

Hochschule Anhalt (FH)

Hochschule für angewandte Wissenschaften

Abteilung Bernburg

Fachbereich Landwirtschaft/Ökotrophologie/Landespflege

- Diplomarbeit -

Thema:

*Analyse der Mittagsverpflegung in allgemeinbildenden Schulen
Sachsen-Anhalts*

vorgelegt von: Simone Kleetz

geboren am: 07. Oktober 1979

Studiengang: Ökotrophologie

1. Gutachter: Frau Prof. Dr. Margot Steinel

2. Gutachter: Herr Dr. Rainer Friedel

Datum der Abgabe: 18. Dezember 2007

Bibliographische Beschreibung

Name, Vorname: Kleetz, Simone

Thema dieser Diplomarbeit:

Analyse der Mittagsverpflegung in allgemeinbildenden Schulen Sachsen-Anhalts

2007/96 Seiten/14 Tabellen/24 Abbildungen/4 Anlagen

Bernburg: Hochschule Anhalt (FH) Hochschule für angewandte Wissenschaften
Fachbereich Landwirtschaft/Ökotrophologie/Landespflege

Autorreferat

Die Schulverpflegung gewinnt zunehmend an Bedeutung. Einerseits dauert ein Schultag für die meisten Schüler bis in die Nachmittagsstunden. Andererseits wird darüber berichtet, dass sich das Essverhalten von Kindern und Jugendlichen verschlechtert hat. Gleichzeitig ist die Schulverpflegung in den Schulen oft unzureichend und kann nicht in jedem Fall von den Schülern bzw. den Eltern bezahlt werden. Gesetzliche Vorgaben für die Schulverpflegung existieren in wenigen Bundesländern. Im § 72 a des Schulgesetzes des Landes Sachsen-Anhalts (SchulG LSA) ist das Mittagsverpflegungsangebot sowie der Preis verankert. Dessen Umsetzung in allgemeinbildenden Schulen Sachsen-Anhalts sowie die Teilnahme an der Mittagsverpflegung soll in dieser Arbeit untersucht werden. Für die Untersuchung der Schulen wird die empirische Befragung eingesetzt. Außerdem werden die öffentlichen Schulträger um Stellungnahme zur Finanzierung des Mittagsverpflegungsangebotes gemäß § 72 a SchulG LSA gebeten. Aus den Ergebnissen werden Handlungsempfehlungen für die Schulverpflegung entwickelt. Die Ergebnisse zeigen, dass der § 72 a SchulG LSA durch die Schulen und die Schulträger gut umgesetzt wird. So besteht in den meisten Schulen ein Mittagsverpflegungsangebot. Die Schulträger leisten überwiegend Subventionen, wodurch Essenspreise zwischen 1,84 € und 1,90 € erreicht werden. Allerdings wird das Angebot nur knapp zur Hälfte genutzt. Die qualitative Zusammensetzung des Mittagsverpflegungsangebotes weist Defizite auf. Bei der Entscheidung über Angebot und Verpflegungsanbieter haben Schüler und Eltern wenig Mitspracherecht.

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	III
Tabellenverzeichnis	IV
Anhangsverzeichnis.....	V
Abkürzungsverzeichnis	VI
1 Einleitung	1
1.1 Problemstellung	1
1.2 Zielsetzung.....	2
2 Literatur	4
2.1 Gemeinschaftsverpflegung in der Schule	4
2.1.1 Definitionen	4
2.1.2 Bewirtschaftungsformen in der Schulverpflegung.....	7
2.1.3 Küchensysteme in der Schulverpflegung.....	10
2.1.4 Bedeutung der warmen Mittagsverpflegung im Schulalltag	12
2.1.5 Anforderungen an Qualität und Preis der Mittagsverpflegung.....	15
2.1.6 Finanzierung und Entscheidungsträger über die Vergabe der Schulverpflegung.....	17
2.1.7 Gegenwärtige Situation der Schulverpflegung.....	18
2.2 Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung	22
2.2.1 Definition und Rechtsgrundlage von Bio-Lebensmitteln.....	22
2.2.2 Anforderungen an die Integration in der Mittagsverpflegung.....	23
2.2.3 Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung in Schulen ..	27
3 Entscheidungsträger über die Vergabe der Schulverpflegung und Finanzierung der Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt	29
3.1 Kommunaler Beitrag zur Gewährleistung eines sozial angemessenen Essenpreises.....	30
3.2 Preiskostenbeteiligung der Landkreise und der kreisfreien Städte an der Schulverpflegung sozial benachteiligter Schüler.....	32
3.3 Entscheidungsträger über die Vergabe der Schulverpflegung in den Landkreisen und den kreisfreien Städte	33
4 Methode zur Untersuchung in den allgemeinbildenden Schulen	34
4.1 Grundgesamtheit.....	34
4.2 Auswahlverfahren	35
4.3 Stichprobe.....	37
4.4 Erhebungsmethode.....	38

4.5	Erhebungsinstrument	39
4.6	Pretest	42
4.7	Durchführung	43
4.8	Auswertung	44
5	Ergebnisse zur Untersuchung in den allgemeinbildenden Schulen	47
5.1	Beschreibung der Stichprobe	47
5.2	Angebotsumfang und Teilnahme an der Mittagsverpflegung in den Schulen...	49
5.2.1	Angebotsumfang der Mittagsverpflegung	49
5.2.2	Essenteilnahme an der Mittagsverpflegung	51
5.2.3	Verantwortliche Gremien und Personen, die über das Mittagsverpflegungsangebot entscheiden.....	55
5.3	Bewirtschaftungsformen und Küchensysteme der Schulverpflegung.....	57
5.3.1	Bewirtschaftungsformen in der Schulverpflegung	57
5.3.2	Küchensysteme in der Schulverpflegung.....	60
5.4	Qualitative Zusammensetzung des Mittagsverpflegungsangebotes in den Schulen	63
5.4.1	Menüauswahl	63
5.4.2	Angebotshäufigkeiten ausgewählter Gerichte und Speisen	65
5.4.3	Verwendung von Bio – Lebensmitteln	67
5.5	Preise in der Mittagsverpflegung Sachsen-Anhalts	72
5.5.1	Preise in den Schularten	74
5.5.2	Preise in den Bewirtschaftungsformen der Küchen	76
5.5.3	Preise anhand der Menüauswahl	77
5.5.4	Preise bei der Verwendung von Bio-Lebensmitteln	79
5.6	Veränderungswünsche der Schulen im Mittagsverpflegungsangebot.....	81
6	Diskussion zur Untersuchung in den allgemeinbildenden Schulen.....	83
6.1	Diskussion der Methode.....	83
6.2	Diskussion der Ergebnisse.....	84
7	Zusammenfassung und Handlungsempfehlungen.....	92
8	Literaturverzeichnis	VIII
	Anhang	XV

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Schülerzahlen in den Schularten und in den Schulen insgesamt (n = 73)	48
Abbildung 2: Tägliche Essenteilnahme in Prozent in den Schularten und der Schulen insgesamt (n = 65)	51
Abbildung 3: Tägliche Essenteilnahme in Prozent in den Schularten mit und ohne Ganztagsunterricht (n = 65)	53
Abbildung 4: Durchschnittliche Essenteilnahme in Prozent anhand der Schularten mit Ganztagsschulformen (n = 9)	54
Abbildung 5: Entscheidungsverantwortliche Gremien und Personen in Prozent in den Schularten und Schulen insgesamt (n = 66).....	55
Abbildung 6: Ort der Speisenzubereitung in Prozent innerhalb der Schularten und den Schulen insgesamt (n = 70)	57
Abbildung 7: Bewirtschaftungsformen der Schul- und Verteilerküchen in den Schularten und den Schulen insgesamt (n = 55).....	58
Abbildung 8: Durchschnittliche Essenteilnahme im Vergleich zu den Bewirtschaftungsformen in den Schularten und allen Schulen (n = 53).....	59
Abbildung 9: In den Schulküchen eingesetzte Küchensysteme innerhalb der Bewirtschaftungsformen der Schulküchen in Prozent (n = 6).....	60
Abbildung 10: Durchschnittliche Essenteilnahme im Vergleich zu den Küchensystemen in den Schularten und in allen Schulen (n = 65).....	61
Abbildung 11: Tägliche Auswahlmöglichkeiten der Essen in Prozent in den Schularten und den Schulen insgesamt (n = 70).....	63
Abbildung 12: Durchschnittliche Essenteilnahme am Tag anhand der Menüauswahl in Prozent in den Schularten und allen Schulen (n = 65)	64
Abbildung 13: Angebotshäufigkeiten der Gerichte/Speisen pro Woche in Prozent in den Schularten und allen Schulen (n = 65)	65
Abbildung 14: Verwendungshäufigkeit von Bio-Lebensmitteln in Prozent in den Schularten und den Schulen insgesamt (n = 28).....	67
Abbildung 15: Angebotsformen der Bio-Lebensmittel in Prozent im Verpflegungsangebot der Grund- und Förderschulen (n = 12)	68
Abbildung 16: Durchschnittliche Essenteilnahme in Prozent in Schulen mit Bio-Lebensmittel (n = 12) und ohne Bio-Lebensmittel (n = 16) in der Mittagsverpflegung	69
Abbildung 17: Gründe für die Ablehnung von Bio-Lebensmitteln in Prozent nach den Schularten und den Schulen insgesamt (n = 16).....	70
Abbildung 18: Absolute und durchschnittliche Höchst- und Niedrigstpreise in den Schularten und den Schulen insgesamt (n = 65).....	74
Abbildung 19: Durchschnittliche Essenteilnahme im Vergleich zu den Preisgruppen in den Schularten und den Schulen insgesamt (n = 65).....	75
Abbildung 20: Absolute und durchschnittliche Höchst- und Niedrigstpreise anhand der Bewirtschaftungsformen in den Küchen (n = 55).....	76
Abbildung 21: Einheitspreise (n = 55) und Preisspannen (n = 10) anhand der Auswahlmöglichkeiten der Essen in Prozent in Schulen	77
Abbildung 22: Einheitspreise und Preisspannen anhand der Auswahlmöglichkeiten (n = 65)	78
Abbildung 23: Niedrigst- und Höchstpreise anhand der Bio- Angebotsform von Bio-Lebensmitteln im Speisenangebot (n = 10).....	79
Abbildung 24: Durchschnittliche Höchst- und Niedrigstpreise der Mittagsverpflegung mit (n = 10) und ohne (n = 16) Verwendung von Bio-Produkten.....	80

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Vor- und Nachteile der Verwendung von einzelnen Bio-Lebensmitteln	24
Tabelle 2: Vor- und Nachteile der Verwendung von Bio-Menükomponenten.....	25
Tabelle 3: Vor- und Nachteile der Integration eines Bio-Menüs.....	25
Tabelle 4: Vor- und Nachteile der Durchführung eines Bio-Tags.....	26
Tabelle 5: Vor- und Nachteile der Speiseplanumstellung auf Bio-Qualität.....	26
Tabelle 6: Kontaktpersonen in den Landkreisen.....	29
Tabelle 7: Kontaktpersonen in den kreisfreien Städten	30
Tabelle 8: Arten der Subventionierung in den Landkreisen und den kreisfreien Städten.....	31
Tabelle 9: Verteilung der allgemeinbildenden Schulen Sachsen-Anhalts in der Grundgesamtheit [N] nach Schularten	35
Tabelle 10: Verteilung der Schulen in der Brutto-Stichprobe nach Schularten.....	37
Tabelle 11: Absolute Häufigkeiten in der Ist-Stichprobe und die Teilnahmequote der Schulen in Prozent nach Schularten	47
Tabelle 12: Absolute und relative Häufigkeitsverteilung der Schulen mit einem Mittagsverpflegungsangebot anhand der Schularten	49
Tabelle 13: Absolute und relative Häufigkeiten der Preisspannen und Einheitspreise in den Schularten und den Schulen insgesamt (n = 70).....	73
Tabelle 14: Anteile der Veränderungswünsche in Schulen mit einer Mittagsverpflegung anhand der Schularten in Prozent	81

Anhangsverzeichnis

Anlage 1: Anschreiben der Hochschule.....	XV
Anlage 2: Anschreiben des Kultusministeriums	XVI
Anlage 3: Fragebogen für die Schulen	XVII
Anlage 4: Anschreiben an die öffentlichen Schulträger Sachsen-Anhalts	XXV

Abkürzungsverzeichnis

Abs.	Absatz
AHV	Außer-Haus-Verpflegung
AID	Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
ALG	Arbeitslosengeld
Bbg. SchulG	Brandenburgisches Schulgesetz
BMBF	Bundesministerium für Bildung und Forschung
BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
D-A-CH-Referenzwerte	Referenzwerte für altersgerechte Nährstoffzufuhr der Ge- sellschaften für Ernährung in Deutschland, Österreich und Schweiz
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
EG	Europäische Gemeinschaft
e.V.	eingetragener Verein
EWG	Europäische Wirtschaftsgemeinschaft
FKE	Forschungsinstitut für Kinderernährung
GmbH	Gesellschaft mit beschränkter Haftung
GTS	Ganztagsschule
GV	Gemeinschaftsverpflegung
i. d. F. v.	in der Fassung vom
IZBB	Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“
KMK	Ständige Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland
LVG	Landesvereinigung für Gesundheitsförderung
N	Anzahl in der Grundgesamtheit
n	Anzahl in der Stichprobe
SchulG LSA	Schulgesetz des Landes Sachsen-Anhalts
SchulG-M-V	Schulgesetz für das Land Mecklenburg-Vorpommern
SS	Sommersemester
SPSS	Statistical Package for Social Siences
TQ	Teilnahmequote der Schüler an der Mittagsverpflegung
VZB	Verbraucherzentrale Brandenburg
WS	Wintersemester

1 Einleitung

1.1 Problemstellung

Aktuellen Studien zur Folge gelten Kinder und Jugendliche in Deutschland immer häufiger als übergewichtig. Als Ursachen dafür werden Bewegungsmangel und falsches Essverhalten gesehen.

Kinder und Jugendliche verbringen bis in die Nachmittagsstunden die Zeit in der Schule. Durch die Einrichtung von Ganztagschulen gewinnt die Mittagsverpflegung weiter an Bedeutung. Deshalb erfordert ein langer Schultag eine warme Mittagsmahlzeit, die zur Regeneration der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit der Schüler¹ beiträgt. Dabei sollte die Mittagsverpflegung einer bedarfsgerechten und gesunden Ernährung entsprechen. Gleichzeitig sollten die Geschmacksvorlieben der Schüler berücksichtigt werden. Auch Bio-Lebensmittel sollten in der Mittagsverpflegung an Bedeutung gewinnen, da die Schule gerade auf diesem Gebiet eine Vorbildfunktion einnimmt. Deshalb wurden von verschiedenen Institutionen Richtlinien, Rahmenkriterien und Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung in der Schule entwickelt. Sie sollen den Schulen helfen, ein gesundes attraktives Mittagessen anzubieten. Leider wird die Schulverpflegung gegenwärtig nur selten diesen Anforderungen gerecht.

Ein anderes Problem ist der Preis eines bedarfsgerechten und gesunden Schulessens in dem auch Bio-Lebensmittel verwendet werden. Dieser kann nicht in jedem Fall von den Schülern bzw. den Eltern bezahlt werden.

Einige wenige Bundesländer gehen mit positivem Beispiel voran. Sie regeln das Angebot und teilweise auch den Preis einer Mittagsverpflegung in Schulen im Schulgesetz; so auch Sachsen-Anhalt. Im § 72 a des Schulgesetzes des Landes Sachsen-Anhalt in der Fassung vom 01.08.2005 (SchulG LSA) heißt es:

„Die Schulträger sollen im Benehmen mit dem Schülerrat und dem Schulelternrat schultäglich eine warme Vollwertmahlzeit für alle Schülerinnen und Schüler vorsehen. Dabei soll ein sozial angemessener Preis gewährleistet werden. In besonderen Fällen sind Freitische zur Verfügung zu stellen.“

¹ Innerhalb dieser Arbeit wird stets die männliche Form verwendet. Sofern im Einzelfall nicht anders dargestellt, sind beide Geschlechter gemeint.

Allerdings kann zum jetzigen Zeitpunkt keine Aussage getroffen werden, in wie weit die gesetzlichen Vorgaben von den Schulen und den Schulträgern in Sachsen-Anhalt tatsächlich umgesetzt werden. Des Weiteren fehlen aktuelle Daten zur Ist-Situation von Qualität und Preis sowie zur Schülerbeteiligung an der Mittagsverpflegung. Probleme, die eventuell mit der Beschreibung der Ist-Situation aufgezeigt werden, könnten zur Findung von allgemeinen Handlungsansätzen beitragen. Mittels der Handlungsansätze könnten Empfehlungen zur Verbesserung der Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt entwickelt werden.

1.2 Zielsetzung

Ziel der Diplomarbeit ist es, das **bestehende Mittagsverpflegungsangebot**, dessen Preis und das **Teilnahmeverhalten der Schüler** am Mittagessen an allgemeinbildenden Schulen Sachsen-Anhalts zu untersuchen. Im Einzelnen sollen zu den folgenden Fragen Ergebnisse gefunden werden:

- **Angebotsumfang und Essenteilnahme der Schüler**
Wie viele Schulen bieten ihren Schülern ein warmes Mittagessen an?
Wie viele Schüler der einzelnen Schularten beteiligen sich daran?
- **Entscheidungsverantwortliche Gremien und Personen**
Welche Gremien und Personen sind für das Verpflegungsangebot und den Verpflegungsanbieter entscheidungsverantwortlich?
- **Bewirtschaftungsformen und Küchensysteme**
Welche Verpflegungseinrichtungen (Bewirtschaftungsformen) gibt es in der Schulverpflegung?
Mit welchem Küchensystem wird das Mittagessen produziert?

- **Qualitative Zusammensetzung des Mittagsverpflegungsangebotes**

Wie setzt sich das Mittagsverpflegungsangebot qualitativ zusammen?

Können die Schüler zwischen verschiedenen Menüs bzw. Gerichten wählen?

Werden Fleisch- und Fischgerichte, vegetarische Gerichte und Obst entsprechend der empfohlenen Verzehrshäufigkeiten der optimierten Mischkost angeboten?

Kommen Bio-Lebensmittel in der Mittagsverpflegung zum Einsatz?

- **Preise**

Zu welchen Preisen wird das Mittagessen in den Schulen angeboten?

Bestehen Einflüsse der Bewirtschaftungsformen, der Menüauswahl sowie der Verwendung von Bio-Lebensmitteln auf den Preis?

Wird für das Essen in Bio-Qualität ein Mehrpreis erhoben?

- **Veränderungswünsche**

In welchen Bereichen der Schulverpflegung wünschen sich die Schulen Veränderungen?

Die **Teilnahme** der Schüler am bestehenden Mittagsverpflegungsangebot wird anhand der Schularten und ihren Ganztagsformen untersucht und statistisch überprüft.

Außerdem sollen die Einflüsse der Bewirtschaftungsformen, der Küchensysteme, der Menüauswahl, der Verwendung von Bio-Lebensmitteln und des Preises auf die Essenteilnahme der Schüler untersucht und statistisch überprüft werden.

Des Weiteren werden die **öffentlichen Schulträger** um Stellungnahme zur Gewährleistung eines sozial angemessenen Preises im Sinne des § 72 a SchulG LSA und zur Preiskostenbeteiligung an der Mittagsverpflegung für sozial benachteiligte Schüler gebeten. Die Ergebnisse der Schulträgerbefragung werden in sich sowie im Zusammenhang mit den Ergebnissen der Schulbefragung diskutiert.

Die Ergebnisse der allgemeinbildenden Schulen und die der öffentlichen Schulträger sollen zur Entwicklung von Handlungsempfehlungen für die Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt beitragen.

2 Literatur

2.1 Gemeinschaftsverpflegung in der Schule

In diesen Kapiteln werden die Bewirtschaftungsformen und die Küchensysteme beschrieben, die in der Gemeinschaftsverpflegung für Schulen eingesetzt werden können. Des Weiteren wird auf die Bedeutung einer warmen Mittagsverpflegung im Schulalltag eingegangen. Anschließend werden die Anforderungen an die Qualität und den Preis der Mittagsverpflegung beschrieben. Diesem Kapitel folgend werden die Finanzierung und die Entscheidungsträger über die Vergabe der Schulverpflegung erläutert. Zum Abschluss wird anhand von Studienergebnissen aus verschiedenen Bundesländern die gegenwärtige Situation der Schulverpflegung dargelegt. Vorab werden Begriffe aus der Gemeinschaftsverpflegung und des Schulwesens definiert.

2.1.1 Definitionen

Definitionen der Gemeinschaftsverpflegung

Die **Gemeinschaftsverpflegung (GV)** ist der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) zuzuordnen. Dabei erfolgt die Versorgung von Personen mit Speisen und Getränken, die nicht aus dem eigenen Haushalt stammen. (vgl. Zobel, Fischer, Schwericke, Zollfrank 2000, S. 19)

Die AHV gliedert sich in Gastronomie² - und Gemeinschaftsverpflegung. Bei beiden wird die Verpflegungsdienstleistung in einem Betrieb und unter Einbezug des Gastes erstellt.

Das Ziel der GV ist es den Verpflegungsbedarf von Personen zu decken. In der Regel ist sie nicht erwerbsorientiert ausgerichtet. Die GV versorgt bestimmte Personengruppen einer Einrichtung, (z.B. eine Schule), mit Speisen und Getränken. (vgl. Bottler 1993, S. 3f)

Die Verpflegung der Personengruppen erfolgt während ihrer Anwesenheit in der Einrichtung regelmäßig und über einen längeren Zeitraum (Zobel und Autoren 2000, S. 133).

² Auf die Gastronomieverpflegung wird im Rahmen dieser Arbeit nicht weiter eingegangen.

Die Zuordnung der Personengruppen ergibt sich aus gemeinsamen Merkmalen, wie z.B. Alter, körperliche Konstitution, finanzielle Belastbarkeit sowie die Mitgliedschaft in einer Einrichtung. Aus der Gesamtheit dieser Merkmale wird die Zielgruppe bestimmt, für die der GV-Betrieb speziell das Verpflegungsangebot erstellt. Das **Verpflegungsangebot** beinhaltet Speisen, Gerichte und/oder Menüs, die in einem Speiseplan für einen bestimmten Zeitraum festgelegt werden. Der Speiseplan trägt zur Auswahlentscheidung des GV-Teilnehmers bei. (vgl. Bottler 1993, S. 4)

Die **Speisen** werden als verzehrfertige und/oder zubereitete Lebensmittel bzw. Lebensmittelkombinationen (z.B. Fruchtojoghurt) angeboten. Die Zusammenstellung aus zubereiteten und sich ergänzenden Speisen wird als **Gericht** bezeichnet (z.B. Pellkartoffeln mit Kräuterquark). In der Umgangssprache werden die Begriffe Speisen und Gerichte synonym verwendet. Gerichte und Speisen können in einer aufeinander abgestimmten Reihenfolge als **Menü** verzehrt werden. Ein Menü kann aus den Komponenten Vor-, Haupt- und Nachgericht zusammengestellt werden. (vgl. Steinel 2006/2007)

Entsprechend der Zielgruppe und Einrichtung wird zwischen der Verpflegung im Bildungs- und Ausbildungsbereich, der Anstaltsverpflegung und der Betriebsverpflegung unterschieden. Die **Schulverpflegung** sowie die Verpflegung in Mensen der Hochschulen zählen zur Verpflegung im Bildungs- und Ausbildungsbereich. Sie bietet üblicherweise nur eine Versorgung zu einer Tagesmahlzeit und/oder zu den Zwischenmahlzeiten an. (vgl. Haumeier 1999, S. 20)

Definitionen des Schulwesens

Das Schulwesen in Sachsen-Anhalt wird gemäß SchulG LSA in Schulformen und Schulstufen unterteilt. Die Schulformen werden den Oberbegriffen *Allgemeinbildende Schulen* und *Berufsbildende Schulen* zugeordnet. Jede Schulform wird nach Schulstufen kategorisiert. Die Schulstufen (Primarstufe, Sekundarstufe I und II) sind nach Schuljahrgängen systematisiert (§ 3 Abs. 3 SchulG LSA).

Für die vorliegende Untersuchung werden nur ausgewählte Schulformen der Allgemeinbildenden Schulen betrachtet. Dazu zählen die Grundschule, die Sekundarschule, die Gesamtschule, das Gymnasium sowie die Förderschule (§ 3 Abs. 2 Nr. 1 a - e SchulG LSA).

In der **Grundschule** werden Schüler vom ersten bis vierten Schuljahrgang unterrichtet (§ 4 Abs. 1 SchulG LSA).

Die **Sekundarschule** unterrichtet die Schüler des fünften bis zehnten Schuljahrganges allgemeinbildend und berufsorientiert (§ 5 Abs. 1 SchulG LSA).

Die **Gesamtschule** vermittelt ebenso allgemeine und berufsorientierende Bildung ab dem fünften Schuljahrgang (§ 5a Abs. 1 und 2 SchulG LSA). Im **Gymnasium** werden Schüler des fünften bis zwölften Schuljahrganges unterrichtet. Es wird eine vertiefte allgemeine Bildung, die befähigt, den Bildungsweg an einer Hochschule fortzusetzen, vermittelt (§ 6 Abs. 1 SchulG LSA). Schüler, die wegen körperlicher bzw. geistiger Beeinträchtigungen in den bereits erläuterten Schulformen pädagogisch nicht ausreichend individuell gefördert werden können, besuchen die **Förderschule** (§ 8 SchulG LSA).

Alle genannten Schulformen, ausgenommen die Förderschule, können gemäß § 12 Abs. 1 SchulG LSA bei Bedarf als Ganztagsschulen organisiert werden. Die Förderschulen unterbreiten gemäß § 8 Abs. 6 SchulG LSA Ganztagsangebote, die einer Genehmigung der obersten Schulbehörde bedürfen.

Unter dem Begriff **Ganztagsschule (GTS)** ist die Umsetzung eines ganztägigen Erziehungs- und Bildungskonzeptes zu verstehen. Die Definition der Kultusministerkonferenz (KMK) unterscheidet vier Formen der GTS: Die *voll gebundene GTS*, die *teilweise gebundene GTS*, die *halboffene* und *offene GTS*. Diese Formen unterscheiden sich in der Anzahl der Pflichtaufenthaltstunden in der Schule (vgl. Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister 2002/2003, S. 6).

Schulen sind Anstalten des öffentlichen Rechts und unterliegen den Weisungen und Anforderungen der staatlichen Schulaufsicht und der Schulträger (vgl. Biewer 1993).

Die **Schulträger** haben im Sinne des SchulG LSA die Aufgabe, Schulen anzubieten und die dazugehörigen Gebäude im erforderlichen Umfang bereitzustellen. Schulträger sind öffentlich oder frei organisiert. Öffentlich organisierte Schulträger sind laut § 65 Abs. 1 und 2 SchulG LSA Gemeinden, Landkreise und kreisfreie Städte.

Frei organisierte Schulträger sind gemeinnützige Körperschaften oder Privatpersonen, die im Sinne des Bildungsauftrages Artikel 28 der Landesverfassung und des Artikel 7 Abs. 4 und 5 des Grundgesetzes eigenverantwortlich handeln; sie unterliegen der staatlichen Schulaufsicht (§ 14 Abs. 1 SchulG LSA).

Die **Schulleitung** vertritt die Schule nach außen. Ihr obliegt die gesamte Verantwortung für die Schule. (§ 26 Abs. 1 SchulG LSA).

Der **Schulelternrat** vertritt die Interessen der Erziehungsberechtigten in schulischen Angelegenheiten (§ 55 ff. SchulG LSA).

Der **Schülerrat** setzt sich für die Interessen der Schüler ein (§ 45 ff. SchulG LSA).

Die **Gesamtkonferenz**⁴ bestimmt gemäß § 27 Abs. 1 SchulG LSA die Gestaltung und Koordinierung der Erziehungs- und Unterrichtsarbeit an der Schule. Ihre *stimmberechtigten* Mitglieder sind die Schulleitung, Vertreter der Lehrkörper sowie Elternvertreter des Schulelternrates und Schülervertreter des Schülerrates. Des Weiteren hat ein Vertreter des Schulträgers eine *beratende Stimme* in der Gesamtkonferenz (§ 29 Abs. 1 SchulG).

2.1.2 Bewirtschaftungsformen in der Schulverpflegung

Die Bewirtschaftung umfasst alle Tätigkeiten, die zur Erstellung und Verwertung der Verpflegungsdienstleistung in einer Einrichtung, z.B. in der Schule, notwendig sind. Dabei wird die Einrichtung, beispielsweise die Schule als Betreiber verstanden. Dieser entscheidet, ob er die Aufgabe der Bewirtschaftung selbst übernimmt, was dann als Eigenregie oder Eigenbewirtschaftung bezeichnet wird.

In der **Eigenregie** wird die GV als eine Unterabteilung der Betreibereinrichtung [z.B. Mensa einer Schule] geführt. Der Betreiber bewirtschaftet die GV-Abteilung mit eigenem Personal unter eigener betriebswirtschaftlicher und fachlicher Kompetenz. Durch die betriebswirtschaftliche und fachliche Eigenverantwortung des Betreibers, z.B. der Schule, können Qualität, Menge und Preis des Speisenangebots direkt beeinflusst werden. Außerdem herrschen kurze Kommunikationswege zwischen den Schülern als Gäste und der Schule als Betreiber. Veränderungsmaßnahmen in der Verpflegungsdienstleistung können dadurch besser festgelegt und schneller umgesetzt werden. (vgl. Bober 1995, S. 14)

Erfolgt die Bewirtschaftung der Verpflegungseinrichtung in Eigenregie, ist es das Ziel des Betreibers die Verpflegungsleistung kostendeckend bzw. kostenminimierend zu erstellen. Dabei sollen keine Gewinne erzielt, sondern das gemeine Wohl [z.B. dass alle Schüler an der Mittagsverpflegung teilnehmen können] gefördert werden. (vgl. Steinel 2006/2007)

Das eigene Personal des Betreibers wird meist nach seinem Tarif bezahlt. Oft liegt die Mitarbeitervergütung in der Eigenregie über der Vergütung von Mitarbeitern bei Fremdbewirtschaftung, z.B. Cateringmitarbeitern. (vgl. Steinel, Röthenberger 2005, S. 56)

⁴ In dieser Arbeit ist die Gesamtkonferenz mit der Schulkonferenz gleichzusetzen.

Wird der Verpflegungsbereich aus der Betreibereinrichtung als rechtlich unabhängiges Unternehmen ausgelagert, wird von einer **Service-GmbH** gesprochen. Die Service-GmbH verpflegt vordergründig Kunden der Betreibereinrichtung.

Sie kann aber auch gegenüber externen Kunden tätig werden. Entscheidungen bezüglich des Verpflegungsangebotes können unabhängig und schnell getroffen werden. Die Mitarbeitervergütung gestaltet sich unabhängig von den Tarifbedingungen der Betreibereinrichtung, wodurch diese Kosten spart. (vgl. Steinel, Röthenberger 2005, S. 56)

Ein **Service-Verein** ist nach Bober (1995) rechtlich unabhängig (vgl. S. 15). Zudem ist er nicht erwerbsorientiert ausgerichtet, wodurch die kostendeckende Wirtschaftsweise erschwert wird (vgl. Steinel 2006/2007, S. 6). Die Vereinsmitglieder bestimmen den Gründungszweck des Vereins. Der Gründungszweck eines Service-Vereins, z.B. in der Schulverpflegung, ist die Erstellung der Verpflegungsdienstleistung zum gemeinen Wohl der Schüler. Die Schule als Einrichtung stellt dem Verein die notwendigen Betriebsmittel zur Verfügung. (vgl. Bober 1995, S. 15f)

Als Alternative zur Eigenregie kann die Verpflegungsdienstleistung an Catering-Unternehmen, Pächter und Fernverpflegungsunternehmen fremd vergeben werden (vgl. Bober 1995, S. 13). Dies sind meist Einzelunternehmen mit privatrechtlicher Organisation, welche die Verpflegungseinrichtungen gewinnorientiert bewirtschaften (vgl. Steinel 2006/2007).

Im Falle des **Catering** vergibt die Betreibereinrichtung, z.B. die Schule auf Basis eines Dienstleistungsvertrages die Verpflegung an ein branchenspezialisiertes Unternehmen. Die Versorgung der Schüler erfolgt aufgrund der vertraglichen Vereinbarungen zwischen der Schule als Betreiber und dem Catering-Unternehmen. Man spricht in diesem Fall von einem Reihengeschäft. (vgl. Bober 1995, S. 16)

Besteht eine Geschäftsvereinbarung zwischen dem Catering-Unternehmen und den Schülern bzw. den Erziehungsberechtigten, so liegt ein Direktgeschäft vor (vgl. Bober 1995, S. 8).

Die Schule als Betreiber stellt dem Catering-Unternehmer Betriebsausstattung und –räume zur Verfügung, der diese unter eigener Verantwortung bewirtschaftet. Ein Catering-Unternehmen bewirtschaftet meistens mehrere Einrichtungen gleichzeitig. Somit werden einerseits mehr Fach- und Erfahrungswissen [z.B. aus der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittelverarbeitung] eingebracht, andererseits können beispielsweise die Wareneinsatzkosten durch günstigeren Zentraleinkauf vermindert werden. (vgl. Bober 1995, S. 16).

Das Catering-Unternehmen als Bewirtschafter handelt eigenverantwortlich und unabhängig vom Betreiber [Schule]. Durch die Schule kann die Qualität und die Quantität sowie der Preis des Verpflegungsangebotes nur soweit beeinflusst werden, wie es mit dem Catering-Unternehmen vertraglich vereinbart wurde.

Somit hat die Schule als Betreiber wenig Kontrollfunktionen und Veränderungsmaßnahmen können aufgrund längerer Kommunikationswege [Schüler – Schule – Catering-Unternehmen] nur erschwert umgesetzt werden (vgl. Steinel, Röthenberger 2005, S. 57).

Die Bezahlung der Mitarbeiter im Catering-Unternehmen ist in der Regel nicht an Tarifverträge des Betreibers gebunden, wodurch Personalkosten für den Betreiber gemindert werden können. Dem Betreiber wird jedoch ein Cateringentgelt für die Betriebsführung in Rechnung gestellt (vgl. Bober 1995, S. 16).

Eine weitere Form der Fremdbewirtschaftung ist die **Pacht**. Dabei verpflichtet sich ein rechtlich selbstständiges Unternehmen [Einzelunternehmer oder auch Catering-Unternehmen] in der Schule und mit Betriebsmitteln der Schule als Betreiber preisgünstige Verpflegung anzubieten. Als rechtliche Grundlage wird zwischen der Schule und dem Pächter ein Pachtvertrag geschlossen. Die Qualität und der Preis werden direkt vom Pächter beeinflusst und bedürfen keiner Entscheidungsabsprachen über dritte Personen, z.B. der Schule (vgl. Steinel, Röthenberger 2005, S. 57). Die Mitarbeiter sind für das Pächterunternehmen tätig und die Vergütung erfolgt nach dessen Verträgen (vgl. Bober 1995, S. 16). In der Pacht gelten meist niedrigere Tarife, als in der Eigenregie (vgl. Steinel, Röthenberger 2005, S. 57).

Schulen können aufgrund geringer finanzieller Mittel und/oder niedriger Raumkapazität auch auf die **Fernverpflegung** ausweichen (vgl. Bober 1995, S. 17). Verpflegungsbetriebe die Einrichtungen fern verpflegen, können sowohl sozialorientiert, z.B. eine Krankenhausküche, als auch gewinnorientiert, z.B. Catering-Unternehmen, ausgerichtet sein. Diese Bewirtschaftungsform entspricht dem Küchensystem der Verteilerküche und wird in ihrer Funktion im Kapitel 2.1.3 näher erläutert.

2.1.3 Küchensysteme in der Schulverpflegung

Unabhängig von der Bewirtschaftungsform kommen in der GV verschiedene Küchensysteme (Verpflegungssysteme) zum Einsatz. Sie werden als Formen der Bereitstellung von warmen Mahlzeiten beschrieben (vgl. Zobel und Autoren 2000, S. 380).

Für die Entscheidung der Schule, welches Küchensystem zum Einsatz kommt, sind neben den jeweiligen ernährungsphysiologischen und sensorischen Leistungskriterien, die fachliche Qualifikation des Personals, der Platzbedarf sowie die Kosten der Verpflegungssysteme von Bedeutung.

Die Autorinnen Steinel und Körner (2004) gliedern die Küchensysteme nach Frischküche, Mischküche, Aufbereitungsküche und Verteilerküche (vgl. S. 7).

In einer **Frischküche** werden die Speisen vor Ort und unmittelbar nach der Produktion zum Verzehr angeboten. (vgl. Steinel, Körner 2004, S. 7)

Alle benötigten Rohstoffe und Lebensmittel für die Speisenherstellung müssen durch den Bewirtschafter der Küche beschafft und gelagert werden. Sorgfältige Auswahl und Lagerung der Rohstoffe sowie schonende Zubereitungsmethoden und kurze Warmhaltezeiten (ca. 30 Minuten) gewährleisten eine gute sensorische und ernährungsphysiologische Speisenqualität. Die fach- und sachgerechte Behandlung der Lebensmittel erfordert qualifiziertes Wissen der Mitarbeiter im GV-Bereich. (vgl. Schiering 2003, S. 5)

Herstellung, Portionierung und Ausgabe der Speisen sind in der Frischküche zeitlich, räumlich und thermisch gekoppelt. Aufgrund thermischer Kopplung bleiben das mikrobiologische Risiko und der Energieaufwand der Speisenzubereitung gering. Dieses Küchensystem erfordert zwar einen geringen Transportaufwand, aber den höchsten Raum-, Geräte- und Personalbedarf. (vgl. Steinel, Körner 2004, S. 8)

Im Kostenvergleich zu vereinfachten Verpflegungsmodellen⁵ ergab sich, dass hier die höchsten Investitions- und Betriebskosten anfallen (vgl. Scharl 2007, S. 43).

In der **Aufbereitungsküche** werden industriell produzierte Speisen verzehrfertig aufbereitet. Hierfür ist die Nutzung von Heißluftdämpfern erforderlich, in dem vorwiegend gekühlte bzw. tiefgekühlte, aber auch pasteurisierte und sterilisierte Speisen in Portionsschalen oder in Mehrgebinden regeneriert werden (vgl. Steinel, Körner 2004, S. 8).

⁵ Scharl (2007) vergleicht drei vereinfachte Verpflegungsmodelle : Frischkost-/Mischküchensystem, Cook-and-Chill- oder Tiefkühlgerichten, Warmverpflegung oder Catering (vgl. S. 41).

Kalte Menükomponenten wie Salat, Obst und Süßspeisen werden in der Schuleigenen Küche zubereitet (vgl. Bognár, Piekarski, Stübler, Werner, Zacharias, 1993, S. 23).

Es entfällt damit der Personalaufwand für die Vor- und Zubereitung der Hauptspeisen, wodurch die Betriebskosten im Vergleich zur Frischküche niedriger sind. Dafür werden jedoch kostenintensive Kühl- und Tiefkühlgeräte für die Lagerung der Speisen benötigt, deren Anschaffungs- und Wartungskosten mit dem Investitionsaufwand der Frischküche zu vergleichen sind. (vgl. Scharl 2007, S. 43)

An das Personal werden vordergründig Fachkenntnisse in der Zubereitung der kalten Speisen (z.B. Rohkost- und Obstsalate) sowie im Umgang mit Regeneriergeräten gestellt. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist der Nährstoffverlust der Speisen durch den zusätzlichen Regenerationsprozess bei einigen thermolabilen Vitaminen höher als in einer Frischküche mit kurzen Warmhaltezeiten. (vgl. Bognár und Autoren 1993, S. 4)

Eine Wiederaufbereitung ist auch aus sensorischen Gründen nicht für jedes Gericht empfehlenswert (z.B. Kurzbratspeisen, frittierte Beilagen).

Außerdem können Speisen aus industrieller Fertigung bei den Schülern zur Geschmacksermüdung führen (vgl. Steinel, Körner 2004, S. 8).

Um den sensorischen Vorlieben der Schüler gerecht zu werden, weisen die Autoren Peinelt, Pelzer, Arnold (2005) auf kompetente Lieferanten, die auf Kinderernährung spezialisiert sind, hin (vgl. S. 39).

Aus finanziellen Gründen und beschränkten Raumkapazitäten weichen Schulen in den meisten Fällen auf die Belieferung durch **Verteilerküchen** aus. Hierbei wird das gesamte Essen in Isolierbehältern (Thermoforen) warm aus Zentralküchen angeliefert. In der Verteilerküche der Schule übernimmt das Personal lediglich die Essensportionierung und -ausgabe sowie die Geschirrereinigung. Der damit verbundene qualitative und quantitative Personalbedarf ist im Vergleich zu den anderen Küchensystemen am geringsten. Außerdem ist der Platz- und Ausstattungsbedarf der Verteilerküche in der Schule auf die Essensausgabe, Vorrichtungen zur Zubereitung von Obst- und Gemüsesalaten sowie Geschirrereinigung beschränkt. (vgl. Bognár und Autoren 1993, S. 23, S. 28)

Verglichen mit den anderen Systemen sind die Investitionskosten gering (vgl. Steinel, Körner 2004, S. 9).

Durch den erforderlichen Transport verlängert sich jedoch die Warmhaltezeit bis zur Essensausgabe, wodurch die Speisen Nährwert- und Geschmacksverluste erleiden. Zum Ausgleich der Nährstoffverluste sollten daher unbedingt Salat, Obst und Säfte angeboten werden. (vgl. Bognár und Autoren 1993, S. 23).

Hinzu kommen die geringe Anpassung der Lieferzeit an den Schulalltag sowie die Abhängigkeit von der Zuverlässigkeit des Lieferanten. Deshalb sollte sich die liefernde Zentralküche in unmittelbarer Nähe der Schule befinden. Außerdem sollten die Schulen solche Zentralküchen ablehnen, die ausschließlich Menüs für Anstalten [z.B. Seniorenheim] produzieren, da diese nicht kindgerecht sind. (vgl. Schiering 2003, S. 7)

Frisch-, Aufbereitungs- und Verteilerküche können in verschiedenen Kombinationen als **Mischküche** charakterisiert werden. So kann sie in Kombination aus Frisch- und Aufbereitungsküche oder aus Frisch- und Verteilerküche auftreten. (vgl. Steinel, Körner 2004, S. 9) Dabei wird der Hauptteil der Speisen erwärmt oder durch Zentralküchen warm angeliefert und ein Teil frisch zubereitet. Das bedeutet, es werden beispielsweise Kurzbratspeisen wie paniertes Fleisch und Fisch, die in der Aufbereitungsküche eine sensorisch mindere Qualität haben, vor Ort zubereitet. Insbesondere Gemüsebeilagen mit einem hohen Anteil thermolabiler Vitamine im Rohprodukt (z.B. Rosenkohl, Spinat) können unter Verwendung eines geeigneten Garverfahrens in der Mischküche mit hoher ernährungsphysiologischer Qualität zubereitet werden (vgl. Bognár und Autoren 1993, S. 5). Die Investitions- und Betriebskosten sind vergleichbar mit denen der Frischküche (vgl. Schiering 2003, S. 9).

2.1.4 Bedeutung der warmen Mittagsverpflegung im Schulalltag

Die warme Mittagsverpflegung hat in den letzten Jahren aus verschiedenen Gründen zunehmend an Bedeutung gewonnen. Die Gründe werden im vorliegenden Kapitel aufgezeigt. Dabei soll darauf eingegangen werden, wie wichtig die warme Mittagsmahlzeit für heranwachsende Kinder und Jugendliche im Schulalltag ist.

Den Ergebnissen des Kinder- und Jugendgesundheits surveys zur Folge sind bereits 15 % der 3 bis 17-jährigen Kinder übergewichtig, darunter befinden sich 6,3 % fettleibige Kinder (vgl. Ahrens, Hassel, Hebestreit, Peplies, Pohlabein, Suling, Pigeot 2007, S. 314)

Die Gründe für das Übergewicht sind Bewegungsmangel und falsches Ernährungsverhalten (vgl. Currie, Hurrelmann, Settertobulte, Smith, Todd 2000). Auch die AHV stieg bei Jugendlichen im Alter von 12- bis 14 Jahren von 12 % (1991/1992) auf beachtliche 19 % (2001/2002) an.

Gleichzeitig wird 2001/2002 weniger Zeit für das häusliche Kochen verwendet und immer weniger Familien essen gemeinsam. (vgl. Meier 2002, S. 88; S. 91)

Defizite im Ernährungsverhalten sowie fehlende häusliche Alltagskompetenzen der Schüler könnten durch hauswirtschaftlichen Unterricht, in dem Ernährung zum Thema gemacht wird, ausgeglichen werden. Das gleichzeitige Angebot einer gesunden und attraktiven Schulverpflegung vermittelt hauswirtschaftlichen Unterricht praxisnah.

Gegenwärtig wird jedoch in den meisten Schulen weder hauswirtschaftlicher Unterricht angeboten, noch gibt es eine gesunde Schulverpflegung (vgl. Seegers 2007, S. 6f). Dabei ist das Angebot einer ausgewogenen warmen Mittagsverpflegung so wichtig für die im Unterricht benötigte Leistungsfähigkeit und Belastbarkeit (vgl. Eichhorn, Loss, Nagel 2007, S. 2).

So verbringen bereits zehnjährige Schüler beispielsweise sechs bis sieben Stunden in der Schule. In den Sekundarstufen ist der Nachmittagsunterricht für Schüler der Regel-fall. Außerdem wurden von 2003 bis heute die Einrichtung von Ganztagschulen durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) im Rahmen des Investitionsprogramms „Zukunft Bildung und Betreuung“ (IZBB) gefördert. Das ganztägige Betreuungsangebot bietet die Möglichkeit, Ernährungsbildung und das Mittagsverpflegungsangebot in Kombination in den Schulalltag zu integrieren. (vgl. Seegers 2007, S. 6f)

So sind Schulen mit Ganztagsbetrieb verpflichtet, für das Mittagsverpflegungsangebot ihrer Schüler zu sorgen (vgl. Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt 2003, S. 3).

Zur praktischen Umsetzung des Mittagsverpflegungsangebotes bieten verschiedene Institutionen den Schulen Hilfestellungen in Form von Informationsordnern und Broschüren an.

Der AID entwickelte im Jahre 2003 beispielsweise den Informationsordner *„Essen und Trinken in Schulen“*, der ernährungswissenschaftliche und wirtschaftliche Aspekte zur Umsetzung der Gemeinschaftsverpflegung in Schulen vermittelt. Außerdem werden Praxisbeispiele von Schulen aufgeführt, die positive Erfahrungen mit der Schulverpflegung haben. (vgl. AID 2003)

Die durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) geförderten *„Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen“* verweisen zudem auf die Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischer Landwirtschaft (vgl. DGE 2006).

Im September dieses Jahres wurden die ersten bundesweiten Qualitätsstandards für die Schulverpflegung veröffentlicht. Mit ihnen werden pädagogische, ernährungswissenschaftliche, ökologische und wirtschaftlichen Aspekte zur Umsetzung einer optimalen Schulverpflegung angesprochen. (vgl. Schnur 2007, S. 48).

Nicht zuletzt sollte die Mittagsverpflegung zu einem Preis angeboten werden, der es allen Schülern möglich macht, an der Mittagsverpflegung teilnehmen zu können. Oft führen Arbeitslosigkeit verbunden mit niedriger Kaufkraft dazu, dass den Eltern zunehmend die Bereitschaft fehlt das Essensgeld für die Schule aufzubringen (vgl. Friedrich 2005, S. 16).

Auch die Studie des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE) hebt hervor, dass die Höhe des gegenwärtig gezahlten Arbeitslosengeldes (ALG) II nicht ausreicht, um Kinder und Jugendliche alters- und bedarfsgerecht zu ernähren (vgl. Kersting 2007).

Die Belege der Autoren verdeutlichen, dass die Schulverpflegung zu einem Preis angeboten werden muss der die Teilnahme sozial benachteiligter Schüler ermöglicht.

Im Ganzen zeigen Schulen, die die Mittagsverpflegung bereits erfolgreich umsetzen, dass soziale Verhaltensänderungen bei den Schülern festzustellen sind. So werden zwischenmenschliche Verhaltensregeln, wie gegenseitiger Respekt und „gutes Benehmen“ bei Tisch, geübt. Gleichzeitig fördert die gemeinsame Einnahme des Mittagessens die Kommunikation zwischen den Schülern untereinander. Damit trägt die Mittagsverpflegung insgesamt zu einem angenehmen Schulklima bei. Es ist daher von großer Bedeutung, dass Schulen als gesellschaftliches Vorbild eine ausgewogene Mittagsverpflegung für alle Schüler anbieten. (vgl. Rösch 2003 S. 3)

2.1.5 Anforderungen an Qualität und Preis der Mittagsverpflegung

Die Qualität einer Mittagsverpflegung zeichnet sich durch den erreichten Grad der festgelegten Anforderungen an die Mittagsverpflegung aus. In diesem Kapitel soll auf die ernährungsphysiologischen, hygienischen, sensorischen und ökologischen Anforderungen eingegangen werden. Außerdem werden die Anforderungen an den Preis der Mittagsverpflegung in der Schule betrachtet.

Anforderungen an die Qualität

Kinder und Jugendliche sind im Wachstum und haben bezogen auf ihr Körpergewicht einen relativ hohen Energie- und Nährstoffbedarf. Ein bedarfsgerechtes Mittagessen für Schüler sollte idealerweise 30 - 35 % ihres Energiebedarfs decken (vgl. Lenz, Peinelt 1994 S. 8). Außerdem zeichnet es sich durch eine ausgewogene Lebensmittelauswahl aus. Deshalb entwickelte das FKE das Konzept der optimierten Mischkost (*optimix*), das den D-A-CH-Referenzwerten für altersgerechte Nährstoffzufuhr entspricht. Es empfiehlt vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel mit einem vergleichsweise geringen Energiegehalt. Zur Lebensmittelauswahl eines Mittagessens nach *optimix* gehören deshalb vorrangig Kartoffeln, Reis oder Nudeln, da sie speicherfähige Energie aus komplexen Kohlenhydraten liefern. Sie werden für das Leistungs- und Konzentrationsvermögen benötigt. Reichlich Gemüse in gegarter Form oder Salat und Rohkost beinhalten Mineralstoffe und Vitamine, die für den Knochenaufbau und für das vegetative Nervensystem von Bedeutung sind. Sie tragen aber auch zur Stärkung der Abwehrkräfte und des Verdauungssystems bei. Aus diesem Grund gehören vegetarische Gerichte jeden Tag auf den Speiseplan. Auch frisches vitaminreiches Obst als Nachspeise sollte den Schülern täglich angeboten werden. Fleischgerichte decken den Bedarf an Spurenelemente und Eiweiß, sie sollten aber nur in drei kleinen Portionen in der Woche angeboten werden. Wichtige Omega-3-Fettsäuren und Jod liefert eine Portion Seefisch in der Woche. (vgl. Kersting, Alexy 2006, S. 9ff).

Die Lebensmittel sollten frisch und weitestgehend unverarbeitet sein wegen des hohen Anteils an Wert bestimmenden Inhaltsstoffen. Als Alternative können aber auch Convenience – Produkte (z.B. tiefgekühltes Obst und Gemüse) zum Einsatz kommen. Bei der Verwendung von Fertigprodukten sollte aber zunächst auf die Zusammensetzung der Zutaten geachtet werden.

So ist z.B. der Fett- und Salzgehalt dieser Produkte häufig höher, als bei einem selbst zubereiteten Gericht. (vgl. Kersting, Alexy 2006, S. 36)

Zudem können allergieauslösende Zusatzstoffe (z.B. Sulfite, Mononatriumglutamat) enthalten sein (vgl. Maschkowski 2005).

Bei der Speisenzubereitung bzw. -aufbereitung sollte auf salz- und fettsparende Rezepturen sowie schonende Garmethoden geachtet werden. Gleichzeitig müssen hygienische Richtlinien wie Temperaturanforderungen bei der Lagerung, Zubereitung und Bereitstellung sowie Ausgabe der Speisen beachtet werden (vgl. Bertling 1993, S. 12ff). Hierbei haben das Küchensystem und das Fachwissen der Küchenmitarbeiter einen hohen Einfluss auf die Essenqualität (vgl. Kapitel 2.1.3).

Eine weitere Qualitätsanforderung bei der Lebensmittelauswahl kann die Verwendung von Bio-Produkte sein, auf die im Kapitel 2.2 näher eingegangen wird.

Kinder und Jugendliche bewerten nicht in erster Linie den Gesundheitswert des Essens, sondern vor allem Geschmacksvorlieben bestimmen darüber, ob die Schüler das Essen mögen oder ablehnen. Deshalb sind die Abwechslung und die Auswahl im Speiseplan ebenso für die Qualität der Mittagsverpflegung wichtig. Dabei sollten die Rezepturen hinsichtlich der Rohstoffauswahl sowie der Zubereitungsart in einem bestimmten Zeitrhythmus wechseln. Um geschmackliche Vorlieben zu treffen, empfiehlt es sich, mindestens zwei Menüs bzw. Gerichte anzubieten. (vgl. Lenz, Peinelt 1994, S. 7)

Anforderungen an den Preis

Einerseits stellt der Verpflegungsbetrieb als Anforderung an den Verkaufspreis, dass dieser alle anfallenden Kosten deckt und gegebenenfalls einen Gewinn erwirtschaftet. Andererseits muss der Verkaufspreis auch der Zahlungsbereitschaft der Schüler bzw. der Eltern entsprechen. Auch Konkurrenzangebote anderer Verpflegungsmöglichkeiten sollten bei der Kalkulation des Verkaufspreises berücksichtigt werden (vgl. Steinel 2006).

Die in der Preiskalkulation einzubeziehenden Kosten sind abhängig vom Wesen der erläuterten Bewirtschaftungsformen und Küchensysteme. Mit ihnen fallen in unterschiedlicher Höhe Kosten für Investitionen, Personal sowie die laufenden Betriebs- und Wareneinsatzkosten an.

Zur Deckung dieser Kosten können finanzielle oder materielle Zuschüsse (Subventionen) beitragen.

Subventionen können finanzieller Art sein, z.B. durch Übernahme bestimmter Kostenarten, aber auch materieller Art, wie z. B. durch mietfreie Nutzung von Küche und Speisesaal oder die Bereitstellung von Küchentechnik (vgl. Mewes 2005, S. 14).

Sie kommen dem Verpflegungsbetrieb, der auf diese Weise den Verkaufspreis niedriger kalkulieren kann, zu Gute (vgl. Steinel 2006/2007).

Durch Preisvergünstigungen kann das Ziel der Wohlfahrtsstiftung in der Schulverpflegung erreicht werden (vgl. Kapitel 2.1.2, S. 7). Sie können somit die Zahlungsbereitschaft der Schüler bzw. der Eltern unterstützen.

Konkurrierende Anbieter in der Schulverpflegung unterliegen einem enormen Preisdruck, da bei der Angebotsvergabe durch die Schulträger der günstigste Preis angestrebt wird. Dies führt aber häufig zur Vernachlässigung der Angebotsqualität. (vgl. Lüth, Lülfs 2005, S. 33).

Schlechte Speisenqualität lässt die Schüler wiederum auf Konkurrenzangebote ausweichen. So verpflegen sie sich gern im Schnellimbiss oder im Bäckerladen. (vgl. Eichhorn, Loss, Nagel 2007, S. 7)

Deshalb sollte die Mittagsverpflegung einen Preis erzielen, der der Zahlungsbereitschaft der Schüler bzw. der Eltern gerecht wird. Gleichzeitig müssen die Kosten gedeckt und die erläuterten Anforderungen an die Speisenqualität erfüllt werden.

Um diese Anforderungen leichter erfüllen zu können, verbesserte das FKE 40 ihrer *optimix*-Rezepte, die in einer bundesweiten Studie auf Schülerakzeptanz und auf Durchführbarkeit sowie Wirtschaftlichkeit in der Großküche getestet wurden. Sie stehen den Schulen mit weiteren praktischen Tipps zur Umsetzung als Informationsordner zur Verfügung. (vgl. Clausen, Kersting 2007, S. 117)

2.1.6 Finanzierung und Entscheidungsträger über die Vergabe der Schulverpflegung

Die Schulverpflegung fällt in die Verantwortung der kommunalen Schulträger der einzelnen Bundesländer. Die Schulträger schreiben das Verpflegungsangebot öffentlich aus und entscheiden letzten Endes über die Vergabe der Schulverpflegung an einen geeigneten Anbieter. (vgl. Seegers 2007, S. 14)

Sie tragen auch maßgeblich zur Finanzierung der Schulverpflegung bei, in dem sie Subventionen für die Verpflegungsanbieter leisten (vgl. Mewes 2005, S. 14).

Aus den Studien zur Schulverpflegung in deutschen Ganztagschulen (1995) sowie in Brandenburg (2005) geht hervor, dass die Entscheidung über das Verpflegungsangebot und den Anbieter der Schulträger allein und/oder gemeinsam mit anderen Gremien trifft. So benennt Pfau (1995) die Schulleiter, die Schulträger, das Küchenpersonal sowie den Elternbeirat als gemeinsame Entscheidungsträger (vgl. S. 28f).

Franke und Albrecht (2005) hingegen stellten für das Land Brandenburg fest, dass die Schulträger vorrangig allein oder mit der Schulleitung sowie mit der Schulkonferenz zusammen entscheiden (vgl. Kapitel 2.1.7, S. 20).

Die Autorinnen Steinel und Körner empfehlen zudem eine/n qualifizierte/n Verpflegungsverantwortliche/n in die Schulverpflegung zu integrieren, um über Angebot und Anbieter im Sinne einer qualitativ hochwertigen und preiswerten Mittagsverpflegung entscheiden zu können (vgl. Steinel, Körner 2004, S. 36).

Um jedoch eine sachgerechte Entscheidung [zu Gunsten eines qualitativ hochwertigen und preiswerten Verpflegungsangebots] treffen zu können, fehlen des Weiteren verbindliche Rahmenkriterien oder gesetzliche Vorgaben (Peinelt, Wehmöller, Gräfe 2007 S. 8).

Ausnahmen bilden die Länder Mecklenburg Vorpommern, Brandenburg und Sachsen-Anhalt. Sie verankern das Angebot einer Schulverpflegung im Schulgesetz (vgl. § 39 Abs. 2 SchulG-M-V (2006), § 113 Bbg. SchulG (2002), § 72 a SchulG LSA (2005)). Insbesondere der § 72 a SchulG LSA regelt die Entscheidungsverantwortlichkeit und den Preis einer warmen Mittagsverpflegung. Die praktische Umsetzung dieses Gesetzes durch die öffentlichen Schulträger Sachsen-Anhalts wird in Kapitel 3 näher beschrieben.

2.1.7 Gegenwärtige Situation der Schulverpflegung

Wissenschaftliche Untersuchungen, die die gegenwärtige Situation der Schulverpflegung widerspiegeln, liegen derzeit nur für Sachsen, Nordrhein-Westfalen, Brandenburg und Sachsen-Anhalt vor. Die im Folgenden zusammengefassten Studienergebnisse zu diesen Bundesländern vermitteln Eindrücke über Angebotsumfang, Qualität, Preis und Inanspruchnahme der Mittagsverpflegung.

Sachsen und Nordrhein-Westfalen

Die Autorinnen Steinel und Körner (2004) untersuchten und verglichen ausgewählte Qualitätsmerkmale (Küchensysteme, Warmhaltezeiten, Verwendung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen) sowie das zu entrichtende Entgelt für die Schulverpflegung in Sachsen und Nordrhein-Westfalen. Sie interviewten anhand eines standardisierten Fragebogens 69 sächsische und 99 nordrheinwestfälische Primar- und Sekundarschulen telefonisch. (vgl. S. 6)

Im Folgenden soll jedoch nur auf die Merkmale *Küchensystem* und *Preis* eingegangen werden.

Eine warme Mittagsverpflegung wird in 94 % der sächsischen und in 93 % der nordrhein-westfälischen Schulen zur Verfügung gestellt. Das am häufigsten verwendete Küchensystem ist in Sachsen die Verteilerküche (66 %) und in Nordrhein-Westfalen die Aufbereitungsküche (62 %). (vgl. Steinel, Körner 2004, S. 17)

Die Preisuntersuchungen ergaben, dass in Sachsen das Essen mehrheitlich zwischen 1,50 € und 2,00 € und in Nordrhein-Westfalen zwischen 2,00 € und 2,50 € angeboten wird (vgl. Steinel, Körner 2004, S. 32f). Darüber hinaus betrachteten Steinel und Körner die Einheitlichkeit der Preise für verschiedene Menüs. Für Sachsen ergab sich in 60 % der Fälle ein einheitlicher Preis, während die Preise in Nordrhein-Westfalen zu 90 % gleich waren. (vgl. Steinel, Körner 2004, S. 28).

Brandenburg

In einer Erhebung erfasste der Fachbereich Lebensmittel/Ernährung der Verbraucherzentrale Brandenburg e.V. (2005) ausgewählte Merkmale zur Mittagsverpflegung. Dazu wurden 742 brandenburgische Schulen (Grund-, Ober-, Förder-, Gesamtschulen sowie Gymnasien) schriftlich befragt. Es wurde vom Projektteam festgestellt, dass 96 % aller teilnehmenden Schulen eine warme Mittagsmahlzeit anbieten. Daran beteiligen sich Schüler und Lehrer im Durchschnitt mit 40,7 % bzw. 20 %. Die Grund- und Förderschüler nehmen mit 51 % bzw. 52 % die Mittagsverpflegung in Anspruch. In Ober- und Gesamtschulen sowie Gymnasien zeigen die Ergebnisse eine Beteiligung von unter 30 %. (vgl. Franke, Albrecht 2005, S. 2)

Die Preisuntersuchung ergab einen durchschnittlichen Preis für ein Essen von 1,88 €. Nach den Aussagen der Autoren liegen die Preise vorwiegend zwischen 1,70 € und 2,20 €. (vgl. Franke, Albrecht 2005, S. 5)

Die Verpflegungsanbieter sind überwiegend Unternehmen mit überregionalem Lieferradius [Fernverpflegung]. Die Minderheit der Schulen gab an selbst zu kochen [Eigenregie]. (vgl. Franke, Albrecht 2005, S. 4)

Es wurde weiterhin festgestellt, dass über die Auswahl des Verpflegungsanbieters zu 79,8 % der Schulträger allein entscheidet. Andere Gremien entscheiden mit. Die Schulkonferenz ist dabei zu 21,7 % und die Schulleitung zu 7,7 % beteiligt. Insgesamt zeigen sich die brandenburgischen Schulen mit dem bestehenden Verpflegungsangebot zufrieden. (vgl. Franke, Albrecht 2005, S. 8)

Sachsen-Anhalt

Die Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V. führte im Zeitraum von September 2002 bis September 2003 das Projekt „*Gesunde Ernährung im Setting Schule*“ durch. Zur Beurteilung der Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt befragte das Projektteam Schulen sowie Fernversorger [Catering-Unternehmen] (vgl. Krüger, Ömler, Pabst, Muhlack, Waberer 2004 S. 27). Im Folgenden werden nur die für die vorliegende Arbeit wichtigen Themenschwerpunkte des Projekts zusammengefasst dargestellt.

Ergebnisse der Schulbefragung

Die telefonisch geführten Interviews mit den Schulen hatten das Ziel, Erkenntnisse zur Inanspruchnahme der Mittagsverpflegung in den verschiedenen Schulformen sowie über die Anbietertreue der Schule zu gewinnen. In 94 % von den insgesamt 116 teilnehmenden Schulen (Grund-, Sekundar- sowie Sonderschulen und Gymnasien) wird eine warme Mittagsverpflegung angeboten. (vgl. Krüger und Autoren 2004, S. 22f)

Die Ergebnisse zur Inanspruchnahme zeigen, dass 46,8 % der Grundschüler, 33,9 % der Sekundarschüler sowie 19,3 % der Gymnasiasten und Sonderschüler an der Mittagsverpflegung teilnehmen (vgl. Krüger und Autoren 2004, Tab. 1 S. 23).

Das Projektteam stellte fest, dass nach Auskunft der Interviewpartner die Anbietertreue in zwei Schulen schon seit DDR-Zeiten besteht. Den Ergebnissen zur Folge wechselten nur wenige Schulen den Anbieter, vorwiegend aufgrund der Qualität, aber auch wegen Schulzusammenschlüssen oder Schulschließungen. Einen Wechsel aus finanziellen Gründen gab nur eine Schule an, da viele Schüler aus sozial schwachen Elternhäusern kommen. Die befragten Schulen sind mit dem bestehenden Verpflegungsangebot überwiegend zufrieden.

Einige Interviewpartner gaben an, dass im Sekundarbereich kein Interesse für ein Mittagessen in der Schule besteht, da die Schüler lieber Kioskangebote nutzen (vgl. Krüger und Autoren 2004, S. 24).

Befragungsergebnisse der Fernversorger [Catering-Unternehmen]

Das Projektteam verfolgte mit dieser Erhebung das Ziel, detaillierte Informationen über Firmenprofile und Angebote der Catering-Unternehmen zu gewinnen. Hierfür wurden 21 Fernversorger anhand eines teilstandardisierten Fragebogens schriftlich befragt. (vgl. Krüger und Autoren 2004, S. 10).

Die Ergebnisse zur Preisgestaltung zeigen, dass Essen zwischen 1,50 € bis unter 2,50 € angeboten werden (vgl. Krüger und Autoren 2004, S. 11)

Weiterhin hatten die Fernversorger die Möglichkeit, im Fragebogen Probleme und Veränderungswünsche zu benennen. Dabei stellte sich u. a. heraus, dass die Zusammenarbeit mit den Schulen und den Eltern als problematisch beurteilt wurde. Aber auch finanzielle Probleme wurden angesprochen. Daher wünschen sich die Fernversorger eine Verbesserung der Zusammenarbeit mit den Schulen und den Eltern, eine Unterstützung durch die Stadtverwaltung sowie mehr Verantwortung für die Schulämter. (vgl. Krüger und Autoren 2004, S. 11)

2.2 Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung

Immer häufiger auftretende Lebensmittelskandale und der Trend zur gesunden Ernährung lassen die Verbraucher auf Produkte ökologischer Herkunft zurückgreifen (vgl. Lehmann 2007, S. 464).

Die Schulverpflegung bleibt von diesem Trend nicht unberührt. So startete das Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) 2004 die bundesweite Informationskampagne „Bio kann jeder!“. Das Ziel ist es, mit Hilfe von Fachleuten der Ernährung und der Bio-Branche, den Schulen und den Verpflegungseinrichtungen ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in Bio-Qualität nahe zu bringen. Als Resultat dieser Kampagne zeigt sich, dass Bio-Lebensmittel vermehrt in Schulen und Vorschuleinrichtungen eingesetzt werden. (vgl. o. V. www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder/ gedruckt am 12.10.2007)

Um jedoch Bio-Lebensmittel in die Mittagsverpflegung erfolgreich zu integrieren, sollte zunächst die Schule selbst Initiative ergreifen. Auch Eltern und Schüler müssen einen „gewissen Idealismus“ für Bio mitbringen. Deshalb soll in den folgenden Kapiteln darauf eingegangen werden, wie Bio-Lebensmittel in die Mittagsverpflegung integriert werden können. Außerdem zeigen Fallbeispiele von Schulen, dass die Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung durchaus erfolgreich sein kann. Vorab werden kurz die Bio-Lebensmittel definiert und deren Rechtsgrundlage erläutert.

2.2.1 Definition und Rechtsgrundlage von Bio-Lebensmitteln

Definition

Als Bio-Lebensmittel werden Lebensmittel aus der ökologischen Landwirtschaft bezeichnet. Der ökologische Landbau verfolgt ganzheitlich das Ziel, Ökosysteme durch vielfältige Produktion mit geschlossenen Stoffkreisläufen zu schützen. So wird z.B. auf die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln verzichtet. Bei der Weiterverarbeitung der Lebensmittel wird auf Zusatzstoffe, wie Geschmacksverstärker und Farbstoffe weitestgehend verzichtet. Die Bestrahlung von Lebensmitteln und der Einsatz von Gentechnik sind generell verboten. Bio-Lebensmittel im Sinne des Umweltschutzes sollen vorwiegend saisonal aus der Region bezogen werden. (vgl. Roehl, Erhardt 2001 S. 6f).

Rechtsgrundlage

Lebensmittel des ökologischen Landbaus müssen nach der EG-Öko-Verordnung (Verordnung (EWG) Nr. 2092/91) produziert und kontrolliert werden. Zudem müssen die Zutaten von Bio-Produkten laut Verordnung zu mindestens 95 % aus ökologischer Landwirtschaft stammen.

(vgl. o. V. <http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/grundlagen/bio-zertifizierung/info-kompakt-bio-zertifizierung/> gedruckt am 12.10.2007)

Lebensmittel, die der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 entsprechen, erhalten eine entsprechende Kennzeichnung nach § 2 Abs.1 Nr. 1 (Öko-Kennzeichen) der Verordnung (EG) Nr. 436/2001.

(vgl. o. V. www.bmelv.de/clin_045/nn_749972/SharedDocs/Gesetzestexte/O/Oeko-Kennzeichengesetz.html__nn=true gedruckt am 05.10.2007)

2.2.2 Anforderungen an die Integration in der Mittagsverpflegung

Die Mittagsverpflegung mit Bio-Lebensmitteln stellt die gleichen ernährungsphysiologischen und sensorischen Anforderungen, wie eine herkömmliche Mittagsmahlzeit. So erfordert sie, genau wie die Verpflegung mit konventionellen Lebensmitteln, eine abwechslungsreiche Speiseplanung und eine kostendeckende Preiskalkulation, die der Zahlungsbereitschaft der Kunden entspricht (vgl. Kap. 2.1.5).

Aus Sicht der Verpflegungsanbieter ergeben sich jedoch häufig Probleme. Als hemmende Faktoren für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln im Speiseplan wird deren nicht immer ausreichende Verfügbarkeit [bei hohem Bedarf] gesehen. Aber auch die hohen Bezugspreise, [welche die Preiskalkulation erschweren], werden als problematisch erachtet (vgl. Rückert-John 2005, S. 104f).

Hierfür bietet die auf ökologischen Landbau spezialisierte Internetseite ein Lieferantenverzeichnis, in dem die Einkaufsquellen nach Produktgruppen geordnet zu finden sind. Die Anbieter sind auf die Belieferung der AHV ausgerichtet und können nach Absprache mit dem Verpflegungsbetrieb auch größere Lebensmittelmengen bereitstellen.

(vgl. o. V. www.oekolandbau.de/grossverbraucher/einkauf/ gedruckt am 12.10.2007)

Es wird besonders den größeren Einrichtungen [z.B. Catering-Unternehmen und Pächtern] empfohlen, eine Abnahmevereinbarung mit den Lieferanten zu treffen, wodurch Qualitätsanforderungen, Liefermengen und der Preis individuell festgelegt werden können. (vgl. Roehl, Erhart 2001 S.17)

Kleinere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Schulmensavereine können beispielsweise mit anderen Schulen „Abnehmer-Kooperationen“ bilden, um bei größerer Mengenabnahme einen günstigeren Einkaufspreis zu erzielen. In jedem Fall sollte vor der Einführung ökologischer Lebensmittel ein gezielter Preisvergleich im Einzelhandel (z.B. Supermärkte und Discounter) stattfinden. (vgl. Rösch (2003) S. 11)

Außerdem kann eine schrittweise Integration von Bio-Lebensmitteln die Umstellung des Verpflegungsangebotes erleichtern. Dazu gibt es die folgenden Integrationsmöglichkeiten:

- als einzelne Rohstoffe,
- als Menükomponente [Speise bzw. Gericht],
- als Menü,
- als Bio-Tag,
- als weitgehende bis vollständige Umstellung auf Bio-Qualität (vgl. Roehl, Erhart 2001, S. 26).

Einzelne Rohstoffe in Bio-Qualität

Bei der Verwendung von einzelnen Rohstoffen werden z.B. Kartoffeln langfristig in Bio-Qualität bezogen. Tabelle 1 zeigt dazu die Vor- und Nachteile.

Tabelle 1: Vor- und Nachteile der Verwendung von einzelnen Bio-Lebensmitteln

Vorteile	Nachteil
<ul style="list-style-type: none"> • erfordert nur ein Lieferant • Speiseplan bleibt unverändert • geringe Mehrkosten (ca. 1%) 	<ul style="list-style-type: none"> • Bio-Qualität ist für die Gäste nicht leicht erkennbar

(nach Roehl, Erhart (2001), S. 29)

Menükomponenten [Speise bzw. Gericht]

Das Anbieten von einzelnen Menükomponenten, also von Speisen und Gerichte in Öko-Qualität, eignet sich besonders für Schulmensen, die mit Speiseausgabeinseln (Free-Flow-System) arbeiten. Die Schüler können ihr Menü aus den jeweiligen konventionell und/oder ökologisch gekennzeichneten Speisen und Gerichten zusammenstellen. Diese Einsatzvariante bringt die in Tabelle 2 dargestellten Vor- und Nachteile mit sich.

Tabelle 2: Vor- und Nachteile der Verwendung von Bio-Menükomponenten

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> • Auswahlmöglichkeit • erkennbarer Qualitätswert • Integration von Sonder- und Saisonangebote • geringe Mehrkosten 	<ul style="list-style-type: none"> • Einkauf von unterschiedlichen Qualitäten • Geringe Abnahmemengen erhöhen den Einkaufspreis • Getrennte Lagerhaltung, Zubereitung und Ausgabe

(nach Roehl, Erhart 2001, S. 29)

Bio-Menü

Werden in der Mittagsverpflegung mehrere Menüs angeboten, so kann eine Menülinie auf Bio-Qualität umgestellt werden. Vor-, Haupt-, und Nachspeisen werden sowohl in Bio- als auch in konventioneller Qualität angeboten. Dabei ist eine eindeutige Deklaration an der Speisenausgabe notwendig. Dazu werden in Tabelle 3 die Vor- und Nachteile benannt.

Tabelle 3: Vor- und Nachteile der Integration eines Bio-Menüs

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> • Auswahlmöglichkeit • Bio-Qualität ist für die Gäste erkennbar 	<ul style="list-style-type: none"> • Komplizierte Warenbeschaffung • Getrennte Lagerhaltung, Zubereitung und Ausgabe (konventionell und Bio) • Mehrkosten führen zur Preiserhöhung

(nach Roehl, Erhart 2001, S. 29)

Bio-Tag

An einem Bio-Tag werden alle Speisen und Gerichte in Bio-Qualität angeboten. [Die Umsetzung dieser Variante eignet sich besonders an themenorientierten Schulprojekten.] Die Vor- und Nachteile dieser Einsatzvariante sind in der Tabelle 4 aufgeführt.

Tabelle 4: Vor- und Nachteile der Durchführung eines Bio-Tags

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> • Qualitätswert ist erkennbar • Speiseplanänderung ist tagesbezogen • Anlieferung größerer Mengen (vereinfachte Logistik) • [günstigere Einkaufspreise, aufgrund der Liefermenge] 	<ul style="list-style-type: none"> • Speiseplanung ist stark von der Verfügbarkeit der Rohstoffe abhängig • Trennung der Lagerhaltung (gilt besonders für nicht verwertete Lebensmittel)

(nach Roehl, Erhart 2001, S. 29)

Weitgehende bis vollständige Umstellung auf Bio-Qualität

Die langfristige Ausrichtung des Speiseplanes auf ökologische Speisenqualität ist die „konsequenteste“ Variante und erfordert von allen Beteiligten in der Schulverpflegung eine überzeugte Einstellung gegenüber Bio, denn es müssen alle Produkte ausnahmslos in Bio-Qualität eingekauft werden. Daraus ergeben sich anfänglich Nachteile, die aber bei hoher Akzeptanz durch die in Tabelle 5 beschriebenen Vorteile aufgehoben werden können.

Tabelle 5: Vor- und Nachteile der Speiseplanumstellung auf Bio-Qualität

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> • Vorbildfunktion gegenüber anderen Verpflegungseinrichtungen • geringerer Aufwand in Lagerhaltung und Zubereitung (nur eine Qualität) 	<ul style="list-style-type: none"> • Einführungsphase erfordert Mehraufwand im Einkauf und in der Speiseplanung • Speiseplanausrichtung auf saisonales Angebot führt zu Auswahlbeschränkungen • Insgesamt höhere Kosten führt zur Verteuerung des Preises

(nach Roehl, Erhardt 2001, S. 29)

Mit welcher Variante Bio-Lebensmittel in das Speisenangebot integriert werden, bleibt dem Verpflegungsbetrieb überlassen. Allerdings sollte die Bio-Qualität durch eine deutliche Kennzeichnung im Speiseplan oder an der Essenausgabe erfolgen. Der Gast muss sichergehen können, dass es sich auch wirklich um Speisen in Bio-Qualität handelt. Deshalb ist jeder Verpflegungsbetrieb, der derartige Speisen auslobt, nach der EG-Öko-Verordnung kontrollpflichtig.

(vgl. o. V. <http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/grundlagen/bio-zertifizierung/info-kompakt-bio-zertifizierung/> gedruckt am 12.10.2007)

2.2.3 Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung in Schulen

Der Umfang der Verwendung von Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung kann zum jetzigen Zeitpunkt nicht wissenschaftlich belegt werden. Deshalb sollen an dieser Stelle Erfahrungsberichte von Schulen zeigen, dass Bio-Lebensmittel bereits mit Erfolg eingesetzt werden.

In der Berliner Heinrich-Roller-Grundschule wird ein „ökologisches Gesamtkonzept“ verfolgt. Deshalb wird die Schule mit Tiefkühlgerichten beliefert, in denen **einzelne Rohstoffe** in Bio-Qualität verarbeitet sind. Die saisonalen Lebensmittel stammen überwiegend aus der Region. Täglich stehen zwei Gerichte für jeweils 2,00 € zur Wahl. (vgl. Jarofke 2007, S. 37f)

Das ausgewählte Catering-Unternehmen der Berliner Grundschule „am Kollwitzplatz“ bietet den Schülern jeden Tag drei Menüs zur Auswahl. Die Bio-Lebensmittel werden in Form von **Menükomponenten** angeboten, wobei mindestens zwei von insgesamt fünf Menükomponenten in Bio-Qualität sein müssen. Es wird darauf geachtet, dass die Rohstoffe wie Obst und Gemüse vorzugsweise saisonal eingesetzt werden. Der Preis für ein Bio-Menü beträgt 2,03 €, während ein Menü aus konventionellen Rohstoffen 1,87 € kostet. Verantwortliche der Schule und des Cateringbetriebs organisieren regelmäßige Treffen, um den Ablauf der Mittagsverpflegung weitestgehend reibungslos zu gestalten. (Liesegang 2003, S. 5f)

Die Privatschule „Clara Schumann“ in Leipzig ergänzte das Mittagsverpflegungsangebot um ein **Bio-Gericht**. Das Essen wird warm in Thermobehältern in die Schule gebracht und wird vor Ort durch frisches Obst und Gemüse ergänzt.

Die Schüler wählen durch Vorbestellung zwischen einem Bio-Gericht und einem Gericht mit Bio-Anteil. Ein Essen kostet zwischen 2,30 € und 2,90 €, sofern es eine Fleischkomponente enthält.

Die Mittagsverpflegung wird sehr gut angenommen. So beteiligen sich täglich über 90 % der Schüler an der Mittagsverpflegung. Vorbehalte gegenüber Bio-Lebensmitteln seitens der Eltern konnte der Cateringbetrieb durch Konzeptpräsentationen auf Elternabenden und durch regelmäßige Kommunikation mit dem Elternrat und der Schulleitung abbauen. (vgl. Mewes 2007, S. 35f).

Der Verpflegungsanbieter in der Offenen Schule Waldau verwendet für die Mittagsverpflegung **ausschließlich Bio-Lebensmittel**. Die Schüler können sich ihr Gericht an „Free-flow-Themeninseln“ aus Menükomponenten zusammenstellen. Diese Angebotsform wird gut angenommen (80 % Schülerbeteiligung). Die Speisenauswahl ist auf die Empfehlungen des FKE ausgerichtet. So gibt es Fleisch- und Fischgerichte ein- bis zweimal die Woche. Der Preis des Essens wird monatlich in Form einer Pauschale von 45 Euro [2,25 € pro Tag] erhoben, wobei sie durch den kommunalen Schulträger 5 € pro Schüler subventioniert wird (vgl. Jarofke, Büldt 2007, S. 32f).

Die Erfahrungsberichte der Schulen zeigen, dass ein Mittagessen mit Bio-Lebensmitteln von den Schülern angenommen wird. Insgesamt beziehen die Schulen die Speisen von branchenspezialisierten Unternehmen [Catering]. Diese bringen das nötige Fach- und Erfahrungswissen mit, um Bio-Lebensmittel wirtschaftlich ins Verpflegungsangebot zu integrieren. Dennoch verdeutlicht insbesondere das letzte Beispiel, dass die teureren Bio-Lebensmittel in der Schulverpflegung ohne finanzielle Unterstützung nicht konkurrenzfähig sind.

3 Entscheidungsträger über die Vergabe der Schulverpflegung und Finanzierung der Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt

Gemäß § 72 a SchulG LSA sollen die Schulträger im Benehmen mit dem Schülerrat und dem Schulelternrat eine warme Vollwertmahlzeit zu einem sozial angemessenen Preis für alle Schüler anbieten. In besonderen Fällen sind Freitische zur Verfügung zu stellen.

Zur praktischen Umsetzung dieses Gesetzes liegt bisher kein Datenmaterial vor. Deshalb wurden zehn Landkreise und zwei kreisfreie Städte in einem Anschreiben gebeten zu den folgenden Fragen Stellung zu nehmen (siehe Anhang, S. XXV, Anlage 4):

- Welchen Beitrag leisten die kommunalen Schulträger zur Gewährleistung eines sozial angemessenen Preises in der Schulverpflegung?
- Gibt es eine Preiskostenbeteiligung der kommunalen Schulträger an der Schulverpflegung für sozial benachteiligte Schüler?

Insgesamt antworteten sieben Landkreise und zwei kreisfreie Städte. Dies entspricht einer Teilnahmequote von 70 % bzw. 100 %. In den Tabellen 6 und 7 sind die zuständigen Kontaktpersonen namentlich aufgeführt.

Tabelle 6: Kontaktpersonen in den Landkreisen

Name, Funktion	Landkreis
Herr Dr. Raschpichler, Beigeordneter und Dezernent für Gesundheit, Soziales, Jugend, Schule und Kultur	Anhalt-Bitterfeld
Herr Schulze, Amtsleiter des Schul- und Kulturamtes	Börde
Herr Dr. Ermrich, Landrat	Harz
Frau Hachmeister-Hübner, Amtsleiterin für Schule / Kultur / Sport	Mansfeld-Südharz
Herr Habelt, Amtsleiter des Schulverwaltungsamtes	Saalekreis
Frau Klauß, Mitarbeiterin des Schulverwaltungsamtes	Salzlandkreis
Herr Finzelberg, Landrat	Jerichower Land

Tabelle 7: Kontaktpersonen in den kreisfreien Städten

Name, Funktion	Kreisfreie Stadt
Herr Wolfram, Oberbürgermeister	Dessau-Rosslau
Herr Zschocke, Ressortleiter Schulen	Halle (Saale)

Die Stellungnahmen der Landkreise und kreisfreien Städte werden den folgenden Themenkomplexen zugeordnet:

- Kommunaler Beitrag zur Gewährleistung eines sozial angemessenen Essenpreises,
- Preiskostenbeteiligung der Landkreise und der kreisfreien Städte an der Schulverpflegung für sozial benachteiligte Schüler.

Des Weiteren haben die Landkreise und kreisfreien Städte Ausführungen hinsichtlich der *Entscheidungssträger in der Schulverpflegung* gemacht. Alle Ergebnisse werden tabellarisch und/oder in indirekter Zitierweise dargestellt und im Anschluss diskutiert.

3.1 Kommunaler Beitrag zur Gewährleistung eines sozial angemessenen Essenpreises

Die Verpflegungsanbieter in den Landkreisen und kreisfreien Städten werden von den öffentlichen Schulträgern teilweise materiell bzw. finanziell subventioniert. Die Arten der Subventionierung werden in Tabelle 8 dargestellt.

Tabelle 8: Arten der Subventionierung in den Landkreisen und den kreisfreien Städten

Subventionierung durch:	Landkreise und kreisfreie Städte
Mietkostenfreie Raumnutzung	Anhalt-Bitterfeld, Dessau-Rosslau, Halle, Mansfeld-Südharz, Saalekreis, Salzlandkreis, Jerichower Land
Ausstattung der Küche und der Speiseräume	Anhalt-Bitterfeld, Jerichower Land, Saalekreis
Übernahme von anteiligen Personalkosten	Jerichower Land, Mansfeld-Südharz
Übernahme von Betriebskosten	Anhalt-Bitterfeld, Jerichower Land, Mansfeld-Südharz
Finanzielle Bezuschussung des Essenpreises	Harz (0,17 € pro Essenportion für Förderschüler) Halle (0,20 € pro Essenportion für jeden Schüler)

Überwiegend erfolgt eine materielle Subventionierung. Den Verpflegungseinrichtungen in den Landkreisen und den kreisfreien Städten wird mietkostenfreie Raumnutzung zugesichert. Die Ausstattung der Küche und/oder der Speiseräume wird von den Landkreisen übernommen. Eine zusätzliche finanzielle Subventionierung der Verpflegungseinrichtungen durch Übernahme von Personal- sowie Betriebskosten wird nur in zwei bzw. drei Landkreisen ermöglicht. Die finanzielle Bezuschussung des Essenspreises gewährleistet die Stadt Halle für alle Schüler, der Landkreis Harz nur für Förderschüler. Nach Aussage des Schul- und Kulturamtes des Landkreises Börde gibt es dort weder eine materielle noch eine finanzielle Subventionierung der Verpflegungsleistung. Hier legt der Schulträger bei der Ausschreibung für die Vergabe der Verpflegungsleistung besonderen Wert auf Erzielung „sehr günstiger“ Preise.

Es wird deutlich, dass ein indirekter kommunaler Beitrag zur Gewährleistung eines sozial angemessenen Preises durch überwiegend materielle Subventionierung erfolgt.

3.2 Preiskostenbeteiligung der Landkreise und der kreisfreien Städte an 32
der Schulverpflegung sozial benachteiligter Schüler

3.2 Preiskostenbeteiligung der Landkreise und der kreisfreien Städte an der Schulverpflegung sozial benachteiligter Schüler

Eine direkte Preiskostenbeteiligung an der Schulverpflegung für Schüler aus sozial schwachen Familien gewährleistet nur die Stadt Halle durch die Vergabe eines *Halle-Passes*. Mit diesem Pass erhält jeder Inhaber ein um 0,85 € vergünstigtes Essen.

Der Landkreis Harz beruft sich auf die Entscheidung über Bedürftigkeit im Einzelfall. Dazu muss dem Schulträger ein Antrag vorgelegt werden, der die soziale Bedürftigkeit nachweist. Im Salzlandkreis und Landkreis Mansfeld-Südharz bekommen ausschließlich Förderschüler nach Vorlage eines solchen Antrages eine Preiskostenbeteiligung.

Im Landkreis Anhalt-Bitterfeld entscheidet die Schule „(...) *in Kenntnis der besonderen Lebensumstände des Kindes bzw. seiner Eltern (...)*“ über die finanzielle Bezuschussung der Mittagsverpflegung. Die dafür nötigen finanziellen Mittel werden vom Landkreis zur Verfügung gestellt.

Die Landkreise Börde, Saalekreis, Jerichower Land sowie die Stadt Dessau beteiligen sich nicht an den Preiskosten der Mittagsverpflegung von sozial bedürftigen Schülern.

Die Ausführungen verdeutlichen, dass eine Preiskostenbeteiligung an der Schulverpflegung für sozial benachteiligte Schüler in den meisten Landkreisen und kreisfreien Städten auf Antrag gewährleistet wird. Insgesamt sind es nur vier Schulträger, die eine finanzielle Unterstützung von sozial bedürftigen Schülern ausschließen.

3.3 Entscheidungsträger über die Vergabe der Schulverpflegung in den Landkreisen und den kreisfreien Städte

In den Landkreisen Anhalt-Bitterfeld und Mansfeld-Südharz sowie in der Stadt Dessau wird die Vergabe der Schulverpflegung öffentlich ausgeschrieben. Die eingeholten Angebote der Verpflegungsanbieter werden nach dem Verhältnis von Preis und Qualität in der Schulkonferenz bewertet. Auch die Erfahrungen mit entsprechenden Versorgern an anderen Schulen fließen in die Entscheidungsfindung ein. Der Vertrag wird anschließend mit dem Anbieter des günstigsten Preis-Leistungs-Angebotes zwischen Schulträger und Verpflegungsbetrieb geschlossen.

Die Stadt Halle hat hierfür besondere vertragliche Rahmenbedingungen geschaffen.

Dabei wird zur Absicherung aller Beteiligten die Rahmenvereinbarung zur Schulspeisung zwischen den Eltern, der Schulspeisungsfirma, der Schulleitung und der Stadt Halle (S) getroffen. Die Verpflegungsanbieter treffen mit der Stadt Halle die „Bewirtschaftungsvereinbarung zur Regelung der Durchführung der Schulspeisung“.

Auch der Landkreis Börde schreibt das Verpflegungsangebot öffentlich aus, wobei er unabhängig von anderen Entscheidungsträgern mit dem günstigsten Verpflegungsbetrieb einen Vertrag abschließt.

Im Salzlandkreis und im Jerichower Land hingegen entscheiden die Schulen bzw. die Schulleiter selbst über den Verpflegungsanbieter. Auch die vertraglichen Vereinbarungen werden von den Schulen in Eigenverantwortung übernommen.

Die genannten Landkreise und kreisfreie Städte tragen maßgeblich zur Entscheidungsfindung über die Vergabe der Schulverpflegung an einen der verschiedenen Verpflegungsanbieter bei. Im Rahmen öffentlicher Ausschreibungen haben die Schulträger somit einen Einfluss auf Qualität und Preis der Mittagsverpflegung. Auch die Schulen verfügen über ein Mitspracherecht. So wird als ein entscheidungsverantwortliches Gremium die Schulkonferenz genannt.

4 Methode zur Untersuchung in den allgemeinbildenden Schulen

In diesem Kapitel wird ausführlich die methodische Vorgehensweise in der empirischen Untersuchung der Mittagsverpflegung in allgemeinbildenden Schulen Sachsen-Anhalts beschrieben.

4.1 Grundgesamtheit

Die Datenerhebung basiert auf der Grundgesamtheit, die alle Untersuchungselemente beinhaltet. Die Merkmale dieser Elemente liefern die für die Untersuchung interessierenden Informationen. Für den Untersuchungszweck werden bestimmte Merkmale festgelegt. Elemente, die diesen Merkmalen nicht entsprechen, gelangen nicht in die Grundgesamtheit (vgl. Rogge 1999, S. 34).

Rogge (1999) schreibt: *„Jede Grundgesamtheit kann als Modell der Problemsituation angesehen werden. Modelle sind Abbilder der Wirklichkeit.“* (vgl. S. 35).

In der vorliegenden Untersuchung umfasst die Grundgesamtheit [N] die Schulen aller Formen der allgemeinbildenden Schulen Sachsen-Anhalts, die heranwachsende Kinder und Jugendliche ausbilden. Dazu zählen Grundschule, Sekundarschule, Kooperative und Integrierte Gesamtschule sowie Gymnasium und Förderschule.

Die definierten Merkmalsträger (Elemente) der Grundgesamtheit sind in einer Internetdatenbank des Landesbildungsservers von Sachsen-Anhalt enthalten. In dieser Datenquelle ist die Mehrheit der Schulen des Landes namentlich mit Post- und Email - Adresse eingetragen. Aus der Datenbank werden jeweils 100 Schulen für zwei Soll-Stichproben [n] ausgewählt, die dann in einer Brutto-Stichprobe von 200 Schulen zusammengefasst werden (vgl. Kapitel 4.3).

Die Tabelle 9 zeigt die Verteilung dieser Grundgesamtheit nach den Schularten (Schulformen).

Tabelle 9: Verteilung der allgemeinbildenden Schulen Sachsen-Anhalts in der Grundgesamtheit [N] nach Schularten

Allgemeinbildende Schularten	Absolute Häufigkeiten	Relative Häufigkeiten
Grundschule [N₁]	563	57,8 %
Sekundarschule [N₂]	187	19,2 %
Gymnasium [N₃]	92	9,5 %
Integrierte Gesamtschule [N₄]	4	0,4 %
Kooperative Gesamtschule [N₅]	3	0,3 %
Förderschule (Sonderschule) [N₆]	128	13,2 %
Allgemeinbildende Schulen Insgesamt [N]	977	100,4 %

(vgl. o. V. www.technik.bildung-lsa.de/showschule.html. Zugriff am: 22.05.2007.)

4.2 Auswahlverfahren

Aus verschiedenen Gründen (z.B. Kostengründe) wird häufig für die empirischen Untersuchungen nur ein Teil der Elemente aus der Grundgesamtheit in Form einer Stichprobe herangezogen. Alle Elemente der Stichprobe müssen der Grundgesamtheit entsprechend verteilt sein, um die Repräsentativität zu gewährleisten. Deshalb werden die Erhebungselemente für die Stichprobe über ein festgelegtes Auswahlverfahren innerhalb der Grundgesamtheit bestimmt. Dadurch ist es möglich, aus den Stichprobenergebnissen verallgemeinernde Aussagen für die Grundgesamtheit zu treffen. (vgl. Rogge 1999, S. 46)

Die Grundgesamtheit dieser Untersuchung ist in ihren einzelnen Elementen [z.B. Schulanzahl innerhalb der Schularten] sehr verschieden. Außerdem ist der Stichprobenumfang aus Kosten- und Zeitgründen gering, so dass für bestimmte Elemente nur eine niedrige Wahrscheinlichkeit besteht, in die Stichprobe zu gelangen.

Deshalb werden die Verfahren der geschichteten und systematischen Zufallsauswahl kombiniert angewendet. Hierbei werden die Schulen aus der Internetdatenbank als Grundgesamtheit nach dem Merkmal Schulart in Schichten (Teilgesamtheiten) eingeteilt. Aus den in Tabelle 4 dargestellten Teilgesamtheiten $[N_1, \dots, N_6]$ werden anschließend die Zufallsstichproben $[n_1, \dots, n_6]$ systematisch getrennt voneinander gezogen. Dadurch besteht für jedes Element der Teilgesamtheiten die Möglichkeit, mit der gleichen Chance in die Stichprobe zu gelangen (vgl. Steinel 2005).

Für die systematische Auswahl der Elemente wird eine Zufallszahl x aus dem Anteil der jeweiligen Teilgesamtheit der Grundgesamtheit errechnet (vgl. Rogge 1999, S. 46). Jedes 10. Element innerhalb der jeweiligen Teilgesamtheit einer Schulform wird abgezählt und in die einzelnen Zufallsstichproben übernommen. Dieser Vorgang wird so oft wiederholt, bis die berechnete Anzahl für jede Zufallsstichprobe erreicht ist. Die Summe der Zufallsstichproben aus den Teilgesamtheiten der Grundgesamtheit bildet die Soll-Stichprobe. Das Auswahlverfahren wird für beide Soll-Stichproben angewendet.

4.3 Stichprobe

Die Stichprobe soll die gleichen Merkmale der Grundgesamtheit aufweisen und ein verkleinertes, realitätsnahes Abbild dieser darstellen. Dadurch wird die Repräsentativität der Stichprobe gewährleistet (vgl. Holland 1999, S. 62).

Es werden zwei Soll-Stichproben von jeweils 100 Schulen festgelegt, um bei einer geringen Rücklaufquote weitere Schulen in die Erhebung mit einbeziehen zu können. Für die Bestimmung der beiden Soll-Stichproben wird das Merkmal Schulform festgelegt.

Aus der Schulanzahl in den Teilgesamtheiten $[N_1, \dots, N_6]$ werden die Anteile der jeweiligen Teilstichproben $[n_1, \dots, n_6]$ in der Soll-Stichprobe berechnet.

Dabei weisen die Teilgesamtheiten, Integrierte und Kooperative Gesamtschule einen Anteil unter 1 % in der Grundgesamtheit auf (siehe Tabelle 9, S. 35). Um zu vermeiden, dass eine Schule in beiden Soll-Stichproben vorkommt, werden diese Teilgesamtheiten in den Soll-Stichproben nicht berücksichtigt. Die Soll-Stichproben werden aus Repräsentativitätsgründen zu einer Bruttostichprobe von 200 Schulen zusammengefasst.

Die Verteilung der Brutto-Stichprobe nach den Schulformen ist in Tabelle 10 dargestellt.

Tabelle 10: Verteilung der Schulen in der Brutto-Stichprobe nach Schularten

Schularten	Absolute Häufigkeiten	Relative Häufigkeiten
Grundschule $[n_1]$	118	59 %
Sekundarschule $[n_2]$	38	19 %
Gymnasium $[n_3]$	18	9 %
Förderschule (Sonderschule) $[n_4]$	26	13 %
allgemeinbildende Schulen insgesamt $[n]$	200	100 %

4.4 Erhebungsmethode

Grundsätzlich werden persönliche, telefonische und schriftliche Befragungen unterschieden (vgl. Blom 1999, S. 670).

Diese Befragungsformen werden anhand eines standardisierten Interviewleitfadens durch Abarbeitung der Fragen in einer bestimmten Reihenfolge durchgeführt. Sie können aber auch nicht standardisiert, durch offene Frageformulierungen erfolgen. Hierbei gestalten Befragungsperson und Teilnehmer das Gespräch gemeinsam. Durch den rückkoppelnden Informationsaustausch gelangt die Befragungsperson zu einer Vielzahl von Sachverhalten, die in einer schriftlichen Befragung nicht berücksichtigt werden können. (vgl. Sauer mann 1999, S. 132f).

Die schriftliche Variante eignet sich besonders zum Abfragen von Faktenwissen. Voraussetzung für die Anwendung ist aber, dass von den Teilnehmern Kenntnisse zu den gestellten Sachverhalten erwartet werden können. Durch den Versand der Fragebögen kann eine Vielzahl von potentiellen Teilnehmern auch bei großer geographischer Streuung erreicht werden. [Im Gegensatz zur mündlichen Befragung, die durch Terminabsprache und durch das Interview vor Ort mehr Zeit in Anspruch nimmt.] Ein großer Nachteil bei schriftlichen Befragungen ist eine oftmals geringe Rücklaufquote. (vgl. Schmitt-Hagstotz, Pepels 1999, S. 157)

Aus diesem Grund wird für diese Erhebung ein Methoden-Mix aus der schriftlichen und telefonischen Befragung eingesetzt. Da die Standorte der Schulen in den Regionen weit verstreut sind, wird von einer mündlichen Befragung vor Ort Abstand genommen. Sowohl die schriftliche als auch die telefonische Befragungsmethode erfolgt anhand eines halbstandardisierten Interviewleitfadens, der offene Fragen enthält.

So können einerseits Sachverhalte der Teilnehmer einfließen, andererseits werden Beeinflussungen des Teilnehmers weitestgehend umgangen. Die verschiedenen Sachverhalte zur Schulverpflegung erfordern Faktenwissen, deshalb wird mit Hilfe der schriftlichen Befragungsmethode vorab über die Fragebogeninhalte informiert. Dadurch haben die Befragten die Möglichkeit, sich im Vorfeld mit den Inhalten der Erhebung auseinander zusetzen. Anschließend wird es den Schulen freigestellt, zwischen der schriftlichen und der telefonischen Erhebungsmethode zu entscheiden. Einen geringeren Zeit- und Kostenaufwand bietet die telefonische Variante. Die Wahl zwischen den Erhebungsmethoden kann zur Erhöhung der Rücklaufquote beitragen.

4.5 Erhebungsinstrument

Für diese Erhebung, die der Gewinnung von Primärdaten dient, wird ein halbstandardisierter Fragebogen erstellt und eingesetzt.

Den Fragebogen ist ein Anschreiben der Hochschule und des Kultusministeriums vorangestellt. Darin bekunden diese Autoritäten den Erhebungszweck und die Wahrung der Anonymität der Schulen. Im Anschreiben wird den Teilnehmern mitgeteilt, zwischen mündlicher und schriftlicher Erhebungsmethode frei wählen zu können. Folgende Möglichkeiten werden dazu aufgeführt:

- handschriftliche Bearbeitung und Zusendung per Post oder Fax,
- computergestützte Bearbeitung mit Word und Zusendung per E-Mail,
- mündliche Beantwortung der Fragen in einem terminierten Telefongespräch.

Der Fragebogen beinhaltet einen Mix aus geschlossenen Fragen mit Antwortvorgaben sowie offene und halboffene Fragen.

Es wird davon ausgegangen, dass die Teilnehmer mit dem Themengebiet nicht in jedem Fall vertraut sind. Deshalb enthalten Fragen, die detailliertes Fachwissen erfordern, zusätzlich die Kategorie „ich weiß nicht“. Die Antwortvorgaben ermöglichen den Teilnehmern die zügige Bearbeitung von fachspezifischen Fragen. Unterstützt werden diese durch Erläuterungen in Klammern oder in der Fußnote. Die offenen Fragestellungen gewähren den Teilnehmern die Möglichkeit, ihre eigene Meinung zu äußern. Durch halboffene Fragen können zusätzlich individuelle Angaben gemacht werden, wodurch die gegenwärtige Situation genauer abgebildet wird.

Der Fragebogen beinhaltet 24 Fragestellungen zum bestehenden Angebot an Mittagsverpflegung, zum Preis und zur Teilnahme an der Mittagsverpflegung.

Fragen 1 bis 3

Die erste Fragestellung zum **Angebotsumfang** kann bei Verneinung mit dem Fragezusatz: „*der Wunsch eines Mittagsverpflegungsangebotes für die Zukunft*“ beantwortet werden. Besteht kein Wunsch nach einem Angebot, soll dies in einem offenen Fragezusatz von den Kontaktpersonen begründet werden.

Die **Essenteilnahme** der Schüler kann in der Frage 2 als *prozentualer Durchschnitt* oder in *ausgegebenen Essen pro Woche* angegeben werden. Des Weiteren wird in Frage 3 nach den **Gremien bzw. Personen** gefragt, die über das **Angebot** und den **Verpflegungsanbieter** verantwortlich zu entscheiden haben.

Hierzu werden Gremien und Personen vorgegeben, die in den Antwortkategorien Mehrfachnennungen zulassen. Der Frageninhalt wird mit Hilfe des § 72 a SchulG LSA entworfen.

Fragen 4 bis 7

In der 4. Fragestellung werden die Schulen gefragt, ob sie die Speisen in der **eigenen Küche** produzieren oder diese von einem **externen Verpflegungsanbieter**⁸ anliefern lassen. Sofern eine Speiseanlieferung stattfindet, werden die Teilnehmer nach der **sozial- oder gewinnorientierten Ausrichtung der Bewirtschaftungsform** des Anbieters gefragt.

Die Fragestellungen 6 und 7 sollen über die **Bewirtschaftungsformen** und das verwendete **Küchensystem** in der **schuleigenen Küche** Aufschluss geben. Hierbei wählen die Teilnehmer zwischen den vorgegebenen Bewirtschaftungsformen bzw. Küchensystemen, die für sie zutreffend sind.

Fragen 8 bis 13

In der Frage 8 geben die Schulen die **täglichen Auswahlmöglichkeiten** zwischen den Menüs bzw. den Essen an. In den Fragenkomplexen 9 bis 12 werden die vorgegebenen **Angebotshäufigkeiten** von Fleisch- und Fischgerichte, von vegetarischen Speisen bzw. Gerichten sowie zur Angebotshäufigkeit von frischem Obst pro Woche abgefragt. Jeweils eine der Angebotshäufigkeit entspricht der empfohlenen Verzehrshäufigkeit der optimierten Mischkost (vgl. Kersting; Alexy 2006, S. 10). In der Frage 13 können die **Preise** als einheitlicher Wert für alle Essen oder eine Preisspanne angegeben werden.

Fragen 14 bis 17

Die Frage 14, ob **Bio-Lebensmittel für die Speisenzubereitung** verwendet werden, filtert die Schulen, die keine Bio-Lebensmittel nutzen. Alle anderen Schulen werden im Fragekomplex 15 bis 17 zur **Verwendungshäufigkeit**, zur **Angebotsform** und zum **Mehrpreis** von Bio-Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung befragt.

⁸ Der externe Verpflegungsanbieter gehört der Bewirtschaftungsform der Fernverpflegung an und ist dem Verpflegungssystem der Verteilerküche zu zuordnen.

¹⁰ Die Schulträgerschaft wird von zwei Schulen nicht angegeben.

Die Verwendungshäufigkeit erfordert die Angabe *pro Woche, pro Monat* oder *pro Jahr* in Form eines Zahlenwertes.

Die Angebotsform ist mit Antwortkategorien nach ansteigendem Wareneinsatz von Bio-Lebensmitteln im Mittagsverpflegungsangebot belegt. Des Weiteren ist von Interesse, ob ein *Mehrpri*s für ein Essen mit Bio-Lebensmitteln verlangt wird. Deshalb können die Teilnehmer einen Preisaufschlag in Euro oder Prozent angeben, oder diesen verneinen mit *„kostet gleich viel“*.

Fragen 18 bis 19

Die Frage 18 untersucht die Schulen, in denen das Mittagsverpflegungsangebot keine Bio-Lebensmittel enthält. Hierfür werden bestimmte **Ablehnungsgründe** als Antworten vorgegeben, die von den Teilnehmern mehrfach ausgewählt werden können. Unter der Kategorie *„andere Gründe“* ist dem Teilnehmer die Antwort frei gestellt.

In der 19. Fragestellung können sich die Schulen offen über **Veränderungswünsche in der Mittagsverpflegung** äußern.

In den **Fragen 20 bis 24** werden alle Teilnehmer gebeten, schulspezifische Angaben zu machen. Dabei sind Schulart, Ganztagschulform, Schülerzahl und Schulträgerschaft von Interesse. Die Antwortvorgaben zu den Schularten entsprechen den nach § 3 SchulG LSA definierten Schulformen der allgemeinbildenden Schulen. Als Antwort wird auch *„Sonstige“* vorgegeben, um nicht erfasste Schularten zu registrieren.

4.6 Pretest

Für den Pretest wurden zehn Schulen telefonisch gefragt, ob sie an einer Vorbefragung zu einer empirischen Erhebung teilnehmen würden. Insgesamt erklärten sich fünf Schulen dazu bereit. Ihnen wurde der Fragebogen als Word-Dokument per E-Mail zugesendet. Anschließend wurden die Schulen angerufen, um sicher zu stellen, dass keine Unklarheiten im Fragebogen offen geblieben sind.

Im Gespräch teilten die Kontaktpersonen dieser Schulen mit, dass einige Antwortkategorien inhaltlich nicht klar voneinander abgegrenzt waren. Darauf hin wurden diese Fragen mit Beispielen untermauert. Die Fragestellungen fanden seitens der Testpersonen keine Beanstandung.

4.7 Durchführung

Die Befragung ist im Zeitraum vom 18. Juni bis zum 17. Juli 2007 in zwei Erhebungsperioden mit jeweils 100 Schulen durchgeführt worden. Dazu sind den Schulen die Unterlagen per E-Mail zugesendet worden. Ihnen wurde eine Bearbeitungszeit von vierzehn Tagen gegeben.

Innerhalb des Befragungszeitraumes erfolgte die Registrierung der teilnehmenden Schulen. Dabei ist festgestellt worden, dass die Rücklaufquote unter 10 % (19 von 200 Schulen) liegt. Deshalb kontaktierte die Autorin die verbleibenden Schulen per Telefon, um den Eingang der Unterlagen abzufragen, wobei weitere Schulen zur Teilnahme akquiriert werden konnten.

In einigen Schulen waren die Kontaktpersonen dazu bereit, den Fragebogen sofort in einem Telefoninterview zu beantworten. Im Telefoninterview wurden die einzelnen Fragen durch die Autorin vorgelesen und von der Kontaktperson beantwortet. In den meisten Fällen hatten die Teilnehmer den Fragebogen vorliegen, wodurch sie die Fragen mitlesen konnten. Das Gespräch dauerte in der Regel nicht länger als acht Minuten. Die überwiegende Anzahl der Kontaktpersonen waren schulische Mitarbeiter (z.B. Sekretärinnen, Hausmeister), die während des Anrufs keine Auskunft geben konnten. In diesen Fällen wurde ein Gesprächstermin mit der zuständigen Mitarbeiter/in bzw. Direktor/in vereinbart. Oder es wurde seitens der Schule um Rückruf gebeten, da der Fragebogen bis zu diesem Zeitpunkt nicht in Augenschein genommen worden war. Ein Teil der Schulen verweigerte generell die Teilnahme.

Durch telefonische Rücksprache konnten zusätzlich 56 Schulen zur Teilnahme akquiriert werden. Das erhöhte die Rücklaufquote auf 38 %. Davon waren 31 Schulen bereit, den Fragebogen im Telefoninterview zu beantworten. Die anderen 25 Schulen verwendeten die schriftliche Variante, wobei die Mehrzahl das Fax als Übertragungsmedium nutzte. Vereinzelt wurden die Fragebögen postalisch oder per E-Mail zugesendet.

4.8 Auswertung

Die Fragen zum bestehenden Angebot an Schulverpflegung werden mit Hilfe des statistischen Computerprogramms „*Statistical Package for Social Sciences*“ SPSS (Version 11) ausgewertet. Im Folgenden soll es nunmehr um die methodische Vorgehensweise zur Auswertung der gesammelten Daten gehen.

Generell werden bei der Auswertung der jeweiligen Fragen die absoluten und relativen Häufigkeiten sowie die arithmetischen Mittel errechnet. Für die an der jeweiligen Fragestellung beteiligten Schulen werden die absoluten Häufigkeiten der Teilnahme ermittelt und als „*n*“ in den Abbildungen angegeben.

Schulen, die an der Befragung teilnehmen, werden nach den Schularten, nach der Ganztagsform sowie nach der Schulträgerschaft ausgewertet. Die teilnehmenden Schulen liegen der Auswertung als Ist-Stichprobe zu Grunde.

Zur Ermittlung der Teilnahmequote werden die absoluten Häufigkeiten der beteiligten Schulen in Prozent an der Brutto-Stichprobe berechnet.

Die teilnehmenden Schulen werden mit den absoluten Häufigkeiten ihrer Ganztagschulform und ihrer Schulträgerschaft im Text erläutert.

Des Weiteren wird das arithmetische Mittel der Schülerzahlen in den Schularten bestimmt. Die berechneten durchschnittlichen Schülerzahlen werden zusammen mit den jeweiligen niedrigsten und höchsten Schülerzahlen der Schularten erläutert.

Für den **Angebotsumfang** werden die Schulen mit und ohne Mittagsverpflegungsangebot nach der Schulträgerschaft, der Schulart und der Ganztagsform ausgewertet.

Die **Essenteilnahme** wird anhand der folgenden Antwortkategorien bestimmt:

- *Anzahl der ausgegebenen Essen pro Woche,*
- *Geschätzte durchschnittliche Beteiligung pro Woche in Prozent,*
- *Schülerzahl der Schule.*

Mit Hilfe dieser Antwortkategorien erfolgt die Berechnung der täglichen Essenteilnahme in Prozent. Sie wird für die Schularten sowie für die Ganztagschulen mit ihren Formen als niedrigste, höchste und durchschnittliche Essenteilnahme am Tag erläutert. Die durchschnittlichen Essenteilnahmen werden bei den Schularten insgesamt mittels der „*Einfaktoriellen Anova*“ statistisch überprüft. Bestehen signifikante Unterschiede zwischen einzelnen Gruppen wird anschließend der T – Test bei unabhängigen Stichproben durchgeführt. Zum Vergleich der durchschnittlichen Essenteilnahmen von den Nicht-Ganztagschulen und den Ganztagschulen wird der T – Test bei unabhängigen Stichproben angewendet.

Die **entscheidungsverantwortlichen Gremien und Personen** für das Angebot und für den Verpflegungsanbieter werden anhand der relativen Anwohnhäufigkeiten innerhalb der Schularten sowie der Schulen insgesamt bestimmt.

Die **Bewirtschaftungsformen** der externen Verpflegungsanbieter (Verteilerküchen) sowie der Schulküchen werden anhand der Schularten untersucht. Des Weiteren werden die Bewirtschaftungsformen im Zusammenhang mit den durchschnittlichen Essenteilnahmen der Schularten analysiert. Dabei werden die Mittelwerte der Essenteilnahmen über den T – Test bei unabhängigen Stichproben zwischen den sozial- und gewinnorientierten Verteilerküchen und den Bewirtschaftungsformen der Schulküchen geprüft.

Innerhalb der Bewirtschaftungsformen der Schulküchen werden die prozentualen Anteile der **Küchensysteme** ermittelt. Die durchschnittlichen Essenteilnahmen in den Schularten werden anhand der Küchensysteme der Schulküchen zusammen mit den sozial- und gewinnorientierten Verteilerküchen, die mit dem Küchensystem der Verteilerküche gleichzusetzen sind, untersucht.

Um auf signifikante Unterschiede der Essenteilnahme zwischen den Küchensystemen in den Schulküchen sowie den sozial- und gewinnorientierten Verteilerküchen schließen zu können, wird der T – Test bei unabhängigen Stichproben durchgeführt.

Die **Menüauswahl** wird mittels der Anzahl der Auswahlmöglichkeiten für die einzelnen Schularten sowie für alle Schulen und den durchschnittlichen Essenteilnahmen untersucht. Für alle Schulen werden die durchschnittlichen Essenteilnahmen herangezogen, um die Signifikanzniveaus mit Hilfe der „*Einfaktoriellen Anova*“ zu bestimmen .

Die Auswertung der **Angebotshäufigkeiten ausgewählter Gerichte** wird anhand der relativen Anwohnhäufigkeiten innerhalb jeder Schulart und über alle Schulen durchgeführt.

Bei der Auswertung der Ergebnisse zur **Verwendung von Bio-Lebensmitteln** in der Mittagsverpflegung werden die Schulen herangezogen, die die Verwendung bejahen bzw. verneinen.

Für Schulen, die Bio-Lebensmittel einsetzen, werden die *Verwendungshäufigkeit* und der *Mehrpreis* als absolute Häufigkeiten im Text angegeben. Die relativen Anwohnhäufigkeiten zu den *Angebotsformen von Bio-Lebensmitteln* werden für die Schularten ermittelt und dargestellt. Die Auswertung der Schularten mit und ohne Verwendung von Bio-Lebensmitteln wird mittels der durchschnittlichen Essenteilnahmen durchgeführt.

Dabei werden die Mittelwerte der Essenteilnahmen aller Schulen, die Bio-Produkte verwenden bzw. die diese Produkte nicht verwenden, dem T – Test für unabhängige Stichproben unterzogen.

Für Schulen, die Bio-Lebensmittel nicht verwenden, werden die relativen Anworthäufigkeiten zu den *Ablehnungsgründen* in den Schularten ausgewertet.

Die **Preise** in der Mittagsverpflegung werden für jede Schule anhand der Einheitspreise und der Preisspannen errechnet. Daraus werden die folgenden Preisgruppen ermittelt:

- **Absoluter Niedrigspreis** (bestehend aus dem niedrigsten Wert der Einheitspreise und dem Minimum der Preisspannen der einzelnen Schulen),
- **Durchschnittlicher Niedrigspreis** (arithmetisches Mittel der Niedrigspreise),
- **Absoluter Höchstpreis** (bestehend aus dem höchsten Wert der Einheitspreise und dem Maximum der Preisspannen der einzelnen Schulen),
- **Durchschnittlicher Höchstpreis** (arithmetisches Mittel der Höchstpreise).

Die genannten Preisgruppen werden anhand der Schularten und der durchschnittlichen Essenteilnahmen, der Bewirtschaftungsformen sowie mittels der Angebotsformen von Bio-Lebensmitteln ausgewertet.

Für die Preisermittlung in der Mittagsverpflegung mit bzw. ohne Verwendung von Bio-Lebensmitteln werden die durchschnittlichen Niedrigst- und Höchstpreise untersucht. Die Auswertung der Preise anhand der täglichen Menüauswahl erfolgt mittels der Einheitspreise und der Preisspannen. Dabei wird für jede Anzahl der Menüauswahl der durchschnittliche Einheitspreis, der niedrigste und höchste Einheitspreis bzw. der niedrigste und höchste Preisspannenwert ermittelt und dargestellt. Weiterhin werden die durchschnittlichen Höchst- und Niedrigspreise für die Schularten, die Bewirtschaftungsformen, die Angebotsformen sowie die Mittagsverpflegung mit bzw. ohne Verwendung von Bio-Lebensmitteln auf signifikante Unterschiede überprüft. Dazu werden die „*Einfaktorielle Anova*“ sowie der T – Test für unabhängige Stichproben angewendet.

Die in offener Formulierung angegebenen **Veränderungswünsche im Mittagsverpflegungsangebot** werden als prozentualer Anteil der Schulen mit einem Verpflegungsangebot ermittelt. Die dazugehörigen Aussagen werden für jede Schulart zusammengefasst im Text erläutert.

5 Ergebnisse zur Untersuchung in den allgemeinbildenden Schulen

In den folgenden Abschnitten wird das bestehende Angebot an Schulverpflegung und dessen Preise in allgemeinbildenden Schulen Sachsen-Anhalts sowie die Essenteilnahme an der Mittagsverpflegung dargelegt. Vorab wird kurz auf die Zusammensetzung der teilnehmenden Schulen in Form der Ist-Stichprobe eingegangen.

5.1 Beschreibung der Stichprobe

In Tabelle 11 ist zu erkennen, wie viele Schulen innerhalb der Schularten von insgesamt 200 Schulen an der Brutto-Stichprobe teilgenommen haben.

Tabelle 11: Absolute Häufigkeiten in der Ist-Stichprobe und die Teilnahmequote der Schulen in Prozent nach Schularten

Schularten	Grundschule	Sekundarschule	Gymnasium	Förderschule	Insgesamt
absolute Häufigkeiten der Ist-Stichprobe	49	11	5	10	75
Teilnahmequote	42 %	29 %	28 %	38 %	38 %

Es haben 38 % der Schulen in Sachsen-Anhalt an der Befragung teilgenommen. Die Grund- und Förderschulen weisen mit 42 % bzw. 38 % höhere Teilnahmequoten auf, als die Sekundarschulen. Dem gegenüber beteiligen sich die Gymnasien mit 28 % am wenigsten.

Die Teilnahmequote der Ist-Stichprobe entspricht nicht der prozentualen Zusammensetzung der Brutto-Stichprobe. Werden diese miteinander verglichen, so sind die Sekundar- und Förderschulen mit 19 % bzw. 13 % sowie die Gymnasien mit 9 % weniger in der Brutto-Stichprobe vertreten. Die Grundschulen weisen in der Brutto-Stichprobe wiederum 59 % auf (vgl. Tabelle 10, S. 37).

Innerhalb der Schularten in Sachsen-Anhalt nehmen 10 **Ganztagschulen** teil, die den folgenden Ganztagschulformen zuzuordnen sind:

- eine Sekundarschule in **voll gebundener Ganztagsform**,
- jeweils zwei Grund- und Förderschulen sowie ein Gymnasium in **teilweise gebundener Form**,
- zwei Sekundarschulen und jeweils ein Gymnasium und eine Förderschule in der **offenen Ganztagsform**.

Es befinden sich 69 Schulen in **öffentlicher Trägerschaft** und 4 Schulen in **privater Trägerschaft**¹⁰.

Schülerzahlen in den Schularten

Die Abbildung 1 zeigt die niedrigsten, die durchschnittlichen und die höchsten Schülerzahlen der Schularten sowie die aller Schulen.

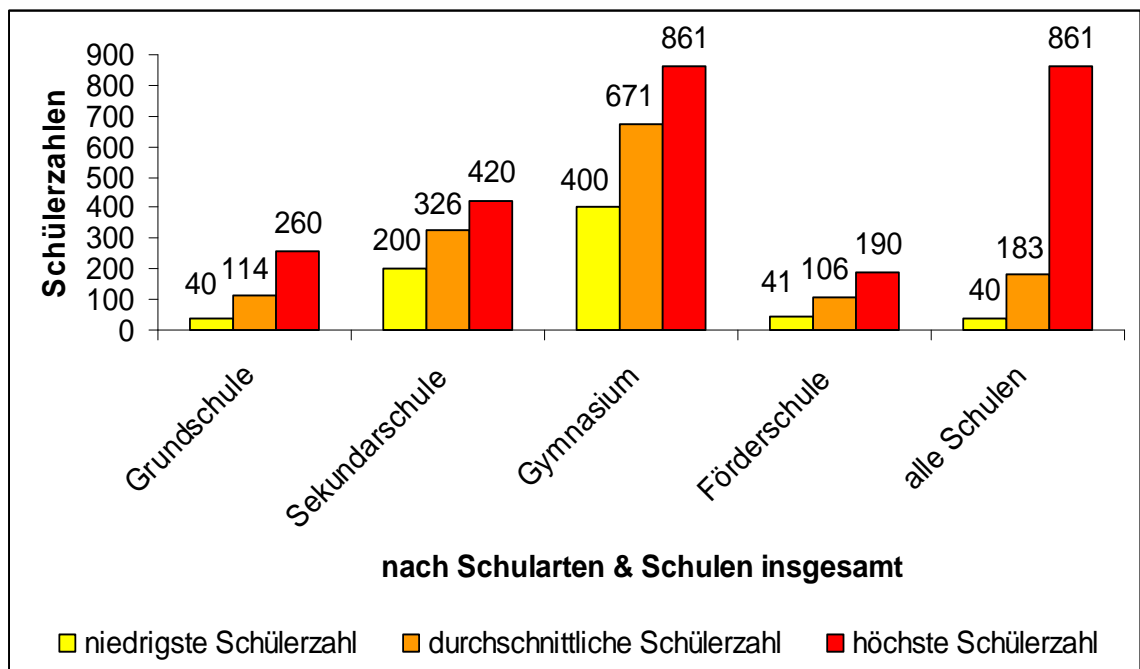


Abbildung 1: Schülerzahlen in den Schularten und in den Schulen insgesamt (n = 73)¹¹

Die Schulen Sachsens-Anhalts werden mit 40 Schülern bis 861 Schülern unterschiedlich stark besucht. Das Gymnasium wird mit 671 Schülern im Durchschnitt am häufigsten besucht, während die Grund- und Förderschulen durchschnittlich nur von 114 bzw. 106 Schülern besucht werden.

¹¹ Die Schülerzahl wurde von zwei Schulen nicht angegeben.

5.2 Angebotsumfang und Teilnahme an der Mittagsverpflegung in den Schulen

In den folgenden Abschnitten werden Angebotsumfang und Essenteilnahme an der Mittagsverpflegung in den Schulen Sachsen-Anhalts erläutert.

5.2.1 Angebotsumfang der Mittagsverpflegung

Die Schulen mit und ohne Mittagsverpflegungsangebot werden im Folgenden voneinander getrennt erläutert. Dazu werden die Ergebnisse nach Schulträgerschaft, Schularten und Ganztagsschulformen dargelegt.

Schulen mit einem Mittagsverpflegungsangebot

Von 75 teilnehmenden Schulen in Sachsen-Anhalt bieten 70 Schulen (93 %) eine warme Mittagsmahlzeit an. Zu ihnen gehören 64 öffentliche und alle privaten Schuleinrichtungen. Es bieten alle Ganztagschulen eine Mittagsmahlzeit an.

Die Tabelle 12 stellt die absolute und relative Häufigkeitsverteilung des Mittagsverpflegungsangebotes nach den Schularten dar.

Tabelle 12: Absolute und relative Häufigkeitsverteilung der Schulen mit einem Mittagsverpflegungsangebot anhand der Schularten

Schularten	Grundschule	Sekundarschule	Gymnasium	Förderschule	Schulen insgesamt
Häufigkeiten eines Mittagsverpflegungsangebots					
absolut	46	9	5	10	70
relativ	94 %	82 %	100 %	100 %	93 %

Die Ergebnisse zeigen, dass die Grund- und Sekundarschulen mit 94 % bzw. mit 82 % überwiegend ein Mittagessen anbieten. Die Gymnasien und Förderschulen hingegen haben zu 100 % ein Mittagsverpflegungsangebot.

Schulen ohne Mittagsverpflegungsangebot

Insgesamt fünf (7 %) der Schulen bieten keine warme Mittagsmahlzeit an, worunter drei Grundschulen und zwei Sekundarschulen fallen. Diese Schulen befinden sich in öffentlicher Trägerschaft. Sie stellen 3 % aller öffentlichen Schulen dar.

Nur bei einer Sekundarschule besteht der Wunsch, dass in Zukunft in der eigenen Einrichtung ein Mittagessen angeboten wird. Drei der Grundschulen und eine Sekundarschule werden auch weiterhin keine Mittagsverpflegung in ihrer Einrichtung anbieten. Dazu geben sie folgende Gründe an:

- Die Schüler werden von der Kindertagesstätte versorgt.
- Die Kapazität in den schuleigenen Räumen ist nicht gegeben, daher findet die Verpflegung im Hort statt.

5.2.2 Essenteilnahme an der Mittagsverpflegung

Die Ergebnisdarstellung zur täglichen Essenteilnahme¹² erfolgt nach den Schularten sowie nach der Ganztagschulform. Im Weiteren werden die Schülerbeteiligungen nach den Schulen mit und ohne Ganztagsunterricht gezeigt.

Tägliche Essenteilnahme in den Schularten

Die Abbildung 2 zeigt die niedrigste, durchschnittliche und höchste Essenteilnahme der Schüler innerhalb der Schularten und in allen Schulen.

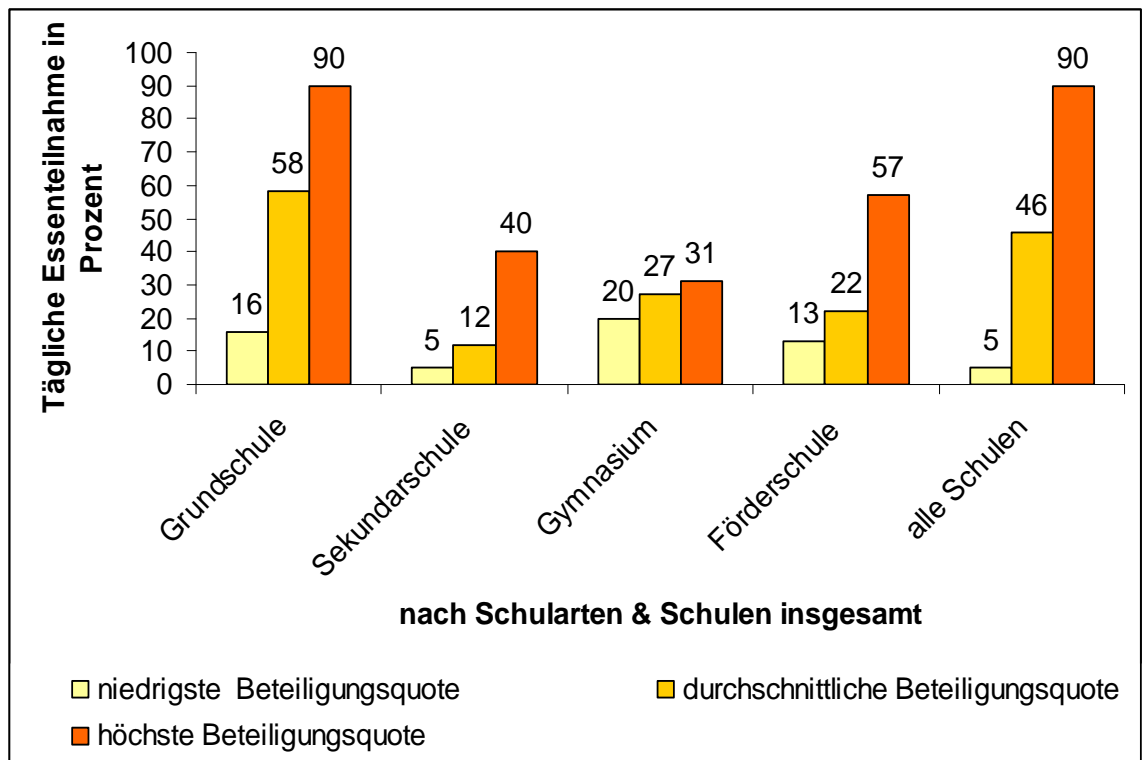


Abbildung 2: Tägliche Essenteilnahme in Prozent in den Schularten und der Schulen insgesamt (n = 65)¹³

¹² Zur Berechnung der Essenteilnahme siehe Kapitel 4.8, S. 44.

¹³ Die Essenteilnahme konnte von fünf Schulen aufgrund fehlender Werte nicht ermittelt werden.

Die tägliche Essenteilnahme in den Schulen Sachsen-Anhalts liegt zwischen 5 % und 90 %. Im Durchschnitt beteiligen sich 46 % der Schüler an der Mittagsverpflegung. In den Schularten wird deutlich, dass die Grundschüler im Durchschnitt mit 58 % am häufigsten und die Sekundarschüler mit 12 % am wenigsten essen gehen.

Werden die niedrigsten und höchsten Essenteilnahmen der Schularten betrachtet, so fällt auf, dass die höchsten Teilnahmeschwankungen in den Grundschulen auftreten.

Der statistische Vergleich der durchschnittlichen Essenteilnahmen zwischen den Schularten zeigt Folgendes:

- 58 % in Grundschulen sind signifikant höher ($\alpha < 5\%$) als 12 % in Sekundarschulen,
- 58 % in Grundschulen sind signifikant höher ($\alpha < 5\%$) als 22 % in Förderschulen,
- 12 % in Sekundarschulen sind nicht signifikant niedriger ($\alpha > 5\%$) als 27 % in Gymnasien und 22 % in Förderschulen,
- 22 % in Förderschulen sind nicht signifikant niedriger ($\alpha > 5\%$) als 27 % in Gymnasien,
- 27 % in Gymnasien sind nicht signifikant niedriger ($\alpha > 5\%$) als 58 % in Grundschulen.

Demnach ist lediglich die Beteiligung in den Grundschulen signifikant höher als die Beteiligung in den Sekundar- und Förderschulen.

Tägliche Essenteilnahme in den Schulen mit und ohne Ganztagsunterricht

Die Abbildung 3 zeigt die niedrigste, durchschnittliche und höchste Essenteilnahme in den Schularten und an allen Schulen mit und ohne Ganztagsunterricht.

Die Nicht-Ganztagschulen weisen mit 48 % eine höhere durchschnittliche Essenteilnahme auf, als Ganztagschulen mit 26 %.

Es bestehen keine signifikanten Unterschiede ($\alpha > 5\%$) zwischen der durchschnittlichen Essenteilnahme in den Schulen mit und ohne Ganztagsunterricht.

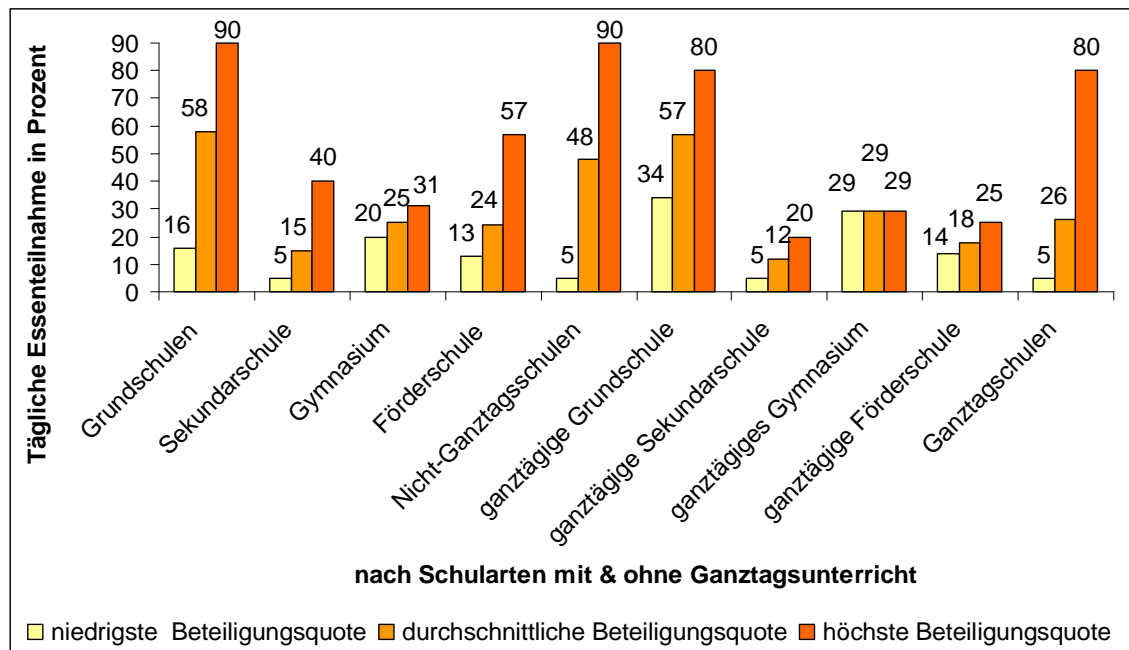


Abbildung 3: Tägliche Essenteilnahme in Prozent in den Schularten mit und ohne Ganztagsunterricht (n = 65)

Innerhalb der Schularten wird deutlich, dass sich Gymnasiasten in Ganztagschulen mit 29 % durchschnittlich häufiger am Essen beteiligen, als Schüler in nicht-ganztägigen Gymnasien. Alle weiteren Schularten ohne Ganztagsbetrieb weisen hingegen insgesamt eine höhere durchschnittliche Essenteilnahme auf, als die Schularten mit Ganztagsunterricht. Die Grundschulen mit und ohne Ganztagsunterricht haben die höchste Essenbeteiligung. In den nicht-ganztägigen und in den ganztägigen Sekundarschulen fällt mit 15 % bzw. 12 % die Essenteilnahme am niedrigsten aus.

Durchschnittliche Essenteilnahme in den Schularten mit Ganztagsschulformen

Die durchschnittliche Essenteilnahme in den Schularten mit Ganztagsschulform wird in Abbildung 4 gezeigt. Für die Auswertung werden jeweils zwei Grund- und Förderschulen in teilweise gebundener Form, zwei Sekundarschulen sowie jeweils ein Gymnasium und eine Förderschule in offener Form und eine vollgebundene Sekundarschule herangezogen.

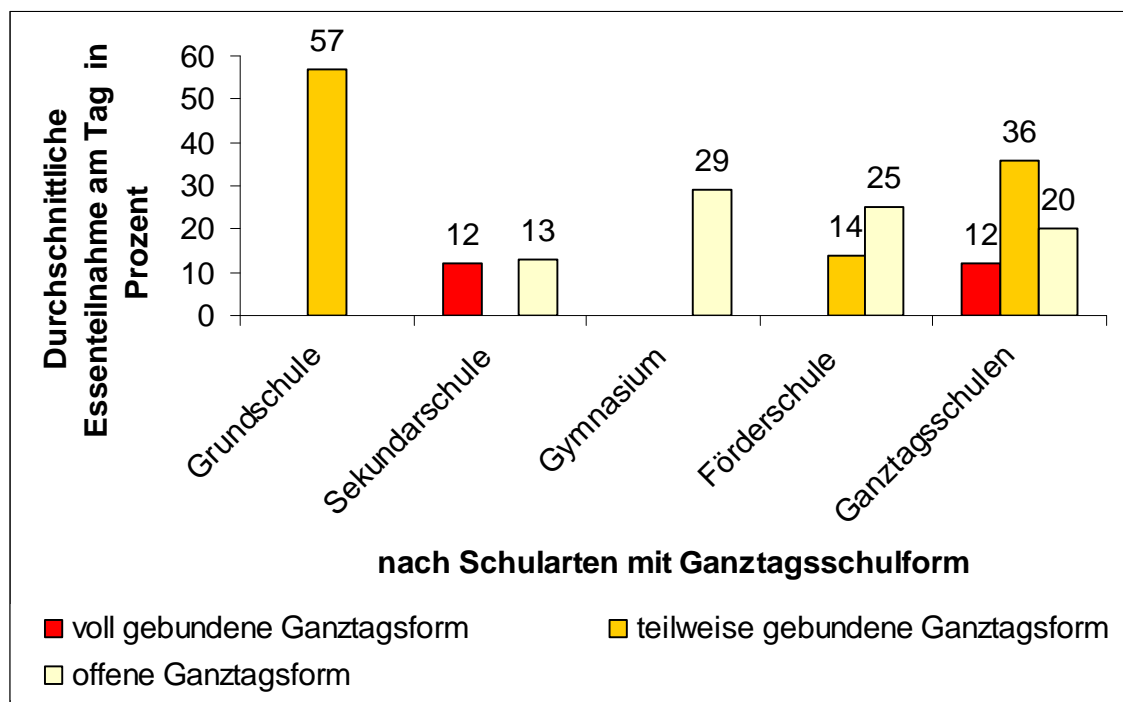


Abbildung 4: Durchschnittliche Essenteilnahme in Prozent anhand der Schularten mit Ganztagsschulformen (n = 9)¹⁴

Daran ist zu erkennen, dass sich in teilweise gebundene Ganztagschulen insgesamt mehr Schüler im Durchschnitt (36 %) am Essen beteiligen, als in den offenen (20 %) und voll gebundenen Formen (12 %). Die teilweise gebundene Grundschule weist dabei die höchste Teilnahme (57 %) auf, während sich in der voll gebundenen Sekundarschule die wenigsten Schüler am Essen (12 %) beteiligen.

¹⁴ Aufgrund der fehlenden Werte konnte die Essenteilnahme für das teilweise gebundene Gymnasium nicht ermittelt werden.

5.2.3 Verantwortliche Gremien und Personen, die über das Mittagsverpflegungsangebot entscheiden

Die Entscheidung über das Angebot und den Anbieter der Mittagsverpflegung soll gemäß § 72 a SchulG LSA der Schulträger gemeinsam mit bestimmten Schulgremien treffen. Innerhalb der Schularten nehmen 44 Grundschulen, neun Sekundarschulen, fünf Gymnasien und acht Förderschulen an dieser Fragestellung teil. Darunter befinden sich 62 öffentliche und vier private Schulen. Es beteiligen sich alle Ganztagschulen.

Aus Abbildung 5 geht hervor, dass die Entscheidungsverantwortlichkeiten in allen Schulen überwiegend bei der Schulleitung (55 %) und dem Schulträger (53 %) liegen. Beteiligt werden auch der Schulelternrat (36 %) und die Schulkonferenz (35 %). Das geringste Mitspracherecht haben der Schülerrat (9 %) und eine verpflegungsverantwortliche Person (3 %).

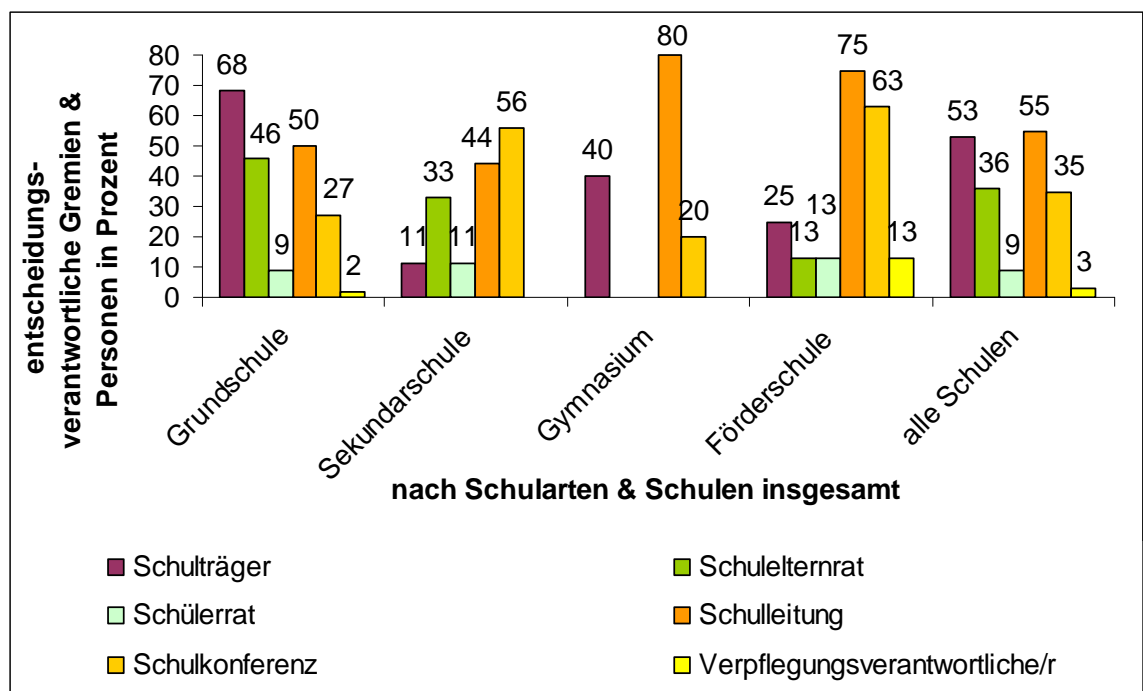


Abbildung 5: Entscheidungsverantwortliche Gremien und Personen in Prozent in den Schularten und Schulen insgesamt (n = 66)¹⁵

¹⁵ Insgesamt vier Schulen, die eine Mittagsverpflegung anbieten, äußerten sich nicht zur Entscheidungsverantwortlichkeit.

5.2 Angebotsumfang und Teilnahme an der Mittagsverpflegung in den Schulen 56

In den Grundschulen fällt die Entscheidung mit 68 % vorwiegend der Schulträger. In den Sekundarschulen liegt die Entscheidungsverantwortlichkeit mit 56 % bei der Schulkonferenz.

Dem gegenüber wird die Verpflegungsentscheidung in den Gymnasien zu 80 % und in den Förderschulen zu 75 % vorrangig von der Schulleitung getroffen. Mit Ausnahme der Gymnasien ist der Schulelternrat ebenso an der Verpflegungsentscheidung beteiligt. Dies trifft auch auf den Schülerrat zu. Eine verpflegungsverantwortliche Person ist nur in den Förder- und Grundschulen vertreten.

5.3 Bewirtschaftungsformen und Küchensysteme der Schulverpflegung

Im Folgenden werden für die Schulverpflegung die Bewirtschaftungsformen und die zur Speiseproduktion verwendeten Küchensysteme erläutert. Des Weiteren werden die durchschnittlichen Essenteilnahmen anhand der Bewirtschaftungsformen und der Küchensysteme in den Schulen dargelegt.

5.3.1 Bewirtschaftungsformen in der Schulverpflegung

Die Speisen werden entweder in der eigenen Schulküche produziert oder von einem externen Verpflegungsanbieter (Verteilerküche) warm angeliefert. Die Abbildung 6 zeigt die Verteilerküchen und Schulküchen in den Schularten sowie in allen Schulen.

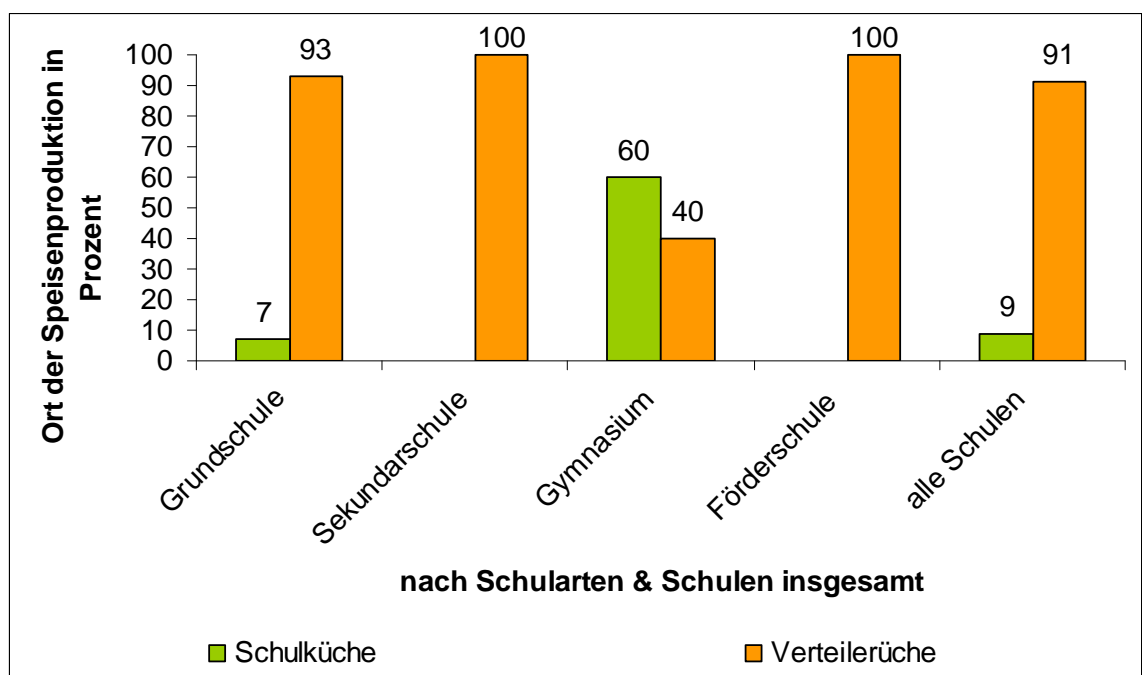


Abbildung 6: Ort der Speisenzubereitung in Prozent innerhalb der Schularten und den Schulen insgesamt (n = 70)

Insgesamt werden 91 % der Schulen durch Verteilerküchen beliefert, nur 9 % der Schulen verfügen über eine Schulküche vor Ort. Die Sekundar- und Förderschulen werden ausschließlich durch Verteilerküchen beliefert. In den Grundschulen erfolgt die Versorgung zu 93 % durch Verteilerküchen.

In den Gymnasien erfolgt die Speisenzubereitung überwiegend (60 %) in der eigenen Schulküche. Im Gegensatz dazu verfügen nur 7 % der Grundschulen über eine eigene Schulküche.

Die Bewirtschaftungsformen der Schul- und Verteilerküchen werden in Abbildung 7 dargestellt.

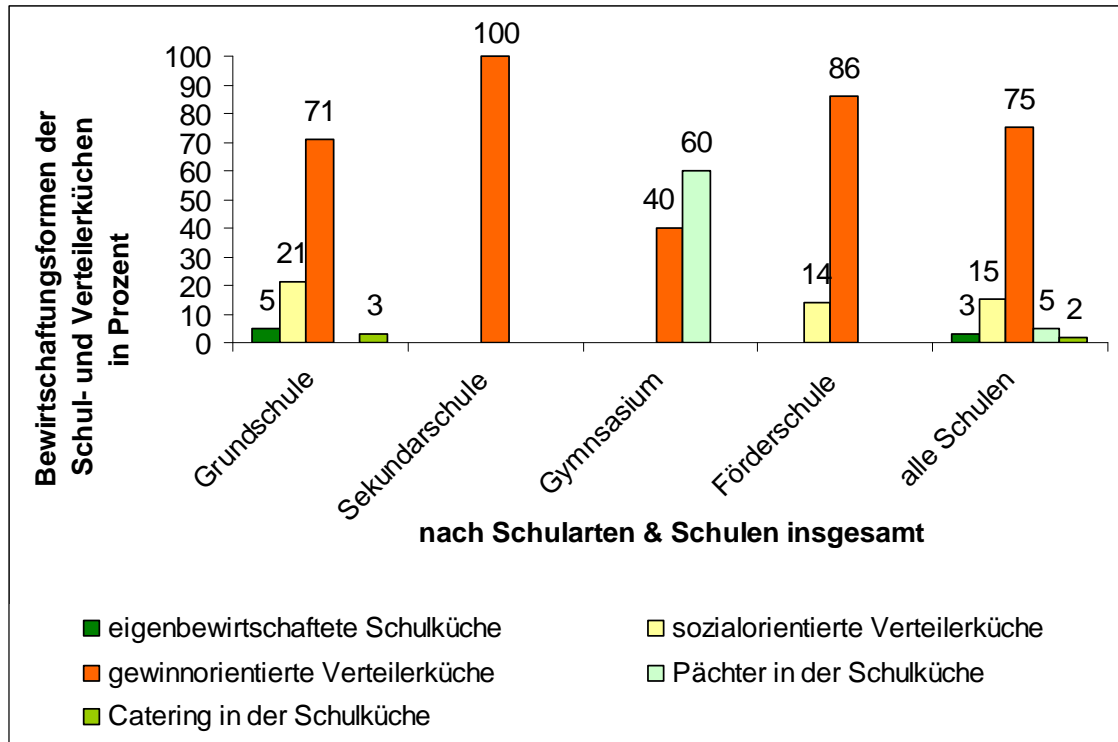


Abbildung 7: Bewirtschaftungsformen der Schul- und Verteilerküchen in den Schularten und den Schulen insgesamt (n = 55)¹⁶

Es ist ersichtlich, dass gewinnorientierte Verteilerküchen mit 75 % am häufigsten die Schulen beliefern. Sozialorientierte Verteilerküchen versorgen zu 15 % die Schulen. Lediglich 3 % der Schulen verfügen über eine eigenbewirtschaftete Schulküche. Die Sekundarschulen werden ausschließlich durch gewinnorientierte Verteilerküchen versorgt. Nur in den Grund- (21 %) und Förderschulen (14 %) gibt es sozialorientierte Verteilerküchen. Die Eigenbewirtschaftung (5 %) sowie die Bewirtschaftung durch ein Catering-Unternehmen (3 %) erfolgt nur in den Grundschulen. Lediglich in Gymnasien wird die Schulküche durch Pächter betrieben.

¹⁶ Insgesamt äußerten sich 15 Schulen nicht zur Ausrichtung des externen Lieferanten bzw. zur Bewirtschaftungsform der schuleigenen Küchen.

Durchschnittliche Essenteilnahme im Vergleich zu den Bewirtschaftungsformen

In Abbildung 8 werden die durchschnittlichen Essenteilnahmen in den Schularten und in den Schulen insgesamt im Vergleich zu den Bewirtschaftungsformen dargestellt.

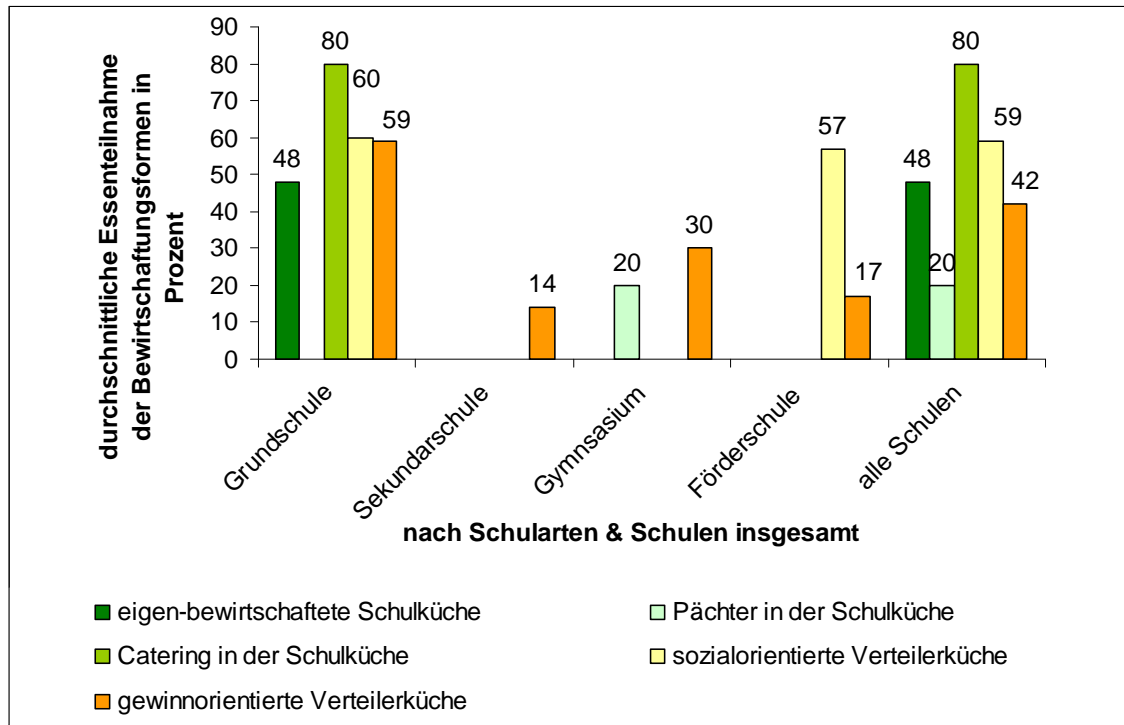


Abbildung 8: Durchschnittliche Essenteilnahme im Vergleich zu den Bewirtschaftungsformen in den Schularten und allen Schulen (n = 53)¹⁷

Die höchste Beteiligung am Mittagessen verzeichnet das Catering-Unternehmen mit 80 % in der Grundschule. In eigenbewirtschafteten Schulküchen nehmen 48 % der Grundschüler ihr Essen ein. Die verpachteten Schulküchen in Gymnasien weisen die niedrigste Durchschnittsbeteiligung von allen Schulküchen auf.

Es bestehen jedoch keine signifikanten Unterschiede zwischen den durchschnittlichen Essenteilnahmen der verpachteten Schulküchen und der eigenbewirtschafteten Schulküchen. Das Catering-Unternehmen konnte nicht in den Vergleich mit einbezogen werden, da es nur von einer Schule genannt worden ist.

Sozialorientierte Verteilerküchen weisen mit 59 % eine höhere Beteiligung als gewinnorientierte Verteilerküchen (42 %) auf. Der Vergleich der durchschnittlichen Essenteilnahmen der sozialorientierten Verteilerküche von 59 % und der gewinnorientierten Verteilerküche von 42 % ergibt keinen signifikanten ($\alpha > 5\%$) Unterschied.

¹⁷ Von den sechs Schulen, die über eine Schulküche verfügen, konnte von zwei Schulen die Essenteilnahme nicht ermittelt werden.

Die höchste Beteiligung der sozial- und gewinnorientierten Verteilerküchen tritt mit 60 % bzw. 59 % in den Grundschulen auf. Dem gegenüber weisen die Sekundar- und Förderschulen mit 14 % und 17 % in den gewinnorientierten Verteilerküchen die niedrigste Essenteilnahme auf.

5.3.2 Küchensysteme in der Schulverpflegung

Aus den Befragungsergebnissen geht hervor, dass in den Schulküchen die Küchensysteme der Frischküche und der Aufbereitungsküche zum Einsatz kommen. Die externen Verpflegungsanbieter entsprechen dem Küchensystem der Verteilerküche.

In Abbildung 9 werden die Küchensysteme der Schulküchen innerhalb der Bewirtschaftungsformen dargestellt.

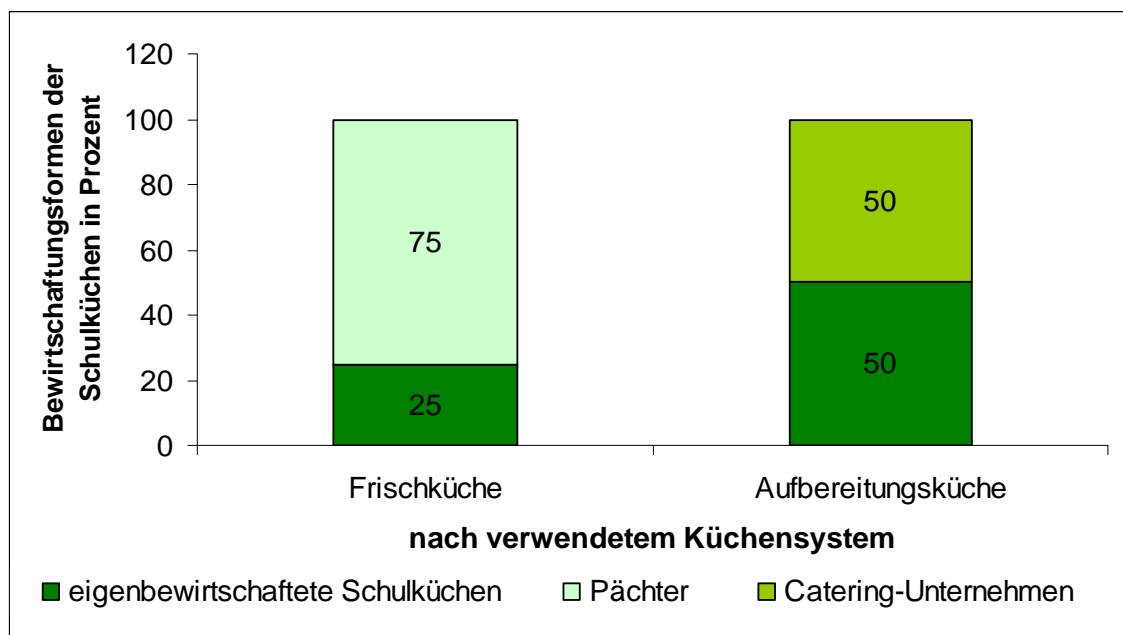


Abbildung 9: In den Schulküchen eingesetzte Küchensysteme innerhalb der Bewirtschaftungsformen der Schulküchen in Prozent (n = 6)

Speisen werden zu jeweils 50 % durch Schulküchen in Eigenregie und Catering-Unternehmen aufbereitet. Nur 25 % der eigenbewirtschafteten Küchen kochen frisch. Dem gegenüber verwenden Pächter zu 75 % die Frischküche.

Durchschnittliche Essenteilnahme im Vergleich zu den Küchensystemen

In Abbildung 10 werden die durchschnittlichen Essenteilnahmen anhand der Küchensysteme Frisch-, Aufbereitungs- sowie Verteilerküche dargestellt.

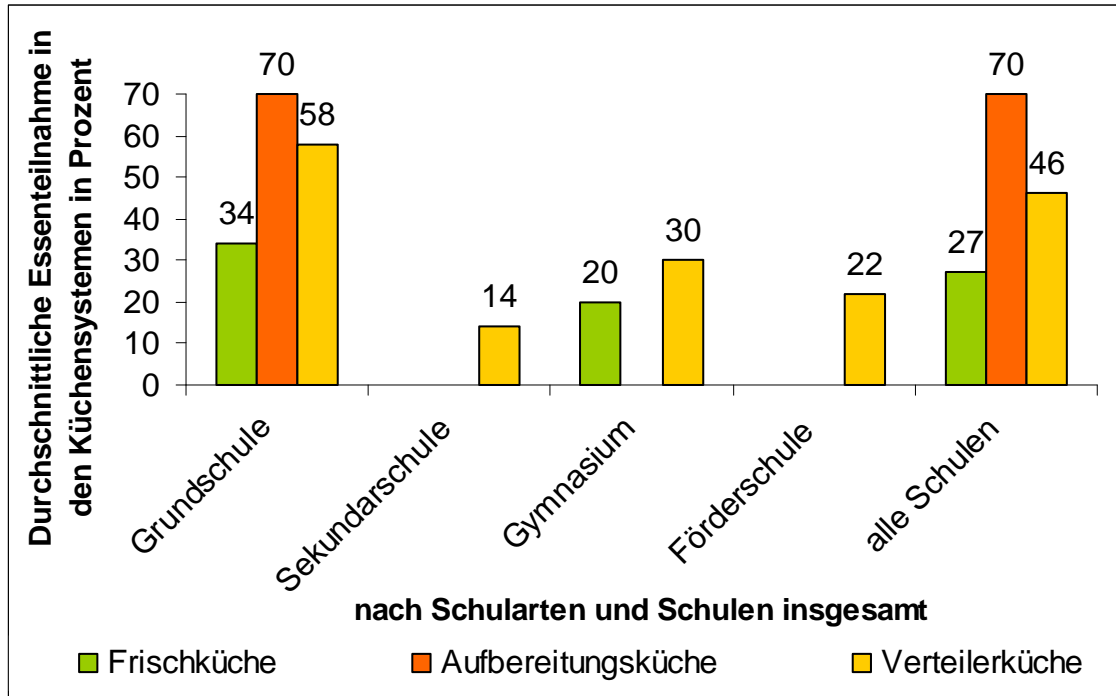


Abbildung 10: Durchschnittliche Essenteilnahme im Vergleich zu den Küchensystemen in den Schularten und in allen Schulen (n = 65)

Die Aufbereitungsküche, die ausschließlich in der Grundschule verwendet wird, hat insgesamt mit 80 % die höchste Essenteilnahme. Die Verteilerküche hingegen weist mit 46 % eine geringere durchschnittliche Essenteilnahme auf. Innerhalb der Schularten beteiligen sich am Mittagessen aus Verteilerküchen die Grundschüler mit 58 % am häufigsten und die Sekundarschüler mit 14 % am wenigsten. Die niedrigste durchschnittliche Schülerbeteiligung in allen Schulen weisen die Frischküchen mit 27 % auf. Dieses Küchensystem wird nur in den Grundschulen (34 %) und in den Gymnasien (20 %) verwendet. Für die Aufbereitungsküche ergibt sich die durchschnittliche Essenteilnahme nur aus den beteiligten Grundschulen.

Die Überprüfung der durchschnittlichen Essenteilnahme in Frischküchen die bei 27 % liegt, zeigt keinen signifikanten Unterschied ($\alpha > 5\%$) zur Essenteilnahme in den Aufbereitungsküchen von 70 %.

Der statistische Vergleich der durchschnittlichen Essenteilnahmen bei den Verteilerküchen zwischen den Schularten zeigt Folgendes:

- 58 % in Grundschulen sind signifikant ($\alpha < 5 \%$) höher als 14 % in Sekundarschulen,
- 58 % in Grundschulen sind signifikant ($\alpha < 5 \%$) höher als 22 % in Förderschulen,
- 14 % in Sekundarschulen sind nicht signifikant niedriger ($\alpha > 5 \%$) als 30 % in Gymnasien und 22 % in Förderschulen,
- 22 % in Förderschulen sind nicht signifikant niedriger ($\alpha > 5 \%$) als 30 % in Gymnasien,
- 30 % in Gymnasien sind nicht signifikant niedriger ($\alpha > 5 \%$) als 58 % in Grundschulen.

Für die Verteilerküchen wird deutlich, dass die Essenteilnahme ausschließlich in den Grundschulen signifikant höher ist, als die Essenteilnahme in den Sekundar- und Förderschulen.

5.4 Qualitative Zusammensetzung des Mittagsverpflegungsangebotes in den Schulen

Das Mittagsverpflegungsangebot setzt sich aus den Auswahlmöglichkeiten der Essen bzw. Menüs, den Angebotshäufigkeiten ausgewählter Speisen sowie der Verwendung von Bio-Lebensmitteln zusammen.

5.4.1 Menüauswahl

Die Auswahl der täglich angebotenen Menüs bzw. Essen werden in den folgenden Abbildungen nach den einzelnen Schularten sowie nach den durchschnittlichen Essensteilnahmen der Schüler gezeigt.

Die Abbildung 11 stellt die täglichen Auswahlmöglichkeiten in den Schularten sowie in den Schulen insgesamt dar.

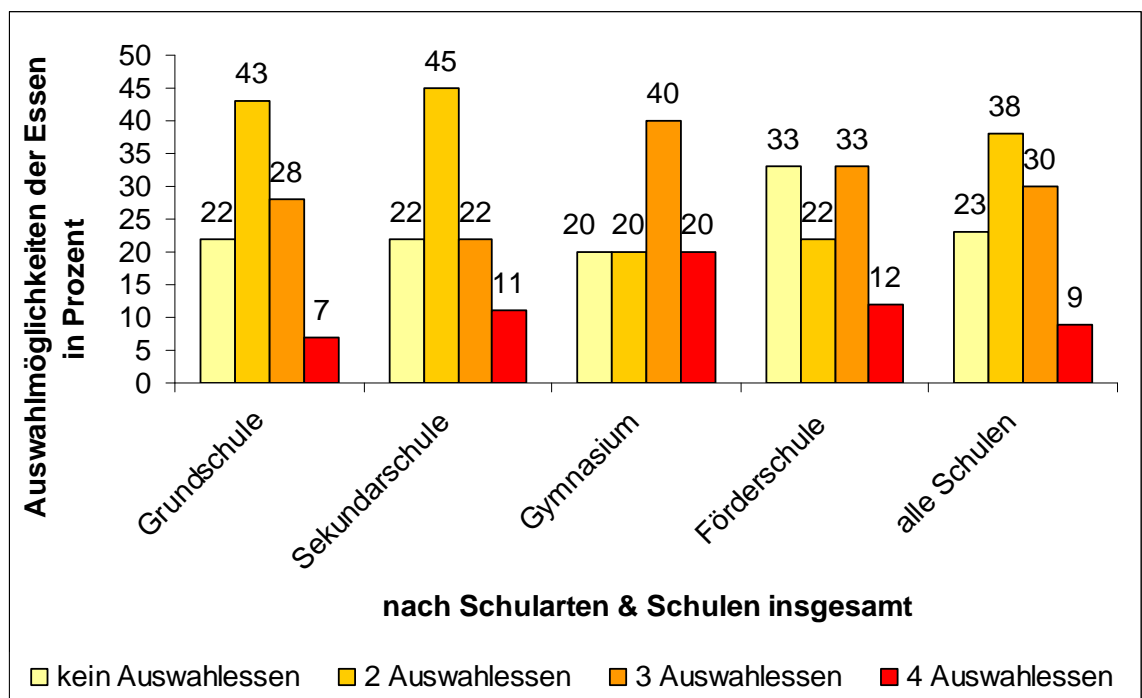


Abbildung 11: Tägliche Auswahlmöglichkeiten der Essen in Prozent in den Schularten und den Schulen insgesamt (n = 70)

Die Schulen bieten zu 38 % bzw. 30 % überwiegend 2 bzw. 3 Auswahlessen an. Nur 9 % der Schulen stellen täglich vier Essen zur Auswahl. In 23 % der Schulen besteht nicht die Möglichkeit zwischen den Essen wählen zu können.

5.4 Qualitative Zusammensetzung des Mittagsverpflegungsangebotes in den Schulen 64

In den Grund- und den Sekundarschulen werden den Schülern täglich mit 43 % bzw. 45 % überwiegend 2 Essen zur Auswahl geboten. Die Gymnasiasten können mit 40 % vorwiegend zwischen vier Essen wählen. Die Förderschulen bieten ihren Schülern zu jeweils 33 % am häufigsten 3 Auswahlessen oder kein Auswahlessen an.

Durchschnittliche Essenteilnahme anhand der Auswahlmöglichkeiten

Die Abbildung 12 zeigt die durchschnittliche Essenteilnahme am Tag nach Anzahl der Auswahlmöglichkeiten zwischen den Essen in den Schularten und den Schulen insgesamt.

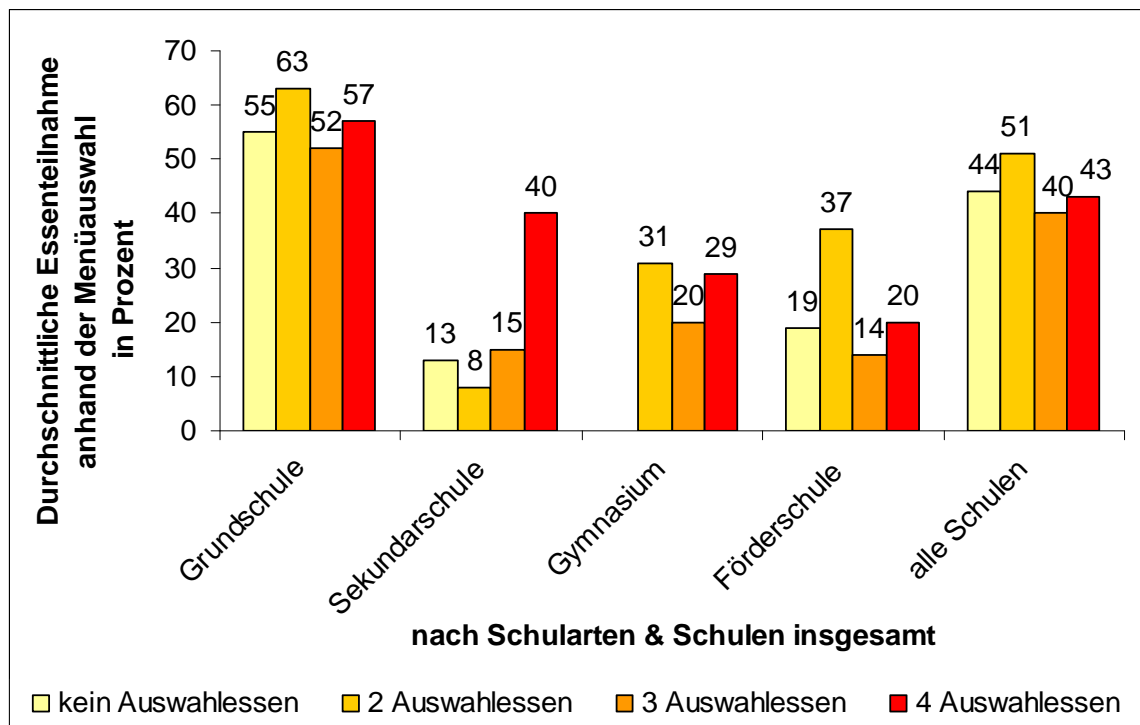


Abbildung 12: Durchschnittliche Essenteilnahme am Tag anhand der Menüauswahl in Prozent in den Schularten und allen Schulen (n = 65)

Dabei wird für alle Schulen deutlich, dass bei zwei Auswahlmöglichkeiten mit 51 % die höchste durchschnittliche Teilnahme am Essen erreicht wird. Die geringste Essenteilnahme (40 %) besteht beim Angebot von 3 *Auswahlessen*.

Bei täglich vier Essen zur Wahl und keiner Auswahlmöglichkeit sind Beteiligungsquoten mit 43 % bzw. 44 % annähernd gleich.

Der Vergleich der durchschnittlichen Essenteilnahmen aller Schulen anhand der Auswahlmöglichkeiten weist keine signifikanten ($\alpha > 5\%$) Unterschiede auf.

5.4 Qualitative Zusammensetzung des Mittagsverpflegungsangebotes in 65 den Schulen

Sofern die Schüler zwischen zwei Essen wählen können, ist die höchste Essenteilnahme mit 63 % in den Grundschulen und mit 37 % in den Förderschulen zu verzeichnen.

Bei 2 *Auswahl*essen beteiligen sich auch die Gymnasiasten mit 31 % häufiger an der Mittagsverpflegung in der Schule. Werden täglich drei Essen zur Wahl gestellt, so ist die Schülerbeteiligung in den Grundschulen und den Gymnasien sowie in den Förderschulen am geringsten. In den Sekundarschulen ist die durchschnittliche Essenteilnahme bei vier Menüs zur Wahl mit 40 % am höchsten. Dem gegenüber beteiligen sich bei zwei Auswahlmenüs nur 8 % der Sekundarschüler an der Mittagsverpflegung.

5.4.2 Angebotshäufigkeiten ausgewählter Gerichte und Speisen

Das Angebot von Fleisch- und Fischgerichten sowie von vegetarischen Gerichten bzw. Speisen und frischem Obst setzt sich aus den unterschiedlichen Angebotshäufigkeiten pro Woche zusammen. Dazu werden in Abbildung 13 die Angebotshäufigkeiten der Speisen pro Woche in den Schularten und in allen Schulen gezeigt.

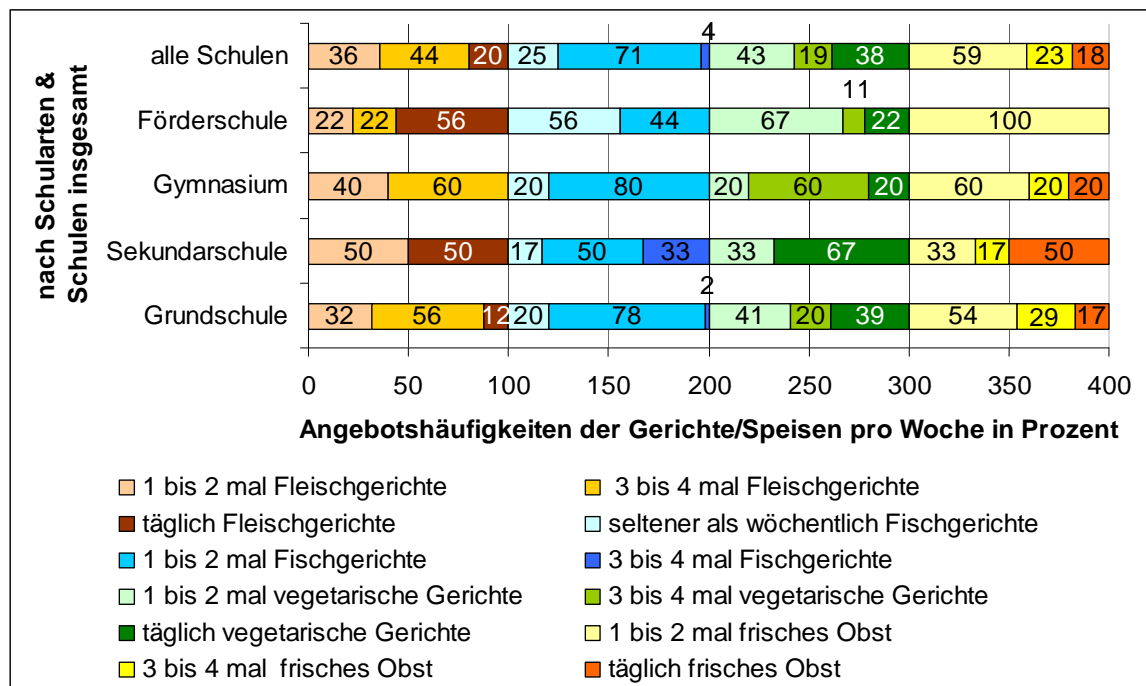


Abbildung 13: Angebotshäufigkeiten der Gerichte/Speisen pro Woche in Prozent in den Schularten und allen Schulen (n = 65)¹⁸

¹⁸ Von 70 Schulen mit einem Mittagsverpflegungsangebot antworteten 5 Schulen nicht auf die Fragen zur Angebotshäufigkeit der Speisen.

5.4 Qualitative Zusammensetzung des Mittagsverpflegungsangebotes in 66 den Schulen

Die Schulen bieten insgesamt mit 44 % am häufigsten **Fleischgerichte** drei- bis viermal pro Woche an. Eine bis zwei Fleischmahlzeiten in der Woche werden in 36 % der Schulen angeboten.

In den Förder- und Sekundarschulen werden mit 56 % bzw. 50 % am häufigsten täglich Fleischgerichte angeboten. Die Gymnasien und die Grundschulen bieten Mahlzeiten mit Fleisch zu 60% bzw. 56 % überwiegend *drei- bis viermal wöchentlich* an. Das Angebot von *ein bis zwei Fleischgerichten pro Woche* erfüllen zu 50 % die Sekundarschulen und zu 40 % die Gymnasien. Dem gegenüber wird diese Angebotshäufigkeit in den Grund- und Förderschulen nur zu 32 % bzw. 22 % erreicht.

Den Schülern in Sachsen-Anhalt werden mit 71 % am *häufigsten ein bis zwei Fischmahlzeiten* in der Woche angeboten. Insgesamt 4 % der Schulen bieten dieses Gericht auch *drei- bis viermal wöchentlich* an.

In den Förderschulen gibt es eine Fischmahlzeit mit dem größten Anteil von 56 % *seltener als wöchentlich*. In den Gymnasien werden hingegen zu 80 % mehrheitlich *ein bis zwei Fischgerichte* in der Woche angeboten. Die Sekundarschulen haben mit 50 % und die Grundschulen mit 78 % *ein bis zweimal pro Woche* überwiegend Fisch auf dem Speiseplan.

Der überwiegende Anteil der Schulen (43 %) bieten *ein- bis zweimal in der Woche vegetarische Gerichte* an. In 38 % der Schulen werden derartige Gerichte täglich angeboten. Das tägliche Angebot von Gerichten aus rohem und gegartem Gemüse besteht mit 67 % am häufigsten in den Sekundarschulen. Die Gymnasien bieten zu 60 % mehrheitlich *drei- bis viermal vegetarische Mahlzeiten pro Woche* an. Förder- und Grundschulen bieten ihren Schülern mit 67 % bzw. 41 % nur *ein- bis zweimal vegetarische Gerichte pro Woche* an.

Frisches Obst wird mit 59 % in den Schulen vorrangig *ein- bis zweimal pro Woche* angeboten. Nur 18 % der Schulen bieten *frisches Obst täglich* an.

Jeden Tag frisches Obst gibt es mit 50 % am häufigsten für Sekundarschüler. In den Grundschulen sowie in den Gymnasien werden mit 29 % bzw. 20 % *drei- bis viermal Frischobst pro Woche* angeboten. Über die Hälfte der Gymnasien und Grundschulen bieten Frischobst *nur ein- bis zweimal* in der Woche an. In den Förderschulen wird frisches Obst ausschließlich *ein- bis zweimal in der Woche* angeboten.

5.4.3 Verwendung von Bio – Lebensmitteln

Die Fragestellung, ob Bio-Lebensmittel ins Mittagsverpflegungsangebot integriert werden, wurde nur von 40 % der Schulen beantwortet. Im Folgenden werden nur die Schulen zur Auswertung herangezogen, die explizit die Frage mit „ja“ oder „nein“ beantwortet haben. Insgesamt sind somit 28 Schulen betrachtet worden, davon 18 Grundschulen, zwei Sekundarschulen, drei Gymnasien und fünf Förderschulen.

Die Abbildung 14 zeigt, in welchen der teilnehmenden Schulen Bio-Produkte in der Mittagsverpflegung eingesetzt bzw. nicht verwendet werden. Insgesamt haben nur 43 % der Schulen Bio-Lebensmittel im Speisenangebot integriert. Davon sind innerhalb der Schularten 56 % der Grundschulen und 40 % der Förderschulen vertreten.

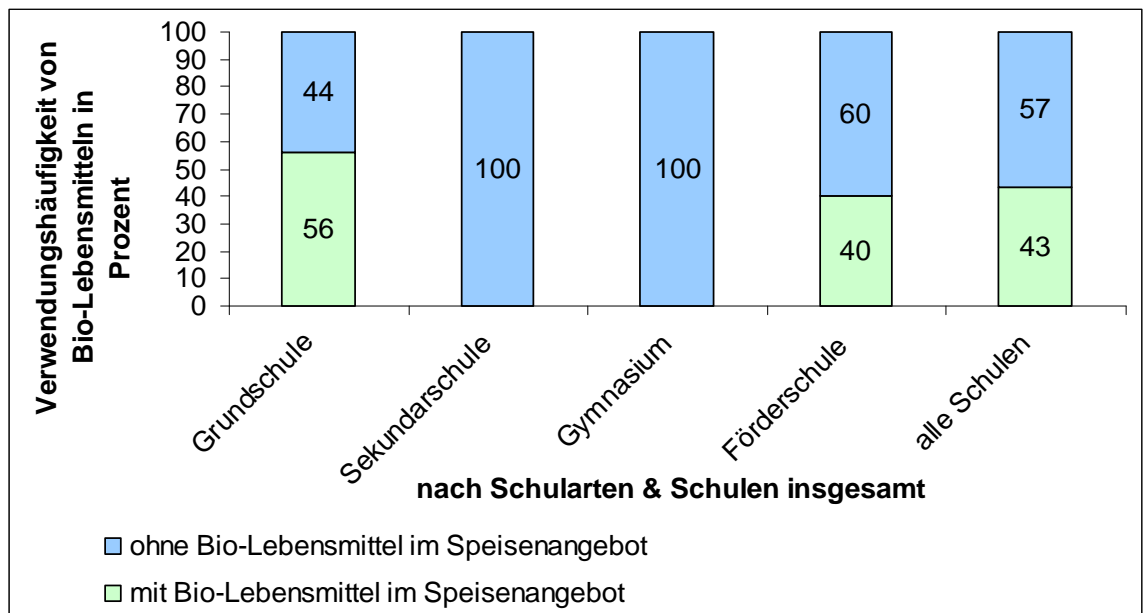


Abbildung 14: Verwendungshäufigkeit von Bio-Lebensmitteln in Prozent in den Schularten und den Schulen insgesamt (n = 28)¹⁹

Für die Schularten mit Bio-Lebensmittel in die Mittagsverpflegung werden Verwendungshäufigkeit und Angebotsformen sowie der Mehrpreis im Folgenden erläutert. Des Weiteren werden die durchschnittlichen Essenteilnahmen am Verpflegungsangebot mit und ohne Bio-Lebensmittel in den Schulen miteinander verglichen. Abschließend werden die Ablehnungsgründe für solche Schulen dargelegt, die keine Bio-Lebensmittel in der Mittagsverpflegung verwenden.

¹⁹ Von 70 Schulen mit einem Verpflegungsangebot konnten 42 Schulen keine Auskunft zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln geben.

Verwendungshäufigkeit von Bio-Lebensmitteln in den Schulen

Zur Verwendungshäufigkeit der Bio-Lebensmittel gaben zehn Grundschulen Auskunft. Davon werden in vier Grundschulen *wöchentlich* Bio-Lebensmittel in der Mittagsverpflegung eingesetzt. Die Häufigkeit der Verwendung wurde nicht genannt. In einer Grundschule werden Bio-Produkte *zweimal pro Woche* oder *täglich* in den Speiseplan integriert. Eine weitere Grundschule gab die *jährliche* Integration von derartigen Produkten an, ohne dabei die genaue Verwendungshäufigkeit zu nennen.

Angebotsformen der Bio-Lebensmittel in der Mittagsverpflegung der Grund- und Förderschulen

Werden die Angebotsformen der Bio-Lebensmittel in den Schulen betrachtet, so zeigt sich, dass die Förderschulen nur einzelne Bio-Lebensmittel ins Mittagsangebot einbinden. Die Grundschulen haben zu 10 % ein komplettes Mittagsangebot in Bio-Qualität. 20 % bzw. 30 % der Grundschulen bieten ein Bio-Menü oder eine Bio-Speise an (siehe Abbildung 15).

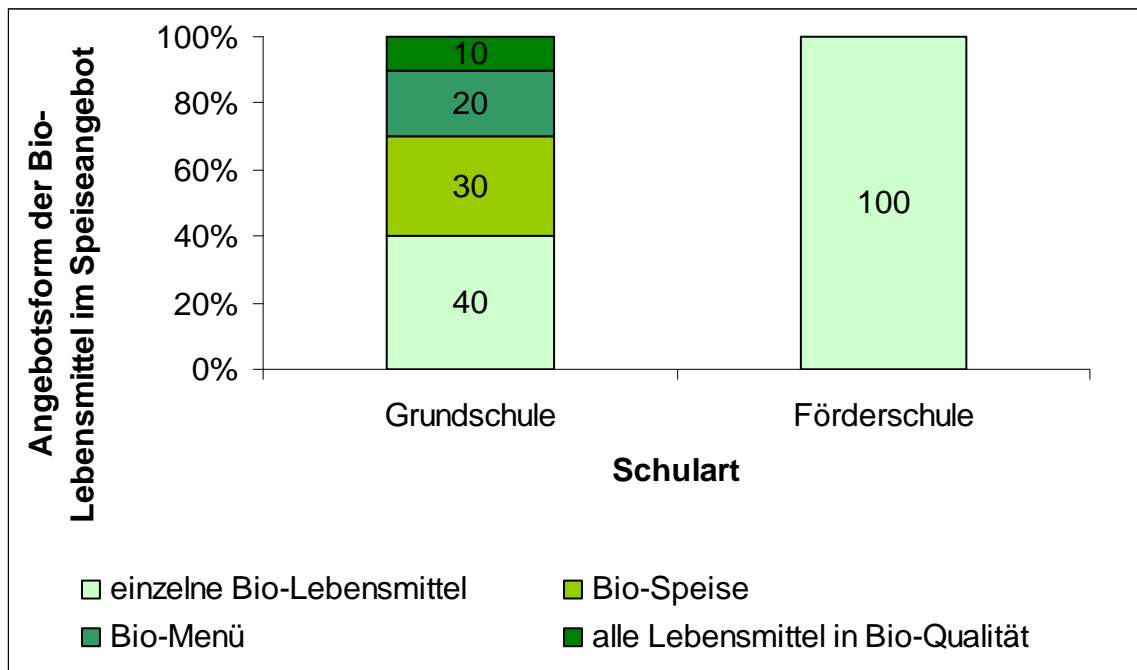


Abbildung 15: Angebotsformen der Bio-Lebensmittel in Prozent im Verpflegungsangebot der Grund- und Förderschulen (n = 12)

Mehrpreis für ein Bio-Essen in den Grund- und Förderschulen

5.4 Qualitative Zusammensetzung des Mittagsverpflegungsangebotes in 69 den Schulen

Zum Preis des Essens mit Bio-Lebensmitteln gaben zwei Grundschulen an, einen Mehrpreis in Prozent zu veranschlagen. In acht Grundschulen und zwei Förderschulen kostet ein Bio - Essen genauso viel wie ein herkömmliches Essen.

Durchschnittliche Essenteilnahmen in Schulen mit und ohne Bio-Lebensmittel in der Mittagsverpflegung

In Abbildung 16 werden die durchschnittlichen Essenteilnahmen von Schülern an einer Mittagsverpflegung mit und ohne Bio-Lebensmittel in den Schularten sowie in allen Schulen dargestellt. Insgesamt ist die Schülerbeteiligung an einem Mittagessen mit Bio-Lebensmitteln mit 49 % höher, als die Teilnahme von 37 % an einer Mittagsverpflegung ohne Bio-Produkte.

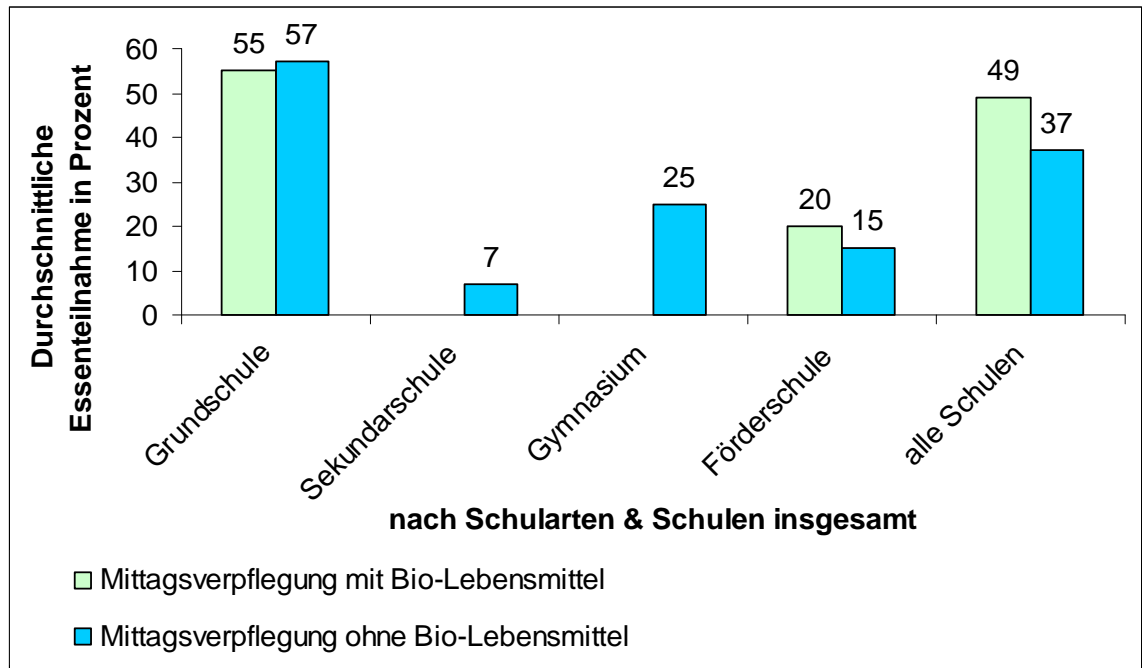


Abbildung 16: Durchschnittliche Essenteilnahme in Prozent in Schulen mit Bio-Lebensmittel (n = 12) und ohne Bio-Lebensmittel (n = 16) in der Mittagsverpflegung

5.4 Qualitative Zusammensetzung des Mittagsverpflegungsangebotes in 70 den Schulen

Der Vergleich der durchschnittlichen Essenteilnahmen von Schulen die Bio-Lebensmittel integrieren (49 %) zeigt jedoch keinen signifikanten ($\alpha > 5\%$) Unterschied zur Schülerbeteiligung in Schulen ohne Bio-Lebensmittel im Verpflegungsangebot (37 %).

Die Essenteilnahmen in den Grundschulen mit und ohne Bio-Lebensmittel im Mittagsverpflegungsangebot unterscheiden sich zu 2 %. Ein ähnliches Ergebnis zeigt sich in den Förderschulen.

Gründe für die Ablehnung von Bio-Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung

16 Schulen, die eine Integration von Bio-Lebensmitteln in die Schulverpflegung verneinen, werden anhand ihrer Ablehnungsgründe in Abbildung 17 dargestellt.

Dabei zeigen die Schulen insgesamt, dass Bio-Lebensmittel in der Mittagsverpflegung mit 56 % überwiegend aus „anderen Gründen“ abgelehnt werden. Der Grund „zu teuer“ steht mit 31 % an zweiter Stelle, weshalb Bio-Lebensmittel nicht ins Mittagsverpflegungsangebot eingebunden werden.

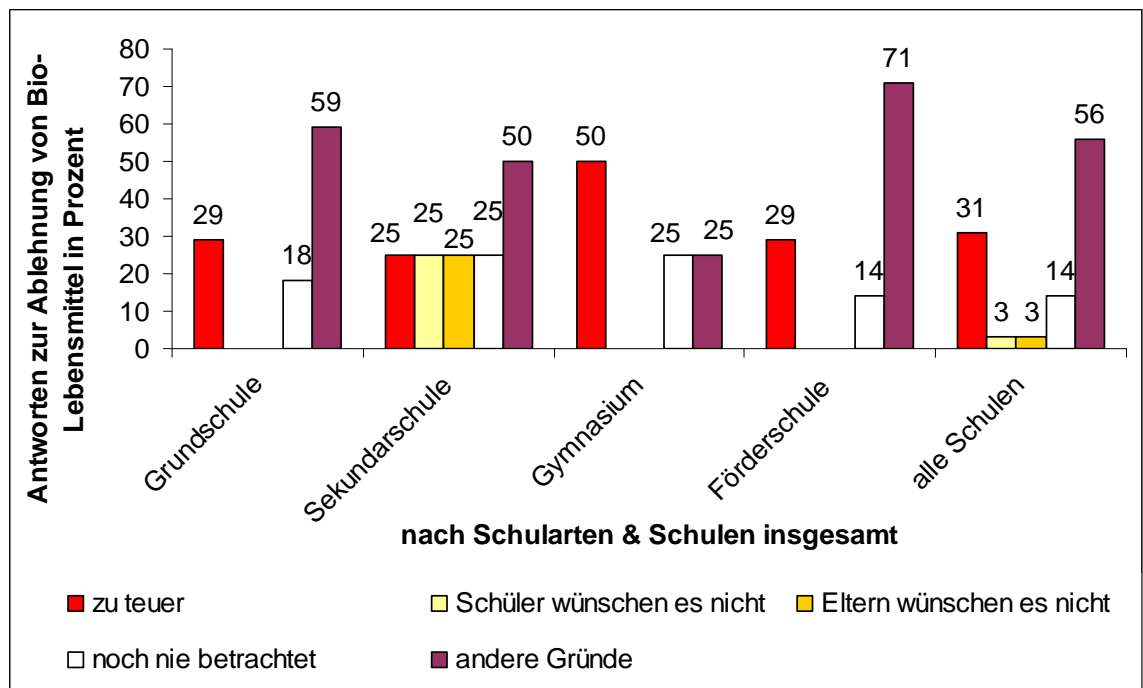


Abbildung 17: Gründe für die Ablehnung von Bio-Lebensmitteln in Prozent nach den Schularten und den Schulen insgesamt (n = 16)

5.4 Qualitative Zusammensetzung des Mittagsverpflegungsangebotes in 71 den Schulen

Die Integration der Bio-Lebensmittel in das Verpflegungsangebot empfinden die Gymnasien mit 50 % und die Förderschulen mit 29 % überwiegend als „zu teuer“. In den Grund- und Sekundarschulen werden mit 59 % bzw. 50 % überwiegend *andere Gründe* für die Nichtverwendung angegeben. Dabei beschreiben diese Schulen die möglichen Gründe nicht genauer. Förderschulen, die auch vorwiegend andere Gründe für die Ablehnung von Bio-Lebensmitteln sehen, nennen dabei:

- „Der Essenspreis müsste erhöht werden.“
- „Die Entscheidung liegt beim Verpflegungsanbieter.“

Ablehnungsgründe wie „Eltern wünschen es nicht“ oder „Schüler wünschen es nicht“ werden zu jeweils 25 % ausschließlich von den Sekundarschulen genannt.

5.5 Preise in der Mittagsverpflegung Sachsen-Anhalts

Das Mittagessen wird in den Schulen entweder zu einem einheitlichen Preis oder in Form einer Preisspanne angeboten. Darüber geben die Häufigkeitsverteilungen in den Schularten und den Schulen insgesamt in Tabelle 8 Aufschluss.

Für die Preisuntersuchung anhand der Menüauswahl werden jeweils die Einheitspreise und Preisspannen herangezogen. Des Weiteren werden die absoluten und durchschnittlichen Höchst- und Niedrigstpreise²⁰ anhand der folgenden Merkmale erläutert:

- Schularten und deren durchschnittliche Essenteilnahmen,
- Bewirtschaftungsformen,
- Verwendung von Bio-Lebensmittel im Mittagsverpflegungsangebot.

Die absoluten und durchschnittlichen Höchst- und Niedrigstpreise werden zudem anhand der genannten Merkmale auf signifikante Unterschiede geprüft.

Die Tabelle 13 zeigt die Häufigkeitsverteilung der Einheitspreise und der Preisspannen in den Schularten und den Schulen insgesamt. Ein einheitlicher Preis wird mit 79 % im überwiegenden Anteil der Schulen erhoben. Hierzu zählen vorwiegend Grundschulen mit 78 % und Sekundarschulen mit 89 %.

²⁰ Zur Berechnung der Höchst- und Niedrigstpreise siehe Kapitel 4.8, S. 46.

Tabelle 13: Absolute und relative Häufigkeiten der Preisspannen und Einheitspreise in den Schularten und den Schulen insgesamt (n = 70)

Schularten	Grundschule		Sekundarschule		Gymnasium		Förderschule		Schulen insgesamt	
	Häufigkeit		Häufigkeit		Häufigkeit		Häufigkeit		Häufigkeit	
Preisspanne & Einheitspreis in Euro	absolut	relativ in %	absolut	relativ in %	absolut	relativ in %	absolut	relativ in %	absolut	relativ in %
1,30 bis 1,70	-	-	-	-	-	-	1	0	1	1
1,70 bis 2,40	1	2	-	-	-	-	-	-	1	1
1,80 bis 1,90	2	4	-	-	1	20	-	-	3	4
1,80 bis 2,60	3	7	-	-	-	-	-	-	3	4
1,85 bis 2,00	-	-	-	-	1	20	-	-	1	1
2,00 bis 2,21	-	-	-	-	1	20	-	-	1	1
Einheitspreis	36	78	8	89	2	40	9	0	55	79
keine Angabe	4	7	1	11	-	-	-	-	5	7
Insgesamt	46	100	9	100	5	100	10	100	70	100

Die Preisspannen in allen Schulen liegen zwischen 1,30 € und 2,60 €. Dabei bietet eine Förderschule die niedrigste Preisspanne von 1,30 € bis 1,70 €, während die höchste Preisspanne in drei Grundschulen von 1,85 € bis 2,60 € angeboten wird.

Für das Essen in Gymnasien werden hingegen niedrigere Preisspannen verlangt. Die höchste Preisspanne liegt zwischen 2,00 € und 2,21 €.

5.5.1 Preise in den Schularten

Die Abbildung 18 zeigt die absoluten und durchschnittlichen Höchst- und Niedrigstpreise in den Schularten.

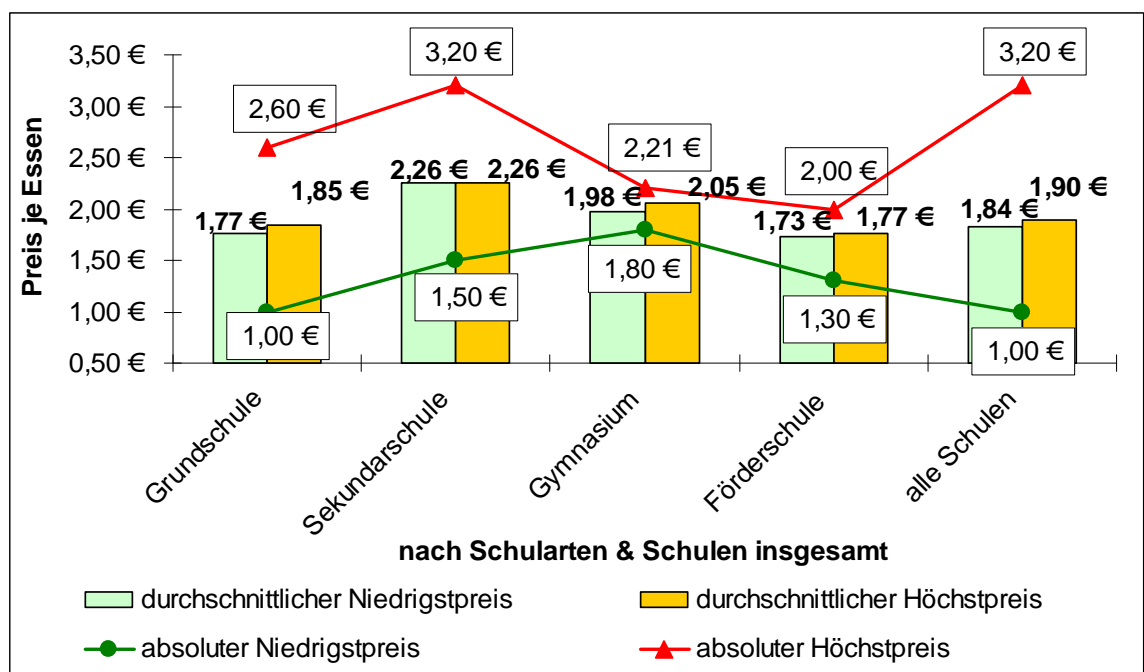


Abbildung 18: Absolute und durchschnittliche Höchst- und Niedrigstpreise in den Schularten und den Schulen insgesamt (n = 65)

In den Schulen wird die Mittagsverpflegung zu einem durchschnittlichen Niedrigstpreis von 1,84 € angeboten, während der Höchstpreis im Mittel bei 1,90 € liegt. Dabei variieren die absoluten Niedrigst- und Höchstpreise zwischen 1,00 € in den Grundschulen und 3,20 € in den Sekundarschulen. Innerhalb der Schularten wird das Essen zum niedrigsten Durchschnittspreis von 1,73 € in den Förderschulen abgegeben. Dem gegenüber ist der niedrigste Durchschnittspreis an den Grundschulen um 0,04 € teurer. In den Sekundarschulen wird der höchste Durchschnittspreis mit 2,26 € erreicht.

Diese Schulart weist mit 1,70 € zudem die höchste Differenz zwischen den absoluten Niedrigst- und Höchstpreisen auf. Bei den Gymnasien variieren die Absolutpreise mit 0,41 € nur gering.

Werden die durchschnittlichen Niedrigst- und Höchstpreise anhand der Schularten statistisch überprüft, ergeben sich ausschließlich für die durchschnittlichen Niedrigstpreise folgende signifikante Unterschiede:

- 1,77 € in Grundschulen sind signifikant ($\alpha < 5\%$) niedriger, als 2,26 € in Sekundarschulen
- 2,26 € in Sekundarschulen sind signifikant ($\alpha < 5\%$) höher, als 1,98 € in Gymnasien sowie 1,73 € in Förderschulen.

Der durchschnittliche Niedrigstpreis an den Gymnasien unterscheidet sich nicht signifikant von den Niedrigstpreisen im Mittel der Förder- und Grundschulen. Zwischen den niedrigsten Preisen an Grund- und Förderschulen ergibt sich ebenfalls kein statistischer Unterschied.

Durchschnittliche Essenteilnahmen gemessen an den absoluten und durchschnittlichen Niedrigst- und Höchstpreisen

Die Schüler nehmen insgesamt mit 46 % im Durchschnitt häufiger am Essen teil, wenn es zum durchschnittlichen Niedrigstpreis (1,84 €) angeboten wird (siehe Abbildung 19).

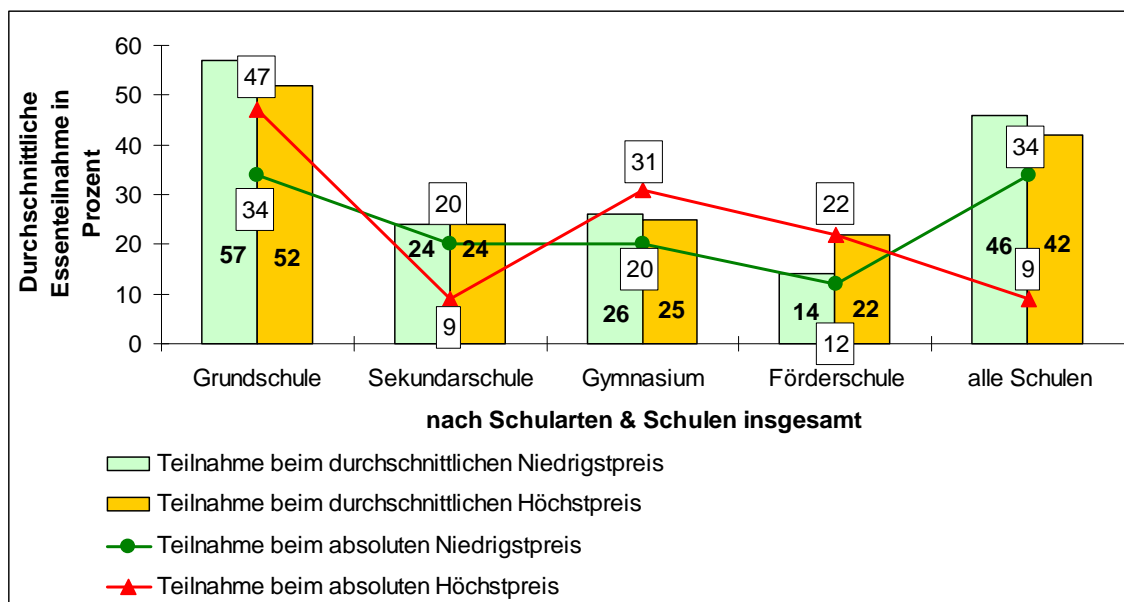


Abbildung 19: Durchschnittliche Essenteilnahme im Vergleich zu den Preisgruppen in den Schularten und den Schulen insgesamt (n = 65)

Innerhalb der Schularten bestätigt sich dieses Ergebnis am deutlichsten in den Grundschulen mit einer Beteiligung von 57 %. Die Beteiligungsquoten in den Förderschulen sowie in den Gymnasien sind höher, wenn das Essen zum absoluten Höchstpreis angeboten wird.

5.5.2 Preise in den Bewirtschaftungsformen der Küchen

Die absoluten und durchschnittlichen Höchst- und Niedrigstpreise in den Bewirtschaftungsformen der Küchen werden in Abbildung 20 dargestellt. Der durchschnittliche Höchstpreis aller Bewirtschaftungsformen wird mit 2,00 € von den Pächtern verlangt. Dem gegenüber wird die Mittagsverpflegung in eigenbewirtschafteten Schulküchen zum Höchstpreis von 1,40 € im Mittel angeboten.

Die sozialorientierten Verteilerküchen sind mit 1,84 € durchschnittlich günstiger als die gewinnorientierten Fernversorger mit 1,88 € bzw. 1,96 €.

Der Vergleich der durchschnittlichen Niedrigst- und Höchstpreise ergibt jedoch zwischen den sozial- und gewinnorientierten Fernversorgern keine signifikanten ($\alpha > 5\%$) Unterschiede.

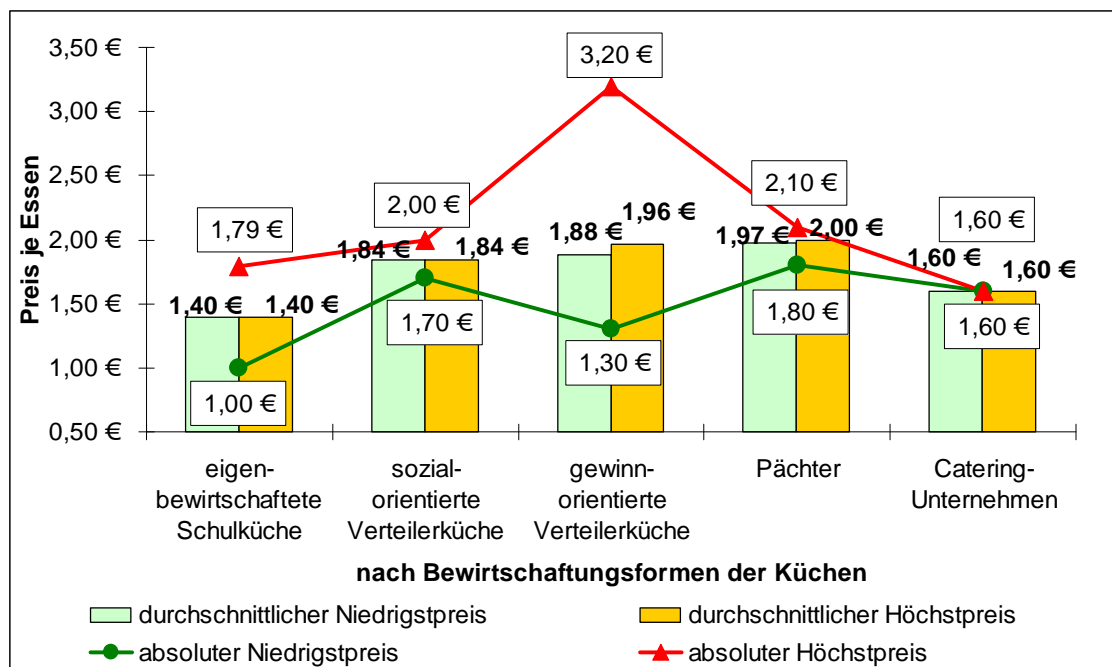


Abbildung 20: Absolute und durchschnittliche Höchst- und Niedrigstpreise anhand der Bewirtschaftungsformen in den Küchen (n = 55)

Schulküchen die von Pächtern bewirtschaftet werden, bieten das Essen insgesamt zu höheren Preisen (1,80 € bzw. 2,10 € absolut) an als Schulküchen, in denen ein Catering-Unternehmen tätig ist und das Essen zu 1,60 € anbietet. Eigenbewirtschaftete Küchen weisen im Mittel günstigere Preise auf als die Fremdbewirtschaftungsformen vor Ort.

Die durchschnittlichen Niedrigst- und Höchstpreise zwischen den Bewirtschaftungsformen in Schulküchen unterscheiden sich nicht signifikant ($\alpha > 5\%$) voneinander.

5.5.3 Preise anhand der Menüauswahl

Für die Auswahlmöglichkeiten der Essen werden in Schulen unterschiedliche Einheitspreise oder Preisspannen erhoben. Dazu zeigt Abbildung 21 die prozentuale Zusammensetzung der Einheitspreise und der Preisspannen innerhalb der Auswahlmöglichkeiten. Daran ist insgesamt zu erkennen, dass zwei und vier Auswahlessen mit 32 % bzw. 23 % überwiegend zum einheitlichen Preis angeboten werden. Bei der Auswahl von vier Essen werden zu jeweils 5 % einheitliche Preise und Preisspannen erhoben.

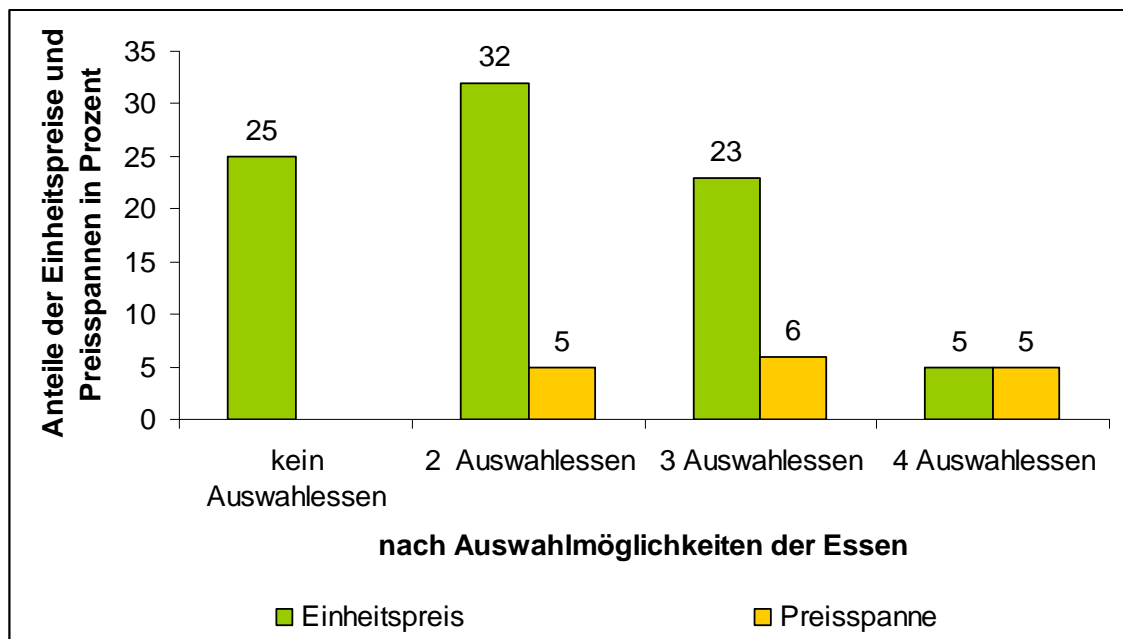


Abbildung 21: Einheitspreise (n = 55) und Preisspannen (n = 10) anhand der Auswahlmöglichkeiten der Essen in Prozent in Schulen

Abbildung 22 zeigt die Preisunterschiede in der Menüauswahl anhand der niedrigsten, durchschnittlichen und höchsten Einheitspreise sowie der niedrigsten und der höchsten Werte der Preisspannen.

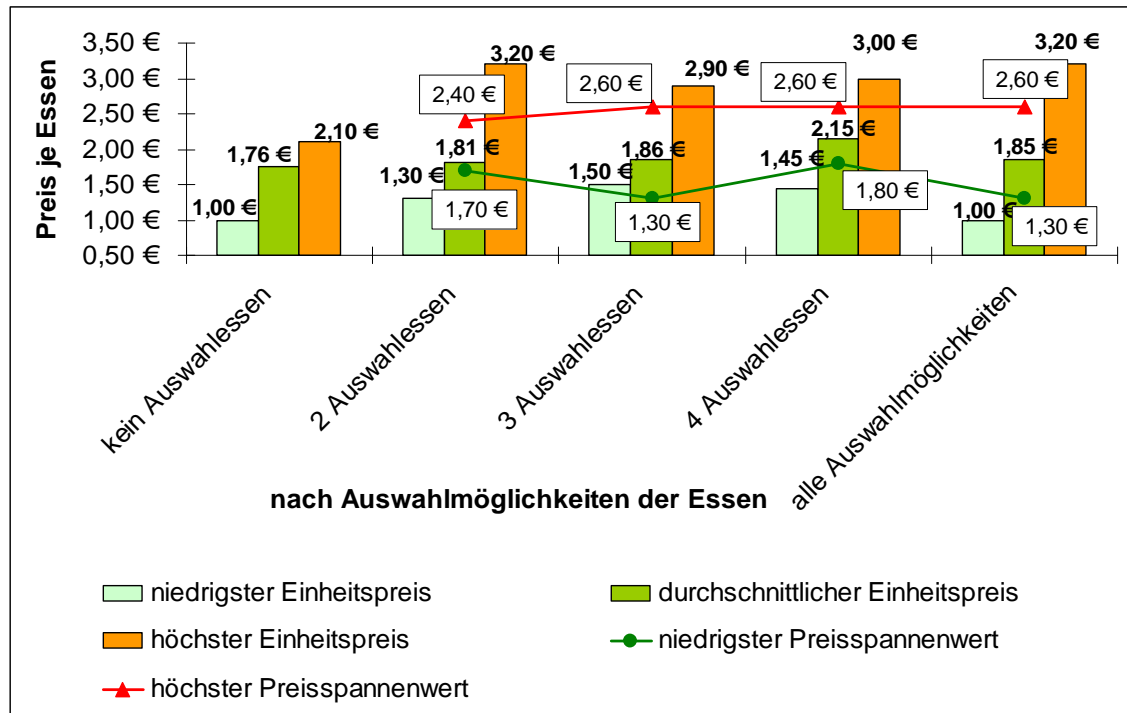


Abbildung 22: Einheitspreise und Preisspannen anhand der Auswahlmöglichkeiten (n = 65)

Anhand der Darstellung wird deutlich, dass der durchschnittliche Einheitspreis für ein einzelnes Essen mit 1,76 € am günstigsten angeboten wird, während ein Essen bei 4 *Auswahlessen* mit 2,15 € am teuersten ist.

Die Preisspannen für Auswahlessen variieren zwischen 1,30 € und 2,60 €. Die Preise bei 3 *Auswahlessen* differieren mit 1,60 € am stärksten, wobei der absolute Niedrigstpreis dieser Preisspanne mit 1,30 € unter dem Niedrigstpreis für 2 *Auswahlessen* liegt.

Weiterhin fällt auf, dass die absoluten Niedrigstpreise der Preisspannen bei 2 und 3 *Auswahlessen* mit 0,06 € bzw. 0,40 € unter dem Durchschnittspreis eines einzelnen Essens liegen. Die höchsten Einheitspreise von zwei und vier *Auswahlessen* liegen zwischen 0,80 € und 1,40 € deutlich über den Höchstpreisen der Preisspannen von 2,40 € und 2,60 €.

5.5.4 Preise bei der Verwendung von Bio-Lebensmitteln

Von weiterem Interesse sind die Preise einer Mittagsmahlzeit, wenn Bio-Lebensmittel für die Zubereitung verwendet werden, jedoch kein Preisaufschlag für Bio-Qualität erhoben wird. Das Untersuchungsmerkmal zur Preisauswertung ist die Angebotsform in der Mittagsverpflegung. Dazu sind die absoluten und durchschnittlichen Höchst- und Niedrigpreise in Abbildung 23 dargestellt.

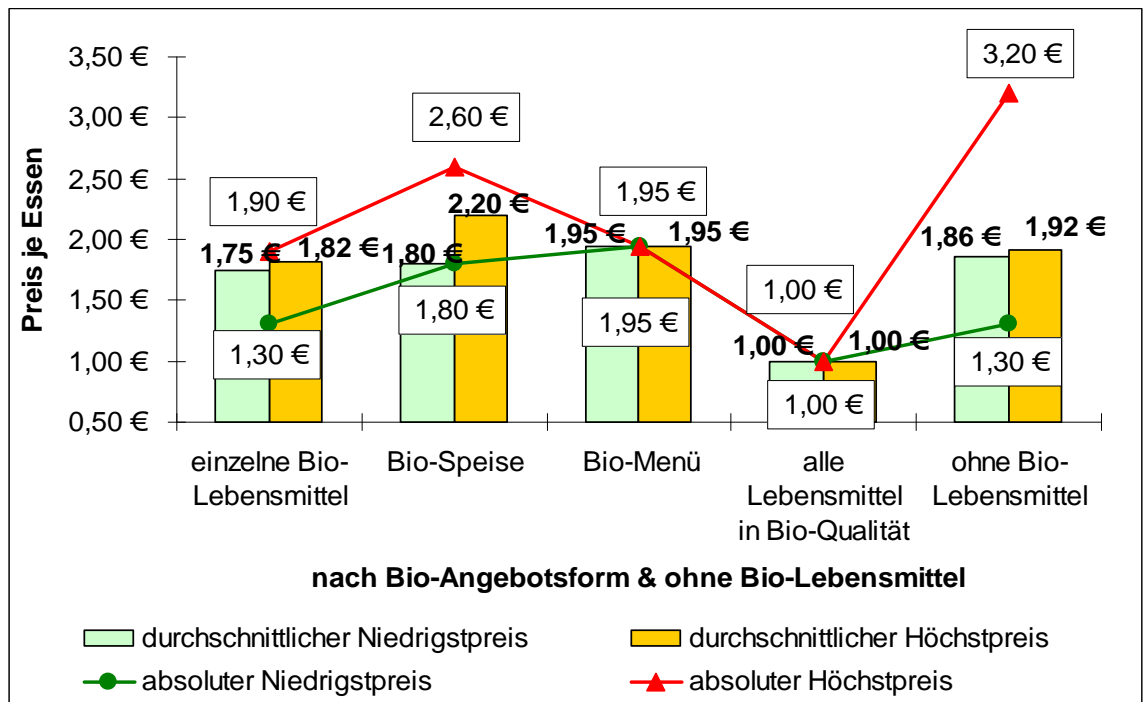


Abbildung 23: Niedrigst- und Höchstpreise anhand der Bio-Angebotsform von Bio-Lebensmitteln im Speisenangebot (n = 10) und der Mittagsverpflegung ohne Bio-Produkte (n = 16)

Es wird deutlich, dass *einzelne Rohstoffe in Bio-Qualität* im Mittagessen mit 1,75 € bzw. 1,82 € durchschnittlich günstiger sind, als die *Bio-Speise* und das *Bio-Menü*. Außerdem fällt auf, dass eine *Bio-Speise* mit einem durchschnittlichen Höchstpreis von 2,20 € teurer ist, als das *Bio-Menü* mit 1,95 €. Eine Mittagsverpflegung, die vollständig aus Bio-Lebensmitteln besteht, wird insgesamt zum Preis von 1,00 € angeboten. Allerdings gilt dieses Ergebnis ausschließlich für eine Schule. Die Mittagsverpflegung ohne Bio-Lebensmittel ist mit 1,86 € bzw. 1,92 € im Mittel günstiger, als das Verpflegungsangebot in dem eine *Bio-Speise* bzw. ein *Bio-Menü* enthalten ist.

Die durchschnittlichen Höchst- und Niedrigpreise der Mittagsverpflegung mit Bio-Lebensmitteln sind um 0,15 € bzw. 0,11 € geringer als in der Mittagsverpflegung ohne Bio-Lebensmittel (siehe Abbildung 24).

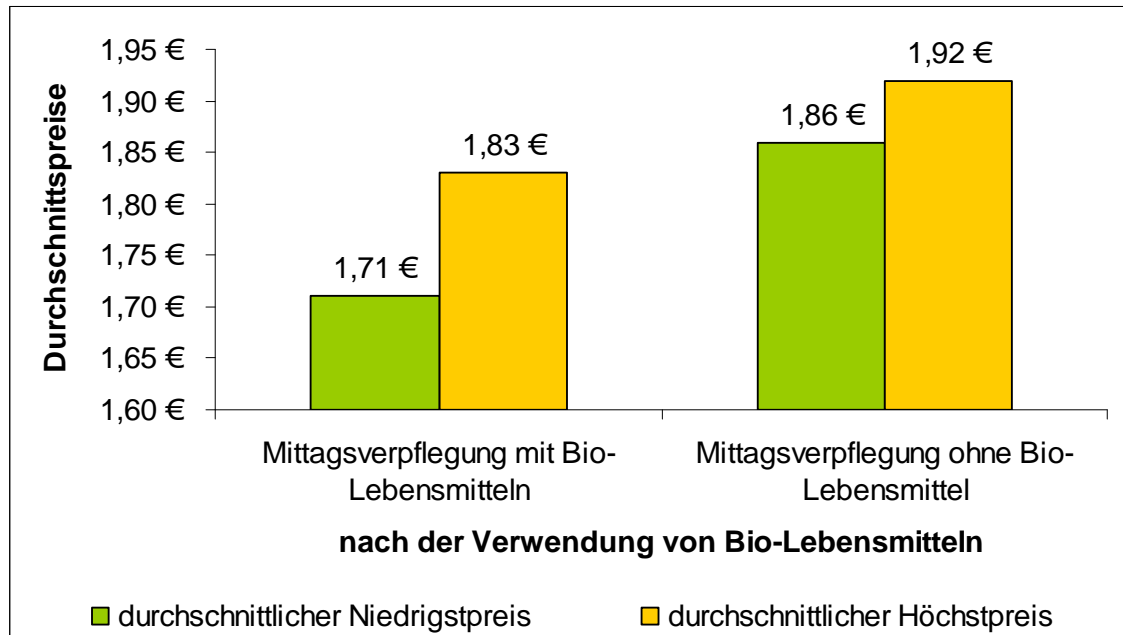


Abbildung 24: Durchschnittliche Höchst- und Niedrigpreise der Mittagsverpflegung mit (n = 10) und ohne (n = 16) Verwendung von Bio-Produkten

Hinsichtlich der durchschnittlichen Höchst- und Niedrigpreise ergeben sich jedoch keine signifikanten ($\alpha > 5\%$) Unterschiede zwischen den Schulen mit und ohne Bio-Lebensmittel in der Mittagsverpflegung.

5.6 Veränderungswünsche der Schulen im Mittagsverpflegungsangebot

In wie weit die Schulen mit ihrem bestehenden Mittagsverpflegungsangebot zufrieden sind, zeigen die Veränderungswünsche mit den dazugehörigen Häufigkeitsnennungen innerhalb der Schularten. Im Weiteren werden diese Ergebnisse näher erläutert.

Die Tabelle 14 zeigt die prozentualen Anteile der Schulen mit Veränderungswünschen von allen Einrichtungen mit einem Verpflegungsangebot.

Insgesamt haben 44 % der Schulen Veränderungswünsche im bestehenden Verpflegungsangebot geäußert. Innerhalb der Schularten haben die Hälfte der Förderschulen und 45 % der Grundschulen Veränderungswünsche angegeben. Von den Gymnasien möchten hingegen nur 20 % etwas verändern.

Die einzelnen Veränderungswünsche der Schulen werden im weiteren Text nach den Schularten zusammengefasst erläutert.

Tabelle 14: Anteile der Veränderungswünsche in Schulen mit einer Mittagsverpflegung anhand der Schularten in Prozent

Schularten	Grundschule	Sekundarschule	Gymnasium	Förderschule	Insgesamt
Absolute Häufigkeiten mit Verpflegungsangebot	46	9	5	10	70
Anteile der Veränderungswünsche	45 %	44 %	20 %	50 %	44 %

In den **Grund-** und **Förderschulen** werden folgende Veränderungswünsche geäußert:

- *Bessere Speisenqualität,*
- *Austausch von Salz gegen frische Kräuter in der Zubereitung,*
- *Größeres Obst- und Gemüseangebot, Reduzierung des Süßwarenangebots,*
- *Häufigere Abwechslung im Speiseplan,*
- *Unterstützung vom Land in finanzieller Hinsicht sowie*
- *Erhaltung des derzeitigen Preises.*

Eine höhere Schülerbeteiligung am Essen sowie die Integration von Bio-Lebensmittel ins Speisenangebot wünschen sich insbesondere die **Sekundarschulen**. Des Weiteren sollten nach Aussage dieser Schulen die *Wahlmöglichkeiten innerhalb des täglichen Speisenangebots* erhöht werden. Eine bessere Ausstattung der Speiseräume wünschen sich Grund- und Förderschulen sowie das Gymnasium.

6 Diskussion zur Untersuchung in den allgemeinbildenden Schulen

In diesen Kapiteln werden die Methode und die Ergebnisse dieser Untersuchung diskutiert.

6.1 Diskussion der Methode

Die Grundgesamtheit dieser Erhebung umfasst die allgemeinbildenden Schulen Sachsen-Anhalts, die heranwachsende Kinder und Jugendliche ausbilden. Dazu stand die Adressdatei des Landesbildungsservers zur Verfügung. Dabei wurden die Schulen nach dem Merkmal *Schulart* für die Brutto-Stichprobe²¹ ausgewählt. Die Adressdatei vermittelte keine Informationen zur Schulträgerschaft, zur Ganztagschulform oder zur Schülerzahl in den Schulen. Deshalb können diesbezüglich für die Grundgesamtheit keine genaueren Aussagen getroffen werden.

Die teilnehmenden Schulen (Ist-Stichprobe) weichen in den Schularten von der Zusammensetzung in der Brutto-Stichprobe²² ab. Dies ist auf die unterschiedliche Teilnahmemotivation der Schulen zurückzuführen, die durch die Autorin nicht wirklich beeinflusst werden konnte.

Die Unterlagen zur Befragung wurden den Schulen per E-Mail übermittelt. Jedoch war die Rücklaufquote der Schulen zunächst gering, da die verwendeten E-Mail-Adressen nur von wenigen Schulen regelmäßig abgerufen werden. Deshalb wurden die Schulen zusätzlich telefonisch kontaktiert. Somit konnte die Teilnahmequote von 10 % auf 38 % erhöht werden. Auf die Versendung der Befragungsunterlagen per Post bzw. Fax wurde aus finanziellen Gründen verzichtet.

Der Zeitraum der Erhebung fiel in die Endphase des zweiten Schulhalbjahres, in der schulorganisatorische Aufgaben Vorrang hatten. Das könnte die geringe Teilnahmemotivation erklären. Ein Erhebungszeitraum zur Mitte des Schuljahres hätte die Teilnahmemotivation und damit auch die Qualität der Ergebnisse vielleicht verbessern können. Aufgrund der Festlegung des Bearbeitungszeitraumes der Diplomarbeit konnte der Erhebungszeitraum nicht geändert werden.

²¹ Die Bruttostichprobe setzt sich aus zwei Soll-Stichproben zusammen, die jeweils 100 Schulen umfasst.

²² Siehe Tabelle 10, S. 37.

Die Konzeption des Fragebogens hat sich für die vorliegende Untersuchung bewährt. Es konnten Zusammenhänge in Hinblick auf die Fragestellungen herausgefiltert werden.

Dennoch sollten einige Fragestellungen für eine weiterführende Untersuchung überarbeitet werden. So zeigte sich die Angabe eines Schätzwertes zur **Essenteilnahme** der Schüler in Prozent als weniger aussagekräftig, da sich die Werte auf Vermutungen stützen.

Aus den Ergebnissen zu den **entscheidungsverantwortlichen Gremien und Personen über das Mittagsverpflegungsangebot** lassen sich aufgrund der Mehrfachnennungen nur Tendenzen ableiten. Anhand der Antwortkategorien kann keine Aussage darüber getroffen werden, in wie weit die Gremien und Personen allein bzw. gemeinsam entscheiden. Bei einer zukünftigen Fragebogenkonzeption sollte darauf geachtet werden.

Die Ergebnisse zu den **Veränderungswünschen im Mittagsverpflegungsangebot** vermitteln nur Ansatzpunkte für Veränderungen, weil sie aufgrund der offenen Fragestellung wenig für die statistische Auswertung geeignet sind. So wären geschlossene Fragen, welche die zu verändernden Bereiche in der Mittagsverpflegung benennen, eher angebracht.

6.2 Diskussion der Ergebnisse

Die Ergebnisse des **Angebotsumfangs** zeigen, dass im überwiegenden Anteil der Schulen (93 %) ein warmes Mittagessen bereitgestellt wird. Zu diesen Schulen gehören alle Ganztagschulen. Dies zeigt, dass die gesetzlichen Vorgaben zur Mittagsverpflegung nach § 72 a SchulG LSA und auch die Vorgaben für Ganztagschulen umgesetzt werden.

Im Vergleich zu den Erhebungsergebnissen in Sachsen-Anhalt aus dem Jahre 2003 (94 %) hat sich am Angebotsumfang der Mittagsverpflegung nichts verändert. Sachsen-Anhalt weist zudem ein vergleichbar flächendeckendes Mittagsverpflegungsangebot wie das Land Brandenburg (96 %) auf.

Das Mittagsverpflegungsangebot wird im Vergleich zu den Erhebungsergebnissen aus 2003 (Teilnahmequote (TQ) 46,8 %) nach wie vor nur von 46 % der Schüler in Sachsen-Anhalt genutzt.

Die tägliche **Essenteilnahme** ist in den Grundschulen (58 % TQ) signifikant höher als in den Sekundar- und Förderschulen (12 % bzw. 22 % TQ). Dabei beteiligen sich die Sekundarschüler am wenigsten.

Die geringe Essenteilnahme in Sekundarschulen ist möglicherweise dadurch zu erklären, dass die Schüler außerschulische Verpflegungseinrichtungen wie z.B. Imbissstände nutzen.

Dem gegenüber befinden sich Grund- und Förderschüler während des Schultages unter erzieherischer Aufsicht. Das gemeinsame Mittagessen ist dabei ein Teil der Betreuung. Die geringe Essenteilnahme der Förderschüler ist somit nicht zu erklären.

In Ganztagschulen beteiligen sich die Schüler durchschnittlich weniger (26 % TQ) am Mittagessen, als in Schulen ohne Ganztagsunterricht (46 % TQ). Zwischen Ganztagschulen und Nicht-Ganztagschulen wurde jedoch kein signifikanter Unterschied festgestellt.

Hinsichtlich der Ganztagschulformen verzeichnen die teilweise gebundenen Schulen im Durchschnitt die höchste Essenteilnahme. In dieser Form ist die Essenteilnahme für die Grundschulen jedoch höher (57 % TQ), als in den Förderschulen (14 % TQ). Die voll gebundene Ganztagschulform hat die niedrigste Schülerteilnahme (12 % TQ). Da nur eine vollgebundene Sekundarschule und ein teilweise gebundenes Gymnasium in die Auswertung mit einbezogen werden konnten, sind die Ergebnisse im Vergleich nicht aussagekräftig.

Das **entscheidungsverantwortliche Gremium über Angebot und Verpflegungsanbieter** ist in den Grundschulen mit 65 % der Schulträger. Dies wird auch durch die Stellungnahmen der Landkreise und kreisfreie Städte Sachsen-Anhalts bestätigt (vgl. Kapitel 3.3, S. 33). Im Vergleich zu den Brandenburger Schulen (80 %) obliegt den Schulträgern in Sachsen-Anhalt mit 53 % insgesamt weniger Entscheidungsverantwortung (vgl. Kapitel 2.1.7, S. 20).

Im Vergleich der Förderschulen, Gymnasien und Sekundarschulen untereinander wird deutlich, dass den Schulträgern weniger Entscheidungsverantwortung beigemessen wird. So nannten die Förderschulen und die Gymnasien überwiegend die Schulleitung als entscheidungsverantwortliches Gremium. Dieses Ergebnis wird durch die Aussagen der Landkreise Börde, Salzlandkreis und Jerichower Land unterstützt. Dort sind die Schulen selbst für das Mittagsverpflegungsangebot zuständig (vgl. Kap. 3.3, S. 33). Die Schulkonferenz wurde überwiegend von den Sekundarschulen als entscheidungsverantwortliches Gremium benannt. Sie setzt sich aus Vertretern der Schulleitung, des Schulleiternrates, des Schülerrates und des Schulträgers zusammen. Vermutlich wurden diese Gremien deshalb weniger häufig von den Schulen benannt.

Der Schülerrat weist dennoch das geringste Mitspracherecht in jeder Schulart auf. Eine Person, die ausschließlich für die Verpflegung zuständig ist, gibt es nur in 3 % aller Schulen.

In Sachsen-Anhalt ist, wie auch in Brandenburg, die **Fernverpflegung** durch **externe Verteilerküchen** vorherrschend (vgl. Kapitel 2.1.7, S. 20). Der überwiegende Teil der Schulen wird durch gewinnorientierte Verteilerküchen (75 %) beliefert.

Nur die Grund- und Förderschulen erhalten unter anderem das Essen von insgesamt 15 % der sozialorientierten Verteilerküchen. Die sozialorientierten Betriebe (z.B. Zentralküchen der Gemeinden) kochen vorrangig für andere Zielgruppen (z.B. Angestellte) und somit weniger „kindgerecht“. Gewinnorientierte Verteilerküchen hingegen bieten aufgrund ihrer betriebswirtschaftlichen Ausrichtung eher auf die Zielgruppen abgestimmte Verpflegung an.

Die durchschnittliche Essenteilnahme an der Mittagsverpflegung ist in Schulen mit sozialorientierten Verteilerküchen wiederum größer (59 % TQ) als in Schulen mit einer gewinnorientierten Verteilerküche (42 % TQ). Diese Unterschiede werden jedoch anhand dieser Ergebnisse nicht statistisch gestützt. Ein möglicher Grund könnte ein geringerer Preis sein.

Insgesamt weisen die Grundschüler die höchste Essenteilnahme in allen Bewirtschaftungsformen auf. Dies könnte an der Betreuungszeit, die das Mittagessen einschließt, liegen.

Nur wenige Schulen verfügen über eine **eigene Schulküche** (9 %). In Gymnasien wird die schuleigene Küche ausschließlich an Pächter vergeben. Die Pacht ist die am häufigsten vorkommende Bewirtschaftungsform der schuleigenen Küchen (5 %). Die schuleigene Küche in Grundschulen wird vorwiegend in Eigenregie (3 %) und selten durch ein Catering-Unternehmen (2 %) bewirtschaftet. Einerseits verfügen die Schulen über geringe Raumkapazitäten, weshalb sie auf die Belieferung durch Verteilerküchen zurückgreifen. Andererseits erfordert die Eigenbewirtschaftung hohe Investitions- und Betriebskosten, die die Schulen möglicherweise auf Fremdbewirtschaftungsformen ausweichen lassen.

Auffallend ist, dass sich die Schüler am Essen von Catering-Unternehmen am häufigsten (80 % TQ) beteiligen. Dem gegenüber wird das Essen aus eigenbewirtschafteten und verpachteten Küchen nur von 48 % bzw. 20 % der Schüler angenommen. Insgesamt sind die Teilnahmeunterschiede anhand der Bewirtschaftungsformen statistisch nicht gesichert, sie sind deshalb eher auf Zufälligkeit zurückzuführen.

In den Schulküchen werden nur zwei verschiedene **Küchensysteme** eingesetzt. Dabei kommt die Frischküche häufiger zum Einsatz als die Aufbereitungsküche. Beim Vergleich der durchschnittlichen Essenteilnahmen dieser Küchensysteme weist die Aufbereitungsküche die höchste (70 % TQ) und die Frischküche die niedrigste Schülerbeteiligung (27 % TQ) auf.

Zwischen beiden Küchensystemen besteht jedoch kein signifikanter Unterschied. Wahrscheinlich ist dies auf die Tatsache zurückzuführen, dass die Aufbereitungsküche nur in Grundschulen vorkommt und die Grundschulen an sich die höchste Essenteilnahme in allen Küchensystemen aufweisen.

Für die Verteilerküchen kann statistisch belegt werden, dass die Grundschulen eine höhere Beteiligung am Mittagessen aufweisen, als die Sekundar- und Förderschulen. Dies konnte bereits durch den statistischen Vergleich der durchschnittlichen Essenteilnahmen in den Schularten belegt werden (vgl. Kapitel 5.2.2, S.52).

Die Ergebnisse zur **Menüauswahl** zeigen, dass in den Schulen überwiegend 2 bis 3 *Auswahllessen* angeboten werden. Nur in den Förderschulen werden mit gleicher Häufigkeit entweder *kein Auswahllessen* oder drei Essen zur Wahl angeboten. Zwischen vier Essen können nur die wenigsten Schüler wählen.

Die durchschnittliche Essenteilnahme zeigt, dass jedoch 4 *Auswahllessen* insbesondere von den Sekundarschülern am besten angenommen werden. In den anderen Schularten ist die Angebotsakzeptanz bei 2 *Auswahllessen* am höchsten. Allerdings ergibt die Überprüfung der durchschnittlichen Essenteilnahmen anhand der Auswahlmöglichkeiten keine signifikanten Unterschiede. Trotz allem verdeutlichen die Ergebnisse, dass die Auswahl im Speisenangebot wichtig ist, um auf die Geschmacksvorlieben der Schüler eingehen zu können.

Die **Verzehrshäufigkeit ausgewählter Gerichte pro Woche** gibt darüber Aufschluss, in welchen Schulen das Verpflegungsangebot am ehesten der empfohlenen Verzehrshäufigkeit der optimierten Mischkost gerecht wird. So sind Fleischgerichte in allen Schulen überwiegend *drei- bis viermal pro Woche* im Angebot. Ein Teil der Sekundarschulen und der Gymnasien bieten derartige Gerichte nur *ein- bis zweimal pro Woche* an. Somit wird die empfohlene Verzehrshäufigkeit von drei Fleischgerichten insgesamt erfüllt. In den Grundschulen und Gymnasien werden die Verzehrsempfehlungen beispielhaft umgesetzt. In Förderschulen hingegen ist das *tägliche Angebot von Fleischgerichten* als negativ zu werten.

Fischgerichte werden überwiegend den Empfehlungen entsprechend *ein- bis zweimal pro Woche* angeboten. Ausgenommen sind dabei die Schüler der Förderschulen, sie haben *seltener als wöchentlich* die Möglichkeit, Fischgerichte zu essen.

Vegetarische Gerichte und *frisches Obst* werden überwiegend mit *ein- bis zweimal pro Woche* insgesamt zu wenig angeboten. Insbesondere in den Förderschulen zeichnet sich dieses Ergebnis ab. Das überwiegend *tägliche Angebot* von vegetarischen Gerichten sowie Frischobst ist in den Sekundarschulen dagegen beispielhaft.

Die Frage, ob **Bio-Lebensmittel in der Mittagsverpflegung** verwendet wird, ist nur von wenigen Schulen (40 %) beantwortet worden. Somit wurden gleichzeitig alle weiteren Fragen zum Thema Bio ebenfalls im geringen Umfang beantwortet.

Als Grund wird hierfür die geringe Auseinandersetzung mit dem Fragebogen zum Befragungszeitpunkt gesehen. Andererseits lässt die geringe Teilnehmerzahl vermuten, dass sich die meisten Schulen bisher wenig mit dem Thema auseinander gesetzt haben.

Werden Bio-Lebensmittel eingesetzt, so sind sie meist im Verpflegungsangebot von Grundschulen (56 %) und in einigen Förderschulen (40 %) zu finden.

In den Grund- und Sekundarschulen werden überwiegend *einzelne Rohstoffe in Bio-Qualität* verwendet. Eventuell ist das so zu begründen, dass sich diese Integrationsmöglichkeit sehr gut umsetzen lässt und die geringsten Mehrkosten erfordert.

Die *Verwendungshäufigkeit* wird ausschließlich von Grundschulen angegeben, die Bio-Lebensmittel mehrheitlich *wöchentlich* anbieten. Die Ausnahme bildet eine Grundschule, in der *täglich das gesamte Speisenangebot in Bio-Qualität* angeboten wird. Es fiel auf, dass nur einige Schulen genaue Angaben zur Verwendungshäufigkeit machen konnten. Ein möglicher Grund ist, dass die Kontaktpersonen zum Zeitpunkt der Befragung wenig über die Verwendungshäufigkeit informiert waren. Außerdem sind die Verpflegungsanbieter nicht verpflichtet, die Verwendung von Bio-Lebensmitteln im Speiseplan zu kennzeichnen.

Ein Essen mit Bio-Lebensmitteln kostet nur in wenigen Schulen prozentual mehr, während es in den meisten Einrichtungen zum Preis eines herkömmlichen Essens angeboten wird. Wahrscheinlich werden die Mehrkosten der Bio-Lebensmittel über eine Mischkalkulation mit konventionellen Lebensmitteln ausgeglichen.

Insgesamt weisen Schulen, die Bio-Lebensmittel integrieren, eine höhere Essenteilnahme (49 % TQ) auf als Schulen mit einer Mittagsverpflegung ohne Bio-Produkte (37 % TQ). Diese Teilnahmeunterschiede können statistisch nicht begründet werden. Dennoch wird deutlich, dass wie bereits durch Praxisbeispiele belegt, die Schüler Bio-Essen akzeptieren.

Hinsichtlich der Ablehnungsgründe von Bio-Lebensmitteln sehen die meisten Schulen *andere Gründe*, die vorwiegend nicht genauer benannt wurden. Das lässt vermuten, dass das Thema Bio in der Mittagsverpflegung wenig von Bedeutung ist.

Für die Gymnasien und die Förderschulen ist der hohe Beschaffungspreis der wichtigste Ablehnungsgrund.

Die **Preise für ein Mittagessen** liegen im Durchschnitt zwischen 1,84 € und 1,90 €, wobei diese absolut zwischen 1,00 € und 3,20 € variieren. Dabei ist der Durchschnittspreis in den Sekundarschulen signifikant höher (2,26 €), als in den anderen Schularten. Die niedrigsten Durchschnittspreise weisen die Förder- und Grundschulen mit 1,73 € bzw. 1,77 € auf. Vermutlich sind die Preisschwankungen in den Schularten auf den unterschiedlichen Subventionsumfang der Schulträger zurückzuführen.

So wird für Förderschüler in den Landkreisen Harz, Salzlandkreis und Mansfeld-Südharz eine Preiskostenbeteiligung gewährleistet (vgl. Kapitel 3.1, S. 31 und Kapitel 3.2, S. 32).

Insgesamt sind die Ergebnisse vergleichbar mit den Preisen in den Ländern Brandenburg und Sachsen, die das Essen zu zwischen 1,50 € und 2,20 € anbieten (vgl. Kapitel 2.1.7, S. 19).

Die Essenteilnahme ist in den Grundschulen beim durchschnittlichen Niedrigstpreis (1,77 €) mit 57 % am höchsten. Die Gymnasien und Förderschulen hingegen weisen eine höhere Beteiligung beim absoluten Höchstpreis von 2,21 € bzw. 2,00 € auf. Bei den Förderschulen ist es so zu erklären, dass hier das Essen ohnehin schon sehr günstig angeboten wird. Die höhere Beteiligung der Gymnasiasten am teureren Essen lässt vermuten, dass es eine bessere Qualität aufweist.

Die Preisbetrachtungen innerhalb der Bewirtschaftungsformen zeigen, dass das Essen in Eigenregie geführten Küchen insgesamt am günstigsten (1,40 €) angeboten wird.

Gemäß der Literatur muss die Eigenregie aufgrund der hohen Personalkosten höhere Preise kalkulieren. Deshalb ist zu vermuten, dass diese Küche durch öffentliche oder private Schulträger subventioniert wird.

Die Pächter in den Schulküchen bieten das Essen wiederum zum höchsten Durchschnittspreis von 2,00 € an. Diese können aufgrund der Betriebsgröße die Preise nicht so niedrig kalkulieren wie Catering-Unternehmen, die in der Regel mehrere Einrichtungen bewirtschaften. Allerdings sind diese Ergebnisse nicht statistisch gestützt.

Innerhalb der Fernversorger sind die sozialorientierten Verteilerküchen im Durchschnitt günstiger (1,84 €), als gewinnorientierte Verteilerküchen (1,88 € bzw. 1,96 €).

Als Begründung ist die kostendeckende Kalkulation in sozialorientierten Einrichtungen zu sehen, während in den gewinnorientierten Verteilerküchen ein Gewinn kalkuliert wird. Auch dieses Ergebnis kann nicht statistisch bewiesen werden.

Die Preise aller Verteilerküchen liegen im Durchschnitt im Preisniveau (1,50 € bis 2,50 €) der Fernversorgerpreise von 2003 (vgl. Kapitel 2.1.7, S. 21).

In den meisten Schulen wird für Auswahlessen ein einheitlicher Preis erhoben. Die durchschnittlichen Einheitspreise bei der täglichen Essenauswahl zeigen, dass mit steigender Anzahl der Wahlessen auch der Einheitspreis steigt. Mit der Bereitstellung mehrerer Auswahlessen am Tag ist ein höherer Produktionsaufwand verbunden, der sich auf die Gesamtkosten auswirken kann. Die höchsten Preise der Preisspannen sind im Vergleich zu den höchsten Einheitspreisen bei der Menüauswahl insgesamt günstiger.

Die Preisvergleiche anhand der Mittagsverpflegung mit und ohne Verwendung von Bio-Lebensmitteln verdeutlichen, dass der steigende Bio-Wareneinsatz höhere Preise erfordert. So ist ein Mittagessen mit einzelnen Bio-Produkten im Mittel günstiger (1,75 € bzw. 1,82 €) als z.B. das Bio-Menü (1,95 €). Auffällig ist, dass eine Bio-Speise einen höheren Preis (2,20 €) erfordert, als ein Bio-Menü. Möglicherweise wurden die Antwortkategorien *Bio-Menü* und *Bio-Speise* als Synonyme verstanden.

Eine weitere Besonderheit ist, dass für ein Mittagessen in vollständiger Bio-Qualität lediglich 1,00 € verlangt wird. Dies ist jedoch ein Einzelfall, der eventuell durch eine besondere finanzielle Unterstützung, z.B. Schulfördervereine, erreicht wird.

Ein Mittagessen, in dem keine Bio-Produkte zum Einsatz kommen, ist im Vergleich zur Bio-Speise bzw. zum Bio-Menü preiswerter (1,86 € bzw. 1,90 €). Insgesamt wird jedoch das Mittagessen mit Bio-Produkten günstiger (1,71 € bzw. 1,83 €) angeboten. Wahrscheinlich sind die günstigeren Preise auf die Schularten zurückzuführen, da die Grund- und Förderschulen das Essen am günstigsten anbieten können.

Statistisch können diese Preisdifferenzen aber nicht belegt werden. Im Ganzen wird dennoch deutlich, dass ein Mittagessen mit Bio-Lebensmitteln nicht unbedingt mit einem höheren Preis verbunden sein muss.

Die Zufriedenheit mit dem bestehenden Mittagsverpflegungsangebot der Schulen scheint zu überwiegen, da nur insgesamt 44 % der Schulen **Veränderungswünsche** nannten. Hinsichtlich der Schulbefragung von 2003 sind diesbezüglich keine Veränderungen festzustellen.

In der aktuellen Untersuchung sind es vorwiegend die Grund- und Förderschulen, die Veränderungswünsche u. a. in der *Speisenqualität* sowie im Speisenangebot z.B. *mehr Obst und Gemüse* äußerten.

Die Aussagen bekräftigen die Ergebnisse zur Angebotshäufigkeit von vegetarischen Speisen und Frischobst. Demzufolge scheint das Mittagsverpflegungsangebot in einigen Schulen Defizite in der gesunden Lebensmittelauswahl aufzuweisen.

Des Weiteren geht aus den Aussagen hervor, wie wichtig der kommunale Beitrag zur Gewährleistung eines angemessenen Preises ist. So wünschen sich einige Schulen eine *finanzielle Unterstützung* bzw. den *Erhalt des derzeitigen Preises*.

Wie es bereits aus der Schulbefragung von 2003 hervor geht, wünschen sich die Sekundarschulen eine höhere Essenteilnahme. Zudem wünschen sie sich, dass in der Mittagsverpflegung Bio-Lebensmittel verwendet werden.

7 Zusammenfassung und Handlungsempfehlungen

Hintergrund dieser Arbeit sind einerseits die schlechten Ernährungsgewohnheiten von Kindern und Jugendlichen, andererseits der überwiegend ganztägige Aufenthalt in der Schule, der eine bedarfsgerechte und gesunde Mittagsmahlzeit erfordert.

Das Mittagessen trägt zur Regeneration der Leistungsfähigkeit bei und fördert zudem das soziale Miteinander der Schüler. Die Schule nimmt dabei eine Vorbildfunktion ein. Sie sollte neben der Wissensvermittlung zur gesunden und ökologisch nachhaltigen Ernährung auch eine entsprechende Mittagsmahlzeit anbieten. Die aktuellen Qualitätsstandards der DGE zur Schulverpflegung sollen den Schulen dabei helfen, dieses umzusetzen. Allerdings ist dabei auch der Preis von großer Bedeutung. Er muss die anfallenden Kosten in der Verpflegungseinrichtung decken und gleichzeitig für die Schüler bzw. für die Eltern bezahlbar sein.

Nur wenige Bundesländer verankern das Angebot und den Preis einer Mittagsverpflegung in ihren Schulgesetzen, die sowohl für die Schulen als auch die Schulträger bindend sind. Einen entsprechenden gesetzlichen Rahmen bietet der § 72 a SchulG LSA.

Es gibt jedoch zum jetzigen Zeitpunkt keine aktuellen Daten, in wie weit die gesetzlichen Vorgaben in Sachsen-Anhalt umgesetzt werden:

- So fehlt eine Beschreibung der Ist-Situation zum Angebotsumfang einer Mittagsverpflegung und in wie weit sich die Schüler daran beteiligen.
- Entscheidungsverantwortliche Gremien und Personen, die tatsächlich über ein geeignetes Angebot sowie einen geeigneten Anbieter in der Schulverpflegung entscheiden, können ebenfalls nicht benannt werden.
- Außerdem liegen keine Informationen zu den Bewirtschaftungsformen, den Küchensystemen, zur qualitativen Zusammensetzung des Verpflegungsangebotes, in dem auch Bio-Lebensmittel verwendet werden sowie zum Preis vor.

Aus diesem Grund wurden die allgemeinbildenden Schulen in Sachsen-Anhalt, die heranwachsende Kinder und Jugendliche ausbilden, zu den angeführten Punkten befragt.

Darüber hinaus sind die öffentlichen Schulträger um Auskunft zur Finanzierung der Schulverpflegung gebeten worden.

Für die Untersuchung der allgemeinbildenden Schulen wurde die empirische Befragung eingesetzt. Als Erhebungsinstrument wurde ein halbstandardisierter Fragebogen verwendet.

Dieser ist nach Zusendung durch die Schulen entweder schriftlich oder in einem von der Autorin geführten Telefoninterview beantwortet worden. Die Ergebnisse wurden statistisch ausgewertet und überprüft.

Die öffentlichen Schulträger wurden in einem Anschreiben um Stellungnahme gebeten. Das Anschreiben enthielt Fragen zur Gewährleistung eines sozial angemessenen Essenspreises und zur Preiskostenbeteiligung der öffentlichen Schulträger für sozial benachteiligte Schüler. Die Ergebnisse sind zusammenfassend diskutiert worden.

Im Ganzen sollen die Erhebungsergebnisse herangezogen werden, um daraus Handlungsempfehlungen für die Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt zu entwickeln.

Das **Angebot einer warmen Mittagsverpflegung** besteht am überwiegenden Teil der Schulen Sachsen-Anhalts (93 %), worunter auch die Ganztagschulen zählen. Die Schülerbeteiligung zeigt jedoch, dass das Angebot nur knapp zur Hälfte genutzt wird. Insbesondere die Sekundar- und Förderschulen weisen eine sehr geringe Teilnahme (12 % TQ bzw. 22 % TQ) auf. Dem gegenüber beteiligen sich Grundschüler signifikant häufiger am Essen (58 % TQ) als Schüler der anderen Schularten. Diese Ergebnisse zeichnen sich auch in den Ganztagschulformen ab. Die durchschnittliche Essenteilnahme in allen Ganztagschulen ist sogar geringer (26 % TQ) als in den nichtganztägigen Schulen (48 % TQ).

Die **entscheidungsverantwortlichen Personen und Gremien über das Mittagsverpflegungsangebot** sind innerhalb der Schulen sowie der öffentlichen Schulträger sehr unterschiedlich verteilt. Aus den Stellungnahmen der öffentlichen Schulträger geht hervor, dass sie an der Ausschreibung und der Finanzierung des Mittagsverpflegungsangebotes überwiegend beteiligt sind. Schulen können aber auch selbst über ihr Mittagsverpflegungsangebot entscheiden. Dabei nimmt die Schulleitung in den meisten Schulen eine wichtigere Entscheidungsposition ein als die Schulkonferenz. Die Schulkonferenz setzt sich aus Vertretern der Schule, des Schulträgers, des Schülerrates und des Schulelternrates zusammen. Der Schülerrat hat in allen Schulen das geringste Mitspracherecht (9 %).

Eine verpflegungsverantwortliche Person, die das notwendige Fach- und Erfahrungswissen aus der Gemeinschaftsverpflegung mitbringt, gibt es nur sehr selten (3 %).

Die **Bewirtschaftungsform** der gewinnorientierten Verteilerküche, die das Essen in den Schulen warm anliefert, überwiegt in der Mittagsverpflegung Sachsen-Anhalts (75 %).

Die Verteilerküche ist zudem das vorherrschende **Küchensystem** in Sachsen-Anhalt. Nur wenige Schulen verfügen über eine eigene Schulküche (9 %), die vorwiegend durch Pächter bewirtschaftet wird. In den Schulküchen wird das Essen entweder frisch zubereitet oder aufbereitet.

Die Essenteilnahme ist in den sozialorientierten Verteilerküchen höher (59 % TQ), als in den gewinnorientierten Verteilerküchen (42 % TQ). In der Schulküche ist die Essenteilnahme beim Catering-Unternehmen (80 % TQ) am größten.

Das Küchensystem der Aufbereitungsküche weist die höchste Essenteilnahme (70 % TQ) auf. Allerdings können anhand der durchschnittlichen Essenteilnahmen für die Bewirtschaftungsformen und für die Küchensysteme keine statistischen Unterschiede festgestellt werden. Die Beteiligungsschwankungen der Schüler sind auf die Schularten zurückzuführen.

Die **Menüauswahl** ist in den meisten Schulen gegeben. So kann überwiegend zwischen 2 und 4 *Auswahlessen* gewählt werden. Die durchschnittliche Essenteilnahme ist insgesamt bei 2 *Auswahlessen* am größten. Jedoch kann kein direkter Einfluss der Menüauswahl auf die Essenteilnahme festgestellt werden.

Hinsichtlich der **Angebotshäufigkeiten ausgewählter Gerichte** ist festzustellen, dass *Fleisch- und Fischgerichte*, entsprechend der empfohlenen Verzehrshäufigkeit der optimierten Mischkost, in den meisten Schulen *drei- bis viermal* bzw. *ein- bis zweimal wöchentlich* angeboten werden. Dabei ausgenommen sind die Förderschulen, die Fischmahlzeiten *seltener als wöchentlich* anbieten. Fleischgerichte hingegen können die Schüler der Förderschulen überwiegend *täglich* verzehren. *Vegetarische Gerichte* und *frisches Obst* werden an den meisten Schulen nicht *täglich*, wie empfohlen, sondern nur *ein- bis zweimal pro Woche* angeboten. Die Sekundarschulen wiederum bieten diese Gerichte beispielhaft überwiegend *täglich* an.

Nur 40 % der Schulen konnten darüber Auskunft geben, ob **Bio-Lebensmittel in der Mittagsverpflegung** eingesetzt werden oder nicht. Bio-Produkte werden nur von Grund- und Förderschulen in der überwiegenden Form von *einzelnen Rohstoffen* eingesetzt. Die Ausnahme bildet eine Grundschule, in der das Mittagessen *vollständig aus Bio-Lebensmitteln* besteht. Für ein Essen mit Bio-Lebensmitteln wird lediglich in zwei Schulen ein Mehrpreis verlangt.

Die durchschnittliche Essenteilnahme ist in Schulen, die Bio-Lebensmittel in der Mittagsverpflegung anbieten, höher (49 % TQ) als in Schulen ohne ein derartiges Angebot (37 % TQ).

Allerdings zeigen die Gründe für die Ablehnung von Bio-Lebensmitteln im Mittagsverpflegungsangebot sowie die geringe Teilnahme an der Beantwortung dieser Frage, dass sich die Schulen bisher mit diesem Thema wenig auseinandergesetzt haben.

Die durchschnittlichen **Essenspreise der Mittagsverpflegung** liegen in Sachsen-Anhalts Schulen zwischen 1,84 € und 1,90 €. Dabei bieten die Sekundarschulen innerhalb der Schularten das Essen durchschnittlich zum signifikant höchsten Preis (2,26 €) an. Die Förderschulen weisen den günstigsten Essenspreis (1,73 €) auf. Dieses Ergebnis ist zwar nicht statistisch gestützt, kann aber durch einige Aussagen der öffentlichen Schulträger belegt werden, die insbesondere das Essen in Förderschulen subventionieren.

Schüler der Grundschulen beteiligen sich häufiger am Essen, wenn dies zum durchschnittlichen Niedrigstpreis (1,77 €) angeboten wird. Die Gymnasiasten und Förderschüler hingegen gehen häufiger zu den absoluten Höchstpreisen von 2,21 € bzw. 2,00 € essen.

Hinsichtlich der Bewirtschaftungsformen weisen die eigenbewirtschafteten Schulküchen den niedrigsten (1,40 €) und die Pächter der Schulküchen den höchsten Durchschnittspreis (2,00 €) auf. Gewinn- und sozialorientierte Verteilerküchen liegen mit 1,88 € und 1,84 € im Mittelfeld.

Die Auswahlmenüs werden vorwiegend zum einheitlichen Essenspreis angeboten. Mit steigender Menüauswahl wird gleichzeitig ein höherer Einheitspreis verlangt.

Bei der Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der Mittagsverpflegung wird mit steigendem Wareneinsatz ebenfalls ein höherer Preis verlangt. Dem gegenüber wird ein Mittagessen mit Bio-Lebensmitteln durchschnittlich günstiger angeboten als ein Essen, in dem keine Bio-Lebensmittel zum Einsatz kommen.

Veränderungswünsche in der Mittagsverpflegung bestehen vordergründig in den Grund- und Förderschulen. Es sollte nach Aussagen dieser Schulen z.B. mehr Obst und Gemüse angeboten werden. Außerdem wird eine finanzielle Unterstützung vom Land gewünscht. Sekundarschulen wünschen sich wiederum eine höhere Essenteilnahme der Schüler sowie die Verwendung von Bio-Lebensmitteln im Verpflegungsangebot.

Aus den Erhebungsergebnissen der Schulen sowie aus den Stellungnahmen der öffentlichen Schulträger geht insgesamt hervor, dass der § 72 a des SchulG LSA zur Schulverpflegung gut umgesetzt wird. Dennoch wird deutlich, dass das Mittagsverpflegungsangebot verbesserungswürdig ist. Deshalb werden folgende **Handlungsempfehlungen** gegeben:

1. Zur Verbesserung der Zusammensetzung des Mittagsverpflegungsangebotes sollten bei der Vergabe der Verpflegungsdienstleistung die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE verwendet werden. Sie leisten insbesondere Hilfestellung bei der Findung einer ausgewogenen Speisenauswahl in der auch ökologische Aspekte berücksichtigt werden.
2. Aufgrund besonders niedriger Essenteilnahmen in den Sekundar- und Förderschulen, wird in diesen Schularten großer Handlungsbedarf gesehen. So werden in den Förderschulen zu oft Fleischgerichte und zu wenig Fischgerichte sowie vegetarische Gerichte und Obst angeboten. In den Sekundarschulen hingegen wird das Essen zum durchschnittlich höchsten Preis innerhalb der Schularten angeboten. Diesbezüglich wird empfohlen, in diesen Schulen das Preis-Leistungs-Verhältnis der Verpflegungsanbieter konkret zu überprüfen. Zudem kann anhand von Schüler- und Elternbefragungen die Akzeptanz des bestehenden Verpflegungsangebotes ergründet und daraus Verbesserungsmaßnahmen abgeleitet werden.
3. Die Vergabe der Verpflegungsdienstleistung sollte ausschließlich durch die Schulträger erfolgen, da sie über Angebotsvergleiche den größten Einfluss auf die Qualität und den Preis der Mittagsverpflegung haben.
4. In die Entscheidung über das Mittagsverpflegungsangebot und den Verpflegungsanbieter sollten die Schulen Eltern und Schüler mehr integrieren. Sie sind es schließlich, die von einem gesunden attraktiven Verpflegungsangebot profitieren.
5. Die kommunalen Schulträger sollten die Schulverpflegung im Rahmen ihrer finanziellen Mittel weiterhin subventionieren. Dabei sollten sie sich insbesondere an den Preiskosten des Mittagessens für Schüler aus sozial schwachen Elternhäusern beteiligen.
6. Eine auf die Gemeinschaftsverpflegung spezialisierte Person kann den Schulträgern dabei helfen, einen wirtschaftlichen Verpflegungsanbieter zu finden, der gleichzeitig die Qualitätsanforderungen einer bedarfsgerechten Mittagsverpflegung erfüllt.
7. Ferner sollten sich die Schulen untereinander über das bestehende Verpflegungsangebot austauschen.
8. Darüber hinaus können institutionell geförderte Arbeitsgruppen den Verpflegungseinrichtungen Hilfestellung bei der wirtschaftlichen Integration von Bio-Lebensmitteln ins Verpflegungsangebot bieten. Eltern sollten durch informative Elternabende für das Angebot in Bio-Qualität gewonnen werden.

8 Literaturverzeichnis

Ahrens, W.; Hassel, A.; Hebestreit J.; Peplies, H.; Pohlabein, N.; Suling M.; Pigeot, I.: IDEFICS Ursachen und Prävention ernährungs- und lebensstilbedingter Erkrankungen im Kindesalter. In: Ernährung Wissenschaft und Praxis 1 (2007) 7, S. 314

AID Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. (Hrsg.): Essen und Trinken in Schulen. Bonn. AID: 2003

Bertling, L.; AID Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. (aid) (Hrsg.): 8.1 Hygiene : Grundlagen der Hygiene. In: Gemeinschaftsverpflegung. Bonn. AID : 1993, S.12 - 17

Biewer, W.: Praxishilfen Schule : Steuerung und Kontrolle öffentlicher Schulen. Neuwied, 1993, S.65 **zitiert in:** Lülfs, Lüth: 2006, S. 17

Blom, Frank: Methoden der Datensammlung. In: Pepels, W. (Hrsg.): Moderne Marktforschungspraxis. Neuwied. Luchterhand Verlag: 1999, S. 670

Bober, Siegfried; AID Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. (Hrsg.): 5.4 Betriebswirtschaftliche Grundlagen: Bewirtschaftung in der Gemeinschaftsgastronomie. In: Gemeinschaftsverpflegung. Bonn. AID: 1995, S. 1; S. 8; S. 14 - 17

Bognár, A.; Piekarski, J. ; Stübler, E. ; Werner, R. ; Zacharias, R.; Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. (aid) (Hrsg.): 3.2 Verpflegungssysteme : Verpflegung mit gekühlten, pasteurisierten und warmgehaltenen Speisen. In: Gemeinschaftsverpflegung. Bonn. AID : 1993, S. 5; S. 23; S. 28

Bottler, J.; AID Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. (Hrsg.): 5.1 Betriebswirtschaftliche Grundlagen: Führung des Gemeinschaftsverpflegungsbetriebes. In: Gemeinschaftsverpflegung. Bonn. AID: 1993, S. 3 - 4

Clausen, K.; Kersting, M.: Ernährung in Ganztagschulen. Vorteile der Optimalen Mischkost. In: Ernährungsumschau 54 (2007) 3, S. 114 - 119

Currie, C.; Hurrelmann, K.; Settertobulte, W.; Smith, R.; Todd, J. (Hrsg.): Health and Health Behaviour among Young People. Health Policy for Children and Adolescents (HEPCA) Series No. 1. Kopenhagen: WHO Europe 2000 **zitiert in** Seegers: 2007, S. 5 - 6

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE): Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE): Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen. 3. Aufl. Bonn: BLE 2006

Eichhorn, Ch.; Loss, J.; Nagel, E.: Evaluation gesunder Schulverpflegung. Ein Konzept für die Praxis. In: Ernährung im Fokus, 7 (2007) 1, S. 2 - 7

Franke, H.; Albrecht, A.; Verbraucherzentrale Brandenburg e.V. (VZB) : Fachbereich Lebensmittel/Ernährung (Hrsg.): Ergebnisse zur Umfrage: Schulverpflegung in Land Brandenburg. Potsdam: VZB, 2005. Forschungsbericht

Friedrich, G.: Modell Essen: Pro Insourcing. In: GV-Praxis 35 (2005) 6, S. 15 - 17

Gesetz über die Schulen im Land Brandenburg (Brandenburgisches Schulgesetz – Bbg. SchulG) (i. d. F. v. 02.08.2002) /

URL http://www.landesrecht.brandenburg.de/sixcms/media.php/land_bb_bravors01.a.111.de/GVBI_I_08_2002.pdf. Gedruckt am 22.08.2007

Haumeier, Maria: Die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung in den neuen Bundesländern – eine empirische Untersuchung in ausgewählten Betrieben. München, Technische Universität, Landwirtschaft und Gartenbau, Diss. 1999

Holland, H.: Die Grundbegriffe der Stichprobenverfahren. In: Pepels, W. (Hrsg.): Moderne Marktforschungspraxis. Neuwied. Luchterhand Verlag: 1999, S. 62

Jarofke, H.: Kochspaß in der Schule. In: GV-Praxis 37 (2007), S. 37 – 38

Jarofke, H.; Büldt, J.: Bio + System = Erfolgsformel. In: GV-Praxis 37 (2007), S. 32 - 34

Kersting, M. ; Alexy, U.; Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V. (aid) (Hrsg.) ; Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.): Optimix. Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen. 4. Aufl. Bonn: Moeker Merkur Druck GmbH 2006

Kersting, Mathilde: *Arbeitslosengeld II reicht nicht für gesunde Kinderernährung* / Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund Institut an der Universität Bonn (Hrsg.).

URL <http://kunden.interface->

[medien.de/fke/content.php?bereich=presse&seite=seiten/start_presse.php](http://kunden.interface-medien.de/fke/content.php?bereich=presse&seite=seiten/start_presse.php) Gedruckt am 09.08.2007.

Krüger, A.; Ömler, M.; Pabst, G.; Muhlack, K.; Waberer, M.; Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V. (LVG) (Hrsg.): Dokumentation des Projektes „Gesunde Ernährung im Setting Schule“. Aschersleben. Druckerei Mahnert, 2004. Forschungsbericht

Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt (Hrsg.): *Orientierungsrahmen für pädagogische Konzepte zum Antrag auf Einrichtung neuer oder Erweiterung bestehender Ganztagschulen im Rahmen der Richtlinie zur Umsetzung des Sonderprogramms des Bundes Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ 2003 – 2007 (IZBB) an Schulen in kommunaler und freier Trägerschaft im Land Sachsen-Anhalt. 2003*

URL / http://www.mk-intern.bildung-lsa.de/Bildung/rp_ganztagschulen.pdf Gedruckt am 02.08.2007

Lehmann, I.: Bio sells – Öko-Produkte erobern Marktanteile. In: Ernährungs Umschau, 54 (2007) 8, S. 464 - 466

Lenz, D.; Peinelt, V.; AID Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V (Hrsg.): *2.1 Speisenplanung: Grundlagen der Speisenplanung.* In: Gemeinschaftsverpflegung. Bonn. AID: 1993, S. 7 - 8

Liesegang, I.: **AID Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. (Hrsg.):** *Beispielschulen. Grundschule am Kollwitzplatz* In: Essen und Trinken in Schulen. Bonn. AID: 2003, S. 5 - 9

Lülfs, F.; Lüth, M.; Institut für ökologische Wirtschaftsforschung gGmbH

(IÖW) (Hrsg.): Ernährungswende Ausser Haus. Ernährungsalltag in Schulen. Eine theoretische und empirische Analyse der Rahmenbedingungen für die Mittagsverpflegung in Ganztagschulen. 2006 / URL http://www.ioew.de/home/downloaddateien/ernue_wende_materialband.pdf Gedruckt am 21.04.2007.

Maschkowski, G.: Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V. (aid) (Hrsg.): Stressfrei essen. Die neue Allergenkennzeichnung. Bonn. Moeker Merkur 2005

Meier, Uta; Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (Hrsg.): 1.4 Zeitbudget, Mahlzeitenmuster und Ernährungsstile. Teil 1 Zur Entwicklung der Ernährungslage in Deutschland. In: Ernährungsbericht 2004. Bonn. DGE. 2004, S. 88 - 91

Mewes, P.: Pasta, Pizza und Salate. In: GV-Praxis, Special 35 (2005) 6, S. 13 - 15

Mewes, P.: Nr. 1: Nudeln mit Tomatensauce. In: GV-Praxis 37 (2007) 7/8, S. 35 – 36

o. V.: *Bio kann jeder. Die Informationskampagne für eine ausgewogene Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen* / Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) / URL <http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder/> Aktualisierungsdatum: 12.10.2007 – mailto: info@oekolandbau.de. – BLE Bonn

o. V.: *Einkauf. Groß(e) Verbraucher – große Anforderungen* / Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) URL <http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/einkauf/> Gedruckt am 12.10.2007

o. V.: *Öko-Kennzeichengesetz (ÖkoKennG)* / Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) / URL http://www.bmelv.de/cln_045/nn_749972/SharedDocs/Gesetzestexte/O/Oeko-Kennzeichengesetz.html_nnn=true Gedruckt am 05.10.2007

o. V.: *Info kompakt: Bio-Zertifizierung* / Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) /

URL <http://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/grundlagen/bio-zertifizierung/info-kompakt-bio-zertifizierung/> Gedruckt am 12.10.2007

o. V.: *Schulsuche Sachsen-Anhalt.*

URL <http://www.technik.bildung-lsa.de/showschule.html>. Zugriff am 22.05.2007.

Peinelt, V. ; Pelzer, A. ; Arnold, O.: Schulverpflegung in Ganztagschulen. In: Ernährung im Fokus, 5 (2002) 5, S. 38 - 46

Peinelt, V.; Wehmöller, D.; Gräfe, D.: Zertifizierung der Verpflegung in Ganztagschulen. Eine Initiative der Hochschule Niederrhein und der Verbraucherzentrale. In: Ernährung im Fokus, 7 (2007) 1, S. 8 – 14

Pfau, C.: Zur Situation der Schulverpflegung in der Bundesrepublik Deutschland. Bundesforschungsanstalt für Ernährung. Karlsruhe 1995, S. 28 - 56 **zitiert in:** Steinel; Körner: 2004, S. 7

Rogge, H.: Grundgesamtheit/Repräsentanz. In: Pepels, W. (Hrsg.): Moderne Marktforschungspraxis. Neuwied. Luchterhand Verlag: 1999, S. 34 – 35; S. 46

Roehl, R.; Erhart, A.; AID Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. (Hrsg.): Im Trend mit ökologisch und regional erzeugten Lebensmitteln. Umsetzungshilfen für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. o. Aufl. Bonn: AID 2001 3715

Rösch, R.: Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. (aid) (Hrsg.): *Die richtige Ernährung von Grundschulern und Jugendlichen.* In: Essen und Trinken in Schulen. Bonn. AID: 2003, S. 2 – 3; S. 9 - 11

Rückert-John, J.: Ökologisch bewusste Ernährung auch außer Haus. Teil 1. In: Ernährung im Fokus, 5 (2007) 4, S. 102 - 105

Sauermann, P.: Befragungsstrategien. In: Pepels, W. (Hrsg.): Moderne Marktforschungspraxis. Neuwied. Luchterhand Verlag: 1999, S. 132 - 134

Scharl, V.: Mittagsverpflegung am neuen achtjährigen Gymnasium – Eine Entscheidungshilfe für Gymnasien. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft 55 (2007) 1, S. 41 - 44

Schiering, G.; Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. (aid) (Hrsg.): *Mittagsverpflegung für Einsteiger: Welche Verpflegungsmöglichkeiten gibt es?*. In: Essen und Trinken in Schulen. Bonn. AID: 2003, S. 5 - 9

Schmitt-Hagstotz, K.; Pepels, W.: Typische Anwendungssituationen für schriftliche Befragungen. In: Pepels, W. (Hrsg.): *In: Moderne Marktforschungspraxis*. Neuwied. Luchterhand Verlag: 1999, S. 157

Schnur, E. (DGE): Berliner Richtlinien. In: GV-Praxis 37 (2007) 10, S. 48 – 49

Schulgesetz für das Land Mecklenburg-Vorpommern (SchulG – M-V) (i. d. F. v. 13.02.2006).

URL / http://www.kultusmv.de/sites/bibo/gesetze/schulgesetz_neu.pdf. Gedruckt am: 22.08.2007

Schulgesetz des Landes Sachsen-Anhalt (SchulG LSA) (i. d. F. v. 01.08.2005): Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt (Hrsg.): Magdeburg. Freyburger Buchdruckwerkstätte : 2005

Seegers, Ina: Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. Fachbereich Gesundheit und Ernährung (Hrsg.): Dossier zur Situation der Schulverpflegung in Deutschland: Tafel-Freuden? – Das Essen an deutschen Schulen. Berlin: Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. 2007

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (KMK); (Hrsg.): *Bericht über die allgemein bildenden Schulen in Ganztagsform in den Ländern der Bundesrepublik Deutschland 2002 und 2003*. URL http://www.kmk.org/statist/GTS_Bericht_2003.pdf Gedruckt am 29.05.2007

Steinel, M.: Vorlesung Empirische Methoden. SS 2005

Steinel, M.: Vorlesung Rechnungswesen/ Verpflegungsmanagement I. SS 2006

Steinel, M.: Vorlesung Verpflegungsmanagement. WS 2006/2007

Steinel, M.; Röthenberger, K.: Fremdbewirtschaftung oder Eigenregie?.

In: GVmanager 33 (2005) 5, S. 56 - 57

Steinel, M. ; Körner, M.: Hochschule Anhalt (FH): Qualität und Preise in der Schulverpflegung in Sachsen und Nordrhein-Westfalen. Bernburg: Hochschule Anhalt (FH), 2004. Forschungsbericht

Zobel, M.; Fischer, G. ; Schwericke, U. ; Zollfrank, W.: Lexikon der Gemeinschaftsverpflegung. Aufl.1. Hamburg. Behr's Verlag: 2000

Anhang

Anlage 1: Anschreiben der Hochschule

Hochschule Anhalt (FH)

Prof. Dr. Margot Steinel
Strenzfelder Allee 28
06406 Bernburg

Telefon: (03471) 355-1213
Telefax: (03471) 355-91213

18. Juni 2007

Befragung zur Schulverpflegung in allgemeinbildenden Schulen Sachsen - Anhalts

Sehr geehrte Damen und Herren,

ein warmes Mittagessen, das schmackhaft und ausgewogen ist, fördert erfolgreiches Lernen in der Schule. Doch wie Sie wissen, ist es nicht immer einfach für die Schulen, ein optimales Mittagessen anzubieten.

Deshalb untersucht die Hochschule Anhalt (FH) im Rahmen einer Diplomarbeit (durch Simone Kleetz in Kooperation der Agro-Öko-Consult Berlin), in welcher Qualität und zu welchem Preis eine warme Mittagsmahlzeit in den Schulen Sachsen-Anhalts angeboten wird. Außerdem soll untersucht werden, inwieweit das Mittagsangebot von den Schulen angenommen wird.

Ihre Teilnahme an dieser Untersuchung kann zur Verbesserung der Mittagsversorgung in den Schulen Sachsen-Anhalts beitragen. Deshalb bitte ich Sie, sich 10 Minuten für die Befragung Zeit zu nehmen.

Bitte füllen dazu Sie (bzw. die in Ihrer Schule für die Verpflegung verantwortliche Person) den Fragebogen:

- a.) handschriftlich aus und senden ihn bis 02. Juli 2007 per Post oder Fax an die aufgeführte Adresse, oder
- b.) mit Word am PC aus und mailen ihn bis 02. Juli 2007 an simone.kleetz@student.loel.hs-anhalt.de. oder
- c.) wir führen ein telefonisches Interview (Dauer: 10 min). Bitte senden Sie hierzu eine Telefonnummer sowie zwei Terminvorschläge in einer kurzen Mail an: simone.kleetz@student.loel.hs-anhalt.de. Wir rufen dann zurück.

Ich versichere Ihnen, dass Ihre Angaben vertraulich behandelt und ausschließlich für den genannten Zweck verwendet werden. Sofern Sie es wünschen, erhalten Sie selbstverständlich die Ergebnisse dieser Arbeit. Nur in diesem Fall benötigen wir Ihre E-Mail-Adresse.

Für weitere Fragen stehe ich Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung. Über Ihre Unterstützung würde ich mich sehr freuen und bedanke mich für Ihre Bemühungen.

Mit freundlichen Grüßen

Prof. Dr. Margot Steinel

Anlage 2: Anschreiben des Kultusministeriums

SACHSEN-ANHALT
Kultusministerium

Schulleiterinnen und Schulleiter
allgemein bildender Schulen

Befragung zur Mittagsverpflegung an allgemein bildenden Schulen in Sachsen-Anhalt

8. Februar 2008

AZ: 26.1

Ihr Z:

Dr. Bethke, Susann
Durchwahl (0391) 567-360
susann.bethke@mk.sachsen-
anhalt.de

Sehr geehrte Damen und Herren,

Ihre Schule wurde neben weiteren rd. 100 allgemein bildenden Schulen in Sachsen-Anhalt zur Teilnahme an der o. g. Befragung ausgewählt. Ziel der Befragung ist es, auf der Grundlage Ihrer Antworten eine Analyse zur Situation der Mittagsverpflegung an den Schulen unseres Landes vorzunehmen. Daraus können Handlungsansätze für evtl. notwendige Verbesserungen abgeleitet werden.

Die Bundesregierung hat sich in ihrem Anfang Mai verabschiedeten Eckpunktepapier „Gesunde Ernährung und Bewegung – Schlüssel für mehr Lebensqualität“ zum Ziel gesetzt, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten nachhaltig zu verbessern. Zu den fünf vereinbarten Handlungsfeldern gehören u. a. „Bildung und Information über Ernährung, Bewegung und Gesundheit“ sowie „Qualitätsverbesserung bei der Verpflegung außer Haus“. In Sachsen-Anhalt gehört die gesunde Ernährung zu den fünf Gesundheitszielen des Landes. Der Mittagsversorgung an den Schulen wird somit zunehmende Aufmerksamkeit geschenkt.

Da es bisher keine umfassende aktuelle Analyse zur Mittagsversorgung in Sachsen-Anhalt gibt, ist das Kultusministerium sehr an den Ergebnissen der Befragung interessiert. Ich bitte Sie deshalb herzlich, für Ihre Schule die Beantwortung des Fragebogens zu sichern.

Mit freundlichen Grüßen

im Auftrag

Dr. Susann Bethke

Anlage 3: Fragebogen für die Schulen

**Fragebogen
zum Thema „Analyse der Mittagsverpflegung in
allgemein bildenden Schulen**

Die Teilnahme an dieser Befragung ist freiwillig und anonym.
Bitte senden Sie den ausgefüllten Fragebogen an:

Hochschule Anhalt (FH)
Prof. Dr. Margot Steinell
Strenzfelder Allee 28
06406 Bernburg

oder per Fax an 03471 / 35591213

oder per Mail an simone.kleetz@student.loel.hs-anhalt.de

1. Haben die Schüler in Ihrer Schule die Möglichkeit, eine warme Mittagsmahlzeit einzunehmen?

- ja
- nein

Falls nein:

Wünschen Sie sich, dass an Ihrer Schule in Zukunft eine warme Mittagsverpflegung angeboten wird?

- Ja.**
- Nein, weil:**

→ Weiter mit Frage 20!

2. Wie hoch ist die durchschnittliche Beteiligung der Schüler an der Mittagsverpflegung an den einzelnen Wochentagen?

(Bitte geben Sie die durchschnittliche Anzahl der ausgehenden Essen pro Woche an. Oder geben Sie einen Schätzwert für die durchschnittliche Beteiligung der Schüler in Prozent an.)

_____ ausgegebene Essen pro Woche

oder

_____ % der Schüler

Ich weiß nicht.

3. Wer bestimmt, ob in Ihrer Schule ein Mittagessen angeboten wird und wem obliegt die Verantwortung für die Auswahl des Anbieters?

(Es sind Mehrfachnennungen möglich.)

Schulträger

Schulleitung

Schulelternrat

Schulkonferenz

Schülerrat

Verpflegungs-
Verantwortliche/r
(einzelne Lehrkraft, die sich
speziell mit diesem Thema
befasst)

Ich weiß nicht.

4. Werden die Speisen in der eigenen Küche zubereitet bzw. aufbereitet?

Ja, die Zu- bzw. Aufbereitung der Speisen erfolgt in der schuleigenen Küche. → Weiter mit Frage 6!

Nein, wir beziehen warme Speisen von einem externen Verpflegungsanbieter.

Ich weiß nicht.

5. Wie bewirtschaftet der externe Verpflegungsanbieter die Küche?

- als sozial-orientiert arbeitendes Unternehmen
- als gewinn-orientiert arbeitendes Unternehmen
- Ich weiß nicht.

→ Weiter mit Frage 8!

6. Durch wen wird Ihre Küche bewirtschaftet?

- Schule** (die Küchenmitarbeiter sind beim Träger oder bei der Schule beschäftigt)
- Service Verein** (arbeitet mit bezahlten Küchenmitarbeitern und / oder mit ehrenamtlich tätigen Personen, z.B. Eltern)
- Service GmbH** (GmbH die zum Zwecke der Versorgung dieser Schule gegründet wurde.)
- Pächter** (gewinnorientiert arbeitender Einzelunternehmer)
- Catering-Unternehmen** (gewinnorientiert tätiges Unternehmen)
- Ich weiß nicht.

7. Werden die Speisen in Ihrer Küche frisch zubereitet oder nur erwärmt?

- Frischküche** (der Hauptanteil der Speisen wird frisch zubereitet, dabei werden auch Erzeugnisse höherer Verarbeitungsstufen verwendet)
- Aufbereitungsküche** (gekühlte oder tiefgekühlte Speisen werden in der eigenen Küche nur erhitzt)
- Mischküche** (der Hauptteil der Speisen wird erwärmt, einige Speisen werden selbst zubereitet)
- Ich weiß nicht.

8. Wie viele Auswahlmenüs bzw. -gerichte werden angeboten?
(Bitte tragen Sie die Anzahl ein.)

_____ Auswahlmöglichkeiten

Ich weiß nicht.

9. Wie oft pro Woche werden Fleischgerichte angeboten?

1 bis 2 mal pro Woche

3 bis 4 mal pro Woche

täglich

Ich weiß nicht.

10. Wie oft pro Woche werden Fischgerichte angeboten?

seltener als wöchentlich

1 bis 2 mal pro Woche

3 bis 4 mal pro Woche

Ich weiß nicht.

11. Wie oft pro Woche werden vegetarische Speisen / Gerichte (Blattsalate, rohe Salate, Gemüseeintöpfe und – Aufläufe) angeboten?

1 bis 2 mal pro Woche

3 bis 4 mal pro Woche

täglich

Ich weiß nicht.

12. Wie oft pro Woche wird frisches Obst (einschließlich Obstsalat aus frischen Früchten) angeboten?

- 1 bis 2 mal pro Woche
- 3 bis 4 mal pro Woche
- täglich
- Ich weiß nicht.

13. Wie viel bezahlen die Eltern / Schüler für ein Mittagessen pro Tag?

- eine Preiskategorie: _____ € pro Tag
- unterschiedliche Preiskategorien: von _____ € bis _____ € pro Tag
- Ich weiß nicht.

14. Werden für die Speisenzubereitung Bio-Lebensmittel verwendet?

- Ja, es werden Bio-Lebensmittel verwendet.
- Nein. → Weiter mit Frage 18!
- Ich weiß nicht.

15. Wie oft werden Bio-Lebensmittel für die Speisenzubereitung verwendet?

- _____ pro Woche
- oder
- _____ pro Monat
- oder
- _____ pro Jahr
- Ich weiß nicht.

16. In welchem Umfang werden Bio-Lebensmittel in Ihrem Speisenangebot berücksichtigt?

- als **einzelne Rohstoffe** (z.B. Bio-Kartoffeln)
- als **Bio-Speise** (z.B. Bio-Kartoffelpüree)
- als **Bio-Gericht** (z.B. Bio-Pellkartoffeln mit Bio-Kräuterquark)
- als **Bio-Menü** (z.B. Bio-Pellkartoffeln mit Bio-Kräuterquark, als Nachspeise ein Bio-Apfel)
- als **Bio-Tag** (an einem Tag in der Woche / im Monat bestehen alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln)
- an allen Tagen** bestehen alle Speisen aus Bio-Lebensmitteln
- Ich weiß nicht.

17. Müssen die Eltern / Schüler für ein Bio-Essen mehr bezahlen?

(Bitte geben sie den Preisaufschlag in Euro zu einem herkömmlichen Essen an.
Oder geben Sie den durchschnittlichen Mehrpreis in Prozent an.)

- Ja, _____ € oder _____ % mehr.
- Nein, es kostet gleich viel.
- Ich weiß nicht.

→ Weiter mit Frage 19!

18. Bitte begründen Sie, weshalb Bio-Lebensmittel nicht genutzt werden!

(Es sind Mehrfachnennungen möglich.)

- zu teuer
 - zu schwierig zu beschaffen
 - wird von den Schülern nicht gewünscht
 - wird von den Eltern nicht gewünscht
 - darüber wurde noch nie nachgedacht
 - andere Gründe
-
- Ich weiß nicht.

19. Welche Veränderungen wünschen Sie sich für die Mittagsverpflegung in Ihrer Schule?

20. Welcher Schulart gehört Ihre Schule an?

- Grundschule
- Sekundarschule
- Gymnasium
- Förderschule
- Sonstige und zwar _____

21. Ist Ihre Schule eine Ganztagschule und um welche Form der Ganztagschule handelt es sich?

- Ja, die voll gebundene Form.** (Alle Schüler/innen, außer die der gymnasialen Oberstufe, sind an mind. 3 Tagen in der Woche verpflichtet 7 Zeitstunden in der Schule zu verbringen.)
- Ja, die teilweise gebundene Form** (Ein Teil der Schüler/innen ist verpflichtet an mind. 3 Tagen in der Woche 7 Zeitstunden in der Schule zu verbringen.)
- Ja, die halboffene Form** (Die Schüler/innen verpflichten sich für ein Halbjahr an mind. 3 Tagen pro Woche 7 Zeitstunden in der Schule zu verbringen.)
- Ja, die offene Form** (Das Bildungs- und Betreuungsangebot ist für alle Schüler/innen freiwillig.)
- Nein.**

22. Wie viele Schüler besuchen derzeit Ihre Schule?

_____ Schüler

23. Ist Ihr Schulträger eine öffentliche oder private Institution?

öffentlich

privat

24. Möchten Sie über die Studienergebnisse informiert werden?

Ja, an E-Mail-Adresse: _____

Nein.

Ich danke Ihnen freundlich für die Unterstützung!

Anlage 4: Anschreiben an die öffentlichen Schulträger Sachsen-Anhalts

Simone Kleetz
Neue Dorfstraße 16
14542 Werder OT Neu Plötzin

Landkreis Dessau – Roßlau
Herr Klemens Koschig
Zerbster Str. 4
06844 Dessau

Neu-Plötzin, 23.08.2007

Fragen zur Finanzierung der Schulverpflegung

Sehr geehrter Herr Koschig,

im Rahmen meiner Diplomarbeit zu dem Thema „Analyse zur Schulverpflegung in allgemein bildenden Schulen Sachsen – Anhalts“, die ich an der Hochschule Anhalt (FH) im Fachbereich Ökotrophologie anfertige, befragte ich 200 Schulen zur bestehenden Situation der Mittagsverpflegung.

Die Arbeit wird durch Frau Dr. Bethke (Referat 35) vom Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalts unterstützt.

Zur Vervollständigung meiner theoretischen Grundlagen führe ich eine Recherche zur **Finanzierung der Schulverpflegung** im Sinne **einer Kostenbeteiligung der Erziehungsberechtigten und der kommunalen Schulträger Sachsen-Anhalts** durch. Des Weiteren möchte ich genauere Ausführungen zur **Umsetzung des Paragraphen 72 a** (SchulG LSA i. F. d. v. 01.08.2005) durch die kommunalen Schulträger machen. Folgende Fragen dazu ergeben sich noch für mich:

1. Welchen Beitrag leisten die kommunalen Schulträger zur Gewährleistung eines sozial angemessenen Preises in der Schulverpflegung?
2. Gibt es eine Preiskostenbeteiligung für sozial benachteiligte Kinder?

Das Kultusministerium gab mir die Empfehlung, diese Fragen an die zuständigen kommunalen Schulträger zu richten. Zur Unterstützung der Informationsgewinnung stellte mir Frau Sabine Banse (Referat 26) die Adressen der Landkreise und kreisfreien Städte zur Verfügung.

Ich hoffe, dass Sie mir bei der Beantwortung dieser Sachverhalte weiterhelfen können.

Aus Termingründen, würde ich mich über eine kurzfristige Antwort von Ihnen sehr freuen.

Bitte senden Sie Ihr Antwortschreiben an die oben genannte Adresse, oder schreiben Sie eine E-Mail an: simone.kleetz@gmx.de.

Mit diesem Schreiben versichere ich Ihnen, dass Ihre Angaben vertraulich behandelt und ausschließlich für den oben genannten Zweck verwendet werden.

Mit freundlichen Grüßen

Simone Kleetz

Bibliothekserklärung

Name: Kleetz
Vorname: Simone
Geburtsdatum: 07.10.1979
Matrikelnummer: 2302498
Studiengang: Ökotrophologie

Ich bin damit einverstanden, dass auf Vorschlag meines Betreuers ein Exemplar meiner Diplomarbeit der Bibliothek der Hochschule Anhalt (FH) zur Verfügung gestellt und in den benutzbaren Bestand aufgenommen wird.

Werder/Havel, den 18. Dezember 2007

Selbstständigkeitserklärung

Erklärung

Ich versichere, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig verfasst, in gleicher oder ähnlicher Fassung noch nicht in einem noch nicht in einem anderen Studiengang als Prüfungsleistung vorgelegt und keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel und Quellen benutzt habe.

Werder/Havel, den 18.12.2007

Simone Kleetz

Danksagung

Besonders möchte ich meiner Mentorin Frau Prof. Dr. Steinel von der Hochschule Anhalt in Bernburg und meinem Mentor Herrn Dr. Friedel von der Agro-Öko-Consult in Berlin für die wissenschaftliche Unterstützung bei der Durchführung dieser Untersuchung danken.

Bedanken möchte ich mich bei Frau Dr. Bethke vom Kultusministerium in Magdeburg, die mich im Rahmen der Arbeit mit den Schulen und den Schulträgern fachlich sowie organisatorisch unterstützte.

Mein Dank gilt außerdem allen nicht namentlich erwähnten Personen, die mich in der Diplomarbeitsphase sachlich unterstützt und immer wieder motiviert haben.