutrikid.ch)

[www.suissebalance.ch](http://www.suissebalance.ch)

[www.feelok.ch/newsletter](http://www.feelok.ch/newsletter) [www.bildungundgesundheit.ch](http://www.bildungundgesundheit.ch)

[www.radix.ch](http://www.radix.ch)

## **Situationsanalyse Ernährungskompetenz durch Bildung in der BRD,**

*Dr. Pirjo Susanne Schack, Bundesforschungsanstalt  
für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe*

Als Grundlage des Vortrages wurde in Anlehnung an die aktuellen Diskussion der Bildungsstandards der Ernährungsbildung, wie sie im REVIS-Projekt entwickelt wurde, ein Schlaraffenland der Ernährungsbildung entworfen. Kern dieses Schlaraffenlandes ist ein Ernährungs-Bildungsangebot in allen relevanten Institutionen und Settings, so dass es für alle, auch benachteiligte Milieus, ein Angebot für lebenslanges Lernen im Bereich Ernährung gibt. Dabei ist Ernährung in den Kontext von Gesundheit, Konsum, Nachhaltigkeit, Kultur und Bewegung eingebettet und wird handlungsorientiert und alltagstauglich vermittelt.

Die aktuelle Situation in der BRD der Ernährungsbildung stellt sich leider anders dar: Elemente dieses Schlaraffenlandes sind durchaus gelebte Praxis und es gibt viele Beispiele von Projekten und einzelnen Kitas und Schulen, die vorbildlich Ernährungsbildung umsetzen. Aber: Diese Angebote sind nicht systematisch und flächendeckend sondern belaufen sich häufig nur einzelne Aktionen. Es gibt Bevölkerungsgruppen, z.B. sozial Benachteiligte, die kaum Zugang zu Angeboten der Ernährungsbildung haben.

Dies wird an einigen Beispielen verdeutlicht:

Der wichtigste Ort der Ernährungssozialisation ist die Familie. Für Familien mit Säuglingen und Kleinkindern (1-3 Jahre) gibt es keine institutionelle, systematische Bildung und Beratung in Ernährungsfragen, obwohl gerade in den ersten Lebensjahren eine hohe Ernährungskompetenz der Eltern wichtig ist. Während der Schwangerschaft werden teilweise über Geburtsvorbereitungskurse und Hebammen die Eltern über Stillen und Säuglingsernährung aufgeklärt, eine flächendeckende Stillförderung und Information zur Kinderernährung gibt es nicht.

Ab dem Alter, in dem Kinder Kindertageseinrichtungen besuchen, kann über diese Institution Bildungsarbeit mit Kindern und Eltern angeboten werden. Hier hängt die Art der Ernährungsbildung von Ort, Träger und dem Engagement von ErzieherInnen und Eltern ab. Verbindliche Richtlinien für Verpflegung, oder verbindliche Curricula für Ernährungserziehung gibt es bisher nicht.

Ob und wie Ernährungsbildung in den Schulen verankert ist, hängt stark vom Schultyp und Bundesland ab sowie von qualifizierten FachlehrerInnen. In der Grundschule ist Ernährung im Rahmen des Faches Sachunterricht in fast allen Bundesländern in den Curricula verankert. In Hauptschule, Realschulen und Gesamtschulen wird Ernährungsbildung in den Fächern Hauswirtschaft, Arbeitslehre oder in Fächerverbänden wie Wirtschaft-Arbeit-Gesundheit angeboten. In ca. Zweidrittel der Bundesländer wird Ernährung als Inhalt in diesem Schultypen angeboten, aber nur teilweise als Pflichtfach, meistens nur im Wahlpflichtbereich. In Gymnasien gibt es keine eigen-

ständige Ernährungsbildung, außer es sind Gymnasien mit einem ernährungswissenschaftlichen Schwerpunkt in der Oberstufe.

Eine grundständige Lehramtsausbildung für Haushalt/Ernährung gibt es für die Primarstufe für das Fach Sachkunde in ca. einem Drittel der Bundesländer, für die Sekundarstufe I (Haupt, Real- und Gesamtschule) in ca. der Hälfte der Bundesländer und für die berufsbildenden Schulen in ca. einem Drittel der Bundesländer.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass es angesichts der zunehmenden ernährungsbedingten Krankheiten, auch schon im Kindesalter, und abnehmenden Ernährungskompetenzen einen hohen Bedarf an institutioneller Ernährungsbildung in der BRD gibt. Dabei fehlt es nicht an Konzepten für Ernährungsbildung in hoher Qualität. Mit dem EU-Curriculum für die Ernährungsbildung, mit den REVIS-Bildungsstandards sowie dem Kerncurriculum Lernbereich Beruf-Haushalt-Technik-Wirtschaft / Arbeitslehre liegen praxisnahe Konzepte auf dem aktuellen wissenschaftlichen Stand vor.

Für die Umsetzung einer flächendeckenden, institutionell verankerten Ernährungsbildung ist die Übernahme der Bildungsstandards für Ernährungs- und Verbraucherbildung in die Lehrpläne aller Schultypen bzw. in Curricula für Kindertagesstätten notwendig, der Erhalt und Ausbau der Lehramtsausbildung für Hauswirtschaft / Ernährung / Verbraucherbildung / Arbeitslehre sowie Vermittlung von Ernährungskompetenz in der ErzieherInnenausbildung. Ernährungsbildung muss durch gesundheitsförderliche Verhältnisse unterstützt werden, so sollten beispielsweise verbindliche Richtlinien und Finanzierungskonzepte für Verpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schulen ein ausgewogenes, vollwertiges Essen für alle Kinder in den Einrichtungen ermöglichen. So können täglich die Inhalte der Ernährungsbildung vorgelebt und erlebbar gemacht werden.

## **Verpflegungssituation in Münchner Kindertagesstätten - erste Ergebnisse der KiTZ-Studie**

*C. Rauscher, G. Karg, K. Gedrich*

*Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre – Marketing und Konsumforschung,  
TU München-Weihenstephan*

### Problemstellung und Zielsetzung:

In Deutschland wird jedes zehnte Kind zwischen 3 und 14 Jahren ganztags in einer Kindertagesstätte (Kita) betreut, in der es jahrelang sein Mittagessen einnimmt. Deshalb ist es wichtig, dass deren Verpflegungsangebot ernährungsphysiologisch ausgewogen ist. Die KESS-Studie (s. Ernährungsbericht 2000) von 1997/98 zeigt jedoch Defizite auf. Beispielsweise werden zu viel Fleischgerichte und zu selten Fischgerichte sowie frischer Salat und frisches Obst angeboten.

Im Rahmen einer Studie zur Verpflegungssituation in Münchner Kitas (KiTZ-Studie) soll exemplarisch geprüft werden, inwieweit die Befunde der KESS-Studie noch Gültigkeit haben und welcher Zusammenhang zwischen der ernährungsphysiologischen Qualität (EQ) des Speisenangebotes und dessen Akzeptanz bei den Verpflegungsteilnehmern besteht.

### Methodik

Zwischen Mai und Juni 2005 wurden im Rahmen einer Vollerhebung 674 Münchner Kitas zu ihrem Verpflegungsangebot schriftlich befragt. Die Bewertung der EQ des Speisenangebotes erfolgte durch einen Vergleich der Speisepläne mit den Empfehlungen des Dortmunder Forschungsinstituts für Kinderernährung zur Angebotshäufigkeit von Menükomponenten (Bremer Checkliste). Die Akzeptanz des Speisenangebotes wurde geprüft, indem das pädagogische Personal anhand eines Fragebogens Schulnoten für den Geschmack und die Abwechslung des Mittagessens vergab.

Der Zusammenhang zwischen der EQ und der Akzeptanz des Speisenangebotes wurde mit dem Kruskal-Wallis-Test bzw. paarweise mit dem Mann-Whitney-Test und anschließender Bonferroni-Holm-Korrektur untersucht.

### Ergebnisse

Es liegen verwertbare Daten über Speisepläne (über mind. 1 Woche) von 207 Kitas und dazugehörige Bewertungen des pädagogischen Personals (n=774) vor.

Bei der Speiseplananalyse zeigt sich, dass die Empfehlungen für Fleisch und frischer Salat im Durchschnitt erreicht werden. Dagegen werden Fisch, frische Kartoffeln und frisches Obst zu selten angeboten (vgl. Tab. 1).

Tab. 1: Durchschnittliche Angebotshäufigkeiten ausgewählter Menükomponenten (pro Woche)

Komponente	Fleisch	Fisch	veg. Gericht	Eintopf/ Auflauf	frische Kartoffeln	frischer Salat	frisches Obst
Empfehlung	1-2	1-2	1-2	1-2	≥ 2	≥ 2	≥ 2
Ist-Wert	1,7	0,7	2,1	0,4	1,2	2,2	1,3

Das pädagogische Personal bewertet den Geschmack und die Abwechslung der Mittagsverpflegung im Durchschnitt als gut (vgl. Tab. 2).

Ein Zusammenhang zwischen der EQ des Speisenangebotes und der Akzeptanz durch Verpflegungsteilnehmer konnte nicht nachgewiesen werden.

Tab. 2: Durchschnittliche Bewertung der Mittagsverpflegung in Abhängigkeit von der EQ

EQ des Speiseplans	N	Schulnote Geschmack		Schulnote Abwechslung	
		MW	STD	MW	STD
hoch	49	2,1	0,5	2,2	0,7
eher hoch	50	2,1	0,5	2,2	0,5
eher niedrig	57	2,0	0,5	2,1	0,7
niedrig	51	2,2	0,7	2,3	0,8
insgesamt	207	2,1	0,7	2,2	0,9

#### Schlussfolgerungen

Im Vergleich zu den Befunden der KESS-Studie fallen die vorliegenden Ergebnisse günstiger aus. Dies betrifft insbesondere das Angebot an Fleisch- und Fischgerichten sowie Salat und Obst (vgl. Tab. 3).

Tab. 3: Gegenüberstellung von empfohlenen Angebotshäufigkeiten ausgewählter Menükomponenten und den Ergebnissen der KESS- und KiTZ-Studie

Komponente	Angebotshäufigkeit pro Woche		
	Empfehlung	KESS	KiTZ
Fleisch	1-2	2,0	1,7
Fisch	1-2	0,4	0,7
Eintopf/Auflauf	1-2	1,1	0,4
frischer Salat	≥ 2	1,4	2,2

frisches Obst	$\geq 2$	1,0	1,3
---------------	----------	-----	-----

Die Ergebnisse zeigen, dass eine ernährungsphysiologische Verbesserung des Speisenangebots sich nicht negativ - aber auch nicht positiv - auf die Akzeptanz bei Verpflegungsteilnehmern auswirkt. Es sollte geprüft werden ob es möglich ist, Speisen anzubieten, die eine Verbesserung hinsichtlich EQ und Akzeptanz darstellen.

Förderung:

Das KiTZ-Projekt wird gefördert vom

Bayerischen Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz.

## **„Besser essen. Mehr bewegen. Der Wettbewerb“**

Prävention von Übergewicht bei Kindern

*Dr. Michaela Filipini, BLE, Bonn*

Die Prävalenz von Übergewicht bei Kindern nimmt stetig zu. Aus der Erkenntnis heraus, dass Ernährungsaufklärung allein den Trend nicht aufhalten, geschweige denn umkehren kann, hat das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) den Konzeptwettbewerb „Besser essen. Mehr bewegen.“ initiiert.

Aus rund 450 Projektvorschlägen wurden in einem zweistufigen Verfahren 24 Modell- und Demonstrationsvorhaben ausgewählt. Die strukturell sehr unterschiedlich konzipierten und bundesweit angesiedelten Projekte werden nun über drei Jahre finanziell gefördert. Für den Wettbewerb werden 15 Millionen Euro zur Verfügung gestellt. In den verschiedenen Settings werden annähernd 180.000 Kinder im Alter bis 12 Jahren erreicht.

Mit der Förderung wird ein integrativer Ansatz verfolgt, der bislang noch nicht in der Praxis etabliert ist. Das soziale Umfeld der Kinder und damit Bereiche wie beispielsweise die Städteplanung, die Freizeiteinrichtungen und die Gemeinschaftsverpflegung werden konkret einbezogen. Die vielfältigen Maßnahmen in den 24 Projekten werden gezielt unterstützt und begleitet, so z. B. Asphaltkinder in Nürnberg, Abenteuerpädagogik in Marburg, Seelische Gesundheit in Neuss, Spürnasen in Herford, Integration sozial Benachteiligter in Berlin und Familienhebammen in Aurich. Die Vernetzung und der Erfahrungsaustausch der Projektnehmer untereinander, sowie die Kommunikation und Publikation nach außen werden durch die Geschäftsstelle „Besser essen. Mehr bewegen.“ aktiv gefördert. Aufgabe der Projektnehmer ist die praktische Umsetzung und die Weiterentwicklung in den Regionen vor Ort. Die Aktivitäten im Rahmen des Wettbewerbs zur Prävention von Übergewicht werden wissenschaftlich begleitet. Die Evaluation der Vorhaben erfolgt durch das Institut für Ernährungsökonomie und –soziologie der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel in Karlsruhe. Die Projekte starten derzeit mit ihren Maßnahmen. Der aktuelle Verlauf wird unter anderem unter [www.Besser-Essen-Mehr-Bewegen.de](http://www.Besser-Essen-Mehr-Bewegen.de) veröffentlicht. Mit ersten Ergebnissen ist ab dem Frühjahr 2007 zu rechnen.

Kontakt: Geschäftsstelle „Besser essen. Mehr bewegen.“ in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Dr. Michaela Filipini, Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn, Tel.: 0228-6845-2969, E-Mail: [BesserEssenMehrBewegen@ble.de](mailto:BesserEssenMehrBewegen@ble.de)

## **Kinder entwickeln Selbstsicherheit – Kess e.V.**

*Prof. Dr. Christina Krause, Pädagogisches Seminar der Universität Göttingen*

Der Verein Kess e.V. ist aus jahrelanger Arbeit auf dem Gebiet der Gesundheitsförderung hervorgegangen. Im Rahmen des Forschungsprojektes „Gesundheitsförderung in Schulen“ wurde von 1994 bis 2005 – gefördert von der BARMER – das Programm „Ich bin Ich – Gesundheit fördern durch Selbstwertstärkung“ erarbeitet, in Schulen der Länder Nieder-sachsen, Mecklenburg-Vorpommern und Nordrhein-Westfalen implementiert und evaluiert. Als wir in den 90er Jahren damit begannen, war die Notwendigkeit, etwas für die Gesundheit der heranwachsenden Generation zu tun, offensichtlich geworden. Psychische Erkrankungen im Kindesalter hatten zugenommen, aber auch der körperliche Gesundheitszustand war alarmierend. All das wurde noch verstärkt durch die aufschreckenden Ergebnisse der inzwischen Mode gewordenen Schulleistungs-Vergleichsstudien (PISA!). Obwohl inzwischen mehr als 10 Jahre vergangen sind, hat sich die Situation kaum verbessert. Die Chancen für ein gesundes Heranwachsen sind nicht besser geworden, deren ungleiche Verteilung wurde jedoch noch deutlicher. Politische Lösungen gab es bisher keine, und es bleibt abzuwarten, ob mit den neuen Verantwortungen der Länder mehr geschehen wird. Die Ergebnisse aus der Arbeit mit dem Gesundheitsförderprogramm haben gezeigt, dass es sich durchaus lohnt, in den Erziehungsinstitutionen (Kindergarten, Schule, Familie) den Akzent auf Gesundheit zu legen und die Möglichkeiten zur Erhaltung und Verbesserung der Gesundheit – die nicht immer viel Geld kosten müssen – deutlich zu machen und zu nutzen. Damit können die Einrichtungen jedoch nicht allein lassen gelassen werden. Gegenwärtig wird diese Unterstützung in Deutschland durch viele ehrenamtliche Aktivitäten, durch Vereine und Gesellschaften geleistet. Der Verein Kess e.V. wendet sich vor allem an Bildungsinstitutionen und Familien, um Hilfestellung bei der Gesundheitsförderung zu geben. Grundlage der Arbeit ist das salutogenetische Konzept von Gesundheit. In der konkreten Umsetzung bedeutet das, dass die Entwicklung der Kompetenzen von Kindern – aber auch ihrer Bezugspersonen – zum gesundheitsförderlichen Umgang mit den alltäglichen Belastungen und Risiken gefördert wird. Wie das von Kess e.V. realisiert wird, soll im Beitrag dargestellt werden. Aus der langjährigen Zusammenarbeit mit Lehrern, Lehrerinnen, Erzieherinnen und Eltern bei der Gestaltung praktischer Gesundheitsförderung in den Lebensräumen der Kinder werden Ergebnisse vorgestellt.

## „Food Literacy“<sup>1</sup>

Ein neues horizontales Thema in der Erwachsenenbildung und Beratung

*Dr. Regina Wenk  
Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur  
Universität Kassel*

In Europa lässt sich ein zunehmender „kulinarischer Analphabetismus“ beobachten. Damit wächst der Bedarf an Bildungsangeboten, die eine bessere Bewältigung des Ernährungsalltages unterstützen. Vor diesem Hintergrund möchte das Projekt einen Beitrag zu einer Ernährungskultur leisten, die von Nachhaltigkeit, Selbstbestimmung und der Freude am Essen gekennzeichnet ist. Im Sinne des Leitbildes einer „Nachhaltigen Entwicklung“ ist der kompetente Umgang mit Ernährung ein zentraler Aspekt einer zukunftsfähigen Grundbildung. „Food Literacy“ wird als Teil dieser Basisqualifikation angesehen, die auch im „Memorandum über Lebenslanges Lernen“ der EU Kommission gefordert wird<sup>2</sup>.

„Food Literacy“ lässt sich als die Fähigkeit definieren, den Ernährungsalltag selbstbestimmt, verantwortungsbewusst und genussvoll zu gestalten. Das Projekt fördert diese Fähigkeit, indem Ernährung als Querschnittsthema in die Erwachsenenbildung und Beratung eingeführt wird. Projektpartnerinnen<sup>3</sup> aus neun europäischen Ländern arbeiten an der Umsetzung dieser Idee. Von einer Arbeitsgruppe wurden ein Handbuch verfasst und Schulungsmaterialien erarbeitet, die es Multiplikatorinnen, Trainerinnen und Beraterinnen ermöglichen, das Thema Ernährung in verschiedene Bildungsangebote – Sprachkurs, PC-Kurs, Bewerbungstraining etc. – zu integrieren. Nachdem die Materialien von verschiedenen Projektpartnerinnen getestet wurden, sind sie ab Oktober 2006 auf der Homepage des Projektes frei verfügbar:

[www.food-literacy.org](http://www.food-literacy.org)

„Food Literacy“ als horizontales Thema in der Erwachsenenbildung und Beratung trägt innerhalb unterschiedlicher Bildungsangebote dazu bei, dass Gruppenprozesse positiv verlaufen, da Essen gemeinschaftsbildend wirkt und die interkulturelle Verständigung fördert. Die emotionale Komponente des Themas kann zur Motivation und zu einem nachhaltigen Lernerfolg beitragen. Es aktiviert die Teilnehmerinnen, da

---

<sup>1</sup> Das Projekt „Food Literacy“ wird durch das SOCRATES-GRUNTVIG Programm der Europäischen Kommission gefördert.

<sup>2</sup> Kommission der Europäischen Gemeinschaft (2000) Memorandum über Lebenslanges Lernen. (Arbeits-dokument der Kommissionsstellen SEK (2000) 1832) Brüssel.

<sup>3</sup> Im vorliegenden Text wird nur die weibliche Form verwendet. Es umfasst jedoch immer auch männliche Personen.

jede etwas zum Thema Essen erzählen und beitragen kann. „Food Literacy“ stellt die kulturellen, sozialen, emotionalen, persönlichen und praktischen Faktoren des Essverhaltens in den Mittelpunkt der Ernährungskommunikation. Es werden auch sozial benachteiligte oder bildungsferne Gruppen erreicht, die bisher besonders wenig von Angeboten der Ernährungsbildung profitieren konnten. „Food Literacy“ stellt zielgruppenspezifische und geschlechtersensible Methoden zur Verfügung, die vor allem dazu geeignet sind, Handlungsspielräume zu eröffnen und eine Orientierungshilfe geben. Die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesellschaft, Wirtschaft und Individuum werden aufgezeigt: der Fokus liegt nicht nur auf Verhaltensänderung, sondern auch auf Verhältnisänderung.

## **Der „Besser-Esser-Pass“ als „Eintrittskarte“ für ein regional-biologisches Schulessen Praktische Erfahrungen aus einem Modellversuch in Nordhessen**

*Klaus Adamaschek  
Umweltbildungszentrum Licherode, Hess. Amt für Lehrerbildung*

Kann man die heutigen Kinder überhaupt noch für ein regional-biologisches Mittagessen gewinnen? Sind die Vorbehalte der McDonalds-Generation gegenüber fadem und freudlosem „Öko-Fraß“ nicht unüberwindbar groß? Diesen Fragen ist das Umweltbildungszentrum Licherode als Partner der Universität Kassel im Rahmen des nordhessischen Modellprojekts „Regional-biologische Schulverpflegung“ nachgegangen.

Im Ökologischen Schullandheim im nordhessischen Dörfchen Alheim-Licherode wurden in den letzten zehn Jahren 30.000 Schulkinder regional-biologisch verpflegt. Aufbauend auf den meist positiven Erfahrungen hat ein Licheröder Projektteam nun in Kooperation mit dem hessischen Amt für Lehrerbildung (AfL) die Aufgabe übernommen, Modellschulen bei der Umstellung auf regional-biologische Verpflegung zu begleiten. Als Kernstück sollte eine kompakte Projektwoche für Kinder im Alter von 8 bis 12 Jahren entwickelt werden, die sich am Leitbild einer Bildung für nachhaltige Entwicklung orientiert.

Entstanden ist nach einjähriger Entwicklungsarbeit die so genannte „**Besser-Esser-Woche**“, bei der es um gesunde Ernährung, regionale Landwirtschaft und biologischen Landbau geht. Das aber nicht langweilig und trocken, sondern aktiv und

mit allen Sinnen. Die Kinder hocken nicht im Klassenzimmer, sondern es geht auf den Bauernhof und in die Schulküche. Und am Ende gibt es sogar ein Zertifikat, den „Besser-Esser-Pass“, der dann quasi die Eintrittskarte für ein gesundes und regional-biologisches Schulessen darstellt.

Die „Besser-Esser-Woche“ wurde an verschiedenen Modellschulen und in Licherode mit Schulklassen der Jahrgänge 3 bis 6 insgesamt 16 Mal erprobt und weiter entwickelt, und das sowohl im Regelunterricht als auch im Nachmittagsangebot. Die Projektwochen wurden von der Universität Kassel im Rahmen einer Diplomarbeit evaluiert, Sinnhaftigkeit und Wirksamkeit der „Besser-Esser-Woche“ werden dort eindrucksvoll belegt.

Besonders ermutigend waren die Ergebnisse an der Eckhardt-Vonhold-Schule (EVS), einer Grundschule mit Ganztagsangeboten in Schwalmstadt-Treysa. Dort wurde das gesamte Kollegium im Rahmen eines Pädagogischen Tages in Licherode mit den Zielsetzungen und den Inhalten der „Besser-Esser-Woche“ vertraut gemacht. Die EVS wird die „Besser-Esser-Woche“ zukünftig mit allen dritten Klassen eigenständig durchführen, der „Besser-Esser-Pass“ hat somit, wie z. B. ein „Fahrrad-Pass“ oder ein „Freischwimmer-Ausweis“, seinen festen Platz im Schulprogramm gefunden. Und einiges bewegt hat die „Besser-Esser-Woche“ auch bei den Kindern: Die Akzeptanz gesunder und regionaler Biokost, dies belegen die Erfahrungen aus dem Pilotprojekt, hat ganz spürbar zugenommen hat.

Mit der „Besser-Esser-Woche“ wurde ein wirksames Instrument entwickelt, das die Themen „Ökologischer Landbau“ und „Gesunde Ernährung“ kindgerecht und anschaulich miteinander verknüpft. Sie kann einen Beitrag leisten, zeitgemäße Konzepte der Umweltbildung (ganzheitliche Ausrichtung, Berücksichtigung der Nachhaltigkeit, Zertifizierung) in den Prozess der Ernährungsumstellung an Ganztagschulen einzubringen. Entscheidend ist dabei die dauerhafte Verankerung solcher Ansätze im Schulprogramm und somit im Schulleben als Ganzes.

**Nähere Informationen** zum Licheröder Beratungskonzept, zur „Besser-Esser-Woche“ und zu den Lernwerkstätten „Gesunde Ernährung“ und „Ökologischer Landbau“ gibt es bei:

Ökologisches Schullandheim Licherode - Zentrum für praxisnahe Umweltbildung  
Lindenstraße 14, 36211 Alheim-Licherode, Tel. 05664 / 9486-0, Fax. 05664 / 9486-40

Mail: [oekonetz.licherode@t-online.de](mailto:oekonetz.licherode@t-online.de)

[www.oekonetz-licherode.de](http://www.oekonetz-licherode.de) oder [www.oekologische-bildung.de](http://www.oekologische-bildung.de)

## Schulverpflegung – Erfahrung aus der Praxis

*Dr. Harald Hoppe, Bio-Catering Marbachshöhe GmbH, Kassel*

Ausgangspunkt für das Konzept von Bio-Catering Marbachshöhe war die extreme Zunahme ernährungsbedingter Krankheiten bei Kindern und Jugendlichen. Übergewicht, Diabetes, Allergien und Magen- und Darmerkrankungen nehmen stark zu, ausgelöst durch minderwertige Zutaten und einen hohen Einsatz an synthetischen Zusatzstoffen in Lebensmitteln.

Bio-Catering Marbachshöhe GmbH setzt zur genussvollen Gesundheitsprophylaxe in der Schulkantine daher drei Schwerpunkte:

100% ökologische Lebensmittel

ein hoher Anteil an Obst und Gemüse und Salat im Speiseplan bei gleichzeitiger Reduzierung des Fleischanteils (optimierte Mischkost nach den OptimiX-Kriterien des Dortmunder Forschungsinstituts für Kinderernährung)

wo immer möglich wird Frischware verwendet, um nach Möglichkeit auf Tiefkühlprodukte verzichten zu können, deren Vitalqualität niedriger ist.

Bei guter Qualität der Speisen erreicht man bis zur 6. Schulklasse mit Schulmenüs, die über ein Vorbestellsystem angeboten werden, ohne Probleme einen großen Teil der Schüler. **Mit Eintritt in die Pubertät werden die Ernährungsgewohnheiten aber immer individueller. Die Schüler wollen sich nicht mehr durch ein Vorbestellsystem festlegen, sondern verlangen eine kurzfristige Auswahlmöglichkeit. Die Schüler ab der 7. Klasse werden von herkömmlichen Verpflegungssystemen nicht mehr erreicht.** Nehmen an Kasseler Schulen im Schnitt 10% der Schüler an der Mittagsverpflegung teil, verringert sich dieser Anteil ab der 7. Klasse auf unter 1%. Die Schüler verpflegen sich zumeist alternativ mit Süßwaren aus dem Supermarkt oder vom Kiosk oder – dies ist besonders bei Mädchen zu beobachten - essen mittags gar nichts.

Bio-Catering Marbachshöhe GmbH hat ein modernes Verpflegungssystem entwickelt, das gesundes Mittagessen für alle Altersklassen attraktiv macht. Es erfüllt alle Anforderungen an ein modernes gesundes Verpflegungssystem für Schulen: individuelle Auswahlmöglichkeit, keine Vorbestellung, hohe Frische, eine ausgewogene Speisenauswahl aus 100% ökologischen Lebensmitteln, ein hoher Anteil an Obst, Salat und Gemüse und ein günstiger Preis.

Ohne Vorbestellung, lediglich durch Registrierung mit einer Chipkarte beim Betreten der Mensa, stehen den Schülern 8 Stationen mit unterschiedlichem Angebot zur Verfügung, aus denen sie frei wählen können:

eine Wokstation, an der ein Koch frische Gerichte aus Gemüse zubereitet

eine Menüstation mit dem jeweiligen Tagesgericht

eine Salatbar mit 6 Sorten Rohkost u. 3 Dressingvarianten, Topping, Gewürzen, Essig und Öl

eine Pastastation mit Nudel- und Soßenvariationen  
eine Pizza- und Snackstation  
eine Suppenbar mit Tagessuppe  
ein Dessertstand  
ein Getränkestand mit Wasser und Fruchtee

Die Schüler können aus allen Stationen frei wählen und auch kombinieren. Abgerechnet wird sehr unkompliziert: statt Vorbestellung und individueller Abrechnung, die verschiedene Beträge für die unterschiedlichen Speisen berechnet, wird nun über ein Abo-System monatlich ein fester Betrag vom Konto abgebucht. Die Schüler erhalten eine Chipkarte, mit der sie sich in der Mensa einloggen können. Über ein PC-gesteuertes System am Mensaeingang wird kontrolliert, dass jede Karte nur einmal täglich und von der autorisierten Person genutzt wird.

Da 8 Stationen einen hohen Personalaufwand benötigen, werden die Schüler in den Service einbezogen. Sie engagieren sich bei der Einlasskontrolle, überwachen die Füllung der Salat- und Pastastationen, achten auf die Sauberkeit der Tische, kümmern sich um die Essensreste und die Tellerreinigung. Jede Schulklasse wird durch ehrenamtliche Eltern und Lehrer unterstützt und hat pro Schuljahr eine Woche täglich 2 Stunden „Dienst“. Diese Arbeit wird von den Schülern mit überraschendem Engagement wahrgenommen, der fleißige und gutgelaunte Einsatz spiegelt die positive Stimmung der gesamten Mittagsverpflegung wieder.

### **Gesundheits- und Bildungsqualität schulischer Gesundheitsförderung**

*Universität Flensburg Institut für Ernährungs-  
Verbraucherbildung i.Gr.*

*Prof. Dr. Ines Heindl, Auf dem Campus 1  
24943 Flensburg*

*E-mail: [iheindl@uni-flensburg.de](mailto:iheindl@uni-flensburg.de)*

Was wir nicht frühzeitig in der Bildung leisten, kommt uns später teuer zu stehen. Das Gesundheitssystem in Deutschland hat die Grenzen des medizintechnisch Machbaren und vor allem Finanzierbaren erreicht, da versäumt wurde, das Solidarprinzip der Sozialleistungen auf die Grundlage einer gesundheitsverantwortlichen Lebensweise der Menschen zu beziehen. Die individuellen Lebensstile der Menschen, vor allem ihr Ernährungs- und Bewegungsfehlverhalten, erweisen sich längst als ein Grundproblem für die Entstehung von Risikofaktoren der Gesundheit. In dieser Lage werden wieder einmal die gesellschaftlichen Bildungseinrichtungen aufgerufen, den Schaden zu begrenzen. In Politik und Wirtschaft zählen jedoch vor allem kurzfristige Erfolge, so ist zu befürchten, dass eine gerechtfertigte Bildungsoffensive der Gesundheit die Kindergärten und Schulen überfordern wird, wenn Neuerungen lediglich den traditionellen Fächerkanon um ein weiteres Fach ergänzen. Der Beitrag stellt die institutionelle Bildungsverantwortung zur Gesundheitsförderung durch eine polysystemische Qualitätssicherung dar, beispielhaft vor dem Hintergrund einer ästhetisch-kulturellen Ernährungsbildung erläutert.

## **Jugendesskultur – ein Ausgangspunkt schulischer Ernährungs- und Verbraucherbildung**

Silke Bartsch

### **Einleitung**

In Mitteleuropa wachsen heute Kinder und Jugendliche in einer leistungsorientierten Konsumgesellschaft auf, in deren Folge sich u. a. die Bedeutungen von Lebensmittel verändert haben und allgemein über eine „Verarmung der Esskultur“ geklagt wird. Alltagskompetenzen, die eine verantwortliche Teilhabe in der veränderten Gesellschaft ermöglichen, sollten in der Schule vermittelt werden, da diese heute in den Familien nicht selbstverständlich erlernt werden (können) (vgl. auch Rössler-Hartmann 2006). Ernährungs- und Verbraucherbildung wird hier als Teil einer Grundbildung verstanden, die zur individuellen Lebensführung sowie zu Gesundheit und Wohlbefinden befähigt (vgl. Beer 2004). Gesellschaftliche Rahmenbedingungen prägen menschliches Handeln. Ohne diese außer Acht zu lassen, rücken der handelnde Mensch (vgl. Barlösius 1999) und die subjektive Bedeutungen in den Mittelpunkt der im nachfolgenden präsentierten Forschungsarbeit, um der Interdependenz beider Perspektiven gerecht zu werden. Die Ergebnisse dieser Arbeit zum Thema „Jugendesskultur“ (Bartsch 2006)<sup>1</sup> bilden die Grundlage für Impulse zur schulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung.

## **1 Jugendesskulturstudie 2001**

### **1.1 Studie**

Zur Untersuchung von jugendspezifischen Bedeutungen des Essens in der Familie und der Peergroup wurden Literatur und Studien ausgewertet und eine Jugendesskulturstudie 2001 in Berlin durchgeführt. Auf der Grundlage von qualitativen Interviews wurde eine standardisierte, schriftliche Befragung entwickelt. Die Studie hatte explorativen Charakter und war nicht repräsentativ. Rund 300 Schülerinnen und Schüler der 8. und

---

<sup>1</sup> Die Autorin war von 1999 bis 2001 wissenschaftliche Mitarbeiterin im Projekt „Esskultur im Alltag“ unter der Leitung von Prof. Dr. Barbara Methfessel an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg, gefördert von der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Stiftung für gesunde Ernährung, Heidelberg und der Pädagogischen Hochschule Heidelberg.

10. Klassenstufe beantworteten überwiegend im Multiple-Choice-Verfahren Fragen zu den drei Themenbereichen:

1. Bedeutungen von Familienmahlzeiten,
2. Bedeutungen des Essens im Kontext Familie und Peer Group und
3. Bedeutungen des Körpers als Determinante jugendliches Essverhalten.

## **1.2 Ausgewählte Ergebnisse**

Jugendliche konnten aufgrund des historischen Wandels eine altersgruppenspezifische Esskultur entwickeln. Jugendliches Essverhalten unterscheidet sich von dem anderer Altersgruppen aufgrund entwicklungsphasentypischer Brechungen und der jugendspezifischen Situation in Abhängigkeit des elterlichen Haushaltes. Zugleich sind sie auch Träger des Wandels der allgemeinen Esskultur und fungieren überdies vielfach als Trendsetter für die Veränderungen in der Esskultur.

### *1.2.1 Esskultur in der Peergroup in Abgrenzung zum Essen in der Familie*

Im Beisein der Peergroup entwickeln Jugendliche eine von der Familienesskultur differente Esskultur. Im Unterschied zu der Versorgungsfunktion zu Hause, ist Essen unterwegs eher nebensächlich (auch aufgrund der finanziell begrenzten Möglichkeiten) und ordnet sich dem gemeinsamen Erlebnis unter. Das Essverhalten muss als Teil des Lebensstils (Bourdieu 1999) zur gesamten Selbstinszenierung passen.

### *1.2.2 Familienmahlzeit*

Entgegen allen pessimistischen Annahmen (z. B. DGE 1976, Ziemann 1998) sind gemeinsame Familienmahlzeiten für die überwiegende Mehrheit der Jugendlichen nach wie vor ein Teil der Alltagsrealität, die auch Anklang bei den Jugendlichen selbst finden. Gleichzeitig gewinnt die individuelle Selbstversorgung in den Familien an Bedeutung, die mit Ansprüchen seitens der Kinder und Jugendlichen (z. B. gefüllter Kühlschrank) einhergeht und familiäre Konsummuster beeinflusst. Auch stehen Zeitpunkt und Dauer von Familienmahlzeiten (vgl. z. B. Meyer 2002) besonders mit steigendem Alter der Jugendlichen gerade abends in Konkurrenz mit anderen Freizeitaktivitäten. Gestützt auf Literatur (z. B. Meyer 2002, DGE 2004) und eigene empirische Untersuchung, wird deutlich:

- Die Teilnahme an Familienmahlzeiten ist für Jugendlichen eine Option, da sich die Versorgungsfunktion nicht mehr exklusiv an gemeinsame Mahlzeiten knüpft und Jugendliche selbst für ihre Versorgung zuständig sein (müssen) bei einer insgesamt liberalen Erziehung.
- Familienmahlzeiten sind für Jugendlichen ein bedeutsamer Kommunikationsort. Jugendliche schätzen zeitweise das freiwillige Zusammensein mit der Familie und das Versorgtsein.

### *1.2.3 Schönheitsideale und Körpermodellierung durch Essen und Bewegung*

Die erhaltenen Daten bestätigen die Fortsetzung des allgemeinen Trends zu extremen Körperidealen (DGE 1992) bei Jugendlichen<sup>2</sup>. Damit gehen Jungen und Mädchen unterschiedlich um, auch aufgrund der geschlechtsdifferenten körperlichen Voraussetzungen und den entsprechenden Zielvorstellungen für den eigenen Körper (vgl. auch Methfessel 1999). Gemeinsam ist allen jugendlichen Befragten, dass sie Bewegung und Essverhalten zur Figurmodellierung einsetzen, aber einer Veränderung der Essweise ablehnend gegenüber stehen.

## **2 Ausgangspunkte für die schulische Ernährungs- und Verbraucherbildung**

Fünf ausgewählte Thesen, die sich auf Ergebnisse der vorgestellten Arbeit zur „Jugendesskultur“ stützen, sind Ausgangspunkte für Impulse zur schulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung.

### *2.1 Jugendliches Essverhalten ist vielschichtig*

Für den Unterricht kann weder von einer „allgemein üblichen“ Nahrungsversorgung noch von klaren Vorstellungen bei Jugendlichen über das, was und wie üblicherweise gegessen werden sollte, vorausgesetzt werden. Trotz aller sozio-kultureller Unterschiede weist jugendliches Essen aber Gemeinsamkeiten auf. Zum Beispiel unterscheiden sich außerhäusliche und häusliche Essweisen und erfüllen unterschiedliche Funktionen, Familienmahlzeiten dienen der Kommunikation, Jugendliche nehmen daran freiwillig teil

---

<sup>2</sup> Gleichzeitig sind eine Zunahme von übergewichtigen und adipösen Kindern und Jugendlichen (DGE 2001) und ein Anstieg von Essstörungen (vgl. z. B. Buddeberg-Fischer 2003) im Zusammenhang mit sozialer Zugehörigkeit (vgl. z. B. Kolip 2004) und Lebensstil (Gerhards & Rössel 2003) festzustellen.

etc. Mit Hilfe von biografischen Konzepten können im Unterricht Gemeinsamkeiten und Unterschiede in der Lerngruppe aufgespürt werden und damit auch einen Beitrag zur Esskulturbildung leisten und zur Verortung der eigenen Person beitragen.

### *2.2 Jugendliche sind selbst bestimmte Essende*

Jugendliche können (und müssen) frühzeitig selbst (mit)entscheiden, was, wie und wann sie essen wollen, ohne jedoch über die notwendigen Kompetenzen für ein selbstständiges, verantwortliches Essverhalten vermittelt zu bekommen. Was und wie sie essen, wird überwiegend spontan aus der Situation heraus entschieden. Besonders außer Haus soll dann das Essen schnell gehen und preiswert sein (vgl. auch Bartsch 2003). Jugendliche wünschen sich gleichzeitig einen hohen Grad an Selbstbestimmung und Möglichkeiten zur Eigenkreation, die die überwiegend bevorzugten Convenience-Produkte nicht bedienen können. Das bietet Ansatzpunkte für den Aufbau von Kompetenzen, die auf den jugendlichen Alltag bezogen sind und eigenverantwortliches Handeln fördern.

### *2.3 Nahrungsmittelprodukte sind auch Konsumprodukte*

Essentscheidungen sind heute häufig begrenzt auf Produkt- und damit Konsument-scheidungen. Erleben die Jugendlichen zum Beispiel einen Mehrwert von selbst zubereiteten Speisen (gemeinsames Essen als Genusserlebnis, etwas geschafft zu haben und damit unabhängig zu sein, etc.), dann wissen sie, wofür sich der Aufwand lohnt oder auch nicht. Folglich sind Einkauf, Zubereitung und genussvolles Essen in ihrer Kombination zentrale Themen für einen kompetenzorientierten Unterricht, der die Lernenden befähigt, für unterschiedlichen Situationen Handlungsalternativen zu kennen und selbst bestimmt zu handeln.

### *2.4 Jugendliches Essverhalten grenzt sich von dem anderer Altersgruppen ab*

Jugendliche haben eine Doppelrolle als Heranwachsende in ihrer Entwicklung und als Träger des Wandels. Jugendliches Ess- und Konsumverhalten steht dabei in enger Wechselwirkung mit der Lebenswelt. Pauschale Ablehnungen von Ernährungsgewohnheiten wie Fast-Food-Verzehr oder „Snacking“ ignoriert erstens den Alltag fast aller

Altersgruppen, zweitens die Bedeutung des Kontextes und drittens entwicklungsphasentypische Bedeutung von Abgrenzung, Unabhängigkeit und zeitlicher Flexibilität. Vielmehr sollte die Ernährungs- und Verbraucherbildung differenzierter aus der Lebensphase Jugend resultierende Probleme und Interessen wahr- und ernst nehmen und dafür handlungsrelevantes Wissen und Können anbieten. Pädagogische Ansätze mit salutogenetischer Orientierung, die gleichzeitig gesundheitliche Risikofaktoren ernst nehmen, sind eine mögliche Antwort, die dem gegenwartsorientierten Gesundheitsverständnis von Jugendlichen gerecht werden (Bartsch 2002).

### *2.5 Jungendliches Interesse an Essen und Bewegung fokussiert auf Verbesserung ihres körperlichen Aussehens*

Erwartungen und Wissenserwerb werden durch Vorkenntnisse, Bedürfnisse und subjektive Bedeutungen geleitet (Brandl 1999). Biographische Konzepte sehen Jugendliche als handelnde Subjekte, als Experten für ihre Situation und überlassen die Verantwortung dem Individuum. Die zentrale Rolle des eigenen Körpers und seines Aussehens bietet verschiedene Ansatzpunkte für den Unterricht (z. B. Schönheitsideale, Fitness, Kosmetikprodukte, Nahrungsmittel etc.) die aufgegriffen werden können, um beispielsweise Schülerwarentests durchzuführen, Werbung und Marketingstrategien unter die Lupe zu nehmen oder ausgehend von sog. „Diäten“<sup>3</sup> Fachwissen aufzubauen, um diese hinsichtlich ihrer kurz- und langfristigen Wirkungen aus fachwissenschaftlicher Sicht zu bewerten.

#### **Ausblick:**

Abschließend sei auf die fachdidaktische Weiterentwicklung im Modellprojekt REVIS<sup>4</sup> hinweisen. REVIS hat Bildungsziele und Kompetenzen formuliert, die eine Antwort auf die aktuellen Bildungsherausforderungen sind, die Jugendlichen ernst nehmen und ihnen gerecht werden.

---

<sup>3</sup> Der Begriff „Diät“ wird hier umgangssprachlich gebraucht, im Sinne einer kalorienreduzierten Kost, die jedoch nicht gleichbedeutend mit „Reduktionsdiät“ im fachlichen Sinne ist.

<sup>4</sup> Schlussbericht des REVIS Modellprojekt: Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen 2003 – 2005. Paderborn 2005. Information dazu im Internet unter <http://www.evb-online.de>.

## Literatur

- Barlösius, E.: *Soziologie des Essens*. Weinheim, München 1999.
- Bartsch, S.: *Jugendliches Essverhalten als Coping-Strategie*. Haushalt & Bildung 2002/3, S. 44 – 51.
- Bartsch, S.: *Jugendesskultur: Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peer-group*. 2006 – Druck in Vorbereitung.
- Bartsch, S.: *Hungrig im Konsumdschungel – Essverhalten Jugendlicher unterwegs*. Haushalt & Bildung 2003/3, S. 3 – 12.
- Beer, S.: *Zum Grundlagenverständnis für die Standard- und Curriculums-Entwicklung*. H. Hesecker & K. Schlegel-Matthies (Hrsg.), Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung (Band 1). Paderborn 2004.
- Brandl, W.: „Konstruktivistische“ Wende auch in der hauswirtschaftlichen Bildung? *Grundfragen – Grundlagen – Grundpositionen*. Haushalt & Bildung 1999/3, S. 104 – 111.
- Bourdieu, P.: *Die feinen Unterschiede*. Frankfurt a. M. 1999/11. Auflage (Deutsche Erstausgabe 1984).
- Buddeberg-Fischer, B.: *Epidemiologie und Prävention von Störungen des Essverhaltens*. In F. Escher & C. Buddeberg (Hrsg.), *Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur* (S. 139 – 158). Zürich 2003.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.): *Ernährungsbericht 1976*. Frankfurt a. M. 1976.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.): *Ernährungsbericht 1992*. Frankfurt a. M. 1992.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): DGE spezial 04/2001 vom 23.10.2001: *Ernährungsprobleme im Kindes- und Jugendalter*. Unter [www.dge.de/Pages/navigation/presse/akt1801.html](http://www.dge.de/Pages/navigation/presse/akt1801.html) am 24.05.2002.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.): *Ernährungsbericht 2004*. Frankfurt a. M. 2004.
- Gerhards, J. & Rössel, J.: *Das Ernährungsverhalten Jugendlicher im Kontext ihrer Lebensstile*. Forschung und Praxis der Gesundheitsförderung (Band 20) hrsg. von BzgA (Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung). Bonn 2003.
- Hesecker, H. et al.: *Schlussbericht des Modellprojekts „Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen“ (REVIS)*. Paderborn 2005.
- Kolip, P.: *Der Einfluss von Geschlecht und sozialer Lage auf Ernährung und Übergewicht im Kindesalter*. In Bundesgesundheitsblatt 2004/47, S. 235 – 239.
- Methfessel, B.: *Körperbeziehungen und Ernährungsverhalten bei Mädchen und Jungen*. In Methfessel, B. (Hrsg.), *Essen lehren – Essen lernen* (S. 31 – 76). Baltmannsweiler 1999.
- Methfessel, B.: *Welche Rolle spielt Ernährungskultur in der Ausbildung von Mittlerkräften?* In Bundesamt für Naturschutz (Hrsg.), *Ernährungskultur: Land(wirt)schaft, Ernährung und Gesellschaft*, 26. Wissenschaftliche Jahrestagung der AGEV, BfN Skripten Nr. 123/2004, S. 92 – 103.
- Methfessel, B.: *Fachwissenschaftliche Konzeption: Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung*. In H. Hesecker & K. Schlegel-Matthies (Hrsg.), Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung (Band 7). Paderborn 2005.
- Meyer, S.: *Mahlzeitenmuster in Deutschland*. München 2002.
- Rössler-Hartmann, M.: *Die Ernährungsversorgung als Lernfeld im Alltag der Jugendlichen*. Dissertation an der PH Heidelberg 2006. Druck in Vorbereitung.
- Schlegel-Matthies, K.: *„Verbraucherbildung im Projekt REVIS“*. H. Hesecker & K. Schlegel-Matthies (Hrsg.), Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung (Band 2). Paderborn 2004.
- Ziemann, M.: *Zur Internationalisierung der Verzehrsgewohnheiten in europäischen Ländern*. Ernährungs-Umschau 4/1998, S. 121 – 123.

# **Kundenzufriedenheit in der Schulverpflegung: Ergebnisse einer vergleichenden Schülerbefragung**

F. Lülfs und A. Spiller

## **1 Hintergrund**

Kinder und Jugendliche sind weltweit vermehrt von ernährungsbedingten Krankheiten betroffen, die häufig zu chronischen Erkrankungen im Erwachsenenalter führen. Mittlerweile gelten 10 bis 20% der Kinder und Jugendlichen als übergewichtig (Benecke/Vogel 2005). Die daraus resultierenden Spätfolgen stellen wiederum eine erhebliche Belastung für das Gesundheitssystem dar. Es zeichnen sich deutliche volkswirtschaftliche Kostensteigerungen aufgrund der Zunahme von Adipositas bzw. Adipositas-abhängigen Krankheiten ab, so dass auch Politik und Öffentlichkeit ein wachsendes Interesse an gesundheitlichen Präventionsmaßnahmen zeigen (Heseker/Schmidt, 2000). Einen Ansatzpunkt bietet eine ausgewogene, altersgerechte Ernährung. Diese ist nicht nur eine grundlegende Voraussetzung für eine gesunde physiologische Körperentwicklung, sie trägt zudem zur geistigen Entwicklung und Leistungsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen bei (Heindl, 2003). Dem habitualisierten Prozess der Nahrungsaufnahme, der durch Erfahrungen mit bestimmten Lebensmitteln bzw. Gewohnungen an vertraute Geschmacksrichtungen geprägt wird, kommt dabei eine besondere Bedeutung zu (o. V., 2005). Vor dem Hintergrund der politisch geförderten Ausweitung der Ganztagschulen in Deutschland bieten Schulen als staatlich alimentierte Institution eine Möglichkeit, durch eine qualitativ hochwertige Mahlzeit den habitualisierten Prozess der Nahrungsaufnahme zu beeinflussen und somit zu einem nachhaltigen Ernährungsverhalten bei Kindern und Jugendlichen beizutragen. Die Umsetzung der Schulverpflegung ist im Schulalltag jedoch durchaus problematisch. So existieren zahlreiche Barrieren wie z. B. das fehlende professionelle Know-how der Schulen, ein Akzeptanzproblem unter älteren Jugendlichen sowie der enge Finanzierungsrahmen der Kommunen.

Bisher liegen zu dem Thema der Ernährungssituation von Kindern und Jugendlichen in Deutschland vornehmlich ernährungswissenschaftliche Studien vor<sup>1</sup> und nur einige wenige Studien beschäftigen sich mit der Thematik der Kundenzufriedenheit in der Schulverpflegung (ZMP/CMA, 2005; Meyer et al., 1997; Booth et al., 1992). Ziel dieser Studie ist eine ökonomische Analyse verschiedener Verpflegungsmodelle unter expliziter Berücksichtigung der Schülerseite. Dabei stehen die Zufriedenheit der Schüler mit ihrer Verpflegungssituation in den

---

<sup>1</sup> Keller, 2005; o. V., 2005b; Heindl, 2003; Heyer, 2002; Heindl, 2003; Kaiser/Kersting, 2001; Sichert-Hellert et al., 2000; Barlovic, 1999; Kersting/Alexy, 1999; Kersting et al., 1995

Schulen und das Aufdecken von potenziellen Einflussfaktoren auf die Zufriedenheit im Vordergrund. Ferner soll ermittelt werden, ob die Kundenzufriedenheit in Abhängigkeit des Verpflegungssystems unterschiedlich ausfällt.

## **2 Vorgehensweise und Methodik**

Für die vorliegende Erhebung wurden insgesamt 1.991 Schüler der Klassen 5-13 aus 18 verschiedenen Schulen und Schulformen mit einem standardisierten Fragebogen schriftlich befragt. Parallel zur Kundenzufriedenheit wurden Kennzahlen zum Verpflegungsangebot der jeweiligen Schulen erhoben, so dass eine vergleichende Bewertung verschiedener Verpflegungssysteme möglich ist. Konzeptionell beruht die Studie auf Ansätzen der Kundenzufriedenheitsforschung (Parasuraman et al., 1988; Simon/Homburg 1997). Die Auswertung erfolgte mittels uni-, bi- und multivariater Analysemethoden. In einem ersten Analyseschritt wurde zunächst die Gesamtzufriedenheit der Schüler mit ihrer Verpflegungssituation ermittelt. Anschließend wurden die Items zu Faktoren verdichtet, die in einem dritten Analyseschritt wiederum zur Erklärung der Zufriedenheit herangezogen wurden.

## **3 Ergebnisse**

Die Schüler essen im Durchschnitt 2-3 Mal pro Woche in der Schule (wobei die Verteilung je Antwortkategorie relativ gleichmäßig ist). Die meisten Schüler (ca. 64 %) nutzen das Mittagsangebot, da sie etwas Warmes essen möchten. Die verpflichtende Teilnahme sowie der Wunsch der Eltern, dass die Kinder am Mittagessen teilnehmen, wurden ebenfalls relativ häufig genannt (ca. 28 % bzw. 26 %). Weiterhin nehmen immerhin rund 20 % der Schüler am Mensaessen teil, weil es ihnen schmeckt, 18 % nannten als Grund, dass sie in der Mensa Freunde treffen können. Weitere 15 % gehen in die Mensa, weil ihre Eltern nicht zu Hause sind und 11 % können beim Essen die Zeit bis zum Nachmittagsunterricht überbrücken.

Das Urteil der Schüler fällt insgesamt nur mittelmäßig aus. Auf einer Skala von - 2 (= sehr unzufrieden) bis + 2 (= sehr zufrieden) ergibt sich ein Mittelwert von 0,04. Zudem haben die Schüler die Mensen mit einer Gesamtnote von 3,19 (bei einer Skala von 1 = sehr gut bis 5 = mangelhaft) relativ schlecht bewertet. Die beste Schule erzielte einen Wert von 2,40, die schlechteste dagegen nur einen Wert von 3,64. Vergleicht man diese Werte mit den Zufriedenheitswerten der Gäste in verschiedenen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, so wird deutlich, dass bei den Schülern eine hohe Unzufriedenheit vorherrscht. Eigene Erhebungen in zwei Mensen und einer Betriebskantine zeigen dagegen deutlich bessere Werte im Bereich von 1,9 bis 2,3 (LÜTH ET AL., 2004, 21 ff.). Auch im Vergleich zum Kundenmonitor, in dem die

Kundenzufriedenheit deutscher Bürger in verschiedenen Bereichen erhoben wird, schneidet die Zufriedenheit der Schüler unterdurchschnittlich ab (KUNDENMONITOR DEUTSCHLAND 2006).

Weiterhin zeigt sich, dass die in der Literatur vielfach diskutierte ernährungsphysiologische Qualität des Verpflegungssystems sich nicht auf die Gesamtzufriedenheit der Schüler auswirkt.<sup>1</sup> So schneiden die ernährungsphysiologisch eher ungünstig bewerteten Verpflegungsformen, die Aufbereitungsküche und die Warmverpflegung (Heseker et al., 2003), nach dem Urteil der Schüler am besten ab (s. Tab. 1). Diese Ergebnisse lassen darauf schließen, dass aus Sicht der Kunden möglicherweise andere Kriterien im Vordergrund stehen als die der Ernährungswissenschaften oder dass die Frisch- und Mischküchensysteme in der Praxis ihr Potenzial vielfach nicht ausschöpfen.

Tab. 1: Gesamtzufriedenheitsfaktor und Verpflegungssystem

Küchensystem	Mittelwert	Standard- abweichung
Frischküche	,05	1,10
Mischküche	-,17	,95
Aufbereitungsküche	,24	1,13
Warmverpflegung	,11	,83

N = 1.991; abhängige Variable: Gesamtzufriedenheit; \*\*\* p ≤ .001

Quelle: Eigene Berechnungen

Um weitere, latente Einflussgrößen aufdecken zu können, wurden in einem nächsten Schritt mittels einer Faktorenanalyse drei Faktoren ermittelt, die kumuliert 58,5% der Gesamtvarianz erklären (KMO 0,924). Aufgrund der enthaltenen Items wurden die Faktoren als „Geschmack und Qualität des Essens“ (Faktor 1) „Gestaltung der Kantine“ (Faktor 2) und „Service und Organisation“ (Faktor 3) benannt. Ähnliche Ergebnisse der Gemeinschafts-verpflegung deuten darauf hin, dass diese drei Faktoren einheitliche Wahrnehmungsmuster von Kantinen- und Mensakunden darstellen (Bober, 1990). In einem Mittelwertvergleich wird deutlich, dass sich die Schüler des 5. Jahrganges positiv über das Essen äußern, die älteren Schüler dagegen eher negativ. Sie bewerten allerdings den Service und die Organisation, aber auch die Kantine insgesamt etwas positiver als die jüngeren Schüler.

<sup>1</sup> Der Index „Gesamtzufriedenheit“ wurde aus den beiden Items („Wie zufrieden bist Du mit dem Essen und Trinken in Eurer Schulkantine?“; „Wenn Du Eurer Kantine eine Gesamtnote vergeben könntest, welche Note würdest Du verteilen?“) gebildet.

In einem weiteren Schritt wurde mithilfe einer Regressionsanalyse ermittelt, inwieweit die drei Faktoren die Zufriedenheit der Schüler beeinflussen. Die Ergebnisse zeigen, dass der Faktor „Geschmack und Qualität des Essens“ den höchsten Einfluss auf die Kundenzufriedenheit hat, gefolgt von dem Faktor „Gestaltung der Kantine“ und dem Faktor „Service und Organisation“ (s. Tab. 2). Das hohe Bestimmtheitsmaß von fast 70 % deutet auf die Güte der Erklärung hin.

Tab. 2: Regressionsmodell zur Erklärung der Gesamtzufriedenheit

Unabhängige Variablen	Beta	t-Wert
Faktor 1	,66	47,37***
Faktor 2	,39	27,71***
Faktor 3	,32	22,64***

N = 1.991; abhängige Variable: Kundenzufriedenheit; korr. R<sup>2</sup>: 0,684; F-Wert: 1177,076;

\*\*\* p ≤ 0,001

#### 4 Schlussbetrachtung

Die Ursachen für das schlechte Abschneiden der Schulmensen begründen sich in mehreren Aspekten. Einerseits wirkt sich eine Verpflichtung durch die Schule, aber auch der Zwang durch die Eltern, am Essen teilzunehmen, möglicherweise negativ auf die Zufriedenheit aus. Den schlechtesten Zufriedenheitswert erzielt eine Gesamtschule mit Essensverpflichtung vom 5. bis 10. Schuljahr. Möglicherweise führt dieser Zwang, der sich betriebsorganisatorisch ausgesprochen positiv auswirkt, zu Reaktanzeffekten (Aronson et al., 2004). Andererseits spielt aber auch das Alter der Schüler eine große Rolle. Die jüngeren Schüler (insbesondere die 5. Klässler) sind zufriedener und gehen dementsprechend häufig in die Mensa. Die Schüler der mittleren Jahrgänge (8.-10. Klasse) stellen dagegen eine problematische Zielgruppe dar. Sie essen nur selten in der Mensa und die Schüler der 9. Klassen sind auffällig unzufrieden mit dem Schulessen. Weiterhin stellt sich die Frage nach der Erwartungshaltung der Schüler. Die älteren Schüler scheinen andere Erwartungen insbesondere an das Essen zu haben, da sie dieses schlechter bewerten als die jüngeren Schüler.

Im Vergleich zu anderen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen fällt das Ergebnis der Schülerbefragung relativ schlecht aus. Die jüngeren Schüler sind noch einigermaßen zufrieden mit ihrer Verpflegungssituation, mit zunehmendem Alter lässt die Akzeptanz jedoch deutlich nach. Insbesondere die geschmacklichen Aspekte werden vermehrt negativ beurteilt, diese haben jedoch den höchsten Einfluss auf die Gesamtzufriedenheit. Die großen Unterschiede zwischen den verschiedenen Schulen deuten darauf hin, dass es erhebliche Handlungsspielräume für Schulträger und Mensaleitungen gibt. Die beste Schule hebt sich v. a.

durch die durch die gute Beurteilung des Essens und des Personals hervor. Die Schüler bekommen dort auch mal ihr Lieblingsessen und fühlen sich gut versorgt. Diese Schule bietet dabei aber nicht optimale organisatorische Voraussetzungen (bspw. müssen die Schüler das Essen eine Woche im Voraus bestellen). Zudem deuten die bisherigen Ergebnisse darauf hin, dass die Verpflegungssysteme in keinem systematischen Zusammenhang mit der Zufriedenheit stehen. Dies zeigt, dass vor Ort auch bei suboptimalen Voraussetzungen eine hohe Zufriedenheit erreicht werden kann. Insgesamt deuten die Ergebnisse an, dass es Potenziale für ein systematisches Qualitätsmanagement (TQM) gibt. Um diesbezüglich jedoch verlässlichere Ergebnisse zu erhalten, ist eine Befragung einer höheren Anzahl von Schulen notwendig.

## Literatur

- Aronson, E., Wilson, T. D. and Akert, R. M. (2004): Sozialpsychologie. 4., aktualisierte Auflage. München (u. a.): Person Studium.
- Barlovic, I. (1999): Kinder in Deutschland – ihre Lebenssituation, ihre Vorlieben, ihre Konsumwelt. In: Leonhäuser, I.-U. und Berg, I. (Hrsg.): Kids & Food: Essverhalten von Kindern - Wunsch und Wirklichkeit, XIII. Symposium Wissenschaft & Ernährungspraxis, 25. September 1998. Bingen: AMC Verlag: S. 10-32.
- Benecke, A. und Vogel, H. (2005): Übergewicht und Adipositas. In: Robert-Koch-Institut: Gesundheitsberichterstattung des Bundes, Heft 16, Berlin: Robert-Koch-Institut.
- Bober, S. (1990): Gemeinschaftsverpflegung im Urteil der Gäste. Messverfahren, Beurteilungsmerkmale, Messergebnisse. Hamburg: Behr's Verlag.
- Booth, L. P., Neale, R. J. and Tislon, C. H. (1990): Consumer Survey of School Meals. In: British Food Journal, Vol. 92, No. 6, pp. 22-31.
- Heseker, H. et al. (2003): Ernährung und Schule – Ernährung in Ganztagschulen, Teil 2: Institutionalisierung und Möglichkeiten der Schulverpflegung. In: Ernährungs-Umschau, Bd. 50, Nr. 4, S. B13-B16.
- Heseker, H. und Schmidt, A. (2000): Epidemiology of obesity. In: Therapeutische Umschau – Revue thérapeutique 2000, Vol. 57, No. 8, pp. 478-481.
- Heindl, I. (2003): Studienbuch der Ernährungsbildung. Ein europäisches Konzept zur schulischen Gesundheitsförderung. Bad Heilbrunn: Klinkhardt.
- Heyer, A. (2002): 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. 3. Auflage. Hohengehren: Schneider Verlag: S. 13-30.
- Kaiser, B. und Kersting, M. (2001): Frühstücksverzehr und kognitive Leistungsfähigkeit von Kindern – Eine Auswertung von Literaturbefunden. In: Ernährung im Fokus, Heft 1, S. 5-12.
- Keller, I. (2005): Strategien der Weltgesundheitsorganisation – Ernährung, Bewegung und Gesundheit. In: Ökologisches Wirtschaften, Nr. 1, S. 12.
- Kersting, M. und Alexy, U. (2001): Optimix. Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen. 2. Auflage. Bonn: aid Verbraucherschutz. Ernährung. Landwirtschaft e. V.
- Kersting et al. (1995): Mahlzeiten, Lebensmittelverzehr und Nährstoffzufuhr von Schülern bei Ganztagsunterricht. In: Ernährungsforschung, Nr. 40, S. 145-154.
- Kundenmonitor Deutschland (2006): Kundenzufriedenheit in Deutschland 2006. Unter: <http://www.kundenmonitor.de>. Abrufdatum: 20.09.2006.
- Lüth, M., Spiller, A. und Enneking, U. (2003): Chancen und Potenziale von Öko-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung am Beispiel der Verzehrgewohnheiten von Mensa- und Kantinenbesuchern. Projekt-abschlussbericht für das BMVEL im Rahmen des Bundesprogramms ökologischer Landbau. Göttingen.
- Meyer, M. K., Conklin, M. T. and Carr, D. H. (1997): High School Food Survey, Mississippi.
- o. V. (2005a): Definition und Determinanten des Ernährungsverhaltens. Unter: <http://www.agev.net/wissenswertes/ev/determinanten.htm>. Abrufdatum: 20.10.2005.
- o. V. (2005b): Lebensstil und Gesundheit. Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen. Unter: [www.bll-online.de/downloads/positionspapier.pdf](http://www.bll-online.de/downloads/positionspapier.pdf). Abrufdatum: 20.10.2005.
- Parasuraman, A., Berry, L.L. and Zeithaml, V.A. (1988), "Servqual: A Multiple-Item Scale for Measuring Customer Perceptions of Service Quality". In: Journal of Retailing, Vol. 64, No. 1, pp.12-40.

- Sichert-Hellert, W. et al. (2000): Wasserzufuhr und Getränkekonsum von Kindern und Jugendlichen - Ergebnisse der DONALD-Studie. In: aid Verbraucherdienst, Bd. 45, Nr. 9, S. 575-578.
- Simon, H., Homburg, C. (1997): Kundenzufriedenheit. Wiesbaden: Gabler Verlag.
- ZMP/CMA (2005): Marktstudie: Die Schulverpflegung an Ganztagschulen. Bonn.