



universität  
wien

# DIPLOMARBEIT / DIPLOMA THESIS

Titel der Diplomarbeit / Title of the Diploma Thesis

„Optimierung der Schulverpflegung an ausgewählten Standorten im süddeutschen Raum als Impuls für den österreichischen Schulsektor – eine qualitative Studie“

verfasst von / submitted by

Rebecca Kerschbaumer

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of

Magistra der Naturwissenschaften (Mag.rer.nat.)

Wien / Vienna, 2019

Studienkennzahl lt. Studienblatt /  
degree programme code as it appears on  
the student record sheet:

A 190 347 477

Studienrichtung lt. Studienblatt /  
degree programme as it appears on  
the student record sheet:

Lehramtsstudium UF Französisch &  
UF Haushaltsökonomie und Ernährung

Betreut von / Supervisor

Ass.-Prof. Dr. paed. habil. Claudia Maria Angele



## Eidesstattliche Erklärung

Hiermit gebe ich die Versicherung ab, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig und ohne Benutzung anderer als der angegebenen Hilfsmittel angefertigt habe. Alle Stellen, die wörtlich oder sinngemäß aus veröffentlichten und nicht veröffentlichten Publikationen entnommen sind, sind als solche kenntlich gemacht. Die Arbeit wurde in gleicher oder ähnlicher Form weder im In- noch im Ausland (einer Beurteilerin/einem Beurteiler zur Begutachtung) in irgendeiner Form als Prüfungsarbeit vorgelegt.

Wien, 25. Jänner 2020

---

Rebecca Kerschbaumer

# DANKSAGUNG

Ich möchte mich in erster Linie bei meiner Betreuerin Frau Ass.-Prof. Dr. Claudia Angele bedanken, ohne deren Unterstützung und fachlichen Rat diese Arbeit nicht zustande gekommen wäre. Außerdem sei an dieser Stelle ein großes Dankeschön an Frau Keßler und Frau Stauber ausgesprochen, ohne deren Engagement die Forschungsarbeit nicht möglich gewesen wäre, sowie an alle Beteiligten der Interviews. Ihre Bereitschaft, ihre Erfahrungen und Vorstellungen in den Interviews zu teilen, leistet einen wichtigen Beitrag Verbesserung der Schulverpflegungssituation.

Weiters möchte ich mich bei meinen großartigen Eltern bedanken, die mich auf meinem Weg durchs Studium immer wieder moralisch unterstützt, ermutigt und aufgebaut haben! Vielen Dank!

Ein Dank gebührt auch Stefan Bruckberger, dessen Unterstützung bei den Laborübungen unentbehrlich für mich war und Melanie Seiser, die mir als treue Lernpartnerin während der Sprachübungen zur Seite gestanden ist.

Abschließend möchte ich noch Philipp Wagner für seinen moralischen Rückhalt und all den technischen Support danken, den er mir auf dem Weg durch das ganze Studium und nicht zuletzt beim Verfassen der Diplomarbeit zukommen hat lassen! Und natürlich Kerstin Pleschberger: wer hätte gedacht, dass wir nach so vielen Jahren noch einmal gemeinsam auf Bibliotheks-Bänken, Seite an Seite, unsere Abschlussarbeiten verfassen? Danke für jeden geistigen Support, jedes informative Gespräch und jegliche Hilfestellung!

## Abkürzungsverzeichnis:

AGES	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
AHV	Außer-Haus-Verpflegung
B1	Befragte*r des anonymisierten Interviews Nr. 1
B2	Befragte*r des anonymisierten Interviews Nr. 2
B3	Befragte*r des anonymisierten Interviews Nr. 3
B4	Befragte*r des anonymisierten Interviews Nr. 4
B5	Befragter des anonymisierten Interviews Nr. 5
BMASGK	Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
BMI	Body-Mass-Index
BuT	Bildungs- und Teilhabepaket
DACH	Apronym für Deutschland (D), Österreich (A) und Schweiz (CH)
D-A-CH	Apronym für Deutschland, Österreich und Schweiz
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
DSEB	Didaktische Servicestelle Ernährungsbildung
FKE	Forschungsinstitut für Kinderernährung
GKK	Gebietskrankenkasse
HVB	Hauptverband der österreichischen Sozialversicherungsträger
IfB	Institut für Bildungsconsulting
JRC	Joint Research Center der Europäischen Union
KiTa	Kindertagesstätte
KNB	Kompetenzstelle für Nachhaltige Beschaffung
LuL	Lehrerinnen und Lehrer
NQZ	Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule
NÖ	Niederösterreich
OÖ	Oberösterreich
PH	Pädagogische Hochschule
PISA	Programme for International Student Assessment
QDA	Qualitative Datenanalyse bzw. engl. Qualitative Data Analysis
SGE	Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
SuS	Schülerinnen und Schüler
VNS-BW	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung des Landes Baden-Württemberg

# Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1 - Prozentualer Durchschnittswert d. Teilnahme am Mittagessen in d. deutschen Bundesländern (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 41) .....	16
Abbildung 2 - Bewirtschaftungsformen der deutschen Schulkantinen (Arens-Azevêdo et al., 2015, S.27).....	17
Abbildung 3 - Fünf Dimensionen nachhaltiger Ernährung (eigene Darstellung nach von Koerber, S. 261, 2014) .....	49
Abbildung 4 - Bewertung des Schulspeiseraums (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 71).....	59
Abbildung 5 - Platzbedarf und Tischgröße (Hartjes & Eissing, 2011, S. 50).....	61
Abbildung 6 - Schritte der empirischen Forschung, in Anlehnung an Altenschmidt & Stark (2016, S. 44) .....	92
Abbildung 7 - Forschungsergebnisse: Wortwolke der Kodes (MAX-QDA) .....	110
Abbildung 8 - Forschungsergebnisse: Kategoriensystem gegliedert in 12 Hauptkategorien (eigene Darstellung) .....	112
Abbildung 9 - Forschungsergebnisse: zeitliche Anforderung an die Schulverpflegung (eigene Darstellung) .....	113
Abbildung 10 - Forschungsergebnisse: Raumgestaltung (eigene Darstellung) .....	116
Abbildung 11 - Forschungsergebnisse: Speisengestaltung und 13 Subkategorien (eigene Darstellung) .....	122
Abbildung 12 - Forschungsergebnisse: Wunsch nach besserer Speisenqualität (eigene Darstellung) .....	124
Abbildung 13 - Forschungsergebnisse: Frische in den Speisen (eigene Darstellung).....	127
Abbildung 14 - Forschungsergebnisse: Speisen für Jugendliche (eigene Darstellung) .....	129
Abbildung 15 - Forschungsergebnisse: Umweltschutz & Nachhaltigkeit - Maßnahmen (eigene Darstellung) .....	138
Abbildung 16 - Forschungsergebnisse: Preisvorstellungen für das künftige Mittagessen (eigene Darstellung) .....	145
Abbildung 17 - Forschungsergebnisse: Bezahlungssystem: Mensachip vs. Bargeldkasse (eigene Darstellung) .....	147
Abbildung 18 - Forschungsergebnisse: Mitbestimmung (eigene Darstellung).....	149
Abbildung 19 - Forschungsergebnisse: Kontrolle in der Schule (eigene Darstellung) .....	151
Abbildung 20 - Forschungsergebnisse: Caterer (eigene Darstellung) .....	153
Abbildung 21 - Forschungsergebnisse: Lehrer*innen-Schüler*innen-Interaktion (eigene Darstellung) .....	155
Abbildung 22 - Forschungsergebnisse: Gesundheit und Schulverpflegung (eigene Darstellung) .....	156

Abbildung 23 - Forschungsergebnisse: Genuss & Geschmack (eigene Darstellung).....	159
Abbildung 24 - Forschungsergebnisse: Image & Reputation der Schulmensa (eigene Darstellung) .....	162
Abbildung 25 – zwölf abgeleitete Empfehlungen aus den Interviews (eigene Darstellung) .....	168
Abbildung 26 - Interviewerin-Feedback zu Frage 1 (Auswertung Google Forms) .....	174
Abbildung 27 - Interviewerin-Feedback zu Frage 2 (Auswertung Google Forms) .....	175
Abbildung 28 - Interviewerin-Feedback zu Frage 3 (Auswertung Google Forms) .....	175
Abbildung 29 - Interviewerin-Feedback zu Frage 5 (Auswertung Google Forms) .....	176
Abbildung 30 - Interviewerin-Feedback zu Frage 7 (Auswertung Google Forms) .....	177
Abbildung 31 - Sechs Gütekriterien qualitativer Forschung (eigene Darstellung, nach Mayring, 2016, S. 144-148) .....	180
Abbildung 32 - schematische Darstellung des Forschungsprozesses (eigene Darstellung)	181
Abbildung 33 - Ablaufmodell Analysevorgang (eigene Darstellung).....	183

# TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 1 -- Praxis der Umsatzbesteuerung auf Mittagsverpflegung (Riegler&Riegler, 2012, S.91).....	22
Tabelle 2 - Übersicht der Österreichischen Informationsmaterialien zur (schulischen) Gemeinschaftsverpflegung (eigene Darstellung) .....	39
Tabelle 3 - Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung, konkrete Maßnahmen (DGE, 2018b, S.37-38) .....	53
Tabelle 4 - Lebensmittelauswahl zur Frühstück- und Zwischenverpflegung (DGE, 2018b, S.14) .....	68
Tabelle 5 - Die 13 Säulen qualitativen Denkens nach Mayring (2016, S. 25-39).....	95
Tabelle 6 - Kodierleitfaden für die vorliegende Forschungsarbeit (Aufbau nach Mayring, 2010) .....	301

# Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung .....	3
1.1	Problemstellung .....	4
1.2	Ziele der Arbeit.....	6
1.3	Aufbau der Arbeit .....	7
2	Theoretischer Hintergrund und Forschungsstand .....	9
2.1	Schulverpflegung in Europa .....	9
2.2	Rahmenbedingungen – Schulverpflegung in Deutschland.....	15
2.2.1	Zahlen und Fakten .....	15
2.2.2	Angebot und Nutzung des Schulessens in Deutschland.....	15
2.2.3	Wirtschaftlichkeit deutscher Schulkantinen.....	16
2.2.4	Verpflegungssysteme im deutschen Schulverpflegungsbereich .....	24
2.2.5	Ausgabesysteme in deutschen Schulkantinen.....	27
2.2.6	Zwischenmahlzeiten in deutschen Schulen .....	28
2.2.7	Getränkeangebot in deutschen Schulen.....	30
2.2.8	Schulobst und Milch-Programm der EU in Deutschland .....	32
2.3	Schulverpflegung in Baden-Württemberg .....	34
2.4	Schulverpflegung in Österreich.....	36
2.5	Herausforderungen in der Schulverpflegung .....	44
2.5.1	Richtlinien zur Schulverpflegung .....	44
2.5.2	Zeit und zeitliche Rahmenbedingungen der Schulverpflegung .....	46
2.5.3	Umweltschutz und Nachhaltigkeitsaspekt der Schulverpflegung .....	48
2.5.4	Genuss in der schulischen Gemeinschaftsverpflegung .....	54
2.5.5	Raumgestaltung, -ausstattung und räumliches Ambiente des Speisesaals .....	57
2.5.6	Aktive Mitbestimmung in der Schulverpflegung .....	62
2.5.7	Gesundheitsförderung durch und mit Schulverpflegung .....	64
2.5.8	<i>Nudging</i> in der Schulverpflegung.....	70
2.5.9	Stigma der Schulkantine .....	76
2.5.10	Schulkantinen als Lernräume .....	81
3	Zwischenfazit: Bereiche zur Optimierung der Schulverpflegung .....	85

4	Empirische Forschungsarbeit .....	87
4.1	Status-Quo der teilnehmenden Schulen und Schulkantine .....	87
4.2	<i>Community Based Research</i> – Theorie und Forschungsgrundsätze .....	88
4.2.1	<i>Community Based Research</i> – praktische Umsetzung .....	92
4.3	Qualitative Sozialforschung .....	94
4.3.1	Leitfadengestützte Interviewführung .....	97
4.3.2	Durchführung der Interviews .....	99
4.3.3	Qualitative Inhaltsanalyse .....	100
4.3.4	Computergestützte qualitative Sozialforschung .....	104
4.3.5	Interviewaufbereitung und -auswertung .....	107
4.4	Darstellung und Interpretation der erhobenen Daten .....	109
4.4.1	Hauptkategorien und zentrale Themen der Interviews .....	112
5	Fazit aus den Interviewergebnissen – Zwölf Empfehlungen zur Optimierung der Schulverpflegung aus Sicht der befragten Akteur*innen .....	166
5.1	Effektive Zeit zum Mittagessen in der Schulkantine .....	168
5.2	Raumgestaltung des Schulspeisesaals .....	169
5.3	Speisenqualität .....	169
5.4	Umweltschutz und Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung .....	169
5.5	Wirtschaftliche Aspekte der Schulverpflegung .....	170
5.6	Mitbestimmung in der Schulverpflegung .....	170
5.7	Kontrolle und Aufsicht im Speisesaal .....	170
5.8	Schulkantinenbetreiber/Schulcaterer .....	170
5.9	Schüler*innen-Lehrer*innen-Interaktion .....	171
5.10	Gesundheit und Schulverpflegung .....	171
5.11	Genuss & Geschmack .....	171
5.12	Imagepflege der Schulkantine .....	171
6	Interviewfeedback .....	173
7	Conclusio .....	179
7.1	Kritische Methodendiskussion und Limitationen .....	179
7.2	Gesamtfazit und Ausblick .....	187

7.2.1	<i>Best Practice Research</i> .....	188
8	Literaturverzeichnis .....	195
9	Appendix .....	213
9.1	Interviewstart – Einführung & Begrüßung .....	213
9.2	Interviewabschluss .....	214
9.3	Interviewleitfaden Eltern .....	215
9.4	Interviewleitfaden Lehrer*innen .....	218
9.5	Interviewleitfaden Schulleitung .....	221
9.6	Transkriptionsleitfaden des Projektteams .....	224
9.7	Transkription Eltern-Interviews .....	227
9.7.1	Schulverpflegung.3.1.2019-06-24.....	227
9.7.2	Schulverpflegung.3.2.2019-06-24.....	227
9.7.3	Schulverpflegung.4.1.2019-06-25.....	237
9.7.4	Schulverpflegung.4.2.2019-06-25.....	241
9.8	Transkription Lehrer*innen-Interviews .....	244
9.8.1	Schulverpflegung.2.2010-06-24 .....	244
9.8.2	Schulverpflegung.5.2019-06-25 .....	251
9.9	Transkription Schulleitung-Interviews .....	258
9.9.1	Schulverpflegung.1.2019-06-24 .....	258
9.9.2	Schulverpflegung.6.2019-06-25 .....	263
9.10	anonymisierte Notizen zur Interviewvorbereitung – Interview 3 .....	270
9.11	Auswertung qualitativer Inhaltsanalyse – Paraphrasen, Generalisierung und Kodes 272	
9.11.1	Kodierleitfaden .....	301
9.12	Feedbackbogen Interviewerin .....	311

## Abstract (Deutsch)

Die sich wandelnde, wissenschaftliche Praxis erfordert verstärkt eine Forschung für und mit der Gesellschaft (*Community Based Research*) zu betreiben. Im Rahmen dieser Diplomarbeit wurde an einem Forschungsprojekt zur Optimierung der Schulverpflegung für einen Schulstandort im süddeutschen Raum mitgewirkt. Das Forschungsbestreben, welches von mehreren Schulen des Sekundarschulwesens an die wissenschaftliche *Community* herangetragen wurde, sollte die Datengrundlage für die Neukonzipierung einer Schulmensa, insbesondere deren Verpflegungssituation, schaffen. Ausgehend vom Forschungsauftrag der schulischen Gemeinschaften sowie auf Basis einer theoretischen Einbettung des Themenfeldes Ernährung in das aktuelle Forschungsfeld der Schulverpflegung, wurden zunächst die aktuellen Rahmenbedingungen der Schulspeisung in Ganztagschulen des Sekundarschulbereichs im deutschsprachigen Raum beleuchtet sowie die zentralen Herausforderungen der Schulverpflegung analysiert. Auf Basis dieser theoretischen Analyse und in Zusammenarbeit mit den schulischen *Communities* wurden in diesem Teilprojekt in einem qualitativen Forschungsdesign Daten in leitfadengestützten Interviewgesprächen in der Gruppe der erwachsenen Schullehrer\*innen an den Schulstandorten erhoben. Im Zuge der Erhebung wurden zudem auch Beobachtungen der Interviewsituation mittels Feedback-Fragebögen geteilt und dadurch Daten zur Validierung des Forschungsdesigns generiert. Die Forschungsergebnisse legen nahe, dass die Schulgemeinschaften hinsichtlich der Optimierung nicht nur eine ausgewogene und abwechslungsreiche Schulverpflegung fordern, sondern auch Vorstellungen im erweiterten Kontext der Schulverpflegung bestehen, unter anderem in Hinblick auf räumliche und zeitliche Gestaltung und Umweltschutz- und Nachhaltigkeitsmaßnahmen. Durch die Dokumentation der wissenschaftlichen Vorgehensweise dieser qualitativen Sozialforschung in Kooperation mit schulischen Gemeinschaften soll aufgezeigt werden, wie *Community Based Research* im Schulverpflegungssektor erfolgen kann. Diese Diplomarbeit bildet die Basis für weitere *Community Based Research* Projekte im Feld der schulischen Gemeinschaftsverpflegung und zeigt konkrete Impulse der Forschung mit der Gesellschaft für den österreichischen Schulverpflegungssektor auf.

## Abstract (English)

Changing scientific practice increasingly requires research for and with the society – a community-based approach. In the scope of this thesis, the research project contributed to improve the school catering concept for two school communities in the south of Germany. The research endeavour, proposed by several secondary schools, was supposed to create the data basis for the refurbishment of the school canteen and in particular the redesign of the school's provisions situation. This diploma thesis is one sub-project and avail itself of qualitative analysis methods. Based on extensive theoretical analyses in scientific research of school nutrition and the current school provisions practices in Austrian and German schools in the first part of this final thesis, six guided interviews were created and conducted, to illuminate the ideas and pre-conceptions of optimal school food provisions in the group of parents, teachers and headmasters. Furthermore, some data of the field were collected in online feedback questionnaires, to validate the findings and discuss the methodologies. The results suggest that the school communities not only demand balanced and varied meal plans regarding the optimization of the school food situation, but also ideas in a wider context of school provisions, such as spatial and temporal adaptations and sustainability measures were identified through the interviews. In documenting the steps of this qualitative social research in cooperation with school communities in a detailed way, the thesis demonstrates how community-based research can be realized in an educational and social context. This thesis also provides the basis for further community-based research projects in the field of school catering, such as the fast-growing Austrian school provisions sector.

# 1 Einleitung

In Europa stellt Ernährung zum Zeitpunkt ein untergeordnetes Handlungsfeld auf politischer Ebene dar. Dieser mindere Stellenwert spiegelt die Eingliederung des Ernährungsbereiches in die verschiedensten Ministerien wider, wo er teils keine namentliche Erwähnung in der Zuständigkeitsbezeichnung der einzelnen Ämter erhält.

In Österreich wird der politische Bereich der Ernährung zum gegenwärtigen Zeitpunkt im Sozialministerium mitverwaltet, wo dieser namentlich keine Anführung in der Bezeichnung des Ministeriums erfährt (Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz, 2019).

Auch in Frankreich und der französischen Politlandschaft, taucht keine namentliche Erwähnung des Themenfeldes Ernährung in der Bezeichnung einer legislativen Institution auf. Mitverwaltet werden Ernährungsagenden im französischen Ministerium für Solidarität (Ministère de la Solidarité et de la Santé, 2019).

In anderen europäischen Ländern sind ähnliche Tendenzen zu erkennen.

In Deutschland hingegen ist der Bereich der Ernährung politisch im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft verankert. Die explizite Anführung in der Ministeriumsbezeichnung lässt auf eine höhere gesellschaftliche und politische Bedeutung des Themenfeldes Ernährung schließen (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2019b).

Ernährung im Allgemeinen bleibt jedoch in Europa ein politisch unterrepräsentiertes Feld.

Dieser Umstand scheint waghalsig, angesichts der Herausforderungen, denen sich Politik und Wirtschaft stellen müssen. Ernährungsassoziierte Krankheiten nehmen zu (Riley & Cowan, 2018) und die daraus resultierenden finanziellen Folgen im sozioökonomischen Bereich steigen exponentiell (Hackl, Halla, Hummer & Pruckner, 2010) an.

Jedoch schwinden von Generation zu Generation die grundlegenden Ernährungskompetenzen und das faktische Wissen um die gesundheitsförderliche Ernährung (Max Rubner-Institut, 2008, S. 98-107).

Begünstigt wird dieser Trend durch den Wandel des allgemeinen Wertesystems, insbesondere durch den Aufbruch der traditionellen Familienstrukturen und der zunehmenden Erwerbstätigkeit der Frauen (Brunner, 2011, S. 207).

Daraus resultieren Neuerungen und wechselnde Zuständigkeiten in der Nahrungszubereitung und -beschaffung sowie die, in diesem Zusammenhang, tradierten Werte und Kenntnisse.

Neben den Eltern oder Erziehungsberechtigten kommt der Schule dadurch ein immer höherer Stellenwert in der Vermittlung von Ernährungskompetenz zu (Arens, 2011, S. 300).

## 1.1 Problemstellung

Die Gemeinschaftsverpflegung verzeichnet den Trend, dass immer mehr Mahlzeiten, bereits von frühester Kindheit an, außer Haus konsumiert werden (Regio-Data Research GmbH, 2019; Rückert-John, 2007, S. 32).

Die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) von Kindern und Jugendlichen erfährt dabei gerade eine Renaissance. Seit der sogenannten Bildungswende nach PISA im ersten Jahrzehnt des 21. Jahrhunderts, wird der Ganztags-Schulbereich im deutschsprachigen Raum ausgebaut (Dzierzbicka & Horvath, 2008). Mit dem Ausbau der Ganztagschulen wächst auch das Angebot der schulischen Verpflegungsleistung in Primar- und Sekundarbereich.

Oftmals stehen Schulen mit der Umstellung auf ein Ganztagsangebot vor neuen Herausforderungen, neben pädagogischen Entscheidungen müssen fortan auch Entscheidungen hinsichtlich Caterer respektive Verpflegungssituation getroffen werden. Hierbei spielen nicht mehr nur wirtschaftliche Entscheidungen hinsichtlich des günstigsten Anbieters, sondern auch qualitative Aspekte, wie ernährungsphysiologische Faktoren, Zertifizierungen oder die Herkunft der eingesetzten Lebensmittel eine Rolle.

Schulische Akteur\*innen und allen voran Eltern befürworten, Schüler\*innen<sup>1</sup> eine möglichst ausgewogene Kostform angedeihen zu lassen, die über die optimale körperliche Versorgung hinaus auch die Hirnentwicklung unterstützt (Bender, 2015, S. 49-52).

In Zeiten des kollektiven Kampfes gegen den Klimawandel wollen auch Schulen in Schulkantinen nachhaltig agieren.

Dazu werden die artgerechte Aufzucht von Tieren für Fleischerzeugnisse und Milchprodukte, der biologische Anbau von pflanzlichen Lebensmitteln sowie deren regionaler Bezug und saisonaler Einsatz und der Verzicht von Verpackungsmaterial wie auch Einweg-Geschirr in der Schulverpflegung vermehrt berücksichtigt.

Darüber hinaus treffen Schulen als inklusiver Raum auch Entscheidungen unter Einbeziehung der Diversität der Esser\*innen: Neben den verschiedensten ethnischen Esskulturkreisen müssen Schulkantinenbetreiber heute mehr denn je die verstärkt in die Mitte der Gesellschaft rückenden alternativen Ernährungsformen (Vegetarismus, Veganismus und weitere alternative Ernährungsformen) respektieren und Mahlzeiten für Personengruppen mit Lebensmittelunverträglichkeiten sowie -intoleranzen bereitstellen.

---

<sup>1</sup> Im Sinne einer Kenntlichmachung und Anwendung einer geschlechterinklusive(n) Schriftsprache soll in dieser Abschlussarbeit der Gender-Stern (Asterisk, \*) zur Anwendung kommen, wenn eine geschlechterneutrale Formulierung nicht möglich ist. Der Gender-Asterisk soll dabei einen genderbewussten Umgang mit Sprache widerspiegeln und neben den männlichen und weiblichen ebenso nicht-binäre Geschlechtsidentitäten zum Ausdruck bringen.

Unter Berücksichtigung dieser wirtschaftlichen und ernährungsspezifischen Aspekte kann die Wahl für ein passendes Verpflegungsangebot in der Schule zu einem diffizilen Unterfangen werden.

Die letztendliche Entscheidung hinsichtlich der Betriebsart der Schulkantine sowie die Wahl für Schulkantinenbetreiber\*innen obliegt meistens nicht zur Gänze den Schulleitungen sondern, je nach Staat, den Kommunen und/oder dem betreffenden Bundesland und deren Kultusministerien oder den Bildungsdirektionen.

Diese Entscheidungshoheit wird allerdings in den letzten Jahren aus wissenschaftlicher Sicht angezweifelt und neue Forschungsansätze hinsichtlich der Entscheidungsfindung werden diskutiert.

Zum einen erfährt der Ansatz des *Community Based Research* einen verstärkten Zuspruch durch die wissenschaftliche Gemeinschaft (Hall, Etmanski & Dawson, 2014; Halseth, Markey, Ryser & Manson, 2016) und die Zivilbevölkerung.

Andrerseits wird in Online- und Printmedien von schlechten Auslastungen bis hin zur Boykottierung von Schulmensen im deutschsprachigen Raum medial wirksam berichtet.

Aus einem Onlineartikel, erschienen im April 2019, geht beispielsweise hervor, dass im Zusammenhang mit der *Fridays for Future*-Debatte Schüler\*innen die Schulmensa in Kilsheim/Baden-Württemberg boykottierten, aufgrund der Vernachlässigung der Nachhaltigkeits-Dimension durch den Schulcaterer (Werner, 2019).

Das Institut für Bildungsconsulting der Pädagogischen Hochschule Weingarten zielt mit seiner didaktischen Servicestelle für Ernährungsbildung (Institut für Bildungsconsulting, PH Weingarten, 2019) darauf ab, den Weg der neuen Sozialforschung einzuschlagen und mittels *Community Based Research* situativ adaptierte Konzepte zu erarbeiten.

Eine solche Weiterentwicklung eines Schulverpflegungskonzeptes wird zum gegenwärtigen Zeitpunkt in zwei ausgewählten Schulstandorten in Baden-Württemberg, im Rahmen einer Neugestaltung der gemeinsam genutzten Schulmensa, erarbeitet. Eine Verbundschule, bestehend aus einem Gymnasium und einer Realschule, in einer Stadt in der Größe von circa 12.000 Einwohnern, plant vor der Neueröffnung im Schuljahr 2020/21 ihre gemeinsam genutzte Schulkantine grundlegend zu sanieren. Ein umfassendes Forschungsprojekt wurde hierfür umgesetzt, um die Grundlagen für ein auf *Community Based Research* basiertes Kantinenkonzept zu erstellen. Der Schulstandort möchte mithilfe des Institutes für Bildungsconsulting der Pädagogischen Hochschule (PH) Weingarten, näherhin der darin angesiedelten didaktischen Servicestelle Ernährungsbildung (DSEB), einen neuen Weg beschreiten und so ein nachhaltiges und dauerhaft zufriedenstellendes sowie

gesundheitsförderliches Mittagsangebot für die Lernenden und Lehrenden des Schulzentrums schaffen.

Die vorliegende wissenschaftliche Arbeit soll im Zuge der Zusammenarbeit mit der didaktischen Servicestelle Ernährungsbildung im Institut für Bildungsconsulting der PH Weingarten sowie der Universität Wien in den Prozess der wissenschaftlichen Grundlagenanalyse am Schulstandort unterstützend einhaken und die Basis für weitere *Community Based Research* Projekte schaffen.

## 1.2 Ziele der Arbeit

Die zentralen Fragen, die im Verlaufe einzelner Teilschritte in dieser Forschungsarbeit behandelt werden sollen, sind die folgenden:

Wie können mittels *Community Based Research* die Vorstellungen unterschiedlicher Akteur\*innen im schulischen Setting in eine Optimierung der Schulverpflegung in zwei ausgewählten Schulstandorten in Süddeutschland zielgerichtet einfließen?

Welche Impulse können aus der Planung und Durchführung dieses Projekts im Sinne eines *Best Practice* Beispiels für den österreichischen Bildungssektor erwachsen?

Es soll dabei auch aufgezeigt werden, ob und inwiefern das Projekt der Didaktischen Servicestelle Ernährungsbildung an der PH Weingarten als Modell in verschiedenen, künftigen Umstellungsprozessen der Verpflegungsoptimierung im österreichischen Sekundarschulbereich etabliert werden kann. Diese Arbeit soll auch als Grundlage für vorhin künftige Projekte dienen, indem sie die Resultate der wissenschaftlichen Herangehensweise festhält, sowie die Ergebnisse der Bedarfsanalyse, welche mittels qualitativer Forschungstools ermittelt wurden, dokumentiert. Der *Community Based Research*-Ansatz soll im Nachhinein als *Good-* oder *Best Practice* Zugangsweise dargelegt werden und die Möglichkeiten für die aktive Partizipation der verschiedenen Akteur\*innen darstellen.

Studien wie jene von Winkler, G. & Deumert (2007) oder Empfehlungen von offizieller Seite, wie die Qualitätsstandards zur Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (Arens-Azevêdo et al., 2018b), belegen, dass die Zufriedenheit mit den getroffenen Maßnahmen betreffend der Umstellung des Speisenangebotes steigt, wenn die Akteur\*innen, vor allem Schüler\*innen, in den Entscheidungsprozess miteinbezogen werden.

Um längerfristig positive Effekte hinsichtlich Zufriedenheit und Akzeptanz des Angebots der Schulverpflegung zu erreichen und mehr Schüler\*innen in die Kantinen zu locken, wird empfohlen, *Community Based Research* als Grundlage für die Erforschung der Vorstellungen der Betroffenen heranzuziehen.

Einen Beleg dafür lieferte der Abschlussbericht von Arens-Azevedo et al. (Arens-Azevêdo, Schillmöller, Hesse, Paetzelt & Roos-Bugiel, 2015a) mit der bundesweit angelegten

Untersuchung der Schulverpflegung in Deutschland. Schüler\*innen scheinen zufriedener mit der Art des Speise- und Getränkeangebotes, wenn sie aktiv an dessen Gestaltung teilhaben (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 71-72).

Hauptziel der vorliegenden qualitativen Forschungsarbeit ist die Erforschung der Vorstellungen verschiedener Akteur\*innen im schulischen Bereich durch problemzentrierte Interviews, um aus den Ergebnissen Empfehlungen für die Optimierung der Schulverpflegung im konkreten schulischen Setting abzuleiten.

### **1.3 Aufbau der Arbeit**

Diese Diplomarbeit gliedert sich in einen theoretischen und einen empirischen Teil. Zunächst werden der europäische Kontext und gewählte Beispiele der Schulverpflegungspraxis einzelner Mitgliedsstaaten beleuchtet (vgl. Kapitel 2.1). Anschließend befasst sich der nächste theoretische Abschnitt mit der Schulverpflegungssituation im deutschsprachigen Raum (vgl. Kapitel 2.2). In einem ersten Teil erfolgt die theoretische Erarbeitung der schulischen Verpflegungssituation in einer ausführlichen Sachanalyse hinsichtlich ihrer Auslastung, ihrer Wirtschaftlichkeit, den existierenden Verpflegung- und Ausgabesystemen sowie des Speisen- und Zwischenspeisenangebots in Deutschland. Da die qualitative Forschung im süddeutschen Raum durchgeführt wurde und in Deutschland Entscheidungen hinsichtlich des Schul- als auch des Schulverpflegungsangebots den Ländern obliegen, werden in einem weiteren Kapitel (vgl. Kapitel 2.3) die Rahmenbedingungen des Schulessens in Baden-Württemberg skizziert. Die spezifische Verpflegungssituation in österreichischen Ganztagschulen des Sekundarbereichs wird anschließend erläutert (vgl. 2.4). Abgerundet wird Kapitel 2 durch eine theoretische Auseinandersetzung mit den zentralen Herausforderungen der Schulverpflegung, welche sich zudem in den Forschungsergebnissen wieder finden (vgl. Kapitel 2.5). In Kapitel 3 wird ein Zwischenfazit gezogen, um einen Überblick über die generierte Wissensgrundlage für die empirische Forschung zu schaffen.

Im empirischen Teil dieser Diplomarbeit wird der qualitativen Sozialforschung Rechnung getragen. Die durch das qualitative Forschungsinstrument der leitfadengestützten Interviews erhobenen Daten werden ausgewertet, analysiert, interpretiert sowie grafisch und in schriftlicher Form dargestellt (vgl. Kapitel 4). Zunächst wird in Kapitel 4.1 in einem ersten Schritt der Status-Quo der Schulverpflegungssituation der teilnehmenden Schulen anonym dargelegt. Ausgehend von der theoretischen Auseinandersetzung mit dem Ansatz des *Community Based Research* (vgl. Kapitel 4.2) sowie den Instrumenten und Methoden der qualitativen Sozialforschung (vgl. Kapitel 4.3.1 - 4.3.5) werden in einem nächsten Schritt die Grundlagen für das verwendete Forschungsdesign erörtert. In Kapitel 4.4 werden die Ergebnisse der Interviews sowie deren Auswertung anhand der induktiv und deduktiv

gebildeten Kategorien präsentiert. Das abschließende Fazit zu den Ergebnissen liefert einen Überblick der ermittelten Empfehlungen der befragten Akteur\*innen für die Schulträger. Die aus den Feedback-Bögen generierten Daten in Kapitel 9.12, bilden die Grundlage zur Bewertung des Forschungsinstruments.

In der Conclusio (vgl. Kapitel 7) gibt die kritische Methodendiskussion zunächst Aufschluss über die Gütekriterien der qualitativen Forschung, um anschließend diesen Maßstab auf die vorliegende Forschungsarbeit anzuwenden und um final zu klären, ob die zu Beginn gestellten Forschungsfragen durch die Forschungsarbeit beantwortet werden können. Ferner sollten Forschungsdesiderate eruiert werden, die durch die Auseinandersetzung mit dem Themenfeld Schulverpflegung erwachsen.

## 2 Theoretischer Hintergrund und Forschungsstand

### 2.1 Schulverpflegung in Europa

Die ganztägige, institutionelle Betreuung von Kindern und Jugendlichen ist in Europa weit verbreitet (Allemann-Ghionda, 2005, S. 202). Mit der ganztägigen Kinderbetreuung durch Institutionen wie Schulen, Kindergärten oder andersartige institutionalisierte Betreuungseinrichtungen sind auch immer Angebote für die Verpflegung außer Haus verbunden. Die Schulverpflegung in Europa blickt dabei auf eine lange historische Tradition. Die gesellschaftspolitische Heterogenität, die soziokulturellen Unterschiede und nationale Ernährungsgewohnheiten machen jedoch den Vergleich bereits auf innereuropäischer Ebene schwierig. Konzepte oder positive Beispiele aus anderen Ländern hinsichtlich der Schulverpflegung sind nicht ohne Weiteres auf den deutschsprachigen Raum übertragbar. Doch angesichts der stetig wachsenden Bedeutung des Schulessens in den deutschsprachigen Ländern Europas, erscheint ein Überblick über einzelne, innereuropäische Maßnahmen sowie ausgewählte länderspezifische Kampagnen zu Schulessen sinnvoll.

Die Europäische Union hat in den Anfangsjahren des 21. Jahrhunderts mit der Publikation von Daten in Zusammenhang mit Kinderernährung, Schulverpflegung und Gesundheitsstatus von Kindern und Jugendlichen erste Schritte in die Richtung gemeinsamer innereuropäischer *School Food Policies* (Richtlinien für gesundes Schulessen) unternommen.

Die durch die Europäische Kommission publizierten Zahlen zu Übergewicht und ernährungsassoziierten Krankheiten unter Kindern und Jugendlichen im Schulalter – die Adipositasrate hat sich in den letzten 20 Jahren in beinahe allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union verdoppelt (Europäische Kommission, 2010, S. 1) -, veranlassten die Europäische Union mit dem Aktionsplan gegen Adipositas bei Kindern (Europäische Kommission, 2014) eine gemeinsame Maßnahme für Ernährungsstrategien im Kampf gegen Übergewicht und dessen gesundheitliche Konsequenzen zu setzen.

Zudem veröffentlichte das Joint Research Center (JRC) der Europäischen Kommission 2014, erstmalig eine Erhebung über die Ernährungsrichtlinien zu Schulessen in Europa (Storcksdieck genannt Bonsmann, 2014a).

Diese Publikation stellt eine erste Übersichtsarbeit über die verschiedensten Rahmenbedingungen und gesetzlichen Voraussetzungen zu Schulessen in Europa dar. Aus der Veröffentlichung geht hervor, dass in allen Mitgliedsstaaten Richtlinien zu Schulessen existieren, wobei diese nur in einigen Staaten verpflichtend in der Umsetzung sind (Storcksdieck genannt Bonsmann, Kardakis, Wollgast, Nelson & Caldeira, 2014b, S. 5)

Ebenso geht aus dieser genannten Übersichtsarbeit hervor, dass sich die Kernziele aller untersuchten Schulverpflegungsrichtlinien grundsätzlich ähneln. Der Kampf gegen Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen sowie das Lehren eines gesunden

Ernährungsstiles und die Anwendung und Umsetzung adäquater Portionsgrößen auf Basis von nährstoffbasierten beziehungsweise lebensmittelbasierten Empfehlungen für eine ausgewogene Mahlzeitenzusammenstellung, finden sich in allen europäischen Schulverpflegungsrichtlinien als Zielvorgaben wieder (Gattermig K. & Widhalm K., 2014, S. 27).

In Europa existieren unterschiedlichste Modelle und Rahmenbedingungen zur Schulspeisung. Länder wie Großbritannien, Frankreich blicken dabei auf eine lange historische Entwicklung zurück. Zum Vergleich wird im Folgenden ein kurzer Überblick über die Geschichte und die aktuellen Rahmenbedingungen der Schulspeisung in Großbritannien, Schweden und Finnland, Frankreich sowie die Schulverpflegungspraxis der Schweiz gegeben.

Großbritanniens Schulspeisungsangebot blickt auf eine ausgedehnte Entwicklungsgeschichte zurück.

Bereits Ende des 19. Jahrhunderts wurde die schulische Verpflegungsleistung britischer Schüler\*innen zu einem politischen Thema. 1872 führten schottische Schulen ein kostenfreies Mittagessen für jedes Schulkind ein. Es sollte Eltern dazu bewegen ihre Kinder in die Schulen zu senden und so dazu beitragen den flächendeckenden Schulbesuch durchzusetzen. Im 20. Jahrhundert bemängelte dann das britische Militär die Vielzahl der unterernährten jungen Rekruten. Infolgedessen führten 1904 Wales und England die Schulspeisung auf Staatskosten ein. 1986 schaffte die Regierung die kostenfreie Schulspeisung jedoch ab und fortan sollten nur noch sozial benachteiligte Kinder ein kostenloses Mittagessen in britischen Schulen erhalten. Britische Schulmahlzeiten mussten dabei nie nationalen Richtlinien hinsichtlich ihrer Zusammensetzung erfüllen. Verbindliche Richtlinien für britische Schulkantinen wurden erst Ende des 20. Jahrhunderts beziehungsweise Anfang der 2000er Jahre entwickelt und eingeführt (Young, Boer, Mikkelsen & Rasmussen, 2005, S. 85-86).

Zum Zeitpunkt muss das Schulessen in Großbritannien den Anforderungen von nicht weniger als 14 Nährstoffen Rechnung tragen. Darüber hinaus müssen Schulkantinen laut nationalen Schulverpflegungsrichtlinien täglich mindestens je eine Portion Obst und Gemüse anbieten sowie zuckerreiche, salzige und fetthaltige Lebensmittel und Getränke im Angebot begrenzen. Frittiertes Essen soll nur einmal pro Woche auf dem Speiseplan stehen (EUFIC - European Food Information Council, 2012).

Diese neuen und verpflichtenden Vorgaben zum Schulessen sind als *School Food Plan* im Januar 2015 in Großbritannien in Kraft getreten (Maluchnik, 2016, S. 2).

Zudem nehmen England und Schottland am Schulmilch-Programm der Europäischen Union teil. Dabei werden vor allem in vorschulischen Betreuungseinrichtungen wie Kindergärten und Krippen, als auch im Primarschulbereich, Milch und entsprechende

Trinkmilchprodukte an Schüler\*innen und institutionell, betreute Kleinkinder ausgegeben. Auch das entsprechende Obst-/Gemüseprogramm der Europäischen Union kommt in einigen ausgewählten Schulstandorten Großbritanniens zur Anwendung (Maluchnik, 2016, S. 17).

Auch im Südwesten Europas haben Ganztageschulen eine längere Tradition als im deutschsprachigen Schulsystem. In Frankreich wird die Ganztagschule respektive die ganztägige Betreuung von Säuglingen bis hin zu Jugendlichen durch staatliche Einrichtungen als Standard angesehen. Das Essen in französischen Schulkantinen spielt daher eine große Rolle.

Aufzeichnungen lassen darauf schließen, dass die Schulverpflegung in französischen Schulen ihren Anfang im 19. Jahrhundert nahm. Ende des 19. Jahrhunderts mit der gesetzlichen Einführung der allgemeinen Schulpflicht weitete sich auch das Angebot der Schulverpflegung aus, die bis dahin jedoch noch als Armenspeisung betrieben wurde. Ein Gesetzeserlass aus 1936 sah schließlich vor, dass jede schulische Einrichtung einen Speisesaal und eine Schulküche künftig während Neu- oder Umbaumaßnahmen zu integrieren hatte. Zum Zeitpunkt nehmen über die Hälfte der französischen Schüler\*innen ihr Mittagessen in einer entsprechenden Bildungsinstitution ein (Huc, 2006, S. 4).

Geregelt, finanziert und organisiert wird das Schulessen derzeit auf lokaler Ebene und je nach Schultyp von den Gemeinden, den Departements oder der Region (Maluchnik, 2016, S. 2).

Im Gegensatz zum deutschen und österreichischen Schulsystem wird in Frankreich die Mittagsmahlzeit zum größten Teil direkt in den Schulkantinen zubereitet. Caterer zur Belieferung der Schulkantinen bilden eher die Ausnahme in Frankreich (Maluchnik, 2016, S. 4). Diese Gegebenheit hängt vermutlich mit den relativ gut ausgestatteten Schulküchen und den landestypischen Essgewohnheiten zusammen.

Nationale Richtlinien für das Schulessen sind verpflichtend von den Kantinenbetreibern einzuhalten und beziehen sich auf einen Durchrechnungszeitraum des Speiseplans von 20 Tagen. Die französischen Schulessens-Richtlinien geben unter anderem an, wie häufig ein Lebensmittel oder Gericht in einem vierwöchigen Zyklus angeboten werden soll. Ein Speiseplan von 20 Tagen sollte mindestens zehn Portionen gekochtes Gemüse und Hülsenfrüchte aufweisen. Obst als Bestandteil eines Desserts oder als Dessert an sich soll den Schüler\*innen mindestens acht Mal in vier Wochen angeboten werden. Jede französische Mittagsmahlzeit muss aus einem Hauptgericht, einer Beilage einer Vor- oder einer Nachspeise bestehen. Die Portionsgrößen werden von den nationalen Richtlinien altersentsprechend vorgegeben (EUFIC - European Food Information Council, 2012).

Auch für den zeitlichen Rahmen des Essens geben die französischen Schulverpflegungsleitlinien Auskunft. Schüler\*innen sollen in der Schule mindesten 30

Minuten Zeit für ihr Essen gewährt werden, wobei die angegebene Zeit nur für Nahrungsaufnahme zu verwenden ist und nicht jene Zeit für das Anstehen vor der Essensausgabe umfasst (Maluchnik, 2016, S. 5).

Wasser und Brot steht bei jedem Schulessen in Frankreich unbegrenzt zur Verfügung (Maluchnik, 2016, S. 6).

Frankreich nimmt auch am Schulobst-Programm als auch beim Milch-Programm der Europäischen Union teil (Maluchnik, 2016, S. 17-18).

In Frankreich wird das Schulessen nicht komplett aus staatlicher Hand finanziert, Schüler\*innen beziehungsweise die Erziehungsberechtigten müssen für das schulische Mittagessen selbst aufkommen. Staatliche Unterstützung für sozial benachteiligte Kinder und Jugendliche können über die Kommunen bezogen werden (Maluchnik, 2016, S. 8-9).

Skandinavische Länder wie Finnland und Schweden haben ein staatlich finanziertes Schulspeisungssystem. Finnische Schüler\*innen profitieren von der Vorschule an bis über die Sekundarstufe II von einem kostenlosen Mittagessen. Darüber hinaus werden für die Nachmittagsbetreuungsangebote und extracurricularen Aktivitäten an den Schulen Snacks beziehungsweise Zwischenmahlzeiten kostenlos zu Verfügung gestellt. Für Finnland bedeutet dies, dass über 800.000 Kinder und Jugendliche täglich versorgt werden (Maluchnik, 2016, S. 7).

Finnlands Schulspeisungsgeschichte ist im Vergleich zu Frankreich und Großbritannien noch relativ jung. 1913 begann die finnische Regierung Schulessen einzuführen und dieses zu subventionieren. In den 40er Jahren des 20. Jahrhunderts entschloss sich Finnlands Politik zunächst Schulessen für Grundschüler\*innen und anschließend für den Sekundarbereich gänzlich kostenfrei zur Verfügung zu stellen. Ende der 70er Jahre erhielten auch Studierende an finnischen Universitäten das Recht subventionierte Mittagsmahlzeiten durch Gemeinschaftsverpfleger in Universitätszentren zu beziehen (Sarlo-Lähteenkorva & Manninen, 2010, S. 172).

Die finnische Schulverpflegung wird von staatlich erarbeitenden Richtlinien gelenkt (Maluchnik, 2016, S. 2) und finnische Schulkantinenbetreiber und Cateringunternehmen sind verpflichtet nach diesen zu handeln (Storcksdieck genannt Bonsmann, 2014a, S. 371).

Als einziges europäisches Land verbietet Finnland seinen Schüler\*innen selbst mitgebrachte Lunchpakete in den Pausen an der Schule zu verspeisen (Harper, Wood & Mitchell, 2008b, iv).

Da sich die finnischen Schüler\*innen zumeist selbst am Buffet der Schulkantinen bedienen, wird ihnen von staatlicher Ebene ein Teller-Modell zur Orientierung an adäquaten Portionsgrößen an die Hand gegeben. Ein finnisches Muster-Teller zeigt an, wie eine

ausgewogenen Mahlzeitenzusammensetzung aussehen könnte (EUFIC - European Food Information Council, 2012).

Zudem legt Finnlands Schulverpflegungsrichtlinie einen Fokus auf eine angenehme Atmosphäre während des Essens. Nicht nur dass Lehrkräfte häufig an den Tischen mit ihren Lernenden zu finden sind, auch Tischmanieren und Mitbestimmung sowie Feedback bezüglich der Speisenauswahl spielen in der finnischen Schulverpflegung eine große Rolle (Maluchnik, 2016, S. 2).

In weiterem Verlauf soll nun ein Blick auf die sogenannten DACH-Länder geworfen werden. Da Deutschland und Österreich in einem gesonderten Unterkapitel (vgl. Kapitel 2.2 & 2.4) behandelt werden, wird im Folgenden noch ein kurzer Überblick über die Schulverpflegung in der Schweiz gegeben.

Der Schulbetrieb in den deutschsprachigen, schweizerischen Schulen endete zumeist mittags und dahingehend konnte sich die schulische Mittagsverpflegung nicht durchsetzen. Erst in den letzten Jahren des 21. Jahrhunderts setzten die kantonalen Regierungen auf einen Ausbau der sogenannten Tagesschulen. Mit dem fortschreitenden Ausbau der Tagesschulen visieren die schweizerischen Bildungsinstitutionen auch die Gesundheitsförderung der jungen Schweizer\*innen an. Laut Ergebnissen der Pädagogischen Hochschule Zürich bedarf es gerade im Rahmen der Mittagsverpflegung an den Tagesschulen noch an Nachholbedarf, um eine vermehrte gesundheitsförderliche Wirkung durch die angebotenen Mahlzeiten und das Essarrangement zu erzielen (Bildungsdirektion Kanton Zürich, Volksschulamt [Hrsg.], 2017, S. 12).

Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) orientiert sich hinsichtlich der Richtlinien zu Schulverpflegung an den Leitlinien der DGE. Neben nährstoffbasierten Empfehlungen und den Qualitätsstandards der DGE finden sich auf der Website zu schweizerischen Schulverpflegungsrichtlinien zusätzlich noch Informationen zu Ess- und Tischkultur (Schweizerische Gesellschaft für Ernährung [SGE], 2019).

Bonsmann et al. (2014b) erhoben zudem, dass die Richtlinien zur Schulverpflegung der Schweiz explizite Vollkornalternativen fordern. Des Weiteren gibt es keine Einschränkung für zuckergesüßte Getränke in schweizerischen Schulverpflegung, viel eher wird ein gelegentlicher Verzehr von *Softdrinks* als akzeptabel eingestuft. Die SGE fordert als eines weniger Länder, die Jodversorgung in der Schulverpflegung zu berücksichtigen (Storcksdieck genannt Bonsmann et al., 2014b, S. 16-18).

Allerdings sind die schweizerischen Richtlinien zur Schulverpflegung nicht obligatorisch (Storcksdieck genannt Bonsmann, 2014a, S. 371).

Die gewählten Beispiele der länderspezifischen Schulverpflegung legen nahe, dass zwar die sozioökonomischen Strukturen und die Essgewohnheiten historisch bedingt unterschiedlich geprägt sind, doch die Anforderungen und Ziele, denen sich die Schulverpflegung stellt, nahezu ident ausfallen. Nationale Richtlinien, ob verbindlich oder freiwillig, geben eine gute und wissenschaftlich fundierte Grundrichtung, für die Bereitstellung einer gesunden und ausgewogene Mittagsmahlzeit oder Zwischenmahlzeit für Kinder und Jugendliche vor. Auch die staatliche Finanzierung von Mittagessen reicht von einem kostenlosen Angebot bis hin zu gezielten, staatlichen Zuschüssen und steuerlicher Begünstigung von Schulessen. Kernpunkte, wie gesundheitsförderliche Mahlzeiten, ansprechende Speisengestaltung, Akzeptanz des angebotenen Essens durch die Schüler\*innen sowie Qualifikation und Ausbildung des Küchen- und Ausgabepersonals, sind in beinahe allen Ländern zentrale Themen der nationalen Richtlinien für Schulessen. Inwieweit diese Standards und Richtlinien jedoch eingehalten werden müssen und in welchem Ausmaß die Mittagsmahlzeit zur gesunden Ernährung von Schüler\*innen in Europa beiträgt, sind Fragen, die es in Zukunft zu klären gilt. Die Auseinandersetzung mit den länderspezifischen Schulverpflegungsrichtlinien sowie den schulischen Verpflegungskonzepten der gewählten europäischen Staaten zeigt, dass bis zu diesem Zeitpunkt noch keine effektiven Evaluierungssysteme bestehen. Der Bedarf an ebendiesen institutionellen Einrichtungen und Forschungsstätten ist jedoch bereits gegeben.

Da für diese Arbeit nun besonders der deutsche und österreichische Schulverpflegungs-Sektor relevant sind, werden diese in folgenden Unterkapiteln gesondert anhand der bestehenden Fachliteratur erörtert.

## **2.2 Rahmenbedingungen – Schulverpflegung in Deutschland**

### **2.2.1 Zahlen und Fakten**

Aus dem Bericht der Kultusminister\*innen-Konferenz der deutschen Bundesländer aus dem Jahr 2006 geht hervor, dass alle Schulen die eine Ganztagesbeschulung anbieten, auch die Möglichkeit eines Mittagessen für die Schüler\*innen bereitstellen müssen (Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, 2006, S. 4).

Ebenso gibt die Kultusminister\*innen-Konferenz an, dass im Schuljahr 2017 circa 3,2 Millionen Schüler\*innen in über 18.000 Ganztagschulen mit einem Mittagessen versorgt werden hätten müssen (Bundesministerium für Bildung und Forschung [Hrsg.], 2019).

Die realen Zahlen der Auslastung der deutschen Schulkantinen liegen allerdings darunter. Die Frequenzierung der deutschen Schulkantinen fällt im Vergleich zu anderen europäischen Ländern deutlich geringer aus. Im folgenden Unterkapitel soll daher auf die Auslastung der Schulkantinen näher eingegangen werden.

### **2.2.2 Angebot und Nutzung des Schulessens in Deutschland**

Aus der nationalen Erhebung zur *Qualität der Schulverpflegung* (Arens-Azevêdo et al., 2015a) geht hervor, dass noch nicht alle schulischen Institutionen die Möglichkeit einer warmen Mittagsmahlzeit in ihren Räumlichkeiten bieten können. Die Befragung von über 1.500 Schulen deutschlandweit zeigte auf, dass in mehr als 91% der befragten Ganztagschulen eine Verpflegung angeboten wird, jedoch nur 79,4% der befragten Ganztagschulen ein warmes Mittagessen anbieten können (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 37).

Im Mittel liegt die Akzeptanz der Verpflegung in der Grundschule bei circa 50%. In den Sekundarschulen liegt sie deutlich darunter. Laut Schulträgerbefragung wird von einer Teilnahme am schulischen Mittagessen der Sekundarschüler\*innen von durchschnittlich 30% ausgegangen (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 41).

In der Sekundarstufe II frequentieren weniger als 10% der Jugendlichen die Schulmensa. Arens-Azevêdo et al. zeigten auf, dass vor allem ältere Schüler\*innen das Netz der stationären Lebensmittelbetriebe rund um die Schulen für die mittägliche Verpflegung vorziehen (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 58).

Auch länderspezifische Unterschiede wurden in dieser groß angelegten Erhebung beobachtet. Während in Grundschulen in Bremen über 94% der Schüler\*innen das Mittagsangebot ihrer Schulen nutzen, sind es in niedersächsischen Sekundarschulen unter 20% der Befragten schulischen Akteur\*innen. Die folgende grafische Abbildung in Anlehnung an die zuvor genannte Studie (Arens-Azevêdo et al., 2015a), soll die breite Schwankung verdeutlichen. Ausgenommen wurden hier die Daten der Bundesländer Saarland und Bayern, um einer Verzerrung der Daten entgegenzuwirken, da in Bayern eine Vollerhebung

durchgeführt wurde und saarländische Schulträger sich kaum an der Befragung beteiligten (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 37).

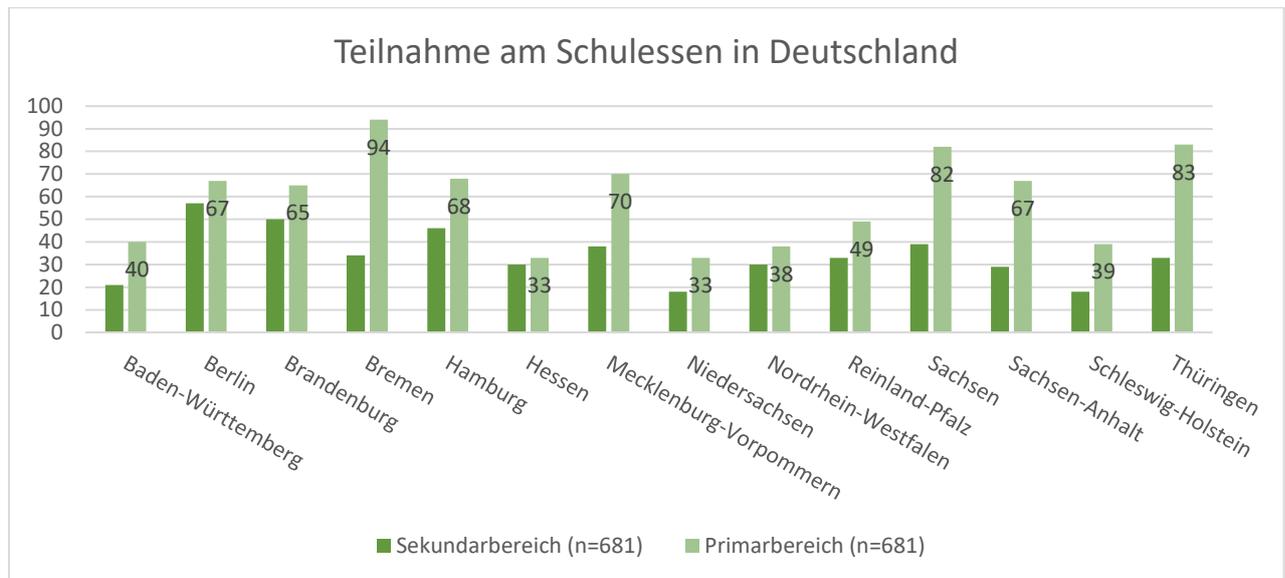


Abbildung 1 - Prozentualer Durchschnittswert d. Teilnahme am Mittagessen in d. deutschen Bundesländern (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 41)

Eine erhebliche Anzahl an deutschen Schulkantinen ist nicht voll ausgelastet. Länderspezifische Unterschiede machen deutlich, dass nicht nur die persönlichen Motive der Kinder und Jugendlichen ursächlich sind. Obschon die vorrangigen Gründe für ein Fernbleiben der Schulmensa privater Natur sind, spielen in Deutschland auch wirtschaftliche Faktoren hinsichtlich der geringen Auslastungen der Schulkantinen eine wesentliche Rolle.

## 2.2.3 Wirtschaftlichkeit deutscher Schulkantinen

### 2.2.3.1 Bewirtschaftungsformen

Die Bewirtschaftungsform einer Schulkantine ist mitunter mitentscheidend für die Preisgestaltung des Schulverpflegungsangebots.

Es können drei Bewirtschaftungsmodelle in deutschen Schulkantinen festgehalten werden, die im Folgenden erläutert werden. Bei den Bewirtschaftungs-Modellen handelt es sich um die Fremd-, Eigen- und Fremd- & Eigenbewirtschaftung, eine Mischform der zuvor genannten.

Bei der Fremdbewirtschaftung übernimmt den Betrieb der schulischen Gemeinschaftsverpflegung ein externes Unternehmen. Es wird vom *outsourcen* der Dienstleistung gesprochen. In fremdbewirtschafteten Schulkantinen können sowohl Caterer das Essen in zentralen Großküchen vorbereiten und an die Schulen anliefern als auch Unternehmen eingemietet sein, die die Speisen vor Ort zubereiten.

Eigenbewirtschaftung liegt vor, wenn die Institution Schule selbst die Kantine betreibt. Bei Eigenbewirtschaftung können sowohl Schulträger und die Schule als auch Mensa-Vereine oder Schulfördervereine für den Betrieb der Schulkantine finanziell verantwortlich sein.

Auch eine Kombination aus Fremd- und Eigenbewirtschaftung wird in der Praxis der Schulverpflegung verzeichnet. Diese Mischform liegt vor, wenn eine Schulkantine durch Eigenbewirtschaftung betrieben wird, die Beschickung der Automaten jedoch durch externe Firmen erledigt wird. Des Weiteren ist eine Kombination aus Fremd- und Eigenbewirtschaftung gegeben, wenn mehrere Firmen am Schulstandort gleichzeitig tätig sind. So können für die Essensausgabe Personaldienstleister herangezogen werden, wohingegen für die Essenszubereitung Caterer engagiert sind (Nowitzki-Grimm, 2016, S. 21).

Die Schulkantinen in Deutschland werden überwiegend fremdbewirtschaftet betrieben. In der Erhebung von Arens-Azevêdo et al. gaben von 212 befragten Schulen 154 an, dass das Schulessen außerhalb der Schule zubereitet wird und entweder gefroren oder bereits gewärmt angeliefert wird (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 27).

Das bedeutet, dass knapp über die Hälfte der Schulkantinen von Caterern beliefert werden. Die folgende Abbildung stellt die Zahlen der Bewirtschaftungssysteme in prozentualer Angabe dar.

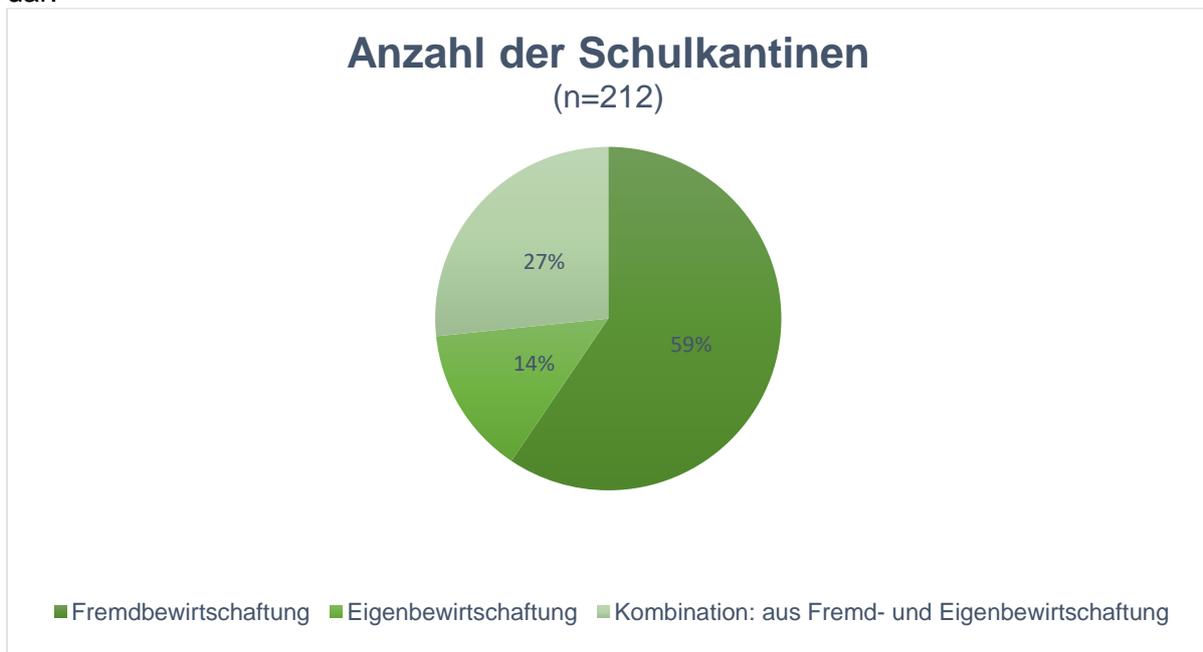


Abbildung 2 - Bewirtschaftungsformen der deutschen Schulkantinen (Arens-Azevêdo et al., 2015, S.27)

Diese Daten legen den Rückschluss nahe, dass Fremdbewirtschaftung die günstigere Schulkantinen-Betriebsform darstellt und dass durch diese Bewirtschaftungsform die Preisgestaltung von Schulessen positiv beeinflusst werden kann.

Arens-Azevêdo et al. hingegen geben an, dass das Bewirtschaftungssystem nur indirekt einen Einfluss auf die Preisgestaltung der Schulessen hat (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 27).

### 2.2.3.2 Preisgestaltung im Schulessen

Die Preisgestaltung hingegen hängt wiederum direkt mit den Auslastungszahlen einer Kantine zusammen. Je mehr Schüler\*innen das warme Mittagessen einer Kantine nutzen, desto

günstiger kann die Portion abgegeben werden. Die Preisgestaltung des schulischen Mittagessens selbst spielt eine bedeutsame Rolle und ist mitunter auch ein Entscheidungskriterium, ob Schüler\*innen die Schulkantine frequentieren.

Unter den Gründen, warum Schüler\*innen die Kantine der eigenen Schule nicht besuchen, ermittelten Arens-Azevêdo et al. in ihrer Erhebung, dass der Preisfaktor ausschlaggebend ist. Unter den 15 häufigsten Rückmeldungen in der Fragebogenerhebung rangierte die Preisfrage auf Platz sechs. Vor allem im Sekundarschulbereich ist der Preisfaktor ausschlaggebender als im Primarbereich (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 73).

In Deutschland gibt es keinen gesetzlich festgeschriebenen Einheitspreis für ein Schulessen. Die Preisgestaltung wird auf kommunaler Ebene individuell geregelt.

Ende des Jahres 2018 sorgte Ministerin Klöckner in Zusammenhang mit der Preisgestaltung von Schulessen mit einer Aussage zu günstigen Schulessen in Bioqualität für Aufsehen. Es erschien zu diesem Zeitpunkt die sogenannte KuPS-Studie, eine Untersuchung die sich mit den Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung in Deutschland auseinandersetzt (Tecklenburg et al., 2018).

Laut Aussage der Ministerin Klöckner beziehungsweise auf Basis der Ergebnisse von Tecklenburg et al. (2018), können vier Cent mehr pro Mittagessenszeit die Qualität des Schulessens bereits dahingehend steigern, dass auch die Vorgaben der DGE zum geforderten Bioanteil eingehalten werden könnten und daraus resultierend Schulessen gesundheitsförderlicher wird (Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 06.11.2018d).

Diese Aussage traf nicht allorts auf ein positives Echo. Schulessen und dessen Preisgestaltung sind ein zwiespältiges Thema. Einerseits gibt es auf der Seite der Eltern und der Schülerschaft die Forderung nach einem möglichst günstigen Schulessen und auf der anderen Seite stehen die Kantinenbetreiber mit dem Wunsch, zumindest einen geringen Gewinn zu erwirtschaften.

Die KuPS-Studie beschäftigte sich explizit mit der Preisgestaltung und Kostenpunkten deutscher Schulkantinen. Dazu wurden 126 Essensanbieter, teilweise mit DGE-Zertifizierung, zu verschiedensten Daten und Informationen bezüglich der Preiskalkulation und der Speisengestaltung befragt (Tecklenburg et al., 2018, S. 8). Auf Basis dieser Datenlage wurde von Tecklenburg et al. (2018) eine Preiskalkulation zum Abgabepreis von Schulessen in Deutschland angestellt.

Aus der Berechnung geht hervor, dass ein Schulessen zum gegenwärtigen Zeitpunkt für einem Preis von 4,14 Euro (Warmverpflegung, ohne Bio, ohne DGE-Zertifizierung, Kombination Eigen- und Fremdbewirtschaftung) bis 6,38 Euro (Mischküche, 100% Bio-Lebensmittel, Eigenbewirtschaftung) in Schulen verkauft werden müsste um zumindest kostendeckend arbeiten zu können (Tecklenburg et al., 2018, S. 31).

Die Kalkulation bezieht sich dabei auf eine Abgabe von mindestens 200 Mahlzeiten und inkludiert eine Hauptmahlzeit mit einer Kohlenhydrat- und Proteinquelle sowie ein Dessert (Obst- oder Milchgericht). (Tecklenburg et al., 2018, S. 14).

Die Rückmeldung der Schulessensanbieter zeigte jedoch auf, dass entsprechende Menüs für weitaus weniger Geld verkauft werden. Die Kantinenbetreiber gaben an, Mittagmenüs zwischen 1,20 Euro und 6,60 Euro zu verkaufen (Median 3,50 Euro) (Tecklenburg et al., 2018, S. 8).

Auch Arens-Azevêdo legen nahe, dass die realen Abgabepreise für Schulessen, deutlich unter den errechneten Preisen der KuPS-Studie liegen. Aus der Datenlage ergibt sich, dass ein Schulessen zu Preisen zwischen 1,50 Euro und 3,68 Euro verkauft wird. Allerdings sind in diesen Daten die kommunalen Zuschüsse nicht herausgerechnet (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 25).

Schulessen und dessen Preisgestaltung ist ein kontroverses Thema in Deutschland. Schulkantinenbetreiber und Caterer müssen über die Kostendeckung hinaus wirtschaften um konkurrenzfähig zu bleiben. Eltern und Schüler\*innen sehen jedoch gerade in der Preisgestaltung ein Motiv für den Verzicht auf ein in der Schule angebotenes Mittagessen. Kommunale beziehungsweise staatliche Zuschüsse sind daher unumgänglich, um eine stabile und für alle Parteien faire Preisgestaltung in der Schulverpflegung zu gewährleisten.

### **2.2.3.3 Finanzielle Zuschüsse**

Ohne Zuschüsse von Kommunen und Verbänden würden ein Mittagessen in der Schule für die Mehrheit der deutschen Schüler\*innen nicht finanzierbar sein.

Bis zu einem Viertel der Kommunen deutschlandweit zahlen zusätzlich zu indirekten Zuschüssen, wie beispielsweise den Verzicht auf Betriebskosten oder Miete/Pacht, noch direkt Essensgeld an die Anbieter aus (Tecklenburg et al., 2018, S. 35).

Diese direkten Zuschüsse belaufen sich von wenigen Cents auf bis zu 2,50 Euro pro Schüler\*in (Tecklenburg et al., 2018, S. 25-26).

Doch die Zuschüsse zum Schulessen sind nicht flächendeckend vorzufinden.

So geben Tecklenburg et al. in ihrer Untersuchung zu 126 Essensanbietern an, dass nur rund 27% direkte Zuschüsse der Kommunen erhalten (Tecklenburg et al., 2018, S. 10).

Auch Arens-Azevêdo et al. bestätigen dieses Ergebnis und fügen hinzu, dass in deutschen Stadtstaaten, wie beispielsweise Bremen oder Hamburg, flächendeckend gefördert wird, wohingegen es in Flächenstaaten von den jeweiligen Kommunen und Landkreisen abhängt, ob das Schulessen durch Zuschüsse an den Essensanbieter gefördert wird (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 25).

Die finanzielle Unterstützung der Schulessensanbieter gestaltet sich in Deutschland heterogen. Je nach Bewirtschaftungsform erhalten Schulkantinenbetreiber neben indirekten

finanziellen Unterstützungen, wie beispielsweise kommunale Anschaffung von Küchenequipment durch öffentliche Gelder, auch direkte Zahlungen durch Kommunen. So erhalten Essensanbieter in einigen Bundesländern zusätzlich zu indirekten Zuschüssen auch Direktzahlungen zur finanziellen Unterstützung.

#### **2.2.3.4 Finanzielle Förderung der deutschen Schüler\*innen**

In Deutschland wird nicht nur der Essensanbieter des Schulessens durch Kommunen, Bundesland oder den Staat finanziell gefördert, auch eine finanzielle Unterstützung der deutschen Schüler\*innen für die Schulverpflegung ist gegeben.

In Deutschland gibt es die Möglichkeit, dass Kinder und Jugendliche aus Familien mit einem geringen Gesamthaushaltseinkommen das Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) des Ministeriums für Arbeit und Soziales in Anspruch zu nehmen. Diese finanzielle Unterstützung kam bisher beim Schulessen dann zum Tragen, wenn ein finanzieller Mehraufwand durch eine gemeinschaftliche Mahlzeit in Schule oder KiTa entstand. Jedoch sollten bis Ende Juli 2019 Eltern oder Erziehungsberechtigten einen Eigenanteil von einem Euro pro Tag und Mahlzeit trotz entsprechender Förderung durch das BuT dennoch entrichten (Bundesministerium für Arbeit und Soziales, 2019a).

Die finanzielle Unterstützung des BuT sollte gewährleisten, dass Kinder und Jugendliche aufgrund ihrer sozialen Herkunft keine Ausschlusserfahrungen erleben. Jedoch geht aus einem Bericht von Bartelheimer et al. im Auftrag des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales (2016) hervor, dass nur wenige Leistungsberechtigte auch die Unterstützung für ein gemeinschaftliches Mittagessen in der Schule in Anspruch nahmen. Die Zahlen zeigten laut Forschenden auf, dass nicht jedes Kind, das ein Mittagessen in der Schule konsumieren könnte und anspruchsberechtigt ist, auch eine entsprechende Förderung durch das BuT bezieht (Bartelheimer et al., 2016, S. 40).

Gründe hierfür sind eher individuelle Entscheidungen. Bartelheimer et al. informieren dahingehend, dass die nicht-verpflichtende Teilnahme am Mittagessen dazu führt, dass das gemeinschaftliche Essen in der Schule nicht angenommen wird. Aber auch Geschmacksvorlieben und die fehlende Familienzeit waren unter den entsprechenden Antworten der Befragung angeführt. Auch soziale Auslöser wie Stigmatisierung durch Vorweisen des Ermäßigungsnachweises oder den Ausschluss am Essen wegen fehlender fristgerechter Zahlungen konnten die Forscher festmachen (Bartelheimer et al., 2016, S. 26).

Arens-Azevêdo geben in diesem Zusammenhang an, dass von geschätzten 21% der Kinder und Jugendlichen mit entsprechendem Leistungsanspruch, nur in etwa 17% der Schüler\*innen um eine entsprechende finanzielle Unterstützung ansuchten. Die Forscher\*innen sehen die Gründe für die Nicht-Inanspruchnahme im Gegensatz zu

Bartelheimer et al. nicht in den persönlichen Motiven, sondern in den direkten Zahlungen der Kommunen an die Essensanbieter (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 52).

Dadurch, dass viele Kommunen bereits das schulische Mittagessen bezuschussen und dem Essensanbieter direkte Zahlungen leisten, wird die Schulverpflegung erschwinglich und dahingehend verzichten einige Schüler\*innen beziehungsweise deren Erziehungsberechtigte auf die Inanspruchnahme des BuTs.

Die finanzielle Förderung von schulischer Verpflegung in Deutschland ist ein kontrovers diskutiertes Thema.

Aus Bartelheimers et al. Evaluation zum BuT geht aus den Handlungsempfehlungen hervor, dass gerade das inkongruente Verfahren bei der Beantragung sowie der zu erbringende Eigenanteil für das Mittagessen in der Schule viele Eltern und Erziehungsberechtigte davon abhalten, die Ganztagsbetreuung von Schulen für ihre Kinder in Anspruch zu nehmen. Diese Hürde sollte zum Wohle der Kinder und Jugendlichen sowie zur Förderung des Ausbaus des Ganztagschulsektors in Deutschland respektive schulischer Verpflegungsangebote laut Evaluationsbericht abgebaut werden (Bartelheimer et al., 2016, S. 38-40).

Der zuvor genannte Kritikpunkt am Bildungs- und Teilhabepaket wurde unter anderem durch das am 1. Juli 2019 in Kraft tretende sogenannte Starke-Familien-Gesetz verbessert beziehungsweise gestrichen (Starke-Familien-Gesetz-StaFamG, 29.04.2019).

Laut Pressemitteilung des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales vom 09.01.2019 werden Familien mit geringem Haushaltseinkommen davon entbunden, einen Eigenanteil für das Mittagessen ihrer Kinder in der Schulmensa zu erbringen und somit ist das Schulmittagessen künftig für Familien mit entsprechend festgestellten Leistungsanspruch in Deutschland kostenfrei (Bundesministerium für Arbeit und Soziales [BMAS], 09.01.2019b).

Schulessen in Deutschland erfährt finanzielle Förderung von zwei Seiten. Einerseits kann sich der Essensanbieter direkt beim Staat, dem Land oder der Kommune um eine direkte oder indirekte finanzielle Unterstützung bemühen und andererseits wird auch Schüler\*innen die Möglichkeit geboten, durch Fördermaßnahmen am schulischen Mittagessen teilzunehmen.

Im Sinne der Steigerung der Akzeptanz des schulischen Verpflegungsangebots und damit verbunden die Leistbarkeit von Schulessen für Familien wird von wissenschaftlicher Seite eine Vereinfachung der bürokratischen Strukturen und eine stärkere Vernetzung und Unterstützung durch qualifiziertes Personal in der Schulverpflegung gefordert (Tecklenburg, Arens-Azevêdo, Belke & Klein, 2019, S. 93).

### 2.2.3.5 Besteuerung des Schulessens in Deutschland

Ein weiteres Thema in Zusammenhang mit der Wirtschaftlichkeit und der Preispolitik in Schulkantinen ist die Besteuerung beziehungsweise die anfallende Mehrwertsteuer auf Schulessen.

Seit einigen Jahren bereits verlangen verschiedenste Schulakteur\*innen, dass die Besteuerung von Schulessen deutlich gesenkt beziehungsweise eingestellt wird (Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V., 2018).

Nicht zuletzt sorgte Ministerin Klöckner für Unmut unter den Fachverbänden, unter anderem auch der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, indem sie sich gegen eine „pauschale Senkung der Mehrwertsteuer auf Schulessen“ aussprach (Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V. [DNSV e.V.], 2018).

Die zu diesem Zeitpunkt erhobene Mehrwertsteuersätze auf Schulverpflegung variieren in Deutschland.

Laut Fachinformation der *Vernetzungsstelle Kita- und Schulernährung* des Landes Bayern liegen die erhobenen Mehrwertsteuersätze je nach Betriebsart bei null Prozent, sieben Prozent oder 19 Prozent (KErn - Kompetenzzentrum für Ernährung an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, 2019).

Die Besteuerung des Schulessens ist ein komplexes Thema und soll daher in folgender Tabelle kurz veranschaulicht werden:

Tabelle 1 -- Praxis der Umsatzbesteuerung auf Mittagsverpflegung (Riegler&Riegler, 2012, S.91)

Mittagsverpflegung	Normalsatz (19%)	Ermäßigter Steuersatz (7%)	Steuerbefreiung (0%)
externe Unternehmer	bei Restaurationsleistung	bei reiner Nahrungsmittellieferung	nein
Förderverein	bei Restaurationsleistung	<input type="checkbox"/> bei reiner Nahrungsmittellieferung <input type="checkbox"/> bei Gemeinnützigkeit, aber Nicht-Mitgliedschaft im Wohlfahrtsverband oder Übernahme von Erziehungsaufgaben	<input type="checkbox"/> bei Gemeinnützigkeit und Mitgliedschaft im Wohlfahrtsverband <input type="checkbox"/> bei Übernahme von Erziehungsaufgaben
Schulträger	nein	nein	ja
Elternzusammenschluss	bei Restaurationsleistung	bei reiner Nahrungsmittellieferung	<input type="checkbox"/> bei Übernahme von Erziehungsaufgaben <input type="checkbox"/> Kleinunternehmer

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass 19% Umsatzsteuer fällig sind, wenn die Schulkantine fremdbewirtschaftet wird und mit dem gelieferten Essen noch eine Dienstleistung (Essensausgabe, Geschirrspülen, Reinigung der benutzten Tische) verbunden

ist. Ein verminderter Steuersatz, also 7% wäre anwendbar, wenn ein Caterer nur das Essen anliefert ohne es auszuteilen oder die Mensa von einem Verein, der gemeinnützig anerkannt ist, betrieben wird. Eine Steuerbefreiung tritt dann in Kraft, wenn die Kommune selbst die Schulkantine betreibt, also das gesamte Personal über die Kommune angestellt ist oder die Mittagsmahlzeit als Leistung der Jugendhilfe (Gemeinnützigkeit mit sozialem Charakter beziehungsweise Wohlfahrtsverband) ausgegeben wird. Auch wenn die Schulkantine über einen Schulförderverein, wie zum Beispiel einen Mensaverein, betrieben wird und dieser einen erzieherische Aufgabe beziehungsweise einen Schwerpunkt auf pädagogische Handlungen legt, könnte eine Umsatzsteuerbefreiung rechtmäßig durchgeführt werden. Auch die Kleinunternehmerregelung im Sinne von §19 UStG, für Betriebe der Schulverpflegung die Einnahmen unter 17.500 Euro pro Jahr erwirtschaften, könnten die Umsatzsteuerbefreiung beantragen oder rückwirkend geltend machen (Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V., 2018).

Die Praxis der Umsatzsteuerbesteuerung zeigt, dass Verantwortliche für die Schulverpflegung bei Kommunen, Vereinen und den Schulen selbst gut damit beraten sind, vor Einführung einer neuen Schulverpflegung, Expert\*innenmeinungen über das ansässige Finanzamt oder diverse Fachverbänden und -vereinen, wie in etwa die Vernetzungsstellen für KiTa- und Schulverpflegung der einzelnen Bundesländer, über die günstigste steuerliche Variante einzuholen.

In Zusammenhang mit der Umsatzsteuer auf Schulessen untersuchten Riegler & Riegler im Jahr 2012 die Gesetzgebung und stellten fest, dass sowohl eine Steuerbefreiung auf das gesamte Schulessen, eine unechte Steuerbefreiung als auch eine Steuersenkung von Rechtswegen für Deutschland finanzierbar wäre (Riegler, B. & Riegler, 2012, S. 101).

Des Weiteren wiesen die Forschenden in ihrem Beitrag darauf hin, wie wichtig eine solche steuerliche Vergünstigung für die Gesamtwirtschaft wäre. Indem sie nahelegten, dass die Steuermindereinnahmen, die für der Steuerbefreiung auf Schulessen entstünden – zu diesem Zeitpunkt beliefen sich die Steuersumme auf in etwa 32 Millionen Euro jährlich – mit den Folgekosten für die Gesamtwirtschaft durch Fehlernährung – die Forschenden schätzen die Kosten auf 10 Milliarden Euro pro Jahr – nicht miteinander in Relation stehen (Riegler, B. & Riegler, 2012, S. 98).

Eine Vereinheitlichung der Besteuerung auf Schulessen würde nicht nur einen positiven Effekt auf die Preisgestaltung von Schulessen haben, sondern auch den bürokratischen Aufwand erheblich vermindern. Und eine Senkung oder ein Verzicht der Mehrwertsteuer auf Schulessen sendet zudem ein positives Signal an die Gesellschaft und zeigt den Stellenwert von gesundem und genussvollem Essen in der Gemeinschaft von frühester Kindheit an.

## 2.2.4 Verpflegungssysteme im deutschen Schulverpflegungsbereich

Ebenso wie bei der preislichen Gestaltung, weisen auch die Varianten der Verpflegungssysteme in der schulischen Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland eine hohe Varianz auf.

Neben der traditionellen Zubereitungsküche (auch Mischküche genannt) mit dem Einsatz von unverarbeiteten als auch Convenience-Produkten verschiedenster Grade, wurde in den letzten Jahren in Erhebungen immer häufiger die Tendenz im Schulessen aus Tiefkühlprodukten beziehungsweise warmgehaltenen Speisen beobachtet. Die Mischküche stellt die traditionelle Form der Verpflegungssysteme dar. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung beziehungsweise die Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung des Landes Baden-Württemberg (VNS-BW) definieren in ihrer Arbeitshilfe für die Schulverpflegung die Mischküche wie folgt:

Speisen werden vor Ort zubereitet. Kombiniert werden frische Produkte mit Produkten unterschiedlicher Fertigungsgrade (Conveniencegrade). Es können frisch zubereitete Komponenten mit Tiefkühl-, Cook & Chill- oder fertig zubereiteten und warm angelieferten Produkten kombiniert werden. (Nowitzki-Grimm, 2016, S. 23)

Vorteilhaft in einer Mischküche ist, dass relativ kurzfristig abgestimmt auf die Teilnehmerzahl gekocht werden kann und keine langen Warmhaltezeiten oder Tiefkühlprozesse zu etwaigen Nährstoff- und Qualitätsverlusten führen. Jedoch sind Mischküchen auch oft mit einem recht hohen finanziellen Aufwand verbunden, da Fachpersonal und Betriebskosten sowie etwaiges technische Equipment hohe Kosten verursacht (Nowitzki-Grimm, 2016, S. 23).

Die KuPS-Studie konnte betreffend der Verpflegungssysteme feststellen, dass immerhin 56% der befragten Schulen eine Mischküche betreiben (Tecklenburg et al., 2018, S. 8).

Im Abschlussbericht zur Erhebung der *Qualität von Schulverpflegung* aus 2015, gaben jedoch nur 5,9% der befragten Schulen an, ein Mischküchen-System zu führen (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 27).

Diese Diskrepanz der signifikanten Unterschiede in den Erhebungsergebnissen der beiden Studien lässt sich in der unterschiedlichen Sichtweise der Verpflegungssysteme erklären.

Aus dem Fragebogen im Abschlussbericht zur *Qualität der Schulverpflegung* geht hervor, dass nur jene Essensanbieter sich als Mischküchen-Anbieter bezeichnen durften, die Speisen ausschließlich frisch vor Ort zubereiten (Arens-Azevêdo et al., 2015a, A12), wohingegen in der KuPS-Studie Küchen als Mischküchen bezeichnet wurden, die überwiegend frische Speisen in der Schulküche zubereiteten (Tecklenburg et al., 2019, S. 104).

Ein weiteres System, das in deutschen Schulkantinen Anwendung findet, ist das *Cook & Chill*-System. Das Konzept, das auch als Kühlkostsystem bekannt ist, trennt die Produktion von der Ausgabe thermisch. In der Produktion werden die Speisen nicht zur Gänze fertig gestellt (Fertigungsgrad von 85–95%) danach erfolgt in einer kurzen Zeitspanne eine Kühlung auf 2-3°C. Die Abkühlung auf den genannten Temperaturbereich ermöglicht eine Lagerung der vorbereiteten Speisen für bis zu 3-5 Tage. Die gekühlten Speisen werden an den Schulstandort angeliefert und müssen dort nur noch regeneriert werden. Die Vorteile des *Cook & Chill*-Systems liegen in den geringeren Investitionskosten. So bedarf es weder besonders geschulten Personals vor Ort noch eines großen Platzbedarfs für die Regeneriergeräte (Dampfgarer, Ofen, Mikrowelle). Die Kosten als auch die räumlichen Anforderungen in der Ausgabeküche sind wesentlich geringer als in der Misch- oder Frischküche. Da nur geringe Warmhaltezeiten erforderlich sind, kann davon ausgegangen werden, dass der Nährstoffverlust gering bleibt. Allerdings sprechen Expert\*innen davon, dass sensorische Nachteile durch fehlende frische Komponenten entstehen. Auch im Sinne der Nachhaltigkeit und des Umweltschutzes ist dieses System eher negativ zu bewerten, da mit der geforderten Kühlkapazität ein hoher Energieverbrauch einhergeht. Aber auch der anfallende Verpackungsmüll darf in dieser Hinsicht nicht außer Acht gelassen werden (Nowitzki-Grimm, 2016, S. 24).

Während Kersting & Clausen in ihrem Fachbeitrag zur Gemeinschaftsverpflegung 2012 noch davon ausgingen, dass weniger als 10% der Schul- und Kitaküchen in Deutschland, das *Cook & Chill*-System anwenden (Clausen & Kersting, 2012, S. 1084), ermittelten Arens-Azevêdo et al. 2015 hingegen, dass 18% der deutschen Schulkantinen sich des *Cook & Chill*-Systems bedienen (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 27).

Arens-Azevêdo et al. unterschieden in ihrer Befragung jedoch nicht zwischen dem Verpflegungssystem von *Cook & Chill* und dem Tiefkühlsystem.

In der KuPS-Studie aus 2018 ermittelte das Forscherteam, dass 38,5% der teilnehmenden Schulverpflegungs-Dienstleister auf *Cook & Chill*-Techniken in der schulischen Mittagsverpflegung zurückgriffen (Tecklenburg et al., 2018, S. 8).

Betrachtet man die steigenden Zahlen der letzten Jahre, geben die Angaben zu erkennen, dass sich das *Cook & Chill*-System in deutschen Schulkantinen immer mehr an Beliebtheit erfreut.

Das dritte Verpflegungssystem in der Gemeinschaftsverpflegung ist das sogenannte Tiefkühlsystem.

Dieses thermisch entkoppelte System der Gemeinschaftsverpflegung findet man auch in Schulkantinen wieder. Das System ähnelt dem *Cook & Chill*-System, allerdings werden die fast fertig bereiteten Speisen schockgefrostet und im gefrorenen Zustand gelagert und angeliefert. In der Schulküche beziehungsweise der Ausgabestation der Schule müssen die

gefroren Speisen regeneriert und warmgehalten werden. Die Vorteile ergeben sich ähnlich wie beim *Cook & Chill*-System auf finanzieller Ebene. Zusätzlich können tiefgefrorene Speisen länger gelagert werden als Speisen die mit den Verfahren des *Cook & Chill*-Systems zubereitet wurden. Negativ bewertet wird die Tiefkühl-Bevorratung im Sinne der Nachhaltigkeit, da höhere Energiekosten im Vergleich zum *Cook & Chill*-System anfallen (Nowitzki-Grimm, 2016, S. 25).

Die Datenerhebung unter Schulverpflegungsdienstleistern aus 2018 legt nahe, dass nur wenige Schulkantinen-Betreiber dieses System implementiert haben. So gaben nur 5,5% der befragten Schulen an, gänzlich das Tiefkühlsystem in den Schulkantinen in Verwendung zu haben (Tecklenburg et al., 2018, S. 8).

Das Warmverpflegungssystem, oder auch *Cook & Hold*, ist eine Zubereitungsform, bei der Speisen in einer Großküche extern hergestellt werden und mittels Warmhalteboxen zu den jeweiligen Ausgabestellen geliefert werden. Bis zur Essensausgabe müssen die Speisen bei konstanter Temperatur warmgehalten werden (Clausen & Kersting, 2012, S. 1082).

Auch bei diesem System ergeben sich Vorteile aus dessen wirtschaftlicher Günstigkeit. Jedoch müssen Nachteile wie in etwa ein hoher Nährstoffverlust und eine begrenzte Auswahl von verwendbaren Lebensmitteln in Kauf genommen werden. Außerdem kann es zeitlich schwierig sein, das *Cook & Hold*-System in den Schulalltag zu integrieren, da die Lieferzeiten auf die Pausenzeiten der Schule abgestimmt werden müssen (Nowitzki-Grimm, 2016, S. 26).

Clausen & Kersting berichten 2012, dass über 50% der Ganztageseinrichtungen in Deutschland dieses System in Anwendung haben (Clausen & Kersting, 2012, S. 1082). Allerdings wurden vom vorgenannten Forscherteam auch Kindertagesstätten und andere Ganztageseinrichtungen berücksichtigt. Das sind zumeist Institutionen, die selbst kaum über entsprechende Zubereitungsbereiche oder Küchen verfügen.

2015 gaben 42,6% der befragten Schulträger an, das *Cook & Hold*-Prinzip einzusetzen (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 27).

Im Jahr 2018 konnte man eine weitaus höhere Präferenz für dieses thermisch gekoppelte System beobachten, denn in der KuPS-Studie gaben 71,4% der befragten Schulträger an, dieses System in der Schulkantine zu betreiben (Tecklenburg et al., 2018, S. 8).

Allgemein wird davon ausgegangen, dass Warm- und Kühlsysteme einen ernährungsphysiologischen Schwachpunkt mit sich bringen. Aufgrund von längeren Warmhaltezeiten ergeben sich deutliche Nährstoffverluste. Dahingehend fordert die Wissenschaft gut geschultes Personal sowohl in den Zubereitungsküchen als auch in den Schulen vor Ort einzusetzen, die Verluste von Nährstoffen und Geschmack durch gezielte Maßnahmen abfangen oder ausgleichen. Auch wird eine klare Empfehlung von Seiten der Fachwelt hinsichtlich der Warm- beziehungsweise Kühlsysteme ausgesprochen: Speisen der

thermischen Verpflegungssystemen sollen mit frischen Komponenten ergänzt und aufgewertet werden (Clausen & Kersting, 2012, S. 1084).

Von Seiten der Fachverbände der Schulverpflegung wird angeraten, dass Schulträger für die Planung von Schulkantinen und die Akquise von Schulverpflegungsdienstleistern, Fachkräfte entsprechender Servicestellen zu Rate ziehen, um kooperativ ein wirtschaftlich lukratives und gleichzeitig nachhaltiges Schulkantinenkonzept zu erstellen.

### **2.2.5 Ausgabesysteme in deutschen Schulkantinen**

Die Ausgabesysteme einer Schulkantine hängen prinzipiell von den räumlichen Gegebenheiten sowie dem Raumkonzept und der Einrichtung maßgeblich ab. In Deutschland haben sich drei Ausgabesysteme an Schulen etabliert.

Zum einen die Tischgemeinschaft, bei der die Schüler\*innen, ähnlich wie im Familienverband, in Gruppen an Tischen sitzen und die Mahlzeiten in große Schüsseln oder auf Platten serviert werden. Erwachsene können an der Mahlzeit in der Tischgemeinschaft teilnehmen (Clausen & Kersting, 2012, S. 1084).

Vor allem jüngere Schüler\*innen bevorzugen diese Form der Essensausgabe, da für sie die soziale Komponente und Nähe in der Gemeinschaft noch eine wesentlichere Rolle spielt (Hergemöller, 2018, S. 14).

Je älter die Schüler\*innen sind, desto mehr schätzen sie Freiheiten. Deshalb ist die Tischgemeinschaft eher in Grundschulen und Kindertagesstätten anzutreffen (Clausen & Kersting, 2012, S. 1084).

Die zweite Ausgabeform in deutschen Schulkantinen ist die *Cafeteria-Line* oder Thekenausgabe. Bei diesem Prinzip werden die Kinder und Jugendlichen durch die Theke indirekt gelenkt und wählen selbst vom Speisenangebot aus. Das Essen wird meist vom Ausgabepersonal vorportioniert und über die Theke an die Kantinenbesucher\*innen ausgegeben (Clausen & Kersting, 2012, S. 1084).

In weiterführende Schulen des Sekundarschulbereichs ist diese Form der Speisenausgabe vermehrt anzutreffen, da sie eine gewisse Freiheit in der Essenswahl erlaubt. Bei dieser Ausgabeform kann es jedoch durch Sonderwünsche, abgeänderte Portionsgrößen oder Änderungswünschen von Menükomponenten zu Verzögerungen und längeren Wartezeiten kommen (Hergemöller, 2018, S. 14).

Das dritte System, das sogenannte *Free-Flow-System* ist eines an Schulen noch eher unterrepräsentierte System. Das *Free-Flow* System besteht durch verschiedene Ausgabestellen oder Ausgabeinseln, an denen sich der/die Kantinenbesucher\*in eigenständig

das Menü nach Wahl auf Tablett oder Tellern individuell zusammenstellt (Clausen & Kersting, 2012, S. 1084).

Da das *Free-Flow* System birgt ein großes Potential für weiterführende Schulen, da Jugendliche, je älter sie werden, mehr Freiheiten hinsichtlich ihrer Essensgestaltung wünschen. Allerdings benötigt dieses Konzept flächenmäßig viel Raum und ist wirtschaftlich nur sinnvoll, wenn die Kantine große Auslastungszahlen vorweisen kann (Hergemöller, 2018, S. 14).

*Free-Flow* Systeme oder *Self-Service*-Stationen sind derzeit vorrangig in Kantinen von Betrieben oder im Hochschulbereich anzutreffen.

Die Ausgabeform soll eine übersichtliche und schmackhafte Speisendarstellung ermöglichen. Zusätzlich ist das schulische Mensaausgabesystem so zu wählen und zu gestalten, dass es zu keinen großen Verzögerungen bei hohen Auslastungszahlen kommt. Ausgabesysteme sind direkt abhängig von der Gestaltung des Speiseraums. Ein gut durchdachtes Schulkantinenkonzept berücksichtigt in der Planung des Ausgabesystems neben der potentiellen Anzahl an auszugebenden Mittagessen auch die Bedürfnisse der Zielgruppe(n) der Kantine.

## **2.2.6 Zwischenmahlzeiten in deutschen Schulen**

Nicht nur das (warme) Mittagessen zählt zur Schulverpflegung, auch die schulische Verpflegungsleistung für Zwischenmahlzeiten stellt einen integralen Bestandteil der Gesamtschulverpflegung dar. Der käufliche Erwerb von Snacks und kleine Speisen wird mit fortschreitendem Alter bei Jugendlichen bedeutsamer. Essen und Nahrungsaufnahme werden von jungen Erwachsenen häufig als eine Möglichkeit, den eigenen Handlungsraum zu erweitern, wahrgenommen.

Auch die Ergebnisse der jüngsten Erhebungen spiegeln diese Tendenz wider. In der Sekundarstufe II ersetzen bereits 20% der Schüler\*innen täglich ihr Mittagessen gegen einen kleinen Snack. 49% Prozent der Jugendlichen tauschen eine Hauptmahlzeit zumindest gelegentlich durch einen schnellen Snack zwischendurch aus (Arens-Azevêdo, Böltz, Fahmy, Liesen & Pfefferle, 2015b, S. 3).

Gemeinsames Erleben mit Freunden und Personen aus der *Peer-Group*, das Aussehen und die Erscheinung der Speisen und Speiseräume, sowie der Trendfaktor von Speisen werden ab der Pubertät zunehmend relevanter (Arens-Azevêdo et al., 2015b, S. 4). So ist es auch dem Wunsch nach mehr Ansehen in der *Peer-Group* zu verdanken, dass viele junge Menschen darauf verzichten Speisen von zu Hause mitzubringen und bevorzugt Snacks und Gerichte *To-Go* vom Taschengeld beim Nahversorger erstehen.

Arens-Azevêdo deckten auf, dass ein recht hoher Anteil der deutschen Schüler\*innen ihre Zwischenmahlzeiten käuflich erwirbt und nur noch ein geringer Prozentsatz vorbereitete *Snacks* von zu Hause mitbringt. Beinahe 80% der Kinder und Jugendlichen kaufen sich kleine Speisen für die kleinen Pausen im Schulalltag in der Mensa, Schulkiosk, Cafeteria oder an den an Schulen aufgestellten Automaten (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 58).

Deutschland ist dabei eines der Länder Europas, welches kein explizites Verbot oder eine generelle Restriktion für das Aufstellen von Snack- und Sodaautomaten an Schulen vorsieht, wie dies beispielsweise teilweise in Österreich oder Frankreich der Fall ist (European Commission - Joint Research Centre - IHCP - PHPS, 2011b, S. 7).

Auch die Ernährungsgewohnheiten der Jugendlichen haben sich über die letzten Jahrzehnte, trotz steigendem Interesse für körperliche Gesundheit und Klimaschutz, nicht verändert. Zur Verpflegung für eine Zwischenmahlzeit wird in Deutschland vorrangig immer noch auf Brot und Brötchen, süße Backwaren und Süßigkeiten zurückgegriffen. Frisches Obst und Gemüse sowie Müsli spielen eine untergeordnete Rolle bei den Grund- und Sekundarschüler\*innen (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 58).

Die DGE und ihre Richtlinien zur Schulverpflegung haben jedoch eine andere Vision.

Bereits die erste große Erhebung des JRC im Auftrag der Europäischen Kommission zur Ermittlung der Richtlinien zum Schulessen in Europa ergab, dass die DGE in ihren nationalen Vorgaben zur Schulverpflegung, das vermehrte Angebot von Obst und Gemüse sowie Salaten, ungesalzenen Nüssen und Trockenobst für die Verpflegung von Zwischenmahlzeiten auf freiwilliger Basis gefordert hatte (European Commission - Joint Research Centre - IHCP - PHPS, 2011b, S. 8).

Im Jahr 2015 gab die DGE dann eine Sonderbroschüre zum Snack-Verhalten der Sekundarschüler\*innen heraus. Aus dieser Informationsbroschüre geht auch eine genaue Definition für den Begriff *Snack* beziehungsweise *Zwischenmahlzeit* hervor.

Ein *Snack* soll laut DGE nicht mehr als 400 kcal an Energie liefern, das entspräche circa 20 Energieprozent von jungen Menschen. Ebenso soll ein *Snack* nicht mehr als 30% Fett enthalten und zudem 40 Gramm rohes Gemüse oder Obst liefern (Arens-Azevêdo et al., 2015b, S. 7).

Mit der Sonderbroschüre wurden auch je 15 Rezepte für warme und kalte *Snacks* erarbeitet und interessierten Personengruppen und betroffenen Gemeinschaftsverpflegungsfirmen zur Verfügung gestellt (Arens-Azevêdo et al., 2015b).

Auch die Ende des Jahres 2018 erschienen *Qualitätsstandards zur Schulverpflegung*, machten explizite Angaben zur Zusammenstellung und Abgabe von *Zwischenmahlzeiten* an deutschen Schulen (Arens-Azevêdo et al., 2018b).

Im Informationsteil wird deutlich darauf hingewiesen, dass der Schulkiosk oder ähnliche Einrichtungen, während der Mittagszeit geschlossen werden sollten, damit diese nicht in Konkurrenz zur warmen Mittagsverpflegung stehen (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 15).

Ebenso gibt die DGE an, dass die Zwischenverpflegung an den Schulen mit dem Frühstück zu Hause abgestimmt werden sollte, um eine optimale Nährstoffversorgung zu gewährleisten (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 13).

Die Zwischenmahlzeit hat gerade für ältere Schüler\*innen einen höheren Stellenwert. Da dem Schulkiosk und der Cafeteria beziehungsweise der Mensa bei der Zwischenverpflegung nicht so enge Grenzen gesetzt sind wie in der Gestaltung der Mittagsmahlzeit, könnten kreative und innovative Snacks angeboten werden. Gleichzeitig ist darauf zu achten, dass ein ausgewogenes und attraktives Speisenangebot in den Schulkiosken und ähnlichen Verkaufsstellen angeboten wird, um einen Ergänzungseffekt zur Verpflegung von zu Hause und der Mittagsmahlzeit zu erzielen.

### **2.2.7 Getränkeangebot in deutschen Schulen**

Das Getränkeangebot an Deutschlands Schulen spiegelt eine vielfältige Auswahl wider.

Das Getränkeangebot in Schulen soll primär darauf abzielen, den Schüler\*innen eine ausreichende Flüssigkeitsversorgung zu gewährleisten (Pelz, 2011, S. 152).

Die DGE empfiehlt in ihren Standards zur Schulverpflegung, das Getränkeangebot so zu gestalten, dass den Lernenden jederzeit Leitungs- oder Mineralwasser sowie ungesüßte Tees zur Verfügung stehen. Kostenloses Trinkwasser sollte an allen Schultypen verfügbar gemacht werden. Falls Trinkwasser in Form von Wasserspendern oder Trinkwasserbrunnen angeboten wird, muss auf eine sorgfältige Wartung der Geräte, wegen drohender Verkeimung, geachtet werden. Explizit weist die DGE darauf hin, dass gesüßte und mit Süßstoff versetzte Getränke wie in etwa: Fruchtsäfte und -nektare, isotonische Getränke, Softdrinks und weitere gesüßte Getränke nicht an Schulen zum Verkauf angeboten werden sollen. Das Trinken während des Unterrichts soll laut DGE individuell mit der jeweiligen Lehrkraft vereinbart werden (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 12-13).

Von Meyer wird im Werk zu *Essen und soziale Arbeit* festgehalten, dass 2014 über 70% der deutschen Schulen den Schulakteur\*innen ein kostenloses Getränkeangebot zur Verfügung stellen (Meyer, 2018, S. 92).

Verbote von Getränkeautomaten oder Softdrinks sind in Deutschland nicht üblich. (European Commission - Joint Research Centre - IHCP - PHPS, 2011b; Storcksdieck genannt Bonsmann et al., 2014b).

Doch obschon die DGE und auch andere Institutionen wie das deutsche Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) darauf hinweisen, dass der Wasserhaushalt von jungen Menschen

vornehmlich mit kalorienfreien Getränken gedeckt werden sollte, neigen gerade junge Menschen in der Pubertät dazu hohe Mengen an gesüßten, alkoholfreien Flüssigkeiten täglich zu konsumieren.

Duffey et al. (2012) erhoben, dass rund 70% der konsumierten Getränke bei Schüler\*innen eine nicht unwesentliche Menge an Zucker enthielten. Nur 30% des täglichen Flüssigkeitsbedarfes von 1,5 Litern wird mit Wasser gedeckt (Bender, 2015, S. 109; Duffey et al., 2012).

Es besteht hierhingehend noch Bedarf die Flüssigkeitsbedarfsdeckung an deutschen Schulen bedarfsgerechter und gesundheitsförderlicher zu gestalten.

Da gesüßte Getränke in den letzten Jahren immer deutlicher einen gesicherten Status im Beitrag zur Entstehung von Adipositas und Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen erhalten (Marshall, Curtis, Cavanaugh, Warren & Levy, 2019), sollte der Konsum in der Kindheit und Jugend äußerst moderat gehalten werden.

Um den Wasserkonsum in dieser Zielgruppe zu fördern beziehungsweise die Aufnahme von gesüßten Getränken zu limitieren, können verschiedenste Strategien verfolgt werden. Einerseits können Zuckersteuern, wie jene in Großbritannien und Frankreich, eine signifikante Reduktion der Zuckermengen in den Rezepturen der Hersteller selbst bewirken.

Eine Meta-Analyse aus dem Jahr 2013 legte nahe, dass eine Zuckersteuer ein wirkungsvolles Mittel ist, um den Body-Mass-Index (BMI) der Population zu senken (Cabrera Escobar, Veerman, Tollman, Bertram & Hofman, 2013).

Andrerseits könnten *Nudges* in der Schulkantine und am Schulkiosk dazu führen, dass mehr Wasser getrunken wird.

Ein Feldexperiment in einem italienischen *Fast-Food*-Restaurant ergab, dass verschiedene *Nudges*, wie beispielsweise Poster oder geschickte Platzierung von Wasserflaschen an der Ausgabetheke, einen Einfluss auf den Wasserkonsum haben. Konsument\*innen neigen je nach Tageszeit weniger dazu, gesüßte Limonaden oder Fruchtsäfte zu kaufen, wenn entsprechende *Nudges* im Raum platziert waren (Policastro, Palm & Chapman, 2016). Auf das Konzept der *Nudges* soll später noch einmal gesondert im Unterkapitel 2.5.8 eingegangen werden.

Und schlussendlich ist auch Bildung und Aufklärung eine effektive Maßnahme im Kampf gegen Übergewicht.

Eine britisch-amerikanisch-kanadische Studie aus dem Jahr 2019 analysierte den Einfluss des Bildungsstandes sowie der sozialen Herkunft auf den Wasserkonsum bei Kindern im Grundschulalter. Die Forscher kamen zum eindeutigen Ergebnis, dass Schüler\*innen mit einem höheren Bildungsniveau dazu tendieren auf Süßgetränke zu verzichten und dass Ernährungsbildung wohl der einflussreichste Faktor im Kampf gegen Übergewicht und Adipositas im Kindesalter ist (Irwin, Speechley & Gilliland, 2019).

Um den Konsum von Wasser und ungesüßten Getränken an den Schulen zu fördern, sind gezielte Strategien vorhanden. Der Trinkwasserkonsum der Schüler\*innen in Deutschland sollte in Hinblick auf die Prävention von Übergewicht und Adipositas im Kindesalter gefördert werden.

### **2.2.8 Schulobst und Milch-Programm der EU in Deutschland**

Deutschland nimmt sowohl am Schulmilchprogramm als auch an einem flächendeckenden Obst- und Gemüseprogramm der Europäischen Union teil (Maluchnik, 2016, S. 17).

Das Schulmilchprogramm wurde mit dem Schulobstprogramm und -gemüseprogramm im Schuljahr 2017/18 zusammengeführt und wird nun unter der Bezeichnung EU-Schulprogramm geführt. Mit dem EU-Schulprogramm werden europaweit Förderungen in Millionenhöhe an die teilnehmenden Staaten ausgezahlt, mit dem Ziel der Promotion eines gesundheitsförderlichen Ernährungsverhaltens sowie den Kampf gegen Adipositas und Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen. Deutschland erhielt für das Schuljahr 2019/20 knapp 26 Millionen Euro für Schulobst und -gemüse und 10 Millionen Euro für Schulmilch. Grundsätzlich können die Empfänger des Programmes Kinder aller Bildungsinstitutionen sein, wie Schulen, Kindergärten, Kindertagesstätten und Vorschulen. Jedoch berechnet sich die Förderung der Europäischen Union anhand der Anzahl der 6 – 10-Jährigen eines Landes, diese sind laut EU-Schulprogramm in erster Linie die Hauptzielgruppe des Programms. Deutschlandweit profitierten im Schuljahr 2017/18 rund 2,5 Millionen Kinder und Jugendliche vom Förderprogramm der Europäischen Union. Die Schüler\*innen sollen durch das EU-Schulprogramm auch dazu animiert werden, neue und unbekannte Lebensmittel zu probieren und diese häufiger in den Speiseplan zu integrieren. Im Sortiment des Obstprogrammes sind daher nicht nur Äpfel und Bananen zu wählen, auch exotischere Früchte wie verschiedene Feigensorten, Zitrusfrüchte und Avocados werden in deutschen Schulen an die Schüler\*innen ausgeteilt. Über das EU-Förderprogramm stehen neben Obst, Gemüse und Milchprodukten auch geplante Unterrichtseinheiten sowie Bauernhofbesuche als pädagogische Begleitmaßnahmen im Budget verankert. So soll den Kindern und Jugendlichen die landwirtschaftliche Erzeugungskette nahegebracht werden. Auch Themen wie Umweltschutz, Müllvermeidung, Regionalität und biologischer Landbau sollen in diesen begleitenden Unterrichtssequenzen thematisiert werden. In Deutschland muss jedes Bundesland eine eigene Strategie bei Behörden der Europäischen Union einreichen um am EU-Schulprogramm teilnehmen zu können. Eine entsprechende Strategie soll den Zeitraum von sechs Jahren umfassen und muss unter anderem Auskunft über das benötigte Budget, die zu fördernden Lebensmittel und die begleitenden pädagogischen Maßnahmen Aufschluss geben. Am Schulmilchprogramm nehmen derzeit 14 deutsche Bundesländer teil, am Schulobst und -

gemüse-Programm sind zum Zeitpunkt 12 Länder beteiligt. Baden-Württemberg nimmt an beiden Programmen teil (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2019a).

Gerade das Obst- und Gemüseprogramm zeigt positive Wirkungen. Um das Ziel der nationalen Ernährungsgesellschaften der sogenannten „5 am Tag-Richtlinie“ (Verzehr von fünf Portionen Obst und Gemüse täglich) zu erreichen, leisten Schulprogramme mit Obst und Gemüse im Sortiment, einen wichtigen Beitrag.

In Norwegen gibt es seit Anfang des 21. Jahrhunderts ein nationales, kostenloses Schulfrucht und -gemüse-Programm. Forscher\*innen konnten in begleitenden Untersuchungen sowie *Follow-Ups* eine signifikante Steigerung der Aufnahme von Obst während der Schultage verzeichnen. Eine Verdopplung des Obstkonsums bei norwegischen Schulkindern konnte verzeichnet werden (Bere, Hilsen & Klepp, 2010).

Diese Effekte konnten allerdings nur beobachtet werden, solange das Programm beziehungsweise der Bezug der Früchte und des Gemüses kostenlos für die Beteiligten war (Bere, Veierød & Klepp, 2005).

Generell ist die Teilnahme an einem Schulobst sowie -gemüse-Programm mit positiven Effekten auf die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen verbunden.

Das Schulmilchprogramm hingegen sorgte für ambivalente Ergebnisse in den Untersuchungen betreffend die Gesundheit.

So stellten Irwin et al. 2019 fest, dass die Teilnahme an einem Schulmilchprogramm einen negativen Effekt auf den Wasserkonsum von Kindern und Jugendlichen hat. Jugendliche und Kinder, die an einem solchen Milchprogramm teilnahmen, tranken weniger Trink- oder Mineralwasser und es wurde in den Auswertungen der Ernährungsprotokolle der Studienteilnehmer\*innen ein erhöhter Konsum von gesüßten Getränken festgestellt (Irwin et al., 2019).

Andrerseits legte eine Analyse von Yon & Johnson (2013) nahe, dass ein Rückgang von Milchkonsum in der Schule einen nachteiligen Effekt auf den Kalium- und Vitamin D – Haushalt der untersuchten Schüler\*innen hat. Allerdings bestand bei dieser Untersuchung ein Interessenskonflikt, da die Studie von der Milchindustrie finanziert wurde (Yon & Johnson, 2013).

Das EU-Schulprogramm, mit Obst, Gemüse und Milchprodukten, hat einen überwiegend positiven Effekt auf die Gesundheit und ist ein wirkungsvolles Mittel im Kampf gegen kindliches Übergewicht. Da die Programme zusätzlich noch mit pädagogischen Unterrichtseinheiten mit adäquaten Materialien und Exkursionen zu landwirtschaftlichen Betrieben oder Lebensmittelproduzenten begleitet werden, können nachhaltig, positive Folgewirkungen auf die Ernährungsbildung und -verhalten erzielt werden.

## 2.3 Schulverpflegung in Baden-Württemberg

Das Land Baden-Württemberg ist eines der deutschen Bundesländer, welches den Ausbau der Ganztagschulen in den ersten Jahren des neuen Jahrtausends verstärkt vorantrieb.

Im Schuljahr 2012/13 öffneten die ersten Gemeinschaftsschulen in Baden-Württemberg ihre Pforten. Im Schuljahr 2014/15 waren es bereits über 200 Gemeinschaftsschulen (Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg, 2015).

Mit dem Ausbau beziehungsweise der Einführung dieser Schulform, in der Schüler\*innen verschiedenster Altersstufen länger beschult werden, wurden auch viele Schulstandorte gleichzeitig auf eine Beschulung in Langform beziehungsweise die Ganztagsform umgestellt.

Hahl (2011) beschreibt die bestehenden Modelle zur Ganztagschulform in Baden-Württemberg, in seinem Beitrag zum *Bericht der Ganztagschulen 2011*, näher. Des Weiteren geht er auf die drei Grundbausteine der Ganztagschulen in diesem deutschen Bundesland ein. Diese bestehen, verkürzt dargestellt, aus zwei verschiedenen Möglichkeiten der Ganztagsbeschulung: einer Ganztagschule mit Schwerpunkt auf die soziale oder pädagogische Aufgabenstellung sowie einer offenen Form der Ganztagschule und zwei weiteren Förderprogrammen. Zum einen ein Förderprogramm, welches den Ausbau der Ganztagschulen direkt unterstützt, und andererseits das für Baden-Württemberg spezifische Jugend-Begleiter-Programm (Hahl, 2011, S. 152).

Das Programm für die Ganztagschulen sieht weiters einige Änderungen für den Ablauf in der Schule vor, unter anderem eine Änderung der zeitlichen Einteilung des Schultages. Laut Konzept des Landes Baden-Württemberg soll eine Neu-Rhythmisierung durchgeführt werden. Mit der neuen zeitlichen Einteilung des Schulalltages geht auch eine neue Pausenregelung einher, der Vormittag wird zeitlich entzerrt und der Schultag erhält mehr und längere Pausen (Hahl, 2011, S. 153).

Die Pausen sollen nicht nur als Essenspausen genutzt werden. So berichtet Hahl davon, dass die Ganztagschulen dazu aufgefordert sind Sport und Bewegung in den Schultag zu integrieren. Beispielsweise werden Pausen am Vormittag dazu genutzt körperliche Bewegung in den Schüler\*innen zu animieren (Hahl, 2011, S. 153).

Die Einführung der Gemeinschaftsschulen in Form von Ganztagschulen macht es auch erforderlich, dass die Schulen dafür sorgen, dass Schüler\*innen die Möglichkeit erhalten, mittags ein warmes Gericht zu sich zu nehmen. Dafür müssen Schulen dementsprechend räumlich adaptiert werden, um auch die Möglichkeiten für einen Mittagstisch zu bieten. Damit nicht nur die kommunalen Schulträger dieses Projekt stemmen, einigte sich das Land Baden-Württemberg auf das Förderprogramm „Chancen durch Bildung – Investitionsoffensive Ganztagschule“. Hahl gibt an, dass durch das finanzielle Förderprogramm im Jahr 2009, 66

Schulen baulich verändert wurden und über 21 Millionen Euro investiert wurden (Hahl, 2011, S. 156).

Neben der räumlichen Veränderung an den baden-württembergischen Schulen, müssen auch die Fragen nach der optimalen Mahlzeiten- und der Speisengestaltung beantwortet werden. Dafür stellt gerade dieses deutsche Bundesland eine Vielzahl von fachlichen Informationsressourcen bereit.

Neben den nun zahlreichen neu erschienen Studien und Infobroschüren des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2019b), bietet auch die Landesektion der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.) für das genannte Bundesland sowie das Ministerium für Kultus, Jugend und Sport (Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg, 2019) und auch das Ministerium für den ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz [MLR], 2019), eine beträchtliche Anzahl von Informationsbroschüren und -materialien, Schulungen und Servicestellen zum Thema gesunde Schulernährung und -verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen zur Verfügung. Vor allem aber das Landeszentrum für Ernährung in Baden-Württemberg (Landeszentrum für Ernährung, 2019), welches 2019 die Aufgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung als Vernetzungsstelle für KiTa- und Schulverpflegung übernahm, legt einen klaren Fokus auf die Hilfestellungen für Schulen und Schulcaterer hinsichtlich des Ausbaus und der gesunden Speisegestaltung der Schulverpflegung. Baden-Württemberg ist hinsichtlich der Servicestellen und Informationsquellen für Ernährungsberatung für KiTa- und Schulverpflegung entsprechend ausgestattet.

Im Sinne der Preisgestaltung der Mittagsverpflegung in Ganztagschulen liegt das Bundesland Baden-Württemberg im mittleren beziehungsweise unteren Bereich. Die KuPS Studie fand heraus, dass zwischen realen Aufwandskosten für die Zubereitung des Schulessens und den tatsächlich verrechneten Abgabepreisen große Unterschiede liegen (Tecklenburg et al., 2019).

Da der Verkaufspreis in Deutschland ein politisch gesetzter Preis ist, das heißt jenen Preis den die Eltern und Erziehungsberechtigten für ihre Kinder zahlen wird von Seiten der kommunalen Politik individuell bestimmt (Tecklenburg et al., 2019, S. 92), hängt von dieser Entscheidung ab ob schulische Gemeinschaftsverpfleger kostendeckend oder gewinnbringend wirtschaften können.

In Baden-Württemberg liegt der politisch festgesetzte Abgabepreis für die warme Mittagsverpflegung in der Grundschule zum letzten erhobenen Zeitpunkt (Stand: 2015) bei durchschnittlich 3,10 Euro im Primarbereich und im weiterführenden Schulsektor bei 3,25 Euro (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 25).

Laut Schulträgerbefragung wird jedes Schulessen im Grundschulwesen durchschnittlich mit 0,69 Euro und im Sekundarbereich mit 0,96 Euro in Baden-Württemberg subventioniert (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 26).

Vergleicht man die Preise mit den kalkulierten Aufwandskosten pro Schulessen der KuPS-Studie wird klar, dass auch baden-württembergische Schulverpfleger nicht kostendeckend wirtschaften.

Im Sinne sozialer Fairness beziehungsweise in Zusammenhang mit der Entwicklung von Qualitätsstandards, sollte auch in Baden-Württemberg eine realistische Entscheidung über die politisch bestimmten Schulspeisungs-Abgabepreise getroffen werden.

## **2.4 Schulverpflegung in Österreich**

In immer mehr österreichischen Städten können mittlerweile Ganztagsschulformen in der Schullandschaft verzeichnet werden.

Der Ganztagsunterricht ist heute in Österreich nicht mehr nur ein Schulversuch oder eine Ausnahmeerscheinung, wie es in den 1970er Jahren der Fall war (Mraz, Hofmann, Gruber & Egger-Rollig, 2005, S. 28).

Während aus dem österreichischen Bildungsbericht 2012 noch hervorging, dass der Ausbau der schulischen Nachmittagsbetreuung ein erklärtes Ziel der damaligen österreichischen Bundesregierung sei und die Angebotsdichte von 25% auf 50% erhöht werden sollte (Hörl, Dämon, Popp, Bacher & Lachmayr, 2013, S. 271), so ist im Bildungsbericht 2018 bereits zu lesen, dass eine Zunahme der Tagesbetreuung in österreichischen Schulen auf 46% gestiegen ist (Scheipl, Leeb, Wetzel, Rollett & Kielblock, 2019, S. 228).

Die Zielerklärung der österreichischen Politik aus 2012 kann somit als nahezu erfüllt betrachtet werden.

Wien besetzt in der quantitativen Erhebung den Spitzenplatz in Österreich. Mit knapp 43.000 Betreuungsplätzen im Schuljahr 2017/18 im Allgemeinen Pflichtschulbereich, liegt die Hauptstadt im Vergleich vorne. Jedoch bildet nicht das kleinste Bundesland (Vorarlberg) nach Wien das Schlusslicht, sondern Tirol und Kärnten. Mit je nur knapp 5.500 Ganztagsschulplätzen liegen die beiden Bundesländer hinsichtlich der ganztägigen, institutionellen Betreuung von Kindern und Jugendlichen an letzter Stelle (Scheipl et al., 2019, S. 229)

Ähnlich wie im deutschen Ganztagsschulbereich, sind auch in Österreich verschiedene Varianten der ganztägigen schulischen Betreuung anzutreffen.

Einerseits existiert die verschränkte Ganztagsform, in welcher Schüler\*innen dazu angehalten sind, am gesamten wöchentlichen Betreuungsprogramm teilzunehmen. Andererseits gibt es die ungebundene Form, in Österreich als getrennte Form bezeichnet. Bei

der getrennten Abfolge sind die Schüler\*innen nicht dazu verpflichtet das gesamte wöchentliche Betreuungsangebot an den Schulen anzunehmen, sondern können an spezifisch gewählten Wochentagen die Betreuung durch die Schule in Anspruch nehmen (Scheipl et al., 2019, S. 226).

Laut Schätzungen des Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft und Forschung sind zum aktuellen Zeitpunkt nur 5% der Ganztagschulen Österreichs in verschränkter Form tätig (Scheipl et al., 2019, S. 229).

Mit dem zahlenmäßigen Ausbau der Ganztagschulen und nachmittäglichen, schulischen Betreuung kommt es im gleichen Zug auch zu einer gezielten Weiterentwicklung des schulischen Gemeinschaftsverpflegungssektors an österreichischen Schulen.

Laut Website des österreichischen Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft und Forschung ist die Bereitstellung eines mittäglichen Verpflegungsangebotes durch den Schulerhalter<sup>2</sup> in Ganztagschulen verpflichtend (Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, 2019).

Aktuelle Ausgabezahlen über schulischen Mittagessen in Ganztagschulen für Österreich wurden bis dato noch nicht erhoben. Auch zeichnet sich in Österreich bis jetzt keine politische Institution dafür verantwortlich, verbindliche Vorgaben oder evaluiertes Qualitätsmanagement zum Thema Schulverpflegung zu betreiben. Verbindliche Richtlinien zur schulischen Mittagsverpflegung fehlen nach wie vor. Jedoch gibt die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES), ein Unternehmen der Republik Österreich (Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz sowie Bundesministerium für Tourismus), bereits seit den frühen 2010er Jahren unverbindliche Empfehlungen, Leitlinien und Vorschläge zur schulischen Mittagsverpflegung sowie zur Zwischenverpflegung heraus.

Diese sind über die Website der AGES beziehbar (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, kurz AGES, 2019).

Neben der genannten Einrichtung, gibt auch die GIVE-Servicestelle für Gesundheitsförderung an Österreichs Schulen, durch die Initiative des Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF), des Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK) sowie dem Österreichischen Roten Kreuz (ÖJRK), Informationsmaterial, Handreichungen und Broschüren zu Schulverpflegung in Österreich heraus (Schuch, 2016).

---

<sup>2</sup> Österreichische Schulträger/Schulerhalter sind dazu verpflichtet, die Instandhaltung des Schulgebäudes und deren Räumlichkeiten zu organisieren, die Lehrmittel zu besorgen und (Hilfs-) Personal für administrative oder technische Zwecke einzustellen. Die Anstellung von Lehrkräften erfolgt nach wie vor über Verteilung der Bildungsdirektionen der einzelnen österreichischen Bundesländer (vgl. Nationalrat (1955)).

Auch die Arbeitsgruppe Gemeinschaftsverpflegung des Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK) publizierte im Jahr 2019 erstmals die Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule (Arbeitsgruppe: Gemeinschaftsverpflegung, 2018).

Neben Unternehmen und Einrichtungen der österreichischen Bundesregierung veröffentlichen auch die politischen Institutionen der einzelnen österreichischen Bundesländer, Empfehlungen oder Leitlinien zur schulischen Gemeinschaftsverpflegung. Zur besseren Übersicht über die existierenden Empfehlungen und unverbindlichen Leitlinien folgt nun eine Übersicht in tabellarischer Form als Zusammenfassung der existierenden Materialbestände zur (schulischen) Gemeinschaftsverpflegung in Österreich:

Tabelle 2 - Übersicht der Österreichischen Informationsmaterialien zur (schulischen) Gemeinschaftsverpflegung (eigene Darstellung)

Name d. herausgebenden Institution	Titel	Autor(en) & Jahr	Ort	Erhältlich unter	Art des Dokuments, Zielgruppe und sonstige Anmerkungen
AGES	Schulverpflegung	(Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, kurz AGES, 2019)	Wien	<a href="https://www.ages.at/themen/ernaehrung/schulverpflegung/die-gute-wahl/#downloads">https://www.ages.at/themen/ernaehrung/schulverpflegung/die-gute-wahl/#downloads</a>	Informationsmaterial und Untersuchungsergebnisse zu Schulverpflegung in Österreich
GIVE	Essen und Trinken in der Schule – 1.-13. Schulstufe	(Schuch, 2016)	Wien	<a href="http://www.give.or.at/gvwp/wp-content/uploads/GIVE_essen-trinken_2016.pdf">http://www.give.or.at/gvwp/wp-content/uploads/GIVE_essen-trinken_2016.pdf</a>	Infomaterial für Lehrkräfte und Schulleiter*innen zur Vermittlung des Themas Ernährung inkl. Infos zu Schulverpflegung
Lebensministerium	Esskultur an Schulen - nachhaltig und gendergerecht gestalten	(Kaiblinger, Zehetgruber, Knolle & Szalai, 2009)	Wien	<a href="http://www.umweltbildung.at/cms/download/1354.pdf">http://www.umweltbildung.at/cms/download/1354.pdf</a>	Leitfaden zur nachhaltigen und gendergerechten Schulverpflegung für Schulleiter*innen und Gemeinschaftsverpfleger
BMASGK	Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule	(Arbeitsgruppe: Gemeinschaftsverpflegung, 2018)	Wien	<a href="https://fgoe.org/sites/fgoe.org/files/Empfehlung%20Mittagesse%20Schule.pdf">https://fgoe.org/sites/fgoe.org/files/Empfehlung%20Mittagesse%20Schule.pdf</a>	Empfehlungen für die schulische Gemeinschaftsverpflegung in gesamt Österreich
AGES, BMASGK, HVB	Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen (Ausführliches Begleitdokument zur Checkliste)  & Checkliste für die Schulverpflegung	(Simetzberger, Adamowitch, Bruckmüller, Dieminger-Schürch & Stürzenbecher, 2019)	Wien	<a href="https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=702">https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=702</a>  <a href="https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=701">https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=701</a>	Broschüre und Checkliste mit ausführlichen Informationen zu Empfehlungen über fundierte ernährungswissenschaftliche Optimierung der Schulverpflegung vorrangig für Schulerhalter, aber auch andere Akteur*innen
BMASGK	Leitlinie Schulbuffet	(Hofer et al., 2011)	Wien	<a href="https://www.sozialministerium.at/cms/site/attachments/8/2/3/CH3434/CMS1534844686144/leitlinie_schulbuffet_20150619.pdf">https://www.sozialministerium.at/cms/site/attachments/8/2/3/CH3434/CMS1534844686144/leitlinie_schulbuffet_20150619.pdf</a>	Ernährungswissenschaftlich belegte und praxisorientierte Mindeststandards für das Schulbuffet für Schulbuffetbetreiber*innen

aks gesundheit GmbH	Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung in Vorarlberg  Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen	(Höfert & Leis, 2018; Stöckler, 2014)	Bregenz	<a href="https://www.aks.or.at/wp-content/uploads/2014/11/2019_01_07_Leitlinie_fr_die_Gemeinschaftsverpflegung.pdf">https://www.aks.or.at/wp-content/uploads/2014/11/2019_01_07_Leitlinie_fr_die_Gemeinschaftsverpflegung.pdf</a>  <a href="https://www.aks.or.at/wp-content/uploads/2014/11/Leitlinie-Gemeinschaftsverpflegung.pdf">https://www.aks.or.at/wp-content/uploads/2014/11/Leitlinie-Gemeinschaftsverpflegung.pdf</a>	Qualitätsgesichertes Nachschlagewerk mit Handlungsempfehlungen für Verantwortliche in der Kinderbetreuung in Kindergärten und Schulen
GKK Salzburg	Mindeststandards für Salzburger Gemeinschaftsverpflegungs- einrichtungen (Teilverpflegung)	(Scheberan & Ziegler, 2016)	Salz- burg	<a href="https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/load?contentid=10008.721054&amp;version=1476446925">https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/load?contentid=10008.721054&amp;version=1476446925</a>	Broschüre über Mindeststandards für Gemeinschaftsverpfleger*innen, S. 8- 11 und 22 beschäftigen sich mit der Zielgruppe Kinder und Jugendliche
Land OÖ	Handbuch und Kriterien der gesunden Küche	(Stelzmüller, 2019)	Linz	<a href="https://www.gesundes-oberoesterreich.at/Mediendateien/Handbuch_Gesunde_Kueche_19022019.pdf">https://www.gesundes-oberoesterreich.at/Mediendateien/Handbuch_Gesunde_Kueche_19022019.pdf</a>	Handbuch für gesunde Gemeinschaftsverpflegung in Oberösterreich, für Betreiber von Gemeinschaftsverpflegung
Gesundheitf- onds Steiermark	Gemeinsam G'sund genießen in der Gemeinschaftsverpflegung	(Steiner, 2016)	Graz	<a href="http://www.gemeinsam-genießen.at/Documents/Brosch%C3%BCre_Mindeststandards%20in%20der%20Gemeinschaftsverpflegung_web.pdf">http://www.gemeinsam-genießen.at/Documents/Brosch%C3%BCre_Mindeststandards%20in%20der%20Gemeinschaftsverpflegung_web.pdf</a>	Leitfaden über Mindest-standards der Gemeinschafts-verpflegung aller Art und Altersstufen, für Betreiber*innen entsprechender Einrichtungen
Land Kärnten	Handbuch gesunde Küche	(Pototschnig, 2017)	Klagen- furt	<a href="http://www.gesundheitsland.at/wp-content/uploads/2018/01/Handbuch-2017.pdf">http://www.gesundheitsland.at/wp-content/uploads/2018/01/Handbuch-2017.pdf</a>	Informationsmaterial für Muss- und Soll-Kriterien für Gemeinschaftsverpfleger zur Zertifizierung mit dem Siegel "Gesunde Küche" des Landes Kärnten
NÖ Gesund- heits- und Sozialfonds	Niederösterreichische Leitlinie Gemeinschaftsverpflegung für das Mittagessen in der Schule und im Hort, für das Schulbuffet und für die Verpflegungs-automaten	(Pecher & Strohner- Kästenbauer, 2018)	St. Pölten	<a href="https://www.noetutgut.at/fileadmin/user_upload/noetutgutmedia/Downloads/Vitalkueche/Gemeinschaftsverpflegung_Leitlinie_Schule.pdf">https://www.noetutgut.at/fileadmin/user_upload/noetutgutmedia/Downloads/Vitalkueche/Gemeinschaftsverpflegung_Leitlinie_Schule.pdf</a>	Leitlinie für die Gemeinschafts- verpflegung für Betreiber*innen u. Lieferant*innen von Mittags- verpflegung, des Schulbuffets und der Pausenverpflegung und an die Automaten-betreiber*innen

In Ermangelung einer zentralen, bundesländerübergreifenden Einrichtung oder bundeslandspezifischer Stellen, ähnlich den Vernetzungsstellen der Schulverpflegung in Deutschland, gibt es zum gegenwärtigen Zeitpunkt keine offiziellen, staatlich unterstützten Koordinations- oder Beratungsstellen für die Entscheider\*innen schulischer Gemeinschaftsverpflegung in Österreich und zugleich eine Sammlung von Informationsmaterialien und Richtlinien zur schulischen Gemeinschaftsverpflegung.

Jedoch sind bundesländermäßig externe Expert\*innen, meist Ernährungswissenschaftler\*innen und Diätolog\*innen der jeweiligen spezifischen Gesundheits- oder Ernährungseinrichtungen, welche auch Beratungstätigkeiten zum Thema Schulverpflegung für Schulträger, Schulgemeinschaften und Gemeinschaftsverpfleger anbieten, zu verzeichnen (Simetzberger et al., 2019, S. 69-70).

Finanziert wird das Mittagessen an österreichischen Schulen zum überwiegenden Teil aus privater Hand. Zum Zeitpunkt können auch Förderungen für die schulische Mittagsverpflegung für Familien mit einem geringen Haushaltseinkommen festgemacht werden.

In Wien beläuft sich der derzeitige Essensbeitrag (Stand: Dezember 2019) auf 3,90 Euro pro Schulkind und Tag. Ein Antrag auf finanzielle Unterstützung ist bei der Magistratsabteilung 10 der Stadt möglich, wenn das gesamte Monatseinkommen des Haushaltes netto nicht über 1.100,- Euro liegt (Stadt Wien, 2019).

Aus dem Bildungsbericht 2018 geht zudem hervor, dass ein Schulmittagessen, das in Österreich im Schnitt 4,50 Euro kostet, in der Regel nicht von Staatseiten gefördert wird. Die vollen Kosten sind in der Regel von den Schulkantinenutzer\*innen zu tragen (Scheipl et al., 2019, S. 242).

Die fehlende staatliche Förderung schafft gerade in Österreich eine Kluft zwischen Familien mit einem schwachen sozialen Status und jenen, die über ausreichend, finanzielle Mittel verfügen. Insbesondere für Eltern mit einem geringen monatlichen Haushaltseinkommen, erscheint die Ganztagschule in verschränkter Form, als die weniger attraktive Lösung in der Kinderbetreuung, da sie für die komplette Finanzierung der Betreuungs- als auch Verpflegungskosten selbstständig aufkommen müssen.

Entsprechende Förderanträge in den einzelnen Bundesländern Österreichs sind laut Gspurnig (2018) gerade für Eltern bildungsferner Schichten und infolgedessen für Familien mit einem geringen Haushaltseinkommen, komplizierte Verfahren, welche von staatlicher Seite als Hohlschuld für Förderbedürftige dargestellt werden. Zudem ist das österreichische Fördersystem undurchsichtig und lässt keine Schätzung der Höhe von finanziellen Zuschüsse für Familien im Vorhinein zu (Gspurnig, 2018, S. 8).

Der Ausbau des Ganztagschulsektors wird in Österreich durch die Unterstützung mit finanziellen Mitteln durch die Regierung vorangetrieben, wobei die österreichischen

Maßnahmen nicht in Relation mit den Ambitionen der deutschen Regierung zu setzen sind (Scheipl et al., 2019, S. 230).

Neben der Finanzierung ist auch die Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung ein präsent Thema in Österreichs Schullandschaft. Durch den Einsatz von biologisch produzierten Lebensmitteln und den vermehrten Rückgriff auf regionale und saisonale Produkte, erhoffen sich besonders die Herausgeber der oben angeführten Informationsmaterialien zur Gestaltung der Schulverpflegung, dass der Aspekt der (nachhaltigen) Ernährungsökologie Einzug in die Schulverpflegung hält.

So widmet sich unter anderem Kapitel 5 des Steirischen Wegweisers für die Gemeinschaftsverpflegung zur Gänze dem vermehrten Einsatz von nachhaltigen Lebensmitteln und dem sozial verträglichen Handeln in der Gemeinschaftsverpflegung und gibt dazu praktische Umsetzungsbeispiele an (Steiner, 2016, S. 31-38).

Auch im Begleitdokument zur *Checkliste Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung* ist ein Unterkapitel der Nachhaltigkeit gewidmet. Das Informationsdokument gibt an, dass insbesondere die Schulverpflegung mit der Zielgruppe der Schüler\*innen ein ideales Gebiet für Nachhaltigkeitsmaßnahmen darstellt. Bei der Gestaltung der Schulverpflegung und der Auswahl der Lebensmittel sollten neben Gesundheitsförderlichkeit auch die Nachhaltigkeit und soziale Fairness in den Entscheidungsprozess miteinfließen (Simetzberger et al., 2019, S. 17).

Hinsichtlich der Empfehlungen zu Nachhaltigkeit in der österreichischen Schulverpflegung (Simetzberger et al., 2019, S. 18 – 20) wird festgehalten, dass sie identisch zu den Richtlinien der deutschen Schulverpflegung sind (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 36 – 38).

Eine Umfrage der 25 bevölkerungsdichtesten Gemeinden Österreichs der *Non-Profit*-Organisation Greenpeace im Juni 2018 konnte zudem aufzeigen, dass Nachhaltigkeit in der Schulkantine und der Kindergartenverpflegung auch österreichweit einen gewissen Stellenwert erreicht hat (Greenpeace Österreich, 2018).

Befragt wurden via Mailaussendung und in Telefongesprächen, die Bürgermeister\*innen von 25 österreichischen Gemeinden, hinsichtlich des prozentualen Anteils an Biolebensmitteln in den schulischen Einrichtungen und Kindergärten. Außerdem wurde nach dem Anteil der regional bezogenen Lebensmittel gefragt sowie nach der Häufigkeit im Vorkommen von fleischhaltigen Hauptgerichten im Wochenspeiseplan (Greenpeace Österreich, 2018, S. 5).

Auf Basis der Ergebnisse hält Greenpeace Österreich fest, dass hinsichtlich des Bioanteils und der Reduktion von fleischhaltigen Gerichten noch Potential im vermehrten Bezug von Biolebensmitteln beziehungsweise der Reduktion von Fleischgerichten vorhanden

ist. So wurde ein Bioanteil von 40 oder mehr Prozent in der Auswertung von Greenpeace bereits als positiv gewertet. Auch ein Menüplan mit mindestens drei fleischlosen Hauptmenüs wurde in der Datenanalyse positiv gewertet (Greenpeace Österreich, 2018, S. 4).

Im Bundesländervergleich schnitten Burgenland, Niederösterreich, Salzburg, Oberösterreich und Wien am besten ab (Greenpeace Österreich, 2018, S. 12), jedoch sei hier noch darauf hingewiesen, dass die Ergebnisse innerhalb der einzelnen Bundesländer stark schwanken.

Die Ergebnisse der Greenpeace Studie lassen darauf schließen, dass in den städtischen Bereichen Österreichs eine nachhaltige Schulverpflegung häufig Berücksichtigung findet, wohingegen die ländlichen Gemeinden potentiell noch zu geringe Anteile an Biolebensmitteln in der Schulverpflegung aufweisen.

Neben dem Ausbau des Betreuungskonzepts und der Umsetzung einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung ist auch die räumliche Adaptierung der österreichischen Ganztagschulen hinsichtlich des Ausbaus von schulischen Verpflegungskonzepten, eine Herausforderung, deren sich die (Schul-) Gemeinschaften wie auch Regierung zu stellen hat. Der Großteil der österreichischen Schulen ist noch nicht adäquat mit multifunktionalen Räumlichkeiten, solche Räume, die als Lehr-, Lern oder Erfahrungsort dienen, ausgestattet. Auch fehlt es jenen Schulen, die eine ganztägliche Betreuung einführen, häufig an räumlichen Gegebenheiten für die Speiseneinnahme und -zubereitung.

Daher sind laut Bildungsbericht 2018 die Subventionen des österreichischen Staates in erster Linie dem Raumausbau, dem schulischen Mittagessen, als auch der Förderung der Schüler\*innen aus sozial schwachen Familien, zukommen zu lassen (Scheipl et al., 2019, 242 & 255).

Schulverpflegung in Österreich ist weitgehend ein unterfinanziertes Handlungsfeld. Schulen, die den Ganztagsbetrieb neu aufnehmen, sind zumeist noch nicht entsprechend räumlich ausgestattet. In Österreich mangelt es zudem auch an Vorgaben von Politik und Wissenschaft hinsichtlich der Gestaltung des schulischen Mittagessens respektive der Rahmenbedingungen. Sozialpolitisch gesehen, ist gerade die Ganztagschule für finanziell überforderte Familien, eine unattraktive Schulwahl. Fünf Mittagessen pro Woche für ein Kind kosten im Schnitt bereits über 22 Euro (Durchschnittspreis von 4,50 Euro (Gspurnig, 2018, S.8)). Diese Kosten sind gerade für Alleinerziehende oder Großfamilien schwierig zu begleichen und da die Finanzierung des schulischen Mittagessens nach wie vor mehrheitlich auf den Schultern der Eltern und Erziehungsberechtigten lastet, ist die flächendeckende Akzeptanz der Ganztagschule vor allem im ländlichen Raum noch kaum gegeben. Primär sind es in Österreich die finanziellen Parameter, die eine Hürde für die Akzeptanz der

Ganztagsschule und somit auch für die schulische Mittagsverpflegung im Sekundarschulbereich darstellen.

## 2.5 Herausforderungen in der Schulverpflegung

Die Anforderungen an das Schulessen sind hoch. Längst schon muss das Essen einer Schulkantine mehr können als „nur“ satt zu machen. Schulische Mahlzeiten müssen gesund sein und ausgezeichnet schmecken. Mit der Schulverpflegung soll aber auch die immer weiter voranschreitende Gewichtsproblematik unter jungen Menschen bekämpft werden. Schulessen soll qualitativ hochwertig sein und von Schüler\*innen gleichermaßen wie von erwachsenen Schulakteur\*innen gut angenommen werden. Vorteilhaft wäre es, wenn das Schulessen einen möglichst geringen *Impact* auf die Umwelt hat und natürlich soll es zu einem kostengünstigen Preis abgegeben werden. Da der schulische Alltag durch den Stundenplan einer Ganztagsschule getaktet wird und dieser nur einen gewissen Zeitrahmen zum Essen zulässt, ist auch die effektive Essenszeit zu einer veritablen Herausforderung der Schulverpflegung geworden

Schulspeisung steht also im Spannungsfeld vieler verschiedener Herausforderungen. Diese einzelnen Themengebiete, die Herausforderungen der Schulverpflegung, sollen im Folgenden einzeln, anhand der Auseinandersetzung mit der bestehenden Literatur erläutert werden.

### 2.5.1 Richtlinien zur Schulverpflegung

Die Gemeinschaftsverpfleger müssen zumeist eine Fülle von Auflagen und Richtlinien befolgen um das gesundheitliche Wohl der Kantinen-Nutzer\*innen gewährleisten zu können, so auch die schulische Gemeinschaftsverpflegung.

Ähnlich als in den Vereinigten Staaten von Amerika (Hirschman & Chriqui, 2013) gibt es in Europa keine einheitlichen Richtlinien zur Schulverpflegung. Um die Lage der Schulverpflegungsrichtlinien (engl. *school food policies*) zu sondieren, beauftragte die Europäische Union das Joint Research Center mit einer Untersuchung der school food policies in 28 Ländern der Europäischen Union sowie Norwegen und Schweiz (Storcksdieck genannt Bonsmann et al., 2014b).

Die europaweite Untersuchung stellte fest, dass 30 unterschiedliche, länderspezifische Schulverpflegungsrichtlinien existieren. In über der Hälfte der Fälle (18 Länder) sind die Richtlinien verpflichtend (*mandatory*) und in 47% basieren die Schulverpflegungsrichtlinien auf freiwilliger Basis. In beinahe allen untersuchten länderspezifischen Richtlinien werden die folgende Zielvorgaben in entsprechender Form in den nationalen Schulverpflegungsrichtlinien genannt:

- Verbesserung der kindlichen Ernährung (97%)
- Vermittlung von gesundheitsförderlichen Ernährungs- und Lebensgewohnheiten (94%)

- Prävention und Bekämpfung von Übergewicht und Adipositas unter Kindern (88%)

(Storcksdieck genannt Bonsmann et al., 2014b, S. 43).

Aus dem Überblick von Storcksdieck et al. sollen in den nächsten Jahren *Best-Practice-Guidelines* für die Schulverpflegungen in Europa erarbeitet werden, so die Forschenden in ihrer Conclusio (Storcksdieck genannt Bonsmann et al., 2014b, S. 43).

Die Richtlinien zur Schulverpflegung sind sehr vielfältig in Europa. Durch kulturelle Unterschiede, sozioökonomische Verschiedenheiten und den individuellen geschichtlichen Kontext eines Landes, lässt sich diese Vielfältigkeit zu einem Teil erklären. Sind die Unterschiede zwar deutlich zu erkennen, so sind die zentralen Ziele in den spezifischen Länderrichtlinien identisch.

Jede Schulverpflegungsrichtlinie in Europa weist unter anderem einen Anhaltspunkt über die Zusammensetzung von Schulessen auf, des Weiteren werden die Portionsgrößenangabe für die verschiedenen Altersgruppen angesprochen als auch ein Verweis auf die landesüblichen nährstoffbasierten Standards für Kinder und Jugendliche in in allen Schulverpflegungsrichtlinien zu finden (Gatterinig K. & Widhalm K., 2014, S. 27).

Verpflichtend sind die Standards beziehungsweise die Richtlinien zur Schulverpflegung bisweilen in 18 europäischen Staaten, darunter Frankreich, Großbritannien, Schweden und Finnland. Auf Freiwilligkeit setzen neben allen DACH-Ländern auch Spanien und Portugal sowie Norwegen und Italien und noch neun weitere (Storcksdieck genannt Bonsmann et al., 2014b, S. 13).

2014 ermittelten Storcksdieck et al. auch, dass der Großteil der europäischen Schulverpflegungs-Standards (verpflichtend als auch freiwillig) auf die Grundlage von realen Lebensmitteln beziehen, also lebensmittelbasierte Standards herausgegeben werden. Lebensmittelbasierte Standards sind beispielsweise in Österreich und Deutschland anzutreffen (Storcksdieck genannt Bonsmann et al., 2014b, S. 30-37).

Für lebensmittelbasierte Standards werden Zusammenstellungen von Mahlzeiten als Grundlage verwendet und konkrete Beispiele von vermehrter Integration von konkreten Lebensmitteln oder Reduktion von gesundheitsabträglichen Produkten im Speiseplan genannt. Lebensmittelbasierte Standards sagen beispielsweise aus, dass der Verzehr von Obst und Gemüse erhöht werden sollte und der Einsatz von Salz in der Speisenzubereitung zum Wohle der Gesundheit verringert wird (Gatterinig K. & Widhalm K., 2014, S. 27).

Eine weitere Form von Schulverpflegungsrichtlinien in Europa, sind nährstoffbasierte oder energiebasierte Standards, die jedoch eher selten eingesetzt werden. Meist sind es kombinierte Empfehlungen aus lebensmittelbasierten und nährstoffbasierte Standards die in den Richtlinien zu finden sind. Schweizer Schulverpflegungsstandards haben mitunter eine nährstoffbasierte Richtlinie zur Schulverpflegung und gehen dabei explizit auf die Vorgabe von

gewissen Nährstoffen, wie unter anderem Jod, ein (Storcksdieck genannt Bonsmann et al., 2014b, S. 30-37).

Eine energiebasierte Richtlinie wäre folgende: das Mittagessen sollte nicht mehr als circa ein Drittel der täglichen Energieaufnahme des/der Schulkantinenutzer\*in ausmachen (Gattermig K. & Widhalm K., 2014, S. 27).

Die Schulverpflegungsstandards in den DACH-Ländern bestehen auf freiwilliger Basis. Das bedeutet, dass die Gemeinschaftsverpfleger im Schulbetrieb weder in Österreich, Deutschland, noch in der Schweiz dazu verpflichtet sind, sich an die länderspezifischen Vorgaben zur Schulverpflegung zu halten. Alle drei deutschsprachigen Staaten beziehen sich jedoch in ihren Publikationen zur Schulverpflegung auf die Grundlage der D-A-CH-Referenzwerte für Nährstoff- und Energieberechnungen (European Commission - Joint Research Centre - IHCP - PHPS, 2011a, 2011b, 2012).

Schulverpflegung braucht Standards, Richtlinien und Leitsätze, seien sie nun staatlich verpflichtend auferlegt oder auf freiwilliger Basis. Schulessen sollte auf Basis ernährungswissenschaftlicher Forschung zusammengestellt und zubereitet werden. Im Vergleich zeigt sich, dass gerade in jenen Ländern, die eine verpflichtende Schulverpflegungsrichtlinie zur Grundlage für die Schulverpflegung haben, eine geringere Übergewichtsquote unter den Jugendlichen und Kindern vorliegt. Ob es sich dabei um Kausalität oder Korrelation handelt, muss in weiteren Untersuchungen unter Einbezug weiterer Rahmenbedingung als nur der Schulverpflegungssituation und den Daten zu Übergewicht ermittelt werden.

Schulverpflegung kann im Sinne des Aktionsplans 2020 (Boer, J. et al., 2018) im Kampf gegen Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen eine tragende Rolle gegen gesundheitsabträgliche Folgen des Übergewichts spielen. Schulverpflegungsrichtlinien sind sinnvoll, um dem Gemeinschaftsverpflegern einerseits Standards an die Hand zu geben, die ihnen helfen gesundheitsförderliches Essen abgestimmt auf die Zielgruppe der Schüler\*innen zuzubereiten und andererseits Essensbezieher\*innen von Schulverpflegung zu gewährleisten, dass die Auswahl an Zutaten und Zubereitung den neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen folgen.

## **2.5.2 Zeit und zeitliche Rahmenbedingungen der Schulverpflegung**

In den deutschsprachigen Ländern gibt es aktuell keine exakten Vorgaben zur zeitlichen Gestaltung der Mittagspause in der Ganztagschule. In anderen europäischen Ländern hingegen sind jedoch solche gesetzlichen Vorschriften zur Essenseinnahme bereits zu finden.

Frankreichs *Service Publique* erklärt auf seiner Website, dass sowohl für den Primarbereich als auch für alle Schulstufen des Sekundarbereiches folgende Regelung hinsichtlich der Essenszeit in den französischen Schulkantinen gelten: „*Le temps accordé au*

*repas doit être d'au moins 30 minutes, sans compter l'attente éventuelle du service.*“ (Direction de l'information légale et administrative, 2019). In Frankreich muss jedem\*r Schüler\*in 30 Minuten effektive Zeit zum Essen garantiert werden, ohne jene Zeit miteinzubeziehen, die für die Essensausgabe oder das Aufräumen verwendet wird.

Aus Untersuchungen zur Schulverpflegung von Harper et al. (2008) geht hervor, dass Schüler\*innen der Länder Schweden und Japan im Schnitt 50 bis 70 Minuten Zeit in der Mittagspause eingeräumt wird um ein Mittagessen einzunehmen (Harper, Wood & Mitchell, 2008a, iv).

Die Lage in Österreich sieht hier noch keine exakte Angabe von Gesetzgeberseite vor.

Doch in Paragraph vier, Artikel zwei des österreichischen Schulzeitgesetzes, ist zu lesen, dass zur "Mittagszeit [...] eine ausreichende Pause zur Einnahme eines Mittagessens [...]" vorzusehen ist. (Österreichischer Bundesrat, 1985).

Eine genaue Bezifferung in Minuten lässt der Gesetzgeber hier aus, um den Schulen genug Spielraum auf organisatorischer Ebene einzuräumen.

Da aufgrund des Föderalismus in Deutschland das Schulwesen Ländersache ist, gibt es auch hier keine einheitliche Regelung über die Dauer der Mittagspause.

Arens-Azevedo et al. allerdings geben in ihrem Abschlussbericht zur Qualität der Schulverpflegung an, dass die Mittagspause in den wenigsten Schulen 60 Minuten beträgt, wie es die DGE-Qualitätsstandards (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S.23) vorsehen.

In über 60% der befragten Schulen sind nur zwischen 20 bis 45 Minuten Zeit zum Essen in der Schulkantine vorgesehen (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 46).

Die Frage nach der zeitlichen Organisation einer Schulmensa ist vor allem in der Sekundarstufe eng geknüpft an die Taktung des Schulalltages.

Deinet (2009) geht davon aus, dass historische Parallelen in den begrenzten räumlich-zeitlichen Rahmenbedingungen von Schulverpflegung und der Entwicklung von Gemeinschaftsverpflegung in Großinstitutionen erkennbar sind. Überall dort wo "obligatorische Mahlzeitenordnungen" entstanden sind, hat sich die "Esssituation" der "Organisation unterzuordnen" (Deinet, 2009, S. 132).

Flexible Essenszeiten ohne fixe zeitliche Beschränkung können chaotischen Situationen auf organisatorischer Ebene hervorrufen und diese behindern. Jedoch muss Rücksicht auf eine ausreichend effektive Zeit zum Essen genommen werden. Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung ist es häufiger zu beobachten, dass Kinder als auch Erwachsene unter Zeitdruck dazu neigen sich tendenziell zu überessen und vermehrt Essensverschwendung zu beobachten ist beziehungsweise häufiger Lebensmittelreste auf den Tellern zurückbleiben.

Dies unterstreichen die Ergebnisse einer schwedischen Untersuchung aus dem Jahr 2012.

Forscher\*innen wogen in zehn Sekundarstufen die Reste des Schulmittagessens und maßen die, für die für die Einnahme der Speisen aufgewendete, Zeit von über 100 Schüler\*innen. Einerseits belegt die Studie, dass Schüler\*innen meist in weniger als zehn Minuten ihr Mittagessen in der Mensa verspeisen. Andererseits zeigten die Forscher\*innen auf, dass mit steigender Essgeschwindigkeit auch der Prozentsatz der aufgenommenen Kilokalorien steigt. Die Autor\*innen der Studie legen nahe, dass gerade *Public Health*-Initiativen darauf achten sollen ein ausreichend Zeitbudget in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen einzuplanen, um übermäßiger Nahrungsaufnahme im Sinne einer ausgewogenen Ernährung entgegenzuwirken (Zandian et al., 2012).

Doch nicht nur im Sinne der Gesundheitsprävention sollte auf ein ausreichendes Zeitbudget beim Essen geachtet werden, auch in Hinblick auf die Vermeidung von Lebensmittelresten in Zusammenhang mit Nachhaltigkeit sollte auf eine ausreichende Essenszeit geachtet werden.

Der Bericht zum Ernährungsstatus amerikanischer Schulkinder wies in seinen Ergebnissen darauf hin, dass Kinder, die zu wenig Zeit zum Essen haben, dazu tendieren eher Reste nicht konsumierten Essens wegzuworfen (Curl Henderson, 2004, S. 12-13).

Ein zu geringes Zeitbudget wirkt sich gleichermaßen negativ auf die Dimension der Gesundheit als auch die der Umwelt und der Wirtschaft aus. In Hinblick auf die Schulverpflegung sollte also im Sinne zur Erhaltung der optimalen Gesundheit, der Wirtschaftlichkeit und des Umweltschutzes und nicht zuletzt auch aus sozialen Gründen, darauf geachtet werden, dass beim Schulessen genug effektive Zeit zum Essen eingeräumt wird.

Die Planung der zeitlichen Dimension hängt nicht nur von der Organisation der Institution Schule ab, sondern ist eng verbunden mit dem organisatorischen Geschick des Schulkantinenpersonals und der Ausgabeform sowie der zeitgleich auszugebenden Anzahl an Essen.

### **2.5.3 Umweltschutz und Nachhaltigkeitsaspekt der Schulverpflegung**

Nicht erst seit der Jugendbewegung *Fridays For Future* ist der Aspekt der Nachhaltigkeit im Ernährungsdiskurs eingezogen. Bereits seit den 90er Jahren des 20. Jahrhunderts beschäftigt sich auch die Wissenschaft verstärkt mit den Forderungen zur nachhaltigen Entwicklung in der Humanernährung.

So veröffentlichte von Koerber 1999 einen der ersten deutschsprachigen Fachbeiträge zu nachhaltiger Ernährung und publizierte auch die heute viel zitierten vier Dimensionen der nachhaltigen Ernährung (Gesundheit, Umwelt, Gesellschaft, Wirtschaft). Diese wurden knapp fünf Jahre später um die Dimension der Kultur von eben jenem erweitert (Koerber, 2014, S. 260-266). Die folgende Abbildung zeigt die vier Dimensionen der nachhaltigen Ernährung in Anlehnung an von Koerbers Darstellung.



Abbildung 3 - Fünf Dimensionen nachhaltiger Ernährung (eigene Darstellung nach von Koerber, S. 261, 2014)

Von Koerber definiert den Begriff Nachhaltigkeit, in Anlehnung an die Konferenz der Vereinten Nationen in Rio 1992, folgendermaßen:

Das Leitbild ‚Nachhaltigkeit‘ bezeichnet eine gesellschaftliche Entwicklung, in der die Bedürfnisse heutiger Generationen befriedigt werden sollen, ohne die Bedürfnisbefriedigung kommender Generationen zu gefährden. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass ein wichtiges Ziel der Rio-Definition häufig vernachlässigt wird: die Chancengleichheit für *alle* derzeit auf der Erde lebenden Menschen, also dass die Menschen in Industrieländern nicht weiter auf Kosten der Menschen in Entwicklungsländern leben. (Koerber, 2014, S. 261)

Dieser Nachhaltigkeitsgedanke gilt für den gesamten Verlauf der Ernährungskette, von der Produktion der Lebensmittel über den Einkauf und die Verarbeitung bis hin zur Abfallentsorgung (Koerber, 2014, S. 260).

Im Sinne der fünf Dimensionen von Koerber bedeutet eine nachhaltige Ernährungskette, dass die Umwelt möglichst wenig belastet, eine faire Wirtschaft unterstützt, ein soziales und faires Miteinander in der Gesellschaft gestärkt und eine genussvolle und gleichermaßen gesundheitsförderliche Esskultur gepflegt wird.

Maßnahmen nachhaltiger Ernährung in Verbindung mit nachhaltigem Konsum zielten bisher eher auf die Privathaushalte ab und übersahen bis in die frühen Jahre des neuen Jahrtausends die Potentiale der Gemeinschaftsverpflegung (Rückert-John, 2011, S. 359-361). Jedoch konnten mit dem Einzug der Ganztagschule am Beginn der 2010er Jahre und somit der schulischen Mittagsverpflegung, auch ein entsprechendes Engagement hinsichtlich Nachhaltigkeit der schulischen Gemeinschaftsverpfleger sowie Forderungen zum Umweltschutz durch Maßnahmen in der Schulkantine, durch schulische Akteur\*innen verzeichnet werden.

So veranstaltete das in Deutschland ansässige Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in KiTa und Schule (NQZ) in Kollaboration mit der Kompetenzstelle für Nachhaltige Beschaffung (KNB) im September 2019 eine Tagung zum Thema nachhaltiger Schulverpflegung (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ), 2019).

Gerade die Schulverpflegung bietet mit ihrer Doppelfunktion - Bildung von (künftigen) Konsument\*innen sowie konkrete Umsetzung von nachhaltiger Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung - einen idealen Ort um nachhaltige Ernährung für künftige Generationen aktiv zu gestalten und erfahrungsorientiert zu vermitteln.

So schreibt Ernst in ihrem Beitrag zu Herausforderungen bei der Schulverpflegung in Gemeinschaftsschulen: „Trotz der Komplexität und der täglichen Herausforderungen, liegt in der Schulverpflegung das Potential, Ernährungsthemen in das Bewusstsein aller Akteur\*innen zu rücken und nicht zuletzt den SchülerInnen etwas Gutes zu tun.“ (Ernst, 2017, S. 58)

Diesen Aspekt der Konsumenten\*innenbildung hinsichtlich Nachhaltigkeit und Gesundheitsförderung greift nicht zuletzt auch die Zielkompetenzen der jeweiligen Nationalen Referenzrahmen der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Deutschland (Universität Paderborn, Fachgruppe Ernährung und Verbraucherbildung, 2005) und Österreich (Buchner & Leitner, 2018) auf.

Schulverpflegung ist ein optimales situatives Lernfeld außerhalb des unterrichtlichen Kontextes um Bewusstsein gegenüber Ernährungsfragen als auch Verbraucher\*innen-Bildung zu betreiben.

Die Dimension der Nachhaltigkeit der Schulverpflegung ist mittlerweile auch über die verschiedenen Qualitätsstandards der D-A-CH-Länder (Arbeitsgruppe: Gemeinschaftsverpflegung, 2018; Arens-Azevêdo et al., 2018b; SGE, 2019) in diese Form der Gemeinschaftsverpflegung eingezogen.

Die Standards sind laut Simshäuser jedoch „nicht nur Borschürenweisheit“ sondern „Viele Schulen arbeiten damit und weisen ein entsprechendes Angebot aus“. Sie erklärt weiter, dass mittlerweile trotz enormen Gegenwindes, zahlreiche Schulen eine Bio-Zertifizierung für ihre Schulkantine erhalten und somit auch hier den Weg der Nachhaltigkeit mit beschreiten (Simshäuser, 2011, S. 147).

Die DGE widmet sich in Kapitel 5 ihrer Qualitätsstandards für Schulverpflegung explizit dem Aspekt der Nachhaltigkeit und erklärt in Anlehnung an die vier Dimensionen von Koerbers: Gesundheit, Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaft, die Möglichkeiten und Potentiale die in den einzelnen Bereiche liegen um Schulverpflegung nachhaltiger zu gestalten (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 36-38).

Eine nachhaltige Mittagsverpflegung in Schulkantinen muss nicht teuer sein, das stellte auch die DGE fest. Der Abschlussbericht der KuPS-Studie (2019) belegt, dass eine Erhöhung

des Biolebensmittelanteils auf 20% in der Schulverpflegung, den Preis pro Essen nur um wenige Cent erhöht, jedoch diese 20% bereits ausreichen um den Nachhaltigkeitszielen der Bundesregierung zu entsprechen. Ein 100 prozentiger Bioanteil der Schulverpflegung empfiehlt sich nicht, da die Kosten überproportional steigen würden (Tecklenburg et al., 2019, S. 91-92).

Generell obliegt es den Schulträgern selbst beziehungsweise den Schulkantinenbetreibern, welche Bedeutung sie welchem Bereich der Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung einräumen möchten.

Allerdings wird von der DGE auch darauf hingewiesen, dass die verschiedenen Kriterien ineinandergreifen und sich so eine Verbesserung einer Dimension zumeist auch positiv auf andere Bereiche auswirkt (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 36).

Beispielsweise könnte eine Erhöhung des Bioanteils in der Schulkantine zu einer vermehrten Auslastung führen und sich so wiederum nicht nur positiv auf die Umwelt auswirken, sondern auch gewinnbringend für die wirtschaftliche Dimension sein.

Folgt man den unverbindlichen Empfehlungen der DGE zur Gemeinschaftsverpflegung in der Schule, muss eine nachhaltige Schulverpflegung primär Mahlzeiten bieten, die gesundheitsförderlich sind. Das geschieht über Speisepläne, die den DGE-Standards entsprechen und nährstoffoptimiert sind. Außerdem soll der Bezug von Lebensmitteln mit Bioqualität forciert werden und eine einwandfreie Küchen- und Verarbeitungshygiene eingehalten werden. Aber auch der Ablauf in der Küche und beim Ausgabepersonal muss gesundheitsförderlich gestaltet sein um als nachhaltig zu gelten. So sollten auch die Arbeitsplätze der Schulverpflegungsakteur\*innen künftig verstärkt auf ihre Arbeitsergonomie betrachtet werden (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 37).

In Hinblick auf die Dimension der Ökologie sind Schulkantinenbetreiber angehalten, nachhaltig zu handeln, indem entlang der gesamten Produktionskette umwelt- und ressourcenschonend agiert wird. Das bedeutet, dass von der Speisenproduktion über die Lagerung und die Endentsorgung möglichst umweltverträglich gearbeitet wird. Ein überwiegend pflanzlich basierter Schulkantinen Speiseplan trägt laut DGE dazu bei, Emissionen einzusparen. Außerdem soll der Lebensmittelverschwendung durch gute Planung vorgebeugt werden. Wenn Lebensmittelabfälle für die Zubereitung der Schulverpflegung nicht vermeidbar sind, sollte diese im Anschluss zur Weiterverarbeitung oder Energiegewinnung bereitgestellt werden. Auch Potentiale im Einsatz von energie- und wassereinsparenden Küchengeräten werden als mögliche Maßnahmen gesehen, um hier nur ein paar ausgewählte anzuführen (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 37).

Der Dimension der Gesellschaft in Zusammenhang mit Nachhaltigkeit wird Rechnung getragen, indem ein fairer Umgang mit allen beteiligten Akteur\*innen, sei es Produzenten der Lebensmittel als auch Lieferanten, aber auch Küchenpersonal, propagiert wird. Nachhaltig,

soziales Handeln sieht auch einen verantwortungsvollen Umgang mit allen (Nutz-)Tieren vor. Mögliche konkrete Umsetzungsmaßnahmen wären der Einsatz von fair gehandelten Produkten in der Schulmensa aber auch der An- und Verkauf von regionalen Waren. Soziale Nachhaltigkeit in der Schulkantine sieht vor, dass ein wertschätzender Umgang und eine entsprechend angenehmes Kommunikationsklima zwischen allen Gästen und Mitarbeiter\*innen herrscht (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 38).

Der nachhaltigen Wirtschaftlichkeit einer Schulverpflegung wird Folge geleistet, wenn eine Balance, zwischen Kosten und Nutzen der Gemeinschaftsverpflegung, vorhanden ist. Ressourcen und Rohstoffe werden dann optimal eingesetzt, wenn Transportwege sorgsam wie möglich geplant und gut qualifizierte Mitarbeiter eingestellt werden und durch ständige Schulungen informiert bleiben (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 38).

Die folgende Tabelle soll noch einmal den Gesamtüberblick über die von der DGE vorgeschlagenen und soeben schriftlich ausgeführten, konkreten Maßnahmen zur mehr Nachhaltigkeit in der Schulkantine geben.

Tabelle 3 - Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung, konkrete Maßnahmen (DGE, 2018b, S.37-38)

<b>Gesundheit</b>	<b>Ökologie</b>	<b>Wirtschaftlichkeit</b>	<b>Gesellschaft</b>
Nährstoffoptimierte Speisepläne auf Basis der DGE Standards	Einsatz von Großküchengeräte mit hohen Energie- und Wassersparpotenzial (z.B.: Nutzung von Gas- o. Induktionsenergie)	Optimaler Einsatz beziehungsweise Nutzung von Ressourcen (Wasser, Energie, Reinigungsmittel, etc.)	Berücksichtigung von Produkten aus fairem Handel
frei verfügbares Trinkwasser	Verwendung von Mehrweggebinden	Bevorzugung von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen	Bezug von Produkten aus direkten Kooperationen mit Anbauern
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft, die frei bzw. arm an Verunreinigungen sind	Produkte aus ökologischer Landwirtschaft	Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst geringen Umkreises	Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe
Einhaltung einer einwandfreien Hygiene bei allen Prozessen	überwiegend pflanzliche Lebensmittel (ovo-lacto-vegetarische Produktlinie)	Attraktives Angebot zur Förderung der Absatzsteigerung	Faire Vergütung
ergonomisch gestaltete Arbeitsabläufe und -plätze	Bezug von Fisch aus Bestandserhaltenden Fischerreibern und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	Förderung der Qualifikation von Personal	Wertschätzung von Mitarbeitern und Gästen
	Papierservietten aus recyceltem Material		freundlicher, hilfsbereiter Umgang untereinander
	Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbare Verpackungsmaterialien		transparente Kommunikation
	Vermeidung von Speiseresten		
	Bereitstellung von unvermeidbaren Abfällen zur Energiegewinnung oder weiteren Verwendung		
	Einsatz eines Reinigungsplans, Festlegung der Dosierung für Reinigungs- und Desinfektionsmittel		
	Vermeidung von Standzeiten und Warmhaltezeiten		
	Optimierung von Abläufen		

Jedoch ist primär bei allen Maßnahmen in der Schulkantine darauf zu achten, dass sowohl die Gesundheitsförderung und als auch die Nachhaltigkeitsmaßnahmen nicht zu Lasten des Genusses an den Speisen gehen.

Virmani, Geschäftsführerin der DGE, weist im Vorwort der 4. Auflage der DGE-*Qualitätsstandards zur Schulverpflegung* darauf hin, dass die Schulkantine ein Ort werden muss, in der gesunde und wohlschmeckende Lebensmittel in einer angenehmen Atmosphäre eingenommen werden können (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 7).

Genuss darf in der Gemeinschaftsverpflegung und im Speziellen in der Schulkantine nicht zu Lasten anderer Faktoren in den Hintergrund rücken.

#### **2.5.4 Genuss in der schulischen Gemeinschaftsverpflegung**

Genuss wird im deutschen Wörterbuch als eine angenehme Sinnesempfindung in Zusammenhang mit körperlichen und allen voran geistigen Wohlbehagen beschrieben, primär im Kontext kulinarischer Aspekte und Esskultur (Berlin-Brandenburgischen Akademie der Wissenschaften, 2019).

Auch Vogt, Soziologin und Psychologin, bekräftigt im Beitrag zu *„Erst kommt das Fressen...!“* (Rose & Sturzenhecker, Hrsg., 2009), dass Begriffe wie Genuss als auch Genießen im deutschen Sprachgebrauch nach wie vor sehr positiv in ihrer Bedeutung konnotiert sind (Vogt, 2009, S. 276).

Genuss in Zusammenhang mit der Nahrungsaufnahme als Sinnesempfindung wird alltagssprachlich als eine positive Erscheinung bewertet. Doch wie sieht es mit Genuss in der menschlichen Ernährung im Allgemeinen und im speziellen in der schulischen Gemeinschaftsverpflegung aus? Eine Auseinandersetzung mit der fachwissenschaftlichen Literatur gibt im Folgenden Aufschluss über Genussforschung als auch -praxis im alltäglichen wie auch schulischen Ernährungskontext.

Vogt erklärt in ihrem Beitrag zu Essen und Genuss, dass bereits Studien zur Erforschung und Identifizierung von Genuss- beziehungsweise Essenstypen angestrengt wurden, die zumeist von die Lebensmittel- oder der Getränkeindustrie finanzierte. In die Tradition der Genussforschung reiht sich eine Studie ein, die von der Firma Iglo im Jahr 1991 in Auftrag gegeben wurde ein. Der Titel der Studie lautet *Genussvoll essen bewusst ernähren – Gemeinsamkeiten und Unterschiede am neuen deutschen Tisch* und versuchte in einer Clusteranalyse, fünf Typen von Esser\*innen zu identifiziert. Die Bezeichnungen der festgestellten Typen lauten:

- „der/die Gesundheits-Bewusste
- der Genussmensch
- der/die lust- und leidvolle Esser\*in
- der/die rationale Esser\*in

- der Familien-Fan“

(Vogt, 2009, S. 274-275).

Der Typus der lust- und leidvolle Esser\*innen machte dabei prozentual den größten Anteil aus und die als Genussesser typisierten Personen, die kleinste Esser\*innengruppe. Essen und Genuss stand also für die Mehrheit der untersuchten Menschen im Alltag im Widerspruch zueinander. Genussmenschen sind in der heutigen Zeit eher ein rarer Menschentypus.

Die von Iglo finanzierten Forscher\*innen definieren den Genusstyp folgendermaßen:

Der Genussmensch frönt den angenehmen Seiten des Lebens. Beim Essen wählt er seine Speisen nicht nur mit dem Gaumen, sondern auch mit dem Auge aus. Geschmack und ‚*appetite appeal*‘ sind daher seine alles entscheidenden Kriterien für die Güte eines genussvollen Essens. Besonderen Wert legt er auch auf die abwechslungsreiche Zusammenstellung seiner Mahlzeiten. Dabei versteht er es geschickt, die von Zeit zu Zeit aufwallenden Bedenken hinsichtlich des ernährungsphysiologischen Wertes der von ihm bevorzugten Speisen sanft, aber bestimmt zu unterdrücken. Gesundheitliche Aspekte spielen zwar eine Rolle, sind aber eher zweitrangig. Dementsprechend liegen seine größten Essensprobleme darin, dass er in einem Anflug von Heißhunger zuviel beziehungsweise das Falsche isst. Auch der Genuss von Alkohol stellt für ihn in gewissen Maßen ein Problem dar. (Iglo-Forum-Studie'91, 1991, S. 25)

Vogt beschreibt den Genussmenschen auf Grundlage dieser Definition als „doppelbödig“, da er/sie einerseits mit Wissen um Gesundheitsförderlichkeit von Ernährungsweisen aufwarten kann aber dieses Wissen oft zu Gunsten oder viel eher Lasten des Genusses übergangen wird (Vogt, 2009, S. 275).

Des Weiteren legt die Autorin nahe, dass die aktuelle Genussforschung eher von den allumfassenden Diskussionen über die Ernährungsgesundheit überschattet wird und daher kaum noch explizit auf den Genussaspekt des Essverhaltens eingegangen wird (Vogt, 2009, S. 275-276).

Man kann davon ausgehen, dass der Genuss längere Zeit keine Rolle in Untersuchungen von Ernährungsverhalten und damit verbunden in der Ernährungserziehung gespielt hat. Doch spiegelt dies auch die Ernährungspraxis der Gesellschaft wider? Vermutlich nicht, denn sinnliche Komponente des Essens wird nach wie vor gelebt, jedoch unter anderen Voraussetzungen als im vorangegangem Jahrhundert.

Schöneberger & Methfessel schreiben in ihrer Einführung ihres Werkes *Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?* (2011): „Essensgenuss und Gesundheit sollen mit reduziertem Hausarbeitsaufwand im Alltag verbunden werden, Mahlzeiten passen sich einem breiten Spektrum von Bedingungen, Interessen, Lebensstilen und Kompetenzen an.“ (Schöneberger & Methfessel, 2011, S. 7)

Der Genuss am Essen ist keineswegs verschwunden. Das Genießen einer Mahlzeit hat sich, ähnlich wie die Zubereitung von Speisen, nur zu Gunsten der Effizienz und dem Wandel der Gesellschaft, an die neuen Lebenssituationen angepasst. Zum aktuellen Zeitpunkt wird auch

der Genussaspekt der Nahrungsaufnahme wieder verstärkt. Seiten der Forschung aufgegriffen.

So wurde in Österreich beispielsweise durch den Verein *forum.ernährung heute*, im Jahr 2009/10, eine Onlineerhebung von über 500 Personen durchgeführt, die zum Ziel hatte, die Datengrundlage für die Entwicklung von Kompetenzmodellen zur Vermittlung von Genussvermögen in Zusammenhang mit Ernährung zu schaffen (Gruber, 2009).

Jüngste Forschungen im Themenfeld legen sogar nahe, dass Genuss am Essen unverzichtbar, weil gesundheitsförderlich, ist, da Genussmomente die Ausschüttung von Gamma-Aminobuttersäure stimulieren, welches wiederum eine beruhigende Wirkung auf die Synapsen des Hirnes hat und sich in weiterer Konsequenz positiv auf die Gesundheit des gesamten Organismus auswirkt (Neuhaus, 2013, S. 91).

Genuss in der Schulpflege spielt spätestens seit Beginn des 21. Jahrhunderts und dem medial wirksamen Engagement des britischen Fernsehkochs Jamie Oliver wieder vermehrt eine Rolle im gesellschaftlichen Ernährungsdiskurs. Oliver versuchte mittels einer, im TV ausgestrahlten, Kampagne, das Schulpflegen in Großbritannien genussvoller aber auch gesundheitsförderlicher zu gestalten (Oliver, 2005).

2009 folgte der Versuch Olivers an den medialen Erfolg und den Errungenschaften des britischen Formates anzuknüpfen und Schulpflegen in amerikanischen Schulkantinen zu reformieren, mit mäßigem Ergebnissen (Black, 2017).

Formate wie diese zeigen auf, dass Genuss in der Schulkantine, von schulischen Akteur\*innen oft in Verbindung mit ihnen, lange vertrauten und lieb gewonnenen Speisen, gebracht wird. Um jedoch Vertrauen in neue Geschmäcker und unbekannte Aromen zu gewinnen, ist es erforderlich unbekannte Speisen und Lebensmittel (öfter) zu probieren.

Um lukullischen Genuss zu vermitteln gibt es derzeit in europäischen Ländern wie Italien und Frankreich, wo die Ess- und Genusskultur traditionellerweise einen sehr hohen Stellenwert besitzt, schulische Maßnahmen um jungen Kindern, Genuss früh zu vermitteln.

Vogt berichtet beispielsweise von Versuchen an italienischen Schulen, die aus amerikanischen Programmen der *Slow-Food*-Bewegung entstammen, Gemüseanbau zu betreiben und Schüler\*innen in Exkursionen die Welt der Käse- oder Fleischwarenproduktion näher zu bringen (Vogt, 2009, S. 277).

Genuss am Essen wird eng verknüpft mit Sinneserfahrungen, ausgelöst von olfaktorischen Gerüchen und gustatorischen Geschmackseindrücken. Da Genuss oft mit der Vertrautheit von Speisen einhergeht, sollte gerade das Potential der frühen Lebensjahre bei der Genussvermittlung nicht verschenkt werden. Kinder können durch neue Geruchs- und Geschmackserfahrungen in jungen Jahren, offener gegenüber neuen und unbekanntem Lebensmitteln werden.

Daher empfiehlt Leonhäuser in den Handlungsempfehlungen ihrer qualitativen Forschungsarbeit zum Essalltag, dass vor allem die Mittagsverpflegung in Schulen nicht auf die einseitigen Geschmacksvorlieben von Schüler\*innen eingehen soll, sondern durch eine Kombination von vertrauten Lebensmitteln mit neuen Gemüsesorten setzen soll. Solche und weitere Maßnahmen außerhalb des Familienverbandes können es Kindern ermöglichen geschmackliche und genussvolle, lukullische Neuerfahrungen zu erleben (Leonhäuser, 2009, S. 205).

Eine Initiative, die bereits das Konzept der Genussbildung im Sinne von Geschmackstraining in der Ernährungs- und Verbraucherbildung aufgreift, ist die Initiative *SchmExperten* des deutschen Bundeszentrums für Ernährung. Schüler\*innen kommen im Rahmen dieses Programmes in zwei unterschiedlichen Unterrichtskonzepten mit neuen und gesundheitsförderlichen Lebensmitteln in Kontakt, indem sie angeleitet werden Mahlzeiten selbst zubereiten und über die ausgewählten Zutaten und ihre Wirkung auf den menschlichen Körper, reflektieren lernen (Brüggemann & Braukmann, 2018).

Genussbildung sollte gerade in Zusammenhang mit der Schulverpflegung und der Ernährungsbildung als neue Chance wahrgenommen werden. Um einerseits die Gestaltung von neuen Lernorten außerhalb des Klassenzimmers zu erweitern und andererseits das Potential der frühen Lebensjahre für neue lukullische Erfahrungen zu verwenden, um heranwachsende Generationen zu freien und selbstbestimmten Erwachsenen zu bilden, die reflektierte und genussvolle Essentscheidungen treffen.

Auch die DGE verweist in ihren Qualitätsstandards zur Schulverpflegung darauf, dass die Schulkantine ein Ort sein sollte, in dem Genuss eine Rolle spielt. Für den Genuss wird von der DGE insbesondere der räumlich-zeitliche Rahmen, als bestimmender Faktor gesehen (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 23).

Genuss in der Schulmensa ist also einerseits von einem ausreichenden Zeitbudget für die Mahlzeiten abhängig (vgl. Kapitel 2.5.2), als auch von einer positiven, räumlichen Essatmosphäre.

## **2.5.5 Raumgestaltung, -ausstattung und räumliches Ambiente des Speisesaals**

Im Erfahrungskatalog über die Akzeptanz von Schulverpflegung des Landeszentrums für Ernährung, Baden-Württemberg (2019a) können die Ergebnisse aus Erfahrungsberichten sowie geglückte Lösungsansätze zu gelungener Schulverpflegung, von 20 teilnehmenden Projektschulen, die über neun Jahre hinweg betreut und untersucht wurden, nachgelesen werden. Ebenda ist zu lesen, dass allen voran unter Schüler\*innen die Essatmosphäre und die räumliche Situation der Mensa stark mit dem Gesamteindruck in Verbindung gebracht wird. Des Weiteren wird festgehalten, dass Schulmahlzeiten von Schulmensanutzer\*innen

geschmacklich und qualitativ schlechter bewertet werden, wenn das Ambiente des Speisesaals negativ bewertet wurde (Hassel, 2019a, S. 22).

Das unterstreichen auch die Ergebnisse der groß angelegten Untersuchung *zur Qualität der Schulverpflegung* (2015a). Im Abschlussbericht wird darauf hingewiesen, dass die Befragungen ergeben, dass Schulverpflegung subjektiv schlechter bewertet wird, wenn eine Unzufriedenheit mit den Rahmenbedingungen gegeben ist (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 87). Weiter heißt es dort:

In der Gesellschaft ist das Essen ein Ort der kulturellen Gestaltung, welches auch für die Kultur der Jugend gilt. Sie geben genaue Auskünfte über die Raumakustik, Licht und Beleuchtung, Lüftung, Möblierung, altersdifferenzierte Gestaltung und weitere Raumnutzung. Alle diese Punkte müssen auch in Zukunft eine wesentliche Berücksichtigung in der Schulverpflegung finden, sie sollten im Grundsatz bei der Planung von Verpflegung vorab einfließen. (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 87)

Hergemöller bekräftigt dies und benennt: „Einrichtung, die Dekoration, das Personal, den Lärmpegel und Nebengeräusche sowie der verfügbaren Zeit“ als Faktoren für ein subjektives, räumliches Wohlfühl (Hergemöller, 2018, S. 14).

Um Schulverpflegung als Gesamtkonzept einen positiven Eindruck zu verleihen, ist es unumgänglich auch an der Optimierung der Raumausstattung und Raumgestaltung zu arbeiten. Erwachsene wie auch Schüler\*innen wünschen sich helle Räume, sei es durch ausreichend natürlichem Tageslicht oder gutem Beleuchtungskonzept.

Hartjes & Eissing weisen darauf hin, dass die Beleuchtung blendfrei und richtig ausgerichtet sein sollte. Außerdem ist auch die Wahl der richtigen Lichtfarbe essentiell. Die Essensausgabe sollte stärker beleuchtet werden, um einerseits für Orientierung im Raum zu sorgen und als Leitsystem zu fungieren und die Speiseausgabe andererseits räumlich als eigenen Bereich abzuheben. Der vorgeschriebene DIN-Wert von 200lx wird im Beleuchtungskonzept des Speisesaals mit dem Einsatz von elektrischem Licht erreicht (Hartjes & Eissing, 2011, S. 49).

Außerdem sollte bereits beim (Um-)Bau darauf geachtet werden, dass eine Lärmdämmung eingesetzt wird, um entsprechende Lärmbelästigung während des Mittagessens zu vermeiden. Kinder, egal welchen Alters, neigen dazu, Lärmsituation während des Essens negativ zu bewerten (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 86-87).

Für eine zusätzliche Lärmreduktion sorgen laut Hassel (2019b) vor allem Vorhänge und Pflanzen (Hassel, 2019b, S. 29).

Hartjes & Eissing geben an, dass die Orientierung an der DIN-Norm Nummer 18041 für kleine und mittelgroße Räume in einem Schulspeisesaal sinnvoll erscheint. Diese DIN-Norm gibt Auskunft, dass die flächenmäßig größte durchgängige Fläche für Maßnahmen gegen übermäßige Schallentwicklung herangezogen werden soll. Weiters sind in der DIN-Norm 18041 Informationen zu schallabsorbierenden Materialien für den Einsatz im Bau

nachzulesen. Zudem werden auch pädagogische Maßnahmen und Verhaltensregeln zur Lärmreduktion genannt. Kantinennutzer\*innen sollen von der Mensaaufsicht zu einer ruhigen und akustisch leisen Sprechweise ermutigt werden (Hartjes & Eissing, 2011, S. 49).

Im (Um-) Bauprozess von Speisesälen soll ebenfalls die Belüftungssituation der Schulkantine in der Planung berücksichtigt werden. Durch große Fenster oder Lüftungsanlagen kann für eine konstante Raumtemperatur als auch Luftqualität gesorgt werden. Stoßlüften soll vor und nach der Raumnutzung praktiziert werden. Außerdem darf der Kohlendioxidwert nicht über 1.500ppm steigen. Ideal wäre in der Schulkantine eine Frischluftzufuhr über Fenster zum Außenbereich. Fenster sorgen zudem auch für genügend Tageslicht. Sind diese nicht in Relation zur Größe des Speiseraums vorhanden, muss eine Lüftungsanlage für eine kontinuierliche Frischluftzufuhr sorgen. (Hartjes & Eissing, 2011, S. 49-50).

Im Großen und Ganzen dürfte die Luftqualität in den Schulkantinen in Deutschland jedoch zufriedenstellend sein. Die Erhebung zur *Qualität der Schulverpflegung* gibt an, dass von den 7.308 befragten Schulakteur\*innen die Note 1,73, für die Lüftungssituation der Schulkantine vergeben wurde. Wobei die Note eins für eine sehr gute Belüftungssituation steht und die Note fünf auf der Skala, eine nicht zufriedenstellende Situation darstellt (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 71). Zur besseren Veranschaulichung folgt die entsprechende Abbildung aus der Untersuchung von Arens-Azevêdo et al. (2015a):

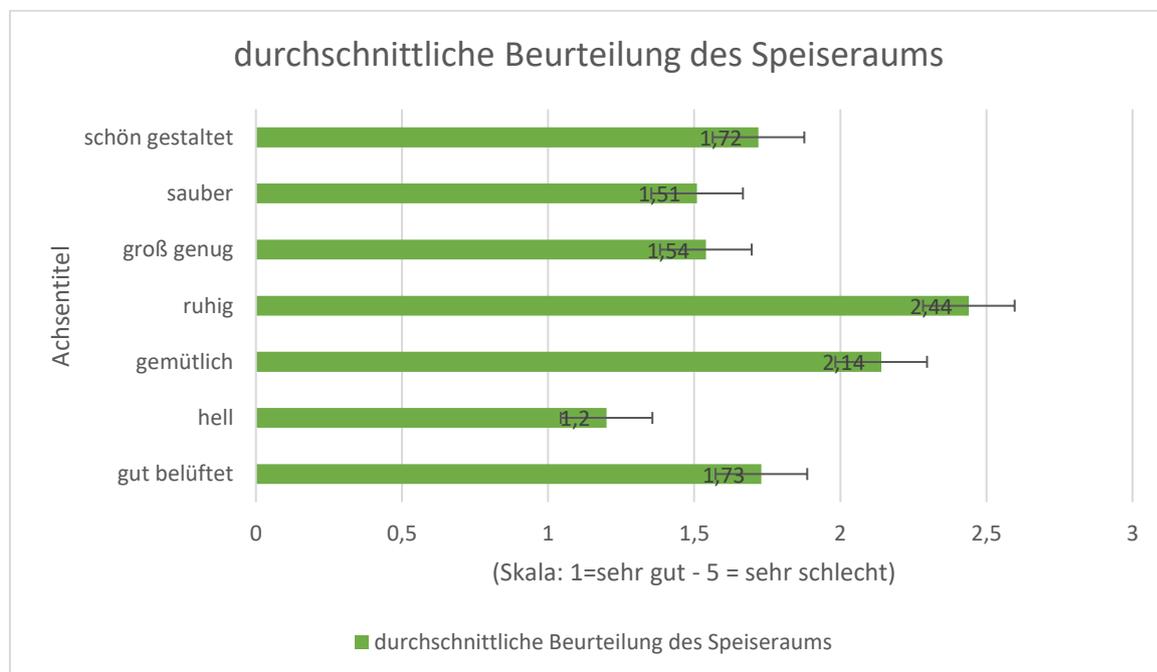


Abbildung 4 - Bewertung des Schulspeiseraums (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 71)

Für die Dekoration des Raumes als auch die farbliche Gestaltung der Wände sollten wenn möglich die Meinung der Schüler\*innen des Schulstandortes herangezogen werden, um auch für mehr Akzeptanz zu sorgen (Hergemöller, 2018, S. 14).

Denn gerade bei der Raumausstattung sollte neben allen praktischen Anforderungen, auch auf die Bedürfnisse der Kantinennutzer\*innen geachtet werden (Hergemöller, 2018, S. 14).

Beim Mobiliar ist zu beachten, dass die Tische und Stühle des Speisesaals hell und leicht zu reinigen sind (Tecklenburg et al., 2019, S. 42).

Die Stühle sollten ein geringes Gewicht aufweisen und stapelbar sein (Hartjes & Eissing, 2011, S. 50) und zudem keine zusätzliche Lärmquellen darstellen, wenn sie Metallkomponenten besitzen (Hassel, 2019a, S. 22).

Weiters wäre es günstig, wenn Stühle aber auch die Speisesaaltische sowie die Ausgabetheke, die unterschiedlichen Körpergrößen beziehungsweise die körperlichen Proportionen der Schüler\*innen berücksichtigt.

Rose & Seehaus (2019) beforschten in ethnografischen Untersuchungen die Esssituation in Schulen und befassten sich unter anderem mit den sogenannten „stummen Akteur\*innen“ des Schulessens, dem Mobiliar und den Einrichtungsgegenständen (Rose & Seehaus, 2019, S. 51-72).

Sie stellten fest, dass die „mangelnde Kompatibilität von Kinderkörpern und Mobiliar“ zu zusätzlichen Störungen im Ablauf beim Mittagessen führen kann (Seehaus & Rose, 2019, S. 71).

Alle Möbel des Speisesaals sollten flexibel verstellbar sein, einerseits um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern, andererseits um eine flexible Platzierung der Tische und Stühle zu Inseln oder Essgruppen zu ermöglichen (Tecklenburg et al., 2019, S. 42).

Jedem Mensanutzer sollte eine Mindestfläche zum Speisen, von 1,0m<sup>2</sup> im Speisesaal zugestanden werden. Mit steigender Personenanzahl am Tisch sinkt der Platzbedarf (Hartjes & Eissing, 2011, S. 50).

Bei der Anschaffung von Tischen sollte auf ihre flexible Stellbarkeit im Raum, als auch auf die Möglichkeit zum Abstellen von Speisetabletts und dem damit verbundenen Platzbedarf am Tisch geachtet werden. Bei der Stellung im Raum muss auf eine gute Bewegungs- und Durchgangsfreiheit Rücksicht genommen werden (Hartjes & Eissing, 2011, S. 50).

In folgender Abbildung findet sich der Platzbedarf bei Speiseplätzen nach Hartjes & Essing grafisch abgebildet wieder:

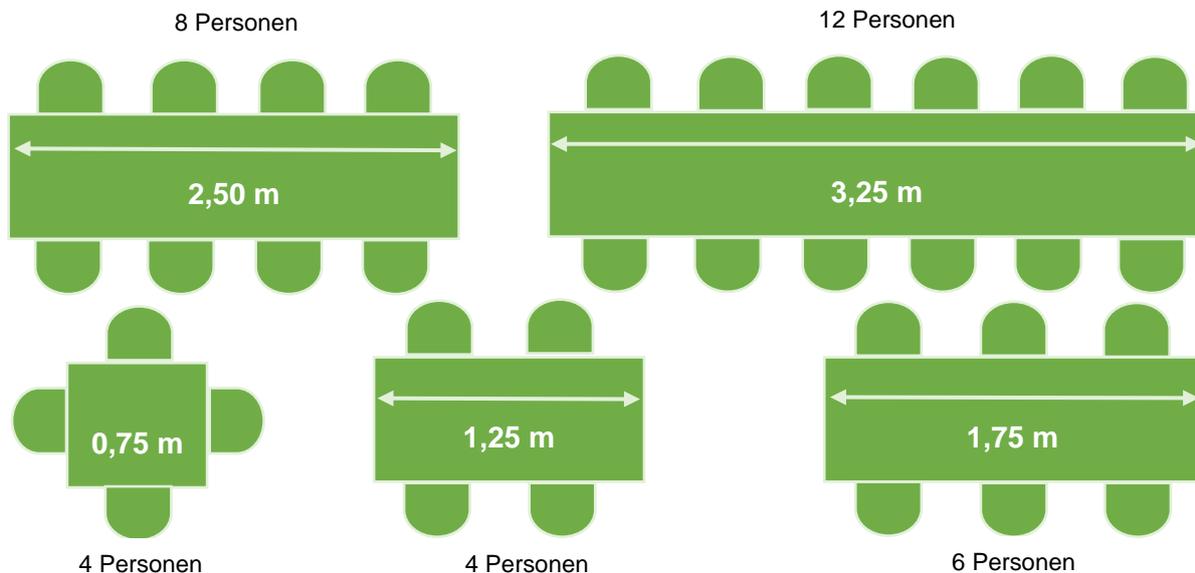


Abbildung 5 - Platzbedarf und Tischgröße (Hartjes & Eissing, 2011, S. 50)

Außerdem wird die Möglichkeit von Rückzugsorten für ältere Kantinebenutzer\*innen in der Literatur positiv bewertet. Der Erfahrungskatalog des Landes Baden-Württemberg (2019a) legt nahe, dass gerade Bereiche wie Kaffee-Lounges gerne von Jugendlichen als auch Lehrkräften in Anspruch genommen werden (Hassel, 2019a, S. 23).

„Jugendliche suchen sich ihre eigenen Räume, in denen sie sich aufhalten können, ohne von anderen gestört zu werden.“ (Hartjes & Eissing, 2011, S. 50)

Dementsprechend sollten Raumkonzepte in einer Schulkantine die Bedürfnisse der jungen und älteren Nutzer\*innen, durch eine entsprechende Aufteilung berücksichtigen oder durch zeitliche Freiräume gewährleisten. Die aktive Integration der Wünsche und Vorstellungen der jugendlichen Akteur\*innen kann zu einer besseren Akzeptanz führen und die Attraktivität der Mensa steigern.

Meist werden Schulkantinen als Mehrzweckräume betrieben beziehungsweise für (außer-) schulische Veranstaltungen mitverwendet. Dahingehend muss die Multifunktionalität des Speisesaals durch flexibel verstellbares Möbel und Trennwände gewährleistet werden (Hartjes & Eissing, 2011, S. 51).

Die Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung von Arens-Azevêdo et al. (2015a) ergab, dass der Großteil der Mittagsverpflegung der Sekundarstufe in deutschen Ganztagschulen in einem eigenen Speisesaal eingenommen wird. Nur wenige Schulen müssen auf teilweise anders genutzte Räumlichkeiten des Schulhauses ausweichen (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 71).

Der Speisesaal selbst und die darin empfundene Atmosphäre bestimmt durch die zuvor angeführten Faktoren, tragen maßgeblich zur Akzeptanz und Zufriedenheit der Schulverpflegung bei. Um die Auslastung der Schulkantine zu steigern, sollte dieser Aspekt bei der Optimierung der Schulverpflegung nicht vernachlässigt werden. Auch die aktive Partizipation von schulischen Akteur\*innen führt zu einer Steigerung der Akzeptanz einer

Schulkantine. Dies wird im folgenden Kapitel auf Basis der wissenschaftlichen Literatur erläutert.

### **2.5.6 Aktive Mitbestimmung in der Schulverpflegung**

„Partizipation von Lehrkräften sowie von Schülern bei der Zusammenstellung des Speisenplans [sic!] fördert die Akzeptanz und schafft Identität („unser“ Schulessen).“ (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 26).

Auch die DGE empfiehlt in ihren Leitlinien zur Schulverpflegung, dass ein hohes Maß an Mitbestimmung auf Seiten der schulischen Akteur\*innen gegeben sein sollte, um für eine gute Auslastung der Schulkantine zu sorgen.

Neben Mitbestimmung bei der Gestaltung der Speisepläne, wird von der DGE auch darauf hingewiesen, dass die aktive Teilhabe von Eltern und Schüler\*innen, beispielsweise bei der Speisenausgabe, als zusätzliche pädagogische Maßnahme zur Schulverpflegung verankert werden könnte, um für mehr Akzeptanz zu sorgen (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 26).

Gerade Eltern, die einen grundlegenden Einfluss auf die Akzeptanz der Schulverpflegung haben, werden als Zielgruppe von Maßnahmen der Kommunikations- und Partizipationsverbesserung in der Schulkantine kaum berücksichtigt (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 27).

Aktive Teilhabe von allen schulischen Akteur\*innen wird von der Forschung als gelungener Ansatz in der Schulverpflegung gesehen und ist verbunden mit positiven Effekten hinsichtlich Akzeptanz und Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot.

Aktive Mitbestimmung muss jedoch in geordneter Weise passieren. So schlägt die DGE in ihrem Abschlussbericht vor, dass Schulleitungen, die primär für Entscheidungen hinsichtlich der Essensauswahl zuständig sind, von einem Ausschuss unterstützt werden, in welchem alle betreffenden Personengruppen (Schüler\*innen, Eltern, Lehrkräfte, Kantinenmitarbeiter\*innen und Kantinenbetreiber\*innen, sonstiges Schulpersonal) vertreten sind. Auch von einer laufenden Qualitätssicherung ist die Rede, die die Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot als auch anderen Parametern erfasst (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 85).

Die Modelle der aktiven Mitbestimmung in der Schulverpflegung sind vorhanden.

In Deutschland beispielsweise erhob die Untersuchung zur *Qualität der Schulverpflegung* (2015a), dass folgende Organisationsmodelle der aktiven Mitbestimmung existieren:

- Verpflegungsausschuss
- Schulkonferenz oder Schulforum
- Elternkonferenzen oder Elterngremien
- Mensaausschuss oder Mensaverain

- Anbietersauswahl: Beteiligung von Lehrkräften oder Fachlehrkräften (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 34)

Generell sind in über 48 % der Fälle, Schulleitungen alleiniger Entscheidungs- und Verantwortungsträger in der Schulverpflegung. Allerdings in bereits 35% der deutschen Ganztagschulen, die an der vorgenannten Untersuchung teilnahmen, wurden entsprechende Ausschüsse hinsichtlich ihrer Verantwortlichkeit in der Schulverpflegung bezeichnet, in denen Schüler\*innen, Eltern und Lehrkräfte gemeinsam entscheiden (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 48-49).

Schulverpflegung sollte für eine bessere Akzeptanz von möglichst vielen Akteur\*innen des schulischen Settings aktiv mitbestimmbar werden. Allerdings ist auf organisatorischer Ebene eine Struktur eines Ausschusses, Gremiums oder runden Tisches ratsam. Des Weiteren soll darauf geachtet werden, dass alle Schüler\*innen erfahren, dass die Schulmensa ein Teil der Schulgemeinschaft ist.

Laut Erfahrungskatalog des Landes Baden-Württemberg könnten Maßnahmen wie Informationsveranstaltungen rund um die Mensa, Einbindung der Schulverpflegung in weitere schulische Veranstaltungen oder die aktive Beteiligung der Gestaltung des Speisesaals förderlich dahingehend wirken, dass die Schulmensa von schulischen Akteur\*innen als ein Ort des Schullebens wahrgenommen wird. Unumgänglich dafür ist, dass möglichst alle Akteur\*innen, von den Schüler\*innen bis hin zu den Lehrkräften und der Schulleitung aber auch Sekretariatsangestellte, Reinigungspersonal und technische Mitarbeiter in der Schulkantine beim Essen anzutreffen sind. Dies schafft vor allem für die Schüler\*innen ein positives Image und erweckt Vertrauen im Verpflegungsangebot (Hassel, 2019a, S. 10).

Außerdem nennt der Erfahrungskatalog zur *Mensa als Lernort* die Möglichkeit, die Schulmensa als „Ort der Orientierung für berufsrelevante Kompetenzen“ zu nutzen. In Arbeitsgemeinschaften oder Schülerfirmen könnten wichtige Erfahrungen rund um die Berufsfelder der Gemeinschaftsverpflegung gesammelt werden (Hassel, 2019b, S. 6).

Neben der aktiven Partizipation ist auch die Einführung eines Qualitätsmanagements in Zusammenhang mit der Mitbestimmung ein Themenschwerpunkt.

Der Abschlussbericht zur *Qualität der Schulverpflegung* gibt darüber Aufschluss, dass die „Erfassung der Wünsche und Vorlieben oder das Feedback bei Beschwerden“ zentrale Aufgaben in der Schulverpflegung sind (Arens-Azevêdo et al., 2015a, S. 85).

In den Qualitätsstandards zur Schulverpflegung der DGE heißt es weiter, dass die Kommunikation über die Speisenqualität mit allen Akteur\*innen, bereits ein Anforderungspunkt des Leistungsverzeichnisses für die Ausschreibung nach Kantinenbetreiber darstellen sollte (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 49).

Auch das Schweizerische Netzwerk Gesundheitsfördernder Schulen sieht die Einführung einer aktiv gelebten Feedbackkultur als Grundlage für selbstbestimmtes Handeln in den Schwerpunktthemen Ernährung und Bewegung (Lanfranconi, 2009, S. 14-16).

Aktive Partizipation und Mitbestimmung muss in diesem Kontext auch in Zusammenhang mit stetiger Weiterbildung aller Akteur\*innen und dem Einbezug von fachwissenschaftlichen Berufsgruppen gebracht werden.

Leonhäuser äußert diesbezüglich in der Schlussbetrachtung zur Untersuchung von Essalltag in Familien folgendes: „Das schließt die Partizipation und Weiterbildung von Erzieherinnen und Lehrkräften beider Geschlechter ebenso selbstverständlich ein, wie die Einbeziehung von einschlägig fachwissenschaftlichen Berufsgruppen (z.B. Ökotrophologinnen).“ (Leonhäuser, 2009, S. 202).

Nicht nur Schüler\*innen sollen eine Aus- und Weiterbildung ihrer Kompetenzen in den Bereichen Ernährung und Konsumententscheidungen erfahren, auch Lehrkräfte und schulisches Kantinenpersonal sind von dieser Forderung nicht ausgenommen.

In Anbetracht des Wandels der Verpflegungssituation in Schulen, muss künftig verstärkt auf die Ernährungs- und Verbraucher\*innenbildung gesetzt werden. Insbesondere die aktive Mitbestimmung aller schulischen Akteur\*innen ist ein wichtiger Faktor für die Zufriedenheit und die Akzeptanz der Schulverpflegung. Wenn künftig möglichst viele Akteur\*innen im Entscheidungsprozess der schulischen Verpflegung mitwirken, so ist es unumgänglich, dass diese reflektierte Konsum- und Ernährungsentscheidungen treffen. Dies kann einerseits durch die unterrichtliche Verbraucher- und Ernährungsbildung oder Lehrer\*innen-Fortbildung passieren.

Die aktive Mitbestimmung soll ein grundlegendes Element für die Schulverpflegung werden. Schüler\*innen aber auch anderen schulischen Akteur\*innen soll die Möglichkeit geboten werden, aktiv an Entscheidungen des Speisenangebotes, aber auch der räumlichen Gestaltung und weiterer Faktoren der Schulspeisung, teil zu haben. Um die organisatorische Ebene der Partizipation zu erleichtern, ist es von Vorteil Gruppen wie Gremien, Ausschüsse, Runde Tische oder ähnliche organisierte Gemeinschaften zu gründen. Durch aktive Mitbestimmung werden zumeist auch Maßnahmen einer Feedbackkultur unterstützt. Allen Schulakteur\*innen soll die Gelegenheit geboten werden, anonym oder offen, über die Qualität der Verpflegungssituation eine Rückmeldung zu geben. Grundlage für die aktive Mitbestimmung ist jedoch die Bildung aller Akteur\*innen, inklusive Eltern, Lehrkräfte und Schulleitungen in fachspezifischer Weise. Ernährungs- und Verbraucher\*innenbildung muss eine grundlegende Voraussetzung für die aktive Mitbestimmung in der Schulverpflegung sein.

## **2.5.7 Gesundheitsförderung durch und mit Schulverpflegung**

Im Einklang mit der Gesundheitsdefinition der World Health Organization (WHO 1946) ist das Optimum für diese Dimension nicht nur die Abwesenheit von Krankheit, sondern die Erreichung allgemeinen Wohlbefindens und die Vermeidung von Krankheiten. Im Zusammenhang mit Ernährung gehören dazu Gesunderhaltung und Gesundheitsförderung sowie Erhalt beziehungsweise

(Wieder-)Herstellung der Leistungsfähigkeit durch entsprechende Zufuhr von Nahrungsinhaltstoffen. (Schneider & Hoffmann, 2011, S. 394)

Schneider & Hoffmann beziehen sich in ihrem Beitrag zu Ernährungsökologie, in Schönebergers Sammelwerk *Die Zukunft auf dem Tisch* (2011), auf die weitestgehend bekannte Grunddefinition von Gesundheit der Weltgesundheitsorganisation, aus dem Jahr 1946 und beleuchten den Aspekt der Gesundheit weiter, im Kontext der Ernährung.

Die Ernährung und all damit verbundenen Komponenten haben einen maßgeblichen Einfluss auf die Gesunderhaltung und Leistungsfähigkeit des menschlichen Körpers.

Auch Klotter untersucht in einem Beitrag im selbigen Sammelwerk von Schöneberger (2011) die Gesundheitsförderung im Kontext der menschlichen Ernährung. Auf Basis von Literaturrecherche gibt der Autor Ansichten zum zwiespältigen Verhältnis, zwischen Zwang und Freiheit von Essen, preis (Klotter, 2011).

Klotter sieht einen „paradoxen Spagat“ in der Forderung der WHO Definition zu Gesundheit verortet. So heißt es: „The people have the right and duty to participate individually and collectively in the planning and implementation of their health care.“ (Klotter, 2011, S. 135).

Klotter weist darauf hin, dass diese Verantwortungsteilung zwischen Bürger\*in und Regierung, eine unbeantwortete Frage aufwirft. Der/die Bürger\*in hat die Pflicht sich gesundheitsförderlich zu verhalten. Doch was passiert, wenn er/sie dies nicht tut? Welche negativen Konsequenzen hat ein der Gesundheit abträgliches Verhalten des/der Bürger\*in von Regierungsseiten? Die Folgen werden nicht weiter ausformuliert. Viel eher gehen die Verfasser\*innen der WHO-Definition von einem Menschenbild aus, welches selbstbestimmt einzig und allein gesundheitsförderliches Verhalten anstrebt. Die Grenzen zwischen Zwang und Freiheit werden durch diese Definition aufgehoben. Menschen müssen sich gesundheitsförderlich verhalten wollen (Klotter, 2011, S. 135).

Weiter heißt es, dass der Konflikt sich auch in die Ernährungsempfehlungen weiter hineinträgt. Der Mensch als konfliktreiches Wesen, der sich in der christlich-jüdischen Kultur immer schon zwischen Gut und Böse entscheiden konnte, soll nun sehnsüchtig diese Empfehlungen empfangen und sie pflichtgetreu ausführen. Klotter sieht gerade hier eine Einbahn verortet, auf der sich Gesundheitsförderung derzeit befindet (Klotter, 2011, S. 136). Die Negierung des Menschen als Individuum, welches an Wahlfreiheit gewöhnt ist, verursacht mitunter die größten Schwierigkeiten in der Gesundheitserziehung einer Bevölkerungsgruppe. Dessen schließt sich auch Rose an, Mitherausgeberin des Sammelbandes *Was passiert beim Schulessen?* (2019).

Gesundheitserziehung, sowie die damit verbundene Gesundheitsförderung, verfolgt zum Leidwesen des Erziehungs- und Bildungskontextes, in dem sie oft durchgeführt werden, ein „konservativ-paternalistisches Erziehungsmuster“. Mehr noch; Gesundheitsförderung verbreitet gerade im Rahmen der Erziehung und Bildung sehr häufig unreflektiert Normierungsansprüche, die gerade die, von der Pädagogik hochgeschätzte, Partizipation der

Akteur\*innen, zu vergessen scheint. Insbesondere unreflektierte Gesundheitsförderung im Rahmen von Wissensvermittlung und Erziehung versteckt sich hinter ernährungswissenschaftlichen-medizinischen Fakten und trägt verstärkt zu sozialen Ungleichheiten und Reproduktionsprozessen bei, indem sie gewisse Verhaltensweisen diskriminieren und ausgrenzen (Rose, 2011, S. 290-291).

Insbesondere Gesundheitsförderung im Rahmen von Gesundheitserziehung in Schulen spielt sich häufig in sehr heterogenen sozialen Gefügen ab. Dahingehend müssen gesundheitsförderliche Ernährungsmaßnahmen im schulischen Setting eine hohe Sensibilität für die Heterogenität der Zielgruppe, also Schüler\*innen aber auch Lehrkräfte, aufweisen. Zwar spielt der sozialwissenschaftliche Kontext heute eine gewisse Rolle in der Ernährungs- und Verbraucherbildung sowie der Gesundheitsförderung an Schulen, doch weit wichtiger ist seit der Renaissance der Einfluss der naturwissenschaftlich geprägten Empirie. Gerade die Ernährungswissenschaft, die stark von der naturwissenschaftlichen Denkweise geprägt ist, hält in Zusammenhang mit der Gesundheitsförderlichkeit von Schülern ein breites Spektrum an konkreten Umsetzungsmaßnahmen in der Schulmensa bereit.

Im folgenden Abschnitt sollen diese wissenschaftlich fundierten Maßnahmen näher erörtert werden.

Die aktuellen Qualitätsstandards zur Schulverpflegung der DGE bieten hinsichtlich der Ansprüche an die Gesundheitsförderung, zahlreiche Hinweise zur konkreten Umsetzung. Aufgrund der aktuellen Studienlage wird dort folgendes argumentiert:

Damit ergibt sich die Forderung nach einer gesundheitsfördernden, nährstoffoptimierten Mittags- und Zwischenverpflegung sowie einer intensiven theoretischen und praktischen Ernährungsbildung im Unterricht. Ergänzend ist das Sport- und Bewegungsangebot in den Schulen zu berücksichtigen. (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 10)

Schulische Mittagsverpflegung und Ernährungsbildung können laut DGE also einen wichtigen Beitrag zur Optimierung von Leistungsfähigkeit der schulischen Akteur\*innen leisten. Nicht außer Acht zu lassen ist, dass ein Bewegungs- und Sportkonzept ebenso wichtig ist, wie die optimierte Verpflegungssituation an Schulen.

Ähnlich wird es auch im Begleitdokument zur *Checkliste der gesundheitsförderlichen Schulverpflegung*, welches von der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES), dem Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMSGK) und dem Hauptverband der österreichischen Sozialversicherungsträger (HVB) in Auftrag gegeben wurde, dargestellt (2019).

In der Einleitung des Dokumentes ist zu lesen, dass das Potential, das der Schulverpflegung hinsichtlich der Krankheitsprävention inne wohnt, nicht ungenutzt bleiben darf. Alle Maßnahmen zur Verbesserung der Optimierung einer Schulverpflegung zielen nicht

nur auf die Gesunderhaltung von Schüler\*innen ab, sondern inkludieren alle schulischen Akteur\*innen (Simetzberger et al., 2019, S. 4).

Im trinationalen Kontext verweist die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) auf ihrer Website auf die Daten der aktuellen *Qualitätsstandards zur Schulverpflegung* der DGE und schließt sich der Sichtweise an, dass gerade eine Nährstoffoptimierung, ein abwechslungsreicher Speiseplan und Ernährungsbildung auf Ebene der Ernährung zu einer Verbesserung der Gesundheit unter der schulischen Akteur\*innen beitragen kann (SGE, 2019).

Die DGE weist in ihrem Standardwerk zur Schulverpflegung außerdem darauf hin, dass alle Daten und Informationen zu Empfehlungen einer bedarfsgerechten und ausgewogenen Schulverpflegung, als auch deren konkrete praktische Umsetzung, auf Basis der DACH-Referenzwerte, also auf einer naturwissenschaftlich ermittelten Datengrundlage basieren (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 11).

Auf Grundlage dieser Datenlage werden konkrete Umsetzungsempfehlungen hinsichtlich der Versorgung mit Getränken, der Frühstücks- und Zwischenverpflegung, der Mittagsverpflegung, der Lebensmittelauswahl, der Speiseplanung und der Zubereitung und Herstellung von Mahlzeiten ausgesprochen. Auch konkrete Forderungen an die Nährstoffzufuhr werden in den Standards genannt (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 12-22). Diese Vorgaben sollen im Folgenden kurz erläutert werden.

Laut DGE soll die Nahrungsaufnahme im schulischen Kontext vorrangig vollwertig sein. Das bedeutet, dass dem individuellen Energiebedarf entsprechend Energie durch Lebensmittel und Getränke zugeführt wird. Außerdem sieht die DGE vor, dass die Makronährstoffe, Protein, Fett, Kohlenhydrate, in einem optimalen Verhältnis zueinanderstehend aufgenommen werden und mit allen verzehrten Speisen auch ausreichend Mineralstoffe, Vitamine, sekundäre Pflanzenstoffe, als auch Ballaststoffe in adäquaten Mengen zugeführt werden. Von der DGE wird betont, dass der Großteil der Speisen in der Schulverpflegung pflanzlichen Ursprungs sein sollte. Künstliche Aromen, Süßstoffe und Zuckeralkohole werden ebenso wie Formfleisch als nicht adäquate Stoffe in der Ernährung von Schüler\*innen eingestuft (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 12).

Hinsichtlich der Versorgung mit Getränken ist darauf zu achten, dass den schulischen Akteur\*innen der Zugang zu frischem Trinkwasser gewährleistet wird. In Absprache mit den Pädagog\*innen sollen Regeln für das Trinken während der Unterrichtszeit aufgestellt werden. Getränke mit hohem Energiegehalt eignen sich nicht für die schulische Verpflegungssituation und sollten möglichst nicht im Sortiment der Gemeinschaftsverpfleger angeboten werden (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 12-13).

Für die Frühstücks- und Zwischenverpflegung gibt die DGE vor, dass sie in keiner Konkurrenz zur Mittagsverpflegung stehen sollte. Optimalerweise sind der Schulkiosk oder

ähnliche schulische Buffeteinrichtungen neben der Mittagsverpflegung, wenn vorhanden, geschlossen (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 13).

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Speiseempfehlungen der DGE zur gesundheitsförderlichen Zwischenverpflegung:

Tabelle 4 - Lebensmittelauswahl zur Frühstücks- und Zwischenverpflegung (DGE, 2018b, S. 14)

Lebensmittelgruppe	Optimale Auswahl	Beispiele zur praktischen Umsetzung
<b>Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln</b>	Vollkornprodukte Müsli 11 ohne Zuckerzusatz	Brot, Brötchen, Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Leinsamen und Trockenfrüchten
<b>Gemüse und Salat</b>	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Salat	Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomaten als Rohkost z B in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomaten, z B als gemischter Salat, als Brotbelag
<b>Obst</b>	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Paemen, Kirschen, Banane, Mandarine, im Ganzen oder als Obstsalat, -spieße
<b>Milch und Milchprodukte</b>	Milch: 1,5 % Fett, Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett, Käse: max. Vollfettstufe ( $\leq$ 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt) pur, mit frischem Obst, Dip, Dressing als Brotbelag: Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter, Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst
<b>Fleisch, Wurst, Fisch, Ei</b>	Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett  Seefisch aus nicht überfischten Beständen	Putenbrust (Aufschnitt), Truthahn-Mortadella, Kochschinken, Lachsschinken, Kasseler (Aufschnitt), Bierschinken  Thunfisch, Matjes, Rollmops
<b>Fette und Öle</b>	Rapsöl, Walnuss-, Weizenkeim, Oliven- oder Sojaöl	Dressing
<b>Getränke</b>	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

Die Mittagsverpflegung in der Schulkantine leistet anteilig den Hauptbeitrag zur täglichen Versorgung mit Nährstoffen. Dahingehend verweist die DGE darauf, dass im Durchrechnungszeitraum von 20 Verpflegungstagen, also vier Wochen, die Qualitätsstandards erfüllt werden sollten. Das Mittagsmenü soll dabei aus mehreren Komponenten bestehen und neben einer stärkehaltigen Beilage auch Gemüse, Salat oder Rohkost enthalten. Die DGE empfiehlt hinsichtlich der Gesunderhaltung, täglich Vollkornprodukte, Gemüse und Salat, Obst, Milch und Milchprodukte und gesundheitsförderliche Fette, im Speziellen Raps als Standardspeiseöl, mehrmals ins Speiseangebot zu integrieren (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 15).

Hochverarbeitete Lebensmittel sollten so wenig Einsatz wie möglich in der Schulkantine finden (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 17).

Der Zyklus des Speiseplans soll sich mindestens auf vier Wochen erstrecken. Allenfalls ist ein Angebot eines ovo-lacto-vegetarischen Gerichtes täglich im Speiseplan enthalten. Neben kulturell-religiösen Anforderungen an die Speisenauswahl sollten auch saisonale Aspekte des Lebensmittelbezugs sowie die Regionalität beachtet werden. Mit dem Speiseplan wird auch festgelegt, wie häufig welche Lebensmittelgruppen angeboten werden. Seefisch sollte beispielsweise in 20 Verpflegungstagen mindestens vier Mal im Speiseplan vorkommen (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 17-20).

Da auch die Speisenherstellung Einfluss auf den ernährungsphysiologischen Wert von Speisen hat, erlaubt sich die DGE diesbezüglich konkrete Empfehlungen auszusprechen.

Eine fettarme Zubereitungsart sollte stets bevorzugt werden und Frittiertes darf daher nicht öfters als vier Mal im Speiseplanzyklus vorkommen. Kräuter sollten für das Würzen von Speisen vermehrt eingesetzt werden, um nachteilige Effekte von Salzübersorgung zu vermeiden. Zucker sollte maßvoll eingesetzt werden. Warmhaltezeiten müssen aufgrund von Verlusten der sensorischen Eigenschaften, so gering wie möglich gehalten werden, jedoch muss aufgrund von Hygienerichtlinien eine gewisse Kerntemperatur (65°C) bei der finalen Ausgabe der Speisen erhalten bleiben (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 21).

Rezepte für die schulische Gemeinschaftsverpflegung sollten generell aufgrund von Nährstoffberechnungen erstellt werden, um optimale Ausnutzung positiver ernährungsphysiologischer Aspekte in der Speiseplanung zu berücksichtigen.

Laut Richtlinien der DGE soll die Mittagsverpflegung in Schulkantinen 25 Prozent des täglichen Nährstoffbedarfs decken. Laut Berechnungen der DGE ergibt sich bei einer Gesamtenergiezufuhr von 100 Prozent, eine optimale Verteilung der Nährstoffe in der schulischen Mittagsverpflegung wie folgt:

- 20% Proteine
- 30% Fett
- 50% Kohlenhydrate.

(Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 22).

Neben der ausgewogenen Gestaltung des Speisenangebotes der Schulverpflegung bildet rund um die Schulkantine auch das Thema Gesundheitsbildung einen zentralen Punkt der Gesundheitsförderung an Schulen. Wiederum findet man in den DGE-Richtlinien zur Schulverpflegung konkrete Ideen zu Umsetzungsmaßnahmen.

Schulverpflegung kann einen Beitrag zur Ausbildung von Kompetenzen im Ernährungsverhalten leisten und ermöglicht dahingehend einen gesundheitsförderlichen Lebensstil zu entwickeln. Schulische Ernährung trägt laut DGE zur Verbraucher- und Ernährungsbildung und somit auch zur Gesundheitsbildung bei. Schulische Angebote sollen darauf achten, dass entsprechende pädagogische Zusatzangebote geschaffen werden. Standards in der Ernährungs- und Verbraucherbildung (Buchner & Leitner, 2018; Universität Paderborn, Fachgruppe Ernährung und Verbraucherbildung, 2005) garantieren, dass

relevante Inhalte auch fächerübergreifend vermittelt werden können. Laufende Aus- und Fortbildung sollte nicht nur im Rahmen der schulischen Bildung den Schüler\*innen angedeihen, sondern auch erwachsene Schulakteur\*innen sollten laufend Möglichkeit erhalten, sich in diesem Fachgebiet weiter zu entwickeln (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 25). Weiters fordert die DGE in den Qualitätsstandards der Schulverpflegung folgendes:

Es ist sicherzustellen, dass alle Beteiligten die Ziele und Standards der gesundheitsfördernden Schule verstetigen und Maßnahmen zu deren Umsetzung koordinieren, sodass Gesundheit und Wohlbefinden von Schülern sowie Lehrkräften zum gemeinsamen Anliegen wird. (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 25)

An dieser Stelle sei noch einmal auf die sozialwissenschaftlichen Ausführungen zu Beginn dieses Kapitels verwiesen. Die Hoheitsansprüche der naturwissenschaftlichen Sichtweise auf das Thema Gesundheitsförderung in der Schulverpflegung negiert einerseits auf der Mikroebene, dass der Mensch ein komplexes Wesen ist und er sich nicht immer zwangsläufig für die Gesundheit, durch die optimale Lebensmittelauswahl, entscheiden kann. Andererseits auch leugnet der naturwissenschaftliche Zugang der Gesundheitsförderung auf der Makroebene der Gesellschaft, dass die Schulklasse ein Paradebeispiel für ein heterogenes Setting ist. Die DGE fordert, dass gesundheitsfördernde Maßnahmen sicherstellen, dass alle Akteur\*innen gemeinschaftlich agieren. Ein Zusammenwirken kann nur dann gelingen, wenn die mannigfaltigen Lebenskontexte aller Handelnden berücksichtigt werden und keine unreflektierten und totalitären Richtlinien aufoktroziert werden. Gesundheitserziehung darf den sozialen Raum, in dem sich Menschen bewegen, nicht außer Acht lassen, denn gerade dann, wenn der soziale Kontext vergessen scheint, sind erzieherischen Maßnahmen vergebens.

### **2.5.8 *Nudging* in der Schulverpflegung**

Die Entwicklung von Gesundheitsförderung in der Schule und in der Schulkantine wird heute nicht mehr nur von den Fachrichtungen Oecotrophologie oder Ernährungswissenschaften wissenschaftlich unterstützt, auch neueste Erkenntnisse anderer wissenschaftlicher Disziplinen fließen in das Themenfeld nach und nach ein. So finden auch Ansätze der Verhaltens- beziehungsweise Entscheidungspsychologie Einzug in die schulische Gemeinschaftsverpflegung. Ein solches verhaltenspsychologisches Konzept bildet unter anderem *Nudging*.

Der Begriff und das zugrundeliegende Konzept des *Nudging* wurde von Thaler & Sunstein geprägt (Thaler & Sunstein, 2008).

Der englische Terminus *Nudge*, ursprünglich aus der Verhaltensökonomik stammend, kann im deutschen mit einem (sanften) Stups oder Schubs übersetzt werden (Winkler, G., Berger, Filipiak-Pitthof, Hartmann & Streber, 2018, S. 170).

*Nudges* werden von Thaler definiert als: „[...] any aspect of the choice architecture that alters people’s behaviour in a predictable way without forbidding any options or significantly changing their economic incentives. Putting fruit at eye level counts as a nudge; banning junk food does not.” (Thaler, 2008, S. 6).

Nudging-Methoden verändern das Verhalten ihrer Zielgruppe, ohne ökonomische Anreize zu schaffen oder auf bisher vorhandene Strategien, wie Gebote und Verbote, zurück zu greifen.

Grundlegend dafür ist, dass dem Menschen, der mit *Nudging*-Maßnahmen in Berührung kommt, nach wie vor die Entscheidungsfreiheit zusteht, sich zwischen einer, für die Gemeinschaft vermeintlich, besseren Wahl, oder ihrer unvoreilhafteren Alternative, zu entscheiden (Thaler, 2008, S. 6-7). *Nudging* wird mittlerweile nicht nur in den von der Verhaltensökonomie naheliegenden Bereichen angewendet, gezielte *Nudging*-Methoden werden nun auch in den Bereichen der Politik, Ökologie und Nachhaltigkeit, Verbraucher\*innen-Bildung, Lebensmittelindustrie und Gesundheits- und Ernährungsbildung und vielen weiteren Bereichen eingesetzt (Reisch & Gwozdz, 2011).

Seit Thalers Auszeichnung mit dem Wirtschaftsnobelpreis (Rilke, 2017), beschäftigen sich immer mehr Studien, vor allem auch im Ernährungs- und Verbrauchersektor, mit der Untersuchung der Effektivität und den Einsatzmöglichkeiten von *Nudging*.

Cornil & Chandon konnten aufzeigen, dass die Einführung kleinerer Portionsgrößen, sowohl für die Konsument\*innen, die Produzent\*innen als auch für die Politik beziehungsweise die Gesamtgesellschaft, positive Auswirkungen hätte. Der Handel würde mit kleineren Portionen einen wesentlichen Beitrag zur Verminderung der ernährungsassoziierten Krankheiten und hier vor allem Übergewicht und Fettleibigkeit leisten. Die Verbraucher\*innen müssten, laut Forscherduo, nur noch in einem letzten Schritt davon überzeugt werden, dass kleine Abgabegrößen mehr Freude am Essen bereiten. Die Akzeptanz der Kund\*innen und Verbraucher\*innen könnte wiederum mit *Nudging*-Maßnahmen gefördert werden. Beispielsweise könnte die Änderung von Verpackungsgrößen mit zeitgleicher, gezielter Information des Verbrauchers/der Verbraucherin sowie weiterer genussfördernder Maßnahmen, zur Erweiterung des multisensorischen Genusses, begleitet werden, um die Akzeptanz gegenüber der verkleinerten Portionsgrößen zu steigern (Cornil & Chandon, 2016, S. 847-864).

*Nudges* in der Schulkantine können dazu beitragen, den Kantinennutzer\*innen eine adäquate Einschätzung zu Portionsgrößen bei zeitgleicher Genussbildung zu vermitteln.

2010 erschien eine südafrikanische Studie, die den Entscheidungsprozess von Studierenden in einer Cafeteria einer Universität untersuchte. Den Studierenden wurden im Rahmen der Untersuchung die schriftlichen Informationen, welche üblicherweise auf den Produktverpackungen der angebotenen Speisen angebracht sind, vorenthalten. Aus den Daten des qualitativen Forschungsdesigns geht hervor, dass der Entscheidungsprozess durch

die fehlende Kennzeichnung erschwert wurde und deutlich länger ausfiel. Aufgrund des *Outcomes* der Forschung halten die Studienleiter\*innen fest, dass Verbraucher\*innen mit entsprechender Ernährungsbildung, als auch vermehrter Produktkennzeichnung, in gesundheitsförderlichem Verhalten unterstützt werden (van der Merwe, Kempen, Breedt & Beer, 2010, S. 11-13).

Im Sinne von *Nudging*, stoßen Schulkantinen gesundheitsförderliche Entscheidungen ihrer Nutzer\*innen auch dann an, wenn eine optimale Produktkennzeichnung gegeben ist oder Speisepläne so gestaltet sind, dass sie die, für die Gesundheit zuträglichere Option, gut sichtbar gegebenenfalls als ersten Punkt und positiv markiert darstellen.

Auch im Sammelband *Die Zukunft auf dem Tisch*, untersuchen Reisch & Gwozdz die aktuellen Forschungserkenntnisse zu *Nudging*, auf ihre Einsatzfähigkeit in der Ernährungspolitik (Reisch & Gwozdz, 2011). Im Beitrag wird festgehalten, dass ein neues Bild des Konsumenten/der Konsumentin in der Forschung zu konstatieren ist. Von Thalers Aussage ausgehend – der rationale Mensch existiert nicht, als Ausgangslage wird ein realistisches Menschenbild herangezogen (Thaler & Sunstein, 2008, S. 17-19) – wird in der Verhaltensökonomik als auch in der Psychologie die Entscheidungsfindung in bestimmten Situationen und Settings untersucht. So konnten Reisch & Gwozdz feststellen, dass Menschen nur gezielt Produkteigenschaften wahrnehmen können und es bei einem Überangebot zu Konsumverwirrung führt (Reisch & Gwozdz, 2011, S. 323-324).

Dahingehend sollte *Nudging* in der Schulkantine auch weniger Auswahl bedeuten, beispielsweise auf Speisekarten oder Menüplänen. Konsument\*innen würde eine begrenzte Auswahl dabei unterstützen die „bessere“ Wahl für sich zu treffen.

Auch die Voreinstellungen des einzelnen Menschen spielen in der Verhaltensökonomik eine große Rolle. Generell tendieren Menschen dazu ihre eigene Disziplin zu überschätzen und künftige Wahrscheinlichkeiten und die damit verbundenen Risiken zu unterschätzen (Reisch & Gwozdz, 2011, S. 324).

Schulkantinennutzer\*innen können durch gezielte *Nudges* dabei unterstützt werden, Risiken realistischer einzuschätzen, indem das Speisenangebot adäquate Portionsgrößen bereithält oder Information über negativen Konsequenzen des kalorischen Überkonsums angeboten werden.

Zudem geben auch Untersuchungen der Verhaltensökonomie unter Kindern und Jugendlichen Aufschluss über Ansatzmöglichkeiten von *Nudges*.

Insbesondere *Peers* spielen mit fortschreitendem Alter eine immer bedeutendere Rolle im Ernährungsverhalten von Jugendlichen. Dennoch bleibt Eltern und Erziehungsberechtigten, die den primären Zugang zu gesunder Ernährung über die Esssituation auf Haushaltsebene darstellen, ihre Vorbildfunktion erhalten. *Nudging* in der Kernfamilie bedeutet laut Reisch & Gwozdz (2011), dass die Mediennutzung der Kinder im

Sinne der Gesundheitsförderung kontrolliert wird und Erziehungsberechtigte Einfluss auf die Freizeitaktivitäten von Kindern und Jugendlichen nehmen (Reisch & Gwozdz, 2011, S. 328).

Um die fortschreitenden Übergewichtszahlen unter Kindern und Jugendlichen - zwischen 13 - 39% je nach EU-Land (Caldeira, Carvalho, Storcksdieck genannt Bonsmann, Wollgast & Safkan, 2018) - aufzuhalten, müssen neben Aufklärung und Bildung auch *Nudging* Maßnahmen für Kinder und Jugendliche als potentiell wirksame Maßnahmen in der Gesundheitsförderung in Betracht gezogen werden.

Im Sinne der Krankheitsprävention und Gesundheitsförderung werden *Nudging*-Maßnahmen vermehrt im deutschsprachigen Raum im schulischen Setting ins Visier genommen. Im Oktober 2018 publizierte die deutsche Fachzeitschrift *Ernährungsumschau* den *Peer-Review*-Artikel von Winkler et al. (2018), der einen Überblick über eine süddeutsche Untersuchung zum Effekt von *Nudging*-Maßnahmen in mehreren Schulkantinen gibt. In einem *Pretest-Posttest-Design* ermittelten die Forschenden, dass der *Nudging*-Ansatz ein vielversprechendes und wirkungsvolles Konzept für die Schulverpflegung ist (Winkler, G. et al., 2018).

Auf Basis dieser Untersuchung wurde in Kooperation mit der Techniker-Krankenkasse und dem Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) (2018), zwei Broschüren zum Thema *Nudging* in der Schulkantine und *Nudging* in der Hochschulkantine herausgegeben (Winkler, G. et al., 2018a, 2018b).

Die Broschüre für den schulischen Bereich bietet auf Basis der Forschungsergebnisse, praxisnahe Ideen und Konzepte für Schulkantinen (Winkler, G. et al., 2018b).

*Nudging* in der Schulkantine sollte sich dadurch auszeichnen, „dass gesundheitsförderliche Getränke und Speisen so angeordnet und präsentiert werden, dass der Essensgast den Anreiz verspürt, sich für diese zu entscheiden.“ (Winkler, G. et al., 2018b, S. 6).

In der Broschüre heißt es weiter, dass das grundlegende Ziel, die Förderung von gesundheitsförderlichen Essensentscheidungen ist und außerdem, dass mehr Trinkwasser in Schulen konsumiert wird. Des Weiteren könnte eine Erhöhung des Obst-, Gemüse- und Salatkonsums als auch von Vollkornprodukten für eine bessere Gesundheit unter den Schüler\*innen sorgen (Winkler, G. et al., 2018b, S. 6).

*Nudging* Methoden zur Erhöhung des Trinkwasserkonsums wären ein vermehrtes Angebot von gut sichtbaren und gekennzeichneten Trinkwasserstationen, die mit attraktiven Wasserflaschen oder Trinkwasserbechern ausgestattet sind (Winkler, G. et al., 2018b, S. 8). Einige *Nudges* zur Erhöhung von Gemüse- und Salatkonsum, wären folgende:

- entsprechend markierte Gemüsegerichte, finden sich an erster Stelle des Menüplans
- gekennzeichnete Ausgabebereiche für Salat und Gemüse
- attraktiv gestaltete Salattheben welche mit ansprechendem Geschirr ausgestattet sind

- Angebot von Gemüse und Salat zum Mitnehmen  
(Winkler, G. et al., 2018b, S. 9)

Die *Nudges* zur Förderung von Vollkornprodukten nach Winkler et al. (2018b) sehen vor, dass Vollkornvarianten in den sichtbaren Vordergrund gegeben werden, wohingegen entsprechende zuckerhaltige Weißmehlgebäcke teilweise, durch Klebefolie auf der Glasscheibe der Ausgabetheke oder ähnliche Maßnahmen, verdeckt werden. Die Kennzeichnung vollkornhaltiger Varianten mit Smileys oder grünen Markierungen, zeigte in den Untersuchungen ebenso Erfolg, wie das Anbieten von Probierhäppchen von Vollkornprodukten (Winkler et al., 2018b, S. 10).

Den Obstkonsum können Kantinenbetreiber steigern, indem Obst und Früchte in den, für die Mensanutzer\*innen, sichtbaren und greifbaren Bereich platziert werden. Attraktive Behältnisse wie Körbe, Etagere und Schalen in der Speisenausgabe zeigten in den Untersuchungen ebenso positive Effekte. Auch das Anbieten von *To-Go*-Varianten von Obst ist hilfreich, um den Absatz zu erhöhen (Winkler, G. et al., 2018b, S. 11).

Weitere *Nudging*-Maßnahmen wären die Steigerung der räumlichen Attraktivität einer Schulmensa, durch das Aufhängen von großen Lebensmitteldrucken oder das Anbringen von grünen Klebefolien (Winkler, G. et al., 2018b, S. 12).

Die Einführung von sogenannten *Nudging*-Maßnahmen in der Schulkantine ist jedoch auch von der Akzeptanz der jeweiligen Schulgemeinschaft abhängig. Schulgemeinschaften müssen daher darauf achten, dass allen schulischen Akteur\*innengruppen ein Mitspracherecht bei der Umsetzung von *Nudging*-Maßnahmen eingeräumt wird. Laut Winkler et al. (2018b) können *Nudging*-Maßnahmen nur dann erfolgreich sein, wenn alle Akteur\*innengruppen als Team hinter dem neuen Kantinenkonzept stehen (Winkler, G. et al., 2018b, S. 18).

*Nudging* ist nicht das miraculöse Heilmittel gegen die fortschreitende Übergewichtsepidemie in der kindlichen und jugendlichen Bevölkerungsschicht. Potentiell sind *Nudges* nur einer von vielen Lösungsansätzen, die eventuell in Kombination mit weiteren Maßnahmen, vielversprechende Wirkungen erzielen.

Winkler et al. (2018b) geben in ihrem Fazit zur erschienenen Fachpublikation an, dass *Nudging*-Maßnahmen nur gezielt und auf den Kontext abgestimmt eingesetzt werden sollen. Adaptiert auf die jeweiligen örtlichen und strukturellen Gegebenheiten, können solche Konzepte ihre Wirksamkeit entfalten (Winkler, G. et al., 2018, S. 177).

Weitere Kritik wird an *Nudging*-Maßnahmen von der internationalen Übergewichtsforschung kundgetan. Gerade übergewichtige Kinder stammen häufig aus einem niedrigen sozio-ökonomischen Familienkontext. Die finanzielle Erschwinglichkeit von gesundheitsförderlichen Lebensmitteln könnte dazu beitragen, dass vermehrt auf diese

zurückgegriffen wird. Denn: „Essen ist in der Regel derjenige Anteil an den privaten Ausgaben, an dem kurzfristig am ehesten gespart werden kann.“ (Reisch & Gwozdz, 2011, S. 329).

Die Politik muss zur Stärkung der sozio-ökonomisch schlechter gestellten Bevölkerungsschichten und im Sinne der Promotion von Gesundheit in der Gesellschaft vorerst die Preise für Obst, Gemüse und Vollkornprodukte senken. Außerdem ist auch die Versorgungslage der Bevölkerung ein zentrales Thema. Gerade rurale Gebiete aber auch Vororte von Großstädten werden in der Planung des stationären Lebensmittelhandels vernachlässigt. Im Sinne von sozialer Fairness müssen Politik und Gesellschaft entsprechende Voraussetzungen für eine optimale Versorgungslage und einen erleichterten Zugang zu gesundheitsförderlichen Lebensmitteln schaffen. *Nudging*-Maßnahmen für sozial schwächer gestellte Personengruppen können zwar eingesetzt werden, jedoch müssen auf politischer Ebene primär an den Stellschrauben für die Grundversorgung und die Ernährungsbildung gedreht werden.

Ein weiterer Kritikpunkt wird an Thaler & Sunsteins Grunddeutung für *Nudging* geäußert.

So geht die Psychologie davon aus, dass der Mensch prinzipiell nicht irrational handelt. Viel eher sind intuitive und unreflektierte Entscheidungen, sogenannte Heuristiken, die zum Einsatz kommen, wenn Menschen gegenüber Urteilsentscheidungen keine (algorithmischen) Berechnungen zur Verfügung stehen. Diese menschlichen Algorithmen sind laut Psychologie, Überlebensstrategien des Menschen und daher nicht negativ oder nachteilig zu bewerten, sondern als äußerst effiziente und intelligente Möglichkeiten des Gehirns anzusehen. (Pfister, Jungermann & Fischer, 2017, S. 160).

Ein weiterer kritischer Punkt in Zusammenhang mit *Nudging* wird von Reisch & Gwozdz (2011) geäußert. Ernährungspolitik und *Nudging*-Maßnahmen im gesundheitsförderlichen Ernährungskontext dürfen nicht alleine Aufgabe des Staates und dessen Politik sein. Vielmehr könnte das Ernährungssystem ganzheitlich davon profitieren, wenn sich alle Akteur\*innen, bei Lebensmittelhandel und -industrie angefangen hin zu Wissenschaft und Bevölkerung, an der Erarbeitung von *Nudging*-Konzepten beteiligen würden (Reisch & Gwozdz, 2011, S. 333).

Trotz aller Kritik am Konzept des *Nudging*, sind *Nudges* in der Schulkantine dennoch wirkvolle Maßnahmen, um die Förderung von frei getroffenen Entscheidungen hinsichtlich gesundheitsförderlichen Essenoptionen zu stärken. *Nudges* alleine können jedoch das Essverhalten nicht vollends nachhaltig verändern. Viel eher ist es das geschickte Zusammenspiel vieler verschiedener Konzepte, das Schulesen nachhaltig und effektiv verbessert.

## 2.5.9 Stigma der Schulkantine

Soziale Ausgrenzung macht auch vor den Türen des Speisesaals nicht Halt. Insbesondere die Inanspruchnahme der Schulverpflegung gerät mancherorts in den Blickpunkt sozialer Benachteiligung.

„Heranwachsende und ihre Eltern, welche die Schulverpflegung oder auch das Ganztagsangebot im Allgemeinen in Anspruch nähmen, gerieten in die Gefahr einer Stigmatisierung.“ (Bender, 2015, S. 49).

Bender geht in ihrer Erläuterung zu Funktionen der Schulverpflegung davon aus, dass die Inanspruchnahme der schulischen Verpflegungsdienstleistungen, Kindern, Jugendlichen als auch den Eltern ein Stigma aufdrängt. Die Annahme ist, dass jene Personen, sozial benachteiligten oder bildungsfernen Ursprungsfamilien entstammen und somit gezwungen sind, ihre kalorische Grundversorgung, mit möglichst geringem finanziellem Aufwand zu decken, dies mitunter durch die Inanspruchnahme der schulischen Verpflegung.

Einen möglichen Erklärungsansatz für dieses Verständnis bietet der geschichtliche Entwicklungskontext der Schulspeisung.

Im Zuge der Industrialisierung hält die Gemeinschaftsverpflegung im 19. Jahrhundert Einzug in die Fabriken Europas. Fabriksleiter erkannten, dass die Arbeitsleistung der Arbeiter und Angestellten in den Fabriken gesteigert werden konnte, wenn diese mit einer ausreichenden Verpflegung versorgt wurden. Die Gemeinschaftsverpflegung zu dieser Zeit, hatte primär die Funktion, Unterversorgung aufzuhalten und die Leistungsfähigkeit der Arbeiter\*innen zu steigern (Bender, 2015, S. 44-45).

In der schulischen Gemeinschaftsverpflegung war lange Zeit der caritative Charakter der Schulspeisung vorherrschend. Im 19. Und auch 20. Jahrhundert ging es in der schulischen Verpflegung darum, die Schüler\*innen mit ausreichend Makronährstoffen zu versorgen. Erst durch die Bildungsdebatte nach der „Pisa-Studien-Krise“ zu Beginn der 2000er Jahre kam neuer Wind in die deutschsprachige Schulverpflegung (Bender, 2015, S. 47).

Dieser noch recht jungen Diskussion haftet jedoch nach wie vor ein Hauch der Vergangenheit an. Schulverpflegung konnte sich bis heute nicht völlig frei vom Grundgedanken der Armenspeisung machen.

Auch die Umsetzung von Schulverpflegungsangeboten gestaltet sich, aufgrund des aktuell stattfindenden Wandels des Bildungsverständnisses von Schule, äußerst schwierig.

Durch die Flexibilisierung der Arbeitswelt und dem Aufbrechen von klassischen Familienstrukturen, kommt es zu einer Verschiebung des Erziehungs- und Bildungsauftrag (Simshäuser, 2011, S. 141).

Aufgrund der begrenzten Zeitressourcen von Eltern und Erziehungsberechtigten, haben Schüler\*innen kaum noch die Gelegenheit, Fähigkeiten in Zusammenhang mit Ernährung und Zubereitung, von zu Hause aus mitzunehmen.

Zudem ist „kritisches Konsumverhalten“ für viele sogar ein unerreichbarer Luxus (Simshäuser, 2011, S. 141).

Wenn man sich vor Augen führt, dass in Österreich jedes fünfte Kind in Armut aufwächst (Rami, 2018, S. 1) und in Deutschland ebenso (DEUTSCHES KINDERHILFSWERK e.V., 2018, S. 7) ist der Bildungsauftrag der Schulen und die Anforderungen an die Schulverpflegung ein anspruchsvolles Unternehmen.

Wenn eine warme Mahlzeit täglich nicht mehr selbstverständlich ist, oder der Konsum von frischem Obst und Gemüse unleistbar wird, muss primär einmal eine Chancengleichheit auf eine gesunde Entwicklung hergestellt werden (DEUTSCHES KINDERHILFSWERK e.V., 2018, S. 13).

Österreich (Rami, 2018), aber im Speziellen auch Deutschland, tragen wie kein anderes europäisches Land zur sozialen Vererbung des Bildungsstands bei und infolgedessen auch zur Stagnation des hierarchisch, sozialen Gefüges der Gesellschaft. Hauptsächlich verursacht wird der soziale Stillstand durch die derzeitige Praxis des Bildungswesens (DEUTSCHES KINDERHILFSWERK e.V., 2018; Spiewak, 2018).

Simshäuser interpretiert den schulischen Bildungsauftrag in Anlehnung an Methfessel folgendermaßen:

Der schulische Bildungsauftrag erstreckt sich also auch auf das tägliche Einüben so basaler Lebensführungskompetenzen wie zum Beispiel regelmäßiges gesundes Essen, Umgang mit dem eigenen Körper und mit Umwelt, nachhaltigem Konsum, Entwicklung von Selbstvertrauen und gegenseitigem Respekt. (Simshäuser, 2011, S. 141)

Schule und damit auch die schulische Verpflegung sollen also dazu beitragen, dass Schüler\*innen in eine „lebenswerte Alltagskultur“ entlassen werden.

Das kann nur gelingen, wenn alle schulischen Akteur\*innen gemeinsam diese Aufgabe in Angriff nehmen und durch diese Kooperation eine stetige Weiterentwicklung der Bildungseinrichtungen anregen (Simshäuser, 2011, S. 142).

In ihrer doppelten (neuen) Verantwortung muss Schulverpflegung nicht nur dazu beitragen, dass Kinder und Jugendliche nicht hungern und ausreichend mit Nährstoffen versorgt sind, sondern sie soll ihnen die Rahmenbedingungen aufzeigen, die sie zu gesundheitsförderlichem und nachhaltigem Essverhalten befähigt (Simshäuser, 2011, S. 143-144).

Neben der Gestaltung von Verhältnissen während des Essens und einer Anregung zu einem gesundheitsförderlichen Essverhalten, trägt die Nahrungsaufnahme in der schulischen Gemeinschaft auch zur sozialen Bildung und zur Stärkung des Gemeinschaftsgedankens bei.

Simshäuser erklärt: „Wer Integration erfährt, kann stabile Bindungen aufbauen. Eine qualitätsgesicherte Schulverpflegung *für alle* Kinder bedeutet deshalb gesundheitliche Chancengleichheit im umfassenden Sinne.“ (Simshäuser, 2011, S. 144).

Insbesondere das Essen mit der *Peer-Gruppe* gemeinsam mit Lehrkräften in einem angenehmen Rahmen, zeigt Kindern und Jugendlichen ein positives Beispiel von Gemeinschaft auf. Schüler\*innen erfahren Integration und Wertschätzung. Sie sehen, dass Lehrkräfte mit ihnen gemeinsam, hierarchisch gesehen auf einer Ebene, essen und fühlen sich durch die Chance auf mögliche Aufmerksamkeit und den Austausch bei Tisch wertgeschätzt. Hinzu kommt, dass die sozial ausgrenzende Wirkung durch Schulen weniger drastisch wahrgenommen wird, wenn Schüler\*innen die Möglichkeit erhalten in schön gestalteten Speisesälen, qualitativ hochwertiges Essen einzunehmen.

Laut Simshäuser belegen Studien, dass Kinder, die in lieblos gestalteten Räumen ausgestattet mit den Mindestanforderungen an die Einnahme einer Mittagsmahlzeit, nicht den Wunsch verspüren länger als nötig im Schulgebäude zu verbringen (Simshäuser, 2011, S. 145).

Eine solche Situation wird von jungen Menschen häufig als fehlende Wertschätzung ihnen gegenüber interpretiert und sie fühlen sich dadurch bestärkt in ihrem Standpunkt, sich eher am Rande der Gesellschaft zu befinden. Gute Schulverpflegung, die adaptiert an den Schulstandort in wirtlichen Räumen ausgegeben wird, kann also, verkürzt gesagt, für ein positives Gesellschaftsbild unter den heranwachsenden Generationen sorgen. In weiterer Folge setzten sich Personen, die positive Gemeinschaftsverfahrenen erleben durften, vermehrt für die Belange des Staates und Politik ein und übernehmen verstärkt ehrenamtliche Tätigkeiten. Schulverpflegung kann also den Wandel der Gesellschaft hin zu mehr Solidarität und mehr Chancengleichheit bewirken.

Schulverpflegung ist nicht allorts mit sozialen Stigmata belegt. In Frankreich, wo Schulspeisung eine relativ lange Tradition hat, sind sich politische als auch schulische Institutionen dessen bewusst, dass Schulverpflegung auch immer in den sozio-kulturellen Kontext eingebunden ist.

Die traditionell, französischen Maximen, Gleichheit und Brüderlichkeit, werden durch das Gemeinschaftserlebnis in der schulischen Esssituation verstärkt (Simshäuser, 2011, S. 145).

Jedoch bedeutet dieser Umstand nicht, dass nicht auch in Frankreich Kritik an der Schulverpflegung geäußert wird.

Erst 2018 schwappte dem Bürgermeister des 17. Pariser Arrondissement eine Woge der Empörung entgegen, als Eltern die Fotos des wenig appetitlichen Schulessens ihrer Kinder online stellten (Lucet, 2018).

Doch in Frankreich käme „niemand ernsthaft auf die Idee“ deshalb „die Notwendigkeit der Schulverpflegung“ anzuzweifeln (Simshäuser, 2011, S. 145). Die Auslastungszahlen der französischen Kantinen sprechen für sich (vgl. Kapitel 2.1).

Ebenso wie Frankreich blickt auch Schweden auf eine längere Schulverpflegungstradition zurück und auch dieses skandinavische Land berücksichtigt soziale Faktoren der Schulverpflegung verstärkt.

Seit 1946 wird die Schulverpflegung zu 100 Prozent durch staatliche Mittel finanziert und reguliert. Täglich werden in Schweden über eine Million Schulmittagessen ausgegeben (Mraz et al., 2005, S. 32-33).

Jedem schulpflichtigen Kind und Jugendlichen in Schweden, steht ein kostenfreies Mittagessen in der Schule zu (Mraz et al., 2005, S. 33-34).

Auch in Schweden ist die Schulverpflegung kaum Stigmata ausgesetzt. Viel eher noch werden schulische Mahlzeiten in Schweden als Momente des Lernens und der Gemeinschaft betrachtet.

Laut Persson-Osowski (2012) erlaubt eine Mittagsmahlzeit den schwedischen Schüler\*innen mehr Zeit außerhalb der Unterrichtssituation mit den Lehrkräften zu verbringen und so voneinander zu lernen (Persson-Osowski, 2012, S. 15).

Aufgrund der Tradition der Schulspeisung und des flächendeckend kostenlosen Angebotes, nehmen beinahe alle schwedischen Schüler\*innen am Schulessen teil. Stigmatisierung in Zusammenhang mit dem Schulessen spielt kaum eine Rolle, viel eher wird die Schulkantine als Ort des pädagogischen Handelns und des Lernens wahrgenommen.

Großbritannien ist für die europäische Schulspeisung in Zusammenhang mit sozialen Ausgrenzungserfahrungen ein Negativbeispiel. Aufgrund der wirtschaftlichen Misslage werden starke Tendenzen der Stigmatisierung in der Schulkantine beobachtet. Im Sommer 2019 schlugen die Lebensmittelbanken Londons, über die Onlineplattform Twitter, Alarm. Die Sommerferien sind jene Zeit des Jahres, in der Schulkinder, die von Kinderarmut betroffen sind, häufig Mangelernährung erleiden. Lehrkräfte schilderten am Beginn des neuen Schuljahres, dass sie deutlich abgemagerte Schüler\*innen vor sich sitzen hätten.

Der Guardian berichtete, dass während der laufenden Schulzeit über eine Million Schulessen für Schüler\*innen aus sozial-schwächeren Familien kostenfrei zur Verfügung gestellt werden, doch während der Sommerferien, die sogenannten Lebensmittelbanken Großbritanniens, die Herausforderung auf sich nähmen, um Schüler\*innen zumindest eine Mahlzeit täglich zu garantieren. Als Konsequenz kehren britische Schüler\*innen aus entsprechenden Familienverhältnissen deutlich magerer in die Schulen nach der Sommerzeit zurück (Wall, 2019).

Laut Zahlen zum aktuellen Zeitpunkt der Website des wohltätig wirkenden Vereines *End Child Poverty*, leben in Großbritannien 30% der Schüler\*innen in Armut (End Child Poverty, 2019).

Es ist davon auszugehen, dass in Großbritannien Probleme der sozialen Integration in der schulischen Gemeinschaft existieren. Stigmatisierungstendenzen aufgrund der familiären

Herkunft werden in Medienberichten festgehalten. Infolge einer fehlenden flächendeckenden Finanzierung der staatlichen Schulspeisung, sind britische Schüler\*innen auf die entsprechende Zahlung durch Eltern oder Fördergelder für sozial schwache Haushalte angewiesen.

Beispiele anderer europäischer Länder zeigen auf, welche Parameter sich positiv auf soziale Aspekte der Schulspeisung auswirken und welche Rahmenbedingungen negative Effekte im sozialen Setting der Schule verursachen.

Jedoch können Einzelaspekte nicht einfach isoliert und unreflektiert übernommen werden, in der Hoffnung dieselbe Wirkung zu erzielen, wie in ihren Ursprungsländern (Simshäuser, 2011, S. 145).

Insbesondere als *Best-Practice*-Beispiele deklariertes Handeln oder Gegebenheiten, können nicht wie Patentrezepte übernommen werden. Eine profunde Reflexion und individuelle Adaptierung an gegebenen Voraussetzungen sind unumgänglich.

Simshäuser zeigt auf, ähnlich wie dies in Großbritannien der Fall ist, dass eine entsprechende Förderung von sozial schlechten gestellten Familien durch Schulverpflegung in die falsche Richtung geht. Die Forscherin argumentiert, dass die Förderung von „sozial benachteiligten“ Schüler\*innen dazu führen kann, dass diese sich vorgeführt fühlen und Stigmatisierung und Ausgrenzung erfahren (Simshäuser, 2011, S. 146).

Deshalb sollte Schulspeisung im Sinne der Chancengleichheit für alle Schüler\*innen mit öffentlichen Mitteln finanziert oder zumindest teil-subventioniert werden. Außerdem soll die mittägliche Verköstigung in allen Schulstufen ein Pflichtangebot werden und alle Schüler\*innen angehalten werden daran teilzunehmen (Simshäuser, 2011, S. 146).

Schulverpflegung darf nicht isoliert von seinem sozialen Kontext betrachtet werden. Ein Mittagessen in der Gemeinschaft, sei es die schulische, die studentische oder die betriebliche Gemeinschaft, ist auch stark von seinem sozialen *Setting* beeinflusst. In einer Zeit des Wandels des Berufslebens und einem Aufbruch der traditionellen Familienstrukturen, sind täglich (mehrmals gemeinsam) zelebrierte familiäre Mahlzeiten eher die Ausnahme geworden. Schüler\*innen müssen heute eine Esskultur und Esstraditionen öfter aus verschiedenen Vorbildquellen heraus entwickeln. Die Ganztagschule mit (verpflichtender und subventionierter) Mittagsverpflegung, an der Schüler\*innen gleichermaßen wie erwachsene Akteur\*innen der Schule teilnehmen, bietet einen optimalen Rahmen, für einen erweiterten pädagogischen Interaktionsraum. Schulverpflegung darf kein zusätzlicher Angriffspunkt für Kinder und Jugendliche schlechter gestellter, sozialer Schichten darstellen. Viel eher könnte die schulische Mittagsverpflegung dazu beitragen, dass Gemeinschaftsgefühle erfahren werden und zusätzlich Raum für Wertschätzung und soziale Interaktionen zwischen Kindern und Jugendlichen einerseits und dem erzieherischen Personal andererseits gegeben wird.

Eine weitere Form der sozialen Ausgrenzung, die an dieser Stelle nicht detailliert ausgeführt werden soll, aber kurz erwähnt wird, ist eine Form der Ausgrenzung aus der *Peergroup* aufgrund von sozialem Ansehen oder *Coolness* in derselbigen.

Lotte & Adio-Zimmermann berichten in ihrem ethnografischen Beitrag zur Erforschung des sozialen Kontextes des Schulessens, dass Ausgrenzungstendenzen in der Schulkantine durch die *Peergroup* beobachtbar sind. So kommt es meist zum Ausschluss von Einzelpersonen oder kleineren Gruppen durch eine zahlenmäßig größere Gruppe mit verbalen, nonverbalen oder körperlichen Mitteln (Rose & Adio-Zimmermann, 2019, S. 198). Beobachtbare Gründe für diese Form der Ausgrenzung konnten von den Feldforscherinnen nicht ausgemacht werden. Generell könnten die Gründe für soziale Ausgrenzung durch die *Peergroup* sehr divers vorliegen.

In der schulischen Mittagsverpflegung kommt es jedoch häufig vor, dass gerade Jugendliche mit der Zeit davon Abstand nehmen und kaum mehr die Schulkantine besuchen, mitunter, weil in der *Peerguppe* ein schlechtes *Image* über die Schulspeisung existiert (Lülf-Baden & Spiller, 2009, S. 510).

Soziale Ausgrenzung, Stigmatisierung und Unfrieden durch Schulessen sind beobachtbar, belegt und untersucht. Gelungene Schulverpflegung soll durch geschickte Planung und optimale Rahmenbedingungen schaffen, dass sich alle Kantinennutzer\*innen wohl fühlen oder zumindest keine Angst vor soziale Ausgrenzung, aufgrund von Herkunft und durch die Teilnahme am schulischen Mittagessen, erleben müssen.

### **2.5.10 Schulkantinen als Lernräume**

Dass die Schulkantine nicht nur ein Ort der gesellschaftlichen Speiseneinnahme ist, sondern immer wieder als institutionalisierter Bildungsraum in der Pädagogik der Ganztagschule diskutiert wird, fordert die schulische Verpflegungssituation auf einer zusätzlichen Ebene heraus.

So informiert die DGE in ihren Qualitätsstandards, dass sich die Schulverpflegung immer auch pädagogischen Herausforderungen gegenübersteht. Es wird von der DGE in den Qualitätsstandards verkürzt dargestellt, wie die schulische Esssituation zu Gesundheitsförderung und -erziehung beiträgt. Außerdem wird postuliert, dass qualitativ hochwertige Schulverpflegung die wesentliche Grunderfahrung für Kinder und Jugendliche bildet [Anmerkung: vermutlich aufgrund der Auslagerung der Ernährungsbildung in die schulischen Institutionen und Bildungseinrichtungen], ein gesundheitsförderliches Verhalten als junge Erwachsene zu entwickeln (Arens-Azevêdo et al., 2018b, S. 24-25).

Von diesem Bildungsanspruch ist in den Qualitätsstandards zur betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung der DGE nichts mehr zu lesen<sup>3</sup> (vgl. Arens-Azevêdo et al, 2018a).

Genau diese Sichtweise auf die Pädagogisierung der kindlichen und jugendlichen Verpflegungssituation in der schulischen Gemeinschaftsverpflegung einerseits und die kaum noch existente Wissensvermittlung in der Betriebskantine unter Erwachsenen andererseits, wird in einem Beitrag von Schulz, in Roses & Seehaus' (2019) Sammelwerk zum Schulesen, kritisch beleuchtet. Im Beitrag *Institutionelle Verpflegungssituationen als Orte kindlicher ‚Bildungsarbeit‘ - Ein vergleichender Blick auf Schule und Kindergarten* untersucht Schulz, wie sich der Anspruch von Bildungsarbeit in den verschiedenen Verpflegungssituationen wandelt (Schulz, 2019).

Er hält fest, dass aufgrund des gesellschaftlichen Wandels, Kinder und Jugendliche vorrangig in der Verantwortung der öffentlichen Gesellschaft heranwachsen und aufgrund der immer länger andauernden Aufenthaltsdauern in öffentlichen Institutionen, werden auch die Verpflegungsversorgung von Kindern und Jugendlichen immer häufiger institutionalisiert (Schulz, 2019, S. 268).

So heißt es dort weiter, dass die Situation in Essräumen von Kindergärten und Schulen in unterschiedlicher Weise dominiert ist, von der Anwesenheit des (semi-) pädagogischen, erwachsenen Personals. Diese Personengruppe gibt in einem unterschiedlichen Maße die zeitlichen und auch räumlichen Parameter der Essarrangements vor (Schulz, 2019, S. 270).

Schulz fügt hinzu, dass sich Essarrangements mit zunehmendem Schüler\*innenalter wandeln. Während jüngere Kinder (Kindergarten und Primarbereich) noch häufig mit familienähnlichen Esssituationen konfrontiert sind (intergenerationelle Tischgemeinschaft mit Erzieherinnen oder (semi-) pädagogischen Personal), beobachtet man in der Schulkantine unter Jugendlichen oft intragenerationelle Tischgemeinschaften (Essen in der Peergroup ohne Erwachsene am Tisch) (Schulz, 2019, S. 280).

Doch weil Kinder und Jugendliche zunehmend im öffentlichen Kontext erzogen werden, ist es notwendig, Kompetenzen in basalen Fertigkeiten wie Essen und Trinken als Lernarrangement in Institutionen zu gestalten.

Schulz äußert dazu: „Vielmehr soll neben der leiblichen Sättigung auch eine pädagogische, soziale Erfahrungen stiftende Veranstaltung konzipiert und die institutionelle Versorgungsleistung entsprechend aufbereitet werden.“ (Schulz, 2019, S. 282) Schulverpflegung soll der Tendenz zum Trotz, dass mit fortschreitendem Alter kaum noch Erziehungsarbeit in der Schulmensa geleistet wird, weiterhin als sinnstiftende Erfahrung in Hinblick auf die Gesundheitsförderung gestaltet werden.

---

<sup>3</sup> Dort heißt es zwar, dass die „Wissensvermittlung dort stattfinden soll, wo es um Ernährung geht“, jedoch wird darauf hingewiesen, dass in der Arbeitswelt keine Zeit für aktive, direkte, menschliche Wissensvermittlung und Erziehung bleibt und Aufklärung daher über die Auslage von Informationsmaterial geschehen soll (Arens-Azevêdo et al. (2018a, S. 23).

Kinder und Jugendliche lernen sich den verschiedenen Anforderungen und Lernsettings von institutionalisierten Essarrangements anzupassen. Die Anpassungsfähigkeit von jungen Menschen soll ein Beispiel verdeutlichen. Während im Kindergartenalter das ritualisierte Verkosten von neuen und unbekanntem Gerichten noch von jedem Kind gefordert wird, haben jugendliche Schüler\*innen in der Sekundarstufe die freie Wahl Speisen zu bestellen, die ihre Geschmacksvorlieben treffen. Schüler\*innen lernen also im Laufe ihrer schulischen Laufbahn mit den verschiedenen Anforderungen umzugehen.

In gewisser Weise fordert dies auch Schulz in seinem Fazit. Nicht nur die Gesellschaft ist im Wandel, auch Kinder- und Jugendkultur ist laufender Veränderung ausgesetzt. Schulz wünscht, dass sich auch die „Pädagogisierung des institutionellen Essens“ künftig anpassungsfähig an lokale, situative und institutionelle Gegebenheiten gibt (Schulz, 2019, S. 282).

Ideen und Vorschläge über die pädagogische Nutzung des Ortes Schulmensa im Sekundarschulbereich, gibt die Handreichung des Landesentrums für Ernährung, Baden-Württemberg (2019).

Ganz nach der Forderung Schulz', gehen die Autor\*innen der Handreichung nicht davon aus, dass die Schüler\*innen durch die Lernarrangements in der Schulmensa im Sinne der Gesundheitserziehung zu leistungsfähigen Staatsbürgern erzogen werden. Viel eher wird der Fokus auf die Einbindung des Lernortes Schulmensa gesetzt, um diesen in den Köpfen der Schulgemeinschaft als Lernsetting zu integrieren und somit die Akzeptanz der Schulmensa zusätzlich und außerhalb der Essensausgabe, zu steigern (Hassel, 2019b, S. 1).

In der Handreichung sind weiter praktische und erprobte, pädagogische Praktiken mit und um die Mensa erklärt. So wurde eine Mensa beispielsweise im Sinne der Berufsorientierung genutzt um Schüler\*innen praktische Erfahrungen in einer (Schul-)Küche zu ermöglichen (Hassel, 2019b, S. 6-14).

Zudem werden verschiedenste Vorschläge für aktive Unterrichtseinheiten in der Schulmensa angesprochen und Ideen für Projektunterricht in der Schulkantine gegeben (Hassel, 2019b, S. 18-36).

Beispielsweise ist der Vorschlag eines Promi-Dinners in der Schulmensa angegeben. Für das Promi-Dinner kochen die Schüler\*innen gemeinsam mit dem Mensabetreiber für „Prominente“ der Stadt des Schulortes. Je nach Vorbereitung und Zeitvorgabe, können von der Einladung bis zu den Aufräumarbeiten, alle Tätigkeiten von den Schüler\*innen selbstständig als Projektteam durchgeführt werden (Hassel, 2019b, S. 19)

Die Schulkantine soll im Sinne der aufgezeigten Beispiele kein ungenutzter pädagogischer Raum bleiben. Die nun immer mehr aus der Kernfamilie ausgelagerte Erziehungsaufgabe erfordert es, dass sich Institutionen ihrer Verantwortung in der Vermittlung von Esskultur, Essgemeinschaften und Ernährungskompetenzen, im Sinne der Gesundheitsförderung und

Lebensweltbefähigung, bewusstwerden. Verabsäumen Schulgemeinschaften den Lernort Mensa als pädagogisches Konzept im Schulleben zu integrieren, verschenken sie Potential in vielerlei Hinsicht.

Erstens, die Institution Schule und insbesondere die ganztägig genutzte Schule muss künftig ein mehrfunktionaler Raum werden. Nicht nur Lehr- und Lernsituationen werden darin stattfinden, auch Freizeit und Entspannung müssen in den räumlichen Konzepten integriert werden. Die Schulmensa soll nicht nur der Funktion der gemeinschaftliche Essenseinnahme Folge leisten, sondern auch als ein ästhetischer Raum wahrgenommen werden, der zum Verweilen einlädt. Den Lernort Mensa in das unterrichtliche Gesamtkonzept zu integrieren, dort auch laufend Unterrichtseinheiten, Projekte oder Arbeitsgruppen stattfinden zu lassen, zeigt der Schulgemeinschaft, dass auch die Schulmensa ein Ort für die Schulgemeinschaft ist und führt infolgedessen auch zu vermehrter Akzeptanz.

Zweitens, wird die Mensa nicht als Lernort angesehen, läuft die Schulgemeinschaft Gefahr die Verschränkung von Theorie und Praxis zu verabsäumen. Ernährungsunterricht kann zwar gut gestaltet sein, doch werden Inhalte aus dem Unterricht nicht in die Praxis (konkret in der Essenssituation der Schulmensa) umgesetzt, empfinden die Schüler\*innen die Unterrichtsinhalte als nicht praxisrelevant oder hinterfragen die Lerninhalte auf ihre Sinnhaftigkeit. Beispielsweise könnten Schüler\*innen beginnen Lerninhalte über gesundheitsförderliche Zubereitungsarten der Küchenpraxis zu hinterfragen, wenn häufig Frittiertes auf der Speisekarte steht.

Drittens muss die Schulkantine nicht nur als Ort der Ernährungs- und Gesundheitserziehung betrachtet werden, sondern auch als ein Lernsetting für soziale Erfahrungen wahrgenommen werden. Essen in Institutionen findet immer in Gemeinschaften statt, diese wiederum sind geprägt von sozialem Gebaren. Wenn Kinder und Jugendliche, durch Schule jenen Ort vorfinden, sich auf die (Erwachsenen-) Gesellschaft vorzubereiten, sollten ihnen auch in Schulmensen die Möglichkeit geboten werden, Lernarrangements für ein faires soziales Miteinander, auch im Sinne der Nachhaltigkeit, zu erhalten.

### 3 Zwischenfazit: Bereiche zur Optimierung der Schulverpflegung

Die europäische Schulverpflegung blickt auf eine ausgeprägte Entwicklungsgeschichte zurück, wobei Schulspeisung in jedem europäischen Land auf eigenständige Traditionen aufbaut.

Die Form der Außer-Haus-Verpflegung für die Zielgruppe von Kindern und Jugendlichen spielte in den letzten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts im deutschsprachigen Raum eine untergeordnete Rolle. Erst die Bildungswende nach PISA und dem daraus resultierenden politischen Zuspruch zur Förderung der schulischen Ganztagsbetreuung führte zu einem Ausbau und einer zunehmenden Beschäftigung seitens Politik, Wissenschaft und Bildungssektor mit der schulischen Mittagsverpflegung.

Die heutigen Anforderungen an die Schulverpflegungssituation unterscheiden sich jedoch grundlegend zu jenen im 19. und 20. Jahrhundert. War es früher das primäre Ziel der Schulspeisung, alle Schüler\*innen mit einem sättigenden Essen und mit ausreichend Nahrungsenergie zu versorgen, so mischen sich heute fundamental andere Zielsetzungen hinzu, die die Schulverpflegung neuerdings mitbestimmen.

Gelungene Schulverpflegung muss bestimmten Richtlinien folgen, die nicht in allen europäischen Ländern, darunter auch die DACH-Länder, verbindlich sind. Diese Richtlinien zielen primär auf eine Gesundheitsförderung durch die angebotenen Speisen ab. Dabei sollen unter anderem neuartige Konzepte der Entscheidungspsychologie, sogenannte *Nudges*, ebenso unterstützend sein, wie traditionellen Richtlinien.

Auch die Genussbildung und die Vermittlung einer Esskultur, im Sinne einer Auslagerung des Erziehungs- und Bildungsauftrages in die schulische Ebene, wird von der schulischen Verpflegung eingefordert.

Zeitliche und räumliche Anforderungen an die schulische Verpflegungssituation sind heute ebenso ein Thema in der Schulverpflegung, wie die Gestaltung von Lernarrangements in der Schulmensa oder die Inklusion des Speisesaals als zusätzliches pädagogisiertes Lernsetting. Soziales Lernen und Gemeinschaftsbildung im schulischen Kontext, im Sinne der Bildung von *Active Citizenship* (Diendorfer, Grobbauer, Reitmair-Juárez & Wintersteiner, 2014) machen auch vor dem Speiseaal der Schule nicht Halt. Aktive Partizipation soll nicht nur im Sinne des Erziehungsauftrages gelebt werden, sondern auch die Akzeptanz der Verpflegungssituation steigern. Mitbestimmung fördert nachweislich die Zufriedenheit der schulischen Akteur\*innengruppen mit der Schulverpflegung und steigert die Auslastung einer Schulmensa.

Zudem bietet die sozial geprägte Esssituation in der Schulgemeinschaft ideale Rahmenbedingungen, um den Gemeinschaftssinn unter Kindern und Jugendlichen intragenerationell sowie intergenerationell zu stärken, soziale Ausgrenzung zu minimieren und globales Handeln und Denken zu fördern.

Darüber hinaus gewinnen Aspekte wie Nachhaltigkeit und Umweltschutz im Rahmen der Schulverpflegungsgestaltung an Bedeutung. Überlegungen hinsichtlich nachhaltiger Praxis und umweltschonende Speisenangebote sowie Mensagestaltungen stellen heute keine Ausnahme mehr dar.

Dabei muss Schulverpflegung nicht nur den verschiedensten Anforderungen, der Entscheidungsträger genüge leisten, sondern befindet sich auch im Spannungsfeld der Interessen unterschiedlichster Akteur\*innengruppen.

Bereits in der Gesamtheit der Schülerschaft eines Schulstandortes werden die diversesten Vorstellungen zur optimalen Schulverpflegungssituation festgestellt. Bezieht man noch weitere betroffene Akteur\*innengruppen des schulischen Settings, wie Lehrkräfte, Schulleitung, nicht pädagogisches Schulpersonal und die Elternschaft mit ein, wird nachvollziehbar, dass die Gestaltung der Schulverpflegung einer Schule eine immense Herausforderung darstellt.

Häufig überwiegen gerade im deutschsprachigen Raum Argumente der Wirtschaftlichkeit, wodurch andere Qualitätskriterien geringere Berücksichtigung finden. So beauftragen Schulträger und Kommunen, die für den Großteil der Finanzierung der Schulverpflegung aufkommen, in den letzten Jahren meist nach wie vor den günstigsten Anbieter und nicht wie in anderen europäischen Ländern bereits üblich, den Bestbieter – jene Unternehmen, die sich durch Kriterien wie Qualität, Innovation, oder soziale Aspekte stärker positiv hervorheben.

Verstärkt ist heutzutage ein Paradigmenwechsel zu beobachten. Eine steigende Anzahl an Schulträgern beabsichtigen nachhaltige Kantinenkonzepte zu adaptieren und an die jeweilige schulische Situation anzupassen. Dazu wird neben der schulischen Gemeinschaft vermehrt wissenschaftliches Fachpersonal zu Rate gezogen. Neben Oecotrophologen und Ernährungswissenschaftlern wird auch öfters die Expertise der Sozialforschung und ihrer Forschungsdesigns in Anspruch genommen.

So geht auch die Didaktische Servicestelle für Ernährungsbildung, der Pädagogischen Hochschule Weingarten in Kooperation mit der Universität Wien einen neuen Weg. Mit dem Forschungsanliegen, das an die wissenschaftlichen Institutionen von zwei Schulen im süddeutschen Raum Baden-Württembergs herangetragen wurde, soll Forschung von der

Wissenschaft für die Gemeinschaft durchgeführt werden, um mit den ermittelten Daten die Grundlage für ein nachhaltiges und optimiertes Schulmensakonzept zu schaffen.

## **4 Empirische Forschungsarbeit**

### **4.1 Status-Quo der teilnehmenden Schulen und Schulkantine**

Im folgenden Abschnitt werden aus Gründen der Anonymisierung keine Bezugsbelege genannt. Alle Quellen, die Hinweise auf den Schulstandort geben können, wurden daher nicht angeführt. Als Grundlage dienen die auf den offiziellen Websites angeführten Daten, der an der Untersuchung teilnehmenden Schulen. Hinzu kommen die, aus einem persönlichen Telefongespräch gewonnenen Informationen – geführt am 25.04.2019 – mit einer am Standort tätigen Lehrkraft beziehungsweise Projektverantwortlichen des Institutes für Bildungsconsulting der PH Weingarten. Diese Passage dient vorrangig der Orientierung und der gedanklichen Einordnung der Größenverhältnisse und soll einen Überblick über den Status-Quo zur bisher angebotenen Schulverpflegung geben.

Der an der Untersuchung teilnehmende Schulstandort liegt im süddeutschen Raum im Bundesland Baden-Württemberg, in einer Stadt von in etwa 13.000 Einwohnern.

Der Schulstandort selbst ist ein Schulverbund, bestehend aus verschiedenen Schultypen des Sekundarschulbereiches. Zum Zeitpunkt der Interviewdurchführung (Juli 2019) besuchen in etwa 1.800 Schüler\*innen die am Forschungsprojekt teilnehmenden Schulen, ebenso üben circa 150 Lehrkräfte den Lehrberuf am Untersuchungsstandort aus. Das Schulgebäude wurde in den 1970er Jahren errichtet. Bereits damals gab es ein Ganztagesangebot für die Schüler\*innen. Bei der angebotenen Ganztagesschulform handelt es sich um eine teilgebundene Ganztagschule.

In der teilweise gebundenen Ganztagschule sind Schüler\*innen bestimmter Klassen oder Jahrgangsstufen dazu verpflichtet, an mindestens 3 Wochentagen (täglich in mindestens sieben Schulstunden) verbindlich am Ganztagesangebot teilzunehmen (Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland, 2006, S. 5).

Im Rahmen des Ganztagsangebots wird am Schulstandort seit dem Jahr 1973 auch ein subventioniertes Mittagessen in einer gemeinsam genutzten Schulkantine angeboten. Da das Schulgebäude nicht mehr den aktuellen schulischen Anforderungen (Schüler\*innenanzahl und Ganztagsbetreuung) genüge leisten kann, wurde vom Schulträger 2017 entschieden, den gesamten Gebäudekomplex zu sanieren. Für den geplanten Umbau des Schulstandortes wurden vom Land Baden-Württemberg, dem Landkreis und der Stadt über 22 Millionen Euro zur Sanierung des Gebäudes zugesichert. Im Zuge des Großprojektes

sollen in den kommenden drei Jahren, zwischen 2019 und 2021, neben dem Ausbau der naturwissenschaftlichen Ausrichtung, ebenso das Angebot und die Räumlichkeiten der Ganztagesbetreuung modernisiert werden. Der Umbau umfasst unter anderem den Anbau einer Aula für Veranstaltungen, die Modernisierung der Schulküche und die Erweiterung und Neugestaltung des Speisesaals.

Im Rahmen der Neugestaltung des Bildungsstandortes wird auch eine deutschlandweite öffentliche Ausschreibung zur Gewinnung eines neuen Schulkantinenbetreibers, vom Schulträger Ende 2019, durchgeführt.

Zum Untersuchungszeitpunkt (Frühjahr/Sommer 2019) wird die Schulkantine des untersuchten Standortes bereits seit knapp 20 Jahren von einem privaten Pächter betrieben. Zum laufenden Schuljahr (2018/19) und laut eigenen Aussagen serviert dieser Kantinenbetreiber 70 – 80 Schulessen täglich. Die Schulkantine wird in einer Mischform aus den Systemen *Cook Hold & Serve*, also frisch zubereiteten Speisen die für einen Zeitraum lang warmgehalten werden, als auch tiefgefrorenen *Convenience*-Produkten (*Cook&Freeze*), betrieben. Die Speisenausgabe ist als eine klassische Selbstbedienung an einer Ausgabetheke, eine *Cafeteria-Line*, zu beschreiben. Die Schüler\*innen können zwischen zwei verschiedenen Menüs – das große Menü bestehend aus Hauptspeise und wahlweise Salat oder Dessert oder einem kleinen Tagesessen, welches nur aus der Hauptspeise selbst besteht – wählen. Das große Tagesmenü wird zu einem Abgabepreis zu 3,80 Euro angeboten, das kleine Tagesessen für je 2,20 Euro. Die warmen Mittagsgerichte müssen vorab (tags zuvor bis spätestens 10 Uhr) via Onlineplattform oder einem in der Schule aufgestellten Bedienterminal bestellt werden. Die Bezahlung und Abrechnung erfolgt über ein Chipkartensystem, dass online aufgeladen werden kann und es ermöglicht die Bestellhistorie einzusehen.

Neben der Mittagsverpflegung werden auch sogenannte Kioskartikel, kleine Snacks und Süßigkeiten, Heiß- und Kaltgetränke, als auch Artikel des Schulbedarfs (Hefte, Stifte und Blöcke etc.) im Sortiment der Schulkantinenbetreibers angeboten.

Das Schulkantinenpersonal ist täglich von 8:30 Uhr bis 14:00 Uhr anwesend. Speisen und Kioskwaren können nicht nur zur Mittagszeit, sondern auch während der Pausen und Freistunden erstanden werden.

## **4.2 Community Based Research – Theorie und Forschungsgrundsätze**

In den letzten Jahren verschreiben sich immer mehr Hochschulen und wissenschaftliche Institutionen sozialen und gesellschaftlichen Verantwortungen. Diese so *genannte Third-Mission* beinhaltet, dass die Herausforderungen denen sich Gesellschaft und Wirtschaft gleichermaßen stellen müssen, unterstützt durch die Forschung, begegnet werden können.

Die Universität Wien hat im Sommersemester 2016 mit einem Projektteam seine Third-Mission Tätigkeit aufgenommen. Unter Projekten die mit der Begrifflichkeit Third-Mission

bezeichnet werden dürfen, sollen laut Website der Universität Wien, einer der zwei zentralen Schwerpunkte erfüllt sein. Einerseits sieht die Universität Wien vor, dass die wissenschaftlichen Erkenntnisse ihren direkten Nutzen im gesellschaftlichen Bereich finden und andererseits, dass Technologien und Innovationen der Forschung in Kooperationen mit wirtschaftlich ausgerichteten Unternehmen ihre Anwendung finden (Universität Wien, 2019). Die Forschung mit der Gesellschaft kennt viele weitere Terminologien, die ähnlich wie die *Third-Mission* Aufgabe der Universität Wien, die Kooperation von Gesellschaft, Wirtschaft und Wissenschaft in ihrer Forschungstätigkeit bezeichnen. Diese sollen nun im Folgenden kurz beleuchtet werden. Ein Schwerpunkt liegt hierbei auf dem *Community Based Research* Ansatz, welcher zentral für die Entstehung dieser Forschungsarbeit war. Im Weiteren soll ein kurzer Überblick über die Entstehungsgeschichte, die Begriffsdefinition und die zugrundeliegenden Prinzipien und die Herausforderungen denen sich *Community Based Research* stellen muss, beschrieben werden.

Neben der Bezeichnung *Community Based Research* findet auch der Begriff der *Community-based Participatory Research* (CBPR) vor allem in der Gesundheitswissenschaft seine Anwendung (Altenschmidt & Stark, 2016, S. 21). Auch die im Folgenden aufgezählten Terminologien finden in der Literatur ihre Anwendung in der Bezeichnung für die Forschung mit der Gesellschaft:

- *Participatory Action Research*
- *Action Research*
- *Participatory Research*
- *Community-based Collaborative Action Research*
- *Community-based Participatory Research*
- *Popular Education*
- *Community-based Action Research*
- *Community-based Participatory Evaluation Research*

(Altenschmidt & Stark, 2016, S. 22)

Die Fülle der Fachtermini spiegelt die verschiedenen Wurzeln der Entstehung des Forschungsansatzes wider.

*Community Based Research* entstand aus den unterschiedlichsten sozialwissenschaftlichen Disziplinen, geographischen Regionen und unterschiedlichsten Bereichen der Berufsausübung. Obschon die Bezeichnungen sehr mannigfaltig ausgeprägt sind, so ähneln sich die Ausrichtungen der verschiedenen Forschungsansätze sehr (Altenschmidt & Stark, 2016, S. 23).

*Community Based Research* ist Ende des 20. Jahrhunderts im Nordamerikanischen Raum aus einer Krise des dortigen Bildungssystems heraus entstanden (Altenschmidt & Stark, 2016, S. 9).

Seit etwas mehr als 20 Jahre kann im amerikanischen Bildungssystem ein Anstieg von sozialem Engagement verzeichnet werden. Unter dem Punkt *Service Learning* der amerikanischen Hochschulcurricula boten meist Studierende, Dienstleistungen für unterversorgte Menschen, wie in etwa kostenlosen Unterricht und Ausgabe von Speisen, im Rahmen des Studiums an. Durch die positiven Erfahrungen mit dieser Art des sozialen Engagements gab es bald die universitären Bestrebungen, diese Maßnahmen zu bündeln und in der Forschung zu vereinen. Studierende sollten künftig über Forschung für die Gesellschaft, praktische Erfahrungen in der forschenden Tätigkeit sammeln und die Gesellschaft würde von der Expertise der universitären Forschung Nutzen ziehen (Altenschmidt & Stark, 2016, S. 19).

Laut Altenschmidt & Stark gehen die Grundlagen des *Community Based Research* Konzeptes auf Ernest Boyer und sein Werk *Scholarship Reconsidered* (1990) zurück. Bis in die 2010er Jahre ist *Community Based Research* zu einem Fixum der amerikanischen Hochschullandschaft geworden (Altenschmidt & Stark, 2016, S. 20).

In Strand et al. Werk zu *Community Based Research* im Hochschulbereich findet sich eine Definition zum Terminus *Community Based Research*:

CBR [Anm.: Community Based Research] is a partnership of students, faculty, and community members who collaboratively engage in research with the purpose of solving a pressing community problem or effecting social change. (Strand, Cutforth, Stoecker, Marullo & Donohue, 2003, S. 3)

Die Gemeinschaft der Studierenden setzt sich für jene menschlichen Gemeinschaften ein, die unterdrückt, ökonomisch unterversorgt und entmachtet sind (Strand et al., 2003, S. 3).

Laut Altenschmidt & Stark kann der Kontext der gemeinschaftlichen Forschung sowohl auf regionaler, nationaler oder globaler Ebene stattfinden. Hauptanliegen des Forschens und Lehrens mit der Gemeinschaft ist es, soziale, ökologische oder ökonomische Gerechtigkeit (wieder) herzustellen (Altenschmidt & Stark, 2016, S. 21).

Als grundlegende Prinzipien für den *Community Based Research* Gedanken, können die folgenden genannt werden: Grundlegend ist das gemeinschaftliche Projekt von Angehörigen der Hochschule und der Zivilgemeinschaft. Wissenschaftler\*innen als auch Mitglieder der Gemeinschaft haben gleichermaßen aktive Rollen. *Community Based Research* zweifelt die Ressourcen von Wissen nicht an und mit vielfältigen Methoden werden Daten generiert und als Wissen in der Gesellschaft verbreitet. Grundlegendes Forschungsziel ist es eine Form der Gerechtigkeit herzustellen, sei es sozialer, ökonomischer oder ökologischer Natur, um die Lebensumstände der teilnehmenden Gemeinschaft zu verbessern (Altenschmidt & Stark, 2016, S. 23-25).

*Community Based Research* kann als ein altruistischer Forschungsansatz verstanden werden, der mehrere Ziele gleichzeitig verfolgt. Einerseits sollen die Herausforderungen der Gesellschaft mit fundiertem Wissen der Forschung begegnet werden, um in der Gesellschaft ein soziales Gleichgewicht (wieder-) herzustellen. Neben dem Profit für die Gesellschaft steigt

auch der Nutzen für die Universitäten. Denn Ansätze des Forschens mit der Gesellschaft ermöglichen es unter anderem Studierenden erste Erfahrungen mit den der praktischen Anwendung von wissenschaftlichen Instrumenten zu sammeln. Für die Partnerschaft zwischen Gesellschaft und Forschung wird vorausgesetzt, dass eine gleichrangige und gemeinschaftliche Kollaboration eingegangen wird, die auf Respekt und Anerkennung der jeweiligen Wissensart beruht.

Ebenso wie es in anderen Forschungsansätzen Hindernisse und Herausforderungen zu bewältigen gilt, sind Problemantiken auch in *Community Based Research* Projekten bekannt.

Altenschmidt & Stark beschreiben einerseits Zeitdruck als eine der großen Herausforderungen. Die Entwicklung solcher Projekte kann mitunter länger dauern und sind daher schlecht in universitäre Semestrierung einzubinden. Des Weiteren gäbe es bei den Lehrenden häufig eine Unkenntnis im Bereich der Entwicklung von Gemeinschaften beziehungsweise sozialem Wandel. Hier wird vor allem der fehlende Blick auf das Handeln und der zu starke Fokus auf den Forschungsaspekt als negativ bewertet. Es müsste künftig mit ausreichend finanziellen Mitteln und Kenntnissen über die Organisation der Gemeinschaft dieser Herausforderung entgegengewirkt werden. Weiters wird davon berichtet, dass den Studierenden oft die Erfahrungen in der Forschung fehle und diese andererseits aufgrund ihrer sozialen Herkunft kaum Möglichkeit hatten, interkulturelle Kompetenzen zu entwickeln. Das fehlende Verständnis für die Gemeinschaft könne zu Problemen im Forschungs- und Handlungsprozess führen. Entgegengewirkt wird diesen Hindernissen mit Aufklärung und Vermittlung von Geschichte über die teilhabende *Community* sowie Darlegung von sozialen Entwicklungen der mitwirkenden Gemeinschaft. Auch den Mitgliedern der Gemeinschaft würden oft Zeit und Wissen fehlen, um ein grundlegendes Verständnis für die zu erforschende Problematik der Gemeinschaft zu vermitteln. Meist sind die teilnehmenden Partner\*innen der Gemeinschaft in ihren beruflichen Verpflichtungen ohnehin sehr eingespannt und haben nicht die Kapazität, um sich zusätzlichen Aufgaben zu stellen. Auch findet man Belege auf universitärer Seite, dass *Community Based Research* Projekte meist unterfinanziert werden, da diese vermeintlich (noch) nicht prestigeträchtig sind. Auch wird davon berichtet, dass es bei den Ethikkommissionen der Universitäten zu Ablehnungen solcher Projekte kommen kann, aufgrund von Verunsicherungen in Bezug auf Datenschutz (Altenschmidt & Stark, 2016, S. 28-31).

Community Based Research Projekte müssen sich also auch einigen Hindernissen entgegen-setzen, welche allerdings mit guter Planung und einem engagierten Mitarbeiter\*innenteam vorgebeugt und/oder überwunden werden können.

*Community Based Research* Projekte folgen in ihrem Ablauf meist den Schritten der empirischen Forschung, die in folgender Abbildung von Altenschmidt & Stark (2016) grafisch dargestellt werden soll:



Abbildung 6 - Schritte der empirischen Forschung, in Anlehnung an Altenschmidt & Stark (2016, S. 44)

Ein *Community Based Research* Projekt unterscheidet sich nicht von der Vorgehensweise eines klassischen Forschungsprojektes.

Die zugrundeliegende Werthaltung der Forschenden und der teilnehmenden Mitglieder der Gemeinschaft sind jedoch neu. In jedem Teilschritt, von der Identifizierung der Forschungsfrage bis hin zur Darstellung der Ergebnisse, soll ein gemeinschaftliches Zusammenwirken stattfinden (Altenschmidt & Stark, 2016, S. 45).

Es muss während des gesamten Prozesses der Forschung mit der Gemeinschaft sichergestellt werden, dass die Meinungen der Forschenden und die Ansichten der Gesellschaft gleichermaßen in den Forschungsprozess und die Entwicklung der Handlungsempfehlungen einfließen können. Um einem Konflikt des jeweiligen gemeinschaftlichen Projektes vorzubeugen, sollte dieser Grundsatz gewahrt werden und das gemeinschaftliche Ziel – das Generieren von Forschungsergebnissen um Handlungsempfehlungen zu erstellen – immer im Blick behalten werden.

#### **4.2.1 *Community Based Research* – praktische Umsetzung**

Im Rahmen einer Kooperation der Universität Wien / Department für Ernährungswissenschaften / Zentrum für LehrerInnenbildung und der Pädagogischen Hochschule Weingarten, Deutschland / Institut für Bildungsconsulting: Didaktische Servicestelle für Ernährungsbildung ist für ein Projekt zur Neugestaltung der Schulkantine in einem Schulstandort im süddeutschen Raum (näher beschrieben in Kapitel 4.1) ein Forschungsauftrag an die zuvor genannten Bildungsinstitutionen aufgegeben worden. Die schulische Gemeinschaft möchte ihm Zuge der räumlichen Umbaumaßnahmen, die auch die Schulkantine umfassen, ein neues Schulkantinenkonzept umgesetzt wissen. Dazu sollten als Grundlage für dieses Konzept sowie für die Suche nach einem neuen Schulkantinenbetreiber, die Vorstellungen, Wünsche und Anforderungen der schulischen Akteur\*innen untersucht

werden. Im Sinne von *Community Based Research* wurde die Absicht der Forschung an eine Bildungsinstitution herangetragen und wissenschaftliche Kräfte (Studierende) mit der Aufgabe betraut, das zu beforschende Feld zu bearbeiten. In Rücksprache mit dem Projektteam vor Ort sind drei unterschiedliche Forschungsarbeiten erwachsen. Es wurde dazu zwei Methoden gewählt. Zum einen wird die Perspektive der Schüler\*innen mit einer quantitativen Befragungsmethode ermittelt. Ebenso wird im Zeitraum Herbst 2019 eine quantitative Befragung der gesamten Elternschaft der teilnehmenden Schulen durchgeführt.

Die hier vorliegende Forschungsarbeit verschreibt sich der qualitativen Forschungstradition und wird, wie in den noch folgenden Kapiteln ausführlich beschrieben, die Vorstellungen der erwachsenen Akteur\*innen mithilfe von leitfadengestützten Interviews ermitteln. Somit sind die Fragestellung und die Absicht der Forschungsarbeit aus der schulischen Gemeinschaft heraus erwachsen und an die wissenschaftliche Institution herangetragen worden. In Rücksprache mit dem Projektteam einigten sich die Beteiligten über die wissenschaftlichen Instrumente um das Feld zu beforschen.

Unterstützt und in Rücksprache mit der schulischen *Community* wurde der Leitfaden für diese Forschungsarbeit erstellt. Der Erstellungsprozess für die Fragen des Leitfadeninterviews gestaltete sich so, dass zu erfragenden Themengebiete vom Projektteam und den Schulleiterinnen abgeklärt wurden und an die forschende(n) Studierende(n) herangetragen wurden. Diese sollten literaturgestützt, entsprechende Fragen erstellen, welche in den entsprechenden Fragebögen oder Interviewleitfaden ihren Niederschlag finden.

Die Analyse der Daten fand dann vorrangig in den Bildungsinstitutionen, ohne Partizipation der entsprechenden Schulgemeinschaft, statt.

Für die Auswertung der Ergebnisse, war es wichtig, dass die Forschende(n) die Daten entsprechend aufbereiteten, dass diese von der Schulgemeinschaft ohne Forschungshintergrund verstanden werden und die Ergebnisse direkt umsetzbar sind. Dies wurde versucht durch die Integration von grafischen Elementen der Datenanalyse. Auch diese Vorgehensweise spiegelt den *Community Based Research* Grundgedanken wider. Aus den Ergebnissen dieser und der zwei zuvor genannten Forschungen soll nun eine Datengrundlage für die landesweite Ausschreibung nach einem neuen Schulkantinenbetreiber geschaffen werden. Dies könnte als der im Fokus stehende Handlungsansatz des *Community Based Research* Konzeptes verstanden werden.

Abschließend soll noch einmal festgehalten werden, dass auch von der Forschungstreibenden versucht wurde, zu jedem Zeitpunkt des Forschungsprozesses in Rücksprache mit der schulischen Gemeinschaft zu agieren und somit den Grundgedanken des Forschens mit der Gemeinschaft als Basis für dieses Forschungsprojekt zu setzen.

### 4.3 Qualitative Sozialforschung

Die Wissenschaft wurde lange Zeit von quantitativem Denken und der Beschaffung von quantifizierbaren Forschungsergebnissen dominiert.

Laut Mayrings Einführung in die qualitative Sozialforschung (2016) kann man jedoch seit den 70er Jahren des 20. Jahrhunderts eine Kehrtwende beobachten: „Qualitatives Denken setzt sich [...] wieder stärker durch.“ (Mayring, 2016, S. 9).

Dabei liegen die „Wurzeln des qualitativen Denkens“ (Mayring, 2016, S.12) sehr viel weiter zurück als man annehmen könnte. Einer der namhaftesten, griechischen Wissenschaftler, Philosophen, Biologen und Physiker der Antike, Aristoteles verschrieb sich einem Wissenschaftsverständnis, das „historische und entwicklungsmäßige Aspekte betont“, „Werturteile in der wissenschaftlichen Analyse zulässt“ und neben Deduktion auch „induktive Vorgehensweise erlaubt“ und somit die „Grundlagen für sinnvolle Einzelfallanalyse“ ermöglicht (Mayring, 2016, S. 12).

Ebenso wie Aristoteles können auch Galileo Galilei (17. Jahrhundert), René Descartes (17. Jahrhundert) und Gianbattista Vico (18. Jahrhundert) als Vorläufer für die qualitative Denkweise in der Wissenschaft gewertet werden (Mayring, 2016, S. 12-13).

Auch die Hermeneutik als wissenschaftliche Strömung muss als Wegbereiter für die qualitative Sozialforschung genannt werden. Da unter dieser Forschungstradition „alle Bemühungen“ verstanden werden, die der „Interpretation und Auslegung von Texten“ dienen, ist die Hermeneutik als grundlegendes Element der qualitativen Forschung zu verstehen (Mayring, 2016, S. 13).

Über die Hermeneutik kann die Entwicklung von qualitativem Denken, von Spinoza, Moritz, Baumgartner, Herder, Schleiermacher zu Wilhelm Dilthey (19. Jahrhundert) verfolgt werden (Mayring, 2016, S. 13).

Dilthey ging in seinem Verständnis der Hermeneutik davon aus, dass sie der Grundpfeiler seiner Geisteswissenschaft ist, ähnlich wie die Mathematik, jener der Naturwissenschaften. Dilthey lehnte bereits zu seiner Zeit eine klare Gegenposition zur quantitativen Forschung ab (Mayring, 2016, S. 14).

Erst im 20. Jahrhundert konnte die qualitative Denkweise ihren Weg zurück in die Wissenschaft finden. Die Soziologie beispielsweise ermöglichte in den 70er Jahren, durch die Biographieforschung, dass qualitative Forschungen wieder salonfähig wurden (Mayring, 2016, S. 15).

In der Pädagogik und Erziehungswissenschaft kam die „qualitative Wende“ ebenso in den 70er Jahren im deutschsprachigen Raum an. Aus dieser Bewegung entstammt beispielsweise auch der Untersuchungsrahmen der Handlungsforschung, bei der die Beziehung von Forscher\*in und dem zu beforschenden Objekt beziehungsweise der ständige Diskurs dieser beiden im Mittelpunkt steht (Mayring, 2016, S. 17).

Die qualitative Forschung selbst ist geprägt durch ihre Geschichte. Da sie nicht eindeutig einer Disziplin zugeordnet werden kann, sondern viel eher aus einer Vielzahl von Forderungen der verschiedensten Disziplinen heraus entstanden ist und von den Naturwissenschaften lange Zeit als unwissenschaftliche Vorgehensweise diskriminiert wurde, konnte sich qualitatives Forschen erst spät als wissenschaftliches Forschungsinstrument durchsetzen. Nichtsdestotrotz beanspruchte die qualitative Forschungsdenkweise nie, der Antagonist der quantitativen Forschung zu sein. Viel eher sehen die meisten Forschenden, die sich dieser Forschungstradition verschreiben, sie als ein zusätzliches Mittel um Forschung noch weiter voran zu bringen.

Um qualitatives Forschen zu betreiben, muss vorab eine qualitative Denkweise der Forschenden vorausgesetzt werden. Mayring beschreibt diese in seinem Einführungswerk, als „die 13 Säulen des qualitativen Denkens“. Die folgende Tabelle soll einen Überblick über diese 13 Grundvoraussetzungen für qualitatives Forschen wiedergeben:

Tabelle 5 - Die 13 Säulen qualitativen Denkens nach Mayring (2016, S. 25-39)

Die 13 Säulen qualitativen Denkens nach Mayring (2016)		
Deskription	<b>Einzelfallbezogenheit</b>	„Im Forschungsprozess müssen immer auch Einzelfälle mit erhoben und analysiert werden, an denen die Adäquatheit von Verfahrensweisen und Ergebnisinterpretationen laufend überprüft werden kann.“ (Mayring, 2016, S. 27)
	<b>Offenheit</b>	„Der Forschungsprozess muss so offen dem Gegenstand gegenüber gehalten werden, dass Neufassungen, Ergänzungen und Revisionen sowohl der theoretischen Strukturierungen und Hypothesen als auch der Methoden möglich sind, wenn der Gegenstand dies erfordert.“ (Mayring, 2016, S. 28)
	<b>Methodenkontrolle</b>	„Der Forschungsprozess muss trotz seiner Offenheit methodisch kontrolliert ablaufen, die einzelnen Verfahrensschritte müssen expliziert, dokumentiert werden und nach begründeten Regeln ablaufen.“ (Mayring, 2016, S. 29)
Interpretation	<b>Vorverständnis</b>	„Die Analyse sozialwissenschaftlicher Gegenstände ist immer vom Vorverständnis des Analytikers geprägt. Das Vorverständnis muss deshalb offengelegt und schrittweise am Gegenstand weiterentwickelt werden.“ (Mayring, 2016, S. 30)
	<b>Introspektion</b>	„Bei der Analyse werden auch introspektive Daten als Informationsquelle zugelassen. Sie müssen jedoch als solche ausgewiesen, begründet und überprüft werden.“ (Mayring, 2016, S. 31)
	<b>Forscher-Gegenstands-Interaktion</b>	„Forschung wird als Interaktionsprozess aufgefasst, in dem sich Forscher und Gegenstand verändern.“ (Mayring, 2016, S. 32)
Subjekt im Alltag	<b>Ganzheit</b>	„Analytische Trennungen in menschliche Funktions- bzw. Lebensbereiche müssen immer wieder zusammengeführt werden und in einer ganzheitlichen Betrachtung interpretiert und korrigiert werden.“ (Mayring, 2016, S. 33)
	<b>Historizität</b>	„Die Gegenstandsauffassung im qualitativen Denken muss immer primär historisch sein, da humanwissenschaftliche Gegenstände immer eine Geschichte haben, sich immer verändern können.“ (Mayring, 2016, S. 34)
	<b>Problemorientierung</b>	„Der Ansatzpunkt humanwissenschaftlicher Untersuchungen sollen primär konkrete, praktische Problemstellungen im Gegenstandsbereich sein, auf die dann auch die Untersuchungsergebnisse bezogen werden können.“ (Mayring, 2016, S. 35)

<b>Verallgemeinerungsprozess</b>	<b>Argumentative Verallgemeinerung</b>	„Bei der Verallgemeinerung der Ergebnisse humanwissenschaftlicher Forschung muss explizit, argumentativ abgesichert begründet werden, welche Ergebnisse auf welche Situationen, Bereiche, Zeiten hin generalisiert werden können.“ (Mayring, 2016, S. 36)
	<b>Induktion</b>	„In sozialwissenschaftlichen Untersuchungen spielen induktive Verfahren zur Stützung und Verallgemeinerung der Ergebnisse eine zentrale Rolle, sie müssen jedoch kontrolliert werden.“ (Mayring, 2016, S. 36)
	<b>Regelbegriff</b>	„Im humanwissenschaftlichen Gegenstandsbereich werden Gleichförmigkeiten nicht mit allgemein gültigen Gesetzen, sondern besser mit kontextgebundenen Regeln abgebildet.“ (Mayring, 2016, S. 37)
	<b>Quantifizierbarkeit</b>	„Auch in qualitativ orientierten humanwissenschaftlichen Untersuchungen können – mittels qualitativer Analyse – die Voraussetzungen für sinnvolle Quantifizierungen zur Absicherung und Verallgemeinerbarkeit der Ergebnisse geschaffen werden.“ (Mayring, 2016, S. 38)

Neben der grundlegenden Denkweise und den Untersuchungsmethoden ist auch noch wichtig, die Unterscheidung zwischen Untersuchungsplan und Untersuchungsmethode zu kennen.

Denn die im deutschen Sprachgebrauch oft fälschlicherweise synonym verwendeten Begriffe bezeichnen keinesfalls dieselbe Ebene der Forschung. Der Untersuchungsplan oder Forschungsarrangement, -konzeption oder -typus, oder heute auch oft aus dem Englischen entlehnt und als Forschungsdesign bezeichnet, definiert formal das Ziel und den Ablauf einer Forschung, er stellt die Regeln der Kommunikationsmöglichkeiten und die Rahmenbedingungen fest (Mayring, 2016, S. 40).

Mayring beschreibt in seinem Einführungswerk zur qualitativen Forschung sechs Forschungsdesigns:

- die Einzelfallanalyse
- die Dokumentenanalyse
- die Handlungsforschung
- die deskriptive Feldforschung
- das qualitative Experiment
- die qualitative Evaluation

(Mayring, 2016, S. 40-64).

Hier soll sich im Weiteren noch kurz der Handlungsforschung gewidmet werden, da diese in den Grundzügen und Annahmen dem *Community Based Research* Ansatz (vgl. Kapitel 4.2) entspricht.

Handlungsforschung fordert, wie einst der Begründer der modernen Sozialwissenschaften Kurt Lewin, dass der Forschungsprozess auch die Ebene der Umsetzung der Ergebnisse in die Praxis beinhalten muss. Diese Art der Forschung fordert, ähnlich wie der *Community Based Research* Gedanke, eine enge Beziehung zwischen Forschenden und Praktikern (Mayring, 2016, S. 50).

Handlungsorientierung wird auch als *Action Research* im Englischen bezeichnet (Mayring, 2016, S. 50).

Zu Beginn eines jeden Forschungsdesign, das sich Handlungsforschung zum grundlegenden Prinzip nimmt, muss eine Definition eines Problems aus der realen Lebenswelt stehen, dann wird über das Ziel der Veränderung („Praxisveränderung“) diskutiert und im Weiteren erst der Projektablauf festgelegt (Mayring, 2016, S. 51).

Zentral für die Forschung sind die Elemente Beschaffung von Informationen, der kommunikative Austausch sowie die praktische Umsetzung der Ergebnisse (Mayring, 2016, S. 51).

Handlungsforschung hatte den großen Wunsch, die Kluft zwischen Wissenschaft und Praxis zu schließen. Allerdings konnte sie bisher nur auf konkrete Projekte angewendet werden (Mayring, 2016, S. 53).

Jedoch gibt es nun seit einigen Jahren die Bestrebungen diese Art der Forschungsdesigns verstärkt in die universitären Grundsätze einzubauen. Dies soll näher im Kapitel 4.2 erläutert werden. Im Folgenden sollen nun die Methoden der qualitativen Forschung näher beschrieben werden, die für die Forschungstätigkeit dieser Arbeit maßgeblich waren.

Einerseits die Erhebungsmethode des problemzentrierten Interviews (leitfadengestütztes Interview), die Aufbereitungstechnik der wörtlichen Transkription sowie die Auswertungstechnik der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring (2016).

### **4.3.1 Leitfadengestützte Interviewführung**

Für den empirischen Teil dieser Arbeit wurde, in Hinblick auf das zu beforschende Feld, die Methode eines Leitfadeninterviews gewählt um Daten zu generieren. Die Entscheidung für die Methode des Leitfadeninterviews steht in Verbindung mit dem Forschungsinteresse und den zugrundeliegenden Forschungsfragen.

#### **4.3.1.1 Funktionen des leitfadengestützten Interviews**

Beim Leitfadeninterview geht es nicht darum eine möglichst hohe Anzahl an Daten zu sammeln und diese dann statistisch auszuwerten. Viel eher sollen die Sichtweise, die Wahrnehmung der Lebenswelt der Befragten und eventuell auch Handlungsmuster hinterfragt werden. Die Interviewten sollen in einem leitfadenzentrierten Interview aktiv von ihren Erlebnissen, Erfahrungen und ihrem (Experten-)Wissen berichten. Dazu werden in Vorbereitung auf ein Leitfadeninterview Fragen zu einem Themengebiet erstellt, die eine möglichst offene und freie Interviewsituation gewährleisten können.

Dabei dient der „Interviewleitfaden als strukturierendes Element“ (Riesmayer, 2011, S. 224) in der Interviewsituation selbst. Die Fragen und einzelnen Themenblöcke sollten hierbei nicht starr nacheinander abgearbeitet werden, sondern flexibel und angepasst an die Interviewsituation und den/die Gesprächspartner\*in angepasst werden. Dabei übernimmt der Leitfaden mit den vorformulierten Fragen für die spätere Auswertung eine wichtige Funktion.

Er soll gewährleisten, dass bei all der dargebotenen Flexibilität im Interview die Daten für die Auswertung vergleichbar und auswertbar bleiben. Indem ein gewisser Fragenkanon im Interview abgearbeitet wird, können die Antworten auf die entsprechenden Fragen, später in der Analyse miteinander verglichen werden (Riesmeyer, 2011, S. 224).

#### **4.3.1.2 Erstellung des Interviewleitfadens**

Da die Forschungsaufgabe, erwachsen aus einer Fragestellung der Schulgemeinschaft, vorgab die Sichtweise der erwachsenen Akteur\*innen (Schulleitung, Eltern, Lehrerkollegium) in Zusammenhang mit den Wünschen und Ansprüchen an die neue Schulkantine sowie die Erfahrungen mit dem bisherigen Schulverpflegungssystem zu ermitteln, war das leitfadengestützte Interview das naheliegende Mittel der Wahl. Hierfür wurden in einem ersten Schritt in einem Gespräch mit einer der Projektleiterinnen des Forschungsprojektes vor Ort der grobe Rahmen für die Fragen und Themengebiete des Interviewleitfadens abgeklärt. Dahingehend kristallisierten sich sechs Themengebiete heraus, die interessant und relevant für die Neugestaltung der Schulkantine am Schulstandort sind und durch die Literaturanalyse auch als Herausforderungen in der Schulverpflegung identifiziert wurden (vgl. Kapitel 2.5). Diese sechs von der Schule festgelegten Themengebiete sind: Umwelt und Nachhaltigkeit, Kosten- und Preisvorstellungen, Gesundheitsförderung, Genuss, Optimierungsbereiche, Darbietung der Speisen. Die sechs Themenfelder sollten durch die Fragen im Interviewleitfaden abgedeckt werden. Die genannten zentralen Themengebiete wurden anschließend selbständig und aufgrund vorangegangener Sichtung der Literatur und Recherche in den bestehenden Grundlagenwerken zur Gemeinschafts- und Schulverpflegung noch um vier Themenblöcke ergänzt. Fragen zu den Themen Zeit, Stigmatisierung und Reputation der Mensa, Mahlzeitengestaltung und Raumgestaltung sollten daraufhin ebenfalls eine Rolle im Interviewleitfaden und der späteren Auswertung spielen.

Diese Themenbereiche wurden in Anlehnung an die bestehenden Literatur von Schöneberger & Methfessel zum Thema der Mahlzeitengestaltung (Schöneberger & Methfessel, 2011), Ernst, die über nachhaltige Schulverpflegung forscht (Ernst, 2017) und Cohen & Farley zum Thema Essen als Automatismus (Cohen & Farley, 2008) sowie Bender, die zum Thema Funktion der schulischen Ernährung (Bender, 2015) schreibt, erweitert.

Somit konnten anschließend anhand der zehn ermittelten Kernthemen die Interviewfragen formuliert werden.

Da für die Interviews selbst sechs verschiedene Akteur\*innen aus je drei Kontexten – zwei Schulleiterinnen, zwei Personen, die der Elternschaft zu zuordnen sind, und zwei Lehrkräfte – interviewt werden sollten, musste auch der Interviewleitfaden entsprechend an die Interviewpartner\*innen und deren Hintergrund angepasst werden. Dahingehend wurden drei unterschiedliche Interviewleitfäden entwickelt, die die zehn genannten Themengebiete mit

ihren Fragestellungen abdecken. Alle drei Interviewleitfäden sind im Appendix dieser Arbeit ab (vgl. Kapitel 9.1) angeführt. Zu den zehn formulierten Hauptfragen, die im Interview selbst verpflichtend abgefragt werden sollten, wurden noch ein bis drei spezifische Detailfragen passend zum jeweiligen Themengebiet erstellt. Diese spezifischen Detailfragen sollten später in der Interviewsituation gegebenenfalls die Interviewpartner\*innen dazu ermutigen, vertiefend von ihren Erfahrungen und Wünschen zur Schulverpflegung zu berichten oder gezielte Aspekte näher anzusprechen.

Bei den Formulierungen der Fragestellungen wurde darauf geachtet, dass die Fragen eine möglichst offene Antwortmöglichkeit boten und dass durch etwaige einleitende, vorangestellte Sätze keine Beeinflussung des Interviewpartners oder der Interviewpartnerin stattfindet. Mit dieser Vorgehensweise wurde versucht dem Effekt des *Primings* vorzubeugen.

Als *Priming* wird in der Psychologie jener Reiz verstanden, der dem eines vorangegangenen Hinweisreizes folgt (Hameister, 2015).

Für die Ausarbeitung der Interviewfragen bedeutet dies, vor dem Hintergrund des *Primings*, dass dahingehend versucht wurde, die Befragten durch die Wortwahl und grammatikalischen Wendungen der Fragestellung nicht in eine bestimmte Richtung mit ihren Antworten zu lenken. Hierhingehend wurden die, für die Frageentwicklung zuvor recherchierten, wichtigen Kontexte soweit es geht auf ein erforderliches Minimum reduziert. Der Grund hierfür war, die Gesprächspartner\*innen nicht auf eine Fährte zu locken, der sie ohne Hinweisen nicht gefolgt wären.

Des Weiteren wurden von der Verfasserin dieser Arbeit einleitende Worte für die Interviewsituation vorbereitet, die die Interviewten auf das Gespräch einstimmen sollten und auf die rechtlichen Aspekte der Interviewführung beziehungsweise deren Tonbandaufnahme sowie die Weiterverwendung der generierten Aufnahmen und die Datenauswertung aufklären sollte. Außerdem wurde in gleicher Weise noch ein Abschlusstext verfasst, der die Interviewsituation thematisch abschließen sollte eine dankende Erwähnung für die Bereitschaft an den Gesprächen teilzunehmen enthielt und für die entgegengebrachte Offenheit dank bekundete sowie eine weitere Information zur Datenauswertung und Einbindung der Interviewpartner\*innen in das Projekt enthielt.

#### **4.3.2 Durchführung der Interviews**

Aus Zeit- und Kostengründen konnten die Interviews nicht von der Verfasserin dieser Forschungsarbeit durchgeführt werden. Die Interviewführung wurde stattdessen von einer studentischen Mitarbeiterin der Pädagogischen Hochschule Weingarten übernommen.

Nachdem die Projektleitung vor Ort sechs Interviewtermine am Schulstandort für Juni 2019 organisierte, gab es ein telefonisches Gespräch zwischen der studentischen Mitarbeiterin und der Verfasserin dieser Forschungsarbeit. Im Telefonat wurde die Interviewerin über den

Forschungshintergrund, die bevorstehende Interviewsituation und den Leitfaden für die Interviewdurchführung informiert. Der Ablauf sollte in Rücksprache und Anlehnung an die Empfehlungen der Literatur von der Interviewführerin offen und flexibel gestaltet werden um den Interviewpartner\*innen die Gelegenheit zu geben, intensiv auf jene Themengebiete einzugehen, die ihnen am relevantesten erschienen.

Die Interviews selbst wurden dann an zwei Tagen, Ende Juni 2019 (24. & 26. Juni 2019) in verschiedenen Räumlichkeiten des Schulgebäudes, des zu untersuchenden Schulstandortes durchgeführt. Dazu wurde wie bei der Terminvereinbarung bereits avisiert, vorab auf die Aufnahme der Gespräche hingewiesen und eine Einverständniserklärung der Interviewten über die Verarbeitung der Tonbandaufnahmen eingeholt, welche gemäß datenschutzrechtlichen Vorgaben verwahrt werden.

Die einzelnen Interviews fanden jeweils in Klassenräumen oder Büros des Schulhauses statt. Das Setting war nicht bei allen Interviews ideal gewählt. So musste in zwei Interviews aufgrund von technischen Problemen beziehungsweise aufgrund von erhöhten Umgebungsgläuschen vor den Aufnahmeräumlichkeiten die Tonbandaufnahme abgebrochen werden. Daher sind die Interviewdaten zu Interview 3 und Interview 4 auf zwei Audiodateien beziehungsweise zwei verschiedene Transkripte aufgeteilt.

Da auch die Methode des Leitfadeninterviews, wie viele andere, ihre Stärken und Schwächen hat, soll in der abschließenden Methodendiskussion später noch gezielt auf das Feedback der Interviewführerin betreffend die Interviewdurchführung und Fragestellung eingegangen werden, als auch auf die Problematiken in der Auswertung der Interviews.

### **4.3.3 Qualitative Inhaltsanalyse**

Zur Analyse des Datenmaterials, welches mittels qualitativer Forschungsmethoden ermittelt wurde, können die verschiedensten Auswertungsverfahren herangezogen werden. Mayring (2016), eine der führenden Persönlichkeiten in Sachen qualitativer Sozialforschung im deutschsprachigen Raum, beschreibt diese Bandbreite von Methoden ausführlich in seinem Standardwerk zur qualitativen Sozialforschung (Mayring, 2016). Neben hermeneutischen Methoden zur Analyse werden von dem Vorgenannten auch noch psychoanalytischen, sozialwissenschaftliche und typologische Ansätze näher beschrieben. Die qualitative Inhaltsanalyse, die für den empirischen Teil dieser wissenschaftlichen Arbeit herangezogen wurde, soll nun im Folgenden in Anlehnung an Mayring (2016) näher beschrieben werden.

#### **4.3.3.1 Entwicklungsgeschichte der qualitativen Inhaltsanalyse**

Die qualitative Inhaltsanalyse wurde Anfang des 20. Jahrhunderts theoretisch erstmalig beschrieben. Aufgrund von methodischen Schwächen der quantitativen Ansätze, musste eine neue Methode entwickelt werden. Bis zu diesem Zeitpunkt konnten Einzelfälle, Aussagen die

nicht explizit im Text geäußert wurden, aber durchaus sinnhaft mitvermittelt wurden, sowie Sinnesstrukturen und kontextbezogene Textinhalte, nicht mit den existierenden wissenschaftlichen Werkzeugen analysiert werden. In groß angelegten Analysen von Massenmedien im englischsprachigen Nordamerika traten diese Nachteile erstmals markant in Erscheinung. Der Ruf der Wissenschaftler\*innen nach einer strukturierenden, qualitativen Inhaltsanalyse wurde laut (Mayring, 2016, S. 114).

Aus dieser Forderung heraus, entwickelte sich unter anderem die Methode der qualitativen Inhaltsanalyse.

#### **4.3.3.2 Methodenbeschreibung: qualitative Inhaltsanalyse**

"Die qualitative Inhaltsanalyse möchte gerade hier ansetzen: das technische *Know-how* im Umgang mit großen Textmengen verwenden, um auch stärker die interpretative Textanalyse intersubjektiv überprüfbar durchzuführen." (Mayring, 2010, S. 602).

Mit der Einführung der qualitativen Inhaltsanalyse wird in der Wissenschaft ein neues Kapitel aufgeschlagen. Die qualitative Inhaltsanalyse ist ein Mittel um große Datenmengen, hier vor allem Texte, aber auch Audio- und Videomaterial zu analysieren und diese Analyse nachvollziehbar für weitere Forscher\*innen aufzubereiten.

Bei dieser Analysemethode wird das Material schrittweise in kleinere Untereinheiten zerlegt und anschließend nach und nach bearbeitet. Dabei wird anhand eines eigens entwickelten Kategoriensystems, das im Mittelpunkt der Analysearbeit steht, das erhobene Material bearbeitet. Die herausgefilterten Informationen werden den entsprechenden Kategorien des Systems zugeordnet (Mayring, 2016, S. 114).

Mayring (2016) beschreibt weiter drei mögliche Grundtechniken der qualitativen Inhaltsanalyse:

- Zusammenfassung: Reduzierung des Textes um auf die Kernaussagen zu gelangen
- Explikation: Unklarheiten im Text mittels (Text-)Kontextstellen begreiflich machen
- Strukturierung: deduktiv ermittelte Kategorien, helfen den Text systematisch zu strukturieren  
(Mayring, 2010, S. 602)

Alle drei Methoden unterliegen der Grundannahme, dass durch regelgeleitetes Handeln, das Interpretieren des Materials überprüfbar wird. Das durch eines der drei Techniken so aufbereitete Material, welches regelgeleitet den Kategorien zugeordnet worden ist, könnte in einem weiteren Schritt quantifiziert werden. Die Inhaltsanalyse nimmt daher eine Zwischenposition in der Stellung der qualitativen und quantitativen Analysemethoden ein (Mayring, 2016, S. 115).

Um in der qualitativen Inhaltsanalyse ein gewisses Güterkriterium garantieren zu können, folgen die drei zuvor angeführten Techniken, den zwei Kriterien der Intra-Koderreliabilität und Inter-Koderreliabilität (oder auch Auswertungsobjektivität). Bei der Intra-

Koderreliabilität sollte ein Teil des Textes, ohne Rücksicht auf die bereits erstellten Kategorien, erneut vom Forschenden oder der Forschenden durchgearbeitet werden. Besteht hier eine große Übereinstimmung kann man von einem gut gewählten Kategoriensystem sprechen. Bei der Auswertungsobjektivität oder Inter-Koderreliabilität sollten Teile des zu untersuchenden Materials von einer weiteren Person (dem/der Zweitkodierer\*in) durchgearbeitet werden, um so die Intersubjektivität des Kategoriensystems zu überprüfen (Mayring, 2010, S. 603-604).

Um diese Gütekriterien garantieren zu können, müssen sogenannte Rückkopplungsschleifen angewendet werden. Dieses zirkuläre System basiert darauf, dass für jedes Forschungsprojekt ein eigenes Kategoriensystem mit dazugehörigen Definitionen, festgehalten in einem Kodierleitfaden, entwickelt werden muss. Rückkopplungsschleifen erfolgen durch direkte Arbeit mit dem vorliegenden Datenmaterial. In einer sogenannten Pilotphase werden diese Kategorien überprüft und anschließend validiert oder überarbeitet (Mayring, 2010, S. 603).

Mayring beschreibt für die Entwicklung des Kategoriensystems weiter eine induktive oder deduktive Vorgehensweise. Dabei weist er selbst der Technik der Zusammenfassung einen induktiven Charakter zu, während der strukturierenden Inhaltsanalyse ein deduktiv erarbeitetes Kategoriensystem zu Grunde liegen (Mayring, 2016, S. 115-118).

Da die Analyse der Interviewtexte in dieser Forschungsarbeit mittels einer strukturierenden, inhaltsanalytischen Zusammenfassung sowie einem deduktiv und induktiv erarbeiteten Kategoriensystem analysiert wird, soll diese Methode im Folgenden noch näher beschrieben werden.

#### **4.3.3.3 Strukturierende und zusammenfassende Inhaltsanalyse**

Um auf die wesentlichen Aussagen des vorliegenden Datenmaterials zu gelangen, wird bei der strukturierenden, zusammenfassenden Inhaltsanalyse das Textmaterial regelgeleitet reduziert und systematisch kategorisiert, um eine aufbereitete Abbildung des Grundmaterials zu erhalten. Dabei werden bei der zusammenfassenden Inhaltsanalyse meist induktiv erschlossene Kategorien verwendet (Mayring, 2010, S. 602).

Ein systematisch angelegtes Kategorienmodell dient als Grundlage für die Analyse. Vorab müssen dazu das Abstraktionsniveau und die Kategoriendimension genau festgelegt werden. Dies ist oft eine deduktive Vorgehensweise und sollte theoretisch begründbar sein. Das Material wird daraufhin Zeile für Zeile oder Satz für Satz – je nach vorab definierter Sinneinheit – durchgearbeitet. Wenn nun für die eine ermittelte Kategorie eine passende Textstelle gefunden wird, wird je nach Vorgehensweise (induktiv oder deduktiv) eine neue Hauptkategorie mit passender Definition zugeordnet oder eine entsprechende Kategorie konstruiert. Diese Bezeichnung einer Kategorie sollte dabei möglichst nahe am vorliegenden Text formuliert sein. Werden weitere passende Textstellen gefunden, ordnet man diese als

Untereinheit weiter der entsprechenden Kategorie zu. Passt eine Textstelle nicht zur entsprechenden Kategoriendefinition, wird induktiv eine neue Kategorie gebildet. Nach dem nur ein Teil des Materials in dieser Verfahrensweise durchgearbeitet wurde - Mayring spricht hier von etwa 10 – 50 % - und wenn keine neuen Kategorien mehr gebildet werden können, wird das gebildete Kategoriensystem bearbeitet. Eine Überprüfung der Konsistenz und der Logik findet statt, es muss ermittelt werden, ob Überlappungen in den einzelnen Kategorien vorhanden sind und ob der Grad der Abstraktion zur Fragestellung passt. Im Falle einer Änderung des Kategoriensystems wird das gesamte Material neuerlich bearbeitet. Als Ergebnis erhält man eine Auswahl von Kategorien zu einem Thema, die im Text bestimmten Passagen zugeordnet werden können. Eine Weiterführung der Auswertung kann dahingehen, dass das Kategoriensystem mit der entsprechenden Fragestellung anhand der Theorie interpretiert wird oder die entsprechenden Textstellen beziehungsweise die Häufigkeit der genannten Kategorien quantitativ ausgewertet werden. Es wird deutlich, dass die qualitative Inhaltsanalyse hier eine Brücke zwischen der quantitativen und qualitativen Analyse bildet (Mayring, 2016, S. 115-117).

#### **4.3.3.4 Stärken und Kritik der qualitativen Inhaltsanalyse**

Die qualitative Inhaltsanalyse kann nicht eindeutig, wie bereits in Kapitel 4.3.3.2 beschrieben, einer Forschungstradition zugeordnet werden. Die qualitative Inhaltsanalyse nimmt hier eine Zwischenstellung ein und daraus erwächst einer ihrer Stärken.

Sie lässt keinerlei Bedeutungsaspekt aus und bleibt dabei in der Methode und der Abbildung der Kategorien sehr konsistent (Mayring, 2016, S. 610). Als Potential für die Forschung wird auch das zirkuläre Design der qualitativen Inhaltsanalyse gesehen. Dabei können die Kategorien und Codes immer wieder an das vorliegende Material angepasst werden (Mayring, 2016, S. 610).

Auch die Pilotphase in der qualitativen Inhaltsanalyse wird als Stärke betrachtet, denn sie ermöglicht das Überarbeiten der Kategorien beziehungsweise die Prüfung auf logische Nachvollziehbarkeit der gewählten Kategorien und eine relativ frühe Anpassung an das Analysematerial (Mayring, 2016, S. 610).

Die Stärken dieser Methode sind naheliegend: Aufgrund von reglementierten und kontrollierten Schritten kann eine relativ große Masse von Material regelgeleitet analysiert werden.

Mayring drückt es selbst wie folgt aus: „Die Stärke der Inhaltsanalyse ist, dass sie streng methodisch kontrolliert das Material schrittweise analysiert“ (Mayring, 2016, S. 114).

Jedoch sollen die Schwächen dieser Forschungstradition hier nicht ausgeklammert werden. Ramsenthaler (2013) geht in ihrem Beitrag zur Methodendiskussion stärker als Mayring selbst auf die Kritikpunkte an der qualitativen Inhaltsanalyse ein.

So beschreibt die Wissenschaftlerin, dass sich diese Methode noch nicht im anglo-amerikanischen Raum verbreitet hat und die meisten Forschungsprojekte sich vor allem in deutschsprachiger Fachliteratur wiederfinden. Des Weiteren wird die Einteilung der Textpassagen zu fixen Kategorien eher kritisch betrachtet, da diese das vorliegende Material zu sehr in eine vorgegebene Richtung drückt. Wobei angemerkt werden muss, dass das Rückschleifenprinzip diesen subjektiven Forschungstendenzen entgegenwirkt. Ramsenthaler (2013) merkt des zudem an, dass die Komplexität eines Textes durch die Inhaltsanalyse verloren gehen oder verzerrt werden könnte, wenn dieser nur noch in einzelne Paraphrasen zergliedert wird. Auch könnte der übergeordnete Blick auf Einzelfälle verloren gehen, da der Fokus auf den Bezug zu Kategorien gelegt wird. Jedoch können gerade solche abweichenden Einzelfälle die Analyse bereichern, indem sie aufzeigen welche Tragweite sie umfasst. Auch das von Mayring (2016) angeführte Quantifizieren nach der Kategorisierung wird als problematisch angesehen, da hier die quantitativ häufigere Nennung fälschlicherweise mit der Bedeutsamkeit einer Aussage oder ihrer Wirksamkeit gleichgesetzt (Ramsenthaler, 2013, S. 38-41).

Abschließend muss hier noch einmal hervorgehoben werden, dass die qualitative Inhaltsanalyse ein wirksames Mittel ist, um große Textmassen auf ein überschaubares Maß zu reduzieren und dass die Arbeit mit den induktiv beziehungsweise deduktiv erschlossenen Kategorien in einem zirkulärem System es erlaubt, ein immer wieder neu angepasstes Analysedesign zu erstellen. Da die qualitative Inhaltsanalyse auch stark regelgeleitet arbeitet, kann man von einem guten Maß an Intersubjektivität dieses Forschungsdesign ausgehen.

#### **4.3.4 Computergestützte qualitative Sozialforschung**

Seit Ende des 20. Jahrhunderts hielt der Heimcomputer nach und nach Einzug in die Privathaushalte. Vor seinem Siegeszug in den Heimen und Häusern von Privatpersonen, waren die Potentiale eines Computers bereits von der Wissenschaft erkannt worden. Seit einigen Jahren schon kann nun auch die qualitative (Sozial-)Wissenschaft von dem immer größer werdenden Markt an Programmen und Anwendungen profitieren. So ermöglichte diese Entwicklung es, dass die Analyse im Feld der (Sozial-) Wissenschaften von neuer Technologie unterstützt werden konnte.

Zugute kam der qualitativen Forschung dabei, dass seit jeher Interviews und Gespräche immer schon transkribiert wurden um sie zu analysieren (Mayring, 2016, S. 135). Neben textverarbeitenden Programmen können heute auch eigene Programmiersprachen oder Datenbanken dabei helfen den Analyseprozess zu unterstützen.

#### **4.3.4.1 Funktionen der QDA-Programme**

Die Funktionen der sogenannten QDA-Software erstrecken sich vom Vorgang der Transkription, der Kodierung hin zur Suche von bestimmten Textstellen über die Kommentierung und die anschließende quantitative Auswertung. Auch die grafische Aufbereitung der Ergebnisse und die Visualisierung von Texten sind heute schon in vielen Programmen möglich (Mayring, 2016, S. 137).

Zudem können eigene Memos, Gedanken und Ideen sowie Anmerkungen im Datenmaterial sortiert, verwaltet und entsprechenden Textstellen zugeordnet werden. Auch die Teamarbeit wurde wesentlich erleichtert. Die direkte Arbeit an Audio- und Videodateien ohne entsprechende Transkription sowie die Verwaltung und Synchronisierung derer ist mit QDA-Software leichter zu organisieren. Eine automatische Kodierung (bestimmter Wortgruppen oder häufig auftretender Wörter) mittels QDA-Software stellt eine zeitliche Ersparnis für die Forschenden dar. Die lexikalische Suche nach Wortgruppen oder einzeln auftretenden Wörtern ist ein Vorteil, der in der *Paper-Pencil*-Version in dieser Form noch nicht möglich war. QDA-Software ermöglicht auch die gezielte Suche nach Überschneidungen von Kategorien und Mustern in den Kategorien. Außerdem ermöglichen viele Programme das Kategorisieren und Hierarchisieren von Codes oder die Darstellung von Netzwerken. Die Erstellung des Kategoriensystems mit einer Verknüpfung entsprechender Definitionen bildet wohl die Grundlage jeder guten Analyse-Software (Kuckartz, 2010, S. 12-13).

#### **4.3.4.2 Verfügbare QDA-Software**

Neben kostenpflichtigen Softwarelizenzen, die eine Fülle von Möglichkeiten in der Anwendung und der Auswertung von qualitativ erhobenen Daten ermöglichen, gibt es auch sogenannte *Open-Source* Programme oder *Freeware*. Zu diesen zählen unter anderem: AQUAD (Huber & Gürtler, o.J.) und Catma (Meister, Petris, Gius, Jacke & Horstmann, Jan & Bruck, Christian, 2018) für eine reine Text-Bearbeitung.

Der Markt der kostenpflichtigen Analyseprogramme ist momentan mit unzähligen Programmen vorerst gesättigt. Die bekanntesten Software-Lizenzen im deutschsprachigen Raum sind aktuell MAX-QDA (VERBI Software. Consult. Sozialforschung GmbH, 1989-2019) und ATLAS.ti (ATLAS.ti Scientific Software Development GmbH, 2019). Eine kostenpflichtige Netzwerklizenz des Programmes MAX-QDA, Version 2018.2 kam in der Datenauswertung dieser Abschlussarbeit zum Einsatz.

#### **4.3.4.3 Potentiale und Kritik an der computergestützten, qualitativen Forschung**

QDA-Software birgt heutzutage ein großes Potential. In den sich immer stärker vernetzenden Wissenschaftskreisen und Forschungsfeldern wird heutzutage eher ein interdisziplinärer Ansatz verfolgt. Computergestützte Programme unterstützen weitestgehend den Wunsch

nach Zusammenarbeit. Forschende aus den verschiedensten Institutionen können mithilfe von Teamfunktionen und Vergabe von entsprechenden Berechtigungen miteinander an Projekten arbeiten. Eine klare Stärke wird auch in der Verarbeitung von großen Datenmengen gesehen. Große Datenmengen können in eine nachvollziehbare Struktur gebracht werden und so für weitere Forschungszwecke sinnvoll aufbereitet werden. Viele Programme bieten auch die Möglichkeit, verschiedenste Dateiformate miteinander zu verknüpfen. So wurde es möglich nicht nur Text mit Ton, Video- und Bildmaterial zu verknüpfen, mittlerweile ist es auch möglich Datenpakete aus dem Internet zu analysieren.

Auch MAX-QDA, die Software die zur Datenaufbereitung dieser schriftlichen Arbeit verwendet wird, bietet die Möglichkeit Daten der Plattform Twitter zu analysieren. Diese können, sofern ein aktiver Account vorhanden ist, mit den vorab gesetzten Parametern, direkt in das Programm importiert werden (VERBI Software. Consult. Sozialforschung GmbH, 1989-2019). Somit erkennen nun auch die Software-Hersteller die Potentiale für die Datenflüsse des Internets an und ermöglichen es Forschenden diese Daten für wissenschaftliche Zwecke zu nützen. Wünschenswert wäre, mit Rücksicht auf den europäischen Datenschutz, ebenso die Integrierung von anderen Plattformen, wie Instagram und Facebook.

Da aus dem letztgültig verfügbaren Lagebild zur Digitalisierung in Deutschland, durch die Initiative des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie, hervorgeht, dass genau diese zwei Plattformen vom Großteil der Internetnutzer täglich (mehrmals) angesteuert wird. Somit würden sich genau diese Plattformen anbieten, um Daten der breiten Bevölkerung zu erheben (Initiative D21 e.V., Berlin, S. 25).

Ein großer Vorteil der computergestützten, qualitativ arbeitenden Software ist auch die Möglichkeit, dass viele QDA-Programme verschiedenster Hersteller bereits die Gelegenheit bieten, Datensätze zwischen einzelnen Herstellern und Programmen auszutauschen. Die Systeme sind nicht mehr in sich geschlossen und erlauben eine Kompatibilität beim Austausch von Daten. Diese Einigkeit unter den QDA-Software-Herstellern, zeigte das KWALON Projekt.

Das Projekt sollte die Schwächen und Stärken der einzelnen Programme aufdecken. Durchgeführt wurde das Experiment 2010. Entsendete Teams der Hersteller von QDA-Software sollten Datensätze, bestehend aus vielen verschiedenen Dateiformaten zum Thema Finanzkrise analysieren und bearbeiten (Evers, Silver, Mruck & Peeters, 2010). Das Experiment zeigte auf, dass keines der Produkte besonders hervorsteht und in etwa alle Programme einen ähnlichen *Output* produzierten (Evers et al., 2010).

Das facettenreiche Angebot in diesem Bereich ist wohl einer der größten Vorteile für Forschende. Das Angebot ermöglicht situativ auf die verschiedensten Software-Produkte zurückgreifen, ohne große Bedenken, dass Ergebnisse durch technische Settings verfälscht werden könnten.

Abschließend kann als Fazit gezogen werden, dass mithilfe von Software-Programmen in der qualitativen (Sozial-)Forschung große Datenmengen zügig und äußerst effektiv im Team bearbeitet werden können. Die Denkarbeit und die Interpretation dahinter, kann den Forscher\*innen aber dennoch nicht abgenommen werden.

#### **4.3.5 Interviewaufbereitung und -auswertung**

Um die Interviewdaten auszuwerten, wurde die Methode der qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring (2010) herangezogen. Die theoretischen Grundannahmen und die in der Literatur beschriebenen Methodenabläufe wurden bereits in Kapitel 4.3.3 und dessen Unterkapitel näher beschrieben. Bevor jedoch die Auswertung des Datenmaterials vorgenommen werden konnte, musste dieses erst einmal erschlossen werden. Dazu wurden die Tondateien in eines der beschriebenen QDA-Programme (vgl. Kapitel 4.3.4), MAX-QDA eingespielt und anschließend transkribiert.

##### **4.3.5.1 Transkription**

Diese Verschriftlichung von Tonaufnahmen muss gewissen Regeln und Richtlinien folgen.

Es existieren laut Kuckartz zahlreiche Transkriptionssysteme, die sich im Wesentlichen nur dadurch unterscheiden, welche non-verbale Äußerungen mit verschriftlicht werden und in welchem Ausmaß dies zu geschehen hat (Rädiker & Kuckartz, 2019, S. 44).

Für die Transkription dieser Interviews einigte sich das Projektteam auf die Transkriptionsregeln nach Kuckartz (Kuckartz, 2010, S. 38-45) beziehungsweise näher beschrieben in (Fuß & Karbach, 2019).

Da das Transkribieren von Texten mit einem sehr hohen Zeitaufwand und dementsprechend wirtschaftlichen Faktoren verbunden ist, sollte im Vorhinein gut überlegt sein, wie detailgetreu transkribiert wird. Die Transkriptionsregeln nach Kuckartz sind dahingehend relativ leicht erlernbar und wahlweise in Hinblick auf das Forschungsinteresse ergänzbar. Die Interviews selbst wurden aus Zeitgründen von drei verschiedenen Personen transkribiert. Zum einen von der Verfasserin dieser Arbeit selbst und zum anderen unterstützt durch zwei studentische Mitarbeiterinnen der PH Weingarten. Die Transkription selbst wurde direkt im Programm MAX-QDA vorgenommen und später als PDF und Text-Dateien exportiert und wieder in eine Datei zusammengeführt. Dabei ist von Vorteil, dass MAX-QDA die entsprechenden Zeitmarken zur Transkription eigenständig, während des Transkriptionsprozesses, hinzufügt und diese das Nachhören zu einem späteren Zeitpunkt der Forschung erleichtert. Alle transkribierten Texte wurden vor dem Beginn der Transkription mit einem einheitlichen Transkriptionskopf versehen, welcher Aufschluss über die Datensatzbenennung, den Zeitraum der Interviewführung, den räumlichen Gegebenheiten sowie den Namen der Interviewerin und der Transkribientin wiedergibt. Alle Transkriptionen

und kontextuelles Material zu den Interviews sind im Appendix dieser Arbeit (vgl. Kapitel 9) angeführt. Für die Transkription wurde im Projektteam ein Transkriptionsleitfaden erarbeitet, der Informationen zum verwendeten Programm, dem angewendeten Transkriptionsstil und den Transkriptionsregeln bereithält (vgl. Kapitel 9.6).

#### **4.3.5.2 Paraphrasierung und Generalisierung**

Nach der Verschriftlichung der Tondateien wurde eine neue Datei für die Auswertung mithilfe der Methode der qualitativen Inhaltsanalyse erstellt. Die transkribierten Texte sowie die handschriftlichen Aufzeichnungen einer Interviewpartnerin (B3) wurden in eine Datei des Programmes MAX-QDA eingespielt. Anschließend wurden diese Dateien im Sinne der qualitativen Inhaltsanalyse bearbeitet.

Für die Erschließung der Texte wurde Mayrings Methode der zusammenfassenden, strukturierenden Inhaltsanalyse gewählt. Diese ermöglicht, wie bereits in Kapitel 4.3.3.3 beschrieben, langes und umfangreiches Datenmaterial auf einen überschaubaren Textkorpus herunterzurechnen. Dabei ist als Analyseeinheit vor der Bearbeitung, von der Verfasserin dieser Arbeit, das Ausmaß eines Satzes festgelegt. Somit konnte in der Auseinandersetzung mit den Transkripten deduktiv und induktiv Codes vergeben werden. Dabei wurden zu Beginn erst einmal die Interviews 5 und 6 herangezogen um ein erstes Codesystem zu erarbeiten. Da in einem ersten Versuch die Kodierung mit rein induktiven Codes nicht zielführend war, wurde in einem zweiten, dritten und einem abschließend vierten Durchgang der Interviews 5 und 6 eine induktiv und deduktiv ermitteltes Codesystem verwendet.

Dieses Codesystem wurde anschließend auf die weiteren Interviewtexte (Interview 1, 2, 3 und 4) angewendet. Nachdem das Codesystem ein weiteres Mal überarbeitet wurde und entsprechend an die sechs vorliegenden Interviewtexte und deren Anforderungen angepasst wurde, konnte schlussendlich ein umfassendes Codesystem entwickelt werden, dass auf alle Interviewtexte angewendet wurde. Nach der durchgehenden Kodierung der Texte wurde der Schritt der Paraphrasierung und Generalisierung (Zusammenfassung) durchgeführt. Alle Texte, die nun bereits mit den entsprechenden Codes versehen waren, wurden im Paraphrasier-Modus von MAX-QDA durchgearbeitet. Dabei wurden die entsprechend kodierten Sätze und Satzteile zusammenfassend wiedergegeben. Nach dem Schritt der Paraphrasierung wurden die Paraphrasen ein weiteres Mal durchgegangen und die entsprechenden Paraphrasen, falls notwendig, ein weiteres Mal gekürzt und somit generalisiert um zum wesentlichen Kern der Aussage zu gelangen. In einem letzten Schritt wurden die Paraphrasen und die Generalisierungen erneut dem bestehenden Codesystem zugeordnet. Durch die neuerliche Kodierung der einzelnen Generalisierungen konnte das Codesystem noch um weitere Kategorien ergänzt werden. In einem letzten Schritt wurden die Daten anschließend in eine grafische Darstellung, hier wurde die Funktion von MaxMaps im

Programm MAX-QDA herangezogen, aufbereitet. Um die Ergebnisse der Daten gut veranschaulichen zu können, wurde eine weitere Version einer Mind-Map erstellt. Diese sollte veranschaulichen und zum Ausdruck bringen in welchen Zusammenhang einzelne Codes und Kategorien miteinander stehen und wo Diskrepanzen und Widersprüche aufgetreten sind. Vorteilhaft an der Grafik ist, dass die Codes und Kategorien dieselben Farbschemen aufweisen, wie die verwendeten Elemente zur Kenntlichmachung der Codes.

#### **4.3.5.3 Kodierleitfaden nach Mayring**

In Anlehnung an Mayring (2010) wurde für die Interkoder-Reliabilität ein eigenständig erarbeitetes Regelwerk für die Vergabe von Codes und die Einteilung in Kategorien angelegt. Dieses Regelwerk, im Folgenden Kodierliste genannt, wurde nach dem kompletten Kodiervorgang aller Interviews erstellt. Da ein solcher Leitfaden nicht nur für die aktuell Forschenden hilfreich und sinnvoll ist, sondern auch für nachfolgende und aufbauende Forschungsarbeiten einen Mehrwert darstellt, ist ein solch methodischer Schritt unumgänglich. Dieser angelegte Kodierleitfaden soll gewährleisten, dass nicht nur der/die Kodierer\*in/Forscher\*in selbst die entsprechenden Interviews nachvollziehbar durchkodieren und kategorisieren kann, sondern stellt auch eine Inter-Koderreliabilität sicher. Mit dem Kodierleitfaden im Anhang (vgl. Kapitel 9.11.1) wird versucht die qualitative Forschung objektiv nachvollziehbar zu machen und einen Mehrwert für die Wissenschaft zu generieren. Der Kodierleitfaden wurde im Anschluss des Gesamtkodiervorganges erstellt um Unsicherheiten hinsichtlich des Kategoriensystems zu vermeiden. Jedoch provozierte der im Nachhinein erstellte Kodierleitfaden eine neuerliche Vereinfachung und Verflachung des erstellten Kategoriensystems. So konnten zwei Codes (Verpflegungssysteme und Snacks) teilweise gestrichen beziehungsweise anderen Hauptcodes zugeordnet werden.

#### **4.4 Darstellung und Interpretation der erhobenen Daten**

Die zentralen Themen des Interviews resultieren aus den Fragestellungen des Interviewleitfadens. Dadurch ergab sich für den Kodiervorgang eine Mischform aus deduktiv und induktiv erschlossenen Kategorien. Der Text wurde Satz für Satz durchgearbeitet und entsprechenden Codes zugeordnet. Diese Codes entsprechen thematischen Kurzüberschriften, die die Kernbotschaft der Aussage widerspiegeln sollen. Das Codesystem wurde wie bereits im zuvor genannten Kapitel mehrmals überarbeitet und anschließend kategorisiert und thematisch geclustert. So ergaben sich, einerseits durch die gewählte Fragestellung des Interviewleitfadens (deduktiv) und andererseits durch die angesprochenen Inhalte (induktiv) folgende 12 Hauptkategorien. Diese 12 Themenblöcke spiegeln die Vorstellungen der Akteur\*innen im schulischen Setting zum Thema Schulverpflegung wider:

- Zeit und temporale Aspekte (deduktiv)

- Raumgestaltung und lokale Anforderungen (deduktiv)
- Speisen: Mahlzeiten und Getränke (deduktiv)
- Umweltschutz und Nachhaltigkeit (deduktiv)
- Wirtschaftliche und finanzielle Faktoren (deduktiv)
- aktive Mitbestimmung (deduktiv)
- Kontrolle und Aufsicht (induktiv)
- Verpflegungssystem und Schulkantinenbetreiber/Caterer (deduktiv)
- Lehrer\*innen-Schüler\*innen-Interaktion (induktiv)
- Gesundheit (deduktiv)
- Genuss und Geschmack (deduktiv)
- Image und Reputation (deduktiv)

Diese 12 Themenfelder sind in der nachfolgenden Darstellung als Wortwolke abgebildet.



Abbildung 7 - Forschungsergebnisse: Wortwolke der Codes (MAX-QDA)

Die Größe der entsprechenden Begrifflichkeiten repräsentiert die Häufigkeit der vergebenen Codes und Kategorien in den Texten. Diese grafische Darstellung soll einen ersten Eindruck als auch einen Überblick über die genannten Themengebiete vermitteln. Es wird jedoch hingewiesen, dass eine thematisch häufigere Nennung nicht mit der Gewichtung der Wichtigkeit korreliert, viel eher stellt die Wortwolke dar, auf welche Interviewthemen intensiver eingegangen wurde.

In der Wortwolke werden nicht nur die 12 vergebenen Obercodes abgebildet, sondern auch deren entsprechende Subcodes. Aus der voran abgebildeten Grafik kann herausgelesen

werden, dass das Thema Zeit und zeitliche Anforderungen im Rahmen der Schulverpflegung eine zentrale Rolle in den Interviews spielt. Das liegt zum einen an der entsprechenden Fragestellung, beispielsweise wurden alle Interviewten, seien es nun Vertreter des Lehrkörpers, der Schulleitung oder der Elternschaft, danach gefragt, ob die aktuelle Mittagspause (45 Minuten) ausreichend für die Einnahme der Mittagsmahlzeit an der Schulkantine oder als Selbstversorger sei (vgl. Kapitel 9.3). Andererseits kamen Inhalte in Zusammenhang mit temporalen Aspekten, in den Antworten der Interviewteilnehmer\*innen auch in Auskünften und Antworten vor, die nicht direkt mit der vorgenannten Fragestellung in Verbindung gebracht wurden. Dies soll aber in den entsprechenden Unterkapiteln nachstehend näher beleuchtet werden.

Thematisch wird die Darstellung der Ergebnisse wie folgt gegliedert: Zu Beginn soll auf die 12 zentralen Themen des Interviews mit einer entsprechenden Grafik eingegangen werden. Danach widmet sich jedes Unterkapitel mit einer grafischen Darstellung der entsprechenden Haupt-Kategorie mit ihren jeweilig zugeordneten, thematischen Unterkodes. Diese Abbildungen werden im Anschluss schriftlich erläutert und mit Beispielen aus den Interviews belegt. Abschließend zu jedem Unterkapitel gibt es eine kurze Interpretation der Verfasserin über den entsprechenden *Outcome*. Am Schluss des empirischen Teiles wird ein letztes Kapitel die ermittelten Ergebnisse noch einmal als Empfehlungen aus Sicht der befragten Akteur\*innen zusammenfassen.

#### 4.4.1 Hauptkategorien und zentrale Themen der Interviews



Abbildung 8 - Forschungsergebnisse: Kategoriensystem gegliedert in 12 Hauptkategorien (eigene Darstellung)

Aus den ausgewerteten Interviews konnten 12 Hauptkategorien, zum größten Teil deduktiv, allerdings auch induktiv ermittelt werden. Die Hauptkategorien und die entsprechenden Codes zu Zeit, Raumgestaltung und Speisen, wurden am häufigsten vergeben. Die quantitative Auswertung der Kategorien und die grafische Darstellung über eine Wortwolke spiegelt diese wider. Die einzelnen Hauptkategorien sollen im Folgenden näher mit ihren jeweiligen Unterkategorien behandelt werden.

#### 4.4.1.1 Zeit und zeitliche Anforderungen



Abbildung 9 - Forschungsergebnisse: zeitliche Anforderung an die Schulverpflegung (eigene Darstellung)

Wie aus der Abbildung der Wortwolke in Kapitel 4.4 hervorgeht, war der Faktor Zeit der häufigste vergebene Code in der Auswertung der vorliegenden Interview-Daten. Rückschließend könnte man daher davon ausgehen, dass der zeitliche Aspekt intensiv in den Interviews behandelt wurde. Dies liegt mitunter an der gewählten Form der Datenerhebung: ein gestütztes Leitfadenterview. Wie im Appendix dieser Arbeit ersichtlich (siehe Kapitel 9.3) wurden jedem Interviewpartner und jeder Interviewpartnerin eine Fragestellung in Zusammenhang mit dem temporalen Ablauf der Mittagspause gestellt. Bei der Fragestellung sollte erfragt werden, wie die Lehrkräfte, Eltern und Schulleiterinnen den zeitlichen Ablauf der Mittagspause sehen und ob diese Pausengestaltung genügend Raum und Zeit für Genuss einer Mittagsmahlzeit gibt. Auf diese Fragestellung wurde teilweise unterschiedlich ausführend von den Befragten eingegangen. Die Gruppe der Lehrkräfte war hier beispielsweise geteilter Meinung. Während Interviewpartnerin 2 davon ausgeht, dass bereits in der aktuellen Mensa bei einer relativ geringen Auslastung manchmal längere Wartezeiten bei der Ausgabe in Kauf genommen werden müssen (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 62-66), stellt Interviewpartner 5 hingegen fest, dass die aktuelle Pausengestaltung ausreichend lange ist (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 73). Die Lehrkraft in Interview 2 schildert in diesem Zusammenhang aktuelle Beobachtungen während der Mensaaufsicht. Sie berichtet, dass auch Lehrkräfte für das längere Warten vor der Essensausgabe Strategien entwickelt hätten um rascher bedient zu werden und formuliert ihre Beobachtungen wie folgt:

Und als Lehrer möchte man sich natürlich auch nicht ganz hinten in die Schlange anstellen, das ist natürlich klar irgendwie, man hat da auch nur eine begrenzte Mittagspause, wenn man dann nochmal eine Viertelstunde drin/ in der Schlange steht/ Ja. ((Lacht.)) Das/ Das heißt, Lehrer drängeln sich manchmal vor, habe ich auch schon gesehen oder auch schon gemacht, ja, ehrlich gesagt, und mir dann schnell irgendwie etwas Kleines geholt, und das hält natürlich den Betrieb für die Schüler auch nochmal auf ist klar. (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 66)

Jedoch geht auch die Lehrkraft in Interview 5 auf Nachfrage der Interviewerin auf diese geschilderte Situation (längere Wartezeiten bei der Ausgabetheke) näher ein. Auch er bemerkte schon das ein oder andere Mal, dass sich auch bei einer relativ geringen Auslastung schon öfters längere Warteschlangen vor der Essensausgabe bildeten. Er bringt diese Beobachtung jedoch nicht mit dem zeitlichen Aspekt in Zusammenhang sondern, sieht hier einen Zusammenhang mit der organisatorischen Ebene des Küchen- und Ausgabepersonals der Schulkantine (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 75-77). Auf der Seite der Schulleitung wird das Thema Zeit für die Mittagspause interessanterweise sehr ähnlich gesehen. Beide Schulleiterinnen geben in sehr ähnlichen Formulierungen an, dass sie davon ausgehen, dass die 45 Minuten Mittagspause ausreichend für das Mittagessen der Schüler\*innen sind. Und auch beide Interviewpartnerinnen formulieren in einem erklärenden Nachsatz, dass Schüler\*innen generell dazu neigen, sehr rasch zu essen (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 38 & Kapitel 9.9.2, Audiomarke 77). Die Vertreterinnen der Elternschaft (Interview 3 und 4) geben keine klare Aussage dazu ab, ob die 45 Minuten prinzipiell für ein Mittagessen in der Mensa reichen. Beide Interviewpartnerinnen berichten davon, dass ihre Kinder genug Zeit hätten, sich während der aktuellen Mittagspausen-Regelung ihre Mittagsverpflegung vom nahegelegenen Nahversorger zu holen (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 52) oder als Selbstversorger ausreichend Zeit haben, um in der Mittagspause genüsslich zu essen (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 22-26). Ein Faktor der in Zusammenhang mit der Pausenzeit und zeitlichen Gestaltung häufiger genannt worden ist, ist eine mögliche Staffelung der Mittagspause. Beinahe alle Befragten würden es für sinnvoll erachten, unter Annahme dass die neu sanierte Mensa künftig höhere Auslastungszahlen vorweisen wird, eine Staffelung der Mittagspause einzuführen (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 28; Kapitel 9.8.2, Audiomarke 77). Die Schulleiterin in Interview 1 gibt hier jedoch zu bedenken, dass die künftige Mensa genügend Platz für 250 Personen bieten wird und dass von der räumlichen Vorgabe daher keine Staffelung eingeführt werden müsste. Jedoch erwähnt sie in derselben Antwort, dass die Mittagspausengestaltung generell stark vom Organisationstalent des Ausgabenpersonals und der Schulkantinenköch\*innen abhängt (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 40). Daher sieht sie als Schulleiterin eine entsprechende Staffelung der Mittagspause als sinnvoll an, wenn der künftige Mensabetreiber nicht mehr als eine gewisse Anzahl von ausgegebenen Essen für eine vordefinierte Zeitspanne garantieren kann (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 40).

Generell wird durch die Interviewdaten eine Verbindung zwischen dem zeitlichen Aspekt und dem Catering-Unternehmen bzw. den künftigen Mensabetreiber deutlich. Eine Mittagspause von 45 Minuten, wie es derzeit am Schulstandort geregelt ist, kann für Schüler\*innen und Lehrer\*innen nur dann optimal ausgenutzt werden, wenn auf organisatorischer Ebene des künftigen Kantinenbetreibers der Ablauf zeitlich gut geregelt ist. Man könnte hier den Schluss einer sogenannten WENN-DANN-SONST-Formel in Anlehnung an Excel ziehen. Wenn das Mensapersonal gut organisiert ist, dann kann die 45 Minutenpause ein optimaler zeitlicher Rahmen sein. Wenn das Ausgabepersonal unterbesetzt ist oder schlecht organisiert (SONST), können auch die 45 Minuten nicht genügend Zeit für eine erholsame Pausenzeit inklusive einer genussvollen Nahrungsaufnahme sein.

#### 4.4.1.2 Raumgestaltung



Abbildung 10 - Forschungsergebnisse: Raumgestaltung (eigene Darstellung)

Nicht nur das Essen selbst ist eine wichtige Komponente eines gelungenen Schulessens, auch die räumliche Gestaltung der Schulkantinen und deren Speisesälen haben einen großen Stellenwert für ihre Nutzer\*innen. Deshalb wurden alle Teilnehmer\*innen während des Interviewverlaufs nach ihren Vorstellungen zur Neugestaltung der Schulkantinen-Räume gefragt. Die Fragestellung Nummer 8 (vgl. Appendix, 9.1) zielte auf Informationsgewinn hinsichtlich einer gewünschten Neugestaltung der Räume ab. Alle Interviewpartner\*innen sollten ihre Ideen zu einer Attraktivitätssteigerung der Schulmensa schildern.

Jedoch dürfte hinsichtlich der Raumplanung die Mitbestimmung nur noch im Bereich der Einrichtung möglich sein. Eine der befragten Schulleiterinnen gibt nämlich an, dass die Planung vom Architekten schon abgeschlossen sei und die ersten Pläne einigen wenigen Beteiligten schon gezeigt wurden. Auf die Frage hin, welche Bereiche noch in der Raumgestaltung von den beteiligten Akteur\*innen mitbestimmt werden könnten, war die Antwort der Schulleiterin wie folgt:

Nichts mehr; das ist durch. Das finde ich auch/ Das finde ich auch nicht richtig, weil es muss jemand sein, der diese ganze Mensa konzipiert, der eine Ahnung davon hat. Das muss in professionelle Hände. Und so, wie das uns jetzt vom Landratsamt eben auch gezeigt wurde, ist diese Konzeption sehr professionell. (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 32)

Die Schulleitung geht hier davon aus, dass eine Mitbestimmung und Vorschläge seitens der beteiligten Akteur\*innen keine positiven Effekte hinsichtlich der Neugestaltung der Schulkantine mit sich bringen. Eine professionelle Planung eines erfahrenen Architekten macht für sie mehr Sinn, als ein Raumkonzept und eine Einrichtung, die von Schüler\*innen-Seite und Lehrkräften mitgestaltet wurde. Es wird im weiteren Verlauf des Interviews von ihr darauf hingewiesen, dass Erfahrungswerte und die Fachexpertise der Planungskräfte wichtiger wären und dass man bereits positive Erfahrungen mit der Gestaltung desselben Architekten in einer Schulkantine der Region gemacht hat. Für diese Schulleiterin ist es wichtiger, bei der Essensgestaltung mitzuwirken, als bei der Raumausstattung aktiv beteiligt zu sein (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 32). Das Interview mit der zweiten Schulleiterin des Schulstandortes zeigt allerdings ein anderes Bild. Sie berichtet davon, dass die Grundplanung bereits abgeschlossen ist, jedoch die Schüler\*innen, Lehrkräfte und interessierte Eltern durchaus noch Wünsche hinsichtlich der Inneneinrichtung abgeben könnten und dass der Schulträger, diese Anliegen auch berücksichtigen werden. Jedoch gibt sie auch zu, dass die Einrichtung immer auch eine wirtschaftliche Frage ist und dass diese Wünsche nur im Rahmen der finanziellen Grenzen erfüllt werden könnten (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 69).

Ein Wunsch seitens der Schulleitung wäre es auch, dass die künftige Schulkantine ansprechend auf die Lehrkräfte wirkt und diese stärker von ihnen frequentiert wird. Im Moment würden die wenigsten Lehrer\*innen das Angebot in der Schule nützen. Es wäre ein besonderes Anliegen auch einen Ort der Begegnung bzw. einen Erholungsraum für die Lehrkräfte der Schule, explizit in der neuen Mensa, zu gestalten. Dies wird einerseits über den Wunsch eines Speisen- und Getränkeangebots, adaptiert auf die Bedürfnisse der erwachsenen Akteur\*innen zum Ausdruck gebracht : „dass ich wirklich auch ein Sandwich kaufen kann“ und „dass man in einer Freistunde da mal gemütlich sitzt und einen Cappuccino trinkt“ (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 46). Und andererseits auch durch die gestalterischen Möglichkeiten der Räume und deren Einrichtung. So gibt die Schulleiterin in Interview 6 an, dass für solche Gelegenheiten vermutlich eine eingerichtete Kaffee-Ecke mit speziellen

Sitzmöglichkeiten eher für solche Gelegenheiten einladend wirkt (Kapitel 9.9.2, Audiomarkte 15). Doch nicht nur spezielle Raumkonzepte für Lehrkräfte wurden erwähnt, vor allem lag der Fokus der Antworten auf einer Konzeption der Räume, die vor allem die Jugendlichen zurück in die Schule holen sollen. Für alle Interviewteilnehmenden war eine entsprechende Aufwertung des Speisesaals speziell für Jugendliche ein wichtiges Anliegen. Eine Interviewpartnerin drückt dies wie folgt aus: „[...] das muss stylisch aussehen für junge Leute, das muss [...] ansprechend sein dort reinzugehen, sich dort aufzuhalten, das ist das aller Wichtigste.“ (Kapitel 9.9.2, Audiomarkte 47). Unter der Kategorie *Räume für Jugendliche* wurden Aussagen daher zusammengeführt, die thematisch über Attraktivitätssteigerungsmaßnahmen der Schulkantine (Einrichtung & Raum) hinsichtlich einer jugendlichen Zielgruppe wiedergeben (Kapitel 9.11.1, K 8.5). Hier gehen die erwachsenen Akteur\*innen davon aus, dass Abgrenzungen und Rückzugsmöglichkeiten für Jugendliche wichtig wären. So berichtet eine Mutter, dass Nischen mittels mobiler, grüner Abgrenzungen („halbhohe Blumenkisten“) geschaffen werden könnten. Diese Abtrennungen könnten bei Bedarf – für etwaige Großveranstaltungen – auch beiseite geräumt werden (Kapitel 9.7.2, Audiomarkte 44). Jedoch gibt eine Schulleiterin im Interview auch zu bedenken, dass diese Nischen nicht die Aufsichtspflicht der Lehrkräfte erschweren dürften (Kapitel 9.9.2, Audiomarkte 15). Ebenso wie Rückzugsmöglichkeiten werden auch eine Lounge-Einrichtung mit Sofas bzw. gemütlichen Sitzgelegenheiten als anziehend für Jugendliche aufgezeigt. Als Beispiele werden hier die Einrichtungen der Kaffee-Bereiche großer Systemgastronomiebetrieben wie McDonalds oder ähnlichen Cafés in der Region genannt (Kapitel 9.9.2, Audiomarkte 14). Neben den genannten Lounge-Bereichen und Abgrenzungen wurde auch darauf hingewiesen, dass der Essensbereich keinen Hallencharakter haben sollte, denn dies würde zu weniger Gemütlichkeit im Speisesaal beitragen (Kapitel 9.9.2, Audiomarkte 15).

Neben der räumlichen Gestaltung selbst tragen neben der Raumaufteilung und der Einrichtung auch das Farbkonzept, (Tages-)Licht und die Geruchssituation dazu bei, wie der Raum auf die Kantinen-Nutzer\*innen wirkt. Aktuell scheint eine Geruchsbelästigung durch die Speisenzubereitung in der Küche die Schüler\*innen zu stören. Eine Interviewpartnerin wünscht sich für die künftige Mensa, dass eine gute Belüftungssituation dem intensiv wahrnehmbaren Geruch nach Essen im Speisesaal entgegenwirkt (Kapitel 9.7.2, Audiomarkte 15).

Auch der aktuell eher dunkel wirkende Speisesaal wurde von mehreren Interviewten als negativ bewertet (Kapitel 9.7.2, Audiomarkte 12, Kapitel 9.9.2, Audiomarkte 39). Jedoch sollte die bereits bestehende Neuplanung des Speisesaals dem düsteren Charakter entgegenwirken, indem für mehr natürliches Tageslicht durch eine spezielle Vergrößerung der Fenster, sogenannte Oberlichte, gesorgt wurde - so eine Interviewpartnerin die bereits Einblick in die Pläne erhalten hat (Kapitel 9.7.2, Audiomarkte 44).

Auch das Farbkonzept wurde von mehreren Befragten angesprochen. Konkrete Farbwünsche wurden hierbei eher nicht genannt, jedoch wurden Wünsche nach hellen und „ruhigen Farben“ geäußert (z.B. Kapitel 9.7.2, Audiomarke 48). Das Farbkonzept sollte im Ganzen eher in sich stimmig sein und auf Farbtöne in rot und blau sollte im Speisesaal eher verzichtet werden (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 72). Auch Holzverkleidungen wurden als eine Möglichkeit genannt, um mehr Gemütlichkeit in den Essraum zu bringen (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 68).

Aber nicht nur die Raumgestaltung selbst, sondern auch die Einrichtung spielt eine wichtige Rolle für ein Wohlfühlambiente während des Essens. Im Weiteren soll nun auf die expliziten Aussagen zu Ausstattung der Schulkantine eingegangen werden. Ein Aspekt der nur ganz kurz angeschnitten wurde, ist das Thema der Nachhaltigkeit der künftigen Einrichtung. Eine Schulleiterin geht auf die Frage, wie man im Sinne des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit in der Schulkantine agieren kann, kurz darauf ein, dass auch schon bei der Anschaffung der Möbel darauf geachtet werden könnte, wo die Rohstoffe (Holz) für die Möbelstücke gewonnen werden, als auch auf die nachhaltige Produktion derer (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 51). Bei den Stühlen und Tischen wurde die Idee geäußert, dass runde Tische einladender auf eine Gruppe von Menschen wirke und man sich an solchen Tischen wohler fühlt als an rechteckigen (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 56). Auch zu den Tischen und ihren Größen wurden Vorstellungen geäußert. Ein Interview gibt wieder, dass die aktuelle Tischsituation im derzeitigen Speisesaal eigentlich ganz gut gelungen ist. Der Interviewpartner B5 drückt dies folgend aus: „Also von den Sitzplatzmöglichkeiten [...] es gibt einen Riesentisch, wo viele sitzen können. Es gibt kleinere Tische, wo sich kleinere Gruppen zurückziehen können. Und es gibt auch am Fenster Einzelplätze. Also das finde ich eigentlich ganz gut.“ (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 65). Es wäre daher künftig wünschenswert, wenn es neben den klassischen Kleingruppen-Tischen auch eine Möglichkeit gibt, an denen die Mensanutzer\*innen eventuell in Großgruppen oder einzeln ihr Mittagessen einnehmen könnten. Ein Wunsch wäre ebenso, wenn die Tische, die Bestuhlung als auch weitere Einrichtung des Speisesaals flexibel und verstellbar wären, um den Speiseaal künftig auch für Veranstaltung anderer Art benutzbar zu machen (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 69-70).

Explizite Aussagen zur Speisenausgabesituation wurde nicht gemacht. Nur ein Gesprächspartner (B5) merkte an, dass die Essenausgabe eventuell offener gestaltet werden sollte, um den Raum ein besseres Ambiente zu verleihen (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 65). Die Speisenausgabe in Form eines Buffets zu gestalten wurde zwar als attraktiv eingestuft, allerdings als ungeeignet für eine Schulkantine. Da die Schüler\*innen nicht mit einer solchen Form der Speisenentnahme umzugehen wissen und diese Art der Speisenausgabe eventuell zu hygienischen Verschlechterungen als auch zur Erhöhung der Lebensmittelverschwendung beitragen könnte, wurde diese Form als nicht relevant für die Schulspeisung eingestuft (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 60).

In einem anderen Zusammenhang wurde jedoch häufiger indirekt auf die Speiseausgabeform eines Buffets angesprochen: der Wunsch nach einem Salatbuffet wurde von allen Interviewpartner\*innen genannt. Hier wurde jedoch eher auf den Wunsch eines reichhaltigen Salatangebotes eingegangen, als die Art der Speisenentnahme. Auf das Salatbuffet soll im nachfolgend beschriebenen Kapitel, in der Kategorie *Speisenangebot* (Kapitel 4.4.1.3 Speisen) noch näher eingegangen werden.

Hinsichtlich der Besucherführung wurde von der Lehrkraft (B5) angegeben, dass es für den neu gestalteten Speisesaal eventuell sinnvoll sein könnte, dass ein Führsystem installiert wird. Der Einbau von Holzstangen könnte den Besucherstrom in einem geordneten Maße managen und chaotischem Anstehen oder Gedränge vor der Essensausgabe vorbeugen (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 65).

Eine Möglichkeit das Angebot hinsichtlich der Räumlichkeiten anziehender zu gestalten, sind laut Interviews auch Essenplätze im Freien. Diese sind laut Interviewpartnerin B3 auch so in der Planung bereits angedacht (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 44). Interviewpartner B5 gibt in diesem Zusammenhang auch an, dass eine Terrasse, welche zum Essen genutzt werden kann, den Wohlühlcharakter in der Schulkantine steigert, jedoch darf laut ihm, nicht auf einen entsprechenden Sonnenschutz in der Ausstattung vergessen werden (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 65).

Eine weitere Unterkategorie wurde unter der Bezeichnung *Events & Highlights* zusammengefasst. Hier sollten Aussagen eingeordnet werden, die besondere Veranstaltungen und Angebote nennen, die bei den Mensanutzer\*innen für mehr Zufriedenheit und Wohlbefinden sorgt. So wurde in Interview 2 angeführt, dass ein Eiswagen, der in den warmen Monaten ab und zu vorbeikommt, für große Freude unter den Schüler\*innen sorgt. In diesem Zusammenhang wurden von ihr auch das Waffelbacken in der Teeküche erwähnt, das regelmäßig für eine gut besuchte Schulkantine sorgt und weiterhin sorgen würde (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 16). Besondere Angebote außerhalb der regulären Mittagsverpflegung, wie Kantinenführungen, Kochkurse mit Köchen in der Kantine oder besondere Angebote außerhalb des Speiseplans, wie Eiswagen, Waffelbacken oder ähnliche Aktionen würden für eine gut besuchte Kantine sorgen.

Auch die Raumgestaltung und die Einrichtung des neuen Schulspeisesaals waren den Interviewten ein Anliegen. Zwar wurde festgehalten, dass die Planung in den Händen eines erfahrenen Architekten besser aufgehoben ist, jedoch ist es dem Großteil der befragten Akteur\*innen auch wichtig Wünsche hinsichtlich der Ausgestaltung der Schulkantine anbringen zu können. So wäre es für die neue Schulmensa wünschenswert, wenn der neue Speisesaal nicht nur Räume schafft, die auf eine jugendliche Zielgruppe attraktiv wirken. Auch sollen Orte für Begegnungen für Lehrkräfte entstehen. Für befragten Personen, wäre es wünschenswert, wenn die Einrichtung des Speisesaals, Stühle und Tische, flexibel und

verschiebbar wären. Auch die Größe der Sitzgruppen sollte variieren, um unterschiedlich großen Gruppen oder Einzelpersonen Platz zu bieten. Die farbliche Gestaltung sollte einem Gesamtkonzept folgen und generell ein gemütliches und helles Ambiente anstreben. Ein gutes Belüftungskonzept wäre wünschenswert um unangenehme und intensive Küchengerüche vorzubeugen. Außerdem sollte die neue Schulkantine viel heller gestaltet werden vor allem durch natürliches Tageslicht, das durch größere Fenster fällt. Dies wurde bereits in der Planung berücksichtigt. Außerdem sollte die Mensa keinen hallenartigen Charakter aufweisen und Rückzugsorte für Schüler\*innen und Lehrer\*innen bieten, dabei jedoch nicht die Aufsichtspflicht der Lehrkräfte erschweren. Besondere Aktionen wie *Foodtrucks*, Eiswagen, Kochkurse oder ähnliches könnten künftig für eine Steigerung der Attraktivität der Mensa sorgen. Für die vorgesehenen Essplätze im Freien sollte ein Sonnenschutz miteingeplant werden. Für den neuen Speisesaal wäre es aus organisatorischen Gründen auch noch sinnvoll ein Besucherleitsystem vor der Essensausgabe anzubringen, um chaotischen Situationen und Gedränge vor den Ausgabentheken vorzubeugen.

Die Essensausgabe über eine Ausgabetheke wurde nicht explizit in Frage gestellt, jedoch wünschten sich alle Befragten, dass künftig ein Salatbuffet angeboten wird. Was im Umkehrschluss eine Speisenausgabe über ein *Free-Flow*-System oder Buffetform bedeuten würde.

#### 4.4.1.3 Speisen



Abbildung 11 - Forschungsergebnisse: Speisengestaltung und 13 Subkategorien (eigene Darstellung)

Als Kernthema der Interviews dürfen wohl jene Aussagen bezeichnet werden, die in Zusammenhang mit dem Überbegriff Speisen getätigt wurden. Denn auf dieses Thema wurde intensiv und ausführlich von allen Interviewpartner\*innen eingegangen. Daher nimmt nun in Folgendem die schriftliche Zusammenfassung der Interviewaussagen zu Speisen einen ausgedehnten Platz ein. Da dieses Thema sehr vielseitig angesprochen und dargestellt wurde, wurde es in der Datenauswertung in 13 Unterkategorien gegliedert, die in der zuvor angeführten Darstellung grafisch dargestellt werden. Die in blau gehaltenen Pfeile in der vorangeführten Abbildung sollen die wechselseitige Beziehung der einzelnen Unterkategorien miteinander darstellen. Im Allgemeinen kann davon ausgegangen werden, dass viele Themen

kausal miteinander verbunden sind. So ist es für die optimale Qualität der Speisen unabdingbar, dass die Hygienestandards eingehalten werden. Ebenso ist ein Wunsch nach künftigen Desserts davon abhängig, dass die ausgegebene Portionsgröße an die jungen Mensanutzer\*innen angepasst wird. Die Pfeile sollen hier nur verdeutlichen, dass manche Kategorien enger miteinander verwoben sind als andere.

Abschließend ist noch zu sagen, dass die Kategorie Genuss & Geschmack, die zu Beginn der systematischen Kategorisierung in der Hauptkategorie Speisen integriert war, nach Erstellung des Kodierleitfadens ausgegliedert wurde. Diese Daten sollen im Unterkapitel 4.4.1.11 näher beschrieben werden, da diese Kodierung thematisch die subjektiven Meinungen der Akteur\*innen über die physikalischen, chemischen und visuellen Aspekte der angebotenen Speisen vereint. Jedoch sind Aussagen in diesen zwei Kategorien, (Qualität der) Speisen und Genuss & Geschmack, thematisch eng miteinander verknüpft und werden in der Kodierung oft nebeneinander oder gar überlappend in der Transkription der Interviewtexte vorgefunden, weshalb eine kritische Beleuchtung des Kategoriensystems bzw. eine Weiterentwicklung desselben als sinnvoll erscheinen.

In den folgenden Abschnitten soll nun auf die Unterkategorien des Hauptkodes *Speisen* in gesonderten Unterkapiteln und einigen weiteren grafischen Darstellungen eingegangen werden.

#### **4.4.1.3.1 Qualität der Speisen**

Eine gute Qualität der Speisen bildet die Grundlage für eine gute Mittagsverpflegung. Jedoch wurde von der Mehrheit der Interviewten rückgemeldet, dass diese aktuell nicht besonders hoch eingestuft wird. Eine der interviewten Schulleiterinnen sieht beispielsweise in der Verbesserung der Qualität der Speisen den größten potentiellen Wirkraum der Mitbestimmung (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 32). Alle interviewten Personen sind sich darin einig, dass sie sich künftig eine Verbesserung bzw. eine konsistent gute Qualität der Speisen wünschen. Es wird jedoch nie explizit erläutert, was für die Befragten eine gute Qualität der Speisen ausmacht. Allerdings wird eine mindere Speisenqualität von einer Interviewten wie folgt beschrieben: „Ach da gibt es die Pommes, die hinten dran so schwarzes Zeug haben oder der grüne Leberkäs, haben wir immer wieder gehabt.“ (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 26). Die Interviewte geht hier auf den optischen Faktor ein und weist darauf hin, dass vor allem auch visuelle Reize zur Verbesserung der Speisenqualität beitragen. Auch in der Transkription des Interviews Nummer 2 findet man Hinweise über eine schlechte Speisenqualität. B2 äußert, dass sie im vergangenen Jahr durch die Mensaaufsicht des Öfteren das angebotene Speisenangebot begutachten und probieren konnte. Sie merkte in Zusammenhang mit der Speisenqualität an, dass beispielsweise Salatdressings und -saucen einen ranzigen Geschmack aufwiesen und eventuell einen Rückschluss gezogen werden könnte, dass diese ihre Haltbarkeit

überschritten hatten. Weiters führte sie auch an, dass die Saucen, die zu manchen Speisen angeboten wurden, eine unangenehme Konsistenz („schmierig“) aufwiesen und einen minderwertigen Geschmack hatten (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 30). Hierhingehend könnte man rückschließen, dass primär hygienische Richtlinien und Frischeanspruch wichtig für eine optimale Speisenqualität sind, aber auch Geschmackskomponenten und die Optik der angebotenen Speisen spielen für eine hervorragende Speisenqualität für die Befragten eine tragende Rolle. Hinsichtlich des einstimmigen Wunsches der Interviewten nach einer Verbesserung der Qualität der Speisen, könnte folgende Abbildung zusammenfassend die Hauptfaktoren dieses Anspruches darstellen:



Abbildung 12 - Forschungsergebnisse: Wunsch nach besserer Speisenqualität (eigene Darstellung)

Qualität in der Schulspeisung zeichnet sich für die befragten Akteur\*innen in einer einwandfreien Küchenhygiene und Einhaltung der Hygienestandards, der ansprechenden Präsentation der Speisen und deren Aussehen sowie der Frischgehalt der Speisekomponenten und deren einwandfreier und guter Geschmack aus. Mit der Einhaltung dieser Schlüsselfaktoren könnte, laut Interviewauswertung, eine gute und konstante Speisenqualität eingehalten werden.

#### 4.4.1.3.2 Frische

Auch der wörtliche häufiger angebrachte Wunsch nach mehr Frische in der Mittagsverpflegung wurde mehrfach geäußert. Die Interviewpartnerin 6 beispielsweise, unterstreicht auf die offenen Abschlussfrage (Kapitel 9.5, Interviewfrage 11) hin noch einmal das ausdrückliche Anliegen der Schüler\*innen nach einer Anhebung der frischen Anteile in der Mittagsverpflegung wie folgt: „Frisch wollen sie es immer haben. Ich finde es ist auch möglich auch frisch zu kochen.“ (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 93). Hier wird deutlich, dass die aktuelle Situation in der Schulmensa einen geringen Anteil an frischen Lebensmittelkomponenten aufweist. Interviewpartnerin 2 schildert dies in folgender Wortwahl: „Dann gibt es halt auch wirklich dann nur sehr, sehr wenig Auswahl. Und wenig frische Sachen wie gesagt.“ (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 30). Doch welche Kriterien deuten darauf hin, dass die Mittagsverpflegung mit dem positiv konnotierten Adjektiv frisch beschrieben wird? Und welche Speisekomponenten bzw. Mahlzeiten lassen darauf schließen, dass die aktuelle Situation dem gegenteiligen Spektrum von frischen Speisen zugeordnet werden kann? Dies soll nun im Weiteren mittels der Interviewdaten näher betrachtet werden.

Ebenso wie im vorangegangenen Kapitel, wurde der Begriff der Frische von den Interviewpartner\*innen nie näher definiert. Hier wurde vermutlich von einem allgemein gültigen definierten Begriff ausgegangen. Doch sieht man sich die Kategorie mit der Bezeichnung *Frische* näher an, bemerkt man, dass dieser Begriff sehr differenziert angewandt wurde. In Interview 1 wird darauf eingegangen, dass die Form des Verpflegungssystem für die Frische der Speisen verantwortlich ist. Sinngemäß wird gesagt, dass es besser wäre am Schulstandort direkt zu kochen, um den Mensanutzer\*innen frisch und qualitativ hochwertiges Essen zu servieren, dies jedoch aufgrund von wirtschaftlichen Faktoren nicht möglich sein wird (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 22). Ebenso findet man in Interview 4 einen ähnlichen Hinweis. Die Interviewpartnerin lässt anklingen, dass am Schulstandort gekochtes Essen besser für die Schulverpflegung wäre, jedoch aus Kostengründen nicht machbar werden wird. Ihre Aussage dazu lautet wie folgt: „Ich denke mit ganz frisch kochen wird man es auch nicht schaffen. Einfach von was man an Personal braucht, Gemüse richten, Salat sollte, sollte es denn dann Salat geben, ist immer sehr aufwändig. Dann werden sie den Preis nicht halten können. Also ich denke es wird, wenn, dann kombiniert.“ (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 76)

Einerseits gibt also das Verpflegungssystem, hier vor allem direkt am Schulstandort produziertes Schulessen, auf den Frischegrad Aufschluss. Andererseits wird in den Daten auch ersichtlich, dass der Begriff der Frische mit bestimmten Komponenten der Speisen in Verbindung gebracht wird.

So ist dies der Fall mit Gemüse-, Salat-, und Obst-Anteilen des Essens. Für eine Deklaration der Speisen im gegenteiligen Spektrum der Beschreibung werden frittierte Speisen genannt. In Interview 2 wird beispielsweise erwähnt, dass frisches Essen für diese Befragte bedeutet, dass jede Mahlzeit eine Salat- als auch Gemüsekomponente beinhaltet (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 12). Generell wurde von allen interviewten Akteur\*innen rückgeäußert, dass der Wunsch nach der Erhöhung des Gemüseanteils stark vorhanden ist. Und auch das Thema einer Salatbar wurde in jedem einzelnen Interview aufgegriffen. In Interview 3 und 6 wird davon ausgegangen, dass vor allem ältere Schüler\*innen eher zu Salatvariationen beim Mittagessen greifen würden (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 26 & Kapitel 9.9.2, Audiomarke 47). Aber besonders die erwachsenen Akteur\*innen wünschen sich hier eine größere und wohlschmeckende Salatauswahl beim Mittagessen. Der Salat sollte künftig laut Mehrheit der Befragten, über eine Buffetform ausgegeben werden. So findet man in den handschriftlichen Interviewnotizen der Interviewpartnerin 3 einen direkten Verweis auf ein gewünschtes Salatbuffet, welches sich ebenso in der Transkription dieses Interviews wiederfindet (Kapitel 9.7.1, Audiomarke 12). Auch in den anderen Interviews ist der Wunsch nach mehr Salat im Schulessen durch ein künftig gewünschtes Salatbuffet zum Ausdruck gekommen. Allerdings wird in Interview 5 kritisch angemerkt, dass es eventuell zu einer Verschlechterung der Hygiene bei der Ausgabe des Salates kommen könnte, wenn eine Salatbar eingeführt wird,

die es den Schüler\*innen ermöglicht, ihre Portionsgrößen und Salatdressings selbst zu schöpfen und zu portionieren (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 69).

Außerdem war das klare Anliegen nach mehr Gemüse im Mittagessen ein Faktor, der laut Interviewpartner\*innen für mehr Frische im Essen sorgen würde. Alle Interviewten gaben an, dass der Wunsch nach der Erhöhung des Gemüseanteils ganz klar vorhanden ist. In Interview 2 wird darauf eingegangen, dass ein größeres Gemüseangebot auch dazu führt, dass die Vegetarier\*innen somit künftig mehr Auswahl erhalten (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 12). In Interview 5 wird der Wunsch nach mehr Gemüse auch direkt mit der konkreten Aufzählung von gewünschten Gemüsesorten („Brokkoli, Erbsen und Karotten“), die vermehrt angeboten werden sollten, unterstrichen (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 51).

Ebenso die Forderung nach mehr Obst in der Schulkantine kann durch die Interviewauswertung belegt werden. Es wird darauf hingewiesen, dass die Schule bereits an einem Schulfruchtprogramm teilnimmt und somit täglich biologisch angebaute Äpfel zur Verfügung stehen (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 28), jedoch wurde auch artikuliert, dass es in der Schulmensa ein fixes Sortiment an ganzem oder verarbeitetem Obst geben sollte. Im Transkript des Interviews 5 ist beispielsweise nachzulesen, dass Obst ein Bestandteil des Nachtisches werden könnte oder man künftig Obst zum Mitnehmen anbieten könnte (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 53). Auch die Vertreterin der Elternseite argumentiert, dass es in anderen Schulkantinen der Region bereits der Fall ist, dass der Nachtisch mit einer Obstportion angeboten wird (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 36). Ebenso in Interview 4 wird eine Beobachtung in Zusammenhang mit Obst geteilt, diese Mutter, die aufgrund von freiwilliger Nachmittagsbetreuung öfter am Schulstandort ist, beobachtete in diesem Schuljahr, dass Schülerinnen sich Erdbeeren vom örtlichen Nahversorger für die Nachmittagsverpflegung organisiert hätten. Sie schließt daraus, dass die Nachfrage nach frischem Obst und Früchten von Schüler\*innen-Seite durchaus vorhanden ist (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 52).

Ein Verarbeitungsschritt in der Küchenpraxis, der dem Frischeanteil abträglich zu sein scheint, ist die Technik des Frittierens. Eine Interviewpartnerin gibt an, dass es täglich frittierte Gerichte gibt, weil die Schüler\*innen sich dies wünschen. Allerdings sei dies einem qualitativ gutem und frischen Essen abträglich und auch von Seiten der Lehrkräfte wäre hier eine Reduktion dieser Zubereitungsarbeit gewünscht (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 12).

Zusammenfassend ist zu sagen, dass sich der Wunsch nach mehr Frische durch eine Erhöhung der Anteile an Obst, Gemüse und Salate sowie eine Reduktion der frittierten Speisen in der Schulkantine erreichen lässt. Diese heruntergebrochenen Forderungen sind in der nachfolgenden Grafik bildlich dargestellt.

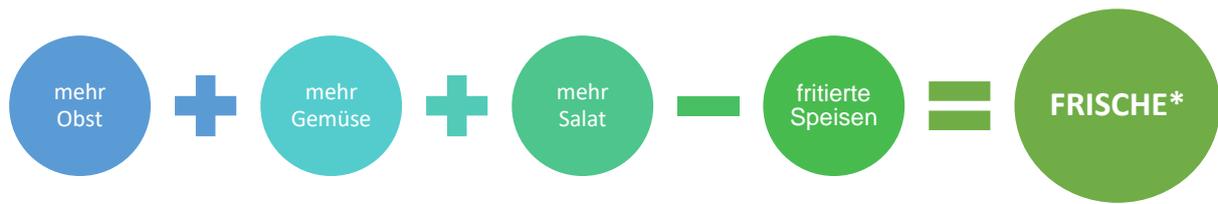


Abbildung 13 - Forschungsergebnisse: Frische in den Speisen (eigene Darstellung)

Allerdings könnte auch über die Verpflegungssysteme selbst, der Faktor *Frische* durchaus verbessert werden, indem der Großteil oder ein gewisser Anteil der Speisen am Schulstandort zubereitet werden würde.

Das Anliegen der Einführung eines Salatbuffets kann wohl als zentrale Thema betrachtet werden und sollte in Rücksprache mit dem künftigen Schulkantinenbetreiber oder Caterer angesprochen werden.

#### 4.4.1.3.3 Speisen für Jugendliche

Ein wichtiges Anliegen war den Interviewten zu betonen, dass die Speisen der künftigen Schulkantine vor allem appetitlich und attraktiv für die jugendliche Zielgruppe sein sollen. Denn genau diese Gruppe, verlässt aktuell den Schulstandort um sich selbst bei den umliegenden Nahversorgern mit Proviant einzudecken. In Interview 1 wird dies von der Schulleiterin wie folgt formuliert:

Und dann eben das Mittagessen, und das müsste eben so sein, dass für die Schüler auch Cappuccino angeboten wird, Kaffee angeboten wird, so etwas, und eben belegte Brötchen, die aber wirklich so ein bisschen aufgepeppt sind mit Salat und Tomaten und all sowas, so dass es also nicht nur gesund ist, sondern eben auch attraktiv für/ für junge Leute. (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 12)

Da vor allem Jugendliche als schwierig erreichbare Zielgruppe im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung gelten (Bartsch, 2007, S. 368), ist es besonders wichtig sie als Mensakonsumenten zu gewinnen und künftig auch zu binden. Doch welche Aspekte sprechen die Jugendlichen bei der Schulverpflegung am ehesten an? Dies soll nun anhand der ausgewerteten Interviews beantwortet werden.

Einerseits macht ein Interviewpartner deutlich, dass es gerade den jungen Menschen, wenn sie in die Adoleszenz übertreten, wichtiger wird eigene Entscheidungen hinsichtlich ihres Essverhaltens zu treffen und mehr Wahlfreiheit zu haben. In seinen Worten: „Ich glaube das ist der Hauptgrund, ja man will das einfach nicht. Die gehen zum Aldi, der hier um die Ecke ist und da können sie ihr Zeug kaufen, was sie wollen. Und hier bekommen sie ein Menü vorgesetzt und das ist [...] in allen Bereichen mit den Jugendlichen so [...]“ (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 39). Jungen Menschen ist es wichtig ihren Entscheidungshorizont konstant zu erweitern und da Ernährung und Essverhalten ein Faktor ist, der in der Schule nicht von den

Eltern oder Lehrkräften kontrolliert werden kann, ist dies ein gute Möglichkeit die Freiheit auszuleben.

Andrerseits sind junge Menschen immer häufiger Trendmarker für ein neues Essverhalten. Im zentraleuropäischen (und vor allem urbanen) Raum wird das Essen unterwegs immer beliebter, vor allem auch unter Jugendlichen ist diese Essgewohnheit öfter zu beobachten. Essen unterwegs erfreut sich großer Beliebtheit unter ihnen, weil es bedeutet, dass gegessen werden kann, wo und wann man will (Bartsch, 2007, S. 368-371). Unter den befragten Erwachsenen wird dieser Trend eher negativ gewertet. Eine Lehrkraft bezeichnet ein Mittagessen bestehend aus Currywurst und Pommes als Snack und hätte somit nicht den Wert eines vollwertigen Mittagessens (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 59). Auch Zwischenmahlzeiten werden in dieser Hinsicht als Snacks gewertet. Aus den Interviewdaten geht hervor, dass das Angebot zur Zwischenverpflegung künftig deutlich gesteigert werden sollte. Vor allem belegte Brötchen mit dekorativen Elementen aus Gemüse in vegetarischer, veganer und fleischhaltiger Ausführung sollten Einzug für die jugendlichen Esser\*innen in die Schulkantine finden (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 28 & Kapitel 9.7.2, Audiomarke 10). Auch die Option, dass Speisen künftig zwar in der Mensa erworben werden können, aber dann andersorts verspeist werden können, eine sogenannte Take-Away Option sollte laut Interviews ansprechend auf Jugendliche wirken (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 10 & Kapitel 9.9.1, Audiomarke 12). Aus den Mitschriften der Interviews geht hervor, dass diese Variante in anderen Schulkantinen der Region bereits angeboten wird. Eine kritische Anmerkung zum Take-Away soll an dieser Stelle auch erwähnt werden. Die Vertreterin der Elternseite befürwortet zwar diese Möglichkeit, weist aber auch darauf hin, dass diese Freiheit auch eine Belastung der Umwelt durch die verwendeten Umverpackungen mit sich bringen könnte und diese Einführung als Entscheidung von allen Seiten gut abgewogen werden sollte (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 50).

Welche Mittagsgerichte vor allem die Jugendlichen anspricht, wird nicht eindeutig gesagt, allerdings wurden durch das vorliegende Datenmaterial festgestellt, dass vor allem simple Gerichte gerne von jungen Menschen verspeist werden. So geht aus Interview 2 hervor, dass Nudeln mit Tomatensauce und Salat gerne von den Schüler\*innen gegessen wird (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 14). Auch in Interview 3, kann man nachlesen, das Nudeln mit Sauce als einfaches Gericht einen fixen Bestandteil in Speisekarten von anderen Schulkantinen zu finden ist, weil sich diese Gerichte großer Beliebtheit bei den jungen Menschen erfreuen (Kapitel 9.7.1, Audiomarke 12). Auch Waffeln, die bereits ab und zu in den Nachmittagsbetreuungen produziert werden, locken immer wieder eine große Schüler\*innen-Zahl an (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 60).

Zusammenfassend kann man sagen, dass Speisen die auf die jugendliche Zielgruppe ansprechend wirken, mehrere Faktoren erfüllen müssen. Neben einer unabdingbaren hohen Qualität und Geschmack sollten Speisen für Jugendliche möglichst unterwegs verzehrt werden

können (Take-Away-Optionen & Snacks). Auch sehr simple Mahlzeiten erfreuen sich einer gewissen Beliebtheit. Über diese erwähnten Faktoren soll die folgende Grafik noch einen visuellen Gesamtüberblick geben.

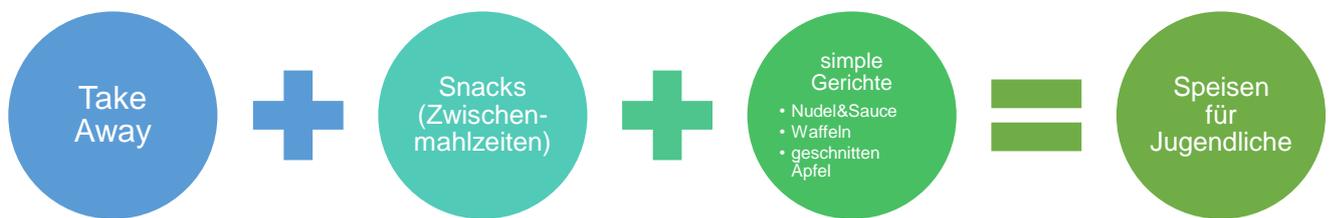


Abbildung 14 - Forschungsergebnisse: Speisen für Jugendliche (eigene Darstellung)

#### 4.4.1.3.4 Zwischenmahlzeiten

Über die Gestaltung des Angebotes der Zwischenmahlzeiten lässt das vorliegende Interviewmaterial eine zwiespältige Aussagekraft zu. Zum einen gibt es die Meinung dem neuen Caterer / Kantinenbetreiber, das komplette Resort der Zwischenverpflegung zu überlassen. Aus wirtschaftlichen Gründen könnte hier noch eine zusätzliche und recht lukrative Einnahmequelle für den neuen Anbieter generiert werden (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 44). Auch waren zwei Interviewte der Meinung, dass die Bäckereien in Zukunft nicht mehr an der Schule ihre Waren verkaufen sollten (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 64). Zum anderen besteht der Wunsch, die Bäcker, die momentan einen Teil der Zwischenmahlzeiten abdecken, weiterhin beizubehalten (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 83). Das Thema der Bäcker scheint am Schulstandort ein zweiseitiges Schwert zu sein. Eine Seite plädiert dafür, dem künftigen Caterer oder Kantinenbetreiber auch dieses Geschäft mit dem Schulkioskartikeln zu überlassen, für die andere Seite sind die Bäcker eine lang gehegte Tradition, die nicht vom Schulstandort vertrieben werden sollten. Allerdings sollte, wenn die Zwischenmahlzeiten und Snacks zukünftig ausschließlich über die Mensa vertrieben werden, darauf geachtet werden, dass einerseits genug Personal für die Betreuung der Mensanutzerinnen vorhanden ist, oder es eine weitere Arbeitskraft gibt, die sich nur um den Teil der Zwischenmahlzeiten kümmert, so eine kritische Anmerkung einer Interviewten (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 74). Generell besteht der Wunsch, dass die Zwischenmahlzeiten und das Angebot darüber attraktiver und visuell ansprechender gestaltet werden. So soll es neben den klassischen, mit Wurst belegten Brötchen, eine größere Auswahl an vegetarischen und veganen Alternativen geben (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 28 & Kapitel 9.7.2, Audiomarke 10). Auch die Gestaltung eines gesundheitsförderlichen Speisen- und Getränkeangebot für die Zwischenmahlzeiten wurde kurz angesprochen. So ist ein Anliegen einer Schulleiterin künftig eine kleine Auswahl an gesunden Snacks (wie beispielsweise Nüsse) zu haben und diese gegen Süßigkeiten und Schokoriegel auszutauschen (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 63).

Generell ist die Zwischenmahlzeiten-Situation am Schulstandort nicht klar definiert oder geregelt. Dies spiegelt sich auch in den Aussagen und Wünschen der Interviewten wider. Einerseits wird das Angebot der Bäcker als gute Alternative zur Mensa gesehen und andere wiederum betonen, dass Zwischenmahlzeiten künftig vom Mensabetreiber variantenreich und vielfältig gestaltet werden soll. Hier besteht noch Bedarf an Klärung und sollte vor der Akquise eines neuen Schulkantinenbetreibers abgeklärt werden.

#### **4.4.1.3.5 Take Away**

Das Thema Take-Away wurde schon in Kapitel 4.4.1.3.3 behandelt. Hier soll das Thema nur noch um eine weitere Komponente ergänzt werden. Generell beschreibt der auch im deutschen Sprachgebrauch verwendete Anglizismus *Take-Away* die Möglichkeit, geordnete Speisen und Getränke zur Mitnahme verpackt zu erstehen. Neben den, im zuvor genannten Kapitel erwähnten Brötchen für die Zwischenverpflegung, wurde in den Interviews auch kund getan, dass sich die Akteur\*innen für die Lehrkräfte und Schüler\*innen künftig wünschen, dass auch Kaffee zum Mitnehmen in der Mensa angeboten wird (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 12). Die Interviewpartnerin B3 berichtet davon, dass in anderen Schulkantinen der Region bereits die Option zur Mitnahme der Speisen, als *Take-Away-Form* angeboten wird (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 62) und sie merkt gleich zu Beginn der Interviewaufzeichnung an, dass ein Wunsch nach verpackten Speisen *To-Go* bei den Schüler\*innen des Schulstandorts vorhanden wäre (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 10). Ebenso wird in diesem Zusammenhang auch die Dimension der Umwelt erwähnt. Eine interviewte Lehrkraft (B2) berichtet davon, dass die Schüler\*innen künftig um Müll zu vermeiden, auf die Einführung eines Mehrweg-Becher-Systems hoffen (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 36).

*Take-Away* Speisen wären eine Option, die vom künftigen Caterer berücksichtigt werden sollte. Laut befragten Eltern gibt es diese Form der Speisenmitnahme bereits an anderen Schulstandorten und sollte, wegen Zuspruch der Schülerschaft, künftig auch vom neuen Schulkantinenbetreiber angeboten werden.

#### **4.4.1.3.6 Desserts & Nachtisch & Süßigkeiten**

Auch ein weiteres Anliegen der Interviewten war es, auf die aktuelle Situation der Desserts bzw. Nachtisch beim Mittagsmenü einzugehen. Eine Interviewpartnerin drückt ihre Sichtweise zum Thema Nachtisch in der Schulkantine wie folgt aus:

[...] aktuell gibt es halt immer diese fertigen/ fertigen irgendwelchen komischen Nachtische, die halt so eher so ja manchmal mehr oder weniger eingep/ ich muss jetzt gerade überlegen/ Aber dann gibt es so/ so Glibberpudding oder so etwas, das ist natürlich jetzt auch nicht besonders gesundheitsförderlich [...] (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 46).

Die derzeit angebotenen süßen Gerichte sind also nicht der Gesundheit zuträglich oder als verpackte Varianten eine Belastung für die Umwelt. Der Schulkantinenbetreiber lies bis zum befragten Zeitpunkt nur die Wahl zwischen Salat oder Nachtisch, bei dem großen Menü. Während es jedoch gewünscht ist, dass künftig das Speisenangebot um einen fix in das Schulmenü integrierten Nachtisch erweitert wird (Kapitel 9.8.2, Audiomarken 17, 33 & 51). Die handschriftlichen Notizen aus Interview 3 geben darüber Aufschluss, dass es in anderen Schulen der Region immer einen Nachtisch gibt (Kapitel 9.10). Ebenso drückt die Interviewte B3 dies im Interview verbal aus und fordert im Sommer beispielsweise ab und zu ein Eis als Dessert (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 62). Auch andere Befragte gehen näher auf konkrete Dessertwünsche ein. Einerseits wurden hier beispielsweise Joghurts erwähnt, die sich wunderbar als Süßspeisen eignen (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 46), andererseits auch Obst welches gerade in Saison ist, wie „in der Erdbeerzeit ein Schälchen Erdbeeren [...] oder Kirschen [...]“ (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 52) wären alternative Angebote für die Nachtische in der Schulkantine.

Auch der Bereich der verpackten Süßwaren wurde unter diesem Unterkode zusammengefasst. Eine Lehrkraft teilt ihre Beobachtungen und gibt an, dass Süßwaren auch während des Mittagessen verkauft wurden und da die Nachfrage nach dieser Produktgruppe so groß war und die personelle Organisation des Mensabetreibers mäßig gut eingeteilt war, vereitelte diese parallele Verkaufssituation einen reibungslosen und raschen Ablauf bei der Essensausgabe zur Mittagszeit. Es kam zu längeren Wartezeiten, da die Mensamitarbeiter parallel das Essen austeilen mussten und den Verkauf der Süßwaren abwickelten (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 32). Ebenjene Lehrkraft (B2) teilt auch die Ansicht, dass die verpackten Süßwaren eine Anhäufung des Plastikmülls am Schulstandort verursachen (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 35). Eine interviewte Schulleiterin gibt zu erkennen, dass der Wunsch nach einer Einschränkung des Süßigkeitenverkaufs am Schulstandort bereits gegeben ist und dass zukünftig eventuell der Verkauf eingeschränkt oder eingestellt werden solle (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 63).

Desserts und Nachtische sind ein Themenkreis der den Interviewten am Herzen lag. Künftig sollten eventuell Desserts als fixer Bestandteil des Mittagsmenüs mit aufgenommen werden. Hier wäre darauf zu achten, dass sich Obst, Milchprodukte und klassische Desserts und Süßwaren abwechseln. Auch wäre eine Einschränkung des Süßwarenverkaufs am Schulstandort eine Maßnahme, die mit den Akteur\*innen der Schulen ausführlicher diskutiert werden sollte.

#### **4.4.1.3.7 Allergenkennzeichnung**

Ein Themengebiet, welches auch kurz angeschnitten wurde, ist das für Allergiker geeignete Essen in der Schulmensa. Eine Interviewpartnerin gab während des Gesprächs an, dass nun

mehr und mehr Kinder unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten und diagnostizierten Allergien leiden. Ihrer Meinung nach wäre es sinnvoll, wenn eine gute und klare Allergenkennzeichnung in der Schulkantine Einzug hält. Weiters gibt sie zu bedenken, dass es eventuell auch ein Wunsch der Elternschaft sein könnte, dass es neben den Gerichten mit Fleisch oder Fischkomponenten, den vegetarischen/veganen Optionen auch noch eine für Allergiker\*innen geeignete Mittagsspeise geben könnte. Allerdings wird von ebendieser Befragten auch in Frage gestellt, ob dies auch wirtschaftlich machbar für einen künftigen Caterer sei (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 34).

Allergenkennzeichnung sollte ein Kriterium sein, welches der künftige Schulkantinen-Betreiber beachtet wird, damit auch jene Kinder und Jugendlichen mit entsprechenden Unverträglichkeiten bedenkenlos am Mittagmahl an der Schule teilnehmen können.

#### **4.4.1.3.8 Hygiene**

Auch das Thema Hygiene und das Einhalten hygienischer Richtlinien im Zusammenhang mit der Essensausgabe und der Ausgabeform, war ein Thema das sich aus den Interviews induktiv ergeben hat. Da die Antworten in dieser Kategorie nicht von den anleitenden Fragen initiiert wurden, sondern von den Interviewten spontan während der Gespräche genannt wurden, ist es wichtig auch diese Kode-Kategorie zu behandeln.

Einerseits gibt es Kritik am aktuellen System für die Salatdressings. Einer der Befragten gibt an, dass er es unappetitlich findet, wenn den Schüler\*innen ein freier und unüberwachter Zugang zu den entsprechenden Saucen gewährt wird, da so nicht die Hygiene gewahrt werden kann. Daher sollte künftig auf offene Saucenbehälter verzichtet werden (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 69).

Weiters wurde darüber informiert, dass Schüler\*innen in dem Alter der Sekundarstufe nicht mit dem Ausgabesystem eines Buffets umgehen könnten und somit aus hygienischen Gründen (und auch aufgrund von Lebensmittelverschwendung) von diesem Ausgabesystem eher Abstand genommen werden sollte (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 60). Diese Behauptung bekräftigt auch ein befragtes Elternteil, mit folgender Wortwahl:

Einfach, zum Beispiel auch beim Salatbuffet, dass er dann sagt ich mag das, ich mag das, ich mag das oder ich mag jenes. Dass nicht jeder da drin rumorgelt und drin herumpfotet, weil ich glaube, das ist dann von den Hygienerichtlinien auch wieder nicht zugelassen. (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 52)

Es geht hervor, dass auch diese Interviewte davon ausgeht, dass Kinder und Jugendliche nicht mit der Ausgabeform in Buffet-Form umgehen könnten.

Hygienerichtlinien sind ein Faktor, der den erwachsenen Akteur\*innen, vor allem denjenigen, die in der Schulkantine speisen, am Herzen liegt. Der künftige Mensabetreiber sollte dafür

Sorge tragen, dass die hygienischen Standards bestmöglich eingehalten werden können und dass Schüler\*innen weniger in Kontakt mit der Speiseneentnahme kommen.

#### **4.4.1.3.9 Flexibilität in der Speisenzusammenstellung**

Ein großes Anliegen, welches die erwachsenen Akteur\*innen in der neuen Schulkantine gerne realisiert sähen, wäre eine flexiblere Gestaltung bei der Speisenzusammenstellung. Eine Interviewte drückt dies folgendermaßen aus: „Also, dass jeder sich das zusammenstellen kann, was er mag.“ (Kapitel 9.7.1, Audiomarkte 12). Aktuell wurden die Speisen, die tags zuvor vorbestellt werden musste, so ausgegeben wie sie angeboten worden sind. Die Beilagen wurden bisher so zum Essen ausgegeben, wie sie zuvor im Internet ausgeschrieben wurden. Die Mensanutzer hatten bisher nicht die Chance, während der Speisenausgabe Alternativen dazu zu wählen.

Die erwachsenen Mensanutzer sind sich einig, dass es aus wirtschaftlichen und organisatorischen Gründen eine fix vorbestellbare Hauptkomponente in einer Mittagsmahlzeit geben muss, allerdings würde sich der Großteil der Befragten eine variabelere Gestaltung mit den Beilagenkomponenten wünschen (Kapitel 9.9.2, Audiomarkte 55, Kapitel 9.8.2, Audiomarkte 61, Kapitel 9.9.1, Audiomarkte 12, Kapitel 9.7.1, Audiomarkte 12).

Eine höhere Flexibilität und eine größere Auswahl bei den Beilagen der Mittagsgerichte würde für mehr Zufriedenheit bei den erwachsenen Akteur\*innen der Schulkantine sorgen. Eine befragte Vertreterin der Eltern gibt auch an, dass diese Vorgehensweise ebenso zu einem höheren Zuspruch für die Schulkantine unter den Jugendlichen und Kindern sorgen würde. Ihrer Meinung nach, sollte es den Schüler\*innen in der Schulkantine selbst überlassen werden, wie ihr persönliches Mittagsgeschicht zusammengestellt ist. Die Aussage der genannten Interviewten lautet: „[...] das kann ich mir selber so ein bisschen zusammen stellen, zum Beispiel, dass mir irgendwie die Beilagen extra sortiere, ob ich jetzt Nudeln oder Pommes nehme oder man kann mal ein Hauptgericht essen oder wenn man das nicht will, kann man auch mal ein kleineres Gericht essen.“ (Kapitel 9.7.2, Audiomarkte 10).

Eine höhere Zufriedenheit mit den angebotenen Speisen der Schulkantine könnte also durch eine flexiblere Gestaltung der Menüzusammenstellung erreicht werden, indem sich die Mensabesucher\*innen für eine Komponente des Mittagessens kurzfristig vor Ort selbst entscheiden können. Es wurden in diesem Zusammenhang jedoch keine Überlegungen zur Lebensmittelverschwendung oder zur Organisationsform des neuen Schulkantinenbetreibers angestrengt oder geäußert. Diese Option der Speisengestaltung sollte in Absprache mit den Möglichkeiten des Caterers und unter Bedacht von Lebensmittelverschwendung, eventuell in Rücksprache mit Expert\*innen und Erfahrungsberichten von anderen Schulkantinen, noch einmal genau überdacht und geprüft werden.

#### **4.4.1.3.10 Fixgerichte vs. Neues probieren**

Ein Gegensatzpaar wurde unter dem Kategorie-Namen Fixgericht vs. Neues probieren zusammengefasst.

Aus dem gesammelten Interviewmaterial ist herauszufiltern, dass sich die befragten Akteur\*innen einerseits wünschen, dass die Schüler\*innen künftig mehr unbekannte und für sie neue Speisen über die Mittagsmahlzeit in der Schulkantine ausprobieren und andererseits, dass ihnen ebenso die Möglichkeit geboten wird, auf vertraute und ihnen wohl bekannte Speisen zurück zu greifen. Ein Lösungsansatz für diese Aufgabe wurde auch von einem Interviewpartner vorgeschlagen. Es soll in der Kantine möglich sein, dass neben den warmen Mittagmenü auch noch belegte Brötchen zum Verkauf angeboten werden und falls Schüler\*innen dem Gericht auf der Mittagskarte nichts abgewinnen können, dass diese auf jene Auswahl zurückgreifen könnten (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 36). Generell soll den Mensanutzerinnen einerseits Neues und andererseits auch Vertrautes angeboten werden.

Auf die Frage hin, wie man junge Menschen dazu animiert neue Speisen zu probieren, wurden zwei Interviewpartnerinnen Hypothesen aufgestellt.

Einerseits ist es in der Jugend so, dass Schüler\*innen stark von der Peer-Group beeinflusst werden und wenn sie sehen, dass ihre Freund\*innen etwas essen, werden auch sie diese Gerichte probieren (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 42). Andererseits ist dies auch ein Lernprozess der in diesem Lebensabschnitt gemacht werden sollte. Eine interviewte Schulleiterin gibt an, dass gerade Schüler\*innen durch das Essen in der Gruppe fern ab von den Eltern und Lehrer\*innen, dazu bewegt werden unbekannte Speisen zu probieren (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 67).

Im Gegenzug dazu plädieren eben jene zitierten Befragten dafür, dass es ein tägliches Fixgericht geben sollte, worauf all jene Jugendlichen und Kinder zurückgreifen können, die nicht so probierfreudig sind (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 62). Dabei werden bereits konkrete Beispiele wie Nudelgerichte (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 32), Currywurst mit Pommes und mit paniertem Fleisch belegte Semmeln (Kapitel 9.7.1, Audiomarke 12) sowie Pommes mit Ketchup (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 30) genannt.

Ein weiteres Fixum im neuen Speiseplan sollte laut der befragten Akteur\*innen auf jeden Fall ein rein vegetarisches oder veganes Gericht werden (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 12, Kapitel 9.8.2, Audiomarke 13) sowie täglich angebotener Salat, sei es in der Form einer Salatbar oder über die Ausgabe (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 13).

Der neue Caterer oder Schulmensabetreiber muss also den Spagat schaffen, ein tägliches Fixgericht im Sortiment zu haben, aber auch die Möglichkeit bieten, dass Kinder und Jugendliche probierfreudiger werden und künftig neue Gerichte austesten. Fix in den Speiseplan integriert werden sollten, allenfalls täglich vegetarische Speisen, als auch eine große Auswahl an Salaten.

#### **4.4.1.3.11 Vielfalt & Variation**

Eine Aussage, die in den meisten Interviewdaten vorhanden ist, ist der Wunsch, dass die Mensa künftig einen wöchentlichen Speiseplan bietet, der variationsreich und vielfältig ist. Der Unterkode Vielfalt & Variation wurde in Zusammenhang mit den Aussagen zu einem abwechslungsreichen Speisenangebot vergeben.

Die bisherige Situation wurde folgend von einer Befragten geschildert: „Also hier ist es jetzt einfach wirklich so, dass wir das nicht haben. Weder geschmacklich, noch, dass es mehrere Dinge zur Auswahl gibt, auch nicht nach ein, zwei Wochen. Es ist immer wirklich das Gleiche.“ (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 30). Eine weitere Lehrkraft, die gut mit der Mensasituation vertraut war, führt das Fehlen der notwendigen Variation im Speiseplan auf die sehr niedrige Anzahl an Schüler\*innen zurück, die effektiv die Mensa frequentieren. Laut ihrer Sicht wäre es dem Schulkantinenbetreiber dadurch eben nicht möglich ein sehr abwechslungsreiches und breites Angebot in der Mittagsverpflegung zu bieten (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 30).

Der Wunsch nach täglich ändernden Hauptgerichten ist gegeben, auf längere Sicht wünschen sich die erwachsenen Akteur\*innen einen Speiseplan, der in seiner Auswahl abwechslungsreich und vielfältig ist und nicht mehr, wie es aktuell der Fall ist, vorhersehbar. Eine Mutter gibt an, dass es den Schüler\*innen wichtig ist, dass es eine breite Auswahl und vielfältiges Angebot beim Essen gibt und zieht den Vergleich mit den Angeboten der umliegenden Restaurants und Imbisse. Sie meint: „Also, wie gesagt, die gehen einmal da und mal da, wie sie lustig sind, sage ich jetzt mal. Und das zeigt mir halt wieder, je abwechslungsreicher das Essen ist, umso lieber gehen sie halt da auch hin und essen.“ (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 26).

Die Vorstellungen der befragten Akteur\*innen hinsichtlich des künftigen Speiseplans gehen also dahin, dass dieser sehr variationsreich und vielfältig gestaltet ist. Die Speisepläne sollten vom neuen Schulkantinenbetreiber so gestaltet werden, dass diese nicht vorhersehbar sind und eine Rezeptvielfalt aufweisen.

#### **4.4.1.3.12 Wasser & Getränke**

Grundsätzlich lässt sich durch die Analyse der Interviews feststellen, dass die Wasserkonsumation am Schulstandort zufriedenstellend ist. Die aufgestellten Wasserspender und Wassersprudler werden generell von den Schüler\*innen gut angenommen, Lehrkräfte, Schulleitung und Eltern stimmen überein, dass die Kinder und Jugendlichen sich über die aufgestellten Geräte tagsüber ausreichend mit Flüssigkeit versorgen (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 54, Kapitel 9.9.1, Audiomarke 28, Kapitel 9.7.2, Audiomarke 26).

Zwei Anmerkungen zum Thema Flüssigkeitshaushalt und Getränkekonsum seien an dieser Stelle jedoch noch erwähnt. Eine Lehrkraft bemängelt, dass es leider keine Gläser oder

Trinkgefäße in der Nähe der Wasserspender der Kantine gibt. Die Person formuliert ihr Bedauern wie folgt:

Ich vermisse immer Gläser zum Trinken, vermisse ich immer. Ich nehme schon immer mein Glas mit, aus der Lehrerküche, weil der Sprudler, der Wasserspender steht außerhalb der Mensa. Und ich hole mir da etwas. Ich finde das schön, wenn da Gläser bereitstehen würden, dass man sich das nehmen kann. (Kapitel, 9.8.2, Audiomarke 19)

Der Wunsch nach Gläsern rund um den Wasserspender nahe der Schulkantine wird vom Interviewten noch einmal als nachdrücklicher Wunsch am Schluss des Interviews formuliert. Seiner Ansicht nach würde mehr Wasser konsumiert werden, wenn in der Nähe des Wassersprudlers auch Gläser aufgestellt werden würden (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 81). Ein anderes Anliegen an die künftige Kantine wurde von einer Vertreterin der Elternschaft formuliert. Ihrer Meinung nach wäre es für die Kinder und Jugendlichen in der Schulmensa ansprechend, wenn es die Möglichkeit gäbe Fruchtsaftgetränke gemischt mit Wasser zu konsumieren. Ihr Vorschlag wäre Großpackungen bereit zu stellen, die auf den Speisesaaltischen zur freien Entnahme stehen. Dieser Wunsch wird auch im Sinne der Nachhaltigkeit formuliert, da laut Interviewpartnerin die Möglichkeit bestünde, Produkte der Region zu beziehen (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 38).

Generell was das Thema „Getränke & Wasser“ ein Punkt, der nicht von allen Interviewpartner\*innen angesprochen wurde. Der aktuelle Wasserkonsum dürfte laut Ansicht der Mehrheit der interviewten Erwachsenen zufriedenstellend sein. Auch wird betont, dass die Schüler\*innen am Schulstandort nicht allzu häufig auf gesüßte Getränke im Schulhaus greifen, sondern sich konsequenterweise am schulischen Wasserspendern mit den selbst mitgebrachten Getränkeflaschen versorgen.

Hinsichtlich der Flüssigkeitsaufnahme besteht kein explizites Anliegen an den künftigen Kantinenbetreiber. Die Schule könnte jedoch im Zuge des Umbaus andenken, einen Wasserspender in der Kantine selbst zu integrieren, oder jenen Wasserspender, der der neuen Schulkantine am nächsten liegt, mit Trinkgefäßen auszustatten.

#### **4.4.1.3.13 Portionsgrößen**

Die Kategorie Portionsgrößen umfasst verschiedenste Aussagen mit verschiedensten Betrachtungsweisen auf das Thema.

Einerseits ist es laut Lehrkräften so, dass die Portionen des derzeitigen Schulkantinenbetreibers zu klein ausfallen. Eine Lehrkraft berichtet davon, dass sie von einer als „klein“ deklarierten Ausgabeportion nicht satt wird und sich entsprechend wünschen würde, dass man sich einen Nachschlag bei Bedarf holen könnte (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 27). In diesem Zusammenhang wird ebenso konstatiert, dass auch die Salatportionen viel zu klein ausfallen (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 30). Da diese Aussagen beide von Lehrkräften stammen,

kann davon ausgegangen werden, dass die ausgeteilten Portionsgrößen nicht auf eine Zielgruppe von Erwachsenen angepasst wurden und dahingehend künftig Rücksicht genommen werden muss.

Unter dem Überbegriff Portionsgrößen wurden ebenso Aussagen zu Wünschen künftiger Mittagsmahlzeiten an der Schule kodiert. Unter diesem Gesichtspunkt wird klar, dass es eine klare Forderung nach einer Wahlmöglichkeit nach kleinen und großen Ausgabeportionen gibt. Aus den Erfahrungsberichten mit anderen Schulkantinen berichtet eine Mutter, dass es für sie wichtig wäre, dass ihre Kinder die Wahlfreiheit haben zwischen großen und kleinen Portionen (Kapitel 9.7.2, Audiomarkte 22). Diese Aussage spiegelt sich auch in ihren Aufzeichnungen wider (Kapitel 9.10). Diesem Wunsch schließen sich auch die zwei interviewten Lehrkräfte an (Kapitel 9.8.1, Audiomarkte 36 & Kapitel 9.8.2 Audiomarkte 27).

Auch die Möglichkeit, dass die Schüler\*innen sich die Portionen selbst auf den Tellern portionieren dürften wurde zweimal geäußert. Es wird an dieser Stelle darauf hingewiesen, dass gerade Jungen und Mädchen im Alter zwischen 16 und 18 Jahren unterschiedlich großen Appetit mitbringen. Deshalb wird hier das Anliegen geäußert, dass es eventuell eine Möglichkeit gibt, die Portionsgrößen selbst zu bestimmen oder eine Auswahl nach einem großen und kleinen Menü zu erhalten (Kapitel 9.7.4, Audiomarkte 12). Der Wunsch, sich die Teller selbst anzurichten und somit die Portionsgrößen eigenständig bestimmen zu können, wird an anderer Stelle noch einmal formuliert. Eine Lehrkraft gibt an, dass ein Buffet eine schöne Art wäre mittags in der Schulkantine zu essen. Allerdings formuliert sie im Nachsatz den Zweifel, dass Schüler\*innen noch nicht mit dieser Ausgabeform zurechtkämen.

Also ich finde prinzipiell Buffet attraktiv. [...] Aber ich weiß ehrlich gesagt nicht, ob das in so einer Schule eine gute Idee ist, also ob das halt funktionieren kann. [...] Die Schüler haben vielleicht noch nicht so das Bewusstsein für Essen, und dann fliegt das Essen sonstwo herum, aber nicht mehr auf den Tablett [...] (Kapitel 9.8.1, Audiomarkte 60).

Künftig soll es den Schüler\*innen und Lehrer\*innen an der Schule ermöglicht werden, ihrem Appetit angemessene Portionen zu erhalten. Dieser Wunsch könnte einerseits über die mögliche Auswahl nach kleinen und großen Portionsgrößen realisiert werden und andererseits über die Ausgabeform eines Buffets. Allerdings müsste hier wieder der Aspekt der Lebensmittelverschwendung berücksichtigt werden und eventuell eine Bewusstmachung im Unterricht oder entsprechende Workshops der Schüler\*innen über die Wahl der richtigen Portionsgrößen erfolgen. Auch das Anliegen, angemessene Portionsgrößen für Lehrkräfte zu finden, sei es durch zusätzliches Nachschöpfen oder durch Portionsgrößen für Erwachsene, ist eine Option die mit dem neuen Schulkantinenbetreiber besprochen werden könnte.

#### 4.4.1.4 Umweltschutz & Nachhaltigkeit



Abbildung 15 - Forschungsergebnisse: Umweltschutz & Nachhaltigkeit - Maßnahmen (eigene Darstellung)

Das medial sehr gegenwärtige Themengebiet des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit hält nun auch in den Schullalltag Einzug. Dieser Themenkreis wurde auch intensiv von den Interviewten besprochen und Anliegen, Wünsche und Äußerungen hinsichtlich einer nachhaltigen und umweltfreundlichen Schulkantine diskutiert. Mit dem Umweltschutz und der Nachhaltigkeit vernetzte Themen wie Müllvermeidung, Regionalität und Saisonalität sowie biologisch angebaute Lebensmittel waren den Befragten sehr wichtig. Einen eher nachrangigen Stellenwert bekamen die Umweltschutzthemen: Reduktion des Fleischkonsums und sozial, fairer Handel. Nichtsdestoweniger sollen diese fünf Kernpunkte künftig einen Platz in der Schulverpflegung am Schulstandort finden.

Generell war es den Befragten wichtig, dass dieser Aspekt bei der Akquise des neuen Schulcaterers oder Kantinenbetreiber mit einer Rolle spielen soll. Allerdings wurde auch der Zweifel formuliert, ob die Umsetzbarkeit mancher Vorstellungen in Hinblick auf Nachhaltigkeit aufgrund von wirtschaftlichen Faktoren machbar ist (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 51). Eine Interviewteilnehmerin formuliert die Hilflosigkeit gegenüber der Vorherrschaft der Wirtschaft gegenüber umweltspezifischen Maßnahmen folgendermaßen: „Ich finde schon, dass die Schule da noch ein bisschen mehr darauf hinwirken sollte. Allerdings wenn er [Anm.: der derzeitige Schulkantinenbetreiber] natürlich mit diesem Wirtschaftsargument kommt, dann/ Das ist natürlich ein Totschlagargument [...]“ (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 54). Der Aspekt, dass eine Kantine wirtschaftlich betrieben werden muss, ist für die befragten Teilnehmer grundlegend klar, dennoch erhoffen sie sich umweltrelevante Themen mit in die künftige Kantine integrieren zu können. Im Folgenden sollen nun die Unterkapitel, wie in der vorgehenden Abbildung 15 - Forschungsergebnisse: Umweltschutz & Nachhaltigkeit - Maßnahmen grafisch dargestellt, behandelt werden.

##### 4.4.1.4.1 Müllvermeidung

Eine Problematik, die von vielen Befragten angesprochen wurde, war das Thema der Müllvermeidung und Verzicht auf Einwegplastik in der Schulverpflegung. Befragter Nummer 5 strich hier einmal die aktuelle positive Praxis in der Schulkantine hervor. So werde in der

aktuellen Schulkantine kein Einwegbesteck verwendet und ebenso Plastikteller findet man nicht. Der Verschwendung von Papierservietten wird vorgebeugt, indem man einen entsprechenden Serviettenspender angebracht hat. Es werde hier in der Mensa bereits darauf geachtet, dass Müll vermieden wird (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 45).

Andere Befragte geben jedoch an, dass bereits von Seiten der Schülerschaft Ideen zur Müllvermeidung vorgeschlagen wurden. So berichtet eine Lehrkraft davon, dass sich die Schüler\*innen die Einführung eines Pfandbechersystem wünschenswert erachten. „Das heißt, die Schüler sprechen mich ja auch schon an und sagen: ‚Geht das nicht über Becher? Können wir das nicht mit einem Bechersystem machen, wenn wir uns einen Kaffee holen?‘ Ja? Also das gibt es eine ganze Menge, was jetzt Geschirr und Besteck anbelangt.“ (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 26).

Dies wird auch von der Befragten Nummer 2 in ähnlicher Weise formuliert: „Da gibt es ja mittlerweile auch das *Recup*-System hier in der Region, was/ was man natürlich vielleicht auch mit einführen könnte, das habe ich schon mehrfach gedacht.“ (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 36). Künftig sollten also für den Kaffee zum Mitnehmen auch Becher bereitstehen, die über ein entsprechendes Pfandsystem oder über Mehrwegbecher abgegeben werden, um künftig Plastikbecher einzusparen. Eine Interviewpartnerin gibt auch den Vorschlag, dass es möglich wäre, dass Kinder zukünftig ausgestattet mit Thermobechern von zu Hause, sich mit Kaffee in der Schulkantine versorgen (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 50).

Auch das Themengebiet Verpackungsmüll wurde unter diesem Kode markiert. Den erwachsenen Akteur\*innen ist bewusst, dass dieser Teil des Plastikabfalles einen großen *Impact* auf die Müllmenge hat. So formuliert eine Lehrkraft, dass sie es nicht gutheißt, dass über die konsumierten Süßigkeiten (Schokoriegel und ähnliches) so viel „kleiner“ Verpackungsmüll anfällt (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 36). Hinsichtlich der Frage, ob Schüler\*innen sich den Herausforderungen in Zusammenhang mit der Müllvermeidung bewusst sind, antwortet eine Akteurin: „Das ist ganz unterschiedlich. Also du kannst keine pauschale Aussage treffen. Es gibt schon Schüler die drauf achten [...] viele holen sich im Aldi ihren *Salatcup* und da ist ja auch viel Müll dabei und das wird ja dann hier weggeworfen, also. Der eine so, der andere so.“ (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 53).

Der Verzicht auf Plastik und Wegwerfgeschirr wurde von den Akteur\*innen klar formuliert. Die Kantine sollte mit Geschirr, das gespült werden kann, ausgestattet werden. Weiters sollte vom künftigen Schulkantinenbetreiber auch darauf geachtet werden, dass der Verpackungsmüll reduziert wird. Konkrete Lösungsvorschläge wurden diesbezüglich nicht gegeben.

Die klare Diskrepanz entsteht beim Thema Müllvermeidung mit dem Wunsch nach Speisen zum Mitnehmen. Diese müssten entsprechend verpackt werden sowie entsprechendes Besteck mit verkauft werden, was wiederum zu einer Anhäufung des Verpackungsmülls führt.

Die Option des Take-Away Essens sollte hier noch einmal hinsichtlich des Umweltschutzes reflektiert und überdacht werden.

#### **4.4.1.4.2 Regionalität und Saisonalität**

Im Sinne der Nachhaltigkeit wurde auch nach möglichen Maßnahmen in der künftigen Schulkantine gefragt, die einen positiven Einfluss auf die Umwelt und die Klimaveränderungen haben (Kapitel 9.3, Frage 5). Vor allem das Thema Regionalität wurde von mehreren der Interviewten direkt als positive Maßnahme angesprochen.

Eine Lehrkraft (B5) wies darauf hin, dass es aktuell für ihn nicht ersichtlich ist, woher die Zutaten für die Mittagsmenüs in der bisherigen Schulküche bezogen wurden. In der Antwort hinsichtlich der Nachhaltigkeit wird hier nahegelegt, dass die im Speiseplan enthaltenen Fischfilets vermutlich nicht aus der Region stammen und tiefgefroren angeliefert werden würden. Es wird darauf hingewiesen, dass bezüglich des Nachhaltigkeitsaspektes in Zusammenhang mit der Schulverpflegung hier noch keine Überlegungen angestrengt wurden (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 49).

In den Antworten der befragten Akteur\*innen wurde dann schon eher in Betracht gezogen, dass der Bezug von Lebensmittel aus der Region einen positiven Effekt auf die Umwelt hat. In Interview 3 wird beispielsweise der Wunsch nach Förderung der Regionalität folgendermaßen formuliert: „Also ich denke, das kommt auf denjenigen an, der die Mensa dann betreibt. Woher er sein Gemüse, sein Fleisch oder so bezieht. Aber ich glaube, dass wir in einer Region, in einer so ländlichen Gegend leben, dass wir einfach regionale Produkte kaufen könnten.“ (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 32). Es soll laut Interviewpartnerin künftig dem Mensabetreiber überlassen werden, wie er seine Küche betreibt und welche Produkte er verwendet. Allerdings wäre der Produktbezug aus der Region wünschenswert.

In ähnlicher Weise formuliert es auch Interviewpartnerin 4, als Vertreterin für die Meinung der Elternschaft, wird hier der Wunsch nach regionalem Obst und Gemüse in der Schulkantine kundgetan (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 40-42).

Auch seitens der Schulleitung wird in Zusammenhang mit der Nachhaltigkeit postuliert, dass biologisch angebaute und regionale Lebensmittel förderlich für den Umweltschutz und die Kantinennutzer\*innen wären. Doch im Nachsatz wird hier noch ausdrücklich darauf hingewiesen, dass der Wunsch nach diesen Qualitäten bei den Grundprodukten vermutlich mit der Erhöhung des Abgabepreises in der Schulmensa verbunden sein könnte (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 51). Von der Schulleitung wird hier klar artikuliert, dass es sehr vorteilhaft (für Umwelt und Mensch) wäre, wenn die Produkte regional bezogen und biologisch angebaut wären, allerdings weist sie darauf hin, dass die Schulkantine ein Ort bleiben soll, in der alle Kinder und Jugendlichen egal welches Ursprungsmilieus, grundsätzlich die Möglichkeit haben sollten, ein günstiges und gesundes Mittagsmenü zu erstehen.

Aus den Interviews geht ebenso hervor, dass die befragten Vertreterinnen der Elternschaft eher den regionalen Bezug von Lebensmitteln bevorzugen würden (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 32 & Kapitel 9.7.3, Audiomarke 44) während hingegen eine Lehrkraft formuliert, dass Bio-Lebensmitteln für sie einen höheren Stellenwert hätten (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 38) und eine interviewte Schulleitung generell fair gehandelte und regionale Bio-Lebensmittel als erstrebenswert erachtet (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 51). Der Nachhaltigkeitsaspekt der Saisonalität wurde nur einmal in einem Interview gestreift. Eine Interviewpartnerin gibt an, dass der Produktbezug aus der Region verbunden mit saisonal gewachsenem Obst (als Beispiel wurden Erdbeeren genannt) auch einen positiven Einfluss auf die Produktqualität hat, weil diese erntereif gepflückt und angeboten werden und somit eine bessere Qualität aufweisen. Ebenso wird hier darauf verwiesen, dass der Bezug von saisonalen und regionalen Produkten lange Transportwege verhindert und somit eine wirksame Maßnahme hinsichtlich des Klima- und Umweltschutzes wäre (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 32).

Der Aspekt, dass regionale und saisonale Produkte teurer wären als konventionell bezogene, wird von der Mutter negiert, da eine gewisse Regularität in der Abnahme den produzierenden Bauern auch die Möglichkeit gibt, größere Losgrößen von Lebensmitteln günstiger abzugeben (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 32).

Im Sinne der Nachhaltigkeit sollte künftig darauf geachtet werden, dass der Caterer oder Schulkantinenbetreiber seine Produkte aus der Region bezieht, um einerseits die Region zu stärken und ein Zeichen im Sinne des Umweltschutzes zu setzen. Auch der saisonale Bezug und die Integrierung von saisonalen Produkten in den Speiseplan werden als erstrebenswert gesehen. Allerdings nur unter der Prämisse, dass dies wirtschaftlich für den künftigen Gemeinschaftsverpfleger vertretbar ist und die Abgabepreise nicht eklatant erhöht werden.

#### **4.4.1.4.3 Biologische angebaute Lebensmittel**

Grundsätzlich wurden biologisch produzierte Lebensmittel positiv von den Befragten eingestuft, jedoch war der dezidierte Wunsch nach biozertifizierten Produkten nicht bzw. nur unterrepräsentiert vertreten. In Interview 1 wurde direkt darauf verwiesen, dass der Zusammenhang zwischen biologischen Anbau und Produktion im Lebensmittelsektor direkt mit dem Nachhaltigkeitsaspekt zusammenhängt (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 26). Ebenso wurde der Konnex zwischen Bio-Lebensmitteln und höheren Preisen hergestellt. In Interview 2 legt die Befragte nahe, dass diese Qualität der ursprünglichen Speisen stark mit der Zahlungsbereitschaft der Eltern zusammenhängen wird. Sind diese künftig bereit etwas mehr zu zahlen, könnte hier Bioqualität in der Schulkantine eingeführt werden. „Wieviel dann auch die Eltern dann mehr bereit sind zu zahlen, wenn man sagt: Das ist jetzt halt bio.“ (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 36).

Hinsichtlich dem Bioanspruch wurde von Eltern, der Schulleitung und den Lehrkräften keine klare Richtung vorgegeben. Lediglich eine Interviewpartnerin (B2) äußerte sich mäßig positiv gefragt nach einer Erhöhung des Bioanteils in der Schulverpflegung (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 36). Hingegen wurde klar festgehalten, dass der Bezug von Bioqualität nicht zulasten von Abgabepreisen der Mittagessen am Schulstandort gehen sollte. Generell ist zu sagen, dass der regionale und saisonale Bezug von Lebensmitteln für die Schulverpflegung einen höheren Stellenwert einnimmt, als der Kauf von Bio-Lebensmitteln.

#### **4.4.1.4.4 Fleischverzicht**

Das Thema Fleischverzicht und die Einschränkung des Konsums von tierischen Lebensmitteln war ein Thema, das in den Nachhaltigkeitsaspekt mitintegriert wurde. Die Vorannahme der Forschungstreibenden, dass Fleischverzicht hinsichtlich des Nachhaltigkeitsgedanken einen großen Stellenwert in der Schulverpflegung spielen wird, konnte sich durch das vorliegende Datenmaterial nicht bestätigen.

Die zwei befragten Elternteile (B3 und B4) meldeten, dass der Verzicht auf Fleisch durchaus eine Möglichkeit wäre, künftig Ressourcen und das Klima zu schonen. Jedoch wurde in den jeweiligen Aussagen angezweifelt, ob gerade männliche Jugendliche freiwillig darauf verzichten würden (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 34, Kapitel 9.7.3, Audiomarke 46).

Als Lösungsansatz wurde ein abwechslungsreicher und durchdachter Speiseplan aufgezeigt, der eine große Auswahl an verschiedenen Produkten aufweist, der es den Kindern und Jugendlichen ermöglicht eine gewisse Wahlfreiheit im Angebot und daher auch mehrere vegetarische Optionen zu erhalten (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 10).

Andrerseits wird der Fleischverzicht auch mit einem Lernprozess in Verbindung gebracht. Wenn gewisse Produkte nicht (mehr) vorhanden sind, müssten die Schüler\*innen als Konsequenz nun einmal auf das zurückgreifen was vorhanden ist und so auch neue Speisen testen (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 46).

Generell war das Thema Fleischverzicht keine Thematik, die grundsätzlich mit dem Umwelt- und Klimaschutz und der Schulkantine in Verbindung gebracht wurde. Auch der komplette Verzicht von fleischhaltigen Produkten an bestimmten Wochentagen in der Kantine wurde angezweifelt, da gerade männliche Jugendliche nicht freiwillig auf Fleisch verzichten würden. Dies steht aber wiederum im Widerspruch zu den Forderungen nach der Verbreiterung des vegetarisch/veganen Speisenangebots, das ein fixer Bestandteil der Schulverpflegung werden soll (Kapitel 4.4.1.3.3& Kapitel 4.4.1.3.4).

Der Verzicht von Fleisch in der Schulkantine oder die Einführung von rein vegetarischen Speisenangeboten an bestimmten Wochentagen spielte für die befragten im Zusammenhang mit Klima- und Umweltschutz keine Rolle. Der künftige Kantinenbetreiber kann durchaus

täglich Fleisch im Speiseplan aufnehmen, unter der Prämisse, dass es ein fix eingerichtetes, vegetarisches Gericht gibt.

#### **4.4.1.4.5 Fairer Handel**

Grundsätzlich wurde auch die soziale Dimension des Nachhaltigkeitsaspektes gestreift. Fair gehandelte Lebensmittel sind im Sinne der Nachhaltigkeit ebenso eine Möglichkeit um Umwelt- und Klimaschutz weiterhin zu forcieren. Durch die Aussage der Schulleiterin wird klar, dass der erstrebenswerte Standard für Lebensmittel in der Schulverpflegung folgendermaßen definiert werden könnte: „Ich fände es super wenn es hundert prozentig hier aus der Region käme, nur biologisch angebaut und äh fair gehandelt und alles [...]“ (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 51). Generell wäre es zwar erstrebenswert, wenn sozial fair gehandelte Lebensmittel Einzug in den Schulalltag finden, jedoch wird dies wiederum mit dem erhöhten Kostenfaktor in Frage gestellt (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 51).

Fair gehandelte Produkte könnten eine Möglichkeit sein, Umweltschutz am Schulstandort zu forcieren, jedoch bildet dieser Aspekt kein dezidiertes Anliegen an das neue Verpflegungsunternehmen.

#### **4.4.1.4.6 Lebensmittelverschwendung**

Hinsichtlich der Nachhaltigkeitsthematik wurde noch ein weiteres Feld angeführt. Die erwachsenen Akteur\*innen sehen auch Lebensmittelverschwendung als Problematik in der Schulkantine. In Interview 4 wird dies so formuliert: „Wäre ja auch schade, dass man dann den Rest wegwirft in der heutigen Zeit.“ (Kapitel 9.7.4, Audiomarke 14). Dieser Aspekt kann mitunter auch als eine Ressourcenverschwendung angesehen werden und somit in die Kategorie der Nachhaltigkeit & Umweltschutz eingereiht werden.

Entsprechend dieser Problematik wurden auch Lösungsansätze von den Befragten angeboten. In Zusammenhang mit den Portionsgrößen sollte künftig darauf geachtet werden, dass diese auf die Anforderungen der Nutzer\*innen der Schulkantine angepasst werden und andererseits die Schüler\*innen und Lehrer\*innen selbst die Möglichkeit erhalten, Portionsgrößen [Anm.: große und kleine Menüs] nach individueller Verfassung zu wählen (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 36).

Lebensmittelverschwendung sollte im Sinne der Ressourcenschonung, aber auch der Wirtschaftlichkeit der Kantine vorgebeugt werden. Die Mensanutzer\*innen sollten je nach individuelle Tagesverfassungen kurzfristig die Möglichkeit erhalten, sich kleinere oder größere Mahlzeiten zusammenstellen zu lassen.

#### **4.4.1.5 Wirtschaftliche Aspekte und Preisvorstellungen**

Auch hinsichtlich der Wirtschaftlichkeit findet man Äußerungen im Datenmaterial. Einerseits zielte die, im Leitfaden eingefügte Frage 3 (Kapitel 9.3) in den Interviews auf diesen Aspekt der Schulverpflegung ab. Andererseits nahm auch die wirtschaftliche Dimension bei den erwachsenen Akteur\*innen einen gewissen Stellenwert in der Befragung ein. Vor allem die befragten Schulleiterinnen äußerten sich ausführlicher zum Thema der wirtschaftlichen Ausrichtung einer Schulkantine. Von Seiten der Lehrkräfte und der Elternschaft wurden die Thematiken der preislichen Vorstellungen und das Bezahlssystem näher besprochen.

Nicht in Frage gestellt wurde, dass Schulkantinenbetreiber oder Caterer gewinnorientiert wirtschaften müssen und somit über die Kostendeckung hinaus agieren sollten. Die Interviewte 2 stellt beispielsweise einen Zusammenhang zwischen der Gewinnorientierung und dem Speisenangebot dar. Sie legt nahe, dass der bisherige Schulkantinenbetreiber ein gewisses Angebot an Speisen im Sortiment haben muss, das den Geschmack der Kinder trifft und nicht zwingend unter eine gesundheitsförderliche Wirkung einzuordnen ist, um einen gewissen Tagesmindestumsatz zu generieren (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 54).

Schulkantinenbetreiber müssen über die Kostendeckung hinaus agieren, es sollte ihnen daher ermöglicht werden einen entsprechenden Umsatz zu erzielen, der ihnen erlaubt einen kleinen Gewinn zu erwirtschaften.

##### **4.4.1.5.1 Wirtschaftlichkeit der Schulmensa**

Von beiden befragten Schulleiterin wurde in ähnlicher Weise formuliert, dass die Schulkantine ein nicht sehr lukratives Feld für Gemeinschaftsverpfleger, seien es nun Zulieferer oder Caterer, ist.

Die Schulkantine könne meist nicht rentabel geführt werden und daher könnte es zu einer relativ geringen Interessentenaufkommen bei der Ausschreibung zur Bewirtschaftung der neu gestalteten Schulkantine kommen (Kapitel 9.9.1 Audiomarke 20, Kapitel 9.9.2, Audiomarke 29). Die Vertreterin der Schulleitungs-Seite in Interview 1 formuliert dies wie folgt: „Also das Problem ist, dass man überhaupt einen Caterer bekommt. So! Also da muss man erstmal schauen.“ (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 20). Dies wurde auch in dieser Weise vom Schulträger an die Schulleitung weiter kommuniziert (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 33).

Ebenso wurde von einer Schulleiterin versucht sich in die Lage des künftigen Caterers hineinzusetzen. Es wurde argumentiert, dass die höchsten Aufwände für ein solches Unternehmen nicht der Wareneinsatz für Lebensmittel und Speiseproduktion sind, sondern vor allem die Verwaltungskosten und Lohnkosten für entsprechendes Personal (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 36).

Indes wurden aber auch konkrete Lösungsansätze betreffend die wirtschaftliche Problematik von Schulleitungsseite angeboten. Zum einen geht aus Interview 1 hervor, dass vermutlich ein

Zusammenschluss mit anderen Schulstandorten möglich und sinnvoll wäre, um eine gewisse Mindestanzahl von Essensabnehmern garantieren zu können und somit die Attraktivität des Schulstandortes für einen künftigen Schulcaterer zu steigern (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 22). Zum anderen wird von der Schulleitung in Interview 6 positiv bekräftigt, dass eine Steigerung der Attraktivität des Schulstandortes, durch die Schulmensa im Sinne eines *Best-Practice* Beispiels, mit dazu beitragen könnte, die Schulkantine attraktiver zu machen und mehr Kinder und Jugendliche für das Mittagessen in der Schulmensa zu gewinnen (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 36-37).

#### 4.4.1.5.2 Preisvorstellungen



Abbildung 16 - Forschungsergebnisse: Preisvorstellungen für das künftige Mittagessen (eigene Darstellung)

Auf Seiten der Lehrkräfte und der Elternschaft, wurde bei den finanziellen Aspekten auf die persönlichen Preisvorstellungen hinsichtlich eines Mittagsmenüs näher eingegangen. Dies geht aus der Fragestellung im Leitfaden (Kapitel 9.3, Frage 3) hervor. Die gewünschten beziehungsweise die geschätzten Preisspannen liegen hier insgesamt (Schätzungen der Lehrkräfte und die Vorstellungen der befragten Eltern) zwischen 3,80 Euro bis 6 Euro für ein Menü, bestehend aus Vor- und Hauptspeise, sowie einem Dessert mit Getränk.

Die befragten Vertreterinnen der Elternschaft wären bereit künftig zwischen 3,50 Euro (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 30) und maximal 5 Euro (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 24) für ein solches Menü auszugeben. Wobei sich beide Elternvertreterinnen auch einen möglichen Preis von je 4 Euro pro Menü geäußert haben. Der Preis von 4 Euro pro Menü kann also als Konsens seitens der befragten Elternvertreterinnen (B3 und B4) für ein Mittagsmenü angesehen werden.

Bei den befragten Lehrkräften differierte die genannte Zahl über die Preisvorstellungen mehr. Während die befragte Lehrkraft aus Interview 2 bereit wäre künftig zwischen 5 Euro und 6 Euro für ein Mittagmenü auszugeben (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 24), wünscht sich die Lehrkraft in Interview 5, dass sich die Menüpreise nicht ändern. Für ein Menü bestehend aus Vorspeise sowie Hauptspeise mit Getränk und Dessert sollen in der neuen Kantine nur maximal 3,80 Euro berechnet werden (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 33).

Geäußert wurde auch das Anliegen nach einer finanziellen Unterstützung für das Schulessen am Schulstandort. Eine Interviewteilnehmerin (B3) zieht den Vergleich mit einem anderen Schulstandort der Region, in der eine gemeinnützige Stiftung einen Teil des Aufwandes für das Essen beisteuert:

Und, dann hätte man quasi sowas wie einen Schülerrabatt und ich finde das könnte man eigentlich jedem Schüler gewähren, dass man einfach sagt, das wird gesponsert. Die ((Name der Stadt)) hat die ((Name der Stiftung)). Aber vielleicht findet man für ((Standort der Schule)) auch etwas, dass es einfach und wenn es nur manchmal 20 oder 50 Cent günstiger ist, sind aber 20 oder 50 Cent. (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 12)

Der Wunsch, das Schulessen für die Schüler\*innen so günstig wie möglich anzubieten, besteht. Angezweifelt wurde jedoch das Bewusstsein der Schüler\*innen für die Preiskalkulation, da der finanzielle Aufwand eigentlich von den Eltern getragen wird, so Interview mit B4 (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 12).

Diese Annahme entkräftet jedoch die Aussage einer anderen Interviewten, die darauf verweist, dass vor allem Jugendliche künftig häufiger die Mensa nutzen würden, wenn das Angebot entsprechend auf diese Zielgruppe abgestimmt ist und vor allem die Preise deren Portemonnaie entsprechen: „Aber ich denke, wenn das preislich mithält und dass denen das schmeckt und die satt sind, ich glaube dann könnten wir das hier auch hinbekommen.“ (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 14).

Infrage gestellt wird beim wirtschaftlichen Aspekt in Zusammenhang mit den Abgabepreisen des Schulessen auch, ob bei einem sehr günstigen Preis nicht die Qualität der zubereiteten Speisen leidet. Laut Aussage der Schulleitung soll die Schulkantine den Spagat zwischen günstigen und qualitativ hochwertigen Mahlzeiten schaffen (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 51).

Das Mensaessen soll künftig erschwinglich für alle Schüler\*innen und Lehrkräfte sein. Preise zwischen 3,80 Euro und 6 Euro wären Lehrkräfte bereit dafür auszugeben. Die befragten Elternteile könnten sich vorstellen einen Preis von 4 Euro für ein Mittagessen an der Schule zu berappen. Die mögliche Bereitstellung einer Förderung für das Mittagessen an der Schule wäre ebenso im Sinne der Elternschaft. Jedoch sollte darauf geachtet werden, dass die Speisenqualität künftig nicht unter den Preiskalkulationen in der Schulmensa leidet.

#### 4.4.1.5.3 Bezahlungssystem

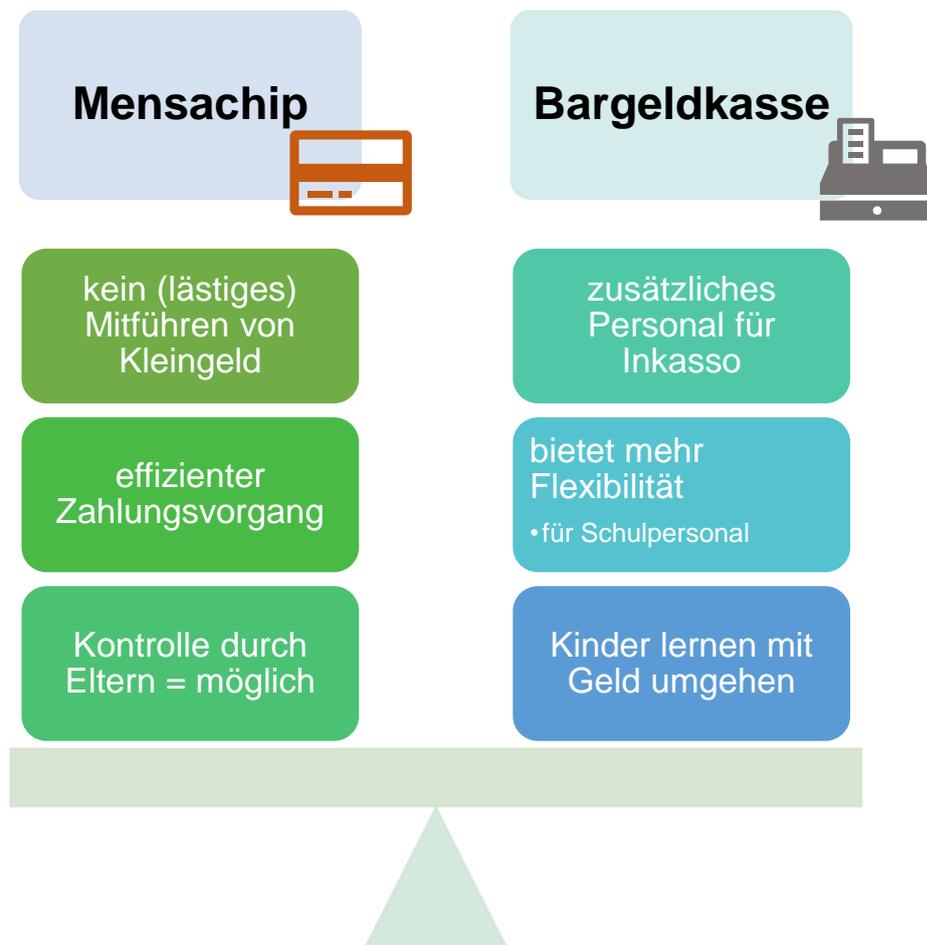


Abbildung 17 - Forschungsergebnisse: Bezahlungssystem: Mensachip vs. Bargeldkasse (eigene Darstellung)

Grundsätzlich wurde die Thematik des Bezahlungssystems proaktiv von den Interviewten angesprochen, da diese Fragestellung nicht in den vorgefertigten Leitfaden zur Interviewdurchführung Erwähnung fand. Aufschlussreich ist daher, dass sich die Hälfte der Befragten wertend zu den Bezahlungssystemen, wie Bargeldkassen und Chip-/Karten-Abrechnungssysteme, äußerten.

Am Schulstandort wurde vom Kantinenbetreiber ein Chipsystem zur Bezahlung eingeführt, dass in der Anfangsphase ein paar Schwierigkeiten bereitete. So wurden mehrfach (nicht) konsumierte Speisen fehl- oder mehrfach vom Konto der Besitzer\*innen abgebucht. Diese technischen Probleme konnten aber indes behoben werden (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 52). Von Seiten der Schulleitung wird dieser Mensachip eher als unpraktisch erachtet.

Aus Sicht der Lehrer und der Schulleitung, ist das keine gute Lösung. Weil wir oft gar nicht absehen können. Man muss es ja bis spätestens morgens um zehn anmelden ähm und wir ja teilweise gar nicht absehen können ob wir überhaupt mittags in der Mittagspause Zeit haben zum Essen zu gehen. Also so geht es mir persönlich. Und aber das ist jetzt aber wirklich nicht so wichtig für die Mensa, aber für mich persönlich wäre es wichtig, dass ich persönlich spontan um eins sagen kann, ich gehe jetzt noch schnell in die Mensa etwas Essen. (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 43).

Da die Einführung des Chipsystems es erforderlich machte, dass das Essen tags zuvor vorbestellt wird, ist es jenen Akteur\*innen, die aufgrund von unvorhersehbaren Tagesabläufen nicht wissen, wann sie eine Mahlzeit einnehmen können, nicht mehr möglich in der Schulkantine Mittagsspeisen zu erstehen. Der Wunsch nach mehr Flexibilität für Lehrkräfte und schulisches Personal wird geäußert und als Lösungsvorschlag wird die Wiedereinführung einer Bargeldkasse angebracht (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 45)

In Interview 3 wird ähnlich Negatives über den Mensachip berichtet. Diese Vertreterin der Elternseite plädierte jedoch nicht aufgrund der fehlenden Flexibilität für die Wiedereinführung einer Bargeldkasse in der Schulkantine, sondern aufgrund des fehlenden Umgangs mit Bargeld auf Seiten der Kinder und Jugendlichen. Mit einer Karten- oder Chipzahlung verlor die Schüler\*innen den Überblick über ihre finanziellen Ausgaben. Bargeld hingegen erlaube es ihnen noch den Überblick über ihre Finanzen zu behalten (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 52). In diesem Zusammenhang wird jedoch darauf verwiesen, dass für eine entsprechende bargeldliche Abwicklung in der Schulmensa auch entsprechendes Personal zur Verfügung gestellt werden müsse. Da es bei der Ausgabe dann aufgrund von effizienter Abwicklung so gestaltet sein müsse, dass eine Person für den Kassivorgang verantwortlich ist (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 52). Die Wiedereinführung einer Bargeldkasse in der Schulkantine wäre einerseits positiv hinsichtlich der Flexibilität und eines Lerneffekt, andererseits auch wieder mit erhöhten Personalkosten verbunden.

Eher positiv äußerte sich eine Lehrkraft (B5) zum Schulmensachip und dem bargeldlosen Zahlungsvorgang. Laut Aussage der Lehrkraft, ermögliche ein solches System den Eltern eine bessere Kontrolle über ihre Kinder. Sie könnten zum einen die Ausgaben im Überblick behalten und andererseits auch über die konsumierten Speisen Informationen über das Chipsystem erhalten (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 61). Auf das Thema Kontrolle soll zu einem späteren Zeitpunkt, im Kapitel 4.4.1.7 *Kontrolle*, eingegangen werden. Des Weiteren wird von eben jener Lehrkraft auch argumentiert, dass das bargeldlose Bezahlssystem komfortabler ist, da nicht mehr mit Kleingeld hantiert werden muss (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 23). Was hier mit einer Zeitersparnis an der Kasse konnotiert wird.

Wünschenswert wäre für die neue Schulkantine also ein paralleles System von bargeldlosem Bezahlen über Chip- oder Kartensystem für die Abwicklung des Großteils der Bezahlungen in der Schulkantine in Kombination mit einer Bargeldkasse für jene, die sich nur kurzfristig mit Proviant in der Mensa versorgen wollen.

#### 4.4.1.6 Mitbestimmung



Abbildung 18 - Forschungsergebnisse: Mitbestimmung (eigene Darstellung)

Die Kategorie der Mitbestimmung ist deduktiv durch die Interviewfrage 2 im Interviewleitfaden erwachsen (Kapitel 9.3). Alle der befragten Akteur\*innen gingen eingehend auf die Fragestellung ein, inwieweit künftig für Mitbestimmung seitens der Schüler\*innen bei der Schulverpflegung gesorgt werden kann. Aus den Antworten gehen aussagekräftige Informationen hervor, die im Folgenden zusammenfassend festgehalten werden sollen.

Generell ist eine Einführung einer gewissen Feedbackkultur zur Schulverpflegung am Schulstandort erwünscht. So wird es unter anderem in Interview 2 ausgedrückt: „Ich würde eine/ auch so ein Feedback/ eine Feedback-Kultur einzuführen [...] Also sind alles tolle Ideen, man muss sie halt umsetzen.“ (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 76). Angezweifelt wird nur, dass eine solche Rückmeldung von Schüler\*innen auch von personalen Kräften betreut werden müsse.

Ebenso gehen beide befragten Schulleiterinnen von einer ähnlichen Annahme aus: Die Wünsche der Eltern unterscheiden sich grundlegend von den Forderungen und Anliegen ihrer Kinder (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 31 & Kapitel 9.9.1, Audiomarke 50). Hinsichtlich der Qualität der Speisen drückt es die Interviewte in Interview 1 beispielsweise folglich aus: „Weil für Eltern muss es immer biologisch und gesund sein, das wird eine Kostenfrage. Und ich glaube, dass Schüler da gerade in der Unter- und Mittelstufe nicht so sehr viel Wert darauf legen.“ (Kapitel

9.9.1, Audiomarke 16). Die Schulleitung geht also davon aus, dass auch hier zwei verschiedene Meinungen vorherrschen, die wenig oder nicht miteinander vereinbar sind.

Betreffend künftige Maßnahmen zur Mitbestimmung der schulischen Akteur\*innen, steht die Schulleiterin in Interview 1, dem Anliegen der Mitbestimmung der Schüler\*innen eher skeptisch gegenüber, da dies wieder mehr Verwaltungsaufwand für das Cateringunternehmen bedeuten würde (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 18).

Auch wird dies von Elternseite ähnlich kritisch bewertet. Eine befragte Vertreterin der Elternseite sieht eine laufende Einmischung in die Speiseplanung als keine sinnvolle Maßnahme an, da der neue über Caterer das entsprechende *Know-How* verfügen dürfte und sich der Ablauf durch das Einbinden des Schüler\*innen Feedbacks verkomplizieren könnte (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 16). Im Gegenzug dazu argumentiert die Schulleitung in Interview 6, dass es ihr ein persönliches Anliegen sei, dass der neue Schulkantinenbetreiber auf die Wünsche und Rückmeldungen der Schüler\*innen laufend eingehen kann (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 17 & 31). Dieser Ansicht schließt sich auch eine befragte Mutter an. Diese argumentiert, dass der Einbezug der Schüler\*innen in die Speisenauswahl eine höhere Zufriedenheit mit dem Schulverpflegungsangebot mit sich bringen könne. Sie argumentiert, dass die beteiligten Jugendlichen und Kinder auch eine gewisse Verpflichtung verspüren werden, am Essen in der Kantine teilzunehmen. Als mögliche Maßnahme wird ein Essensbeirat genannt. Der aber nur in Zusammenarbeit mit einer Lehrkraft gelinge könne (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 16-18). Als

Auch die Lehrkräfte sind hinsichtlich der Mitbestimmung in der Schulkantine zweigeteilter Meinung. In Interview 2 wird angemerkt, dass es wichtig sei, auf die Wünsche der Schüler\*innen laufend einzugehen und dass eine „phasenweise“ integrierte „Rückmeldung“ der Kantinennutzer\*innen eine Maßnahme wäre, um für mehr aktive Mitbestimmung in der Schulverpflegung zu sorgen. Jedoch wird auch hier der bürokratische Aufwand kritisch betrachtet, da ein solches Rückmeldesystem auch wieder von Lehrkräften oder Personal des Caterers betreut werden müsse. Als eine einfache, technische Lösung wurden hier Touchpads genannte, über die die Schüler\*innen beim Verlassen des Speisesaals diverse Rückmeldungen zum Schulessen geben könnten (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 20).

Die befragte Lehrkraft in Interview 5 steht einer schulischen Mitbestimmung beim Schulessen eher skeptisch gegenüber. Maßnahmen wie Wunschboxen werden laut ihm, nur genutzt um negative Rückmeldungen zu geben. „Ja, also ich finde, wenn dann müsste man das nicht über so eine Box machen, ja (lacht). Schwierig, ich will das jetzt nicht irgendwie runter spielen, aber ähm wenn man so eine Box hat kommt viel Negatives nur rein.“ (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 29).

Die Thematik der Mit- und Selbstbestimmung in der Schulverpflegung ist ein uneindeutiges Themenfeld. Von den befragten Akteur\*innen, sehen die Hälfte der Befragten, die

Mitbestimmung als sinnvolles Instrument an, welches in der künftigen Schulverpflegungssituation Einzug finden soll. Auf der anderen Seite stehen eben jene Befragte, die eine Mitbestimmung seitens der Schülerschaft mit einem höheren personellen Aufwand verbunden sehen oder als nicht zielführende Maßnahme betrachten. Hier besteht weiterer schulinterner Klärungsbedarf.

#### 4.4.1.7 Kontrolle

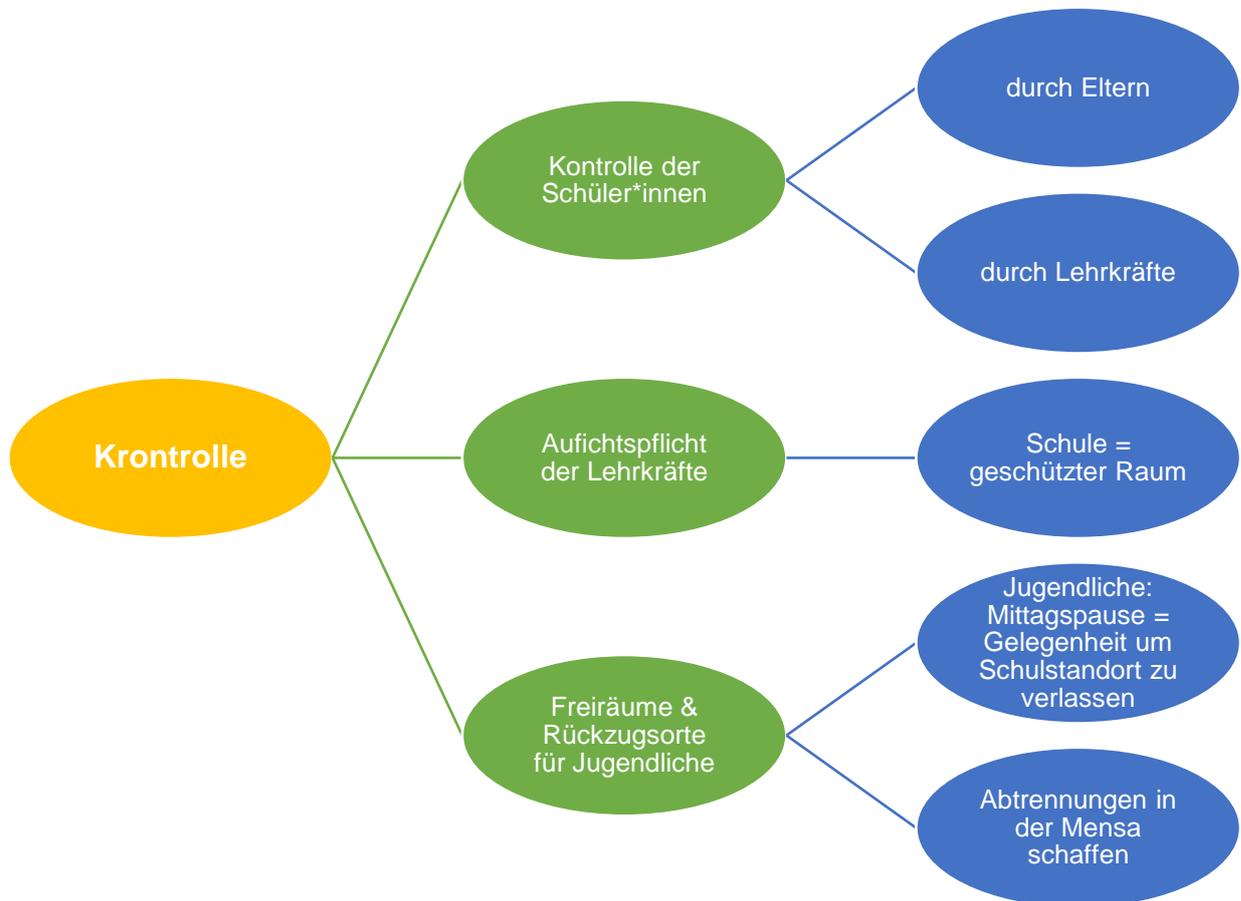


Abbildung 19 - Forschungsergebnisse: Kontrolle in der Schule (eigene Darstellung)

Ein Themenkreis der sich aus den vorliegenden Interviewmaterial induktiv erschlossen hat, ist das Thema der Kontrolle und Aufsicht der Schüler\*innen. Schulessen und Schulverpflegung wird von den befragten, erwachsenen Akteur\*innen in Zusammenhang mit Kontrolle und Überwachung der Kinder und Jugendlichen gebracht. Genau hier liegt ein Widerspruchsfeld vor. Einerseits wird argumentiert, dass die Schule ein geschützter Raum ist und die Schüler\*innen überwacht und kontrolliert werden müssen. Andererseits möchte man künftig den Jugendlichen mehr Freiräume in Zusammenhang mit der Schulverpflegung einräumen.

Die Dimension der Kontrolle und Überwachung der Schüler\*innen im Schulalltag ist zum einen stark geprägt von den Lehrkräften. In den unteren Jahrgangsstufen ist es den Kindern noch nicht erlaubt, das Schulgebäude während der Mittagspause zu verlassen (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 28). Diese Schüler\*innen sind dazu angehalten sich entweder selbst mit

Verpflegung über den Schultag zu versorgen oder die entsprechenden Speisen am Schulstandort zu erstehen.

Schüler\*innen stehen auch während ihrer Pause, unter der Aufsicht der Lehrkräfte, sowie eben auch der Schulkantine. Die Aussage einer Schulleitung, die Schulkantine als einen ansprechenden Ort für Jugendliche zu gestalten, wird mit einer Warnung versehen. Sie mahnt, dass die räumliche Gestaltung nicht die Aufsichtspflicht der Lehrkräfte behindern oder erschweren dürfe „Es ist immer so ein bisschen eine Gradwanderung; die Aufsichtspflicht ist auch da. Das heißt auch wir müssen schon noch sehen können, [...].“ (Kapitel 9.7.2, Audiomarkte 15).

Weiters ist aber auch die Kontrolle durch die Eltern angesprochen worden. Vor allem über den Mensachip könne von Elternseite aus kontrolliert werden, was die Schüler\*innen tagsüber konsumieren. (Kapitel 9.9.2, Audiomarkte 43 & Kapitel 9.8.2, Audiomarkte 61).

Die Institution der Schule wird von einer Interviewpartnerin B6 als geschützter Raum für junge Menschen beschrieben. Auf die Frage hin, ob die Schulkantine auch für externe Personengruppen geöffnet werden könne um einen wirtschaftlichen Vorteil durch höhere Essenszahlen für den Caterer zu schaffen, wird von einer Schulleiterin klar argumentiert, dass die Schule ein geschützter Raum ist und sich externe Personen aus Sicherheitsgründen nicht am Schulstandort aufhalten dürfen (Kapitel 9.9.2, Audiomarkte 35).

Diese Kontrollbestrebungen der befragten Akteur\*innen stehen wiederum im Widerspruch mit den Wünschen, gerade den Jugendlichen in Zusammenhang mit der Schulverpflegung mehr Freiräume einzuräumen. Wie in Kapitel 4.4.1.2 bereits erwähnt, sollen vor allem Räume für Jugendliche in der Mensa geschaffen werden. Die neue Mensa soll eventuell Nischen und Rückzugsorte beinhalten. Eben räumliche Konzepte, bei denen es den jungen Menschen möglich ist, sich örtlich von den jüngeren Schüler\*innen abzugrenzen. Andererseits erkennen die Eltern und Lehrkräfte auch an, dass die Autonomiebestrebungen der Jugendlichen vor allem durch das Verlassen des Schulgebäudes während der Mittagspause gekennzeichnet sind. Eine Lehrkraft drückt dies wie folgt aus: „Man will einfach raus aus der Schule. Ja man will dann nicht auch noch in der Mensa essen. Deswegen gehen viele nicht.“ (Kapitel 9.8.2, Audiomarkte 39). Die Erwachsenen erkennen sie Freiheitsbestrebungen der älteren Schüler\*innen an. Sie verweisen auf gewisse räumliche Freiräume die in der neuen Mensa geboten werden sollen, andererseits bleibt der persönliche Wunsch nach Kontrolle noch klar auf Seiten der erwachsenen Akteur\*innen bestehen. Die Schulkantine soll ein Ort werden, der diese zwei Bestrebungen miteinander vereinbar macht.

#### 4.4.1.8 Caterer und Verpflegungssysteme

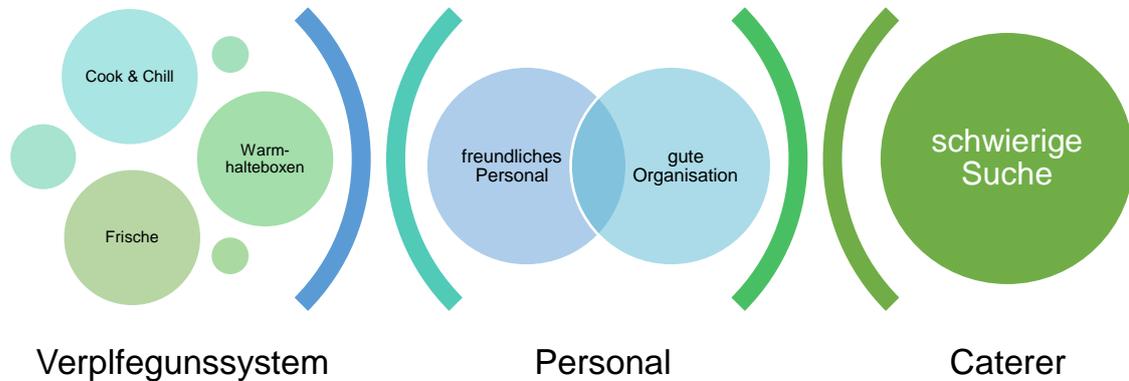


Abbildung 20 - Forschungsergebnisse: Caterer (eigene Darstellung)

Wie bereits angeführt, wurde Seitens des Schulträgers gegenüber der Schulleitung bereits formuliert, dass sich die Suche nach einem passenden Verpflegungsdienstleister, für den untersuchten Schulstandort eher als schwierig erweisen wird. Laut Aussage der Schulleitung in Interview 1, sind die 200 bis 250 täglich ausgegebenen Mahlzeiten gerade für große Cateringfirmen weniger attraktiv (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 22).

Ein Anliegen in Zusammenhang mit dem künftigen Betreiber liegt laut B6 darin, dass das Personal entsprechende Umgangsformen besitzt und bereits Erfahrungen mit einer Zielgruppe, bestehend aus Kindern und Jugendlichen, besitzt. Eine Schulleiterin formuliert diesen Wunsch so:

Das ist schon immer auch wichtig, dass die Leute auch nett und höflich sind. Die Schüler müssen es auch sein, das ist klar. Aber trotzdem, man muss sich da wohl fühlen und ähm und deswegen ist es auch wichtig, dass das Personal auch mit den Jugendlichen umzugehen weiß. (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 71)

In Zusammenhang mit dem künftigen Ausgabepersonal ist es den Befragten ebenso wichtig gewesen hervorzuheben, dass das Personal künftig gut organisiert ist und dass der Mensabetreiber die potentiell auftretenden personellen beziehungsweise organisatorischen Engpässe bei der Ausgabe der Schulessen erkennt und ihnen entgegensteuert (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 52). Leider kam es bisher häufig vor, dass sich vor der Essensausgabe an der Bedientheke, lange Schlangen bildeten. Eine Interviewpartnerin merkte an, dass den Mensanutzer\*innen durch das Anstehen an der Ausgabe effektiv Zeit zum Essen fehlte (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 66). Diese Situationen sollten künftig durch ausreichend und besser organisiertes Personal vermieden werden. Der Faktor der Organisation hängt

wiederum mit dem Faktor der effektiven Zeit für das Essen zusammen (vgl. Kapitel 4.4.1.1). Ein gut organisiertes Ausgabe- und Küchenpersonalteam würde die reale Zeit zum Essen erhöhen.

Im Zusammenhang mit dem Catering-Unternehmen steht auch die Form des Verpflegungssystem. Hier wird von den meisten Befragten angenommen, dass ein externer Caterer die günstigste Variante sein wird. Eine befragte Schulleiterin drückt dies folgend aus: „Es gibt jetzt die beruflichen Schulen, die eben schon Caterer haben, ob wir da vielleicht in diese Schiene mit hineinkönnten. Und dann wäre das Angebot noch größer. Das heißt, es würde vorgekocht und es würde hier dann fertiggekocht werden.“ (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 22). Von dieser Schulleiterin wird angenommen, dass die neue Schulküche nur noch eine Zubereitungs- bzw. Filaiküche sein wird und das Verpflegungsangebot über ein sogenanntes *Cook&Chill*- oder *Cook&Freeze*-System, eventuell in Kombination mit am Schulstandort frisch zubereiteten Komponenten bedient werden würde.

Auch von Elternseite her wird angenommen, dass ein Caterer, der in einer externen Küche die Speisen vorbereitet, wohl die günstigste Verpflegungsmöglichkeit künftig wäre. Allerdings wurde dazu angemerkt, dass der künftige Caterer oder Schulkantinenbetreiber auch einzelne Komponenten von Mahlzeiten frisch am Standort zubereiten solle. Es soll hier also eine Mischform des Verpflegungssystems angeboten werden. Da diese Interviewpartnerin selbst im Erziehungssektor tätig ist, kennt sie gerade das *Cook&Hold*-Prinzip und informiert darüber, dass nicht alle Speisen dafür geeignet sind über längere Zeiträume warm gehalten zu werden (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 50).

Als gegeben sehen es die befragten Interviewpartner\*innen also an, dass künftig aus Kostengründen eine Catering-Firma die Schulkantine betreibt. Allerdings sollten nicht nur Speisen über eine *Cook&Chill*/*Cook&Freeze*-System bezogen werden, welche am Schulstandort nur noch regeneriert werden müssten. Sondern es bestand auch der ausdrückliche Wunsch nach frisch am Schulstandort zubereiteten Speisen oder Speisekomponenten. Das *Cook&Chill*-System wäre eine kostengünstige Variante für den Schulträger, jedoch tendieren die befragten Akteur\*innen dazu, eine Mischform aus Frisch- und Regenerierküche zu fordern.

Im Zusammenhang mit dem Caterer wird auch die Möglichkeit angesprochen, dass auch jene Schüler\*innen, die sich aus verschiedensten Gründen nicht über die Schulkantine verpflegen können, auch die Erlaubnis erhalten im Speisesaal ihr eigenes Essen gemeinsam mit den Schulkolleg\*innen einzunehmen (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 12).

Also, das finde ich und wenn jemand wirklich nicht in der Mensa sich das leisten kann oder das nicht essen möchte, müsste es eigentlich auch möglich sein, [...] dass man einfach sein eigenes Essen auch mit dort in diesem Aufenthaltsbereich wo das Essen serviert wird, dass man dort auch sein eigenes Essen essen darf und auch sein eigenes Trinken trinken kann. (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 12).

Die Vermutung liegt bei allen Befragten nahe, dass der künftige Schulkantinenbetreiber ein externes Catering-Unternehmen sein wird. Da diese Bewirtschaftungsform laut Interviewpartner\*innen am kostengünstigsten ausfallen dürfte. Jedoch wünschen sich die befragten Eltern, dass auch ein Teil an der Schule frisch zubereitet wird. Das künftige Catering Personal soll gut organisiert arbeiten und geschult im Umgang mit Kindern und Jugendlichen sein. Weiters sollte es den Schüler\*innen, die sich selbst mit Essen versorgen, ebenso gestattet werden ihr Essen in der Schulkantine einzunehmen.

#### 4.4.1.9 Schüler\*innen – Lehrer\*innen – Beziehung/Interaktion

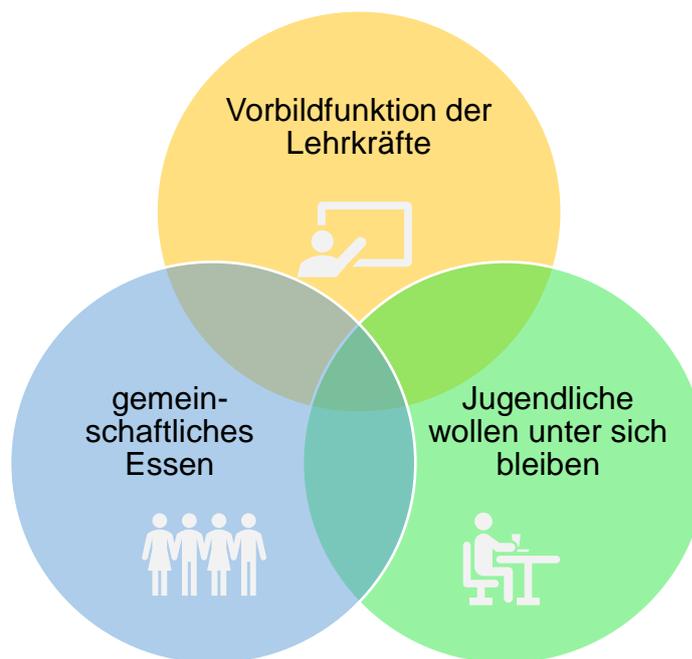


Abbildung 21 - Forschungsergebnisse: Lehrer\*innen-Schüler\*innen-Interaktion (eigene Darstellung)

Eine Thematik, die aus der Interviewauswertung induktiv hervorgegangen ist, ist die Interaktion zwischen Lehrer\*innen und Schüler\*innen, die in Hinblick auf die Mittagverpflegung wichtig erscheint.

Eine Interviewpartnerin äußert klar den Wunsch, dass vor allem zu Schulbeginn bzw. wenn die Schulkantine neu eröffnet, Lehrkräfte gemeinsam mit Schüler\*innen in die Schulkantine zum Mittagessen gehen. Einerseits um als Vorbild zu fungieren und zu zeigen, dass die Speisen dort wohlschmeckend sind. Andererseits auch um die Klassengemeinschaft zu stärken. Jedoch wird explizit darauf hingewiesen, dass dies eine persönliche Vorstellung dieser Befragten (B4) sei und hier der Hintergrund nicht beleuchtet wurde, ob man die Lehrkräfte dazu verpflichten könne. Aus persönlicher Erfahrung weiß diese Mutter jedoch, dass dies eine übliche Vorgehensweise eines anderen Schulstandortes ist und dort diese Maßnahme guten Anklang bei den Schüler\*innen findet (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 62-64).

Im Widerspruch dazu wird von einer Schulleitung gerade das Gegenteil postuliert. „Nein, das glaube ich nicht. Weil die Schüler, die wollen ja eigentlich sowieso dann ohne Lehrer sein.“ (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 48). Diese Formulierung legt nahe, dass es Schüler\*innen gerade in einem gewissen Alter wie der Pubertät wichtiger wird, nicht die Interaktion mit den Lehrkräften in der Mittagspause zu suchen.

Hinsichtlich der Interaktion zwischen Lehrer\*innen und Schüler\*innen wünschen sich die Eltern also, dass die Lehrkräfte in der Mittagspause als Vorbild fungieren und integriert in die Klassengemeinschaft gemeinsam ihr Mittagessen einnehmen. Andererseits wird von Schulleitungsseiten auch darauf hingewiesen, dass gerade Jugendliche keine Interaktion mit den Lehrkräften in den Pausen suchen, sondern ihren Autonomiebestrebungen nachgehen möchten. Hier wäre näherer Klärungsbedarf vorhanden und es sollte an dieser Stelle noch einmal hinterfragt werden, ob sich ein Großteil der Elternschaft sowie die Schüler\*innen für mehr Interaktion zwischen Lehrkräften und Schüler\*innen während des Mittagessens ausspricht.

#### 4.4.1.10 Gesundheit

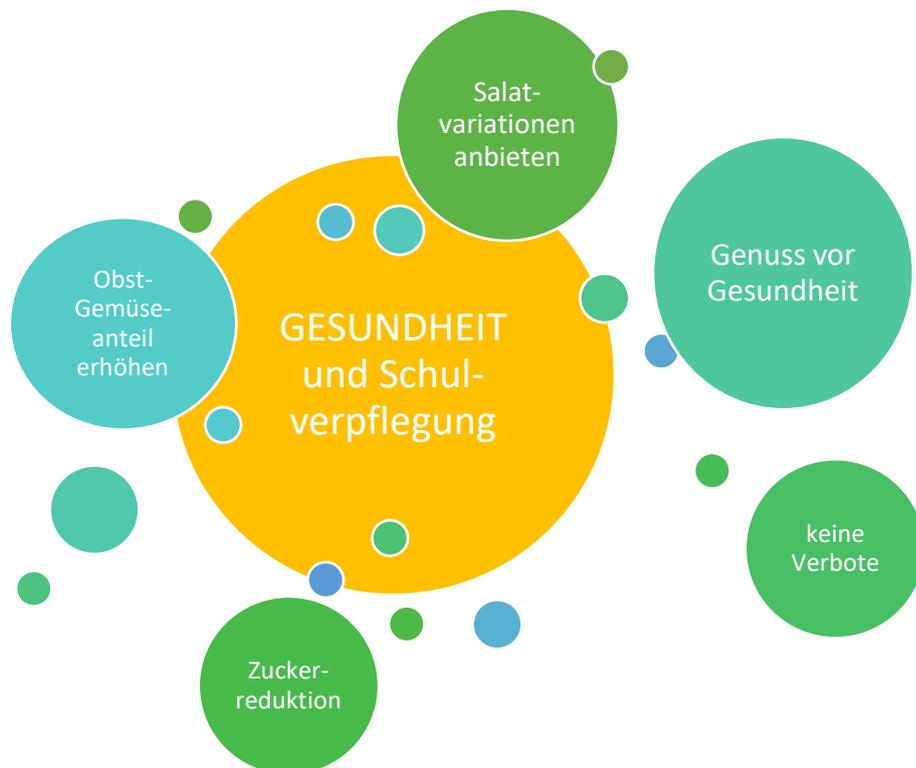


Abbildung 22 - Forschungsergebnisse: Gesundheit und Schulverpflegung (eigene Darstellung)

Auch die Dimension der Gesundheit in Zusammenhang mit der Schulverpflegung wurde eingehend von den Interviewten besprochen. Dies Themengebiet ergab sich einerseits aus der Fragestellung 6 des Interviewleitfadens (Kapitel 9.3), die sich auf die Gesundheitsförderlichkeit der in der Schulkantine angebotenen Speisen bezog. Weiters war

auch die Thematik der Gesundheitsförderung ein Anliegen der Interviewten, das über Vorschläge zu konkreten Maßnahmen eingehend behandelt wurde.

Klar festgehalten wird an dieser Stelle, dass für die Befragten der Genuss- und Geschmacksaspekt einen wichtigeren Stellenwert einnahm, als die Gesundheitsförderung. Ebendies geht aus Interview 1 hervor. Auf die Frage wie man Mensanutzer\*innen zu gesundheitlich vorteilhaften Entscheidungen animieren könnte, gibt die befragte Schulleiterin hier an, dass Essen vorrangig eine angenehme, sinnliche Erfahrung sein sollte:

Ja, gut, aber das hat mit Aufklärung zu tun, so etwas macht man ja sowieso im Biologieunterricht, ja? Also ich würde da jetzt keine Schilder aufhängen ‚Das ist gesund‘ und ‚das ist ungesund‘, weil das verdirbt ja auch wieder alles. Es muss ja auch Spaß machen, ja? (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 30).

Im weiteren Verlauf des Interviews wird von dieser Interviewten prinzipiell die gesundheitliche Dimension der Ernährung in Frage gestellt. Es müsse momentan noch einmal kritisch reflektiert werden, ob die Gesundheit in Zusammenhang mit Ernährung nicht zu sehr im Vordergrund stünde (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 30). Generell wird der Gesundheitsaspekt kritisch gesehen, jedoch werden auch konkrete Vorschläge hinsichtlich der Gesundheitsförderung gegeben.

Einen großen Effekt auf die Gesundheitsförderung hätte die Erhöhung des Obstanteiles in der Schulkantine. Künftig wünschen sich die Akteur\*innen, dass in der Schulkantine mehr Obst und geschnittenes Obst geben soll (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 57-60; Kapitel 9.9.1, Audiomarke 28). Das Obst könnte auch in Kombination mit Milchprodukten (Joghurts) (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 46) oder zusammen mit Milchreis (Kapitel 9.7.2 Audiomarke 36) als Nachtisch serviert werden. In Hinblick auf die Erhöhung des Obstanteiles wurde auch der Wunsch geäußert, ergänzend zu den Apfelkisten, die bereits am Schulstandort vorhanden sind, weiteres Obst (anderes Obst als Äpfel) zum Mitnehmen in der Schulkantine anzubieten, welches als *Take-Away*-Essen zur Nachmittagsverpflegung dienen könnte (Kapitel 9.8.2, Audiomarke 51).

Ein weiterer konkreter Wunsch im Speisenangebot wäre eine Erhöhung des angebotenen Gemüseanteils in der Schulkantinenverpflegung (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 46).

Außerdem ist auch der Wunsch nach einem größeren Salatangebot in der Mittagsverpflegung von vielen Interviewten auch in Verbindung mit der Förderung des Gesundheitsaspektes des Schulessens gebracht worden (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 55, Kapitel 9.7.3, Audiomarke 52, Kapitel 9.8.2, Audiomarke 51).

Neben der Erhöhung des Salat- und Obstanteiles war auch der Wunsch nach mehr Gemüse im Essen in Zusammenhang mit der Verbesserung der Gesundheitsförderung, eine Maßnahme die von mehreren Interviewpartner\*innen genannt wurde (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 46, Kapitel 9.8.2, Audiomarke 51).

Auch hinsichtlich einer Reduktion von der Gesundheit abträglichen Stoffen wurde sich geäußert, wie in etwa zuckerhaltige Speisen und Getränke in der Schulverpflegung. Hier wird konkret ein Ausschluss von Süßwaren wie Schokoriegel oder ähnliche aus dem Sortiment der Schulkantine anvisiert (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 63), sowie die Einschränkung des Verkaufes von gesüßten Getränken (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 28) ins Auge gefasst.

In Hinblick auf die Förderung von Essensentscheidungen, die für die Gesundheit förderlich sind, haben sich einige Befragte gegen explizite Ver- und Gebote ausgesprochen. Eine Befragte drückt die Sorge über die Umgehung von Verboten folgend aus: „[...] aber wir haben das eigentlich das immer so gelebt, dass wenn man daheim was verbietet, dann holen sie sich das wo anders.“ (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 32). Dieser Ansicht schließt sich auch die befragte Mutter in Interview 3 an und informiert darüber, dass Schüler\*innen sich entsprechende Lebensmittel und Getränke eben außerhalb des Schulstandortes kaufen, wenn diese aus dem Sortiment des Schulcaterings entfernt werden würden:

[...] ich sage es Ihnen ganz ehrlich, die gehen ins Aldi und holen sich die trotzdem. Und ich weiß, ich arbeite im Kindergarten, was verboten ist, das ist ja gerade interessant. Man kann, ich würde es besser finden, wenn man an die Schüler appelliert [...] (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 38).

Verbote sind laut Befragten B3 also keine zielführende Maßnahme um Kinder und Jugendliche, aber auch die erwachsenen Mensabesucher\*innen, am Schulstandort zu besseren Essensentscheidungen zu bewegen. Hingegen werden Nudging-Konzepte als förderliche und hilfreiche Maßnahme angesehen. Ein Vorschlag einer interviewten Lehrkraft wäre es, gerade der Gesundheit abträgliche Produkte zu höheren Preisen anzubieten (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 52) um so den Kaufanreiz zu schwächen.

Außerdem wäre es hinsichtlich von Nudging-Konzepten ebenso zielführend, wenn Obst in geschnittener Form angeboten werden würde, da gerade Kinder und Jugendliche bei geschnittenen Varianten öfter zugreifen. Darüber gibt es auch schon positive Erfahrungswerte am Schulstandort (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 60).

Ausdrücklich erwähnt wurde, dass Gesundheitsförderung und -erziehung nicht (gänzlich oder nur zum Teil) in die Verantwortung des künftigen Caterers übergeben werden solle. Beide befragten Schulleiterinnen wiesen darauf hin, dass diese Form der Erziehung weiterhin im Unterrichtsgeschehen (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 30) oder im Erziehungsauftrag der Eltern und Erziehungsberichtigen zu verbleiben hat (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 61). Der Caterer soll mit diesen Aufgaben nicht betraut werden.

Gesundheit und Gesundheitsförderung durch die Schulverpflegung war den erwachsenen Akteur\*innen ein Anliegen, welches durch gezielte Maßnahmen verbessert werden könne. Hierhingehenden wurden konkrete Vorstellungen zu Speiseplänen und Mahlzeitenkomponenten geäußert. In Hinblick auf die Gesundheitsförderung sollen in Zusammenhang mit der Schulverpflegung keine Verbote ausgesprochen werden, jedoch könnten gezielte Handlungen

wie: die Reduktion der Süßigkeiten und Süßgetränke im Sortiment, Erhöhung des Abgabepreises oder handliche Zubereitung von Obst zur Verbesserung von körperlicher Gesundheit durch Nahrung führen. Gesundheitserziehung hingegen soll nach wie vor, eine Hauptaufgabe der naturwissenschaftlichen Unterrichtsfächer sein und vorrangig ein Erziehungsauftrag der Eltern und Erziehungsberechtigten bleiben. Dem künftigen Caterer sollen hier keine zusätzlichen Pflichten oder Aufgaben aufgebürdet werden.

#### 4.4.1.11 Genuss & Geschmack

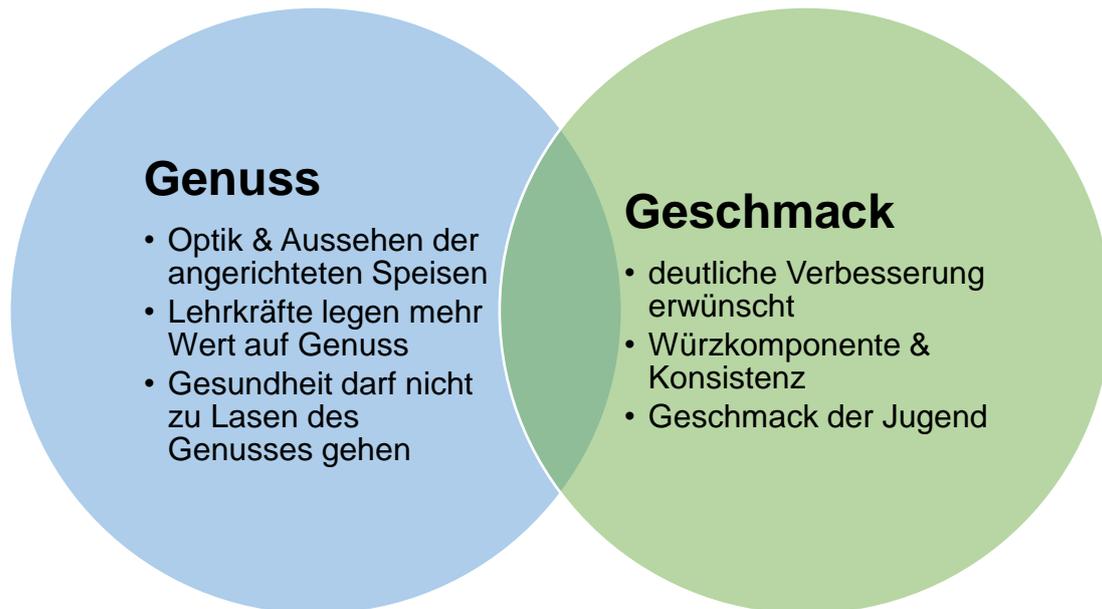


Abbildung 23 - Forschungsergebnisse: Genuss & Geschmack (eigene Darstellung)

Die Codes Genuss und Geschmack wurden in eine Überkategorie zusammengeführt, weil unter diesem Aspekt vor allem die positiven, sinnlichen Wahrnehmungen hinsichtlich der Schulverpflegung aus dem vorliegenden Datenmaterial zusammengefasst wurden. So bilden die Unterkodes dieser Kategorie: Genuss, äußerliche Attraktivität der Speisen und Geschmack, die im Folgenden in dieser Reihung weiter beschrieben werden sollen.

Für die befragten erwachsenen Akteur\*innen steht fest, dass Genuss in Zusammenhang mit der Speisenaufnahme, vor allem durch die Erwachsenen stärker praktiziert wird. Vor allem Erwachsene nähmen sich mehr Zeit um das Essen zu genießen, für Schüler\*innen muss die Pausenzeit neben der Nahrungsaufnahme auch noch Raum für weitere Aktivität und sozialen Austausch bieten. Ein befragter Elternteil formuliert dies in folgenden Worten: „Also wenn Erwachsene zum Essen gehen, dann essen die das mit Genuss und dann ist das, ja, eher langsam. Aber bei den Schülern, die wollen dann raus, die wollen Pause, die wollen mit ihren Kumpels, was weiß ich, draußen noch Fußball spielen.“ (Kapitel 9.7.4, Audiomarke 22). So kann davon ausgegangen werden, dass Genuss für erwachsene Esser stärker mit dem Faktor Zeit für das Essen in Verbindung gebracht wird.

In Hinblick auf die Schüler\*innen wird der Genussaspekt eher in Zusammenhang mit dem Geschmack und der Optik der Speisen in Verbindung gebracht. Für die Schüler\*innen-Seite steht in Zusammenhang mit Genuss in der Schulverpflegung vor allem die äußere Wirkung der Speisen und der Geschmack dieser, eine größere Rolle, so die befragten Akteur\*innen. Aus den Aufzeichnungen zu den Interviewvorbereitungen einer befragten Mutter geht hervor, dass die Schüler\*innen aktuell die Speisen als nicht besonders genussvoll oder appetitlich angerichtet empfinden (Kapitel 9.10), dies formuliert sie auch verbal in den Interviews und wünscht sich hinsichtlich der Verbesserung des Genusses in der Schulverpflegung, dass die ausgegebenen Speisen in der Schulkantine eine ansprechendere Optik erhalten (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 12). Diese Aussage wird auch in ähnlicher Weise von den befragten Schulleiterinnen in Interview 1 und 6 angesprochen (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 71 & Kapitel 9.9.1, Audiomarke 12). Schüler\*innen wünschen sich, so B1 und B6, für das Auge schön und zum Essen einladende Speisen.

Auf die Frage selbst, wie diese Attraktivität von Speisen gesteigert werden könnte, findet eine befragte Lehrkraft im Rahmen des Interviews keine mögliche Lösung. Die Befragte B2 gibt zu bedenken, dass es bei einem Ausgabesystem in einer Schulkantine generell schwierig sei, die Mahlzeiten liebevoll anzurichten. Allerdings verweist sie jedoch auch darauf, dass es Maßnahmen gäbe und wenn man sich Speisen vergleichbarer Gemeinschaftsverpfleger (hier werden Raststätten und Restaurants der Systemgastronomie genannt) ansieht, wird einem vorgeführt, dass es durchaus Möglichkeiten gäbe, die Optik bei der Essensausgabe zu verbessern (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 58).

Bei der Verbesserung der äußeren Speisenattraktivität entsteht klar eine Diskrepanz: Speisen und Teller, die in der Kantine vorgerichtet werden, haben eine deutlich ansprechendere Optik, jedoch steht diese Praxis im Widerspruch zur gewünschten Wahlfreiheit und selbstgewählten Portionsgröße. Es müssten hier Maßnahmen mit dem Caterer geklärt werden, wie man für eine bessere Optik der Speisen auf den Ausgabetabletts sorgen kann ohne die Wahlfreiheit der Schüler\*innen und Lehrkräfte einzuschränken sowie ohne die Speisenqualität negativ zu beeinflussen.

Ein großes Anliegen aller Interviewten war die Verbesserung der geschmacklichen Qualität der Schulspeisen. Aus Interview 3 geht beispielsweise hervor, dass einer der primären Gründe für die schlecht frequentierte Schulmensa, der mangelnde Geschmack der Speisen sei: „Ich denke, der größte Grund ist, dass das Essen einfach nicht so schmeckt [...]“. (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 30). Ähnlich wird dies auch von den befragten Lehrkräften und Schulleiterinnen ausgesagt; das derzeit angebotene Schulessen ist geschmacklich nicht ansprechend, weder für erwachsene Akteur\*innen noch die Schüler\*innen (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 30 & Kapitel 9.9.1, Audiomarke 30, Kapitel 9.9.2, Audiomarke 39). Um die geschmackliche Attraktivität zu steigern wäre es den Befragten hinkünftig wichtig, vor allem die gustatorischen Vorlieben der

Kinder und Jugendlichen zu treffen. Dies wäre laut Interview 2 vor allem möglich, wenn sich der künftige Schulkantinenbetreiber darauf besinnt, wieder Gerichte ins Sortiment aufzunehmen, die sehr einfach sind, wie in etwa Nudelgerichte mit Tomatensauce (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 12). Hinsichtlich des Geschmacks bemängelten die erwachsenen Akteur\*innen, dass die bisher angebotenen Speisen häufig einen fahlen (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 24) einen künstlichen / industriellen oder gar verdorbenen Geschmack (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 30) aufwiesen. Auch die Konsistenz mancher Mahlzeitenkomponenten wurden als qualitativ minderwertig (in diesem Fall eine schmierige Sauce) beschrieben (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 30).

Der gute Geschmack von Speisen wird von den meisten Befragte in Verbindung mit ihren Genusswert gebracht. Künftig soll auf eine gesunde Schulkantine geachtet werden, jedoch darf der Gesundheitsaspekt, nicht zu Lasten des Genusswertes gehen, so Interviewpartnerin B1 (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 20).

Hinsichtlich der Verbesserung des Geschmacks wünschen sich die befragten Akteur\*innen einerseits, dass der gute Geschmack der Schulkantinenmahlzeiten ein deutliches Kernanliegen für die Neuausschreibung darstellt. Der Geschmack sollte vor allem den Gaumen der Kinder und Jugendlichen treffen. Die erwachsenen Akteur\*innen wünschen sich vor allem, fein abgeschmeckte Speisen hinsichtlich ihrer Würzung als auch Verbesserungen der Speisenskonsistenz. Außerdem soll der Gesundheitsaspekt der Speisen nicht den Genussaspekt überlagern oder gar ausschließen. Genuss in Hinblick auf das Mittagessen wird eher den erwachsenen Mensanutzer\*innen zugeschrieben.

#### 4.4.1.12 Image & Reputation

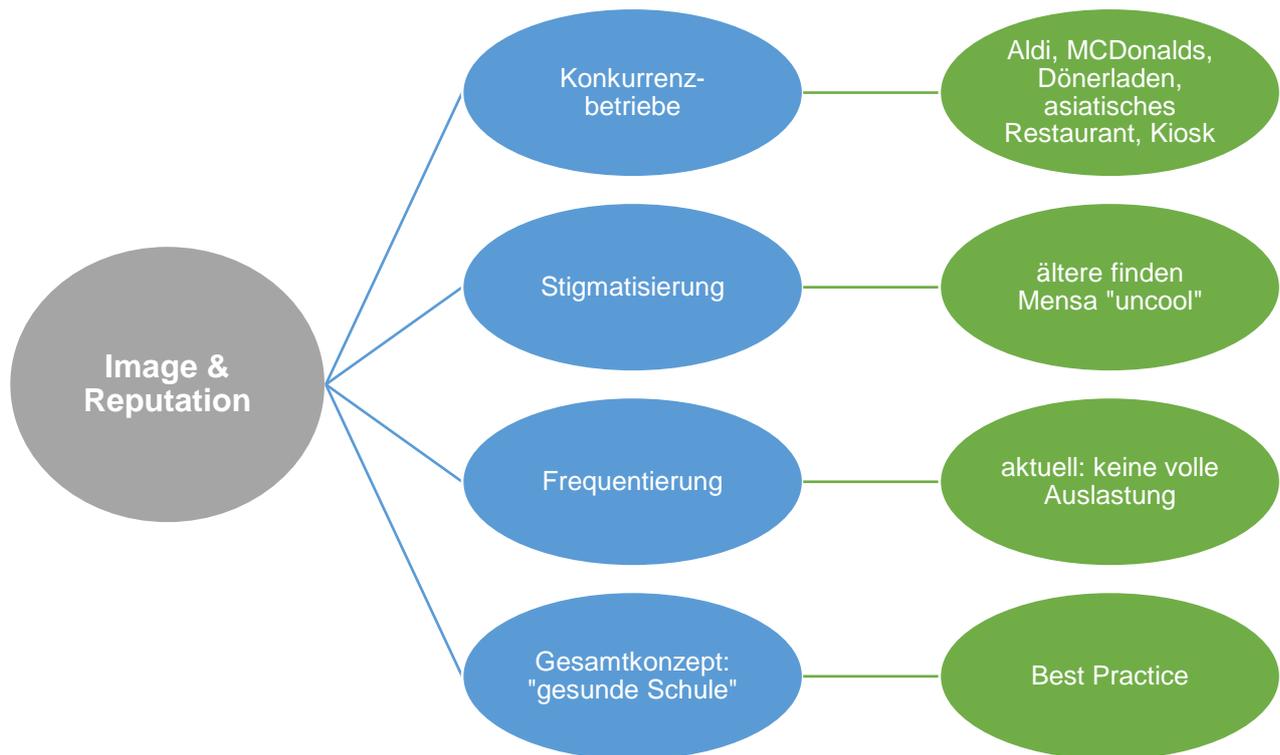


Abbildung 24 - Forschungsergebnisse: Image & Reputation der Schulmensa (eigene Darstellung)

Eine weitere induktiv erschlossene Kategorie bildet die Hauptkategorie *Image & Reputation* in Zusammenhang mit der Schulverpflegung.

Auch der Ruf der Schulmensa trägt laut Interviewteilnehmern zu einer guten Auslastung der Schulkantine bei. Dieser induktiven Hauptkategorie konnten im Verlaufe der Datenauswertung weitere Unterkategorien zugeordnet werden. Diese Unterkategorien und die dazu passenden wörtlichen Äußerungen werden in Abbildung 24 - Forschungsergebnisse: Image & Reputation der Schulmensa in ihrer Vernetzung grafisch dargestellt.

Die Schulkantine hat als Institution der Schulverpflegung am Schulstandort einen eher negativen Ruf unter der Schüler- und Lehrerschaft. Eine Schulleiterin drückt dies folgendermaßen aus: „Klar hat die einen schlechten Ruf, aber zum Teil eben auch / Es ist ja auch so, der aktuelle Betreiber, der kann ja für Vieles auch nichts. Also es wäre jetzt unfair dem die ganze Schuld in die Schuhe zu schieben.“ (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 47). Laut Interview 6 gibt es also eine negativ vorherrschende Meinung zur Schulmensa, die dazu beiträgt, dass die Auslastung sehr gering ausfällt. Jedoch gibt sie hier zu bedenken, dass nicht alle Faktoren die mit diesem negativen Ruf der Schulkantine in Verbindung gebracht werden und zulasten den Kantinenbetreibers gehen nicht primär in seinem zu verantwortendem Bereich liegen, da dieser nicht für die Gestaltung des Speisesaals zur Verantwortung gezogen werden darf.

Aus Interview 2 geht hervor, dass der vorherrschende schlechte Ruf der Schulmensa eher auf die Speisenqualität der Schulkantine zurück zu führen ist (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 30).

Für den Ruf der Schulmensa spielen also einerseits die Ausgestaltung des Speisesaals, sowie die Qualität der angebotenen Mahlzeiten eine Rolle.

Für ein Beispiel einer gut frequentierten Schulmensa werden von zwei Interviewten (B3 und B6) Beispiele von Schulkantinen der Region genannt. So genießt beispielsweise die neu umgestaltete Schulmensa eines Berufsschulzentrums im befragten Gebiet, eine sehr gute Reputation und kann dadurch hohe Auslastungszahlen vorweisen (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 49). Ebenso berichtet eine Mutter aus ihren eigenen Erfahrungen, dass ihre Kinder seit dem Schulwechsel, durch die positiven Erfahrungsberichte der Mitschüler\*innen den Wunsch äußerten künftig mittags die Schulkantine zu besuchen (Kapitel 9.7.4, Audiomarke 14). Ein positives Image der Schulkantine, welches durch die Schülerschaft weitergetragen wird, trägt folglich dazu bei, dass die Schulverpflegung von der Schülerschaft akzeptiert und angenommen wird.

Über eine schlechte Auslastung der Schulkantine am untersuchten Schulstandort berichteten eine Großzahl der befragten Teilnehmer. Diese wird offen oder auch indirekt auf den schlechten Ruf der Schulkantine zurückgeführt. Von Seiten der Schulleitung, wurden zum Interviewzeitpunkt angegeben (Anm.: Juni 2019), dass circa 60 – 80 Mittagessen täglich ausgegeben werden würden (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 40). Eine befragte Lehrkraft die über ihre Beobachtungen während der Mensaaufsicht berichtet, schätzt diese Zahl noch geringer. Sie teilt mit, dass vor allem am Schulbeginn noch viele neue Schüler\*innen, die noch nicht vom schlechten Ruf der Mensa beeinflusst wurden, die Mensa frequentieren. Die Kantinennutzer\*innenzahl gehe dann zum Schulende stark zurück und schätzungsweise werden gegen Ferienbeginn nur noch an die 30 Essen täglich ausgegeben. In diesem Zusammenhang wird von der Befragten B2 auch verdeutlicht, dass durch die geringe Auslastung, der Schulkantinenbetreiber auch gezwungen ist, die Auswahl deutlich einzuschränken (Kapitel 9.8.1, Audiomarke 30). Was wiederum ein Kriterium für eine schlechte Qualität der Schulspeisung darstellt, wie in Kapitel 4.4.1.3.1 beschrieben. Diese schlechte Auslastung trägt auch zur fehlenden Wirtschaftlichkeit der Schulkantine für den Kantenbetreiber bei.

Interviewte B1 gibt in diesem Zusammenhang mit an, dass nur die Abnahme einer garantiert (hohen) Anzahl von Speisen für den künftigen Mensabetreiber attraktiv sein wird und somit im Sinne der Wirtschaftlichkeit, darauf geachtet werden muss, dass die Schule eine gute Frequentierung der Schulmensa gewährleisten kann (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 22). Hier wäre auch künftig die Teilnahme der Lehrkräfte am Schulessen wünschenswert. Die Schulleiterin in Interview 1 stellt fest, dass die Lehrer\*innen am Schulstandort kaum die Angebote nutzen und wünscht sich hinkünftig ein attraktiveres Angebot in der Schulverpflegung auch für die erwachsenen Akteur\*innen (Kapitel 9.9.1, Audiomarke 46).

Hinsichtlich der Frequentierung im Zusammenhang mit dem Ruf der Schulmensa kann also festgehalten werden, dass die künftige Schulkantine an einer positiven Reputation arbeiten muss. Welche dazu führen kann, dass die Schüler\*innen die Schulkantine eher besuchen. Hier sollten jedoch nicht nur die Schüler\*innen als Zielgruppe ins Visier genommen werden, auch die Lehrkräfte könnten dazu beitragen, dass die Schulkantine für künftige Kantinenbetreiber ein wirtschaftlich attraktives Feld wird.

Hinsichtlich der Subkategorie K 4.2 *Stigmatisierung* kann festgehalten werden, dass sich die Vorannahme, welche zur Fragestellung 4 in den Interviewleitfäden (Kapitel 9.3) führte, sich nicht bestätigt hatte. Vorab wurde in Hinblick auf die Schulverpflegung in Anlehnung an Bender (Bender, 2015) vermutet, dass ebenso eine Stigmatisierung der Mensanutzer\*innen, aufgrund der sozio-ökonomischen Herkunft, dazu beigetragen hat, dass nur wenige Schüler\*innen die Schulkantine besuchten. Diese Annahme wurde durch die Aussagen der Interviewten entkräftet und widerlegt. So muss an dieser Stelle festgehalten werden, dass diese Art der Stigmatisierung vor allem bei älteren Schüler\*innen in Betracht gezogen werden könnte, jedoch am Schulstandort nicht beobachtbar sei beziehungsweise nicht der Realität des sozialen Handelns miteinander entspricht. Hier beobachtete Interviewte B2 sogar häufiger den gegenteiligen Fall. Gerade Schüler\*innen die die entsprechenden finanziellen Mittel aus den Herkunftsfamilien besäßen, würden häufiger entsprechende Snacks und Süßigkeiten zur Mittagsverpflegung am Schulstandort kaufen (Kapitel 9.8.1, Audiomarkte 32).

Eine andere Form der Stigmatisierung konnte jedoch hinsichtlich der Schulverpflegung von den Interviewten bereits beobachtet werden. Die befragten Eltern nehmen an, dass die Schulkantinennutzer dahingehend diskreditiert werden, dass sie zu jung sind um den Schulstandort verlassen zu dürfen. Vor allem die unteren Jahrgangsstufen (Klassenstufen fünf und sechs), besuchen die Schulmensa zur Mittagsverpflegung, da sie den Schulstandort aufgrund der Aufsichtspflicht während des Schultages nicht verlassen dürfen und von den Eltern gebeten werden, ein warmes Mittagessen in der Schule einzunehmen (Kapitel 9.7.2, Audiomarkte 20 & Kapitel 9.7.2 Audiomarkte 34). Der Interviewte B5 sieht hier wiederum eher den Wunsch der Jugendlichen nach Akzeptanz in der Peer-Group verortet. B5 gibt an, dass der jugendliche Habitus es eher als negativ behaftet („uncool“) ansieht, auch während der Pausenzeiten am Schulstandort zu bleiben und dass Besuche der umliegenden Einkaufsmöglichkeiten, Restaurants und Systemgastronomiebetriebe den Jugendlichen in einem gewissen Altersabschnitt, ein wesentlich positiveres Gefühl und besseren Ruf in der Gruppe verleiht (Kapitel 9.8.2, Audiomarkte 20).

In ähnlicher Weise geht die Interviewte B4 auf die Frage der Interviewerin ein und merkt an, dass Jugendliche vom Gruppenzugehörigkeitsgefühl geleitet werden und dass die Schulverpflegung am Schulstandort deshalb von älteren Schüler\*innen gemieden wird, da diese in der sogenannten Peer-Group negativ besetzt ist (Kapitel 9.7.3, Audiomarkte 33 – 38).

Hier könnte künftig darauf geachtet werden, dass die älteren Schüler\*innen in der Schulkantine einen gewissen Freiraum und Abgrenzungsmöglichkeiten erhalten, wie dies bereits in Kapitel 5.2 angesprochen wurde und der Kantinenbetreiber Maßnahmen setzt, die Schulkantine für jugendliche Zielgruppen wieder attraktiv zu gestalten.

In Hinblick auf die Schulkantine und ihren Ruf wurde auch der Aspekt der Konkurrenzbetriebe von den Befragten in Zusammenhang mit der Schulverpflegung gebracht.

In Interview 4 wird dies folglich ausgedrückt: „[...] da ist die Mensa, ja sie ist eher so ein bisschen *out*, dass man in die Mensa geht. Die Speiseangebote ist immer so die Frage, klar es ist cooler man geht jetzt ins McDonalds [...]“ (Kapitel 9.7.3, Audiomarke 12). Die Konkurrenzbetriebe außerhalb des Schulstandortes stellen also eine gute Alternative für die Schüler\*innen zur Mittagsverpflegung dar. Eine Mutter legt nahe, dass die umliegenden Restaurants und Verpflegungseinrichtungen, auf die Schülerschaft als Kunden bereits reagiert haben und preisliche Vergünstigungen und entsprechende Mittagsangebote für die Zielgruppe bereitstellen (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 12). Doch nicht nur die umliegenden Restaurants und Systemfilialen profitieren derzeit von den Schüler\*innen, die es vorziehen außerhalb des Schulstandortes zu Mittag zu essen, auch der örtliche *Discounter* wird täglich von den Schüler\*innen und Lehrkräften, die sich häufig Proviant für den Schultag in der Filiale besorgen, frequentiert. In Interview 6 wird beispielsweise mitgeteilt, dass es aufgrund von zeitlicher Knappheit, am Morgen des Interviews die persönliche Mittagsverpflegung im örtlichen *Discounter* besorgt werden musste. Dieser Umstand und dass die Schüler\*innen häufiger außer Haus ihre Mittagsverpflegung besorgen, wird von der interviewten Schulleiterin als mäßig negativ bewertet (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 79).

Hinsichtlich der Konkurrenzbetriebe wird auch von Seiten der Schulleitung angemerkt, dass die Schulkantine durchaus ein fähiger Konkurrent zu den örtlichen Angeboten werden könnte (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 49). Später im Interview wird auch noch einmal zu bedenken gegeben, dass die Betriebe in der Umgebung für den neuen Caterer auch eine Herausforderung darstellen. Denn diese würden das Speisenangebot hinsichtlich der gesundheitlichen Gestaltung maßgeblich mitbestimmen, da Schüler\*innen die Konkurrenzbetriebe aufsuchen werden, wenn der Gesundheits- den Genusswert der Schulspeisen übersteigt (Kapitel 9.9.2, Audiomarke 67).

Auch wird von den Interviewten nahegelegt, dass man vom Speisenangebot der Konkurrenzbetriebe profitieren könnte, indem man bezüglich der Preisgestaltung und des Angebotes einige Elemente in das Schulkantinenkonzept übernimmt (Kapitel 9.7.2, Audiomarke 26).

Ein weiteres Element, das nicht als eigene Kategorie erschlossen wurde, sondern als Subkategorie der der Hauptkategorie *Image & Reputation* zu finden ist, ist die Schaffung eines gesamtheitlichen Schulkonzeptes, im Sinne eines *Best-Practice*-Beispiels zur Aufwertung der

Gesamtreputation der Schule, als auch im Besonderen auf die Verbesserung des Rufes der Schulverpflegung am Schulstandort. Die Interviewte Schulleitung B6 sieht hier konkret „viele Vorteile“, wenn der Schulstandort im Sinne eines nachhaltigen, gesunden Ernährungskonzeptes in Kombination mit einem Sport- und Bewegungs-Schulmodell, ein positives Beispiel für andere Schulen und Schulstandorte wird. Hier sieht sie in Hinblick auf eine aktive Lehrkraft weitere Entwicklungschancen (Kapitel 9.9.2, Audiomarkte 37).

Der Ruf der Schulkantine trägt maßgeblich zu deren Auslastung bei. Künftige Schulkantinenbetreiber könnten von einer guten Imagepflege profitieren. Für die Aufbesserung des Rufes sollten nicht nur die Zielgruppe der Schüler\*innen ins Visier genommen werden, auch die Lehrkräfte sollte hier in künftige Maßnahmen, als potentielle Kunden, miteinbezogen werden. Die Stigmatisierung aufgrund sozio-ökonomischer Hintergründe spielt keine Rolle, jedoch werden Ausgrenzungserfahrungen in Zusammenhang mit der Schulverpflegung und der Gruppendynamik beobachtet. Das Konzept des Schulkantinenbetreibers sollte allenfalls, die umliegenden Angebote der Nahversorger und Restaurationsbetriebe im Blick haben, um ein konkurrenzfähiges Speisenangebot hinsichtlich Auswahl, Qualität und Preisgestaltung liefern zu können. In Zusammenhang mit der Neugestaltung der Schulverpflegung könnte auch ein nachhaltiges Ernährungs- und Bewegungskonzept Vorteile für den Schulstandort bringen um als ein *Best-Practice*-Beispiel für andere Schulstandorte zu dienen.

## **5 Fazit aus den Interviewergebnissen – Zwölf**

### **Empfehlungen zur Optimierung der Schulverpflegung aus Sicht der befragten Akteur\*innen**

Die Zielsetzung dieser empirischen Forschungsarbeit war es, die Vorstellungen, Wünsche, Ideen und verschiedenen Sichtweisen der erwachsenen Akteur\*innen im schulischen Setting, in Bezug auf die Optimierung und Neugestaltung der Schulverpflegung am untersuchten Schulstandort zu dokumentieren, zusammenzufassen und abschließend thematisch zu kategorisieren. Der so generierte Informationsgewinn soll nun in einem weiteren Schritt mit zwei weiteren Datensätzen – zwei quantitative Untersuchungen, die die Meinungen der gesamten Schüler- und Elternschaft beforschten – zu einer Gesamtabbildung der Vorstellungen zur Schulverpflegung zusammengeführt werden. Dieser Datensatz wird im Institut für Bildungsconsulting der PH Weingarten erstellt und soll dem Schulstandort beziehungsweise dem Schulträger für die öffentliche Ausschreibung nach einem neuen Schulkantinenbetreiber zur Verfügung gestellt werden.

Die zuvor gebildeten zehn Annahmen, die die Forschungstreibende dieser Arbeit aufgrund der vorangegangenen Literaturrecherche für die Entwicklung des Interviewleitfadens gebildet hatte,

konnten teilweise bestätigt und in einem geringen Maße aber auch widerlegt werden. So ging die Forschende davon aus, dass in der Schulkantine auch eine Form der Stigmatisierung ihrer Nutzer\*innen in der Schülerschaft zu beobachten sei. Aus dem Datenmaterial geht jedoch gerade das Gegenteil hervor, Schüler\*innen, die es sich leisten können in der Schulmensa Lebensmittel und Getränke zu kaufen, entstammen meist einem höheren sozioökonomischen Kontext.

Außerdem erschlossen sich durch die Auseinandersetzung mit dem Text, mithilfe der Methode der qualitativen Inhaltsanalyse weitere Themengebiete, die so noch nicht in der Entwicklung des Interviewleitfadens berücksichtigt worden waren. So war es den befragten Eltern teilweise ein Anliegen, dass die Lehrkräfte auch während der Mittagspause in Interaktion mit den Schüler\*innen treten und wünschten konkret, dass die Lehrkräfte mit den Schüler\*innen gemeinsam im Klassenverband zu Mittag essen. Des Weiteren ergab die strukturierende, zusammenfassende Analyse der Interview-Transkripte, dass das Thema Kontrolle, Aufsicht und Überwachung der Kinder und Jugendlichen in Hinblick auf die Schulverpflegung einen gewissen Stellenwert bei den erwachsenen Befragten einnimmt.

Die schriftlichen Ausarbeitungen der Interviewdaten, in den zuvor angeführten Kapiteln (Kapitel 4.3.5), geben ein genaues Bild über das vorliegende Datenmaterial wieder. Die Interviewten wünschen sich eine Optimierung der Schulverpflegung am Schulstandort und sprechen ihre (persönlichen) Wünsche und Vorstellungen auf vielen verschiedenen Ebenen an. Aus dem aufbereiteten Interviewmaterial wurden 12 Handlungsempfehlungen für die Neugestaltung der Schulkantine abgeleitet, welche in einer grafischen Form in Abbildung 25 – dargestellt werden. Diese sollen im Folgenden noch kurz erläutert werden.

## Handlungsempfehlungen



die effektive Pausenzeit hängt von der Organisation des Mensapersonals ab, Zeit und Genuss sind miteinander Verbunden, Andenken einer zeitlichen Staffelung



Raumgestaltung: die neue Mensa sollte Orte für Lehrkräfte und Jugendliche schaffen (Rückzugsorte für Jugendliche), Café für Lehrkräfte, gemütliches Ambiente



Speisen in der Schulverpflegung sollten: frisch, qualitativ hochwertig, abwechslungsreich und flexibel zusammenstellbar sein, Allergenkennzeichnung beachten, Desserts als fixer Bestandteil von Menüs, Take-Away Optionen von Speisen anbieten, Zielgruppengerechte Rezepte wählen (SuS&LuL)



Forderung nach Nachhaltigkeit: Verzicht auf Einwegplastik, Kauf von regionalen/saisonalen Produkten, anpassbare Portionsgrößen gegen Lebensmittelverschwendung



Gewinnorientierung des Caterers muss gewahrt werden, Bargeldkasse&Chipsystem, Preisvorstellung: 4,00-6,00 € /Menü (bestehend aus: Vor-&Hauptspeise, Dessert, Getränk)



schulinterner Klärungsbedarf über Mitbestimmung der Schülerschaft, Feedback-Kultur über: technische Lösungen (Touchpads) oder Essensbeirat (LuL & SuS)



Kontrolle: Aufsicht in der Schulkantine durch Raumkonzept erleichtern vs. Rückzugsorte für Jugendliche schaffen - Chipsystem ermöglicht elterliche Kontrolle über Konsumverhalten



Caterer: ausreichend Personal und gute Organisation - Verpflegungssystem: Caterer, Cook&Chill - jedoch Wunsch nach frisch zubereiteten Komponenten (Mischform)



Schüler\*innen-Lehrer\*innen-Interaktion forcieren durch gemeinsame Mahlzeiten - fraglich ob von Schüler\*innen-Seite tatsächlich gewünscht?



Gesundheit: Genuss soll vor Gesundheit stehen, Erhöhung des Obst- und Gemüseanteils in der Mittagsverpflegung, breite Salatvariationen, einschränken von gezuckerten Speisen und Getränken, keine Verbote einführen



Genuss durch ausreichend Zeit zum Essen für Erwachsene, Geschmack der Speisen sollte den Gaumen der Schüler\*innen treffen, Erwachsene wünschen sich gut gewürzte Speisen



Ruf der Schulmensa muss gepflegt werden um konkurrenzfähig zu bleiben und eine langfristige Auslastung zu gewährleisten: Gesamtschulkonzept "Ernährung&Bewegung"

Abbildung 25 – zwölf abgeleitete Empfehlungen aus den Interviews (eigene Darstellung)

### 5.1 Effektive Zeit zum Mittagessen in der Schulkantine

Aus den Interviewdaten geht hervor, dass gerade erwachsene Akteur\*innen glauben, dass 45 Minuten Mittagspause für die Schüler\*innen, ausreichend Zeit zum Essen ist. Jedoch wird darauf hingewiesen, dass bei schlechter Organisation oder Unterbesetzung des Schulmensapersonals - durch zum Beispiel lange Wartezeiten vor den Ausgabetheken oder bei der Zahlungsabwicklung - die effektive Essenszeit eventuell zu gering ausfallen könnte. Wenn der neue Schulkantinenbetreiber nicht die entsprechend personellen Mittel für Ausgabe von 200-250 Mittagessen zur selben Zeit aufbringen kann, sollte eine (klassenweise-) Staffelung der Mittagspause auf schulischer Organisationsebene angedacht werden.

## **5.2 Raumgestaltung des Schulspeisesaals**

Da laut Interviews die Planungsarbeiten des Architekten bereits abgeschlossen sind, werden im Weiteren nur noch Empfehlungen über die Einrichtung und Ausgestaltung des Speisesaals abgegeben. Das Raumkonzept soll primär ansprechend auf die Zielgruppe der Schüler\*innen wirken. Vor allem Jugendliche sollen mit einem einladenden Raumkonzept (Rückzugsorte, Lounge-Bereiche, Abgrenzungsmöglichkeiten) zurück in die Schulmensa gelockt werden. Das Raumkonzept soll aber auch Bereiche für Lehrkräfte bieten; Räume, in denen diese sich in Freistunden zurückziehen können und um dort mit Kolleg\*innen die Pausenzeit bei einem Kaffee zu genießen (Café-Bereiche für Lehrkräfte).

Die Elemente Licht, Farbe und Belüftung sollten in das gestalterische Gesamtkonzept integriert werden und ein Wohlfühlambiente schaffen (hell und lichtdurchflutet, Holz, warme Farben, gut zu lüften und nicht nach „Küche“ riechend).

## **5.3 Speisenqualität**

Der künftige Speiseplan soll laut Datenmaterial abwechslungsreich und vielfältig sein. Den Mensanutzer\*innen soll es ermöglicht werden, je nach Hunger- beziehungsweise Sättigungsgrad die Portionsgrößen adäquat anzupassen und je nach Appetit zwischen verschiedenen Beilagen spontan zu wählen. Der Speiseplan sollte vor allem mit den Attributen frisch, wohlschmeckend und qualitativ hochwertig beschrieben werden können. Die Allergenkennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung muss künftig verpflichtend eingehalten werden. Neben der fixen Integrierung eines Desserts in das Schulkantinenmenü, soll es auch Fixpunkte auf der Speisekarte geben, vegetarische Gerichte und Nudelspeisen, die täglich angeboten werden. Der Wunsch nach *Take-Away*-Speisen sollte in Hinblick auf den Nachhaltigkeitsaspekt noch einmal weiter mit den verschiedenen Akteur\*innen diskutiert werden. Zwischenmahlzeiten sollten vor allem auf die Zielgruppe der Jugendlichen attraktiv wirken (Optik und Rezepturen, die der Jugend zusagen). Die zentrale Forderung der Akteur\*innen nach einem Salatbuffet oder einem breiten Salatangebot, die Erhöhung der Gemüsekomponente und des Obstanteils sollte vom künftigen Caterer berücksichtigt werden.

## **5.4 Umweltschutz und Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung**

Gerade die befragten erwachsenen Akteur\*innen sehen die Maßnahmen der Müllvermeidung, das Entgegenwirken im Hinblick auf von Lebensmittelverschwendung und den Bezug von saisonalen Rohstoffen aus der Region als wirksame Maßnahmen zum Schutz von Klima und Umwelt. Die Menge des anfallenden (Plastik-)Mülls könnte reduziert werden, indem ein Pfandbechersystem für die ausgegebenen Kaffees zum Mitnehmen eingeführt wird und auf Einweggeschirr in der Kantine gänzlich verzichtet wird – hier besteht hinsichtlich der *Take-Away*-Option von Speisen noch Klärungsbedarf. Lebensmittelverschwendung soll mithilfe von

verschiedenen oder selbstwählbaren Portionsgrößen verhindert werden. Wenn es dem künftigen Kantinenbetreiber aus wirtschaftlichen Gründen möglich ist, sollen so viele Produkte wie möglich saisonal und regional bezogen werden.

Der Anteil von Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung und der tagesweise Verzicht auf Fleisch wurden nicht als Maßnahmen des Umweltschutzes diskutiert.

## **5.5 Wirtschaftliche Aspekte der Schulverpflegung**

Die wirtschaftliche Gewinnorientierung des neuen Schulkantinenbetreibers wird von keinem der befragten Akteur\*innen in Frage gestellt. Dem künftigen Caterer sollen durch die Maßnahme wie: Zusammenschluss mit anderen Schulstandorten für die Schulverpflegung eine garantierte Essenszahl geboten werden. Hinsichtlich der Preisgestaltung wären die Befragten Eltern und Lehrkräfte bereit zwischen 3,80 Euro und 6,00 Euro für ein Menü zu bezahlen. Der Zahlungsvorgang soll künftig die Vorteile einer Bargeldkasse und eines Chipsystems miteinander vereinen und parallel existieren

## **5.6 Mitbestimmung in der Schulverpflegung**

Die Förderung der Feedback-Kultur in Zusammenhang mit der Schulkantine sollte schulintern noch geklärt werden. So wünscht sich die eine Hälfte der Befragten, dass die Schüler\*innen (mit Unterstützung von Lehrkräften) aktiv in der Speiseplangestaltung integriert werden und die andere Hälfte der Befragten steht einer Einmischung hierhingehend eher kritisch gegenüber. Technische Hilfsmittel, wie Touchpads, oder die Schaffung eines Essensbeirates könnten mögliche Instrumente sein, die für Mitbestimmung in der Schulverpflegung sorgen.

## **5.7 Kontrolle und Aufsicht im Speisesaal**

Den erwachsenen Akteur\*innen war die Kontrolle der Kinder und Jugendlichen ein wichtiges Anliegen. Der Speisesaal sollte trotz Rückzugsorten und Abtrennungen so gestaltet werden, dass die Aufsichtspflicht der Lehrkräfte nicht erschwert oder behindert wird. Das Bezahlssystem des Mensachips erlaubt es den Eltern weiterhin die Kontrolle über die Ausgaben und Konsumationen ihrer Kinder in der Schulverpflegung.

## **5.8 Schulkantinenbetreiber/Schulcaterer**

Der neue Schulkantinenbetreiber sollte ausreichend und gut geschultes Personal für die Essensausgabe und die Zahlungsvorgänge zur Verfügung stellen. Als Verpflegungssystem könnten sich die meisten Befragten einen Großküchenbetreiber vorstellen, der mittels einer Mischküche (*Cook&Chill* und Frischküche) die Schulküche bewirtschaftet.

## **5.9 Schüler\*innen-Lehrer\*innen-Interaktion**

Klärungsbedarf besteht hinsichtlich des Anliegens, dass Lehrkräfte gemeinsam mit den Schüler\*innen im Klassenverband in der Kantine zu Mittag essen. Während bereits gute Erfahrungswerte in anderen Schulkantinen der Region diesbezüglich gemacht wurden, sehen einige befragte Akteur\*innen es fraglich, ob gerade Jugendliche in ihrer Pause mit den Lehrkräften interagieren möchten.

## **5.10 Gesundheit und Schulverpflegung**

Der Gesundheitsaspekt soll nicht zu Lasten des Genussaspektes im Vordergrund der Schulverpflegung stehen. Primär soll das Schulessen schmackhaft sein. Gesundheitsförderung soll kein Teil der Aufgaben des Schulkantinenbetreibers werden, diese Gesundheitserziehung der Kinder und Jugendlichen bleibt in der Verantwortung des Unterrichts und der Erziehungsberechtigten. Jedoch wären gezielte Maßnahmen im Speiseplan, wie die Erhöhung des Gemüseanteils, mehr Obst (als Dessert) und ein großes Salatangebot, Möglichkeiten um ein gesundheitsförderliches Mittagsangebot in der Schulkantine zu schaffen. Auch die Einschränkung des Verkaufs von Süßigkeiten und gezuckerten Getränken wären Maßnahmen, die mit dem künftigen Kantinenbetreiber besprochen werden sollten.

## **5.11 Genuss & Geschmack**

Der Genussaspekt in der Schulkantine darf künftig nicht zu kurz kommen. Für die Erwachsenen ist Genuss stark mit ausreichend Zeit zum Essen verknüpft, was wiederum bedeutet, dass eine gute Organisation des Schulkantinenpersonals unumgänglich ist. Außerdem soll an der Optik der ausgegebenen Speisen Verbesserungen vorgenommen werden. Klar gewünscht sind hier, schön angerichtete Speisen (sei es auf Ausgabetabletts oder in der Ausgabetheke) die durch ihr Aussehen den Appetit wecken. Der Geschmack der Speisen soll künftig stark im Vordergrund der Schulverpflegung stehen. Eine klare Verbesserung, wird hier im Vergleich zum aktuellen Status-Quo angestrebt. Für mehr Zufriedenheit hinsichtlich des Geschmacks, sollte mit der passenden Wahl von Rezepten gesorgt werden. Diese müssen künftig primär die Vorlieben der Schüler\*innen entsprechen und auch gut abgeschmeckt für die Lehrkräfte sein.

## **5.12 Imagepflege der Schulkantine**

Die Reputation der Schulmensa unter der Schülerschaft ebenso wie unter den Lehrkräften, darf künftig als nicht vernachlässigt werden. Der Schulkantinenbetreiber täte gut daran, die Mensa mit einem positiven Ruf zu besetzen um gegenüber den Betrieben der Umgebung

(Discounter, Supermärkte, Restaurants, Systemgastronomiebetriebe) konkurrenzfähig zu bleiben und für eine gute Auslastung der Mensa zu sorgen. Die Erarbeitung eines Gesamtschulkonzeptes in Hinblick auf Ernährung und Bewegung könnte vom Schulstandort anvisiert werden.

## 6 Interviewfeedback

Da die Interviews nicht von der Verfasserin dieser Abschlussarbeit persönlich durchgeführt wurden, sondern in Zusammenarbeit mit einer weiteren Projektbeteiligten des Instituts fürs Bildungsconsulting, Didaktische Servicestelle für Ernährungsbildung der Pädagogischen Hochschule Weingarten, musste eine Möglichkeit geschaffen werden die Erfahrungen aus dem Feld, den Interviews, festzuhalten. Um Eindrücke und Erfahrungen festzuhalten, wurde zuerst angedacht, die Interviewerin um die Erstellung eines Beobachtungsprotokolls oder sogenannte Feldnotizen zu bitten.

Feldnotizen sind viel diskutierte Phänomene aus der ethnografischen Forschungstradition. Feldnotizen halten detailliert Episoden, wichtige Eindrücke und Szenen aus dem Feld schriftlich, zumeist auf Papier fest. Das Festhalten der gewonnen Eindrücke braucht allerdings Zeit und fordert die Forschenden heraus, während der Immersion im Feld kostbare Momente für das Aufschreiben von Reflexionen aufzuwenden, während die Zeit im Feld und somit auch das Forschungsgeschehen weiter voranschreitet (Dellwing & Prus, 2012, S. 163-164).

Wie zuvor beschrieben, bietet sich die Form der Feldnotizen gerade in der Situation von Einzelinterviews nicht an. Da sich der/die Interviewer\*in voll und ganz auf die Interviewsituation fokussieren sollte, ist das zeitgleiche Führen von Protokollbögen oder freien Notizen nicht praktikabel.

Um also die Arbeit für die Interviewerin, welche letztendlich alle sechs Interviews durchführte, so gering wie möglich zu halten, wurde sie gebeten im Anschluss an die Interviews, ihre Erfahrungen und Eindrücke bei der Interviewvorbereitung und -durchführung, in einem Online-Fragebogen via *Google Forms* (*Google Formulare*, 2017) festzuhalten. Diese Art der Befragung hat einerseits zum Vorteil, dass Formulare mit einem geringen Zeitaufwand gleich im Anschluss an die Interviews ausgefüllt werden können und somit die Eindrücke und Erinnerungen an die Interviewsituation noch präsent sind. Andererseits erlaubt diese Form der Rückmeldung von Beobachtungen und Einschätzungen, der nicht ortsanwesenden Forschungstreibenden wichtige Informationen für die Auswertung der Daten sowie der Methodendiskussion zu generieren. Die ausgefüllten Fragebogen sind in anonymisierter Form im Appendix dieser Arbeit (vgl. Kapitel 9.12) angefügt.

Der Feedbackfragebogen wurde so aufgebaut, dass er insgesamt acht Fragen umfasste. Die Fragestellungen des Feedbackbogens zielen darauf ab, einerseits einen Informationszugewinn über die Interviewsituation und den -verlauf zu erhalten und andererseits die Einschätzung der Interviewerin, zum erstellten Leitfadeninterview und zu konkreten Fragen, nach Erprobung in den Interviews zu ermitteln. Da die Interviews schlussendlich von einer einzelnen Person durchgeführt wurden, ergab es sich, dass die Interviewführerin alle Interviews einzeln, nach der jeweiligen Durchführung, bewertete und zusätzlich eine

abschließende Gesamtbewertung der Interviewvorbereitung, des Leitfadens sowie der Interviewsituation via Google Forms abgab.

Die Ergebnisse der Befragung der Interviewführerin soll nun im Folgenden näher beleuchtet werden. Da das Programm *Google Forms* es ermöglicht die Fragebogen zusätzlich zu Einzelansichten auch noch grafisch ausgewertet darzustellen, sollen auch diese visuellen Daten gezeigt werden.

In der ersten Frage des Feedbackbogens sollte die Interviewerin Auskunft über ihre persönliche Einschätzung zur Verständlichkeit der Fragestellung der Interviewleitfäden geben. Die Einschätzung sollte auf einer Skala von eins bis fünf bewertet werden. Wobei eins eher schwer verständlich bedeutete und fünf sehr unverständlich. Die Interviewerin gab folgendes Feedback:

Waren alle Fragen für Sie persönlich klar und verständlich formuliert?

7 Antworten

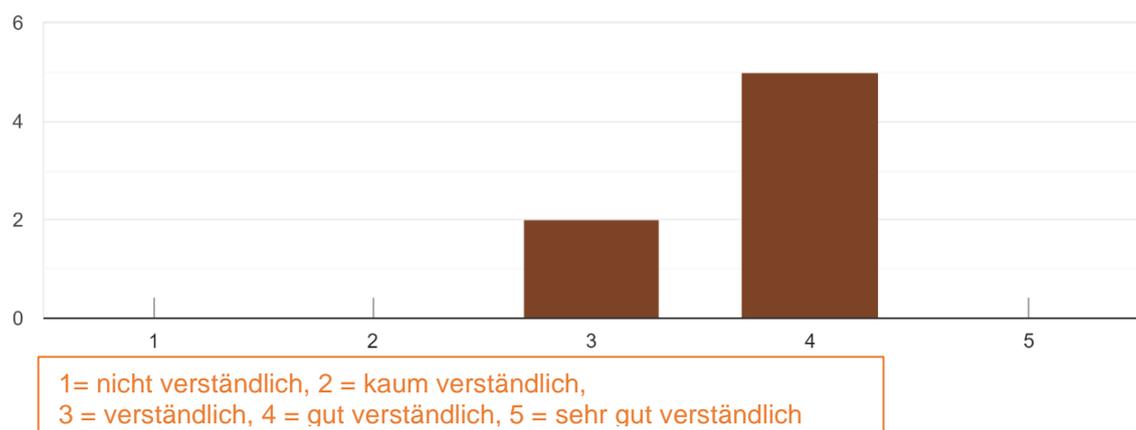


Abbildung 26 - Interviewerin-Feedback zu Frage 1 (Auswertung Google Forms)

Laut Interviewerin ist der überwiegende Teil der Fragen (71,4%) eher gut verständlich formuliert. Bei der Auswertung der Daten des Feedbackbogens wurde zudem auch festgestellt, dass die Skalierung der ersten Frage eine kognitive Herausforderung für die Interviewerin als auch die Verfasserin dieser Arbeit darstellt. Eine Skalierung dem österreichischen Notensystem entsprechend – eins steht für sehr gut verständlich und fünf für nicht verständlich – wird für sinnvoller erachtet.

In der zweiten Frage des Feedbackbogens sollte die Interview-Führerin die Vermittelbarkeit der Fragestellungen bewerten. Es wurde darum gebeten auf einer Skala zu bewerten, wie leicht (1) beziehungsweise schwer (5) es war, die Fragen in den Interviews verständlich zu stellen.

War es schwierig dem Interviewten/der Interviewten die Fragen verständlich zu machen?

7 Antworten

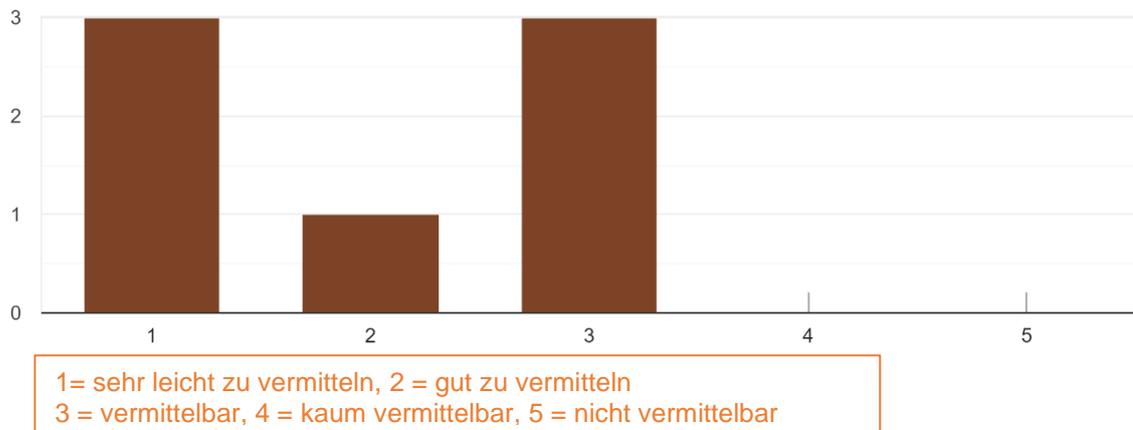


Abbildung 27 - Interviewerin-Feedback zu Frage 2 (Auswertung Google Forms)

Die Interviewerin meldete hier zurück, dass der Großteil der Fragen sich im Spektrum von sehr gut bis gut (57,2%) vermittelbar befand. Es kam also durch die Fragestellung zu keinen Verständigungsschwierigkeiten in den Interviews.

In der Feedbackfrage Nummer 4 sollten die aufgetretenen Schwierigkeiten der Interviewsituation aufgelistet werden. Folgende Probleme tauchten während der Interviewsituation auf:

Welche Schwierigkeiten sind aufgetreten ?

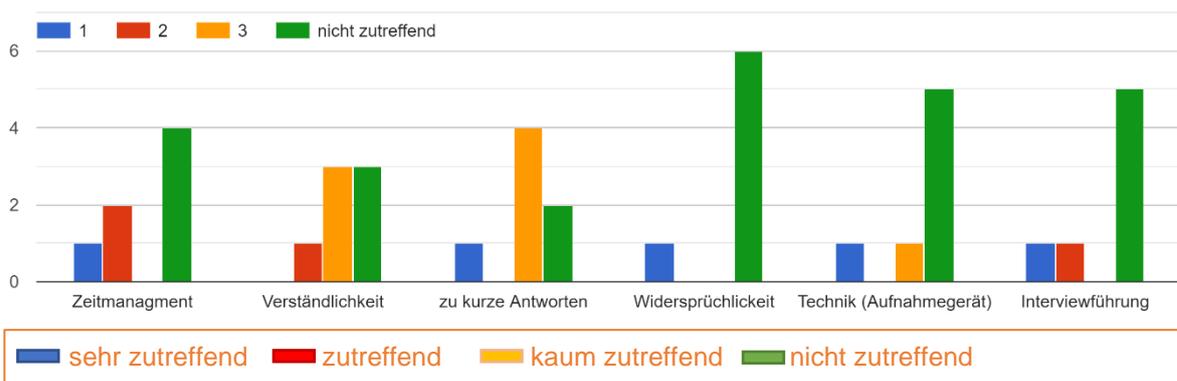


Abbildung 28 - Interviewerin-Feedback zu Frage 3 (Auswertung Google Forms)

In der Auswertung der Feedbackdaten ist zu lesen, dass es kaum Probleme hinsichtlich widersprüchlicher Aussagen in den Antworten der Interviewten gab. Jedoch gab es Schwierigkeiten mit dem technischen Equipment (eine Speicherkarte musste während der Interviewaufzeichnung gewechselt werden) und Verständlichkeitsschwierigkeiten bei den Aussagen der Gesprächspartner\*innen tauchten auf. Außerdem geht hervor, dass die Antworten der Interviewteilnehmer teilweise sehr kurz ausfielen.

Bei der Feedbackfrage vier handelt es sich um eine offene Fragestellung. Die Interviewerin erhielt die Gelegenheit Feedback zum Verlauf der Interviews frei zu formulieren.

Die Interviewerin meldete, dass die Interviewten teilweise von sich aus bereits in zuvor formulierten Antworten, Einblicke und Einsichten zu anderen Fragestellungen des Interviewleitfadens preisgaben und die Fragestellungen mit ähnlichen Inhalten später übersprungen wurde. Dies war, laut Rückmeldungen, vor allem bei den Interviews mit den Vertreterinnen der Elternschaft (vgl. Kapitel 9.12) der Fall.

Außerdem wurde im letzten Feedbackbogen, dem Gesamtfeedback der Interviewführerin, folgendes geäußert: „Teilweise konnten die selben [sic!] Antworten auf mehrere Fragen gegeben werden, ähnelten sich im Verlauf des Interviews dann doch. Die Unterfragen waren z.T. nicht direkt aufbauend auf die Hauptfrage.“ (Kapitel 9.12, Gesamtfeedbackbogen Nr. 7).

Die Interviewerin gab hier die Rückmeldung, dass die nicht verpflichtend zu stellenden Nebenfragen, nicht logisch aufbauend auf die Fragestellung der verpflichtend zu beantwortenden Hauptfragen waren. Daraus ergaben sich laut Feedback, Hürden im Interviewverlauf. Die Formulierung der Fragestellung als auch die Reihung der Fragen sollte aufgrund der Anregung aus den Feedbackbögen überarbeitet werden.

Die Feedback-Bogen-Frage Nummer 5 sollte wiederum von der Interviewerin, die interessanteste Frage hinsichtlich ihrer Formulierung und ihrer Beantwortung in der Interviewdurchführung bewerten. Mit 57,1% stellte die Interviewfrage eins, welche die Maßnahmen zur Attraktivitätssteigerung der Schulmensa befragen sollte, die aufschlussreichste Frage dar. Außerdem stufte die Interviewerin auch die Fragestellung drei; welche die finanziellen Aspekte der Schulverpflegung beforschte, als sehr relevant ein. Im Folgenden die Abbildung der Auswertung zu Feedbackfrage Nummer fünf:

Welche Fragestellung (Haupt- als auch Detailfragen) war für Sie als Interviewerin am interessantesten?

7 Antworten

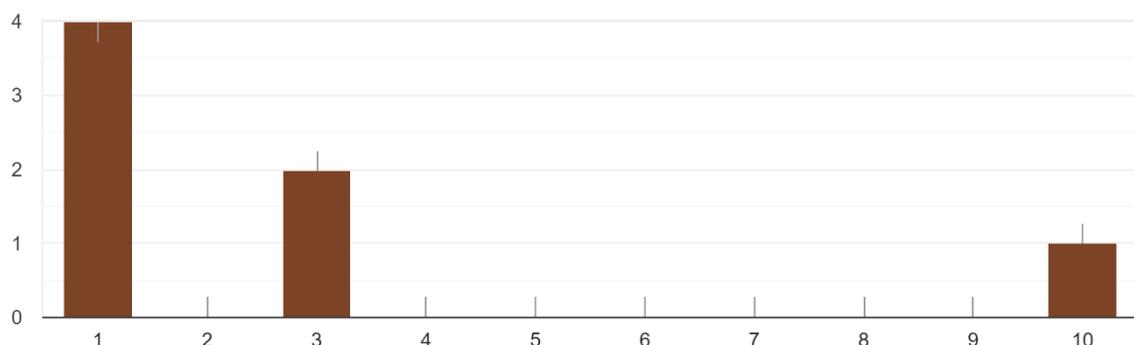


Abbildung 29 - Interviewerin-Feedback zu Frage 5 (Auswertung Google Forms)

Feedbackfrage Nummer sechs sollte der Interviewerin eine weitere Möglichkeit geben, offen Äußerungen dezidiert zur Fragestellung der Leitfadenfragen oder zum Gesamtablauf des Leitfadeninterviews zu geben.

Über die Feedbackfrage Nummer sechs meldete die Interviewerin, dass es ihrer Meinung nach nicht nötig gewesen wäre, den Leitfaden für die Interviews in drei Versionen und drei verschiedenen Frageformulierungen auszuführen. Außerdem wurde angemerkt, dass Interviewpartner\*innen, die sich auf die Interviews vorbereitet hatten, ausführlichere Antworten lieferten und präzisere Aussagen zu den Fragen treffen konnten, als jene die ohne entsprechende thematische Einstimmung in die Interviewsituation gekommen waren (Kapitel 9.12, Gesamtfeedbackbogen Nr. 7).

Die vorletzte Feedbackbogen-Frage (Nummer sieben) sollte die Einschätzung der Interviewerin hinsichtlich der Befragungsmethode beleuchten. Im Feedbackformular sollte angekreuzt werden, welche Form der Datenerhebung besser geeignet wäre um die Ansichten der Interviewpartner zu ermitteln. Die Auswertung der Ergebnisse des Feedbackbogens ergaben folgendes:

Welche Form der qualitativen Forschungsmethode würden Sie für diese Art der Erhebung wählen?

7 Antworten

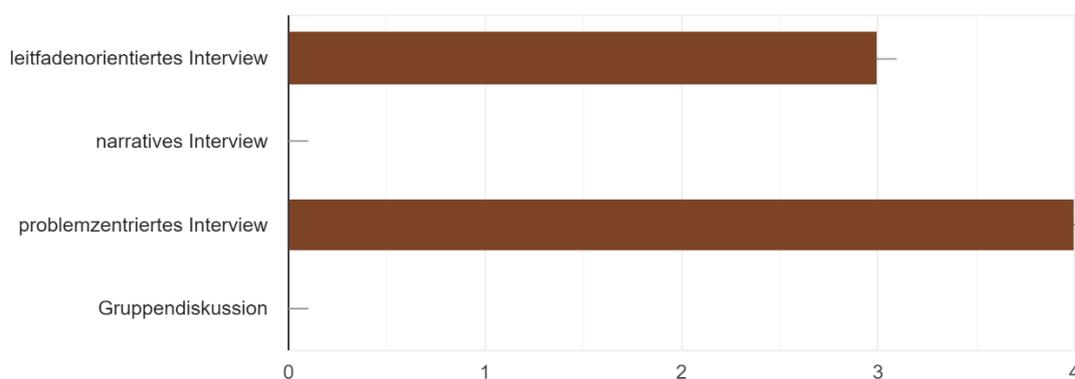


Abbildung 30 - Interviewerin-Feedback zu Frage 7 (Auswertung Google Forms)

Die Interviewerin sah in der Methode der Datenerhebung, ein leitfadengestütztes Interview, eine gute Möglichkeit, die Erfahrungen und Ansichten der Interviewteilnehmer\*innen zu erheben (42,9%). Jedoch legt die Auswertung nahe, dass die Interviewerin aufgrund Ihrer Erfahrungen aus der spezifischen Interviewsituation eher (57,1%) eine Befragung mittels einer offeneren Methode, einem problemzentrierten Interview ohne Leitfaden, als sinnvoller erachtet. Die Wahl der Methode der Datenerhebung sollte dahingehend noch einmal kritisch überdacht werden.

Die Interviewfrage acht sollte noch einmal Gelegenheit für weitere Anmerkungen oder Informationen in offener Form geben. Dieses Formularfeld wurde von der Interviewerin jedoch

nicht ausgefüllt. Es ergibt sich daher kein weiterer Informationsgewinn aus der Fragestellung Nummer acht des Feedbackbogens.

Aus den Feedbackbögen und den damit geteilten Beobachtungen aus den Interviews geht hervor, dass die Fragestellungen in den einzelnen Leitfäden nicht optimal gewählt wurden. Vor allem die nicht verpflichtenden Nebenfragen sollen, laut Interviewführerin, spezifischer auf die verpflichtend zu stellenden Hauptfrage abgestimmt werden. Eine Vorbereitung auf die Interviews durch die Interviewten oder eine ausführlichere Einführung in die Problematik und das Themenfeld erleichtern, laut Rückäußerungen, die Durchführung der Interviewsituation, sodass ausführlichere Antworten und flüssigere Gesprächsverläufe hervorgehen könnten. Da die Interviewerin alle Interviews durchgeführt hat, konnte sie zudem auch Auskunft darüber geben, dass die Erstellung von drei Versionen des Interviewleitfadens, nicht zwingend notwendig wäre. Im Sinne der Auswertung sowie auch der Vorbereitung auf die Interviews könnte ein einheitlich formulierter Leitfaden ausreichend sein.

Außerdem zeigen die Beobachtungen der Interviewführerin während der Interviews, dass die Form der Datenerhebung nicht die optimale Forschungsmethode für sie darstellte. Eine offener Interviewsituation, eventuell durch problemzentrierte Interviews ohne Leitfäden, hätten laut Feedback mehr Informationsgewinn generieren können.

## 7 Conclusio

### 7.1 Kritische Methodendiskussion und Limitationen

Bevor hier im weiteren Verlauf durch eine kritische Methodendiskussion die Dienlichkeit der verwendeten Forschungsinstrumente hinterfragt wird, soll an dieser Stelle festgehalten werden, dass die gewonnenen Erkenntnisse aus den Interviews aufgrund der geringen Anzahl der Interviewpartner\*innen nicht repräsentativ sind. Daher bildet diese Forschungsarbeit erst zusammen mit den Ergebnissen zweier weiterer Befragungen – einerseits eine quantitative Befragung der gesamten Elternschaft und eine quantitative Befragung der Schüler\*innen der Schulstandorte – die Datengrundlage für die Ausschreibung nach einem neuen Schulkantinenbetreiber der teilnehmenden Schulen im süddeutschen Raum.

Diese qualitative Befragung erhebt auch nicht den Anspruch, eine Gesamtdarstellung der Vorstellungen der gesamten Elternschaft sowie Lehrkräfte und Schulleitung zur Schulverpflegungssituation abzubilden. Eine solche Abbildung der Vorstellungen aller schulischen Akteur\*innen, zumindest die der Schüler\*innen und Eltern und Erziehungsberechtigten, wurde teilweise in weiteren Teilforschungsprojekten dieses *Community Based Research* Projektes, des Instituts für Bildungsconsulting, Didaktische Servicestelle für Ernährungsbildung der Pädagogischen Hochschule Weingarten sowie der Universität Wien, Department für Ernährungswissenschaften, durchgeführt.

Ein weiteres Forschungsdesiderat besteht also darin, eine Gesamtabbildung der Vorstellungen zur optimalen Schulverpflegungssituation der erwachsenen, schulischen Akteur\*innengruppe, wie Lehrkräfte und weiteres schulisches (nicht-pädagogisches) Personal, zu schaffen.

Ein wichtiger Standard in der Forschung ist es generell, am Ende des Forschungsprozesses, die Ergebnisse mithilfe von gewissen Kriterien auf ihre Relevanz einzustufen.

Dafür müssen Gütekriterien entwickelt werden, die als Maßstab für die Qualität der Forschung angewendet werden. Dabei unterscheidet man grundsätzlich die Messung der Validität und der Reliabilität (Mayring, 2016, S. 140).

Mayring schreibt hierzu: „Der Grundsatz [...] muss lauten: Die Gütekriterien müssen den Methoden angemessen sein.“ (Mayring, 2016, S. 142).

Dementsprechend sollte für jede Forschung, die sich einem qualitativen Forschungsdesign verschreibt, auch eigene Gütekriterien entwickelt werden.

Um Forschenden einen Ansatzpunkt zu liefern, entwickelte Mayring in seiner *Einführung in die qualitative Sozialforschung* (2016) dahingehend sechs übergreifende Kriterien für Messung der Qualität qualitativer Forschung, die sich aus allgemeinen Überlegungen und spezifischen Katalogen ergeben haben (Mayring, 2016, S. 144).

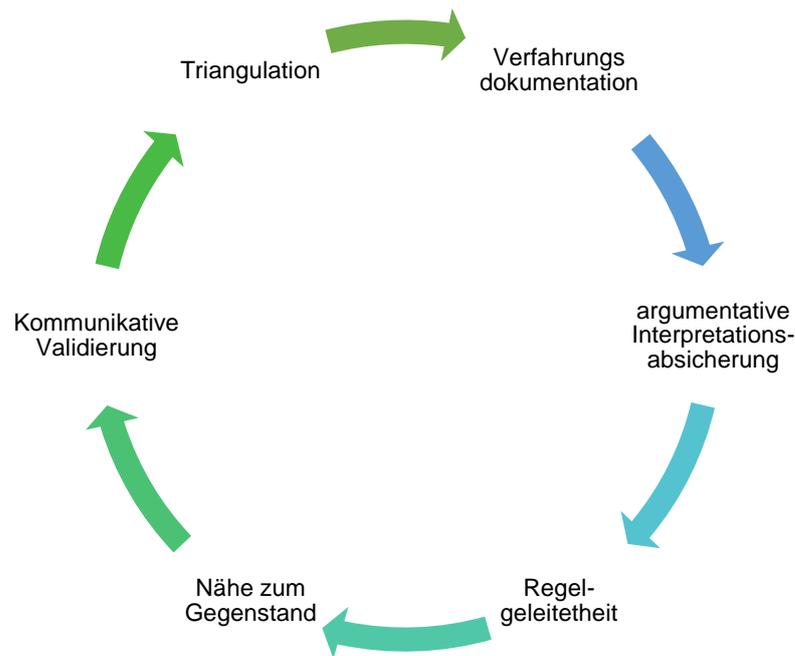


Abbildung 31 - Sechs Gütekriterien qualitativer Forschung (eigene Darstellung, nach Mayring, 2016, S. 144-148)

Diese sechs Gütekriterien sollen nun im Folgenden näher erläutert werden. Aufbauend auf den jeweiligen theoretischen Beschreibungen wird angeführt, in wie weit die Methoden, die dieser Forschung zu Grunde liegen, dem jeweiligen Gütekriterium genüge leisten.

Mayring nennt Verfahrensdokumentation als sein erstes Gütekriterium für die Bewertung der Qualität qualitativer Sozialforschungsmethoden. Darunter versteht er die genaue Dokumentation des spezifischen Vorgehens im Forschungsprozess sowie die detaillierte Beschreibung der meist speziell entwickelten Methoden. Um einerseits den Forschungsprozess für andere (Wissenschaftler\*innen) nachvollziehbar zu gestalten und andererseits um einen exakten Überblick über das Vorverständnis, die Analysemethoden, die Durchführung der Datenerhebung sowie deren Auswertung zu geben (Mayring, 2016, S. 144-145).

Da neben dem Erkenntnisgewinn zu Vorstellungen zur Schulverpflegung schulischer Akteur\*innen, auch das Verfassen einer universitären Abschlussarbeit ein Ziel dieser Forschungsarbeit war, wurde jeder Forschungsschritt präzise, schriftlich, in vorliegendem Textkorpus festgehalten. Nachstehend angeführte Grafik soll noch einmal einen schematischen Überblick über den gesamten Forschungsprozess geben:

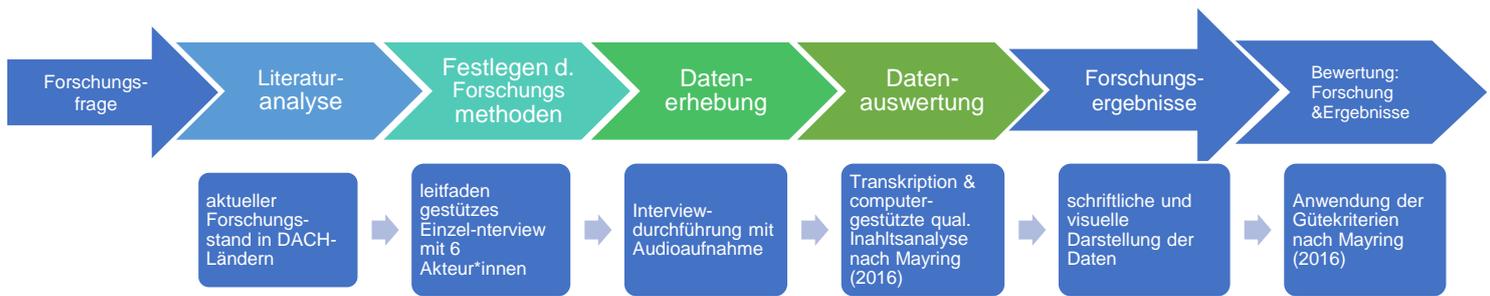


Abbildung 32 - schematische Darstellung des Forschungsprozesses (eigene Darstellung)

In dieser schriftlichen Abschlussarbeit wurden im ersten Teil die theoretischen Grundlagen und der aktuelle Forschungsstand zum Thema der Schulverpflegung im deutschsprachigen Raum, speziell für Deutschland und Österreich erläutert. Diese schriftliche Ausarbeitung sollte das, für die aktive Forschungsarbeit notwendige, Vorverständnis darlegen. Aufbauend auf die, von den teilnehmenden Schulen in Auftrag gegebenen Forschungsschwerpunkte, die sich wiederum in den Interviewleitfäden wiederfinden, wurden die Herausforderungen der Schulverpflegung mittels Literaturanalyse im ersten Teil dieser Arbeit schriftlich dargelegt (vgl. Kapitel 2). Zudem wurden im empirischen Teil dieser Arbeit (vgl. Kapitel 4) die verwendeten Forschungsdesigns (qualitative Sozialforschung, *Community Based Research*), Forschungsmethoden (leitfadengestütztes Einzelinterview) und Analysemethoden zur Datenauswertung (Transkription und strukturierende qualitative Inhaltsanalyse) zum einen theoretisch beleuchtet und in weiterer Folge wurde die praktische Vorgehensweise im Feld, nach der Durchführung, schriftlich dokumentiert.

Mayrings zweites Gütekriterium wird von ihm als „argumentative Interpretationsabsicherung“ bezeichnet. Da gerade die qualitative Forschung mit Interpretationen bereits in frühen Phasen des Forschungsprozesses arbeitet, muss diese Art der Datenauswertung besonderen Qualitätskriterien Rechnung tragen. Dafür sind laut Mayring drei Elemente wesentlich: zum einen soll eine Interpretation stets sinnvoll theoriegeleitet sein, zweitens muss jede Deutung schlüssig dargelegt werden und Brüche sollten erklärt werden und drittens sind alternative Interpretationen zu prüfen und gegebenenfalls zu widerlegen (Mayring, 2016, S. 145).

Da diese qualitative Forschungsarbeit mit der strukturierenden, qualitativen Inhaltsanalyse nach Mayring (2010) in der Phase der Datenauswertung arbeitete, kam der Interpretation bereits in dieser Phase der Auswertung eine große Bedeutung zu. Dahingehend Bestand die Notwendigkeit, die regelgeleitete Interpretation der Daten abzusichern. Das Gütekriterium der argumentativen Interpretationsabsicherung kann durch die Erstellung eines Kodierleitfadens nach Mayring (2010) (vgl. Kapitel 9.11.1) als erfüllt bezeichnet werden.

Der Kodierleitfaden als „tabellarische Zusammenstellung von Definitionen, Ankerbeispielen und abgrenzenden Kodierregeln“ (Mayring, 2010, S. 609) erlaubt nun auch, im Anschluss an die Forschung, eine argumentative Darlegung der vorliegenden Kategorien.

Das dritte Gütekriterium der qualitativen (Sozial-)Forschung ist die Regelgeleitetheit. Dieser Schritt bezieht sich laut Mayring vor allem auf die Phase der Analyse des Datenmaterials. Die Qualität der Ergebnisse hängt stark vom schrittweisen, abgesicherten Vorgehen ab. Jedoch verweist Mayring auch darauf, dass gerade qualitative Forschung davon lebt, dass Ausnahmen situativ in das Regelwerk aufgenommen werden, wenn es die Forschung erfordert (Mayring, 2016, S. 146).

Zum Aufbereiten der Audiodaten durch die Transkription wurde ein Transkriptionsleitfaden erstellt (vgl. Kapitel 9.6). Das Transkribieren nach einem solchen Leitfaden, kann als regelgeleitetes und planvolles Vorgehen bezeichnet werden. Zudem wurde die Regelgeleitetheit im Datenanalyseprozess dieser Forschungsarbeit durch die Einhaltung von vordefinierten Vorgehensweisen gewährleistet. Die Regelgeleitetheit lässt sich durch die theoretische Auseinandersetzung mit der Methode der qualitativen Inhaltsanalyse, sowie der genauen Dokumentation der Vorgehensweise nachvollziehen (vgl. Kapitel 4.3.3). Als Überblick folgt an dieser Stelle eine grafische Darstellung des Analysevorgangs, welche die regelgeleitete Vorgehensweise bei der Datenbearbeitung wiedergeben soll.

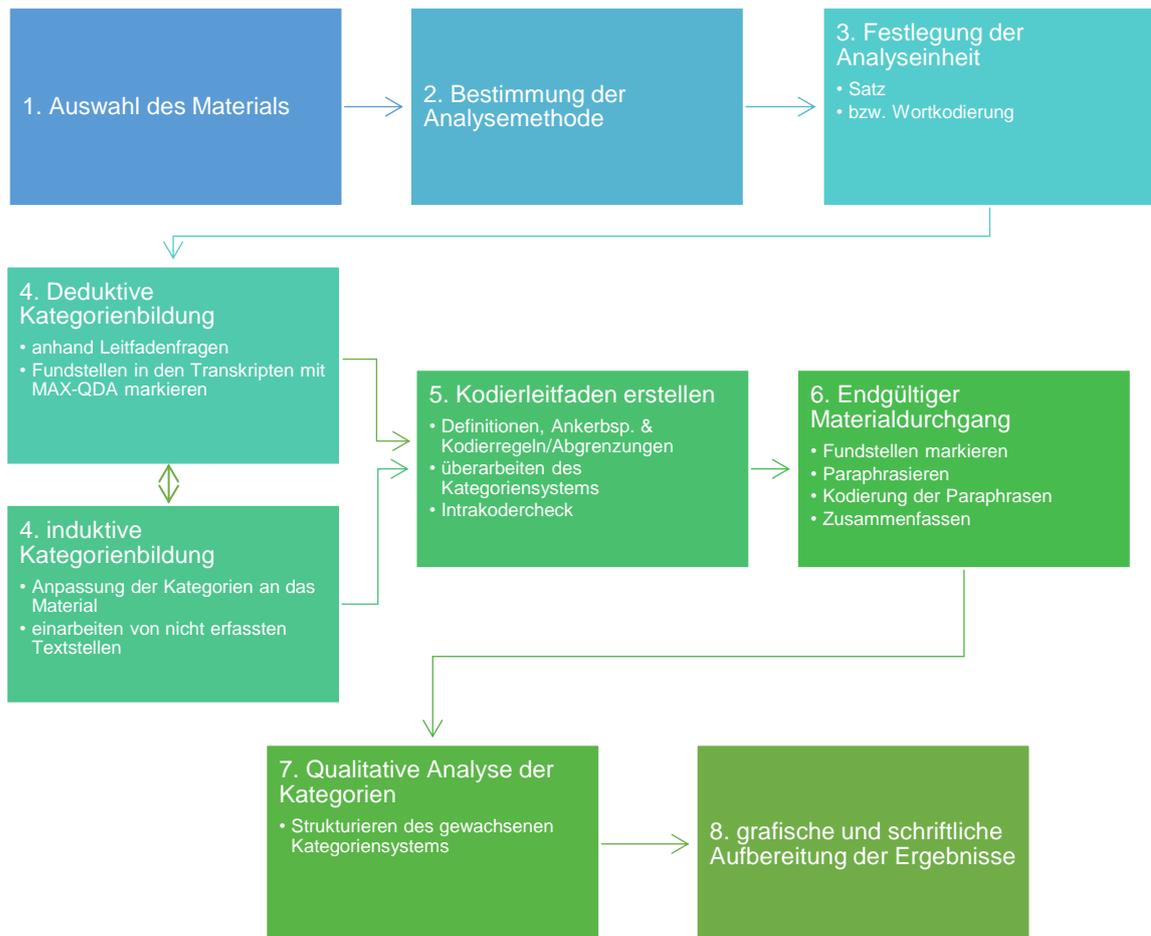


Abbildung 33 - Ablaufmodell Analysevorgang (eigene Darstellung)

An dieser Stelle wird festgehalten, dass die Vorgehensweise regelgeleitet durchgeführt worden ist. Im Sinne der Reliabilitätsprüfung wird jedoch festgehalten, dass das Kategoriensystem zwar einer Intrakoder-Reliabilitätsprüfung unterzogen wurde, allerdings wurde keine Interkoder-Reliabilitätsprüfung vorgenommen.

Da Mayring in seiner Abhandlung zur qualitativen Inhaltsanalyse eine solche Interkoder- Reliabilitätsprüfung vorschlägt, um die Genauigkeit der Ergebnisse im Anschluss an die Forschung zu gewährleisten (Mayring, 2010, S. 605), könnte dieser Punkt als Kritik an der methodischen Vorgehensweise der gewertet werden.

Des Weiteren wird auch die Nähe zum Gegenstand von Mayring als Gütekriterium für die qualitative Forschung genannt. Diese Gegenstandsnahe wird zum einen damit erreicht, dass qualitative Forschung primär in der Alltagswelt der zu beforschenden „Subjekte“ agiert. Forschungen im Feld, also in der Lebenswelt des zu Beforschenden, sind als besser zu bewerten, als Forschungen die in laborähnlichen Situationen durchgeführt werden. Ein weiterer Punkt in der Gegenstandsangemessenheit (Nähe zum Gegenstand) ist auch das gleichberechtigte Verhältnis zwischen Forscher und Beforschten. Gute qualitative Forschung

sollte eine Interessensübereinstimmung zwischen Wissenschaft und zu beforschendem Feld schaffen (Mayring, 2016, S. 146).

Die Gegenstandsnahe dieser Forschungsarbeit kann als positiv bewertet werden. Einerseits wurde die Datenerhebung (Interviewdurchführung) in den Räumlichkeiten der am Projekt teilnehmenden Schulstandorte durchgeführt. Die schulischen Räume, wie Klassenzimmer und Büros der Schulleitungen (vgl. Interviewkopf der Transkripte, ab Kapitel 9.6), sind einerseits gerade für die interviewten Lehrkräfte und Schulleitungen der tägliche Arbeitsplatz und wohlbekanntes Terrain und andererseits stellen diese Räume durch ihre Nähe zur Schulmensa auch jene Orte dar, die dem Forschungsfeld zur Optimierung der Schulverpflegung am nächsten kommen.

Eine weitere Möglichkeit wäre gewesen, die Interviewdurchführung direkt in den Räumen der Schulmensa stattfinden zu lassen. Das wäre jedoch aufgrund der Belegung des Speisesaals sowie der Akustik durch die stattfindenden Küchenarbeiten nicht möglich gewesen. Kritik wird an dieser Stelle auch hinsichtlich der Eltern-Interviews festgemacht. Die Schule stellt nicht die Alltagswelt dieser Akteur\*innengruppe dar. Jedoch wurde aus zeitlichen und organisatorischen Gründen eine außerschulische Interviewdurchführung nicht angedacht.

Das Gütekriterium der Gegenstandsangemessenheit kann auch hinsichtlich der Interessensübereinstimmung mit den zu beforschenden „Subjekten“ als erfüllt betrachtet werden.

Da dieses Projekt aus einem *Community Based Research*-Ansatz erwachsen ist und die Schulgemeinschaft die Fragen an die Wissenschaft zur Erforschung herangetragen hat, kann hier von einem gleichberechtigten Verhältnis zwischen Forschung und Gemeinschaft gesprochen werden. Da auch der Entwurf des Interviewleitfadens vor der Interviewdurchführung den Schulleitungen, in einer Feedback-Schleife vorab übermittelt wurde, kann hier von einer starken Mitbestimmung seitens der schulischen Gemeinschaft im Forschungsprozess gesprochen werden. Zusätzliche Feedback-Gespräche mit dem Lehrkollegium oder der Elternschaft hätten noch zusätzliche Informationen in den Interviews gebracht, jedoch wäre es zu zeitlichen Verzögerungen in der Datenerhebung gekommen.

Das fünfte Gütekriterium laut Mayring ist die kommunikative Validierung. Wenn der/die Forschende die Ergebnisse der Analyse und die Interpretation von den Beforschten als gültig erklären, dann können die Daten und Ergebnisse als validiert betrachtet werden und dieses Gütekriterium als erfüllt. Dem Beforschten/der Beforschten wird somit mehr Kompetenz als üblich in der Forschung zugebilligt und durch den Dialog zwischen Forschung und Gemeinschaft kann die Relevanz der Daten noch gesteigert werden (Mayring, 2016, S. 147).

Mayrings Gütekriterium der kommunikativen Validierung kann in diesem Forschungsteilprojekt als erfüllt betrachtet werden. Wie im zuvor ausgeführten Abschnitt (vgl.

Kapitel 4.2.1) beschrieben, erwuchs das Forschungsprojekt aus einem Forschungsdesiderat der schulischen Gemeinschaft heraus (*Community Based Research*). Außerdem wurden die Daten dieser Arbeit im Anschluss an die Auswertung an die Schulträger übermittelt, damit diese in die deutschlandweite Ausschreibung nach einem Schulkantinenbetreiber miteinbezogen werden konnten. Die öffentliche Ausschreibung bildet somit einen Überblick über die von der Schulgemeinschaft validierten Forschungsergebnisse. Eine Durchsicht dieser Daten durch die Forschungstreibende dieser Arbeit steht bis zu diesem Zeitpunkt noch aus.

Mayrings sechstes Gütekriterium für die Bewertung von qualitativer Forschung lautet Triangulation. Laut diesem Gütekriterium sollen mehrere und unterschiedliche Datenquellen herangezogen werden. Aber auch das Miteinbeziehen von unterschiedlichen Interpret\*innen und Theorieansätzen als auch Methoden können unter Triangulation verstanden werden. Grundsätzlich versteht Mayring unter Triangulation die Bearbeitung der Fragestellung mit (drei) unterschiedlichen Lösungswegen. Durch die Triangulation können durch verschiedene Perspektiven die Stärken, aber auch die Schwächen der einzelnen Analysewege aufgezeigt werden. Möglich wäre beispielsweise ein qualitative Forschungsarbeit mit einer anschließenden quantitativen Befragung zu untermauern beziehungsweise zu widerlegen (Mayring, 2016, S. 147-148)

Das Kriterium der Triangulation dieser Forschungsarbeit kann hingehend der Verwendung des unterschiedlichen Datenmaterials als erfüllt betrachtet werden. So wurden für die Auswertung des Datenmaterials nicht nur die Transkripte der Audioaufzeichnungen der Interviews herangezogen, sondern auch die schriftlichen Aufzeichnungen für die Vorbereitung auf die Interviews (vgl. Kapitel 9.6, 9.8, 9.9 & Kapitel 9.10). Außerdem wurde als weitere Datenquelle für die Validierung und Reliabilität der Forschungsergebnisse, das Feedback zu den Beobachtungen in den Interviews durch die Interviewführerin miteinbezogen (vgl. Kapitel 9.12). Die Arbeit mit diesen drei unterschiedlichen Datenquellen (Audiodateien, handschriftliche Aufzeichnungen und Online-Fragebogen) kann als trianguliertes Datenmaterial in der qualitativen Forschung gewertet werden. Kritisch betrachtet, könnte im Sinne der Gültigkeit und der Genauigkeit der Forschungsarbeit in den Analyseprozess der Daten eventuell noch weiteres Datenmaterial künftig miteinbezogen werden. In Anlehnung an Mayring, hätte eine zusätzliche quantitative Fragebogenbefragung der teilnehmenden Interviewpartner im Anschluss an die Interviews eventuell zusätzliche Validität der Ergebnisse gebracht.

Abschließend betrachtet, kann festgehalten werden, dass die an den Forschungsgegenstand angepassten, verwendeten Forschungsmethoden, für den zur Verfügung stehenden zeitlichen, inhaltlichen und finanziellen Rahmen dieser schriftlichen

Abschlussarbeit, die bestmögliche Wahl darstellten. Der *Community Based Research* Ansatz, aus dem diese Forschungsarbeit heraus erwuchs, trug nicht nur zur Einhaltung einer gewissen Validität der Daten bei, er setzte außerdem auch den Maßstab für die Reliabilität fest, indem die involvierte *Community* mehrmals die Möglichkeit zu Feedback – zu Interviewleitfaden als auch zu den finalen Forschungsergebnissen – geboten wurde.

## 7.2 Gesamtfazit und Ausblick

Den Ausgangspunkt dieser Diplomarbeit markierte der Forschungsauftrag der schulischen Gemeinschaft zur Erforschung der Vorstellungen verschiedener Akteur\*innengruppen im schulischen Setting, mit dem Ziel die Schulverpflegungssituation im Rahmen der Neugestaltung der Schulmensa für zwei Schulstandorte im süddeutschen Raum zu optimieren. Aus diesem Forschungsauftrag heraus erwachsen, nach eingehender Literaturanalyse zur Erarbeitung des Vorverständnisses in der Forschung der Schulverpflegung, die zwei in der Einleitung (vgl. Kapitel 1.2) angeführten Forschungsfragen:

Wie können mittels *Community Based Research* die Vorstellungen unterschiedlicher Akteur\*innen im schulischen Setting in eine Optimierung der Schulverpflegung in zwei ausgewählten Schulstandorten in Süddeutschland zielgerichtet einfließen?

Welche Impulse können aus der Planung und Durchführung dieses Projekts, auch im Sinne eines *Best Practice* Beispiels für den österreichischen Bildungssektor erwachsen?

Abschließend wird erläutert, inwieweit die Forschungsfragen an dieser Stelle beantwortet werden können.

Zur Beantwortung der ersten Forschungsfrage wurde ein qualitatives Forschungsdesign zur Erforschung der Vorstellungen der erwachsenen Akteur\*innengruppen entwickelt. Die Datenerhebung erfolgte mittels leitfadengestützter Einzelinterviews. Um die schulische Gemeinschaft im Sinne des *Community Based Research* Ansatzes mit in den Forschungsprozess einzubeziehen, wurde in Rücksprache mit der Schulleitung und der projektbeteiligten Lehrkraft vor Ort, ein Interviewleitfaden mit verschiedenen, von der Schulgemeinschaft gewünschten Themenschwerpunkten erarbeitet. Im Rahmen der Interviews wurden sechs Personen aus drei unterschiedlichen, schulischen Akteur\*innengruppen, hinsichtlich ihrer Vorstellungen, Wünsche und Vorschläge zur Optimierung der Schulverpflegungssituation am Schulstandort befragt. Nach regelgeleiteter Analyse des erhobenen Datenmaterials mittels qualitativer Inhaltsanalyse nach Mayring (2010) und anschließender schriftlicher und visueller Aufbereitung wurden die Ergebnisse der schulischen Gemeinschaft für weitere Projekte zur Verfügung gestellt. Die Schulstandorte wiederum verwendeten die generierten Ergebnisse bereits für die deutschlandweite Ausschreibung eines neuen Schulkantinenbetreibers. Infolgedessen kann festgehalten werden, dass die Vorstellungen der vorab definierten Akteur\*innengruppen eingehend erfragt wurden und zielgerichtet bereits in künftige Optimierungsprozesse im Zuge der Schulverpflegungssituation der teilnehmenden Schulstandorte einfließen.

Im Rahmen der zweiten Forschungsfrage sollte untersucht werden, inwieweit das *Community Based Research* Projekt der zwei süddeutschen Schulen für den österreichischen Bildungs- und Schulverpflegungssektor richtungsweisend sein beziehungsweise inwieweit die Impulse dieses Projektes als *Best Practice* Beispiel für den österreichischen Schulsektor dargestellt werden können. Um diese Frage zu beantworten wird an dieser Stelle die von den Wirtschaftswissenschaften geprägte Theorie des *Best Practice* erläutert.

### **7.2.1 Best Practice Research**

Der englische Terminus *Best Practice* stammt aus dem Bereich der Wirtschaftswissenschaften und bezeichnet eine ausgezeichnete (gute beziehungsweise beste) Praktik, Vorgehensweise oder Methode eines Unternehmens, einer Institution oder eines Projektes. Bereiche, die durch sogenannte *Benchmarks* - Verfahren die Betriebe, Methoden, Vorgehensweisen vergleichen und optimalsten Praktiken herausfiltern - mit dem Begriff *Best Practice* ausgezeichnet werden, gelten als vorbildliche Unternehmen, deren Praktiken erfolgsversprechend sind (Wübbenhorst, o.J.b).

Eine entsprechende deutsche Begrifflichkeit ist nicht gebräuchlich, es wird konsistent von *Best-* oder *Good Practice* gesprochen. Der Terminus wird heute nicht mehr nur im Wirtschaftsbereich angewandt, auch im öffentlichen Bereich, wie Bildung und Politik, finden sich Institutionen, Bereiche oder Abteilungen, die mit der Auszeichnung *Best Practice* gekennzeichnet sind.

Auch *Best Practice* Auszeichnungen für die Schulverpflegung in der Forschung sind bekannt, zum Beispiel Untersuchungen, wie jene von Castillo et al. (2010), die sich zum Ziel setzten, *Best Practice* Beispiele in der Schulverpflegung für Zielgruppen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen (Allergien und Unverträglichkeiten) zu identifizieren (Castillo, Carr & Nettles, 2010).

Da im Rahmen dieser wissenschaftlichen Abschlussarbeit unter anderem das Ziel verfolgt wird, das vorliegende Teilprojekt zur Optimierung der Schulverpflegung mithilfe von *Community Based Research* im süddeutschen Raum als ein mögliches *Best Practice* Beispiel für den österreichischen Schulsektor dazustellen, soll diesem Anspruch nun teilweise Folge geleistet werden.

In einem ersten Schritt werden die methodologischen Grundschrte für die das *Best Practice Research* (BPRM) auf Basis von Publikationen von Mold & Gregory (2003) sowie Cusumano (2009) skizziert.

Zur Ermittlung von *Best Practice* Methoden, unabhängig für welche wissenschaftliche Disziplin, wird ein regelgeleitetes Vorgehen empfohlen. Für den sozialwissenschaftlichen beziehungsweise bildungswissenschaftlichen Kontext können kaum adäquate Modelle

festgemacht werden. Aufgrund dessen greift *Best Practice Research* in diesen Forschungskontexten auf das, von Mold & Gregory (2003) entwickelte, Modell aus der Medizinforschung zurück.

Mold & Gregory (2003) schlagen die folgende Vorgehensweise zur Identifizierung von *Best Practice* vor:

1. Entwicklung eines Begriffsmodells
    - a) auf Basis Literaturrecherche und/oder Expert\*innen-Interviews
    - b) Herleitung eines einheitlichen Begriffsverständnisses, gegebenenfalls mit einer detaillierten Auflistung von Bestandteilen
    - c) Feedbackschleife durch Expert\*innen
  2. Definition der besten Methode/Prozesse/Vorgehensweisen/Verfahren/Projekte
    - a) Benennung von erwünschten Komponenten und Qualitäten mithilfe der Delphi-Methode<sup>4</sup>
    - b) Entwicklung von Methoden um die Qualität zu messen
    - c) Definition für den Mindeststandard der Qualität
  3. Evaluierung und Identifizierung von Methoden/Prozessen/Vorgehensweisen/Verfahren/Projekten und deren einzelnen Bestandteile
    - a) Festlegung über die Anzahl und Art der zu vergleichenden Bestandteile der untersuchten Methoden/Prozessen/Vorgehensweisen/Verfahren/Projekten
    - b) Identifizierung der besten Methoden/Prozessen/Vorgehensweisen/Verfahren/Projekte
  4. Möglicher weiterer Teilschritt: Kombination der besten Bestandteile
    - a) Zusammenstellung einer/s besten Methode/ Prozesses/ Vorgehensweise/ Verfahrens/ Projekts
  5. Möglicher weiterer Teilschritt: Testung der kombinierten besten Methoden/Prozesse/Vorgehensweise/Verfahren/Projekte
- (Mold & Gregory, 2003, S. 133)

Ein weiterer hilfreicher Ansatz zur Erforschung von *Best Practice* stellt jener von Cusumano (2009) dar. Dieser setzt theoretisch an Punkt zwei von Molds & Gregorys (2003)

---

<sup>4</sup> „Die sogenannte Delphi-Methode wird verwendet, um Expertinnenmeinungen zu einem Thema systematisch zu erfassen und zu einer Gesamtaussage zu kommen. Die Grundannahme dabei ist, dass die Übereinstimmung innerhalb der Gruppe mehr Aussagekraft hat, als die einer einzelnen Expertin. Ihre Namensgebung verdankt diese Methode dem Orakel von Delphi, mit dessen Hilfe die Griechen ihre Götter bei wichtigen Entscheidungen um Rat fragten. Die vorrangigen Ziele ihrer Anwendung sind die Sammlung von Ideen und Vorhersagen sowie die Bildung einer Übereinstimmung zu einem bestimmten Sachverhalt. Dies beruht auf einer strukturierten Steuerung der Gruppenkommunikation, in dem die Einschätzung einer Expertinnengruppe gesammelt und aufgearbeitet wird.“ (Köck-Hódi & Mayer, 2013, S. 16).

vorgeschlagener Vorgehensweise an, definiert die Vorgehensweise zur identifizierung herausragender Qualität und soll daher im Folgendem näher erläutert werden.

Cusumano, Professor für Management an der Fakultät für Wirtschaftswissenschaften des renommierten *Massachusetts Institute of Technology (MIT)*, verfasste im Rahmen einer Gastvortragsreihe an der *Oxford University*, eine Abhandlung zum Thema *Best Practice Research* (Cusumano, 2009).

Cusumanos Modell, welches primär den Wirtschaftswissenschaften zu zuordnen ist, besteht aus sechs Maximen zur Identifizierung von *Best Practice*-Methoden, -Unternehmen oder -Technologien. Ob des wirtschaftlichen Kontexts, lässt sich sein Ansatz nicht nur auf Unternehmen und Praktiken der Wirtschaft anwenden. Cusumano (2009) formulierte seine Ausführungen allgemein, sodass auch Wissenschaft und Bildung diese sechs Grundsätze zur Identifizierung von *Best Practice* übernehmen können.

Die sechs Grundsätze zur Identifizierung der besten Methode/ Vorgehensweise/ Projekte/ Verfahren lauten wie folgt:

1) Fokus auf Fähigkeiten:

Forschung, die sich mit *Best Practice* auseinandersetzt, sollte sich nicht nur auf die Formulierung von Strategien beschränken (z.B.: Was soll gemacht werden?), sondern verstärkt den Fokus auf die Beschreibung von organisatorischen Fähigkeiten und dem effektiven Handlungsrepertoire (z.B.: reale Abläufe) legen. Das Beschreiben von etablierten Praktiken/ Maßnahmen/ Strategien, welche es dem Unternehmen oder der Institution erlauben, sich am Markt hervorzuheben, sollen in *Best Practice Research* im Mittelpunkt stehen (Cusumano, 2009, S. 6)

2) *Pull* – vs. *Push*-Management

*Best Practice* Beispielen liegt zumeist ein *Pull*-Management zugrunde. Der *Pull*-Management-Ansatz zeichnet sich durch rückwärts ablaufende, sequentielle Prozesse und Informationsflüsse aus. Ziel dieses Prozesses ist die Bedürfnisbefriedigung der Kund\*innen, der Zielgruppen oder Stakeholder. Das *Pull*-Management kann dadurch rasch auf das Feedback des Marktes, Entwicklungen neuer Technologien oder Veränderungen des Forschungsfeldes reagieren (Cusumano, 2009, S. 7).

3) Fokus auf den Umfang:

*Best Practice* sollte die Fähigkeit aufweisen, auch in nicht wirtschaftlichen Bereichen wie Wissenschaft, Entwicklung oder im Dienstleistungssektor, effizient zu arbeiten. *Best Practice*-Beispiele zeigen, dass das Teilen von Wissen und Erfahrungen in Produktion, Forschung und Wissenschaft über Projekte hinweg, vorteilhaft ist. Jene *Best Practice* Bereiche sind somit nicht nur in Bereichen innerhalb ihres abgesteckten Rahmens (Maßstab) hochwirksam, sondern darüber hinaus (Umfang) (Cusumano, 2009, S. 8).

4) Flexibilität vor Effizienz:

*Best Practice* zielt primär auf die Flexibilität, mehr als auf Effizienz ab. Management in *Best Practice* kultiviert flexible Fähigkeiten und Fertigkeiten als auch flexible Entscheidungskompetenz, um zeitnah auf ändernde Rahmenbedingungen oder Einflüsse von außen reagieren zu können (Cusumano, 2009, S. 8).

5) Plattformen:

Cusumano konstatiert, dass *Best Practice* Unternehmen, vor allem jene die mit neuen Technologien arbeiten, vom Netzwerk-Effekt profitieren. Jene *Best Practice* Unternehmen haben gelernt, dass der Nutzen des Wirkens miteinander größer ist, als jener der kompetitiven Marktwirtschaft (Cusumano, 2009, S. 9).

6) Service statt Produktfokus:

*Best Practice* Unternehmen erkennen das Potential von Serviceleistungen an, welche rund um ein Produkt angeboten werden können. Ausgezeichnete Unternehmen verkaufen nicht nur ein Produkt, sondern kreieren mit zusätzlichen Serviceleistungen neue Wertversprechen. Dadurch generieren sich Wettbewerbsvorteile und ermöglichen es den *Best Practice* Unternehmen sich von der Konkurrenz abzugeben (Cusumano, 2009, S. 10).

Ausgehend von den sechs Grundsätzen Cusumanos (2009), können jene Unternehmen, Prozesse und Projekte als *Best Practice* bezeichnet werden, die sich auf reale Fähigkeiten und Handlungen beziehen, ein zielgruppenorientiertes Management forcieren und dabei die Kompetenzen des Unternehmens stetig erweitern. Weiters bewegen sich derartige *Best Practice* Beispiele stets im Wirkungsgrad eines flexiblen (Entscheidungs-) Managements, nutzen die aus Netzwerken resultierenden Synergieeffekte und forcieren zudem die Entwicklung komplementärer, immaterieller Serviceleistungen rund um ein Produkt.

Molds & Gregorys (2003) vorgeschlagener Vorgehensweise und Cusumanos (2009) Ansatz, erlauben ein Modell zu entwickeln, welches auf das Projekt zur Optimierung der Schulverpflegung in Schulen im süddeutschen Raum angewendet werden kann, um aufzuzeigen, in welcher Weise dieses Projekt ein *Best Practice* Projekt darstellt und Vorbildfunktion für den österreichischen Ganztagschulensektor haben kann. Die Suche nach *Best Practice* erfordert den Vorgang des *Benchmarkings*.

*Benchmarking* ist laut Gabler Wirtschaftslexikon der Vergleich von Produkten, Dienstleistungen und Prozessen mehrerer Unternehmen, um sogenannte Vorzeigebispiele (jene Unternehmen, die mit Produkten, Dienstleistungen und Methoden den Markt beherrschen), systematisch zu untersuchen und dabei festzustellen, welche Unterschiede und Verbesserungsmöglichkeiten bestehen, um vom Wirken des Marktführers zu lernen (Wübbenhorst, o.J.a).

Um *Best Practice* im Schulverpflegungssektor zu definieren und in weiter Folge *Best Practice* abzuleiten, können in einem weiteren Schritt mehrere Schulen, die die Schulverpflegung im Zuge einer Neugestaltung oder Umstellung auf den Ganztagsbetrieb ausbauen oder optimieren, auf Basis des zuvor beschriebenen und modifiziert konstruierten Modells, verglichen werden.

Da dieser nächste Forschungsschritt – *Best Practice Research* – den zeitlich, gesetzten Rahmen der Diplomarbeit sprengt, kann an dieser Stelle nur von einem weiteren Desiderat in der Schulverpflegungsforschung gesprochen werden.

Die zweite Forschungsfrage die zu Beginn dieser Diplomarbeit gestellt wurde, kann dahingehend beantwortet werden, als dass mittels der theoretischen Literaturanalyse aufgezeigt wurde, dass der Einsatz von *Community Based Research* im Schulverpflegungssektor ein positives und relevantes Mittel ist, um auch die schulische Gemeinschaft mit in den Entscheidungsprozess einzubeziehen.

Insbesondere bei der Einführung, wie auch bei der Umsetzung, von Schulverpflegung wird von offizieller Seite die Einrichtung eines Projektteams beziehungsweise einer Arbeitsgruppe empfohlen (Hergemöller, 2018, S. 7).

Eine gelungene Umsetzung von Schulverpflegung sollte durch ein Projektteam gesichert werden. In einem solchen Team finden sich alle Akteur\*innengruppen der Schulgemeinschaft vertreten und gleichrangig stimmberechtigt ein. Neben den Lehrkräften und Vertreter\*innen der Schülerschaft sollten auch Eltern, Schulleitung und Vertreter\*innen der Schulträgerschaft eine Stimme zukommen. Gerade diese Vorgehensweise konnte durch das vorliegende Projekt im Sinne des *Community Based Research* Ansatzes aufgezeigt werden.

In einem aufbauenden Forschungsprojekt könnten in einem weiteren Schritt, im Anschluss an die Optimierungen der Schulverpflegung an den Schulstandorten, die Zufriedenheit der Akteur\*innengruppen im schulischen Setting, anhand der durchgeführten Maßnahmen evaluiert werden.

Da es insbesondere zum gegenwärtigen Zeitpunkt in einigen Schulstandorten zu Fehlplanungen in der Schulverpflegung aufgrund schlechter Kommunikationsstrategien zwischen Entscheidungsträgern und Zielgruppen kam (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern, 2011, S. 6), ist eine gleichberechtigte Behandlung aller schulischen Akteur\*innen im Umstellungs- beziehungsweise Einführungsprozess von schulischer Mittagsverpflegung nachdrücklich anzuraten.

Der österreichische Ganztagschulsektor verzeichnet einen wachsenden Zuspruch seitens Politik und Gesellschaft (Nationalrat, 2019). Mit dem Ausbau der ganztägigen

Schulformen steigen zugleich auch die Anforderungen an das schulische Verpflegungsangebot.

Um allen schulischen Akteur\*innen im Schulalltag ein günstiges wie auch gesundes und genussvolles Speisenangebot in einer Schulkantine anzubieten, sind zahlreiche Faktoren ausschlaggebend. Die Schulverpflegung muss sich heute den verschiedensten Herausforderungen auf unterschiedlichsten Ebenen stellen.

Schulisches Mittagessen soll wohlschmeckend, genussvoll und gesundheitsförderlich sein. Die Anforderungen an einen Speiseplan sind hoch; abwechslungsreiche und kreative Speisefolgen sollen ein vielfältiges Getränke- und Speisenangebot widerspiegeln (Hergemöller, 2018).

Auch die räumliche Gestaltung des Speisesaals nimmt eine wichtige Rolle ein. So ist es insbesondere den schulischen Akteur\*innen wie Lehrkräften (vgl. Kapitel 5) aber auch Schüler\*innen wichtig (Arens-Azevêdo et al., 2015a; Hartjes & Eissing, 2011), dass das Mittagessen in Räumlichkeiten eingenommen wird, welche zum Verweilen einladen und ein gemütliches und ruhiges Ambiente bieten.

Zudem gewinnen im Zusammenhang mit der Schulverpflegung auch Themen wie Nachhaltigkeit und Umweltschutz an Bedeutung. Insbesondere der vermehrte Einsatz von biologischen und regionalen Produkten (Ernst, 2017; Nölting, Strassner, Løes & Nielsen, 2009) vegetarischen Speisenangeboten (Ernst, 2017), der Verzicht auf Einweggeschirr im Sinne der Müllreduktion (Stein, 2015) sowie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (Rose & Adio-Zimmermann, 2019) spielen eine immer größere Rolle.

Speziell in den deutschsprachigen Ländern kann bei Schulleitungen (vgl. Kapitel 5.5) und Schulträgern (Tecklenburg et al., 2019) verstärkt die Tendenz beobachtet werden dass diese bei Schulverpflegung tendenziell an der Wirtschaftlichkeit des Schulverpflegungssystems interessiert sind.

Gleichermaßen ist es für Schulkantinenbetreiber eines der primären Anliegen, wirtschaftlich und wenn möglich gewinnorientiert zu arbeiten (Zacharakis, 2019).

Auch in Österreich wird sich Schulverpflegung künftig verstärkt in einem Spannungsfeld verschiedenster Interessensgruppen befinden.

Um die vielfältigen Bedürfnisse aller Akteur\*innen zu befriedigen, ist es nicht unwesentlich, die Wünsche und Bedürfnisse der Zielgruppe der Schulverpflegung zu berücksichtigen.

Aktive Partizipation in der Gestaltung der schulischen Verpflegung führt einerseits zu mehr Akzeptanz (Arens-Azevêdo et al., 2015a) und in weiterer Folge zu höheren Auslastungszahlen (Tecklenburg et al., 2019), was sich wiederum positiv auf die Wirtschaftlichkeit einer Schulmensa auswirkt.

Mitbestimmung und Teilhabe von Beginn an, können durch *Community Based Research* Projekte geschaffen werden. Im Rahmen dieser Diplomarbeit wurde die positive Vorgehensweise mit Hilfe dieses Forschungskonzeptes theoretisch aufgezeigt und die Erfahrungen aus der Praxis dargestellt. Wissenschaft und die (schulische) Gemeinschaft, die auf einer ebenbürtigen Basis, gemeinsam die Optimierung von schulischer Verpflegungsleistung anvisieren, können auf Grundlage der generierten Ergebnisse, nachhaltige und individuell adaptierte Schulverpflegungskonzepte konzipieren.

## 8 Literaturverzeichnis

- Allemann-Ghionda, C. (2005). Ganztagschule im internationalen Vergleich - von der Opposition zur Arbeitsteilung zwischen Staat und Familie? In T. Hansel (Hrsg.), *Ganztagschule. Halbe Sache - großer Wurf?* (S. 199-223). Herbolzheim: Centaurus.
- Altenschmidt, K. & Stark, W. (2016). *Forschen und Lehren mit der Gesellschaft*. Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden.
- Arbeitsgruppe: Gemeinschaftsverpflegung. (2018). *Empfehlung der Nationalen Ernährungskommission. Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule*. Wien. Zugriff am 06.12.2020. Verfügbar unter <https://fgoe.org/sites/fgoe.org/files/Empfehlung%20Mittagessen%20Schule.pdf>
- Arens, J. (2011). Die Ernährung und die Zukunft der Landwirtschaft. Interview mit Felix Prinz zu Löwenstein, Vorstandsvorsitzender des Bundes Ökologischer Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). In G. Schönberger (Hrsg.), *Die Zukunft auf dem Tisch: Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*. (S. 296-303). Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Arens-Azevêdo, U., Böltz, M., Fahmy, S., Liesen, E. & Pfefferle, H. (2015b). *Snacks an weiterführenden Schulen*. Bonn: Eigenverlag. Zugriff am 05.01.2020. Verfügbar unter <https://www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/SnackingBroschuere.pdf>
- Arens-Azevêdo, U., Böltz, M., Girbardt, R., Hoffmann, C., Liesen, E., Oberritter, H. et al. (2018b). *DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung* (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck). Bonn: Eigenverlag. Zugriff am 16.04.2020. Verfügbar unter [https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/medien/DGE\\_Qualitaetsstandard\\_Schule.pdf](https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf)
- Arens-Azevêdo, U., Böltz, M., Girbardt, R., Hoffmann, C., Lührmann, D., Oberritter, H. et al. (2018a). *DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung* (4. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck). Bonn: Eigenverlag. Zugriff am 06.01.2019. Verfügbar unter [https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Qualitaetsstandard-Betriebsverpflegung.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Qualitaetsstandard-Betriebsverpflegung.pdf?__blob=publicationFile)
- Arens-Azevêdo, U., Schillmöller, Z., Hesse, I., Paetzelt, G. & Roos-Bugiel, J. (2015a). *Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht*. Hamburg: Eigenverlag. Zugriff am 07.01.2020. Verfügbar unter [https://www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/20150625INFORM\\_StudieQualitaetSchulverpflegung.pdf](https://www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/20150625INFORM_StudieQualitaetSchulverpflegung.pdf)
- ATLAS.ti Scientific Software Development GmbH. (2019) Atlas.ti [Computer software]. Berlin. Verfügbar unter <https://atlasti.com/de/>

- Bartelheimer, P., Henke, J., Kaps, P., Kotlenga, S., Marquardsen, K., Nägele, B. et al. (2016). *Evaluation der bundesweiten Inanspruchnahme und Umsetzung der Leistungen für Bildung und Teilhabe. Kurzfassung mit Empfehlungen*. Nürnberg/Göttingen: Eigenverlag. Zugriff am 07.01.2020. Verfügbar unter [https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Meldungen/2016/evaluation-des-bildungspaketes-kurzbericht.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=1](https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Meldungen/2016/evaluation-des-bildungspaketes-kurzbericht.pdf?__blob=publicationFile&v=1)
- Bartsch, S. (2007). Eating culture among young people. Adolescents as carriers and shapers of eating culture. *Ernährung - Wissenschaft und Praxis*, 1, 368-373.
- Bender, U. (2015). Eating Smart. Funktionen von Ernährung in der (schulischen) Gemeinschaftsverpflegung. *Haushalt in Bildung&Forschung*, 4 (2), 43-57.
- Bere, E., Hilsen, M. & Klepp, K.-i. (2010). Effect of the nationwide free school fruit scheme in Norway. *Br J Nutr*, 104, 594. Verfügbar unter *British Journal of Nutrition*, 2010, Vol.104(4), pp.589-594
- Bere, E., Veierød, M. B. & Klepp, K.-i. (2005). The Norwegian School Fruit Programme: evaluating paid vs. no-cost subscriptions. *Preventive Medicine*, 41, 470.
- Berlin-Brandenburgischen Akademie der Wissenschaften (2019). Genuss, der. In Berlin-Brandenburgischen Akademie der Wissenschaften (Hrsg.), *DWDS Digitale Wörterbuch der deutschen Sprache*. Berlin. Zugriff am 23.11.2019. Verfügbar unter <https://www.dwds.de/wb/Genuss>
- Bildungsdirektion Kanton Zürich, Volksschulamt. (2017). *Die Tagesschule : von der Idee bis zur Einführung*. Zürich. Zugriff am 28.07.2019. Verfügbar unter <https://digitalcollection.zhaw.ch/handle/11475/1241>
- Black, J. (2017, 9. Februar). The revenge of the lunch lady. How an unassuming bureaucrat outsmarted Jamie Oliver and pulled off an honest-to-god miracle in one of America's unhealthiest cities. *Huffington Post* (Kaplan, Sam; Garcia, Sandra). Zugriff am 23.11.2019. Verfügbar unter <https://highline.huffingtonpost.com/articles/en/school-lunch/>
- Boer, J., Diesenaar, J., Blokstra, A., Vennemann, F., Pushkarev, N. & Hanse, J. (2018). *Supporting the mid-term evaluation of the EU Action Plan on Childhood Obesity. The Childhood Obesity Study*. Brüssel. Zugriff am 09.12.2019. Verfügbar unter <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/7e0320dc-ee18-11e8-b690-01aa75ed71a1/language-en>
- Brüggemann, I. & Braukmann, M. (2018). *SchmExperten. Zwei Konzepte zur Ernährungsbildung an weiterführenden Schulen*. Bonn. Zugriff am 23.11.2019. Verfügbar unter <https://www.bzfe.de/inhalt/schmexperten-3470.html>
- Brunner, K.-M. (2011). Der Ernährungsalltag im Wandel und die Frage der Steuerung. In G. Schönberger (Hrsg.), *Die Zukunft auf dem Tisch: Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*. (S. 203-218). Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

- Buchner, U. & Leitner, G. (2018). *Referenzrahmen für Ernährungs- und Verbraucherbildung in Österreich. Eine Orientierungshilfe für alters- und zielgruppengerechte Bildungsangebote*. Linz. Zugriff am 20.11.2109. Verfügbar unter <https://app.box.com/s/0ajzagudcsp0pfboxtrxfchol93tu3a>
- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule. (2019). *Fachtagung nachhaltige Schulverpflegung*, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule. Zugriff am 20.11.2019. Verfügbar unter <https://www.nqz.de/fachtagung-schulverpflegung/>
- Bundesministerium für Arbeit und Soziales. (2019a). *Bildungspaket*, Bundesministerium für Arbeit und Soziales. Zugriff am 20.07.2019. Verfügbar unter <https://www.bmas.de/DE/Themen/Arbeitsmarkt/Grundsicherung/Leistungen-zur-Sicherung-des-Lebensunterhalts/Bildungspaket/bildungspaket.html>
- Bundesministerium für Arbeit und Soziales. (09.01.2019b). *Mehr Unterstützung für Familien mit kleinen Einkommen*. Berlin. Zugriff am 14.12.2019. Verfügbar unter <https://www.bmas.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2019/mehr-unterstuetzung-fuer-familien-mit-kleinen-einkommen.html>
- Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz. (2019). *Sozialministerium Österreich*, Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz. Zugriff am 26.04.2019. Verfügbar unter <https://www.sozialministerium.at>
- Bundesministerium für Bildung und Forschung. (2019). *Internetauftritt der Ganztagschulen in Deutschland*, Bundesministerium für Bildung und Forschung. Zugriff am 19.07.2019. Verfügbar unter <https://www.ganztagschulen.org>
- Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung. (2019). *Fakten auf einen Blick. Formen der ganztägig geführten Schulen*, Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung. Zugriff am 04.12.2019. Verfügbar unter <https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/schulsystem/gts/fakten.html>
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. (2019a). *Das EU-Schulprogramm*, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Zugriff am 06.08.2019. Verfügbar unter [https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/KitaSchule/\\_Texte/Schulobst.html](https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/GesundeErnaehrung/KitaSchule/_Texte/Schulobst.html)
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. (2019b). *Internetauftritt des BMEL*, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. Zugriff am 26.04.2019. Verfügbar unter [https://www.bmel.de/DE/Startseite/startseite\\_node.html](https://www.bmel.de/DE/Startseite/startseite_node.html)

- Bundestag. (2019). Gesetz zur zielgenauen Stärkung von Familien und ihren Kindern durch die Neugestaltung des Kinderzuschlags und die Verbesserung der Leistungen für Bildung und Teilhabe. Starke-Familien-Gesetz-StaFamG. In *Bundesgesetzblatt* (S. 530-536). Zugriff am 13.12.2019. Verfügbar unter <https://www.bmfsfj.de/blob/135830/2f3f815d1417524d81a5c07da04c0815/bgbl-starke-familien-gesetz-data.pdf>
- Cabrera Escobar, M., Veerman, J., Tollman, S., Bertram, M. & Hofman, K. (2013). Evidence that a tax on sugar sweetened beverages reduces the obesity rate: a meta-analysis. *BMC Public Health*, 13.
- Caldeira, S., Carvalho, R., Storcksdieck genannt Bonsmann, S., Wollgast, J. & Safkan, S. (2018). *Socio-economic regional microscope series - Mapping and zooming in on childhood obesity*. Luxemburg. Zugriff am 01.12.2019. Verfügbar unter <https://ec.europa.eu/jrc/en/publication/thematic-reports/mapping-and-zooming-childhood-obesity>
- Castillo, A., Carr, D. & Nettles, M. F. (2010). Best Practices for Serving Students with Special Food and/or Nutrition Needs in School Nutrition Programs. *Journal of Child Nutrition & Management*, 34. Zugriff am 10.12.2019. Verfügbar unter <https://schoolnutrition.org/5--News-and-Publications/4--The-Journal-of-Child-Nutrition-and-Management/Fall-2010/Volume-34,-Issue-2,-Fall-2010---Castillio;-Carr;-Nettles/>
- 15.11.2018. *Cauchemar à la cantine*, France 2. Verfügbar unter <https://www.youtube.com/watch?v=HPibH4SfESk>
- Clausen, K. & Kersting, M. (2012). Gemeinschaftsverpflegung in Bildungseinrichtungen für Kinder. *Monatsschrift Kinderheilkunde*, 160 (11), 1081-1088.
- Cohen, D. & Farley, T. A. (2008). *Eating as an automatic behavior.*, CDC. Zugriff am 13.04.2019. Verfügbar unter [http://www.cdc.gov/pcd/issues/2008/jan/07\\_0046.htm](http://www.cdc.gov/pcd/issues/2008/jan/07_0046.htm).
- Cornil, Y. & Chandon, P. (2016). Pleasure as a Substitute for Size: How Multisensory Imagery Can Make People Happier with Smaller Food Portions. *Journal of Marketing Research*, 53 (5), 847-864.
- Curl Henderson, C. (2004). *The state of nutrition and physical activity in our schools. A study of nutrition and physical education in schools, prompted by rising rates of childhood obesity*. North Haven: Environment & Human Health, Inc. Zugriff am 17.11.2019. Verfügbar unter [http://www.ehhi.org/obesity\\_report04.pdf](http://www.ehhi.org/obesity_report04.pdf)
- Cusumano, M. A. (2009, Mai). *In Search of Best Practice. Enduring Ideas of Strategy and Innovation*. 13th Annual Clarendon Lectures in Management Studies, Oxford, UK. Zugriff am 10.12.2019. Verfügbar unter [http://web.mit.edu/iandeseminar/Papers/The%20Search%20for%20Best%20Practice%20v2%20\(2\).pdf](http://web.mit.edu/iandeseminar/Papers/The%20Search%20for%20Best%20Practice%20v2%20(2).pdf)

- Deinet, U. (2009). Essen im Ganzttag als Kooperationsthema von Jugendarbeit und Schule. In L. Rose & B. Sturzenhecker (Hrsg.), *„Erst kommt das Fressen...!“. Über Essen und Kochen in der Sozialen Arbeit* (1. Aufl., S. 121-137). Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften / GWV Fachverlage GmbH Wiesbaden.
- Dellwing, M. & Prus, R. (2012). Feldnotizen und Analyse. In M. Dellwing & R. Prus (Hrsg.), *Einführung in die interaktionistische Ethnografie. Soziologie im Außendienst* (S. 147-192). Wiesbaden: Springer VS.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung. (06.11.2018d). *Besseres Schulessen muss nicht viel teurer sein. DGE veröffentlicht KuPS-Studie zu Kosten der Schulverpflegung*. Bonn. Zugriff am 20.07.2019. Verfügbar unter <https://www.dge.de/presse/pm/besseres-schulessen-muss-nicht-viel-teurer-sein/>
- DEUTSCHES KINDERHILFSWERK e.V. (2018). *Kinderreport Deutschland 2018. Rechte von Kindern in Deutschland* (Kinderreport Deutschland, Bd. 2018). Berlin: Deutsches Kinderhilfswerk e.V. Verfügbar unter <https://www.dkhw.de/unsere-arbeit/schwerpunkte/kinderrechte/kinderreport-2018/>
- Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V. (2018). *Nun auch Klöckner gegen 7% MWST auf Schulessen oder doch lieber Fair schmeckt's besser“?* Berlin. Zugriff am 22.07.2019. Verfügbar unter <https://www.dnsv.eu/nun-auch-kloeckner-gegen-7-mwst-auf-schulessen>
- Diendorfer, G., Grobbauer, H., Reitmair-Juárez, S. & Wintersteiner, W. (2014). *Global Citizenship Education. Politische Bildung für die Weltgemeinschaft* (1. Auflage). Wien: Eigenverlag. Zugriff am 17.12.2019. Verfügbar unter [https://www.unesco.at/fileadmin/Redaktion/Publikationen/Publikations-Dokumente/2014\\_GCED\\_Politische\\_Bildung\\_fuer\\_die\\_Weltgesellschaft.pdf](https://www.unesco.at/fileadmin/Redaktion/Publikationen/Publikations-Dokumente/2014_GCED_Politische_Bildung_fuer_die_Weltgesellschaft.pdf)
- Direction de l'information légale et administrative (Hrsg.). (2019). *Cantine scolaire à l'école primaire*. Zugriff am 11.11.2019. Verfügbar unter <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F24570>
- Duffey, K. J., Huybrechts, I., Mouratidou, T., Libuda, L., Kersting, M., Vriendt, T. de et al. (2012). Beverage consumption among European adolescents in the HELENA study. *European journal of clinical nutrition*, 66 (2), 244-252.
- Dzierzbicka, A. & Horvath, W. (2008). Diskursanalyse zu „Ganztagsbildung“. In T. Coelen & H.-U. Otto (Hrsg.), *Grundbegriffe Ganztagsbildung. Das Handbuch* (1. Auflage, S. 878-886). Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- End Child Poverty. (2019). *Child povert facts and figures*, End Child Poverty. Zugriff am 03.12.2019. Verfügbar unter <https://www.endchildpoverty.org.uk/key-facts/>
- Ernst, J. (2017). Aktuelle Herausforderungen bei der Schulverpflegung an Gemeinschaftsschulen. *Haushalt in Bildung und Forschung*, 6, 47-61. Zugriff am

- 16.07.2019. Verfügbar unter <https://budrich-journals-de.uaccess.univie.ac.at/index.php/HiBiFo/article/view/27420/23962>
- EUFIC - European Food Information Council. (2012). *Standards für Schulessen in Europa*, EUFIC - European Food Information Council. Zugriff am 27.07.2019. Verfügbar unter <https://www.eufic.org/en/healthy-living/article/school-lunch-standards-in-europe>
- Europäische Kommission. (2010). *Gesundheit in und außerhalb der EU: Ernährung als wachsendes Gesundheitsproblem erkannt*. Brüssel. Zugriff am 27.07.2019. Verfügbar unter [http://europa.eu/rapid/press-release\\_IP-10-1674\\_de.htm](http://europa.eu/rapid/press-release_IP-10-1674_de.htm)
- Europäische Kommission. (2014). *EU Action Plan on Childhood Obesity 2014-2020*. Brüssel. Zugriff am 26.07.2019. Verfügbar unter <https://ec.europa.eu/jrc/en/publication/school-food-policy-country-factsheets>
- European Commission - Joint Research Centre - IHCP - PHPS. (2011a). *School Food Policy Country Fact Sheet - AUSTRIA*. Luxemburg. Zugriff am 29.07.2019. Verfügbar unter [https://ec.europa.eu/jrc/sites/jrcsh/files/jrc-school-food-policy-factsheet-austria\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/jrc/sites/jrcsh/files/jrc-school-food-policy-factsheet-austria_en.pdf)
- European Commission - Joint Research Centre - IHCP - PHPS. (2011b). *School Food Policy Country Fact Sheet - GERMANY*. Luxemburg. Zugriff am 29.07.2019. Verfügbar unter <https://ec.europa.eu/jrc/en/publication/school-food-policy-country-factsheets>
- European Commission - Joint Research Centre - IHCP - PHPS. (2012). *School Food Policy Country Fact Sheet - SWITZERLAND*. Luxemburg. Zugriff am 28.07.2019. Verfügbar unter [https://ec.europa.eu/jrc/sites/jrcsh/files/jrc-school-food-policy-factsheet-switzerland\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/jrc/sites/jrcsh/files/jrc-school-food-policy-factsheet-switzerland_en.pdf)
- Evers, J. C., Silver, C., Mruck, K. & Peeters, B. (2010). Introduction to the KWALON Experiment: Discussions on Qualitative Data Analysis Software by Developers and Users. *Forum: Qualitative Social Research*, 12. Zugriff am 10.07.2019. Verfügbar unter <http://www.qualitative-research.net/index.php/fqs/article/view/1637>
- Fuß, S. & Karbach, U. (2019). *Grundlagen der Transkription : eine praktische Einführung* (Sozialwissenschaften, 2. Auflage). Opladen Toronto: Verlag Barbara BudrichUTB. Verfügbar unter <https://www.utb-studi-e-book.de/9783838550749>
- Gattermig K. & Widhalm K. (2014). Publiziert & Kommentiert: Richtlinien für Schulverpflegung in Europa. *Journal für Ernährungsmedizin*, 16 (3), 27. Zugriff am 27.07.2019. Verfügbar unter <https://www.kup.at/kup/pdf/12690.pdf>
- (2017) Google Formulare [Computer software]: Google LLC. Verfügbar unter [https://www.google.com/intl/de\\_at/forms](https://www.google.com/intl/de_at/forms)
- Greenpeace Österreich. (2018). *Greenpeace Gemeindecheck. Schul- und Kindergartenessen in Österreich*. Wien. Zugriff am 06.12.2019. Verfügbar unter [https://greenpeace.at/assets/uploads/Greenpeace\\_Gemeinde-Check\\_Schulessen\\_Oktober2018.pdf](https://greenpeace.at/assets/uploads/Greenpeace_Gemeinde-Check_Schulessen_Oktober2018.pdf)

- Gruber, M. (2009). *Erstes österreichisches Genussbarometer*. Wien. Zugriff am 23.11.2019. Verfügbar unter <http://www.forum-ernaehrung.at/artikel/detail/news/detail/News/erstes-oesterreichisches-genussbarometer/>
- Gspurnig, W. (2018). *Ausgestaltung und Gelingensbedingungen erfolgreicher Ganztagsschulen in verschränkter Abfolge*. Onlinedokument zum Beitrag „Pädagogische Ausgestaltung und förderliche Bedingungen erfolgreicher ganztägiger Schulformen“ im Band 2 des Nationalen Bildungsberichts Österreich 2018. Zugriff am 06.12.2019.
- Hackl, F., Halla, M., Hummer, M. & Pruckner, G. J. (2010). *Übergewicht und Fettleibigkeit als Kostenfaktor des Gesundheitssystems: Evidenz aus Österreich*. Linz: Oberösterreichische Gebietskrankenkasse. Zugriff am 17.12.2019. Verfügbar unter <https://www.ooegkk.at/cdscontent/load?contentid=10008.576337&version=1391199241>
- Hahl, M. (2011). Ganztagschulentwicklung Baden-Württemberg. In S. Appel & U. Rother (Hrsg.), *Mehr Schule oder doch: Mehr als Schule?* (152-158). Schwalbach/Taunus: Wochenschau-Verl. Zugriff am 19.07.2019. Verfügbar unter [https://www.pedocs.de/volltexte/2014/8874/pdf/JbG\\_2011\\_Hahl\\_Ganztagschulentwicklung.pdf](https://www.pedocs.de/volltexte/2014/8874/pdf/JbG_2011_Hahl_Ganztagschulentwicklung.pdf)
- Hall, B. L., Etmanski, C. & Dawson, T. (2014). *Learning and teaching community-based research: Linking pedagogy to practice*. Toronto: University of Toronto Press.
- Halseth, G., Markey, S. P., Ryser, L. & Manson, d. (2016). *Doing community-based research: perspectives from the field*. Montreal: McGill-Queen's University Press.
- Hameister, I. (2015). Priming. *Sprache-Stimme-Gehör*, 39, 61.
- Harper, C., Wood, L. & Mitchell, C. (2008a). The provision of school food in 18 countries. *School Food Trust*.
- Harper, C., Wood, L. & Mitchell, C. (2008b). The provision of school food in 18 countries. *School Food Trust*. Zugriff am 27.07.2019. Verfügbar unter <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.654.9233&rep=rep1&type=pdf>
- Hartjes, L. & Eissing, G. (2011). Raumgestaltung in Speiseräumen. In K. Althoff (Hrsg.), *Der GanzTag in NRW - Beiträge zur Qualitätsentwicklung. Die Mittagszeit in der Sekundarstufe I - Grundlagen, Gestaltungsformen und Beispiele aus der Praxis* (S. 49-51). Münster. Zugriff am 24.11.2019. Verfügbar unter [https://www.ganztag-nrw.de/fileadmin/user\\_upload/GanzTag\\_Bd17\\_2011\\_Web.pdf](https://www.ganztag-nrw.de/fileadmin/user_upload/GanzTag_Bd17_2011_Web.pdf)
- Hassel, A. (2019a). *Erfahrungskatalog Akzeptanz von Schulverpflegung*. Schwäbisch Gmünd. Zugriff am 23.11.2019. Verfügbar unter <https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents/MLR.Ernaehrung/L-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobrosch%C3%BCren%20und%20Materialien/Erfahrungskatalog%20Akzeptanz%20von%20Schulverpflegung.pdf>

- Hassel, A. (2019b). *Erfahrungskatalog Mensa als Lernort. Partizipation und Berufsorientierung durch Praktikum, Schülerfirma, AGs. u.v.m. Unterrichts- und Projektvorschläge*. Schwäbisch Gmünd. Zugriff am 23.11.2019. Verfügbar unter <https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents/MLR.Ernaehrung/l-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobrosch%C3%BCren%20und%20Materialien/Mensa%20als%20Lernort%20mit%20UEs.pdf>
- Hergemöller, J. K. (2018). *Nachhaltige Schulverpflegung an Berufskollegs*. Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden.
- Hirschman, J. & Chriqui, J. (2013). School food and nutrition policy, monitoring and evaluation in the USA. *Public Health Nutrition*, 16, 8.
- Hofer, A., Lehner, A., Lehner, P., Rust, P., Schätzer, M., Sgarabottolo, V. et al. (2011). *Leitlinien Schulbuffet. Empfehlungen für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets*. Wien: Eigenverlag. Zugriff am 05.11.2020. Verfügbar unter [https://www.ages.at/download/0/0/a9607be7a6d974dfe70ce958f332a8c173cdd5c8/fileadmin/AGES2015/Themen/Ernaehrung\\_Bilder/leitlinie\\_schulbuffet\\_final\\_201108121.pdf](https://www.ages.at/download/0/0/a9607be7a6d974dfe70ce958f332a8c173cdd5c8/fileadmin/AGES2015/Themen/Ernaehrung_Bilder/leitlinie_schulbuffet_final_201108121.pdf)
- Höfert, B. & Leis, S. (2018). *Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung in Vorarlberg*. Bregenz: Eigenverlag. Zugriff am 05.01.2020. Verfügbar unter [https://www.aks.or.at/wp-content/uploads/2014/11/2019\\_01\\_07\\_Leitlinie\\_fr\\_die\\_Gemeinschaftsverpflegung.pdf](https://www.aks.or.at/wp-content/uploads/2014/11/2019_01_07_Leitlinie_fr_die_Gemeinschaftsverpflegung.pdf)
- Hörl, G., Dämon, K., Popp, U., Bacher, J. & Lachmayr, N. (2013). Kapitel 7: Ganztägige Schulformen - Nationale und internationale Erfahrungen, Lehren für die Zukunft. In M. Bruneforth, B. Herzog-Punzenberger & L. Lassnigg (Hrsg.), *Nationaler Bildungsbericht Österreich 2012. Indikatoren und Themen im Überblick* (S. 269-312). Graz: Leykam. Zugriff am 05.12.2019. Verfügbar unter [https://www.bifie.at/wp-content/uploads/2017/05/NBB2012\\_Band2\\_Kapitel07\\_20121217.pdf](https://www.bifie.at/wp-content/uploads/2017/05/NBB2012_Band2_Kapitel07_20121217.pdf)
- Huber, G. & Gürtler, L. (o.J.) AQUAD [Computer software]. Tübingen. Verfügbar unter <http://www.aquad.de/>
- Huc, M.-L. (2006). *La restauration scolaire : évolution et contraintes réglementaires*, Danone. Zugriff am 04.01.2019. Verfügbar unter <http://institutdanone.org/assets/uploads/2006/07/objectif-nutrition-80.pdf>
- Iglo-Forum-Studie'91. (1991). *Genussvoll essen – bewusst ernähren – Gemeinsamkeiten und Unterschiede am neuen deutschen Tisch*. Hamburg.
- Initiative D21 e.V. (Berlin). D21 DIGITAL INDEX 2018/2019. Jährliches Lagebild zur Digitalen Gesellschaft, 2018. Zugriff am 10.07.2019. Verfügbar unter [https://initiatived21.de/app/uploads/2019/01/d21\\_index2018\\_2019.pdf](https://initiatived21.de/app/uploads/2019/01/d21_index2018_2019.pdf)

- Institut für Bildungsconsulting, PH Weingarten. (2019). *Didaktische Servicestelle für Ernährungsbildung*, Institut für Bildungsconsulting, PH Weingarten. Zugriff am 25.04.2019. Verfügbar unter <http://www.ernaehrung.bildungsconsulting-weingarten.de>
- Irwin, B. R., Speechley, M. R. & Gilliland, J. A. (2019). Assessing the relationship between water and nutrition knowledge and beverage consumption habits in children. *Public Health Nutrition*. Zugriff am 07.08.2019. Verfügbar unter [https://www.cambridge.org.uaccess.univie.ac.at/core/services/aop-cambridge-core/content/view/5AB85FD3E1092FE34BF601D014595D6B/S1368980019000715a.pdf/assessing\\_the\\_relationship\\_between\\_water\\_and\\_nutrition\\_knowledge\\_and\\_beverage\\_consumption\\_habits\\_in\\_children.pdf](https://www.cambridge.org.uaccess.univie.ac.at/core/services/aop-cambridge-core/content/view/5AB85FD3E1092FE34BF601D014595D6B/S1368980019000715a.pdf/assessing_the_relationship_between_water_and_nutrition_knowledge_and_beverage_consumption_habits_in_children.pdf)
- Kaiblinger, K., Zehetgruber, R., Knolle, B. & Szalai, E. (2009). *Esskultur an Schulen - nachhaltig und gendergerecht gestalten*. Wien: Eigenverlag. Zugriff am 05.01.2020. Verfügbar unter <http://www.umweltbildung.at/cms/download/1354.pdf>
- KErn - Kompetenzzentrum für Ernährung an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. (2019). *Umsatzbesteuerung in der Schulverpflegung*, KErn - Kompetenzzentrum für Ernährung an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft. Zugriff am 22.07.2019. Verfügbar unter <http://www.schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/organisation/052014/index.php>
- Klotter, C. (2011). Essen als individuelle Freiheit - Essen als sozialer Zwang. In G. Schönberger (Hrsg.), *Die Zukunft auf dem Tisch: Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*. (S. 125-138). Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Köck-Hódi, S. & Mayer, H. (2013). Die Delphi-Methode. Übereinstimmung zu einem Thema durch die Befragung von Expertinnen\*. *Aktuelle Information, Fort- und Weiterbildung für die Mitarbeiter der Gesundheits- und Krankenpflege*, 18, 16-20.
- Koerber, K. von. (2014). Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze. Ein Update. *Ernährung im Fokus* (9-10), 260-266. Zugriff am 19.11.2019. Verfügbar unter [https://www.bzfe.de/\\_data/files/eif\\_2014\\_09-10\\_5-dimensionen\\_nachhaltige-ernaehrung.pdf](https://www.bzfe.de/_data/files/eif_2014_09-10_5-dimensionen_nachhaltige-ernaehrung.pdf)
- Kuckartz, U. (2010). *Einführung in die computergestützte Analyse qualitativer Daten* (3., aktualisierte Auflage). Wiesbaden.
- Landeszentrum für Ernährung. (2019). *Internetauftritt des Landeszentrums für Ernährung*. Zugriff am 19.07.2019. Verfügbar unter <https://landeszentrum-bw.de>
- Lanfranconi, E. (2009). Das Schweizerische Netzwerk Gesundheitsfördernder Schulen. In Fonds Gesundes Österreich (Hrsg.), *Schule gesundheitsfördernd gestalten. Aktuelle Themen und Entwicklungen in der gesundheitsfördernden Schule*. Tagungsband zur Konferenz am 10. und 11. März 2009 in Wien (S. 14-17). Zugriff am 25.11.2019. Verfügbar unter <https://fgoe.org/sites/fgoe.org/files/2017-10/2010-05-28.pdf>

- Leonhäuser, I.-U. (2009). *Essalltag in Familien. Ernährungsversorgung zwischen privatem und öffentlichem Raum* (1. Aufl.). Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Lülfes-Baden, F. & Spiller, A. (2009). Warum die Schüler nicht in die Mensa gehen: Zur Akzeptanz der Schulverpflegung. *Ernährungs Umschau* (9), 506-513. Zugriff am 04.12.2019. Verfügbar unter [https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pfd\\_2009/09\\_09/EU09\\_506\\_513.qxd.pdf](https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pfd_2009/09_09/EU09_506_513.qxd.pdf)
- Maluchnik, B. (2016). *School Meals in Europe. Report by the Polish Eurydice Unit*. Warschau. Zugriff am 26.07.2019. Verfügbar unter [https://eurydice.org/pl/wp-content/uploads/2016/05/meals\\_raport\\_ENG.pdf](https://eurydice.org/pl/wp-content/uploads/2016/05/meals_raport_ENG.pdf)
- Marshall, T. A., Curtis, A. M., Cavanaugh, J. E., Warren, J. J. & Levy, S. M. (2019). Child and Adolescent Sugar-Sweetened Beverage Intakes Are Longitudinally Associated with Higher Body Mass Index z Scores in a Birth Cohort Followed 17 Years. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 119 (3), 425-434.
- Max Rubner-Institut (Hrsg.). (2008). *Nationale Verzehrsstudie II. Ergebnisbericht Teil 1*. Die bundesweite Befragung zur Ernährung von Jugendlichen und Erwachsenen. Karlsruhe. Zugriff am 26.05.2019. Verfügbar unter [https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/NVS\\_Ergebnisbericht.pdf;jsessionid=75E89E39BD3544DDD35B1E65809EF03A.1\\_cid288?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/NVS_Ergebnisbericht.pdf;jsessionid=75E89E39BD3544DDD35B1E65809EF03A.1_cid288?__blob=publicationFile)
- Mayring, P. (2010). Qualitative Inhaltsanalyse. In G. Mey & K. Mruck (Hrsg.), *Handbuch Qualitative Forschung in der Psychologie* (1. Auflage, S. 601-613). Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Mayring, P. (2016). *Einführung in die qualitative Sozialforschung. Eine Anleitung zu qualitativem Denken* (6., überarbeitete Auflage). Weinheim: Beltz. Verfügbar unter [http://content-select.com/index.php?id=bib\\_view&ean=9783407294524](http://content-select.com/index.php?id=bib_view&ean=9783407294524)
- Meister, J.-C., Petris, M., Gius, E., Jacke, J. & Horstmann, Jan & Bruck, Christian. (2018) Catma [Computer software]: Zenodo. Verfügbar unter <https://catma.de>
- Meyer, C. (2018). *Essen und Soziale Arbeit* (Bd. 8). Wiesbaden: Springer Fachmedien.
- Ministère de la Solidarité et de la Santé. (2019). *Internetauftritt Gesundheitsministerium Frankreich*, Ministère de la Solidarité et de la Santé - France. Zugriff am 26.04.2019. Verfügbar unter <https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/article/nutrition>
- Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg. (2015). *Die Gemeinschaftsschule in Baden-Württemberg*. Stuttgart. Zugriff am 17.07.2019. Verfügbar unter [https://www.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/dateien/PDF/Gemeinschaftsschule\\_Broschuere\\_neu.pdf](https://www.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/dateien/PDF/Gemeinschaftsschule_Broschuere_neu.pdf)

- Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg. (2019). *Internetauftritt des Ministeriums für Kultus, Jugend und Sport*. Verfügbar unter <https://km-bw.de/Lde/Startseite>
- Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz. (2019). *Internetauftritt des MLR*. Zugriff am 19.07.2019. Verfügbar unter <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/>
- Mold, J. W. & Gregory, M. E. (2003). Best practices research. *Family Medicine* (35), 131-134.
- Mraz, G., Hofmann, R., Gruber, M. & Egger-Rollig, E. (2005). *Nachhaltige Ernährung in Schulen. Fallbeispiele aus Österreich und Schweden. Ernährungswende. Europäische Fallstudien.*, Österreichisches Ökologie-Institut. Zugriff am 04.01.2019. Verfügbar unter <http://www.ecology.at/files/berichte/E09.248.pdf>
- Nationalrat. (1955). Bundesgesetz vom 13. Juli 1955, betreffend die Grundsätze für die Errichtung, Erhaltung und Auflassung der öffentlichen Pflichtschulen (Pflichtschulerhaltungs-Grundsatzgesetz). Zugriff am 05.12.2019. Verfügbar unter <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10009231>
- Nationalrat. (2019). *Nationalrat sichert weitere Finanzierung der Ganztagsbetreuung. ÖVP und FPÖ betonen Planungssicherheit für Schulerhalter, SPÖ, NEOS und JETZT fordern ambitioniertere Ausbauziele*. Wien. Zugriff am 12.12.2019. Verfügbar unter [https://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20190702\\_OTS0282/nationalrat-sichert-weitere-finanzierung-der-ganztagsbetreuung](https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20190702_OTS0282/nationalrat-sichert-weitere-finanzierung-der-ganztagsbetreuung)
- Neuhaus, F. (2013). *Angstbewusste Führung: Besser und produktiver arbeiten durch den motivierenden Einsatz von Angst* (Series: Internationalisierung und Management). Wiesbaden.
- Nölting, B., Strassner, C., Løes, A.-K. & Nielsen, T. (2009). Bio-Schulverpflegung in Italien, Finnland, Dänemark und Norwegen – Was kann Deutschland lernen? In J. Mayer, T. Alföldi, F. Leiber, D. Dubois, P. Fried, F. Heckendorn et al. (Hrsg.), *Werte-Wege-Wirkungen: Biolandbau im Spannungsfeld zwischen Ernährungssicherung, Markt und Klimawandel. Beiträge zur 10. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau* (Bd. 2, S. 356-359). Dr. Köster. Zugriff am 17.12.2019. Verfügbar unter [https://orgprints.org/14420/1/N%C3%B6lting\\_14420.pdf](https://orgprints.org/14420/1/N%C3%B6lting_14420.pdf)
- Nowitzki-Grimm, S. (2016). *Prozessorientierte Arbeitshilfe Kita- und Schulverpflegung. Schritt für Schritt zum Konzept vor Ort* (8. überarbeitete Auflage). Esslingen. Zugriff am 20.07.2019. Verfügbar unter [https://www.km-bw.de/pb/site/pbs-bw-new/get/documents/MLR.LEL/PB5Documents/ernaehrung/landeszentrum/VNS\\_1%20Arbeitshilfe%20Kita-%20und%20Schulverpflegung%208.%20Auflage.pdf](https://www.km-bw.de/pb/site/pbs-bw-new/get/documents/MLR.LEL/PB5Documents/ernaehrung/landeszentrum/VNS_1%20Arbeitshilfe%20Kita-%20und%20Schulverpflegung%208.%20Auflage.pdf)

- Oliver, J. (2005). *Feed me better. Starting a revolution in your school dining hall*. Zugriff am 24.07.2019. Verfügbar unter <http://www.feedmebetter.com/index.html>
- Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, kurz AGES. (2019). *Schulverpflegung*, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, kurz AGES. Zugriff am 03.01.2019. Verfügbar unter <https://www.ages.at/themen/ernaehrung/schulverpflegung/>
- Österreichischer Bundesrat. (1985). Bundesgesetz über die Unterrichtszeit an den im Schulorganisationsgesetz geregelten Schularten. Schulzeitgesetz 1985, 4. Zugriff am 17.11.2019. Verfügbar unter <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10009575>
- Pecher, M. & Strohner-Kästenbauer, H. (2018). *Niederösterreichische Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung. für das Mittagessen in der Schule und im Hort, für das Schulbuffet und die Verpflegungsautomaten*. St. Pölten: Eigenverlag. Zugriff am 05.01.2020. Verfügbar unter [https://www.noetutgut.at/fileadmin/user\\_upload/noetutgutmedia/Downloads/Vitalkueche/Gemeinschaftsverpflegung\\_Leitlinie\\_Schule.pdf](https://www.noetutgut.at/fileadmin/user_upload/noetutgutmedia/Downloads/Vitalkueche/Gemeinschaftsverpflegung_Leitlinie_Schule.pdf)
- Pelz, K. (2011). Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. In G. U. Schönberger & B. Methfessel (Hrsg.), *Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?* (1. Auflage, S. 151-154). Wiesbaden: VS Verlag.
- Persson-Osowski, C. (2012). *The Swedish School Meal as a Public Meal: Collective Thinking, Actions and Meal Patterns*. Uppsala. Zugriff am 03.12.2019. Verfügbar unter <https://uu.diva-portal.org/smash/get/diva2:544062/FULLTEXT01>
- Pfister, H.-R., Jungermann, H. & Fischer, K. (2017). *Die Psychologie der Entscheidung: Eine Einführung* (4. Aufl. 2017). Berlin, Heidelberg.
- Policastro, P., Palm, T. & Chapman, G. (2016). Drinking With Your Heart on Your Straw: Nudges to Entice Patrons to Choose Water over Soda. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 48, S52.
- Pototschnig, E. (2017). *Handbuch Gesunde Küche*. Klagenfurt: Eigenverlag. Zugriff am 05.01.2020. Verfügbar unter <http://www.gesundheitsland.at/wp-content/uploads/2018/01/Handbuch-2017.pdf>
- Rädiker, S. & Kuckartz, U. (2019). *Analyse qualitativer Daten mit MAXQDA*. Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden.
- Rami, M. (2018). *Kinderarmut in Österreich. Daten & Fakten*, Volkshilfe Österreich. Zugriff am 02.12.2019. Verfügbar unter [https://www.volkshilfe.at/fileadmin/user\\_upload/Media\\_Library/PDFs/Sonstiges/4\\_Faktensammlung\\_0205.pdf](https://www.volkshilfe.at/fileadmin/user_upload/Media_Library/PDFs/Sonstiges/4_Faktensammlung_0205.pdf)

- Ramsenthaler, C. (2013). Was ist „Qualitative Inhaltsanalyse?“. In M. Schnell, C. Schulz, H. Kolbe & C. Dunger (Hrsg.), *Der Patient am Lebensende : Eine Qualitative Inhaltsanalyse* (S. 23-42). Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden. Verfügbar unter <http://dx.doi.org/10.1007/978-3-531-19660-2>
- Regio-Data Research GmbH. (2019). *Neue Regiodata-Studie: Konsumausgaben in Österreich*. Wien. Zugriff am 20.11.2019. Verfügbar unter [https://www.regiodata.eu/attachments/article/1168/1119\\_RegioData\\_Presseaussendung\\_Konsumausgaben.pdf?utm\\_source=1119\\_PRA\\_KA\\_AT&utm\\_medium=PRA&utm\\_campaign=1119\\_PRA\\_KA\\_AT](https://www.regiodata.eu/attachments/article/1168/1119_RegioData_Presseaussendung_Konsumausgaben.pdf?utm_source=1119_PRA_KA_AT&utm_medium=PRA&utm_campaign=1119_PRA_KA_AT)
- Reisch, L. & Gwozdz, W. (2011). Von der "Macht der Defaults" und vom "sanften Stupsen": Verhaltensökonomische Erkenntnisse als Impulse für eine effektive Ernährungspolitik. In G. Schönberger (Hrsg.), *Die Zukunft auf dem Tisch: Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*. (S. 323-336). Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Riegler, B. & Riegler, B. (2012). Umsatzbesteuerung der Mittagsverpflegung in Schulen: Derzeitige Praxis und Überlegungen für eine Reform. *Umsatzsteuer-Rundschau*. *Umsatzsteuer-Rundschau*, 61, 101.
- Riesmeyer, C. (2011). Das Leitfadeninterview. Königsweg der qualitativen Journalismusforschung? In O. Jandura, T. Quandt & J. Vogelsang (Hrsg.), *Methoden der Journalismusforschung* (1. Auflage, S. 223-236). Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften | Springer Fachmedien Wiesbaden GmbH. Zugriff am 23.08.2019. Verfügbar unter <https://link-springer-com.uaccess.univie.ac.at/content/pdf/10.1007%2F978-3-531-93131-9.pdf>
- Riley, L. & Cowan, M. (2018). *Noncommunicable Diseases. Country Profiles 2018*. Switzerland: Eigenverlag. Zugriff am 17.12.2019. Verfügbar unter <https://www.who.int/nmh/publications/ncd-profiles-2018/en/>
- Rilke, L. (2017, 9. Oktober). Wirtschaftsnobelpreis geht an Richard H. Thaler. *ZEIT ONLINE*, *dpa*, *AP*, *Reuters*. Zugriff am 05.01.2020. Verfügbar unter <https://www.zeit.de/wirtschaft/2017-10/wirtschaftsnobelpreis-geht-an-richard-thaler>
- Rose, L. (2011). In G. Schönberger (Hrsg.), *Die Zukunft auf dem Tisch: Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen..* Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Rose, L. & Adio-Zimmermann, N. (2019). Unfrieden beim Schulessen. Konflikte als Ereignisse der Verhandlung sozialer (Geschlechter- und Generationen-) Ordnungen. In L. Rose & R. Seehaus (Hrsg.), *Was passiert beim Schulessen? : Ethnographische Einblicke in den profanen Verpflegungsalltag von Bildungsinstitutionen* (S. 175-227). Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden : Imprint: Springer VS.

- Rückert-John, J. (2007). *Natürlich Essen: Kantinen und Restaurants auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung*. Frankfurt/Main: Campus Verlag.
- Rückert-John, J. (2011). Nachhaltige Ernährung. In M. Groß (Hrsg.), *Handbuch Umweltsoziologie* (S. 348-364). Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Sarlio-Lähteenkorva, S. & Manninen, M. (2010). School meals and nutrition education in Finland. *Nutrition Bulletin*, 35, 172-174.
- Scheberan, G. & Ziegler, J. (2016). *Mindeststandards für Salzburger Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen (Teilverpflegung)*. Salzburg: Eigenverlag.  
Zugriff am 05.01.2020. Verfügbar unter <https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/load?contentid=10008.721054&version=1476446925>
- Scheipl, J., Leeb, J., Wetzel, K., Rollett, W. & Kielblock, S. (2019). Pädagogische Ausgestaltung und förderliche Bedingungen erfolgreicher ganztägiger Schulformen. In S. Breit, F. Eder, K. Krainer, C. Schreiner, A. Seel & C. Spiel (Hrsg.), *Nationaler Bildungsbericht Österreich 2018. Fokussierte Analyse und Zukunftsperspektiven für das Bildungswesen* (1. Auflage, Bd. 2, S. 225-268). Wien. Zugriff am 05.12.2019. Verfügbar unter [https://www.bifie.at/wp-content/uploads/2019/03/NBB\\_2018\\_Band2\\_Beitrag\\_6.pdf](https://www.bifie.at/wp-content/uploads/2019/03/NBB_2018_Band2_Beitrag_6.pdf)
- Schneider, K. & Hoffmann, I. (2011). Ernährungsökologie: ein integrativer Ansatz für Ernährungsforschung und -praxis. In G. Schönberger (Hrsg.), *Die Zukunft auf dem Tisch: Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*. (S. 388-404). Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- Schönberger, G. U. & Methfessel, B. (Hrsg.). (2011). *Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?* (1. Auflage). Wiesbaden: VS Verlag.
- Schuch, S. (2016). *Essen und Trinken in der Schule. 1.-13. Schulstufe*. Wien: Eigenverlag.  
Zugriff am 05.12.2020. Verfügbar unter <http://www.give.or.at/material/essen-und-trinken-in-der-schule/>
- Schulz, M. (2019). Institutionelle Verpflegungssituationen als Orte kindlicher ‚Bildungsarbeit‘ - Ein vergleichender Blick auf Schule und Kindergarten. In L. Rose & R. Seehaus (Hrsg.), *Was passiert beim Schulessen? : Ethnographische Einblicke in den profanen Verpflegungsalltag von Bildungsinstitutionen* (S. 265-284). Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden : Imprint: Springer VS.
- Schweizerische Gesellschaft für Ernährung. (2019). *Schulverpflegung in der Schweiz*, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung. Zugriff am 28.07.2019. Verfügbar unter <http://www.sge-ssn.ch/bildung-und-schule/essen-in-der-schule/schulverpflegung/>
- Seehaus, R. & Rose, L. (2019). Stumme Akteure des Schulessens II: Raumarchitektur und Möbel. In L. Rose & R. Seehaus (Hrsg.), *Was passiert beim Schulessen? :*

- Ethnographische Einblicke in den profanen Verpflegungsalltag von Bildungsinstitutionen* (S. 51-72). Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden : Imprint: Springer VS.
- Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland. (2006). *Bericht über die allgemein bildenden Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland - 2002 bis 2004*. Bonn. Zugriff am 07.05.2019. Verfügbar unter [https://www.kmk.org/fileadmin/pdf/Statistik/GTS\\_2004.pdf](https://www.kmk.org/fileadmin/pdf/Statistik/GTS_2004.pdf)
- Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. *Internetauftritt der DGE-BW*. Zugriff am 19.07.2019. Verfügbar unter <https://www.dge-bw.de/>
- Simetzberger, S., Adamowitch, M., Bruckmüller, M., Dieminger-Schürch, B. & Stürzenbecher, S. (2019). *Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen. Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung*. Wien. Zugriff am 28.11.2019. Verfügbar unter [https://www.ages.at/download/0/0/cd141427b45c54aa76a7c22265fe819421ab467c/fileadmin/AGES2015/Themen/Ernaehrung\\_Dateien/Checkliste\\_Schulverpflegung\\_Begleitdokument.pdf](https://www.ages.at/download/0/0/cd141427b45c54aa76a7c22265fe819421ab467c/fileadmin/AGES2015/Themen/Ernaehrung_Dateien/Checkliste_Schulverpflegung_Begleitdokument.pdf)
- Simshäuser, U. (2011). "Gesund? Nachhaltig? Integriert? Was soll, was kann Schulverpflegung leisten? Interview. In G. U. Schönberger & B. Methfessel (Hrsg.), *Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?* (1. Auflage, S. 141-149). Wiesbaden: VS Verlag.
- Spiewak, M. (2018, 8. Mai). Sozialer Aufstieg-Wer schafft es nach oben? *Die Zeit*, 20/2018. Zugriff am 02.12.2019. Verfügbar unter <https://www.zeit.de/2018/20/sozialer-aufstieg-studierende-anstieg-bildung/komplettansicht?print>
- Stadt Wien. (2019). *Betreuungs- und Essensbeitrag an Pflichtschulen*, Stadt Wien. Verfügbar unter <https://www.wien.gv.at/bildung/schulen/tagesbetreuung/betreuungs-essensbeitrag.html>
- Stein, E. K. (2015). Voll Huhn, voll teilstückig – Strategien und Praktiken am Schnittpunkt Food- und Packaging-Design. In G. Hirschfelder, A. Ploeger, J. Rückert-John & G. Schönberger (Hrsg.), *Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte* (S. 211-228). Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden.
- Steiner, M. K. (2016). *Gemeinsam g'sund geniessen in der Gemeinschaftsverpflegung. Leitfaden zur Umsetzung der steirischen Mindeststandards* (2. überarbeitete und aktualisierte Auflage). Graz. Zugriff am 06.12.2019. Verfügbar unter [http://www.gemeinsam-geniessen.at/Documents/Brosch%C3%BCre\\_Mindeststandards%20in%20der%20Gemeinschaftsverpflegung\\_web.pdf](http://www.gemeinsam-geniessen.at/Documents/Brosch%C3%BCre_Mindeststandards%20in%20der%20Gemeinschaftsverpflegung_web.pdf)

- Stelzmüller, S. (2019). *Handbuch und Kriterien gesunde Küche*. Linz: Eigenverlag. Zugriff am 05.01.2020. Verfügbar unter [https://www.gesundes-oberoesterreich.at/Mediendateien/Handbuch\\_Gesunde\\_Kueche\\_19022019.pdf](https://www.gesundes-oberoesterreich.at/Mediendateien/Handbuch_Gesunde_Kueche_19022019.pdf)
- Stöckler, A. (2014). *Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen* (5. Auflage). Bregenz. Zugriff am 05.01.2020. Verfügbar unter <http://www.aks.or.at/wp-content/uploads/2014/11/Leitlinie-Gemeinschaftsverpflegung.pdf>
- Storcksdieck genannt Bonsmann, S. (2014a). Comprehensive mapping of national school food policies across the European Union plus Norway and Switzerland. *Nutrition Bulletin*, 39, 369-373. Zugriff am 27.07.2019. Verfügbar unter <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4314700/>
- Storcksdieck genannt Bonsmann, S., Kardakis, T., Wollgast, J., Nelson, M. & Caldeira, S. (2014b). *Mapping of National School Food Policies across the EU28 plus Norway and Switzerland*. Luxemburg. Zugriff am 28.07.2019. Verfügbar unter <http://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC90452/lbna26651enn.pdf>
- Strand, K. J., Cutforth, N., Stoecker, R., Marullo, S. & Donohue, P. (2003). *Community-Based Research and Higher Education. Principles and Practices*. San Francisco: Jossey-Bass.
- Tecklenburg, E., Arens-Azevêdo, U., Belke, L. & Klein, S. (2019). *Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS). Abschlussbericht*. Bonn. Zugriff am 21.11.2019. Verfügbar unter <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/KuPS-Studie-Abschlussbericht.pdf>
- Tecklenburg, E., Belke, L., Klein, S., Arens-Azevêdo, U., Papenheim-Tockhorn, H. & Spiller, A. (2018). *Bundeskongress Schulverpflegung 2018. DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS). Erste Ergebnisse*. Bonn. Zugriff am 03.06.2019. Verfügbar unter <https://www.dge.de/uploads/media/BMEL-Schulverpflegung-KuPS-Studie-Erste-Ergebnisse.pdf>
- Thaler, R. H. (2008). *Nudge : improving decisions about health, wealth, and happiness* (A Caravan book). New Haven, Conn. [u.a.]: Yale Univ. Press. Verfügbar unter <https://ubdata.univie.ac.at/AC06969747>
- Thaler, R. H. & Sunstein, C. R. (2008). *Nudge : wie man kluge Entscheidungen anstößt*. Berlin: Econ, Verl. d. Ullstein-Buchverl.
- Universität Paderborn, Fachgruppe Ernährung und Verbraucherbildung. (2005). *Curriculum der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Bildungsziele, Kompetenzen, Inhalte, Themen*. Paderborn. Zugriff am 20.11.2019. Verfügbar unter <http://www.evb-online.de/docs/Curriculum.pdf>
- Universität Wien. (2019). *Third Mission der Universität Wien*, Universität Wien. Zugriff am 11.11.2019. Verfügbar unter <https://thirdmission.univie.ac.at/>

- Van der Merwe, D., Kempen, E. L., Breedts, S. & Beer, H. de. (2010). Food choice: student consumers' decision-making process regarding food products with limited label information. *International Journal of Consumer Studies*, 34 (1), 11-18.
- VERBI Software. Consult. Sozialforschung GmbH. (1989-2019) MAX-QDA [Computer software]. Berlin. Verfügbar unter <https://www.maxqda.de/>
- Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V. (2018). *Mehrwertsteuer in der Schulverpflegung*. Düsseldorf. Zugriff am 22.07.2019. Verfügbar unter <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/mehrwertsteuer-in-der-schulverpflegung-11493>
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern. (2011). *Schritt-für-Schritt-Anleitung für eine erfolgreiche Mittagsverpflegung* (2. überarbeitete Version). Freising. Zugriff am 17.12.2019. Verfügbar unter [http://www.schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/mittagsverpflegung/dateien/schritt-f%C3%BCr-schritt-anleitung\\_f%C3%BCr\\_eine\\_erfolgreiche\\_mittagsverpflegung.pdf](http://www.schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/mittagsverpflegung/dateien/schritt-f%C3%BCr-schritt-anleitung_f%C3%BCr_eine_erfolgreiche_mittagsverpflegung.pdf)
- Vogt, I. (2009). Kochen und Essen mit Lust. Essen mit Genuss. In L. Rose & B. Sturzenhecker (Hrsg.), *„Erst kommt das Fressen...!“. Über Essen und Kochen in der Sozialen Arbeit* (1. Aufl., S. 265-280). Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften / GWV Fachverlage GmbH Wiesbaden.
- Wall, T. (2019, 14. August). 'Every day we see really hungry kids. They shouldn't be living like this'. *The Guardian*, Online Ausgabe. Zugriff am 03.12.2019. Verfügbar unter <https://www.theguardian.com/society/2019/aug/14/uk-holiday-hunger-schemes-deprived-children-summer>
- Werner, R. (2019). *Mensagete in Kulsheim – jetzt spricht der Rektor: „Es geht hier nur um anständiges Essen“*. Zugriff am 26.04.2019. Verfügbar unter <https://www.epochtimes.de/politik/deutschland/mensagete-in-kuelsheim-jetzt-spricht-der-rektor-es-geht-hier-nur-um-anstaendiges-essen-a2844358.html>
- Winkler, G., Berger, B., Filipiak-Pitthof, B., Hartmann, A. & Streber, A. (2018). Nudging in der Mensa. Lässt sich eine gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl fördern? *Ernaehrungs Umschau international* (10), 170-178.
- Winkler, G. & Deumert, R. (2007). Schulverpflegung. Was macht langfristig attraktiv? *Ernährung - Wissenschaft und Praxis*, 1 (7), 307-313.
- Winkler, G., Röger, C., Berger, B., Filipiak-Pittroff, B., Streber, A. & Hartmann, A. (2018a). *Nudging-leicht gemacht - Praktische Handlungsempfehlungen für die Hochschulgastronomie. Smarter Lunchrooms*. München. Zugriff am 16.04.2019. Verfügbar unter [https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbrosch%C3%BCre\\_handlungsempfehlungen\\_hochschulmensa\\_2018.pdf](https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbrosch%C3%BCre_handlungsempfehlungen_hochschulmensa_2018.pdf)

- Winkler, G., Röger, C., Berger, B., Filipiak-Pittroff, B., Streber, A. & Hartmann, A. (2018b). *Nudging-leicht gemacht - Praktische Handlungsempfehlungen für die Schulmensas. Smarter Lunchrooms*. München. Zugriff am 16.04.2019. Verfügbar unter [https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbrosch%C3%BCre\\_handlungsempfehlungen\\_schulmensa\\_2018.pdf](https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenschaft/dateien/nudgingbrosch%C3%BCre_handlungsempfehlungen_schulmensa_2018.pdf)
- Wübbenhorst, K. (o.J.a). Benchmarking. Ausführliche Definition. In Springer Gabler Verlag (Hrsg.), *Gabler Wirtschaftslexikon*. Wiesbaden. Zugriff am 17.12.2019. Verfügbar unter <https://wirtschaftslexikon.gabler.de/definition/benchmarking-29988>
- Wübbenhorst, K. (o.J.b). Best Practice. Ausführliche Definition. In Springer Gabler Verlag (Hrsg.), *Gabler Wirtschaftslexikon*. Wiesbaden. Zugriff am 10.12.2019. Verfügbar unter <https://wirtschaftslexikon.gabler.de/definition/best-practice-31291>
- Yon, B. & Johnson, R. (2013). Modeling the Effects of Declining Milk Consumption in School on Children's Intake of Key Shortfall Nutrients. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 113, A88.
- Young, I., Boer, F. A. de, Mikkelsen, B. E. & Rasmussen, V. B. (2005). Healthy eating at school: a European forum. *Nutrition Bulletin*, 30, 93.
- Zacharakis, Z. (2019, 26. Februar). Schulessen-Immer schön die Nudeln wiegen. *Zeit Online*. Zugriff am 17.12.2019. Verfügbar unter <https://www.zeit.de/wirtschaft/2019-02/schulessen-qualitaetsstandards-berlin-ernaehrung-schueler>
- Zandian, M., Ioakimidis, I., Bergström, J., Brodin, U., Bergh, C., Leon, M. et al. (2012). Children eat their school lunch too quickly: an exploratory study of the effect on food intake. *BMC Public Health*, 12. Zugriff am 17.11.2019. Verfügbar unter <https://bmcpublihealth.biomedcentral.com/articles/10.1186/1471-2458-12-351>

## 9 Appendix

### 9.1 Interviewstart – Einführung & Begrüßung

„Guten Tag!

Zu Beginn möchte ich mich im Namen des Projektteams ganz herzlich bei Ihnen für Ihre Teilnahme am nun folgenden Interview bedanken. Vielen Dank, dass Sie sich dafür die Zeit genommen haben.

Mein Name ist \_\_\_\_\_ und ich werde das Interview mit Ihnen durchführen.

Wie bereits bei der Terminkoordination avisiert, soll es im Folgenden darum gehen, dass wir mit Ihrer Hilfe, Fragen und Ansichten hinsichtlich der Optimierung der Schulverpflegung im Schulstandort eruieren und festhalten. Da der Schulstandort in den nächsten Jahren eine neue Schulkantine erhalten soll, wird aktuell mit dem Institut für Bildungsconsulting der PH Weingarten eine Studie durchgeführt, welche die aktuellen Wünsche und Anforderungen an die neue Schulverpflegung ermitteln soll.

Im Zuge dieses Interviews werde ich Ihnen nun im Folgenden 10 Hauptfragen stellen und je nach Zeit und Antwortlänge noch ein paar spezifischere Detailfragen.

Unser Gespräch wird zum Zwecke der Weiterverarbeitung der Daten aufgenommen, später schriftlich transkribiert, dabei vollständig anonymisiert und sowohl für das Projekt der PH Weingarten und als auch für eine Diplomarbeit an der Universität Wien verarbeitet. Aus diesem Grund muss ich Sie auf die Datenschutzgrundverordnung aufmerksam machen und möchte Sie ersuchen diese Datenschutzmitteilung kurz durchzulesen und wenn Sie mit der Vorgehensweise einverstanden sind, mittels Unterschrift auf dem Dokument Ihr Einverständnis zur Verarbeitung Ihrer Daten geben.

Herzlichen Dank.

Gibt es noch Fragen Ihrerseits?

Wenn nicht, so würde ich nun mit dem Interview beginnen.

Zur ersten Frage: ...“

## **9.2 Interviewabschluss**

„Herzlichen Dank. Das war nun meine abschließende Frage an Sie. Ich möchte mich noch einmal ganz herzlich bei Ihnen für Ihre Zeit und Ihre aufschlussreichen Antworten bedanken. Diese Informationen sind äußerst hilfreich und sollen in die weitere Planung und Entscheidungsfindung hinsichtlich der neuen Schulkantine miteinbezogen werden.

Haben Sie abschließend noch Fragen, Wünsche oder Anregungen die Sie während des Interviews nicht anbringen konnten?

Wenn es Sie nun weiter keine Fragen mehr haben, möchte ich noch einmal ein großes Dankeschön im Namen des Projektteams aussprechen und wünsche Ihnen noch einen schönen Tag! “

## 9.3 Interviewleitfaden Eltern

### Interviewleitfaden „Eltern“:

#### 1) Maßnahmen zur Erhöhung der Attraktivität der Mensa:

Hauptfrage (verpflichtend): Viele ältere Schüler\*innen meiden die Mensa. Aktuell besuchen Großteils nur die Schüler\*innen der fünften und sechsten Klassen die Kantine. Welche Maßnahmen sollten gesetzt werden, um die Kantine auch für ältere Kinder wieder attraktiv zu machen?

Spezifische Detailfrage (Hinweis für die Interviewer/in: die Detailfragen sind optional je nach Gesprächsverlauf): Welche Faktoren stehen in Zusammenhang mit der Raumgestaltung und -ausstattung der aktuell schlecht frequentierten Kantine in Verbindung? Sind neben dem derzeitigen Speisenangebot auch noch andere Umstände zu nennen?

#### 2) Selbstbestimmung der Eltern:

Hauptfrage (verpflichtend): In welcher Weise würden Sie in Hinblick auf die Ernährung Ihres Kindes gerne am Schulessen mitwirken?

Spezifische Detailfragen: Welche Maßnahmen der Selbstbestimmung in Zusammenhang mit der Schulverpflegung würden zu mehr Zufriedenheit bei ihrem Kind/ihren Kindern führen?

Sollten die Wünsche Ihr\*er Kind\*er im Menüplan berücksichtigt werden? Wie kann dies Ihrer Ansicht nach erfolgen?

#### 3) Finanzielles:

Hauptfrage (verpflichtend): Wie viel Geld geben Sie Ihrem Sohn/Ihrer Tochter/Ihren Kindern für das tägliche Schulessen mit?

Spezifische Detailfragen: Wieviel wären Sie bereit für das Essen Ihres Kindes gesamt, täglich auszugeben? Wo läge eine persönliche Grenze? Wissen Sie, woher, wieviel und was genau Ihr Kind während eines Schultages isst? Wie oft, sollte Ihr Kind die Schulmensa pro Woche besuchen?

#### 4) Gründe für eine geringe Nutzung der Schulmensa:

Hauptfrage (verpflichtend): Welche Gründe vermuten Sie noch hinter den geringen Mensanutzer-Zahlen?

Spezifische Detailfragen: Könnte es sein, dass Kinder die die Kantine nutzen, als uncool gelten?

Wenn ja: Wäre es denkbar, dass Ihr Kind deshalb die Schulmensa meidet?

Wenn nein: Glauben Sie dieses Vorurteil könnte auch zukünftig eine Rolle an der Schule Ihres Kindes spielen?

## 5) Umwelt und Nachhaltigkeit:

Hauptfrage (verpflichtend): Welche Maßnahmen sollten Ihrer Meinung nach getroffen werden, um das Schulessen nachhaltiger und ökologischer zu gestalten?

Spezifische Detailfragen: Spielt für Sie das Thema Regionalität eine größere Rolle als biologisch angebaute Lebensmittel? Wenn ja, warum? Wenn nein: warum nicht und welche Faktoren sind wichtiger?

Sollte Ihrer Meinung nach auch Wert auf verpackungsfreie Lebensmittel in der Schule gelegt werden oder spielt dies keine große Rolle in der Schulmensa?

Denken Sie, dass Ihr Sohn/Ihre Tochter freiwillig weniger Fleisch konsumieren würde?

## 6) Gesundheitsförderlichkeit:

Hauptfrage (verpflichtend): Welches Speisenangebot trifft Ihrer Meinung den Geschmack Ihres Kindes/Ihrer Kinder und hat dennoch gesundheitsförderliche Wirkung? Welche Bereiche sollten hier verbessert werden?

Spezifische Detailfragen: Mehr Wasser in der Schule: Wissen Sie, ob ihr Kind nur (Leitungs-)Wasser in der Schule trinkt?

Was halten Sie von einem generellen Verbot von Softdrinks und gesüßten Getränken in der Schule? Ist so eine Maßnahme sinnvoll?

## 7) Nudging:

Hauptfrage (verpflichtend): Wie könnte man Ihr Kind/Ihre Kinder dazu animieren, mehr gesundheitsförderliche Lebensmittel, wie z.B.: Obst und Gemüse in der Schule zu konsumieren?

Spezifische Detailfragen: Die Essenswahl Ihres Kindes sollte nicht mit Ge- und Verboten belegt werden. Stimmen Sie dieser Aussage zu?

Wenn ja: Warum glauben Sie, dass Regeln für das Schulessen nicht sinnvoll sind?

Wenn nein: Warum sollte Ihrer Meinung klare Richtlinien und Regeln für das Essen in der Schule aufgestellt werden?

## 8) Raumgestaltung:

Hauptfrage (verpflichtend): Da die Schulmensa umgebaut wird, soll nun auch die Raumaufteilung und die Ausstattung verändert werden. Welche Aspekte würden Ihrer Meinung nach hinsichtlich der Ausstattung dazu beitragen, dass mehr Schüler\*innen die Schulmensa nutzen?

Spezifische Detailfragen: Welche Tischvarianten würden Sie als angenehm empfinden: Vierer-Tische oder lange Bankreihen? Bitte begründen Sie diese Aussage.

Welche Farbwahl wäre für eine Schulmensa angemessen und angenehm?

## 9) Genuss:

Hauptfrage (verpflichtend): Kantinenessen hat (leider) oft nicht den besten Ruf. Im deutschsprachigen Raum ist es eher üblich, dass die Schulkantinen-Caterer

vorbereitete Speisen in die Schulen anliefern und die Menüs dort nur noch aufgewärmt werden. Welche Maßnahmen könnten getroffen werden damit der Genuss in der neuen Schulmensa nicht zu kurz kommt? (Anrichten der Speisen, Fertigprodukte, etc.)

Spezifische Detailfragen: Welche Form des Kantinenessens würden Sie für Ihre Kinder wünschen? Z.B.: frisch in der Kantine gekochte Speisen, teilweise vorbereitete Speisen die nur noch aufgewärmt werden müssen.

Denken Sie, dass frisch gekochtes Schulessen besser wäre?

Spielt der Preis des Essens eine wichtigere Rolle als der Genuss?

Welche Maßnahmen würden Ihrer Meinung den Genuss/die Qualität des Kantinenessens verbessern?

#### **10) Mahlzeitengestaltung:**

Hauptfrage (verpflichtend): Derzeit sind 45 Minuten Mittagspause vorgesehen. Welche Rolle spielt der Faktor Zeit für das Essen in der Schule?

Spezifische Detailfragen: Berichtet Ihr Sohn/Ihre Tochter über zu wenig Zeit für das Essen während der Pausen?

Welche Änderungen hinsichtlich der Zwischenmahlzeiten sollten getroffen werden?

#### **11) Abschlussfrage:**

Gibt es noch Anregungen, Vorschläge oder Ideen die aus Ihrer Sicht wichtig wären und noch nicht zur Sprache gekommen sind?

## 9.4 Interviewleitfaden Lehrer\*innen

### Interviewleitfaden „Lehrende“ :

#### 1) Maßnahmen zur Erhöhung der Attraktivität der Mensa:

Hauptfrage (verpflichtend): Was müsste die Schulmensa anbieten/verbessern, damit auch noch ältere Schülerinnen und Schüler oder auch das Lehrkollegium häufiger die Mensa wählen?

spezifische Detailfrage (Hinweis für die Interviewer/in: die Detailfragen sind optional je nach Gesprächsverlauf): Neben dem Speisenangebot, gibt es da noch andere Bereiche die Sie verbessern wollen würden? Welche wären das? (Raumausstattung, Zeit für das Essen, Getränkeangebot)

#### 2) Mitbestimmung:

Hauptfrage (verpflichtend): Mitbestimmung und Wahlfreiheit kann einen positiven Effekt auf die Zufriedenheit und die Akzeptanz der Schulmensa seitens der Schülerinnen und Schüler haben. Welche Bereiche sollten Sie als Lehrkraft aber auch die Schülerinnen und Schüler, im Zusammenhang mit der Kantine bestimmen dürfen?

spezifische Detailfrage: Mitbestimmung des Menüplans und Feedback über das Essen scheinen in manchen Schulstandorten dabei zu helfen, die Zufriedenheit über das Schulessen hoch zu halten. Wäre eine solche Mitbestimmung Ihrer Meinung nach sinnvoll und wünschenswert oder nicht umsetzbar?

Wenn ja: In welcher Form könnte ein solches Feedback geschehen? (Wunschbox in der Kantine, Onlinefragebogen an die Eltern, Feedbackbögen auf den Speisetablets).

Wenn nein: Warum ist eine solche Form der Mitbestimmung langfristig gesehen, weniger gut umsetzbar?

#### 3) Finanzielles:

Hauptfrage (verpflichtend): Wie viel wären Sie persönlich bereit für ein Mittagsmenü in der Schulmensa zu bezahlen? Ein solches Mittagsmenü würde aus einem Salat, einem Hauptgericht und einem Dessert sowie einem Getränk bestehen.

spezifische Detailfrage: Wie versorgen Sie sich zurzeit mit ihrem Essen während eines Schultages? Wie viel geben sie täglich dafür aus?

#### 4) Gründe für eine geringe Nutzung der Schulmensa

Hauptfrage (verpflichtend): Aus welchen Gründen/aus welcher Motivation heraus, besuchen die wenigen Schülerinnen und Schüler aktuell die Schulmensa?

spezifische Detailfrage: Im deutschsprachigen Raum wissen wir aus Studien und Interviews, dass einige Schülerinnen und Schüler aus Angst vor Stigmatisierung nicht die Schulmensa besuchen. (z.B.: „Nur Kinder, armer Eltern müssen in der Schulmensa essen, Eltern die genug Geld haben, können es sich leisten ihrem Kind

die Freiheit zu lassen, wo es sein/ihr Essen für die Schule kauft.“ Welche Maßnahmen könnten getroffen werden um einer solchen Situation vorzubeugen?

## 5) Nachhaltigkeit:

Hauptfrage (verpflichtend): Welches Speisenangebot bzw. welche Maßnahmen müssten in der Schulmensa getroffen werden um einen positiven Einfluss auf die Umwelt zu bewirken?

spezifische Detailfragen: Wie könnten man Ihrer Meinung nach Plastikmüll im und ums Schulessen vermeiden?

Welches Speisenangebot wäre Ihrer Meinung nach günstig für die Umwelt?  
Würdest Sie eher mehr Wert auf Regionalität und Saisonalität der Speisen legen oder bevorzugen Sie biologisch produzierte Lebensmittel?

## 6) Gesundheitsförderlichkeit:

Hauptfrage (verpflichtend): Was müsste im Speiseplan der Kantine geändert werden um ein gesundheitsförderliches Speisen und Getränkeangebot bereit zu stellen?

spezifische Detailfragen: Wie sollte ein Mittagmenü zusammengestellt sein um alle wichtigen Nährstoffe zu erhalten und ausreichend versorgt zu sein. z.B.: Suppe, Hauptgericht, Obst als Dessert

Welche Speisen sollte es nur ein bis maximal zwei Mal pro Woche geben?  
Wäre es in Ordnung, wenn es nur noch Wasser zum Mittagessen geben würde?  
(wenn ja: warum wäre es in Ordnung, wenn nein: warum muss die Schulmensa weiterhin Säfte, Softdrinks und Süßgetränke anbieten)  
Welche Snacks und Süßigkeiten sollten ganz aus der Schule und aus dem Speisenangebot gestrichen werden?

## 7) Nudging:

Hauptfrage (verpflichtend): Wie könnte man Schülerinnen und Schüler aber auch Lehrerinnen und Lehrer dazu animiert werden, bessere Entscheidungen hinsichtlich ihrer Essensauswahl zu treffen?

spezifische Detailfrage: Wieso kaufen zurzeit mehr Schüler\*innen Chips und Energy-Drinks in den Pausen als gesunde Speisen (Salate, Gemüse, Obst)?

Denken Sie, dass Verbote und Gebote bei der Speisengestaltung und -wahl etwas bewirken?

## 8) Raumgestaltung:

Hauptfrage (verpflichtend): Wie müsste der Speisesaal gestaltet werden um von mehr Schüler\*innen und Lehrer\*innen besucht zu werden? (z.B.: hellere Farbwahl, bessere Tischaufteilung)

spezifische Detailfragen: Wie sollte die künftigen Tische in der Kantine gestellt sein um sich wohl zu fühlen und auch ihren Zweck zu erfüllen?  
Sollte es neben dem Essensbereich noch einen weiteren Bereich in der Kantine geben? Wenn ja welchen?

Welche Farbwahl für die Kantinenausstattung sowie die Räumlichkeiten wären angenehm?

### 9) Genuss:

Hauptfrage (verpflichtend): Wie müsste das neue Essen aus der Kantine angerichtet sein, damit es appetitlich und schmackhaft aussieht?

spezifische Detailfragen: Welche Rolle spielt für Sie Frische in der Speisenzubereitung in Zusammenhang mit Genuss?

Wie sollten die Speisen in der Kantine angerichtet sein, bzw. wie sollte sie wählen können? z.B.: Essenstabletts, fertig angerichtete Speisen auf dekorierten Tellern, Salatbuffet etc.

### 10) Mahlzeitengestaltung:

Hauptfrage (verpflichtend): Spielt momentan der Faktor Zeit in der Kantine bzw. während der Mittagspause eine Rolle?

Wenn ja: In welcher Weise spielt Zeit eine Rolle?

Wenn nein: Wäre es dennoch sinnvoll hinsichtlich der Zeit Änderungen vorzunehmen?

spezifische Detailfragen: Sind 45 Minuten für eine Mittagspause zu wenig? Bräuchten die Schüler\*innen mehr Zeit für ein Essen?

Sollte das Angebot vom Bäcker während der Pausen verändert werden?

Wie stehen Sie zur Einführung eines Schulkiosks?

### 11) Abschlussfrage:

Gibt es noch Anregungen, Vorschläge oder Ideen die aus Ihrer Sicht wichtig wären und noch nicht zur Sprache gekommen sind?

## 9.5 Interviewleitfaden Schulleitung

### Interviewleitfaden „Schulleitung“:

#### 1) Maßnahmen zur Erhöhung der Attraktivität der Mensa:

Hauptfrage (verpflichtend): Welche Maßnahmen müssten Ihrer Meinung nach gesetzt werden um auch ältere Schüler\*innen wieder zurück in die Schulmensa zu „locken“?

Spezifische Detailfrage (Hinweis für die Interviewer/in: die Detailfragen sind optional je nach Gesprächsverlauf): Lounge-Bereiche, ähnlich wie bei manchen Fastfood-Ketten, scheinen beliebt bei Jugendlichen. Welche Bereiche der Mensa könnten so gestalten werden, dass auch ältere Schüler\*innen diese häufiger nutzen wollen?

#### 2) Mitbestimmung:

Hauptfrage (verpflichtend): Wie könnte man für mehr Mitbestimmung seitens der Schüler\*innen in der Schulmensa sorgen?

Spezifische Detailfragen: Aktive Mitbestimmung kann dazu führen, dass sich Schüler\*innen sich wohler fühlen und zufriedener sind. Wäre es denkbar, dass die Mensanutzer künftig selbst über das Speisenangebot entscheiden?

#### 3) Finanzielles:

Hauptfrage (verpflichtend): Welche Einflussfaktoren bei der Akquirierung eines Schulcaterers wiegen am Schwersten und welche müssen eher nachgereicht betrachtet werden?

Spezifische Detailfragen: Könnten der Schulstandort davon profitieren, wenn die Schulmensa als Best-Practice Beispiel für den deutschsprachigen Raum an Prestige gewinnt, indem die Schulmensa als Modell für gesunde und nachhaltige Ernährung steht?

Wäre es denkbar, im Sinne der Wirtschaftlichkeit, die Schulmensa auch für externe Personengruppen zu öffnen und schulexternes Klientel für die Kantine zu gewinnen?

#### 4) Gründe für eine geringe Nutzung der Schulmensa:

Hauptfrage (verpflichtend): Welche Gründe würden Sie anführen, wenn es darum geht, dass aktuell nur ein geringer Prozentsatz die Schulmensa besucht?

Spezifische Detailfrage: In manchen Gegenden des deutschsprachigen Raumes, werden Schulmensanutzer als Personen sozial benachteiligter Gruppen wahrgenommen. Gibt es ähnliche oder andere Vorurteile gegenüber der Nutzung der Schulmensa an Ihrem Schulstandort?

#### 5) Nachhaltigkeit:

Hauptfrage (verpflichtend): Spätestens seit der *Fridays for Future*-Kampagne in Europa werden auch Schulkantinen auf ihre Nachhaltigkeit hin kritisch beäugt. In welcher Weise könnte Nachhaltigkeit in der neuen Kantine des Schulstandortes künftig eine Rolle spielen?

Spezifische Detailfragen:

Welche Aspekte der Nachhaltigkeit, sollten Ihrer Meinung, in der Schulmensa künftig am ehesten berücksichtigt werden?

**6) Gesundheitsförderlichkeit:**

Hauptfrage (verpflichtend): Welche Bereiche der Schulmensa und der angebotenen Zwischenmahlzeiten sollten Ihrer Meinung nach optimiert werden, um den Schüler\*innen eine ausgewogene und gesunde Ernährung zukommen zu lassen?

Spezifische Detailfragen: Wie könnte man Schüler\*innen aber auch Lehrer\*innen, dazu animieren mehr Wasser zu trinken?

**7) Nudging**

Hauptfrage (verpflichtend): Wie könnte man die Mensanutzer dazu animieren bessere und für ihre Gesundheit förderliche Entscheidungen, in der Essenauswahl zu treffen?

Spezifische Detailfragen:

Welche Effekte könnten mit Ge- und Verboten erzielt werden? Denken Sie, dass Verbote sinnvoll sind?

Gibt es Produkte, die aus dem Sortiment entfernt werden könnten?

Und hat die Schulleitung ein Mitspracherecht bzgl. des laufenden Speisenangebotes?

**8) Raumgestaltung:**

Hauptfrage (verpflichtend): Da die Schulmensa umgebaut wird, könnte man auch die Schulgemeinschaft in das neue Mensakonzept miteinbeziehen. Welche Bereiche könnten aktuell noch von den Schüler\*innen und Lehrer\*innen bzw. den künftigen Mensa-Nutzern mitbestimmt werden?

Spezifische Detailfragen: Wie müsste die Mensa gestaltet sein, um auch externe Personengruppen in die Mensa zu locken?

**9) Genuss:**

Hauptfrage (verpflichtend): Genuss an gutem und gesundem Essen sollte bei der Schulverpflegung eine große Rolle spielen. Wie könnte man hier für mehr Zufriedenheit mit dem Speisenangebot sorgen?

Spezifische Detailfragen: Wie könnte man für mehr Qualität hinsichtlich der Sensorik und der Speisendarbietung in der Mensa sorgen?

Genuss und die Freude am Essen sollten auch eine Rolle in der Kompetenzentwicklung von jungen Menschen spielen. Wie könnte man mit Hilfe der Schulmensa eine solche „Genuss“-Kompetenz vermitteln?

**10) Mahlzeitengestaltung:**

Hauptfrage (verpflichtend): Denken Sie, dass der Faktor Zeit in der aktuellen Essenspause eine Rolle für die Kantinennutzer spielt?

Wenn ja: In welcher Weise spielt Zeit eine Rolle?

Wenn nein: Wäre es dennoch sinnvoll hinsichtlich der Zeit Änderungen vorzunehmen?

Spezifische Detailfragen: Zwischenmahlzeiten: Soll der künftige Kantinenbetreiber alle Mahlzeiten inklusive Zwischenmahlzeiten abdecken? Oder müsste hier ein zusätzlicher „Schulkiosk“-Betreiber engagiert werden?

**11) Abschlussfrage:**

Gibt es noch Anregungen, Vorschläge oder Ideen die aus Ihrer Sicht wichtig wären, und noch nicht zur Sprache gekommen sind?

## 9.6 Transkriptionsleitfaden des Projektteams

### Leitfaden zur Transkription von Einzelinterviews

(hier im Kontext der qualitativen Erhebung des IfB/ Uni Wien: Schulverpflegung, Juni 2019)

#### 1.) Transkriptionsprogramme

Die vorliegenden Einzelinterviews werden im Programm MAX-QDA 12 beziehungsweise MAX-QDA 18 transkribiert, welches ein Programm zur qualitativen Datenanalyse (Kodieren von Daten) ist, das auch Transkriptionsfunktion beinhaltet.

#### 2.) Form und Aufbau der Transkription

Es werden verschiedene Formen der Transkription unterschieden (vgl. etwa Fuß & Karbach, 2019). Wissenschaftliche Transkripte sind nach Fuß & Karbach (2019, S. 19) wörtliche und vollständige Transkriptionen. Dies bedeutet, dass alle audiographisch aufgezeichnete Äußerungen wörtlich (Wort für Wort) und vollständig transkribiert werden. Gedankensprünge, Pausen im Redefluss und scheinbar Nebensächliches werden ebenfalls in der Transkription vermerkt (ebenda, S.19/20).

Leichte Sprachglättung nach Fuß & Karbach (2019, S. 42): „Annäherung an die Standardorthographie“, das heißt:

- Korrektur des „breiten“ Dialekts
  - Beibehaltung umgangssprachlicher Ausdrucksweisen
  - Beibehaltung fehlerhafter Ausdrücke
  - Beibehaltung eines fehlerhaften Satzbaus
  - Beibehaltung feststehender mundartlicher Ausdrücke
- Die Zeichensetzung orientiert sich an der deutschen Rechtschreibung. Brüche im Satzbau werden beibehalten im Transkript (Fuß & Karbach, 2019, S. 31)
  - Jedes Transkript enthält einen Transkriptkopf mit folgenden Angaben nach Fuß & Karbach (2019, S. 124):

**Projekt: IfB Didaktische Servicestelle Ernährungsbildung/ Universität Wien, Schulverpflegung**

Interview-Nr.

Name der Audiodatei

Datum der Aufnahme

Ort der Aufnahme (anonymisiert! Also z.B.): Büro der Schulleitung, Klassenzimmer, Lehrerzimmer, Besprechungsraum etc.

Dauer der Aufnahme

Befragte Person (anonymisiert!) also z.B.): Lehrerin, Schulleiterin, Elternteil ...

Interviewerin:

Datum der Transkription:

Transkribiet/in:

Besonderheiten:

### 3.) Grundlegende Transkriptionsregeln

- In MAX-QDA 18 bei „Automatischem Sprecherwechsel“ „Fettdruck“ einstellen, dann werden die Kürzel für Interviewer (I) und Befragte/r (B) zu Beginn der Zeilen im Fettdruck dargestellt.
- Beim Kürzel der Befragten B, die Nummer der Audiodatei mitnotieren, um die es sich handelt, das heißt es steht zu Beginn der Aussage eines/ einer Befragten:

B4: ..... (bei Audiodatei Nr. 4)

B5:..... (bei Audiodatei Nr. 5)

Der Grund hierfür ist, dass nach dem Kodiervorgang auch Kodinglisten für eine Auswertungskategorie über alle Transkriptdateien hinweg erstellt werden, die viele Einzelaussagen aus allen Interviewdateien bündeln und strukturieren. In diesen Kodinglisten kann man dann auch an der Nummer des Befragten sofort sehen kann, welche Aussage aus welchem Interviewtranskript stammt.

Für die vorliegenden Einzelinterviews werden des Weiteren die Transkriptionsregeln nach Kuckartz (2014) angewandt, welche in folgendem Textauszug dargestellt sind:

#### Transkriptionsregeln nach Kuckartz (2014):

1. Es wird wörtlich transkribiert, also nicht lautsprachlich oder zusammenfassend. Vorhandene Dialekte werden nicht mit transkribiert, sondern möglichst genau in Hochdeutsch übersetzt.
2. Sprache und Interpunktion werden leicht geglättet, d.h. an das Schriftdeutsche angenähert. Zum Beispiel wird aus „Er hatte noch so’n Buch genannt“ => „Er hatte noch so ein Buch genannt“. Die Satzform, bestimmte und unbestimmte Artikel etc. werden auch dann beibehalten, wenn sie Fehler enthalten.
3. Deutliche, längere Pausen werden durch in Klammern gesetzte Auslassungspunkte (...) markiert. Entsprechend der Länge der Paus in Sekunden werden ein, zwei oder drei Punkte gesetzt, bei längeren Pausen wird eine Zahl entsprechend der Dauer in Sekunden angegeben.
4. Besonders betonte Begriffe werden durch Unterstreichungen gekennzeichnet.
5. Sehr lautes Sprechen wird durch Schreiben in Großschrift kenntlich gemacht.
6. Zustimmungende bzw. bestätigende Lautäußerungen der Interviewer (mhm, aha, etc.) werden nicht mit transkribiert, sofern sie den Redefluss der befragten Person nicht unterbrechen.
7. Einwürfe der jeweils anderen Person werden in Klammern gesetzt.
8. Lautäußerungen der befragten Person, die die Aussage unterstützen oder verdeutlichen (etwa Lachen oder Seufzen), werden in Klammern notiert.
9. Absätze der interviewenden Person werden durch ein „I:“, die der befragten Person(en) durch ein eindeutiges Kürzel, z.B. „B4:“ gekennzeichnet.
10. Jeder Sprechbeitrag wird als eigener Absatz transkribiert. Sprecherwechsel wird durch zweimaliges Drücken der Enter-Taste, also einer Leerzeile zwischen den Sprechern deutlich gemacht, um so die Lesbarkeit zu erhöhen.

11. Störungen werden unter Angaben der Ursachen in Klammern notiert, z.B. (Handy klingelt).
12. Nonverbale Aktivitäten und Äußerungen der befragten wie auch der interviewenden Person werden in Doppelklammern notiert, z.B.: ((lacht)), (stöhnt)) und Ähnliches.
13. Unverständliche Wörter werden durch (unv.) kenntlich gemacht.
14. Alle Angaben, die einen Rückschluss auf eine befragte Person erlauben, werden anonymisiert.

Transkriptionsregeln nach Kuckartz (2014, S. 136 f.)

Ergänzend zu den Transkriptionsregeln nach Kuckartz:

Nach einem Abbruch im Satz oder bei einem inhaltlichen ‚Bruch‘ innerhalb eines Sprechbeitrags dies mit einem Slash / kennzeichnen.

#### **4.) Anonymisierung und Abspeichern der Transkriptionsdateien**

##### ○ Anonymisierung

Die Interviews sind bei der Transkription vollständig zu anonymisieren. Das heißt Namen von Personen oder Orten werden entfernt. Auslassungen aufgrund von Namen werden im Transkript folgendermaßen gekennzeichnet: doppelte Klammer, in der doppelten Klammer eine Umschreibung für die Auslassung, z.B.: ((Name des Schulortes)), ((Name einer Kollegin))

##### ○ Abspeichern

Die Transkriptionsdateien bitte (in MAX-QDA) mit folgendem Aufbau des Dateinamens abspeichern: Schulverpflegung.1.2019-06-24  
(Name des Projekts, Zahl = Nr. des Interviews, Datum der Interviewdurchführung)

#### **Verwendete Literatur:**

Fuß, S. & Karbach, U. (2019). *Grundlagen der Transkription*. Opladen & Toronto: Verlag Barbara Budrich.

Kuckartz, U. (2014). *Qualitative Inhaltsanalyse. Methoden, Praxis, Computerunterstützung*. Weinheim: Beltz Juventa.

## 9.7 Transkription Eltern-Interviews

### 9.7.1 Schulverpflegung.3.1.2019-06-24

1	<b>Projekt: IfB Didaktische Servicestelle Ernährungsbildung/Universität Wien, Schulverpflegung</b>
2	Interview-Nr. 3
3	Name Audiodatei: Schulverpflegung.3.1.2019-06-24
4	Datum der Aufnahme: Montag, 24. Juni 2019
5	Ort der Aufnahme: Klassenzimmer
6	Dauer: Gesamt 44:28 min, Teil 1: 01:37 min
7	Befragte Person: Elternteil Interviewerin: Studentische Mitarbeiterin des DSEB
8	Datum der Transkription: 29. Juli 2019
9	Transkribietin: studentische Mitarbeiterin des DSEB
10	Besonderheiten: Aufnahme unterbrochen wegen Lärm am Aufnahmeort, Bereinigung des breiten Dialektes
11	<b>I:</b> Interview mit Frau ((Name der Interviewpartnerin)), Elternvertreterin der ((Name der Schule)) in ((Name des Ortes)). Frau ((Name der Interviewpartnerin)) als Einstieg habe ich folgende Frage: viele ältere Schüler und Schülerinnen meiden die Mensa. Aktuell besuchen großteils nur die Schüler der fünften und sechsten Klassen die Kantine. Welche Maßnahmen sollten gesetzt werden, um die Kantine auch für ältere Kinder wieder attraktiv zu machen?
12	<b>B3:</b> Also, ein Salatbuffet wo man sich selber bedienen kann und mit verschiedenen Saucen. Also, dass jeder sich das zusammenstellen kann, was er mag. Die Gerichte sollten bisschen vielfältiger sein, also zum Beispiel unterschiedliche Gerichte, also jeden Tag ein anderes Gericht. Dann als quasi als Hauptgericht zum Beispiel Montag Semmelknödel mit Champignonsauce, Dienstag Maultaschen mit Kartoffelsalat, Mittwoch Kasslerbraten mit Spätzle, Donnerstag Seelachsfilet mit Salzkartoffel und Remoulade, Freitag Schnitzel mit Beilage. Was es immer geben sollte ist Pommes oder Currywurst mit Pommes, Chickenwecken, Schnitzelwecken sowas, dass man das täglich hat. Und die Gerichte sollten gut gekocht sein, also sie sollten halt auch schmecken. Ich kenne es von einer anderen Schule, da gibt es jede Woche eine Sorte Nudel als Beilage, und wie gesagt (Lärm im Schulflur, kurze Unterbrechung des Interviews).

### 9.7.2 Schulverpflegung.3.2.2019-06-24

1	<b>Projekt: IfB Didaktische Servicestelle Ernährungsbildung/Universität Wien, Schulverpflegung</b>
2	Interview-Nr. 3
3	Name Audiodatei: Schulverpflegung.3.1.2019-06-24
4	Datum der Aufnahme: Montag, 24. Juni 2019
5	Ort der Aufnahme: Klassenzimmer
6	Dauer: Gesamt 44:28 min, Teil 2: 42:52 min
7	Befragte Person: Elternteil

	Interviewerin: Studentische Mitarbeiterin des DSEB
8	Datum der Transkription: 29. Juli 2019
9	Transkribietin: Studentische Mitarbeiterin des DSEB
10	Besonderheiten: bereinigen des breiten Dialektes
	<p><b>B3:</b> Es sollte, finde ich, täglich Salat geben evtl. mit Putenstreifen oder einfach nur Salat so, das soll es geben zum dort essen vielleicht auch mal zum mitnehmen. Belegte Brötchen, vegan, vegetarisch, normal. Also einfach ein vielfältigeres Angebot. Und ich denke, wenn es vielfältigeres Angebot ist und das Essen gut schmeckt, dann merken die Kinder über kurz oder lang, aha, das kann ich mir selber so ein bisschen zusammenstellen, zum Beispiel, dass mir irgendwie die Beilagen extra sortiere, ob ich jetzt Nudeln oder Pommes nehme oder man kann mal ein Hauptgericht essen oder wenn man das nicht will, kann man auch mal ein kleineres Gericht essen. Das sollte einfach so ein bisschen vielfältiger sein und man muss sagen, es sollte gut schmecken. Ich glaube das ist das Wichtigste, wenn eine Wirtschaft, als Erwachsener, wenn wir ganz ehrlich sind, wir gehen nur da hin wo es uns gut schmeckt. Wenn man eine gute Wirtschaft hat und der Wirt wechselt und es schmeckt nicht, dann verliert der über kurz oder lang seine Stammgäste. Das ist einfach schlicht und ergreifend so. Und das finde ich, müsste man bei einer Mensa halt auch haben. Einfach jemand, der wirklich gut kocht. Dass nicht jeder alles mag, ist verständlich, aber wenn du belegte Bröchtchen hast, sowohl vegan wie vegetarisch und normal oder auch jeden Tag von mir aus Currywurst mit Pommes oder so Nürnberger mit Pommes, was weiß ich, Chickenwecken oder mal einen Schnitzelwecken anbietest, das sind so die Sachen die bei den Kindern auch mal ein schnelles Essen sind und die laufen einfach. Dann ist es einfach so, dass jeder auf jeden Fall schon mal weiß, dass er da etwas essen kann. Und dann, glaube ich, kriegen wir auch wieder mehr Leute in die Mensa.</p>
11	<b>I:</b> Dass es quasi so Basics gibt, die immer da sind und wenn man das heutige Menü überhaupt gar nicht schmeckt, dass weiß ich ich kann darauf zurück greifen?
12	<p><b>B3:</b> Ja genau, dass ich einfach wenn ich jetzt halt zum Beispiel kein Fisch mag, dann nehm ich halt an dem Tag, meinerwegen, einmal bloß einen Chickenwecken oder bloß einen Salat mit Putenstreifen oder ich glaube einfach auch, dass bei / also mein Sohn oder auch die Mädchen, die in Klasse acht oder neun, zehn sind, glaube ich greifen auch eher auf einen Salat oder so etwas zurück. Weil das einfach ein leichtes Essen ist und liegt einem auch nicht so schwer im Magen. Und ich finde es einfach schade, dass nur im Moment fünf und sechs recht zum Essen gehen, also weil meine Kinder die gehen dann zum Asiaten, da können sie dann wirklich etwas essen mit, da kriegen sie wie so kleine Menüs, mit denen sind sie aber satt und die schmecken den Kindern. Und wenn es ihnen nicht schmecken würde, würden sie nicht zum Asiaten laufen. Weil ich habe dann meinen Sohn gefragt, dann sagt er "ach weißt du, wir gehen mal zum Asiaten, dann gehen wir mal einen Döner essen. Beim Döner ist das geil, da kriegen wir Schülerrabatt." Das ist das Nächste, es sollte einfach erschwinglich sein, also man sollte vielleicht schauen, ob man nicht vielleicht ein paar Zuschüsse bekommt an der Schule, dass das Essen einfach auf einem niedrigeren Level bleibt, also das würde ich zum Beispiel wichtig finden. Und, dann hätte man quasi sowas <u>wie</u> einen Schülerrabatt und ich finde das könnte man eigentlich jedem Schüler gewähren, dass man einfach sagt, das wird gesponsert. Die ((Stadt XY)) hat die ((XY-Stiftung)). Aber vielleicht findet man für ((Standort der Schule)) auch etwas, dass es einfach und wenn es nur manchmal 20 oder 50 Cent günstiger ist, sind aber 20 oder 50 Cent. Was die Kinder auch machen, sie gehen im Moment zu Aldi, Lidl und Norma und holen diese Salate. Sie gehen viel zum Penny und holen Leberkäswecken. Also und ein Schüler ist von Natur aus faul, also wenn er hier etwas Gutes bekommen würde, würde er nicht dorthin laufen, glaube ich. Also gut und preisgünstig sollte es eben sein. Und was mein Kind auch gesagt hat "weißt du Mama, da ist es einfach nicht schön zu sitzen, das ist einfach dunkel und es riecht permanent nach Essen". Also richtig penetrant nach Essen. Sagt er, egal was du isst, also es riecht einfach nach Essen. Und ich</p>

finde, das ist vielleicht auch etwas wo man schauen kann bei einer neuen Mensa, dass man das so gut durchlüftet hat, dass es nicht, also in der Wirtschaft stinkt es auch nicht nach Essen, sage ich jetzt mal. Dass man da einfach diesen Geruch draußen hat, dass jeder praktisch sein Essen hat und sein Essen schmeckt. Was war es denn noch? Es sollte appetitlich angerichtet sein. Also, das finde ich und wenn jemand wirklich nicht in der Mensa sich das leisten kann oder das nicht essen möchte, müsste es eigentlich auch möglich sein, das weiß ich jetzt nicht, da bin ich mir nicht ganz sicher, ob das jetzt auch schon so ist, dass man einfach sein eigenes Essen auch mit dort in diesem Aufenthaltsbereich wo das Essen serviert wird, dass man dort auch sein eigenes Essen essen darf und auch sein eigenes Trinken trinken kann. Das sind so diese groben Sachen, was ich so weiß, also von den Kindern.

13 **I:** Ihre Kinder geben Ihnen quasi auch die Rückmeldung, dass es nicht schmeckt. Sie haben es ausprobiert.

14 **B3:** Ich habe sechs Kinder, es ist der fünfte gerade hier in der Schule und die anderen vier davor sind ja auch schon hier durch gegangen. Mein Sohn ist jetzt 25, wenn haben wir da angefangen, 2004, 2005. Was haben wir jetzt? Vor 14 Jahren. Also da war er 10, 11 sowas war der dann. Sowas in dem Dreh rum war er. Und ich bin schon so lange da und ich kenne das nur als Diskussion seit damals. Und dann ist es mal eine gewisse Zeit lang etwas besser gegangen. Man hat ja mit dem ((Leiter der Mensa)) gesprochen und (unv.) ja mit der Zeit flacht es wieder ab und dann gehen sie halt doch wieder nicht hin weil sie einfach sagen: ihnen schmeck es nicht. Ich habe Kinder, die alles essen. Also die essen auch mal was, die probieren auch mal was veganes oder die sind jetzt auch nicht empfindlich, wenn es ein Essen gibt, wo eine Beilage dabei wäre die ihnen jetzt nicht so schmeckt, also die sind wirklich gute Esser und die essen wirklich alles Mögliche. Also die sind nicht heikel, sage ich jetzt mal. Aber selbst die sagen es. Und lieber gehen sie irgendwo anders hin. Also McDonalds hatte man ja mal Angst gehabt. Da hat mein Sohn zu mir gesagt "weißt du Mama, eine Schulstunde ist zu knapp, also man kann es schon schaffen, da müssen wir halt schnell laufen". Aber in der Regel wenn es mal zwei Schulstunden sind, gehen die durchaus auch mal zu McDonalds. Aber ich denke, wenn das preislich mithält und dass denen das schmeckt und die satt sind, ich glaube dann könnten wir das hier auch hinbekommen.

15 **I:** In welcher Weise würden Sie in Hinblick auf die Ernährung Ihres Kindes gerne am Schulessen mitwirken? Sei es von Wunschboxen über Mitplanung, Feedbackbögen, alles denkbar.

16 **B3:** Ähm, ich würde es gerne interessieren, wenn wir eine neue Mensa hätte oder macht, wie man sich das ganz genau vorstellt oder wie man auch was für einen Caterer man kriegen könnte und was der denn so für Vorstellungen hat wie der das Ganze umsetzen kann. Das würde mich interessieren. Ansonsten, wäre ich dafür, dass man vielleicht Schüler mit einbezieht, auch beim Essen, bei der Essensauswahl, dass der Caterer vielleicht Gerichte vorgibt, aber dass die Schüler einfach auch mitbestimmen können, für nächste Woche wollen wir dieses Gericht, jenes Gericht. Also dass die praktisch, wie so einen Essensbeirat oder sowas gibt, die dann immer bestimmte Gerichte auswählen. Vielleicht wäre es geschickt, wenn ein Lehrer oder sowas mit dabei ist, weil dass es einfach vielfältig und abwechslungsreich wird. Nicht immer nur Pommes mit Sauce oder sonstwas.

17 **I:** Spaghetti Bolognese?

18 **B3:** Ja genau, solche Sachen. Ja, wie gesagt, also das würde ich jetzt zum Beispiel gut finden. Weil ich denke mir, wenn wir den Schülern die Verantwortung bisschen mit ins Boot geben, das verpflichtet dann auch wieder, dass du kommst. Also, man kann da vielleicht zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen. Also man berücksichtigt die Wünsche der Schüler und verpflichtet sie aber auch indirekt hinten herum an diesem Essen aber auch teilzunehmen.

19 **I:** Weil Sie es ja quasi selber mitgeplant haben und dann ja...

20 **B3:** Wer mitplant, kann ja nicht sagen es ist Scheiße, auf Deutsch gesagt. Das würde ich jetzt

zum Beispiel gut finden. Und das muss ja jetzt nicht sein, dass man sagt, jeden Tag, sondern wie so Wochenpläne hat oder immer zwei Wochen, für zwei Wochen die Gerichte raussucht und sich so vielleicht im zweiwöchigen Rhythmus mal trifft und dann immer quasi wie so ein Essensausschuss oder sowas. Dass die dann da auch Mitbestimmungsrecht haben. Und dass halt die Schüler doch auch Rückmeldung geben sollten, ja, wie es ihnen geschmeckt hat, sage ich jetzt mal. Weil, im Moment ist es eben so, die fünft und sechst Klässler, die können noch nicht so groß auswärts gehen, die trauen sich auch noch nicht, die sind da so, das ist ihr Nest hier und da bleiben sie. Aber sobald die mal ein bisschen flügge werden, gehen die auch. Das sind wenige, die hier bleiben.

- 21 **I:** Wie viel Geld geben Sie Ihren Söhnen und Töchtern für das tägliche Schulessen mit?
- 22 **B3:** Ich gebe denen meistens so vier Euro mit, manchmal brauchen sie es, manchmal brauchen sie es nicht. Wenn sie es über haben, dann kaufen sie sich vielleicht beim nächsten Mal was größeres und beim anderen Mal, wenn sie weniger Hunger haben, weniger. Also ich habe jetzt gerade draußen eine Schülerin gesehen, die hat so eine Salatbox von Aldi oder Lidl gehabt. Dann sage ich, kannst du mir mal eine Frage beantworten, dann sagt sie ja. Dann sage ich, was hat jetzt dieser Salat gekostet? Ich weiß, dass er kostengünstig ist. Sagt sie zu mir: diese Salatbox hat 1,79 gekostet. Und von so einem Salat, da sind oftmals noch unterschiedliche Sachen drin zum Beispiel Pute, beim nächsten ist es Fisch, was weiß ich. Manche haben es mit Käse, aber das sättigt die Schüler und dann kaufen sie sich halt noch ein Brötchen dazu und dann sind sie bei 2,50 Euro sage ich jetzt mal. Klar, dass das jetzt nicht jeden Tag machst, aber so kann man die Schüler auch vielleicht ein wenig in eine Verantwortung bringen, wenn man mal jetzt das Tagesessen isst, ist es ein bisschen teurer und wenn man jetzt mal etwas Kleineres isst, ist es halt weniger. Und ich denke schon, dass man rechnen muss zwischen vier und fünf Euro. In ((Ort einer anderen Schule)) kostet das Essen, was hat meine Tochter gesagt, also zum Beispiel Currywurst mit Pommes zwischen 3,50 und 4,50. Es gibt unterschiedliche Portionen, groß und klein. Das finde ich wäre auch wichtig, dass wenn jemand nicht so viel essen möchte, dass man einfach klein nimmt. Also die haben jetzt zu mir gesagt, wenn sie Currywurst mit Pommes essen, dann nehmen sie meistens die Große und die teilen sie sich. Dann sind sie bei 4,50, dann sind sie auch wieder bei 2,25. Also, die Schüler sind nicht doof. Also man muss einfach mit dem Intellekt der Schüler auch spielen, sage ich jetzt mal.
- 23 **I:** Wieviel wären Sie denn bereit für das Essen täglich für Ihre Kinder auszugeben? Wo läge eine persönliche Grenze?
- 24 **B3:** Ich habe viele Kinder, ich hätte es jetzt bei vier maximal fünf Euro also die Grenze gemacht. Weil, das ist ja eigentlich ein Mensaessen, das ist ja nicht wie in einer Wirtschaft, das ist eine Massenware.
- 25 **I:** Wissen Sie, wo ihre Kinder ihr Essen während dem Schultag herbekommen oder wieviel sie essen oder was? Haben Sie da einen Überblick? Erzählen die ihnen das so ehrlich?
- 26 **B3:** Ja, also ich frage, die sagen mir klipp und klar die Mensa mögen sie nicht. Ach da gibt es die Pommes, die hinten dran so schwarzes Zeug haben oder der grüne Leberkäs, haben wir immer wieder gehabt. Wobei das ist ja jetzt nicht mehr so (lacht). Also so ganz so extrem ist es glaube ich nicht mehr. Aber die sagen halt es schmeckt nicht und sie essen dann mal, also die holen sich durchaus beim Aldi mal was, da holen sie sich halt mehr so Salat oder sowas. Also, dass sie jetzt die Chipsesser sind, meine Kinder sind jetzt nicht schlank, aber die Chipsesser sind sie jetzt auch nicht wirklich. Also er geht jetzt nicht rüber und holt sich als Mittagessen Chips. Sondern er holt sich dann wirklich einen Salat und ein Brötchen oder sie holen sich dort auch manchmal etwas zum Trinken. Wobei er auch die Wasserspender hier nutzt und Wasser trinkt, weil er gern Wasser trinkt. Ich kann jetzt nichts schlechtes sagen. Dann gehen sie aber auch mal durchaus einen Döner kaufen, die wechseln schon ab. Und dann weiß ich, dass er zu diesem Asiaten beim Edeka vorne geht. Dann habe ich von ihm, also der Leberkäs im Penny holen sie lieber, weil da können sie sich den abwiegen lassen.

Also willst du eine fette Scheibe, zahlst du eben mehr, willst du eine dünne Scheibe, zahlst du halt weniger. Das ist zum Beispiel etwas, was er zu mir gesagt hat. Beim Asiaten haben sie halt viel so Nudelgerichte, auch mit Putenfleisch oder solche Sachen. Und das essen sie auch gern. Also, wie gesagt, die gehen einmal da und mal da, wie sie lusitig sind, sage ich jetzt mal. Und das zeigt mir halt wieder, je abwechslungsreicher das Essen ist, umso lieber gehen sie halt da auch hin und essen.

27 **I:** Genau, sie gehen nicht jeden Tag den Döner essen?

28 **B3:** Nein, nein, und er sagt auch, sie gehen auch manchmal ins McDonalds, aber dann müssen sie schon zwei Stunden Zeit haben, sonst haben sie so ein Gerenne. Das kann man zwar schaffen, aber es ist nicht so, dass man jetzt wie man am Anfang Angst gehabt hat, die rennen jeden Tag in McDonalds. Das ist es nicht. Aber er ist jetzt eben auch in der neunten Klasse, aber er hat das auch in Klasse sieben und acht schon gemacht. Und fünf und sechs durfte er ja nicht, da musste er ja im Schulhaus bleiben. Und da warst ja gezwungen entweder dein eigenes Essen mitzubringen, aber da haben sie lieber hier gevespert und dann daheim abends warm gegessen.

29 **I:** Sind Ihnen noch andere Gründe bewusst, die noch zu diesen geringen Mensanutzer-Zahlen führen?

30 **B3:** Ich denke, der größte Grund ist, dass das Essen einfach nicht so schmeckt und auch nicht so super schön angerichtet ist, sage ich jetzt einfach. Dass die Kinder einfach das nicht mögen (Schulglocke läutet), dass das einfach nicht schmeckt. Und die Abwechslung einfach fehlt.

31 **I:** Welche Maßnahmen sollten Ihrer Meinung nach getroffen werden, um das Schulesen nachhaltiger und ökologischer zu gestalten? So Richtung Regionalität oder darf es auch gerne mal eher Bioware sein. Hier, immer mehr heißt es mit unverpackten Geschichten, mit dem Plastik reduzieren.

32 **B3:** Also ich denke, das kommt auf denjenigen an, der die Mensa dann betreibt. Woher er sein Gemüse, sein Fleisch oder so bezieht. Aber ich glaube, dass wir in einer Region, in einer so ländlichen Gegend leben, dass wir einfach regionale Produkte kaufen könnten. Ob das jetzt immer bio sein muss, das weiß ich nicht. Das kann sowohl bio, manches ist halt biologisch, anderes ist weniger biologisch, also ich, ja da würde ich eher sagen, das würde ich etwas offen lassen. Aber, dass man vielleicht schaut, dass man die Produkte aus der Region nimmt. Dann hast du weniger weite Anfahrtswege und was man vielleicht auch schauen sollte ist, dass die Sachen reif gekauft werden und nicht halbgrün. Also, ich finde die schmecken einfach, das ist auch wieder ein Vorteil von der Region. Was brauche ich im Dezember Erdbeeren. Warum kann man die nicht kaufen, wenn es die bei uns gibt. Also, die Bauern oder die Leute die es verkaufen, freuen sich, wenn man das abnimmt. Und wenn man regelmäßig abnimmt, dann bekommt man mit Sicherheit auch einen anderen Preis. Weil man nimmt ja jetzt nicht nur ein Schälchen jetzt zum Beispiel bei Erdbeeren, sondern vielleicht zehn oder zwanzig auf einmal. Und das sind dann eben reife Früchte und nicht weither importierte.

33 **I:** Sie haben es vorher auch noch mit vegetarischen, veganen Snacks. Denken sie, dass ihre Kinder freiwillig auch öfters mal in der Woche auf Fleisch verzichten würden?

34 **B3:** Ja, also, das muss nicht jeden Tag Fleisch sein. Bei uns gibt es daheim auch nicht jeden Tag Fleisch. Ich, also Maultaschen ist ja jetzt nicht ganz fleischlos, aber ein Semmelknödel hat halt Speckwürfelchen drin aber mit Champignonsauce. Das war jetzt das Programm von der ((Name einer anderen Schule)) für diese Woche. Also ich denke, das ist jetzt nicht so fleischlastig, was mal drin ist, ist dieser Kasslerbraten und das Schnitzel. Das andere war Fisch. Also, ich denke, das ist sehr abwechslungsreich. Und klar, wenn du jetzt jeden Tag eine Currywurst mit Pommes oder so hast, also das man das kurz machen kann oder so. Oder so ein Chicken- oder Schnitzelwecken, ja, da muss man halt ein paar vorbereitet haben. Aber ich denke wenn es aus ist ist es halt aus. Und dann müssen sie auch lernen, dass sie sich von dem etwas nehmen, was da ist, sage ich jetzt mal. Und wenn man kommt und es gibt keine

	Schnitzelwecken dann muss ich halt meinetwegen einmal eine Currywurst oder so ein Menü essen. Ich denke, das müssen sie einfach auch lernen. Das ist auch ein Lernprozess.
35	<b>I:</b> Wir hatten es vorher schon ein bisschen angeschnitten, mit dem Geschmack. Welches Speisenangebot trifft Ihrer Meinung nach den Geschmack Ihrer Kinder und hat trotzdem gesundheitsförderliche Wirkung? Und welche Bereiche sollten man hier zukünftig eben verbessern?
36	<b>B3:</b> Das ist schwierig, weil bei meinen Kindern kann ich hier nicht ganz ausgehen. Bei sechs Kindern, ich war nie derjenige der die Sachen, die Erbsen aus dem Salat pickt hat oder so. Wenn sie das nicht mochten, mussten sie das selber rauspicken. Und ich habe einfach das Glück, dass meine Kinder vielfältig essen. Ich denke einfach, so wie ich am Anfang gesagt habe, so ein Wochenprogramm wäre nicht schlecht, das ist von jedem etwas dabei. Und für Kinder die jetzt wirklich nicht gut essen, also, ich kenne es jetzt aus dem Urlaub. Wir waren in der Türkei, da gab es jeden Tag ein Nudelgericht und jeden Tag Pommes. Und wenn du Nudeln hast und kannst von mir aus eine Spaghettisauce oder irgendsowas dazu essen, dass man sowas hat, dann erreichst du viele, die das was vielleicht als Tagesgericht gibt und nicht mögen, die dann einfach sowas essen. Wenn ein Kind mal einen Tag von einer Portion Pommes lebt, lebt es von einer Portion Pommes. Die fallen deshalb nicht vom Fleisch, also das sehe ich etwas relativ locker. Von daher, ich denke, Nudeln oder Pommes, das sollte man vielleicht immer haben. Oder auch einen Salat oder auch einfach nur belegte Brötchen. Also zum Beispiel, die können ja vegan von mir aus belegt sein (Schulglocke läutet), ich weiß ja auch nicht Veganer gibt es ja auch immer mehr, ob es gut oder schlecht ist, das lassen wir jetzt einfach dahin gestellt. Oder vegetarisch und normal, kann man ja immer ein bisschen was da haben. Man könnte vielleicht auch mit einer Süßspeise wie Milchreis, also das haben die in ((Ort einer anderen Schule)) zum Beispiel täglich. Milchreis mit irgendeinem Obst. Also, ich denke, da gibt es viele Möglichkeiten, wo man das hat. Und wenn ich irgendetwas nicht mag, dann lebe ich halt auch mal nur von einem Brötchen oder ich kann ein belegtes Brötchen und einen Salat essen, das kann ich ja kombinieren wie ich das mag. Also, ich würde das einfach so ausprobieren, sage ich jetzt mal.
37	<b>I:</b> Sie haben vorhin auch erwähnt, dass Ihr Sohn das Wasser hier nutzt. Was halten Sie von einem generellen Verbot von Softdrinks und gesüßten Getränken in der Schule?
38	<b>B3:</b> Nichts. Ich sage es Ihnen ganz ehrlich, die gehen ins Aldi und holen sich die trotzdem. Und ich weiß, ich arbeite im Kindergarten, was verboten ist, das ist ja gerade interessant. Man kann, ich würde es besser finden, wenn man an die Schüler appelliert, dass sie einfach sich lieber, es gibt ja diese <i>Bigpacks</i> , wo man in der Mensa vielleicht auch verwenden könnte, wo man aus der Region zum Beispiel Apfelsaft, Apfel-Kirschsaft oder so, dass man da vielleicht Orangensaft von mir aus, dass man da zwei, drei so Saftboxen hat, die werden auch nicht schlecht wenn die nicht leer werden an einem Tag, dass man da einfach für die Kinder, dass sie sich Saftschorle kaufen können. Das würde ich jetzt zum Beispiel also nicht schlecht finden. Dass man einfach Wasser zapft, also das Wasser zapfen kann oder so oder dass die einfach eine Saftschorle kaufen könnten also sowas. Wenn man das verbietet, ich finde was verboten wird, wird erst interessant. Also, da halte ich nichts davon.
39	<b>I:</b> Und wie könnte man Kinder allgemein oder Ihre Kinder dazu animieren, mehr gesunde Lebensmittel, wie jetzt Obst und Gemüse in der Schule zu konsumieren? Auch da die Frage, Gebote und Verbote oder wie könnte man das.
40	<b>B3:</b> Beim Vesper jetzt oder in der Mensa?
41	<b>I:</b> In der Mensa zum Beispiel, dass die quasi nicht immer nur zur Currywurst mit Pommes greifen sondern auch tatsächlich auch mal sagen, ich probiere jetzt mal das Menü von heute aus.
42	<b>B3:</b> Ich glaube das ist der Gruppenzwang. Also, diese Rudelbildung, wenn die mit mehreren gehen und der eine mal sagt, boah das war saugeil, das hat super lecker geschmeckt. Also

ich weiß das jetzt von meiner Tochter, die ist an der ((Name einer anderen Schule)), die sagt: "du Mama diese Semmelknödel mit Champignonsauce das schmeckt so geil." Und wenn das einer sagt, das schmeckt so lecker, dann ist es oft so, dass wenn es das wieder gibt, dann sagt der, das esse ich wieder das war richtig gut. Und dann geht der nächste mit und isst halt vielleicht auch mal mit. Ich denke das kommt durch Mundpropaganda schätze ich mal. Und das muss einfach bekannt sein, dass das Essen richtig gut ist. Und wenn die wissen, das Essen ist richtig gut, klar, dass nicht jeder Kassler isst, ist halt so, aber wenn die wissen, das Essen ist richtig gut, dann gehen die da auch miteinander hin und wenn der eine sagt, du was bestellst du, dann bestellt sich der eine vielleicht das, der andere vielleicht vom / meinetwegen jetzt doch die Currywurst mit Pommes und dann tun sie vielleicht auch untereinander tauschen oder untereinander probieren oder lassen / probieren es einfach untereinander mal. Ich denke, das ist / den Effekt muss man eben erzielen, weil dann kommt das von alleine, dass die die Gerichte essen. Also gehe ich mal davon aus.

43 **I:** Die Schulmensa soll ja jetzt umgebaut werden und dann soll auch die Raumaufteilung und die Ausstattung verändert werden. Welche Aspekte würden Ihrer Meinung nach hinsichtlich der Ausstattung dazu beitragen, dass mehr Schülerinnen und Schüler die Schulmensa nutzen?

44 **B3:** Mein Sohn hat gesagt, das ist da drin immer so dunkel zum Beispiel. Aber ich glaube, die machen ja Oberlichter rein. Was ich gut finde ist, also weil ich das ja schon weiß, die bekommen ja auch Sitzplätze für draußen. Auch das finde ich sehr positiv, weil wenn das jetzt Sonne ist, schönes Wetter im Sommer, ich sitze auch lieber draußen wie drinnen zum Beispiel, das ist so ein bisschen der Effekt wie ihn eine Wirtschaft hat, finde ich. Und, da können sie es sich aussuchen und was ich auch nicht schlecht finden würde, wären so bisschen, also nicht dass du da rein kommst und siehst bum, da sitzen jetzt lauter und essen da. Sondern, dass man wie so Nischen schafft, die sind ja zwar durch das, dass man das als Veranstaltungshalle nutzt, nicht fest da eingebaut. Aber das kann man ja auch mit schönen Blumendinger, Blumenkübel, so Blumenteile bisschen abteilen, dass du nicht da rein kommst und jeder sieht dich gleich, aha da hockt ja der und isst das und das. Also das würde ich, wenn man für die Kinder, quasi wie in einer Wirtschaft, mit so fahrbaren Teilen. Das kann man ja dann verändern wie man möchte, sage ich jetzt mal. Dass man da so bisschen Nischen schafft, wo die auch ein bisschen unter sich sind, dass mal ein paar, meinetwegen, die Neuntklässler sitzen da und die sehen jetzt nicht gleich, da sitzen die Fünftklässler oder so, dass man wie so ein paar Nischen schafft, das würde ich jetzt zum Beispiel gut finden.

45 **I:** Dass es quasi nicht so den klassischen Krankenhaus-Kantinenstil hat sondern so wie heutzutage diese stylischen Kneipen, McDonalds macht ja auch alles hipper und schicker und nicht mehr so kühl.

46 **B3:** Ja gut, wobei das ist ja dort alles fest. Das muss ja auch nicht mannshoch bis zur Decke sein. Ich finde da reicht schon, wie heißt das? Wie so ein Hochbeet, hochbeetmäßig hat und das muss nicht fett und breit sein und da einfach ein paar Grünpflanzen drin, dass du einfach ein bisschen abgetrennter sitzt, also dass die grüppchenweise abgetrennter sitzen können. Und es muss ja nicht jeder fünfer Tisch quasi da eingekastelt sein, sondern einfach ein bisschen so abgetrennter sitzen. Dann findet sich das sicher glaube ich ich auch von selber, dass die Leute die eher zusammen passen / ich sitze auch lieber da hin, wo ich weiß, aha der mag mich, wie wenn ich jetzt weiß, ach da hockt ja der, den kann ich ja überhaupt nicht leiden und ich muss jetzt genau noch neben den sitzen. Also das würde ich jetzt auch ein bisschen doof finden und so bist du halt ein bisschen abgetrennter und dann haben sie auch wieder wie so eine eigene Privatsphäre, wo man sich nicht so beobachtet vorkommt und das würde ich zum Beispiel auch schön finden für die Schüler. Und das kann man ja auf Rollen oder so fahrbar machen, denke ich. Also das gibt es viele, ich kenne das von ((Name einer Wirtschaft)), die haben den Saal, da kannst du, die schaffen auch mit solchen Teilen.

47 **I:** Und denken Sie, dass die Farbwahl auch noch eine bestimmte Beteutung haben sollte?

- 48 **B3:** Ja, man sollte ruhige Farben nehmen, also weiche Farben. Zum Beispiel gelb, orange, solche Farben. Vielleicht blau, rot würde ich jetzt nicht unbedingt nehmen, weil rot neigt zur Aggressivität (lacht). Also ich würde es einfach versuchen schön hell zu gestalten, man muss natürlich schauen, wenn man das als Veranstaltungsort wählt, ich kann das nicht kunterbunt malen sage ich jetzt mal, aber einfach mit einem hellen, warmen Ton. Ich finde hier ist jetzt alles so steril weiß, aber wir haben ja auch mal ein Klassenzimmer gestrichen und haben dann ein bisschen was an den Wänden gemacht. Ich finde das ist ganz anders, das ist heimeliger, wohnlicher. Und das finde ich einfach, sollte man berücksichtigen.
- 49 **I:** Kantinenessen hat ja leider oft nicht den besten Ruf. Im deutschsprachigen Raum ist es eher üblich, dass die Schulkantinen-Caterer vorbereitetes Essen in die Schulen liefern und die Menüs dort nur noch aufgewärmt werden. Welche Maßnahmen könnten getroffen werden damit der Genuss in der neuen Schulmensa nicht zu kurz kommt?
- 50 **B3:** Also ich denke, dass, wenn das ein Caterer macht, dass der bestimmte Sachen vorrichten kann, aber ich würde nicht alles vorrichten. Zum Beispiel: Pommes. Ich meine ich arbeite in einem Kindergarten, die Kinder bekommen nie Pommes, weil bis die bei uns sind, sind die labbrig und lätschig. Das würde ich zum Beispiel frisch machen. Und ich denke, man muss überlegen, ob das jetzt ein Caterer ist, der hier wirklich kocht oder ob man das Essen von wo bezieht. Wenn ich das von wo beziehe, dann bekomme ich es in diesen Warmhalteboxen und dann sind die Möglichkeiten halt eingeschränkter, sage ich jetzt mal. Ich würde eher dafür plädieren, dass wir jemanden finden, der vielleicht auch ein bisschen frisch kocht. Und dann kannst du halt manche Sachen einfach frisch machen. Zum Beispiel Pommes kannst du frisch machen. Gut Nudeln, die kannst du im Warmbehälter schon lassen. Aber es gibt auch manche Sachen, die ja die schmecken einfach aus diesen Warmbehältern nicht. Gemüse kannst du zum Beispiel schon in diesen Warmbehältern bringen, wenn da keine Sauce oder sonstwas dran ist, weil bis das zum Letzten kommt wäre das sonst matschig. Also ich würde echt drauf achten, dass man jemand findet, der da bisschen sein Herzblut reinsteckt.
- 51 **I:** Wir hatten vorher auch das Thema Zeit. Derzeit sind es 45 Minuten Mittagspause. Spielt der Faktor Zeit für das Essen in der Schule eine Rolle?
- 52 **B3:** Im Moment? Also ich weiß es nicht, nicht so ganz genau. Mein Kind hat schon lieber zwei Stunden Mittag, dann sind es eben eineinhalb Stunden. Da können sie halt langsamer und gemütlicher essen. In 45 Minuten bis die aus dem Klassenzimmer rauskommen, bis die irgendwo was haben oder irgendwo sind und dann müssen sie es ja auch noch essen. 45 Minuten ist halt bisschen knapp, aber sie sterben auch nicht an 45 Minuten. Also, ich denke, man sollte dann auch einfach darauf achten, dass man nicht eine Klasse immer hat, wo dann mittags nur 45 Minuten Mittagspause hat, sondern, dass man es vielleicht auf diese zwei Schulstunden ausdehnen kann. Dass man es ein bisschen abwechselt, dass halt einmal 45 Minuten ist, wenn es vom Stundenplan halt so geht und das andere Mal sind es halt eineinhalb Stunden. Weil, also ich denke, 45 Minuten ist halt so / ja die Schüler, die laufen ein bisschen gemütlicher aus der Schule raus und bis die sich dann etwas zum Essen geholt haben und dann ist es ja im Moment gerade so / die gehen ja viel auswärts, dann stehen die also, wenn ich jetzt im Aldi einkaufe, dann stehen die an der Kasse, aber die stehen schon auf Kohlen, weil 45 Minuten einfach etwas knapp ist. Und wenn man das aber jetzt hier hätte an der Schule, ich könnte mir vorstellen, dass es denen reicht, wenn sie nur in die Mensa laufen müssen und die sich das Essen nehmen und dann essen müssen, aber ich glaube da brauchst du dann halt auch Personal. Einer der ausgibt, einer wo kassiert, also diesen Chip finde ich auch nicht so prickelnd. Also diesen Mensachip. Das finde ich einfach nicht so ganz wichtig, ich finde den nicht so gut. Weil ich, klar wir hatten am Anfang Schwierigkeiten gehabt, da ist es fünfmal gebucht worden, das ist jetzt, glaube ich, behoben. Also es sollte nicht mehr vorkommen, sagen wir mal so. Aber ich bin der Meinung, wenn einer an der Kasse zahlt, kann er auch einen Bon haben und den Bon abgeben und fertig und einer der das Essen dann raus gibt. Einfach, zum Beispiel auch beim Salatbuffet, dass er dann sagt ich mag das, ich mag das, ich mag das oder ich mag jenes. Dass nicht jeder da drin rumorgelt und drin herumpfotet, weil ich glaube, das ist dann von den Hygienerichtlinien auch wieder nicht zugelassen, weil da

muss man ja heutzutage weiß Gott wieviel Standards erfüllen und so halt / dass man da halt wirklich mal Leute braucht, zwei, drei, vier Leute, die da mittags das einfach am rausgeben sind und dass es eben auch zackig rausgegeben wird. Weil, das ist für die Schüler wichtig, weil wenn die dann eine dreiviertel Stunde Mittag haben und müssen erstmal noch eine Viertelstunde bis 20 Minuten anstehen, dann macht das beste Essen keinen Sinn mehr, weil das musst du dann ja runterschlingen, sage ich jetzt mal. Von daher muss es einfach auch zackig ausgegeben werden, das würde ich jetzt so empfinden. Und ich würde es auch teilweise / ja wieder mit Geld machen. Wieso soll man den Kindern immer das Geld nehmen und alles bargeldlos. Die haben gar keinen Bezug mehr zum Geld wenn alles bargeldlos geht und diese Hygienevorschriften könnte man ja dahingehend umgehen, dass man auch wirklich jemand hat der kassiert. Der nur kassiert. Und wenn dann Not am Manne ist, kann der sich auch ein paar Handschuhe überziehen und mal rausgeben, wenn jetzt keiner an der Kasse steht, kann er ja durchaus mal irgendwo was anderes mithelfen, bin ich der Meinung.

53 **I:** Der Chip hat quasi auch technische Probleme gehabt?

54 **B3:** Ja, also wir haben das so gehabt im Elternbeirat, wir hatten Schwierigkeiten. Die Kinder haben den Chip abgegeben, der ist drüber gezogen worden und dann hast du innerhalb von zwei Minuten fünf Leberkäswecken gekauft. Das macht kein Mensch. Oder fünf Schnitzel oder was weiß ich, fünf Essen halt. Und dann haben die Kinder quasi für 30-40 Euro aufgeladen gehabt und das Geld war innerhalb von zwei Wochen weg und da hast du auch keinen Überblick mehr. Und wenn sie es bezahlen müssen, haben sie auch einen ganz anderen Bezug zum Geld, finde ich, wie wenn da nur so einen Chip drüber ziehst. Das, du ziehst einen Chip drüber, und wenn es leer ist, ladest du die Karte auf. Aber du lernst überhaupt nicht, habe ich noch was oder habe ich nichts. Und wenn jetzt ein Kind meinetwegen im Schnitt vier Euro mitkriegt zum Essen und es kauft sich jetzt einmal, ich habe zu meinen Kindern gesagt, wenn ihr euch was Günstigeres kauft, könnt ihr den Rest behalten. Und wenn es teurer ist, dann nehmen sie halt oftmals nur von dem Rest das dazu. Und das ist dann aber denen ihre Sache. Aber sie müssen mit dem Geld haushalten. Also sie können nicht bloß einen Chip nehmen und drüber ziehen und Mutter zahlt, weil ich finde das verliert komplett den Charakter, dass die Kinder / die Kinder lernen überhaupt nicht mit Geld umzugehen. Die gehen ja überall hin und zahlen mit der Karte. Die zahlen ja kleinste Beträge mit der Karte. Also wenn die im Aldi sind, können die auch zwei Euro mit der Karte zahlen. Und ich finde das einen Quatsch. Ich finde man muss den Kindern wieder vermitteln, dass einfach die Sachen die wir haben, dass man mit denen einfach anständig umgehen muss und dass es nicht Wurst ist, wenn es auf den Boden fliegt und kaputt ist, weil es Geld kostet. Und das finde ich, ist einfach wichtig und das juckt heute ja viele eigentlich gar nicht mehr. Und das hättest halt als Nebeneffekt, wenn das anders machst.

55 **I:** Soll denn beim Thema Zeit, die Zwischenmahlzeitenzeiten, sollten da noch Änderungen getroffen werden?

56 **B3:** Also die Pausenzeiten? Die haben jetzt zweimal Pause, hm, ich glaube nach der zweiten Stunde, viertelzehn, sowas haben die Pause. Ich weiß nicht, (unv.) ja, ich weiß nicht ob man die jetzt groß verändern sollte. Ich würde die glaube ich eher lassen mal.

57 **I:** Wenn jetzt tatsächlich das Angebot an der Mensa viel mehr nachgefragt wird, haben wir natürlich auch viel mehr Zulauf. Könnten Sie sich dann auch vorstellen, dass Kinder quasi in Etappen zum Essen gehen, damit sie nicht zu lange Schlange stehen? Dass das ok wäre, wenn sie wissen, ok ich bin heute erst eine halbe Stunde später dran mit dem Mittagessen als vielleicht die aus der siebten Klasse und am nächsten Tag ist es anders herum?

58 **B3:** Ähm, ich denk, das könnte mit dem Stundenplan schon gesteuert werden, also dass man das einfach mit dem Stundenplan auch teilweise steuert, dass man die / also die einen haben dann halt bis eins Schule und die anderen haben um zwölf aus. Dann hast du schon mal einen ganz anderen Zeittaktung. Wobei ich denke, es werden immer viele dann trotzdem noch zum Essen kommen, also wenn es stärker frequentiert wäre. Darum sage ich einfach, du müsstest

einfach mehr Personal bringen, dass du in kurzer Zeit vieles abfertigen kannst. Und du kannst es ja trotzdem noch mit denen eins und zwölf Uhr Zeiten steuern, dass du nicht alle auf einen Rutsch hast. Also ich würde es mit Personal und mit denen Mittagszeiten, dass die einen halt früher zum Essen gehen und die anderen später. Und dann denke ich, dass es, ja, dass es, wenn die merken es wird zack zack abgefertigt, also, wenn du nicht ewige Wartezeiten hast, ich denke, dann klappt das schon.

59 **I:** Abschließend Frau ((Name der Interviewpartnerin)), ist Ihnen in dem Gespräch noch irgendwelche Ideen gekommen oder sind noch Vorschläge oder Anregungen da, wo Sie sagen, ja die möchte ich gerne noch mitgeben, die haben Sie vielleicht noch von Ihren Kindern mitbekommen, wo man sagt, ja das sollte noch erwähnt werden.

60 **B3:** Ja wie gesagt, dass man das eigene Essen auch dort essen darf.

61 **I:** Wäre da jetzt auch die Idee, ob es eine Mikrowelle geben sollte, die öffentlich zugänglich ist? Oder einfach, dass ich mein Vesper<sup>5</sup> mitbringe?

62 **B3:** Das würde ich jetzt nicht unbedingt machen, weil dann untergrabe ich ja den Caterer. Also Mikrowelle würde ich da jetzt nicht reinstellen, die dann jeder bedient. Weil du brauchst dann ja wieder einen der das dann putzt und wartet und sonst wie. Das würde ich jetzt nicht unbedingt machen. Ich weiß nicht, also / Was ich von meiner Tochter mitbekommen habe, dass wenn sie Essen zum mitnehmen, also, das sollte es vielleicht auch zum mitnehmen geben. Wenn sie aber Essen zum mitnehmen haben, dass sie dann für das Plastikbesteck, pro Besteck, also pro Gabel, pro Messer, pro Löffel immer zehn Cent mehr zahlen müssen. Aber ich denke das ist auch ok, weil das ist einfach auch Müll und derjenige muss es ja auch kaufen. Das weiß ich noch. Ja, vielleicht wäre es auch ganz nett, wenn es mal einen Nachtschisch geben würde, Eis oder also man auch schon gute Nachtschische. Wer ein Menü isst zum Beispiel kann es ja auch einen Nachtschisch dazu geben, das muss ja nicht ein riesen Nachtschisch sein, sondern einfach sowas noch ein bisschen. Und für die Kinder, glaube ich einfach, dass es wichtig wäre, dass es, dass sie wissen, es gibt täglich bestimmte Gerichte, die gibt es immer. Sowohl irgendwelche Nudeln, wenn man auch sagt, man nimmt wochenweise jetzt Penne, eine Woche Penne, die nächste Woche Spaghetti, das wissen die ja, die sind ja nicht blöd, die sehen das ja auch. Und dass man das auch so wochenweise hätte und dass man auch zum Beispiel immer Pommes bekommen kann, da wissen die, aha, ich kann auf jeden Fall etwas essen ob mir jetzt dieses Menü schmeckt oder nicht. Also ich finde das müsste man halt gewährleisten, dass das so ist.

63 **I:** Dass sie quasi auf Vertrautes zurück greifen können und nicht dastehen und jetzt muss ich hungern.

64 **B3:** Ja, und die Frage ist halt, zum Beispiel, wenn man dann schon eine schöne Mensa hat, ob man manchmal morgens, ob die morgens, während die dann Sachen auch schon vorrichtet einfach mal reingehen könnte und bloß mal ein belegtes Brötchen oder sowas holen könnte. Dann bräuchte man nicht immer vielleicht die ganzen Bäcker, wo man hier so hat oder so. Dass man das mit einbezieht vielleicht oder. Mit belegten Brötchen probiert und das andere vielleicht dann ausschleichen lässt. Wobei ja der Caterer vom Bäcker ja auch die Sachen nehmen könnte. Das man sowas vielleicht mal probiert, aber das muss man ja jetzt nicht alles auf einmal über den Zaun brechen, sage ich jetzt mal. Ich wüsste jetzt nicht, was ich sonst noch. Es müsste halt appetitlich sein, appetitlich angerichtet. Und es müsste einfach, ja, erschwinglich sein einfach für die Kinder. Das finde ich wichtig. Und abwechslungsreich, vielfältig.

65 **I:** Ok, dann habe ich von meiner Seite aus alle Fragen wunderbar beantwortet bekommen. Wenn von Ihrer Seite aus soweit alles passt und Sie nicht noch neue Ideen haben, dann bedanke ich mich für das Interview.

---

<sup>5</sup> Der Begriff Vesper ist die Bezeichnung für eine Zwischenmahlzeit oder kleinen Snack im süddeutschen Sprachgebrauch.

### 9.7.3 Schulverpflegung.4.1.2019-06-25

1	<b>Projekt: IfB Didaktische Servicestelle Ernährungsbildung/Universität Wien, Schulverpflegung</b>
2	Interview-Nr. 4
3	Name Audiodatei: Schulverpflegung.4.1.2019-06-25
4	Datum der Aufnahme: Dienstag, 25. Juni 2019
5	Ort der Aufnahme: Klassenzimmer
6	Dauer: Gesamt: 23:38 min - Teil 1: 18:08min
7	Befragte Person: Elternteil Interviewerin: Studentische Mitarbeiterin des DSEB
8	Datum der Transkription: 28. Juli 2019
9	Transkribietin: Studentische Mitarbeiterin des DSEB
10	Besonderheiten: Aufnahme bricht zwischendrin ab, Schulglocke läutet
11	<b>I:</b> Interview mit Frau ((Name Interviewpartnerin)), Elternvertreterin des Gymnasiums des ((Name der Schule)) in ((Schulstandort)). Frau ((Name Interviewpartner)), als Einstieg die erste Frage für Sie. Viele ältere Schüler und Schülerinnen meiden die Mensa. Aktuell besuchen großteils nur die Schüler und Schülerinnen der 5. und 6. Klasse die Kantine. Welche Maßnahmen sollten gesetzt werden, um die Kantine auch für ältere Kinder wieder attraktiv zu machen?
12	<b>B4:</b> Gut, die Schüler untereinander, da ist die Mensa, ja sie ist eher so ein bisschen <i>out</i> , dass man in die Mensa geht. Die Speiseangebote ist immer so die Frage, klar es ist cooler man geht jetzt ins McDonalds oder sonstwas, ja die Auswahl der Gerichte und vielleicht auch ein bisschen gemütlicher einrichten, die Mensa, als ich würde, ich hoffe jetzt, ich habe ja die Pläne von der neuen schon gesehen, also mehr oder weniger. Ich denke, da wäre sicher einiges gewonnen schon einmal. Ich meine, die Preise werden es nicht ausmachen, weil das ist den Kindern egal (lacht) was das Essen kostet, weil es ja Mama und Papa zahlen. Aber wie gesagt, Auswahl der Gerichte und Inneneinrichtung.
13	<b>I:</b> Also sprich die älteren Kinder, denen fehlt so ein bisschen der hippe Gedanke an der Mensa, sage ich jetzt mal oder so in die Richtung meinen Sie?
14	<b>B4:</b> Ja ja, also ich kenne es jetzt von meinem zweiten Sohn oder der war hier an der Realschule. Und ist hier nie in die Kantine gegangen oder in die Mensa ja, gut, ich koche daheim gesund, mir ist das relativ egal, denke ich, wenn er mittags ein Wurstbrot isst und dann daheim halt was isst. Und dann ist er weiter gegangen auf das ((Name der Schule))-Gymnasium hier in ((Name Schulort)) und am zweiten Tag ist er gekommen, Mama warum darf ich nie in die Kantine gehen oder in die Mensa. Dann habe ich gesagt, <u>wie bitte</u> . Ja und dort war das einfach cooler, die ist jetzt auch frisch renoviert worden vom gleichen Architekten. Und, da war das dann, er geht seither <u>jeden</u> Tag dort warm essen. Also, es ist, ich denke einfach Aussehen und Essen.
15	<b>I:</b> Ja klar, definitiv. In welcher Weise würden Sie in Hinblick auf die Ernährung Ihres Kindes gerne am Schulessen mitwirken?
16	<b>B4:</b> ((stöhnt)), (...) sehr schwierig, gut die Vorschläge zur, ich denke das ist sicher schwierig für Eltern. Also da würde mir jetzt nicht unbedingt ein Vorschlag einfallen, weil man kann dem Küchenchef jetzt nicht vorschreiben oder Vorschläge machen was er kochen soll. Oder wie gesund oder wie frisch er kochen soll. Das hofft man natürlich immer. Aber die andere Sache ist es, ob das angenommen wird.

- 17 **I:** Was halten Sie z.B. von Feedback-Bögen oder dass es Planungsmeetings gibt zum Mensaessen? Die monatlich oder in regelmäßigen Abstand, wie schätzen Sie sowas ein?
- 18 **B4:** Also, wir haben hier früher an der Schule, eine Elternvertreter gehabt, die dafür zuständig waren, mir fällt es jetzt nur das Wort dafür nicht ein. Ein Küchenausschuss, ein Essenausschuss, jetzt, ein Essenausschuss gehabt, es hat sich trotzdem nie irgendwas getan. Wir haben auch den Eltern, die sich dann beschwert haben, oh mein Kind isst in der Mensa nicht oder mein Kind jammert, und sagt das Essen ist nicht gut. Wir haben den Eltern Vorschläge gemacht, und gesagt, ihr dürft gern mal in die Mensa gehen und das Essen probieren und sonst was. Aber es hat sich dann auch nie jemand gemeldet. Also ich meine, die Kritik ist immer ganz schnell da, aber wenn sich jemand dann einbringen soll, kommt dann nicht viel.
- 19 **I:** Sollten denn die Wünsche der Kinder im Menüplan berücksichtigt werden?
- 20 **B4:** Ja
- 21 **I:** Kann das erfolgreich sein?
- 22 **B4:** Also ich denke, das könnte schon erfolgreich sein. Also, natürlich, wie gesagt, manchmal sind wahrscheinlich die Wünsche von den Kindern andere wie die von den Eltern. Also, aber ich meine, die Kinder essen hier. Und wenn ich weiß, dass mein Kind daheim genügend gesunde Ernährung bekommt, dann ist es nicht so wichtig, wenn er in der Schule Pommes oder einen Frikadellenwecken oder, ja...
- 23 **I:** Wie viel Geld geben Sie Ihrem Kind für das tägliche Schulessen mit?
- 24 **B4:** Ja, wie gesagt, mein Sohn nimmt eigentlich immer Brote, Wecken mit. Mit Salat, mit Gemüse, jeden Tag einen Apfel (lacht).
- 25 **I:** Können Sie einschätzen, wieviel das ungefähr an Wert hat? Das Vesper sage ich jetzt mal, dass sie ihm mitgeben?
- 26 **B4:** Ach so. Hm, 1,50?
- 27 **I:** Ja, kommt wahrscheinlich hin.
- 28 **B4:** Ja denke ich ja. Gut Kantinenessen kostet im Normalerfall 3,50 oder sowas
- 29 **I:** Wenn jetzt ihr Sohn sagt, mir schmeckt es jetzt in der Mensa. Wieviel wären Sie denn bereit für das Essen täglich auszugeben?
- 30 **B4:** Also denke, so 3,50 bis 4 Euro.
- 31 **I:** Und wissen Sie, was ihr Kind so über den ganzen Schultag verteilt isst, woher, wieviel oder was?
- 32 **B4:** Ja, ja. Also er ist auch, obwohl er jetzt in der 11. Klasse ist, war er wahrscheinlich noch keine 3 Mal im McDonalds (lacht). Also ihm ist auch erlaubt, zu Hause Süßigkeiten zu essen und Chips. Also jetzt nicht, natürlich nur, aber wir haben das eigentlich das immer so gelebt, dass wenn man daheim was verbietet, dann holen sie sich das wo anders. Also ich glaube nicht, dass er sich hier schon einmal eine Packung Chips gekauft hat. Also mal eine Cola, weil er freitags ziemlich lang hat, da ist er noch in der Roboter AG. Und wenn dann 1,5 Liter Mineralwasser getrunken worden sind, dann kann es schon mal sein, dass er sich eine Cola kauft. Aber, ich denke das ist (lacht).
- 33 **I:** Sie hatten es vorher ja schon angemerkt, mit den Gründen für die geringe Mensa-Nutzerzahlen. Also, sie hatten ja auch angesprochen, dass es uncool evtl. ist. Sprich, die fünft und sechst Klässler gehen ja noch hin.
- 34 **B4:** (lacht) weil sie noch eher auf Mama und Papa hören.

35	<b>I:</b> Genau.
36	<b>B4:</b> Zu der Zeit hat mein Sohn hier auch noch Frikadellenwecken gegessen.
37	<b>I:</b> Und dann kommt quasi so ein bisschen die Gruppenzugehörigkeit?
38	<b>B4:</b> Ja genau.
39	<b>I:</b> Den Rest hatten wir ja eigentlich schon erwähnt, mit der, das Ambiente sage ich jetzt mal, Bestuhlung und dergleichen. Welche Maßnahmen sollten Ihrer Meinung nach getroffen werden, um das Schulessen nachhaltiger und ökologischer zu gestalten?
40	<b>B4:</b> Gut, ja wie sagt man, ja, ich bin so nervös. Hier in der Nähe einkaufen. Was weiß ich, Obst und Gemüse gibt es ja hier in der Nähe viel. Also einfach relativ (...)
41	<b>I:</b> Regional
42	<b>B4:</b> REGIONAL. (lacht), bin nicht so vor dem Mikrofon. Also regional einkaufen. Das würde ich unterstützen.
43	<b>I:</b> Wäre dann regional für Sie auch wichtiger als, dass alles immer biologisch angebaut sein muss? Da gibt es ja auch Unterschiede.
44	<b>B4:</b> Ja, biologisch, hm, es ist immer, ja, also mir wäre regional noch lieber wie biologisch.
45	<b>I:</b> Durchaus verständlich. Und würden denn Ihre Kinder oder Ihr Sohn auch, wenn er regelmäßig in der Mensa isst, freiwillig weniger Fleisch konsumieren? Gerade in Hinblick auf die Nachhaltigkeit?
46	<b>B4:</b> Jungs in dem Alter ist ein bisschen schwierig. Also ich denke Mädels sind da nochmal anders. Ich habe zwei Fleischesser, drei Fleischesser, mein Mann isst auch gern Fleisch, jetzt nicht so, es gibt Leute die mehr. Aber unsere zwei Jungs, er wird wahrscheinlich schon das Fleisch bevorzugen. Also ein Gemüseteller, da, also er isst alles. Also wenn ich jetzt Fleisch und Gemüse als Beilage kein Thema, der ist jedes Gemüse. Aber jetzt nur einen Gemüseteller, oder überbackenes Gemüse oder was weiß ich, also nein, dann hätte er schon lieber auch ein bisschen Fleisch dabei.
47	<b>I:</b> Und die Thematik mit verpackungsfreien Lebensmitteln oder dass eben alles auch in der Mensa verpackungsfrei nur noch angeboten wird. Hat das auch einen bestimmten Stellenwert, der zukünftig betrachtet werden sollte?
48	<b>B4:</b> Sollte eigentlich schon, ja, ist eigentlich schon ein ganz wichtiger Faktor. Also man sollte überall, <u>überall</u> eigentlich auf weniger Verpackung achten.
49	<b>I:</b> Also gerade diese <i>Coffee to go</i> oder so.
50	<b>B4:</b> Finde ich, das Letzte (lacht). Nein ich finde, wie ist das früher gegangen. Also es kann sich heutzutage jeder so einen Thermobecher (lacht) ((zeigt auf den Thermobecher des Interviewers)) leisten. Was ist das? Ich glaube ich habe mir noch nie in meinem Leben einen <i>Coffee to go</i> gekauft. Und wenn man überlegt was da <u>Müll</u> anfällt, jeden Tag, das ist unvorstellbar.
51	<b>I:</b> Welches Speisenangebot trifft Ihrer Meinung den Geschmack Ihres Kindes und hat dennoch gesundheitsförderliche Wirkung? Welche Bereiche sollten man hier verbessern? Wenn man sich die Mensa anschaut gestern gab es Pommes, Wedges mit Dip, Leberkäswecken, Schnitzel.
52	<b>B4:</b> (lacht) Ok, also Salat wäre natürlich super, wenn auch Salat angeboten werden würde. Was weiß ich also kleiner und großer Salatteller vielleicht. Also das bekomme ich mit, ich bin ja auch hier viel in der Spielestation oder und dann gibt es die ja auch im Aldi zu kaufen, so Salatschüssel oder sowas. Oder auch mal, da kommen Mädels mit Schalen Erdbeeren, die

sie sich gekauft haben. Also ich denke, das würde schon auch gehen, dass man mal vielleicht sogar in der Erdbeerzeit Schälchen mit Erdbeeren noch anbietet oder sowas oder Kirschen oder ja, ich meine Äpfel sind hier ja immer hier. Aber Salat und einfach was frisches.

53 **I:** Sie hatten schon erwähnt, Ihr Sohn trinkt auch das Wasser hier an der Schule.

54 **B4:** Ja.

55 **I:** Und wie stehen Sie zu einem generellen Verbot von so Softdrinks und gesüßten Getränken in der Schule? Kann man das als sinnvolle Maßnahme erachten?

56 **B4:** Ich finde es schade, dass man überall Verbote machen muss. Wenn jetzt ein Kind hier Cola trinken will, dann soll es Cola trinken. Ich meine, ich halte nicht so viel von dem Verbot. Wie gesagt, da ist ein Automat da. Wer etwas trinken möchte, der ja, nein also ich wäre gegen ein Verbot.

57 **I:** Wie könnte man Ihr Kind dazu animieren, mehr gesundheitsförderliche Lebensmittel in der Schule zu konsumieren? Gerade Obst und Gemüse.

58 **B4:** Müsste ich ihn nicht, also er isst jeden Tag mindestens, zu Hause also 3-4 Äpfel. Also, da habe ich jetzt einen relativ gesunden Sohn, auch der andere. Nein, müsste ich bei meinen jetzt nichts ändern. Er liebt es natürlich eher, als wenn ich ihm einen Ganzen, das ist ja schon fast peinlich, wenn ich ihm einen ganzen Apfel mitgebe, dann kommt der so auch heim. Daheim ist er Ganze, ganz klar. Aber er sagt, wenn er so einen ganzen hat, der sabbert immer mal wieder, wir machen Schnitze, in eine Dose und die ist immer leer, ob ich einen oder zwei Äpfel schneide. Also es ist schon fast peinlich, wirklich, dass ich Äpfel schneide, aber so isst er es und er sagt halt er mag es nicht, wenn in der Schule dann die Sauce runter läuft. Aber sonst, sie essen sehr viel Obst.

59 **I:** Was ja aber wiederum auch Tipps wären, allgemein für Kinder, dass man solche Varianten macht, damit sie mehr Obst essen. Indem man es halt in Schnitze schneidet.

60 **B4:** Genau. Genau. Das gibt es z.B. in der Teestube (Schulglocke läutet), da bieten die das immer wieder an. Also je nachdem, Teestube haben wir auch Ehrenamtliche hier und die backen auch manchmal Waffeln oder bringen Muffins mit, haben aber auch Apfelschnitze da und die kommen auch alle weg. Die liegen dann offen da, da kann man sich das einfach nehmen und das geht weg.

61 **I:** Das Thema mit Verbote/Gebote hatten wir ja schon drüber gesprochen. Dass es nicht so sinnvoll ist, alles zu verbieten. (...) Denken Sie dennoch, dass Regeln für das Schulessen sinnvoll sind?

62 **B4:** Also, wie soll ich das jetzt, ich denke es wäre sicher förderlich für die Gemeinschaft, von der Klasse, wenn der Lehrer, das hört sich jetzt, ich weiß nicht wie das machbar ist, aber wenn der Lehrer mit der Klasse gemeinsam essen würde. Also, wird ja hier an der ((Name der Schule)) so gemacht und ich denke wenn man so gemeinsam am Tisch sitzt, ich denke das wäre sicher eine tolle Idee, toller Vorschlag. Als Pflicht weiß ich nicht ob man das so durchbringen kann.

63 **I:** Auch, dass quasi Lehrer eine gewisse Vorbildfunktion haben? Dass sie sehen, ok die Lehrer essen hier auch, sehen was essen die und das dann vielleicht auch nachahmen. Könnte man so vielleicht sagen?

64 **B4:** Ja, ja. Vielleicht könnte man das auch in der Anfangszeit anfangen. Wie gesagt, es sind ja viele Klassen, die haben nicht alle gleichzeitig Platz natürlich, aber sie haben ja auch ein bisschen unterschiedliche Schule und ja, einfach so vielleicht als Möglichkeit.

65 **I:** Da die Schulmensa jetzt umgebaut wird, soll nun auch die Raumaufteilung und die Ausstattung verändert werden. Welche Aspekte würden Ihrer Meinung nach hinsichtlich der Ausstattung dazu beitragen, dass mehr Schüler und Schülerinnen die Schulmensa benutzen?

66	<b>B4:</b> Also wie gesagt, etwas coolere Einrichtung. Wie gesagt, ich habe ein paar Pläne gesehen. Jetzt ist sie steril.
67	<b>I:</b> Ja.
68	<b>B4:</b> Also ich denke sie wird jetzt dann schon, auch mit der Holzverkleidung von den Theken. Ich denke es sieht dann schon wärmer aus. Ja, bessere, interessantere Einrichtung einfach. Und dann muss man halt überlegen, wenn es wirklich je mal so sein sollte, dass die ganzen Klassen kommen, dann sollte auch so gestuhlt sein, dass die Klasse alle zusammen Platz hätten oder so.
69	<b>I:</b> Also, quasi auch, Tischvarianten, die man flexibel umbauen kann.
70	<b>B4:</b> Ja, das wäre cool.
71	<b>I:</b> Bezüglich der Farbwahl, denken Sie da gibt es Farben die eher angemessen und angenehm sind?
72	<b>B4:</b> Sehr schwierig, glaube ich jetzt nicht. Dass die jetzt eher kommen, wenn alles rot-blau, oder wie auch immer. Nein, ich denke einfach es muss gemütlicheres Ambiente haben.
73	<b>I:</b> Kantinenessen hat ja leider oft nicht den besten Ruf. Im deutschsprachigen Raum ist es eher üblich, dass die Schulkantinen-Caterer vorbereitete Speisen in die Schulen anliefern und die Menüs dort nur noch aufgewärmt werden. Welche Maßnahmen könnten getroffen werden damit der Genuss in der neuen Schulmensa nicht zu kurz kommt? Sei es mit denen fast Fertigprodukten, anrichten der Speisen.
74	<b>B4:</b> Gut, bisher müssen sie ja ihre Essen vorbestellen. Da weiß also der Koch, wie viele Schnitzel er braucht und wie viele Pommes, so ungefähr. Ich weiß jetzt auch nicht, wie das weiterhin gehandhabt wird, ob man weiterhin vorbestellen muss. Natürlich ist es einfacher, wenn sie die Sachen schon vorbereitet haben und nur noch warm machen müssen. Ob man das allerdings dann so gesund machen kann, weiß ich nicht. Aber die richtige Frage habe ich jetzt, glaube ich noch nicht.
75	<b>I:</b> Ja, es ist so ein bisschen die Richtung, ob es gut wäre, ob komplett frisch am Schulstandort gekocht wird. Dass man quasi dieses Convenienceessen ganz weglassen kann. Oder ob es durchaus Sinn macht, dass man eine Mischung vielleicht hinbekommt.
76	<b>B4:</b> Ich denke mit ganz frisch kochen wird man es auch nicht schaffen. Einfach von was man an Personal braucht, Gemüse richten, Salat sollte, sollte es denn dann Salat geben, ist immer sehr aufwändig. Dann werden sie den Preis nicht halten können. Also ich denke es wird, wenn, dann kombiniert.
77	<b>I:</b> Welche Form des Kantinenessens würden Sie sich (Aufnahme bricht ab)

#### 9.7.4 Schulverpflegung.4.2.2019-06-25

1	<b>Projekt: IfB Didaktische Servicestelle Ernährungsbildung/Universität Wien, Schulverpflegung</b>
2	Interview-Nr. 4
3	Name Audiodatei: Schulverpflegung.4.2.2019-06-25
4	Datum der Aufnahme: Dienstag, 25. Juni 2019
5	Ort der Aufnahme: Klassenzimmer
6	Dauer: Gesamt: 23:38 min - Teil 2: 5:30 min

7	Befragte Person: Elternteil Interviewerin: Studentische Mitarbeiterin des DSEB
8	Datum der Transkription: 28. Juli 2019
9	Transkribietin: Studentische Mitarbeiterin des DSEB
10	Besonderheiten: Aufnahme bricht zwischendrin ab, Schulglocke läutet
11	<b>I:</b> Welche Form des Kantinenessens würden Sie sich für Ihr Kind wünschen? Da habe ich jetzt so als Beispiel, ob sie fertige Teller bekommen, wo alles angerichtet ist oder ob sie sich vielleicht teilweise selber schöpfen dürfen. Was ist da so Ihre Ansicht?
12	<b>B4:</b> Also ich denke es ist besser, wenn man die Menge selber portionieren kann. Ich meine ein Junge mit 16 oder 18 isst doch mehr wie ein Mädchen in der 7. Klasse. Also entweder kleinere und größere Speisen oder auch eine Hauptspeise und dann kann man sich zwei, drei oder vier Beilagen dazu nehmen oder Nachtisch oder wie gesagt. Hunger hat nicht jeder gleich viel.
13	<b>I:</b> Ja, das stimmt.
14	<b>B4:</b> Wäre ja auch schade, dass man dann den Rest wegwirft in der heutigen Zeit.
15	<b>I:</b> Also, dass man quasi auch große und kleine Portionen anbietet auch mit unterschiedlichem Preis.
16	<b>B4:</b> Ja, auf jeden Fall.
17	<b>I:</b> Wird das dann vielleicht auch auf Schüler, die ein bisschen weniger Geld haben, auch animieren, dass sie dann kommen, weil sie wissen, sie können auch eine kleine günstige Portion kaufen? Was denken Sie darüber?
18	<b>B4:</b> Glaube ich jetzt nicht unbedingt, dass das der Anreiz ist. Es gibt ja auch bisher schon so, wie gesagt, Frikadellenwecken, kleine Portion Pommes oder so. Das glaube ich jetzt weniger.
19	<b>I:</b> Und wenn sie sich die Beilagen selber schöpfen dürften. Wie denken Sie, dass sie nochmal was neues ausprobieren die Kinder?
20	<b>B4:</b> Selber schöpfen, weiß ich nicht, ob das richtig gut wäre, durch das, dass doch viele das falsche Augenmaß haben. Ich meine, wenn man jetzt schon mal im Urlaub irgendwo war und gesehen hat, wie Leute an Buffets vorbei gehen. Ich glaube nicht, dass es gut ist, wenn man sich selber schöpft.
21	<b>I:</b> In der Mittagspause sind derzeit 45 Minuten vorgesehen. Welche Rolle spielt der Faktor Zeit für das Essen in der Schule?
22	<b>B4:</b> Schnell, schnell, hätte ich jetzt gesagt. Also wenn Erwachsene zum Essen gehen, dann essen die das mit Genuss und dann ist das, ja, eher langsam. Aber bei den Schülern, die wollen dann raus, die wollen Pause, die wollen mit ihren Kumpels, was weiß ich, draußen noch Fußball spielen. Also da denke ich schon, es sollte schon schnell schnell gehen, bei den Jungen.
23	<b>I:</b> Wenn ihre Kinder jetzt außerhalb von der Schule sich ihr Essen holen, reicht ihnen dann diese 45 Minuten?
24	<b>B4:</b> Gut, außerhalb dann holen sie sich einen Döner, da sind sie relativ schnell dran und haben den auch relativ schnell gegessen. Also im Normalfall reicht die Zeit schon oder sie sind dann an Aldi gelaufen oder ans McDonalds vor. Also ich denke die Zeit reicht schon.
25	<b>I:</b> Haben Ihre Kinder schon mal berichtet, dass sie zu wenige Zeit für das Essen haben während der Pause?

- 26 **B4:** Nein. Also ja, er ist natürlich jetzt auch nicht ganz so schwierig. Gestern hat er jetzt z.B. hat man Nachmittagsschule vorgezogen, also er hat bis zur sechsten Stunde Schule gehabt, dann wäre normalerweise die Mittagspause, dann haben sie die Mittagspause hochgezogen. Also er hat eigentlich keine Mittagspause gehabt, hätte aber sonst auch in der Mittagspause noch Nachhilfe gegeben. Also er ist da jetzt relativ einfach und flexibel, er kommt auch mit weniger Zeit aus oder auch mal kein Mittagessen, dann isst er es eben hinterher.
- 27 **I:** Und wenn sie jetzt in der Schulmensa essen, ist quasi auch ein Punkt, wie schnell wird das Essen rausgegeben. Würden dann jetzt mehr Kinder zum Essen gehen, würde ja auch die Schlange länger, sprich können Sie sich auch vorstellen, dass es für die Kinder in Ordnung ist wenn sie in Etappen essen? Dass quasi die einen schon um zwölf, dass man diese Menge dann entzerzt an Personen, die da Schlange stehen?
- 28 **B4:** Ich denke, es wäre auf jeden Fall ein guter Vorschlag. Also, bisher haben, würde ich mal sagen, die meisten bis zur sechsten Stunde Schule. Also es haben relativ wenige zur fünften aus. Ich denke, das müsste man auch in Betracht ziehen, dass man bisschen den Stundenplan danach anpasst.
- 29 **I:** Abschließend Frau ((Name der Interviewpartnerin)), würde mich jetzt einfach nochmal interessieren, ob Sie durch das Gespräch oder im Vorfeld noch Ideen haben, Anregungen oder Vorschläge, die aus Ihrer Sicht eben wichtig wären, dass diese nochmal zur Sprache kommen. Sie haben ja jetzt das ein oder andere Kind schon hier an der Schule gehabt länger und ein bisschen Erfahrung.
- 30 **B4:** Ja, er kriegt ja leider die neue Mensa dann nicht mehr mit. Also wie gesagt, ich würde diesen Vorschlag machen, dass man klassenintern eine zeitlang vielleicht essen geht. Einfach um den Schülern zu zeigen, hallo, das Essen ist hier doch gut. Und das wäre mein Gedanke zum mitgeben. Aber sonst, sie müssen jetzt irgendwie merken, ok, es ist ein anderes Angebot, es läuft anders, komm wir probieren es und wenn man es gemeinsam macht ist es vielleicht ein größerer Anreiz.
- 31 **I:** Nehmen wir gerne noch mit auf. Dann danke ich Ihnen für das Gespräch Frau ((Name Interviewpartner)).

## 9.8 Transkription Lehrer\*innen-Interviews

### 9.8.1 Schulverpflegung.2.2010-06-24

1	<b>Projekt: IfB Didaktische Servicestelle Ernährungsbildung/Universität Wien, Schulverpflegung</b>
2	Interview-Nr. 2
3	Name Audiodatei: Schulverpflegung.2.2019-06-24
4	Datum der Aufnahme: Montag, 24. Juni 2019
5	Ort der Aufnahme: Klassenzimmer
6	Dauer: 29:06
7	Befragte Person: Lehrkraft Interviewerin: Studentische Mitarbeiterin des DSEB
8	Datum der Transkription: 08.August 2019
9	Transkribietin: Mitarbeiterin des IfB
10	Besonderheiten:
11	<b>I:</b> Interview mit Frau ((Name der Interviewpartnerin)), Lehrerin am ((Schultyp)) in ((Name des Schulortes)). Als Einstiegsfrage würde ich gerne von Ihnen wissen: Was müsste die Schulmensa anbieten oder verbessern, damit auch noch ältere Schülerinnen und Schüler sowie das Lehrerkollegium häufiger in die Mensa gehen.
12	<b>B2:</b> Also ich würde sagen, ich würde mich über ein Salatbuffet freuen, also etwas Frisches, über Gemüse insgesamt. Also ich persönlich bin Vegetarierin, und deswegen vegetarische Gerichte würde ich/ fände ich schön. Ich finde also insgesamt wird hat sehr viel Frittiertes angeboten in der Mensa, und das ist natürlich für die Schüler attraktiv, aber jetzt fürs Lehrerkollegium eher weniger. Genau. Ja, und ansonsten/ ja, also eine Vielfalt an vegetarischen Gerichten würde ich mir jetzt persönlich wünschen. Und für Schüler ((Lacht)), ja, also ich glaube, es ist halt wichtig, dass es natürlich irgendwie den Geschmack der Schüler irgendwie trifft, dass man versucht, vielleicht einfache Dinge zu kochen, Nudeln mit Tomatensauce zum Beispiel. Dazu hatten wir mal ein Schulprojekt, was ganz gut gelaufen ist, das war nur ein Nachmittag, ich weiß nicht, ob Sie da schon etwas davon gehört haben.
13	<b>I:</b> Noch nicht.
14	<b>B2:</b> ((Lacht)) Das hat die Lehrerin initiiert, mit einer Schulklasse hat sie da gekocht, einfach Nudeln mit Tomatensauce und noch ein Salat dazu, und das/ Klar, es war etwas Besonderes, deswegen war es da auch relativ voll, aber das ist halt sehr gut angekommen dann auch. Und das war einfach relativ einfach aber trotzdem also lecker halt. Genau. Ja.
15	<b>I:</b> Gibt es denn neben dem Speisenangebot noch Bereiche, wo Sie sagen: "Wenn man die noch verbessern würde, kämen mehr ältere Schüler oder auch die Lehrer."?
16	<b>B2:</b> Also ich denke insgesamt, wenn man den Raum/ Der Raum ist schon in Ordnung, aber wenn man den Raum noch schöner irgendwie gestalten würde, dann wäre das vielleicht nochmal attraktiver, klar. Was könnte man noch verbessern? Also für die jung/ gut, das sind eher die jüngeren Schüler, aber wir haben da so eine Teeküche noch nebendran rechts, und die bieten auch manchmal Waffeln an, und dann ist immer ganz volle Bude, weil die immer so lecker riechen, und das immer sehr, sehr gut ankommt. ((Lacht.)) Da haben wir dann schon auch Schüler hereingelockt durch so etwas. Besondere Angebote dann halt. Oder wenn man halt/ Ich meine, der Eiswagen draußen ist natürlich ein großes Highlight immer, aber Eis ist natürlich jetzt auch nicht besonders gesund, aber wenn man halt so/ ja, besondere Dinge/ Ja/

- 17 **I:** Okay, gut. Dann gehen wir weiter zu dem Bereich, dass Mitbestimmung und Wahlfreiheit durchaus einen positiven Effekt auf Zufriedenheit haben kann und natürlich auch auf die Akzeptanz von der Schulmensa. Welche Bereichen/ Bereiche sollten denn Sie als Lehrkraft oder auch die Schülerinnen im Zusammenhang mit der Kantine mitbestimmen dürfen?
- 18 **B2:** Also da muss ich mir überlegen, was kann man überhaupt mitbestimmen? Also ich meine, klar, wenn es um die Essensauswahl geht/ ist natürlich irgendwie/ was hatten die/ welche Bereiche gäbe es denn außer Essensauswahl, dass man/
- 19 **I:** Ja, also es würd/ Zum Beispiel es gibt wohl Schulstandorte, da kann man beim Menüplan mitbestimmen (**B2:** Aha, okay.), oder man kann ein entsprechendes Feedback geben über die Zufriedenheit. Und da war jetzt so ein bisschen der Gedanke "Ist das denn sinnvoll und wünschenswert, dass die Schüler da mehr Mitspracherecht haben?"
- 20 **B2:** Also ich sage mal so: ich/ ich könnte mir das vorstellen, dass man das phasenweise eben begleitet durch so einen/ dass man Rück-/ eine Rückmeldung gibt "Wir gut war das Essen jetzt?", das könnte ich mir, glaube ich, schon vorstellen, aber die Frage ist natürlich dann auch, in welchem Rahmen, und das muss natürlich dann auch handlebar sein vom Aufwand, klar. Aber das wäre natürlich schon/ ich meine, dass man/ dass man da auch Rückmeldung gibt, das, denke ich, könnte schon positiv sein, aber ich glaube, nur jetzt allein damit wird man jetzt nicht noch mehr Schüler in die Mensa bekommen, weil ein/ Das kann ich mir jetzt nicht vorstellen, es ist ja eh noch mehr Aufwand dann, Schüler, die da hingehen, ja? Das heißt/ Aber/ Ja, ich meine es gibt ja/ das sind so große Touchpads, ich weiß nicht, ob man da eine andere Software nochmal programmieren könnte, dass man einfach nur Smiley, neutral und traurig machen könnte und dann könnte man da eingeben: okay, gut, heute war es so, dann mache ich mal/ Ist ja eigentlich schon fast so schon gesehen als/ Aber/ Oder auch da in der Mensa in der Uni oder so, da sieht man das manchmal auch. Ja.
- 21 **I:** Bekommen Sie denn manchmal von gerade den älteren Schülern irgendwie ein Feedback, dass sie sich eben bestimmte Sachen wünschen oder vermischen in der Schulmensa? Ich gehe jetzt gerade so (unv.)
- 22 **B2:** Ja, ja, ja, ja, klar. Gute Frage? Also die Sache ist halt die, dass die älteren Schüler/ die zieht es halt irgendwie aus der Schule raus und die gehen halt Richtung Aldi und McDonald's, der halt auch in Laufweite ist (Ja.), und da ist einfach/ ist ein sehr großes reich/ ein Potential, was da einfach/ was da einfach abzieht. Jetzt muss ich gerade überlegen, ob mir da irgendetwas einfällt (...) Ehrlich gesagt konkret jetzt hat mir jetzt/ habe/ darüber habe ich jetzt (**I:** Ja. Ja, das passt auch.) nicht groß mit Schülern gesprochen, ja.
- 23 **I:** Gut. Wieviel wären Sie persönlich bereit, für ein Mittagsmenü in der Schulmensa zu bezahlen? Dabei würde das Menü aus einem Salat, einem Hauptgericht, einem Dessert sowie einem Getränk bestehen.
- 24 **B2:** Okay. Das kommt natürlich immer so ein bisschen auch auf die Qualität an, aber ich sage mal so, wenn das jetzt attraktiv/ ein attraktives Angebot wäre, wäre ich schon bereit, weiß nicht, was ist da jetzt realistisch/ so an fünf bis sechs Eu/ fünf/ mit Getränk für fünf, sechs Euro wäre ich schon bereit dafür zu zahlen. Ich habe auch zweimal Nachmittagsschule und bringe mir immer selber etwas mit, weil ich/ Also ich wäre da schon dann auch sage ich mal zumindest an einem Tag schon bereit, dann da auch/ also so viel auszugeben. (unv.) Aber ich habe auch keine Erfahrung. Ob das jetzt wirtschaftlich ist, keine Ahnung.
- 25 **I:** Wäre gerade meine nächste Frage gewesen: Sie bringen sich quasi Ihr eigenes Essen von daheim mit?
- 26 **B2:** Ja.
- 27 **I:** Können Sie es grob schätzen, wieviel Sie dafür täglich ausgeben?
- 28 **B2:** Oh, schwierig. Was wird das so sein? Schwierig. Aber ich denke, so vier/ vier Euro wird

das insgesamt auch. Oder drei bis vier Euro denke ich wird es/ dann so etwas wird es, denke ich. Ja, wahrscheinlich nicht, aber/ Ich vermute mal, mit drei Euro wird man vielleicht schon hinkommen. Ja. Ja.

29 **I:** Dann meine nächste Frage bezieht sich darauf: Aus welchen Gründen oder aus welcher Motivation heraus besuchen eben die wenigen Schülerinnen und Schüler aktuell die Schulmensa?

30 **B2:** Ja, also das liegt natürlich an der/ also an dem/ dem Ruf vielleicht, den die Mensa auch schon/ schon längere Jahre hat, dass einfach die/ das Essen qualitativ nicht gut schmeckt und auch nicht gut/ also qualitativ nicht gut ist. Es liegt, glaube ich, schon auch an der Essensauswahl an sich, dass halt irgendwie die Vielfalt nicht gegeben ist. Es gibt halt quasi jedes/ jeden Tag quasi irgendetwas Frittiertes. Und dann gibt es irgendwie *Chicken Nuggets* mit Pommes oder so ((lacht)), und/ Und das ist tatsächlich/ Man muss ja sagen, wenn die neuen Fünftklässler kommen, dann ist der relativ/also kommen/ gehen relativ viele in die Mensa anfangs, und das wird halt dann immer weniger. Und auch im Schuljahr immer weniger, und am Schluss/ ich weiß nicht wie viele Essen in der Mensa noch ausgegeben werden, aber ich rech/ ich glaube, es sind so dreißig Essen, und natürlich kann man für dreißig Leute/ kann man nichts Besonderes kochen, und dann gibt es halt einfach nichts. Dann gibt es halt auch wirklich dann nur sehr, sehr wenig Auswahl. Und wenig frische Sachen wie gesagt. Und man muss dazu sagen, dass/ Also zum Beispiel habe ich/ Ich habe letztes Schuljahr öfter in der Mensa gegessen selber auch, weil ich Aufsicht hatte, und dann sind das so halt so Sachen, dass die Salatsauce dann ranzig schmeckt oder dass dann halt irgendwie ((seufzt))/ keine Ahnung, die Sauce dann so halt/ Ja, einfach so eine Fertigsauce, nicht besonders gut und/ ist sie so schmierig und so weiter, das sind einfach so Sachen, ach/ ((lacht)) (**I:** Verständlich.) Wobei das dann einfach, ja/ Es ist nicht immer/ Es war nicht immer jetzt schlecht, aber es ist halt echt/ Muss man halt/ Wenn weiß: okay, die Salatsauce nehme ich schonmal nicht, weil die war letztes Mal echt komisch. Ja, genau. Und auch zum Beispiel der Salat, der/ der ist halt echt dann ganz klein, und da gibt es dann irgendwie auch/ Keine Ahnung, das ist dann ein Miniklecks Kartoffelsalat und Miniklecks/ Minibisschen grüner Salat und dann noch bisschen Möhren, das war es dann halt, also/ Ja/

31 **I:** Okay. Ja, okay. Es gibt ja auch im deutschsprachigen Raum durch Studien nachgewiesen, dass Schülerinnen und Schüler auch Angst vor Stigmatisierung haben, weil sie die Schulmensa besuchen. Sprich so Kinder, die arme Eltern haben (**B2:** Okay.), die müssen in der Schulmensa essen. (**B2:** Aha, okay.) Denken Sie, dass so etwas hier auch so ein Faktor sein kann?

32 **B2:** ((Seufzt)) Also habe ich jetzt noch nie so aktiv mitgekriegt. Ich meine in der Mittelstufe könnte ich mir theoretisch das schon vorstellen, dass also/ Wobei also prinzipiell ist es ja so, es gibt ja ein Bereich eben dieses Mittagessensangebot, und dann gibt es noch die Süßigkeiten, die er verkauft, dieser ganze andere Bereich, und der ist schon sehr nachgefragt und da gehen die Schüler/ Also da haben sie gar kein Problem da hinzugehen und auch also/ Von dem her glaube ich ist es so: in die Mensa zu gehen heißt wahrscheinlicher eher auch jetzt nicht Mittagessen zu gehen, sondern etwas anderes, also ich glaube, das ist jetzt nicht das große Problem.

33 **I:** Also es sind keine Vorurteile, dass man da hingehet, sondern einfach das Essen.

34 **B2:** Ja. Ja, und halt vielleicht wie gesagt der Raum, der nicht so besonders attraktiv ist. Ja, ich/ ((flüstert:)) Ja ich glaube schon. Ich habe jetzt zumindest in dem Sinne nichts mitgekriegt. Also kann natürlich schon sein, aber/

35 **I:** Okay. Welches Speisenangebot oder welche Maßnahmen müssten in der Schulmensa getroffen werden, um einen positiven Einfluss auf die Umwelt zu bewirken?

36 **B2:** Auf die Umwelt? Also ich meine, er/ er verkauft halt Coffee-to-go in Bechern, da könnte man natürlich halt/ Da gibt es ja mittlerweile auch das Recup-System hier in der Region, was/

was man natürlich vielleicht auch mit einführen könnte, das habe ich schon mehrfach gedacht. Ansonsten/ Wie kann man/ Ich meine/ Man kann natürlich Bio-Essen anbieten, klar, logisch, muss man halt gucken, ob das preislich drin ist. Das sagt er halt ja immer, er kalkuliert da/ Also das ist, glaube ich, schon/ Ich weiß nicht wieviel Geld man da wirklich machen kann, wieviel / Wieviel dann auch die Eltern dann mehr bereit sind zu zahlen, wenn man sagt: Das ist jetzt halt bio. Die unterschiedlichen Portionsgrößen fallen mir noch ein, weil/ Also gerade bei Schnitzel oder so, ich weiß ja nicht, ob das/ Ich bin, wie gesagt/ Ich weiß es nicht, aber da wird viel weggeschmissen einfach auch. Dass die Portionen entweder zu groß sind oder sie schmecken halt nicht und werden deswegen nicht gegessen. Ja, dass man da vielleicht noch ein bisschen mehr Auswahlhaft oder fragt: Klein oder groß? oder so. Das könnte ich mir noch vorstellen. Ja. Ansonsten, so von der Organisation her habe ich natürlich keinen so Überblick. (...) Ich meine, klar, das ganze Süßzeug ist auch irgendwie alles schrecklich irgendwie eingepackt und man findet überall Verpackung davon ((lacht)) (unv.) Ja. Es ist halt jetzt nicht das Mittagessen.

37 **I:** Okay. Sie hatten ja vorher mit bio angesprochen. Würden Sie da mehr Wert auf Regionalität und Saisonalität der Speisen legen oder eher, dass sie biologisch produziert sind?

38 **B2:** Eher Ersteres. Das wäre mir schon persönlich wichtiger einfach auch.

39 **I:** Okay. Und was müsste denn im Speiseplan der Kantine geändert werden, um ein gesundheitsförderliches Angebot an Speisen und Getränken bereitzustellen?

40 **B2:** Also?

41 **I:** Also wie sollte zum Beispiel ein Mittagsmenü zusammengestellt sein?

42 **B2:** Ah, okay. Also ich würde mir schon einfach ein Salat wünschen einfach, der halt irgendwie/ der lecker schmeckt und der vielleicht/ keine Ahnung, dass man da ein bisschen Abwechslung vielleicht hat, nicht immer jeden Tag das Gleiche. Dann, ja, also dass/ Entschuldigung, jetzt muss ich nochmal nachfr/ Also wie genau soll es aussehen: dass man es dann/ dass es dann gesu/ gesund oder

43 **I:** Gesundheitsförderlich sagt man ja immer.

44 **B2:** Gesundheitsförderlich.

45 **I:** Also in Prinzip Chicken Nuggets (**B2:** Okay.) mit Pommes (**B2:** Ja.) sind ja jetzt nicht (**B2:** Nichts) das Ideale (**B2:** Okay.). Aber würde (**B2:** Okay.) man jetzt vielleicht Pommes einem fixen Salat servieren (**B2:** Ja.), solche/ (**B2:** Ja, so etwas, okay.) Genau.

46 **B2:** Ja, klar, dann halt möglichst halt/ Ich meine, klar, Kalorien reduz/ oder was heißt reduziert, aber halt aus/ ah, sage ich mal ausgewogenes/ eine ausgewogene Ernährung, dass man halt versucht eben viel ja, jetzt wiederhole ich mich, Obst und Gemüse anbiet/ oder Gemüse anbietet, dass man zum Beispiel jetzt für Nachtisch, da könnte man ja/ also da aktuell gibt es halt immer diese fertigen/ fertigen irgendwelchen komischen Nachtische, die halt so eher so ja manchmal mehr oder weniger eingep/ ich muss jetzt gerade überlegen/ Aber dann gibt es so/ so Glibberpudding oder so etwas, das ist natürlich jetzt auch nicht besonders gesundheitsförderlich, sondern dann vielleicht einen Joghurt eher oder (**I:** Ja.) irgendwelches Obst oder/ Ja, so um den Dreh herum. Dass/ Dass man vielleicht eine Auswahl hat, was man möchte. Gut, es gibt/ Also es gibt aktuell, glaube ich, man kann sogar/ Man kann entweder Nachspeise oder Salat wählen, so ist es, genau, ja. Ja. Und/ Ja.

47 **I:** Fallen ihnen da Speisen ein, die aus dem jetzigen Angebot dann nur noch ein- bis maximal zweimal pro Woche angeboten werden sollten?

48 **B2:** Naja, gut, also er bietet ja schon unterschiedliche Speisen an jede Woche auch, das wechselt ja schon so ein bisschen ab. Das Einzige, was es immer gibt, ist Pommes; das gibt es jeden Tag. Und, ja, er sagt halt, er braucht die Pommes, um wirtschaftlich arbeiten zu

können, weil ohne Pommes gehen die Kinder eh in McDonald's. Ja, und deswegen bietet er halt die Pommes an, und die sind auch schon das, was am meisten gekauft wird. Ja, das/ Das kann ich halt nicht nachvollziehen, da weiß ich nicht genau/ Also ich würde mir wünschen, dass es halt vielleicht weniger Frittiertes gibt insgesamt. Weil, ich meine, das ist natürlich sehr einfach zu machen, aber Schnitzel, dann, was gibt es da, diese Chicken Nuggets, dann gibt es die Pommes, die/ diese/diese Kartoffelecken (**I:** Wedges.) Wedges, genau, Wedges gibt es. Also ja, da gibt es natürlich/ Als Vegetarier gibt es immer dieses standartmäßig diese/ diese Schnitzel, diese gefüllten (unv.) die gefüllten Kartoffeltaschen, die dann auch frittiert werden. Das ist/ Also ich meine, das findet man ja in jeder Mensa, das ist ja nicht der Ein/ er ist ja nicht der Einzige, der das anbietet, aber/ Ja, da würde ich mir/ In dem Sinne würde ich mir gerne eine Reduktion halt wünschen. Also ich würde/ ich esse gerne Kartoffeln, wenn sie gut sind, ich esse gerne Nudeln, ich esse gerne Reis. Keine Ahnung, so etwas halt in dem Bereich würde ich mir wünschen, dass es halt eher so ist. Dann halt eher eine Gemüsesauce dazu oder/ Ja, keine Ahnung, was gibt es noch so für Zeugs, vielleicht auch mal mit irgendwie Korn irgendwie, da gibt es ja auch so Küchle oder solche/ so etwas, das stelle ich mir jetzt gesünder vor, aber das ist auch meine persönliche Meinung.

- 49 **I:** Okay. Wie könnte man Schülerinnen und Schüler, aber auch das Lehrerkollegium dazu animieren, bessere Entscheidungen hinsichtlich ihrer Essensauswahl zu treffen?
- 50 **B2:** Also wenn es unterschiedliche Angebote gäbe, dass die Schüler dann auch das auswählen, was irgendwie gesund ist?
- 51 **I:** Also zum Beispiel gehen ja viele Schüler in die Pause und kaufen sich Chips und einen (**B2:** Ja.) Energydrink (**B2:** Ja.). Ja.
- 52 **B2:** Also ich meine, klar, da gibt es unterschiedliche Möglichkeiten. Man kann natürlich mit dem Angebot an sich arbeiten. Ich meine, wenn es halt keine Chips gibt, dann gibt es keine Chips, sondern versuchen, andere attraktive Angebote zu schaffen, wobei ich jetzt ehrlich gesagt auch nicht weiß, was man da/ Also gerade bin ich einfach zu wenig in der Thematik drin. Dann gibt es natürlich die Möglichkeit, über den Preis zu regulieren, dass man solche Sachen halt teurer macht, denke ich, fällt mir jetzt so spontan ein. Und dass man/ ja, dass man es vielleicht attraktiv darstellt, die Sachen, die gesund sind.
- 53 **I:** Sehen Sie das denn ein bisschen auch aus Aufgabe von diesem Caterer, dass er quasi diese gesunden Sachen anbietet, oder wäre da noch von außerhalb - Schule, Unterricht, Eltern irgendwie mehr notwendig?
- 54 **B2:** ((Seufzt)) Ich/ Also ich/ Ich durchschaue das ja noch nicht so ganz, aber was ich verstanden habe ist, dass er ja schon am Gewinn orientiert arbeiten muss, und dass er/ Wenn man jetzt/ Dass er deswegen die Sachen halt anbietet, die gekauft werden, so. Und ich glaube, das wäre natürlich/ wenn man sich/ wenn man jetzt eine Schulinitiative starten würde und sagen würde, man möchte/ Also da von außen irgendwie ihm Anreiz zu geben, ich glaube das ist ja auch schon mal gelaufen, er hatte mal eine Ernährungsberaterin, aber das hat wohl nicht funktioniert. Das ist das, was ich gehört habe; das war vor meiner Zeit hier. Ja, ich/ Ich /Ich finde schon, dass die Schule da noch ein bisschen mehr darauf hinwirken sollte. Allerdings wenn er natürlich mit diesem Wirtschaftsargument kommt, dann/ Das ist natürlich ein Totschlagargument, was soll man da jetzt sagen, also kann man sagen: Ja, bieten Sie das an? Ja gut, dann kann ich mir überlegen, wo biete ich nichts mehr an, ja? (unv.)
- 55 **I:** Ja, das stimmt. Gut, wir hatten es jetzt davon schon so ein bisschen. Die Frage wäre, wie müsste der Speise/ oder der Speisesaal jetzt zum Beispiel gestaltet werden, um mehr Schüler, Schülerinnen und auch Lehrer anzulocken oder dass die eben die Mensa besuchen. Also wie ist die Tischaufstellung, wie ist die Farbe aktuell in der Schulmensa? Wie würde man sich/ würden Sie sich zum Beispiel selber wohler fühlen?
- 56 **B2:** Ja, also, also was mir gefällt sind schon so/ sind so runde Tische, ich finde es so schon in Ordnung, da kann man ganz gut zusammen sitzen. Da kann man auch noch Leute/ noch mit

an den Tisch holen, wenn es so rund ist, dann sind wir jetzt/ Nicht so schlecht. Es wirkt halt/ Ich meine, die Stühle sind so bunt zusammengewürfelt und irgendwie der Boden ist halt braun, und hat halt irgendwie jetzt kein farbliches Konzept. Gesamtkonzept gibt es halt nicht. Und dann eben die Wände, da sind irgendwelche Schülerarbeit drin, das ist auch nett, aber ist halt/ Man merkt es nicht/ es hat nicht so/ weiß nicht, keinen Stil, sage ich jetzt mal in dem Sinne wie wenn man jetzt mal Essen/ Also wenn diese/ wenn man so diese schicken Cafés, die jetzt überall auftauchen , die ja komplett ausgearbeitetes Farbkonzept haben, das ist natürlich schon/ fällt einem natürlich schon auf. Das hat er natürlich überhaupt nicht. Aber ich bin da jetzt auch zu wenig Innenarchitektin, als dass ich jetzt sagen könnte: genau so und so sollte man das machen. Keine Ahnung.

57 **I:** Okay. Wie müsste das neue Essen aus der Kantine angerichtet sein, damit es appetitlich und schmackhaft aussieht?

58 **B2:** ((Seufzt)) Also ich weiß nicht, mir fällt nur ein, dass es halt auf so Raststätten oder so, wenn es da so Selbstbedienungsladen gibt, oder, ja, dass es da irgendwie/ dass es irgendwie attraktiver aussieht, wenn/ wenn es irgendwie eher angerichtet ist. Ich meine/ Aber aus meinen Mensazeiten, Unizeiten weiß ich natürlich, wie so eine Mensa aussieht. Weiß ich jetzt auch nicht genau, wie man das jetzt ändern könnte ((lacht)), dass das irgendwie in der Mensa besser aussieht.

59 **I:** Ja. Also wäre das zum Beispiel wenn der Teller so fertig dekoriert angerichtet dasteht, wäre das gut, oder dass man jetzt doch eher ein Buffet hat, wo es sich jeder selber zusammenstellt?

60 **B2:** Okay. Also ich finde prinzipiell Buffet attraktiv. Ich meine, klar/ Aber ich weiß ehrlich gesagt nicht, ob das in so einer Schule eine gute Idee ist, also ob das halt funktionieren kann. Weil ich mir schon vorstelle, dass da/ Die Schüler haben vielleicht noch nicht so das Bewusstsein für Essen, und dann fliegt das Essen sonstwo herum, aber nicht mehr auf den Tablett, also/ Das wäre vielleicht schön. Außerdem ist das natürlich auch eine zeitliche Frage: Die Kinder essen alle/ müssen/ wollen alle zur gleichen Zeit essen, es gibt schon jetzt immer eine Riesenschlange, die/ das heißt, ich glaube, bei einem Buffet wird das nicht besser. Und wie gesagt: fertig angerichtet würde wieder dem entsprechen, dass/ widersprechen, dass man halt selber entscheidet: Was möchte ich, von was möchte ich vielleicht ein kleineres und größeres und/ Die Kinder sind auch sehr wählerisch, ja? Manche essen die Soße nicht und/ und so, also von dem her würde ich sagen fände ich das auch schwierig. Ja, ich meine wie gesagt, gerade ist es halt so, ich meine, es gibt diese krasse Theke, und dann gibt es halt den Bereich, wo man sitzt. Natürlich, wenn man das irgendwie lockerer, offener gestaltet, das ist immer schöner, aber, ja, da müsste man natürlich einiges an Geld reinstecken, um so etwas zu erreichen. Das weiß ich nicht, ob das jetzt sein/ ob das dann wirklich sein Ziel erfüllt, keine Ahnung, dazu weiß ich/ weiß ich nicht.

61 **I:** Dann: Spielt momentan der Faktor Zeit in der Kantine beziehungsweise während der Mittagspause eine Rolle?

62 **B2:** Ja, auf jeden Fall,

63 **I:** In welcher Weise spielt der da eine Rolle?

64 **B2:** Naja, die die Schüler haben/ die meisten Schüler haben einfach um/ um fünf nach eins aus und haben dann nur bis um zehn vor zwei Zeit zu essen, und dann gibt es halt erstmal eine Riesenschlange und dann steht man halt/ stehen halt die Schüler so ungefähr, ich meine bis/ bis zwanzig, fünfundzwanzig nach stehen die Schüler teilw/ sind/ ist dann die Schlange erst abgearbeitet, und dann kann man sich natürlich überlegen, wenn man um fünfzig schon wieder/ der Unterricht eigentlich offiziell/ oder fünfundfünfzig ist es, ich weiß es ich nicht genau, wieder anfängt, dann hat man natürlich an sich nicht mehr so viel Zeit um zu essen beziehungsweise um halt dann noch irgendwie etwas anderes in der Mittagspause zu machen außer zu essen. Und deswegen spielt da Zeit schon eine wichtige Rolle und die Kinder sind/ Ja, meistens wollen die auch dann noch raus oder irgendwie ein bisschen sich bewegen und

jetzt nicht nur die ganze Zeit beim Essen sitzen wie jetzt vielleicht Erwachsene, die dann anfangen zu reden und so. ((Lacht)) Von dem her wollen die gerne schnell eh essen, und das ist natürlich dann halt schwierig, wenn dann alle gleichzeitig kommen, aber dadurch ist ge/ wurde jetzt auch schon entz(unv.) oder ist/ ist/ natürlich ge/ haben manche jetzt auch schon in der fünften aus, und dann gibt es da nochmal halt auch wieder ein Essen, also ein Andrang dann. Aber ja, wenn man versuchen würde, das noch ein bisschen zu entzerren, aber das geht halt im Schulalltag auch nicht, aber/ So das ist so das Zeitproblem, denke ich.

65 **I:** Okay, ja. Und das auch trotz der geringen Besucherzahlen?

66 **B2:** Ja, meistens kommt halt dann da, wenn also wenn dann halt etwas los ist, dann das/ Naja, was heißt/ Wie gesagt, also so ewig dauert es dann auch nicht, aber schon/ das ist schon auffällig. Und vielleicht trägt es natürlich/ Wenn man es vorher dann fragt trägt/ trägt es schon auch dazu bei wenn man halt weiß okay, man muss da jetzt erstmal zehn, fünfzehn Minuten lang anstehen, dass man dann halt irgendwo anders hingehet lieber in der Zeit. Aber, was wollte ich sagen (...) Achso, was mir/ also was mir auffällt, ist/ also das ist halt in der aktuellen Organisation so: es gibt drei Leute, die sind fürs Essenausschöpfen zuständig, und einer davon muss immer noch parallel sich um diese Süßigkeitenverkaufsdinge kümmern. Und es heißt zwar schon, dass die Essenskunden, die Mittagessenskunden, Vorrang haben, aber trotzdem versuchen die auch, die Leute, die da bei diesem Süßigkeitenstand stehen, nicht ewig warten zu lassen, und das führt dann natürlich dazu, dass dann von den dreien manchmal nur zwei Leute da sind, und dann/ Also da würde ich einfach sagen, es wäre effektiver, wenn einfach die drei Leute, die da sind, dann für die Essensausgabe zuständig sind und nicht dann sich da noch irgendwie ablenken lassen. Und dann gibt es natürlich/ Ich meine, ja/ Und als Lehrer möchte man sich natürlich auch nicht ganz hinten in die Schlange anstellen, das ist natürlich klar irgendwie, man hat da auch nur eine begrenzte Mittagspause, wenn man dann nochmal eine Viertelstunde drin/ in der Schlange steht/ Ja. ((Lacht.)) Das/ Das heißt, Lehrer drängeln sich manchmal vor, habe ich auch schon gesehen oder auch schon gemacht, ja, ehrlich gesagt, und mir dann schnell irgendwie etwas Kleines geholt, und das hält natürlich den Betrieb für die Schüler auch nochmal auf ist klar.

67 **I:** Okay. Empfinden Sie dann 45 Minuten für eine Mittagspause zu wenig? Bräuchte man mehr Zeit fürs Essen? Für die Pause insgesamt?

68 **B2:** Das kommt auf die Organisation in der Mensa drauf an, oder? Also ich meine, an sich reichen 45 Minuten schon aus, aber wenn man/ Wie gesagt, wenn man 20 Minuten davon jetzt worst case da in der Schlange steht, sind natürlich 20, 25 Minuten, die noch übrig bleiben, wenig. Ja.

69 **I:** Und dann so bisschen so zum Zusatzangebot: Sollte das Angebot vom Bäcker während den Pausen verändert werden?

70 **B2:** Vom Bäcker? Da bin ich ehrlich gesagt selten, weiß ich nicht so genau, was/ Also/ Aber ich finde das eigentlich in Ordnung, glaube ich. Also ich/ Das ist jetzt ein-, zweimal, wo ich jetzt da beim Bäcker war. Der ist ja nur in der ersten großen Pause da. Kann ich jetzt nichts zu sagen.

71 **I:** Und wie stehen Sie zur Einführung eines Schulkiosks?

72 **B2:** Was ist ein Schulkiosk?

73 **I:** Wo es quasi dann so kleine Snacks und Süßigkeiten & Co. gibt (**B2:** Das gibt es ja alles.), der quasi auch separat irgendwo anders wäre? Der dann vielleicht/

74 **B2:** Wüsste ich jetzt keinen Grund, warum man das jetzt da aus der Mensa rausnimmt. Bis auf diese Mittagszeit, wo das natürlich irgendwie bisschen vielleicht noch/ das noch/ den Prozess noch bisschen verschnellern würde, aber sonst sehe ich jetzt da keinen Grund das irgendwie örtlich jetzt zu trennen. Fällt mir jetzt kein Vorteil ein.

- 75 **I:** Okay, gut. Und als Abschluss würde mich eben noch interessieren: Haben Sie noch Anregungen, Vorschläge oder Ideen, die aus Ihrer Sicht eben wichtig wären und noch zur Sprache kommen sollten? Gerade für unsere Ausarbeitung?
- 76 **B2:** ((Seufzt.)) Naja, ich fände es natürlich schön, wenn es einen Anbieter gäbe, der irgendwie/ wo eben wie gesagt das frische Essen oder das vegetarische Essen und/ und auch das Bio-Essen und auch diese Dinge anbietet und vielleicht auch den Raum umgestaltet, das fände ich schön. Ich/ Ich bin mal gespannt, ob es so jemanden gibt. ((Lacht.)) Da/ Ja/ Ich denke, da kann man viel machen, aber die Frage ist halt so ein bisschen, wie gesagt, ob es jemanden gibt, der da irgendwie Interesse dran hat. Und ich meine, dass man es mit der Schule/ jetzt Schulprojekten, wie Sie ja auch dann angesprochen hatten, verknüpft/ nicht schon/ Das kann ich mir schon gut vorstellen, aber braucht natürlich dann immer jemanden, der halt da auch dann aktiv ist und da/ sich da einbringt. Ja. Wäre natürlich wünschenswert, auf jeden Fall, und auch die Mitbestimmung wäre wünschenswert, klar. Denke ich. Ich würde eine/ auch so ein Feedback/ eine Feedback-Kultur einzuführen fände ich auch/ Also sind alles tolle Ideen, man muss sie halt umsetzen.((.acht))
- 77 **I:** Ja, das stimmt. Okay. Gut. Das wäre dann meine abschließende Frage an Sie gewesen. (**B2:** Ja.) Also ich bedanke mich im Namen von der Frau ((Name der Person)). (**B2:** Okay.) und mir, dass Sie sich die Zeit (**B2:** Ja.) genommen haben. Und die Daten werden auf jeden Fall eben in die Entscheidungsfindung weiterer Planungen miteinfließen. Und, ja, ich bedanke mich nochmal, dass Sie sich die Zeit genommen haben.
- 78 **B2:** Ja, danke.

## 9.8.2 Schulverpflegung.5.2019-06-25

- 1 **Projekt: IfB Didaktische Servicestelle Ernährungsbildung/ Universität Wien, Schulverpflegung**
- 2 Interview-Nr. 5
- 3 Name der Audiodatei: Schulverpflegung.5.2019-06-25
- 4 Datum der Aufnahme: 25. Juni 2019
- 5 Ort der Aufnahme: Klassenzimmer
- 6 Dauer der Aufnahme: 21:16.8
- 7 Befragte Person: Lehrkraft
- 8 Interviewerin: Studentische Mitarbeiterin des DSEB
- 9 Datum der Transkription: 14. Juli 2019
- 10 Transkribiert/in: Rebecca Kerschbaumer
- 11 Besonderheiten: Keine
- 12 **I:** Interview mit Herrn ((Name des Lehrers)), Lehrkraft an der Schule in ((Name des Ortes)). Was müsste die Schulmensa anbieten oder verbessern, damit auch noch die älteren Schülerinnen und Schüler UND auch das Lehrerkollegium häufiger in die Mensa gehen?
- 13 **B5:** Puh. Äh, auf jeden Fall eine Salatbar. Ähm, ein vegetarisches Menü (räuspert sich) und die Qualität sollte gesteigert werden. Ja.
- 14 **I:** Salatbar ist gerade im Moment gar nicht vorhanden?
- 15 **B5:** Richtig.

16	<b>I:</b> Okay
17	<b>B5:</b> Man kann wählen zwischen einem Salat oder einem Nachtsch. Und da finde ich es zum Beispiel auch ein bisschen schade, ich würde gerne beides haben.
18	<b>I:</b> Okay. Und neben dem Speisenangebot gibt es dann andere Bereich die man verbessern müsste? So der Raum an sich.
19	<b>B5:</b> Ja der Raum an sich? Ich vermisse immer Gläser zum Trinken, vermisse ich immer. Ich nehme schon immer mein Glas mit, aus der Lehrerküche, weil der Sprudler, der Wasserspender steht außerhalb der Mensa. Und ich hole mir da etwas. Ich finde das schön, wenn da Gläser bereitstehen würden, dass man sich das nehmen kann. Ähm, ansonsten, würde ich nichts verbessern. Ich finde den Service gut. Ich finde das mit dem Abrechnen gut, mit dem vorbestellen ist es in Ordnung. Zehn Uhr morgens vorbestellen ist in Ordnung. Ja dann hat man noch Zeit, wenn man krank ist trotzdem noch abzubestellen. Also es gibt andere Schulen, da muss man die Woche vorher schon bestellen, bei meinem Sohn. Und das finde ich immer problematisch. Nein sonst würde ich da nichts /
20	<b>I:</b> Und dieses bargeldlose Zahlen mit dem Chip?
21	<b>B5:</b> Mmh.
22	<b>I:</b> auch zufrieden?
23	<b>B5:</b> Finde ich super. Ja man muss nicht immer Geld mitnehmen und Kleingeld und wechseln und geht einfach viel schneller auch, ja. Ja. (...)
24	<b>I:</b> Mitbestimmung und Wahlfreiheit kann einen positiven Effekt auf die Zufriedenheit und die Akzeptanz der Schulmensa seitens der Schülerinnen und Schüler haben. Welche Bereiche sollten einmal Sie als Lehrkraft oder auch die Schüler mitbestimmen dürfen, in Zusammenhang mit der Kantine?
25	<b>B5:</b> Mmh (...)
26	<b>I:</b> Wäre das von Ihnen aus überhaupt ein Anliegen, dass Sie sagen, ich würde gerne mehr Einfluss haben?
27	<b>B5:</b> (Pusten). Nein, also, also / Es ist sehr abwechslungsreich auch, da kommen immer wieder Sachen, klar, die gleich sind und da weiß man was man hat ganz klar. ((Räuspern)) Und wenn dann würde ich die Variation ändern. Man hat ein Hauptgericht und ein Nebengericht, ein kleines Gericht muss ich sagen und wenn ich das Hauptgericht nicht mag, dann haben ich keine Chance; ein kleines Gericht will ich nicht, das reicht mir nicht. Ja bei einem kleinen Gericht kann ich zum Beispiel auch keinen Nachschlag nehmen, was ich auch sehr (...) komisch finde. Ja. Also. Ähm, aber ich denke, wenn man da schon ein vegetarisches und ein normales Gericht hätte und ein kleines Gericht, dann würde ich es in Ordnung finden. Dann würde mir die Variation dort völlig reichen. Ansonsten ist das was da ist ((lacht)).
28	<b>I:</b> Okay. Also ähm, die Idee war so ein bisschen ob so Wunschboxen geben soll, oder vielleicht auch Feedbackbögen, dass man vielleicht Mitbestimmung bezüglich des Menüplanes hat?
29	<b>B5:</b> Also würde ich, glaube ich, nicht ähm, irgendwie vermischen. Also ich vermisse das nicht, also da man weiß, dass die Qualität natürlich nicht besonders gut. Aber was will man denn dagegen tun? Ja, also ich finde, wenn dann müsste man das nicht über so eine Box machen, ja (lacht). Schwierig, ich will das jetzt nicht irgendwie runter spielen, aber ähm wenn man so eine Box hat kommt viel Negatives nur rein. Ja und, und im Grunde / ich finde an jeder Mensa etwas, was nicht in Ordnung ist. Klar jetzt die Qualität ist jetzt natürlich nicht so besonders gut, hier. Aber (...) gut. Ich denke, das ändert sich jetzt auch. ((lacht)).
30	<b>I:</b> Ja, das hoffen wir. ((lacht)).

- 31 **B5:** Wird sich jetzt auch ändern.
- 32 **I:** (...) Wie viel wären Sie persönlich bereit für ein Mittagsmenü in der Schulmensa zu bezahlen? Das würde aus einem Salat, einem Hauptgericht, einem Dessert sowie einem Getränk bestehen.
- 33 **B5:** Den Preis den es ohnehin gerade hat. Also wir sind bei drei achtzig. Das finde ich völlig in Ordnung, wenn ich noch den Nachtisch und Salat haben könnte, dann finde ich es gut. Das kleine Gericht kostet zwei zwanzig, das ist auch in Ordnung. Ja. Also von dem her bin ich da eigentlich / Das finde ich okay. Ja.
- 34 **I:** Okay. Und wie versorgen Sie sich zurzeit mit Ihrem Essen? Also gehen Sie regelmäßig in die Mensa oder wechseln Sie ab?
- 35 **B5:** Ich gehe regelmäßig zu bestimmten Zeiten und ja. Also nur wenn es wirklich was gibt, wo ich sage: nein, das mag ich gar nicht, dann lasse ich es. Aber das ist sehr selten.
- 36 **I:** Okay. Also Sie nehmen also auch so gut wie nie was von daheim mit?
- 37 **B5:** Nein.
- 38 **I:** (...) Aus welchen Gründen oder welcher Motivation besuchen die wenigen Schüler und Schülerinnen, aktuell die Schulmensa? (...) Wie ist da so Ihr Eindruck, Einschätzung?
- 39 **B5:** Also ich glaube, das ist ab den oberen Klassen, ist es dann eher uncool in der Mensa zu essen. Man will einfach raus aus der Schule. Ja man will dann nicht auch noch in der Mensa essen. Deswegen gehen viele nicht. Und ähm, ja. Ich glaube das ist der Hauptgrund, ja man will das einfach nicht. Die gehen zum Aldi, der hier um die Ecke ist und da können sie ihr Zeug kaufen, was sie wollen. Und hier bekommen sie ein Menü vorgesetzt und das ist (Räuspern) in allen Bereichen mit den Jugendlichen so, dass die sagen: ich gehe zum Bäcker und hole mir da was oder ich zum Aldi. Da kann ich mir kaufen was ich will, da weiß ich was ich habe. Und ich glaube, das ist auch in anderen Schulen, ist das auch das Problem. Das habe ich auch schon mitbekommen. Ja, dass die älteren Schüler eigentlich gar nicht essen, sondern die versorgen sich irgendwo selber.
- 40 **I:** Ja. (...) Würde das heißen, wenn die zukünftige Schulmensa, auch so Angebote hätte, wie jetzt Aldi und Co, dass das vielleicht dafür sorgen würde, dass sie hierbleiben?
- 41 **B5:** Ähm. Es würde ein bisschen mehr werden. Aber ich denke, die meisten Schüler würden trotzdem raus aus der Schule, gehen würden. Es ist / Es wäre nicht des Rätsels Lösung. Ich glaube, das kann man auch nicht lösen, das Problem, dadurch dass die Schüler einfach raus aus der Schule wollen. (lacht)
- 42 **I:** Okay. Das haben Sie also schon angesprochen, das mit dem cool sein. Es gibt ja aber auch teilweise auch so die Angst von Schülern, dass sie stigmatisiert werden, weil sie in die Schulmensa gehen. Sprich nur Kinder mit armen Eltern können sich das leisten. Denkst du, das ist auch so ein Punkt (...) hier an der Schule?
- 43 **B5:** Da habe ich jetzt nichts mitbekommen, da darüber. Nein, wüsste ich nicht.
- 44 **I:** (...) Zum Thema Umwelt kommen wir jetzt ein Stück weiter. Welches Speiseangebot, oder welche Maßnahmen müssten in der Schulmensa getroffen werden, um einen positiven Einfluss auf die Schulmensa zu bewirken? (...) Was würde da denn vielleicht gerade schon gut gemacht in der Schulmensa oder was fällt dir auf? Wo du sagst negativ?
- 45 **B5:** Also, wenn man jetzt eine Brezel kauft, dann wird die nie irgendwie verpackt, in Plastiktüten. Man bekommt das so, auf eine Serviette. Das finde ich gut. Ähm, es gibt kein Einwegbesteck und keine Einweggeschirr. Das wird alles gespült. Das Tablett / Also es gibt nur Papiertüten und Servietten, was ja völlig in Ordnung ist. Und auch ähm, nicht überall an jeder Ecke, sondern ähm das man sie einzeln rauszieht, das finde ich auch gut. Aber ich

	denke, da wird schon genug getan, gerade. Also. Und jetzt am Kiosk, da weiß ich es nicht. Da kaufe ich nicht so viel ein. ((Räuspern)).
46	<b>I:</b> Welches Speisenangebot wäre denn, deiner Meinung nach günstig für die Umwelt?
47	<b>B5:</b> Speisenangebot? Puh. ((lacht))
48	<b>I:</b> Also gut, so: regional, saisonal - ob man da mehr drauf achten müsste?
49	<b>B5:</b> Ja. Ähm. Keine Ahnung. ((lacht)). Das weiß ich nicht. Nein, da habe ich mir noch gar keine Gedanken darüber gemacht. Ich weiß ja nicht wo das herkommt. Ob das verpackt ist, oder ob das frisch ist? Also jetzt gerade bei bestimmten Speisen, wie zum Beispiel so überbackene Fisch-Filets, weiß ich, die sind irgendwo tiefgefroren werden die irgendwo angeliefert. Hach ja (seufzt), aber nein. Kann ich jetzt nicht so darauf antworten.
50	<b>I:</b> Voll in Ordnung. (...) Da kommen wir jetzt noch zu einer ähnlichen Frage: was müsste im Speiseplan der Kantine geändert werden, um ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot bereit zu stellen?
51	<b>B5:</b> Auf jeden Fall das Wasser und eine Salatbar. Und auch öfters einmal <u>Gemüse</u> . Das, also / Brokkoli, Erbsen, Möhrchen. Das vermisse ich ein bisschen, das muss ich sagen. Gemüse kommt eigentlich zu kurz. Oder frisches Obst, dass das noch angeboten wird. Wir haben ja Äpfel, hier an der Schule. Vielleicht auch mal Birnen auslegen oder Bananen. Ja. Finde ich gut, wenn man Essen bestellt, dass man sowas noch vielleicht noch dazubekommt. Ja. (Räuspert).
52	<b>I:</b> (...) Wie sollte ein Mittagsmenü zusammengestellt sein, dass aus deiner Sicht, alles abgedeckt ist an Nährstoffen, mit Suppe, Hauptgericht, Obst oder auch Dessert?
53	<b>B5:</b> Mmh. Mmh. Also auf Suppe würde ich verzichten, ähm. Da gehe ich ins Restaurant. (lacht). Ich finde Mensa sollte auch schnell gehen. Und ich möchte da nicht ein Drei-Gänge-Menü. Das erwarte ich gar nicht. Von dem her, eine Suppe brauche ich nicht. Wie gesagt, Salat und Nachtisch würde ich gut finden. Dass man beides hat. Und wenn man noch so einen Apfel oder eine Birne hat zum Mitnehmen, würde ich das auch begrüßen. Dann wäre es ziemlich ausgewogen. Ja.
54	<b>I:</b> Ja. Gibt es aus deiner Sicht, Speisen die man nur ein bis maximal zweimal pro Woche anbieten sollte? (...)
55	<b>B5:</b> Äh. Dass, dass / Wie äh / Das heißt, dass es Speisen, die im Umkehrschluss öfters pro Woche angeboten werden sollen?
56	<b>I:</b> Nein, eher dass es manche Gerichte, die man dann halt nicht immer so oft anbietet, wie jetzt zum Beispiel die Currywurst mit Pommes, als Dauerbrenner, oder?
57	<b>B5:</b> Ahh. Ob man das braucht. Nein. Gar nicht. Also, nein. Nein, ich denke man geht ja dann in die Mensa, wenn man über mittags Schule hat. Ja wenn die um ein Uhr aushaben, fahren die nach Hause. Ich kenne jetzt keine Schüler, oder mach es selber auch nicht. Ja dass ich dann hier esse, dass ich gegessen habe. Sondern ich nutze es, wenn ich hier bin. Ja und dann, wenn es halt immer nur montags Currywurst geben würde und ich hätte das auch mal gerne, dann hätte ich ja nie eine Chance, das zu bekommen. Also von dem her finde ich das schon gut, wenn man das durchwechselt. Und keine festen Tage hat.
58	<b>I:</b> Und dass es quasi auch so Gerichte gibt, die quasi auch <u>immer</u> da sind, wenn man einmal das Menü nicht mag, dass man quasi auf seine Currywurst mit Pommes zurückgreifen könnte? Dass das eine Variante wäre? Also
59	<b>B5:</b> Das hatten wir ja. Also es gibt ja eine Möglichkeit, eine Pizza, also Pizzaschnitten zu holen, am Kiosk oder einen Leberkäse-Wecken oder da gibt es auch belegte Seelen. Also es gibt schon etwas. Ja wobei das halt kein vollwertiges Menü ist. Aber Currywurst mit Pommes ist

jetzt auch nicht (lacht) nur so ein Snack (lacht) oder (...). Klar wäre eine Überlegung. Ich würde schon auch / Wenn es dazu auch Salat und alles gibt, würde es schon auch gehen. Das wäre eine Möglichkeit.

60 **I:** Wie könnte man Schülerinnen und Schüler aber auch das Lehrerkollegium animieren, bessere Entscheidungen hinsichtlich der Essensauswahl zu treffen? (...) Sprich: wenn es ein Menü gibt mit Salat, Gemüse dabei und einem Nachtisch, dass dann die Kinder nicht zur Pizzaschnitte oder zu den Pommes greifen?

61 **B5:** Also gut, durch den Chip kann man das ja kontrollieren. Man kann ja auch, wenn ein Kind sich schlecht ernährt, kann man ja auch sagen, für den Kiosk sperre ich deinen Chip. Das kann ich ja machen. Und ich bestelle das ja im Voraus, als Elternteil, ich denke, da hat man genug, ähm, Überwachungsmöglichkeiten. Ganz klar. Also was ich mir gerade gedacht habe, ist, wenn ich jetzt zum Beispiel zweierlei Menüs habe, nicht bei beiden Nudeln habe. Also zu Beispiel Nudel und Reis habe oder Kartoffeln. Kartoffeln vermisse ich übrigens oft. Ja das stimmt. Fällt mir gerade so ein. Und dass man dann wählen kann, dass ich dann sage: ich möchte gerne das Geschnetzelte haben aber dann mit Reis. Weil wenn ein Geschnetztes mit Nudeln steht und es gibt Reis, dass man dann auch variieren könnte. Das würde ich gut finden. Kann man auch in den meisten Fällen, aber oft gibt es halt nur Nudeln. Ja also schnell aufgekocht. Einheitlich. Ja das wäre gut.

62 **I:** (...) Was denkst du, wieso kaufen zurzeit, die Schüler und Schülerinnen, oft ihre Chips und Energydrinks in der Pause? ((lacht))

63 **B5:** Weil es gut schmeckt ((lacht)). Weil es einfach auch gerade Trend ist, mit den Energydrinks. Schon seit langem. Und sie erhoffen sich dadurch irgendwas, dass sie wacher und fitter werden. Aber das ist einfach ein Trend dem die nachgehen und es wird von Klasse zu Klasse weitergereicht. Dann müsste man den Aldi, hier nebenan, abschaffen.

64 **I:** Ähm. Wie müsste der Speisesaal an sich gestaltet werden, um von den Schülerinnen und Schülern besucht zu werden. Denkst du, man sollte was ändern von der Farbwahl, die Tischaufteilung, Gestaltung?

65 **B5:** (...) Also von den Sitzplatzmöglichkeiten, habe ich gerade überlegt, es gibt einen Riesentisch, wo viele sitzen können. Es gibt kleinere Tische, wo sich kleinere Gruppen zurückziehen können. Und es gibt es auch am Fenster Einzelplätze. Also das finde ich eigentlich ganz gut. Gerade wenn man sagt: nein, ich möchte jetzt meine Ruhe haben, dann brauche ich nicht an diesem langen Tisch sitzen. Das ist eigentlich ganz gut. (Räuspern). Äh ja, Farbauswahl. Das ist schon ein bisschen trist, natürlich. Man merkt, dass das schon sehr alt ist. Eine Auffrischung tut sicherlich GUT. Und, ja vielleicht könnte man diese Bedientheke auch offener gestalten. Freundlicher. Es ist halt / Ja es hat halt den Kantinencharakter. Es ist nicht schön aufgemacht. Durchaus. Es würde auch schon eine Stange reichen, dass man sieht, wo muss man sich anstellen. Ja das würde ich auch gut finden. Ähm (Räuspern), aber sonst. Ähm, man hatte auch die Möglichkeit auch draußen zu essen. Allerdings in der prallen Sonne. Da wäre zum Beispiel eine überdachte Terrasse schön. Ja. Das wäre schön.

66 **I:** (...) Sollte neben den Essenbereich, noch einen weiteren Bereich in der Kantine geben?

67 **B5:** Nein, ich finde es gut, dass es nur für das Essen ist, weil sonst hat man gerade wieder Leute, die Pause machen wollen, die dann laut sind und ja. Ich denke, wenn man isst, sollte es (lacht) kein Geschrei sein nebenan. Und das habe ich, wenn ich Leute drin habe, die nicht essen, die einfach nur abhängen sollen. Also ich finde es sollte nach wie vor nur zum Essen da sein.

68 **I:** Wie müsste das neue Essen in der Kantine angerichtet sein, damit es appetitlich und schmackhaft aussieht? Also, was / Spielt da auch Frische für eine Rolle von der Zubereitung? Oder vielleicht ob es auch eher Essenstabletts sind, fertig und schön angerichtet?

69 **B5:** ((Räuspern)). Also was mich stört am Salat ist zum Beispiel, dass ich mir die Sauce selber

rauf geben kann. Das ist ja gut und recht, aber das ist dann in so Plastikflaschen. Und ich denke, das sind Fertigsaucen. Also wenn das in einer Schüssel wäre, wäre das schon einfach einmal ansprechender. Und nicht dort wo jeder Zugang hat. Sondern vielleicht direkt an der Bedientheke dran, dass ich sicher weiß, es steht zum Beispiel auch ein offener Ketchup da, der nicht an der Theke ist, sondern im offenen Bereich. Und dann weiß ich nie, äh, also das ist ziemlich unappetitlich, in meinen Augen. Also, ich weiß ja nicht, wer da wie drin herumfingert, wenn das vorne an der Bedientheke wäre, wäre das sicherlich besser. Und dass da jemand da ist, der da darauf achtet. Dass da kein Unfug damit getrieben wird. Ähm. Ja.

70 **I:** (...) Spielt momentan der Faktor Zeit in der Kantine, während der Mittagspause, eine Rolle?

71 **B5:** Nein.

72 **I:** Mmh. Also, ähm?

73 **B5:** Die Pausen sind ausreichend. Ja. Das reicht völlig.

74 **I:** Also auch nie das Gefühl, dass es zu lange Schlangen gibt, dass die Schüler ungeduldig werden, weil sie zu lange auf ihr Essen warten und dann weniger Pause haben zum draußen?

75 **B5:** Doch das habe ich schon erlebt, und das war an einem Dienstag. Da esse ich eigentlich nie. Und ich habe da einmal gegessen und dann war da eine Wahnsinns-Schlange. Und dann hab ich mir auch gedacht, warum kann man jetzt nicht zwei Ausgabestellen, oder zwei Leute abstellen, die ausgeben. Das wäre sicherlich eine Verbesserungsmöglichkeit. Durchaus. Dass es schneller geht.

76 **I:** Und wenn denn jetzt mehr Schüler die Mensa besuchen würden, wäre natürlich der Andrang höher, dass man dann quasi versucht, zwei Essenszeiten einzuplanen. Ähm, denkst du da sagen die Schüler: ja ist okay. Ich esse dann erst um eins und an einem anderen Tag esse ich dann schon um zwölf.

77 **B5:** Ja. Ich denke, wenn die so gut besucht wäre, dann würde es Sinn machen. Aber so wie sie jetzt besucht ist, würde ich das nicht unbedingt für nötig halten. Also. Und ich denke, wenn man gerade zwei Ausgabestellen hat, gerade wenn man von beiden Seiten an dies Ausgabetheke rankommen könnte ((Räuspern)), dann würde das ja auch schon reichen, dass man diese Hochzeiten abfangen kann, durch zwei Bedienungen. Und man weiß dann ja irgendwann. Die bestellen ja dann auch vorher. Man sieht ja wer bestellt und dann kann man sich ja schon darauf einstellen, wenn es viel ist.

78 **I:** Der Bäcker, bietet ja in der Pause auch noch ein Angebot an. Sollte das verändert werden?

79 **B5:** Der externe Bäcker der kommt? Nein, das finde ich eigentlich ganz gut. Weil da hast du einen riesigen Andrang und wir haben da ja drei Bäcker, also in der Mensa, haben wir eine Kantine wo es Brot gibt, dann die zwei Bäcker. Der eine der hier unten einmal ist, beim Südausgang und einmal oben und das entzerzt sich. Und das finde ich gut. Ja und das läuft auch, weil die hinter einer Scheibe stehen (Räuspern) hinter einer Ausgabescheibe. Da gibt es kein Reinfassen in den Korb, ja das ist abgeschottet. Genau und eine Aufsicht gibt es, eine Bäckeraufsicht, also das passt. Finde ich gut. Und da gibt es halt auch noch andere Angebote, wie jetzt nur Mensa. Da gibt es hauptsächlich Brezeln und Donuts und der Bäcker hat natürlich noch eine ganz andere Auswahl. Und es ist auch frisch. Denn ein Donut kann da auch mal liegen bleiben, in der Mensa. Ganz klar.

80 **I:** Okay. Als Abschlussfrage, von deiner Seite aus, vielleicht kam noch irgendeine Idee auf. Oder dir ist im Vorfeld etwas im Kopf herumgegeistert, hast du irgendwelche Anregungen und Vorschläge, die auf jeden Fall noch zur Sprache kommen sollten. Gerade was jetzt die Mensaplanung oder für den zukünftigen Caterer? (...)

81 **B5:** Da habe ich eigentlich schon alles genannt. Also das mit dem Sprudler, das hat mich am meisten gestört und mit dem Salat und dem Nachtisch, Gemüse und die Qualität, das sind

eigentlich so die Hauptargumente. Nein, da fällt mir / nein, während des Gespräches ist mir jetzt nichts mehr in den Sinn gekommen. Ja.

82 I: Wunderbar, dann bedanke ich mich für das Gespräch /

## 9.9 Transkription Schulleitung-Interviews

### 9.9.1 Schulverpflegung.1.2019-06-24

1	<b>Projekt: IfB Didaktische Servicestelle Ernährungsbildung/Universität Wien, Schulverpflegung</b>
2	Interview-Nr. 1
3	Name Audiodatei: Schulverpflegung.1.2019-06-24
4	Datum der Aufnahme: Montag, 24. Juni 2019
5	Ort der Aufnahme: Klassenzimmer
6	Dauer: 20:09 min
7	Befragte Person: Schulleiterin Interviewerin: Studentische Mitarbeiterin des DSEB
8	Datum der Transkription: 05.August 2019
9	Transkribietin: Mitarbeiterin des IfB
10	Besonderheiten: ---
11	<b>I:</b> Interviewdurchführung mit Frau ((Name der Interviewpartnerin)), die Schulleiterin vom ((Schultyp)) in ((Name des Schulortes)). Zum Einstieg meine erste Frage: Welche Maßnahmen müssten Ihrer Meinung nach gesetzt werden, um auch ältere Schüler und Schülerinnen wieder zurück in die Schulmensa zu locken?
12	<b>B1:</b> Ja gut, das liegt natürlich jetzt am Angebot. Einmal ist, denke ich, das eine optische Frage, und da macht das Landratsamt ja eine ganze Menge am Umbau, so dass das schonmal auf die Schüler ganz positiv wirkt, und dann: zum Essen selber, denke ich, muss man ziemlich früh damit anfangen, also ich meine jetzt von den Zeiten her, dass man quasi die Pausen schon versorgt. Und dann eben das Mittagessen, und das müsste eben so sein, dass für die Schüler auch Cappuccino angeboten wird, Kaffee angeboten wird, so etwas, und eben belegte Brötchen, die aber wirklich so ein bisschen aufgepeppt sind mit Salat und Tomaten und all sowas, so dass es also nicht nur gesund ist, sondern eben auch attraktiv für/ für junge Leute. Also es muss eine Kombination aus beidem sein. Und zum Mittagessen, denke ich, ja, muss es einfach eine Variation an Angeboten geben. Es muss auf jeden Fall etwas Vegetarisches dabei sein, es muss aber auch ein Fleischgericht sein, und es muss so sein, dass wir quasi ein festes Menü haben, was man aber dann durch verschiedene Produkte noch ergänzen kann. Also ein gutes Beispiel wäre die Uni Konstanz, da gibt es/ da hat man so ein Stammessen, und dann kann man sich eben dazu noch aufschlagen was man gerne hätte.
13	<b>I:</b> Also im Prinzip so ein bisschen in die Richtung, dass man diesen <i>Lifestyle</i> von den Jugendlichen ein bisschen aufgreift, die ja ihre Coffee-to-go-Ecken bei McDonald's & Co haben, wo sie sich auch gerne aufhalten, wo quasi dieser Trend ein bisschen mitgenommen wird.
14	<b>B1:</b> Ganz genau. Also es muss trendy sein, ja, sonst gehen die lieber zum Aldi. Und wichtig wäre eben für mich persönlich auch: weg vom Plastik. Also recycelbar, wiederverwertbar. Am besten gespült.
15	<b>I:</b> Gut, okay. Die zweite Frage: Wie könnte man für mehr Mitbestimmung seitens der Schüler, Schülerinnen in der Men/ Schulmensa sorgen?
16	<b>B1:</b> Ja, na gut, das machen wir ja jetzt schon, indem wir diese Umfrage starten, ja, und man natürlich eigentlich sehen, dass das, was die Eltern wollen, ist etwas anderes als das, was die Schüler wollen. Weil für Eltern muss es immer biologisch und gesund sein, das wird eine

	<p>Kostenfrage. Und ich glaube, dass Schüler da gerade in der Unter- und Mittelstufe nicht so sehr viel Wert drauf legen. Oberstufe, das weiß ich, da ist es ganz wichtig etwas Vegetarisches einfach zu liefern. Wegen der Mitbestimmung: Ich glaube einfach auch, dass das schwierig ist, weil dieser Caterer, der muss einfach mit einem bestimmten Haushalt zurechtkommen. Und das, was teurer ist, kann man einfach auch nicht liefern. Also ich würde jetzt diese Umfrage machen und dann schauen, was er für ein Sortiment hat, und dann wird sich das automatisch einpendeln. Also ich denke, wenn man zu anspruchsvoll ist, vor allem sind die Geschmäcker auch so verschieden, dann wird das Ganze sowieso nichts.</p>
17	<p><b>I:</b> Also so Punkte wie 'Wunschbox' oder Mitgestaltung vom Speiseplan sehen Sie dann eher kritisch?</p>
18	<p><b>B1:</b> Also ich sehe das kritisch, ja. Wirklich. Und vor allem: wer macht sich die Mühe? Wann? Also und/ und dieser Verwaltungsaufwand! Also da würde ich dann sagen, dass.../</p>
19	<p><b>I:</b> Dann/ Welche Einflussfaktoren bei der Akquirierung eines Schulcaterers wiegen am schwersten und welche müssen eher nachgestellt betrachtet werden?</p>
20	<p><b>B1:</b> Also das Problem ist, dass man überhaupt einen Caterer <u>bekommt</u>. So! Also da muss man erstmal schauen. Und dann, denke ich, muss man natürlich schon gucken, dass der abwechslungsreich und gesund kocht, ja? Das ist schon das wichtigste Prinzip. Und ich glaube, dass das auch mit diesem Budget, was man zur Verfügung hat, machbar ist, ja? Aber dann, würde ich sagen, dann haben die Erfahrung mit Großküchen, und dann müssen sie selber gucken, wie sie das machen. Also es/ es soll möglichst gesund sein, aber es soll auch gut schmecken. Also was will man mehr?!</p>
21	<p><b>I:</b> Ja, okay. Sie haben gerade erwähnt: "Erstmal einen finden können." Gibt es immer weniger, die das machen wollen, weil sie merken: da gibt es keinen Profit, oder/</p>
22	<p><b>B1:</b> Also es ist ja so, dass sie eine bestimmte Anzahl an Essen verkaufen müssen, damit sich das Ganze überhaupt trägt, dass sich das lohnt, dass da überhaupt ein Gewinn herauskommt. Und deshalb ist es so, dass sich auch viele Schulen zusammenschließen und dann eben das Angebot über einen Caterer haben, so dass der eben seine tausend Essen auch verkaufen kann. Und dann kann der natürlich auch variieren. Das heißt: so etwas wäre wichtig! Und die Frage ist natürlich: Es gibt jetzt die beruflichen Schulen, die eben schon Caterer haben, ob wir da vielleicht in diese Schiene mit hineinkönnten. Und dann wäre das Angebot noch größer. Das heißt, es würde vorgekocht und es würde hier dann fertiggekocht werden. Das wäre eine Möglichkeit. Also nur für 200 Essen, so wie das jetzt der Fall ist, das lohnt sich nicht. Jemand, der dann auch wirklich ein großes, großzügiges Angebot machen möchte.</p>
23	<p><b>I:</b> Okay. Welche Gründe mögen Sie jetzt nennen, wenn es darum geht, dass aktuell nur ein geringer Prozentsatz die Schulmensa besucht?</p>
24	<p><b>B1:</b> Naja, weil es eben nicht abwechslungsreich ist, das ist <u>ein</u> Punkt. Also nach einer Woche ist die Variation vorbei, da weiß man, was es dann gibt die ganzen nächsten Wochen, so. Dann ist es so, dass es eine sehr einfache Küche ist, also es ist/ die Saucen schmecken halt nach Nichts, das Gemüse ist aus dem Wasser gezogen. Also das meine ich ja: es ist nicht schmackhaft genug, so. Und wenn man dann sieht, dass zum Beispiel der Aldi mit seinen Salatvariationen mehr bietet als das, was es hier gibt, dann ist es einfach traurig, weil das ist auch bloß in so einer Schale drin: grüner Salat, Croutons, so eine Sauce. Da/ Das kaufen sich die Schüler. Und die kaufen <u>Salat</u>, das muss man ja auch mal sehen! Die gehen also nicht hin und kaufen nur Chips und Eis, sondern die kaufen sich schon etwas, was, was sie essen können, sei es ein Sandwich oder sei es ein Salat. Das heißt, man müsste das Ganze nur ein bisschen aufpeppen und dann würden sie dasselbe eben hier essen. Das kann man ja: man macht einen Salatteller mit verschiedenen Salaten darauf, und dann von mir aus noch ein bisschen Hähnchenfleisch, und dann hat man es ja. Also so schwierig ist das gar nicht.</p>
25	<p><b>I:</b> Wir hatten es ja vorher schon von dem Thema Nachhaltigkeit. Jetzt ist ja auch dieses <i>Friday-for-Future</i> immer mehr in aller Munde. Und in welcher Weise könnte denn Nachhaltigkeit in</p>

der neuen Kantine künftig eine Rolle spielen?

- 26 **B1:** Also ich habe das ja schon gesagt: kein Plastikzeug. Dieser Kaffee-to-go ist ja genau dasselbe. Das heißt, die Schüler sprechen mich ja auch schon an und sagen: "Geht das nicht über Becher? Können wir das nicht mit einem Bechersystem machen, wenn wir uns einen Kaffee holen?" Ja? Also das gibt es eine ganze Menge, was jetzt Geschirr und Besteck anbelangt. Aber wie man sonst das Ganze nachhaltig machen will/ Ich meine, man isst es ja/ weiß ich nicht. Also es ist Essen/ ist gut. Man kann es dann noch irgendwie biologisch, also ökologisch wertvoll machen, aber dann weiß ich/ fällt mir nichts mehr ein. Also ich würde auf jeden Fall keine Einwegsachen da hineinstellen, keine Pappbecher und so weiter, Plastikbecher, das/ Aber macht man sowieso nicht mehr, denke ich mal.
- 27 **I:** Stimmt, ja, genau. Welche Bereiche der Schulmensa und der angebotenen Zwischenmahlzeiten sollten Ihrer Meinung nach optimiert werden, um den Schülern und den Schülerinnen eine ausgewogene und gesunde Ernährung zukommen zu lassen?
- 28 **B1:** Ah ja, das haben wir ja jetzt quasi alles schon besprochen. Was wir hier auch noch hier überall herumstehen haben sind die Apfelkisten, das heißt die haben sowieso die Möglichkeit, sich einen biologischen Apfel jeden Tag zu holen. Das könnten wir auch über diesen Caterer anbieten, dass der einfach auch noch Obst dort hat, und dann eben Obstschalen richtet. Das wäre eine Möglichkeit; die Schüler essen das, ja? Dann, was mir wichtig wäre, das wäre ungezuckertes Zeug, also dass man auch darauf achtet, dass es eben nicht die Fanta und die Cola sein muss, sondern dass eben andere Getränke angeboten werden. Wir haben hier Wasserspender, und die Schüler holen dort ständig, ja? Also die trinken das; es muss nicht so süß sein. Ja, und so muss man halt gucken. Und halt eben dann attraktive belegte Brötchen, so wie man das eben auch sonst immer bekommt.
- 29 **I:** Okay. Die nächste Frage haben wir so zum Teil auch schon besprochen: Die Frage lautet: wie könnte man die Mensanutzer dazu animieren, bessere und für ihre Gesundheit förderliche Entscheidungen zu treffen in der Essensauswahl?
- 30 **B1:** Ja, gut, aber das hat mit Aufklärung zu tun, so etwas macht man ja sowieso im Biologieunterricht, ja? Also ich würde da jetzt keine Schilder aufhängen "Das ist gesund" und "Das ist ungesund", weil das verdirbt ja auch wieder alles. Es muss ja auch Spaß machen, ja? Und mal Süßigkeiten zu essen ist ja jetzt auch nicht so schlimm, das haben wir alle gemacht, ja? Also dieser Gesundheitswahn im Moment ist ja auch problematisch. Ja, ich würde da gar nichts machen, also ich würde das dem Unterricht überlassen und jetzt nicht da auch noch irgendwie an den Caterer damit gehen. Also ich würde es dem wirklich nicht so schwer machen. Wenn der ein gutes Essen liefert und da wirklich auch einfach eine Variationsbreite drin hat, dann/ dann läuft das Ding auch, ja? Also ich halte das jetzt nicht für so ein Problem. Also hier ist es jetzt einfach wirklich so, dass wir das nicht haben. Weder geschmacklich noch dass es mehrere Dinge zur Auswahl gibt, auch nicht nach ein, zwei Wochen. Es ist immer wirklich das Gleiche. Na, und die Schüler essen dann halt immer Pommes mit Ketchup. Gut, das schmeckt denen, aber das essen sie auch nicht mehr als einmal die Woche.
- 31 **I:** Ja? Okay. Da die Schulmensa jetzt umgebaut wird, könnte man auch die Schulgemeinschaft in das Konzept mit einbeziehen. Welche Bereiche könnten aktuell noch von den Schülern und den Lehrern oder auch zukünftigen Mensanutzern mitbestimmt werden?
- 32 **B1:** Nichts mehr; das ist durch. Das finde ich auch/ Das finde ich auch nicht richtig, weil es muss jemand sein, der diese ganze Mensa konzipiert, der eine Ahnung davon hat. Das muss in professionelle Hände. Und so, wie das uns jetzt vom Landratsamt eben auch gezeigt wurde, ist diese Konzeption sehr professionell. Da ist also Platz zum Sitzen. Ich glaube, das wird ganz gemütlich von der Einrichtung her und wie so/ so eine Küchenzeile dann eben aussieht, also nicht die/ die/ die Verkaufszeile, wo die das Essen ausgeben. Ich meine, das ist standardisiert, da können wir auch nicht mitbestimmen. Und das haben wir/ also da ist/ sind wir nicht gefragt worden, aber ich glaube auch nicht, dass das dadurch besser würde. Ja, also da verlassen wir uns jetzt mal drauf, dass die wissen, wie man die Dinger plant, haben sie jetzt ja an den

Berufsschulen in ((Name des Ortes)) auch schon gemacht, und da hoffen wir, dass das eben gut wird. Das sieht auf den Plänen auch sehr gut aus, und da lassen wir uns überraschen. Wo wir jetzt nun versuchen, ein bisschen Einfluss zu nehmen, das ist eben auf die Qualität. Das Essen.

33 **I:** Okay. Ähnliche Frage zum Genuss: Genuss ist natürlich/ einem guten oder gesunden Essen sollte natürlich gerade in der Schule vielleicht eine große Rolle spielen, und Sie hatten ja schon ein paar Punkte genannt, wie man eben die Zufriedenheit beim Speiseangebot irgendwie verbessern könnte. Waren ja jetzt schon die Punkte mit dass es frisch ist/

34 **B1:** Ja, aber das Problem ist eben, verstehen Sie, das/ das hat man so gar nicht im Kopf, aber die/ die Eltern kommen dann und sagen: "Ja, mein Kind verträgt keine Laktose, mein Kind verträgt dies nicht, jenes nicht. Die Allergien, die nehmen ja immer mehr zu. Das heißt, was vielleicht noch ein Punkt ist, der wichtig wäre, aber ich weiß gar nicht, ob man das leisten kann: dass die Schüler wissen, was in diesem Essen drin ist. Also ob da irgendwelche Stoffe sind, so wie auf/ im Restaurant auf einer Speisekarte eins, zwei, drei, ja? Dass die sehen: "Ups, da sind jetzt Nüsse drin, das kann ich gar nicht essen" oder so, ja? Also einfach, weil das zunimmt. Gab es zu unserer Zeit nicht, aber ist jetzt ein richtiges Thema. Und was ich eben auch schon mitbekommen habe: Eltern sind eben nicht damit zufrieden, dass es nur ein vegetarisches und ein Fleischessen gibt, sondern die wollen dann wirklich für ihre Kinder speziell, die Allergien haben, dass da auch noch ein Angebot besteht. Ich habe keine Ahnung, ob man das leisten kann. Ich weiß auch gar nicht, ob die Menge an Kindern so groß ist, dass man das leisten muss, aber ich weiß, dass Eltern diesen Anspruch mittlerweile haben.

35 **I:** Ja. und sind der ihre Kinder dann auch die, die dort essen, oder die dann eben auswärts gehen zum Essen/

36 **B1:** Das behaupten sie. Sie behaupten/ nee, das sind dann oft auch die Eltern, die ihren Kindern wirklich etwas mitgeben, dass die dann auch mittags etwas Warmes haben, also machen die so, was dann wahrscheinlich lauwarm ist. Egal. Aber die geben denen schon etwas mit, die sind sehr fürsorglich. Und die schicken sie auch nicht zum Aldi. Aber die hätten halt gerne eine Schule, die dieses Angebot leistet. Und das glaube ich nicht, dass wir das können. Ja? Also ich sage ja, irgendwo sind Grenzen, weil es gibt einfach ein Budget. Und innerhalb dieses Budgets, da kommt ja so viel Verwaltungskram noch dazu. Ich meine, was das Essen kostet/ der kleinste Anteil. Alles andere sind die Verwaltungskosten, Personalkosten, dies und jenes, ja? Und das Essen ist da wirklich ganz kleiner Anteil. Also ich weiß, bei drei Euro fünfzig sind das, glaube ich, 70 Cent. So. Also von daher muss man schon gucken was/ was geht und was nicht geht. Und dass man alle Schüler hier herein holt, das ist nicht. So.

37 **I:** Klar, das wird es immer geben, ja. Dann zum Thema Zeit: Denken Sie, dass der Faktor Zeit in der aktuellen Essenspause eine Rolle für die Kantinennutzer spielt?

38 **B1:** Gar nicht, weil Kinder essen unheimlich schnell, und die haben mehr Zeit als sie brauchen.

39 **I:** Wäre es denn sinnvoll, hintlich der Zei/ hinsichtlich dieser Zeit dann Änderungen vorzunehmen?

40 **B1:** Nein. Nein, nein, sehe ich nicht. Die Frage ist eben: isst man in Schichten? Also wie das eben/ und zwar deshalb, weil/ nicht/ nicht, weil sie zu wenig Zeit hätten, sondern weil die Menge an Kindern zu einer bestimmten Zeit zu groß sein könnte. Also wenn man da jetzt auf einmal einen Pulk von 200 Schülern vor sich hat, dann muss man gucken, ob man da variiert: dass man sagt, die einen essen um diese Zeit und die anderen ess/ also wie im Schichtbetrieb, ja? Aber das ist eine Sache, wenn dann die Schülerzahl tatsächlich wachsen sollte. Im Moment mit unseren 80 oder 60 Essen in der Woche ist das nicht notwendig. Ja? Und aber die Zeit genügt, es ist eher dann das Mengenproblem. Und da habe ich eben auch noch keine Vorstellung, wie groß wird das Ganze. Die Mensa wird zwar riesig, und die kann auch, glaube ich, 250 Leute fassen, aber kann das Personal das alles gleichzeitig abwickeln? Das ist ja die

	Frage. Und da müsste Schule die dann eben schauen: Unterstufe zu der Zeit, Mittelstufe zu der und so weiter.
41	<b>I:</b> Klar, weil sonst würden die Kinder ja eine halbe Stunde in der Essensschlange stehen, ( <b>B1:</b> Richtig!) und dann ist die Pause natürlich ( <b>B1:</b> Das will niemand.) zu kurz.
42	<b>B1:</b> Das ist jetzt gar kein Problem, aber das könnte dann ein Problem werden. Und vor allem dann beide Schulen zusammen, ((Schultypen)), gell?
43	<b>I:</b> Ja, okay. Dazu noch eine Zwischenfrage: der künftige Kantinenbetreiber, sollte der dann quasi auch diese ganzen Zwischenmahlzeiten mit abdecken? ( <b>B1:</b> Ja!) Oder wäre da ein zusätzlicher Schulkioskbetreiber irgendwie noch denkbar?
44	<b>B1:</b> Hm hm. Also das/ Ich glaube, dass die das auch gerne machen: Weiß ich aber nicht. Aber das ist natürlich mit eine Verdienstquelle, und da verdienen die, glaube ich, gar nicht schlecht. Also bei so einer Art Kiosk, wo Snacks angeboten werden, all solche Dinge. Also ich würde das in einer Hand lassen, weil das ist eine zusätzliche Einnahmequelle, und würde das jetzt nicht nochmal splitten. Sondern dann hat einer das Geld, und dann haben wir auch die Hoffnung, dass der dann nachhaltig ist. ((Lacht.))
45	<b>I:</b> Aber jetzt aktuell gibt es ja hier ienen zusätzlichen Bäcker, der etwas liefert.
46	<b>B1:</b> Naja die Bäckerei, Das/ das wird bleiben. Also das ist ja etwas anderes. Ich meine, da müsste man auch gucken, aber das hat hier Tradition seit es die Schule gibt mit den Bäckereien. Ja. Und diese Mengen, ich meine, das verteuert es ja auch; da haben wir einen Zwischenhändler da drin. Also ich denke, es geht wirklich nicht um das, dass ich die Brezel habe, weil die liefern ja im Prinzip diese Rohprodukte. Ich sage mal, es geht darum, dass ich wirklich dann auch einen Sandwich kaufen kann. Und vor allem die Lehrer würden das nutzen. Also das ist ja so etwas: die Lehrer nutzen hier ja gar nichts, ja? Und es ist eben auch nicht die Möglichkeit, dann mal zwischen den Pausen, wenn der/ wenn das auf hätte, dass man in einer Freistunden da mal gemütlich sitzt und seinen Cappuccino trinkt. Also da wäre, glaube ich, schon ein Zulauf. Dass man sich nicht ins Lehrerzimmer setzt, sondern dass man dann in die Mensa geht. Dass man die Hohlstunde einfach dort auch gemütlicher verbringt. Ja.
47	<b>I:</b> Haben Sie das Gefühl, dass dieses Nicht-Präsent-Sein von den Lehrern in der Mensa auf die Schüler wirkt?
48	<b>B1:</b> Nein, das glaube ich nicht. Weil die Schüler, die wollen ja eigentlich sowieso dann ohne Lehrer sein. Nein, das glaube ich überhaupt nicht, dass das/ Aber es wäre einfach so, dass/ Da sind ja auch in den Hohlstunden dann keine Schüler, die haben ja Unterricht. Aber die Lehrer würden das einfach dann eher in Anspruch nehmen. So, meine ich. Nee, aber das hat keinen Einfluss.
49	<b>I:</b> Gut, okay. Zum Abschluss haben wir jetzt viele verschiedene Themen besprochen. Haben Sie jetzt noch Ideen oder Anregungen, die Ihnen jetzt in dem Gespräch aufgekommen sind, wo Sie sagen: "Das würde ich gerne noch mitgeben für die Arbeit", dass das mit einfließt als Verbesserungspunkte.
50	<b>B1:</b> Eigentlich habe ich jetzt nicht das Gefühl; da gibt es eigentlich nichts mehr. Ich meine, es dreht sich ja alles wirklich um das eine: was wird angeboten und wie schmeckt es, ja? Und das ist eben auch so etwas, ich meine, man hat ja da wirklich Erfahrung. Man muss einfach gucken, was bieten andere Schulen an, wo es läuft. So, ja? Und/ Und dann funktioniert es ja auch. Also ich würde einfach bei anderen gucken. Man muss das Rad nicht immer neu erfinden. ( <b>I:</b> Das stimmt.) Gell? Und diese Umfrage finde ich gut und die finde ich richtig, aber da/ Erstens wollen Eltern etwas anderes als Schüler wollen, das ist immer so, ja? Und zum Zweiten glaube ich auch, dass die Geschmäcker der Schüler sehr unterschiedlich sind.
51	<b>I:</b> Ja, ja klar, da wird man nie alle unter einen Hut bekommen.
52	<b>B1:</b> Aber es kann in einer Schulmensa schmecken, weil ich bin ja hier selber zur Schule

	gegangen, und wir hatten da eben schon Mittagessen, und das wurde hier gekocht, und das hat echt gut geschmeckt. Und ich war von zuhause verwöhnt, aber ich habe manche Gerichte wie zum Beispiel Linsen oder auch einfach ein paniertes Schnitzel mit Kartoffelbrei und Erbsen/ Das hat einfach super geschmeckt, ja? Also man kann hier schon gut kochen.
53	<b>I:</b> Okay, okay, ja, dann bedanke ich mich bei Ihnen Frau ((Name der Interviewpartnernin)) ( <b>B1:</b> Gerne) für die /
54	<b>B1:</b> Das ging jetzt doch recht schnell.
55	<b>I:</b> Ja, das ging jetzt recht schnell, genau, das ist so/
56	<b>B1:</b> War ich jetzt die Erste?
57	<b>I:</b> Sie waren jetzt die erste, genau, so quasi die Versuchsperson. Aber nachdem ja gleich so viel automatisch von Ihnen kommt, ist das wunderbar, dann muss man nicht groß nachfragen. Da danke ich Ihnen, auch im Namen von Frau ((Name der Person)), die die Arbeit dann schreibt/
58	<b>B1:</b> Ich finde es ja toll, dass die das machen, ja? Also richten Sie ihr GrüÙe aus, unseren großen Dank, auch an Sie! Es ist eine tolle Sache, ja? Und jetzt schauen wir einfach mal, ob wir das wirklich verwerten können. Weil das Landratsamt ist ja auch immer noch ein bisschen skeptisch. Aus dem Grund, den ich Ihnen genannt habe: weil die eben sagen, dass es eh schwierig wird, jemanden zu finden. Deshalb auch mein Vorschlag, zu gucken, dass man da eben mehrere zusammenfasst, damit der einfach etwas verdient. Weil das ist ein Preisproblem, ja? Die können einfach nicht mehr verlangen (Ja.) für dieses Essen, ja? Und dann muss man sich eben nach der Decke strecken. ( <b>I:</b> Genau. Wunderbar.) Aber ich glaube schon, dass wir das hinbekommen.
59	<b>I:</b> Ja, bestimmt, doch. ((Lacht.)) Wunderbar, prima. Vielen Dank!
60	<b>B1:</b> Gut, also dann/

## 9.9.2 Schulverpflegung.6.2019-06-25

1	<b>Projekt: IfB Didaktische Servicestelle Ernährungsbildung/ Universität Wien, Schulverpflegung</b>
2	Interview-Nr.6
3	Name der Audiodatei: Schulverpflegung.6.2019-06-25
4	Datum der Aufnahme: 25. Juni 2019
5	Ort der Aufnahme: Büro der Schulleitung
6	Dauer der Aufnahme: 18:27.4
7	Befragte Person: Schulleiterin
8	Interviewerin: Studentische Mitarbeiterin des DSEB
9	Datum der Transkription: 13.Juli 2019
10	Transkribiet/in: Rebecca Kerschbaumer
11	Besonderheiten: Keine
12	<b>I:</b> Interview mit Frau ((Name der Schulleiterin)) die Schulleiterin der Schule am Schulstandort

	in ((Name des Schulortes)). Zum Einstieg, würde ich gerne von Ihnen wissen, welche Maßnahmen müssten Ihrer Meinung nach, gesetzt werden, um auch ältere Schüler und Schülerinnen wieder zurück in die Schulmensa zu locken?
13	<b>B6:</b> Äh, also zum einen muss die natürlich ansprechender gestaltet werden. Es ist einfach, man fühlt sich nicht wohl in der Mensa. Ähm ja und die Qualität des Essens muss deutlich verbessert werden. Ja und ich finde es muss auch gesünder werden. Ja genau. Ich sag jetzt gar nicht zu viel. Da bekommen bestimmt noch ganz viele andere Fragen. Genau, genau! Ähm(...) Also eigentlich das Gesamtkonzept stimmt nicht.
14	<b>I:</b> Ja. Genau. Sehen Sie auch so, ähm, auch so Lounge Bereiche als denkbare Gestaltungsräume. Gerade so Jugendliche wo es dann <i>trendy</i> finden. Wenn sie so ein bisschen /
15	<b>B6:</b> Ja absolut. Ja genau. Geht aber auch in die Richtung, die Planung also, die bereits vorhanden sind. Also dass da verschiedene Bereiche / Es muss insgesamt, es darf kein so ein Hallencharakter haben, sondern es muss Abtrennungen geben, wo man sich ein bisschen zurückziehen kann. Es ist immer so ein bisschen eine Gradwanderung; die Aufsichtspflicht ist auch da. Das heißt auch wir müssen schon noch sehen können, aber trotzdem einfach, dass wir das wie so in einem Restaurant, da gibts ja auch teilweise so Abtrennungen und solche Dinge. Genau, ja klar warum nicht auch irgendwie eine Kaffee-Ecke mit sonst etwas mit eher so sesselmäßig, das kann ich mir sehr gut vorstellen.
16	<b>I:</b> Wie könnte man für mehr Mitbestimmung seitens der Schüler in der Mensa sorgen?
17	<b>B6:</b> Ähm, im Prinzip so wie wir es ja gerade machen, oder? Also wir haben jetzt die einmalige Chance das Ganze grundlegend neu zu gestalten und es werden ja alle Schüler gefragt, das finde ich total wichtig und es sind aktuell in den Prozess ja auch immer wieder Schüler und Eltern eingebunden. Es gibt regelmäßig Gespräche und genauso. Allerdings finde ich, man sollte auch jährlich evaluieren ob es noch in Ordnung ist. Also es darf jetzt nicht ein einmaliger Prozess sein und der ist dann abgeschlossen, sondern ich finde man müsste in regelmäßigen Abständen überprüfen ob das Angebot noch passt.
18	<b>I:</b> Das man quasi eine regelmäßig stattfindende Arbeitsgruppe hat, also (...)?
19	<b>B6:</b> Eventuell, oder es kann auch sein, dass der neue Caterer oder der Betreiber der Mensa dann letztlich ähm einfach selber sagt, wir evaluieren einmal im Jahr oder so, was passt und was geändert werden muss und fragen da alle Schüler. Ob es da eine Arbeitsgruppe braucht dafür, das weiß ich ich nicht unbedingt. Das kann so auch funktionieren.
20	<b>I:</b> Aber dass quasi wirklich auch so Feedback aktiv eingeholt wird?
21	<b>B6:</b> Ja, absolut.
22	<b>I:</b> Und dann auch umgesetzt wird.
23	<b>B:</b> Genau(...)
24	<b>I:</b> Wäre es denn denkbar, dass die Mensa Nutzer aktiv das Speiseangebot mitentscheiden?
25	<b>B6:</b> Puh. Also über Grundlagen: ja. Aber ich halte es für unrealistisch, dass du Schüler jede Woche den Speiseplan machen lässt. Also ich kann mir im Moment/ Dann müsste man tatsächlich so eine Arbeitsgruppe einrichten, oder so eine AG, wie es jetzt aktuell ist. Dass man sagt, die AG bleibt. Dann wäre das möglich, aber ähm das können wir hier ja nicht alleine entscheiden, das muss der Caterer ja mitmachen. Wenn der sagt: jawohl, ich arbeite regelmäßig mit den Schülern zusammen und wir erstellen das gemeinsam, dann wäre das eine tolle Sachen. Also die Schule wäre da absolut offen dafür.
26	<b>I:</b> Okay.

27	<b>B6:</b> Ja.
28	<b>I:</b> Welche Einflussfaktoren bei der Akquirierung eines Schulcaterers wiegen am schwersten und welche müssen eher nachgereiht betrachtet werden?
29	<b>B6:</b> Also ganz ehrlich muss man jetzt mal sagen, ähm es wird nicht so sein das wir eine riesengroße Auswahl haben werden.
30	<b>I:</b> Okay?
31	<b>B6:</b> Ja. Also das hat der Schulträger schon gesagt, dass wird gar nicht so einfach einen Caterer zu finden. Da muss man auch ein bisschen realistisch bleiben. Was ich wichtig finde ist, dass ein Caterer bereit ist, möglichst stark auf unsere Wünsche einzugehen. Also auch auf das, was jetzt hier vielleicht rauskommt und besprochen wird. Und letztlich muss man dann natürlich auch ein bisschen abwägen, zwischen dem das was wollen die Schüler und was wollen die Eltern. Das ist manchmal auch nicht das Gleiche. Und was ist möglich?
32	<b>I:</b> Ja. Okay. Also es gibt quasi nicht mehr viele Firmen, für die dieses Konzept Schulmensa rentabel ist?
33	<b>B6:</b> Ja anscheinend. Anscheinend ist das so. So wurde es vom Schulträger gesagt. Aber letztlich ähm müssen wir mal abwarten. Also im Dezember kommt jetzt die Ausschreibung raus und das...da würde ja, das was hier rauskommt schon eine Rolle spielen. Das wird auch als Kriterium vorgegeben für die Bewerbung. Das finde ich gut und dann müssen wir halt sehen was kommt. Ja.
34	<b>I:</b> Wäre es denn sinnvoller, im Sinne von der Wirtschaftlichkeit ähm, die Schulmensa für externe Personengruppen zu öffnen?
35	<b>B6:</b> Puh, nein das möchte ich nicht. Das muss ich ganz klar sagen. Die Schule ist ein geschützter Raum. Die Öffentlichkeit ist bewusst außen vor. Es dürfen ja auch während der Unterrichtszeit hier keine fremden Erwachsenen rumlaufen. Ähm, dass die Gefahr wäre mir hier viel zu groß, dass hier irgendwas passiert. Und dass es auch vielleicht zu Konflikten kommt. Wir wissen nicht wer hier reinkommt. Wir haben keinen Überblick mehr. Also da muss ich klar sagen: <u>nein</u> . Also rein aus wirtschaftlichen Gründen mag das sein, aber pädagogisch und aufgrund unseres Auftrages / rechtlich, glaube ich auch gar nicht durchführbar.
36	<b>I:</b> Könnte der Schulstandort an sich davon profitieren, wenn die Schule quasi als <i>Best-Practice</i> Beispiel ähm bezüglich gesunder und nachhaltiger Ernährung steht?
37	<b>B6:</b> Natürlich. Ja, das hat dann viele Vorteile. Zum einen natürlich für die Schüler zum anderen ist es halt etwas was man als Gesamtkonzept in der Schule integrieren könnte. Da gehört dann Sport und Bewegung und so weiter dazu und gesunde Ernährung wäre dann ein Teil davon und gerade die Frau ((Name der Lehrerin)) ist da ja auf diesem Weg und ich bin für solche Sachen immer zu haben (...)
38	<b>I:</b> Welche Gründe würden Sie anführen warum ähm aktuell nur ein geringer Prozentsatz die Schulmensa besucht?
39	<b>B6:</b> Ähm, also ich glaube ein ganz, ganz großer Grund ist tatsächlich, dass es überhaupt nicht ansprechend ist, dort zu essen. Es ist dunkel, es ist hässlich, es ist laut. Ähm, jetzt schimpfen viele sehr stark über die Qualität des Essens. Sie variiert. Es gibt einige Dinge die sind nicht schlecht aber es gibt auch Vieles, das schmeckt wirklich nicht so gut. Und es dauert auch ewig. Also die sind relativ langsam in der Ausgabe. Also das muss auch schneller gehen.
40	<b>I:</b> Also da sind quasi Abläufe innerhalb vom Team auch nicht /
41	<b>B6:</b> Nicht optimal. Also ich selber hab schon seit der Einführung dieses Mensa-Max-Chip nicht mehr dort gegessen.
42	<b>I:</b> Okay? Wie sehen sie diesen Chip aus Ihrer Sicht?

- 43 **B6:** Ähm, also für die Schüler mag das ähm nicht ungeschickt sein, denn die Eltern können zu Hause etwas auf den Chip laden. Die Eltern haben die Kontrolle, was das Kind ist. Das kann ich also schon verstehen. Aus Sicht der Lehrer und der Schulleitung, ist das keine gute Lösung. Weil wir oft gar nicht absehen können. Man muss es ja bis spätestens morgens um zehn anmelden ähm und wir ja teilweise gar nicht absehen können ob wir überhaupt mittags in der Mittagspause Zeit haben zum Essen zu gehen. Also so geht es mir persönlich. Und aber das ist jetzt aber wirklich nicht so wichtig für die Mensa, aber für mich persönlich wäre es wichtig, dass ich persönlich spontan um eins sagen kann, ich gehe jetzt noch schnell in die Mensa etwas Essen.
- 44 **I:** Also dieses quasi vorbestellen müssen und dann /
- 45 **B6:** Ist für mich praktikabel. Das ist mitunter auch ein Grund, warum ich dort nicht esse, weil es ist einfach nicht vorhersehbar und es geht den Lehrern teilweise auch so. Ja und das wäre gut, wenn es zumindest für die Lehrkräfte die Möglichkeit gäbe spontan / also dass es noch eine Barkasse gibt. Das sagen viele. Jetzt für die Schüler das fragen Sie die Schüler und die Eltern was sie lieber wollen, finde ich. Ja.
- 46 **I:** Klar auf jeden Fall. (...) Mmh, gibt es vielleicht auch noch Gründe oder Vorurteile für die Schulmensanutzer, dass Schüler sagen
- 47 **B6:** Klar hat die einen schlechten Ruf, aber zum Teil eben auch / Es ist ja auch so, der aktuelle Betreiber, der kann ja für Vieles auch nichts. Also es wäre jetzt unfair dem die ganze Schuld in die Schuhe zu schieben. Der kann nichts für die Art wie es gestaltet ist und so weiter. Ähm über die Qualität des Essens kann man streiten. Ich persönlich würde mir wünschen, ein Salatbuffet wäre super. Und es ist auch so, Schüler essen Salat. Ich sehe das nämlich, wenn die sich bei Aldi diese Salatcups holen. Ja für eins achtzig kostet das, glaube ich. Und ich denke für zwei Euro müsste es doch auch möglich sein auch dort ein Salatbuffet anzubieten und die essen das da auch. Das muss, also ganz wichtig ist, das muss, das muss stylisch aussehen für junge Leute, das muss die ansprechend sein dort reinzugehen, sich dort aufzuhalten, das ist das aller Wichtigste. Und dann essen die da auch. Ja.
- 48 **I:** Spielt da auch so der Faktor mit, dass die älteren sagen, das ist uncool. Oder dass man so bisschen stigmatisiert wird, weil man in der Mensa essen muss oder?
- 49 **B6:** Ja bestimmt. Ja ganz bestimmt ist das so. Da brauchen gar nicht darüber reden. Wir haben ja auch die ganze Konkurrenz um das Haus herum. Aldi, Penny, McDonalds, Schüler-Kebap. Ganz bestimmt. Aber ich glaube nicht, dass es so bleiben muss. Also in der Berufsschule in ((Name des Ortes)), die hat ja einen recht guten Ruf, diese neue Mensa. Und da essen die Schüler auch. (...)
- 50 **I:** Spätestens seit der *Fridays-For-Future* Kampagne werden in den Schulkantinen immer wieder diese Bereiche mit Nachhaltigkeit kritisch beäugt. In welcher Weise könnte Nachhaltigkeit in dieser neuen Kantine eine Rolle spielen?
- 51 **B6:** In jeder Weise. Die Frage ist, was ist letztlich umsetzbar. Also zum einen zum Beispiel schon bei der Beschaffung der Möbel. Da geht es ja schon los. Dass du schaust, dass es aus Material, dass eben quasi nachhaltig hergestellt wurde oder sonst was. Ähm. Es wäre natürlich auch super, wenn das Essen auch Bio sein könnte, zum Beispiel, oder aus der Region kommt. Also ich fände das gut, ABER man muss immer realistisch bleiben. Denn auf der einen Seite wollen die Leute ein günstiges Essen haben aber es soll auch gut sein. Also ich denk, da müssen wir irgendwo einen Weg finden, dass es umsetzbar ist. Ich fände es super wenn es hundert prozentig hier aus der Region käme, nur biologisch angebaut und äh fair gehandelt und alles, aber sind die Leute dann auch bereit die vier Euro fünfzig zu zahlen die es dann vielleicht kostet anstatt drei Euro zwanzig. Das ist die Frage hier.
- 52 **I:** Und merken Sie auch an ihren eigenen Schülern hier, dass die da immer mehr drauf achten, wenn man sich da die *To-Go*-Becher anschaut, dass die das selber nicht so gut finden?

- 53 **B6:** Das ist ganz unterschiedlich. Also du kannst keine pauschale Aussage treffen. Es gibt schon Schüler die drauf achten, aber ähm / Ja klar, wie bereits gesagt, viele holen sich im Aldi ihren Salatcup und da ist ja auch viel Müll dabei und das wird ja dann hier weggeworfen, also. Der eine so, der andere so.
- 54 **I:** Welche Bereiche der Schulmensa und auch von den angebotenen Zwischenmahlzeiten sollten Ihrer Meinung nach optimiert werden, damit die Schüler eine ausgewogene und gesunde Ernährung bekommen?
- 55 **B6:** Ja das eine hatte ich ja schon gesagt, also ein Salatbuffet wo man sich selber bedienen kann fände ich super. Ähm, dann sollte es auch so eine / also was ich ganz gut finde ist klar, jeden Tag ein gewisses Hauptgericht, das ist völlig in Ordnung, aber es gibt ja viele, viele ähm Restaurants, auch so Selbstbedienungsrestaurants, die man ja vergleichen kann, wo auch einfach verschiedene Beilagen möglich sind, das fände ich super. Ja, wenn es also nicht heißt, es gibt heute was weiß ich, Schweinekotelett mit Nudeln und Sauce, sondern, dass man auch sagen kann, ich will das Schweinekotelett aber lieber mit Kartoffel haben oder so. Ich glaub, das ist auch möglich da verschiedene / Das fände ich schon attraktiv, dass man sich das da ein bisschen zusammenstellen kann, schon sagen, das Hauptding ist heute das, das ist völlig okay, aber dann sagen kann, bei den Beilagen sind wir flexibel.
- 56 **I:** Das quasi die Schüler auch die Wahl haben, wenn sie etwas davon nicht mögen, damit sie dann nicht das ganze Gericht ausschließen müssen, sondern sagen können, ich hätte dann gerne aber lieber?
- 57 **B6:** Genau.
- 58 **I:** Denken Sie, dass dann da auch ein bisschen ein Effekt kommt, dass die Schüler auch mal etwas ausprobieren, wenn es dann mal angeboten wird?
- 59 **B6:** Ja, äh, ja. Wenn sie sehen, dass es die anderen essen und das weiß ich von meiner Tochter. Ja die isst auch zweimal in der Woche in der Schule, also Grundschülerin und die isst da Sachen, die sie zu Hause nicht essen würde, weil die Freunde essen es. Und dann sieht sie es und dann isst sie es und dann ist das plötzlich gut. Also ich glaub, das ist gerade bei den Schülern der fünften und sechsten Klassen immer noch so.
- 60 **I:** Und wie könnte man die Mensanutzer selber dazu animieren bessere Entscheidungen hinsichtlich der Auswahl zu treffen, damit es eben gesundheitsförderliche Entscheidungen sind?
- 61 **B6:** Ja als Schule natürlich in den entsprechenden Schulfächern, das tun wir aber schon. Also sprich in den Naturwissenschaften kannst du ganz viel machen. In HLS beispielsweise, also früher einmal hieß das ja Hauswirtschaft. Und das tun wir auch und versuchen das auch bewusst zu machen. Es gibt sogar Lehrer schon, die haben dann auch mal gefrühstückt mit den Schülern und ihnen gezeigt: was kann man mitbringen. Aber letztlich muss es auch von zu Hause kommen. Ja, die müssten das zu Hause auch so kennenlernen.
- 62 **I:** Also man quasi nicht komplett sagen, der Caterer der muss?
- 63 **B6:** Ähm, also man darf nicht die ganze Verantwortung dem Caterer geben. Was man allerdings tun kann und was ich ehrlich gesagt auch gerne hätte, das wäre, dass da keine Süßigkeiten mehr verkauft werden. Ich finde das muss echt nicht sein. Außer, aber man kann darüber sprechen, dass man eine gewisse kleine Auswahl trifft, an zum Beispiel Nüsse oder so etwas / das finde ich jetzt noch in Ordnung. Aber müssen es echt die Schokoriegel sein? Es ist die Frage. Ja, ich bin mir auch nicht ganz sicher, weil ja aber (...)
- 64 **I:** Ja, das wäre tatsächlich genau eben was gibts für Sachen die aus dem Sortiment entfernt werden könnten, gerade so dieses Süßigkeiten-/Snackregal?
- 65 **B6:** Genau. Weil wenn du jetzt gar nichts mehr anbietest, wenn du jetzt sagst also nie wieder Pommes oder so, dann verlierst die Schüler. Man muss auch irgendwo realistisch sein. Ja.

- 66 **I:** Das wäre eben noch so der Punkt, welche Effekte könnte man mit Ge- oder Verboten erzielen? Ist das denn sinnvoll?
- 67 **B6:** Genau also wir dürfen hier in ((Name des Ortes)), man muss ja immer den Standort bedenken / Wenn wir jetzt eine Schule wären, die irgendwo und fünf Kilometer darum herum ist nichts, dann könnten wir viel krasser sein, aber das ist bei uns nicht so. Das heißt wir müssen, wir werden immer in Konkurrenz stehen mit dem McDonalds und dem Aldi und so weiter. Und deswegen muss man ein Stück weit schon auch auf die Wünsche der Schüler eingehen, aber oft eben auch in Kombination mit etwas Gesundem anbieten und dann eben tatsächlich hoffen, dass der Effekt eintrifft, dass sie sehen der isst es und dass sie es dann probieren weil es beim Essen dabei ist und dann sagen: hey so schlecht ist es ja gar nicht.
- 68 **I:** Da die Schulmensa ja umgebaut wird, könnten man ja auch die Schulgemeinschaft in das neue Konzept mit einbeziehen. Welche Bereiche könnten aktuell von den Schülern und den Lehrern künftig bei der äh ja mitbestimmt werden? Könnten die da wirklich ihre Ideen da wirklich mit umsetzen?
- 69 **B6:** Das passiert ja gerade, also auch in sehr starken Maße finde ich. Ähm durch diese regelmäßigen Besprechungen wo auch Eltern und Schüler dabei sind immer und dann wird dann immer erklärt, so sieht es aus im Moment. Jetzt ist es ja so, das Grobkonzept steht. Also sprich wie sieht der Raum aus und jetzt es ja dann irgendwann einmal an die Inneneinrichtung, an die Möbelbeschaffung und da können die überall Ihre Wünsche miteinbringen. Das wir auch gehört vom Schulträger. Also letztlich ist es wirklich so, wenn wir sagen, so und so und so können wir uns dann vorstellen, wenn es finanzierbar ist, dann gehen die da mit.
- 70 **I:** Ähm, Genuss an guten und gesunden Essen sollte bei der Schulverpflegung ja eine große Rolle spielen. Wie könnte man hier für Zufriedenheit bei dem Speisenangebot sorgen? So Beispiel Salatbuffet hatten sie ja gemeint oder dass man die Teller da eben schön anrichtet.
- 71 **B6:** Das fände ich, glaube ich schon auch wichtig. Das Auge isst mit. Richtig. Das ist schon immer auch wichtig, dass die Leute auch nett und höflich sind. Die Schüler müssen es auch sein, das ist klar. Aber trotzdem, man muss sich da wohl fühlen und ähm und deswegen ist es auch wichtig, dass das Personal auch mit den Jugendlichen umzugehen weiß. Ja. Genau. Und wie ich vorher schon gesagt hatte. Ich glaube echt, dass es nicht schlecht wäre, dass man so bei den Beilagen ein bisschen flexibler wäre. Und das hatte ich ja vorher schon alles genannt, dass die Schüler wissen, okay ich kann mich da entscheiden, oder ich finde da jeden Tag etwas was mir schmeckt.
- 72 **I:** Das sie quasi immer trotz einem Hauptmenü eine Wahl haben zu sagen, ich kann auf etwas Vertrautes zurückgreifen.
- 73 **B6:** Genau. Es gibt da / Ich war einmal in einer Mensa, da gab es immer Spagetti mit Tomatensauce, das gab es immer. Also das war einfach gesetzt. Und das ist ja auch okay.
- 74 **I:** Ja eben. Genau. (...) Dann, denken Sie, dass der Faktor Zeit in der aktuellen Essenspause eine Rolle spielt? Für die, die die Kantine nutzen.
- 75 **B6:** In wie fern meinen Sie das?
- 76 **I:** Dass die fünfundvierzig Minuten ausreichen?
- 77 **B6:** Die reichen. Klar. (...) Die kriegen dann das Essen relativ flott dann, normalerweise. Ja.
- 78 **I:** Und die, die quasi das Schulgebäude verlassen, haben Sie da eher das Gefühl, dass die da eher ein bisschen abgehetzt sind nach ihrer Pause?
- 79 **B6:** Zum Aldi, da bist du in zwei Minuten da. Ja, klar. (lacht) Ich muss auch essen. Nein, nein es geht schon. Aber mir gefällt es halt nicht. Ich finde es halt nicht schön. Ich selber nehme ja oft was von daheim mit. Ja aber manchmal so wie heute, da ist es ein bisschen stressig morgens und dann holst du dir da schnell etwas. Ja.

- 80 **I:** Wenn jetzt tatsächlich die Besucherzahlen der Mensa steigen, würde natürlich der Andrang größer. Könnten man das dann irgendwie steuern, dass dann zwei Essensphasen gibt?
- 81 **B6:** Das wird automatisch gesteuert. Weil manche Schüler nach der fünften Stunde aushaben und manche nach der sechsten. Also es regelt sich letztlich von alleine. Und dann mach ich mir da eigentlich keine Sorgen. Dann klappt das. Die wird ja dann auch viel größer als die Jetzige.
- 82 **I:** Und sollte der künftige Kantinenbetreiber auch noch so Zwischenmahlzeiten abdecken? Oder sollte man so einen Schulkioskbetreiber engagieren?
- 83 **B6:** Also einen Schulkiosk brauchen wir jetzt nicht direkt. Wir haben ja im Moment in den großen Pausen noch einen Bäcker, der unten verkauft. Das ist auch sinnvoll, dass nicht alle in die Mensa stürmen. Ja da würde ich auch so beibehalten. Aber klar in den großen Pausen ist die aktuelle Mensa ja auch möglich, was zu holen. Das muss schon so sein. Also wir haben zwei große Pausen und dann müssen die da sein. Da ist auch Bedarf. Ja.
- 84 **I:** Okay.
- 85 **B6:** Belegte Brötchen und was /
- 86 **I:** Und als Abschluss würde ich gerne noch mal Ihre Sicht ähm sehen, ob Sie noch vorher vielleicht schon Ideen hatten oder Anregungen, wo sie denken, das möchten Sie auf jeden Fall mitgeben, damit das zur Sprache kommt.
- 87 **B6:** Ich glaube, ich habe alles gesagt.
- 88 **I:** Passt wunderbar. Alles gut. ((lacht)).
- 89 **B6:** Genau.
- 90 **I:** Wenn da nichts mehr ist, was sie sagen. Das hätte ich gerne noch erwähnt, oder?
- 91 **B6:** Nein, also ich merke nur, dass so viele so Grundwünsche bei viele ähnlich sind. Also das ist, glaube ich, meist gar nicht so weit auseinander. Ich weiß es nicht wie es mit den Schülern ist, aber sonst ist es was ich so höre, oder von den Schülern mit denen ICH spreche, das gleiche.
- 92 **I:** Wunderbar.
- 93 **B6:** Frisch wollen sie es immer haben. Ich finde es ist auch möglich auch frisch zu kochen. Ja. Genau.
- 94 **I:** Ja wunderbar. Dann bedanke ich mich bei Ihnen.
- 95 **B6:** Ja gerne.

## 9.10 anonymisierte Notizen zur Interviewvorbereitung – Interview 3

Diese Woche

Wochenplan  
ab 24.06.2019

Mo: Semmelknödel mit Champignonsauce

Di: Maultaschen mit Kartoffelsalat

Mi: Kassler Braten mit Spätzle

Do: Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und  
Remoulade

Gemüse!

Fr: Schnitzel mit Beilage

Essen zum Mitnehmen → auch für Zuhause

Plastikbesteck 10ct

Pommestübe 3 €

Currywurst + Pommes 3,50 od. 4,50

Chickenwecken 2,50 €

Schnitzelwecken 2,80 €

täglich

Portion groß o. klein  
wählbar

Nudeln klein 3,50 € groß 4 €

Spaghetti Bolognese

Spinatnudeln (mögen sie nicht)

Champignonnudeln

Schinkenudeln

Käseudeln

Penne arabiata

aglio-olio

1 Woche immer 1 Nudel-  
gericht

täglich  
Salat mit Putenstreifen  
zum mitnehmen

Belegte Brötchen Vegan, Vegetarisch, Normal → 2,50 €

Müsli

Milchreis mit Himbeeren

Milchshakes (Sommer)

Kuskus-Salat (täglich)

immer Sommer ab zu Eis

- man darf sein eigenes Essen in der Mensa essen
- eigene Getränke mitbringen

= Rückmeldung der Kinder von Frau, die an der Schule waren bzw. sind

- \* Essen schmeckt nicht so gut
- \* Leberkäse, Schnitzelwecken  $\Rightarrow$  zu teuer bekommt in den örtlichen Läden billiger  $\Rightarrow$  weicherer Brötchen nach Gewicht bei Leberkäse
- \* Salatbuffet zum selber nehmen  $\Rightarrow$  mit versch. Soßen
- \* riecht extrem nach Essen! Fett
- \* eigenes Essen mitbringen?
- \* zu dunkel Raum
- \* nicht so appetitlich ausgerichtet
- \* seit 2005 immer in der Diskussion
- \* wird eher bei Regentagen genutzt
- \* Asiatic ~~Asiatic~~ mit Pute 4,- | Vegetarisch 3,50
- \* Döner  $\Rightarrow$  Schülerrabatt 3,50 € 4,- € / 4,50
- \* Edeka, Penny, Aldi | Lidl | Norma
- \* Salatbox ~~3,64 €~~ <sup>1,79 €</sup> mit Pute |
- \* bei 1 Std.  $\Rightarrow$  bei 2 Std evtl. mal Mc Donalds

Alternatives Kinderwechsell hier für ab

## 9.11 Auswertung qualitativer Inhaltsanalyse – Paraphrasen, Generalisierung und Kodes

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.1. 2019-06-24		keine explizite Deklaration von un-/gesunden Lebensmitteln	Nudging & Gebote & Verbote
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Ja gut, das liegt natürlich jetzt am Angebot. Einmal ist, denke ich, das eine optische Frage, und da macht das Landratsamt ja eine ganze Menge am Umbau, so dass das schonmal auf die Schüler ganz positiv wirkt	geplanter Umbau wird optische Aufwertung der Schulmensa bringen	Raumgestaltung
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	und dann: zum Essen selber, denke ich, muss man ziemlich früh damit anfangen, also ich meine jetzt von den Zeiten her, dass man quasi die Pausen schon versorgt.	künftiger Caterer soll auch Zwischenmahlzeiten in den Pausen abdecken	Caterer, Zwischenmahlzeiten
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	das müsste eben so sein, dass für die Schüler auch Cappuccino angeboten wird, Kaffee angeboten wird, so etwas, und eben belegte Brötchen, die aber wirklich so ein bisschen aufgepeppt sind mit Salat und Tomaten und all sowas, so dass es also nicht nur gesund ist, sondern eben auch attraktiv für/ für junge Leute.	künftige Zwischenmahlzeiten müssen ansprechend für die junge Zielgruppe sein, Vorschläge wie Coffee To-Go und Brötchen die mit frischen Komponenten (Salat, Tomaten) aufgewertet werden	Frische, Take-Away, Zwischenmahlzeiten, Speisen für Jugendliche
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Und zum Mittagessen, denke ich, ja, muss es einfach eine Variation an Angeboten geben. Es muss auf jeden Fall etwas Vegetarisches dabei sein, es muss aber auch ein Fleischgericht sein, und es muss so sein, dass wir quasi ein festes Menü haben, was man aber dann durch verschiedene Produkte noch ergänzen kann. Also ein gutes Beispiel wäre die Uni Konstanz, da gibt es/ da hat man so ein Stammessen, und dann kann man sich eben dazu noch aufschlagen was man gerne hätte.	Wunsch nach täglichen Fixgerichten, vegetarischen Optionen und flexibler Speisenzusammenstellung	Fixgerichte, Flexibilität in der Speisenzusammenstellung, vegetarische Speisen
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Ganz genau. Also es muss trendy sein, ja, sonst gehen die lieber zum Aldi.	modernes Angebot, das Schüler*innen animiert in der Schule zu essen	Attraktivität und Optik der Speisen, Image & Reputation
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Und wichtig wäre eben für mich persönlich auch: weg vom Plastik. Also recycelbar, wiederverwertbar. Am besten gespült.	Müllvermeidung soll ein Thema der Schulmensa sein	Umweltschutz & Nachhaltigkeit, Müllvermeidung
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Ja, na gut, das machen wir ja jetzt schon, indem wir diese Umfrage starten, ja, und man natürlich eigentlich sehen, dass das, was die Eltern wollen, ist etwas anderes als das, was die Schüler wollen	aktiver Miteinbezug der Stimmen der Eltern und Schüler*innen in die Planungsphase des Umbaus	Mitbestimmung
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Weil für Eltern muss es immer biologisch und gesund sein, das wird eine Kostenfrage. Und ich glaube, dass Schüler da gerade in der Unter- und Mittelstufe nicht so sehr viel Wert drauf legen.	Eltern und Schüler*innen-Wünsche sind meist unterschiedlich, Eltern wollen biologisch angebautes und gesundes Essen, für Schüler*innen zählen andere Komponenten	Wünsche der Schüler*innen vs. Eltern
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Oberstufe, das weiß ich, da ist es ganz wichtig etwas Vegetarisches einfach zu liefern.	Oberstufenschüler*innen wünschen sich vegetarische Menüs	vegetarische Speisen
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Wegen der Mitbestimmung: Ich glaube einfach auch, dass das schwierig ist, weil dieser Caterer, der muss einfach mit einem bestimmten Haushalt zurechtkommen. Und das, was teurer ist, kann man einfach auch nicht liefern. Also ich würde jetzt diese Umfrage machen und dann schauen, was er für ein Sortiment hat, und dann wird sich das automatisch einpendeln. Also ich denke, wenn man zu anspruchsvoll ist, vor allem sind die Geschmäcker auch so verschieden, dann wird das Ganze sowieso nichts.	Mitbestimmung hängt auch von den Möglichkeiten und dem Angebot des künftigen Caterers ab	Caterer, Mitbestimmung
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Also ich sehe das kritisch, ja. Wirklich. Und vor allem: wer macht sich die Mühe? Wann? Also und/ und dieser Verwaltungsaufwand!	aktive Mitbestimmung durch Wunschboxen, wäre ein zu hoher Aufwand	Mitbestimmung
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Also das Problem ist, dass man überhaupt einen Caterer bekommt. So! Also da muss man erstmal schauen.	Caterersuche wird vorraussichtlich problematisch werden	Caterer

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Und dann, denke ich, muss man natürlich schon gucken, dass der abwechslungsreich und gesund kocht, ja? Das ist schon das wichtigste Prinzip.	abwechslungsreiche und gesunde Küche sind die Grundvoraussetzung	Gesundheit, Vielfalt&Variation im Speisenangebot
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Und ich glaube, dass das auch mit diesem Budget, was man zur Verfügung hat, machbar ist, ja? Aber dann, würde ich sagen, dann haben die Erfahrung mit Großküchen, und dann müssen sie selber gucken, wie sie das machen.	wirtschaftliche Aspekte werden dem Caterer überlassen	Caterer, Wirtschaftlichkeit & Finanzaspekte
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	es soll möglichst gesund sein, aber es soll auch gut schmecken.	gesundes und schmackhaftes Essen	Geschmack, Gesundheit
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Also es ist ja so, dass sie eine bestimmte Anzahl an Essen verkaufen müssen, damit sich das Ganze überhaupt trägt, dass sich das lohnt, dass da überhaupt ein Gewinn herauskommt. Und deshalb ist es so, dass sich auch viele Schulen zusammenschließen und dann eben das Angebot über einen Caterer haben, so dass der eben seine tausend Essen auch verkaufen kann. Und dann kann der natürlich auch variieren. Das heißt: so etwas wäre wichtig! Und die Frage ist natürlich: Es gibt jetzt die beruflichen Schulen, die eben schon Caterer haben, ob wir da vielleicht in diese Schiene mit hineinkönnten. Und dann wäre das Angebot noch größer.	eventueller Zusammenschluss von mehreren Schulen für einen Caterer	Wirtschaftlichkeit & Finanzaspekte
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Das heißt, es würde vorgekocht und es würde hier dann fertiggekocht werden. Das wäre eine Möglichkeit. Also nur für 200 Essen, so wie das jetzt der Fall ist, das lohnt sich nicht. Jemand, der dann auch wirklich ein großes, großzügiges Angebot machen möchte.	Caterer muss vorkochen, Wirtschaftlichkeit bei frisch gekochten Essen nicht möglich	Frische, Verpflegungssystem, Wirtschaftlichkeit & Finanzaspekte
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Naja, weil es eben nicht abwechslungsreich ist, das ist ein Punkt. Also nach einer Woche ist die Variation vorbei, da weiß man, was es dann gibt die ganzen nächsten Wochen	keine Variation in der Speisenfolge	Vielfalt&Variation im Speisenangebot
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Dann ist es so, dass es eine sehr einfache Küche ist, also es ist/ die Saucen schmecken halt nach Nichts, das Gemüse ist aus dem Wasser gezogen. Also das meine ich ja: es ist nicht schmackhaft genug, so.	geschmacklich minderwertiges Essen	Geschmack
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Und wenn man dann sieht, dass zum Beispiel der Aldi mit seinen Salatvariationen mehr bietet als das, was es hier gibt, dann ist es einfach traurig, weil das ist auch bloß in so einer Schale drin: grüner Salat, Croutons, so eine Sauce. Da/ Das kaufen sich die Schüler. Und die kaufen Salat, das muss man ja auch mal sehen! Die gehen also nicht hin und kaufen nur Chips und Eis, sondern die kaufen sich schon etwas, was, was sie essen können, sei es ein Sandwich oder sei es ein Salat. Das heißt, man müsste das Ganze nur ein bisschen aufpeppen und dann würden sie dasselbe eben hier essen. Das kann man ja: man macht einen Salatteller mit verschiedenen Salaten darauf, und dann von mir aus noch ein bisschen Hühnchenfleisch, und dann hat man es ja.	Salatteller und verschiedene Salatvariationen werden gewünscht	Salat
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Also ich habe das ja schon gesagt: kein Plastikzeug. Dieser Kaffee-to-go ist ja genau dasselbe. Das heißt, die Schüler sprechen mich ja auch schon an und sagen: "Geht das nicht über Becher? Können wir das nicht mit einem Bechersystem machen, wenn wir uns einen Kaffee holen?" Ja? Also das gibt es eine ganze Menge, was jetzt Geschirr und Besteck anbelangt.	Müllvermeidung durch Mehrwegbecher-System und Verzicht auf Wegwerfplastik	Müllvermeidung
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Man kann es dann noch irgendwie biologisch, also ökologisch wertvoll machen, aber dann weiß ich/ fällt mir nichts mehr ein.	biologisch angebaute Lebensmittel	Bio-Lebensmittel
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Also ich würde auf jeden Fall keine Einwegsachen da hineinstellen, keine Pappbecher und so weiter, Plastikbecher,	keine Einweg-Komponenten in der künftigen Kantine	Müllvermeidung
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Ah ja, das haben wir ja jetzt quasi alles schon besprochen. Was wir hier auch noch hier überall herumstehen haben sind die Apfelkisten, das heißt die haben sowieso die Möglichkeit, sich einen biologischen Apfel jeden Tag zu holen.	Bioäpfel werden in der Schule bereits angeboten	Obst
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Das könnten wir auch über diesen Caterer anbieten, dass der einfach auch noch Obst dort hat, und dann eben Obstschalen richtet. Das wäre eine Möglichkeit; die Schüler essen das, ja?	Caterer soll künftig Obst und geschnittenes Obst anbieten	Obst
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Dann, was mir wichtig wäre, das wäre ungezuckertes Zeug, also dass man auch darauf achtet, dass es eben nicht die Fanta und die Cola sein muss, sondern dass eben andere Getränke angeboten werden.	Reduktion der zuckerhaltigen Getränke an der Schule	Gesundheit, Nudging & Gebote & Verbote, Zuckerreduktion
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Wir haben hier Wasserspender, und die Schüler holen dort ständig, ja? Also die trinken das; es muss nicht so süß sein.	Wasserspender wird akzeptiert	Wasser&Getränke

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Und halt eben dann attraktive belegte Brötchen, so wie man das eben auch sonst immer bekommt.	attraktives Speisenangebot für Schüler*innen zu den Zwischenmahlzeiten schaffen	Zwischenmahlzeiten
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Ja, gut, aber das hat mit Aufklärung zu tun, so etwas macht man ja sowieso im Biologieunterricht,	Gesundheits-Literacy/Gesundheitskompetenz im Biologieunterricht vermitteln	Gesundheit
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Also ich würde da jetzt keine Schilder aufhängen "Das ist gesund" und "Das ist ungesund", weil das verdirbt ja auch wieder alles. Es muss ja auch Spaß machen, ja? Und mal Süßigkeiten zu essen ist ja jetzt auch nicht so schlimm, das haben wir alle gemacht, ja	keine explizite Deklaration von un-/gesunden Lebensmittel an der Schule	Gesundheit, Nudging & Gebote & Verbote
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Also dieser Gesundheitswahn im Moment ist ja auch problematisch.	Kritik am aktuellen "Gesundheitstrend"	Gesundheit
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	ich würde da gar nichts machen, also ich würde das dem Unterricht überlassen und jetzt nicht da auch noch irgendwie an den Caterer damit gehen.	Gesundheitserziehung soll Aufgabe der Lehrkräfte bleiben	Gesundheit
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Also ich würde es dem wirklich nicht so schwer machen. Wenn der ein gutes Essen liefert und da wirklich auch einfach eine Variationsbreite drin hat, dann/ dann läuft das Ding auch, ja? Also ich halte das jetzt nicht für so ein Problem.	Caterer soll keine Aspekte der Gesundheitsbildung abdecken	Caterer, Gesundheit
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Also hier ist es jetzt einfach wirklich so, dass wir das nicht haben. Weder geschmacklich noch dass es mehrere Dinge zur Auswahl gibt, auch nicht nach ein, zwei Wochen. Es ist immer wirklich das Gleiche. Na, und die Schüler essen dann halt immer Pommes mit Ketchup. Gut, das schmeckt denen, aber das essen sie auch nicht mehr als einmal die Woche.	aktuell: eintöniger Speiseplan	Vielfalt&Variation im Speisenangebot
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Nichts mehr; das ist durch. Das finde ich auch/ Das finde ich auch nicht richtig, weil es muss jemand sein, der diese ganze Mensa konzipiert, der eine Ahnung davon hat. Das muss in professionelle Hände.	keine Mitbestimmung bei der Raumgestaltung mehr möglich - Planung durch Architekten bereits abgeschlossen	Mitbestimmung
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Da ist also Platz zum Sitzen.	große Räume	Raumgestaltung
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Ich glaube, das wird ganz gemütlich von der Einrichtung her und wie so/ so eine Küchenzeile dann eben aussieht, also nicht die/ die/ die Verkaufszeile, wo die das Essen ausgeben. Ich meine, das ist standardisiert, da können wir auch nicht mitbestimmen. Und das haben wir/ also da ist/ sind wir nicht gefragt worden, aber ich glaube auch nicht, dass das dadurch besser würde. Ja, also da verlassen wir uns jetzt mal drauf, dass die wissen, wie man die Dinger plant, haben sie jetzt ja an den Berufsschulen in ((Name des Ortes)) auch schon gemacht, und da hoffen wir, dass das eben gut wird. Das sieht auf den Plänen auch sehr gut aus, und da lassen wir uns überraschen.	professionelle Planung, auf die kein Einfluss mehr genommen werden kann	Mitbestimmung, Raumgestaltung
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Wo wir jetzt nun versuchen, ein bisschen Einfluss zu nehmen, das ist eben auf die Qualität. Das Essen.	Mitbestimmung und Einfluss auf Essensqualität	Speisenangebot, Qualität der Speisen
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Ja, aber das Problem ist eben, verstehen Sie, das/ das hat man so gar nicht im Kopf, aber die/ die Eltern kommen dann und sagen: "Ja, mein Kind verträgt keine Laktose, mein Kind verträgt dies nicht, jenes nicht. Die Allergien, die nehmen ja immer mehr zu. Das heißt, was vielleicht noch ein Punkt ist, der wichtig wäre, aber ich weiß gar nicht, ob man das leisten kann: dass die Schüler wissen, was in diesem Essen drin ist. Also ob da irgendwelche Stoffe sind, so wie auf/ im Restaurant auf einer Speisekarte eins, zwei, drei, ja? Dass die sehen: "Ups, da sind jetzt Nüsse drin, das kann ich gar nicht essen" oder so, ja? Also einfach, weil das zunimmt. Gab es zu unserer Zeit nicht, aber ist jetzt ein richtiges Thema. Und was ich eben auch schon mitbekommen habe: Eltern sind eben nicht damit zufrieden, dass es nur ein vegetarisches und ein Fleischessen gibt, sondern die wollen dann wirklich für ihre Kinder speziell, die Allergien haben, dass da auch noch ein Angebot besteht. Ich habe keine Ahnung, ob man das leisten kann. Ich weiß auch gar nicht, ob die Menge an Kindern so groß ist, dass man das leisten muss, aber ich weiß, dass Eltern diesen Anspruch mittlerweile haben.	Kennzeichnung der Allergene wäre wünschenswert	Allergenkennzeichnung - Allergikergeeignetes Essen

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Das behaupten sie. Sie behaupten/ nee, das sind dann oft auch die Eltern, die ihren Kindern wirklich etwas mitgeben, dass die dann auch mittags etwas Warmes haben, also machen die so, was dann wahrscheinlich lauwarm ist. Egal. Aber die geben denen schon etwas mit, die sind sehr fürsorglich. Und die schicken sie auch nicht zum Aldi. Aber die hätten halt gerne eine Schule, die dieses Angebot leistet.	Eltern allergischer Kinder, versorgen diese häufig selbst mit Speisen von zu Hause oder über die Nahversorger	Konkurrenzbetriebe, Allergenkennzeichnung - Allergikergeeignetes Essen, Selbstversorgung
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Also ich sage ja, irgendwo sind Grenzen, weil es gibt einfach ein Budget. Und innerhalb dieses Budgets, da kommt ja so viel Verwaltungskram noch dazu. Ich meine, was das Essen kostet/ der kleinste Anteil. Alles andere sind die Verwaltungskosten, Personalkosten, dies und jenes, ja? Und das Essen ist da wirklich ganz kleiner Anteil. Also ich weiß, bei drei Euro fünfzig sind das, glaube ich, 70 Cent. So. Also von daher muss man schon gucken was/ was geht und was nicht geht. Und dass man alle Schüler hier herein holt, das ist nicht. So.	preisliche Frage stellt sich immer über die Speisenauswahl	Speisenangebot, Wirtschaftlichkeit & Finanzaspekte
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Gar nicht, weil Kinder essen unheimlich schnell, und die haben mehr Zeit als sie brauchen.	kein zeitliches Problem während der Mittagspause vorhanden	Zeit
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Nein. Nein, nein, sehe ich nicht. Die Frage ist eben: isst man in Schichten? Also wie das eben/ und zwar deshalb, weil/ nicht/ nicht, weil sie zu wenig Zeit hätten, sondern weil die Menge an Kindern zu einer bestimmten Zeit zu groß sein könnte. Also wenn man da jetzt auf einmal einen Pulk von 200 Schülern vor sich hat, dann muss man gucken, ob man da variiert: dass man sagt, die einen essen um diese Zeit und die anderen ess/ also wie im Schichtbetrieb, ja? Aber das ist eine Sache, wenn dann die Schülerzahl tatsächlich wachsen sollte. Im Moment mit unseren 80 oder 60 Essen in der Woche ist das nicht notwendig. Ja? Und aber die Zeit genügt, es ist eher dann das Mengenproblem. Und da habe ich eben auch noch keine Vorstellung, wie groß wird das Ganze. Die Mensa wird zwar riesig, und die kann auch, glaube ich, 250 Leute fassen, aber kann das Personal das alles gleichzeitig abwickeln? Das ist ja die Frage. Und da müsste Schule die dann eben schauen: Unterstufe zu der Zeit, Mittelstufe zu der und so weiter	keine Staffellung beim Mittagessen künftig notwendig, da genug Platz vorhanden - es hängt dann an der Organisation des Caterers und dessen Personal	Personal, Staffellung
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Also das/ Ich glaube, dass die das auch gerne machen: Weiß ich aber nicht. Aber das ist natürlich mit eine Verdienstquelle, und da verdienen die, glaube ich, gar nicht schlecht. Also bei so einer Art Kiosk, wo Snacks angeboten werden, all solche Dinge. Also ich würde das in einer Hand lassen, weil das ist eine zusätzliche Einnahmequelle, und würde das jetzt nicht nochmal splitten. Sondern dann hat einer das Geld, und dann haben wir auch die Hoffnung, dass der dann nachhaltig ist	Zwischenmahlzeiten sollten künftig über den Mensabetreiber/Caterer angeboten werden	Caterer, Zwischenmahlzeiten
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Naja die Bäckerei, Das/ das wird bleiben. Also das ist ja etwas anderes. Ich meine, da müsste man auch gucken, aber das hat hier Tradition seit es die Schule gibt mit den Bäckereien. Ja. Und diese Mengen, ich meine, das verteuert es ja auch; da haben wir einen Zwischenhändler da drin. Also ich denke, es geht wirklich nicht um das, dass ich die Brezel habe, weil die liefern ja im Prinzip diese Rohprodukte	Bäckereibetriebe sollen auch künftig Zwischenmahlzeiten abdecken	Zwischenmahlzeiten, Bäcker
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Ich sage mal, es geht darum, dass ich wirklich dann auch einen Sandwich kaufen kann. Und vor allem die Lehrer würden das nutzen. Also das ist ja so etwas: die Lehrer nutzen hier ja gar nichts, ja? Und es ist eben auch nicht die Möglichkeit, dann mal zwischen den Pausen, wenn der/ wenn das auf hätte, dass man in einer Freistunden da mal gemütlich sitzt und seinen Cappuccino trinkt. Also da wäre, glaube ich, schon ein Zulauf. Dass man sich nicht ins Lehrerzimmer setzt, sondern dass man dann in die Mensa geht. Dass man die Hohlstunde einfach dort auch gemütlicher verbringt.	Räume für Lehrkräfte in der Mensa schaffen	Räume für Lehrer*innen
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Nein, das glaube ich nicht. Weil die Schüler, die wollen ja eigentlich sowieso dann ohne Lehrer sein. Nein, das glaube ich überhaupt nicht, dass das/ Aber es wäre einfach so, dass/ Da sind ja auch in den Hohlstunden dann keine Schüler, die haben ja Unterricht. Aber die Lehrer würden das einfach dann eher in Anspruch nehmen. So, meine ich. Nee, aber das hat keinen Einfluss.	Nicht-Präsenz der Lehrkräfte hat keinen Effekt auf die Schüler*innen	Lehrer*innen-Schüler*innen-Interaktion beim Essen
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Eigentlich habe ich jetzt nicht das Gefühl; da gibt es eigentlich nichts mehr. Ich meine, es dreht sich ja alles wirklich um das eine: was wird angeboten und wie schmeckt es, ja?	Geschmack und Vielfalt	Geschmack, Vielfalt&Variation im Speisenangebot
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Und das ist eben auch so etwas, ich meine, man hat ja da wirklich Erfahrung. Man muss einfach gucken, was bieten andere Schulen an, wo es läuft. So, ja? Und/ Und dann funktioniert es ja auch. Also ich würde einfach bei anderen gucken. Man muss das Rad nicht immer neu erfinden.	durch Erfahrung und Vergleich mit anderen Schulmensen lernen	Vergleich mit bestehenden Systemen

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	aber da/ Erstens wollen Eltern etwas anderes als Schüler wollen, das ist immer so, j	Eltern wollen anderen Dinge als Schüler*innen/ihre Kinder	Wünsche der Schüler*innen vs. Eltern
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Und zum Zweiten glaube ich auch, dass die Geschmäcker der Schüler sehr unterschiedlich sind.	Geschmack variiert von Person zu Person	Geschmack
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Aber es kann in einer Schulmensa schmecken, weil ich bin ja hier selber zur Schule gegangen, und wir hatten da eben schon Mittagessen, und das wurde hier gekocht, und das hat echt gut geschmeckt. Und ich war von zuhause verwöhnt, aber ich habe manche Gerichte wie zum Beispiel Linsen oder auch einfach ein paniertes Schnitzel mit Kartoffelbrei und Erbsen/ Das hat einfach super geschmeckt, ja? Also man kann hier schon gut kochen.	persönliche Erfahrung: Schulessen kann gut schmecken	Geschmack
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Und jetzt schauen wir einfach mal, ob wir das wirklich verwerten können. Weil das Landratsamt ist ja auch immer noch ein bisschen skeptisch. Aus dem Grund, den ich Ihnen genannt habe: weil die eben sagen, dass es eh schwierig wird, jemanden zu finden.	Schwierigkeit bei der Suche von Caterern	Caterer
Schulverpflegung.1. 2019-06-24	Deshalb auch mein Vorschlag, zu gucken, dass man da eben mehrere zusammenfasst, damit der einfach etwas verdient. Weil das ist ein Preisproblem, ja? Die können einfach nicht mehr verlangen (Ja.) für dieses Essen, ja? Und dann muss man sich eben nach der Decke strecken.	wirtschaftliche Aspekte für den Schulcaterer	Wirtschaftlichkeit & Finanzaspekte
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	ich würde mich über ein Salatbuffet freuen	Wunsch nach einem Salatbuffet	Salatbuffet
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	also etwas Frisches	frisches Essen	Frische
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	über Gemüse insgesamt.	mehr Gemüse	mehr Gemüse
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Also ich persönlich bin Vegetarierin, und deswegen vegetarische Gerichte würde ich/ fände ich schön.	vegetarische Menüoption	vegetarische Speisen
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Ich finde also insgesamt wird hat sehr viel Frittiertes angeboten in der Mensa, und das ist natürlich für die Schüler attraktiv, aber jetzt fürs Lehrerkollegium eher weniger.	weniger Frittiertes	frittierte Speisen
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Und für Schüler ((lacht)), ja, also ich glaube, es ist halt wichtig, dass es natürlich irgendwie den Geschmack der Schüler irgendwie trifft, dass man versucht, vielleicht einfache Dinge zu kochen, Nudeln mit Tomatensauce zum Beispiel. Dazu hatten wir mal ein Schulprojekt, was ganz gut gelaufen ist, das war nur ein Nachmittag, ich weiß nicht, ob Sie da schon etwas davon gehört haben.	Gerichte die den Geschmack der Kinder und Jugendlichen treffen, simple Gerichte, z.B.: Nudel mit Tomatensauce	Geschmack, simple Gerichte, Speisen für Jugendliche
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Das hat die Lehrerin initiiert, mit einer Schulklasse hat sie da gekocht, einfach Nudeln mit Tomatensauce und noch ein Salat dazu, und das/ Klar, es war etwas Besonderes, deswegen war es da auch relativ voll, aber das ist halt sehr gut angekommen dann auch. Und das war einfach relativ einfach aber trotzdem also lecker halt. Genau. Ja.	einfache Gerichte kommen gut an	simple Gerichte
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Also ich denke insgesamt, wenn man den Raum/ Der Raum ist schon in Ordnung, aber wenn man den Raum noch schöner irgendwie gestalten würde, dann wäre das vielleicht nochmal attraktiver, klar.	verbesserung und rennovieren des Raumes	Raumgestaltung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Iso für die jung/ gut, das sind eher die jüngeren Schüler, aber wir haben da so eine Teeküche noch nebendran rechts, und die bieten auch manchmal Waffeln an, und dann ist immer ganz volle Bude, weil die immer so lecker riechen, und das immer sehr, sehr gut ankommt. ((Lacht.)) Da haben wir dann schon auch Schüler hereingelockt durch so etwas. Besondere Angebote dann halt.	Waffeln	Dessert/Nachtisch
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Oder wenn man halt/ Ich meine, der Eiswagen draußen ist natürlich ein großes Highlight immer, aber Eis ist natürlich jetzt auch nicht besonders gesund, aber wenn man halt so/ ja, besondere Dinge/ Ja/	Highlights und Events: wie Eiswagen oder ähnliches	Events&Highlights

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Also ich sage mal so: ich/ ich könnte mir das vorstellen, dass man das phasenweise eben begleitet durch so einen/ dass man Rück-/ eine Rückmeldung gibt "Wir gut war das Essen jetzt?", das könnte ich mir, glaube ich, schon vorstellen, aber die Frage ist natürlich dann auch, in welchem Rahmen, und das muss natürlich dann auch handlebar sein vom Aufwand, klar. Aber das wäre natürlich schon/ ich meine, dass man/ dass man da auch Rückmeldung gibt, das, denke ich, könnte schon positiv sein, aber ich glaube, nur jetzt allein damit wird man jetzt nicht noch mehr Schüler in die Mensa bekommen, weil ein/ Das kann ich mir jetzt nicht vorstellen, es ist ja eh noch mehr Aufwand dann, Schüler, die da hingehen, ja? Das heißt/ Aber/ Ja, ich meine es gibt ja/ das sind so große Touchpads, ich weiß nicht, ob man da eine andere Software nochmal programmieren könnte, dass man einfach nur Smiley, neutral und traurig machen könnte und dann könnte man da eingeben: okay, gut, heute war es so, dann mache ich mal/ Ist ja eigentlich schon fast so schon gesehen als/ Aber/ Oder auch da in der Mensa in der Uni oder so, da sieht man das manchmal auch. Ja.	Feedback über Tablets und Touchscreens	Mitbestimmung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Gute Frage? Also die Sache ist halt die, dass die älteren Schüler/ die zieht es halt irgendwie aus der Schule raus und die gehen halt Richtung Aldi und McDonald's, der halt auch in Laufweite ist (Ja.), und da ist einfach/ ist ein sehr großes reich/ ein Potential, was da einfach/ was da einfach abzieht. Jetzt muss ich gerade überlegen, ob mir da irgendetwas einfällt	Jugendliche verlassen eher das Schulhaus und gehen zu den naheliegenden Nahversorgern und Restaurants	Konkurrenzbetriebe
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Okay. Das kommt natürlich immer so ein bisschen auch auf die Qualität an, aber ich sage mal so, wenn das jetzt attraktiv/ ein attraktives Angebot wäre, wäre ich schon bereit, weiß nicht, was ist da jetzt realistisch/ so an fünf bis sechs Eu/ fünf/ mit Getränk für fünf, sechs Euro wäre ich schon bereit dafür zu zahlen. Ich habe auch zweimal Nachmittagsschule und bringe mir immer selber etwas mit, weil ich/ Also ich wäre da schon dann auch sage ich mal zumindest an einem Tag schon bereit, dann da auch/ also so viel auszugeben. (unv.) Aber ich habe auch keine Erfahrung. Ob das jetzt wirtschaftlich ist, keine Ahnung.	großes Menü: 5-6€	Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	I: Wäre gerade meine nächste Frage gewesen: Sie bringen sich quasi Ihr eigenes Essen von daheim mit? B2: Ja.	Selbstversorgung bei Lehrkräften	Selbstversorgung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Oh, schwierig. Was wird das so sein? Schwierig. Aber ich denke, so vier/ vier Euro wird das insgesamt auch. Oder drei bis vier Euro denke ich wird es/ dann so etwas wird es, denke ich. Ja, wahrscheinlich nicht, aber/ Ich vermute mal, mit drei Euro wird man vielleicht schon hinkommen. Ja. Ja.	Selbstversorgungskosten pro Tag: 2-3€ (geschätzt)	Selbstversorgung, Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Ja, also das liegt natürlich an der/ also an dem/ dem Ruf vielleicht	Reputation und Image der Mensa	Image & Reputation
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	dass einfach die/ das Essen qualitativ nicht gut schmeckt und auch nicht gut/ also qualitativ nicht gut ist.	geschmackliche Minderqualität des Essens	Qualität der Speisen
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Es liegt, glaube ich, schon auch an der Essensauswahl an sich, dass halt irgendwie die Vielfalt nicht gegeben ist. Es gibt halt quasi jedes/ jeden Tag quasi irgendetwas Frittiertes. Und dann gibt es irgendwie Chicken Nuggets mit Pommes oder so ((lacht)), und/ Und das ist tatsächlich/ Man muss ja sagen, wenn die neuen Fünftklässler kommen, dann ist der relativ/also kommen/ gehen relativ viele in die Mensa anfangs, und das wird halt dann immer weniger. Und auch im Schuljahr immer weniger, und am Schluss/ ich weiß nicht wie viele Essen in der Mensa noch ausgegeben werden, aber ich rech/ ich glaube, es sind so dreißig Essen, und natürlich kann man für dreißig Leute/ kann man nichts Besonderes kochen, und dann gibt es halt einfach nichts. Dann gibt es halt auch wirklich dann nur sehr, sehr wenig Auswahl.	wenig Variation im Speiseplan aufgrund der geringen Auslastung	Vielfalt&Variation im Speisenangebot
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Und wenig frische Sachen wie gesagt.	wenig frische Lebensmittel	Frische
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Und man muss dazu sagen, dass/ Also zum Beispiel habe ich/ Ich habe letztes Schuljahr öfter in der Mensa gegessen selber auch, weil ich Aufsicht hatte, und dann sind das so halt so Sachen, dass die Salatsauce dann ranzig schmeckt oder dass dann halt irgendwie ((seufzt)) keine Ahnung, die Sauce dann so halt/ Ja, einfach so eine Fertigsauce, nicht besonders gut und/ ist sie so schmierig und so weiter, das sind einfach so Sachen, ach/ ((lacht)) (I: Verständlich.) Wobei das dann einfach, ja/ Es ist nicht immer/ Es war nicht immer jetzt schlecht, aber es ist halt echt/ Muss man halt/ Wenn weiß: okay, die Salatsauce nehme ich schonmal nicht, weil die war letztes Mal echt komisch.	geschmackliche Minderqualität des Essens	Geschmack, Qualität der Speisen

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Und auch zum Beispiel der Salat, der/ der ist halt echt dann ganz klein, und da gibt es dann irgendwie auch/ Keine Ahnung, das ist dann ein Miniklecks Kartoffelsalat und Miniklecks/ Minibisschen grüner Salat und dann noch bisschen Möhren, das war es dann halt, also/ Ja/	zurzeit: zu kleine Salatportionen	Portionsgrößen, Salat
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Also habe ich jetzt noch nie so aktiv mitgekriegt. Ich meine in der Mittelstufe könnte ich mir theoretisch das schon vorstellen, dass also/ Wobei also prinzipiell ist es ja so, es gibt ja ein Bereich eben dieses Mittagessensangebot, und dann gibt es noch die Süßigkeiten, die er verkauft, dieser ganze andere Bereich, und der ist schon sehr nachgefragt und da gehen die Schüler/ Also da haben sie gar kein Problem da hinzugehen und auch also/ Von dem her glaube ich ist es so: in die Mensa zu gehen heißt wahrscheinlicher eher auch jetzt nicht Mittagessen zu gehen, sondern etwas anderes, also ich glaube, das ist jetzt nicht das große Problem.	keine Stigmatisierung der Mensanutzer*innen beobachtbar	Stigmatisierung der Mensanutzer
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Ja, und halt vielleicht wie gesagt der Raum, der nicht so besonders attraktiv ist.	unansehnliche Räumlichkeiten	Raumgestaltung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Also ich meine, er/ er verkauft halt Coffee-to-go in Bechern, da könnte man natürlich halt/ Da gibt es ja mittlerweile auch das Recup-System hier in der Region, was/ was man natürlich vielleicht auch mit einführen könnte, das habe ich schon mehrfach gedacht.	wiederbefüllbares Bechersystem	Müllvermeidung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Ansonsten/ Wie kann man/ Ich meine/ Man kann natürlich Bio-Essen anbieten, klar, logisch, muss man halt gucken, ob das preislich drin ist. Das sagt er halt ja immer, er kalkuliert da/ Also das ist, glaube ich, schon/ Ich weiß nicht wieviel Geld man da wirklich machen kann, wieviel / Wieviel dann auch die Eltern dann mehr bereit sind zu zahlen, wenn man sagt: Das ist jetzt halt bio.	Bio-Lebensmittel sind eine Preisfrage	Bio-Lebensmittel, Wirtschaftlichkeit & Finanzaspekte
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Die unterschiedlichen Portionsgrößen fallen mir noch ein, weil/ Also gerade bei Schnitzel oder so, ich weiß ja nicht, ob das/ Ich bin, wie gesagt/ Ich weiß es nicht, aber da wird viel weggeschmissen einfach auch. Dass die Portionen entweder zu groß sind oder sie schmecken halt nicht und werden deswegen nicht gegessen. Ja, dass man da vielleicht noch ein bisschen mehr Auswahlhaft oder fragt: Klein oder groß?	Portionsgrößen anpassen um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden	Portionsgrößen, Lebensmittelverschwendung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Ich meine, klar, das ganze Süßzeug ist auch irgendwie alles schrecklich irgendwie eingepackt und man findet überall Verpackung davon	eingepackte Süßwaren produzieren Müll	Süßwaren (verpackt), Müllvermeidung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Eher Ersteres. Das wäre mir schon persönlich wichtiger einfach auch.	Bio-Lebensmittel sind wichtiger als regionale Produkte	Regionalität der Lebensmittel, Bio-Lebensmittel
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Also ich würde mir schon einfach ein Salat wünschen einfach, der halt irgendwie/ der lecker schmeckt und der vielleicht/	mehr Salat	Salat
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	dass man da ein bisschen Abwechslung vielleicht hat, nicht immer jeden Tag das Gleiche.	mehr Variation im Speiseplan	Vielfalt&Variation im Speisenangebot
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Obst und Gemüse anbiet/ oder Gemüse anbietet, dass man zum Beispiel jetzt für Nachtisch	Obst als Nachtisch	Dessert/Nachtisch, Obst
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	aktuell gibt es halt immer diese fertigen/ fertigen irgendwelchen komischen Nachtische, die halt so eher so ja manchmal mehr oder weniger eingep/ ich muss jetzt gerade überlegen/ Aber dann gibt es so/ so Glibberpudding oder so etwas, das ist natürlich jetzt auch nicht besonders gesundheitsförderlich	Pudding im aktuellen Angebot ist nicht gesundheitsförderlich	Dessert/Nachtisch
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	sondern dann vielleicht einen Joghurt eher	Joghurt als Dessert	Dessert/Nachtisch
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Man kann entweder Nachspeise oder Salat wählen, so ist es, genau, ja. Ja. Und/ Ja.	mehr Flexibilität in der Speisewahl	Flexibilität in der Speisenzusammenstellung

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Naja, gut, also er bietet ja schon unterschiedliche Speisen an jede Woche auch, das wechselt ja schon so ein bisschen ab. Das Einzige, was es immer gibt, ist Pommes; das gibt es jeden Tag. Und, ja, er sagt halt, er braucht die Pommes, um wirtschaftlich arbeiten zu können, weil ohne Pommes gehen die Kinder eh in McDonald's. Ja, und deswegen bietet er halt die Pommes an, und die sind auch schon das, was am meisten gekauft wird. Ja, das/ Das kann ich halt nicht nachvollziehen, da weiß ich nicht genau/ Also ich würde mir wünschen, dass es halt vielleicht weniger Frittiertes gibt insgesamt. Weil, ich meine, das ist natürlich sehr einfach zu machen, aber Schnitzel, dann, was gibt es da, diese Chicken Nuggets, dann gibt es die Pommes, die/ diese/diese Kartoffelecken (!: Wedges.) Wedges, genau, Wedges gibt es. Also ja, da gibt es natürlich/ Als Vegetarier gibt es immer dieses standardmäßig diese/ diese Schnitzel, diese gefüllten (unv.) die gefüllten Kartoffeltaschen, die dann auch frittiert werden. Das ist/ Also ich meine, das findet man ja in jeder Mensa, das ist ja nicht der Ein/ er ist ja nicht der Einzige, der das anbietet, aber/ Ja, da würde ich mir/ In dem Sinne würde ich mir gerne eine Reduktion halt wünschen.	Reduktion der frittierten Produkte	frittierte Speisen
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Also ich würde/ ich esse gerne Kartoffeln, wenn sie gut sind, ich esse gerne Nudeln, ich esse gerne Reis. Keine Ahnung, so etwas halt in dem Bereich würde ich mir wünschen, dass es halt eher so ist. Dann halt eher eine Gemüsesauce dazu oder/ Ja, keine Ahnung, was gibt es noch so für Zeugs, vielleicht auch mal mit irgendwie Korn irgendwie, da gibt es ja auch so Küchle oder solche/ so etwas, das stelle ich mir jetzt gesünder vor, aber das ist auch meine persönliche Meinung.	gesündere Beilagen: Reis, Kartoffel mit Gemüsesaucen	Gesundheit, Speisenangebot
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Also ich meine, klar, da gibt es unterschiedliche Möglichkeiten. Man kann natürlich mit dem Angebot an sich arbeiten. Ich meine, wenn es halt keine Chips gibt, dann gibt es keine Chips, sondern versuchen, andere attraktive Angebote zu schaffen,	alternative attraktive Angebote zu Snacks schaffen	Zwischenmahlzeiten
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Dann gibt es natürlich die Möglichkeit, über den Preis zu regulieren, dass man solche Sachen halt teurer macht, denke ich, fällt mir jetzt so spontan ein.	Preisregulation für gesündere Optionen	Gesundheit
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Ich/ Also ich/ Ich durchschaue das ja noch nicht so ganz, aber was ich verstanden habe ist, dass er ja schon am Gewinn orientiert arbeiten muss, und dass er/ Wenn man jetzt/ Dass er deswegen die Sachen halt anbietet, die gekauft werden	Gewinnorientierung des Caterers steht im Widerspruch zu gesundem Essensangebot	Gesundheit, Wirtschaftlichkeit & Finanzaspekte
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Und ich glaube, das wäre natürlich/ wenn man sich/ wenn man jetzt eine Schulinitiative starten würde und sagen würde, man möchte/ Also da von außen irgendwie ihm Anreiz zu geben, ich glaube das ist ja auch schon mal gelaufen, er hatte mal eine Ernährungsberaterin, aber das hat wohl nicht funktioniert. Das ist das, was ich gehört habe; das war vor meiner Zeit hier. Ja, ich/ Ich /Ich finde schon, dass die Schule da noch ein bisschen mehr darauf hinwirken sollte.	Schule sollte auf eine gesunde Speisenauswahl beim Caterer einwirken	Mitbestimmung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Allerdings wenn er natürlich mit diesem Wirtschaftsargument kommt, dann/ Das ist natürlich ein Totschlagargument, was soll man da jetzt sagen, also kann man sagen: Ja, bieten Sie das an? Ja gut, dann kann ich mir überlegen, wo biete ich nichts mehr an, ja?	Wirtschaftlichkeit sticht den Gesundheitsaspekt aus	Gesundheit, Wirtschaftlichkeit & Finanzaspekte
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	a, also, also was mir gefällt sind schon so/ sind so runde Tische, ich finde es so schon in Ordnung, da kann man ganz gut zusammen sitzen. Da kann man auch noch Leute/ noch mit an den Tisch holen, wenn es so rund ist, dann sind wir jetzt/ Nicht so schlecht.	runde Tische werden als positiv für die Geselligkeit während des Essens bewertet	Raumgestaltung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Es wirkt halt/ Ich meine, die Stühle sind so bunt zusammengewürfelt und irgendwie der Boden ist halt braun, und hat halt irgendwie jetzt kein farbliches Konzept. Gesamtkonzept gibt es halt nicht	kein Raumkonzept vorhanden	Raumgestaltung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Und dann eben die Wände, da sind irgendwelche Schülerarbeit drin, das ist auch nett, aber ist halt/ Man merkt es nicht/ es hat nicht so/ weiß nicht, keinen Stil, sage ich jetzt mal in dem Sinne wie wenn man jetzt mal Essen	kein Charme des Raumes	Raumgestaltung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	wenn man so diese schicken Cafés, die jetzt überall auftauchen, die ja komplett ausgearbeitetes Farbkonzept haben, das ist natürlich schon/ fällt einem natürlich schon auf. Das hat er natürlich überhaupt nicht.	Cafés mit einem einheitlichen Farb- und Raumkonzept, wirken einladend und ansprechend	Farbauswahl

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Iso ich weiß nicht, mir fällt nur ein, dass es halt auf so Raststätten oder so, wenn es da so Selbstbedienungsladen gibt, oder, ja, dass es da irgendwie/ dass es irgendwie attraktiver aussieht, wenn/ wenn es irgendwie eher angerichtet ist. Ich meine/ Aber aus meinen Mensazeiten, Unizeiten weiß ich natürlich, wie so eine Mensa aussieht. Weiß ich jetzt auch nicht genau, wie man das jetzt ändern könnte ((lacht)), dass das irgendwie in der Mensa besser aussieht.	Mensaessen sieht generell schlecht auf Tablett aus, jedoch gibt es Möglichkeiten dieses optisch attraktiver zu gestalten, z.B. Raststätten	Attraktivität und Optik der Speisen
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Also ich finde prinzipiell Buffet attraktiv. Ich meine, klar/ Aber ich weiß ehrlich gesagt nicht, ob das in so einer Schule eine gute Idee ist, also ob das halt funktionieren kann. Weil ich mir schon vorstelle, dass da/ Die Schüler haben vielleicht noch nicht so das Bewusstsein für Essen, und dann fliegt das Essen sonstwo herum, aber nicht mehr auf den Tablett	Buffets wären optisch ansprechend, aber ungeeignet für Schüler*innen weil sie kein Bewusstsein für Portionsgrößen haben	Buffet, Portionsgrößen, Müllvermeidung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Außerdem ist das natürlich auch eine zeitliche Frage: Die Kinder essen alle/ müssen/ wollen alle zur gleichen Zeit essen, es gibt schon jetzt immer eine Riesenschlange, die/ das heißt, ich glaube, bei einem Buffet wird das nicht besser.	aktuell: schlechte Organisation des Ausgabepersonals führt zu langen Wartezeiten beim Essen	Personal, Zeit
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Und wie gesagt: fertig angerichtet würde wieder dem entsprechen, dass/ widersprechen, dass man halt selber entscheidet: Was möchte ich, von was möchte ich vielleicht ein kleineres und größeres und/ Die Kinder sind auch sehr wählerisch, ja? Manche essen die Soße nicht und/ und so, also von dem her würde ich sagen fände ich das auch schwierig.	vorgerichtete Teller vs. Wahlfreiheit = schöne Optik vs. unansehnlich Speisen am Teller	Attraktivität und Optik der Speisen, Flexibilität in der Speisenzusammenstellung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Ja, ich meine wie gesagt, gerade ist es halt so, ich meine, es gibt diese krasse Theke, und dann gibt es halt den Bereich, wo man sitzt. Natürlich, wenn man das irgendwie lockerer, offener gestaltet, das ist immer schöner, aber, ja, da müsste man natürlich einiges an Geld reinstecken, um so etwas zu erreichen. Das weiß ich nicht, ob das jetzt sein/ ob das dann wirklich sein Ziel erfüllt, keine Ahnung, dazu weiß ich/ weiß ich nicht.	offenere Raumgestaltung	Raumgestaltung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Naja, die die Schüler haben/ die meisten Schüler haben einfach um/ um fünf nach eins aus und haben dann nur bis um zehn vor zwei Zeit zu essen, und dann gibt es halt erstmal eine Riesenschlange und dann steht man halt/ stehen halt die Schüler so ungefähr, ich meine bis/ bis zwanzig, fünfundzwanzig nach stehen die Schüler teilw/ sind/ ist dann die Schlange erst abgearbeitet, und dann kann man sich natürlich überlegen, wenn man um fünfzig schon wieder/ der Unterricht eigentlich offiziell/ oder fünfundfünfzig ist es, ich weiß es ich nicht genau, wieder anfängt, dann hat man natürlich an sich nicht mehr so viel Zeit um zu essen beziehungsweise um halt dann noch irgendwie etwas anderes in der Mittagspause zu machen außer zu essen. Und deswegen spielt da Zeit schon eine wichtige Rolle und die Kinder sind/ Ja, meistens wollen die auch dann noch raus oder irgendwie ein bisschen sich bewegen und jetzt nicht nur die ganze Zeit beim Essen sitzen wie jetzt vielleicht Erwachsene, die dann anfangen zu reden und so. ((Lacht)) Von dem her wollen die gerne schnell eh essen, und das ist natürlich dann halt schwierig, wenn dann alle gleichzeitig kommen, aber dadurch ist ge/ wurde jetzt auch schon entz(unv.) oder ist/ ist/ natürlich ge/ haben manche jetzt auch schon in der fünften aus, und dann gibt es da nochmal halt auch wieder ein Essen, also ein Andrang dann. Aber ja, wenn man versuchen würde, das noch ein bisschen zu entzerren, aber das geht halt im Schulalltag auch nicht, aber/ So das ist so das Zeitproblem, denke ich.	Schüler*innen haben aufgrund der schlechten Organisation des Ausgabepersonals wenig reale Zeit zum Essen	Personal, Zeit

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Ja, meistens kommt halt dann da, wenn also wenn dann halt etwas los ist, dann das/ Naja, was heißt/ Wie gesagt, also so ewig dauert es dann auch nicht, aber schon/ das ist schon auffällig. Und vielleicht trägt es natürlich/ Wenn man es vorher dann fragt trägt/ trägt es schon auch dazu bei wenn man halt weiß okay, man muss da jetzt erstmal zehn, fünfzehn Minuten lang anstehen, dass man dann halt irgendwo anders hingehet lieber in der Zeit. Aber, was wollte ich sagen (...) Achso, was mir/ also was mir auffällt, ist/ also das ist halt in der aktuellen Organisation so: es gibt drei Leute, die sind fürs Essenausschöpfen zuständig, und einer davon muss immer noch parallel sich um diese Süßigkeitenverkaufsdinge kümmern. Und es heißt zwar schon, dass die Essenskunden, die Mittagessenskunden, Vorrang haben, aber trotzdem versuchen die auch, die Leute, die da bei diesem Süßigkeitenstand stehen, nicht ewig warten zu lassen, und das führt dann natürlich dazu, dass dann von den dreien manchmal nur zwei Leute da sind, und dann/ Also da würde ich einfach sagen, es wäre effektiver, wenn einfach die drei Leute, die da sind, dann für die Essensausgabe zuständig sind und nicht dann sich da noch irgendwie ablenken lassen. Und dann gibt es natürlich/ Ich meine, ja/ Und als Lehrer möchte man sich natürlich auch nicht ganz hinten in die Schlange anstellen, das ist natürlich klar irgendwie, man hat da auch nur eine begrenzte Mittagspause, wenn man dann nochmal eine Viertelstunde drin/ in der Schlange steht/ Ja. ((Lacht.)) Das/ Das heißt, Lehrer drängeln sich manchmal vor, habe ich auch schon gesehen oder auch schon gemacht, ja, ehrlich gesagt, und mir dann schnell irgendwie etwas Kleines geholt, und das hält natürlich den Betrieb für die Schüler auch nochmal auf ist klar.	aktuell würden 3 Personen an der Ausgabe benötigt, um die geringen Essensteilnehmer abzufertigen	Personal
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Das kommt auf die Organisation in der Mensa drauf an, oder? Also ich meine, an sich reichen 45 Minuten schon aus, aber wenn man/ Wie gesagt, wenn man 20 Minuten davon jetzt worst case da in der Schlange steht, sind natürlich 20, 25 Minuten, die noch übrig bleiben, wenig. Ja.	künftig müsste bessere Organisation zu den Stoßzeiten stattfinden	Caterer, Personal, Zeit
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Aber ich finde das eigentlich in Ordnung, glaube ich. Also ich/ Das ist jetzt ein-, zweimal, wo ich jetzt da beim Bäcker war.	gutes Angebot vom Bäcker	Bäcker
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Wüsste ich jetzt keinen Grund, warum man das jetzt da aus der Mensa rausnimmt. Bis auf diese Mittagszeit, wo das natürlich irgendwie bisschen vielleicht noch/ das noch/ den Prozess noch bisschen verschnellern würde, aber sonst sehe ich jetzt da keinen Grund das irgendwie örtlich jetzt zu trennen.	Zwischenmahlzeiten sollten künftig vom Caterer in der Mensa übernommen werden, allerdings nicht zum Mittaggeschäft	Caterer, Zwischenmahlzeiten
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Naja, ich fände es natürlich schön, wenn es einen Anbieter gäbe, der irgendwie/ wo eben wie gesagt das frische Essen	frisches Essen	Frische
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	das vegetarische Essen	vegetarische Menüoptionen	vegetarische Speisen
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	auch das Bio-Essen	Bio-Lebensmittel	Bio-Lebensmittel
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	diese Dinge anbietet und vielleicht auch den Raum umgestaltet, das fände ich schön.	neue Raumgestaltung	Raumgestaltung
Schulverpflegung.2. 2010-06-24	Ich denke, da kann man viel machen, aber die Frage ist halt so ein bisschen, wie gesagt, ob es jemanden gibt, der da irgendwie Interesse dran hat. Und ich meine, dass man es mit der Schule/ jetzt Schulprojekten, wie Sie ja auch dann angesprochen hatten, verknüpft/ nicht schon/ Das kann ich mir schon gut vorstellen, aber braucht natürlich dann immer jemanden, der halt da auch dann aktiv ist und da/ sich da einbringt. Ja. Wäre natürlich wünschenswert, auf jeden Fall, und auch die Mitbestimmung wäre wünschenswert, klar. Denke ich. Ich würde eine/ auch so ein Feedback/ eine Feedback-Kultur einzuführen fände ich auch/ Also sind alles tolle Ideen, man muss sie halt umsetzen.((	Feedbackkultur mit Unterstützung von Lehrkräften einführen	Mitbestimmung
Schulverpflegung.3. 1.2019-06-24	ein Salatbuffet wo man sich selber bedienen kann und mit verschiedenen Saucen.	Salatbuffet	Salatbuffet
Schulverpflegung.3. 1.2019-06-24	Also, dass jeder sich das zusammen stellen kann, was er mag.	Flexibilität in der Speisenauswahl	Flexibilität in der Speisenzusammenstellung

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.3. 1.2019-06-24	ie Gerichte sollten bisschen vielfältiger sein, also zum Beispiel unterschiedliche Gerichte, also jeden Tag ein anderes Gericht. Dann als quasi als Hauptgericht zum Beispiel Montag Semmelknödel mit Champignonsauce, Dienstag Maultaschen mit Kartoffelsalat, Mittwoch Kasslerbraten mit Spätzle, Donnerstag Seelachsfilet mit Salzkartoffel und Remoulade, Freitag Schnitzel mit Beilage. Was es immer geben sollte ist Pommes oder Currywurst mit Pommes, Chickenwecken, Schnitzelwecken sowas, dass man das täglich hat.	mehr Variation im Speiseplan	Vielfalt&Variation im Speisenangebot
Schulverpflegung.3. 1.2019-06-24	Und die Gerichte sollten gut gekocht sein, also sie sollten halt auch schmecken.	geschmackliche Qualität	Geschmack, Qualität der Speisen
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Es sollte, finde ich, täglich Salat geben evtl. mit Putenstreifen oder einfach nur Salat so,	mehr Salate im Speiseplan	Salat
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	das soll es geben zum dort essen vielleicht auch mal zum mitnehmen	Speisen auch als Take-Away-Option anbieten	Take-Away
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Belegte Brötchen, vegan, vegetarisch,	vegetarische Optionen	vegetarische Speisen
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Also einfach ein vielfältigeres Angebot.	vielfältiges Angebot	Vielfalt&Variation im Speisenangebot
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	das kann ich mir selber so ein bisschen zusammen stellen, zum Beispiel, dass mir irgendwie die Beilagen extra sortiere, ob ich jetzt Nudeln oder Pommes nehme oder man kann mal ein Hauptgericht essen oder wenn man das nicht will, kann man auch mal ein kleineres Gericht essen. Das sollte einfach so ein bisschen vielfältiger sein und man muss sagen	Variation im Speisenangebot	Vielfalt&Variation im Speisenangebot
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	es sollte gut schmecken. Ich glaube das ist das Wichtigste, wenn eine Wirtschaft, als Erwachsener, wenn wir ganz ehrlich sind, wir gehen nur da hin wo es uns gut schmeckt. Wenn man eine gute Wirtschaft hat und der Wirt wechselt und es schmeckt nicht, dann verliert der über kurz oder lang seine Stammgäste. Das ist einfach schlicht und ergreifend so. Und das finde ich, müsste man bei einer Mensa halt auch haben. Einfach jemand, der wirklich gut kocht.	guter Geschmack der Speisen	Genuss&Geschmack
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Dass nicht jeder alles mag, ist verständlich, aber wenn du belegte Bröchten hast, sowohl vegan wie vegetarisch und normal	vegetarische Optionen	vegetarische Speisen
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	oder auch jeden Tag von mir aus Currywurst mit Pommes oder so Nürnberger mit Pommes, was weiß ich, Chickenwecken oder mal einen Schnitzelwecken anbietest, das sind so die Sachen die bei den Kindern auch mal ein schnelles Essen sind und die laufen einfach. Dann ist es einfach so, dass jeder auf jeden Fall schon mal weiß, dass er da etwas essen kann. Und dann, glaube ich, kriegen wir auch wieder mehr Leute in die Mensa.	einfache Gerichte die Kindern und Jugendlichen Schmecken	simple Gerichte
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ja genau, dass ich einfach wenn ich jetzt halt zum Beispiel kein Fisch mag, dann nehm ich halt an dem Tag, meinerwegen, einmal bloß einen Chickenwecken oder bloß einen Salat mit Putenstreifen oder ich glaube einfach auch	Gerichte die Jugendliche ansprechen	Speisen für Jugendliche
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	also mein Sohn oder auch die Mädchen, die in Klasse acht oder neun, zehn sind, glaube ich greifen auch eher auf einen Salat oder so etwas zurück.	mehr Salat	Salat
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Weil das einfach ein leichtes Essen ist und liegt einem auch nicht so schwer im Magen. Und ich finde es einfach schade, dass nur im Moment fünf und sechs recht zum Essen gehen, also weil meine Kinder die gehen dann zum Asiaten, da können sie dann wirklich etwas essen mit, da kriegen sie wie so kleine Menüs, mit denen sind sie aber satt und die schmecken den Kindern. Und wenn es ihnen nicht schmecken würde, würden sie nicht zum Asiaten laufen. Weil ich habe dann meinen Sohn gefragt, dann sagt er "ach weißt du, wir gehen mal zum Asiaten, dann gehen wir mal einen Döner essen. Beim Döner ist das geil, da kriegen wir Schülerrabatt."	Konkurrenzangebote sind günstiger als Schulmensa	Konkurrenzbetriebe

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Das ist das Nächste, es sollte einfach erschwinglich sein, also man sollte vielleicht schauen, ob man nicht vielleicht ein paar Zuschüsse bekommt an der Schule, dass das Essen einfach auf einem niedrigeren Level bleibt, also das würde ich zum Beispiel wichtig finden. Und, dann hätte man quasi sowas wie einen Schülerrabatt und ich finde das könnte man eigentlich jedem Schüler gewähren, dass man einfach sagt, das wird gesponsert. Die ((Stadt XY)) hat die ((XY-Stiftung)). Aber vielleicht findet man für ((Standort der Schule)) auch etwas, dass es einfach und wenn es nur manchmal 20 oder 50 Cent günstiger ist, sind aber 20 oder 50 Cent.	finanzielle Unterstützung durch Förderung des Schulessens	Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Was die Kinder auch machen, sie gehen im Moment zu Aldi, Lidl und Norma und holen diese Salate. Sie gehen viel zum Penny und holen Leberkäswecken. Also und ein Schüler ist von Natur aus faul, also wenn er hier etwas Gutes bekommen würde, würde er nicht dorthin laufen, glaube ich.	Konkurrenzbetriebe boomen wegen Auswahl	Konkurrenzbetriebe
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Also gut und preisgünstig sollte es eben sein.	Konkurrenzbetriebe bzw. Nahversorger sind kostengünstiger für Schüler*innen	Geschmack, Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Und was mein Kind auch gesagt hat "weißt du Mama, da ist es einfach nicht schön zu sitzen, das ist einfach dunkel und es riecht permanent nach Essen". Also richtig penetrant nach Essen. Sagt er, egal was du isst, also es riecht einfach nach Essen. Und ich finde, das ist vielleicht auch etwas wo man schauen kann bei einer neuen Mensa, dass man das so gut durchlüftet hat, dass es nicht, also in der Wirtschaft stinkt es auch nicht nach Essen, sage ich jetzt mal. Dass man da einfach diesen Geruch draußen hat, dass jeder praktisch sein Essen hat und sein Essen schmeckt.	schlechter Geruch in der Mensa	Raumgestaltung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	das war es denn noch? Es sollte appetitlich angerichtet sein.	Genusskomponente: optische Wahrnehmung	Attraktivität und Optik der Speisen, Genussaspekt
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Also, das finde ich und wenn jemand wirklich nicht in der Mensa sich das leisten kann oder das nicht essen möchte, müsste es eigentlich auch möglich sein, das weiß ich jetzt nicht, da bin ich mir nicht ganz sicher, ob das jetzt auch schon so ist, dass man einfach sein eigenes Essen auch mit dort in diesem Aufenthaltsbereich wo das Essen serviert wird, dass man dort auch sein eigenes Essen essen darf und auch sein eigenes Trinken trinken kann. Das sind so diese groben Sachen, was ich so weiß, also von den Kindern.	Aufenthaltsmöglichkeit für Selbstversorger	Selbstversorgung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ich habe Kinder, die alles essen. Also die essen auch mal was, die probieren auch mal was veganes oder die sind jetzt auch nicht empfindlich, wenn es ein Essen gibt, wo eine Beilage dabei wäre die ihnen jetzt nicht so schmeckt, also die sind wirklich gute Esser und die essen wirklich alles Mögliche. Also die sind nicht heikel, sage ich jetzt mal.	neues Probieren	Neues probieren
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Aber selbst die sagen es. Und lieber gehen sie irgendwo anders hin. Also McDonalds hatte man ja mal Angst gehabt. Da hat mein Sohn zu mir gesagt "weißt du Mama, eine Schulstunde ist zu knapp, also man kann es schon schaffen, da müssen wir halt schnell laufen". Aber in der Regel wenn es mal zwei Schulstunden sind, gehen die durchaus auch mal zu McDonalds. Aber ich denke, wenn das preislich mithält und dass denen das schmeckt und die satt sind, ich glaube dann könnten wir das hier auch hinbekommen.	Preise und Geschmack spielen eine große Rolle in der Auswahl der Verpflegungsoptionen	Geschmack, Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Das würde mich interessieren. Ansonsten, wäre ich dafür, dass man vielleicht Schüler mit einbezieht, auch beim Essen, bei der Essensauswahl, dass der Caterer vielleicht Gerichte vorgibt, aber dass die Schüler einfach auch mitbestimmen können, für nächste Woche wollen wir dieses Gericht, jenes Gericht. Also dass die praktisch, wie so einen Essensbeirat oder sowas gibt, die dann immer bestimmte Gerichte auswählen. Vielleicht wäre es geschickt, wenn ein Lehrer oder sowas mit dabei ist, weil dass es einfach vielfältig und abwechslungsreich wird. Nicht immer nur Pommes mit Sauce oder sonstwas.	Mitbestimmung durch aktive Partizipation in der Essensauswahl: Gründung eines Essensbeirates in Begleitung von Lehrkräften	Mitbestimmung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ja genau, solche Sachen. Ja, wie gesagt, also das würde ich jetzt zum Beispiel gut finden. Weil ich denke mir, wenn wir den Schülern die Verantwortung bisschen mit ins Boot geben, das verpflichtet dann auch wieder, dass du kommst. Also, man kann da vielleicht zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen. Also man berücksichtigt die Wünsche der Schüler und verpflichtet sie aber auch indirekt hinten herum an diesem Essen aber auch teilzunehmen.	Mitbestimmung sorgt für höhere Frequentierungszahlen der Mensa	Mitbestimmung

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Wer mitplant, kann ja nicht sagen es ist Scheiße, auf Deutsch gesagt. Das würde ich jetzt zum Beispiel gut finden. Und das muss ja jetzt nicht sein, dass man sagt, jeden Tag, sondern wie so Wochenpläne hat oder immer zwei Wochen, für zwei Wochen die Gerichte raussucht und sich so vielleicht im zweiwöchigen Rhythmus mal trifft und dann immer quasi wie so ein Essensausschuss oder sowas. Dass die dann da auch Mitbestimmungsrecht haben. Und dass halt die Schüler doch auch Rückmeldung geben sollten, ja, wie es ihnen geschmeckt hat, sage ich jetzt mal.	Feedback über Geschmack des Essens	Mitbestimmung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Weil, im Moment ist es eben so, die fünft und sechst Klässler, die können noch nicht so groß auswärts gehen, die trauen sich auch noch nicht, die sind da so, das ist ihr Nest hier und da bleiben sie. Aber sobald die mal ein bisschen flügge werden, gehen die auch. Das sind wenige, die hier bleiben.	ältere Kinder verlassen das Schulgebäude	Stigmatisierung der Mensanutzer
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ich gebe denen meistens so vier Euro mit, manchmal brauchen sie es, manchmal brauchen sie es nicht. Wenn sie es über haben, dann kaufen sie sich vielleicht beim nächsten Mal was größeres und beim anderen Mal, wenn sie weniger Hunger haben, weniger.	aktuelles Essensgeld für Schüler*in pro Tag: 4€	Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Also ich habe jetzt gerade draußen eine Schülerin gesehen, die hat so eine Salatbox von Aldi oder Lidl gehabt. Dann sage ich, kannst du mir mal eine Frage beantworten, dann sagt sie ja. Dann sage ich, was hat jetzt dieser Salat gekostet? Ich weiß, dass er kostengünstig ist. Sagt sie zu mir: diese Salatbox hat 1,79 gekostet. Und von so einem Salat, da sind oftmals noch unterschiedliche Sachen drin zum Beispiel Pute, beim nächsten ist es Fisch, was weiß ich. Manche haben es mit Käse, aber das sättigt die Schüler und dann kaufen sie sich halt noch ein Brötchen dazu und dann sind sie bei 2,50 Euro sage ich jetzt mal.	Alternativangebot von Aldi: Salatcup mit Brötchen: 2,50€	Konkurrenzbetriebe, Salat, Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Und ich denke schon, dass man rechnen muss zwischen vier und fünf Euro. In ((Ort einer anderen Schule)) kostet das Essen, was hat meine Tochter gesagt, also zum Beispiel Currywurst mit Pommes zwischen 3,50 und 4,50.	Schulessen in einem Nachbarort: 3,50 - 4,50€ - je nach Portionsgröße	Vergleich mit bestehenden Systemen, Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ich habe viele Kinder, ich hätte es jetzt bei vier maximal fünf Euro also die Grenze gemacht. Weil, das ist ja eigentlich ein Mensaessen, das ist ja nicht wie in einer Wirtschaft, das ist eine Massenware	großes Menü: maximal 4€	Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ja, also ich frage, die sagen mir klipp und klar die Mensa mögen sie nicht. Ach da gibt es die Pommes, die hinten dran so schwarzes Zeug haben oder der grüne Leberkäs, haben wir immer wieder gehabt. Wobei das ist ja jetzt nicht mehr so (lacht). Also so ganz so extrem ist es glaube ich nicht mehr.	schlechte geschmackliche Qualität	Qualität der Speisen
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Aber die sagen halt es schmeckt nicht und sie essen dann mal, also die holen sich durchaus beim Aldi mal was, da holen sie sich halt mehr so Salat oder sowas.	Salat vom Nahversorger Aldi	Konkurrenzbetriebe, Salat
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Sondern er holt sich dann wirklich einen Salat und ein Brötchen oder sie holen sich dort auch manchmal etwas zum Trinken.	Salat und Brötchen zum Mittagessen	Salat
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Wobei er auch die Wasserspender hier nutzt und Wasser trinkt, weil er gern Wasser trinkt. Ich kann jetzt nichts schlechtes sagen.	Wasserspender wird frequentiert	Wasser&Getränke
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Dann gehen sie aber auch mal durchaus einen Döner kaufen, die wechseln schon ab. Und dann weiß ich, dass er zu diesem Asiaten beim Edeka vorne geht. Dann habe ich von ihm, also der Leberkäs im Penny holen sie lieber, weil da können sie sich den abwiegen lassen. Also willst du eine fette Scheibe, zahlst du eben mehr, willst du eine dünne Scheibe, zahlst du halt weniger. Das ist zum Beispiel etwas, was er zu mir gesagt hat. Beim Asiaten haben sie halt viel so Nudelgerichte, auch mit Putenfleisch oder solche Sachen. Und das essen sie auch gern. Also, wie gesagt, die gehen einmal da und mal da, wie sie lusitig sind, sage ich jetzt mal. Und das zeigt mir halt wieder, je abwechslungsreicher das Essen ist, umso lieber gehen sie halt da auch hin und essen.	größere Auswahl beim Restaurants und Nahversorger in der Gegend	Konkurrenzbetriebe
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Nein, nein, und er sagt auch, sie gehen auch manchmal ins McDonalds, aber dann müssen sie schon zwei Stunden Zeit haben, sonst haben sie so ein Gerenne. Das kann man zwar schaffen, aber es ist nicht so, dass man jetzt wie man am Anfang Angst gehabt hat, die rennen jeden Tag in McDonalds. Das ist es nicht.	McDonalds kann aus Zeitgründen nicht täglich besucht werden	Konkurrenzbetriebe
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Aber er ist jetzt eben auch in der neunten Klasse, aber er hat das auch in Klasse sieben und acht schon gemacht. Und fünf und sechs durfte er ja nicht, da musste er ja im Schulhaus bleiben. Und da warst ja gezwungen entweder dein eigenes Essen mitzubringen, aber da haben sie lieber hier gevespert und dann daheim abends warm gegessen.	jüngere Schüler*innen sind wegen der Aufsichtspflicht gezwungen im Schulhaus für eigene Verpflegung von zu Hause aus zu sorgen	Kontrolle der SuS, Aufsichtspflicht der LuL

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ich denke, der größte Grund ist, dass das Essen einfach nicht so schmeckt und auch nicht so super schön angerichtet ist, sage ich jetzt einfach. Dass die Kinder einfach das nicht mögen (Schulglocke läutet), dass das einfach nicht schmeckt. Und die Abwechslung einfach fehlt.	keine Variation und geschmacklich schlechte Qualität des Essens	Qualität der Speisen, Vielfalt&Variation im Speisenangebot
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Also ich denke, das kommt auf denjenigen an, der die Mensa dann betreibt. Woher er sein Gemüse, sein Fleisch oder so bezieht. Aber ich glaube, dass wir in einer Region, in einer so ländlichen Gegend leben, dass wir einfach regionale Produkte kaufen könnten. Ob das jetzt immer bio sein muss, das weiß ich nicht. Das kann sowohl bio, manches ist halt biologisch, anderes ist weniger biologisch, also ich, ja da würde ich eher sagen, das würde ich etwas offen lassen. Aber, dass man vielleicht schaut, dass man die Produkte aus der Region nimmt. Dann hast du weniger weite Anfahrtswege und was man vielleicht auch schauen sollte ist, dass die Sachen reif gekauft werden und nicht halbgrün. Also, ich finde die schmecken einfach, das ist auch wieder ein Vorteil von der Region. Was brauche ich im Dezember Erdbeeren. Warum kann man die nicht kaufen, wenn es die bei uns gibt. Also, die Bauern oder die Leute die es verkaufen, freuen sich, wenn man das abnimmt. Und wenn man regelmäßig abnimmt, dann bekommt man mit Sicherheit auch einen anderen Preis. Weil man nimmt ja jetzt nicht nur ein Schälchen jetzt zum Beispiel bei Erdbeeren, sondern vielleicht zehn oder zwanzig auf einmal. Und das sind dann eben reife Früchte und nicht weither importierte.	Regionalität der Lebensmittel steht über deren biologische Anbau	Regionalität der Lebensmittel
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ja, also, das muss nicht jeden Tag Fleisch sein. Bei uns gibt es daheim auch nicht jeden Tag Fleisch. Ich, also Maultaschen ist ja jetzt nicht ganz fleischlos, aber ein Semmelknödel hat halt Speckwürfelchen drin aber mit Champignonsauce. Das war jetzt das Programm von der ((Name einer anderen Schule)) für diese Woche. Also ich denke, das ist jetzt nicht so fleischlastig, was mal drin ist, ist dieser Kasslerbraten und das Schnitzel. Das andere war Fisch. Also, ich denke, das ist sehr abwechslungsreich. Und klar, wenn du jetzt jeden Tag eine Currywurst mit Pommes oder so hast, also dass man das kurz machen kann oder so. Oder so ein Chicken- oder Schnitzelwecken, ja, da muss man halt ein paar vorbereitet haben.	auf Fleisch soll nicht verzichtet werden	Fleischverzicht
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Aber ich denke wenn es aus ist ist es halt aus. Und dann müssen sie auch lernen, dass sie sich von dem etwas nehmen, was da ist, sage ich jetzt mal. Und wenn man kommt und es gibt keine Schnitzelwecken dann muss ich halt meinetwegen einmal eine Currywurst oder so ein Menü essen. Ich denke, das müssen sie einfach auch lernen. Das ist auch ein Lernprozess.	Lernprozess: Neues probieren	Neues probieren
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Das ist schwierig, weil bei meinen Kindern kann ich hier nicht ganz ausgehen. Bei sechs Kindern, ich war nie derjenige der die Sachen, die Erbsen aus dem Salat pickt hat oder so. Wenn sie das nicht mochten, mussten sie das selber rauspicken. Und ich habe einfach das Glück, dass meine Kinder vielfältig essen. Ich denke einfach, so wie ich am Anfang gesagt habe, so ein Wochenprogramm wäre nicht schlecht, das ist von jedem etwas dabei. Und für Kinder die jetzt wirklich nicht gut essen, also, ich kenne es jetzt aus dem Urlaub. Wir waren in der Türkei, da gab es jeden Tag ein Nudelgericht und jeden Tag Pommes. Und wenn du Nudeln hast und kannst von mir aus eine Spaghettisauce oder irgendsowas dazu essen, dass man sowas hat, dann erreichst du viele, die das was vielleicht als Tagesgericht gibt und nicht mögen, die dann einfach sowas essen. Wenn ein Kind mal einen Tag von einer Portion Pommes lebt, lebt es von einer Portion Pommes. Die fallen deshalb nicht vom Fleisch, also das sehe ich etwas relativ locker. Von daher, ich denke, Nudeln oder Pommes, das sollte man vielleicht immer haben. Oder auch einen Salat oder auch einfach nur belegte Brötchen.	Fixgerichte für wählerische Kinder und Jugendliche	Fixgerichte
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Also zum Beispiel, die können ja vegan von mir aus belegt sein (Schulglocke läutet), ich weiß ja auch nicht Veganer gibt es ja auch immer mehr, ob es gut oder schlecht ist, das lassen wir jetzt einfach dahin gestellt. Oder vegetarisch und normal, kann man ja immer ein bisschen was da haben.	vegetarische/vegane Optionen	vegetarische Speisen
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Man könnte vielleicht auch mit einer Süßspeise wie Milchreis, also das haben die in ((Ort einer anderen Schule)) zum Beispiel täglich. Milchreis mit irgendeinem Obst.	Nachtsch mit Obst	Obst

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Also, ich denke, da gibt es viele Möglichkeiten, wo man das hat. Und wenn ich irgendetwas nicht mag, dann lebe ich halt auch mal nur von einem Brötchen oder ich kann ein belegtes Brötchen und einen Salat essen, das kann ich ja kombinieren wie ich das mag. Also, ich würde das einfach so ausprobieren, sage ich jetzt mal.	ausprobieren was Kindern und Jugendlichen schmeckt	Neues probieren
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Nichts. Ich sage es Ihnen ganz ehrlich, die gehen ins Aldi und holen sich die trotzdem. Und ich weiß, ich arbeite im Kindergarten, was verboten ist, das ist ja gerade interessant. Man kann, ich würde es besser finden, wenn man an die Schüler appelliert	Verbote erzielen gegenteilige Effekte in jungen Menschen	Nudging & Gebote & Verbote
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	dass sie einfach sich lieber, es gibt ja diese Bigpacks, wo man in der Mensa vielleicht auch verwenden könnte, wo man aus der Region zum Beispiel Apfelsaft, Apfel-Kirschsaft oder so, dass man da vielleicht Orangensaft von mir aus, dass man da zwei, drei so Saftboxen hat, die werden auch nicht schlecht wenn die nicht leer werden an einem Tag, dass man da einfach für die Kinder, dass sie sich Saftschorle kaufen können. Das würde ich jetzt zum Beispiel also nicht schlecht finden.	Saftangebote in der Mensa	Obst, Wasser&Getränke
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Dass man einfach Wasser zapft, also das Wasser zapfen kann oder so oder dass die einfach eine Saftschorle kaufen könnten also sowas. Wenn man das verbietet, ich finde was verboten wird, wird erst interessant.	Getränke: Säfte mit Wasser mischen	Wasser&Getränke
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ich glaube das ist der Gruppenzwang. Also, diese Rudelbildung, wenn die mit mehreren gehen und der eine mal sagt, boah das war saugeil, das hat super lecker geschmeckt. Also ich weiß das jetzt von meiner Tochter, die ist an der ((Name einer anderen Schule)), die sagt: "du Mama diese Semmelknödel mit Champignonsauce das schmeckt so geil." Und wenn das einer sagt, das schmeckt so lecker, dann ist es oft so, dass wenn es das wieder gibt, dann sagt der, das esse ich wieder das war richtig gut. Und dann geht der nächste mit und isst halt vielleicht auch mal mit. Ich denke das kommt durch Mundpropaganda schätze ich mal. Und das muss einfach bekannt sein, dass das Essen richtig gut ist. Und wenn die wissen, das Essen ist richtig gut, klar, dass nicht jeder Kassler isst, ist halt so, aber wenn die wissen, das Essen ist richtig gut, dann gehen die da auch miteinander hin und wenn der eine sagt, du was bestellst du, dann bestellt sich der eine vielleicht das, der andere vielleicht vom / meinetwegen jetzt doch die Currywurst mit Pommes und dann tun sie vielleicht auch untereinander tauschen oder untereinander probieren oder lassen / probieren es einfach untereinander mal. Ich denke, das ist / den Effekt muss man eben erzielen, weil dann kommt das von alleine, dass die die Gerichte essen. Also gehe ich mal davon aus.	Gruppendynamik bewirkt das Schüler*innen Neues probieren	Neues probieren
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Mein Sohn hat gesagt, das ist da drin immer so dunkel zum Beispiel. Aber ich glaube, die machen ja Oberlichter rein.	mehr Tageslicht in den Räumen	Raumgestaltung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Was ich gut finde ist, also weil ich das ja schon weiß, die bekommen ja auch Sitzplätze für draußen. Auch das finde ich sehr positiv, weil wenn das jetzt Sonne ist, schönes Wetter im Sommer, ich sitze auch lieber draußen wie drinnen zum Beispiel, das ist so ein bisschen der Effekt wie ihn eine Wirtschaft hat, finde ich.	Sitzplätze im Freien sind angedacht	Terasse
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Und, da können sie es sich aussuchen und was ich auch nicht schlecht finden würde, wären so bisschen, also nicht dass du da rein kommst und siehst bum, da sitzen jetzt lauter und essen da. Sondern, dass man wie so Nischen schafft, die sind ja zwar durch das, dass man das als Veranstaltungshalle nutzt, nicht fest da eingebaut. Aber das kann man ja auch mit schönen Blumendinger, Blumenkübel, so Blumenteile bisschen abteilen, dass du nicht da rein kommst und jeder sieht dich gleich, aha da hockt ja der und isst das und das. Also das würde ich, wenn man für die Kinder, quasi wie in einer Wirtschaft, mit so fahrbaren Teilen. Das kann man ja dann verändern wie man möchte, sage ich jetzt mal. Dass man da so bisschen Nischen schafft, wo die auch ein bisschen unter sich sind, dass mal ein paar, meinetwegen, die Neuntklässler sitzen da und die sehen jetzt nicht gleich, da sitzen die Fünftklässler oder so, dass man wie so ein paar Nischen schafft, das würde ich jetzt zum Beispiel gut finden.	räumliche Trennung und Nischen schaffen	Raumgestaltung

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ja gut, wobei das ist ja dort alles fest. Das muss ja auch nicht mannshoch bis zur Decke sein. Ich finde da reicht schon, wie heißt das? Wie so ein Hochbeet, hochbeetmäßig hat und das muss nicht fett und breit sein und da einfach ein paar Grünpflanzen drin, dass du einfach ein bisschen abgetrennter sitzt, also dass die grüppchenweise abgetrennter sitzen können. Und es muss ja nicht jeder fünfer Tisch quasi da eingekastelt sein, sondern einfach ein bisschen so abgetrennter sitzen. Dann findet sich das sicher glaube ich ich auch von selber, dass die Leute die eher zusammen passen / ich sitze auch lieber da hin, wo ich weiß, aha der mag mich, wie wenn ich jetzt weiß, ach da hockt ja der, den kann ich ja überhaupt nicht leiden und ich muss jetzt genau noch neben den sitzen. Also das würde ich jetzt auch ein bisschen doof finden und so bist du halt ein bisschen abgetrennter und dann haben sie auch wieder wie so eine eigene Privatsphäre, wo man sich nicht so beobachtet vorkommt und das würde ich zum Beispiel auch schön finden für die Schüler. Und das kann man ja auf Rollen oder so fahrbar machen, denke ich. Also das gibt es viele, ich kenne das von ((Name einer Wirtschaft)), die haben den Saal, da kannst du, die schaffen auch mit solchen Teilen.	Nischen und Séparées schaffen Privatsphäre und Wohlfühlcharakter	Raumgestaltung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ja, man sollte ruhige Farben nehmen, also weiche Farben. Zum Beispiel gelb, orange, solche Farben. Vielleicht blau, rot würde ich jetzt nicht unbedingt nehmen, weil rot neigt zur Aggressivität (lacht). Also ich würde es einfach versuchen schön hell zu gestalten, man muss natürlich schauen, wenn man das als Veranstaltungsort wählt, ich kann das nicht kunterbunt malen sage ich jetzt mal, aber einfach mit einem hellen, warmen Ton. Ich finde hier ist jetzt alles so steril weiß, aber wir haben ja auch mal ein Klassenzimmer gestrichen und haben dann ein bisschen was an den Wänden gemacht. Ich finde das ist ganz anders, das ist heimeliger, wohnlicher. Und das finde ich einfach, sollte man berücksichtigen.	helle und warme, farbliche Gestaltung: gelb/orange	Farbauswahl
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Also ich denke, dass, wenn das ein Caterer macht, dass der bestimmte Sachen vorrichten kann, aber ich würde nicht alles vorrichten. Zum Beispiel: Pommes. Ich meine ich arbeite in einem Kindergarten, die Kinder bekommen nie Pommes, weil bis die bei uns sind, sind die labbrig und lätschig. Das würde ich zum Beispiel frisch machen. Und ich denke, man muss überlegen, ob das jetzt ein Caterer ist, der hier wirklich kocht oder ob man das Essen von wo bezieht. Wenn ich das von wo beziehe, dann bekomme ich es in diesen Warmhalteboxen und dann sind die Möglichkeiten halt eingeschränkter, sage ich jetzt mal. Ich würde eher dafür plädieren, dass wir jemanden finden, der vielleicht auch ein bisschen frisch kocht. Und dann kannst du halt manche Sachen einfach frisch machen. Zum Beispiel Pommes kannst du frisch machen. Gut Nudeln, die kannst du im Warmbehälter schon lassen. Aber es gibt auch manche Sachen, die ja die schmecken einfach aus diesen Warmbehältern nicht. Gemüse kannst du zum Beispiel schon in diesen Warmbehältern bringen, wenn da keine Sauce oder sonstwas dran ist, weil bis das zum Letzten kommt wäre das sonst matschig. Also ich würde echt drauf achten, dass man jemand findet, der da bisschen sein Herzblut reinsteckt.	frisches Essen kann nur vor Ort gemacht werden, Caterer mit Warmhalteboxen liefern Essen preiswerter	Caterer, Frische, Verpflegungssystem
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Im Moment? Also ich weiß es nicht, nicht so ganz genau. Mein Kind hat schon lieber zwei Stunden Mittag, dann sind es eben eineinhalb Stunden. Da können sie halt langsamer und gemütlicher essen. In 45 Minuten bis die aus dem Klassenzimmer rauskommen, bis die irgendwo was haben oder irgendwo sind und dann müssen sie es ja auch noch essen. 45 Minuten ist halt bisschen knapp, aber sie sterben auch nicht an 45 Minuten. Also, ich denke, man sollte dann auch einfach darauf achten, dass man nicht eine Klasse immer hat, wo dann mittags nur 45 Minuten Mittagspause hat, sondern, dass man es vielleicht auf diese zwei Schulstunden ausdehnen kann. Dass man es ein bisschen abwechselt, dass halt einmal 45 Minuten ist, wenn es vom Stundenplan halt so geht und das andere Mal sind es halt eineinhalb Stunden. Weil, also ich denke, 45 Minuten ist halt so / ja die Schüler, die laufen ein bisschen gemütlicher aus der Schule raus und bis die sich dann etwas zum Essen geholt haben und dann ist es ja im Moment gerade so / die gehen ja viel auswärts, dann stehen die also, wenn ich jetzt im Aldi einkaufe, dann stehen die an der Kasse, aber die stehen schon auf Kohlen, weil 45 Minuten einfach etwas knapp ist.	Schüler*innen genug Zeit zum Essen einräumen	Zeit

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Und wenn man das aber jetzt hier hätte an der Schule, ich könnte mir vorstellen, dass es denen reicht, wenn sie nur in die Mensa laufen müssen und die sich das Essen nehmen und dann essen müssen, aber ich glaube da brauchst du dann halt auch Personal. Einer der ausgibt, einer wo kassiert	bessere Organisation des Personals	Personal
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	also diesen Chip finde ich auch nicht so prickelnd. Also diesen Mensachip. Das finde ich einfach nicht so ganz wichtig, ich finde den nicht so gut. Weil ich, klar wir hatten am Anfang Schwierigkeiten gehabt, da ist es fünfmal gebucht worden, das ist jetzt, glaube ich, behoben. Also es sollte nicht mehr vorkommen, sagen wir mal so.	Mensachip hatte Anfangsschwierigkeiten	Mensachip
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Aber ich bin der Meinung, wenn einer an der Kasse zahlt, kann er auch einen Bon haben und den Bon abgeben und fertig und einer der das Essen dann raus gibt. Einfach, zum Beispiel auch beim Salatbuffet, dass er dann sagt ich mag das, ich mag das, ich mag das oder ich mag jenes. Dass nicht jeder da drin rumorgelt und drin herumfotet, weil ich glaube, das ist dann von den Hygienerichtlinien auch wieder nicht zugelassen, weil da muss man ja heutzutage weiß Gott wieviel Standards erfüllen und so halt / dass man da halt wirklich mal Leute braucht, zwei, drei, vier Leute, die da mittags das einfach am rausgeben sind und dass es eben auch zackig rausgegeben wird. Weil, das ist für die Schüler wichtig, weil wenn die dann eine dreiviertel Stunde Mittag haben und müssen erstmal noch eine Viertelstunde bis 20 Minuten anstehen, dann macht das beste Essen keinen Sinn mehr, weil das musst du dann ja runterschlingen, sage ich jetzt mal. Von daher muss es einfach auch zackig ausgegeben werden, das würde ich jetzt so empfinden.	bessere Organisaition und mehr Personal würde zur Verbesserung im zeitlichen Ablauf und Hygiene führen	Personal, Hygiene, Zeit
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Und ich würde es auch teilweise / ja wieder mit Geld machen. Wieso soll man den Kindern immer das Geld nehmen und alles bargeldlos. Die haben gar keinen Bezug mehr zum Geld wenn alles bargeldlos geht und diese Hygienevorschriften könnte man ja dahingehend umgehen, dass man auch wirklich jemand hat der kassiert. Der nur kassiert. Und wenn dann Not am Manne ist, kann der sich auch ein paar Handschuhe überziehen und mal rausgeben, wenn jetzt keiner an der Kasse steht, kann er ja durchaus mal irgendwo was anderes mithelfen, bin ich der Meinung.	Wiedereinführung einer Bargeldkasse um Schüler*innen Wert des Geldes beizubringen	Bezahlsystem, Bargeldkassa
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ja, also wir haben das so gehabt im Elternbeirat, wir hatten Schwierigkeiten. Die Kinder haben den Chip abgegeben, der ist drüber gezogen worden und dann hast du innerhalb von zwei Minuten fünf Leberkäswecken gekauft. Das macht kein Mensch. Oder fünf Schnitzel oder was weiß ich, fünf Essen halt. Und dann haben die Kinder quasi für 30-40 Euro aufgeladen gehabt und das Geld war innerhalb von zwei Wochen weg und da hast du auch keinen Überblick mehr.	Mensachip hatte Anfangsschwierigkeiten	Mensachip
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Und wenn sie es bezahlen müssen, haben sie auch einen ganz anderen Bezug zum Geld, finde ich, wie wenn da nur so einen Chip drüber ziehst. Das, du ziehst einen Chip drüber, und wenn es leer ist, ladest du die Karte auf. Aber du lernst überhaupt nicht, habe ich noch was oder habe ich nichts. Und wenn jetzt ein Kind meinetwegen im Schnitt vier Euro mitkriegt zum Essen und es kauft sich jetzt einmal, ich habe zu meinen Kindern gesagt, wenn ihr euch was günstigeres kauft, könnt ihr den Rest behalten. Und wenn es teurer ist, dann nehmen sie halt oftmals nur von dem Rest das dazu. Und das ist dann aber denen ihre Sache. Aber sie müssen mit dem Geld haushalten. Also sie können nicht bloß einen Chip nehmen und drüber ziehen und Mutter zahlt, weil ich finde das verliert komplett den Charakter, dass die Kinder / die Kinder lernen überhaupt nicht mit Geld umzugehen. Die gehen ja überall hin und zahlen mit der Karte. Die zahlen ja kleinste Beträge mit der Karte. Also wenn die im Aldi sind, können die auch zwei Euro mit der Karte zahlen. Und ich finde das einen Quatsch. Ich finde man muss den Kindern wieder vermitteln, dass einfach die Sachen die wir haben, dass man mit denen einfach anständig umgehen muss und dass es nicht Wurst ist, wenn es auf den Boden fliegt und kaputt ist, weil es Geld kostet. Und das finde ich, ist einfach wichtig und das juckt heute ja viele eigentlich gar nicht mehr. Und das hättest halt als Nebeneffekt, wenn das anders machst.	bargeldloses Zahlen lässt keinen Überblick über die Ausgaben zu	Bezahlsystem, Bargeldkassa
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Also die Pausenzeiten? Die haben jetzt zweimal Pause, hm, ich glaube nach der zweiten Stunde, viertelzehn, sowas haben die Pause. Ich weiß nicht, (unv.) ja, ich weiß nicht ob man die jetzt groß verändern sollte. Ich würde die glaube ich eher lassen mal	aktuelle Vormittags- und Nachmittagspausen sind ausreichend	Zeit

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ähm, ich denk, das könnte mit dem Stundenplan schon gesteuert werden, also dass man das einfach mit dem Stundenplan auch teilweise steuert, dass man die / also die einen haben dann halt bis eins Schule und die anderen haben um zwölf aus. Dann hast du schon mal einen ganz anderen Zeittaktung. Wobei ich denke, es werden immer viele dann trotzdem noch zum Essen kommen, also wenn es stärker frequentiert wäre. Darum sage ich einfach, du müsstest einfach mehr Personal bringen, dass du in kurzer Zeit vieles abfertigen kannst. Und du kannst es ja trotzdem noch mit denen eins und zwölf Uhr Zeiten steuern, dass du nicht alle auf einen Rutsch hast. Also ich würde es mit Personal und mit denen Mittagszeiten, dass die einen halt früher zum essen gehen und die anderen später. Und dann denke ich, dass es, ja, dass es, wenn die merken es wird zack zack abgefertigt, also, wenn du nicht ewige Wartezeiten hast, ich denke, dann klappt das schon.	Staffelung der Mensabesuchszeiten und bessere Organisation des Personals müssen künftig beachtet werden	Personal, Staffelung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ja wie gesagt, dass man das eigene Essen auch dort essen darf.	Verzehr von mitgebrachten Speisen soll in der Mensa künftig möglich sein	Selbstversorgung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ich weiß nicht, also / Was ich von meiner Tochter mitbekommen habe, dass wenn sie Essen zum mitnehmen, also, das sollte es vielleicht auch zum mitnehmen geben.	Take-Away-Option	Take-Away
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Wenn sie aber Essen zum mitnehmen haben, dass sie dann für das Plastikbesteck, pro Besteck, also pro Gabel, pro Messer, pro Löffel immer zehn Cent mehr zahlen müssen. Aber ich denke das ist auch ok, weil das ist einfach auch Müll und derjenige muss es ja auch kaufen.	Müllvermeidung durch Bezahlung von Einweggeschirr	Müllvermeidung
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Das weiß ich noch. Ja, vielleicht wäre es auch ganz nett, wenn es mal einen Nachtisch geben würde, Eis oder also man auch schon gute Nachtische. Wer ein Menü isst zum Beispiel kann es ja auch einen Nachtisch dazu geben, das muss ja nicht ein riesen Nachtisch sein, sondern einfach sowas noch ein bisschen.	Nachtische/Desserts werden gewünscht	Dessert/Nachtisch
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Und für die Kinder, glaube ich einfach, dass es wichtig wäre, dass es, dass sie wissen, es gibt täglich bestimmte Gerichte, die gibt es immer. Sowohl irgendwelche Nudeln, wenn man auch sagt, man nimmt wochenweise jetzt Penne, eine Woche Penne, die nächste Woche Spaghetti, das wissen die ja, die sind ja nicht blöd, die sehen das ja auch. Und dass man das auch so wochenweise hätte und dass man auch zum Beispiel immer Pommes bekommen kann, da wissen die, aha, ich kann auf jeden Fall etwas essen ob mir jetzt dieses Menü schmeckt oder nicht. Also ich finde das müsste man halt gewährleisten, dass das so ist.	simple Fixgerichte pro Woche	Fixgerichte, simple Gerichte
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Ja, und die Frage ist halt, zum Beispiel, wenn man dann schon eine schöne Mensa hat, ob man manchmal morgens, ob die morgens, während die dann Sachen auch schon vorrichtet einfach mal reingehen könnte und bloß mal ein belegtes Brötchen oder sowas holen könnte.	Zwischenmahlzeiten durch Mensabetreiber abdecken	Caterer, Zwischenmahlzeiten
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Dann bräuchte man nicht immer vielleicht die ganzen Bäcker, wo man hier so hat oder so.	Bäcker: künftig mit dem Angebot der Mensa auslaufen lassen	Bäcker
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Es müsste halt appetitlich sein, appetitlich angerichtet.	optisch ansprechende Gerichte	Attraktivität und Optik der Speisen
Schulverpflegung.3. 2.2019-06-24	Und es müsste einfach, ja, erschwinglich sein einfach für die Kinder.	preislich günstig	Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Gut, die Schüler untereinander, da ist die Mensa, ja sie ist eher so ein bisschen out, dass man in die Mensa geht. Die Speiseangebote ist immer so die Frage, klar es ist cooler man geht jetzt ins McDonalds oder sonstwas,	Stigmatisierung der Jugendlichen wegen Mensanutzung, weil Schulmensa ab einem gewissen Alter "out" wird	Stigmatisierung der Mensanutzer
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	die Auswahl der Gerichte	mehr Variation	Vielfalt&Variation im Speisenangebot
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	und vielleicht auch ein bisschen gemütlicher einrichten, die Mensa, als ich würde, ich hoffe jetzt, ich habe ja die Pläne von der neuen schon gesehen, also mehr oder weniger. Ich denke, da wäre sicher einiges gewonnen schon einmal.	ansprechendere räumliche Gestaltung	Raumgestaltung

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Ich meine, die Preise werden es nicht ausmachen, weil das ist den Kindern egal (lacht) was das Essen kostet, weil es ja Mama und Papa zahlen.	Preis des Essens spielt für die Schüler*innen eine untergeordnete Rolle	Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Ja ja, also ich kenne es jetzt von meinem zweiten Sohn oder der war hier an der Realschule. Und ist hier nie in die Kantine gegangen oder in die Mensa ja, gut, ich koche daheim gesund, mir ist das relativ egal, denke ich, wenn er mittags ein Wurstbrot isst und dann daheim halt was isst. Und dann ist er weiter gegangen auf das ((Name der Schule))-Gymnasium hier in ((Name Schulort)) und am zweiten Tag ist er gekommen, Mama warum darf ich nie in die Kantine gehen oder in die Mensa. Dann habe ich gesagt, wie bitte. Ja und dort war das einfach cooler, die ist jetzt auch frisch renoviert worden vom gleichen Architekten. Und, da war das dann, er geht seither jeden Tag dort warm essen. Also, es ist, ich denke einfach Aussehen und Essen.	neue Kantine in anderer Schule lockt mehrere Kinder an	Vergleich mit bestehenden Systemen
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	sehr schwierig, gut die Vorschläge zur, ich denke das ist sicher schwierig für Eltern. Also da würde mir jetzt nicht unbedingt ein Vorschlag einfallen, weil man kann dem Küchenchef jetzt nicht vorschreiben oder Vorschläge machen was er kochen soll. Oder wie gesund oder wie frisch er kochen soll. Das hofft man natürlich immer. Aber die andere Sache ist es, ob das angenommen wird.	kein Wunsch von Mitbestimmung an der Essensauswahl seitens der Eltern	Mitbestimmung
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Also, wir haben hier früher an der Schule, eine Elternvertreter gehabt, die dafür zuständig waren, mir fällt es jetzt nur das Wort dafür nicht ein. Ein Küchenausschuss, ein Essenausschuss, jetzt, ein Essenausschuss gehabt, es hat sich trotzdem nie irgendwas getan. Wir haben auch den Eltern, die sich dann beschwert haben, oh mein Kind isst in der Mensa nicht oder mein Kind jammert, und sagt das Essen ist nicht gut. Wir haben den Eltern Vorschläge gemacht, und gesagt, ihr dürft gern mal in die Mensa gehen und das Essen probieren und sonst was. Aber es hat sich dann auch nie jemand gemeldet. Also ich meine, die Kritik ist immer ganz schnell da, aber wenn sich jemand dann einbringen soll, kommt dann nicht viel.	Essensauschuss hatte früher keinen großen Erfolg, da kaum Eltern da sind, die sich engagieren	Mitbestimmung
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Also ich denke, das könnte schon erfolgreich sein. Also, natürlich, wie gesagt, manchmal sind wahrscheinlich die Wünsche von den Kindern andere wie die von den Eltern. Also, aber ich meine, die Kinder essen hier. Und wenn ich weiß, dass mein Kind daheim genügend gesunde Ernährung bekommt, dann ist es nicht so wichtig, wenn er in der Schule Pommes oder einen Frikadellenwecken oder, ja...	Mitbestimmung der Schüler*innen im Speiseplan sollte ermöglicht werden	Mitbestimmung
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Ja, wie gesagt, mein Sohn nimmt eigentlich immer Brote, Wecken mit. Mit Salat, mit Gemüse, jeden Tag einen Apfel (lacht).	kein Essensgeld für Kind, da: Selbstversorger	Selbstversorgung
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Ach so. Hm, 1,50?	Essensausgaben für Selbstversorger: ca. 1,50€	Selbstversorgung
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Ja denke ich ja. Gut Kantinenessen kostet im Normalerfall 3,50 oder sowas	Großes Menü: 3,50€	Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Also denke, so 3,50 bis 4 Euro.	mögliche Ausgaben pro Tag: 3,50 - 4,00€	Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Ja, ja. Also er ist auch, obwohl er jetzt in der 11. Klasse ist, war er wahrscheinlich noch keine 3 Mal im McDonalds (lacht). Also ihm ist auch erlaubt, zu Hause Süßigkeiten zu essen und Chips. Also jetzt nicht, natürlich nur, aber wir haben das eigentlich das immer so gelebt, dass wenn man daheim was verbietet, dann holen sie sich das wo anders.	keine Verbote von Essen zu Hause	Nudging & Gebote & Verbote
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Also ich glaube nicht, dass er sich hier schon einmal eine Packung Chips gekauft hat. Also mal eine Cola, weil er freitags ziemlich lang hat, da ist er noch in der Roboter AG.	teilweise ungesunde Snacks	Gesundheit, Zwischenmahlzeiten
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Und wenn dann 1,5 Liter Mineralwasser getrunken worden sind, dann kann es schon mal sein, dass er sich eine Cola kauft.	größtenteils Wasser anstatt gelegentlicher Cola	Wasser&Getränke
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	weil sie noch eher auf Mama und Papa hören.	jüngere Schüler*innen müssen sich Wünschen der Eltern beugen	Wünsche der Schüler*innen vs. Eltern

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	I: Und dann kommt quasi so ein bisschen die Gruppenzugehörigkeit?  B4: Ja genau.	Stigmatisierung von Mensanutzern	Stigmatisierung der Mensanutzer
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Hier in der Nähe einkaufen. Was weiß ich, Obst und Gemüse gibt es ja hier in der Nähe viel. Also einfach relativ (...)  I: Regional  B4: REGIONAL. (lacht), bin nicht so vor dem Mikrophon. Also regional einkaufen. Das würde ich unterstützen.  I: Wäre dann regional für Sie auch wichtiger als, dass alles immer biologisch angebaut sein muss? Da gibt es ja auch Unterschiede.  B4: Ja, biologisch, hm, es ist immer, ja, also mir wäre regional noch lieber wie biologisch.	Regionalität steht über biologische Qualität von Lebensmitteln	Regionalität der Lebensmittel
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Jungs in dem Alter ist ein bisschen schwierig. Also ich denke Mädels sind da nochmal anders. Ich habe zwei Fleischesser, drei Fleischesser, mein Mann isst auch gern Fleisch, jetzt nicht so, es gibt Leute die mehr. Aber unsere zwei Jungs, er wird wahrscheinlich schon das Fleisch bevorzugen. Also ein Gemüseteller, da, also er isst alles. Also wenn ich jetzt Fleisch und Gemüse als Beilage kein Thema, der isst jedes Gemüse. Aber jetzt nur einen Gemüseteller, oder überbackenes Gemüse oder was weiß ich, also nein, dann hätte er schon lieber auch ein bisschen Fleisch dabei.	kein freiwilliger Verzicht von Fleisch eines Schülers aus Umweltschutzgründen	Fleischverzicht
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Sollte eigentlich schon, ja, ist eigentlich schon ein ganz wichtiger Faktor. Also man sollte überall, überall eigentlich auf weniger Verpackung achten.	Müllvermeidung: achten auf Verpackung von Lebensmitteln	Umweltschutz & Nachhaltigkeit, Müllvermeidung
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Finde ich, das Letzte (lacht). Nein ich finde, wie ist das früher gegangen. Also es kann sich heutzutage jeder so einen Thermobecher (lacht) ((zeigt auf den Thermobecher des Interviewers)) leisten. Was ist das? Ich glaube ich habe mir noch nie in meinem Leben einen Coffee to go gekauft. Und wenn man überlegt was da Müll anfällt, jeden Tag, das ist unvorstellbar.	auf Take-Away Produkte verzichten oder entsprechendes Geschirr mitbringen (Thermobecher)	Take-Away, Müllvermeidung
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Ok, also Salat wäre natürlich super, wenn auch Salat angeboten werden würde. Was weiß ich also kleiner und großer Salatteller vielleicht.	Salatteller und mehr Salatvariationen sind gewünscht	Salat
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Also das bekomme ich mit, ich bin ja auch hier viel in der Spielestation oder und dann gibt es die ja auch im Aldi zu kaufen, so Salatschüssel oder sowas.	vor allem ältere Schülerinnen kaufen häufiger Salatboxen	Salat
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Oder auch mal, da kommen Mädels mit Schalen Erdbeeren, die sie sich gekauft haben. Also ich denke, das würde schon auch gehen, dass man mal vielleicht sogar in der Erdbeerzeit Schälchen mit Erdbeeren noch anbietet oder sowas oder Kirschen oder ja, ich meine Äpfel sind hier ja immer hier.	regionales Obst als Dessert/Nachttisch	Obst
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Aber Salat und einfach was frisches.	mehr frische Produkte in der Auswahl	Frische
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Ja	Konsumation von Wasser an der Schule	Wasser&Getränke
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Ich finde es schade, dass man überall Verbote machen muss. Wenn jetzt ein Kind hier Cola trinken will, dann soll es Cola trinken. Ich meine, ich halte nicht so viel von dem Verbot. Wie gesagt, da ist ein Automat da. Wer etwas trinken möchte, der ja, nein also ich wäre gegen ein Verbot.	Automaten mit gezuckerten Getränken sollten nicht prinzipiell verboten werden	Nudging & Gebote & Verbote
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Müsste ich ihn nicht, also er isst jeden Tag mindestens, zu Hause also 3-4 Äpfel. Also, da habe ich jetzt einen relativ gesunden Sohn, auch der andere. Nein, müsste ich bei meinen jetzt nichts ändern. Er liebt es natürlich eher, als wenn ich ihm einen Ganzen, das ist ja schon fast peinlich, wenn ich ihm einen ganzen Apfel mitgebe, dann kommt der so auch heim. Daheim ist er Ganze, ganz klar. Aber er sagt, wenn er so einen ganzen hat, der sabbert immer mal wieder, wir machen Schnitze, in eine Dose und die ist immer leer, ob ich einen oder zwei Äpfel schneide. Also es ist schon fast peinlich, wirklich, dass ich Äpfel schneide,	vorgeschnittenes Obst animiert Kinder und Jugendliche es häufiger zu konsumieren	Nudging & Gebote & Verbote, Obst

aber so isst er es und er sagt halt er mag es nicht, wenn in der Schule dann die Sauce runter läuft. Aber sonst, sie essen sehr viel Obst.

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Das gibt es z.B. in der Teestube (Schulglocke läutet), da bieten die das immer wieder an. Also je nachdem, Teestube haben wir auch Ehrenamtliche hier und die backen auch manchmal Waffeln oder bringen Muffins mit, haben aber auch Apfelschnitze da und die kommen auch alle weg. Die liegen dann offen da, da kann man sich das einfach nehmen und das geht weg.	Waffeln und Muffins als Desserts, werden aktuell gut von den Kindern und Jugendlichen an der Schule angenommen	Dessert/Nachtisch
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Also, wie soll ich das jetzt, ich denke es wäre sicher förderlich für die Gemeinschaft, von der Klasse, wenn der Lehrer, das hört sich jetzt, ich weiß nicht wie das machbar ist, aber wenn der Lehrer mit der Klasse gemeinsam essen würde. Also, wird ja hier an der ((Name der Schule)) so gemacht und ich denke wenn man so gemeinsam am Tisch sitzt, ich denke das wäre sicher eine tolle Idee, toller Vorschlag. Als Pflicht weiß ich nicht ob man das so durchbringen kann.	Lehrkräfte sind starkes Vorbild für Schüler*innen: gemeinsames Mittagessen stärkt die Beziehung	Lehrer*innen-Schüler*innen-Interaktion beim Essen
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Ja, ja. Vielleicht könnte man das auch in der Anfangszeit anfangen. Wie gesagt, es sind ja viele Klassen, die haben nicht alle gleichzeitig Platz natürlich, aber sie haben ja auch ein bisschen unterschiedliche Schule und ja, einfach so vielleicht als Möglichkeit.	gemeinsames Mittagessen in der Klasse stärkt die Klassengemeinschaft	Lehrer*innen-Schüler*innen-Interaktion beim Essen
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Also wie gesagt, etwas coolere Einrichtung. Wie gesagt, ich habe ein paar Pläne gesehen. Jetzt ist sie steril.	gemütliches Ambiente vs. steriler Speisesaal	Raumgestaltung
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Also ich denke sie wird jetzt dann schon, auch mit der Holzverkleidung von den Theken. Ich denke es sieht dann schon wärmer aus. Ja, bessere, interessantere Einrichtung einfach.	Holz und warme Farben tragen zu gemütlichen Ambiente bei	Farbauswahl
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Und dann muss man halt überlegen, wenn es wirklich je mal so sein sollte, dass die ganzen Klassen kommen, dann sollte auch so gestuhlt sein, dass die Klasse alle zusammen Platz hätten oder so.	flexible Bestuhlung	Raumgestaltung
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Ja, das wäre cool.	flexible Tischvarianten	Raumgestaltung
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Sehr schwierig, glaube ich jetzt nicht. Dass die jetzt eher kommen, wenn alles rot-blau, oder wie auch immer. Nein, ich denke einfach es muss gemütlicheres Ambiente haben.	Farbwahl: kein rot oder blau in der Kantine	Farbauswahl
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Gut, bisher müssen sie ja ihre Essen vorbestellen. Da weiß also der Koch, wie viele Schnitzel er braucht und wie viele Pommes, so ungefähr. Ich weiß jetzt auch nicht, wie das weiterhin gehandhabt wird, ob man weiterhin vorbestellen muss. Natürlich ist es einfacher, wenn sie die Sachen schon vorbereitet haben und nur noch warm machen müssen. Ob man das allerdings dann so gesund machen kann, weiß ich nicht. Aber die richtige Frage habe ich jetzt, glaube ich noch nicht.	frische Gerichte gehen oft zu Lasten des Preises	Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.4. 1.2019-06-25	Ich denke mit ganz frisch kochen wird man es auch nicht schaffen. Einfach von was man an Personal braucht, Gemüse richten, Salat sollte, sollte es denn dann Salat geben, ist immer sehr aufwändig. Dann werden sie den Preis nicht halten können. Also ich denke es wird, wenn, dann kombiniert.	Kombination aus vorgerichteten und frischem Essen	Frische, Verpflegungssystem
Schulverpflegung.4. 2.2019-06-25	Also ich denke es ist besser, wenn man die Menge selber portionieren kann. Ich meine ein Junge mit 16 oder 18 isst doch mehr wie ein Mädchen in der 7. Klasse. Also entweder kleinere und größere Speisen oder auch eine Hauptspeise und dann kann man sich zwei, drei oder vier Beilagen dazu nehmen oder Nachtisch oder wie gesagt. Hunger hat nicht jeder gleich viel.	Portionsgrößen auf Geschlecht und Alter der Schüler anpassen	Portionsgrößen, Müllvermeidung
Schulverpflegung.4. 2.2019-06-25	Wäre ja auch schade, dass man dann den Rest wegwirft in der heutigen Zeit.	Portionsgrößen haben Einfluss auf Lebensmittelverschwendung	Umweltschutz & Nachhaltigkeit, Lebensmittelverschwendung
Schulverpflegung.4. 2.2019-06-25	Glaube ich jetzt nicht unbedingt, dass das der Anreiz ist. Es gibt ja auch bisher schon so, wie gesagt, Frikadellenwecken, kleine Portion Pommes oder so. Das glaube ich jetzt weniger.	Portionsgrößen und geringer Preise haben keine Einfluss darauf, ob sozial schwächer gestellte Schüler*innen die Schulmensa besuchen können	Portionsgrößen, Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.4. 2.2019-06-25	Selber schöpfen, weiß ich nicht, ob das richtig gut wäre, durch das, dass doch viele das falsche Augenmaß haben. Ich meine, wenn man jetzt schon mal im Urlaub irgendwo war und gesehen hat, wie Leute an Buffets vorbei gehen. Ich glaube nicht, dass es gut ist, wenn man sich selber schöpft.	Portionsgrößen sollten vom Ausgabepersonal vorgegeben werden, um Lebensmittelverschwendung vorzubeugen	Umweltschutz & Nachhaltigkeit, Lebensmittelverschwendung

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.4. 2.2019-06-25	Schnell, schnell, hätte ich jetzt gesagt. Also wenn Erwachsene zum Essen gehen, dann essen die das mit Genuss und dann ist das, ja, eher langsam. Aber bei den Schülern, die wollen dann raus, die wollen Pause, die wollen mit ihren Kumpels, was weiß ich, draußen noch Fußball spielen. Also da denke ich schon, es sollte schon schnell schnell gehen, bei den Jungen.	Schüler*innen sind tendenziell gehetzt beim Essen, da sie ihre Pausen auch noch mit anderen Aktivitäten verbringen wollen	Zeit
Schulverpflegung.4. 2.2019-06-25	Gut, außerhalb dann holen sie sich einen Döner, da sind sie relativ schnell dran und haben den auch relativ schnell gegessen. Also im Normalfall reicht die Zeit schon oder sie sind dann an Aldi gelaufen oder ans McDonalds vor. Also ich denke die Zeit reicht schon.	45 Minuten Mittagspause reichen auch aus, um sich bei den Nahversorgern in der Nähe zu verpflegen	Zeit
Schulverpflegung.4. 2.2019-06-25	Nein. Also ja, er ist natürlich jetzt auch nicht ganz so schwierig. Gestern hat er jetzt z.B. hat man Nachmittagsschule vorgezogen, also er hat bis zur sechsten Stunde Schule gehabt, dann wäre normalerweise die Mittagspause, dann haben sie die Mittagspause hoch gezogen. Also er hat eigentlich keine Mittagspause gehabt, hätte aber sonst auch in der Mittagspause noch Nachhilfe gegeben. Also er ist da jetzt relativ einfach und flexibel, er kommt auch mit weniger Zeit aus oder auch mal kein Mittagessen, dann isst er es eben hinterher.	besagter Schüler ist flexibel und kann Mittagessen ausfallen lassen wenn es organisatorisch nötig wird	Zeit
Schulverpflegung.4. 2.2019-06-25	Ich denke, es wäre auf jeden Fall ein guter Vorschlag. Also, bisher haben, würde ich mal sagen, die meisten bis zur sechsten Stunde Schule. Also es haben relativ wenige zur fünften aus. Ich denke, das müsste man auch in Betracht ziehen, dass man bisschen den Stundenplan danach anpasst.	Staffelung des Mittagessens bei Mehrfrequentierung der Mensa	Staffelung
Schulverpflegung.4. 2.2019-06-25	Ja, er kriegt ja leider die neue Mensa dann nicht mehr mit. Also wie gesagt, ich würde diesen Vorschlag machen, dass man klassenintern eine zeitlang vielleicht essen geht. Einfach um den Schülern zu zeigen, hallo, das Essen ist hier doch gut. Und das wäre mein Gedanke zum mitgeben. Aber sonst, sie müssen jetzt irgendwie merken, ok, es ist ein anderes Angebot, es läuft anders, komm wir probieren es und wenn man es gemeinsam macht ist es vielleicht ein größerer Anreiz.	Lehrkräfte haben Vorbildfunktion: diese sollten bei gemeinsamen Mittagessen zeigen, dass angebotenes Essen gut schmeckt	Lehrer*innen-Schüler*innen-Interaktion beim Essen
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	auf jeden Fall eine Salatbar.	Wunsch nach Salatbuffet	Salatbuffet
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	ein vegetarisches Menü	Einführung eines rein vegetarischen Menüs	vegetarische Speisen
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	und die Qualität sollte gesteigert werden	Steigerung der Qualität	Qualität der Speisen
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Man kann wählen zwischen einem Salat oder einem Nachtisch. Und da finde ich es zum Beispiel auch ein bisschen schade, ich würde gerne beides haben.	Flexibilität in der Mahlzeitengestaltung	Flexibilität in der Speisenzusammenstellung
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Ich vermisse immer Gläser zum Trinken, vermisse ich immer. Ich nehme schon immer mein Glas mit, aus der Lehrerküche, weil der Sprudler, der Wasserspender steht außerhalb der Mensa. Und ich hole mir da etwas. Ich finde das schön, wenn da Gläser bereitstehen würden, dass man sich das nehmen kann.	Bereitstellung von Gläsern in der Nähe der Wasserspender	Wasser&Getränke
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	ansonsten, würde ich nichts verbessern. Ich finde den Service gut.	akutell: gute Qualität des Servicepersonals	Personal
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	h finde das mit dem Abrechnen gut, mit dem vorbestellen ist es in Ordnung. Zehn Uhr morgens vorbestellen ist in Ordnung. Ja dann hat man noch Zeit, wenn man krank ist trotzdem noch abzubestellen. Also es gibt andere Schulen, da muss man die Woche vorher schon bestellen, bei meinem Sohn. Und das finde ich immer problematisch.	zeitlich gut angepasste Vorbestellungszeit - ermöglicht Flexibilität	Zeit
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Finde ich super. Ja man muss nicht immer Geld mitnehmen und Kleingeld und wechseln und geht einfach viel schneller auch	positive Bewertung des Mensachips, Vorteile des bargeldlosen Zahlens	Mensachip
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Es ist sehr abwechslungsreich auch, da kommen immer wieder Sachen, klar, die gleich sind und da weiß man was man hat ganz klar.	zurzeit abwechslungsreiche Küche	Fixgerichte, Vielfalt&Variation im Speisenangebot
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Und wenn dann würde ich die Variation ändern. Man hat ein Hauptgericht und ein Nebengericht, ein kleines Gericht muss ich sagen und wenn ich das Hauptgericht nicht mag, dann haben ich keine Chance; ein kleines Gericht will ich nicht, das reicht mir nicht. Ja bei einem kleinen Gericht kann ich zum Beispiel auch keinen Nachschlag nehmen, was ich auch sehr (...) komisch finde.	Flexiblere Mahlzeitengestaltung	Flexibilität in der Speisenzusammenstellung

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	aber ich denke, wenn man da schon ein vegetarisches und ein normales Gericht hätte und ein kleines Gericht, dann würde ich es in Ordnung finden. Dann würde mir die Variation dort völlig reichen.	Einführung eines vegetarischen Gerichtes	vegetarische Speisen
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Also würde ich, glaube ich, nicht ähm, irgendwie vermissen. Also ich vermisse das nicht, also da man weiß, dass die Qualität natürlich nicht besonders gut. Aber was will man denn dagegen tun? Ja, also ich finde, wenn dann müsste man das nicht über so eine Box machen, ja (lacht). Schwierig, ich will das jetzt nicht irgendwie runter spielen, aber ähm wenn man so eine Box hat kommt viel Negatives nur rein. Ja und, und im Grunde / ich finde an jeder Mensa etwas, was nicht in Ordnung ist. Klar jetzt die Qualität ist jetzt natürlich nicht so besonders gut, hier. Aber (...) gut. Ich denke, das ändert sich jetzt auch.	Wunschboxen bringen keine Veränderung in der Qualität der Speisen	Mitbestimmung, Qualität der Speisen
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Den Preis den es ohnehin gerade hat. Also wir sind bei drei achtzig. Das finde ich völlig in Ordnung, wenn ich noch den Nachtsch und Salat haben könnte, dann finde ich es gut. Das kleine Gericht kostet zwei zwanzig, das ist auch in Ordnung. Ja. Also von dem her bin ich da eigentlich / Das finde ich okay. Ja.	Preisgestaltung künftig: großes Menü: 3,80€, kleines Menü: 2,20€	Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Ich gehe regelmäßig zu bestimmten Zeiten und ja. Also nur wenn es wirklich was gibt, wo ich sage: nein, das mag ich gar nicht, dann lasse ich es. Aber das ist sehr selten.	regelmäßiger Besuch der Mensa	Frequentierung
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Also ich glaube, das ist ab den oberen Klassen, ist es dann eher uncool in der Mensa zu essen. Man will einfach raus aus der Schule. Ja man will dann nicht auch noch in der Mensa essen. Deswegen gehen viele nicht. Und ähm, ja. Ich glaube das ist der Hauptgrund, ja man will das einfach nicht. Die gehen zum Aldi, der hier um die Ecke ist und da können sie ihr Zeug kaufen, was sie wollen. Und hier bekommen sie ein Menü vorgesetzt und das ist (Räuspern) in allen Bereichen mit den Jugendlichen so, dass die sagen: ich gehe zum Bäcker und hole mir da was oder ich zum Aldi. Da kann ich mir kaufen was ich will, da weiß ich was ich habe. Und ich glaube, das ist auch in anderen Schulen, ist das auch das Problem. Das habe ich auch schon mitbekommen. Ja, dass die älteren Schüler eigentlich gar nicht essen, sondern die versorgen sich irgendwo selber.	Essen wird persönlicher Gestaltungsraum der Jugendlichen	Image & Reputation, Speisen für Jugendliche
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Es würde ein bisschen mehr werden. Aber ich denke, die meisten Schüler würden trotzdem raus aus der Schule, gehen würden. Es ist / Es wäre nicht des Rätsels Lösung. Ich glaube, das kann man auch nicht lösen, das Problem, dadurch dass die Schüler einfach raus aus der Schule wollen	je älter die Schüler*innen werden, desto eher wollen sie das Schulhaus verlassen	Image & Reputation
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Da habe ich jetzt nichts mitbekommen, da darüber. Nein, wüsste ich nicht.	keine Stigmatisierung aufgrund von Armut, der Mensanutzer beobachtbar	Stigmatisierung der Mensanutzer
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Also, wenn man jetzt eine Brezel kauft, dann wird die nie irgendwie verpackt, in Plastiktüten. Man bekommt das so, auf eine Serviette. Das finde ich gut. Ähm, es gibt kein Einwegbesteck und keine Einweggeschirr. Das wird alles gespült. Das Tablett / Also es gibt nur Papiertüten und Servietten, was ja völlig in Ordnung ist. Und auch ähm, nicht überall an jeder Ecke, sondern ähm das man sie einzeln rauszieht, das finde ich auch gut. Aber ich denke, da wird schon genug getan, gerade. Also. Und jetzt am Kiosk, da weiß ich es nicht. Da kaufe ich nicht so viel ein. ((Räuspern)).	aktuell wird bereits viel für den Umweltschutz getan: Müllvermeidung indem kein Einweggeschirr verwendet wird	Umweltschutz & Nachhaltigkeit, Müllvermeidung
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Ähm. Keine Ahnung. ((lacht)). Das weiß ich nicht. Nein, da habe ich mir noch gar keine Gedanken darüber gemacht. Ich weiß ja nicht wo das herkommt. Ob das verpackt ist, oder ob das frisch ist? Also jetzt gerade bei bestimmten Speisen, wie zum Beispiel so überbackene Fisch-Filets, weiß ich, die sind irgendwo tiefgefroren werden die irgendwo angeliefert. Hach ja (seufzt), aber nein. Kann ich jetzt nicht so darauf antworten.	keine Information über die Herkunft des aktuellen Mittagessen	Regionalität der Lebensmittel
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Auf jeden Fall das Wasser und eine Salatbar. Und auch öfters einmal Gemüse. Das, also / Brokkoli, Erbsen, Möhrchen. Das vermisse ich ein bisschen, das muss ich sagen. Gemüse kommt eigentlich zu kurz. Oder frisches Obst, dass das noch angeboten wird. Wir haben ja Äpfel, hier an der Schule. Vielleicht auch mal Birnen auslegen oder Bananen. Ja. Finde ich gut, wenn man Essen bestellt, dass man sowas noch vielleicht noch dazubekommt. Ja.	Gesundheit wird gefördert indem das Angebot von Obst, Gemüse und Wasser ausgebaut wird	mehr Gemüse, Obst, Wasser&Getränke

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Also auf Suppe würde ich verzichten, ähm. Da gehe ich ins Restaurant. (lacht). Ich finde Mensa sollte auch schnell gehen. Und ich möchte da nicht ein Drei-Gänge-Menü. Das erwarte ich gar nicht. Von dem her, eine Suppe brauche ich nicht. Wie gesagt, Salat und Nachtisch würde ich gut finden. Dass man beides hat. Und wenn man noch so einen Apfel oder eine Birne hat zum Mitnehmen, würde ich das auch begrüßen. Dann wäre es ziemlich ausgewogen. Ja.	Speisengestaltung: Salat+Hauptgericht+Nachtisch	Speisenangebot, Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Ob man das braucht. Nein. Gar nicht. Also, nein. Nein, ich denke man geht ja dann in die Mensa, wenn man über mittags Schule hat. Ja wenn die um ein Uhr aushaben, fahren die nach Hause. Ich kenne jetzt keine Schüler, oder mach es selber auch nicht. Ja dass ich dann hier esse, dass ich gegessen habe. Sondern ich nutze es, wenn ich hier bin. Ja und dann, wenn es halt immer nur montags Currywurst geben würde und ich hätte das auch mal gerne, dann hätte ich ja nie eine Chance, das zu bekommen. Also von dem her finde ich das schon gut, wenn man das durchwechselt. Und keine festen Tage hat.	jeden Tag sollten Fixgerichte angeboten werden	Fixgerichte
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Also es gibt ja eine Möglichkeit, eine Pizza, also Pizzaschnitten zu holen, am Kiosk oder einen Leberkäse-Wecken oder da gibt es auch belegte Seelen. Also es gibt schon etwas. Ja wobei das halt kein vollwertiges Menü ist. Aber Currywurst mit Pommes ist jetzt auch nicht (lacht) nur so ein Snack (lacht) oder (...). Klar wäre eine Überlegung. Ich würde schon auch / Wenn es dazu auch Salat und alles gibt, würde es schon auch gehen. Das wäre eine Möglichkeit.	Snackmöglichkeiten vor Ort belassen	Zwischenmahlzeiten
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Also gut, durch den Chip kann man das ja kontrollieren. Man kann ja auch, wenn ein Kind sich schlecht ernährt, kann man ja auch sagen, für den Kiosk sperre ich deinen Chip. Das kann ich ja machen. Und ich bestelle das ja im Voraus, als Elternteil, ich denke, da hat man genug, ähm, Überwachungsmöglichkeiten. Ganz klar.	Mensachip bietet den Eltern eine gewissen Kontrollmöglichkeit	Kontrolle durch die Eltern
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Also was ich mir gerade gedacht habe, ist, wenn ich jetzt zum Beispiel zweierlei Menüs habe, nicht bei beiden Nudeln habe. Also zu Beispiel Nudel und Reis habe oder Kartoffeln. Kartoffeln vermisse ich übrigens oft. Ja das stimmt. Fällt mir gerade so ein. Und dass man dann wählen kann, dass ich dann sage: ich möchte gerne das Geschnetzelte haben aber dann mit Reis. Weil wenn ein Geschnetzeltes mit Nudeln steht und es gibt Reis, dass man dann auch variieren könnte. Das würde ich gut finden. Kann man auch in den meisten Fällen, aber oft gibt es halt nur Nudeln. Ja also schnell aufgeköcht.	flexiblere Speisengestaltung	Flexibilität in der Speisenzusammenstellung
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Weil es gut schmeckt ((lacht)). Weil es einfach auch gerade Trend ist, mit den Energydrinks. Schon seit langem. Und sie erhoffen sich dadurch irgendwas, dass sie wacher und fitter werden. Aber das ist einfach ein Trend dem die nachgehen und es wird von Klasse zu Klasse weitergereicht. Dann müsste man den Aldi, hier nebenan, abschaffen.	Energydrinks und Chips sind Jugendtrends	Speisen für Jugendliche
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Iso von den Sitzplatzmöglichkeiten, habe ich gerade überlegt, es gibt einen Riesentisch, wo viele sitzen können. Es gibt kleinere Tische, wo sich kleinere Gruppen zurückziehen können. Und es gibt es auch am Fenster Einzelplätze. Also das finde ich eigentlich ganz gut. Gerade wenn man sagt: nein, ich möchte jetzt meine Ruhe haben, dann brauche ich nicht an diesem langen Tisch sitzen. Das ist eigentlich ganz gut.	Tische sind aktuell gut gestaltet: große Gemeinschaftstische und Einzeltische	Raumgestaltung
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Farbauswahl. Das ist schon ein bisschen trist, natürlich. Man merkt, dass das schon sehr alt ist. Eine Auffrischung tut sicherlich GUT.	farbliche Auffrischung gewünscht	Farbauswahl
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	ja vielleicht könnte man diese Bedientheke auch offener gestalten. Freundlicher. Es ist halt / Ja es hat halt den Kantinencharakter. Es ist nicht schön aufgemacht.	offenere Raumgestaltung	Raumgestaltung
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Es würde auch schon eine Stange reichen, dass man sieht, wo muss man sich anstellen. Ja das würde ich auch gut finden.	Führung der Mensabesucher durch Leitsysteme (Stange) führt zu besseren Organisation und Ablauf	Raumgestaltung
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	man hatte auch die Möglichkeit auch draußen zu essen. Allerdings in der prallen Sonne. Da wäre zum Beispiel eine überdachte Terrasse schön.	Essen im Freien - Terrasse ist gewünscht und bereits geplant	Terrasse
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	ich finde es gut, dass es nur für das Essen ist, weil sonst hat man gerade wieder Leute, die Pause machen wollen, die dann laut sind und ja. Ich denke, wenn man isst, sollte es (lacht) kein Geschrei sein nebenan. Und das habe ich, wenn ich Leute drin habe, die nicht essen, die einfach nur abhängen sollen. Also ich	Mensa als Ort des Essens und nicht als Aufenthaltsraum	Raumgestaltung

finde es sollte nach wie vor nur zum Essen da sein.

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Also was mich stört am Salat ist zum Beispiel, dass ich mir die Sauce selber rauf geben kann. Das ist ja gut und recht, aber das ist dann in so Plastikflaschen. Und ich denke, das sind Fertigsaucen. Also wenn das in einer Schüssel wäre, wäre das schon einfach einmal ansprechender. Und nicht dort wo jeder Zugang hat. Sondern vielleicht direkt an der Bedientheke dran, dass ich sicher weiß, es steht zum Beispiel auch ein offener Ketchup da, der nicht an der Theke ist, sondern im offenen Bereich. Und dann weiß ich nie, äh, also das ist ziemlich unappetitlich, in meinen Augen. Also, ich weiß ja nicht, wer da wie drin herumfingert, wenn das vorne an der Bedientheke wäre, wäre das sicherlich besser. Und dass da jemand da ist, der da darauf achtet. Dass da kein Unfug damit getrieben wird.	Hygienemaßnahmen in der Speiseneintnahme verstärken	Genuss&Geschmack, Hygiene
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Die Pausen sind ausreichend. Ja. Das reicht völlig.	ausreichende Pausenzeit	Zeit
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Doch das habe ich schon erlebt, und das war an einem Dienstag. Da esse ich eigentlich nie. Und ich habe da einmal gegessen und dann war da eine Wahnsinns-Schlange. Und dann hab ich mir auch gedacht, warum kann man jetzt nicht zwei Ausgabestellen, oder zwei Leute abstellen, die ausgeben. Das wäre sicherlich eine Verbesserungsmöglichkeit. Durchaus. Dass es schneller geht.	schlechte Organisation des aktuellen Ausgabepersonals	Personal, Zeit
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Ja. Ich denke, wenn die so gut besucht wäre, dann würde es Sinn machen. Aber so wie sie jetzt besucht ist, würde ich das nicht unbedingt für nötig halten. Also. Und ich denke, wenn man gerade zwei Ausgabestellen hat, gerade wenn man von beiden Seiten an dies Ausgabetheke rankommen könnte ((Räuspern)), dann würde das ja auch schon reichen, dass man diese Hochzeiten abfangen kann, durch zwei Bedienungen. Und man weiß dann ja irgendwann. Die bestellen ja dann auch vorher. Man sieht ja wer bestellt und dann kann man sich ja schon darauf einstellen, wenn es viel ist.	bessere Organisation des Ausgabepersonals in Stoßzeiten	Personal
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Der externe Bäcker der kommt? Nein, das finde ich eigentlich ganz gut. Weil da hast du einen riesigen Andrang und wir haben da ja drei Bäcker, also in der Mensa, haben wir eine Kantine wo es Brot gibt, dann die zwei Bäcker. Der eine der hier unten einmal ist, beim Südausgang und einmal oben und das entzert sich. Und das finde ich gut. Ja und das läuft auch, weil die hinter einer Scheibe stehen (Räuspern) hinter einer Ausgabescheibe. Da gibt es kein Reinfassen in den Korb, ja das ist abgeschottet. Genau und eine Aufsicht gibt es, eine Bäckeraufsicht, also das passt. Finde ich gut. Und da gibt es halt auch noch andere Angebote, wie jetzt nur Mensa. Da gibt es hauptsächlich Brezeln und Donuts und der Bäcker hat natürlich noch eine ganz andere Auswahl. Und es ist auch frisch. Denn ein Donut kann da auch mal liegen bleiben, in der Mensa. Ganz klar.	ausreichend gutes Angebot der Zwischenmahlzeiten durch die Bäcker	Zwischenmahlzeiten, Bäcker
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Da habe ich eigentlich schon alles genannt. Also das mit dem Sprudler	Wassergläser in der Nähe der Wasserspender werden gewünscht	Wasser&Getränke
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	das hat mich am meisten gestört und mit dem Salat und dem Nachttisch	freiere Speisengestaltung	Flexibilität in der Speisenzusammenstellung
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Gemüse	mehr Gemüse im Speiseplan	mehr Gemüse
Schulverpflegung.5. 2019-06-25	Qualität, das sind eigentlich so die Hauptargumente.	Steigerung der Qualität des Essens	Qualität der Speisen
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	also zum einen muss die natürlich ansprechender gestaltet werden. Es ist einfach, man fühlt sich nicht wohl in der Mensa.	Räumlichkeiten der Schulmensa muss ansprechender gestaltet werden	Raumgestaltung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	ja und die Qualität des Essens muss deutlich verbessert werden.	Qualität des Essens muss gehoben werden	Qualität der Speisen
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	ich finde es muss auch gesünder werden.	Gesundheitsbezogene Aspekte des Essens sollten stark verbessert werden	Gesundheit

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Genau. Sehen Sie auch so, ähm, auch so Lounge Bereiche als denkbare Gestaltungsräume. Gerade so Jugendliche wo es dann trendy finden.	Räume die Jugendliche ansprechen müssen geschaffen werden, Beispiel: Loungebereich wird genannt	Räume für Jugendliche
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Geht aber auch in die Richtung, die Planung also, die bereits vorhanden sind. Also dass da verschiedene Bereiche / Es muss insgesamt, es darf kein so ein Hallencharakter haben, sondern es muss Abtrennungen geben, wo man sich ein bisschen zurückziehen kann.	Mensa soll Nischen und Rückzugsorte bieten und keine Hallencharakter aufweisen	Raumgestaltung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Es ist immer so ein bisschen eine Gradwanderung; die Aufsichtspflicht ist auch da. Das heißt auch wir müssen schon noch sehen können,	Aufsichtspflicht der Lehrkräfte darf nicht durch neues Raumkonzept (Nischen und Rückzugsorte) beeinträchtigt werden	Aufsichtspflicht der LuL
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	aber trotzdem einfach, dass wir das wie so in einem Restaurant, da gibts ja auch teilweise so Abtrennungen und solche Dinge. Genau, ja klar warum nicht auch irgendwie eine Kaffee-Ecke mit sonst etwas mit eher so sesselmäßig, das kann ich mir sehr gut vorstellen.	Vorschlag Raumgestaltung: Abtrennung eines Speisebereichs und einer Kaffee-Ecke	Raumgestaltung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	I: Wie könnte man für mehr Mitbestimmung seitens der Schüler in der Mensa sorgen?  B: Ähm, im Prinzip so wie wir es ja gerade machen, oder? Also wir haben jetzt die einmalige Chance das Ganze grundlegend neu zu gestalten und es werden ja alle Schüler gefragt, das finde ich total wichtig und es sind aktuell in den Prozess ja auch immer wieder Schüler und Eltern eingebunden. Es gibt regelmäßig Gespräche und genauso. Allerdings finde ich, man sollte auch jährlich evaluieren ob es noch in Ordnung ist. Also es darf jetzt nicht ein einmaliger Prozess sein und der ist dann abgeschlossen, sondern ich finde man müsste in regelmäßigen Abständen überprüfen ob das Angebot noch passt.	Mitbestimmung der Schüler*innen wird akutell gewährleistet, indem sie beim Umbau miteinbezogen werden, jedoch wird auch darauf hingewiesen, dass regelmäßige Feedback-Runden an den neuen Caterer sinnvoll wären	Mitbestimmung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Eventuell, oder es kann auch sein, dass der neue Caterer oder der Betreiber der Mensa dann letztlich ähm einfach selber sagt, wir evaluieren einmal im Jahr oder so, was passt und was geändert werden muss und fragen da alle Schüler.	Eigenverantwortung des Caterers wie viel Mitbestimmung er zulässt	Mitbestimmung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Ob es da eine Arbeitsgruppe braucht dafür, das weiß ich ich nicht unbedingt. Das kann so auch funktionieren.	Arbeitsgruppen eventuell künftig nicht mehr nötig	Mitbestimmung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Wäre es denn denkbar, dass die Mensa Nutzer aktiv das Speiseangebot mitentscheiden?  B: Puh. Also über Grundlagen: ja. Aber ich halte es für unrealistisch, dass du Schüler jede Woche den Speiseplan machen lässt. Also ich kann mir im Moment/ Dann müsste man tatsächlich so eine Arbeitsgruppe einrichten, oder so eine AG, wie es jetzt aktuell ist. Dass man sagt, die AG bleibt. Dann wäre das möglich, aber ähm das können wir hier ja nicht alleine entscheiden, das muss der Caterer ja mitmachen. Wenn der sagt: jawohl, ich arbeite regelmäßig mit den Schülern zusammen und wir erstellen das gemeinsam, dann wäre das eine tolle Sachen. Also die Schule wäre da absolut offen dafür.	Auswahl des Speisenangebotes durch Schüler*innen wird nicht positiv von Seiten der Schulleitung gesehen	Speisenangebot
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Also ganz ehrlich muss man jetzt mal sagen, ähm es wird nicht so sein das wir eine riesengroße Auswahl haben werden.	Vermutung: nur wenige Caterer haben Interesse	Wirtschaftlichkeit & Finanzaspekte
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Was ich wichtig finde ist, dass ein Caterer bereit ist, möglichst stark auf unsere Wünsche einzugehen. Also auch auf das, was jetzt hier vielleicht rauskommt und besprochen wird.	Caterer soll auf die Wünsche der Schule eingehen	Mitbestimmung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Und letztlich muss man dann natürlich auch ein bisschen abwägen, zwischen dem das was wollen die Schüler und was wollen die Eltern.	Schüler*innen und Eltern wolle oft verschiedene Dinge	Wünsche der Schüler*innen vs. Eltern
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Also es gibt quasi nicht mehr viele Firmen, für die dieses Konzept Schulmensa rentabel ist?  B: Ja anscheinend. Anscheinend ist das so. So wurde es vom Schulträger gesagt. Aber letztlich ähm müssen wir mal abwarten. Also im Dezember kommt jetzt die Ausschreibung raus und das...da würde ja, das was hier rauskommt schon eine Rolle spielen. Das wird auch als Kriterium vorgegeben für die Bewerbung. Das finde ich gut und dann müssen wir halt sehen was kommt.	Catering in einer Schulkantine ist nicht rentabel	Wirtschaftlichkeit & Finanzaspekte

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Die Schule ist ein geschützter Raum. Die Öffentlichkeit ist bewusst außen vor. Es dürfen ja auch während der Unterrichtszeit hier keine fremden Erwachsenen rumlaufen. Ähm, dass die Gefahr wäre mir hier viel zu groß, dass hier irgendwas passiert. Und dass es auch vielleicht zu Konflikten kommt. Wir wissen nicht wer hier reinkommt. Wir haben keinen Überblick mehr. Also da muss ich klar sagen: nein. Also rein aus wirtschaftlichen Gründen mag das sein, aber pädagogisch und aufgrund unseres Auftrages / rechtlich, glaube ich auch gar nicht durchführbar.	Schule darf nicht für "Fremde" geöffnet werden, soll ein geschützter Raum bleiben, Aufsichtspflicht der Lehrkräfte soll nicht erschwert werden	Aufsichtspflicht der LuL
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Zum einen natürlich für die Schüler zum anderen ist es halt etwas was man als Gesamtkonzept in der Schule integrieren könnte. Da gehört dann Sport und Bewegung und so weiter dazu und gesunde Ernährung wäre dann ein Teil davon und gerade die Frau ((Name der Lehrerin)) ist da ja auf diesem Weg und ich bin für solche Sachen immer zu haben (...)	Gesamtkonzept zu Ernährung und Bewegung (Gesundheitskonzept) könnte ein positives Zeichen für die Schule setzten	Gesundheit
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	also ich glaube ein ganz, ganz großer Grund ist tatsächlich, dass es überhaupt nicht ansprechend ist, dort zu essen. Es ist dunkel, es ist hässlich, es ist laut.	Räume sind aktuell zu dunkel und es wird zu laut während der Essenszeiten	Raumgestaltung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	jetzt schimpfen viele sehr stark über die Qualität des Essens. Sie variiert. Es gibt einige Dinge die sind nicht schlecht aber es gibt auch Vieles, das schmeckt wirklich nicht so gut.	Qualität des Essens ist sehr schlecht, es schmeckt sehr oft nicht	Qualität der Speisen
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Und es dauert auch ewig. Also die sind relativ langsam in der Ausgabe. Also das muss auch schneller gehen.	aktuelles Ausgabepersonal ist zu langsam und schlecht organisiert	Personal, Zeit
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	also für die Schüler mag das ähm nicht ungeschickt sein, denn die Eltern können zu Hause etwas auf den Chip laden. Die Eltern haben die Kontrolle, was das Kind isst.	Mensachip bietet Eltern die Möglichkeit zur Kontrolle: sie können prüfen was ihre Kinder essen	Kontrolle durch die Eltern
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Das kann ich also schon verstehen. Aus Sicht der Lehrer und der Schulleitung, ist das keine gute Lösung. Weil wir oft gar nicht absehen können. Man muss es ja bis spätestens morgens um zehn anmelden ähm und wir ja teilweise gar nicht absehen können ob wir überhaupt mittags in der Mittagspause Zeit haben zum Essen zu gehen. Also so geht es mir persönlich. Und aber das ist jetzt aber wirklich nicht so wichtig für die Mensa, aber für mich persönlich wäre es wichtig, dass ich persönlich spontan um eins sagen kann, ich gehe jetzt noch schnell in die Mensa etwas Essen.	Flexibilität für Lehrkräfte und Schulleitung geht verloren, da keine Tageskasse vorhanden	Bargeldkasse
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Ist für mich praktikabel. Das ist mitunter auch ein Grund, warum ich dort nicht esse, weil es ist einfach nicht vorhersehbar und es geht den Lehrern teilweise auch so. Ja und das wäre gut, wenn es zumindest für die Lehrkräfte die Möglichkeit gäbe spontan / also dass es noch eine Barkasse gibt.	Bargeldkasse sollte wieder eingeführt werden	Bargeldkasse
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Klar hat die einen schlechten Ruf, aber zum Teil eben auch / Es ist ja auch so, der aktuelle Betreiber, der kann ja für Vieles auch nichts. Also es wäre jetzt unfair dem die ganze Schuld in die Schuhe zu schieben. Der kann nichts für die Art wie es gestaltet ist und so weiter.	akuteller Betreiber kann nichts für das Aussehen der Räumlichkeiten	Raumgestaltung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Ich persönlich würde mir wünschen, ein Salatbuffet wäre super. Und es ist auch so, Schüler essen Salat. Ich sehe das nämlich, wenn die sich bei Aldi diese Salatcups holen. Ja für eins achtzig kostet das, glaube ich. Und ich denke für zwei Euro müsste es doch auch möglich sein auch dort ein Salatbuffet anzubieten und die essen das da auch.	Salatbuffet wäre gewünscht, denn auch Schüler*innen holen sich oft Salat von naheliegenden Nahversorger	Konkurrenzbetriebe, Salat, Salatbuffet
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Das muss, also ganz wichtig ist, das muss, das muss stylisch aussehen für junge Leute, das muss die ansprechend sein dort reinzugehen, sich dort aufzuhalten, das ist das aller Wichtigste.	Raumgestaltung und äußere Optik ist für Schüler*innen sehr wichtig	Räume für Jugendliche
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Spielt da auch so der Faktor mit, dass die älteren sagen, das ist uncool. Oder dass man so bisschen stigmatisiert wird, weil man in der Mensa essen muss oder?  B: Ja bestimmt. Ja ganz bestimmt ist das so. Da brauchen gar nicht darüber reden.	Jugendliche finden es nicht ansprechend in ihrem Alter in der Schulmensa zu essen	Image & Reputation
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Wir haben ja auch die ganze Konkurrenz um das Haus herum. Aldi, Penny, McDonalds, Schüler-Kebab. Ganz bestimmt. Aber ich glaube nicht, dass es so bleiben muss.	Konkurrenzbetriebe um den Schulstandort sind dicht angesiedelt	Konkurrenzbetriebe
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Also in der Berufsschule in ((Name des Ortes)), die hat ja einen recht guten Ruf, diese neue Mensa.	ein besseres Image der Mensa, lässt die Beliebtheit der Konkurrenzbetriebe verblassen	Konkurrenzbetriebe

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Also zum einen zum Beispiel schon bei der Beschaffung der Möbel. Da geht es ja schon los. Dass du schaust, dass es aus Material, dass eben quasi nachhaltig hergestellt wurde oder sonst was.	Möbelbeschaffung kann zum Teil als Umweltschutzmaßnahme betrachtet werden	Nachhaltige Möbel
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Es wäre natürlich auch super, wenn das Essen auch Bio sein könnte, zum Beispiel, oder aus der Region kommt.	Regionales Essen für den Umweltschutz	Regionalität der Lebensmittel
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Ich fände es super wenn es hundert prozentig hier aus der Region käme, nur biologisch angebaut und äh fair gehandelt und alles	regionales, fair gehandeltes Bio-Essen wäre sehr wünschenswert	fairer Handel, Regionalität der Lebensmittel, Bio-Lebensmittel
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	aber sind die Leute dann auch bereit die vier Euro fünfzig zu zahlen die es dann vielleicht kostet anstatt drei Euro zwanzig.	Umweltschutz und Nachhaltigkeit wird mit einem erhöhten Verkaufspreis in Verbindung gebracht	Wirtschaftlichkeit & Finanzaspekte, Preisgestaltung & -vorstellung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Das ist ganz unterschiedlich. Also du kannst keine pauschale Aussage treffen. Es gibt schon Schüler die drauf achten, aber ähm / Ja klar, wie bereits gesagt, viele holen sich im Aldi ihren Salatcup und da ist ja auch viel Müll dabei und das wird ja dann hier weggeworfen, also. Der eine so, der andere so.	unterschiedliches Bewusstsein unter den Schüler*innen hinsichtlich Müllvermeidung	Müllvermeidung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Ja das eine hatte ich ja schon gesagt, also ein Salatbuffet wo man sich selber bedienen kann fände ich super.	Salatbuffet mit Selbstbedienung	Buffet, Salatbuffet
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	dann sollte es auch so eine / also was ich ganz gut finde ist klar, jeden Tag ein gewisses Hauptgericht, das ist völlig in Ordnung, aber es gibt ja viele, viele ähm Restaurants, auch so Selbstbedienungsrestaurants, die man ja vergleichen kann, wo auch einfach verschiedene Beilagen möglich sind, das fände ich super. Ja, wenn es also nicht heißt, es gibt heute was weiß ich, Schweinekotelett mit Nudeln und Sauce, sondern, dass man auch sagen kann, ich will das Schweinekotelett aber lieber mit Kartoffel haben oder so. Ich glaub, das ist auch möglich da verschiedene / Das fände ich schon attraktiv, dass man sich das da ein bisschen zusammenstellen kann, schon sagen, das Hauptding ist heute das, das ist völlig okay, aber dann sagen kann, bei den Beilagen sind wir flexibel.	Flexibilität in der Mahlzeitengestaltung	Flexibilität in der Speisenzusammenstellung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Wenn sie sehen, dass es die anderen essen und das weiß ich von meiner Tochter. Ja die isst auch zweimal in der Woche in der Schule, also Grundschülerin und die isst da Sachen, die sie zu Hause nicht essen würde, weil die Freunde essen es. Und dann sieht sie es und dann isst sie es und dann ist das plötzlich gut. Also ich glaub, das ist gerade bei den Schülern der fünften und sechsten Klassen immer noch so.	Gruppendynamik bedingt, dass neue Speisen probiert werden	Neues probieren
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Ja als Schule natürlich in den entsprechenden Schulfächern, das tun wir aber schon. Also sprich in den Naturwissenschaften kannst du ganz viel machen. In HLS beispielsweise, also früher einmal hieß das ja Hauswirtschaft. Und das tun wir auch und versuchen das auch bewusst zu machen. Es gibt sogar Lehrer schon, die haben dann auch mal gefrühstückt mit den Schülern und ihnen gezeigt: was kann man mitbringen. Aber letztlich muss es auch von zu Hause kommen. Ja, die müssten das zu Hause auch so kennenlernen.	Gesundheitserziehung soll in den Schulfächern und zu Hause stattfinden	Gesundheit
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Was man allerdings tun kann und was ich ehrlich gesagt auch gerne hätte, das wäre, dass da keine Süßigkeiten mehr verkauft werden	Einstellen des Süßigkeitenverkaufs wird gewünscht	Nudging & Gebote & Verbote, Zuckerreduktion, Süßwaren (verpackt)
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Außer, aber man kann darüber sprechen, dass man eine gewisse kleine Auswahl trifft, an zum Beispiel Nüsse oder so etwas / das finde ich jetzt noch in Ordnung	gesunde Snacks im Angebot (Nüsse) sollten künftig angeboten werden	Gesundheit, Zwischenmahlzeiten
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Genau also wir dürfen hier in ((Name des Ortes)), man muss ja immer den Standort bedenken / Wenn wir jetzt eine Schule wären, die irgendwo und fünf Kilometer darum herum ist nichts, dann könnten wir viel krasser sein, aber das ist bei uns nicht so. Das heißt wir müssen, wir werden immer in Konkurrenz stehen mit dem McDonalds und dem Aldi und so weiter. Und deswegen muss man ein Stück weit schon auch auf die Wünsche der Schüler eingehen, aber oft eben auch in Kombination mit etwas Gesundem anbieten und dann eben tatsächlich hoffen, dass der Effekt eintrifft, dass sie sehen der isst es und dass sie es dann probieren weil es beim Essen dabei ist und dann sagen: hey so schlecht ist es ja gar nicht.	Verbote sollte nicht primär Handlungsgrundlage sein, auch Wünsche der Schüler*innen müssen berücksichtigt werden	Nudging & Gebote & Verbote, Mitbestimmung

Dokument	Paraphrasierter Text	Paraphrasen	Kodes
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Das passiert ja gerade, also auch in sehr starken Maße finde ich. Ähm durch diese regelmäßigen Besprechungen wo auch Eltern und Schüler dabei sind immer und dann wird dann immer erklärt, so sieht es aus im Moment.	Miteinbezug der Schüler*innen in den Mensaumbau	Mitbestimmung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Das fände ich, glaube ich schon auch wichtig. Das Auge isst mit.	attraktiv angerichtete Speisen	Attraktivität und Optik der Speisen
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Das ist schon immer auch wichtig, dass die Leute auch nett und höflich sind. Die Schüler müssen es auch sein, das ist klar. Aber trotzdem, man muss sich da wohl fühlen und ähm und deswegen ist es auch wichtig, dass das Personal auch mit den Jugendlichen umzugehen weiß.	Ausgabepersonal muss im Umgang mit Jugendlichen und Kindern geschult sein	Personal
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Ich glaube echt, dass es nicht schlecht wäre, dass man so bei den Beilagen ein bisschen flexibler wäre. Und das hatte ich ja vorher schon alles genannt, dass die Schüler wissen, okay ich kann mich da entscheiden, oder ich finde da jeden Tag etwas was mir schmeckt.	flexiblere Mahlzeitengestaltung	Flexibilität in der Speisenzusammenstellung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Es gibt da / Ich war einmal in einer Mensa, da gab es immer Spagetti mit Tomatensauce, das gab es immer. Also das war einfach gesetzt.	ein fixes Hauptgericht pro Tag	Fixgerichte
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Die reichen. Klar. (...) Die kriegen dann das Essen relativ flott dann, normalerweise. Ja.	Schüler*innen brauchen nicht mehr Zeit in der Mittagspause	Zeit
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Zum Aldi, da bist du in zwei Minuten da. Ja, klar. (lacht) Ich muss auch essen. Nein, nein es geht schon. Aber mir gefällt es halt nicht. Ich finde es halt nicht schön.	Schüler*innen sollten sich eher über die Mensa versorgen, als über die Nahversorger	Caterer, Konkurrenzbetriebe, Speisenangebot
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Ich selber nehme ja oft was von daheim mit.	Selbstversorgung der Erwachsenen zurzeit gegeben	Selbstversorgung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Das wird automatisch gesteuert. Weil manche Schüler nach der fünften Stunde aushaben und manche nach der sechsten. Also es regelt sich letztlich von alleine. Und dann mach ich mir da eigentlich keine Sorgen. Dann klappt das. Die wird ja dann auch viel größer als die Jetzige.	keine Staffelfabfertigung beim künftigen Mittagessen, könnte durchaus über gute Organisation geregelt werden	Staffelung
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Also einen Schulkiosk brauchen wir jetzt nicht direkt.	kein Bedarf für Schulkiosk	Schulkiosk
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Wir haben ja im Moment in den großen Pausen noch einen Bäcker, der unten verkauft. Das ist auch sinnvoll, dass nicht alle in die Mensa stürmen. Ja da würde ich auch so beibehalten.	Zwischenmahlzeiten-Bezug über Bäcker	Zwischenmahlzeiten, Bäcker
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Aber klar in den großen Pausen ist die aktuelle Mensa ja auch möglich, was zu holen. Das muss schon so sein. Also wir haben zwei große Pausen und dann müssen die da sein. Da ist auch Bedarf. Ja.	künftig Zwischenmahlzeiten auch beim Mensabetreiber	Caterer, Zwischenmahlzeiten
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Belegte Brötchen	Brötchen als Zwischenmahlzeit	Zwischenmahlzeiten
Schulverpflegung.6. 2019-06-25	Frisch wollen sie es immer haben. Ich finde es ist auch möglich auch frisch zu kochen.	Frische als Qualitätsmerkmal für gesundes Mittagessen	Gesundheit, Frische

### 9.11.1 Kodierleitfaden

Tabelle 6 – Kodierleitfaden für die vorliegende Forschungsarbeit (Aufbau nach Mayring, 2010)

Kategorie	Definition	Ankerbeispiel	Kodierregel
<b>K1: Caterer &amp; Verpflegungssystem</b>	künftiger Mensabetreiber und alle am Prozess beteiligten Faktoren der Speisenherstellung	B3: „Also ich denke, dass, wenn das ein Caterer macht, dass der bestimmte Sachen vorrichten kann, aber ich würde nicht alles vorrichten.“	Aussagen in Zusammenhang mit dem aktuellen und künftigen Verpflegungssystem, Informationen zum künftigen Kantinenbetreiber, organisatorische und fachliche Anforderungen an den Kantinenbetreiber, keine Aussagen zum Personal
<b>K1.1 Vergleich mit bestehenden Systemen</b>	nebeneinanderstellen und vergleichen von existierenden Organisationsformen	B1: „Man muss einfach gucken, was bieten andere Schulen an, wo es läuft.“	Vergleich mit Verpflegungssystemen in anderen Schulstandorten und Anregungen hinsichtlich der Ideenbeschaffung im Schulcateringbereich
<b>K1.2 Selbstversorgung</b>	eigenständige Herstellung von Nahrung	B3: „Ja wie gesagt, dass man das eigene Essen auch dort essen darf.“	Aussagen zu eigenständig produzierten Mahlzeiten, die am Schulstandort eingenommen werden
<b>K 1.3 : Personal</b>	Angestellte des künftigen und aktuellen Kantinenbetreibers: Ausgabepersonal, Kassenangestellte, Hilfskräfte und Fachpersonal in der Schulkantine	B3: „[...]ich könnte mir vorstellen, dass es denen reicht, wenn sie nur in die Mensa laufen müssen und die sich das Essen nehmen und dann essen müssen, aber ich glaube da brauchst du dann halt auch Personal. Einer der ausgibt, einer wo kassiert [...]“	Informationen zu personellen Anforderungen in der Schulkantine, Aussagen zum aktuellen Kantinenpersonal und Arbeitsorganisation des Personals
<b>K2: Genuss &amp; Geschmack</b>	positive und angenehme Sinneseindrücke in Zusammenhang mit der Nahrungsaufnahme, sensorische Eindrücke von Speisen und Getränke	B3:“[...] es sollte gut schmecken. Das ist das Wichtigste.“	Positive als auch negative sensorische Eindrücke und Sinneseindrücke in Zusammenhang mit der Nahrungsaufnahme

<b>K2.1: Attraktivität &amp; Optik der Speisen</b>	visuelle Eindrücke der Speisengestaltung	B2: „ich weiß nicht, mir fällt nur ein, dass es halt auf so Raststätten oder so, wenn es da so Selbstbedienungsladen gibt, oder, ja, dass es da irgendwie/ dass es irgendwie attraktiver aussieht, wenn/ wenn es irgendwie eher angerichtet ist.“	Ansprechenden als auch abwertende visuelle Eindrücke von Schülern
<b>K3: Gesundheit</b>	Speisen und Getränke die dem (subjektiven) körperlichen Wohlbefinden dienen und einer ernährungsassoziierten Krankheit vorbeugen	B6: „Da gehört dann Sport und Bewegung und so weiter dazu und gesunde Ernährung wäre dann ein Teil davon und gerade die Frau ((Name der Lehrerin)) ist da ja auf diesem Weg“	Gesundheitsbezogenen Aspekte/Informationen/Aussagen zum Thema gesunde Ernährung und gesundheitsförderliche Speisepläne und Speisengestaltung
<b>K 3.1: Nudging &amp; Gebote &amp; Verbote</b>	Maßnahmen zur Unterlassung oder zur expliziten Anweisung einer Handlung oder Maßnahmen die das Handeln beeinflussen in Zusammenhang mit gesunder Ernährung	B2: „Dann gibt es natürlich die Möglichkeit, über den Preis zu regulieren, dass man solche Sachen halt teurer macht [...]“	Konzepte und Maßnahmen die das Handeln der Lernenden und Lehrenden in Zusammenhang mit der Essenswahl in der Schulkantine beschreiben, definieren oder lenken
<b>K 3.1.1: Zuckerreduktion</b>	alle Maßnahmen die die tägliche Aufnahme von handelsüblich als Zucker bezeichnete Disaccharide vermindern und einschränken	B6: „Ja, das wäre tatsächlich genau eben was gibts für Sachen die aus dem Sortiment entfernt werden könnten, gerade so dieses Süßigkeiten-/Snackregal?“	alle Maßnahmen und Vorschläge im Rahmen der Schulverpflegung die zu einer allgemeinen Verringerung der zugeführten Zuckermenge durch Lebensmittel und Getränke führen, keine wertenden Äußerungen zur Zuckeraufnahme
<b>K4: Image &amp; Reputation</b>	Ansehen der Schulkantine bei den Kantinennutzern	B6: „Klar hat die einen schlechten Ruf, aber zum Teil eben auch / Es ist ja auch so, der aktuelle Betreiber, der kann ja für Vieles auch nichts.“	Positive und negative Äußerungen in Zusammenhang mit dem Ruf der Schulkantine, dem Kantenbetreiber, keine Aussagen zu den Speisen direkt
<b>K4.1: Frequentierung</b>	Besucherzahlen, Besuchshäufigkeit und Auslastung der Schulkantine	B5: „Ich gehe regelmäßig zu bestimmten Zeiten und ja. Also nur wenn es wirklich was gibt, wo ich sage: nein, das mag ich gar nicht, dann lasse ich es. Aber das ist sehr selten.“	Besuchshäufigkeit und allgemeine Auslastungszahlen der Schulkantine, keine Gründe für das Fernbleiben/Besuch

<b>K 4.2: Stigmatisierung der Mensanutzer</b>	durch Gruppen/Einzelpersonen vergebene, negative bewertete Merkmale von Handlungen oder Eigenschaften von Personen	B4: „Gut, die Schüler untereinander, da ist die Mensa, ja sie ist eher so ein bisschen <i>out</i> , dass man in die Mensa geht. Die Speiseangebote ist immer so die Frage, klar es ist cooler man geht jetzt ins McDonalds [...]“	Beobachtetes soziales Verhalten Zusammenhang mit stigmatisierten Mensanutzern: wie Armut, Verhalten außer der „Norm“ der Peergroup in Zusammenhang mit der Nutzung der Schulmensa, keine allgemeinen Aussagen zum Verhalten in der Klassengemeinschaft
<b>K 4.3: Konkurrenzbetriebe</b>	alternative Verpflegungsbetriebe rund um den Schulstandort	B4: „Also er ist auch, obwohl er jetzt in der 11. Klasse ist, war er wahrscheinlich noch keine 3 Mal im McDonalds“	Nennungen von (frequentierte) Lebensmitteleinzelhändlern, Systemgastronomie-Betrieben, Restaurants und ähnlichen Versorgungsbetrieben in denen Lebensmittel erhältlich sind, keine schulinternen Angebote neben der Mensa
<b>K5 Kontrolle der SuS</b>	Beaufsichtigung der Schüler*innen im Schulalltag	B3: „Aber er ist jetzt eben auch in der neunten Klasse, aber er hat das auch in Klasse sieben und acht schon gemacht. Und fünf und sechs durfte er ja nicht, da musste er ja im Schulhaus bleiben.“	Maßnahmen um die Schüler*innen während des Schulalltags zu kontrollieren und beaufsichtigen
<b>K5.1 Aufsichtspflicht der LuL</b>	Verpflichtung der Lehrkräfte minderjährige Lernende während des Schultages zu kontrollieren und beaufsichtigen	B6: „Es ist immer so ein bisschen eine Gradwanderung; die Aufsichtspflicht ist auch da. Das heißt auch wir müssen schon noch sehen können, [...]“	Aussagen: Maßnahmen, Handlungen und Einrichtungen die Verpflichtung zur Aufsicht der gewährleisten, keine Aufsicht der Eltern
<b>K5.2 Kontrolle durch Eltern</b>	Überprüfung der Handlungen der eigenen Kinder in Zusammenhang mit der Nahrungsaufnahme während der Abwesenheit der Eltern im Schulalltag	B5: „Also gut, durch den Chip kann man das ja kontrollieren. Man kann ja auch, wenn ein Kind sich schlecht ernährt, kann man ja auch sagen, für den Kiosk sperre ich deinen Chip. Das kann ich ja machen. Und ich bestelle das ja im Voraus, als Elternteil, ich denke, da hat man genug, ähm, Überwachungsmöglichkeiten.“	Maßnahmen, Ideen und Möglichkeiten Einblick in den Essalltag der eigenen Kinder zu bekommen, nicht: Kontrolle des Essverhaltens über die Lehrkräfte
<b>K6 Lehrer*innen-Schüler*innen-Interaktion beim Essen</b>	Umgang und Beziehung der Lehrenden mit den Lernenden während des Mittagessens in der Schulmensa	B4: „[...] ich denke es wäre sicher förderlich für die Gemeinschaft, von der Klasse, wenn der Lehrer, [...] wenn der Lehrer mit der Klasse gemeinsam essen würde.“	Aussagen zu gemeinsamen Mittagessen als auch Wunsch nach getrennter Einnahme der Speisen in der Kantine

<b>K7 Mitbestimmung</b>	aktive Partizipation der Akteur*innen an der Schulverpflegung	B6: „Also sprich wie sieht der Raum aus und jetzt es ja dann irgendwann einmal an die Inneneinrichtung [...] und da können die überall ihre Wünsche miteinbringen. Das wird auch gehört vom Schulträger.“	aktuelle und künftige Maßnahmen, Ideen und Handhabung hinsichtlich mehr aktiver Mitbestimmung der Schüler*innen im Zusammenhang mit dem Schulessen, keine: Partizipationsmaßnahmen der Lehrkräfte
<b>K 7.1 Wünsche der SuS vs. Eltern</b>	Entgegengesetzte Anliegen hinsichtlich der Essenswünsche und Speisengestaltung zwischen Eltern- und Schüler*innenschaft	B1: „Weil für Eltern muss es immer biologisch und gesund sein [...]. Und ich glaube, dass Schüler da [...] nicht so sehr viel Wert drauflegen.“	Aussagen zu divergierenden Wünschen der Eltern und ihrer Kinder zur Essensauswahl und Menüzusammenstellung, nicht aber die der Lehrkräfte und Schüler*innen
<b>K8 Raumgestaltung</b>	Möbel und räumliche Einrichtung der Schulmensa	B6: „Es ist ja auch so, der aktuelle Betreiber, der kann ja für Vieles auch nichts. Also es wäre jetzt unfair dem die ganze Schuld in die Schuhe zu schieben. Der kann nichts für die Art wie es gestaltet ist [...].“	allgemeine Aussagen zur aktuellen und künftigen Raumgestaltung der Schulkantine, keine Aussagen zu: Tischen, Farbwahl, Essräume für Jugendliche und Terrassen/Gartennutzung
<b>K8.1 Buffet</b>	Möglichkeit der selbstständigen Speiseneinnahme in der Schulkantine	B2: „Also ich finde prinzipiell Buffet attraktiv.“	Ideen und Wertungen für künftige Ausgabesysteme der Speisen in der Schulkantine, keine Aussage zu Salatbuffet
<b>K8.2 Räume für LuL</b>	Bereiche für Lehrkräfte in der Schulkantine	B1: „[...]wenn das auf hätte, dass man in einer Freistunden da mal gemütlich sitzt und seinen Cappuccino trinkt. Dass man sich nicht ins Lehrerzimmer setzt, sondern dass man dann in die Mensa geht.“	Vorschläge für räumliche Bereiche und auf Lehrkräfte attraktiv wirkende Angebote in der Schulkantine
<b>K8.3 Farbauswahl</b>	farbliche Ausgestaltung der Schulkantine	B3: „Ja, man sollte ruhige Farben nehmen, also weiche Farben. Zum Beispiel gelb, orange, solche Farben.“	Vorschläge zur künftigen farblichen Gestaltung der Schulmensa: Wände, Möbel, Geschirr, Böden

<b>K 8.4 Events &amp; Highlights</b>	Veranstaltungen und Besonderheiten in der Schulmensa	B2: „Ich meine, der Eiswagen draußen ist natürlich ein großes Highlight immer[...]“	Ideen und aktuelle Maßnahmen für alternative Nutzungen und besondere Anlässe in der Mensa: Abendveranstaltungen, Kurse, Führungen, alternative Essensangebote
<b>K8.5 Räume für Jugendliche</b>	Bereiche für Heranwachsende in der Schulkantine	B6: „Genau, ja klar warum nicht auch irgendwie eine Kaffee-Ecke mit sonst etwas mit eher so sesselmäßig, das kann ich mir sehr gut vorstellen.“	Aussagen zu räumlichen und einrichtungstechnischen (künftigen) Maßnahmen die besonders junge Menschen ansprechen, keine Kinder oder Lehrkräfte
<b>K8.6 Terrasse</b>	Essmöglichkeiten im Freien angeschlossen an die Schulkantine	B5: „[...] man hatte auch die Möglichkeit auch draußen zu essen. Allerdings in der prallen Sonne. Da wäre zum Beispiel eine überdachte Terrasse schön.“	Aussagen zu Essplätzen im Freien, aktuell und zukünftig, keine Essplätze die nicht in Zusammenhang mit der Mensa stehen
<b>K9 Speisenangebot</b>	Mahlzeitenangebot der Schulverpflegung	B5: „Also auf Suppe würde ich verzichten [...]“	Aussagen zur aktuellen und künftig gewünschten Speisenangebot in der Schulkantine, negative als auch positive Ideen und Anmerkungen, keine Angaben zu Unterkategorien K9.1-9.13
<b>K9.1 Frische</b>	Attribut: frische Speisen und Lebensmittel in der Mahlzeitengestaltung	B6: „Frisch wollen sie es immer haben. Ich finde es ist auch möglich auch frisch zu kochen.“	Verwendung des Adjektivs: frisch in Zusammenhang mit der Schulverpflegung und allgemeinen Speisenangebot
<b>K9.1.1 Frittierte Speisen</b>	in Fett gebackene Speisen	B2: „Ich finde also insgesamt wird hat sehr viel Frittiertes angeboten in der Mensa [...]“	Negativ und positiv wertende Aussagen zu in Fett gebackenen Mahlzeitenkomponenten im Mittagmenü, keine Zwischenverpflegung
<b>K 9.1.2 mehr Gemüse</b>	Pflanzenanteil in der Schulverpflegung	B5: „Und auch öfters einmal <u>Gemüse</u> . [...] Brokkoli, Erbsen, Möhrchen.[...] Gemüse kommt eigentlich zu kurz.“	Aussagen zu Gemüseanteil in der aktuellen Schulmensa als auch Wünsche der Gemüsekomponente in der künftigen Schulverpflegung, keine Aussagen zu Salatgerichten

<b>K9.1.3 mehr Obst</b>	Anteil an roh essbaren Früchten in der Schulverpflegung	B1: „Das könnten wir auch über diesen Caterer anbieten, dass der einfach auch noch Obst dort hat, und dann eben Obstschalen richtet.“	Aussagen zum aktuellen Obstkonsum und -angebot, Wünsche nach künftigen Obstangebot in der Schulkantine
<b>K9.1.4 mehr Salat</b>	Anteil an roh zu essendem (grünem) Blattgemüse in der Schulverpflegung	B3: „Also ich habe jetzt gerade draußen eine Schülerin gesehen, die hat so eine Salatbox von Aldi oder Lidl gehabt.“	Aussagen zu aktuellen Salatgerichten und derzeitigen Salatkonsum aller Akteur*innen und Anregungen für künftiges Salatangebot, keine Aussagen zu Salatbuffet
<b>K9.1.4.1 Salatbuffet</b>	eigenständige Entnahmeform von Salatgerichten und Salatkomponenten	B2: „ich würde mich über ein Salatbuffet freuen“	Anregungen zu künftiger Möglichkeit der Speisenausgabe explizit für Salatgerichte, keine Aussagen zu Buffets im Allgemeinen
<b>K9.2 Allergenkennzeichnung</b>	Kennlichmachung der allergieauslösenden Stoffe in zubereiteten und verzehrfertigen Speisen in der Schulverpflegung	B1: „[...] dass die Schüler wissen, was in diesem Essen drin ist. Also ob da irgendwelche Stoffe sind, so wie auf/ im Restaurant auf einer Speisekarte eins, zwei, drei, ja? Dass die sehen: ‚Ups, da sind jetzt Nüsse drin, das kann ich gar nicht essen‘“	Aussagen zu künftigen Praxis mit der Kennzeichnung der Allergene und Umgang mit von Allergie betroffenen Kindern und Jugendlichen
<b>K9.3 Desserts/Nachtisch</b>	(meist süßer) letzter Gang einer Mahlzeit in mehreren Gängen	B5: „Wie gesagt, Salat und Nachtisch würde ich gut finden.“	Aktuelle Praxis zu Desserts beim Mittagessen und künftige Ideen für Nachtisch in der Schulkantine, keine Aussagen zu verpackten Süßwaren
<b>K9.3.1 Süßwaren (verpackt)</b>	meist in Plastik verpackte, stark mit Zucker gesüßte Speisen	B2: „das ganze Süßzeug ist auch irgendwie alles schrecklich irgendwie eingepackt und man findet überall Verpackung davon [...]“	Wertende und neutrale Aussagen zu abgepackten Süßspeisen in der Schulverpflegung
<b>K9.4 Fixgerichte</b>	gesetzte Speisen und Mahlzeiten die täglich in der Schulkantine erhältlich sind	B6: „Ich war einmal in einer Mensa, da gab es immer Spagetti mit Tomatensauce, das gab es immer. Also das war einfach gesetzt.“	Anregungen zum künftigen Speiseplan und gewünschten Speisen und Komponenten
<b>K9.5 Flexibilität in der Speisenzusammenstellung</b>	Mahlzeiten, die in ihren Speisekomponenten frei adaptiert werden können	B6: „Das fände ich schon attraktiv, dass man sich das da ein bisschen zusammenstellen kann, schon sagen, das Hauptding ist heute das, das ist völlig okay, aber dann sagen kann, bei den Beilagen sind wir flexibel.“	Aussagen zu flexibleren Mahlzeitengestaltung, der künftigen Schulmensa

<b>K9.6 Hygiene</b>	Maßnahmen zur Erhaltung der Sauberkeit und Förderung und Erhalt der Gesundheit in der Schulverpflegung	B5: „Also, ich weiß ja nicht, wer da wie drin herumfingert, wenn das vorne an der Bedientheke wäre, wäre das sicherlich besser.“	Aussagen zu aktuellen Hygienerichtlinien, Handhabungen und künftig gewünschten Maßnahmen zum Erhalt der Hygiene in der Schulverpflegung
<b>K9.7 Neues probieren</b>	kosten von unbekanntem und neuen Speisen	B6: „[...] die isst da Sachen, die sie zu Hause nicht essen würde, weil die Freunde essen es. Und dann sieht sie es und dann isst sie es und dann ist das plötzlich gut.“	Maßnahmen und Einflussfaktoren die Kantinennutzer*innen dazu animieren unbekannte oder evtl. auf den ersten Blick ungewohnte Speisen zu versuchen
<b>K9.8 Portionsgrößen</b>	bestimmte Menge der Speise die an die Kantinennutzer*innen abgegeben wird	B3: „Es gibt unterschiedliche Portionen, groß und klein.“	aktuelle und künftige angebotene Speisemengen, vorgerichtet und ausgegeben, inklusive preislicher Aussagen
<b>K9.9 Speisenqualität</b>	Beschaffenheit der angebotenen Lebensmittel und Getränke	B6: „Denn auf der einen Seite wollen die Leute ein günstiges Essen haben aber es soll auch gut sein.“	Wertende Aussagen zur Beschaffenheit von Speisen, Adjektive
<b>K9.10 Take-Away</b>	Speisen und Getränke die aufgrund ihrer Verpackung oder Beschaffenheit zum Mitnehmen und den unterwegs-Verzehr geeignet sind	B4: „Ich glaube ich habe mir noch nie in meinem Leben einen <i>Coffee to go</i> gekauft.“	Informationen/Wünsche und Praxisbeispiele zu Speisen und (Heiß-)Getränke die in der Schulverpflegung und in der Lebenswelt der beteiligten Akteur*innen für den Konsum unterwegs erworben werden
<b>K9.11 Vielfalt &amp; Variation im Speiseangebot und -plan</b>	Abwechslung und breites Angebot der Lebensmittel und Getränke in der Schulverpflegung	B1: „Und zum Mittagessen, denke ich, ja, muss es einfach eine Variation an Angeboten geben.“	Aussagen zur aktuellen und künftig gewünschten Aufstellung der angebotenen Speisen und variable Gestaltungsvorschläge im Menüplan
<b>K9.11.1 vegetarische Speisen</b>	Menüs frei von tierischem Muskelfleisch	B2: „[...] also eine Vielfalt an vegetarischen Gerichten würde ich mir jetzt persönlich wünschen.“	Angaben zu Wünschen und Anregung hinsichtlich für Vegetarier geeigneter Speisen und Getränke in der Schulverpflegung

<b>K9.12 Wasser &amp; Getränke</b>	Trinkwasser und (gesüßte) Flüssigkeiten	B1: „Wir haben hier Wasserspender, und die Schüler holen dort ständig, ja? Also die trinken das; es muss nicht so süß sein.“	Beobachtung der aktuellen Flüssigkeitsaufnahme, Wünsche an das künftige Getränkeangebot und Informationen rund um die Wasserzufuhr aller Akteur*innen in der Schule
<b>K9.13 Zwischenmahlzeiten</b>	Imbiss und Snack, Speisen die nicht den 3 Hauptmahlzeiten direkt zuzuordnen sind	B5: „Also es gibt ja eine Möglichkeit, eine Pizza, also Pizzaschnitten zu holen, am Kiosk oder einen Leberkäse-Wecken oder da gibt es auch belegte Seelen.“	Aussagen zu Verpflegung mit kleinen Speisen und Getränke in den Pausen im und außerhalb des Schulgebäudes, keine Infos zur Bezugsquelle
<b>K9.13.1 Bäcker</b>	Handwerksbetrieb der Backwaren wie Brot, Brötchen und Kuchen (etc.) herstellt und verkauft	B3: „Dann bräuchte man nicht immer vielleicht die ganzen Bäcker, wo man hier so hat oder so.“	Aussagen zu den aktuellen Bezugsquellen von Backwaren in den Vormittagspausen im Schulgebäude
<b>K9.13.2 Schulkiosk</b>	Laden von Verkauf von kleinen (abgepackten und offenen) Speisen und Getränken im Schulgebäude	B1: „Also bei so einer Art Kiosk, wo Snacks angeboten werden, all solche Dinge. Also ich würde das in einer Hand lassen, weil das ist eine zusätzliche Einnahmequelle, und würde das jetzt nicht nochmal splitten.“	Aussagen (wertend) zu künftigen Anbieter von Zwischenmahlzeiten am Schulstandort, keine Angaben zu den aktuellen Bäckern
<b>K9.14 Speisen für Jugendliche</b>	angebotene zubereitete Mahlzeiten die den Geschmack von jungen Heranwachsenden treffen	B1: „[...] das müsste eben so sein, dass für die Schüler auch Cappuccino, [...] belegte Brötchen, die aber wirklich so ein bisschen aufgepeppt sind mit Salat und Tomaten [...] sodass es also nicht nur gesund ist, sondern eben auch attraktiv für/ für junge Leute.“	Aussagen zu Speisen und Lebensmittel die besonders für eine jugendliche Zielgruppe attraktiv sein dürfte, keine Angabe von Gründen
<b>K9.14.1 simple Gerichte</b>	einfache Speisen	B2: „Nudeln mit Tomatensauce und noch ein Salat dazu, und das/ Klar, es war etwas Besonderes, deswegen war es da auch relativ voll, aber das ist halt sehr gut angekommen dann auch.“	Angabe zu einfache Gerichte die vor allem den Geschmack von jungen Menschen treffen dürfte, Weiterführung der Gedanken zu K9.14
<b>K10 Umweltschutz &amp; Nachhaltigkeit</b>	Maßnahmen zum Erhalt des Ökosystems der Erde und ihres Klimas	B4: „Sollte eigentlich schon, ja, ist eigentlich schon ein ganz wichtiger Faktor. Also man sollte überall, <u>überall</u> eigentlich auf weniger Verpackung achten.“	allgemeine Aussagen, Werte und Ideen zur Erhaltung des Ökosystems, die weiter untergliedert in die Unterkategorien K10.1-K10.7 werden

<b>K10.1 Lebensmittelverschwendung</b>	unnötiger Verbrauch von Nahrungsmittel	B2: „Also gerade bei Schnitzel [...] aber da wird viel weggeschmissen einfach auch“	Vorschläge zur Reduktion zum unnötigen Verbrauch von Lebensmitteln in der Schulverpflegung
<b>K10.2 Fairer Handel</b>	Kontrolliert gehandelte Lebensmittel bei denen der Produzent einen Mindestpreis erhält	B6: „Ich fände es <u>super</u> wenn es hundert prozentig hier aus der Region käme, nur biologisch angebaut und äh fair gehandelt und alles...“	Vorschläge von fair gehandelten Produkten in der Schulverpflegung
<b>K10.3 Müllvermeidung</b>	Maßnahmen zur Reduktion des anfallenden Abfalls	B1: „Also ich würde auf jeden Fall keine Einwegsachen da hineinstellen, keine Pappbecher und so weiter, Plastikbecher, [...]“	Strategien und angestrebte Maßnahmen zur Reduktion des anfallenden Mülls in der Schulverpflegung, keine Lebensmittelabfälle
<b>K10.4 Regionalität der Lebensmittel</b>	in der angestammten Region produzierte und vertriebene Lebensmittel, Vermeidung von langen Anfahrtswegen	B5: „Also jetzt gerade bei bestimmten Speisen, wie zum Beispiel so überbackene Fisch-Filets, weiß ich, die sind irgendwo tiefgefroren werden die irgendwo angeliefert“	Aussagen zur regionalen Herkunft von Speisen
<b>K10.5 Bio-Lebensmittel</b>	umweltschonenden Produktion von pflanzlichen Nahrungsbestandteilen und artgerechte Haltung von Tieren für die Fleisch- und Milch- und Eiprodukte	B2: „Man kann natürlich Bio-Essen anbieten, klar, logisch, muss man halt gucken, ob das preislich drin ist.“	Anregungen zur Integration als biologisch zertifizierten Speisen
<b>K10.6 Nachhaltige Möbel</b>	schonende Nutzung von Ressourcen in der Einrichtungsproduktion	B6: „Also zum einen zum Beispiel schon bei der Beschaffung der Möbel. Da geht es ja schon los. Dass du schaust, dass es aus Material, dass eben quasi nachhaltig hergestellt wurde oder sonst was.“	Aussagen zur ressourcenschonend produzierten Möbelstücken
<b>K10.7 Fleischverzicht</b>	freiwilliger Verzicht von Konsum von Muskelfleisch im Sinne der Nachhaltigkeit	B4: „Aber unsere zwei Jungs, er wird wahrscheinlich schon das Fleisch bevorzugen.“	Informationen zum freiwilligen Verzicht von fleischhaltigen Produkten im Sinne des Umweltschutzes, keine Aussagen zu Vegetarismus/Veganismus

<b>K11 Wirtschaftlichkeit &amp; finanzielle Aspekte</b>	Ökonomische und unternehmerische Gesichtspunkte	B6: „Also letztlich ist es wirklich so, wenn wir sagen, so und so und so können wir uns dann vorstellen, wenn es finanzierbar ist, dann gehen die da mit.“	Aussagen zur wirtschaftlichen Führung und finanzielle Faktoren in Zusammenhang mit der Schulkantine, dem Mensabetreiber und dem Speisenangebot, keine konkreten preislichen Vorstellungen
<b>K11.1 Bezahlssystem</b>	Organisation der Handlung des Bezahls	B3: „Und wenn sie es bezahlen müssen, haben sie auch einen ganz anderen Bezug zum Geld, finde ich, wie wenn da nur so einen Chip drüber ziehst.“	allg. Informationen zum aktuellen und künftig gewünschten Zahlungssystem in der Schulkantine
<b>K11.1.2 Bargeldkasse</b>	Schalter und Box zur Aufbewahrung von Zahlungsmittel und Abwicklung des Zahlungsvorganges	B6: „Ja und das wäre gut, wenn es zumindest für die Lehrkräfte die Möglichkeit gäbe spontan / also dass es noch eine Barkasse gibt.“	spezifische Aussagen zu Bargeldzahlung und Wunsch nach Wiedereinführung einer Bargeldkasse
<b>K11.1.3 Mensachip</b>	Elektronischer Plastikkarte oder Jeton für Zahlungsvorgang in der Mensa	B3: „also diesen Chip finde ich auch nicht so prickelnd. Also diesen Mensachip.“	Wertende Aussagen zum aktuellen Bezahlssystem in der Schulmensa
<b>K11.2 Preisgestaltung &amp; -vorstellung</b>	Vorstellung zu Abgabekosten eines Mittagsmenüs	B3: „Manche haben es mit Käse, aber das sättigt die Schüler und dann kaufen sie sich halt noch ein Brötchen dazu und dann sind sie bei 2,50 Euro sage ich jetzt mal.“	konkrete Vorstellungen und Preise für ein Mittagsmenü (Vor-, Haupt-, Nachspeise + Getränk)
<b>K12 Zeit</b>	bestimmter Abschnitt einer gesetzten Zeiteinheit	B6: „Und es dauert auch ewig.“	Informationen zur aktuellen und gewünschten zeitlichen Gestaltung für die Mahlzeiten (Haupt- und Zwischenmahlzeiten)
<b>K12.1 Staffelung der Mittagspause</b>	Unterteilung der zugeteilten Zeiteinheiten zur Aufnahme des Mittagessens	B1: „Die Frage ist eben: isst man in Schichten?“	Aussagen zur künftigen Einteilung der Mittagspause für die Schüler*innen um organisatorische Missstände vorzubeugen

## 9.12 Feedbackbogen Interviewerin

### Feedback zu Interview Nr. 1: Schulleitung

#### Interviewführung - Feedback

Liebe Interviewerin!

Vielen Dank für die Durchführung der Leitfadeninterviews. Ich würde Sie im Anschluss an die Interviews noch um Ihr kurzes Feedback bitten (geschätzte Dauer: 4-5 Minuten).

Ihre Rückmeldungen sind von großer Bedeutung, wenn es darum geht qualitative Forschungsarbeit weiter zu verbessern.

Bitte füllen Sie dieses Umfrageformular aus. Ihre Antworten bleiben anonym und dienen als Grundlagen für eine kritische Methodendiskussion in meiner wissenschaftlichen Abschlussarbeit an der Universität Wien.

#### E-Mail-Adresse \*

Kontaktadresse der Interviewführerin sind aufgrund von DSGVO-Richtlinien anonymisiert

#### Waren alle Fragen für Sie persönlich klar und verständlich formuliert? \*

	1	2	3	4	5	
Eher nicht	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sehr

#### War es schwierig dem Interviewten/der Interviewten die Fragen verständlich zu machen? \*

	1	2	3	4	5	
Eher nicht	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sehr

#### Welche Schwierigkeiten sind aufgetreten? \*

1 = keine Schwierigkeit 3 = sehr problematisch

	1	2	3	nicht zutreffend
Zeitmanagement	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Verständlichkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
zu kurze Antworten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Widersprüchlichkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Technik (Aufnahmegerät)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Interviewführung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

#### Zusätzliches Feedback zum Interviewverlauf:

Fragen haben zum Teil in die selbe Richtung geführt und wurden dann kürzer beantwortet.

#### Welche Fragestellung (Haupt- als auch Detailfragen) war für Sie als Interviewerin am interessantesten? \*

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>						

#### Möchten Sie sonst noch etwas zu den einzelnen Fragen des Interviewleitfadens oder zum Gesamtverlauf sagen?

Aus den Antworten der Schulleitung haben sich weitere Fragen und auch Themen ergeben. Ablauf war flüssig

## Feedback zu Interview Nr. 1: Schulleitung

Welche Form der qualitativen Forschungsmethode würden Sie für diese Art der Erhebung wählen? \*

- leitfadenorientiertes Interview
- narratives Interview
- problemzentriertes Interview
- Gruppendiskussion
- Sonstiges: \_\_\_\_\_

Möchten Sie noch etwas anmerken?

\_\_\_\_\_

Name (optional)

Interview mit Schulleitung

Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

Google

## Feedback zu Interview Nr. 2: Lehrkraft

### Interviewführung - Feedback

Liebe Interviewerin!

Vielen Dank für die Durchführung der Leitfadeninterviews. Ich würde Sie im Anschluss an die Interviews noch um Ihr kurzes Feedback bitten (geschätzte Dauer: 4-5 Minuten).

Ihre Rückmeldungen sind von großer Bedeutung, wenn es darum geht qualitative Forschungsarbeit weiter zu verbessern.

Bitte füllen Sie dieses Umfrageformular aus. Ihre Antworten bleiben anonym und dienen als Grundlagen für eine kritische Methodendiskussion in meiner wissenschaftlichen Abschlussarbeit an der Universität Wien.

E-Mail-Adresse \*

Kontaktadresse der Interviewführerin sind aufgrund von DSGVO-Richtlinien anonymisiert

Waren alle Fragen für Sie persönlich klar und verständlich formuliert? \*

1 2 3 4 5

Eher nicht      Sehr

War es schwierig dem Interviewten/der Interviewten die Fragen verständlich zu machen? \*

1 2 3 4 5

Eher nicht      Sehr

## Feedback zu Interview Nr. 2: Lehrkraft

### Welche Schwierigkeiten sind aufgetreten? \*

1 = keine Schwierigkeit 3 = sehr problematisch

	1	2	3	nicht zutreffend
Zeitmanagement	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Verständlichkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
zu kurze Antworten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Widersprüchlichkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Technik (Aufnahmegerät)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Interviewführung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

### Zusätzliches Feedback zum Interviewverlauf:

Verlauf war etwas schwerer, z.T. Denkansätze notwendig

### Welche Fragestellung (Haupt- als auch Detailfragen) war für Sie als Interviewerin am interessantesten? \*

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>								

### Möchten Sie sonst noch etwas zu den einzelnen Fragen des Interviewleitfadens oder zum Gesamt Ablauf sagen?

### Welche Form der qualitativen Forschungsmethode würden Sie für diese Art der Erhebung wählen? \*

leitfadenorientiertes Interview

narratives Interview

problemzentriertes Interview

Gruppendiskussion

Sonstiges: \_\_\_\_\_

### Möchten Sie noch etwas anmerken?

### Name (optional)

Interview mit Lehrkraft

Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

Google Formulare

## Feedback zu Interview Nr. 3: Eltern

### Interviewführung - Feedback

Liebe Interviewerin!

Vielen Dank für die Durchführung der Leitfadeninterviews. Ich würde Sie im Anschluss an die Interviews noch um Ihr kurzes Feedback bitten (geschätzte Dauer: 4 -5 Minuten).

Ihre Rückmeldungen sind von großer Bedeutung, wenn es darum geht qualitative Forschungsarbeit weiter zu verbessern.

Bitte füllen Sie dieses Umfrageformular aus. Ihre Antworten bleiben anonym und dienen als Grundlagen für eine kritische Methodendiskussion in meiner wissenschaftlichen Abschlussarbeit an der Universität Wien.

### E-Mail-Adresse \*

Kontaktadresse der Interviewführerin sind aufgrund von DSGVO-Richtlinien anonymisiert

### Waren alle Fragen für Sie persönlich klar und verständlich formuliert? \*

1 2 3 4 5  
Eher nicht      Sehr

### War es schwierig dem Interviewten/der Interviewten die Fragen verständlich zu machen? \*

1 2 3 4 5  
Eher nicht      Sehr

### Welche Schwierigkeiten sind aufgetreten? \*

1 = keine Schwierigkeit 3 = sehr problematisch

	1	2	3	nicht zutreffend
Zeitmanagement	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Verständlichkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
zu kurze Antworten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Widersprüchlichkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Technik (Aufnahmegerat)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Interviewführung	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### Zusätzliches Feedback zum Interviewverlauf:

Mutter hatte sehr viel zu sagen, teilweise war in einer Antwort mehrere Interviewfragen direkt enthalten.

### Welche Fragestellung (Haupt- als auch Detailfragen) war für Sie als Interviewerin am interessantesten? \*

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Möchten Sie sonst noch etwas zu den einzelnen Fragen des Interviewleitfadens oder zum Gesamttablauf sagen?

## Feedback zu Interview Nr. 3: Eltern

Welche Form der qualitativen Forschungsmethode würden Sie für diese Art der Erhebung wählen? \*

leitfadenorientiertes Interview

narratives Interview

problemzentriertes Interview

Gruppendiskussion

Sonstiges: .....

Möchten Sie noch etwas anmerken?

.....

Name (optional)

Interview mit Vertreter\*in der Elternschaft .....

Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

Google

## Feedback zu Interview Nr. 4: Eltern

### Interviewführung - Feedback

Liebe Interviewerin!

Vielen Dank für die Durchführung der Leitfadeninterviews. Ich würde Sie im Anschluss an die Interviews noch um Ihr kurzes Feedback bitten (geschätzte Dauer: 4 -5 Minuten).

Ihre Rückmeldungen sind von großer Bedeutung, wenn es darum geht qualitative Forschungsarbeit weiter zu verbessern.

Bitte füllen Sie dieses Umfrageformular aus. Ihre Antworten bleiben anonym und dienen als Grundlagen für eine kritische Methodendiskussion in meiner wissenschaftlichen Abschlussarbeit an der Universität Wien.

E-Mail-Adresse \*

Kontaktadresse der Interviewführerin sind aufgrund von DSGVO-Richtlinien anonymisiert

Waren alle Fragen für Sie persönlich klar und verständlich formuliert? \*

1 2 3 4 5  
Eher nicht      Sehr

War es schwierig dem Interviewten/der Interviewten die Fragen verständlich zu machen? \*

1 2 3 4 5  
Eher nicht      Sehr

## Feedback zu Interview Nr. 4: Eltern

### Welche Schwierigkeiten sind aufgetreten? \*

1 = keine Schwierigkeit 3 = sehr problematisch

	1	2	3	nicht zutreffend
Zeitmanagement	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Verständlichkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
zu kurze Antworten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Widersprüchlichkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Technik (Aufnahmegerät)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Interviewführung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

### Zusätzliches Feedback zum Interviewverlauf:

Fragen wurden z.T. in einer Antwort alle beantwortet, daher konnten diese später übersprungen werden. Teilweise waren Zusatzinfos nötig, damit Ideen für eine Antwort kamen.

### Welche Fragestellung (Haupt- als auch Detailfragen) war für Sie als Interviewerin am interessantesten? \*

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>								

### Möchten Sie sonst noch etwas zu den einzelnen Fragen des Interviewleitfadens oder zum Gesamt Ablauf sagen?

Interview musste kurz unterbrochen werden, Speicher mediumwar voll

### Welche Form der qualitativen Forschungsmethode würden Sie für diese Art der Erhebung wählen? \*

- leitfadenorientiertes Interview
- narratives Interview
- problemzentriertes Interview
- Gruppendiskussion
- Sonstiges: \_\_\_\_\_

### Möchten Sie noch etwas anmerken?

### Name (optional)

Interview mit Vertreter\*in der Elternschaft

Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

Google Formulare

## Feedback zu Interview Nr. 5: Lehrkraft

### Interviewführung - Feedback

Liebe Interviewerin!

Vielen Dank für die Durchführung der Leitfadeninterviews. Ich würde Sie im Anschluss an die Interviews noch um Ihr kurzes Feedback bitten (geschätzte Dauer: 4-5 Minuten).

Ihre Rückmeldungen sind von großer Bedeutung, wenn es darum geht qualitative Forschungsarbeit weiter zu verbessern.

Bitte füllen Sie dieses Umfrageformular aus. Ihre Antworten bleiben anonym und dienen als Grundlagen für eine kritische Methodendiskussion in meiner wissenschaftlichen Abschlussarbeit an der Universität Wien.

#### E-Mail-Adresse \*

Kontaktadresse der Interviewführerin sind aufgrund von DSGVO-Richtlinien anonymisiert

#### Waren alle Fragen für Sie persönlich klar und verständlich formuliert? \*

1 2 3 4 5  
Eher nicht      Sehr

#### War es schwierig dem Interviewten/der Interviewten die Fragen verständlich zu machen? \*

1 2 3 4 5  
Eher nicht      Sehr

#### Welche Schwierigkeiten sind aufgetreten? \*

1 = keine Schwierigkeit 3 = sehr problematisch

	1	2	3	nicht zutreffend
Zeitmanagement	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Verständlichkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
zu kurze Antworten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Widersprüchlichkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Technik (Aufnahmegerät)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Interviewführung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

#### Zusätzliches Feedback zum Interviewverlauf:

Flüssiges Gespräch

#### Welche Fragestellung (Haupt- als auch Detailfragen) war für Sie als Interviewerin am interessantesten? \*

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Möchten Sie sonst noch etwas zu den einzelnen Fragen des Interviewleitfadens oder zum Gesamtverlauf sagen?

## Feedback zu Interview Nr. 5: Lehrkraft

Welche Form der qualitativen Forschungsmethode würden Sie für diese Art der Erhebung wählen? \*

leitfadenorientiertes Interview

narratives Interview

problemzentriertes Interview

Gruppendiskussion

Sonstiges: .....

Möchten Sie noch etwas anmerken?

.....

Name (optional)

Interview mit Vertreter\*in der Lehrerschaft

.....

Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

Google Formulare

## Feedback zu Interview Nr. 6: Schulleitung

### Interviewführung - Feedback

Liebe Interviewerin!

Vielen Dank für die Durchführung der Leitfadeninterviews. Ich würde Sie im Anschluss an die Interviews noch um Ihr kurzes Feedback bitten (geschätzte Dauer: 4-5 Minuten).

Ihre Rückmeldungen sind von großer Bedeutung, wenn es darum geht qualitative Forschungsarbeit weiter zu verbessern.

Bitte füllen Sie dieses Umfrageformular aus. Ihre Antworten bleiben anonym und dienen als Grundlagen für eine kritische Methodendiskussion in meiner wissenschaftlichen Abschlussarbeit an der Universität Wien.

E-Mail-Adresse \*

Kontaktadresse der Interviewführerin sind aufgrund von DSGVO-Richtlinien anonymisiert

Waren alle Fragen für Sie persönlich klar und verständlich formuliert? \*

1 2 3 4 5  
Eher nicht      Sehr

War es schwierig dem Interviewten/der Interviewten die Fragen verständlich zu machen? \*

1 2 3 4 5  
Eher nicht      Sehr

## Feedback zu Interview Nr. 6: Schulleitung

Welche Schwierigkeiten sind aufgetreten? \*

1 = keine Schwierigkeit 3 = sehr problematisch

	1	2	3	nicht zutreffend
Zeitmanagement	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Verständlichkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
zu kurze Antworten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Widersprüchlichkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Technik (Aufnahmegerät)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Interviewführung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

Zusätzliches Feedback zum Interviewverlauf:

Interviewpartner war gut vorbereitet und hatte eine klare Meinung zu einzelnen Punkten

Welche Fragestellung (Haupt- als auch Detailfragen) war für Sie als Interviewerin am interessantesten? \*

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>						

Möchten Sie sonst noch etwas zu den einzelnen Fragen des Interviewleitfadens oder zum Gesamttablauf sagen?

Welche Form der qualitativen Forschungsmethode würden Sie für diese Art der Erhebung wählen? \*

leitfadenorientiertes Interview

narratives Interview

problemzentriertes Interview

Gruppendiskussion

Sonstiges: \_\_\_\_\_

Möchten Sie noch etwas anmerken?

Name (optional)

Interview mit Vertreter\*in der Schulleitung

Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

Google Formulare

## Gesamtfeedback: Interviewerin (Feedback Nr. 7)

### Interviewführung - Feedback

Liebe Interviewerin!

Vielen Dank für die Durchführung der Leitfadeninterviews. Ich würde Sie im Anschluss an die Interviews noch um Ihr kurzes Feedback bitten (geschätzte Dauer: 4 -5 Minuten).

Ihre Rückmeldungen sind von großer Bedeutung, wenn es darum geht qualitative Forschungsarbeit weiter zu verbessern.

Bitte füllen Sie dieses Umfrageformular aus. Ihre Antworten bleiben anonym und dienen als Grundlagen für eine kritische Methodendiskussion in meiner wissenschaftlichen Abschlussarbeit an der Universität Wien.

#### E-Mail-Adresse \*

Kontaktadresse der Interviewführerin sind aufgrund von DSGVO-Richtlinien anonymisiert

#### Waren alle Fragen für Sie persönlich klar und verständlich formuliert? \*

1 2 3 4 5  
Eher nicht      Sehr

#### War es schwierig dem Interviewten/der Interviewten die Fragen verständlich zu machen? \*

1 2 3 4 5  
Eher nicht      Sehr

#### Welche Schwierigkeiten sind aufgetreten? \*

1 = keine Schwierigkeit 3 = sehr problematisch

	1	2	3	nicht zutreffend
Zeitmanagment	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Verständlichkeit	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
zu kurze Antworten	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Widersprüchlichkeit	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Technik (Aufnahmeggerät)	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Interviewführung	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

#### Zusätzliches Feedback zum Interviewverlauf:

Teilweise konnte die selbe Antwort auf mehrere Fragen gegeben werden, ähnelten sich im Verlauf des Interviews dann doch. Die Unterfragen waren z.T. nicht direkt aufbauend auf die Hauptfrage.

#### Welche Fragestellung (Haupt- als auch Detailfragen) war für Sie als Interviewerin am interessantesten? \*

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Möchten Sie sonst noch etwas zu den einzelnen Fragen des Interviewleitfadens oder zum Gesamttablauf sagen?

Ablauf war gut, von der Zeit her war wohl länger veranschlagt, als ich tatsächlich benötigt habe im Durchschnitt. Für die 3 Gruppen hätten manche Fragen gerne gleich verwendet werden können. Teilnehmer die vorbereiteter auf das Thema waren, konnten konkretere Antworten liefern.

**Gesamtfeedback: Interviewerin (Feedback Nr. 7)**

Welche Form der qualitativen Forschungsmethode würden Sie für diese Art der Erhebung wählen? \*

leitfadenorientiertes Interview

narratives Interview

problemzentriertes Interview

Gruppendiskussion

Sonstiges: .....

Möchten Sie noch etwas anmerken?

.....

Name (optional)

Studentische Mitarbeiterin DSEB

.....