

TECHNISCHE UNIVERSITÄT MÜNCHEN

Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre

– Marketing und Konsumforschung

Univ.-Prof. Jutta Roosen, Ph.D.

**Mittagsverpflegung an allgemeinbildenden
Schulen in Bayern – Eine Analyse unter Betrachtung
ausgewählter Qualitätsanforderungen und Aspekten
der Kundenzufriedenheit**

Jutta Lax

Vollständiger Abdruck der von der Fakultät TUM School of Management der Technischen Universität München zur Erlangung des akademischen Grades eines Doktors der Wirtschaftswissenschaften (Dr. rer. pol.) genehmigten Dissertation.

Vorsitzender: Univ.-Prof. Dr. Martin Moog
Prüfer der Dissertation: 1. Univ.-Prof. Jutta Roosen, Ph.D.
2. Univ.-Prof. Dr. Michael Suda

Die Dissertation wurde am 11.04.2013 bei der Technischen Universität München eingereicht und durch die Fakultät TUM School of Management am 15.07.2013 angenommen.

Meinem Konrad

Danksagung

Die vorliegende Arbeit konnte nur mit mithilfe vielfacher Unterstützung fertiggestellt werden. Hierfür möchte ich mich bedanken.

Allen voran möchte ich Frau Prof. Dr. Jutta Roosen danken. Sie hat mich wegen verwaltungsorganisatorischer Gründe zu einem späteren Zeitpunkt als Doktorandin angenommen und mich bei der Fertigstellung dieser Dissertation hervorragend betreut und unterstützt. Herrn Prof. Dr. Michael Suda danke ich für die Mühen in der Funktion des Zweitgutachters und Herrn Prof. Dr. Martin Moog für die freundliche Übernahme des Prüfungsvorsitzes.

Dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten danke ich für die finanzielle Förderung des Forschungsvorhabens zur gesundheitsförderlichen Schulverpflegung in Bayern, in dessen Rahmen diese Arbeit entstand. In diesem Zusammenhang danke ich ebenfalls dem Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern für die konstruktiven Diskussionen während der Projektphase und allen Schulen und beteiligten Personen für die bereitgestellten Informationen. Herrn PD Dr. Kurt Gedrich möchte ich für seine Betreuung während der Projektphase und für sein Vertrauen danken.

Kornelius Wagner danke ich für die bereichernde und freundschaftliche Zusammenarbeit bei der Durchführung des Forschungsprojektes. Den Kolleginnen und Kollegen am Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre – Marketing und Konsumforschung danke ich für die Unterstützung über den gesamten Zeitraum. Dank gilt dabei vor allem Götz Olearius für seine geduldige Hilfe bei EDV-Fragen und Dr. Katja Aue für ihren großartigen Einsatz beim Druck und Versenden der Arbeit.

Bedanken möchte ich mich bei meinen Familien und Freunden für ihr Interesse an meiner Arbeit. Bettina und Ross Perkins danke für die sprachliche Durchsicht der „Summary“. Ganz besonders danke ich Jadwiga Gierach, die sich viele Stunden so liebevoll um unsere Kinder gekümmert hat. Ebenso danke ich meinen Eltern und Schwiegereltern für alles. Diese Arbeit ist meinem Mann Konrad gewidmet, ohne den sie nicht in dieser Form existierte. Ihm danke ich von ganzem Herzen für eine Geduld, seine kritischen Augen, seine offenen Ohren, seine motivierende Worte ... für alles.

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	VII
Tabellenverzeichnis	IX
Abkürzungsverzeichnis	XII
1 Einleitung.....	1
1.1 Problemstellung.....	1
1.2 Zielsetzung	5
1.3 Aufbau der Arbeit.....	7
2 Hintergrund - Mittagsverpflegung im Schulkontext.....	9
2.1 Impulse für die Einrichtung von Mittagsverpflegungsangeboten an Schulen	9
2.1.1 Zunehmender Bildungs- und Betreuungsbedarf.....	11
2.1.2 Schulstrukturänderungen als Antwort auf den zunehmenden Bildungs- und Betreuungsbedarf.....	14
2.1.2.1 Ausbau von Ganztagschulen.....	14
2.1.2.2 Einführung des achtjährigen Gymnasiums.....	19
2.2 Ziel und Chancen der Mittagsverpflegung im Schulkontext.....	20
2.2.1 Ziel der Gemeinschaftsverpflegung	21
2.2.2 Chancen für die Ernährung der Schüler	21
2.2.3 Chancen für die Schule.....	28
3 Theorie	30
3.1 Qualitätssicherung in der schulischen Mittagsverpflegung.....	30
3.1.1 Allgemein	30
3.1.2 Gesetzliche Bestimmungen	34
3.1.3 Quellen mit Empfehlungscharakter	37
3.2 Kundenzufriedenheit	41
3.2.1 Allgemein	41
3.2.2 Kundenzufriedenheit in der schulischen Mittagsverpflegung.....	44
3.2.2.1 Die Schüler	46
3.2.2.2 Die Erziehungsberechtigten	50
3.2.2.3 Die Schulleitung und Schulbelegschaft.....	52
3.3 Einstellung und Einstellungsmessung	53
3.3.1 Allgemein	53
3.3.2 Einstellung der Schulleiter zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung.....	59

4	Messkonzepte	60
4.1	Ausgewählte Qualitätsanforderungen	60
4.1.1	Anforderungen an das Verpflegungsangebot	61
4.1.2	Anforderungen an die Organisation	63
4.1.3	Anforderungen an die Kundenpartizipation	66
4.2	Ausgewählte Aspekte der Kundenzufriedenheit	68
4.2.1	Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot.....	68
4.2.2	Zufriedenheit mit den organisatorischen Rahmenbedingungen ..	71
4.2.3	Zufriedenheit mit der Kundenpartizipation	74
4.3	Verfahren	75
4.3.1	Indexbildung.....	75
4.3.2	Messung der Einstellung von Schulleitern gegenüber einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung	76
4.3.3	Strukturvariablen	77
5	Datenerhebung und Datenauswertung	79
5.1	Vorstudie	79
5.2	Vollerhebung	80
5.3	Breitenstudie.....	84
5.4	Datenauswertung	90
6	Ergebnisse.....	98
6.1	Qualitative Vorstudie	98
6.2	Mittagsverpflegungsangebot an Schulen in Bayern und Teilnahmequoten der Erhebungen.....	99
6.3	Vorstellung der Schulen und Mittagsverpflegungseinrichtungen anhand von Strukturvariablen	103
6.3.1	Schul-Strukturvariablen.....	103
6.3.2	Strukturvariablen des Schul- und Mittagsverpflegungssettings	106
6.4	Erfüllte Qualitätsanforderungen	111
6.4.1	Verpflegungsangebot.....	111
6.4.2	Organisatorische Rahmenbedingungen	114
6.4.3	Kundenpartizipation	115
6.4.4	Indizes der Qualitätsanforderungen.....	116
6.5	Erreichte Kundenzufriedenheit.....	117
6.5.1	Schülersprecher	117
6.5.2	Elternbeiräte	124
6.5.3	Schulleiter.....	129

6.5.4	Indizes der Kundenzufriedenheit.....	133
6.6	Einstellung der Schulleiter gegenüber einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung	135
6.7	Einfluss von Schulleitereinstellung und Strukturvariablen auf das Erfüllen von Qualitätsanforderungen.....	137
6.7.1	Anforderungen an das Verpflegungsangebot	138
6.7.2	Anforderungen an die organisatorischen Rahmenbedingungen	141
6.7.3	Anforderungen an die Kundenpartizipation	141
6.8	Einfluss von Schulleitereinstellung, Strukturvariablen und Anforderungsindizes auf die Kundenzufriedenheit.....	142
6.8.1	Zufriedenheit der Schülersprecher	142
6.8.2	Zufriedenheit der Elternbeiräte	146
6.8.3	Zufriedenheit der Schulleiter	150
6.9	Diskussion der Ergebnisse.....	153
6.9.1	Verpflegungsangebot.....	153
6.9.2	Organisatorische Rahmenbedingungen	162
6.9.3	Kundenpartizipation	172
7	Diskussion und Ausblick	177
7.1	Zusammenfassung der Ergebnisse	177
7.1.1	Erfüllung von Qualitätsanforderungen und Kundenzufriedenheit	177
7.1.2	Einflussgrößen.....	181
7.2	Bewertung der Methodik.....	184
7.2.1	Datenerhebung.....	184
7.2.2	Datenauswertung	186
7.3	Implikationen für die Praxis	188
8	Zusammenfassung	194
9	Summary	196
	Literaturverzeichnis	198
	Anhang A: Ergänzende Abbildungen	209
	Anhang B: Ergänzende Tabellen.....	214
	Anhang C: Ergebnisse der im Anschluss an die onlinebasierte Vollerhebung durchgeführte Non-Responder-Analyse	218
	Anhang D: Verwendete Fragebögen	220

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1:	Schematische Darstellung der Zielsetzung.....	6
Abbildung 2:	Aufbau der Arbeit.....	8
Abbildung 3:	Anteil der Verwaltungseinheiten mit Ganztagsbetrieb an allen Verwaltungseinheiten in öffentlicher und privater Trägerschaft von 2002 bis 2010 in Bayern und Deutschland	17
Abbildung 4:	Entwicklung der offenen und gebundenen Ganztagschulen in Bayern von Schuljahr 2002/2003 bis Schuljahr 2011/12	19
Abbildung 5:	Darstellung von Einstellung entsprechend der „Dreiperspektiventheorie“	56
Abbildung 6:	Mittagsverpflegungsangebot an Schulen in Bayern und Teilnahmebereitschaft der Schulen an nachfolgenden Studien ..	100
Abbildung 7:	Mittagsverpflegungsangebot nach Schulart (Angaben in %) ..	101
Abbildung 8:	Schularten (n=197)	103
Abbildung 9:	Träger der Schulen (n=197).....	104
Abbildung 10:	Lage der Schule in städtischer oder ländlicher Region (n=195)	105
Abbildung 11:	Geschlecht der Schulleitung (n=160)	105
Abbildung 12:	Alter der Schulleitung (n=159).....	106
Abbildung 13:	Bewirtschafter der Mittagsverpflegungseinrichtungen (n=196)	107
Abbildung 14:	Abgabepreis pro Mittagessen (n=197)	107
Abbildung 15:	Teilnahme am Mittagessen mit oder ohne vorherige Anmeldung (n=189)	108
Abbildung 16:	Tischgemeinschaft als Essensausgabesystem (n=131).....	109
Abbildung 17:	Mittagsmahlzeit in Form eines festen Menüs oder einzelnen Komponenten (n=196).....	109
Abbildung 18:	Nutzung einer externe Beratung zur Mittagsverpflegung (n=153)	110
Abbildung 19:	Einschätzung der Konkurrenzsituation durch die Schulleiter (n=193)	111
Abbildung 20:	Schülersprecher können mittags in Ruhe essen oder müssen sich hierbei beeilen (n=106)	120
Abbildung 21:	Bewertung des Abgabepreises durch die Elternbeiräte (n=122)	127
Abbildung 22:	Bewertung der Speiseraumgröße und des Ambientes durch die Schulleiter	131

Abbildung 23: Durchschnittliche Zufriedenheit der Personengruppen mit dem Verpflegungsangebot, Organisation und Partizipation (normiert).....	134
Abbildung 24: Verteilung der normierten Itemscores der extrahierten Einstellungsfaktoren (n=160)	137
Abbildung 25: Einfluss auf das Verpflegungsangebot	161
Abbildung 26: Einflussfaktoren auf die Organisation	170
Abbildung 27: Einflussfaktoren auf die Kundenpartizipation	175

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1:	Ausgewählte Qualitätsanforderungen an das Verpflegungsangebot mit entsprechenden Quellenverweisen und Angaben der Fragenummer im Fragebogen.....	62
Tabelle 2:	Ausgewählte Qualitätsanforderungen an die organisatorischen Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung mit entsprechenden Quellenverweisen und Angaben der Fragenummer im Fragebogen	66
Tabelle 3:	Ausgewählte Qualitätsanforderungen an die Kundenpartizipation mit entsprechenden Quellenverweise und Angaben der Fragenummer im Fragebogen.....	68
Tabelle 4:	Die zehn wichtigsten Kriterien der Mittagsverpflegung aus Sicht der Schüler und Mütter laut ZMP-Studie von 2005	69
Tabelle 5:	Ausgewählte Aspekte der Zufriedenheit im Hinblick auf das Verpflegungsangebot mit entsprechenden Quellenverweisen und Angaben der Fragenummer im Fragebogen	71
Tabelle 6:	Ausgewählte Aspekte der Zufriedenheit im Hinblick auf die organisatorischen Rahmenbedingungen mit entsprechenden Quellenverweisen und Angaben der Fragenummer im Fragebogen	73
Tabelle 7:	Ausgewählte Aspekte der Zufriedenheit im Hinblick auf die Kundenpartizipation mit Angaben der Fragenummer im Fragebogen	74
Tabelle 8:	Berechnete Indizes zur Abbildung erfüllter Qualitätsanforderungen und Kundenzufriedenheit.....	76
Tabelle 9:	Kategorien der einzelnen Menükomponenten	89
Tabelle 10:	Übersicht über die zu berechnenden Regressionsanalysen	95
Tabelle 11:	Teilnehmerzahl und Teilnahmequoten der Breitenstudie.....	102
Tabelle 12:	Erfüllung ausgewählter Qualitätsanforderungen an das Verpflegungsangebot.....	113
Tabelle 13:	Erfüllung ausgewählter Qualitätsanforderungen an die organisatorischen Rahmenbedingungen	115
Tabelle 14:	Erfüllung ausgewählter Qualitätsanforderungen an die Kundenpartizipation	116
Tabelle 15:	Mittelwerte und Standardabweichungen der Anforderungs-Indizes.....	116
Tabelle 16:	Zufriedenheit der Schülersprecher mit dem Verpflegungsangebot (Angaben in %)	118
Tabelle 17:	Zufriedenheit der Schülersprecher mit dem Verpflegungsangebot (normiert)	119

Tabelle 18:	Zufriedenheit der Schülersprecher mit organisatorischen Aspekten der Mittagsverpflegung (Angaben in %).....	120
Tabelle 19:	Bewertung der Lehrerteilnahme am Mittagessen und der zeitlichen Staffelung durch die Schülersprecher (Angaben in %).....	121
Tabelle 20:	Zustimmung der Schülersprecher zu Aussagen bzgl. des Speiseraumes	122
Tabelle 21:	Zufriedenheit der Schülersprecher mit organisatorischen Aspekten der Mittagsverpflegung (normiert)	122
Tabelle 22:	Zufriedenheit der Schülersprecher mit ihrer Beteiligung an der Schulverpflegung (Angaben in %)	123
Tabelle 23:	Zufriedenheit der Schülersprecher mit ihrer Beteiligung an der Schulverpflegung (normiert)	124
Tabelle 24:	Zufriedenheit der Elternbeiräte mit dem Verpflegungsangebot (Angaben in %).....	125
Tabelle 25:	Zufriedenheit der Elternbeiräte mit dem Verpflegungsangebot (normiert).....	125
Tabelle 26:	Zufriedenheit der Elternbeiräte mit organisatorischen Rahmenbedingungen (Angaben in %).....	126
Tabelle 27:	Zufriedenheit der Elternbeiräte mit organisatorischen Rahmenbedingungen (normiert).....	128
Tabelle 28:	Zufriedenheit der Elternbeiräte mit ihrer Beteiligung an der Schulverpflegung (Angaben in %)	128
Tabelle 29:	Zufriedenheit der Elternbeiräte mit ihrer Beteiligung an der Schulverpflegung (normiert)	129
Tabelle 30:	Zufriedenheit der Schulleiter mit dem Verpflegungsangebot (Angaben in %).....	129
Tabelle 31:	Zufriedenheit der Schulleiter mit dem Verpflegungsangebot (normiert).....	130
Tabelle 32:	Bewertung der Zahlungsmoral der Eltern durch die Schulleiter (Angaben in %).....	131
Tabelle 33:	Zufriedenheit der Schulleiter mit organisatorischen Rahmenbedingungen (normiert).....	132
Tabelle 34:	Zufriedenheit der Schulleiter mit dem Engagement der Eltern in der Schulverpflegung (Angaben in %)	132
Tabelle 35:	Schulleiter-Bewertung des persönlichen zeitlichen Aufwandes für die Schulverpflegung (Angaben in %).....	132
Tabelle 36:	Zufriedenheit der Schulleiter mit Aspekten der Partizipation (normiert).....	133
Tabelle 37:	Rotierte Faktorlösung für die Einstellung zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung	136

Tabelle 38:	Einfluss der Schulleitereinstellung und Strukturvariablen auf die errechneten Indizes der Qualitätsanforderungen in den Bereichen Verpflegung, Organisation und Partizipation.....	140
Tabelle 39:	Einfluss von Einstellung, Strukturvariablen und Anforderungsindizes auf die Zufriedenheit der Schülersprecher mit den Bereichen Verpflegung, Organisation und Partizipation.....	145
Tabelle 40:	Einfluss von Einstellung, Strukturvariablen und Anforderungsindizes auf die Zufriedenheit der Elternbeiräte mit den Bereichen Verpflegung, Organisation und Partizipation.....	149
Tabelle 41:	Einfluss von Einstellung, Strukturvariablen und Anforderungsindizes auf die Zufriedenheit der Schulleiter mit den Bereichen Verpflegung, Organisation und Partizipation	152

Abkürzungsverzeichnis

BayEUG	Bayerisches Gesetz über das Erziehungs- und Unterrichtswesen
BMAS	Bundesministerium für Arbeit und Soziales
BMBF	Bundesministerium für Bildung und Forschung
BMELV	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
BMFSFJ	Bundesministeriums für Familie, Senioren, Frauen und Jugend
BMI	Body-Mass-Index
BMJ	Bundesjustizministerium
BMVEL	Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
BRD	Bundesrepublik Deutschland
D-A-CH-Referenzwerte	Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr der deutschen, österreichischen und schweizerischen Ernährungsgesellschaften
DDR	Deutsche Demokratische Republik
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
EsKiMo	Ernährungsstudie als KiGGS-Modul
FKE	Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund
G8	Achtjähriges Gymnasium
Hrsg.	Herausgeber
IfSG	Infektionsschutzgesetz
IZBB	Investitionsprogramm 'Zukunft Bildung und Betreuung'
KiGGS	Kinder- und Jugendgesundheitsurvey
KMK	Ständige Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Kurzform: Kultusministerkonferenz)
LBS	Landesbausparkassen
LFGB	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
LMHV	Lebensmittelhygiene-Verordnung
LMIV	Lebensmittel-Informationsverordnung
LMKV	Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
MRI	Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
n	Fallzahl
NKV	Nährwert- Kennzeichnungsverordnung
NVS	Nationale Verzehrsstudie

OECD	Organisation for Economic Co-Operation and Development (Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung)
o.J.	Ohne Jahr
PISA	Programme for International Student Assessment
ProdHaftG	Produkthaftungsgesetz
RKI	Robert Koch-Institut
SD	Standardabweichung
StMAS	Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen
StMELF	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
StMUG	Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit
StMUGV	Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz
StMUK	Bayerisches Staatsministerium für Unterricht und Kultus
\bar{x}	Mittelwert
vzbv	Verbraucherzentrale Bundesverband
VZNRW	Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen
ZMP	Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft GmbH
ZZuIV	Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1 Einleitung

1.1 Problemstellung

Mittagsverpflegung in Schulen war in Bayern, wie in den anderen alten Bundesländern, in der Vergangenheit eher unüblich. Nur an 1 % der Schulen gab es 1984 ein warmes Mittagessen (DGE, 1988, S. 235). Das Verpflegungsangebot der Schulen beschränkte sich bis vor kurzem vorwiegend auf Getränke-, Snackautomaten und Schulkioske. Der Unterricht endete für die meisten Schüler¹ um die Mittagszeit, so dass das Mittagessen zu Hause eingenommen wurde oder andere Verpflegungsangebote genutzt wurden; in den seltensten Fällen gab es jedoch ein Mittagessen in der Schule. Auch jene Schüler, die am Nachmittag Kurse belegten, gingen für das Mittagessen nach Hause, aßen mitgebrachte Lebensmittel oder versorgten sich bei Bäckereien, Imbissbuden etc. in der Schulfachbarschaft. Erst mit dem Jahrtausendwechsel beginnt sich das Bild in den alten Bundesländern zu ändern: Immer mehr Schulen bieten ihren Schülern seither neben dem sonstigen Verpflegungsangebot auch eine (warme) Mittagsverpflegung an.

Impulse für diese Entwicklung gab es sowohl von staatlicher Seite als auch auf gesellschaftlicher Ebene. Mit den zunehmend deutlicher formulierten gesellschaftlichen Forderungen nach einer besseren Vereinbarkeit von Familie und Beruf und über die eingebrachten Erfahrungen mit Kinderbetreuung von Familien aus den neuen Bundesländern stieg die Nachfrage nach Nachmittags- bzw. Ganztagsbetreuungsangeboten für Kinder. Insbesondere die Ergebnisse der PISA-Studie (Programme for International Student Assessment) aus dem Jahr 2000 veranlassten Bund und Länder in einer gemeinsamen Initiative den landesweiten Auf- und Ausbau der Ganztagschule im Rahmen des Investitionsprogramms „Zukunft Bildung und Betreuung“ (IZBB) zu fördern. Daneben

¹ Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird in dieser Arbeit ausschließlich die männliche Schreibweise verwendet. Die Bezeichnung von Personen oder Personengruppen bezieht die weibliche Form jeweils ein.

verkürzten die Bundesländer, so auch Bayern, die Schulzeit an Gymnasien von neun auf acht Jahre.

Diese Schulstrukturänderungen brachten eine zeitliche Ausdehnung von Unterricht und anderen schulische Veranstaltungen auf den Nachmittag und damit einhergehend die Einführung der Mittagsverpflegung mit sich. Denn Ganztagschulen müssen, entsprechend der Neudefinition des Begriffes Ganztagschule durch den Schulausschuss der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Kurzform: Kultusministerkonferenz, Abk. KMK) in 2003, den teilnehmenden Schülern an allen Tagen des Ganztagsbetriebs ein Mittagessen bereitstellen (KMK, 2004, S. 4). Das Bayerische Staatsministerium für Unterricht und Kultus (StMUK) legt in seinen Bekanntmachungen von 2010 (StMUK, 2010) und 2011 (StMUK, 2011) fest, dass sowohl die Angebote offener Ganztagschulen als auch gebundene Ganztagsangebote an Schulen ein Mittagessen beinhalten müssen.

Die Besonderheit der Mittagsverpflegung in der Schule liegt darin, dass sie als Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung gleichzeitig Teil einer Bildungseinrichtung und einer Erziehungseinrichtung ist. Dies bietet vielseitige Chancen für die Ernährung der Schüler, aber auch für die Schule allgemein. Primär dient die Mittagsverpflegung der Versorgung der Schüler mit einer warmen Mittagsmahlzeit. Dies fördert Konzentrations- und Leistungsfähigkeit als eine wichtige Grundlage für Unterricht oder andere Aktivitäten am Nachmittag (Arens-Azevêdo, S. 23). Entsprechen Speisen und Getränke den ernährungsphysiologischen Bedürfnissen der jungen Menschen und deren Geschmackspräferenzen, so begünstigt die Mittagsverpflegung gleichzeitig ihren Ernährungs- und Gesundheitsstatus (VZNRW, 2008, S. 3, DGE 2011b). Darüber hinaus kann sie dazu beitragen, das Ernährungsverhalten der Schüler positiv zu prägen (DGE, 2011b, S. 13). Mit Blick auf die Ernährungsbildung der Schüler verknüpft die gemeinsame Mahlzeit Theorie und Praxis (VZNRW, 2008; Verbraucherzentralen und vzbv, 2011). Als neue Komponente der Schule kann die Mittagsverpflegung einen positiven Einfluss auf das Schulklima nehmen. Schüler und Lehrer, aber auch Schüler untereinander begegnen sich hier auf einer informellen, ungezwungenen Ebene. Durch das gemeinsame Essen kann die Schulge-

meinschaft (Simshäuser, 2011, S. 143) und das soziale Miteinander (Verbraucherzentralen und vzbv, 2011).

An die schulische Mittagsverpflegung als Gemeinschaftsverpflegung werden hohe Anforderungen gestellt. Teilweise sind sie gesetzlich verbindlich, teilweise haben sie Empfehlungscharakter. So muss die ernährungsphysiologische Qualität der angebotenen Speisen und Getränke Bedürfnissen von Kindern und Jugendlichen gerecht werden. Umfangreiche Hygienemaßnahmen, eingebettet in ein Qualitätsmanagement, müssen gewährleistet werden. Um gleichzeitig das Funktionieren der Einrichtung sicherzustellen, müssen Bereiche wie Durchführung, Kommunikation, Finanzierung und andere organisatorische Aspekte hohen Ansprüchen genügen. Neben diesen Anforderungen treffen auf die Mittagsverpflegung die subjektiven Erwartungen der beteiligten Gruppen². Diese können sehr unterschiedlich, bisweilen widersprüchlich sein. Selbst die Wünsche der einzelnen Kunden und Kundengruppen, z.B. Schüler und Lehrer gestalten sich nicht automatisch identisch.

Richtet eine Schule ein Mittagsverpflegungsangebot ein, so möchte sie eine Einrichtung schaffen, die auch auf lange Sicht erfolgreich ist. Im Idealfall erfüllt diese einerseits Qualitätsanforderungen aus ernährungsphysiologischer, hygienischer und organisatorischer Sicht und erreicht andererseits Kundenzufriedenheit und Akzeptanz. Da es sich bei der Mittagsverpflegung jedoch für die meisten Schulen um ein neues Angebot handelt, das über den klassischen Bildungs- und Erziehungsauftrag hinausgeht, stellt ihre Konzeption und Umsetzung die Verantwortlichen vor große Herausforderungen. Vielerorts mangelt es an Erfahrungen, Infrastruktur, finanziellen Mitteln, geeigneten Bewirtschaftern etc. Um Schwierigkeiten wie diese zu überwinden und die Mittagsverpflegung zu einer erfolgreichen Einrichtung zu entwickeln, benötigen Schulen und

² Mittagsverpflegung im Schulkontext ist gekennzeichnet durch eine Vielzahl unterschiedlicher Akteure. Dies sind auf der Schulebene etwa die Schulleitung, das Schulbelegschaft, Schüler und ihre Eltern sowie der Hausmeister und seitens der Mittagsverpflegungseinrichtung unterschiedliche Bewirtschafter und Verpflegungskräfte. Darüber hinaus beteiligen sich auf lokaler bzw. regionaler Ebene z.B. Schulträger, Behörden, Interessensverbände, auf Landesebene verantwortliche Ministerien (z.B. StMELF, StMUK), die Vernetzungsstellen Schulverpflegung, Verbraucherzentralen der Länder sowie auf Bundesebene Ministerien, Behörden und Institutionen wie die DGE, Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund, Verbraucherzentrale Bundesverband, an der Diskussion über die Gestaltung der Mittagsverpflegung.

andere Verantwortliche, wie etwa die Caterer, Unterstützung. Politik und Gesellschaft haben verschiedene Initiativen ins Leben gerufen. So wurden auf Initiative von Bund und Ländern 2008 die sogenannten Vernetzungsstellen Schulverpflegung auf Länderebene geschaffen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) hat im Jahr 2007³ Qualitätsstandards für die Schulverpflegung herausgegeben. Zahlreiche Webseiten mit umfangreichen Informationen wie die der Initiative „Schule + Essen = Note 1“⁴ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) oder die Webseiten der Vernetzungsstellen der einzelnen Bundesländer⁵ stehen im Internet zur Verfügung. Darüber hinaus versucht die Wissenschaft (z.B. Hochschule Albstadt-Sigmaringen, August-Georg-Universität Göttingen, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg⁶) durch ihre Forschung neue Erkenntnisse zu verschiedenen Themen rund um die Mittagsverpflegung zu gewinnen.

Auch die Bayerische Staatsregierung unterstützt Schulen in Bayern bei der Gestaltung ihres Verpflegungsangebotes. Das seinerzeit als Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (StMUGV)⁷ firmierende zuständige Ministerium gab 2007 „Empfehlungen zur Schulverpflegung“ heraus. Darin heißt es: „die Bayerische Staatsregierung hat es sich zum Ziel gesetzt, gesunde Lebensverhältnisse gerade für Kinder und Jugendliche zu schaffen“ (StMUGV, 2007, S. 1). Die Empfehlungen sollen unterstüt-

³ 2. Auflage 2009, 3. Auflage 2011

⁴ Vgl. hierzu <http://www.schuleplusessen.de/startseite.html> (zuletzt geprüft am 13.03.2013).

⁵ Einige Beispiele für die Webseiten der Vernetzungsstellen Schulverpflegung: Bayern www.schulverpflegung.bayern.de, Baden-Württemberg www.dge-bw.de, NRW www.schulverpflegung.vz-nrw.de, Sachsen www.vernetzungsstelle-sachsen.de (zuletzt geprüft am 13.03.2013).

⁶ Veröffentlichungen z.B. Hochschule Albstadt-Sigmaringen: Winkler und Deumert 2007, Winkler 2008, Winkler 2011; August-Georg-Universität Göttingen: Lülfs et al. 2006, Lülfs und Spiller 2006, Lülfs-Baden und Spiller 2009a und 2009b; Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg: Ludvik und Zopoth 2006, Arens-Azevêdo und Labrenz 2008; Belling 2009, Kühn 2010.

⁷ Im Zuge der Regierungsneubildung nach den Landtagswahlen von 2008 wurde, mit der Zuordnung des Bereichs Verbraucherschutz zum Justizministerium, aus dem damaligen StMUGV das heutige Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit (StMUG); die Zuständigkeit für Ernährung wurde vom StMUGV auf das heutige StMELF übertragen (Bayerische Staatskanzlei, 2008b).

zend wirken bei der „Festlegung eines gesundheitsförderlichen Verpflegungsangebotes“ an den Schulen (ebd.). Im Herbst 2008 wurde die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern eingerichtet. Diese besteht aus einer Kopfstelle im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten⁸ (StMELF) und acht⁹ regionalen Vernetzungsstellen in den Regierungsbezirken. Mit ihren umfangreichen Angeboten will die Vernetzungsstelle „Schulen bei der Entwicklung und Qualitätsverbesserung von Schulverpflegung [unterstützen], beteiligte Akteure auf Landes- und Regierungsbezirksebene [vernetzen sowie] Multiplikatoren und Verantwortliche nach den Qualitätsstandards der DGE und den bayerischen Empfehlungen zur Schulverpflegung [informieren und schulen]“ (StMELF, o.J.).

1.2 Zielsetzung

In Folge der Einführung des achtjährigen Gymnasiums (G8) und des Ganztagschulbaus verfügen immer mehr Schulen in Bayern über ein Mittagsverpflegungsangebot; mehr und mehr Schüler werden mittags in der Schule mit einer warmen Mahlzeit versorgt. Aus diesem Grund ist das Gelingen der schulischen Mittagsverpflegung von besonderer Bedeutung. Hierbei spielen die Qualität des Gesamtangebotes und die Zufriedenheit der Kunden eine zentrale Rolle.

Ziel der vorliegenden Arbeit ist es, die Mittagsverpflegungsangebote allgemeinbildender Schulen in Bayern hinsichtlich Qualitätsanforderungen und Kundenzufriedenheit zu untersuchen.

Dabei soll im Einzelnen überprüft werden,

1. wie erfolgreich Mittagsverpflegungseinrichtungen ausgewählte Qualitätsanforderungen an die Bereiche
 - Verpflegungsangebot

⁸ Die Zuständigkeit des damaligen StMUGV für Schulverpflegung wurde im Rahmen der Regierungsbildung im Oktober 2008 dem StMELF zugeteilt.

⁹ Wegen der Größe des Regierungsbezirkes Oberbayern wurden hier zwei Regionalstellen (Oberbayern Ost und Oberbayern West) eingerichtet.

- organisatorische Rahmenbedingungen und
- Partizipation der Kunden

erfüllen und im Hinblick darauf Kundenzufriedenheit erzielen,

2. inwiefern die Aspekte

- Einstellung der Schulleiter zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung,
- Strukturvariablen der Schule (z.B. Schulart) und des Schulverpflegungssettings (z.B. Anmeldesystem)
- und im Falle der Kundenzufriedenheit die Anzahl erfüllter Anforderungen

Einfluss auf das Erfüllung von Anforderungen und Gesamtzufriedenheit der Kunden nehmen.

Die Kundenzufriedenheit wird für unterschiedliche Nutzergruppen (Schüler, Eltern und Schulleiter) untersucht. Die Zielsetzung ist schematisch in Abbildung 1 dargestellt.

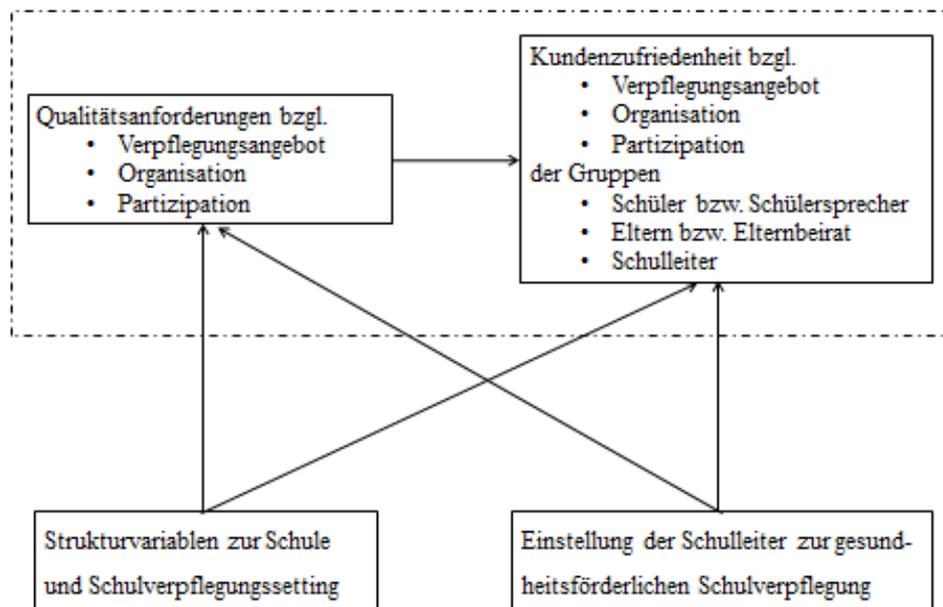


Abbildung 1: Schematische Darstellung der Zielsetzung

Quelle: eigene Darstellung

Betrachtet werden die Mittagsverpflegungsangebote all jener allgemeinbildenden Schulen in Bayern, die sich einem Aufruf des StMUK entsprechend am in Abschnitt 5 erläuterten und dieser Arbeit zugrunde liegenden Forschungsprojekt beteiligt haben. Die Daten wurden in einem dreistufigen Verfahren erhoben.

Mittels deskriptiver Statistik wird bestimmt, inwieweit ausgewählte Qualitätsanforderungen in den oben genannten Bereichen erfüllt werden. Es wird erarbeitet, wie zufrieden Schülersprecher als Repräsentanten der Schüler, Elternbeiräte als Elternvertreter und Schulleiter mit einzelnen Aspekten jener Bereiche sind. Es werden Indizes berechnet, die das Ausmaß erfüllter Anforderungen und Gesamtzufriedenheiten der drei Personengruppen abbilden.

In einer multivariaten Analyse wird bestimmt, welche Faktoren Einfluss auf diese Indizes nehmen. Neben allgemeinen Strukturvariablen zu Schule und Schulverpflegungssetting, wird die Einstellung des Schulleiters zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung betrachtet. Im Falle der Kundenzufriedenheit soll außerdem überprüft werden, ob die Erfüllung von Anforderungen (ausgedrückt als Indizes) einen mediierenden Effekt auf die Zufriedenheit der Zielgruppen hat. Dazu werden lineare Regressionen durchgeführt.

Die Ergebnisse werden im Hinblick auf Stärken und Schwächen der Mittagsverpflegungseinrichtungen diskutiert; für die Praxis werden Implikationen abgeleitet.

1.3 Aufbau der Arbeit

Mittagsverpflegung in der Schule war in Bayern in der Regel bislang unüblich. Im Anschluss an die Einleitung (**Kapitel 1**) beschreibt **Kapitel 2** Entwicklungen, die dazu beitrugen, dass Anfang des neuen Jahrtausends Mittagsverpflegungsangebote an vielen Schulen eingerichtet wurden und erörtert darüber hinaus Ziel und Chancen der Mittagsverpflegung im Schulkontext. **Kapitel 3** geht auf die theoretischen Grundlagen von Qualitätssicherung, Kundenzufriedenheit und Einstellung und Einstellungsmessung ein. **Kapitel 4** umfasst die in der Arbeit angewendeten Messkonzepte zur Bestimmung ausgewählter Qualitäts-

anforderungen und Aspekte der Kundenzufriedenheit sowie zur Überprüfung der Wirkung von Schulleitereinstellung zur gesundheitsförderlichen Schulverpflegung und von Strukturvariablen hierauf. Die Erhebung der Daten und deren Auswertung werden in **Kapitel 5** erläutert. **Kapitel 6** stellt als Ergebnis den Status Quo der Mittagsverpflegung der beteiligten Schulen dar. Behandelt werden einerseits Qualitätsanforderungen an die Bereiche Verpflegungsangebot, Organisation und Kundenpartizipation. Andererseits wird die Zufriedenheit der Schüler bzw. Schülersprecher, Eltern bzw. Elternbeiräte und Schulleiter mit ausgewählten Aspekten jener Bereiche dargelegt. Darüber hinaus wird erarbeitet, welchen Einfluss die Schulleitereinstellung zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung und allgemeine Strukturvariablen zu Schule und Schulverpflegungssetting auf Anforderungserfüllung und Kundenzufriedenheit haben. Im Fall der Kundenzufriedenheit wird ebenfalls das Ausmaß erfüllter Anforderungen als Einflussgröße untersucht. Die Ergebnisse werden im Hinblick auf Stärken und Schwächen der Mittagsverpflegungseinrichtungen diskutiert. Implikationen, die sich hieraus für die Praxis ergeben, werden in **Kapitel 7** unter Diskussion verwendeter Methoden und erzielter Ergebnisse erörtert. Abbildung 2 zeigt den schematischen Aufbau der vorliegenden Arbeit.

Mittagsverpflegung an Bayerns allgemeinbildenden Schulen – Eine Analyse unter Betrachtung ausgewählter Qualitätsanforderungen und Aspekten der Kundenzufriedenheit		
Einleitung (Kapitel 1) <ul style="list-style-type: none"> • Problemstellung, Zielsetzung, Aufbau der Arbeit 		
Hintergrund – Mittagsverpflegung im Schulkontext (Kapitel 2) <ul style="list-style-type: none"> • Impulse für die Einrichtung von Mittagsverpflegungsangeboten an Schulen • Ziel und Chancen der Mittagsverpflegung 		Diskussion und Ausblick (Kapitel 7) <ul style="list-style-type: none"> • Zusammenfassung der Ergebnisse • Bewertung der Methodik • Implikationen für die Praxis
Theorie (Kapitel 3) <ul style="list-style-type: none"> • Qualitätssicherung • Kundenzufriedenheit • Einstellung / Einstellungsmessung 	Messkonzepte (Kapitel 4) <ul style="list-style-type: none"> • Ausgewählte Qualitätsanforderungen • Ausgewählte Kundenzufriedenheitsaspekte • Verfahren 	
Datenerhebung und Datenauswertung (Kapitel 5) <ul style="list-style-type: none"> • Vorstudie • Vollerhebung • Breitenstudie • Datenauswertung 	Ergebnisse (Kapitel 6) <ul style="list-style-type: none"> • Erfüllte Qualitätsanforderungen • Erreichte Kundenzufriedenheit • Einfluss von Schulleiter-Einstellung, Strukturvariablen • Diskussion der Ergebnisse 	

Abbildung 2: Aufbau der Arbeit

Quelle: eigene Darstellung

2 Hintergrund - Mittagsverpflegung im Schulkontext

Im Folgenden werden Entwicklungen dargelegt, die der Einführung von Mittagsverpflegung in Schulen Impulse gaben. Ziel und Chancen der Mittagsverpflegung im Schulkontext werden erörtert.

In dieser Arbeit wird zwischen Schulverpflegung und Mittagsverpflegung folgendermaßen unterschieden¹⁰:

Schulverpflegung umfasst das gesamte (Verpflegungs-) Angebot an Speisen und Getränken, das den Schülern während des Schultages in ihrer Schule zur Verfügung steht. Hierzu gehört das Angebot der sich auf dem Schulgelände befindenden Schulkioske, Getränke- und Snack-Automaten. Die Mittagsverpflegung ist ebenfalls Bestandteil der Schulverpflegung. Auch Projekte wie Schülercafé, Schulfrühstück bzw. gesundes Pausenbrot, Schulfruchtprogramm oder Schulmilch umfasst der Begriff Schulverpflegung. Private Angebote außerhalb des Schulgeländes, wie z.B. die benachbarte Bäckerei, zählen hingegen nicht zur Schulverpflegung.

Die Mittagsverpflegung umfasst das Verpflegungsangebot, das den Schülern in der Mittagspause (als Mittagessen) angeboten wird und das über das warme und kalte Speisenangebot (Snacks) des Schulkiosks hinausgeht.

2.1 Impulse für die Einrichtung von Mittagsverpflegungsangeboten an Schulen

Für Schüler und ihre Familien in den alten Bundesländern Deutschlands bestand lange die Tradition, das Mittagessen zu Hause im Kreise der Familie einzunehmen. Ein gemeinsames Mittagessen der Schüler in der Schule gab es eher selten. So macht die DGE (1988, S. 233ff) in ihrem Ernährungsbericht von

¹⁰ In Literatur und Praxis wird nicht immer eindeutig zwischen den Begriffen Schulverpflegung und Mittagsverpflegung differenziert. Häufig wird auch dann, wenn explizit die Mittagsverpflegung gemeint ist, das Wort Schulverpflegung verwendet. Um hieraus resultierende Verständnisschwierigkeiten zu vermeiden, wird in dieser Arbeit eine klare Abgrenzung der beiden Begriffe vorgenommen.

1988 darauf aufmerksam, dass es in der Bundesrepublik Deutschland (BRD) im Jahr 1984 Mittagessen nur an Ganztagschulen gab; zum damaligen Zeitpunkt existierten 260 Ganztagschulen, was einem Anteil von 1 % aller Schulen entsprach. Weggemann (1996, S. 40) begründet das geringe Mittagsverpflegungsangebot im Westen mit den fehlenden Einrichtungen; auf eine geringe Teilnahmebereitschaft seitens der Schüler sei es weniger zurückzuführen.

Rückblick

Obwohl noch bis ins späte 19. Jahrhundert hinein in Deutschland die ganztägige Schulorganisation üblich war, sowohl für das Volksschulwesen als auch für das höhere Schulwesen, fand das Mittagessen nicht in der Schule statt, sondern zu Hause (Gottschall und Hagemann, 2002, S. 13). Der Unterricht war, angepasst an den Tagesablauf der damaligen Arbeitswelt (v. a. Handwerker), auf Vor- und Nachmittag (8-12 und 14-16 Uhr) verteilt (Ludwig, 1993). Bei dieser „traditionellen Ganztagschule“ stand der Unterricht im Vordergrund; sie wurde auch als „Schule mit geteilter Unterrichtszeit“ bezeichnet (Ludwig, 2007). Im 19. Jahrhundert wurde die Kritik an der damaligen Ganztagschule lauter¹¹ und mündete Ende des 19. Jahrhunderts in die Einführung der bis heute in Deutschland gängigen Halbtagsschule. Schule bedeutete weiterhin lediglich „Unterrichtsschule“ (Ludwig, 2007); für das Mittagessen war die Familie zuständig (Gottschall und Hagemann, 2002, S. 15).

Im Gegensatz dazu behielt man in anderen Ländern Europas (z.B. England und Frankreich) und in den USA die ganztägige Schulform bei und entwickelte sie zu einer „modernen Ganztagschule“ weiter (Ludwig, 1995, S. 51). Das Aufgabenspektrum dieser neuen Schulform wurde erweitert, hierzu gehörte z.B.

¹¹ Volksschulen mussten auf den zunehmenden Bedarf an Kinderarbeit reagieren. Kinderarbeit war damals v. a. in der Landwirtschaft und dem Gewerbe weit verbreitet (und zulässig). Außerdem erforderten Raum- und Personalmangel der Schulen (Ludwig 2007) eine neue Strategie. Im höheren Schulwesen war die sogenannte „Überbürdung“, die extreme Belastung der Schüler durch lange Unterrichtstage, zusätzliche Hausaufgaben sowie der viermal zurückzulegende lange Schulwege (bedingt durch die geteilte Unterrichtszeit (s.o.) das Motiv für die Einführung der Halbtagsschule (Ludwig, 1993).

auch ein (damals) kostenloses¹² Mittagessen für die Schüler (Gottschall und Hagemann, 2002, S. 14).

Reformbewegungen in Deutschland während des Kaiserreichs und der Weimarer Republik konnten sich nicht durchsetzen (ebd., S. 14). Die strikte Trennung von Erziehung, als Angelegenheit der Familie, und Bildung, als Aufgabe des Staates, war gesellschaftlich akzeptiert (ebd., S. 16). An dieser Auffassung knüpfte man nach dem Zweiten Weltkrieg an: „außerfamiliale institutionalisierte Erziehung“ wurde abgelehnt (ebd., S. 17). Hiermit grenzte man sich bewusst vom Erziehungssystem des Nationalsozialismus, der Schulreforminitiativen der westlichen Alliierten sowie vom Erziehungs- und Bildungssystem der Deutschen Demokratischen Republik (DDR)¹³ ab (Hagemann und Mattes 2008). Die Ganztagschulform bekam erst Mitte der 1950er-Jahre Raum in der bildungspolitischen Diskussion (ebd.).

Impulse für die Einrichtung von Nachmittags- bzw. Ganztagsangeboten an Schulen in den alten Bundesländern und damit einhergehend auch eine Mittagsverpflegung, erfolgten durch einen zunehmenden Bildungs- und Betreuungsbedarf in Folge sozio-demographischer Veränderungen und der Anpassung von Bildungsanforderungen im Zuge von Schulstrukturreformen. Der zunehmende Bildungs- und Betreuungsbedarf wird nachfolgend näher erläutert.

2.1.1 Zunehmender Bildungs- und Betreuungsbedarf

Obwohl es auch in der BRD vor der Wiedervereinigung wissenschaftliche Ansätze und Pilotprojekte gab, die Ganztagschule weiter zu entwickeln und in die Schullandschaft einzufügen (Ludwig, 2007), kam eine breite politische und öffentliche Diskussion hierüber erst Anfang der 1990er-Jahre in Gang (Gottschall und Hagemann 2002, S. 12). Verschiedene Entwicklungen führten zu einem zunehmenden Bildungs- und Betreuungsbedarf.

¹² Seit 2000 werden in Frankreich die Abgabepreise für das Mittagessen nach Einkommen und Anzahl der Kinder gestaffelt (Veil, 2002, S. 36).

¹³ In der DDR gab es ein „flächendeckendes und einheitliches System staatlicher Kinderbetreuung, [...] Schulkinder wurden über die Verbindung von Schule und Hort ganztätig versorgt“ (Gottschall und Hagemann, 2002, S. 17).

Steigende Nachfrage nach Nachmittags- bzw. Ganztagsbetreuung seitens der Familien

Mit der Wiedervereinigung gaben Bürger der neuen Bundesländer der Diskussion um Ganztagsbetreuung für Kinder und Schüler in Deutschland einen neuen Impuls. Die Einwohner der ehemaligen DDR waren staatlich organisierte, umfassende Kinderbetreuung gewöhnt: „ganztägige Betreuung und Erziehung von Kindern [war in der DDR] gesellschaftliche Normalität“ (Hagemann und Mattes, 2008, S. 13). Zwar gab es auch hier die Ganztagschule im eigentlichen Sinne nicht – ebenso wie die Schulen in der Bundesrepublik war die Regelschule als Halbtagsschule konzipiert (ebd.). Doch konnten Schüler im Anschluss an den Unterricht das Angebot des angeschlossenen Hortes nutzen (ebd.). Mittagessen in der Schule war für sie normal; im Jahr 1988/89 nahmen insgesamt 86 % der Schüler am Mittagessen teil (Donat, 1996, S. 9).

Auch in den alten Bundesländern wurde – vor allem mit Blick auf die neuen Bedürfnisse der Familien – der gesellschaftliche Ruf nach Nachmittags- bzw. Ganztagsbetreuungsmöglichkeiten lauter. Die soziologischen Hintergründe sind vielfältig:

- Wachsender Wunsch von Müttern, wieder in den Beruf einzusteigen bzw. arbeitsmarktpolitisch gesehen, die Ausschöpfung des Arbeitskräftepotential der Frauen (Stecher et al., 2008, S. 33). Laut Mikrozensus von 2009 waren in dem Jahr 59 % der Mütter in Deutschland aktiv erwerbstätig (Rübenach und Keller, 2011, S. 332).
- Finanzielles Erfordernis vieler Familien (vor allem in Großstädten) als Doppelverdienerhaushalt zu funktionieren.
- Zunehmende Zahl alleinerziehender Eltern: 2007 waren es 18 % aller Familien mit Kindern unter 18 Jahren, mit einem Frauenanteil von 90 % Frauen (BMFSFJ, 2008, S. 6).

Diese Faktoren trugen zu einem steigenden Bedarf an umfassenden, flexiblen Betreuungsmöglichkeiten für Kinder und flexiblen Arbeitszeiten bei, um Familien- und Berufsleben besser miteinander vereinbaren zu können.

Schlechte Note für das deutsche Bildungssystem

Die erste PISA-Studie¹⁴ aus dem Jahr 2000 deckte strukturelle Schwächen des deutschen Bildungssystems auf. Die Ergebnisse für die 15-jährigen Schüler in Deutschland waren in allen untersuchten Kompetenzbereichen schlechter als der Durchschnitt der Länder der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD) (KMK, 2002; Stanat et al., 2002). Wenngleich in allen beteiligten Ländern ein Zusammenhang zwischen sozialer Herkunft und erworbenen Kompetenzen existierte, so war dieser Zusammenhang doch nirgendwo deutlicher ausgeprägt als in Deutschland (Stanat et al., 2002, S. 13). Die Verteilung der Schüler auf die einzelnen Schularten fiel bei jenen aus Migrationsfamilien einseitiger aus als bei Schülern mit in Deutschland geborenen Eltern (Smolka, 2002). Zudem stellte sich heraus, dass sich unter den Ländern mit den besten Ergebnissen diejenigen mit Ganztagschulsystem befanden (Gottschall und Hagemann (2002) unter Verweis auf Darstellungen des Deutschen PISA-Konsortiums).

Neben der besseren Vereinbarkeit von Familie und Erwerbstätigkeit liegt in der Ganztagschule die Chance, Schüler besser individuell zu fördern, sozial benachteiligte Kinder besser zu integrieren und das Angebot der Schule inhaltlich wie methodisch zu erweitern (Rauschenbach, 2007, S. 8). Auf diese Möglichkeiten verweist auch die Bundesregierung in ihrer Stellungnahme zum Siebten Familienbericht des Bundesministeriums für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) aus dem Jahr 2006 mit dem Titel „Familie zwischen Flexibilität und Verlässlichkeit – Perspektiven für eine lebenslaufbezogene Familienpolitik“ (BMFSFJ, 2006).

¹⁴ PISA ist „ein Programm zur zyklischen Erfassung basaler Kompetenzen der nachwachsenden Generation, das von der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD) durchgeführt und von allen Mitgliedsstaaten gemeinschaftlich getragen und verantwortet wird“ (Artelt et al., 2001, S. 4). Die PISA-Studien werden seit dem Jahr 2000 in dreijährigem Abstand durchgeführt und untersuchen die Schulleistungen 15-jähriger Schülerinnen und Schüler (OECD, o.J.) in den Bereichen Lesekompetenz, mathematische und naturwissenschaftliche Grundbildung sowie fächerübergreifende Kompetenzen (Stanat et al., 2002).

2.1.2 Schulstrukturänderungen als Antwort auf den zunehmenden Bildungs- und Betreuungsbedarf

Als Antwort auf den zunehmenden Bildungs- und Betreuungsbedarf leiteten Bund und Länder bildungspolitische Maßnahmen ein, die zu verschiedenen Schulstrukturänderungen führten.

2.1.2.1 Ausbau von Ganztagschulen

Nach der Veröffentlichung der PISA 2000-Ergebnisse beschloss die KMK sieben Handlungsfelder. Eines dieser Handlungsfelder sind „Maßnahmen zum Ausbau von schulischen und außerschulischen Ganztagsangeboten“ (KMK, 2002, S. 7). Hierdurch sollen Möglichkeiten der Bildung und Förderung ausgeweitet werden – vor allem für Schülerinnen und Schüler mit Bildungsdefiziten und besonderen Begabungen – so die KMK weiter.

Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“

Auf der Grundlage der von Bund und Ländern in 2003 unterzeichneten Verwaltungsvereinbarung, wurde das Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ (IZBB) geschaffen. Es soll das Ganztagsschulangebot erweitern, sowohl durch den Ausbau oder die qualitative Weiterentwicklung bereits bestehender Ganztagschulen, als auch durch die Schaffung neuer Ganztagschulen. Insgesamt stellte die Bundesregierung vier Milliarden Euro für den Zeitraum 2003-2007¹⁵ zur Verfügung. Dem Freistaat Bayern wurde hiervon eine Fördersumme von rund 596 Millionen Euro zugesprochen, zweitgrößter Förderbetrag nach Nordrhein-Westfalen (rund 914 Millionen Euro). Bei den Beträgen¹⁶ handelt es sich um eine sogenannte Zusatzfinanzierung, die Eigenaufwendungen seitens der Länder von mindestens 10% voraussetzt. (BMBF, 2003).

¹⁵ Der Förderzeitraum war ursprünglich für die Jahre 2003 – 2007 vorgesehen, wurde jedoch im Jahr 2005 für alle Länder kostenneutral bis 2009 verlängert (BMBF, 2005).

¹⁶ Die Finanzmittel des Bundes stehen für Neubau-, Ausbau-, Umbau- und Renovierungsmaßnahmen zur Verfügung, allerdings nicht für Betriebs- und Personalkosten (BMBF, 2003).

Grundlage für die durch das IZBB geförderten Ganztagsschulen bildet die Neudefinition des Begriffs Ganztagschule durch die KMK in 2003¹⁷ (Kelb, 2006). Diese Definition legt auch fest, dass Ganztagsschulen den teilnehmenden Schülern ein Mittagessen anbieten müssen. Die KMK unterscheidet zwischen drei Formen der Ganztagschule: der vollgebundenen, der teilweise gebundenen und der offenen Ganztagschule¹⁸.

Die konkrete Umsetzung des IZBB einschließlich der Entwicklung pädagogischer Konzepte für die Ganztagschulen liegt in der Verantwortung der Länder und der jeweiligen Schulen (Kelb, 2006); gleiches gilt für die Organisation der Schulverpflegung (DGE, 2011b, S. 4). Dies gilt vor dem Hintergrund, dass die verfassungsrechtliche Zuständigkeit für Bildungspolitik in der Hand der Bundesländer liegt (Länderhoheit).

Ausbau der Ganztagschulen in Bayern

Der Ausbau des schulischen Ganztagsangebotes findet in Bayern seit 2002/2003 statt (Schneider, o.J.). Bereits der frühere Ministerpräsident Edmund Stoiber sprach in seiner Regierungserklärung vom 6.11.2003 davon, dass in Bayern das Ganztagsschulangebot an Hauptschulen und anderen weiterführenden Schulen ausgebaut werden soll (Stoiber, 2003). Auch der amtierende Ministerpräsident Horst Seehofer hebt in seiner Regierungserklärung vom 10.12.2008 die Absicht der Bayerischen Staatsregierung im Hinblick auf Ganztagschulen hervor: „Deshalb werden wir flächendeckend Ganztagschulen in allen Schularten anbieten“ (Seehofer, 2008). Im Regierungsentwurf vom 16.12.2008 für den Doppelhaushalt 2009/2010, in dem „Schule“ den ersten von sieben Schwerpunkten bildet, wurden für den Ausbau der Ganztagschulen

¹⁷ Hiernach sind jene Schulen Ganztagschulen, an denen im Primar- oder Sekundarbereich I

- „über den vormittäglichen Unterricht hinaus an mindestens drei Tagen in der Woche ein ganztägiges Angebot für die Schülerinnen und Schüler bereitgestellt wird, das täglich mindestens sieben Zeitstunden umfasst,
- an allen Tagen des Ganztagsbetriebs den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern ein Mittagessen bereitgestellt wird,
- die nachmittäglichen Angebote unter Aufsicht und Verantwortung der Schulleitung organisiert, in enger Kooperation mit der Schulleitung durchgeführt werden und in einem konzeptionellen Zusammenhang mit dem vormittäglichen Unterricht stehen.“ (KMK, 2007)

¹⁸ In der voll gebundenen Ganztagschule sind alle Schüler verpflichtet, an mindestens drei Wochentagen für jeweils mindestens sieben Zeitstunden an den ganztägigen Angeboten der Schule teilzunehmen. Im Gegensatz dazu verpflichtet sich hierzu in der teilweise gebundenen Form lediglich ein Teil der Schüler (z.B. einzelne Klassen oder Klassenstufen), in der offenen Form nehmen hieran einzelne Schüler auf Wunsch teil (KMK, 2007).

62 Millionen Euro veranschlagt (Bayerische Staatskanzlei, 2008a). Bayerns Kultusminister Dr. Ludwig Spaenle unterstrich in der Kabinettsitzung vom 3.2.2009, die im Vorfeld des großen Bildungsgipfels am 11.2.2009 stattfand, das Ziel der Bayerischen Staatsregierung, offene wie gebundene Ganztagschulen an allen Schularten in Bayern deutlich auszubauen (Bayerische Staatskanzlei, 2009a, S. 5ff). „Damit reagieren wir auch auf geänderte gesellschaftliche Anforderungen und unterstützen Eltern, die Erwerbs- und Erziehungsarbeit leisten wollen“, erklärte Kultusminister Spaenle (ebd.). Das ermögliche es, Kinder und Jugendliche individuell noch besser zu fördern. Darüber hinaus werde der Freistaat Bayern zukünftig nicht mehr nur als Träger gebundener, sondern auch offener Ganztagsangebote fungieren, so Spaenle (ebd.). Laut Beschluss der Kabinettsitzung vom 28.7.2009 wurden für das Schuljahr 2009/2010 weitere 13 Millionen Euro zur Verfügung gestellt (Bayerische Staatskanzlei, 2009b). Auch in der Regierungserklärung vom 15.7.2010 betonte Kultusminister Spaenle erneut das Bestreben der Bayerischen Staatsregierung, Ganztagschulen weiter intensiv zu fördern (Spaenle, 2010). Der Freistaat werde im Jahr 2012 den flächendeckenden Ausbau der Ganztagschulen (Realschulen und Gymnasien) mit mehr als 230 Millionen Euro fördern, so Ministerpräsident Seehofer in seiner Regierungserklärung vom 25.1.2012 (Seehofer, 2012). Die Entwicklung des Ganztagschulenausbaus in Bayern im Vergleich zur Bundesrepublik insgesamt zeigt Abbildung 3.

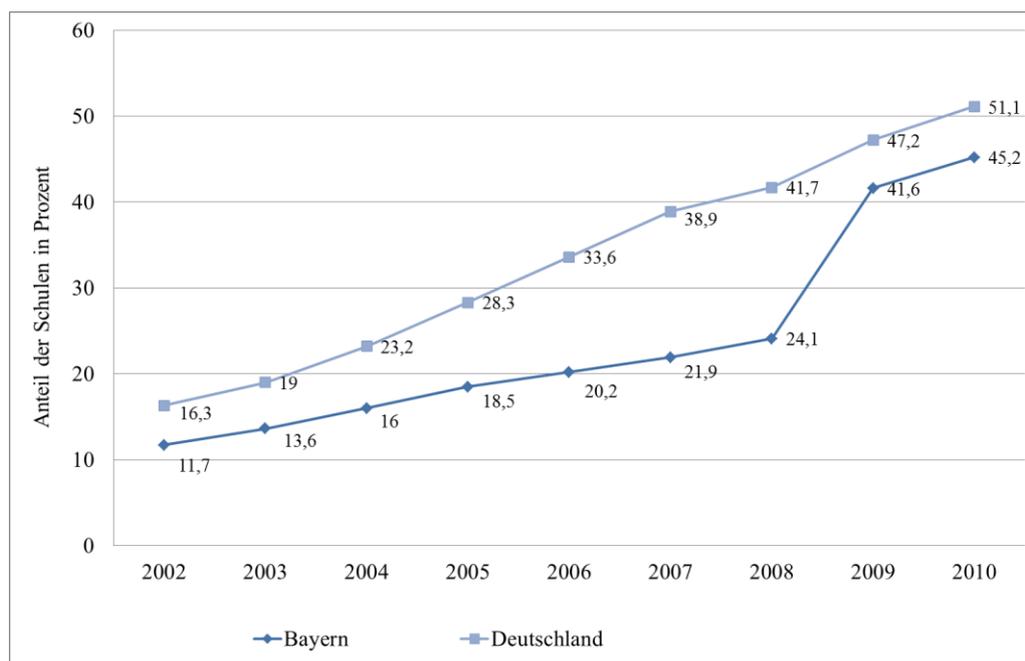


Abbildung 3: Anteil der Verwaltungseinheiten mit Ganztagsbetrieb an allen Verwaltungseinheiten in öffentlicher und privater Trägerschaft von 2002 bis 2010 in Bayern und Deutschland

Quelle: eigene Darstellung nach der Statistik des KMK (KMK, 2007, 2012)

Vor dem Hintergrund der verfassungsrechtlichen Länderhoheit im Bildungsbereich definiert das StMUK den Begriff Ganztagschule ähnlich wie die KMK, modifiziert jedoch inhaltlich und begrifflich. Während die KMK von einer Ganztagschule lediglich ein dreitägiges Ganztagsangebot mit mindestens sieben Zeitstunden erwartet (vgl. Fußnote 17), muss eine Ganztagschule in Bayern seinen Schülern „an mindestens vier Tagen in der Woche ein ganztägiges Angebot [...] das täglich mehr als sieben Zeitstunden umfasst“, bieten (StMUK, o.J.). Statt der Dreiteilung der Ganztagschule durch die KMK, unterscheidet das StMUK zwei Formen: die offene Ganztagschule und die gebundene Ganztagschule. Die offene Ganztagschulen sind in Bayern „Schulen mit Angeboten der ganztägigen Förderung und Betreuung im Anschluss an den Vormittag“ (StMUK, o.J.). Die Angebote können klassen- und jahrgangsübergreifend organisiert sein und von allen Schularten für die Schüler der Jahr-

gangsstufen 5 bis 10¹⁹ eingerichtet werden (StMUK, 2010). Führt eine Schule einen „Ganztagszug mit häufig rhythmisiertem Unterricht²⁰“, so gehört sie zu den gebundenen Ganztagschulen (StMUK, o.J.). Das Angebot findet jeweils auf einen gesamten Klassenverband Anwendung (StMUK, 2011). Die gebundene Ganztagschule kann es an allen Schularten geben, auch an Grundschulen. Bedingung ist, dass mindestens zwei Züge pro Jahrgangsstufe existieren, damit die Wahlfreiheit für die Schüler bzw. Familien, am Ganztagsangebot teilzunehmen oder nicht, gegeben ist, so die Bekanntmachung des StMUK von 2011. Damit entspricht die gebundene Ganztagschule in Bayern der Definition der KMK für teilweise gebundene Ganztagschule (vgl. Fußnote 18). Offene und gebundene Ganztagschule werden in Bayern terminologisch unter dem Begriff „Ganztagschule“ zusammengefasst und müssen den teilnehmenden Schüler ein Mittagsverpflegungsangebot anbieten²¹ (StMUK, o.J.). Den Ausbau der offenen und gebundenen Ganztagschulen in Bayern von Schuljahr 2002/2003 bis Schuljahr 2011/2012 veranschaulicht Abbildung 4.

¹⁹ An Grundschulen gibt es die sogenannte Mittagsbetreuung bzw. verlängerte Mittagsbetreuung oder andere Kindertageseinrichtungen (StMUK, 2010).

²⁰ „Dem gebundenen Ganztagsangebot liegt als Organisationsprinzip eine rhythmisierte Tages- und Unterrichtsgestaltung zugrunde, die sich aus dem pädagogischen Konzept und den jeweiligen Stundenplänen der gebundenen Ganztagsklassen ergeben muss. Rhythmisierung setzt dabei voraus, dass im Rahmen der organisatorischen und räumlichen Möglichkeiten an der Schule ein zeitlich ausgewogener Wechsel zwischen Phasen der Anstrengung und der Erholung, der Bewegung und der Ruhe, der kognitiven und der praktischen Leistungen sowie zwischen unterschiedlichen Lehr- und Lernformen und Methoden stattfindet“ (StMUK, 2011).

²¹ „Eine offene Ganztagschule setzt voraus, [...] dass an allen Tagen des Ganztagsschulbetriebes für die teilnehmenden Schülerinnen und Schülern ein Mittagessen bereit gestellt wird“ (StMUK, 2010). „Das gebundene Ganztagsangebot beinhaltet eine tägliche Mittagsverpflegung, die grundsätzlich für alle Schülerinnen und Schüler verpflichtend im Klassenverband stattfindet“ (StMUK, 2011).

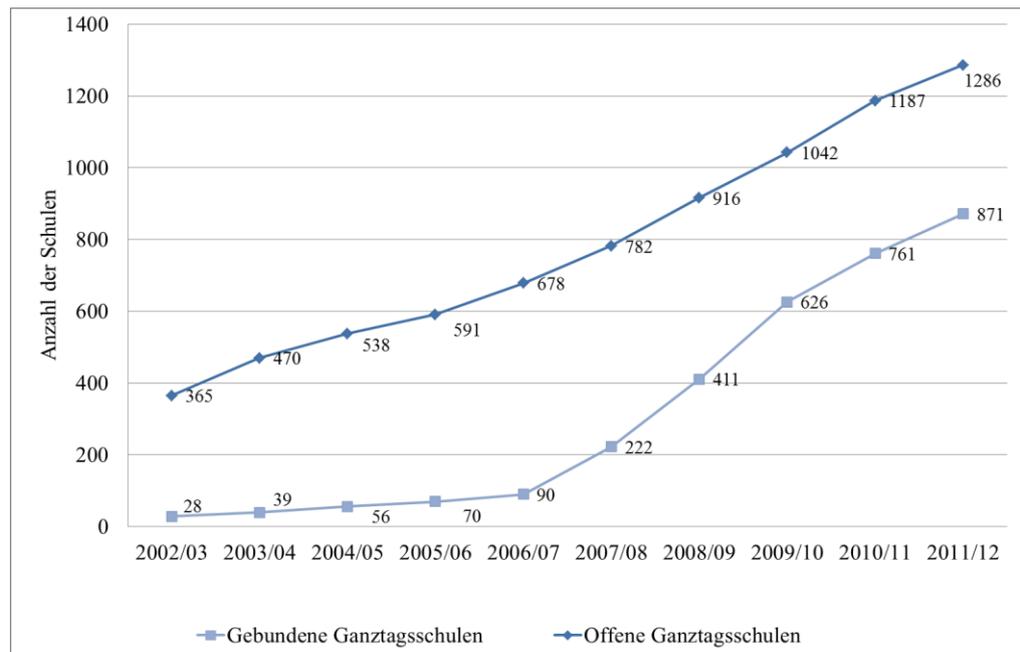


Abbildung 4: Entwicklung der offenen und gebundenen Ganztagschulen in Bayern von Schuljahr 2002/2003 bis Schuljahr 2011/12

Quelle: eigene Darstellung nach StMUK-Graphik „Ganztagschulentwicklung in Bayern 2002–2012“ (StMUK, o.J.)

2.1.2.2 Einführung des achtjährigen Gymnasiums

Das Abitur nach zwölf Schuljahren war den neuen Bundesländern schon aus DDR-Zeiten vertraut. Mit der Wiedervereinigung der beiden deutschen Staaten fügten Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt²² zwar ein 13. Schuljahr hinzu, machten diese Änderung aber bald wieder rückgängig (Wiesigel, 2008). Die alten Bundesländer beschlossen Anfang des neuen Jahrtausends, die Schulzeit bis zum Abitur von 13 auf 12 Jahre zu verkürzen. Die Beschlüsse der einzelnen Bundesländer hierüber traten zwischen 2001 und 2008 in Kraft. Die Verkürzung des Gymnasiums auf acht Jahre wurde in Bayern 2003 beschlossen. Der damalige Ministerpräsident Edmund Stoiber begründet diesen Schritt in seiner Regierungserklärung vom 6.11.2003 folgendermaßen: „Unsere Jugendlichen sollen die bestmögliche Ausgangsposition für ihren Start in das Leben haben. Sie sollen hervorragend ausgebildet werden. Aber sie sollen auch mit Jugendlichen aus anderen Ländern mithalten können,

²² Thüringen und Sachsen behielten das Abitur nach zwölf Schuljahren bei (Wiesigel, 2008).

die früher in das Berufsleben einsteigen und damit in unserer globalen Welt bessere Chancen haben. Deshalb werden wir das Gymnasium auf acht Jahre verkürzen“ (Stoiber, 2003). Bereits zum Schuljahr 2004/2005 wurde das G8 für die Jahrgangsstufen 5 und 6 eingeführt. Damit gehört laut Übersicht der KMK der Freistaat neben dem Saarland, Hamburg, Bremen und Niedersachsen zu den ersten der alten Bundesländer mit abgeschlossenem G8-Abitur (Schuljahr 2010/2011) (KMK, 2013).

2.2 Ziel und Chancen der Mittagsverpflegung im Schulkontext

Durch die Einführung des G8 und den Ausbau der Ganztagschulen verbringt ein immer höherer Anteil der Schüler mehr Zeit in der Schule. Schule wird zu einem wichtigen Lebensort für Kinder und Jugendliche, an dem immer mehr Schüler tagsüber im Rahmen der Schulverpflegung mit Essen versorgt werden. Die Schulverpflegung inklusive der Mittagsverpflegung gewinnt hierdurch an Bedeutung (DGE, 2011b).

Die Mittagsverpflegung in der Schule zählt zur Gemeinschaftsverpflegung²³ und gehört damit zur Außer-Haus-Verpflegung²⁴. Gleichzeitig ist sie unter or-

²³ Als Gemeinschaftsverpflegung wird die „Versorgung bestimmter Verbrauchergruppen mit Speisen und Getränken, oft über längeren Zeitraum und regelmäßig während der Anwesenheit in Betrieben, Gesundheitseinrichtungen, Schulen, Heimen, Kindergärten Kasernen etc.“ bezeichnet (Zobel et al., 2000). Paulus (1988) teilt die Gemeinschaftsverpflegung in drei Bereiche ein: Anstaltsverpflegung in Einrichtungen des Gesundheits- und Wohlfahrtsbereichs, Verpflegung im Bildungs- und Ausbildungsbereich und Betriebsverpflegung. Die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung richten sich mit ihrem Angebot an bestimmte Gruppen, die sich besonderen Lebenssituationen befinden, wie z.B. Studenten, Patienten, Mitarbeiter (Lickteig 2005, S. 11). Im Gegensatz zu Einrichtungen der Individualverpflegung (Paulus fasst hierunter alle gastronomischen Einrichtungen, „die der Allgemeinheit zugänglich sind und auf Gewinnbasis arbeiten“), arbeiten jene der Gemeinschaftsverpflegung üblicherweise nicht auf Gewinnbasis, sondern sind bedarfswirtschaftlich ausgerichtet (Paulus, 1988). Darüber hinaus gehören sie zu einer „übergeordneten Einheit“ (Bober, 1990) und werden teilweise ihrem Träger subventioniert (Lickteig, 2005, S. 11).

²⁴ Die Außer-Haus-Verpflegung bildet zusammen mit der Inner-Haus-Verpflegung die Verpflegung des Menschen insgesamt. Zur Zuordnung werden zwei Aspekte herangezogen: der Ort der Speisenzubereitung und der Ort des Verzehrs. Lickteig (2005, S. 10) definiert den Inner-Haus-Verzehr als jede Art von Konsum, der im privaten Haushalts stattfindet, unabhängig vom Ort der Zubereitung. Zu dieser Gruppe zählt er außerdem alle innerhalb des Haushalts zubereiteten Speisen, unabhängig vom Ort des Verzehrs. Beim Außer-Haus-Verzehr hingegen findet sowohl die Zubereitung als auch der Konsum außerhalb des Privathaushaltes statt. Die Außer-Haus-Verpflegung lässt sich unterteilen in Gemeinschaftsverpflegung und Individualverpflegung (Paulus, 1988, S. 229f); Lickteig (2005, S. 11) ergänzt noch um den Begriff der Teilverpflegung.

ganisatorisch-institutionellen Gesichtspunkten Bestandteil einer Bildungs- und Erziehungseinrichtung; hierin unterscheidet sie sich von anderen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, wie der Krankenhaus- oder der Betriebsverpflegung.

2.2.1 Ziel der Gemeinschaftsverpflegung

Der Zweck der Gemeinschaftsverpflegung ist es, die Kunden „mit Menüs zu bestimmten Mahlzeiten des Tages zu versorgen“ (Lehmann, 1996, S. 127) und ihren Versorgungsbedarf zu decken (Bischofberger, 2001, S. 13). Bober (1990, S. 14f) verwendet den Begriff „Verpflegungsversorgung“; dieser gehe jedoch über „das Bereitstellen verzehrfähiger Speisen und Getränke“ hinaus. Bei der Verpflegungsversorgung handle es sich um „eine sehr komplexe Dienstleistung, die sich aus vielen Einzelleistungen zusammensetzt und deren Qualität sich vor allem aus den vielfältigen Beziehungen zwischen diesen Einzelleistungen ergibt“ (ebd.). Nach Bottler et al. (1983) geht es in der Gemeinschaftsverpflegung um die Befriedigung physischer (d.h. Zufuhr von Energie und Nährstoffen) und psychischer Bedürfnisse.

Dies lässt sich auch auf die Mittagsverpflegung im Schulkontext übertragen: Das Ziel der Mittagsverpflegung ist die Versorgung der Schüler (und anderer Kunden) mit einem (warmen) Mittagessen. Zusammen mit der Erholung während der Pausenzeit soll das Mittagessen das Wohlbefinden der Kunden und ihre körperliche und geistige Leistungsfähigkeit für die Nachmittagsveranstaltungen sichern. Über das Ziel hinausgehend bietet die Mittagsverpflegung sowohl für die Ernährung der Schüler als auch für Schule insgesamt verschiedene Chancen.

2.2.2 Chancen für die Ernährung der Schüler

Gerade im Kindes- und Jugendalter spielt die Ernährung eine wichtige Rolle, sowohl für Wachstum und Entwicklung als auch für Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit. Mittagsverpflegung in der Schule bietet die Chance, positiv auf den Ernährungsstatus und das Ernährungs- und Essverhalten der Schüler einzuwirken. Leistungsfähigkeit, Wohlbefinden und Gesundheit können gesteigert werden. (Möhr, 1996, S. 77ff).

Ernährungsstatus

Basierend auf den Daten von über 60 Ländern, kommen Wang und Lobstein in ihrer Studie von 2006 zu dem Ergebnis, dass der Anteil an Schülern mit Übergewicht oder Fettleibigkeit weltweit (mit Ausnahme von Russland und Polen) seit den 1970er-Jahren zugenommen und sich zum Teil verdoppelt oder verdreifacht hat (Wang und Lobstein, 2006). Die Autoren sprechen von wachsenden globalen Adipositas-Epidemie bei Kindern im Schulalter und prognostizieren einen weiteren linearen Anstieg der jährlichen Zuwachsraten (Wang und Lobstein, 2006). Die OECD weist in ihrem „Obesity Update 2012“ daraufhin, dass kein klares Anzeichen von Verminderung der Epidemie unter Kindern²⁵ (und Erwachsenen) zu erkennen sei (OECD, 2012). Insgesamt 78 % der Kinder und Jugendlichen im Alter von 3 bis 17 Jahren in Deutschland hat nach dem Kinder- und Jugendgesundheitsurvey (KiGGS)²⁶ ein für ihr Alter und Geschlecht normales Gewicht (Kurth und Schaffrath Rosario, 2007). Jedoch sind 15,4 % der 7- bis 10-Jährigen, 18,6 % der 11- bis 13-Jährigen und 17,1 % der 14- bis 17-Jährigen übergewichtig oder adipös²⁷ so die Autoren weiter. Gleichzeitig haben 7,8 % der 7- bis 10-Jährigen, 8,6 % der 11- bis 13-Jährigen und 6,7 % der 14- bis 17-Jährigen ein Gewicht unter bzw. stark unter Normalgewicht²⁸. Ein ähnliches Bild des Ernährungsstatus von Jugendlichen in Deutschland ergab die jüngste Nationale Verzehrsstudie II (NVS II)²⁹ von 2005/2006. Hiernach gelten 18,1 % der 14- bis 17-jährigen Jungen und 16,4 %

²⁵ Für England, Frankreich, Südkorea und USA konnte eine Stabilisierung der Verbreitungsrate festgestellt werden (OECD, 2012).

²⁶ KiGGS war die erste deutschlandweite, repräsentative Studie zur Erfassung des Gesundheitszustandes von Kindern und Jugendlichen im Alter von 0 bis 17 Jahren. Sie wurde vom Robert Koch-Institut (RKI) zwischen 2003 und 2006 durchgeführt. Insgesamt nahmen 17641 Kinder und Jugendliche an der Studie teil (Kurth und Schaffrath Rosario, 2007).

²⁷ Nach KiGGS gelten Kinder und Jugendliche als übergewichtig, wenn ihr Body-Mass-Index (BMI) über dem 90. alters- und geschlechtsspezifischen Perzentil der Referenzpopulation liegt und als adipös, wenn dieser über dem 97. Perzentil liegt (Kurth und Schaffrath Rosario, 2007).

²⁸ Kinder und Jugendliche haben nach KiGGS ein Gewicht „unter Normalgewicht“, wenn ihr BMI unter dem 10. bis 3. Perzentil liegt bzw. ein Gewicht „stark unter Normalgewicht“, wenn der BMI unter dem 3. Perzentil liegt (Kurth und Schaffrath Rosario, 2007).

²⁹ Die NVS II, durchgeführt vom Max Rubner-Institut (MRI), Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel im Auftrag des BMELV, erfasste zwischen November 2005 und Dezember 2006 Ernährungsgewohnheiten und Lebensmittelverzehr von ca. 20.000 Personen im Alter von 14 bis 80 Jahren (MRI, 2008).

der Mädchen dieser Altersgruppe als übergewichtig oder adipös³⁰ (MRI, 2008). In der gleichen Altersgruppe liegen 6,2 % der Jungen und 6,4 % der Mädchen unter Normalgewicht. Nach den Ergebnissen steigt bei Mädchen mit zunehmenden Alter die Anzahl Untergewichtiger: von 4,4 % der 14-Jährigen auf 9,5 % der 17-Jährigen.

Die Versorgung der 6- bis 17-jährigen Schüler mit Mikronährstoffen untersuchte EsKiMo (Ernährungsstudie als KiGGS-Modul)³¹ deutschlandweit. Dabei zeigte sich, dass diese Gruppe die meisten Vitamine und Mineralstoffe in ausreichender Menge aufnimmt. Jedoch liegt die Zufuhr an Vitamin D und Folsäure bei allen Altersgruppen unter den Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr der deutschen, österreichischen und schweizerischen Ernährungsgesellschaften (D-A-CH-Referenzwerte), so die Studienergebnisse. Kinder im Alter von sechs bis elf Jahren erhalten außerdem zu wenig Vitamin A, Vitamin E und Calcium. Die Eisenzufuhr liegt bei Mädchen aller Altersstufen unter den Empfehlungen. (Mensink, 2007b, S. 43–47 und S. 83ff).

Die Mikronährstoffversorgung der 14- bis 18-jährigen Jugendlichen untersuchte ebenfalls die NVS II. Die Ergebnisse zeigen, dass 96,6 % der weiblichen und 91,2 % der männlichen Personen dieser Altersgruppe eine zu niedrige Vitamin D-Zufuhr, d.h. unterhalb D-A-CH-Referenzwerten, haben. Folat-Äquivalente nehmen hiernach 77,8 % der weiblichen und 65,9 % der männlichen Jugendlichen in unzureichender Menge auf. Eine zu geringe Versorgung mit Mineralstoffen findet sich bei den weiblichen Personen vor allem bei Eisen (76,1 %), Calcium (73,8 %) und Magnesium (56,4 %). (MRI, 2008).

Ernährungsverhalten

Das Kindes- und Jugendalter nimmt im Hinblick auf das Ernährungsverhalten eine besondere Stellung ein: in diesen Lebensphasen wird das Ernährungsverhalten überwiegend gebildet und gefestigt (Verbraucherzentralen und vzbv,

³⁰ Zur Beurteilung des Körpergewichtes wurden die alters- und geschlechtsspezifischen Referenzwerte nach Kromeyer-Hauschild et al. (2001) herangezogen.

³¹ EsKiMo wurde vom RKI in Zusammenarbeit mit der Universität Paderborn von Januar bis Dezember 2006 durchgeführt. Sie sollte ein „umfassendes, repräsentatives und aktuelles“ Bild der Ernährungssituation der 6- bis 17-jährigen Kinder und Jugendlichen liefern (Mensink et al., 2007a).

2011). Geruchs- und Geschmackserlebnisse dieser Zeit „prägen das sensorische Gedächtnis und bewirken meist lebenslange Essensvorlieben“ (Scholl und Kutsch 2007, S. 17). Das Ernährungsverhalten von Kindern ist häufig gekennzeichnet durch die sogenannte „Nahrungsmittel-Neophobie“ (das Ablehnen neuer Lebensmittel bzw. Speisen); diese bildet sich bis zum Erwachsenenalter wieder zurück (Hill, 2002). Im Jugendalter setzen einige ungünstige Verzehrsgewohnheiten ein wie der vermehrte Fast Food-Verzehr (Mensink et al., 2007b).

Die Ernährung von Kindern und Jugendlichen weiche, so die vom Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) durchgeführte DONALD-Studie (Dortmund Nutritional and Anthropometric Longitudinally Designed Study)³², deutlich vom lebensmittelbezogenen Konzept der „Optimierten Mischkost“ ab. Kinder und Jugendliche konsumieren hiernach zu wenig Gemüse und Obst (ohne Obstsaft), Brot / Getreideprodukte, Kartoffeln / Reis / Nudeln und Getränke. Andererseits verzehren sie zu viel Fleisch / Fleischwaren / fettreicher Wurst und „geduldete Lebensmittel“ wie Süßigkeiten, Gebäck und Brotaufstrich. (Kersting et al., 2004).

Die Ergebnisse von EsKiMo zeichnen ein ähnliches Bild: Kinder und Jugendliche nehmen zu wenig Obst und Gemüse und zu wenige ballaststoffreiche Lebensmittel zu sich, hingegen zu viele energiedichte und zu viele proteinreiche Lebensmittel, zu viele Süßigkeiten und gesüßte Getränke (Mensink et al., 2007b).

Der im Rahmen von KiGGS erfasste Lebensmittelverzehr von Kindern und Jugendlichen³³ deutet darauf hin, dass sich das Ernährungsverhalten der 3- bis 17-Jährigen mit zunehmenden Alter verschlechtert³⁴ und dass sich Mädchen ausgewogener ernähren als Jungen (Mensink et al., 2007c). Zu diesen Ergeb-

³² Die DONALD-Studie wird vom FKE seit 1985 durchgeführt. Bei dieser offenen Beobachtungsstudie werden Ernährungsverhalten, körperliche und gesundheitliche Entwicklung der teilnehmenden Kinder vom Säuglings- bis Erwachsenenalter betrachtet (Kersting et al., 2004).

³³ Verzehrdaten von 7186 Jungen und 6919 Mädchen im Alter von 3-17 Jahren wurden ausgewertet (Mensink et al., 2007c).

³⁴ Ältere Kinder und Jugendliche verzehren häufiger Erfrischungsgetränke, Fleisch, Wurst und Fast Food und seltener Milch, Fisch, Cerealien, Obst, Gemüse, Schokolade, Kekse und Süßigkeiten (Mensink et al., 2007c).

nissen kommt auch der sogenannte LBS-Kinderbarometer Deutschland 2006/2007 der Landesbausparkassen (LBS)³⁵ (LBS-Initiative Junge Familie, 2007, S. 72ff). Demnach konsumieren Schüler der 7. Klasse häufiger Fastfood als jene der 4. und 5. Klasse, wobei Mädchen Fastfood seltener essen als Jungen. Die Studie ergab, dass 13% der Schüler (insbesondere die älteren) morgens nicht zu Hause frühstücken. Die DONALD-Studie bestätigte einen negativen Alters- und Zeit-Trend hinsichtlich des Frühstücksverhaltens: Mit zunehmenden Alter wird immer häufiger auf Frühstück verzichtet, gleichzeitig frühstückten im Laufe des Beobachtungszeitraums auch insgesamt immer weniger Kinder und Jugendliche (Alexy et al., 2010; Alexy und Kersting, 2011, S. 75). Knapp zwei Drittel (62%) der Schüler nehmen für ein zweites Frühstück in der Schule etwas zu Essen mit, 59% ein Getränk (Alexy und Kersting, 2011, S. 75). Symptome der Essstörungen³⁶ stellte KiGGS bei insgesamt 21,9% der 11- bis 17-Jährigen fest (Hölling und Schlack, 2007). Am häufigsten finden sich diese bei den 14- bis 17-jährigen Mädchen (32,3%) (zum Vergleich: 23,5% der 11- bis 13-Jährigen)³⁷ (Hölling und Schlack, 2007). Laut LBS-Studie haben 30% der 9- bis 14-Jährigen schon mindestens einmal eine Diät gemacht (LBS-Initiative Junge Familie, 2007, S. 86).

Chancen der Mittagsverpflegung

In den USA betont die American Dietetic Association (1996) in einer Stellungnahme von 1996, dass die staatlichen Ernährungsprogramme für Kinder und Jugendliche, wie z.B. das „National School Lunch Program“ (welches bereits seit Ende des 2. Weltkrieges existiert) dazu beitragen, Energie- und Nährstoffbedarf dieser Bevölkerungsgruppe zu sichern. Somit, so die Vereinigung weiter, helfen sie Ernährungssicherheit und Ernährungsstatus der Schüler zu verbessern.

³⁵ Im Rahmen des LBS-Kinderbarometer Deutschland 2006/2007 wurden 6100 Kinder aus sieben Bundesländern mittels Fragebogen befragt. Die 9- bis 14-jährigen Schüler aller Schularten sollten aktuelle gesellschaftliche Themen beurteilen. Außerdem sollten Aspekte, die das Wohlbefinden der Kinder beeinflussen, identifiziert werden (LBS-Initiative Junge Familie, 2007).

³⁶ Diese wurden im Rahmen von KiGGS mittels SCOFF-Fragebogen (Screening-Instrument zur Identifizierung von Verdachtsfällen auf Essstörungen) erfasst (Hölling und Schlack, 2007).

³⁷ Der Anteil bei Jungen ist etwas niedriger als bei Mädchen (17,8% bei 11- bis 13-Jährigen und 13,5% bei 14- bis 17-Jährigen) (Hölling und Schlack, 2007).

Die Mittagsverpflegung in der Schule leistet einen wichtigen Beitrag zur Energie- und Nährstoffversorgung der Schüler untertags (DGE, 2011a; Verbraucherzentralen und vzbv, 2011). Eine ausreichende Energieversorgung (in Form von Kohlenhydraten) fördert kurzfristig Aufmerksamkeit und Konzentrationsfähigkeit, Erinnerungs- und Reaktionsvermögen (Arens-Azevêdo, 2010, S. 23; DGE, 2011b, S. 15). Verschiedene Studien stellen bei Schülern eine Verbesserung der mentalen Leistungsfähigkeit fest, wenn diese regelmäßig in der Schule frühstücken (z.B. Schulfrühstück vor dem Unterricht (Wagner, 2009) oder während der „ersten großen Pause“ (Eissing, 2011)). Studien zur Bedeutung der Mittagsverpflegung für die kognitive Leistungsfähigkeit der Schüler fehlen jedoch noch; das hat eine Literaturrecherche im Jahr 2010 ergeben (Terschliessen et al., 2010). Florence et al. (2008) konnten immerhin einen Zusammenhang zwischen Ernährungsqualität und Schulleistung bei Schülern der fünften Klasse in Kanada feststellen; von den untersuchten Aspekten spielten vor allem die Ausgewogenheit der Ernährung und ihre Vielfalt eine bedeutende Rolle. Ernährungsverhalten, Quantität und Qualität der Ernährung im Kindes- und Jugendalter können einen Einfluss auf den Ernährungs- und Gesundheitsstatus im späteren Alter haben (DGE, o.J.; DGE, 2011a). Eine verantwortungsbewussten Ausgestaltung der Einfluss nehmenden Faktoren kann helfen, ernährungs(mit)bedingte Krankheiten (z.B. Adipositas, Diabetes mellitus, Herz-Kreislauf-Erkrankungen) vorzubeugen (DGE, o.J.; DGE, 2011a und 2011b; VZNRW, 2008). Voraussetzung ist eine in Menge und Qualität ausgewogene, hochwertige und altersgerechte Ernährungsweise – und im Falle der Mittagsverpflegung ein attraktives Angebot, das von den Schülern gleichzeitig akzeptiert wird.

Nach den Erkenntnissen des LBS-Kinderbarometers nimmt die Mittagsverpflegung auch Einfluss auf das Wohlbefinden der Schüler: „je besser den Kinder das Mittagessen in der Schule schmeckt, desto besser fühlen sie sich allgemein, in der Schule sowie im Freundeskreis“ (LBS-Initiative Junge Familie, 2007).

Mit Blick auf das Ernährungsverhalten der Schüler bietet die Mittagsverpflegung die Chance, ihnen lebensmittel-bezogene Kompetenzen zu vermitteln, ihr Ernährungsverhalten positiv zu beeinflussen und nachhaltig zu prägen (Koletz-

ko, 2011; Verbraucherzentralen und vzbv, 2011). Denn Geschmacksvorlieben und Ernährungsverhalten werden durch das Angebot der Schulverpflegung insgesamt beeinflusst (VZNRW, 2008). Die Schüler erfahren, wie gesundheitsförderliche Ernährung praktiziert wird. Sie lernen neue Lebensmittel, Gerichte und Zubereitungsweisen kennen und erfahren gleichzeitig neue Sinneseindrücke (Geschmack, Gerüche etc.). Ein entsprechendes Angebot kann den Schülern zeigen, wie vielfältig und schmackhaft eine gesundheitsförderliche Ernährung sein kann (VZNRW, 2008; Barlovic, 2010). Ihr Interesse und ihre Neugier, etwas Neues zu probieren, kann geweckt werden. Geschmacksvorlieben können modifiziert und erweitert werden; vorhandene Lebensmittelabneigungen werden möglicherweise aufgegeben. Die Schüler können lernen, Speisen und Getränke in Art und Menge richtig auszuwählen. Die Erfahrungen, die Schüler in der Schulverpflegung machen nehmen Einfluss darauf, wie ausgewogen und vollwertig sie sich im Erwachsenenalter ernähren (DGE, 2011b).

Idealerweise wird das Thema Ernährung im Schulunterricht behandelt und bei außerunterrichtlichen Aktivitäten integriert. Dies soll Schüler sprechfähig machen, wenn es um ihre Ernährung geht (Möhr, 1996, S. 90). Das theoretisch vermittelte Wissen sollten Kinder und Jugendliche in der Mittagsverpflegung praktisch umgesetzt wiederfinden. Durch die Verknüpfung von Theorie und Praxis leistet die gemeinsame Mittagsmahlzeit einen wichtigen Beitrag zur Ernährungsbildung der Schüler (VZNRW, 2008; Verbraucherzentralen und vzbv, 2011).

Verschiedene Autoren sehen in der Ganztagschule eine „ideale Lebenswelt“, wenn es darum geht, Ernährungssituation und Ernährungsverhalten der Schüler positiv zu beeinflussen – und das unabhängig vom sozioökonomischen Status der Schüler bzw. ihrer Familien (Arens-Azevêdo, 2010; DGE, 2011b)

2.2.3 Chancen für die Schule

Neben den Potentialen hinsichtlich der Schülerernährung beinhaltet die Mittagsverpflegung außerdem Chancen für die Schule selbst. Diese werden nachfolgend beschrieben.

Die soziale Institution Mahlzeit

Nach Barlösius ist die Mahlzeit eine „soziale Institution“ (Barlösius 1999, S. 166). Schon der deutsche Philosoph und Soziologe Georg Simmel (1858 – 1918) betonte 1910 in seiner Schrift im Beiblatt zum Berliner Tageblatt „die unermessliche soziologische Bedeutung der Mahlzeit“; „das gemeinsame Essen und Trinken [...] löst eine ungeheure sozialisierende Kraft aus“ (Simmel, 1910). An der Mahlzeit teilzunehmen bedeute, Mitglied einer Gemeinschaft zu werden, so Barlösius (1999, S. 165f); hier werde „soziale Zugehörigkeit hergestellt, gefestigt oder besiegelt“.

Auch Familien oder Lebensgemeinschaften nutzen Mahlzeiten zum Erhalt und zur Festigung der Gemeinschaft. Mahlzeiten haben eine besondere Bedeutung für den Zusammenhalt und die Identität der Familie (Köhler et al., 2011, S. 111). Man komme, so Barlösius (1999, S. 185f), nicht unbedingt wegen des Hungers an den Tisch zusammen, sondern um zu kommunizieren. Auch die Jugendesskulturstudie von 2001³⁸ fand heraus, dass den befragten Schülern an den gemeinsamen Familienmahlzeiten vor allem die Gespräche gefallen³⁹ (Bartsch, 2008, S. 126; Bartsch, 2011, S. 87f). Nach Bartsch (2011, S. 86–88) sind Familienmahlzeiten „Kommunikationsorte und -zeiten“, die auch heute noch zum Alltag der Jugendlichen gehören.

Übertragen auf den Schulkontext bedeutet dies, dass die Mittagsverpflegung als Mahlzeit über die Bedürfnisbefriedigung des Essens und Trinkens hinaus-

³⁸ Im Rahmen der Jugendesskulturstudie wurden 2001 in Berlin insgesamt 196 deutsche Schüler der achten und zehnten Klasse aller Schultypen zur Bedeutung von Familienmahlzeiten, Essen in der Familie und Peergroup und Bedeutungen des Körpers schriftlich befragt (Bartsch, 2008, S. 118ff; Bartsch, 2011, S. 81).

³⁹ An der gemeinsamen Mahlzeit gefällt 56 % der Befragten am meisten das gute Essen, 46 % das Zusammensein, 26 % das Zuhause sein und 16 % der schön gedeckte Tisch (Bartsch, 2011, S. 87f).

geht. Barlösius (1999, S. 189) geht davon aus, dass bei betrieblicher Gemeinschaftsverpflegung wie z.B. Mensen „ähnliche soziale Mechanismen wirken“ wie bei Mahlzeiten in der Familie. Deswegen, so die Autorin weiter, dürfe auch hier die „vergemeinschaftende Wirkung und kommunikative Bedeutung“ der Mahlzeit nicht unterschätzt werden. Die gemeinsame Mittagsmahlzeit in der Schule sei genauso wichtig wie die Mahlzeit in der Familie, so die Verbraucherzentralen und der vzbv (2011). Simshäuser (2011, S. 143) hebt hervor, dass durch die gemeinsame Mahlzeit von Schülern und Lehrern die Schulgemeinschaft gestärkt werde. Ein schmackhaftes Mittagessen trage dazu bei, dass Schüler die Schule als „positiven Erlebnisraum“ erleben und sich insgesamt wohler fühlen (LBS-Initiative Junge Familie, 2007).

Mittagsverpflegung als Qualitätskriterium und Marketinginstrument

Die Mittagsverpflegung werde mit Blick auf „die Entwicklung und Sozialisation der Kinder [aber auch mit Blick auf] die Entwicklung des Lebensraumes Schule häufig unterschätzt (Verbraucherzentralen und vzbv, 2011). Eine verbesserte Ernährung könne es nicht nur einhergehen mit einer Leistungsverbesserung, sondern auch mit der Verminderung von Gewalt und besserem Sozialverhalten (ebd.).

Die Schulverpflegung allgemein und die Mittagsverpflegung im Speziellen mag für Eltern, insbesondere für jene, die auf dieses Angebot angewiesen sind, ein wichtiger Faktor bei der Schulwahl sein. Die Mittagsverpflegung wird somit zu einem Qualitätskriterium der Schulen. Schulverpflegung gilt für viele Schulen als Wettbewerbsfaktor und für die Kommunen als Faktor der Standort-sicherung (Simshäuser, 2011, S. 143). Eine erfolgreiche Mittagsverpflegung wird damit zu einem Marketinginstrument, das von den Schulen und Schulträgern gezielt genutzt werden kann.

3 Theorie

Verpflegungsdienstleistungen müssen ernährungsphysiologische, sensorische und hygienische Anforderungen erfüllen und gleichzeitig den Ansprüchen der Kunden genügen (Sobotka, 2000, S. 99).

In diesem Kapitel werden die theoretischen Grundlagen der vorliegenden Arbeit erläutert. Zunächst wird auf Qualitätssicherung in der schulischen Mittagsverpflegung eingegangen und dabei Quellen vorgestellt, die Anforderungen an diesen Bereich formulieren. Anschließend wird der Aspekt Kundenzufriedenheit im Allgemeinen und im Kontext der schulischen Mittagsverpflegung vorgestellt. Zum Abschluss wird der Themenkomplex Einstellung und Einstellungsmessung betrachtet und Verbindung zum Mittagsverpflegungskontext hergestellt.

3.1 Qualitätssicherung in der schulischen Mittagsverpflegung

Eine Mittagsverpflegungseinrichtung in der Schule muss wie jede Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung als Mindestanforderung gewährleisten, dass das Speisen und Getränke keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen bei den Kunden verursacht (VZNRW, 2008, S. 16).

Zur Qualitätssicherung der schulischen Mittagsverpflegung wurden verschiedene Anforderungen formuliert, wobei zwischen gesetzlich verpflichtenden Anforderungen (Abschnitt 3.1.2) und solchen mit Empfehlungscharakter (Abschnitt 3.1.3) unterschieden werden kann. Vor der Präsentation der für Bayern relevanten Quellen wird in diesem Kapitel zunächst der Begriff „Qualität“ definiert, Mittagsverpflegung thematisch strukturiert und auf die Verantwortung der Schule bzw. ihrer Träger eingegangen (Abschnitt 3.1.1).

3.1.1 Allgemein

Qualitätsbegriff im Kontext der schulischen Mittagsverpflegung

Die Beurteilung von Qualität erfordert als Fundament, so der US-amerikanische Wissenschaftler Avis Donabedian (1919 – 2000), eine konzeptionelle und operationalisierte Definition dessen, was unter Qualität zu verste-

hen ist (Donabedian, 1966). Donabedian bezog sich auf die Qualität medizinischer Versorgung. Für die Gemeinschaftsverpflegung ergibt sich aufgrund ihrer verschiedenen Dimensionen „ein breiter Spielraum zur Definition von Qualität“ (Arens-Azevêdo, 2007a). Gleiches gilt für die Mittagsverpflegung im Schulkontext.

Donabedian (1966) unterteilte Qualität in folgende drei Bereiche:

1. Strukturqualität
2. Prozessqualität und
3. Ergebnisqualität.

Diese Kategorien werden als die drei Säulen des Qualitätsmanagements bezeichnet und sind als solche noch heute gültig. Ursprünglich waren sie für den Sektor der medizinischen Versorgung definiert worden, doch lassen sie sich auch auf die Gemeinschaftsverpflegung übertragen – und damit auch auf die schulische Mittagsverpflegung als eine Form der Gemeinschaftsverpflegung (Anmerkung der Verfasserin). In diesem Kontext umfasst Strukturqualität z.B. die Aufbauorganisation mit klaren Zuständigkeitsregelungen und die moderne Geräteausstattung. Prozessqualität bezieht sich auf die Arbeitsabläufe. Ergebnisqualität beinhaltet Aspekte wie ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der angebotenen Speisen und Getränke und die Zufriedenheit der Kunden und Mitarbeiter. (Arens-Azevêdo, 2007a).

Im Rahmen der vorliegenden Arbeit wird die dritte Säule, die Ergebnisqualität der Mittagsverpflegung untersucht und zu einigen Aspekten der Struktur- und Prozessqualität in Relation gesetzt.

Thematische Strukturierung der Mittagsverpflegung

Die Mittagsverpflegung im Schulkontext umfasst zahlreiche Aspekte, die vom Speisenangebot, über Verpflegungssystem, Finanzierung, Räumlichkeiten bis hin zu Beteiligung der Schüler reichen. Zur Strukturierung dieser Aspekte wird

der Komplex Mittagsverpflegung in der vorliegenden Arbeit in folgende drei Themengebiete unterteilt⁴⁰:

1. Verpflegungsangebot
2. Organisatorische Rahmenbedingungen
3. Kundenpartizipation

Dabei umfasst das Verpflegungsangebot alle Speisen und Getränke, die im Rahmen der Mittagsverpflegung angeboten werden. Neben Art und Qualität der Lebensmittel werden hierzu auch Auswahlmöglichkeiten, Abwechslung und andere Elemente der Speiseplangestaltung gezählt.

Zu den organisatorischen Rahmenbedingungen gehören Aspekte der Durchführung der Mittagsverpflegung (z.B. Bezahlssystem, Dauer der Mittagspause), der Speiseraumgestaltung und Bewirtschafter-Schule-Beziehung.

Die Einbindung der Kunden in die Schul- und Mittagsverpflegung (z.B. die Beteiligung der Schüler an der Speisenplanung) wird in dieser Arbeit unter Kundenpartizipation zusammengefasst. Dieser Bereich könnte auch den organisatorischen Rahmenbedingungen zugeordnet werden. An dieser Stelle soll er aber separat betrachtet werden, da Kundenpartizipation ein wichtiger Faktor für Akzeptanz und Erfolg der Mittagsverpflegung generell ist (so auch DGE, 2009; Lülfs et al., 2006; Lülfs und Spiller, 2006; Winkler und Deumert, 2007; Winkler, 2011).

Verantwortung der Schulen bzw. Schulträger

Auch wenn Schulen in erster Linie einen Bildungs- und Erziehungsauftrag zu erfüllen haben, so gehört auch die Förderung der Gesundheit der Schüler zu ihrem Verantwortungsbereich. Als Teil einer Bildungseinrichtung obliegt die Ausgestaltung der Schulverpflegung aufgrund des oben skizzierten Prinzips der Bildung als verfassungsrechtlich gesicherte Länderhoheit nicht dem Bund,

⁴⁰ Andere Einteilungen sind denkbar und werden vorgenommen, beispielsweise arbeitet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern mit den Kategorien Speisenangebot, Organisation, Kommunikation und Akzeptanz. (Vgl. <http://www.schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/index.php>, zuletzt geprüft am 13.03.2013.)

sondern den Ländern (DGE, 2011b). Die Verbraucherzentralen und der vzbv (2011) fordern von den Landesregierungen, „eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung verpflichtend [in den Landesgesetzen] zu verankern“.

So legt das Erziehungs- und Unterrichtsgesetzes des Freistaates Bayern als Aufgabe der Schulen u.a. fest, „Wissen und Können [zu] vermitteln sowie Geist und Körper, Herz und Charakter [zu] bilden“ (Art. 1 Abs. 1 S. 2 BayEUG⁴¹). Das StMUK betont in einer Bekanntmachung von 2008 zum Landesprogramm für die gute gesunde Schule Bayern, dass Gesundheit und Wohlbefinden sowohl von Schülern und Lehrern eine entscheidende Voraussetzung für „Bildungsqualität und das Gelingen von Schule“ seien (StMUK, 2008, S. 1 – 4). Das Ministerium empfiehlt allen Schulen des Landes, das in den dem Dokument erläuterte „Konzept der guten gesunden Schule“⁴² umzusetzen. Hiernach gehört auch eine gesunde Schulverpflegung zu den gesundheitsbezogenen Maßnahmen, um den Bildungs- und Erziehungserfolg der Schulen zu unterstützen. Gemäß den „Empfehlungen zur Schulverpflegung“ der Bayerischen Staatsregierung ist eine gesundheitsförderliche Schulverpflegung ein „unverzichtbarer Bestandteil einer qualitätvollen Schule“ (StMUGV, 2007). Staatsminister Helmut Brunner (2009) betont bei der Pressekonferenz aus Anlass von „100 Tage Minister“, Akteure der Schulverpflegung bei der Gestaltung eines gesunden und schmackhaften Verpflegungsangebotes unterstützen zu wollen.

⁴¹ Bayerisches Gesetz über das Erziehungs- und Unterrichtswesen (BayEUG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 31. Mai 2000 (GVBl 2000, S. 414), letzte berücksichtigte Änderung: Inhaltsübersicht und mehrfach geänd. (§ 2 G v. 9.7.2012, 344).

⁴² Definition laut Bekanntmachung: „Eine gute gesunde Schule verständigt sich über ihren Bildungs- und Erziehungsauftrag, setzt ihn erfolgreich um und leistet damit einen Beitrag zur Bildung für nachhaltige Entwicklung. Sie weist gute Qualitäten in ihren pädagogischen Wirkungen und ihrem Bildungs- und Erziehungserfolg, der Qualität von Schule und Unterricht sowie der Gesundheitsbildung und -erziehung von Schülerinnen und Schülern aus. Sie sorgt für die stetige und nachhaltige Verbesserung dieser Bereiche durch die konsequente Anwendung von Erkenntnissen der Gesundheits- und Bildungswissenschaften“ (StMUK, 2008, S. 3).

3.1.2 Gesetzliche Bestimmungen

Zum Schutz der Essensgäste in der Außer-Haus-Verpflegung im Allgemeinen und in der Gemeinschaftsverpflegung im Speziellen gibt es auf europäischer und nationaler Ebene eine Vielzahl gesetzlicher Bestimmungen, die sich auf die Behandlung, Herstellung und Verteilung von Lebensmitteln beziehen. Die wichtigsten für die schulische Mittagsverpflegung werden hier überblicksartig aufgeführt, vertiefende Erläuterungen werden für das Verständnis der vorliegenden Arbeit nicht gebraucht.

Basis des Lebensmittelrechts

Nach der Definition der Basis-Verordnung für das Lebensmittelrecht der Europäischen Union (Verordnung (EG) Nr. 178/2002)⁴³ sind Mittagsverpflegungseinrichtungen der Schulen „Lebensmittelunternehmen“⁴⁴. Als „Lebensmittelunternehmer“⁴⁵ ist die Einrichtungsleitung dafür verantwortlich, „dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden“. Die Verordnung schafft laut Kapitel I, Artikel 1, Abs. 1 „die Grundlage für ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit des Menschen und die Verbraucherinteressen bei Lebensmitteln [...]“.

Im nationalen Recht ergänzt das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) die europäische Lebensmittel-Basisverordnung.

⁴³ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. Online verfügbar unter <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20060428:DE:PDF>, zuletzt geprüft am 13.03.2013.

⁴⁴ Lebensmittelunternehmen sind nach Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Kapitel I, Artikel 3, „alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.“

⁴⁵ „Lebensmittelunternehmer“ sind nach Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Kapitel I, Artikel 3 „die natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden.“

Hygieneregelungen

Die Verbraucher müssen sich beim Verzehren von Speisen und Getränken in der Außer-Haus-Verpflegung auf deren gesundheitliche Unbedenklichkeit verlassen können. Unsachgemäßes Verhalten bei der Herstellung, Verarbeitung und Weitergabe von Lebensmitteln kann zur Gesundheitsgefährdung der Kunden führen. Dies betrifft insbesondere Schulen, weil Kinder „sehr empfindlich auf Hygienefehler reagieren“ (DGE, o.J.). Zur Sicherstellung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Lebensmitteln innerhalb der gesamten Lebensmittelkette gibt es umfangreiche gesetzliche Bestimmungen.

Die Europäische Union hat das sogenannte „Lebensmittelhygienepaket“ erstellt, bestehend aus

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene⁴⁶
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs⁴⁷
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs⁴⁸

Alle drei Verordnungen sind verbindlich und unmittelbar geltendes Recht, sie traten 2006 in Kraft.

Mit Erlass der „Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts“ in 2007⁴⁹ wurde das deutsche Hygie-

⁴⁶ Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Online verfügbar unter <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:DE:PDF>, zuletzt geprüft am 13.03.2013.

⁴⁷ Verordnung (EG) NR. 853/2004 des Europäische Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Online verfügbar unter <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:DE:PDF>, zuletzt geprüft am 13.03.2013.

⁴⁸ Verordnung (EG) Nr. 854/2004 Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs. VO (EG) Nr. 854/2004. Online verfügbar unter <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:DE:PDF>, zuletzt geprüft am 27.01.2012.

nerecht angepasst. Die Verordnung „dient der Regelung spezifischer lebensmittelhygienischer Fragen sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene“. Artikel 1 enthält im Wortlaut die „Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV)“.

Außerdem gilt das Infektionsschutzgesetz (IfSG)⁵⁰, das helfen soll „übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern“ (§ 1 Abs. 1⁵¹). Es umfasst unter anderem Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote bei bestimmten Krankheiten und Erregern sowie Melde- und Belehrungspflichten.

Produkthaftungsgesetz und Kennzeichnungsverordnungen

Nach dem Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)⁵² haften die Hersteller für Gesundheits- oder Sachschäden, die durch einen Fehler des Produktes entstehen (§1 Abs. 1). Dieses Gesetz kommt auch in der Gemeinschaftsverpflegung und damit bei der schulischen Mittagsverpflegung zum Tragen: „Jeder Hersteller (auch die Schule) muss für Schäden, die durch sein Produkt (hier Speisen und Getränke) entstehen, haften, unabhängig von seiner Schuld“ (VZNRW, 2008, S. 17).

⁴⁹ Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts. Vom 08. August 2007. Online verfügbar unter [http://www.bgbl.de/Xaver/start.xav?startbk=Bundesanzeiger_BGBI&bk=Bundesanzeiger_BGBI&start=//*\[@attr_id=%27bgbl107s1816.pdf%27\]](http://www.bgbl.de/Xaver/start.xav?startbk=Bundesanzeiger_BGBI&bk=Bundesanzeiger_BGBI&start=//*[@attr_id=%27bgbl107s1816.pdf%27]), zuletzt geprüft am 13.03.2013.

⁵⁰ Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG). "Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 28. Juli 2011 (BGBl. I S. 1622) geändert worden ist".

⁵¹ Das IfSG trat am 1.1. 2001 in Kraft und löste damit das bis daher gültige Bundesseuchengesetz ab.

⁵² Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte (Produkthaftungsgesetz - ProdHaftG). "Produkthaftungsgesetz vom 15. Dezember 1989 (BGBl. I S. 2198), das zuletzt durch Artikel 9 Absatz 3 des Gesetzes vom 19. Juli 2002 (BGBl. I S. 2674) geändert worden ist".

Zu den wichtigsten Verordnungen hinsichtlich der Kennzeichnung von Produkten gehören

- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) (von den in Fertigverpackungen an den Verbraucher abgegebenen Lebensmitteln)
- Nährwert- Kennzeichnungsverordnung (NKV) (regelt nährwertbezogene Angaben bei und Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln)
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)⁵³ (Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, die in der ZZuIV aufgeführt und in einem angebotenen Lebensmittel⁵⁴).

Am 12.12.2011 trat die neue Europäische Lebensmittel- Informationsverordnung (LMIV) in Kraft⁵⁵. Mit einigen Ausnahmen ab dem 13.12.2014 (Kapitel VII, Artikel 55) verbindlich anzuwenden, regelt die Verordnung die Lebensmittel- und Nährwertkennzeichnung in Europa. Damit löst sie unter anderem die bislang in Deutschland gültigen LMKV (und Ende 2016 die NKV) ab. Neu ist beispielsweise die ab 13.12.2014 gültige Kennzeichnungspflicht von allergenen Stoffen in unverpackten Lebensmitteln. Bisher galt die verpflichtende Allergenkennzeichnung nur für verpackte Lebensmittel.

3.1.3 Quellen mit Empfehlungscharakter

Es existieren verschiedene ältere und neuere Quellen, die zur Gestaltung der Kinder- und Jugendernährung im Schulkontext herangezogen werden können: z.B. „Berliner Qualitätskriterien“ (AOK Berlin et al., 2005), „Rahmenkriterien

⁵³ Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuIV). "Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 28. März 2011 (BGBl. I S. 530) geändert worden ist".

⁵⁴ Ausgenommen sind Zusatzstoffe, die nur den Zutaten des angebotenen Lebensmittels zugesetzt wurden, vorausgesetzt sie haben im eigentlichen Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr (§9 Abs. 8 ZZuIV).

⁵⁵ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission.

für das Verpflegungsangebot in Schulen“ des BMVEL von 2005 (BMVEL, 2005)⁵⁶, das Ernährungskonzept der „Optimierten Mischkost“ des FKE (aid infodienst, Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V., 2007), die „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der DGE (DGE, 2009) und „Empfehlungen zur Schulverpflegung“ des StMUGV und des StMUK (StMUGV, 2007).

Für die Gestaltung der Schulverpflegung in Bayern sind vor allem die beiden letztgenannten Quellen relevant und werden nachfolgend vorgestellt.

„Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der DGE

Die „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der DGE wurden zum ersten Mal 2007 herausgegeben. Sie entstanden im Rahmen des von der DGE durchgeführten Projektes „Schule + Essen = Note 1“⁵⁷ als Bestandteil des Nationalen Aktionsplanes „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“⁵⁸. Das BMELV fördert diese Maßnahmen. Überarbeitete Auflagen der Qualitätsstandards erschienen 2009 und 2011⁵⁹.

An den Schulen soll, unterstützt durch das Projekt „Schule + Essen = Note 1, ein vollwertiges Verpflegungsangebot bereitgestellt werden; die Broschüre bildet die Basis hierfür (DGE, o.J.). Sie richtet sich an alle in die Schulverpflegung involvierten Personengruppen und bildet die Arbeitsgrundlage der 16 Vernetzungsstellen Schulverpflegung in Deutschland⁶⁰, und damit auch für die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern.

⁵⁶ Sie wurden in Zusammenarbeit mit der DGE, dem Ökologischen Großküchen Service (ÖGS) und den Verbraucherzentralen erstellt und 2007 durch die „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der DGE abgelöst.

⁵⁷ Siehe hierzu den Internetauftritt des Projektes unter www.schuleplusessen.de (zuletzt geprüft am 13.03.2013).

⁵⁸ Siehe den dazugehörigen Internetauftritt unter www.in-form.de (zuletzt geprüft am 13.03.2013).

⁵⁹ Sofern nicht anders erwähnt, bezieht sich die vorliegende Arbeit auf die 2. Auflage von 2009 und verwendet weiterhin den im Plural stehenden Terminus „Qualitätsstandards“ anstelle der im Titel der 3. Auflage eingeführten Bezeichnung „DGE-Qualitätsstandard“.

⁶⁰ Das BMELV und die Bundesländer haben 2008 im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ die Vernetzungsstellen Schulverpflegung ins Leben gerufen. Als zentrale Anlaufstellen sollen sie „einen nachhaltigen Beitrag zur Verbesserung der Schulverpflegung in den Ländern leisten“ (BLE, o.J.). Zu ihren Zielen gehören „Unterstützung bei der Umsetzung des Qualitätsstandards, Vernetzung der Verantwortli-

Die Qualitätssicherung steht im Vordergrund der Standards. Hierauf weist auch die Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Ilse Aigner, in ihrem Geleitwort hin: „Hauptziel ist die Qualitätssicherung in der Schulverpflegung“ (DGE, 2009, S. 4). Der Geschäftsführer der DGE, Dr. Helmut Oberritter, bezeichnet die Standards in seinem Vorwort als „Standards zur optimalen Gestaltung des Verpflegungsangebotes in den Schulen und zur Qualitätssicherung“ (DGE, 2009, S. 5).

Bei den Qualitätsstandards handelt es sich um eine Sammlung von Anforderungen an verschiedene Bereiche der Schulverpflegung, von der Getränkeversorgung über die Zwischenverpflegung⁶¹ bis hin zur Mittagsverpflegung. Mit Blick auf die Mittagsverpflegung sind in der Informationsschrift detaillierte Anforderungen an Art der Lebensmittel und Häufigkeit der Verwendung sowie an Speisenplanung und Speisenherstellung enthalten.

Neben der Verpflegung als solche werden Standards für den „Lebensraum Schule“ gesetzt. Hierzu zählen z.B. die Ermöglichung der Teilnahme am Mittagessen unabhängig vom sozioökonomischen Hintergrund der Schüler, ausreichend Essenszeit und ein gesonderter Speiseraum. Zusätzlich werden rechtliche Bestimmungen, Personalqualifikation, Schnittstellenmanagement⁶², pädagogische, kulturelle, schulorganisatorische Rahmenbedingungen sowie ökologische Aspekte erläutert.

Die Standards werden als Ziele für eine „optimale Schulverpflegung“ gesehen (DGE, 2009, S. 6).

In einer Stellungnahme für die 55. Sitzung des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Deutschen Bundestages am

chen im Bereich Schulverpflegung sowie die Erhöhung der Akzeptanz der Verpflegungsangebote.“ (DGE, o.J.). Ursprünglich sollte die Finanzierung des Bundes hierzu 2014 auslaufen; das BMELV teilte im April 2012 die Verlängerung der Finanzierung um weitere drei Jahre mit (BMELV, 2012).

⁶¹ Die Zwischenverpflegung umfasst das sogenannte zweite Frühstück (Schulfrühstück) und eine Zwischenverpflegung am Nachmittag, sowie Angebote von Kiosk, Bistro und Cafeteria in der Schule (DGE, 2009, S. 15)

⁶² Hierbei geht es um die Aufgabe eines schulinternen Verpflegungsbeauftragten, z.B. zwischen Schnittstellen zu vermitteln (DGE, 2009, S. 21). Schnittstellen gibt es zwischen Verpfleger und der Schülerschaft, den Eltern, der Schulleitung und dem Schulträger.

30.11.2011 fordert die DGE (2011b, S. 4f und S. 7), die Umsetzung und Einhaltung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ (3. Auflage von 2011) in die Schulgesetze der Bundesländer zu festzuschreiben. Dies sei notwendig, um Verpflegungsangebot und Rahmenkriterien langfristig zu verbessern. Eine ebensolche Forderung stellen auch die Verbraucherzentralen und der vzbv in ihrem Positions- und Forderungspapier zur Schulverpflegung (Verbraucherzentralen und vzbv, 2011).

„Empfehlungen zur Schulverpflegung“ der Bayerischen Staatsregierung

Die „Empfehlungen zur Schulverpflegung“ des StMUGV und StMUK erschienen 2007 und wurden im selben Jahr an alle Schulen Bayerns verschickt. Wie alle Projekte der bayernweiten Initiative „Gesund.Leben.Bayern“ aus dem Jahr 2004, verfolgen die Empfehlungen das Ziel, einen „gesundheitsförderlichen Lebensstil möglichst früh zu verfestigen“. Die Broschüre soll den Verantwortlichen in der Schule eine Hilfestellung bei der Entwicklung und Umsetzung eines „gesundheitsbewusste[n] Konzept[s] für die Schulverpflegung“ sein. (StMUGV, 2007, S. 1).

Während die DGE-Qualitätsstandards von einer „optimalen Schulverpflegung“ sprechen, gelten die bayerischen Empfehlungen einer „gesundheitsförderlichen Schulverpflegung“⁶³. Diese sei ein „unverzichtbarer Bestandteil einer qualitätvollen Schule“ und sei insgesamt eingebettet in das Konzept „gute gesunde Schule“⁶⁴, so die Empfehlungen. (StMUGV, 2007, S. 2f).

Zur Schulverpflegung zählen hiernach alle in der Schule angebotenen Lebensmittel, Speisen und Getränke. Einer der im Dokument enthaltenen Grundsätze besagt: „Auswahl und Einkauf der Lebensmittel berücksichtigen ernährungsphysiologische und qualitative Kriterien“. Ein „gesundes und angemessen preiswertes Nahrungsangebot“ sei Teil eines gesundheitsförderlichen Umfeldes

⁶³ Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern, die sich in ihrer Arbeit auch nach den bayerischen Empfehlungen zur Schulverpflegung richtet, versteht unter gesundheitsförderlicher Schulverpflegung „das gesamte Verpflegungsangebot an Schulen, das unter Berücksichtigung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung angeboten wird: Lebensmittel, Speisen und Getränke aus Kiosken, Automaten und Schülercafés und warme Mittagsverpflegung“ (StMELF, o.J.).

⁶⁴ Vgl. Abschnitt 3.1.1

an den Schulen. Ein solches dauerhaft sicher zu stellen, müsse das Ziel der Schulen sein. Gesundheitsförderliche Schulverpflegung bedeute außerdem, regionale und saisonale Lebensmittel zu verwenden, sowie Pausenzeit und Räume so zu gestalten, dass Essen in einer „entspannten Atmosphäre“ möglich ist. (StMUGV, 2007, S. 2–4).

Die Broschüre führt bestehende Regelungen zur Pausenverpflegung auf und gibt als Arbeitshilfe Empfehlungen zum Pausenverkauf und zur Mittagsverpflegung.

3.2 Kundenzufriedenheit

Das Thema Kundenzufriedenheit wird in diesem Kapitel zunächst allgemein über eine Begriffsdefinition, ihre Entstehung und Messung vorgestellt. Anschließend wird Kundenzufriedenheit im Kontext der schulischen Mittagsverpflegung erörtert. Dabei werden die drei Kundengruppen – Schüler, Elternbeiräte und Schulleiter – betrachtet.

3.2.1 Allgemein

Der Kunde gehört zu den „wichtigsten Bestandteilen des immateriellen Vermögens eines Unternehmens“ (Nerdinger und Neumann, 2007). Seine Zufriedenheit gilt als „wichtiges Bindeglied“ zwischen seinem Verhalten und den Unternehmensaktivitäten (Homburg 2008, S. 19). Hieraus ergibt sich der zentrale Stellenwert, den das Thema Kundenzufriedenheit in Wissenschaft und Praxis innehat (Nerdinger und Neumann, 2007): über 15.000 Studien zum Thema Kundenzufriedenheit wurden bis 1992 gezählt. Firmen verankern ihre Selbstverpflichtung, Kunden zufriedenzustellen, in ihrer Werbung, in Veröffentlichungen und Unternehmensleitbildern (Peterson und Wilson, 1992). Weil „zufriedene Kunden loyale(re), treue(re) Kunden“ sind, stellt die Kundenzufriedenheit nicht nur einen „Endzweck“, sondern auch ein „Vehikel“ dar (Berekoven et al., 2006, S. 295).

Definition des Begriffs Kundenzufriedenheit

In der Literatur findet sich für den Begriff Kundenzufriedenheit viele verschiedene Definitionen (Giese und Cote, 2000).

Beispielsweise differenzieren Churchill und Surprenant (1982, S. 493) Zufriedenheit konzeptionell und operationell: „Conceptually, satisfaction is an outcome of purchase and use resulting from the buyer’s comparison of the rewards and costs of the purchase in relation to the anticipated consequences. Operationally, satisfaction is similar to attitude in that it can be assessed as the sum of satisfactions with the various attributes of the product or service”. Day (1984, S. 496) fasst Kunden(un)zufriedenheit zusammen als “the consumer’s response in a particular consumption experience to the evaluation of the perceived discrepancy between prior expectations (or some other norm of performance) and the actual performance of the product as perceived after its acquisition”. Berekoven et al. (2006, S. 295) umschreiben Kundenzufriedenheit als „Qualitätsurteile, die durch den Vergleich von subjektiven Ansichten, Erwartungen und Anspruchsniveau [...] mit den subjektiven Wahrnehmungen und Erfahrungen zustande kommen“.

Trotz der Vielfalt der Definitionen konnten Giese und Cote (2000) bei ihrer Untersuchung der Literatur drei gemeinsame Elemente ausmachen:

- Kundenzufriedenheit ist eine Reaktion (emotional oder kognitiv),
- diese hat einen bestimmten Bezugspunkt (Erwartungen, Produkt, Konsumerfahrung etc.) und
- entsteht zu einem bestimmten Zeitpunkt (z.B. nach Konsum).

Kundenzufriedenheit könne, so Peterson und Wilson (1992), als das primäre Ziel von Unternehmen gesehen werden.

Entstehung von Kundenzufriedenheit – das C/D-Paradigma

Verschiedene Modelle und Theorien versuchen das Entstehen von Kundenzufriedenheit zu erfassen. Weite Verbreitung hat das Confirmation / Disconfirmation-Paradigm (C/D-Paradigma) gefunden; Nerdinger und Neumann (2007) bezeichnen es als „Grundmodell zur Erklärung der Entstehung von Kundenzufriedenheit“ und für Homburg (2008, S. 19) stellt es den „integrativen Rahmen,

in den speziellere Ansätze⁶⁵ zur Erklärung von Kundenzufriedenheit eingeordnet werden können“. Hiernach entsteht Kundenzufriedenheit durch vergleichen der gemachten Erfahrung bei der Nutzung eines Produktes bzw. Dienstleistung (Ist-Leistung) mit einem „bestimmten Vergleichsstandard“ (z.B. Erwartungen, Erfahrungsnormen, Ideale) des Kunden (Soll-Leistung) (ebd., S. 20). Dieser Vergleich kann in drei Ergebnisse münden:

- Konfirmation, d.h. die gemachte Erfahrung (Ist-Leistung) stimmt mit dem Vergleichsstandard (Soll-Leistung) überein; der resultierende Zufriedenheitsstatus wird als „Konfirmationsniveau der Zufriedenheit“ bezeichnet
- Positive Diskonfirmation, d.h. die Ist-Leistung übertrifft die Soll-Leistung und die Zufriedenheit liegt über dem Konfirmationsniveau
- Negative Diskonfirmation, d.h. die Ist-Leistung liegt unterhalb der Soll-Leistung und die Zufriedenheit liegt unter dem Konfirmationsniveau

Messung von Kundenzufriedenheit

Kundenzufriedenheit laufend zu kontrollieren bringt Vorteile in folgenden Bereichen: kundenorientierte Unternehmensführung (Kundenzufriedenheit übernimmt eine Kontrollfunktion: Wie sehen Kundenerwartungen und Kundenwahrnehmungen aus?), Wettbewerbsvergleiche (Wettbewerbsanalyse und Angebotsoptimierung: Wie zufrieden sind Kunden mit den Wettbewerbern im Vergleich zur eigenen Leistung/Produkt?), Vergleiche über die Zeit (erkennen und optimieren von Leistungsvergleichen), Gewinn von spezifischen Erkenntnissen (z.B. wie verändert sich Kundenzufriedenheit als Folge einer Innovation oder strategischen Änderung?) (Scharnbacher und Kiefer, 2003, S. 18). Kundenzufriedenheitsmessung dient dazu, die unterschwellige allgemeine oder netto-Zufriedenheit mit einem Produkt oder Serviceleistung abzuklopfen (Peterson und Wilson, 1992).

⁶⁵ Diese spezielleren Erklärungsansätze sind z.B. Assimilations-Theorie, Kontrast-Theorie, Assimilations-Kontrast-Theorie, Attributionstheorie, Mehr-Faktoren-Modell, Prospect-Theorie (Homburg, 2008, S. 23ff).

Die Messung von Kundenzufriedenheit kann auf verschiedene Weise erfolgen. Hier wird zwischen objektiven und subjektiven Verfahren unterschieden. Die objektiven Verfahren beobachten die Entwicklung objektiver Indikatoren wie z.B. Umsatz, Wiederkäuferrate und Abwanderungsrate von Kunden als „aggregierte Größen der Marktbearbeitung“ (Scharnbacher und Kiefer, 2003, S. 19). Auch Qualitätskontrollen bei Anbietern und Kunden zählen zu diesen Verfahren. Diese Indikatoren sind nicht an die subjektive Wahrnehmung des Konsumenten gekoppelt, im Gegensatz zu den subjektiven Methoden (Nerdinger und Neumann, 2007, S. 136), welche psychische Gegebenheiten bzw. daran geknüpfte Verhaltensweisen, die zwischen den Personen unterschiedlich ausgeprägt sein können bzw. sind, erfassen (Scharnbacher und Kiefer, 2003, S. 20). Subjektive Methoden werden in implizite Messverfahren und explizite Verfahren eingeteilt.

Während implizite Methoden (z.B. Beschwerdeerfassung, Problem-Panels) die Verhaltenswirkungen von Kundenzufriedenheit betrachten, erfassen explizite Methoden die Zufriedenheit direkt. Dabei können Kunden nach ihrer Gesamtzufriedenheit gefragt werden. Oder es werden, wenn die Gesamtzufriedenheit als Summe von Teil- oder Einzelzufriedenheiten verstanden wird, die einzelnen Teilzufriedenheiten erfasst. Letzteres dient auch dazu, Quellen der (Un-)Zufriedenheit zu ermitteln. Dies kann mittels indirekter Verfahren über die Bestimmung des Erfüllungsgrades von Erwartungen oder mittels direkter Methoden (Zufriedenheitsskalen) geschehen (Scharnbacher und Kiefer, 2003, S. 18ff).

3.2.2 Kundenzufriedenheit in der schulischen Mittagsverpflegung

Für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen ist die Zufriedenheit der Kunden ein wichtiger Erfolgsfaktor (Bober, 1990). Kundenzufriedenheit wird in der Verpflegungsindustrie häufig als Indikator dafür verwendet, ob ein Kunde zum Verpflegungsangebot zurückkehrt oder nicht; hierbei wird angenommen, dass ein unzufriedener Gast nicht wieder kommt (Meyer und Conklin, 1998).

Im Deutschen werden oftmals Worte wie Verpflegungsteilnehmer, Essensgäste, Tischgäste verwendet, wenn von den Zielgruppen der Gemeinschaftsver-

pflege im Allgemeinen und der Schulverpflegung bzw. Mittagsverpflegung in der Schule im Speziellen die Rede ist. Selten wird von „Kunden“ gesprochen. Experten vermuten, dies könne auf den (niedrigen) Stellenwert hindeuten, den die Zielgruppen in den Augen der Anbieter einnehmen. So betonen Lülfs und Spiller (2006) in ihrer Studie zur Kundenzufriedenheit in der Schulverpflegung, dass Schüler vielfach nicht als „Kunden“ oder „Verbraucher“ gelten, vielmehr sehe man in ihnen (bloße) „Esser“ oder „Nutzer“. Der Schulverpflegungsmarkt sei durch „Versorgermentalitäten“ geprägt, und es mangle an Kundenorientierung, so die Autoren weiter. Dabei ist die Zufriedenheit der Kunden für den Erfolg der Mittagsverpflegungseinrichtungen von zentraler Bedeutung; sie ist Voraussetzung für das Erreichen notwendiger Absatzzahlen und langfristiges Funktionieren (Winkler, 2011, S. 138). Kunden wollen ernst genommen werden und ihre Bedürfnisse und Erwartungen erfüllt sehen. Meyer und Conklin (1998) konnten mit ihren Arbeiten auch für den Schulverpflegungskontext bestätigen, was insgesamt für den Verpflegungsmarkt gilt: es ist von besonderer Wichtigkeit, die Kundenvorlieben und -wahl in operative Entscheidung einzubeziehen, da Kunden das Angebot als Gesamtes bei jedem Besuch neu und anhand mehrerer Aspekte bewerten.

Kundenzufriedenheitsforschung hat, wie oben beschrieben, in den letzten Jahren stark zugenommen. In Ländern wie z.B. in den USA, wurden auch im Bereich der schulischen Mittagsverpflegung zahlreiche Studien durchgeführt, um beispielsweise Merkmale zu erforschen, die die Teilnahme der Schüler am Mittagessen beeinflussen (Meyer und Conklin 1998). In der Fachliteratur aus Deutschland finden sich weniger Publikationen hierzu; dieses Thema war etwa Untersuchungsgegenstand der Forschungsarbeiten von Lülfs und Spiller der Universität Göttingen (Lülfs und Spiller 2006; Lülfs-Baden und Spiller 2009a; Lülfs-Baden und Spiller 2009b). Kundenzufriedenheit war ebenfalls Teilaspekt der deutschlandweiten Marktstudie der Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft GmbH (ZMP) von 2004⁶⁶ und der

⁶⁶ Im Auftrag der ZMP führte Iconkids & youth international research GmbH im November-Dezember 2004 eine bundesweit repräsentative Befragung von 539 Ganztagschülern der Jahrgangsstufen 1 bis 13 und jeweils einem Elternteil durch (ZMP, 2005).

jüngsten bundesweiten Erhebung, die Nestlé-Studie „So is(s)t Schule“⁶⁷ von 2009.

Im Schulkontext können drei Personengruppen zu den Kunden bzw. zur Zielgruppe der Mittagsverpflegung gezählt werden:

- Schüler
- Eltern bzw. Erziehungsberechtigte der Schüler
- Schulleitung und Belegschaft der Schule (Lehrer, Schulsozialarbeiter, Schulpsychologen etc.)

Nachfolgend wird die Perspektive jeder dieser Kundengruppen mit ihren Bedürfnissen und Erwartungen an die Mittagsverpflegung skizziert.

3.2.2.1 Die Schüler

Entsprechend der grundlegenden Zielsetzung – Versorgung der Schüler mit einer Mittagsmahlzeit – sind die Schüler die primäre Zielgruppe der Mittagsverpflegung. Auf den ersten Blick mag diese Gruppe, „die Schüler“, homogen erscheinen, doch bei genauerer Betrachtung stellt sie sich als eher heterogen dar. Schüler unterscheiden sich hinsichtlich des Geschlechts, des Alters und anderer soziokultureller Faktoren wie soziale Herkunft, Zugehörigkeit zu Kulturkreis und Religion.

Schüler umfassen Mädchen und Jungen im Alter zwischen ca. 6 und 18 Jahren. Die Altersspanne der Grundschüler beträgt in Bayern vier Jahre, je nach Einschulungszeitpunkt von 6 bis 10 Jahren oder früher⁶⁸. Im Gegensatz dazu ist die Spanne an weiterführenden Schulen mit ihren sechs (Förderschulen, Hauptschulen, Realschulen) bzw. acht oder neun Jahrgangsstufen an Gymnasien

⁶⁷ Im November 2009 wurden 750 Ganztagschüler der 5. bis 13. Jahrgangsstufe (face-to-face Interview) und jeweils ein Elternteil, vor allem Mütter (standardisierter Fragebogen), zur Schulverpflegung befragt. Die Schüler repräsentieren 393 Ganztagschulen in Deutschland (Barlovic 2010, S. 18).

⁶⁸ Nach dem Bayerischen Gesetz über das Erziehungs- und Unterrichtswesen (BayEUG) umfasst die Grundschule die Jahrgangsstufen 1 bis 4 (2. Teil Abschnitt II a Art. 7 Abs 2 Satz 1 BayEUG). (Onlineverfügbar unter <http://www.gesetze-bayern.de/jportal/portal/page/bsbayprod.psm1?showdoccase=1&doc.id=jlr-EUGBY2000V27Art7&doc.part=X&doc.origin=bs>, zuletzt geprüft am 13.03.2013.)

deutlich größer. Die Grundschüler befinden sich im Kindheitsalter und bilden mit Blick auf ihre Lebensphase eine relativ homogene Gruppe. Im Gegensatz dazu befinden sich die Schüler an den weiterführenden Schulen in unterschiedlichen Lebens- bzw. Entwicklungsphasen, die vom Kind über den Jugendlichen in der Pubertät bis hin zum jungen Erwachsenen reichen. Jede dieser Phasen weist eigene physiologische und entwicklungspsychologische Charakteristika auf. Diese bedingen wiederum spezifische ernährungsphysiologische Bedürfnisse, Geschmacksvorlieben, Verhaltensweisen etc. Darüber hinaus werden Kinder und Jugendliche in ihrer Entwicklung und in ihrem Verhalten, sowie in der Bildung ihrer Meinungen, Bedürfnisse, Wünsche etc. von verschiedenen Faktoren – jeweils in unterschiedlichem Maße – beeinflusst und geprägt. Hierzu gehören unter anderem die Familie, Freunde, soziale Umgebung, soziale Herkunft, Zugehörigkeit zum Kulturkreis und zur Religion. Während bei jüngeren Kindern noch die Eltern maßgeblich die Nahrungsmittelwahl bestimmen, steigt mit zunehmendem Alter der Einfluss der Mitglieder des Freundeskreises – „Peers“ (Hill, 2002). Das Forschungsteam um Lülfs-Baden und Spiller (2009b) der Universität Göttingen bestätigt den Einfluss der „peer group“ insbesondere bei älteren Schülern (hier Jahrgangsstufe 10 bis 12): ältere Schüler hielten weniger vom Schulessen als jüngere, gleichzeitig herrschte unter ihrer „peer group“ ein negatives Stimmungsbild vor.

Schüler beginnen im Teenagealter ihre Entscheidungsgewalt einzusetzen und erlauben den Eltern zum Teil nicht mehr, Entscheidungen bzgl. der Mittagsverpflegung für sie zu treffen oder sie zu beeinflussen (Meyer, 2000). Autonomiebestreben ist ein zentrales Element der Adoleszenz, hierzu kann auch das Verlangen nach Autonomie im Bereich Ernährung gehören (Hill 2002, S. 264).

Insgesamt ist Ernährung und Ernährungsverhalten „einer alters- und geschlechtsabhängigen Dynamik unterworfen“, welches sich in unterschiedlichen Verhaltensweisen jüngerer, mittlerer und älterer Schüler widerspiegelt (Möhr, 1996, S. 78).

In den Ergebnissen der Studie „Schulverpflegung aus Sicht von Schülern und Eltern“ von Ruth Werner aus dem Jahr 1977⁶⁹ heißt es, dass Schüler das Speisenangebot nicht anhand ernährungsphysiologischer Kriterien bewerten (können), sondern subjektiv empfundener Wahrnehmungen zum Tragen kommen (Werner 1977). Ihre Erwartungen, Ansprüche und Vorstellungen werden von ihren individuellen Persönlichkeitseigenschaften geprägt (Möhr 1996, S. 81f). Dennoch lassen sich nach Möhr folgende übergeordnete Handlungsziele ausmachen:

- Über die (Nicht-)Teilnahme an der Mittagsverpflegung entscheidet weniger das Streben nach Sättigung, sondern etwa Erlebnisaspekte oder die finanzielle Situation.
- Streben nach gesunder Ernährung und Gesundheit (obwohl auch in dem Alter schon vorhanden) wirkt noch nicht als Motor für bewusstes Handeln.
- Streben nach Genuss ist ein zentrales Element; dabei spielen Geschmack und Genusswert, Abwechslung und Auswahl eine wichtige Rolle.
- Rahmenbedingungen wie Speiseräume und verfügbare Zeit sind eng verknüpft mit dem Genusserleben.
- Schüler haben ein Kommunikationsbedürfnis, das auch über die Gespräche während der Mahlzeit befriedigt wird.

Für fast alle Schüler (92 %) ist der Geschmack des Essens der wichtigste von 13 Faktoren, dies ergaben sowohl die ZMP-Studie und als auch die Nestlé-Studie (ZMP, 2005, S. 66; Barlovic, 2010, S. 8). Aber auch das Aussehen der Speisen, die Art des Anrichtens und der Geruch müssen ansprechend sein. Aussehen und Geruch sind für die Schüler der zweit- und dritt wichtigste Aspekt der Mittagsverpflegung (ZMP, 2005, S. 66; Barlovic, 2010, S. 8). Diese Zielgruppe wünscht sich Abwechslung (viertwichtigster aus 13 Aspekten) und

⁶⁹ Im Rahmen eines Forschungsprogramms wurden Schüler und Eltern von 31 Ganztagschulen in der BRD schriftlich zur Schulverpflegung befragt.

Auswahlmöglichkeiten bei den Gerichten (fünftwichtigster aus 13 Aspekten) (Barlovic, 2010, S. 8).

Die Schüler wollen, dass ihre Essensvorlieben und Wünsche bei der Zusammenstellung des Speiseplanes berücksichtigt werden. So schlagen 26 % der Schüler der ZMP-Studie als Verbesserungsmaßnahme vor, besonders beliebte Gerichte öfter in den Speiseplan aufzunehmen (ZMP 2005, S. 107). Auch wünschen sich die Schüler mehr Selbstbestimmung und Flexibilität beim Essen (Optimierungsvorschlag von 28 % der Schüler der ZMP-Studie) (ZMP 2005, S. 107).

Kritisch sind die Schüler hinsichtlich der Atmosphäre, Größe, Einrichtung etc. des Speiseraumes. Laut ZMP-Studie gefallen die Räumlichkeiten der Mittagsverpflegung 27 % der Schüler nicht (ZMP 2005, S. 60). Die Kantine soll für sie ein Ort sein, an dem sie sich gerne aufhalten. Gerade ältere Schüler haben Ansprüche an die Servicequalität (freundliches Personal und kurze Wartezeiten): 13 % der 8.- bis 10.-Klässler sind in diesem Punkt unzufrieden (ZMP 2005, S. 60).

Auch der soziale Aspekt der Mittagsverpflegung ist für die Schüler von Bedeutung: Über einem Drittel der in der ZMP-Studie befragten Schüler (38 %) gefällt dieser Aspekt der Mittagsverpflegung (ZMP 2005, S. 58).

Schüler wollen als Kunden ernst genommen werden. Erwachsene sollten sie als „verständige Partner“ akzeptieren (Möhr 1996, S. 90). Es reiche heute nicht mehr, so Meyer und Conklin (1998), den Schülern (hier: den 13- bis 19-Jährigen) ein „nur“ gesundes, gut schmeckendes Essen zu bereiten, denn diese haben hohe Ansprüche und verfügen schon früh über unterschiedliche Gastronomieerfahrungen (Fastfood, ethnisch differenzierte Küche und Feinkost). Für sie, so die Autoren weiter, seien verschiedene Optionen bei der Essenswahl der Normalfall (Meyer, 2000). Die ZMP-Studie stellt heraus, dass Schüler mit steigendem Alter zunehmend kritischer hinsichtlich der Bewertung der Mittagsverpflegung werden (ZMP, 2005, S. 57). Dies hatte schon eine Studie der Universität Hohenheim in den 1970er-Jahren festgestellt. Laut der Studie steigt die Anzahl unzufriedener Schüler mit zunehmendem Alter, entweder, weil ihnen das Essen nicht schmeckt oder weil die ausgegebenen Portionen sie nicht sätti-

gen (Werner, 1977). Werner sieht hierin einen Grund für die beobachtete sinkende Teilnahmebereitschaft mit zunehmendem Schüleralter.

Die „subjektiv empfundenen Wahrnehmungen“ der Schüler zur Bewertung des Speisenangebotes zeigt sich in der allgemeinen Zufriedenheit, in der Teilnahmequote und möglicherweise in den Wegwerfquoten (Werner, 1977).

3.2.2.2 Die Erziehungsberechtigten

In der Regel ermöglichen Eltern bzw. Erziehungsberechtigte durch ihren finanziellen Beitrag die Teilnahme ihrer Kinder an der Mittagsverpflegung. Sofern sie nicht ohnehin auf die Inanspruchnahme des Mittagsverpflegungsangebotes angewiesen sind (z.B. bei Berufstätigkeit), bestimmt die – allgemein und speziell auf die Mittagsverpflegung der konkreten Schule bezogene – Einstellung der Eltern zu der Frage, wo Schüler ihr Mittagessen einnehmen sollten, über die Teilnahme ihrer Kinder. Im Allgemeinen, so die ZMP-Studie, haben Mütter bzw. Eltern⁷⁰ von Kindern, die die Ganztagschule besuchen, eine positive Einstellung zum Mittagsverpflegungsangebot an Schulen: 77 % finden es sehr gut und 19 % finden es gut, dass Schulen ihren Schülern ein Mittagessen anbieten (müssen) (ZMP, 2005, S. 19). „Der Rückhalt für die Mittagsverpflegung [sei] bei den Eltern gegeben“, so die Studie weiter (ZMP, 2005, S. 25). Insgesamt 88 % der im Rahmen der Nestlé-Studie befragten Mütter bzw. Eltern finden das Angebot der Mittagsverpflegung persönlich (äußerst) nützlich (Barlovic, 2010, S. 11). Wie in Abschnitt 3.2.2.1 beschrieben, spielen die Eltern eine wichtige Rolle bei der Verhaltens- und Meinungsbildung ihrer Kinder, vor allem der jungen Kinder. Die Einstellung der Eltern zur Mittagsverpflegung in der Schule hat somit Einfluss auf die Einstellung ihrer Kinder hierzu.

Weil Eltern für das Mittagessen finanziell aufkommen, erwarten sie Leistungen zu ihrer Zufriedenheit. Bei Elternversammlungen, bei denen die Schulverpflegung („häufiger oder manchmal“) ein Thema ist (68 %), werden vor allem das

⁷⁰ Die ZMP-Studie verwendet in ihren Ergebnisdarstellungen in erster Linie den Begriff Mütter und nicht Eltern. In diesen Fällen wird in dieser Arbeit bei der Beschreibung der ZMP-Ergebnisse begrifflich ebenfalls die Bezugsgruppe Mütter genutzt.

Essensangebot (76 %) und der Kostenaspekt (50 %) diskutiert (ZMP, 2005, S. 103).

Indem Eltern ihre Kinder am Schulmittagessen teilnehmen lassen, übertragen sie einen Teil ihrer Versorgungsaufgaben auf die Schulen (VZNRW, 2008, S. 18). Für Eltern steht dabei das Wohl ihrer Kinder im Vordergrund: diese sollen in der Schule gut versorgt werden. Ein gesundheitlich unbedenkliches, bedarfsgerechtes und qualitativ hochwertiges Mittagsverpflegungsangebot zu einem günstigen Preis ist für viele Erziehungsberechtigte entscheidendes Kriterium. Sowohl die ZMP-Studie als auch die Nestlé-Studie fanden heraus, dass für Mütter bzw. Eltern die Qualität des Essens das wichtigste Kriterium der Mittagsverpflegung ist, gefolgt von Abwechslung, Hygiene, Preis und Beachtung gesundheitlicher Aspekte (ZMP, 2005, S. 66; Barlovic, 2010, S. 13). Das Speisenangebot soll nach Meinung der Mütter einer gesunden und ausgewogenen Ernährung entsprechen (ZMP, 2005, S. 76).

Die Mehrheit der Mütter bzw. Eltern (66 % in der Nestlé-Studie, 77 % in der ZMP-Studie) ist der Meinung, dass die Verantwortung bei den Eltern liegt, darauf zu achten, was Schüler in der Mittagspause essen (Nestlé-Studie)⁷¹ bzw. dass sie in der Mittagspause „richtig“ essen (ZMP-Studie) (Barlovic, 2010, S. 14, ZMP, 2005, S. 100).

Nach den Ergebnissen der ZMP-Studie finden 54 % der Mütter das Thema Schulverpflegung (sehr) wichtig und engagieren sich (sehr) in dem Bereich; gleichzeitig können nur gut ein Drittel von ihnen (36 %) einen (sehr) großen Einfluss auf die Schulverpflegung ausüben (ZMP, 2005, S. 102). Als indirekte Kunden kann es Eltern wichtig sein, über die Mittagsverpflegung informiert und einbezogen zu werden (insbesondere bei Veränderungen). Gleichzeitig kann ihr Engagement bzw. Unterstützung von Bedeutung für den Erfolg der Mittagsverpflegung als schulisches Angebot sein. Im Falle der Elterninitiative ist das Gelingen der Einrichtung sogar direkt davon abhängig.

⁷¹ 62 % (ZMP-Studie) bzw. 43 % (Nestlé-Studie) sahen die Verantwortung bei den Schülern selbst, 58 % (ZMP-Studie) bzw. 40 % (Nestlé-Studie) bei den Lehrern (ZMP 2005, S. 100; Barlovic, 2010, S. 14).

3.2.2.3 Die Schulleitung und Schulbelegschaft

An vielen Schulen steht das Mittagsverpflegungsangebot auch der Belegschaft der Schule zur Verfügung. Hierzu zählen sowohl Schulleitung und Lehrer als auch sonstige an der Schule beschäftigte Personen, wie z.B. Bürofachkräfte, Schulpsychologen oder Schulsozialarbeiter. Die Perspektive dieser Kundengruppe wird in der Fachliteratur kaum aufgegriffen. Ihre Bedürfnisse und Erwartungen an die Mittagsverpflegung sind vermutlich nicht immer identisch und weichen wahrscheinlich auch von jenen der Schüler ab (Studien aus Deutschland hierzu liegen, soweit erkennbar, nicht vor). Gesundheits- und Ernährungsbewusstsein kann stärker (oder schwächer) ausgeprägt sein und mit einer anderen Speisen- und Getränkepräferenz und Qualitätserwartungen einhergehen. Ruhe und Rückzugsmöglichkeiten können für die Schulbelegschaft wichtige Elemente der Mittagspause sein.

Auch wenn die Belegschaft nicht die primäre Zielgruppe ist, so ist ihre Zufriedenheit für das Gelingen der Mittagsverpflegung doch von Bedeutung. Ihre Meinung und ihre (Nicht-)Teilnahme können direkt oder indirekt Meinungen und Verhalten der Schüler und Eltern beeinflussen. Die Chance der Mittagsverpflegung, die Kommunikation zwischen Schülern und Lehrern zu fördern und ihre Beziehung zu stärken (vgl. Abschnitt 2.2.3) kann nur realisiert werden, wenn das Mittagsverpflegungsangebot von den Lehrern in Anspruch genommen wird. Die Belegschaft der Schule hat in Bezug auf und Mittagsverpflegung eine wichtige Vorbildfunktion gegenüber den Schülern.

Eine besondere Stellung nimmt der Schulleiter ein. In seiner Funktion als Leiter der Schule ist er wichtiger Entscheidungsträger und übt somit Einfluss auf die Gestaltung, Abläufe und andere Aspekte der Mittagsverpflegung aus. In vielen Fällen liegt es in der Verantwortung der Schulleitung, ein Mittagsverpflegungsangebot zu schaffen und so zu gestalten, dass es auch langfristig angenommen wird. Die Mittagsverpflegung ist eine neue Zusatzleistung der Schulen. Als solche darf sie die eigentliche Aufgabe der Schule, den Bildungsauftrag nicht beeinträchtigen. Gleichzeitig wird dem Schulleiter daran gelegen sein, dass die Mittagsverpflegung erfolgreich ist, also von den Schülern und Eltern angenommen wird.

3.3 Einstellung und Einstellungsmessung

In diesem Kapitel wird das Konzept der Einstellung und Einstellungsmessung eingeführt. Nach einer Begriffsdefinition wird Entstehung und Zugänglichkeit von Einstellungen beschrieben. Des Weiteren wird das Dreikomponentenmodell vorgestellt und der Zusammenhang zwischen Einstellung und Verhalten erörtert. Methoden der Einstellungsmessung werden am Ende des allgemeinen Teils kurz zusammengefasst. Das Kapitel schließt ab mit der Betrachtung der Einstellung der Schulleiter zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung.

3.3.1 Allgemein

Das Konzept der Einstellung ist ein wichtiges Thema in Theorie und Praxis (Trommsdorff, 2004, S. 158). Einstellungsforschung ist seit vielen Jahren in unterschiedlichen wissenschaftlichen Disziplinen weit verbreitet, z.B. in der (Sozial-)Psychologie, Sozialwissenschaft, Markt- und Konsumentenforschung.

Definition des Begriffs Einstellung

In der Literatur existiert eine Vielzahl von Definitionen für Einstellung. Fishbein und Ajzen (1975, S. 6) beschreiben Einstellung als eine „learned predisposition to respond in a consistently favorable or unfavorable manner with respect to a given object“. Für Trommsdorff (2004, S. 159) ist die Einstellung der „Zustand einer gelernten und relativ dauerhaften Bereitschaft, in einer entsprechenden Situation gegenüber dem betreffenden Objekt regelmäßig mehr oder weniger stark positiv bzw. negativ zu reagieren“⁷². Einigkeit besteht nach Berekoven (2006, S. 80) darüber, dass es sich bei der Einstellung um eine „erlernte Reaktionsbereitschaft (Prädisposition) des Individuums [handelt], auf ein bestimmtes Objekt in konsistenter Weise entweder positiv oder negativ zu rea-

⁷² LaPiere (1934/1935) gab im Jahr 1934 folgende Definition: „a social attitude is a behavior pattern, anticipatory or tendency, predisposition to specific adjustment to designated social situations, or, more simply, a conditioned response to social stimuli“. Udell (1965, S. 46) beschreibt „Attitudes may be defined as mental sets which direct an individual's response to a stimulus. They are a psychic summation of knowledge, emotions, motivations, and intentions. They describe the way people feel about things and the way people are inclined to react to an advertisement, a ruling of the Supreme Court, a product, or any other stimulus“. Nieschlag et al. (2002) finden mit der Aussage „Bereitschaft zur positiven oder negativen Bewertung eines Bezugsobjekts“ eine vereinfachte Definition von Einstellungen.

gieren“. Die meisten Wissenschaftler seien sich bzgl. der mündlichen Messung von Einstellungen dahingehend einig, so Oppenheim, dass eine Einstellung „a state of readiness, a tendency to respond in a certain manner usually dormant“ ist (Oppenheim, 2000, S. 174f). Einstellungen würden ausgedrückt “in speech or behaviour only when the object of the attitude is perceived” (ebd.).

Zentrale Elemente sind der Einstellungsgegenstand (Einstellungsobjekt) – hierbei kann es sich um Personen, Sachverhalte, Ideen, Objekte u.a. handeln – sowie die Bewertung dieses Objektes (in Form eines geistigen Vorgangs) (Stroebe, 2003). Die Bewertung erfolgt entweder in eine positive oder negative Richtung und kann in unterschiedlicher Intensität („gar nicht“ bis „sehr“) ausfallen.

Entstehung von Einstellungen

Die Einstellung eines Menschen fußt nicht auf einer genetisch vererblichen Disposition (Trommsdorff, 2004, S. 159), vielmehr ist sie erlernt (Fishbein und Ajzen, 1975, S. 6). Einstellungen entwickeln sich nicht bewusst (Udell, 1965), sondern unbewusst (Trommsdorff, 2004), sie werden erworben durch soziale Erfahrungen (LaPiere, 1934/1935) und Informationsverarbeitung (Kuß und Tomczak, 2007, S. 50). Einstellungen können auf unterschiedliche Art und Weise entstehen (Aronson et al., 2008) und sind veränderlich (Kuß und Tomczak, 2007, S. 50). Einstellungen sind, da gespeichert, in passender Situation abrufbar (Trommsdorff, 2004, S. 159). Eine Einstellung existiert nicht isoliert in einem Individuum, stattdessen steht sie in Verbindung zu Teilen anderer Einstellungen und dem tieferliegenden Wertesystem der Person (Oppenheim, 2000, S. 177). Aufgefasst als „System“ bedeutet dies, dass sich die Veränderung einer Einstellung auch auf die anderen Einstellungen auswirken kann (Trommsdorff, 2004, S. 159).

Einstellungsstärke und Einstellungszugänglichkeit

Die Stärke einer Einstellung kann bei verschiedenen Personen sehr unterschiedlich sein. Die Einstellungsstärke wird daran gemessen wie schnell/ spontan man seine Gefühle zum Einstellungsobjekt äußern kann, d.h. wie zugänglich die Einstellung im Gedächtnis ist (Aronson et al., 2008). Einstellungszugänglichkeit wird auch definiert als „die Leichtigkeit, mit der die jeweilige

Einstellung erinnert werden kann und in einer Situation ins Bewusstsein gelangt“ (Werth und Mayer, 2008). Je zugänglicher eine Einstellung und dementsprechend intensiver die Einstellungsstärke, desto eher stimmt das Verhalten mit der Einstellung überein (Aronson et al., 2008; Werth und Mayer, 2008). Ebenso wird angenommen, dass Einstellungen mit steigender Stärke resistenter gegenüber Einstellungsveränderungen werden (Aronson et al., 2008; Werth und Mayer, 2008).

Dreikomponententheorie

Nach der Dreikomponententheorie setzen sich Einstellungen aus drei Komponenten zusammen: einer kognitiven, einer affektiven und einer konativen Komponente. Während sich die kognitive Komponente auf Gedanken und Überzeugungen bzgl. des Einstellungsobjektes bezieht, beschreibt die affektive Komponente die emotionalen Reaktionen und die konative Komponente die Handlungen bzw. das beobachtbare Verhalten gegenüber dem Einstellungsobjekt (Aronson et al., 2008). Diese drei Komponenten stehen zu einander in Beziehung, sie beeinflussen sich gegenseitig und sind voneinander abhängig (Bereikoven et al., 2006). Die Zusammensetzung der Komponenten bzw. die Schwerpunktkomponente kann zwischen verschiedenen Einstellungen unterschiedlich ausfallen (Aronson et al., 2008; Werth und Mayer, 2008).

Trommsdorff (2004, S. 164f) hält diese Theorie für verwirrend und bevorzugt deshalb den Ausdruck „Dreiperspektiventheorie“. Eine Einstellung könne aus drei Perspektiven betrachtet werden. Hiernach ist „eine Einstellung affektiv und kognitiv bedingt ...[, beeinflusst] direkt die Verhaltensintention und indirekt das Verhalten, das im Zeitablauf auf die Einstellung zurückwirkt“. Abbildung 5 stellt diesen Zusammenhang graphisch dar.

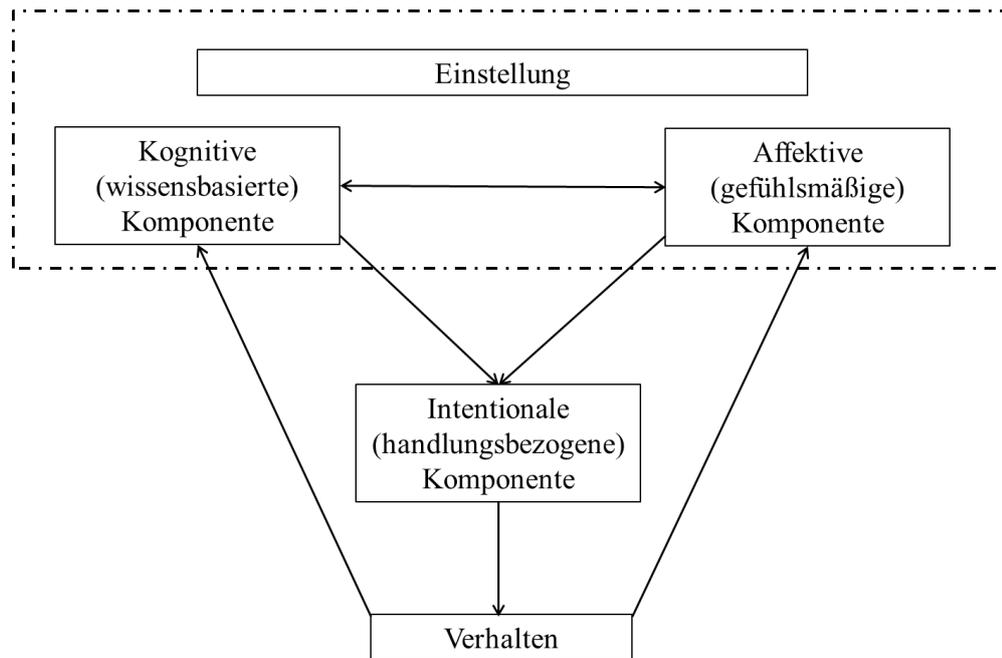


Abbildung 5: Darstellung von Einstellung entsprechend der „Dreiperspektiventheorie“

Quelle: eigene Darstellung nach Trommsdorff (2004, S. 164)

Zusammenhang zwischen Einstellung und Verhalten

In der Einstellungsforschung besteht keine Einigkeit über den Zusammenhang zwischen Einstellung und Verhalten (Trommsdorff, 2004, S. 165). Häufig wird angenommen, dass Einstellungen Verhalten bestimmen und man folglich von einer Einstellung auf das Verhalten schließen kann. Jedoch konnte der theoretisch vermutete enge Zusammenhang zwischen Einstellung und daraus folgendem Verhalten in Studien nicht immer bestätigt werden (Kuß und Tomczak, 2007). Die Ursache hierfür kann darin begründet liegen, dass viele andere Verhaltensdeterminanten Einfluss auf die Einstellung-Verhaltens-Beziehung nehmen oder Messfehler (bedingt z.B. das Untersuchungsdesign, die Operationalisierung, Inhalt und der sogenannten Symmetriefalle⁷³) vorlagen (Trommsdorff, 2004, S. 165f).

⁷³ Die Symmetriefalle kann bei der Interpretation von Einstellung und beobachtetem Verhalten entstehen. Eine positive Einstellung verhält sich zu positivem Verhalten nicht wie die entsprechende negative Einstellung zu negativem Verhalten (Trommsdorff, 2004, S. 166).

Einstellungsmessung

Es existieren zahlreiche Methoden zur Messung von Einstellungen. Diese werden in eindimensionale und mehrdimensionale Verfahren eingeteilt. Während erstere die „zusammenfassende Bewertungsdimension“ (gut / schlecht) einer Einstellung messen, erfassen letztere die „differenzierte Struktur“ (hinter) einer Einstellung (Trommsdorff, 2004, S. 182).

Eindimensionale Techniken messen eine, in den meisten Fällen die affektive Einstellungskomponente (Kuß und Tomczak, 2007, S. 58). Abgesehen vom direkten Erfragen einer bestimmten Einstellung, welches jedoch nicht zwingend die wahre Einstellung hervorbringt (Werth und Mayer, 2008), sind hier vor allem die Likert-Skala, Thurstone-Skala und Guttman-Skala bekannte Verfahren. Das Ziel dieser Methoden ist es, aus mehreren Messwerten einen Skalenwert zu erhalten (Schnell et al., 2008, S. 181f), der die Einstellung der befragten Person reflektiert. Hierbei werden Einstellungen als „latente“, d.h. nicht direkt beobachtbare Variablen verstanden, deren Ausprägung erfasst werden soll (ebd.). Zu diesem Zweck werden dem Befragten verschiedene Aussagen (auch Items genannt), die bestimmte Auffassungen zum Einstellungsobjekt ausdrücken, zur Zustimmung oder Ablehnung präsentiert (ebd.).

Bei der Likert-Skala, auch als „Methode der summierten Ratings“ bezeichnet (Schnell et al., 2008, S. 187), handelt es sich um eine Sammlung von Items, die das Einstellungsobjekt wiedergeben. Existiert eine solche validierte Itembatterie für das Einstellungsobjekt noch nicht, so muss diese in einem mehrstufigen Verfahren neu entwickelt und getestet werden. Die folgende Beschreibung des Verfahrens der Skalenkonstruktion beruht auf den Erläuterungen von Oppenheim (Oppenheim, 2000, S. 195ff) und Schnell et al. (Schnell et al., 2008, S. 187ff). Zur Konstruktion einer Likert-Skala muss in einem ersten Schritt eine große Anzahl an Aussagen über das Einstellungsobjekt gesammelt werden, von denen man annimmt, dass sie die Einstellung reflektieren. Diese werden Testpersonen zur Stellungnahme (d.h. Zustimmung oder Ablehnung) anhand einer mehrstufigen Antwortskala vorgelegt. Anschließend erhalten alle Befragten für jedes Item einen ihrer Zustimmung bzw. Ablehnung entsprechenden Wert (Itemscore); über diese Werte wird dann der Summenwert

(Summenscore) gebildet. Im Anschluss wird eine Reliabilitätsanalyse (Item-Analyse)⁷⁴ durchgeführt, die dazu dient, trennscharfe Items, also Items, die zwischen Personen mit positiven und jenen mit negativer Einstellung trennen können, zu bestimmen und auszuwählen. Damit wird außerdem der anfänglich große Itempool reduziert. Bevor die Skala verwendet werden kann, muss noch ihre Validität und Reliabilität überprüft werden. Die ausgewählten Items bilden die Likert-Skala und werden in den Fragebogen aufgenommen. Ebenso wie in der Testphase erhalten die Befragten zu jedem Item einen ihrer Stellungnahme entsprechenden Wert, die aufsummiert den Grad ihrer Zustimmung bzw. Ablehnung zum Einstellungsobjekt widerspiegelt.

Im Unterschied zur Likert-Skala wird bei der Thurstone-Skala (auch als „Methode der gleich erscheinenden Intervalle“ bezeichnet) nicht den Personen ein (Skalen-)Wert zugeordnet (Personen-orientiertes Messen), sondern den Items (Indikator-orientiertes Messen) (Petermann und Dawes, 1980). Die Befragten erhalten eine Sammlung (ca. 20 – 30) ausgewählter Items zur Zustimmung bzw. Ablehnung (oder zur Auswahl). Diese Items umfassen sowohl neutrale als auch in beide Richtungen extreme Aussagen zum Einstellungsobjekt mit Skalenwerten von 1 (ungünstig) bis 11 (günstig). Aus den Skalenwerten der zugestimmten bzw. ausgewählten Items wird ein Mittelwert berechnet; dieser steht für die Einstellung der befragten Person zum Einstellungsobjekt (Schnell et al., 2008, S. 185f). Im Falle der Guttman-Skala werden den Befragten Items zur Stellungnahme vorgelegt, die hinsichtlich des Einstellungsobjektes immer extremer werden (Schnell et al., 2008, S. 191). Diese Methode stellt eine kombinierte Analyse dar, also Personen- und Indikator-orientiertes Messen (Petermann und Dawes, 1980). Sowohl die Thurstone-Skala als auch die Guttman-Skala finden heute kaum noch Anwendung (Schnell et al., 2008, S. 187 und S. 196).

Die mehrdimensionalen Verfahren zur Messung von Einstellungen untersuchen gleichzeitig mehrere Variablen (Trommsdorff, 2004, S. 185). Die Einstellung zu einem Objekt wird als Funktion der Einschätzung verschiedener Objektei-

⁷⁴ Hierzu gibt es zwei Verfahren: die Berechnung von Trennschärfe-Indizes und Trennschärfe-Koeffizienten (detaillierte Darstellung bei Schnell et al., 2008).

genschaften verstanden. Beispiele für mehrdimensionale Techniken sind das Semantische Differenzial, das Imagedifferential nach Trommsdorff, das Fishbein-Modell sowie die Mehrdimensionale Skalierung.

3.3.2 Einstellung der Schulleiter zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung

Der Schulleiter ist ein zentraler Entscheidungsträger für organisatorische und infrastrukturelle Veränderungen in der Schule. Auch nimmt er Einfluss auf die Meinungsbildung in der Schule, d.h. Kollegium, Schüler und Erziehungsberechtigte, aber auch auf Schulträger und sonstige Personen oder Institutionen, die in Kontakt zur Schule stehen (z.B. Bewirtschafter der Mittagsverpflegungseinrichtung / Caterer). Gleichzeitig stellt er als Leiter der Bildungseinrichtung ein Vorbild dar, sowohl für das Kollegium als auch für die Schüler.

Diese Aspekte treffen auch auf die Belange der Schulverpflegung allgemein und der Mittagsverpflegung im Speziellen zu. Meinung und Einstellung des Schulleiters zu diesen Themen können Einfluss darauf haben, welchen Stellenwert Ernährung, Schul- und Mittagsverpflegung in der Schule eingeräumt wird. Wie steht der Schulleiter einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung gegenüber, wie wichtig ist sie ihm? Eine positive Einstellung seinerseits hierzu kann förderlich sein für die gesamtschulische Akzeptanz und das Gelingen der Mittagsverpflegungseinrichtung. Umgekehrt könnte sich eine neutrale oder eher negative Einstellung zu diesem Thema weniger förderlich oder gar ungünstig auf den (Zu)Stand der Mittagsverpflegung auswirken.

In dieser Arbeit soll überprüft werden, inwiefern die Einstellung des Schulleiters zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung Einfluss auf den Erfolg der Mittagsverpflegung nimmt. Der Erfolg wird hier im Hinblick auf das Erfüllen von Anforderungen und das Erreichen von Kundenzufriedenheit betrachtet. Es soll überprüft werden, ob Mittagsverpflegungseinrichtungen deren Schulleiter eine eher positive Einstellung haben, mehr Anforderungen erfüllen oder eine höhere Kundenzufriedenheit erreichen als jene mit Schulleitern, deren Einstellungen weniger positiv sind.

4 Messkonzepte

Essen ist für die Kunden der Gemeinschaftsverpflegung ein Erlebnis (Bottler et al. 1983). Sie haben konkrete Wünsche und Erwartungen an das Angebot insgesamt, z.B. Geschmack, Aussehen und Auswahl der Speisen, Speiseraum. Diese Erwartungen sollten vom Anbieter als Mindestanforderungen verstanden und bei der Ausgestaltung des Angebotes berücksichtigt werden, so Bottler et al. weiter.

Entsprechend der Zielsetzung soll überprüft werden, inwiefern die Mittagsverpflegungseinrichtungen ausgewählte Qualitätsanforderungen und Aspekte der Kundenzufriedenheit erfüllen und durch welche Faktoren dieses beeinflusst wird. In diesem Kapitel werden die Qualitätsanforderungen und Kundenzufriedenheitsaspekte, die untersucht werden sollen, dargestellt. Das Verfahren der Indexbildung und Einstellungsmessung wird beschrieben und relevante Strukturvariablen präsentiert.

4.1 Ausgewählte Qualitätsanforderungen

In dieser Arbeit werden Anforderungen mit Empfehlungscharakter in den Bereichen Verpflegungsangebot, Organisation und Kundenpartizipation betrachtet. Unberücksichtigt bleiben die verbindlichen Anforderungen der in Abschnitt 3.1.2 beschriebenen Rechtsvorschriften. Es soll angenommen werden, dass solche Vorschriften aufgrund ihres verpflichtenden Charakters von allen Mittagsverpflegungseinrichtungen erfüllt werden.

Ausgangspunkt für die Auswahl der zu untersuchenden Anforderungen sind die Qualitätsstandards der DGE, 2. Auflage von 2009⁷⁵. Diese dienen den

⁷⁵ Im Verlauf der Fertigstellung der vorliegenden Arbeit wurde in 2011 eine neue, 3. überarbeitete Auflage herausgegeben (DGE, 2011a). Neben einem neuen Namen, „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ (vgl. Fußnote 59), enthält die 3. Auflage Aktualisierungen und neue Strukturen, deren Inhalt sich im Wesentlichen mit den Inhalten der 2. Auflage decken. Die Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan sind in der neuen Auflage (DGE, 2011a, S. 18) etwas weniger streng als noch in der 2. Auflage (DGE, 2009, S. 10). Gleichzeitig wurde auf Beschreibungen der Bewirtschaftungs-, Verpflegungs-, Essensausgabe- und Bezahlssysteme verzichtet, ebenso wie auf ein Rechenbeispiel zur Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel. Hingegen werden in der 3. Auflage andere Aspekte ausführlicher be-

Schulen und anderen Verantwortlichen als zentrale Orientierungshilfe bei der Etablierung der Mittagsverpflegung. Gleichzeitig werden weitere relevante Dokumente berücksichtigt.

4.1.1 Anforderungen an das Verpflegungsangebot

Nachfolgend werden die ausgewählten Anforderungen an das Verpflegungsangebot beschrieben; Tabelle 1 gibt einen Gesamtüberblick mit Verweis auf Quellen und den jeweiligen Fragen in den eingesetzten Fragebögen.

Die DGE nennt in ihrer Stellungnahme vom 1.5.2003 vier allgemeine Anforderungen an die Speiseplangestaltung:

- Sicherstellung eines ernährungsphysiologisch vorbildlichen Angebots
- Sicherstellung eines hohen Genusswertes bei Speisen und Getränken
- Sicherstellung von Abwechslungsreichtum und Vielfalt im Speisenangebot
- Berücksichtigung der Essenswünsche der Schüler/innen (DGE, 2003)

Diese allgemeinen Anforderungen konkretisiert die DGE in ihren Qualitätsstandards zur Schulverpflegung. Insgesamt existiert ein umfangreicher Anforderungskatalog an das Speisen- und Getränkeangebot der Mittagsverpflegung (DGE, 2009, S. 7–15). Es werden unter anderem Anforderungen an die Häufigkeiten von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen im Vier-Wochen-Speiseplan festgelegt (DGE 2009, S. 10f)⁷⁶.

Auf dieser Grundlage wurden in der dieser Arbeit zugrunde liegenden Studie Speisepläne untersucht. Dabei werden 17 lebensmittelbezogene Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan ausgewertet (vgl. Tabelle 1, Aspekt 1 –

handelt, z.B. Hintergründe, Raumgestaltung. Das Thema Zertifizierung wird zu einem eigenen Kapitel ausgebaut. Da für die empirische Arbeit die 2. überarbeitete Auflage von 2009 herangezogen wurde, wird diese als Arbeitsgrundlage beibehalten.

⁷⁶ Die Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan haben sich in der 3. Auflage der Qualitätsstandards in einigen Aspekten verändert. Tabelle B1 im Anhang B stellt die Anforderungen aus der 2. und 3. Auflage gegenüber.

17)⁷⁷. Beispielsweise soll überprüft werden, ob die Speisepläne entsprechend der DGE-Anforderung (DGE 2009, S. 10) in einer Zeitspanne von vier Wochen 20-mal Stärkebeilagen enthalten (vgl. Tabelle 1, Aspekt 1). Es soll zusätzlich festgestellt werden, ob es sich bei diesen Stärkebeilagen mindestens 8-mal um frische Kartoffeln (vgl. Tabelle 1, Aspekt 2), maximal 4-mal um hochverarbeitete Kartoffelprodukte wie Pommes frites (vgl. Tabelle 1, Aspekt 3), mindestens 4-mal um Reis (vgl. Tabelle 1, Aspekt 4) und mindestens 2-mal um Vollkornnudeln (vgl. Tabelle 1, Aspekt 5) handelt.

Tabelle 1: Ausgewählte Qualitätsanforderungen an das Verpflegungsangebot mit entsprechenden Quellenverweisen und Angaben der Fragennummer im Fragebogen

Qualitätsanforderung	Quelle	Frage im Fragebogen
Stärkebeilagen 20-mal, davon:		
Mindestens 8-mal frische Kartoffeln		
Maximal 4-mal hochverarbeitete Kartoffelprodukte		
Mindestens 4-mal Parboiled Reis oder Naturreis		
Mindestens 2-mal Vollkornnudeln		
Gemüse/Rohkost 20-mal, davon		
Mindestens 2-mal Hülsenfrüchte		
Stückobst 20-mal		
Fleisch maximal 8-mal, davon:	DGE, 2009	Vier-Wochen-Speisepläne
4-mal separat		
4-mal in Soße, davon:		
Maximal 4-mal Hackfleisch, verarbeitete Fleischprodukte und Fleischerzeugnisse / Paniertes		
Seefisch mindestens 4-mal, davon:		
Maximal 2-mal fettreicher Seefisch		
Ei-Gericht maximal 2-mal		
Süßes Hauptgericht maximal 2-mal		
Gericht auf Basis von Kartoffeln, Getreideprodukten und Gemüse/ Rohkost mindestens 4-mal		
Es gibt ≥ 2 Hauptgerichte (bei >50 Tischgästen).	DGE, 2009	VE-06
Davon ist ein Hauptgericht vegetarisch (bei >50 Tischgästen).	DGE, 2009	VE-07
Der Menüzyklus beträgt ≥ 4 Wochen.	DGE, 2009	BWMV-09b
Es ist ein Getränk im Essenspreis enthalten.	DGE, 2009	VE-08
<i>VE – Vollerhebung, BWMV – Bewirtschafteter Mittagsverpflegungseinrichtung, SSPR – Schülersprecher, SL – Schulleiter, EB – Elternbeirat</i>		

⁷⁷ Eine nährstoffbezogene Auswertung der Speisepläne wird in dieser Arbeit nicht durchgeführt, da hierfür die Rezepturen aller Speisen benötigt würden.

Damit das Verpflegungsangebot für die Kunden attraktiv bleibt, sollte bei der Speisenplanung auch auf Abwechslung und Vielfalt geachtet werden (Arens-Azevêdo, 2005). Es soll festgestellt werden, ob sich die Speisepläne entsprechend der DGE-Anforderungen frühestens nach vier Wochen wiederholen⁷⁸ und ob im Falle von Mittagsverpflegungseinrichtungen mit mehr als 50 Tischgästen zwei (oder mehr) Hauptgerichte angeboten werden, wovon eines vegetarisch sein sollte⁷⁹.

Des Weiteren sollte eine Mittagsmahlzeit laut DGE neben einem Hauptgericht auch ein Getränk enthalten; die Kosten hierfür müssen im Menüpreis beinhaltet sein (DGE 2009, S. 7).

4.1.2 Anforderungen an die Organisation

Hinsichtlich der organisatorischen Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung werden die nachfolgend erläuterten und in Tabelle 2 aufgelisteten Anforderungen betrachtet.

Die regelmäßige Teilnahme des Kindes bzw. der Kinder am Schulmittagessen bedeutet einen finanziellen Aufwand für die Eltern. Für sozial schwache Familien mag es nicht oder nur schwer möglich sein, dieses Geld aufzubringen. Die Verbraucherzentralen und der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) fordern in ihrem Positionspapier zur Schulverpflegung von 2011, dass jedem Schüler - vor allem denjenigen aus einkommensschwachen Familien – ermöglicht wird am Schulmittagessen teilzunehmen (Verbraucherzentralen und vzbv, 2011). Denn gerade Schüler aus „sozioökonomisch benachteiligten“ Familien profitieren von einer guten Mittagsverpflegung (Koletzko, 2011). Den Ländern, Kommunen, Schulen etc. schlagen die Verbraucherzentralen vor, einkommensschwache Familien finanziell zu unterstützen (Verbraucherzentralen und vzbv, 2011). Die DGE legt diese Forderung ebenfalls in ihren Qualitätsstandards nieder (DGE, 2009, S. 17). Simshäuser schlägt in einem Interview

⁷⁸ Ein Speiseplan sollte sich frühestens nach vier Wochen wiederholen, d.h. der Menüzyklus sollte vier oder mehr Wochen betragen (DGE, 2009, S. 11).

⁷⁹ „Nehmen mehr als 50 Tischgäste pro Tag am Mittagessen teil, sind zwei Menülinien anzubieten; davon ist eine Menülinie durchgängig ohne Fleisch und ohne Fisch.“ (DGE, 2009, S. 12)

vor, Mittagsverpflegung zu einem Pflichtangebot aller Schulen zu machen mit dem langfristigen Ziel, dieses allen Schüler kostenlos anzubieten (Simshäuser, 2011, S. 143).

Auch die Bayerische Staatsregierung bekräftigte, Situationen zu verhindern, in denen Schüler aufgrund der finanziellen Situation der Familien nicht am Schulmittagessen teilnehmen können, so z.B. der Ministerpräsident Seehofer in seiner Regierungserklärung vom 10.12.2008 (Seehofer, 2008)⁸⁰. Staatsministerin Haderthauer hebt in der Kabinettsitzung vom 3.2.2009 hervor, dass der Freistaat Bayern in Bezug auf die Finanzierung des Mittagessens für bedürftige Schüler in Vorleistung gehen werde, „solange der Bund seiner Finanzierungsverantwortung nicht ausreichend nachkommt“ (Bayerische Staatskanzlei, 2009a, S. 9). „Wenn die Kommunen einen Euro für das Mittagessen übernehmen, wird der Freistaat einen weiteren Euro drauflegen, um bedürftige Familien zu entlasten“, so die Staatsministerin weiter. In der späteren Regierungserklärung zur sozialen Lage in Bayern vom 12.2.2009 verkündete die Staatsministerin, dass ein entsprechendes Konzept zur Unterstützung auf einem Kommunalen Bildungsgipfel beschlossen worden sei (Haderthauer, 2009). Am 20.4.2009 trat in Bayern die Förderrichtlinie „Mittagessen an Ganztagschulen“ in Kraft (StMAS, 2009). Diese Arbeit prüft, ob die Schulen einen Weg der Unterstützung für Schüler aus finanziell schwachen Familien gefunden haben⁸¹.

Ein weiterer organisatorischer Aspekt der Mittagsverpflegung ist die Gestaltung Mittagspause. Mittagessen in der Schule bedeutet für die Schüler nicht nur das eigentliche Verzehren der Speisen. Hierzu gehört auch der Gang zum Spei-

⁸⁰ „Lehrkräfte und Eltern schildern mir immer wieder: An Ganztagschulen gibt es Kinder, die von ihren Eltern kein Geld bekommen und deshalb nicht am gemeinsamen Mittagessen teilnehmen können. Ich halte das für unerträglich! Wir werden das abstellen! Das wäre eigentlich Sache des Bundes. Bis Berlin endlich handelt, wollen wir zusammen mit den Kommunen und den Eltern so schnell wie möglich dafür sorgen, dass sich alle Kinder an Ganztagschulen ein Mittagessen leisten können“ (Seehofer 2008).

⁸¹ Am 1.1.2011 trat ein neues Bildungspaket des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales (BMAS) in Kraft. Hiernach erhalten Kinder aus Familien im Niedrigeinkommensbereich unter anderem einen finanziellen Zuschuss zum Mittagessen in Bildungseinrichtungen (Eltern haben einen Eigenanteil von einem Euro zu erbringen) (BMAS o.J.). Das neue Bildungspaket der Bundesregierung löste das Förderprogramm seitens der Bayerischen Staatsregierung ab (Bayerischer Landtag, 2011).

seraum, das Warten bei der Essensausgabe, die Sitzplatzsuche etc. Den Schülern sollte hierfür genügend Zeit zur Verfügung stehen (VZNRW, 2008, S. 12). Es soll überprüft werden, ob die Mittagspause an den Schulen, entsprechend der Empfehlung der DGE, mindestens 60 Minuten betragen (DGE 2009, S. 17).

Verschiedene Quellen weisen auf die positiven Wirkungen des gemeinsamen Essens von Schülern und Lehrkräften hin (DGE, 2009, S. 23; DGE 2011b, S. 13; VZNRW, 2008, S. 3 und S. 12; Verbraucherzentralen und vzbv, 2011). Das Mittagessen schafft Raum für „vertrauensvolle Gespräche“ (Eissing et al., 2011, S. 81). Im Vergleich zum Unterricht könne hier ungezwungener kommuniziert werden (DGE, 2009, S. 23; Verbraucherzentralen und vzbv, 2011). Dies könne sich nicht nur positiv auf pädagogischen Beziehungen auswirken, sondern auch auf die sozialen Beziehungen im Schulkontext insgesamt. Gleichzeitig wird von einer Vorbildfunktion der Lehrer für die Schüler gesprochen (DGE, 2011b, S. 13; VZNRW, 2008, S. 12; ZMP, 2005, S. 98). Insbesondere jüngere Schüler sehen in den Lehrkräften ein Vorbild und lernen von ihnen Verhaltensweisen bei Tisch (Eissing et al., 2011, S. 81). Die regelmäßige Teilnahme von Schulleitung und Lehrkräften sei eine Möglichkeit, die „Identifikation mit der Mittagsverpflegung und das Miteinander aller Beteiligten“ zu fördern (Winkler, 2011, S. 135). Für das Ernährungsverhalten und die Akzeptanz der Schulverpflegung seien diese beiden Aspekte (Lernen durch Vorbilder und Kommunikation von Schülern mit Lehrpersonal) besonders wichtig (DGE, 2011b, S. 13).

Auch die Schule-Bewirtschafter-Beziehung (insbesondere ihre Kommunikation) kann ein wichtiger Faktor für das Gelingen der Mittagsverpflegung sein. So kann ein regelmäßiges Arbeitstreffen helfen, Fragen zu klären sowie Wünsche und Vorstellungen zu harmonisieren.

Außerdem sollte zwischen der Schule und dem Bewirtschafter ein schriftlich festgelegter Leistungskatalog (mit konkreten Qualitätsanforderungen) vereinbart sein (DGE 2009, S. 35; VZNRW, 2008, S. 14f). Dieser gilt als wichtige Arbeitsgrundlage zwischen der Schule / Schulträger und dem Bewirtschafter der Mittagsverpflegungseinrichtung (DGE, 2009, S. 32 und S. 35). Ein solcher

Leistungskatalog kann bereits bei der Ausschreibung helfen, gezielt nach einem geeigneten Bewirtschafter zu suchen (Arens-Azevêdo und Laberenz, 2008, S. 31).

Die Qualifikation des Personals ist im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung, so auch im Schulkontext, wichtig für die Sicherstellung der Verpflegungsqualität. Die DGE fordert für die Leitung der Verpflegungseinrichtung eine geeignete berufsfachliche Qualifikation wie Koch oder Diätassistent (DGE, 2009, S. 21).

Tabelle 2: Ausgewählte Qualitätsanforderungen an die organisatorischen Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung mit entsprechenden Quellenverweisen und Angaben der Fragennummer im Fragebogen

Qualitätsanforderung	Quelle	Frage im Fragebogen
Die Mittagspause beträgt mindestens 60 Minuten.	DGE, 2009; VZNRW, 2008	SSPR-09
Lehrer nehmen am Mittagessen teil.	DGE, 2009, 2011b; Eissing 2011; VZNRW, 2008; vzbv, 2011; Winkler, 2011; ZMP, 2005	SSPR-11
Es gibt eine finanzielle Unterstützung für Schüler aus sozial schwachen Familien.	DGE, 2009; vzbv, 2011	SL-10b
Bewirtschafter der Mittagsverpflegungseinrichtung verfügt über eine Ausbildung im Bereich Ernährung oder ähnliches.	DGE, 2009	BWMV-12
Zwischen der Schule und dem Bewirtschafter wurde ein schriftlich festgelegter Leistungskatalog vereinbart.	DGE, 2009; VZNRW, 2008	BWMV-05
In regelmäßigen Abständen findet ein Arbeitstreffen zwischen Bewirtschafter und den verantwortlichen Person(en) seitens der Schule statt.		BWMV-04b

VE – Vollerhebung, BWMV – Bewirtschafter Mittagsverpflegungseinrichtung, SSPR – Schülersprecher, SL – Schulleiter, EB – Elternbeirat

4.1.3 Anforderungen an die Kundenpartizipation

Die Beteiligung der Kunden, vor allem der Schüler, an Konzeption des Mittagsverpflegungsangebotes oder Gestaltung im Einzelnen kann eine wichtige Rolle für den Erfolg der Mittagsverpflegung an der Schule spielen. Die Kundenpartizipation wurde als ein wichtiger Erfolgsfaktor identifiziert: die Akzeptanz der Schüler steige sichtlich, sobald diese sich einbringen können und ihre Anliegen Beachtung finden (Lülfs et al., 2006, S. 66). Die Einbindung der

Schüler in die Schulverpflegung fördert neben der Akzeptanz auch „nachhaltig wirksames Lernen“ (Koletzko, 2011).

Die Einbindung der Schüler kann auf verschiedene Weise erfolgen. Die DGE (2009, S. 13 und S. 23), Schüler bereits in die Speiseplanung einzubinden; dies fördere Akzeptanz und schaffe Identität.

Auch können Schüler regelmäßig nach ihren Wünschen und Vorschlägen befragt werden, um das Angebot anzupassen (VZNRW, 2008, S. 4). Die DGE (2009, S. 13) schlägt hierzu eine schulhalbjährliche schriftliche Befragung (per standardisiertem Fragebogen) vor. Stellvertretend für die Schülerschaft kann der Schülersprecher in Diskussionen und Entscheidungsfindungen rund um die Schulverpflegung involviert werden.

Darüber hinaus sollten die Schüler in die Gestaltung des Speiseraumes (VZNRW, 2008, S. 12) und dortige Organisationsabläufe einbezogen werden; durch die Verteilung von Aufgaben lernen sie, Verantwortung zu übernehmen (Eissing et al., 2011, S. 88).

Wie in Abschnitt 3.2.2.2 erläutert, kann es für Eltern wichtig sein, regelmäßig über den Stand der Schulverpflegung und Veränderungen informiert zu werden. Einige von ihnen möchten sich darüber hinaus an der Gestaltung der Mittagsverpflegung beteiligen. Denn ihre ursprüngliche Aufgabe der Versorgung und Ernährungserziehung ihrer Kinder, findet nun auch in der Schule statt (VZNRW, 2008, S. 18). Auch die DGE (2011b, S. 24) rät aus diesem Grund, Eltern regelmäßig über die Schulverpflegung zu informieren und bei Entscheidungen einzubeziehen. Stellvertretend für die Elternschaft kann auch der Elternbeirat (oder andere Elterngremien) bei Entscheidungsfindungen und Informationsübermittlung beteiligt werden (VZNRW, 2008, S. 18).

Tabelle 3 gibt einen Gesamtüberblick über die für diese Arbeit ausgewählten Anforderungen im Bereich Kundenpartizipation mit Quellenverweisen und den jeweiligen Fragen in den eingesetzten Fragebögen.

Tabelle 3: Ausgewählte Qualitätsanforderungen an die Kundenpartizipation mit entsprechenden Quellenverweise und Angaben der Fragenummer im Fragebogen

Qualitätsanforderung	Quelle	Frage im Fragebogen
Schüler sind an der Speiseplangestaltung beteiligt.	DGE, 2009; VZNRW, 2008	VE-19
Es werden in regelmäßigen Abständen Befragungen der Schüler durchgeführt.	DGE, 2009	BWMV-06
Es wird mindestens 1-mal pro Schuljahr eine Befragung durchgeführt.	DGE, 2009; VZNRW, 2008	BWMV-06
Der Schülersprecher ist in die Belange der Schulverpflegung involviert.		SSPR-17
Der Elternbeirat nimmt Einfluss auf die Mittagsverpflegung.	VZNRW, 2008	EB-07

VE – Vollerhebung, BWMV – Bewirtschafteter Mittagsverpflegungseinrichtung, SSPR – Schülersprecher, SL – Schulleiter, EB – Elternbeirat

4.2 Ausgewählte Aspekte der Kundenzufriedenheit

Für den Erfolg einer Verpflegungseinrichtung, so auch für die Mittagsverpflegung in der Schule, ist die Kundenzufriedenheit ein entscheidender Faktor (siehe Abschnitt 3.2.2). Zu den Kunden zählen in diesem Kontext die Schüler, die Schulleitung, Lehrer bzw. Belegschaft und die Eltern.

Nachfolgend werden die Aspekte dargestellt, anhand derer Kundenzufriedenheit in den Bereichen Verpflegungsangebot, Organisation und Kundenpartizipation untersucht werden sollen.

4.2.1 Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot

Das Verpflegungsangebot muss nicht nur die ernährungsphysiologischen, sensorischen und hygienischen Anforderungen erfüllen, sondern auch den Ansprüchen der Kunden genügen (Sobotka, 2000, S. 99).

Das Speisenangebot muss qualitätsgerecht hergestellt und von den Schülern gemocht werden (Möhr, 1996, S. 81). Sprechen die Speisen die Schüler weder geschmacklich noch sensorisch an, werden sie nicht oder nur teilweise konsumiert. In diesem Fällen, so Möhr weiter, hat auch ein ernährungsphysiologisch optimal berechnetes und hergestelltes Angebot keinen oder nur geringen Wert für den Konsumenten. Ein Verpflegungsangebot, das nach den Empfehlungen erstellt wurde, aber von vielen Schülern nicht akzeptiert wird, nicht zielführend (Werner, 1977). Durch eine optimale Sensorik (d.h. Geschmack, Aussehen,

Geruch) der Speisen und Getränke kann eine hohe Akzeptanz erzielt werden (Arens-Azevêdo, 2007b).

Der Geschmack ist für die Schüler das wichtigste von zehn Kriterien der Mittagsverpflegung, das Aussehen das zweitwichtigste, so die ZMP-Marktstudie (ZMP, 2005, S. 66). Die zehn wichtigsten Punkte der Mittagsverpflegung für Schüler und Mütter stellt Tabelle 4 nach den Ergebnissen der ZMP-Studie gegenüber.

Tabelle 4: Die zehn wichtigsten Kriterien der Mittagsverpflegung aus Sicht der Schüler und Mütter laut ZMP-Studie von 2005

Schüler	Mütter
1. Geschmack	Qualität der Essens
2. Aussehen	Abwechslungsreiches Angebot
3. Geruch	Sauberkeit / Hygiene
4. Abwechslung	Preis des Essens
5. Getränkeangebot	Beachtung gesundheitlicher Aspekte
6. Portionsgröße	Angebotsvielfalt
7. Frische der Speisen	Speiseraum
8. Zeit in der Warteschlange	Getränkeangebot
9. Temperatur der Speisen	Preis der Getränke
10. Preis des Essens	Art der Gerichte

Quelle: eigene Darstellung nach Angaben der ZMP-Studie (ZMP, 2005, S. 66)

Für die in der ZMP-Studie befragten Mütter ist hingegen die Qualität des Essens das wichtigste Kriterium (ZMP, 2005, S. 66). Hierzu zählt auch die Frische der Speisen. Der Gesundheitswert der Mahlzeiten ist vor allem für Mütter bzw. Eltern ein wichtiges Qualitätskriterium (fünftwichtigstes Kriterium) (ZMP, 2005, S. 66).

Abwechslungsreichtum und Angebotsvielfalt sind Teilziele der Mittagsverpflegung (Arens-Azevêdo, 2007b). Eine ausreichende Abwechslung der Speisen verhindert Eintönigkeit und weckt bzw. erhält das Interesse der Kunden. Für Mütter ist dies das zweitwichtigste, für Schüler das viertwichtigste Kriterium der Mittagsverpflegung (ZMP, 2005, S. 66). Kunden legen auch Wert auf eine ausreichende Speisenauswahl; für Mütter ist dies das sechstwichtigste Kriterium (ZMP, 2005, S. 66). Für Schüler sind außerdem Portionsgröße (sechstwichtigstes Kriterium) (ZMP, 2005, S. 66) und Temperatur (neuntwichtig-

tigstes Kriterium) (ZMP, 2005, S. 66) der ausgegebenen Speisen von Bedeutung.

Nicht alle Schüler wollen oder dürfen alle Speisen und Getränke konsumieren. Beispielsweise ernähren sich auch manche Schüler vegetarisch: vor allem Mädchen (5 %) im Alter zwischen 12 und 17 Jahren verzichten auf Fleisch, Wurst und Geflügel, hingegen sind laut KiGGS nur 1 % der Jungen in der gleichen Altersgruppe Vegetarier (Mensink et al., 2007c). Manche Kinder und Jugendliche müssen aufgrund von Erkrankungen, z.B. Lactoseintoleranz, Zöliakie auf bestimmte Lebensmittel verzichten. Auch bestehen aufgrund der Religionszugehörigkeit für manche Schüler religiöse Speisevorschriften, die den Verzehr einzelner Lebensmittel(gruppen) verbieten, wie das Verbot des Schweinefleischverzehr nach islamischem Recht. Dahingehende individuelle Wünsche und Beschränkungen sollten „soweit möglich und vom Aufwand her vertretbar“ berücksichtigt werden (Winkler, 2011, S. 135).

Meyer und Conklin (1998) fanden heraus, dass unter Kriterien des Verpflegungsangebotes die Auswahl der angebotenen Speisen, deren Geschmack, Präsentation und Qualität sowie die Befriedigung kultureller und ethnischer Essensvorlieben und Qualität der Zutaten am stärksten mit der Gesamtzufriedenheit der Schüler korrelieren.

Die Arbeit prüft, wie zufrieden Schüler und Eltern bzw. Schülersprecher und Elternbeiräte als deren Vertreter⁸² und die Schulleiter mit dem Verpflegungsangebot hinsichtlich der beschriebenen Aspekte sind. Tabelle 5 gibt eine Übersicht mit Verweis auf entsprechende Quellen und die jeweiligen Fragen in den verwendeten Fragebögen.

⁸² In der vorliegenden Arbeit werden Schülersprecher und Elternbeiräte als Repräsentanten der Schüler und Eltern betrachtet.

Tabelle 5: Ausgewählte Aspekte der Zufriedenheit im Hinblick auf das Verpflegungsangebot mit entsprechenden Quellenverweisen und Angaben der Fragennummer im Fragebogen

Kundenzufriedenheitsaspekt	Quelle	Fragen im Fragebogen
Abwechslung der Speisen / Speiseplanes	Arens-Azevêdo, 2007b; ZMP, 2005	SSPR-06, EB-13, VE-09
Auswahlmöglichkeit	Arens-Azevêdo, 2007b; Meyer und Conklin 1998; ZMP, 2005	SSPR-06, EB-13
Berücksichtigung besonderer Ernährungsbedürfnisse	Winkler, 2011	EB F10
Berücksichtigung von Einschränkungen aufgrund von Religionszugehörigkeit	Winkler, 2011	EB F10
Berücksichtigung vegetarischer Ernährungsweise	Winkler, 2011	EB F10
Geschmack der Speisen	Arens-Azevêdo, 2007b; Meyer und Conklin 1998; ZMP, 2005	SSPR-06, EB-13, VE-09
Aussehen der Speisen	Arens-Azevêdo, 2007b; Meyer und Conklin 1998; ZMP, 2005	SSPR-06, VE-09
Gesundheitswert der Speisen	Meyer und Conklin 1998; ZMP, 2005	EB-13, VE-09
Frische der Speisen	Meyer und Conklin 1998; ZMP, 2005	EB-13
Temperatur der Speisen	ZMP, 2005	SSPR-06
Portionsgröße	ZMP, 2005	SSPR-06

SSPR – Schülersprecher, EB – Elternbeirat, SL – Schulleiter

4.2.2 Zufriedenheit mit den organisatorischen Rahmenbedingungen

In der Regel tragen die Erziehungsberechtigten die Kosten für die Teilnahme ihrer Kinder am Mittagessen in der Schule. Ihre Beurteilung des zu zahlenden Preises für eine Mittagsmahlzeit ist ein wichtiger Faktor für ihre Gesamtzufriedenheit mit der Mittagsverpflegungseinrichtung. Laut ZMP Studie ist der Essenspreis für Mütter das viertwichtigste Kriterium von zehn (ZMP, 2005, S. 66). Die Zufriedenheit der Elternbeiräte mit dem zu zahlenden Essenspreis wird in dieser Arbeit betrachtet. Darüber hinaus soll die Zufriedenheit der Schulleiter mit der Zahlungsmoral der Eltern untersucht werden, denn das Funktionieren der Mittagsverpflegung hängt auch von der zuverlässigen Begleichung der anfallenden Beträge durch die Eltern ab.

Zu den organisatorischen Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung zählen außerdem das Anmeldesystem, das Bezahlsystem und das Ausgabesystem.

Letzteres wird als „wichtiges Bindeglied zum Gast“ gesehen (Arens-Azevêdo, 2005). Es soll überprüft werden, wie zufrieden Schülersprecher und Elternbeiräte hiermit sind. Die positiven Effekte des gemeinsamen Mittagessens von Lehrer und Schülern wurden in Abschnitt 4.1.2 erläutert. In der Literatur wird ebenfalls auf die Vorteile der gemeinsamen Mahlzeit von jüngeren und älteren Schülern hingewiesen und von einer Einführung verschiedener Essensschichten abgeraten (sofern aus räumlichen Gründen nicht notwendig) (Eissing et al., 2011, S. 82). Denn das Mittagessen sei auch wegen der neuen „sozialen Kontakte“ von Bedeutung, die zwischen jüngeren und älteren Schüler entstehen können, so die Autoren. Neben der klassen- und jahrgangsstufenübergreifenden Kommunikation biete es darüber hinaus für jüngere Schüler die Möglichkeit von den älteren zu lernen. Dies bestätigt eine Untersuchung der Hochschule Sigmaringen. Hiernach gaben jüngere Schüler an, sich hinsichtlich ihrer Einstellung zur Schulverpflegung besonders am Vorbild der älteren orientieren (Winkler, 2011, S. 135; Winkler und Deumert, 2007). Deshalb sei es wichtig, so Winkler (2011, S. 138), auf die Integration von älteren Schülern als Zielgruppe zu achten. Allerdings kann es bei älteren Schülern gleichzeitig Vorbehalte gegen das gemeinsame Essen mit Jüngeren geben. Insgesamt schätzen die Schüler die soziale Komponente der Mittagsverpflegung (ZMP, 2005, S. 58). Es soll untersucht werden, wie zufrieden die Schülersprecher mit den gewählten Verfahren an ihrer Schule sind. Die Schüler sollten, nachdem sie zum Speiseraum gegangen sind, sich einen Platz gesucht und ihr Essen erhalten haben, noch ausreichend Zeit für das Verzehren der Speisen haben (vgl. Abschnitt 4.1.2). Es soll festgestellt werden, ob die Schüler in Ruhe essen können oder sich beeilen müssen.

Die Atmosphäre, in der die Schüler ihr Mittagessen einnehmen, ist ebenso wichtig wie die Qualität der Verpflegung selbst (VZNRW, 2008, S. 12). Scholl und Kutsch (2007, S. 16) vermuten, dass „eine positiv erlebte Essatmosphäre“⁸³ förderlich für die Bildung eines „gesunden und nachhaltigen Ernährungsverhaltens im Kindesalter“ sein könnte. Schüler sollten sich im Speiseraum

⁸³ Unter Essatmosphäre werden Umwelt- (z.B. Einrichtungsgegenstände, Licht, verfügbare Zeit) und Essensfaktoren (Geschmack, Aussehen Geruch etc. der Speisen) verstanden (Scholl und Kutsch, 2007, S. 16).

wohl fühlen und sich gerne dort aufhalten. Sie sollten in Ruhe und in einer angenehmen Atmosphäre essen können; es sei Aufgabe des Schulträgers hierfür zu sorgen, so Arens-Azevêdo (2005). Die Arbeit soll aufzeigen, wie zufrieden die Schülersprecher mit dem Speiseraum insgesamt sind. Zur Stimmung beim Mittagessen trägt auch das Verhältnis zwischen Schülern und Verpflegungspersonal bei. Da das Ausgabepersonal direkte Bezugspersonen für die Schüler sind, haben sie eine Schlüsselfunktion hinsichtlich der Atmosphäre im Speiseraum (Winkler, 2011, S. 136) und sind insgesamt ein entscheidendes Kriterium für die Akzeptanz der Schulverpflegung (DGE, 2011b, S. 20). Nach Meyer und Conklin (1998) korreliert ein höfliches, lächelndes und die Schüler grüßendes Personal stark mit der Gesamtzufriedenheit der Schüler. Die Arbeit untersucht die Zufriedenheit der Schülersprecher mit der Freundlichkeit des Personals. Tabelle 6 gibt einen Überblick über die ausgewählten Aspekte für die Auswertung der Kundenzufriedenheit mit der Organisation und verweist auf entsprechende Quellen und die jeweiligen Fragen in den verwendeten Fragebögen.

Tabelle 6: Ausgewählte Aspekte der Zufriedenheit im Hinblick auf die organisatorischen Rahmenbedingungen mit entsprechenden Quellenverweisen und Angaben der Fragennummer im Fragebogen

Kundenzufriedenheitsaspekt	Quelle	Fragen im Fragebogen
Anmeldesystem		SSPR-07b, EB-13
Bezahlsystem		SSPR-08b, EB-13
Ablauf der Essensausgabe	Arens-Azevêdo, 2005	EB-13
(Nicht-)Teilnahme der Lehrer am Mittagessen	DGE, 2009, 2011b; Eissing 2011; VZNRW, 2008; vzbv, 2011; Winkler, 2011; ZMP, 2005	SSPR-11b
Gemeinsames bzw. zeitlich getrenntes Mittagessen für jüngere und ältere Schüler	Eissing, 2011; Winkler und Deumert, 2007; Winkler 2011; ZMP, 2005	SSPR-10b
Speiseraum insgesamt	Arens-Azevêdo, 2005; Scholl und Kutsch, 2007; VZNRW, 2008	SSPR-14
Speiseraumgröße		EB-13, VE-22a
Speiseraumambiente		EB-13, VE-22b
Möglichkeit in Ruhe zu essen	Arens-Azevêdo, 2005; DGE, 2009; VZNRW, 2008	SSPR-9b
Essenspreis	ZMP, 2005	EB F11
Zahlungsmoral der Eltern		SL-09
Personalfreundlichkeit	DGE, 2011b; Meyer und Conklin, 1998; Winkler, 2011	SSPR-12

SSPR – Schülersprecher, EB – Elternbeirat, SL – Schulleiter

4.2.3 Zufriedenheit mit der Kundenpartizipation

Die Bedeutung der Kundenpartizipation an der Mittagsverpflegung wurde im vorangegangenen Kapitel beschrieben (vgl. Abschnitt 4.1.3). Jetzt soll dargestellt werden, wie zufrieden Schülersprecher und Elternbeiräte mit ihrer Einbindung in die Belange der Schulverpflegung und mit der Berücksichtigung ihrer vorgebrachten Anliegen sind.

Der Schulleiter als wichtiger Entscheidungsträger hat im Hinblick auf die Schulverpflegung allgemein und auf die Mittagsverpflegung im Speziellen eine besondere Funktion. Seine Einschätzung seines zeitlichen Aufwandes für Belange der Schulverpflegung kann seine Motivation für dieses Aufgabenfeld beeinflussen.

Auch kann das Engagement der Eltern für das Gelingen der Schul- und Mittagsverpflegung wichtig sein, an manchen Schulen sogar unentbehrlich. Aus diesem Grund soll ermittelt werden, wie zufrieden die Schulleiter mit dem Engagement der Eltern in der Schulverpflegung sind.

Tabelle 7 fasst die ausgewählten Aspekte für die Auswertung der Kundenzufriedenheit mit der Kundenpartizipation zusammen und verweist auf die entsprechenden Fragen in den verwendeten Fragebögen.

Tabelle 7: Ausgewählte Aspekte der Zufriedenheit im Hinblick auf die Kundenpartizipation mit Angaben der Fragennummer im Fragebogen

Kundenzufriedenheitsaspekt	Fragen im Fragebogen
Zufriedenheit mit der Einbindung in die Schulverpflegung	SSPR-19, EB-02
Zufriedenheit mit der Berücksichtigung vorgebrachter Anliegen	SSPR-20, EB-03
Zufriedenheit mit dem Engagement der Eltern in der Schulverpflegung	SL-07
Beurteilung des persönlichen zeitlichen Aufwandes für Belange der Schulverpflegung	SL-04b

SSPR – Schülersprecher, EB – Elternbeirat, SL – Schulleiter

4.3 Verfahren

Nachfolgend wird das Verfahren der Indexbildung und der Einstellungsmessung beschrieben. Strukturvariablen zur Schule und Schulverpflegungssettings, deren Einfluss auf den Erfolg der Mittagsverpflegung untersucht werden soll, werden präsentiert.

4.3.1 Indexbildung

Um die Mittagsverpflegungseinrichtungen hinsichtlich der Erfüllung von Anforderungen und Kundenzufriedenheit beurteilen und vergleichen zu können, wird das Verfahren der Indexbildung eingesetzt. Unter einem Index versteht man die Zusammenfassung mehrerer Einzel-Indikatoren zu einer neuen Variable (Schnell et al., 2008, S. 166).

Hierzu muss in einem ersten Schritt der zu betrachtende Begriff, hier Mittagsverpflegung, operationalisiert werden, d.h. es werden Dimensionen bestimmt die zusammen den „Merkmalsraum“ des Begriffs aufspannen (Schnell et al., 2008, S. 167). Für die Mittagsverpflegung werden die beschriebenen Bereiche

- Verpflegungsangebot
- Organisation
- Kundenpartizipation

gewählt. In einem nächsten Schritt werden Einzel-Indikatoren für die Dimensionen erstellt. Diese entsprechen den in den vorangegangenen Abschnitten beschriebenen Qualitätsanforderungen und Kundenzufriedenheitsaspekten (vgl. Abschnitt 4.1 und 4.2).

In der vorliegenden Arbeit werden additive Indizes gebildet. Hierbei werden die Einzel-Indikatorenwerte addiert. Voraussetzung ist, dass alle Indikatoren den gleichen Wertebereich haben (Schnell et al., 2008, S. 171).

Im Falle der Anforderungen werden folgende drei Indizes gebildet: Anforderungsindex-Verpflegungsangebot, Anforderungsindex-Organisation und Anforderungsindex-Kundenpartizipation. Hierzu erhalten die Einzel-Indikatoren entweder den Wert 1 für „erfüllt“ oder den Wert 0 für „nicht erfüllt“. Die Ein-

zelwerte werden je Thema addiert und durch die Anzahl gegebener Antworten dividiert; es ergeben sich die normierten Anforderungsindizes. Weil ein Index jede vorhandene Antwort berücksichtigt, kann seine Fallzahl größer ausfallen als die der im Index enthaltenen Einzel-Indikatoren. Zur Abbildung der Kundenzufriedenheit wird ähnlich verfahren. Die Zufriedenheiten der einzelnen Personengruppen werden separat betrachtet, d.h. es werden für jede Personengruppe drei Zufriedenheitsindizes berechnet. Dazu werden die normierten Zufriedenheitswerte der Einzel-Indikatoren addiert und durch die Anzahl beantworteter Items je Thema geteilt. Auch hier können die Fallzahlen der Indizes größer ausfallen als die der im Index enthaltenen Einzel-Indikatoren. Insgesamt werden somit 12 normierte Indizes berechnet, diese sind in Tabelle 8 aufgelistet.

Tabelle 8: Berechnete Indizes zur Abbildung erfüllter Qualitätsanforderungen und Kundenzufriedenheit

Indizes der Qualitätsanforderungen	Indizes der Kundenzufriedenheit		
	Schülersprecher	Elternbeiräte	Schulleiter
Verpflegungsangebot	Verpflegungsangebot	Verpflegungsangebot	Verpflegungsangebot
Organisation	Organisation	Organisation	Organisation
Kundenpartizipation	Kundenpartizipation	Kundenpartizipation	Kundenpartizipation

4.3.2 Messung der Einstellung von Schulleitern gegenüber einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung

Wie in Abschnitt 3.3.2 beschrieben hat möglicherweise die Einstellung der Schulleiter zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung Einfluss auf den Erfolg der Mittagsverpflegung bzw., wie hier untersucht, auf das Erfüllen von Anforderungen und Erzielen von Kundenzufriedenheit.

Zur Erfassung der Schulleitereinstellung gegenüber einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung wurde das Verfahren der Likert-Skala gewählt. Die Likert-Skala kann im Vergleich zu anderen relativ einfach und mit wenig Aufwand entwickelt werden (Oppenheim 2000, S. 195ff; Schnell et al., 2008, S. 191). Außerdem ist sie (für die Befragten bei der Datenerhebung, ebenso für die Wissenschaftler bei der Datenauswertung) einfach zu handhaben. Darüber

hinaus trifft sie eine relativ genaue Aussage über den Grad der Zustimmung bzw. Ablehnung. Aufgrund des Studiendesigns wurde der Likert-Skala als ein-dimensionales Verfahren Vorzug gegenüber mehrdimensionalen Methoden gegeben.

Da zum Zeitpunkt der Datenerhebung eine validierte und verifizierte Itembatte-rie zur Messung der Schulleitereinstellung gegenüber einer gesundheitsförder-lichen Schulverpflegung nicht vorlag, wurde sie in einem mehrstufigen Verfah-ren entwickelt. Zunächst wurden 263 Ausgangsitems erstellt, die von 35 Pro-banden auf einer 5-stufigen Likert-Skala bewertet wurden. Mittels Reliabili-tätsanalyse (Item-Analyse) und Trennschärfeanalyse (Item-Score-Korrelation) wurden 41 trennscharfe Items ausgewählt, die in den Schulleiter-Fragebogen der Breitenstudie aufgenommen wurden. Die Einstellung der Schulleiter lässt sich über die Berechnung eines Summenscores aus den entsprechend ihrer Zu-stimmung bzw. Ablehnung zugewiesenen Werten (Itemscores) ermitteln. Die Höhe des Summenscores reflektiert die Einstellung zugunsten einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung. Des Weiteren werden mittels Faktorenanalyse die Items zu sogenannten „Faktoren“ reduziert. Stellvertretend für die Ein-stellung der Schulleitung insgesamt wird der Einfluss dieser Faktoren auf die berechneten Indizes mittels linearer Regressionsanalysen bestimmt.

4.3.3 Strukturvariablen

Neben der Schulleitereinstellung soll der Einfluss von Strukturvariablen auf die berechneten Anforderungs- und Kundenzufriedenheitsindizes ermittelt werden. Dabei sind einerseits folgende Strukturvariablen der Schule von Interesse:

- Schulart
- Lage der Schule im städtischen oder ländlichen Raum
- Alter der Schulleiter
- Geschlecht der Schulleiter

Andererseits haben möglicherweise auch folgende Strukturvariablen des Schulverpflegungssettings einen Einfluss:

- Interner bzw. externer Bewirtschafter der Mittagsverpflegungseinrichtung
- Konkurrenzsituation außerhalb der Schule
- Abgabepreis des Mittagessens
- Teilnahme der Schüler mit oder ohne vorheriger Anmeldung
- Essensausgabesystem Tischgemeinschaft oder anderes Ausgabesystem (Cafeteria-Line, Free-Flow-System)⁸⁴
- Mahlzeit in Form eines festen Menüs oder einzelner Komponenten
- Inanspruchnahme einer externen Fachberatung

Zur Bestimmung des Einflusses dieser Größen auf die Anforderungs- und Kundenzufriedenheitsindizes werden lineare Regressionsanalysen durchgeführt.

⁸⁴ Bei der „Tischgemeinschaft“ werden die Speisen in Mehrportionen in Schüsseln auf den Tisch gestellt. Bei der „Cafeteria-Line“ gehen die Verpflegungsteilnehmer mit einem Tablett an einer (Ausgabe-)Theke entlang, bekommen das gewünschte Essen vom Ausgabepersonal portioniert und bedienen sich gegebenenfalls an vorportionierten Beilagen, Vor- bzw. Nachspeisen. Beim „Free-Flow-System“ können sich die Verpflegungsteilnehmer an verschiedenen Ausgabeinseln das Essen frei zusammenstellen (DGE, 2009, S. 34).

5 Datenerhebung und Datenauswertung

Die Erhebung der Daten erfolgte im Rahmen eines größeren Forschungsvorhabens⁸⁵ in drei Stufen:

1. In der Vorstudie wurden einzelne Schulen besucht, um Hinweise auf wichtige Parameter aus der Literatur zu verdichten und zu aktualisieren.
2. In einer Vollerhebung aller bayerischen Schulen wurde Status Quo der Schul- und Mittagsverpflegung ermittelt.
3. In einer Breitenstudie wurden Schulleitern und weiteren Akteuren vertiefende Fragen zur Schul- und Mittagsverpflegung gestellt.

In diesem Kapitel werden angewendete Erhebungs- und Datenauswertungsmethoden der drei Teilstudien erläutert.

5.1 Vorstudie

Das Ziel der qualitativen Vorstudie war es, einen ersten, cursorischen Einblick in die Praxis der Schul- und Mittagsverpflegung zu geben und wichtige Hinweise aus der Literatur zu verdichten und zu aktualisieren. Hierzu wurden Fragen zur Gestaltung der Schulverpflegung, Verpflegungsangebot, Rahmenbedingungen und Zufriedenheit behandelt. Die Vorstudie bildete die Grundlage für die nachfolgende onlinebasierte Vollerhebung.

Im Januar und Februar 2008 wurden ca. 60 allgemeinbildende Schulen⁸⁶ verschiedener Trägerschaften um Interviewtermine für Befragungen gebeten.

⁸⁵ Das Forschungsvorhaben „Gesundheitsförderliche Schulverpflegung in Bayern“ war 2007 vom damaligen StMUGV ins Leben gerufen worden. In Folge des Regierungswechsels im Jahre 2008 wurden die Verantwortlichkeiten auf das StMELF übertragen. Der Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre – Marketing und Konsumforschung der Technischen Universität München führte das Projekt von 2007 bis 2010 in enger Zusammenarbeit mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern am StMELF und dem StMUK durch.

⁸⁶ Zu den allgemeinbildenden Schulen wurden im Forschungsvorhaben alle Grund-, Haupt-, Förder-, Realschulen, Gymnasien und Schulen besonderer Art (z.B. freie Waldorfschulen, Schulen für Kranke) gezählt. Seit 2010 können sich Hauptschulen in Bayern zu Mittelschulen weiterentwickeln. Mit dem „Gesetz zur Änderung des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen, des Bayerischen Schulfinanzierungsgesetzes und weiterer Vorschriften vom 23. Juli 2010“ (Inkrafttreten: 1.8.2010) wurde in Bayern die rechtliche Grundla-

Schulleiter, Lehrer, Schüler, Elternvertreter, Verpflegungskräfte und Schulträgerrepräsentanten aus 13 Schulen lieferten in qualitativen, leitfadengestützten Interviews die gewünschten Informationen.

5.2 Vollerhebung

Das Ziel der quantitativen Vollerhebung war es, die aktuelle Verpflegungssituation an Bayerns allgemeinbildenden Schulen zu erfassen. Die Schulleiter waren die Zielgruppe der Erhebung. Im Zentrum der Befragung stand die Mittagsverpflegung als Teil der Schulverpflegung. Von Interesse waren u.a. Verpflegungsangebot, Organisation der Mittagsverpflegung und der Bekanntheitsgrad der Empfehlungen des StMUGV zur Schulverpflegung.

Für die Vollerhebung wurde aufgrund verschiedener organisatorischer Vorteile⁸⁷ eine onlinebasierte Befragung (auch Web-Survey⁸⁸ genannt) an Stelle eines postalischen Verfahrens gewählt.

Entwicklung der Fragebögen

Anforderungen an die Fragebogengestaltung für eine onlinebasierte Befragung entsprechen im Allgemeinen denen einer schriftlichen Befragung (Schnell et al., 2008, S. 383). Ausgehend von der Projektzielsetzung und unter Berücksichtigung der Erkenntnisse aus der qualitativen Vorstudie sowie aktueller Diskussionen in der Fachliteratur wurden zu fünf Themengebiete (Verpflegungsangebot, Organisation der Mittagsverpflegung, Verantwortlichkeiten in der Schulverpflegung, Bedarf an Mittagsverpflegung und allgemeine Angaben zur Schule) Fragen entwickelt. Hierbei wurde auf eine zielgruppengerichtete

ge hierfür geschaffen (Online verfügbar unter <http://www.landtag.nrw.de/portal/WWW/dokumentenarchiv/Dokument/XDLGVB1014.pdf?von=334>, zuletzt geprüft am 13.03.2013.)

⁸⁷ Die Vorteile waren beispielsweise, dass das Verfahren (mit Blick auf die Dateneingabe und Versand der Fragebögen) Zeit und Kosten spart (Schnell et al., 2008, S. 377). Außerdem konnten alle Schulen mittels E-Mail-Verteiler des StMUK erreicht werden.

⁸⁸ Bei internetgestützten Befragungen wird zwischen Web-Survey und E-Mail-Befragung unterschieden. Während bei letzterem der (leere und ausgefüllte) Fragebogen per E-Mail gesendet wird, wird er bei einem Web-Survey als Programm auf einem Web-Server ausgeführt (Schnell et al., 2008, S. 377 und S. 381f).

(Schulleiter) Fragenauswahl und auf einen zumutbaren zeitlichen Aufwand für den Befragten geachtet.

Schulen lassen sich in Bezug auf die Existenz eines Mittagsverpflegungsangebotes in drei Gruppen einteilen:

- Schulen, die über ein Mittagsverpflegungsangebot verfügen
- Schulen, die nicht über ein Mittagsverpflegungsangebot verfügen, dies aber für die Zukunft planen
- Schulen, die nicht über ein Mittagsverpflegungsangebot verfügen und dies auch nicht für die Zukunft planen.

Dieser Einteilung entsprechend wurden drei gruppenspezifische Fragebögen entwickelt. Der Fragebogen für Schulen, die bereits über ein Mittagsverpflegungsangebot verfügten, bildete den Hauptfragebogen. Die Fragen für Schulen in der Planungsphase entsprachen inhaltlich denen des Hauptfragebogens. Jedoch waren diese, da sie die Pläne in Bezug auf Mittagsverpflegung abfragten, in die Zukunft gerichtet formuliert. Schulen, die keine Mittagsverpflegung hatten und eine solche auch nicht planten, bekamen einen gekürzten Fragebogen. Hier war vor allem von Interesse, weshalb es an diesen Schulen kein Mittagsverpflegungsangebot gibt und geben soll. Fragen zum sonstigen Schulverpflegungsangebot sowie allgemeine Fragen zur Schule wurden allen drei Gruppen in gleicher Weise gestellt. Die beschriebene Vorgehensweise ermöglichte, zielgerichtete Fragen an die einzelnen Gruppen zu richten und verhinderte, dass die Befragten für sie irrelevante Fragen durchlaufen mussten. Dies teilindividualisierte Verfahren sollte die Rücklaufquote erhöhen.

Der ersten Frage („Bieten Sie Ihren Schüler/innen eine Mittagsverpflegung an, die über das warme und kalte Speisenangebot (Snacks) des Pausenkiosks hinaus geht?“) kam als Einleitungsfrage eine besondere Bedeutung zu. Da sie sich an alle kontaktierten Schulen richtete, musste sie eine allgemeine Relevanz haben und die Schulen zur weiteren Teilnahme an der Befragung motivieren (Schnell et al., 2008, S. 361). Gleichzeitig war sie neutral formuliert, einfach und schnell zu beantworten und führte die Befragten unmittelbar zum Thema der Erhebung (Schnell et al., 2008, S. 361). Darüber hinaus ordnete sie die Be-

fragten direkt zu Beginn einer der oben beschriebenen drei Gruppen zu und leitete sie an den jeweiligen für sie zutreffenden Fragebogen weiter.

Zur Erfassung des Status Quo der Schul- bzw. Mittagsverpflegung in Bayern wurden in erster Linie Fakten abgefragt; Meinungen der Schulleiter und der anderen Akteure als subjektive Elemente waren Kernpunkt der anschließenden Breitenstudie. Strukturell werden Fragen in geschlossene, offene und halboffene Fragen eingeteilt. Primär wurden geschlossene Fragen⁸⁹ eingesetzt. Im Rahmen einer offenen Frage⁹⁰ am Ende des Fragebogens konnten die Schulleiter ihre Meinung zur Schulverpflegung in eigenen Worten und ohne Richtungsbeschränkung äußern (Schnell et al., 2008, S. 332). Der Fragebogen enthielt ferner halboffene Fragen, sogenannte Hybridfragen. Durch die Kombination von offenen und geschlossenen Antwortvorgaben war es einerseits möglich, bei der Wahl einer Antwortoption einer an sich geschlossenen Frage detailliertere Informationen abzufragen ohne eine weitere Frage an alle Interviewten stellen zu müssen⁹¹. Andererseits ermöglichte die Hybridfrage den Schulleitern, für den Fall, dass die für ihre Schule zutreffende Antwort nicht unter den vorgegebenen Optionen war, die Möglichkeit, unter „sonstiges“ eine individuelle Antwort zu formulieren (Schnell et al., 2008, S. 333).

Erstellung der Internetplattform

Der Fragebogen wurde in eine Internetseite eingebettet, die auf das Webdesign der Technischen Universität München aufbaute⁹². Mit Blick auf die Zielgruppe und Benutzerfreundlichkeit wurde für die optische Gestaltung ein klassisch-schlichter Stil mit übersichtlicher Struktur und Darstellung gewählt.

Die Eingangsseite begrüßte die Schulleiter, lieferte Informationen über das Forschungsprojekt und sicherte anonymisierte Datenauswertung und anonymi-

⁸⁹ Bei geschlossenen Fragen wählt der Befragte eine (nach Vorgabe auch mehrere) Antwort aus verschiedenen vorgegebenen Varianten aus.

⁹⁰ Frage 33: „Welche Wünsche und/oder allgemeine Anmerkungen haben Sie im Hinblick auf die Schulverpflegung (Pausen- und Mittagsverpflegung) an Ihrer Schule?“

⁹¹ Beispiel Frage 8: „Ist im Preis für das Mittagessen ein Getränk enthalten?“ Antwortalternativen: „Ja; nein; keine Angabe“ „Wenn ja, welches?“

⁹² Die Webseite enthielt neben dem Fragenbogen vertiefende Informationen zum Forschungsprojekt (Studiendesign, Projektteam, Ergebnisse, Kontakt).

sierte Datenweitergabe zu. Von hier aus gelangten die Studienteilnehmer über eine Benutzeranmeldung zum eigentlichen Fragebogen. Ein kurzer Einleitungstext führte die jeweiligen Themengebiete ein. Zum Zweck der Übersichtlichkeit war der Fragebogen bildschirmweise konstruiert, d.h. jede Frage bekam eine einzelne Seite (Schnell et al., 2008, S. 384). Mit Weiter- und Zurück-Schaltflächen konnten die Befragten im Fragebogen navigieren. Die Internetplattform ermöglichte es, in Abhängigkeit von der Beantwortung einzelner Fragen, nicht relevante Fragen automatisch überspringen zu lassen. Außerdem konnten direkt nach der Dateneingabe automatisierte Plausibilitätsprüfungen vorgenommen und der Befragte auf einen etwaigen Widerspruch hingewiesen werden.

Auf der Abschlussseite wurde den Schulleitern für ihre Teilnahme gedankt und die Teilnahmebereitschaft an der folgenden Breitenstudie abgefragt⁹³.

Pretest

Nach Abstimmung der Fragebögen mit dem damaligen StMUGV als Auftraggeber, dem Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit und dem StMUK erfolgte ein umfangreicher inhaltlicher und technischer Pretest zur Überprüfung der Fragebögen und des Internetmoduls. Es sollte ermittelt werden, ob und wie die Fragen und Antwortvorgaben verstanden bzw. eigenständig beantwortet werden konnten. Mängel im logischen Aufbau und Verständnisschwierigkeiten sollten aufgedeckt werden. Zugleich wurde die praktische Durchführbarkeit des Internetmoduls kontrolliert und überprüft, ob geplante und tatsächliche Eingabezeit stark differierten. Alle drei Fragebögen wurden nach dem Pretest entsprechend der gemachten Anmerkungen überarbeitet.

Datenerhebung

Am 30.6.2008 verschickte das StMUK per E-Mail ein vom Projektteam vorbereitetes Einladungsschreiben an die Schulleiter aller allgemeinbildenden Schulen in Bayern. Hierin informierte das StMUK die Schulleiter über die bevorste-

⁹³ Dies war nur für Schulleiter von Schulen mit Mittagsverpflegungsangebot und für Schulleiter jener Schulen relevant, die sich in Planungsphase befanden.

hende Befragung und bat die sie um ihre Teilnahme. Die Adressaten erfuhren neben Hintergrundinformationen auch die für die Teilnahme erforderlichen technischen Details: Projektwebseite, Benutzername und Kennwort für die Benutzeranmeldung, Befragungszeitraum und ungefähre Dauer der Befragung.

Der Fragebogen war den Schulleitern ab dem 7.7. 2008 nach Eingabe von Benutzername und Kennwort in einem Zeitraum von zwei Wochen zugänglich. Wie bei schriftlichen Befragung üblich, wird nach Ablauf einer bestimmten Zeit ein Erinnerungsschreiben an alle Befragten versandt (Schnell et al., 2008, S. 362). Hierdurch soll die Rücklaufquote erhöht werden. Die für onlinebasierte Erhebung geplante Nachfassaktion konnte aus schultechnischen Gründen (zeitlicher Engpass aufgrund bevorstehender Sommerferien) jedoch nicht stattfinden. Um dennoch denjenigen Schulen, welche sich noch nicht an der Studie beteiligt hatten, die Möglichkeit dazu einzuräumen, wurde der Zugang zum Fragebogen nach Ablauf der zwei Wochen um weitere 14 Tage zu Beginn der Sommerferien verlängert.

Datenaufbereitung

Die in die Online-Maske eingegebenen Antworten wurden als MySQL-Datenbank gespeichert und nach Abschluss der Erhebung in das Statistikprogramm SPSS 16.0 überführt.

Im Rahmen der Datenreinigung wurden unvollständig ausgefüllte Fragebögen (solche, die vor Beantwortung von Frage 36 abgebrochen worden waren) aus dem Datenpool entfernt. Offene und halboffene Fragen (z.B. bei der Antwortoption „Sonstiges“) wurden mittels Inhaltsanalyse in plausible Kategorien zusammengefasst.

5.3 Breitenstudie

Die quantitative Breitenstudie hatte das Ziel, die in der Vorstudie und der Vollerhebung gewonnenen Kenntnisse über die Schulverpflegung in Bayern zu vertiefen und zu erweitern. Von Interesse waren u.a. Verpflegungsangebote, interne und externe Einflussfaktoren. Außerdem sollten Meinungen und Zufriedenheiten weiterer Akteure der Schul- bzw. Mittagsverpflegung erfasst

werden: Bewirtschafter der Mittagsverpflegungseinrichtungen und Schulkioske, Schüler und ihre Eltern bzw. Schülersprecher und Elternbeiräte als deren Vertreter.

Bestandteile der Breitenstudie waren eine postalische Befragung, eine onlinebasierte Schülerbefragung und ein Schülerdiskussionsforum⁹⁴.

Entwicklung der Fragebögen

Auf der Grundlage der Ergebnisse der Vorstudie und Vollerhebung und sich daraus ergebender Fragestellungen, wurden folgende Themengebiete für die einzelnen Zielgruppen erarbeitet: Verpflegungsangebot, organisatorische Aspekte, Verantwortlichkeiten und die Einbindung der Akteure in die Schul- bzw. Mittagsverpflegung, sowie Beratung und Unterstützungsmaßnahmen. Hierzu sollten Fakten und Zufriedenheiten abgefragt werden.

Bei der Formulierung der Fragen wurde darauf geachtet, dass diese leicht und ohne weitere Hilfe zu verstehen und zu beantworten waren. Alle in Abschnitt 5.2 erläuterten Fragetypen wurden verwendet. Geschlossene Fragen erhielten aus Gründen der weniger aufwendigen Datenauswertung den Vorzug gegenüber offenen Fragen. Dennoch enthielten die Fragebögen eine offene Frage zur freien Meinungsäußerung⁹⁵. An relevanten Stellen kamen halboffene Fragen⁹⁶ zum Einsatz. Jene Befragte, die sich in den vorgegebenen Antwortoptionen nicht wieder finden konnten, hatten die Möglichkeit, unter „Sonstiges“ das für sie Zutreffende einzutragen. Um Antworten der Akteure vergleichen zu kön-

⁹⁴ Die geplante Schülerbefragung konnte nicht durchgeführt werden, weil das StMUK Bedenken hinsichtlich des Daten- bzw. Jugendschutz äußerte. Die geforderte schriftliche Einwilligung der Erziehungsberechtigten war im Rahmen dieses Projektes nicht durchführbar, so dass in Abstimmung mit dem Auftraggeber der Studie die Befragung der Schüler nicht erfolgte. Das Schülerdiskussionsforum fand nicht die erwartete Resonanz unter den Schülern. Vermutlich war dieses Angebot unter den Schülern zu wenig bekannt, da die hierfür geplante Werbung über die onlinebasierte Schülerbefragung nicht stattfinden konnte.

⁹⁵ Beispielsweise Frage 16 des Schülersprecherfragebogens: „Welche sonstigen Maßnahmen wären Ihrer Meinung nach hilfreich, um die Mittagsverpflegung an Ihrer Schule zu verbessern?“

⁹⁶ Beispiel hierfür ist Frage 6 des Fragebogens an die Bewirtschafter der Mittagsverpflegungseinrichtung: „In welcher Weise bekunden die Schüler(innen) und Lehrer(innen) Ihnen gegenüber ihre Wünsche und Anliegen bzgl. der Mittagsverpflegung?“ Antwortoption „Wir führen in Abständen von xx Monaten eine Befragung durch.“

nen, wurden Fragen und Antworten, wo immer möglich in gleicher Weise formuliert.

Die ausgewählten Items zur Erfassung der Schulleitereinstellung (vgl. Abschnitt 4.3.2) wurden in zufälliger Anordnung in den Schulleiterfragebogen integriert. Die Schulleiter konnten ihre Zustimmung bzw. Ablehnung mittels fünf Antwortkategorien (stimme stark zu, stimme zu, teils-teils, lehne ab und lehne stark ab) zum Ausdruck bringen.

Zu den einzelnen Fragebögen gab es ein zielgruppenspezifisches Anschreiben, das das Forschungsprojekt und die beteiligten Projektpartner beschrieb sowie Ziel der Befragung und konkrete Handlungsanweisungen erläuterte. Den Teilnehmern wurde eine anonymisierte Datenauswertung und die Datenweitergabe in ausschließlich aggregierter Form zugesichert. Bewirtschafter der Mittagsverpflegungseinrichtungen wurden gebeten, außerdem den Speiseplan der letzten vier Wochen einzureichen. Diese wurden zur Analyse des Speisenangebotes anhand von Lebensmittelhäufigkeiten benötigt (vgl. Abschnitt 4.1.1). Die Bewirtschafter der Schulkioske sollten die Sortimentsliste ihres Angebotes einreichen.

Aus organisatorischen Gründen (z.B. Erreichbarkeit aller Zielgruppen, Sammeln der Speisepläne) wurde für die Breitenstudie ein postalisches Befragungsverfahren anstelle einer onlinebasierten Erhebung gewählt. Da im Rahmen dieser Erhebung nicht alle Schüler und alle Eltern einzeln befragt werden konnten, wurden als ihre Vertreter die Schülersprecher und Elternbeiräte befragt.

Pretest

Die entwickelten Erhebungsinstrumente wurden einem Pretest unterzogen, um so mögliche Verständnisschwierigkeiten, Widersprüche etc. aufzudecken und zu beheben. Zehn Schulen wurden aus der Gruppe der Schulen ausgelost, deren Schulleiter im Rahmen der onlinebasierten Vollerhebung Interesse an einer weiteren Studienteilnahme bekundet hatten. Hierbei wurde darauf geachtet, dass alle Schularten vertreten waren. Die nach dem Pretest überarbeiteten Fragebögen wurden abschließend nochmals mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern abgestimmt.

Datenerhebung

Die Befragung wurde in zwei Erhebungswellen vorgenommen – die erste Welle im Sommer 2009 und die zweite im Herbst / Winter 2009. Diese Aufteilung ermöglichte es auch Schulen, die ihre Mittagsverpflegung erst im Schuljahr 2009/2010 einführten, an der vertiefenden Studie teilzunehmen. Außerdem bot die Staffelung die Chance, in der Gesamtschau Hinweise auf Veränderungen im Lauf der Zeit zu erhalten. Auf Wunsch der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern wurde dem Fragebogen der zweiten Erhebungswelle eine Frage hinzugefügt, die die Nutzung des Angebotes der Vernetzungsstelle seitens der Schulen (d.h. Schulleiter und Bewirtschafter der Mittagsverpflegungseinrichtungen sowie der Schulkioske) erfassen sollte⁹⁷.

Alle Schulen, die im Rahmen der Vollerhebung ihr Interesse an einer weiteren Studienteilnahme bekundet hatten (bis auf jene, die ihre Mittagsverpflegung erst im Schuljahr 2009/2010 nach der 1. Erhebungswelle einrichteten⁹⁸), wurden per bedingter Zufallsauswahl auf die beiden Wellen verteilt. Schulen, die ein Mittagsverpflegungsangebot erst nach dem Gesamtbefragungszeitraum einrichten wollten (n=7), wurden stichprobenneutral (d.h. ohne eine systematische Verzerrung zu verursachen) aus der Befragung ausgeschlossen, da die Thematik für sie noch nicht relevant war.

Die teilnehmenden Schulen bekamen zur Identifikation Nummern, die verschlüsselt auf den Fragebögen der einzelnen Akteure vermerkt wurden. Diese Codierung war notwendig, um so Verbindungen zwischen den einzelnen Akteuren der jeweiligen Schule, aber auch zu den Angaben der Vollerhebung herstellen zu können.

Jeder teilnehmenden Schule wurde ein Sammelumschlag zugesandt, der neben dem Schulleiter-Fragebogen und Anschreiben, vier weitere Umschläge für die

⁹⁷ Frage 15 des Schulleiterfragebogens: „Welche der folgenden Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern haben Sie bereits genutzt bzw. nutzen Sie?“ Zum Zeitpunkt der Befragung waren die Auftaktveranstaltung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern, ihre Homepage und der sogenannte „RegioTreff“ von Interesse.

⁹⁸ Diese Schulen wurden der zweiten Welle zugeordnet.

jeweiligen Akteure⁹⁹ sowie einen frankierten und an den Lehrstuhl für BWL – Marketing und Konsumforschung der Technischen Universität München adressierten Rückumschlag für die Rücksendung der ausgefüllten Bögen enthielt. Der Schulleiter wurde gebeten, die Umschläge an die jeweiligen Akteure zu verteilen, von ihnen nach Ausfüllen der Fragebögen entgegen zunehmen und zu einem weiteren Stichtag an die Technische Universität München zurückzusenden¹⁰⁰. Nach Ablauf des Stichtages wurden alle Schulleiter der jeweiligen Welle per E-Mail an die Rücksendung der Fragebögen erinnert. Diese Nachfassaktion diente dazu, den Rücklauf zu erhöhen¹⁰¹.

Dateneingabe und -aufbereitung

Die ausgefüllten Fragebögen wurden nach Akteuren sortiert und archiviert. Zur Erleichterung der Dateneingabe und Vermeidung von Eingabefehlern wurden die einzelnen Fragebögen als onlinebasierte Eingabemaske programmiert. Die Dateneingabe erfolgte zur Sicherung der Datenqualität von jeweils zwei Personen.

Für die Aufbereitung der eingereichten Speisepläne wurden zunächst die Speisen wortgetreu in eine vorbereitete Online-Maske eingetragen und fünf Menükomponenten (Vorspeise, Hauptspeise, Stärkebeilage, Beilage und Nachspeise) zugeordnet. Die einzelnen Menükomponenten wurden außerdem ent-

⁹⁹ Der Sammelumschlag für die Grundschulen enthielt keinen Fragebogen für die Schülersprecher, da bei dieser Schulform in der Regel keinen Schülersprecher gibt.

¹⁰⁰ Die anderen Akteure wurden in ihrem Anschreiben gebeten, den ausgefüllten Fragebogen bis zu einem Stichtag an den Schulleiter zurückzugeben.

¹⁰¹ Daten der 1. Welle

24.06.2009	Versand der Sammelumschläge
17.07.2009	Antwortfrist für die Akteure
21.07.2009	Antwortfrist für die Schulleiter
22.07.2009	Erinnerungsschreiben (Nachfassaktion) per E-Mail

Daten der 2. Welle

11.11.2009	Versand der Sammelumschläge
04.12.2009	Antwortfrist für die Akteure
11.12.2009	Antwortfrist für die Schulleiter
17.12.2009	Erinnerungsschreiben (Nachfassaktion) per E-Mail

sprechend der Einteilungen der DGE-Qualitätsstandards (2. Auflage 2009) kategorisiert (vgl. Tabelle 9).

Tabelle 9: Kategorien der einzelnen Menükomponenten

Vorspeise	Hauptspeise	Stärkebeilage	Beilage	Nachspeise
Salat / Rohkost / Gemüse	Fleisch, separat	Kartoffeln, frisch	Salat / Rohkost / Gemüse	Obst
Suppe	Fleisch, in Soße	Hochverarbeitete Kartoffel-Produkte	Sonstiges	Sonstiges
Sonstiges	Seefisch	Reis		
	Ei-Gericht	Vollkornnudeln		
	Süßes Hauptgericht	Sonstiges		
	Gericht auf Basis von Kartoffeln, Getreideprodukten und Gemüse / Rohkost			
	Sonstiges			

Bei den Hauptspeisen wurde vermerkt, wenn Gemüse ein mengenmäßig wichtiger Bestandteil des Gerichtes war. Darüber hinaus wurde festgehalten, wenn es sich bei dem Fleisch um „Hackfleisch, verarbeitete Fleischprodukte und Fleischerzeugnisse / Paniertes“, beim Seefisch um „fettreichen Seefisch“ und bei Salat / Rohkost / Gemüse um „Hülsenfrüchte“ handelte. Gab es mehrere Menülinien, d.h. mehr als eine Hauptspeise pro Tag, so wurde für jede Hauptspeise ein eigener Fall erstellt. Die Schulen bekamen somit so viele Fälle, wie Hauptspeisen, Tage und Wochen aus den Speiseplänen ersichtlich waren. Gleichzeitig wurden der Tag, die Woche und einen für jeden Bewirtschafter erstellte Identifikationsnummer (ID-Nummer) für jeden Fall festgehalten.

Nach der Beendigung der Dateneingabe wurden die Daten in eine Excel-Datei überführt, Eingabefehler behoben und Doppelungen bei der Eingabe beseitigt. Der korrigierte einzelne Datensatz wurde schließlich in das Statistikprogramm SPSS Version 17.0 übertragen. Datenkodierung, Überprüfung der Plausibilität, Anonymisierung der Daten und andere Datenbereinigungsmaßnahmen fanden im Statistikprogramm SPSS statt. Da die Angaben der einzelnen Akteure zu einem entsprechenden „Schuldatensatz“ zusammengeführt worden waren, konnten die Aussagen der einzelnen Personengruppen verglichen werden.

5.4 Datenauswertung

Im Folgenden werden die in dieser Arbeit vorgenommenen Schritte zur Datenauswertung beschrieben.

Deskriptive Statistik

Univariate Analysen wurden durchgeführt, um zu überprüfen, inwiefern die ausgewählten Anforderungen von den Schulen bzw. Mittagsverpflegungseinrichtungen erfüllt werden. Für die Speiseplananalyse wurden für die einzelnen DGE-Anforderungen Dummy-Variablen¹⁰² gebildet, die anzeigen, ob die jeweiligen Anforderungen der DGE im Speiseplan erfüllt werden oder nicht. Um die Speisepläne als Gesamtes beurteilen zu können, wurden die einzelnen Fälle der Schulen über Menülinien, Wochen und Tage zu einem Fall pro Schule aggregiert. Waren Speisepläne mit weniger als den von der DGE zu Grunde gelegten 20 Verpflegungstagen eingereicht worden, wurden die Speisen proportional auf 20 Tage hochgerechnet.

Zur Erfassung der Kundenzufriedenheit, die in den meisten Fällen mit einer 5er-Zufriedenheitskala (von sehr zufrieden bis sehr unzufrieden) oder einer 6er-Schulnotenskala (von sehr gut bis ungenügend) abgefragt wurde, wurden ebenfalls univariate Analysen durchgeführt. Prozentuale Häufigkeitsverteilungen der einzelnen Skalenwerte sowie Mittelwerte (\bar{x}) und Standardabweichungen (SD) der normierten Werte bilden die Kundenzufriedenheit ab. Durch die Normierung konnten fehlende Werte einzelner Befragter z.B. aufgrund fehlender Einzelantworten oder fehlender Fragebögen berücksichtigt werden. Fehlende Einzelantworten bzw. fehlende Fragebögen bedingen die unterschiedlichen Fallzahlen (n) der Einzel-Indikatoren.

Wie in Abschnitt 4.3.1 erläutert wurden zur Gesamtdarstellung erfüllter Anforderungen und Kundenzufriedenheit Indizes aus den Einzel-Indikatoren gebildet. Es wurde eine Normierung zur Berücksichtigung fehlender Werte vorgenommen. Die Fallzahlen der Indizes sind häufig größer als die der im Index enthaltenen Einzel-Indikatoren. Denn für jede Schule, für die für ein oder mehr

¹⁰² Dummy-Variablen haben als binäre Variablen den Wert Null oder Eins (Backhaus et al., 2006, S. 13 und S. 55).

Indikatoren ein Einzelwert existiert, wurde ein Indexwert berechnet. Mittelwerte und Standardabweichungen der Indizes zur Abbildung der durchschnittlichen Gesamtzufriedenheit und der Streuung der Werte um den Mittelwert wurden berechnet.

An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dass die Stichprobengrößen der Schülersprecher aufgrund fehlender Schülersprecher in Grundschulen geringer als die der beiden anderen Kundengruppen ausfallen.

Reliabilitätsanalyse und Faktorenanalyse im Rahmen der Einstellungsmessung

Die zur Messung der Schulleitereinstellung mittels Likert-Skala abgefragten 41 Items sollten thematisch gebündelt und reduziert werden. Zu diesem Zweck wurde eine Faktorenanalyse durchgeführt. Die Faktorenanalyse wird zu den struktur-entdeckenden Analysemethoden gezählt und vor allem dann eingesetzt, wenn eine große Anzahl zu einer Fragestellung erhobener Variablen reduziert werden soll (Backhaus et al., 2006, S. 17). Es wird zwischen explorativer und konfirmatorischer Faktorenanalyse unterschieden: während bei letzterem Verfahren im Vorfeld mögliche Faktoren vermutet werden, ist beim explorativem Verfahren offen, inwiefern die Variablen zusammenhängen (Bühl, 2008, S. 510). Mit Hilfe der Faktorenanalyse können zum einen Beziehungszusammenhänge in einem großen Variablen set strukturiert werden. Hierbei werden hoch korrelierte von weniger korrelierten Variablengruppen getrennt; erstere bilden die sogenannten „Faktoren“ (Backhaus et al., 2006, S. 324). Zum anderen kann die Faktorenanalyse zur Datenreduktion verwendet werden. Dazu werden für die extrahierten Faktoren Werte berechnet (Faktorenwerte), die anstelle der Originalwerte der Items eingesetzt werden können (Backhaus et al., 2006, S. 324). Beide Funktionen sind für die vorliegende Arbeit von Interesse.

In einem ersten Schritt wurde die Zuverlässigkeit der Items überprüft. Alle 41 der zur Schulleitereinstellung abgefragten Items wurden einer Reliabilitätsprüfung (auch Item-Analyse genannt) unterzogen. Hierdurch sollten unbrauchbaren Items identifiziert und ausgeschlossen werden (Schnell et al., 2008, S. 499). Als Kennwert wird der Reliabilitätskoeffizient Cronbach's Alpha herangezogen.

gen. Er ist „eine Funktion der Anzahl der Items und der Interkorrelation der Items“ und nimmt einen Wert zwischen Null und Eins an, wobei Werte über 0,8 als akzeptabel gelten (Schnell et al., 2008, S. 153). Zur Durchführung der Reliabilitätsanalyse müssen alle Items gleich kodiert sein, d.h. im vorliegenden Fall mussten die gemachten Angaben zu negativ formulierten Aussagen angepasst werden (z.B. erhielt „stimme stark zu“ den Wert 1 anstatt des ursprünglichen Wertes 5 und „lehne stark ab“ den Wert 5 statt 1). Die durchgeführten Reliabilitätsanalysen zeigten eine Reduktion der ursprünglichen 41 Items auf 29 Items an. Mit einem Cronbach's-Alpha von 0,821 können die untersuchten Items als zusammengehörig betrachtet werden.

Im Anschluss wurde eine explorative Faktorenanalyse mit dem Statistikprogramm SPSS 17.0 durchgeführt. Zur Extraktion der Faktoren bietet SPSS verschiedene Methoden an. Die Maximum-Likelihood Extraktionsmethode zeigte sich im Vergleich zur Hauptkomponentenanalyse als das geeignetere Verfahren. Wie viele Faktoren extrahiert werden, liegt in der Hand des Untersuchenden, hierzu gibt es keine festen Vorgaben (Backhaus et al. 2006, S. 353). Als Orientierung kann das Kaiser-Kriterium herangezogen werden, wonach die Anzahl der zu extrahierenden Faktoren gleich der Zahl der Faktoren mit Eigenwert größer Eins ist. Alternativ können die Eigenwerte mittels Screeplot graphisch dargestellt werden. Diese werden in abnehmender Größe angeordnet, der „Knick“ der Geraden stellt die Anzahl der zu extrahierenden Faktoren dar (Backhaus et al., 2006, S. 353).

Als Hilfestellung zur Interpretation der Faktoren gibt es in SPSS verschiedene Rotationsmethoden. Es wurde die Rotationsmethode „varimax“ gewählt. Hierbei handelt es sich um eine orthogonale Rotation¹⁰³. Die ausgegebene rotierte Faktormatrix zeigt für jedes Item die Faktorladungen für die extrahierten Faktoren.

¹⁰³ Bei der Rotation wird das Koordinatenkreuz in seinem Ursprung gedreht. Im Gegensatz zur obliquen Rotation, bei dem die Achsen in einem schiefen Winkel zueinander rotiert werden, bleiben bei der orthogonalen Rotation die Faktorenachsen in einem rechten Winkel zueinander (Backhaus et al., 2006, S. 356f).

Fehlende Werte wurden in der Faktorenanalyse durch Mittelwerte ersetzt. Die Faktorenwerte wurden mittels Regression als Variablen den einzelnen Schulen im Datensatz hinzugefügt. Darüber hinaus wurden für die extrahierten Faktoren die normierten Itemscores aus den einzelnen Itemwerten berechnet.

Regressionsanalysen zur Bestimmung des Einflusses verschiedener Größen auf Qualitätsanforderungen und Kundenzufriedenheit

Es wird angenommen, dass Schulen bzw. ihre Mittagsverpflegungseinrichtungen die ausgewählten Qualitätsanforderungen in unterschiedlichem Maße erfüllen und unterschiedliche Kundenzufriedenheit erreichen. In dieser Arbeit soll unter anderem untersucht werden, wodurch die unterschiedlichen Ergebnisse beeinflusst werden. Dabei soll die Wirkung der Schulleitereinstellung zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung sowie Strukturvariablen der Schule und des Schulverpflegungskontextes betrachtet werden. Außerdem soll überprüft werden, ob das Erfüllen von Qualitätsanforderungen einen Einfluss auf die Kundenzufriedenheit nimmt. Zur Beantwortung dieser Fragestellungen wurden lineare Regressionsanalysen durchgeführt.

Die lineare Regression zählt zu den strukturen-prüfenden multivariaten Datenanalyseverfahren. Sie wird vor allem dann angewendet, wenn Wirkungsbeziehungen zwischen einer abhängigen und einer oder mehreren unabhängigen¹⁰⁴ Variablen überprüft werden sollen (Backhaus et al., 2006, S. 12). Mit Hilfe dieses Verfahrens lassen sich Zusammenhänge quantifizieren und erklären sowie Werte der abhängigen Variablen vorhersagen (Backhaus et al., 2006, S. 52). Man unterscheidet zwischen einfacher (eine unabhängige bzw. erklärende Variable) und multipler Regressionsanalyse (mehrere unabhängige Variablen). Voraussetzung ist, dass die abhängige Variable metrisch und die unabhängige(n) Variable(n) ebenfalls metrisch oder nominal skaliert sind. Nominal skalierte unabhängige Variablen müssen jedoch in Dummy-Variablen überführt werden; als solche lassen sie sich wie metrische Variablen einsetzen (Backhaus et al., 2006, S. 55). Die vorliegende Arbeit untersucht den Erfolg der Mittagsverpflegungseinrichtungen im Hinblick auf Qualitätsanforderungen

¹⁰⁴ Synonym werden auch die Bezeichnungen erklärende Variable oder Regressor verwendet.

und Kundenzufriedenheit. Hierzu wurden Indizes für die drei Bereiche Verpflegungsangebot, Organisation und Kundenpartizipation gebildet. Zur Abbildung der Kundenzufriedenheit wurden die drei Indizes für jede der drei betrachteten Personengruppen berechnet. Insgesamt gibt es somit 12 zu untersuchende abhängige Variablen, wobei für die Zufriedenheit der drei Kundengruppen jeweils ein Modell ohne und ein Modell mit Anforderungsindex als Regressor berechnet wird. Es ergeben sich somit insgesamt 21 zu berechnende Modelle; Tabelle 10 gibt hierzu eine Übersicht.

Folgende Variablen werden als unabhängige Variablen in die Regressionsmodelle einbezogen:

- Schulleitereinstellung in Form der mittels Faktorenanalyse extrahierten Faktoren
- Schulstrukturvariablen: Schulart, städtische bzw. ländliche Schullage, Geschlecht und Alter des Schulleiters
- Strukturvariablen des Schulverpflegungssettings: schulinterner bzw. externer Bewirtschafter, externe Konkurrenzsituation, Abgabepreis, Teilnahme mit bzw. ohne vorherige Anmeldung, Tischgemeinschaft bzw. anderes Essensausgabesystem, Mahlzeiten in Form eines festen Menüs bzw. Komponenten und Nutzung bzw. Nicht-Nutzung einer externen Fachberatung
- Erfüllte Anforderungen an die Bereiche Verpflegungsangebot, Organisation und Kundenpartizipation (ausgedrückt als Indizes).

Tabelle 10: Übersicht über die zu berechnenden Regressionsanalysen

		Anforderungen			Kundenzufriedenheit														
					Schülersprecher			Elternbeiräte			Schulleiter								
		V	O	P	V	O	P	V	O	P	V	O	P						
					mit Index*	mit Index*	mit Index*	mit Index*	mit Index*	mit Index*	mit Index*	mit Index*	mit Index*	mit Index*					
Einstellung	Erfolgsfaktoren der Sv und Mv																		
	Problemfelder der Sv und Mv																		
	Bedeutung von Ernährung im Schulkontext																		
Schulstrukturvariablen	Grundschule																		
	Volks- und Hauptschule																		
	Realschule																		
	Städtische Lage																		
	Geburtsjahr Schulleiter																		
	Schulleiter weiblich																		
Strukturvariablen Schulverpflegung	Schulinterner Bewirtschafter																		
	Konkurrenz																		
	Abgabepreis																		
	Ohne Anmeldung																		
	Tischgemeinschaft																		
	Komponenten																		
	Keine Beratung																		
	*Anforderungsindex																		

V – Verpflegungsangebote, O – Organisation, P – Partizipation der Kunden, Sv – Schulverpflegung, Mv – Mittagsverpflegung

Da mehrere unabhängige Variablen betrachtet werden sollen, kommt die multiple Regressionsanalyse zur Anwendung. Folgende nominal skalierte Variablen mussten in Dummy-Variablen zerlegt werden:

- Schulart (Grundschule, Volks- und Hauptschule, Realschule, Gymnasium)¹⁰⁵
- städtische (1) bzw. ländliche (0) Schullage
- weibliche (1) bzw. männliche (0) Schulleitung
- schulinterner (1) bzw. -externer (0) Bewirtschafter
- Teilnahme ohne vorherige (1) bzw. mit vorheriger (0) Anmeldung
- Essensausgabesystem Tischgemeinschaft (1) bzw. anderes Ausgabesystem (0)
- Mahlzeiten in Form von Komponenten (1) oder eines festen Menüs (0)
- Nicht-Nutzung (1) bzw. Nutzung (0) einer externen Fachberatung

Als Referenzgrößen wurden die Dummy-Variablen mit der größten Fallzahl gewählt. Dies waren: Gymnasium, ländliche Lage, männlicher Schulleiter, Teilnahme mit vorheriger Anmeldung, anderes Essensausgabesystem als Tischgemeinschaft, Speisen in Form eines festen Menüs und Nutzung von externer Fachberatung.

Die Regressionsanalysen wurden in SPSS 17.0 durchgeführt. Das Programm bietet mehrere Methoden, wie die unabhängigen Variablen in die Berechnungen aufgenommen werden können. Es wurde das Einschluss-Verfahren gewählt, d.h. alle unabhängigen Variablen werden simultan betrachtet.

Von den ausgegebenen Kenngrößen sind vor allem das Bestimmtheitsmaß R^2 , die standardisierten Koeffizienten Beta, die Prüfgrößen t und die dazugehörigen Signifikanzniveaus von Interesse.

Das Bestimmtheitsmaß R^2 prüft als eines der globalen Gütemaße die Anpassung der Regressionsfunktion an die beobachteten Variablen (Backhaus et al.,

¹⁰⁵ Anmerkung: Für die Regressionsanalysen wurden die Förderschulen (n=5) wegen geringer Fallzahl ausgeschlossen und die Volksschulen den Hauptschulen zugeordnet.

2006, S. 67ff). Es gibt an, wie viel der Variation der abhängigen Variable durch die einbezogenen Regressoren erklärt wird. Der Wert von R^2 liegt als normierte Größe zwischen Null und Eins; je höher der Anteil der erklärten Streuung an der Gesamtstreuung, desto größer ist R^2 .

Die nicht standardisierten Regressionskoeffizienten drücken die Veränderung der abhängigen Variable aus, die durch eine Veränderung der unabhängigen Variable hervorgerufen wird (Backhaus et al., 2006, S. 70). Allerdings entspricht die Größe des Regressionskoeffizienten nicht der Wichtigkeit des jeweiligen Regressors.

Der Vergleich verschiedener Regressionskoeffizienten verlangt eine Gleichheit der Maßeinheiten. Zu diesem Zweck werden die standardisierten Regressionskoeffizienten Beta herangezogen, bei denen die unterschiedlichen Maßeinheiten durch die Standardisierung aufgehoben sind. Im Gegensatz zu den nicht standardisierten Regressionskoeffizienten gelten die standardisierten als Maß für die Wichtigkeit der Variablen (Backhaus et al., 2006, S. 65f). Sie geben die Stärke der Effekte der Regressoren an, d.h. die unabhängige Variable mit dem höchsten Beta-Wert hat den stärksten Einfluss auf die abhängige Variable.

Zur Prüfung der Regressionskoeffizienten wird ein T-Test durchgeführt. Die Prüfgröße t errechnet sich aus dem Regressionskoeffizienten und dem Standardfehler (Backhaus et al., 2006, S. 76). Das dazugehörige Signifikanzniveau sichert diese Koeffizienten gegen Null ab.

6 Ergebnisse

Nach einer kurzen Zusammenfassung der Erkenntnisse aus der Vorstudie beschreibt dieses Kapitel neben den Teilnahmequoten der Vollerhebung und Breitenstudie die Verbreitung der schulischen Mittagsverpflegung in Bayern. Die in der vorliegenden Arbeit untersuchten Schulen bzw. Mittagsverpflegungseinrichtungen werden anhand von Strukturvariablen vorgestellt. Anschließend werden die eigentlichen Untersuchungsergebnisse präsentiert: Es wird dargelegt, inwiefern die Mittagsverpflegungseinrichtungen die ausgewählten Anforderungen an das Verpflegungsangebot, organisatorische Rahmenbedingungen und Kundenpartizipation erfüllen. Das Maß der Kundenzufriedenheit von Schülersprechern, Elternbeiräten und Schulleitern mit den verschiedenen Aspekten der drei Themengebiete wird vorgestellt. Ferner werden der Einfluss der Schulleitereinstellung zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung sowie der Einfluss von Schul- und Schulverpflegungsstrukturvariablen auf das Erfüllen von Anforderungen und das Erreichen von Kundenzufriedenheit betrachtet. Am Ende des Kapitels werden die Ergebnisse übergreifend diskutiert.

6.1 Qualitative Vorstudie

Die qualitative Vorstudie bestätigte, dass die Mittagsverpflegung für viele allgemeinbildende Schulen in Bayern ein aktuelles Thema ist. Viele von ihnen befinden sich in der Aufbau- oder Ausbauphase eines Mittagsverpflegungsangebotes. Dabei zeigte sich, dass mit Blick auf die Gestaltung und Organisation eine große Vielfalt vorherrscht, und dass das Angebot vielfach durch Improvisation und individuelle Lösungsansätze geprägt ist. Das Engagement einzelner Entscheidungsträger scheint einen wichtigen Einfluss auf die Qualität des Mittagsverpflegung insgesamt (d.h. Verpflegungsangebot, Speiseraumambiente und andere organisatorische Aspekte) zu haben. Von dieser hängt wiederum die Akzeptanz des Mittagsverpflegungsangebots seitens der Schüler ab. Häufig fühlen sich Schulen mit Aufbau und Gestaltung der Mittagsverpflegung über-

fordert. Dies liegt vielfach im Mangel an fachlichen und wirtschaftlichen Kompetenzen sowie zeitlichen Belastungen begründet.

Es zeigte sich an vielen Schulen ein erheblicher Unterstützungsbedarf bei Planung, Finanzierung und Gestaltung von Mittagsverpflegungsangeboten. Angesichts der sehr unterschiedlichen schulischen Gegebenheiten erscheinen individuelle Lösungsansätze erforderlich. Diese steigern vermutlich auch die Akzeptanz des jeweiligen Angebots. Eine individuelle Beratung durch kompetente Fachkräfte vor Ort erscheint deshalb besonders empfehlenswert.

6.2 Mittagsverpflegungsangebot an Schulen in Bayern und Teilnahmequoten der Erhebungen

Im Rahmen der onlinebasierten Vollerhebung wurden im Juni 2008 alle allgemeinbildenden Schulen Bayerns per E-Mail-Verteiler des StMUK kontaktiert. Dies waren zu dem Zeitpunkt, entsprechend der StMUK-Schuldatenbank, 4018 Schulen. Die Datenaufbereitung im Anschluss an die Erhebung ergab einen Datensatz mit 2139 verwertbaren Fällen. Die Ausschöpfungsquote der Befragung liegt somit bei 53 %. Am Ende der Erhebung wurde eine Non-Responder-Analyse durchgeführt. Die Ergebnisse sind im Anhang C zusammengefasst.

Von den 2139 verwertbaren Fällen verfügten zum Zeitpunkt der Erhebung 41 % der Schulen über eine Mittagsverpflegung, während 14 % ein solches Angebot für die darauffolgenden Jahre¹⁰⁶ planten. Zusammengenommen haben somit die Schüler an 55 % der Schulen in Bayern die Möglichkeit, mittags eine warme Mahlzeit in der Schule zu bekommen (vgl. Abbildung 6).

¹⁰⁶ Entsprechend den Angaben der Schulleiter sollte das Mittagsverpflegungsangebot in den Jahren 2008 bis 2011 eingeführt werden (vgl. Tabelle B2 im Anhang B).

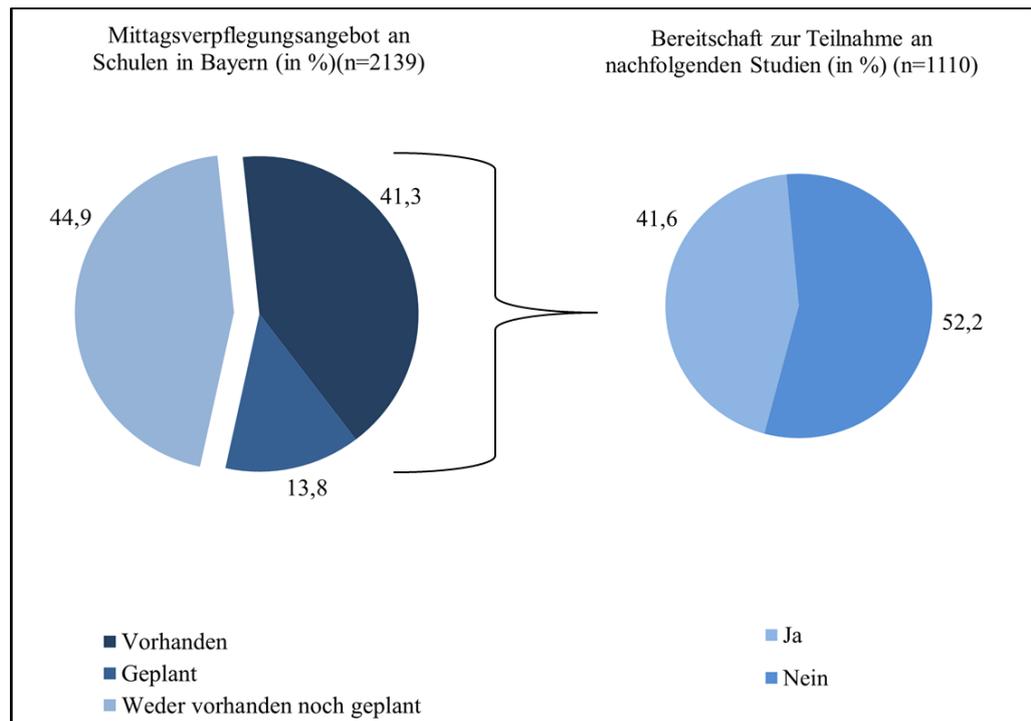


Abbildung 6: Mittagverpflegungsangebot an Schulen in Bayern und Teilnahmebereitschaft der Schulen an nachfolgenden Studien

Quelle: eigene Darstellung

Betrachtet man die Situation der einzelnen Schularten, so zeigt sich, dass bereits neun von zehn Gymnasien eine Mittagverpflegung besitzen, in naher Zukunft sogar 98 %. Viele Volksschulen¹⁰⁷ (25 %), Hauptschulen (20 %), und Förderschulen (18 %) planen die Einrichtung einer Mittagverpflegung. Insgesamt wird somit demnächst an 81 % der Hauptschulen, an 70 % der Volksschulen und 70 % der Förderschulen ein Mittagessen angeboten werden. Im Gegensatz dazu gibt es ein solches Angebot aktuell nur an 18 % aller Grundschulen in Bayern; zukünftig wird es knapp ein Drittel (29 %) sein (vgl. Abbildung 7).

¹⁰⁷ Die Schuldatenbank des StMUK führte zum Zeitpunkt der Vollerhebung Grundschulen und Hauptschulen unter Volksschule gemeinsam auf. Die Schulleiter wurden in der Onlinebefragung gebeten, die Schulart ihrer Schule aus den Antwortvorgaben (u.a. Grundschule und Hauptschule; vgl. Fragebogen Anhang D) auszuwählen. Die Bezeichnung Volksschule, nicht als Antwortoption aufgeführt, wurde von einigen Schulleitern selbst unter „sonstige Schulart“ angegeben. Die Kategorie Volksschule umfasst somit integrierte Grund- und Hauptschulen, bei denen nicht geklärt werden konnte, ob es sich um eine Grundschule mit Hauptschulstufe oder eine Hauptschule mit Grundschulstufe handelt.

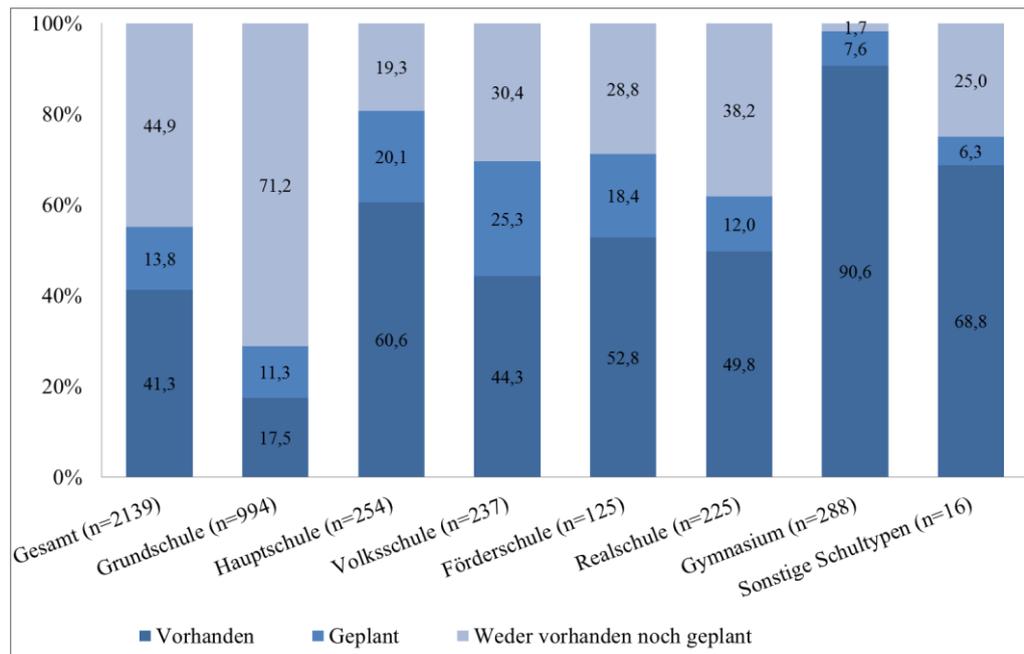


Abbildung 7: Mittagsverpflegungsangebot nach Schulart (Angaben in %)

Quelle: eigene Darstellung

Sowohl Schulen mit einem vorhandenen als auch einem geplanten Mittagsverpflegungsangebot bildeten die Zielgruppe der auf die Vollerhebung folgenden Breitenstudie. Von den 1179 potentiellen Teilnehmern erklärten sich 42 % der Schulleiter zur Teilnahme an der Folgestudie bereit (vgl. Abbildung 6).

Alle Schulen, deren Schulleiter Bereitschaft zur Teilnahme an der Breitenstudie bekundet hatten und Kontaktdaten angegeben hatten, erhielten ein Fragebogenset für die einzelnen Zielgruppen. Insgesamt konnten 473 Fragebogensets versendet werden. Die Anzahl eingegangener Antwortbögen im Verhältnis zu den versendeten Fragebögen ergibt die Brutto-Rücklaufquote. Nach Abzug nicht verwertbarer Antwortbögen erhält man die Netto-Rücklaufquote. Diese fallen für die einzelnen Zielgruppen unterschiedlich aus, da einige Antwortkverts nicht alle Antwortbögen enthielten. Tabelle 11 gibt eine detaillierte Übersicht hierüber. Die dort aufgeführten Zahlen umfassen sowohl Schulen mit vorhandenem Mittagsverpflegungsangebot als auch jene, die sich zum Zeitpunkt der Vollerhebung in der Planungsphase befanden.

Insgesamt haben sich 55,8 % der Schulen mit mindestens einem eingeschickten Antwortbogen an der Breitenstudie beteiligt. Die Netto-Rücklaufquote der ein-

zelen Personengruppen liegt zwischen 46,5 % (Schulleiter) und 37,4 % (Elternbeiräte). Die angefragten Vier-Wochen-Speisepläne wurden von 23,7 % (brutto) der Schulen zur Verfügung gestellt. Im Vergleich zur ersten Erhebungswelle der Breitenstudie erbrachte die zweite für alle Akteure höhere Netto-Rücklaufquoten.

Tabelle 11: Teilnehmerzahl und Teilnahmequoten der Breitenstudie

Erhebung	Fragebögen bzw. Speisepläne	Zielgruppe						
		Schulen	SL	SSPR	EB	BWK	BWMV	SP
Pretest	Versendet	10	10	10	10	10	10	
1. Welle (Sommer '09)	Versendet / Angefragt	234	234	192	234	211	234	234
	Rücklauf Brutto	120	98	69	79	88	86	46
	Verwertbar		95	66	75	84	81	46
	Rücklaufquote Brutto (%)	51,3	41,9	35,9	33,8	41,7	36,8	19,7
	Rücklaufquote Netto (%)		40,6	34,4	32,1	39,8	34,6	19,7
2. Welle (Winter '09)	Versendet / Angefragt	239	239	167	239	203	239	239
	Rücklauf Brutto	144	125	77	102	101	113	66
	Verwertbar		125	73	102	101	113	63
	Rücklaufquote Brutto (%)	60,3	52,3	46,1	42,7	49,8	47,3	27,6
	Rücklaufquote Netto (%)		52,3	43,7	42,7	49,8	47,3	26,4
Gesamt	Versendet / Angefragt	473	473	359	473	414	473	473
	Rücklauf Brutto	264	223	146	181	189	199	112
	Verwertbar		220	139	177	185	194	109
	Rücklaufquote Brutto (%)	55,8	47,1	40,7	38,3	45,7	42,1	23,7
	Rücklaufquote Netto (%)		46,5	38,7	37,4	44,7	41,0	23,0

SL – Schulleiter, SSPR – Schülersprecher, EB – Elternbeiräte, BWK – Bewirtschafter Kiosk, BWMV – Bewirtschafter Mittagsverpflegungseinrichtung, SP – Speisepläne

Im Rahmen der vorliegenden Arbeit werden jene Schulen betrachtet, die zum Zeitpunkt der Vollerhebung bereits über ein Verpflegungsangebot verfügten und sich an der Breitenstudie beteiligten. Diejenigen, die sich in der Planungsphase befanden, bleiben an dieser Stelle unberücksichtigt, da die Mehrzahl der untersuchten Aspekte für sie in der Zukunft lagen und folglich nicht beantwortet werden konnten. Nach der Zusammenführung der Datensätze aus Vollerhebung und Breitenstudie und anschließender Datenaufbereitung ergibt sich für diese Arbeit ein Datensatz von verwertbaren 197 Fällen.

6.3 Vorstellung der Schulen und Mittagsverpflegungseinrichtungen anhand von Strukturvariablen

Die im Rahmen dieser Arbeit betrachteten Schulen werden anhand verschiedener Strukturvariablen, die die Schule und das Schulverpflegungssetting betreffen, vorgestellt.

6.3.1 Schul-Strukturvariablen

Die Verteilung der Schularten, der im Rahmen dieser Arbeit betrachteten Schulen, zeigt Abbildung 8; die Verteilung aller Schulen in Bayern entsprechend der Schuldatenbank des StMUK zum Zeitpunkt der Erhebung gibt Abbildung A1 im Anhang wieder.

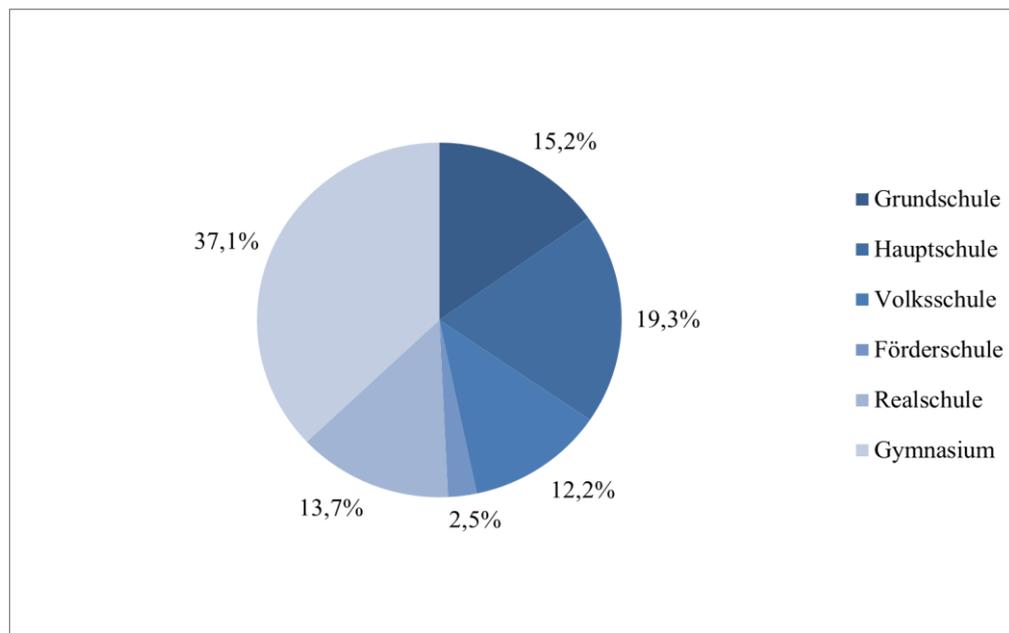


Abbildung 8: Schularten (n=197)

Quelle: eigene Darstellung

Unter den hier untersuchten Schulen sind am häufigsten Gymnasien (37,1 %) vertreten, gefolgt von Hauptschulen (19,3 %), Grundschulen (15,2 %), Realschulen (13,7 %) und Volksschulen (12,2 %). Mit Blick auf die allgemeine Verteilung der Schularten auf die Gesamtzahl der Schulen Bayerns sind Gymnasien hier überrepräsentiert; in der StMUK-Schuldatenbank gab es zum Zeitpunkt der Erhebung 10 % Gymnasien (vgl. Abbildung A1 im Anhang A). Auch Real-

schulen sind hier leicht überrepräsentiert (StMUK-Schuldatenbank: 9 % Realschulen). Hingegen sind Grundschulen, Hauptschulen und Volksschulen mit einem Anteil von zusammen 46,7% im Vergleich zum Anteil der Volksschulen in der Schuldatenbank des StMUK von 71 % zum Zeitpunkt der Vollerhebung im Juli 2008 deutlich unterrepräsentiert.

Der überwiegende Teil der in dieser Arbeit untersuchten Schulen hat einen staatlichen Schulträger (65 %), gut ein Viertel hat einen städtischen bzw. kommunalen Schulträger (26,4%) (vgl. Abbildung 9). Dies lässt sich mit dem hohen Anteil an Gymnasien – die in der Regel staatlich sind – und dem vergleichsweise geringen Anteil Grund-, Haupt- bzw. Volksschulen (häufig in kommunaler Hand) erklären. Unter den betrachteten Schulen finden sich nur wenige Schulen mit kirchlichem (3,6%) oder privatem (5,1%) Träger.

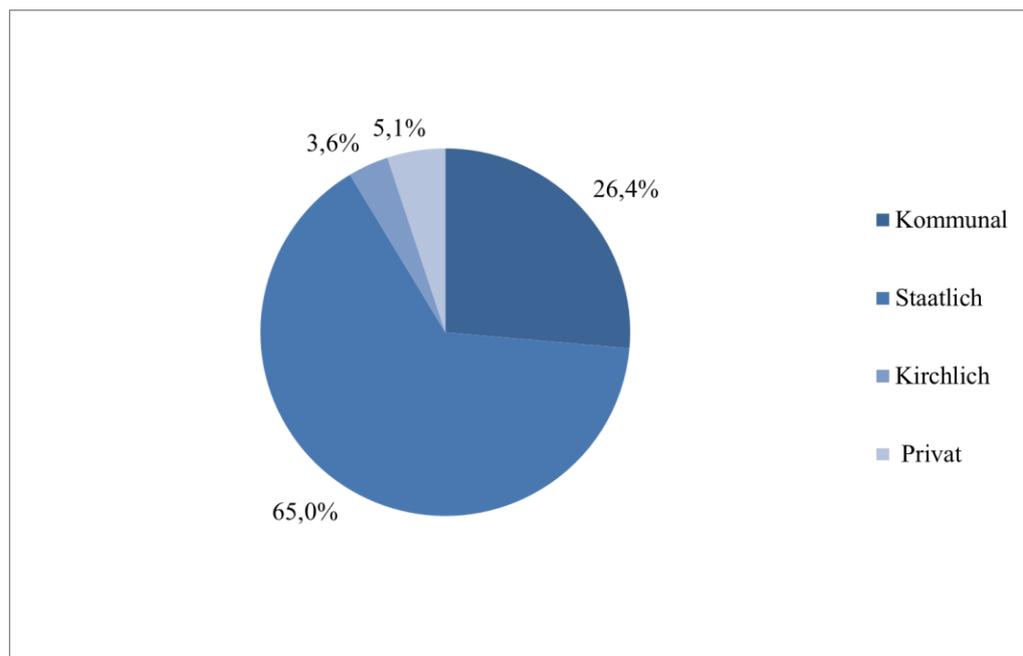


Abbildung 9: Träger der Schulen (n=197)

Quelle: eigene Darstellung

Die Mehrheit der Schulen befindet sich in ländlichen Regionen (84,1%), 15,9% in städtischen Gebieten (vgl. Abbildung 10).

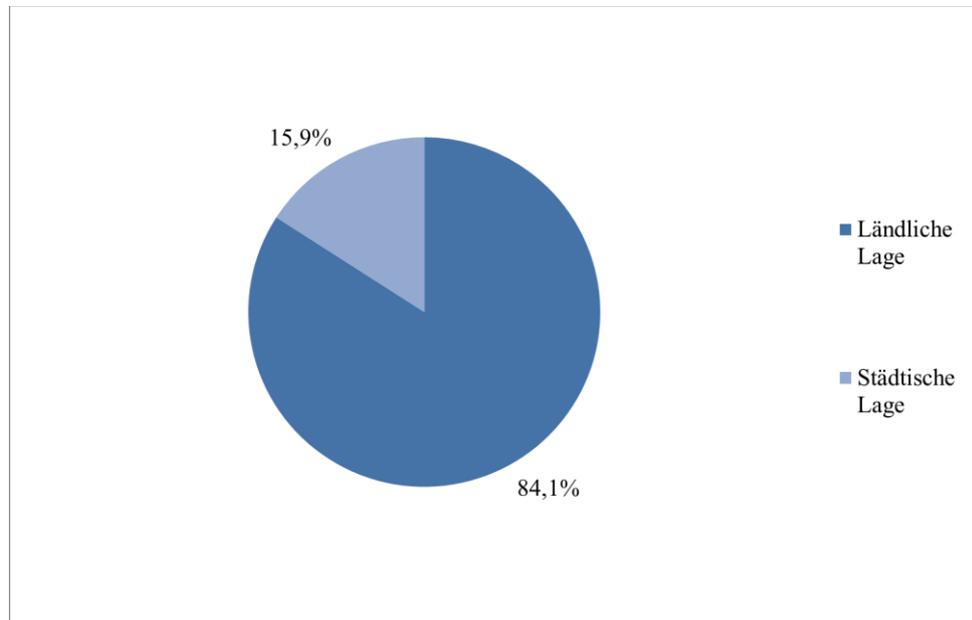


Abbildung 10: Lage der Schule in städtischer oder ländlicher Region (n=195)

Quelle: eigene Darstellung

Über zwei Drittel der Schulen (67,5 %) werden von einem männlichen Schulleiter geführt, knapp ein Drittel von einer Frau (32,5 %) (vgl. Abbildung 11).

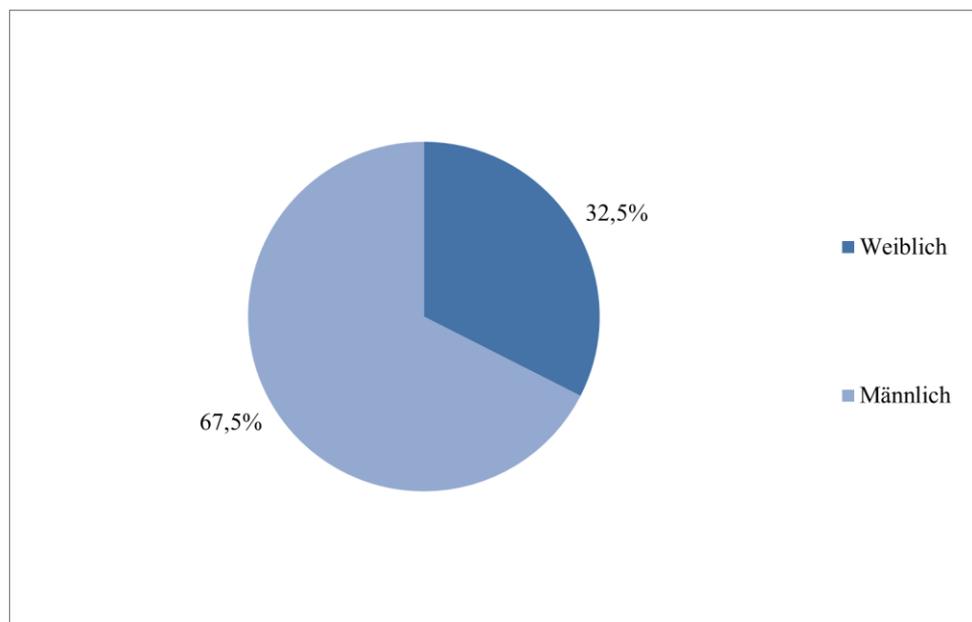


Abbildung 11: Geschlecht der Schulleitung (n=160)

Quelle: eigene Darstellung

Über die Hälfte der Schulleiter (62,3%) ist zwischen 51 und 60 Jahre alt, knapp ein Viertel (23,3%) sind im Alter zwischen 41 und 50 Jahre. Gleichzeitig gibt es nur wenige jüngere (6,3% ≤ 40 Jahre) und ältere (8,2% ≥ 61 Jahre) Schulleiter (vgl. Abbildung 12).

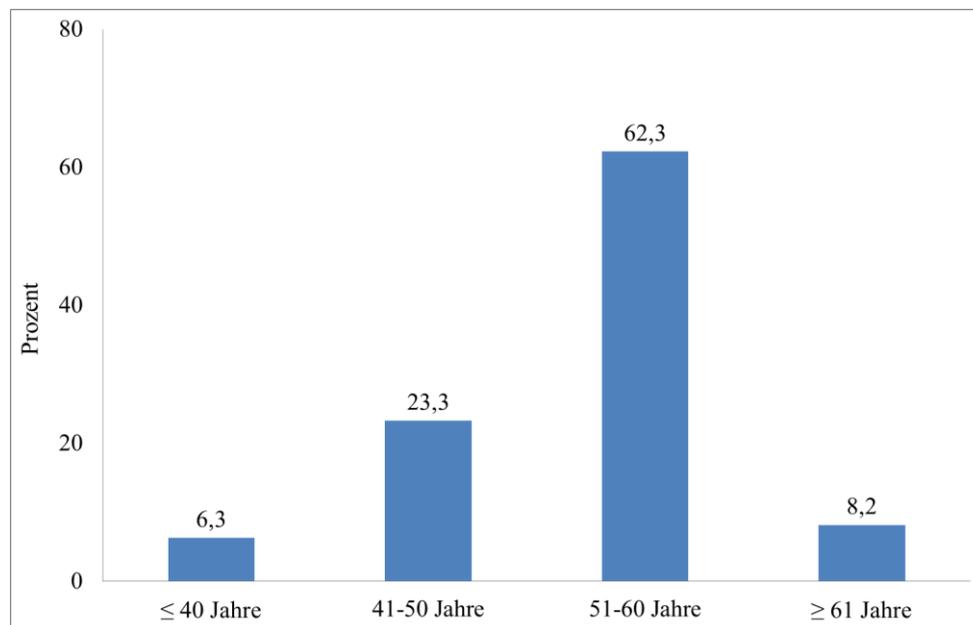


Abbildung 12: Alter der Schulleitung (n=159)

Quelle: eigene Darstellung

6.3.2 Strukturvariablen des Schul- und Mittagsverpflegungssettings

Zwei Drittel der Mittagsverpflegungseinrichtungen (67,3%) werden von einer schulexternen Person, einer externen Einrichtung, einem Caterer oder ähnliches bewirtschaftet. In einem Drittel der Fälle (32,7%) gibt es einen schulinternen Bewirtschafter, hierzu zählen z.B. Eltern- bzw. Mensaverein oder Schülerfirmen (vgl. Abbildung 13).

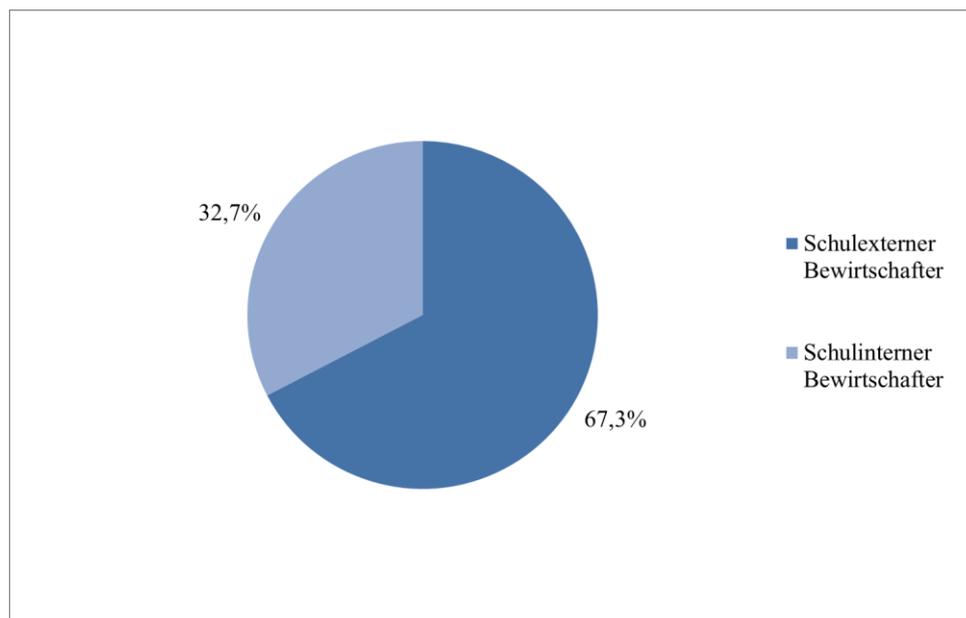


Abbildung 13: Bewirtschafter der Mittagsverpflegungseinrichtungen (n=196)

Quelle: eigene Darstellung

Ein Mittagessen kostet am häufigsten zwischen 3,00 Euro und 3,49 Euro (41,1 %) oder weniger als 3,00 Euro (37,6 %). An 15,7 % der Schulen liegt der Abgabepreis zwischen 3,50 Euro und 3,99 Euro, bei 5,6 % beträgt er 4,00 Euro oder mehr (vgl. Abbildung 14).

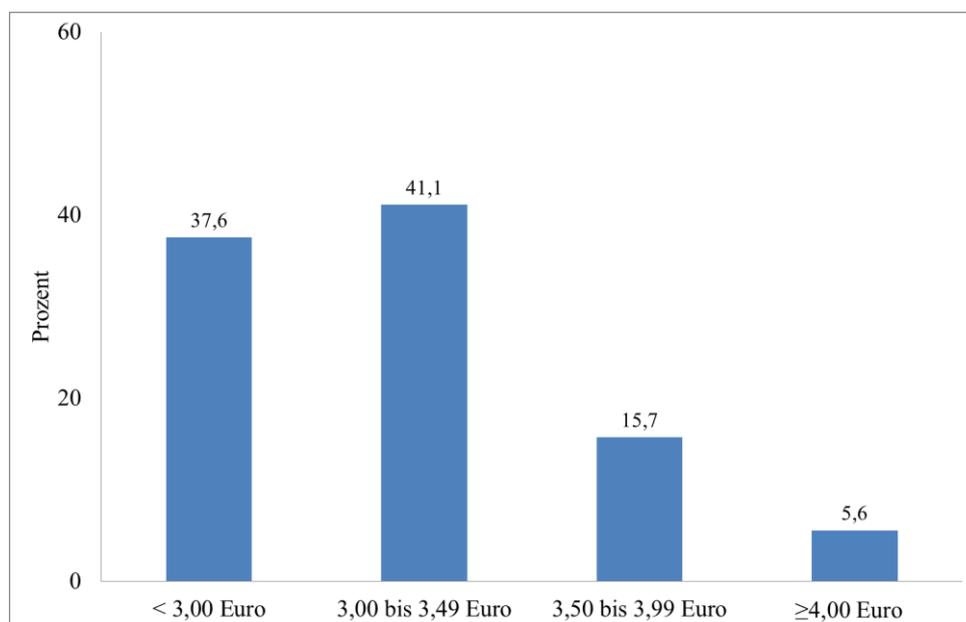


Abbildung 14: Abgabepreis pro Mittagessen (n=197)

Quelle: eigene Darstellung

An über der Hälfte der Schulen (58,2%) müssen sich die Schüler im Vorfeld zum Mittagessen anmelden. Eine spontane Teilnahme, d.h. ohne vorherige Anmeldung bzw. am Tag vorher, ist an 41,8% der Mittagsverpflegungseinrichtungen möglich (vgl. Abbildung 15).

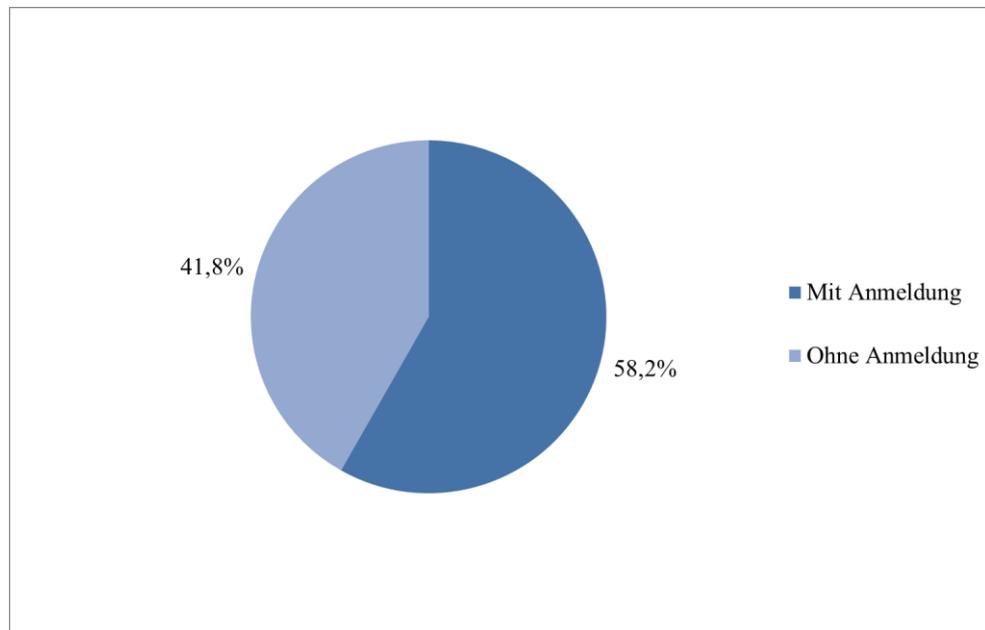


Abbildung 15: Teilnahme am Mittagessen mit oder ohne vorherige Anmeldung (n=189)

Quelle: eigene Darstellung

In knapp einem Drittel der Fälle (29,8%) werden die Speisen als Mehrportionen in Schüsseln oder auf Platten auf dem Tisch angerichtet, und jeder Schüler kann sich am Tisch individuell bedienen (Essensausgabesystem: Tischgemeinschaft) (vgl. Abbildung 16). Über zwei Drittel der Mittagsverpflegungseinrichtungen (70,2%) haben ein anderes Essensausgabesystem (z.B. Cafeteria, Free-Flow).

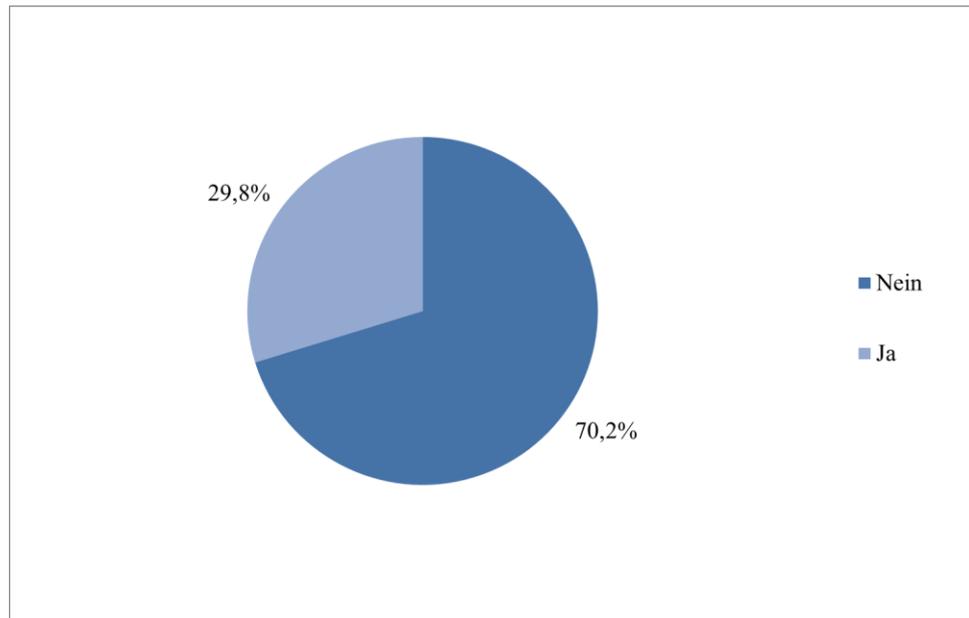


Abbildung 16: Tischgemeinschaft als Essensausgabesystem (n=131)

Quelle: eigene Darstellung

Das Mittagessen wird in den meisten Mittagsverpflegungseinrichtungen (79,1%) als festes Menü ausgegeben. An 20,9% der Schulen können sich die Schüler ihr Mittagessen aus Komponenten selber zusammenstellen (vgl. Abbildung 17).

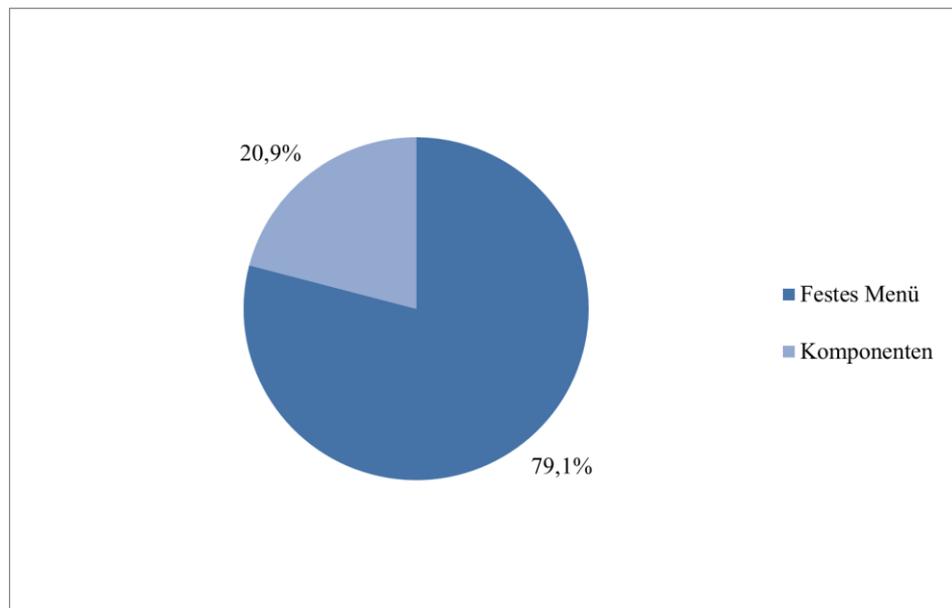


Abbildung 17: Mittagessenszeit in Form eines festen Menüs oder einzelner Komponenten (n=196)

Quelle: eigene Darstellung

Über die Hälfte der Schulen (56,2 %) hatte zum Zeitpunkt der Erhebung bereits eine externe Fachberatung im Rahmen der Schulverpflegung in Anspruch genommen (vgl. Abbildung 18).

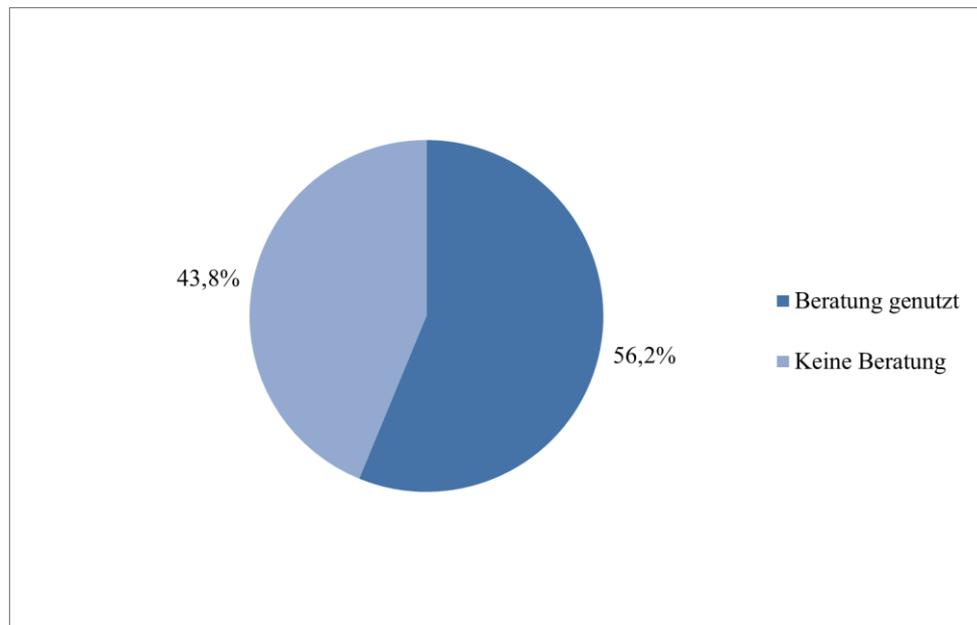


Abbildung 18: Nutzung einer externen Beratung zur Mittagsverpflegung (n=153)

Quelle: eigene Darstellung

Die Schulen und ihre Mittagsverpflegungseinrichtungen sehen sich in unterschiedlichem Maße mit Konkurrenzangeboten außerhalb des Schulgeländes (z.B. Imbissstände, Bäckereien, Supermärkte) konfrontiert. Vor allem Schulleiter von Gymnasien (58,9%) und Realschulen (53,9%) schätzen die Konkurrenzsituation als „sehr groß“ oder „eher groß“ ein. Hingegen scheint es an Grundschulen (80%) und Förderschulen (75%) vor allem „keine“ oder eine „eher geringe“ Konkurrenz zu geben (vgl. Abbildung 19).

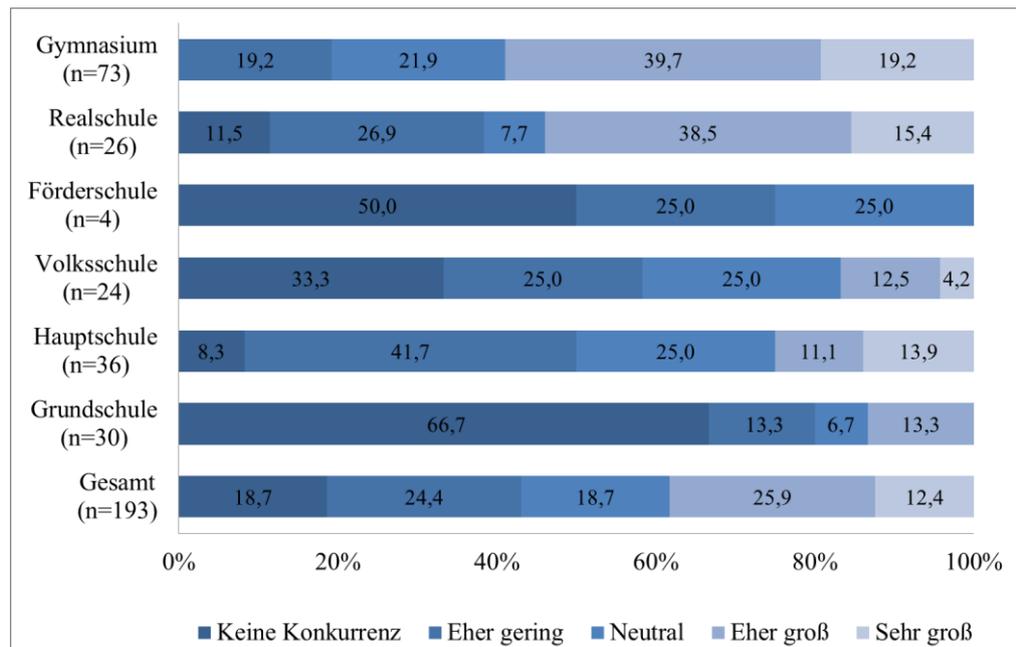


Abbildung 19: Einschätzung der Konkurrenzsituation durch die Schulleiter (n=193)

Quelle: eigene Darstellung

6.4 Erfüllte Qualitätsanforderungen

In diesem Kapitel wird dargelegt, inwieweit die Schulen bzw. ihre Mittagsverpflegungseinrichtungen die ausgewählten Qualitätsanforderungen an die Bereiche Verpflegungsangebot, organisatorische Rahmenbedingungen und Kundenzufriedenheiten erfüllen. Die aus den Indikatoren für die einzelnen Bereiche berechneten Indizes werden am Ende des Kapitels zusammengefasst; sie repräsentieren die durchschnittlich erfüllten Anforderungen.

6.4.1 Verpflegungsangebot

Das Verpflegungsangebot wird hinsichtlich der Häufigkeiten von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen im Speiseplan und weiterer Anforderungen untersucht.

Speiseplananalyse auf der Basis von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen

Im Rahmen der Speiseplananalyse wurden die eingereichten Speisepläne (n=81) in Bezug auf die Häufigkeiten von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen untersucht. Als Referenz hierfür wurde die zweite Auflage der DGE-Qualitätsstandards für Schulverpflegung zugrunde gelegt (vgl. DGE, 2009, S. 10). Tabelle 12 gibt einen Überblick über die Auswertungsergebnisse.

Die DGE fordert, dass ein vierwöchiger Speiseplan an jedem der 20 Verpflegungstage eine Stärkebeilage enthalten sollte. Diese Anforderung erfüllen 27,2% der Speisepläne. Bei diesen Stärkebeilagen sollte es sich mindestens achtmal um frische Kartoffeln, mindestens viermal um Parboiled Reis oder Naturreis und mindestens zweimal um Vollkornnudeln handeln. Während 23,5% der Speisepläne mindestens viermal Reis enthalten, haben 1,2% der Speisepläne die geforderte Mindestmenge an frischen Kartoffeln und Vollkornnudeln. Hochverarbeitete Kartoffelprodukte¹⁰⁸ sollte es laut DGE nicht häufiger als viermal innerhalb von vier Wochen geben; fast alle betrachteten Speisepläne (97,5 %) enthalten diese Speisegruppe häufiger.

Auch Gemüse bzw. Rohkost sollte es täglich geben. Dieser Anforderung entsprechen 43,2% der Speisepläne, wohingegen die Zusatzanforderung – dieses Gemüse sollte mindestens zweimal Hülsenfrüchte sein – von insgesamt 17,3% erfüllt wird. Ein tägliches Angebot an Stückobst haben 1,2% der Speisepläne und erfüllen damit die DGE-Anforderung für Obst.

In 77,8% der Fälle gibt es öfter, als nach den DGE-Empfehlungen gesundheitsförderlich ist, Fleisch. Dieses (insgesamt nicht öfter als achtmal an 20 Verpflegungstagen), sollte viermal separates Fleisch und viermal Fleisch in Soße sein. Separates Fleisch wird von 12,3% und Fleisch in Soße von 74,1% der Mittagsverpflegungseinrichtungen in der genannten Häufigkeit angeboten. Fleisch in Soße darf wiederum maximal viermal Hackfleisch, verarbeitete Fleischprodukte und Paniertes sein. In 95% der Fälle gibt es diese Lebensmittel häufiger.

¹⁰⁸ Hierzu zählen Pommes frites, Kroketten, Kartoffelecken, Püree als Halb- oder Fertigprodukt (DGE, 2009, S. 10).

Nach den DGE-Qualitätsstandards sollte es innerhalb von 20 Verpflegungstagen mindestens viermal Seefisch geben, dieser darf jedoch nur maximal zweimal fetter Seefisch (z.B. Lachs oder Hering) sein. Insgesamt 12,3 % erfüllen die erste Bedingung und 11,1 % erfüllen beide Bedingungen.

Fast alle Speisepläne (92,6%) kommen der Forderung „maximal viermal Ei-Gericht“ nach. Drei Viertel der Speisepläne (75,3%) enthalten entsprechend der Forderung, mindestens viermal ein vegetarisches Gericht auf Basis von Kartoffeln, Getreideprodukten und Gemüse bzw. Rohkost. Ein süßes Hauptgericht gibt es bei 70 % der Mittagsverpflegungseinrichtungen häufiger als die geforderten zweimal pro vier Wochen.

Tabelle 12: Erfüllung ausgewählter Qualitätsanforderungen an das Verpflegungsangebot

Qualitätsanforderung	n	erfüllt (%)
Stärkebeilagen 20-mal, davon:	81	27,2
Mindestens 8-mal frische Kartoffeln	81	1,2
Maximal 4-mal hochverarbeitete Kartoffelprodukte	81	2,5
Mindestens 4-mal Parboiled Reis oder Naturreis	81	23,5
Mindestens 2-mal Vollkornnudeln	81	1,2
Gemüse / Rohkost 20-mal, davon:	81	43,2
Mindestens 2-mal Hülsenfrüchte	81	17,3
Stückobst 20-mal	81	1,2
Fleisch maximal 8-mal, davon:	81	22,2
4-mal separat	81	12,3
4-mal in Soße, davon:	81	74,1
Maximal 4-mal Hackfleisch, verarbeitete Fleischprodukte und Fleischerzeugnisse / Paniertes	81	4,9
Seefisch mindestens 4-mal, davon:	81	12,3
Maximal 2-mal fettreicher Seefisch	81	11,1
Ei-Gericht maximal 2-mal	81	92,6
Süßes Hauptgericht maximal 2-mal	81	32,1
Gericht auf Basis von Kartoffeln, Getreideprodukten und Gemüse/ Rohkost mindestens 4-mal	81	75,3
Bei >50 Tischgästen mindestens zwei Hauptgerichte ¹ , davon:	79	67,1
Ein vegetarisches Hauptgericht ¹	52	86,5
Der Menüzyklus beträgt ≥ 4 Wochen ² .	64	96,9
Es ist ein Getränk im Essenspreis enthalten ¹ .	196	50,0

Enthalten im Fragebogen: ¹ Vollerhebung, ² Bewirtschafteter Mittagsverpflegungseinrichtung

Weitere Anforderungen an das Verpflegungsangebot

Neben den Forderungen zur Häufigkeit bestimmter Lebensmittel oder Lebensmittelgruppen stellt die DGE in ihren Qualitätsstandards weitere Anforderungen an das Verpflegungsangebot (vgl. Tabelle 12).

So sollten bei mehr als 50 Tischgästen mindestens zwei Hauptgerichte zur Auswahl stehen. Dies erfüllen 67,1 % der Speisepläne. Hiervon erfüllen wiederum 86,5 % auch die Zusatzanforderung, dass eines der Hauptgerichte vegetarisch sein sollte.

Der Menüzyklus, d.h. der Rhythmus mit dem sich der Speiseplan wiederholt, beträgt in der Mehrheit der Fälle (79 %) die Mindestanforderung von vier Wochen. Von allen betrachteten Verpflegungsangeboten beinhaltet der Essenspreis bei der Hälfte – wie von der DGE empfohlen – ein Getränk.

6.4.2 Organisatorische Rahmenbedingungen

Der prozentuale Anteil der Einrichtungen, die die ausgewählten Anforderungen bzgl. organisatorischer Rahmenbedingungen erfüllen ist in Tabelle 13 dargestellt.

An 18,7 % der Schulen dauert die Mittagspause, wie von der DGE gefordert, mindestens 60 Minuten. Entsprechend den Empfehlungen nehmen an der Mehrheit der Schulen (80,2 %) auch die Lehrer am Mittagessen teil.

Wie in Abschnitt 6.3.2 beschrieben, liegt der Abgabepreis am häufigsten zwischen 3,00 und 3,49 Euro je Mittagessen (41,3 %), an 21,3 % der Schulen bei 3,50 Euro oder mehr. Gleichzeitig stellt die finanzielle Situation der Eltern für durchschnittlich 12,2 % der Schüler ein Hemmnis für die Teilnahme an der Mittagsverpflegung dar¹⁰⁹. Um jenen Schülern eine regelmäßige Teilnahme am Mittagessen zu ermöglichen, haben 60,3 % der Schulen ein finanzielles Förderinstrument geschaffen.

¹⁰⁹ Nach Angaben der Schulleiter gibt es an den Schulen durchschnittlich $\bar{x} = 12,2$ % Schüler ($n = 141$, $SD = 13,684$), die aufgrund der finanziellen Situation der Eltern nicht oder nur schwer unter finanziellen Anstrengungen am Schulmittagessen teilnehmen können (Minimum: 0 %, Maximum: 80 %, Modus: 5 %) (vgl. Abbildung A2 im Anhang A).

Die Bewirtschafter von 78,1 % der Mittagsverpflegungseinrichtungen verfügen über eine Ausbildung im Bereich Ernährung, Lebensmittel oder ähnliches. Schulen, deren Mittagsverpflegungseinrichtungen von externen Personen, Caterern, Einrichtungen etc. bewirtschaftet werden (67,3 %, vgl. Abschnitt 6.3.2), haben zu 37,8 % einen schriftlich festgelegten Leistungskatalog mit den Bewirtschaftern vereinbart. In insgesamt 58 % der Fälle findet in regelmäßigen Abständen ein Arbeitstreffen zwischen dem Bewirtschafter und den verantwortlichen Personen seitens der Schule statt.

Tabelle 13: Erfüllung ausgewählter Qualitätsanforderungen an die organisatorischen Rahmenbedingungen

Qualitätsanforderung	n	erfüllt (%)
Die Mittagspause beträgt mindestens 60 Minuten ³ .	107	18,7
Lehrer nehmen am Mittagessen teil ³ .	106	80,2
Es gibt eine finanzielle Unterstützung für Schüler aus sozial schwachen Familien ⁴ .	156	60,3
Bewirtschafter der Mv-Einrichtung verfügt über eine Ausbildung im Bereich Ernährung oder ähnliches ² .	146	78,1
Zwischen der Schule und dem (externen) Bewirtschafter wurde ein schriftlich festgelegter Leistungskatalog vereinbart ² .	82	37,8
In regelmäßigen Abständen findet ein Arbeitstreffen zwischen Bewirtschafter und den verantwortlichen Person(en) seitens der Schule statt ² .	138	58,0

Enthalten im Fragebogen: ¹ Vollerhebung, ² Bewirtschafter, ³ Schülersprecher, ⁴ Schulleiter

6.4.3 Kundenpartizipation

Schüler und Eltern werden in unterschiedlichem Maß in die Ausgestaltung der Mittagsverpflegung eingebunden (vgl. Tabelle 14).

Schüler von 40,6 % der Schulen sind an der Speiseplangestaltung beteiligt. An 16,4 % der Schulen werden sie in regelmäßigen Abständen zur Mittagsverpflegung befragt, wovon in 63,2 % der Fälle die Befragungen einmal pro Schuljahr oder häufiger durchgeführt werden¹¹⁰.

¹¹⁰ Den Essensgästen stehen weitere Möglichkeiten zur Verfügung, ihre Anliegen und Wünsche hinsichtlich der Mittagsverpflegung zum Ausdruck zu bringen (vgl. Tabelle B3 im Anhang B). So wird an 12,3 % der betrachteten Mittagsverpflegungseinrichtungen ein „Meckerkasten“ genutzt, an 4,1 % ein „Wunschzettel“ und an 2,1 % fragt das Verpflegungsteam münd-

Weniger als ein Drittel der Schülersprecher (27,6%) sind als Vertreter der Schülerschaft in die Belange der Schulverpflegung involviert. Gleichzeitig nehmen über die Hälfte der Elternbeiräte (53,3%) Einfluss auf die Mittagsverpflegung.

Tabelle 14: Erfüllung ausgewählter Qualitätsanforderungen an die Kundenpartizipation

Qualitätsanforderung	n	erfüllt (%)
Schüler sind an der Speiseplangestaltung beteiligt ¹ .	197	40,6
Es werden in regelmäßigen Abständen Befragungen der Schüler durchgeführt ² .	146	16,4
Es wird mindestens 1-mal pro Schuljahr eine Befragung durchgeführt ² .	19	63,2
Der Schülersprecher ist in die Belange der Schulverpflegung involviert ³ .	105	27,6
Der Elternbeirat nimmt Einfluss auf die Mittagsverpflegung ⁴ .	135	53,3

Enthalten im Fragebogen: ¹ Vollerhebung, ² Bewirtschaftler, ³ Schülersprecher, ⁴ Elternbeiräte

6.4.4 Indizes der Qualitätsanforderungen

Zur Abbildung erfüllter Qualitätsanforderungen an die Bereiche Verpflegungsangebot, Organisation und Kundenpartizipation wurde jeweils ein Index gebildet und auf den Wertebereich von 0 bis 1 normiert. Die Mittelwerte und Standardabweichungen dieser Indizes fasst Tabelle 15 zusammen.

Tabelle 15: Mittelwerte und Standardabweichungen der Anforderungs-Indizes

Index	n	Mittelwert	Standardabweichung
Anforderungen Verpflegungsangebot	196	0,477	0,351
Anforderungen Organisation	190	0,585	0,278
Anforderungen Partizipation	197	0,357	0,287

Der Mittelwert des Anforderungsindex für das Verpflegungsangebot beträgt $\bar{x} = 0,477$ mit einer Standardabweichung von 0,351. Das heißt, im Durchschnitt erfüllen die Schulen knapp die Hälfte der betrachteten Anforderungen an das

lich bei den Schülern nach. In der Mehrzahl der Fälle (84,2%) wenden sich Schüler und Lehrer direkt an das Verpflegungsteam.

Verpflegungsangebot. Der durchschnittliche Anforderungsindex für die organisatorischen Rahmenbedingungen liegt bei $\bar{x} = 0,585$ ($SD = 0,278$), d.h. im Mittel werden ca. 60% der Anforderungen an diesen Bereich von den Schulen erfüllt, also durchschnittlich mehr als beim Verpflegungsangebot.

Gut ein Drittel ($\bar{x} = 0,357$, $SD = 0,287$) der Anforderungen an die Kundenpartizipation werden im Durchschnitt erreicht und damit die wenigsten verglichen mit den anderen Bereichen.

6.5 Erreichte Kundenzufriedenheit

Im Folgenden wird die Zufriedenheit der Kunden (Schülersprecher, Elternbeiräte und Schulleiter) präsentiert. Dabei werden die drei Themengebiete – Verpflegungsangebot, Organisation und Partizipation – für die einzelnen Personengruppen getrennt behandelt. Die berechneten Zufriedenheitsindizes werden am Ende des Kapitels gegenübergestellt; sie stehen für die durchschnittliche Gesamtzufriedenheit der Kundengruppen mit den jeweiligen Themengebieten.

6.5.1 Schülersprecher

Die Schülersprecher wurden als Vertreter der Schülerschaft zu ihrer Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung befragt. Hier ist zu berücksichtigen, dass es an den Grundschulen in Bayern üblicherweise keinen Schülersprecher gibt. Die folgenden Ergebnisse repräsentieren somit die Schülersprecher der anderen allgemeinbildenden Schularten und ihre Zufriedenheiten.

Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot

Die Gesamtzufriedenheit der Schülersprecher mit dem Verpflegungsangebot sollte mittels ihrer Beurteilung verschiedener Aspekte erfasst werden. Dabei konnten die Befragten zwischen den fünf Antwortmöglichkeiten „sehr zufrieden“, „zufrieden“, „neutral“, „unzufrieden“ und „sehr unzufrieden“ wählen. Die prozentualen Zufriedenheitswerte werden in Tabelle 16 dargestellt, die dazugehörigen normierten Mittelwerte und Standardabweichungen in Tabelle 17.

Insgesamt betrachtet sind mehr Schülersprecher mit dem Mittagsverpflegungsangebot (sehr) zufrieden als (sehr) unzufrieden (vgl. Tabelle 16). Durchschnittlich gesehen sind sie indes weder entschieden zufrieden noch entschieden unzufrieden, sondern wählen die Kategorie „neutral“ ($\bar{x} = 0,615$) (vgl. Tabelle 17). Betrachtet man die Zufriedenheit mit den einzelnen Aspekten des Verpflegungsangebotes, so zeigt sich, dass mehr Schülersprecher sehr zufrieden mit der Temperatur der Speisen (24,7%), der Portionsgröße (14,9%) und der Abwechslung des Speiseplanes (13,3%) sind als mit dem Aussehen (9,4%), den Auswahlmöglichkeiten (8,9%) und dem Geschmack (6,7%) der Speisen.

Gleichzeitig sind weniger Schülersprecher (sehr) unzufrieden mit dem Geschmack (7,8%) und der Temperatur (11,3%) der Speisen im Vergleich zu den anderen vier Aspekten (von 13,2% bei der Abwechslung des Speiseplanes bis 30,9% bei der Portionsgröße).

Tabelle 16: Zufriedenheit der Schülersprecher mit dem Verpflegungsangebot (Angaben in %)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Sehr zufrieden	Zufrieden	Neutral	Unzufrieden	Sehr unzufrieden
Abwechslung des Speiseplanes	98	13,3	42,9	30,6	11,2	2,0
Auswahlmöglichkeit	90	8,9	36,7	33,3	16,7	4,4
Geschmack der Speisen	90	6,7	44,4	41,0	5,6	2,2
Aussehen der Speisen	96	9,4	34,4	40,6	13,5	2,1
Temperatur der Speisen	89	24,7	38,2	25,8	7,9	3,4
Portionsgröße	94	14,9	39,4	14,9	21,3	9,6

Die durchschnittliche Zufriedenheit der Schülersprecher mit der Speisentemperatur ($\bar{x} = 0,683$) und der Abwechslung des Speiseplanes ($\bar{x} = 0,635$) liegen über dem Gesamtzufriedenheitswert. Hingegen ist die Zufriedenheit mit der Portionsgröße und der Auswahlmöglichkeit (beide $\bar{x} = 0,572$) sowie mit dem Aussehen der Speisen ($\bar{x} = 0,589$) geringer als die durchschnittliche Gesamtzufriedenheit. Die größte Streuung der Werte um den Mittelwert findet sich bei der Portionsgröße der Speisen ($SD = 0,308$), die größte Einheitlichkeit hingegen bei der Beurteilung des Geschmacks ($SD = 0,199$).

Tabelle 17: Zufriedenheit der Schülersprecher mit dem Verpflegungsangebot (normiert)

	n	Mittelwert	Standardabweichung
Abwechslung des Speiseplanes	98	0,635	0,233
Auswahlmöglichkeit	90	0,572	0,249
Geschmack der Speisen	90	0,619	0,199
Aussehen der Speisen	96	0,589	0,226
Temperatur der Speisen	89	0,683	0,258
Portionsgröße	94	0,572	0,308
Zufriedenheitsindex-Verpflegungsangebot	100	0,615	0,181

Zufriedenheit mit den organisatorischen Rahmenbedingungen

Die organisatorischen Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung (ausgenommen Dauer der Mittagspause und Einzelaspekte des Speiseraumes) sollten die Schülersprecher mittels Schulnoten (sehr gut bis ungenügend) bewerten. Die prozentualen Zufriedenheitswerte werden in Tabelle 18 dargestellt, die dazugehörigen normierten Mittelwerte und Standardabweichungen in Tabelle 19.

Sowohl das Anmeldesystem als auch das Bezahlssystem wird von den meisten mit sehr gut oder gut bewertet (vgl. Tabelle 18). Das Bezahlssystem bekommt häufiger die Note sehr gut (48,9%) als das Anmeldesystem (32,9%). Gleichzeitig erhält das Anmeldesystem häufiger die Note mangelhaft (4,7%) und ungenügend (1,2%) als das Bezahlssystem (2,3% mangelhaft, 1,2% ungenügend).

Knapp die Hälfte (46,9%) der Schülersprecher gibt der Freundlichkeit des Personals die Note „sehr gut“ und ein Viertel (25,5%) die Note „gut“ (vgl. Tabelle 18). Einige von ihnen (10,2%) sind unzufrieden hiermit: sie empfinden die Freundlichkeit als ausreichend oder mangelhaft.

Das an ihrer Schule übliche Verfahren der Teilnahme der Lehrer am Mittagessen benoten die meisten Schülerverepreter mit (sehr) gut (78,2%) (vgl. Tabelle 18). Ebenso bewertet die Mehrheit der Schülersprecher (75,5%) das gemein-

same bzw. zeitlich getrennte Mittagessen jüngerer und älterer Schüler mit der Note sehr gut oder gut. Hiermit weniger zufrieden sind 2,6% (Lehrerteilnahme) bzw. 3,5% (zeitliche Staffelung) der Befragten und vergaben die Noten ausreichend bis ungenügend.

Die Bewertung des Speiseraumes insgesamt fällt bei 9,4% der Schülersprecher sehr gut und bei 40,6% gut aus (vgl. Tabelle 18). Gleichzeitig vergeben ein Drittel der Befragten ein Befriedigend und 16,9% ein Ausreichend oder eine schlechtere Note.

Tabelle 18: Zufriedenheit der Schülersprecher mit organisatorischen Aspekten der Mittagsverpflegung (Angaben in %)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Sehr gut	Gut	Befriedigend	Ausreichend	Mangelhaft	Ungenügend
Anmeldesystem	85	32,9	41,2	16,5	3,5	4,7	1,2
Bezahlsystem	88	48,9	30,7	13,6	4,5	2,3	
(Nicht-)Teilnahme der Lehrer	78	39,7	38,5	19,2	1,3		1,3
Zeitliche Staffelung des Mittagessens	86	30,2	45,3	20,9	2,3	1,2	
Personalfreundlichkeit	98	46,9	25,5	17,3	8,2	2,0	
Speiseraum insgesamt	106	9,4	40,6	33,0	11,3	4,7	0,9

Zur Beurteilung der Mittagspause stimmen 84,9% der Schülersprecher (n=109) der Aussage „Ich kann mein Essen während der Mittagspause in aller Ruhe essen“ zu (vgl. Abbildung 20).

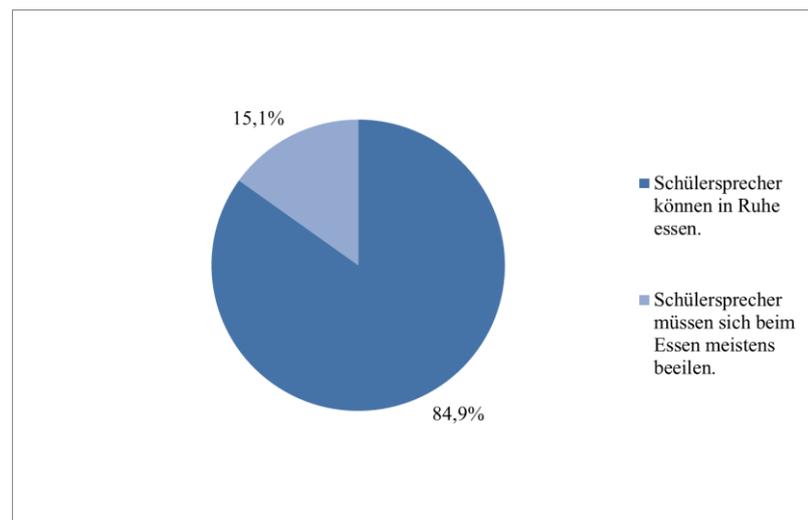


Abbildung 20: Schülersprecher können mittags in Ruhe essen oder müssen sich hierbei beeilen (n=106)

Quelle: eigene Darstellung

Tabelle 19 schlüsselt die Verteilung der an den Schulen üblichen Verfahren der Lehrerteilnahme und der zeitlichen Staffelung der Mittagspause sowie deren Bewertung durch die Schülersprecher auf. Es zeigt sich, dass an der Mehrheit der Schulen (88,3%) auch die Lehrer am Mittagessen teilnehmen. Dies wird von den Schülersprechern besser bewertet als die Nicht-Teilnahme der Lehrer. An fast allen Schulen (91,8%) essen jüngere und ältere Schüler gemeinsam, d.h. es findet keine zeitliche Staffelung der Essenszeiten statt. Die Bewertung der zeitlichen Staffelung durch die Schülersprecher von Schulen mit diesem Verfahren fällt insgesamt besser aus als die Wertschätzung für zeitlich gemeinsames Essen durch die Schülersprecher an den Schulen mit zeitlich gemeinsamen Essen.

Tabelle 19: Bewertung der Lehrerteilnahme am Mittagessen und der zeitlichen Staffelung durch die Schülersprecher (Angaben in %)

	Sehr gut	Gut	Befriedigend	Ausreichend	Mangelhaft	Unge-nügend
Lehrerteilnahme (n = 77)						
Lehrer nehmen teil (88,3%)	44,1	36,8	17,6	1,5	0	0
Lehrer nehmen nicht teil (11,7%)	11,1	55,6	22,2	0	0	11,1
Zeitliche Staffelung (n = 85)						
Nein, jüngere und ältere Schüler essen gemeinsam (91,8%)	28,6	28,6	42,9	0	0	0
Ja, jüngere und ältere Schüler essen zeitlich getrennt (8,2%)	30,8	46,2	19,2	2,6	1,3	0

Die Schülersprecher sollten auch zu konkreten Aspekten des Speiseraumes Stellung beziehen; Tabelle 20 zeigt ihre Zustimmung in Prozent¹¹¹. Mit der Speiseraumgröße sind 69,9% zufrieden, hingegen finden ihn ein Drittel zu klein und 4,9% zu groß. Mehr als die Hälfte der Schülersprecher (61,5%) hält die Lautstärke im Speiseraum nicht für übermäßig störend. Gleichzeitig empfindet über ein Drittel (37,8%) die Geräuschkulisse als zu laut. Gut die Hälfte der Befragten (58,2%) stuft ihren Speiseraum als gemütlich ein, mehr als ein Drittel (39,6%) findet ihn hingegen ungemütlich. Während sich die Mehrheit

¹¹¹ Diese Aspekte fließen nicht den Zufriedenheitsindex ein.

der Schülersprecher (70,4 %) insgesamt wohl im Speiseraum ihrer Schule fühlt, konnte ein Viertel (24,7 %) dieser Aussage nicht zustimmen.

Tabelle 20: Zustimmung der Schülersprecher zu Aussagen bzgl. des Speiseraumes

Aussage	n	Zustimmung (%)
Der Speiseraum ist zu klein.	106	33,0
Die Speiseraumgröße ist genau passend.	103	69,9
Der Speiseraum ist zu groß.	103	4,9
In der Mensa ist es zu laut.	98	37,8
In der Mensa ist es nicht zu laut.	96	61,5
In der Mensa ist es nicht gemütlich.	101	39,6
In der Mensa ist es gemütlich.	98	58,2
Der SSPR fühlt sich Speiseraum wohl.	98	70,4
Der SSPR fühlt sich Speiseraum nicht wohl.	97	24,7

Zur Berechnung der normierten Mittelwerte und Standardabweichungen wurden den vergebenen Schulnoten Punkte zwischen sechs (für die Note sehr gut) und einem Punkt (für die Note ungenügend) zugeteilt und dann auf das Intervall (0,1) normiert (vgl. Tabelle 21).

Tabelle 21: Zufriedenheit der Schülersprecher mit organisatorischen Aspekten der Mittagsverpflegung (normiert)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Mittelwert	Standardabweichung
Anmeldesystem	85	0,781	0,224
Bezahlsystem	88	0,839	0,199
Möglichkeit in Ruhe zu essen	106	0,849	0,360
(Nicht-)Teilnahme der Lehrer	78	0,826	0,183
Zeitliche Staffelung des Mittagessens	86	0,802	0,169
Personalfreundlichkeit	98	0,814	0,215
Speiseraum insgesamt	106	0,672	0,205
Zufriedenheitsindex-Organisation	113	0,793	0,147

Die Ergebnisse weisen darauf hin, dass die Schülersprecher insgesamt zufrieden ($\bar{x} = 0,793$) mit den organisatorischen Rahmenbedingungen sind. Sie sind im Durchschnitt insgesamt zufriedener mit der Organisation als mit dem Ver-

pflegungsangebot ($\bar{x} = 0,615$). Höchste durchschnittliche Zufriedenheit erzielt die Dauer der Mittagspause ($\bar{x} = 0,849$), das Bezahlssystem ($\bar{x} = 0,839$), das Lehrer-Teilnahme-Verfahren ($\bar{x} = 0,826$) und die Personalfreundlichkeit ($\bar{x} = 0,814$). Im Durchschnitt am unzufriedensten sind die Schülersprecher mit ihrem Speiseraum ($\bar{x} = 0,672$) und dem Anmeldesystem ($\bar{x} = 0,781$). Bei den letztgenannten Aspekten, sowie der Pausendauer und der Personalfreundlichkeit bestehen die größten Abweichungen im Urteil der Schülersprecher, größte Einheitlichkeit herrscht bei den Verfahren der Lehrerteilnahme und zeitlichen Staffelung des Mittagessens (vgl. Standardabweichungen in Tabelle 21).

Zufriedenheit mit der Kundenpartizipation

Ein Drittel (32,7 %) der Schülersprecher sind (sehr) zufrieden mit ihrer Einbindung in Entscheidungen zur Schulverpflegung, gleichzeitig sind 19,6 % (sehr) unzufrieden hiermit (vgl. Tabelle 22). Im Vergleich dazu ein höher Anteil (sehr) zufrieden (67,5 %) und weniger (sehr) unzufrieden (9,3 %) mit der Berücksichtigung ihrer vorgebrachten Anliegen zur Schulverpflegung.

Tabelle 22: Zufriedenheit der Schülersprecher mit ihrer Beteiligung an der Schulverpflegung (Angaben in %)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Sehr zufrieden	Zufrieden	Neutral	Unzufrieden	Sehr unzufrieden
Einbindung in die Schulverpflegung	107	10,3	22,4	47,7	14,0	5,6
Berücksichtigung vorgebrachter Anliegen	106	22,5	45,0	23,3	8,5	0,8

Auch die normierten Mittelwerte verdeutlichen, dass die Schülersprecher durchschnittlich unzufriedener mit ihrer Einbindung in Entscheidungen zur Schulverpflegung ($\bar{x} = 0,544$) sind als mit der Berücksichtigung ihrer vorgebrachten Anliegen ($\bar{x} = 0,608$) (vgl. Tabelle 23). Insgesamt sind die Schülersprecher mit der Kundenpartizipation eher unzufrieden bis neutral ($\bar{x} = 0,585$). Sie sind hiermit durchschnittlich unzufriedener als mit den Bereichen Verpflegung ($\bar{x} = 0,615$) und Organisation ($\bar{x} = 0,793$).

Tabelle 23: Zufriedenheit der Schülersprecher mit ihrer Beteiligung an der Schulverpflegung (normiert)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Mittelwert	Standardabweichung
Einbindung in die Schulverpflegung	107	0,544	0,247
Berücksichtigung vorgebrachter Anliegen	106	0,608	0,232
Zufriedenheitsindex-Kundenpartizipation	108	0,585	0,227

6.5.2 Elternbeiräte

Nachfolgend werden die Zufriedenheiten der Elternbeiräte mit den ausgewählten Aspekten hinsichtlich Verpflegungsangebot, Organisation und Kundenzufriedenheit dargestellt.

Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot

Über die Hälfte der Elternbeiräte sind entweder sehr zufrieden (17,5 %) oder zufrieden (49,2 %) mit dem Geschmack der Speisen, gleichzeitig sind 7,5 % hiermit (sehr) unzufrieden (vgl. Tabelle 24). Im Vergleich zur Kategorie Geschmack sind deutlich weniger Elternbeiräte mit dem Gesundheitswert zufrieden: 19,8 % sehr zufrieden, 33,9 % zufrieden und 12,4 % (sehr) unzufrieden. Mit der Frische sind 10,9 % (sehr) unzufrieden. Noch mehr Elternbeiräte sind (sehr) unzufrieden mit der Auswahlmöglichkeit (16,6 %) und der Abwechslung der Speisen (14 %).

Kinder und Jugendliche können aus unterschiedlichen Gründen besondere Ernährungsbedürfnisse haben (vgl. Abschnitt 4.2.1). Nicht alle Elternbeiräte sehen diese Bedürfnisse zufriedenstellend im Verpflegungsangebot berücksichtigt. So sind 13,4 % (sehr) unzufrieden mit der Berücksichtigung gesundheitlicher Einschränkungen, 9,3 % mit der Rücksichtnahme auf Vegetarier und 5,2 % mit der Beachtung religiöser Ernährungseinschränkungen. Von den drei Aspekten scheint aus Sicht der Elternbeiräte bei der Speisenplanung am ehesten noch die vegetarische Ernährungsweise berücksichtigt zu werden – 61,8 % der Elternbeiräte sind hiermit (sehr) zufrieden.

Tabelle 24: Zufriedenheit der Elternbeiräte mit dem Verpflegungsangebot (Angaben in %)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Sehr zufrieden	Zufrieden	Neutral	Unzufrieden	Sehr unzufrieden
Geschmack der Speisen	120	17,5	49,2	25,8	4,2	3,3
Frische der Speisen	120	26,7	36,7	25,8	9,2	1,7
Gesundheitswert der Speisen	121	19,8	33,9	33,9	9,1	3,3
Abwechslung der Speisen	121	16,5	38,0	31,4	10,7	3,3
Auswahlmöglichkeit	120	13,3	41,7	28,3	13,3	3,3
Berücksichtigung gesundheitlicher Einschränkungen	112	14,3	30,4	42,0	12,5	0,9
Berücksichtigung von Einschränkungen aufgrund von Religionszugehörigkeit	116	18,1	34,5	42,2	4,3	0,9
Berücksichtigung vegetarischer Ernährungsweise	118	25,4	36,4	28,8	6,8	2,5

Der durchschnittliche Zufriedenheitsindex der Elternbeiräte für den Bereich Verpflegungsangebot liegt bei $\bar{x} = 0,654$, was der Zufriedenheitsstufe „neutral“ entspricht (vgl. Tabelle 25).

Tabelle 25: Zufriedenheit der Elternbeiräte mit dem Verpflegungsangebot (normiert)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Mittelwert	Standardabweichung
Geschmack der Speisen	120	0,683	0,229
Frische der Speisen	120	0,694	0,250
Gesundheitswert der Speisen	121	0,645	0,254
Abwechslung der Speisen	121	0,634	0,250
Auswahlmöglichkeit	120	0,621	0,249
Berücksichtigung gesundheitlicher Einschränkungen	112	0,612	0,230
Berücksichtigung von Einschränkungen aufgrund von Religionszugehörigkeit	116	0,662	0,214
Berücksichtigung vegetarischer Ernährungsweise	118	0,689	0,249
Zufriedenheitsindex-Verpflegungsangebot	127	0,654	0,188

Die durchschnittlichen Zufriedenheiten mit den einzelnen Aspekten weisen nur geringe Unterschiede auf, ebenso die Standardabweichungen. So erzielten die Frische der Speisen ($\bar{x} = 0,694$) und die Berücksichtigung vegetarischer Ernährungsweise ($\bar{x} = 0,689$) die höchsten durchschnittlichen Zufriedenheitswerte, die Berücksichtigung gesundheitlicher Einschränkungen im Speiseplan den geringsten Wert ($\bar{x} = 0,612$).

Zufriedenheit mit den organisatorischen Rahmenbedingungen

Die meisten Elternbeiräte sind mit dem Anmelde- und Bezahlssystem zufrieden bis sehr zufrieden, wobei 72,5 % (sehr) zufrieden mit dem Anmeldesystem und 68,1 % (sehr) zufrieden mit dem Bezahlssystem sind (vgl. Tabelle 26). Während 5 % bzw. 5,8 % mit diesen Gesichtspunkten (sehr) unzufrieden sind, äußerten 13,3 % ihre Unzufriedenheit mit dem Ablauf der Essensausgabe. Mit letzterem sind 64,2 % (sehr) zufrieden.

Mehr Elternbeiräte als bei Anmelde- und Bezahlssystem sind (sehr) unzufrieden mit der Größe (24,3 %) und dem Ambiente (16,8 %) des Speiseraumes und weniger (sehr) zufrieden (Größe: 55,5 %, Ambiente: 52,9 %). Immerhin 18,5 % (Größe) bzw. 23,5 % (Ambiente) sind sehr zufrieden.

Tabelle 26: Zufriedenheit der Elternbeiräte mit organisatorischen Rahmenbedingungen (Angaben in %)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Sehr zufrieden	Zufrieden	Neutral	Unzufrieden	Sehr unzufrieden
Anmeldesystem	120	30,8	41,7	22,5	4,2	0,8
Bezahlssystem	119	22,7	45,4	26,1	5,0	0,8
Ablauf der Essensausgabe	120	14,2	50,0	22,5	12,5	0,8
Speiseraumgröße	119	18,5	37,0	20,2	19,3	5,0
Speiseraumambiente	119	23,5	29,4	30,3	11,8	5,0

Den zu entrichtenden Geldbetrag pro Mittagessen empfindet die Mehrheit der Elternbeiräte (78,7 %) als angemessen (vgl. Abbildung 21). Für 18 % ist dieser zu hoch.

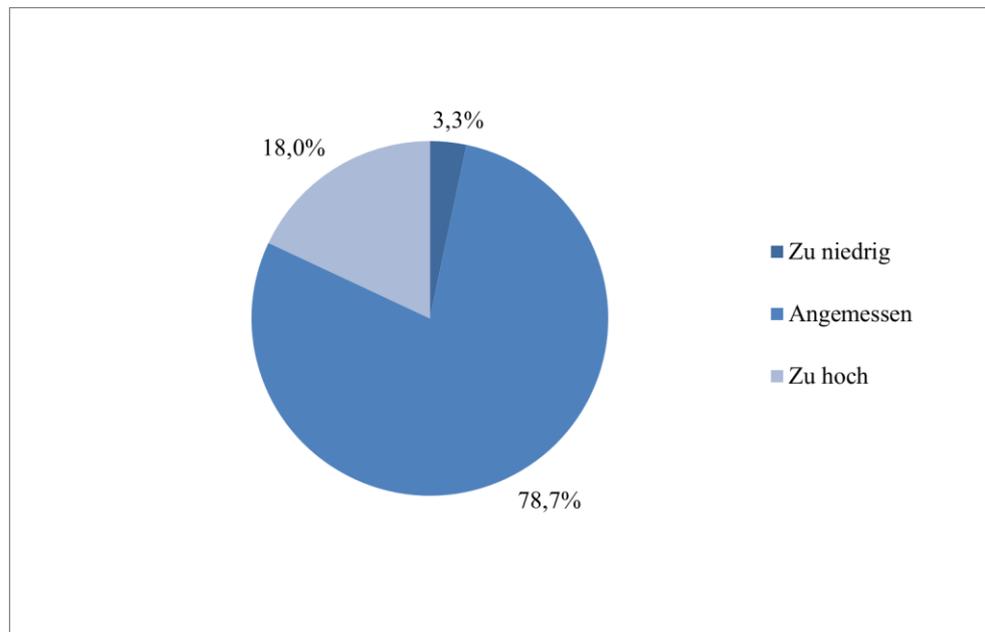


Abbildung 21: Bewertung des Abgabepreises durch die Elternbeiräte (n=122)

Quelle: eigene Darstellung

Vergleicht man die durchschnittliche Zufriedenheit so zeigt sich, dass Elternbeiräte eher zufrieden bis „neutral“ mit den organisatorischen Rahmenbedingungen sind. Eher zufrieden sind die Elternbeiräte mit dem Abgabepreis ($\bar{x} = 0,787$), gefolgt vom Anmeldesystem ($\bar{x} = 0,744$) und Bezahlungssystem ($\bar{x} = 0,710$). Weder zufrieden noch unzufrieden sind sie mit dem Ablauf der Essensausgabe ($\bar{x} = 0,660$), dem Speiseraumambiente ($\bar{x} = 0,637$) und der Speiseraumgröße ($\bar{x} = 0,611$). Zwar sind die Elternbeiräte im Durchschnitt am zufriedensten mit dem Abgabepreis, doch bestehen hier auch die größten Schwankungen in der Bewertung.

Der Zufriedenheitsindex für die Organisation der Mittagsverpflegung liegt im Mittel bei $\bar{x} = 0,708$ und damit etwas über dem Zufriedenheitsindex für das Verpflegungsangebot ($\bar{x} = 0,654$).

Tabelle 27: Zufriedenheit der Elternbeiräte mit organisatorischen Rahmenbedingungen (normiert)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Mittelwert	Standardabweichung
Anmeldesystem	120	0,744	0,221
Bezahlsystem	119	0,710	0,216
Ablauf der Essensausgabe	120	0,660	0,226
Speiseraumgröße	119	0,611	0,287
Speiseraumambiente	119	0,637	0,281
Abgabepreis des Mittagessens	122	0,787	0,411
Zufriedenheitsindex-Organisation	126	0,708	0,184

Zufriedenheit mit der Kundenpartizipation

Knapp zwei Drittel der Elternbeiräte (60,9 %) sind (sehr) zufrieden mit ihrer Einbindung in Entscheidungen zur Schulverpflegung, hingegen sind 11,8 % (sehr) unzufrieden hiermit (vgl. Tabelle 28). Im Vergleich dazu sind weniger Elternbeiräte (sehr) zufrieden (46,3 %) und ähnlich viele (sehr) unzufrieden (12,2 %) mit der Berücksichtigung ihrer vorgebrachten Anliegen zur Schulverpflegung.

Tabelle 28: Zufriedenheit der Elternbeiräte mit ihrer Beteiligung an der Schulverpflegung (Angaben in %)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Sehr zufrieden	Zufrieden	Neutral	Unzufrieden	Sehr unzufrieden
Einbindung in die Schulverpflegung	128	20,3	40,6	27,3	10,2	1,6
Berücksichtigung vorgebrachter Anliegen	129	12,3	34,0	41,5	9,4	2,8

Die normierten Mittelwerte unter Berücksichtigung der Bewertungskategorien „neutral“, und „unzufrieden“ hingegen relativieren dieses Bild: die Elternbeiräte sind zufriedener mit der Berücksichtigung ihrer Anliegen ($\bar{x} = 0,700$) als mit ihrer Einbindung in Entscheidungen zur Schulverpflegung ($\bar{x} = 0,670$) (vgl. Tabelle 29).

Der Zufriedenheitsindex für die Kundenpartizipation liegt im Durchschnitt bei $\bar{x} = 0,705$, ähnlich dem Zufriedenheitsindex-Organisation ($\bar{x} = 0,708$) und etwas höher als der Zufriedenheitsindex-Verpflegungsangebot ($\bar{x} = 0,654$).

Tabelle 29: Zufriedenheit der Elternbeiräte mit ihrer Beteiligung an der Schulverpflegung (normiert)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Mittelwert	Standardabweichung
Einbindung in die Schulverpflegung	128	0,670	0,241
Berücksichtigung vorgebrachter Anliegen	129	0,700	0,228
Zufriedenheitsindex-Kundenpartizipation	131	0,705	0,224

6.5.3 Schulleiter

In diesem Abschnitt wird die Zufriedenheit der Schulleiter mit den ausgewählten Aspekten der Mittagsverpflegung vorgestellt.

Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot

Die Schulleiter benoten den Geschmack der Speisen am häufigsten mit der Schulnote „gut“ (62,9 %) bzw. „sehr gut“ (20,6 %) und am seltensten mit einem „ausreichend“ oder schlechter (6,3 %) (vgl. Tabelle 30). Auch das Aussehen der Speisen erhält eine gute Bewertung: 60,8 % gut, 18,6 % sehr gut, 4,1 % ausreichend oder schlechter. Deutlich unzufriedener sind die Schulleiter mit der Abwechslung und dem Gesundheitswert der Speisen: der Gesundheitswert erhält von insgesamt 38,1 % der Befragten ein befriedigend oder eine schlechtere Note, die Abwechslung von 31,3 %.

Tabelle 30: Zufriedenheit der Schulleiter mit dem Verpflegungsangebot (Angaben in %)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Sehr gut	Gut	Befriedigend	Ausreichend	Mangelhaft	Unge-nügend
Abwechslung der Speisen	195	23,1	45,6	24,1	6,2	1,0	
Geschmack der Speisen	194	20,6	62,9	12,9	3,1	0,5	
Aussehen der Speisen	194	18,6	60,8	16,5	3,1	1,0	
Gesundheitswert der Speisen	192	15,1	46,9	31,3	4,2	2,1	0,5

Der durchschnittliche Zufriedenheitsindex für das Verpflegungsangebot liegt bei $\bar{x} = 0,794$; dies entspricht der Schulnote „gut“ (vgl. Tabelle 31). Den höchsten durchschnittlichen Zufriedenheitswert erzielt der Geschmack der Speisen ($\bar{x} = 0,800$), gefolgt von Aussehen ($\bar{x} = 0,786$), Abwechslung ($\bar{x} = 0,767$) und Gesundheitswert ($\bar{x} = 0,734$). Die größte Streuung der Antworten um den Mittelwert findet sich mit $SD = 0,179$ in der Bewertung des Gesundheitswertes und der Abwechslung ($SD = 0,177$), die geringste Streuung ($SD = 0,143$) und damit die größte Einheitlichkeit bei in der Beurteilung des Geschmacks.

Tabelle 31: Zufriedenheit der Schulleiter mit dem Verpflegungsangebot (normiert)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Mittelwert	Standardabweichung
Abwechslung der Speisen	195	0,767	0,177
Geschmack der Speisen	194	0,800	0,143
Aussehen der Speisen	194	0,786	0,150
Gesundheitswert der Speisen	192	0,734	0,179
Zufriedenheitsindex-Verpflegungsangebot	195	0,794	0,134

Organisatorische Rahmenbedingungen

Die meisten Schulleiter empfinden die Größe des Speiseraums ihrer Schule als angemessen (79,6%) und sein Ambiente als ansprechend (57,4%) (vgl. Abbildung 22). Hingegen schätzen 18,9% der Befragten den Speiseraum als „zu klein“ ein und 13,3% finden ihn „weniger ansprechend“.

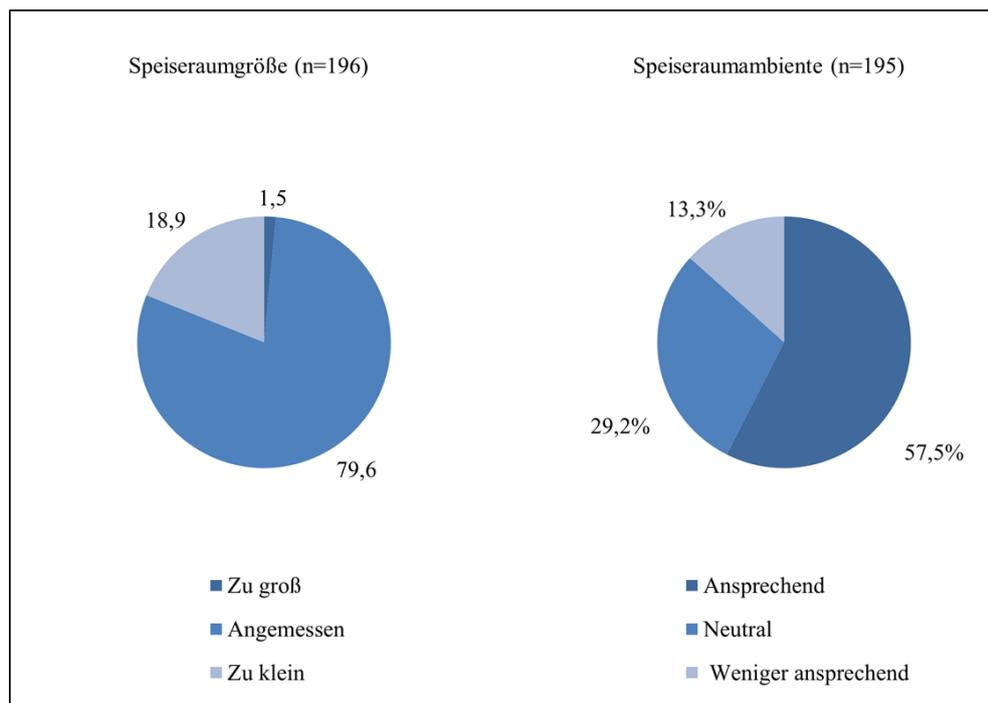


Abbildung 22: Bewertung der Speiseraumgröße und des Ambientes durch die Schulleiter

Quelle: eigene Darstellung

Die Zahlungsmoral der Eltern benoten die meisten Schulleiter mit „sehr gut“ (22,2 %) oder „gut“ (44,4 %). Ein „ausreichend“ oder eine schlechtere Note vergaben 10,5 % der Schulleiter.

Tabelle 32: Bewertung der Zahlungsmoral der Eltern durch die Schulleiter (Angaben in %)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Sehr gut	Gut	Befriedigend	Ausreichend	Mangelhaft	Unge-nügend
Zahlungsmoral der Eltern	153	22,2	44,4	22,9	7,2	2,6	0,7

Insgesamt sind die Schulleiter durchschnittlich etwas zufriedener mit der Speiseraumgröße ($\bar{x} = 0,796$) als mit dem Speiseraumambiente ($\bar{x} = 0,721$) und der Zahlungsmoral der Eltern ($\bar{x} = 0,749$) (vgl. Tabelle 33). Die durchschnittliche Zufriedenheit der Schulleiter mit den organisatorischen Rahmenbedingungen liegt bei $\bar{x} = 0,754$ und fällt etwas niedriger aus als ihr durchschnittlicher Zufriedenheitsindex für das Verpflegungsangebot ($\bar{x} = 0,794$).

Tabelle 33: Zufriedenheit der Schulleiter mit organisatorischen Rahmenbedingungen (normiert)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Mittelwert	Standardabweichung
Speiseraumgröße	196	0,796	0,404
Speiseraumambiente	195	0,721	0,359
Zahlungsmoral der Eltern	153	0,749	0,202
Zufriedenheitsindex-Organisation	196	0,754	0,238

Zufriedenheit mit der Kundenpartizipation

Etwas mehr als die Hälfte der Schulleiter (52,3%) sind (sehr) zufrieden mit dem Engagement der Eltern in der Schulverpflegung. (Sehr) unzufrieden sind hiermit 17,4% von ihnen (vgl. Tabelle 34).

Tabelle 34: Zufriedenheit der Schulleiter mit dem Engagement der Eltern in der Schulverpflegung (Angaben in %)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Sehr zufrieden	Zufrieden	Neutral	Unzufrieden	Sehr unzufrieden
Engagement der Eltern in der Schulverpflegung	155	12,9	39,4	30,3	16,1	1,3

Die Zeit, die die Schulleiter für Belange der Schulverpflegung aufwenden empfindet die meisten von ihnen (69,9%) als „angemessen“. Dieser Aufwand erscheint 13,1% als sehr niedrig und 11,1% als etwas zu hoch (vgl. Tabelle 35).

Tabelle 35: Schulleiter-Bewertung des persönlichen zeitlichen Aufwandes für die Schulverpflegung (Angaben in %)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Sehr niedrig	Etwas zu niedrig	Angemessen	Etwas zu hoch	Sehr hoch
Empfindung des zeitlichen Aufwandes für Belange der Schulverpflegung	153	13,1	3,9	69,9	11,1	2,0

Die Gesamtzufriedenheit der Schulleiter mit der Kundenpartizipation beträgt im Durchschnitt $\bar{x} = 0,683$; dies entspricht einem „Befriedigend“. Die Schulleiter sind durchschnittlich etwas zufriedener mit ihrem zeitlichen Aufwand für Schulverpflegungsangelegenheiten ($\bar{x} = 0,699$) als mit dem Engagement der Eltern in der Schulverpflegung ($\bar{x} = 0,616$), allerdings sind bei Ersterem mit einer höheren Standardabweichung (SD = 0,460) größere Beurteilungsunter-

schiede zu erkennen (vgl. Tabelle 36). Der durchschnittliche Zufriedenheitsindex für die Kundenpartizipation liegt unter denen des Verpflegungsangebotes ($\bar{x} = 0,794$) und der Organisation ($\bar{x} = 0,754$).

Tabelle 36: Zufriedenheit der Schulleiter mit Aspekten der Partizipation (normiert)

Kundenzufriedenheitsaspekt	n	Mittelwert	Standardabweichung
Engagement der Eltern in der Schulverpflegung	155	0,616	0,239
Der persönliche zeitliche Aufwand für Belange der Schulverpflegung	153	0,699	0,460
Zufriedenheitsindex-Kundenpartizipation	159	0,683	0,253

6.5.4 Indizes der Kundenzufriedenheit

Die durchschnittliche Zufriedenheit von Schülersprechern, Elternbeiräten und Schulleitern mit der Mittagsverpflegung in den Bereichen Verpflegungsangebot, Organisation und Kundenpartizipation ist in Abbildung 23 graphisch dargestellt¹¹².

Es wird deutlich, dass in keinem der Bereiche große Unzufriedenheit unter den Kunden der Mittagsverpflegung besteht; allerdings gibt es auch keine hohe Zufriedenheit. Die durchschnittlichen Zufriedenheitswerte liegen zwischen $\bar{x} = 0,585$ (Schülersprecher – Kundenpartizipation) und $\bar{x} = 0,794$ (Schulleiter – Verpflegungsangebot). Ausgedrückt als Schulnote entspricht die Durchschnittszufriedenheit häufiger einem „befriedend“ als einem „gut“ (Schülersprecher – Organisation, Schulleiter – Verpflegungsangebot, Schulleiter – Organisation).

Die Schülersprecher sind insgesamt am zufriedensten mit den organisatorischen Rahmenbedingungen ($\bar{x} = 0,793$). Weniger zufrieden sind sie mit dem Verpflegungsangebot ($\bar{x} = 0,615$) und am unzufriedensten mit ihrer Partizipation an der Ausgestaltung der Mittagsverpflegung ($\bar{x} = 0,585$). Letzteres weist gleichzeitig die größten Beurteilungsschwankungen ($SD = 0,227$) auf.

¹¹² Tabelle B4 im Anhang B gibt eine Übersicht über die Mittelwerte und Standardabweichungen aller Anforderungs- und Kundenzufriedenheitsindizes.

Ebenso wie die Schülersprecher sind auch die Elternbeiräte am zufriedensten mit den organisatorischen Rahmenbedingungen ($\bar{x} = 0,708$). Allerdings sind diese im Durchschnitt ähnlich zufrieden mit ihrer Partizipation an der Mittagsverpflegung ($\bar{x} = 0,705$). Ihre durchschnittlich größte Unzufriedenheit liegt im Verpflegungsangebot ($\bar{x} = 0,654$), jedoch fällt ihr Urteil hierüber im Mittel noch immer zufriedener aus als bei den Schülersprechern.

Die höchste Gesamtzufriedenheit der Schulleiter erhält das Verpflegungsangebot ($\bar{x} = 0,794$); hier bestehen auch die geringsten Urteilsunterschiede ($SD = 0,134$). Etwas weniger zufrieden sind sie mit der Organisation der Mittagsverpflegung ($\bar{x} = 0,754$). Insgesamt am unzufriedensten ist diese Zielgruppe mit der Kundenpartizipation ($\bar{x} = 0,683$), ebenso wie die Schülersprecher, aber dennoch etwas zufriedener als jene.

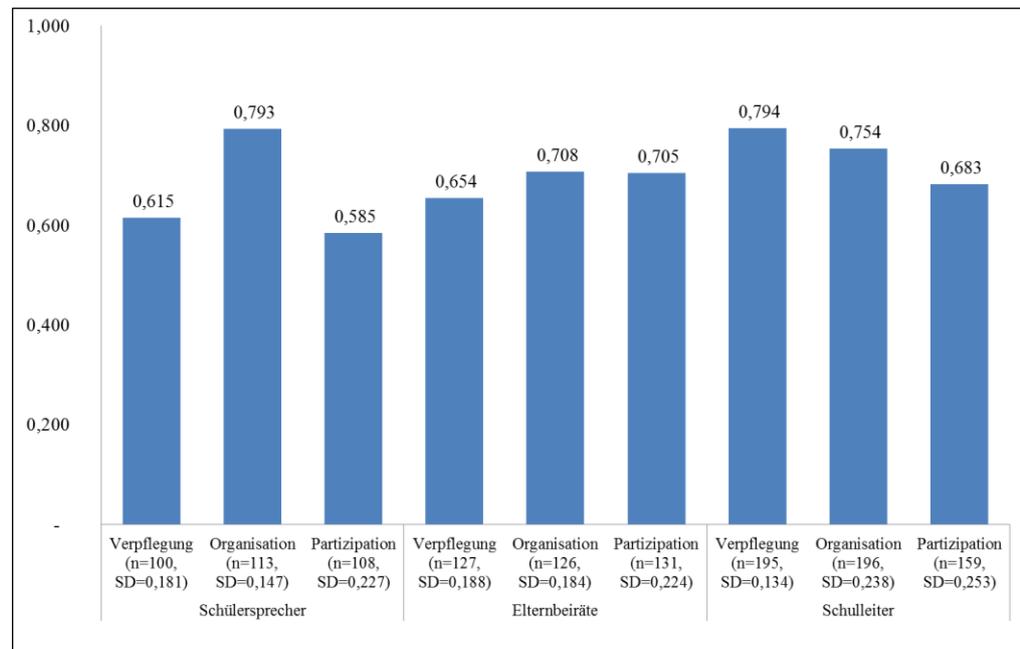


Abbildung 23: Durchschnittliche Zufriedenheit der Personengruppen mit dem Verpflegungsangebot, Organisation und Partizipation (normiert)

Quelle: eigene Darstellung

6.6 Einstellung der Schulleiter gegenüber einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung

Mittels Faktorenanalyse sollten einzelne Faktoren für die Einstellungen der Schulleiter zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung identifiziert werden. Entsprechend den in Abschnitt 5.4 beschriebenen Auswertungsschritten konnten drei Faktoren extrahiert werden. Die Items und die jeweiligen Faktorladungen für die drei Faktoren sind in Tabelle 37 als rotierte Faktorlösung zusammengefasst; Faktorladungen kleiner als 0,2 wurden unterdrückt.

Die drei extrahierten Faktoren können wie folgt benannt werden:

- Faktor 1 - Erfolgsfaktoren der Schul- und Mittagsverpflegung
- Faktor 2 - Problemfelder der Schul- und Mittagsverpflegung
- Faktor 3 - Bedeutung von Ernährung im Schulkontext.

Abbildung 24 zeigt die Verteilung der normierten Itemscores für die drei extrahierten Faktoren¹¹³. Es ist zu erkennen, dass die Schulleiter den Items des Faktors 1 („Erfolgsfaktoren der Schul- und Mittagsverpflegung“) eine größere Zustimmung geben ($\bar{x} = 4,26$) als denen des Faktors 2 („Problemfelder der Schul- und Mittagsverpflegung“) ($\bar{x} = 3,75$). Allerdings stimmen auch 25 % den Items der Problemfelder zu (3. Quartil: 4,06). Beim Faktor 3 („Bedeutung von Ernährung im Schulkontext“) ist die Zustimmung bzw. Ablehnung seitens der Schulleiter weniger einheitlich als bei den beiden anderen Faktoren (Minimum = 2,33; Maximum = 5,00; SD = 0,562), wobei jedoch 50 % den Items zustimmen bis stark zustimmen (Median = 4,00). Zusammengefasst deutet dies darauf hin, dass die Schulleiter insgesamt eine eher positive Einstellung zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung haben.

¹¹³ Itemscores für die drei Faktoren und die Einstellung gesamt nach Schultypen sind in den Abbildungen A4 bis A7 im Anhang A dargestellt; Tabelle B5 im Anhang B zeigt dazugehörige Werte.

Tabelle 37: Rotierte Faktorlösung für die Einstellung zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung

	Items	Faktorladungen		
Faktor 1	Für den Erfolg der Mittagsverpflegung ist es wichtig, dass das Küchenpersonal die Schüler und ihre Anliegen ernst nimmt.	0,788		
	Den Schülern sollte für das Mittagessen ausreichend Zeit zur Verfügung stehen.	0,727	0,265	
	Ein freundliches Küchenpersonal ist entscheidend für den Erfolg der Mittagsverpflegung.	0,714		
	Der Speiseraum sollte für die Schüler ein Ort sein, an dem sie sich wohlfühlen und gerne aufhalten.	0,665		
	Ein angenehmer Geruch fördert den Appetit der Schüler.	0,657		
	Ein regelmäßiger Austausch zwischen Vertretern der Schule und dem Bewirtschafter ist unerlässlich für eine erfolgreiche Mittagsverpflegung.	0,620		0,343
	Qualitätssicherung ist äußerst wichtig in der Gemeinschaftsverpflegung.	0,604		0,369
	Das Auge isst mit - auch bei Schülern.	0,601		
	Der Geschmack ist Schülern besonders wichtig.	0,567		
	Die Schülerwünsche sollten auf jeden Fall bei der Erstellung des Speiseplanes berücksichtigt werden.	0,560		
	Das gemeinsame Mittagessen in der Schule hat einen positiven Einfluss auf die sozialen Kompetenzen der Schüler.	0,518		0,212
	Das Schulmittagessen fördert die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit der Schüler.	0,503	0,263	0,325
	Schulisches Mittagessen hat einen positiven Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Schüler.	0,410	0,246	0,251
	Das im Unterricht vermittelte Wissen über Ernährung sollten die Schüler auch in der Praxis wiederfinden.	0,289	0,267	0,263
Faktor 2	Es ist unmöglich, ein gesundes Mittagsverpflegungsangebot zu einem bezahlbaren Preis anzubieten.*		0,536	
	Es ist unmöglich, Speisen anzubieten, die für Schüler attraktiv und zugleich gesund sind.*		0,486	
	Kinder und Jugendliche mögen kein Gemüse, daran ändert auch die Schulverpflegung nichts.*		0,467	
	Um die Gestaltung des Speiseraumes wird zu viel Aufsehen gemacht, schließlich sollen die Schüler dort nur essen.*	0,236	0,407	
	Ein hoher Anteil an frischem Obst und Gemüse erhöht automatisch den Abgabepreis.*		0,393	
	Auf den Fettgehalt der Speisen muss man bei der Ernährung von Kindern und Jugendlichen noch nicht achten.*		0,372	
	Wenn Schüler Speisen nicht kennen, essen sie sie nicht. Deshalb ist wenig hilfreich solche Speisen anzubieten.*		0,363	
	Die Schulen sind mit der Organisation des Schulmittagessens überfordert.*		0,309	
	Es gibt immer Möglichkeiten / Wege, auch Schüler aus sozialschwachen Familien die Teilnahme am Mittagessen zu ermöglichen.*		0,302	
	Ein Pausenverkauf mit einem gesunden Angebot lässt sich nicht realisieren.*		0,302	
	Gegen den Lärm im Speiseraum kann man nichts machen - wenn Schüler zusammenkommen, ist es immer laut.*		0,269	
Konkurrenzangebote außerhalb der Schule sind für Schüler immer attraktiver als das Mittagessen in der Schule.*		0,217		
Faktor 3	Die Integration des Themas Ernährung im gesamten Schulsetting ist für die Lösung der heutigen Probleme der Kinder- und Jugend-Ernährung notwendig.	0,362		0,699
	Um die Ernährung wird im Allgemeinen zu viel Wirbel gemacht.*		0,428	0,537
	Das Thema Ernährung sollte in der Schule nicht nur im Rahmen der Mittagsverpflegung auftauchen.	0,444		0,474

* Umkodiert

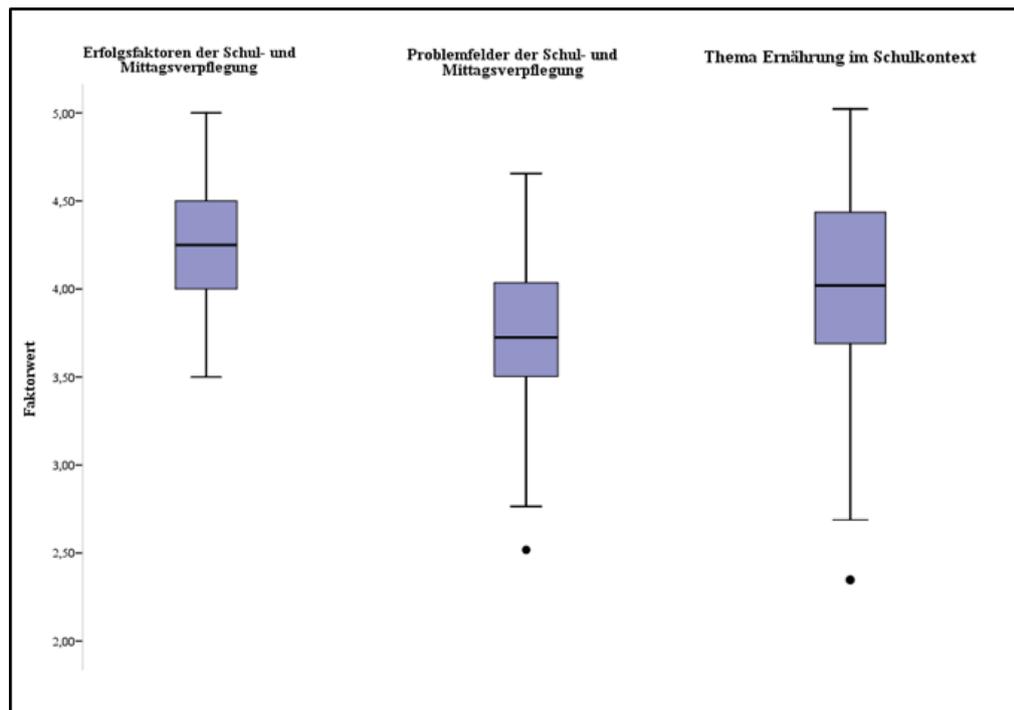


Abbildung 24: Verteilung der normierten Itemscores der extrahierten Einstellungsfaktoren (n=160)

Quelle: eigene Darstellung

Der Einfluss, den die Einstellungsfaktoren auf das Erfüllen von Qualitätsanforderungen und Erreichen von Kundenzufriedenheit nehmen, wird in den folgenden Kapiteln dargelegt.

6.7 Einfluss von Schulleitereinstellung und Strukturvariablen auf das Erfüllen von Qualitätsanforderungen

Mittels multipler linearer Regressionsanalysen sollte herausgefunden werden, welchen Einfluss die Einstellung der Schulleiter zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung sowie Strukturvariablen zur Schule und dem Schulverpflegungssetting auf das Erfüllen der ausgewählten Qualitätsanforderungen an die Mittagsverpflegung haben.

Hierzu wurden Modelle für die Bereiche Verpflegungsangebot, organisatorische Rahmenbedingungen und Kundenpartizipation erstellt. Als abhängige Variable der Regressionsmodelle fungieren die für die drei Bereiche berechne-

ten Indizes der Qualitätsanforderungen; sie repräsentieren die durchschnittlich erfüllten Anforderungen (vgl. Abschnitt 6.4).

Als Regressoren wurde zum einen die Schulleitereinstellung in Form der extrahierten Faktoren (vgl. Abschnitt 6.6) in die Modelle aufgenommen, zum anderen die in Abschnitt 4.3.3 beschriebenen Strukturvariablen zur Schule allgemein und zum Schulverpflegungssetting. Hiervon wurden, wie in Abschnitt 5.4 beschrieben, die nominalskalierten Variablen in Dummy-Variablen überführt.

Die Referenzgruppe des Regressionsmodells wurde definiert als: Gymnasium in ländlichen Gebieten mit männlichem Schulleiter, Mittagsverpflegung von externer Person bzw. Einrichtung betrieben, Teilnahme am Mittagessen mit vorausgehender Anmeldung, Essensausgabe in Form von Free-Flow, Cafeteria etc., Mahlzeiten in Form eines festen Menüs und externe Beratung zur Mittagsverpflegung wurde bereits genutzt.

Tabelle 38 gibt eine Übersicht der Ergebnisse.

6.7.1 Anforderungen an das Verpflegungsangebot

Das Regressionsmodell für die Erfüllung der Anforderungen an das Verpflegungsangebot ergibt folgendes Resultat (vgl. Tabelle 38).

Die standardisierten Regressionskoeffizienten (Beta-Werte) der Regressoren geben deren Wichtigkeit an: die Variablen mit den höchsten Beta-Werten haben den stärksten Einfluss auf die abhängige Variable des Modells. Hiernach haben die Schularten „*Realschule*“ (Beta -0,314, Signifikanzniveau 10 %) und „*Grundschule*“ (Beta -0,299, Signifikanzniveau 5 %) einen signifikanten negativen Einfluss auf die abhängige Variable des Modells, den Anforderungsindex für das Verpflegungsangebot. Auch eine „*Teilnahme ohne vorherige Anmeldung*“ (Beta -0,252, Signifikanzniveau 5 %) hat hierauf eine signifikant negative, eine „*weibliche Schulleitung*“ (Beta 0,202, Signifikanzniveau 5 %) hingegen eine signifikant positive Wirkung. Mit anderen Worten erfüllen Realschulen und Grundschulen weniger Anforderungen und erzielen einen schlechteren Index als die Referenzgruppe Gymnasien. Mittagsverpflegungseinrichtungen an denen ohne vorherige Anmeldung am Essen teilgenommen werden kann, haben einen schlechteren Index als jene an denen eine solche Anmeldung er-

forderlich ist (Referenzgruppe). Und Schulen mit einer Frau als Schulleiterin haben einen besseren Index als jene mit männlicher Schulleitung (Referenzgruppe). Die standardisierten Regressionskoeffizienten der drei Einstellungsfaktoren deuten darauf hin, dass die Einstellung des Schulleiters zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung nach dem erstellten Modell keinen signifikanten Einfluss auf den Index ausübt.

Das Bestimmtheitsmaß R^2 hat einen Wert von 0,224. Es werden also 22 % der Gesamtvarianz des Modells durch die einbezogenen Regressoren erklärt.

Tabelle 38: Einfluss der Schulleitereinstellung und Strukturvariablen auf die errechneten Indizes der Qualitätsanforderungen in den Bereichen Verpflegung, Organisation und Partizipation

		Verpflegung		Organisation		Partizipation	
		Standard. Koeffizient Beta	T	Standard. Koeffizient Beta	T	Standard. Koeffizient Beta	T
Einstellung	Konstante		0,467		1,467		0,252
	Erfolgsfaktoren der Schul-/Mittagsverpflegung	-0,122	-0,964	0,004	0,033	-0,008	-0,065
	Problemfelder der Schul-/Mittagsverpflegung	-0,025	-0,213	0,021	0,173	0,045	0,389
	Thema Ernährung im Schulkontext	0,036	0,294	0,114	0,898	0,039	0,319
Schulstrukturvariablen	Grundschule	-0,299*	-1,755	-0,006	-0,034	-0,269	-1,596
	Volks- und Hauptschule	-0,204	-1,299	0,063	0,392	-0,058	-0,375
	Realschule	-0,314**	-2,593	-0,078	-0,627	0,130	1,085
	Städtische Lage	-0,002	-0,017	0,087	0,781	-0,010	-0,098
	Geburtsjahr Schulleiter	-0,039	-0,369	-0,156	-1,422	-0,025	-0,238
	Schulleiter weiblich	0,202*	1,762	-0,080	-0,676	0,004	0,037
Strukturvariablen Schulverpflegung	schulinterner Betreiber	-0,006	-0,055	0,112	0,944	0,033	0,286
	Konkurrenz	0,029	0,215	0,038	0,277	0,187	1,407
	Abgabepreis	0,148	1,213	0,094	0,748	-0,018	-0,153
	Ohne Anmeldung	-0,252*	-1,924	-0,279*	-2,066	-0,020	-0,152
	Tischgemeinschaft	-0,124	-1,024	-0,091	-0,727	0,127	1,056
	Komponenten	0,027	0,224	0,290**	2,378	0,216*	1,841
	Keine Beratung	-0,125	-1,138	-0,049	-0,435	-0,128	-1,178
R²	0,224		0,180		0,243		
n		95		95		95	

***, **, * – Signifikanzniveaus 1 %, 5 %, 10 %

6.7.2 Anforderungen an die organisatorischen Rahmenbedingungen

In dem erstellten Modell weisen die standardisierten Regressionskoeffizienten Beta und die dazugehörigen Signifikanzniveaus auf eine signifikant negative Wirkung der unabhängigen Variablen „*Teilnahme ohne vorherige Anmeldung*“ (Beta -0,279, Signifikanzniveau 5 %) und auf einen signifikant positiven Einfluss der Variable „*Komponenten*“ (Beta 0,290, Signifikanzniveau 5 %) auf den Anforderungsindex für die organisatorischen Rahmenbedingungen hin (vgl. Tabelle 38). Das bedeutet, dass Mittagsverpflegungseinrichtungen bei denen die Schüler ohne vorherige Anmeldung am Mittagessen teilnehmen können, weniger der betrachteten Anforderungen an die Organisation erfüllen als jene, bei denen die Schüler ihre Teilnahme anmelden müssen (Referenzgruppe). Im Gegensatz dazu erfüllen Schulen, an denen das Mittagessen in Form von Komponenten angeboten wird, mehr Anforderungen als solche, bei denen ein festes Menü ausgegeben wird (Referenzgruppe). Die standardisierten Regressionskoeffizienten der drei Einstellungsfaktoren sprechen gegen eine signifikante Wirkung der Einstellung des Schulleiters zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung auf den Anforderungsindex.

Die in dem Modell enthaltenen Regressoren erklären 18 % ($R^2 = 0,180$) der Gesamtvarianz des Modells.

6.7.3 Anforderungen an die Kundenpartizipation

Nach dem berechneten Modell hat keine der in das Modell aufgenommenen Regressoren, außer der Variable „*Komponenten*“ (Beta 0,216, Signifikanzniveau 10 %), einen signifikanten Einfluss auf den Anforderungsindex für die Kundenpartizipation (vgl. Tabelle 38). Mittagsverpflegungseinrichtungen, an denen die Schüler ihr Mittagessen aus Komponenten zusammenstellen können, erfüllen mehr Anforderungen an die Kundenpartizipation und erreichen einen höheren Index als jene, an denen die Schüler ein festes Menü bekommen (Referenzgruppe).

Die standardisierten Regressionskoeffizienten der drei Einstellungsfaktoren zeigen, dass die Einstellung des Schulleiters zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung auch hier keinen signifikanten Einfluss auf den Anforderungsindex für die Kundenpartizipation ausübt.

Die Gesamtvarianz des Modells wird zu 27% ($R^2 = 0,272$) durch die in das Modell aufgenommenen Regressoren erklärt.

6.8 Einfluss von Schulleitereinstellung, Strukturvariablen und Anforderungsindizes auf die Kundenzufriedenheit

Um herauszufinden, wodurch Kundenzufriedenheit in der Mittagsverpflegung beeinflusst wird, wurden multiple lineare Regressionsanalysen durchgeführt. Hierbei wurden folgende Einflussgrößen betrachtet:

- die Einstellung der Schulleiter zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung ausgedrückt als standardisierte Itemscores der drei extrahierten Faktoren
- Strukturvariablen zur Schule und dem Schulverpflegungssetting und
- das Erfüllen ausgewählter Qualitätsanforderungen ausgedrückt als Indizes.

Es wurden Regressionsmodelle für die drei Kundengruppen (Schülersprecher, Elternbeiräte und Schulleiter) erstellt. Dabei wurde die Kundenzufriedenheit für die Bereiche Verpflegungsangebot, Organisation und Partizipation getrennt untersucht. Gleichzeitig wurde jeweils ein Modell ohne und ein Modell mit den errechneten Anforderungsindizes (neben Einstellung und Strukturvariablen) als erklärende Variablen erstellt. Somit existieren für jede Personengruppe sechs Modelle, die die Kundenzufriedenheit und Einflussgrößen abbilden.

6.8.1 Zufriedenheit der Schülersprecher

Im Folgenden wird der Einfluss der Regressoren auf die Zufriedenheit der Schülersprecher mit dem Verpflegungsangebot, der Organisation und der Partizipation dargestellt. Für jedes Themengebiet bestehen zwei Modelle, wovon

nur das zweite Modell den jeweiligen errechneten Anforderungsindex als Regressor enthält und seinen Einfluss auf die Zufriedenheit betrachtet. Unter den befragten Schülersprechern gibt es keine Vertreter der Grundschulen (vgl. Abschnitt 5.4).

Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot

Im ersten Modell, ohne Anforderungsindex als Regressor, weist der standardisierte Regressionskoeffizient (Beta-Werte) der unabhängigen Variablen „*keine externe Beratung genutzt*“ (Beta 0,361, Signifikanzniveau 5 %) und das dazugehörige Signifikanzniveau auf einen signifikant positiven Einfluss dieser Variable auf den Zufriedenheitsindex der Schülersprecher mit dem Verpflegungsangebot hin (vgl. Tabelle 39, Modell ohne Index). Das bedeutet, dass Schülersprecher von Schulen, die keine externe Beratung in Anspruch genommen haben, zufriedener mit dem Verpflegungsangebot sind als Schülersprecher von Schulen, die eine externe Beratung im Rahmen der Schulverpflegung genutzt haben (Referenzgruppe).

Entsprechend der standardisierten Regressionskoeffizienten und den dazugehörigen Signifikanzniveaus der drei Einstellungsfaktoren hat die Einstellung des Schulleiters zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung in dem erstellten Modell keinen signifikanten Einfluss auf die Gesamtzufriedenheit der Schülersprecher mit dem Verpflegungsangebot. Das Bestimmtheitsmaß R^2 hat in diesem Modell einen Wert von 0,331. Es werden also 33 % der Varianz des Modells durch die betrachteten Regressoren erklärt.

Wird der Anforderungsindex für das Verpflegungsangebot als Regressor in das Modell aufgenommen (vgl. Tabelle 39, Modell mit Index), so haben sowohl die erklärende Variable „*keine Beratung genutzt*“ (Beta 0,366, Signifikanzniveau 5 %) als auch „*ohne Anmeldung*“ (Beta -0,312, Signifikanzniveau 10 %) einen signifikanten Einfluss auf den Zufriedenheitsindex der Schülersprecher mit dem Verpflegungsangebot. Hiernach sind Schülersprecher, deren Schulen keine externe Beratung genutzt haben, zufriedener mit dem Verpflegungsangebot als Schülersprecher jener Schulen, die im Rahmen der Schulverpflegung fachlich beraten wurden (Referenzgruppe). Ist eine Teilnahme am Mittagessen ohne vorherige Anmeldung üblich, so sind die Schülersprecher unzufriedener

mit dem Verpflegungsangebot als mit vorheriger Anmeldung (Referenzgruppe).

Die Ergebnisse für die Einstellungsfaktoren und den Anforderungsindex für das Verpflegungsangebot deuten auf keinen signifikanten Einfluss dieser Größen auf die Zufriedenheit der Schülersprecher hin.

Die Gesamtvarianz des Modells wird zu 34 % ($R^2 = 0,344$) durch die in das Modell aufgenommenen Regressoren erklärt.

Zufriedenheit mit den organisatorischen Rahmenbedingungen

Die Regressionskoeffizienten und Signifikanzniveaus des Modells ohne Anforderungsindex weisen keinen der Regressoren als signifikante Einflussgröße auf den Zufriedenheitsindex der Schülersprecher mit den organisatorischen Rahmenbedingungen aus (vgl. Tabelle 39, Modell ohne Index). Die betrachteten Regressoren erklären 18 % der Varianz des Modells ($R^2 = 0,183$).

Wird der errechnete Anforderungsindex für die Organisation als Regressor in das Modell aufgenommen (vgl. Tabelle 39, Modell mit Index), so bekommt die Schulart „*Realschule*“ einen signifikant negativen Einfluss auf den Zufriedenheitsindex (Beta -0,284, Signifikanzniveau 5 %). Demnach sind Schülersprecher der Realschule unzufriedener mit den organisatorischen Rahmenbedingungen der Mittagverpflegung ihrer Schule als die Schülersprecher der Referenzgruppe (Gymnasien). Wie auch schon im ersten Modell hat weder die Einstellung der Schulleiter zur gesundheitsförderlichen Schulverpflegung einen signifikanten Einfluss auf den Zufriedenheitsindex, noch das Erfüllen von Anforderungen an die Organisation (ausgedrückt als Index). Insgesamt wird 20 % der Varianz des Modells ($R^2 = 0,204$) durch die enthaltenen Regressoren erklärt.

Zufriedenheit mit der Kundenpartizipation

Keines der beiden Modelle (ohne und mit Index) zur Erklärung der Zufriedenheit der Schülersprecher mit der Kundenpartizipation identifiziert einen der Regressoren als signifikante Einflussgröße (vgl. Tabelle 39, Modell ohne und mit Index). Insgesamt erklären die Regressoren jeweils 28 % der Varianz des Modells ohne Index ($R^2=0,275$) und des Modells mit Index ($R^2=0,281$).

Tabelle 39: Einfluss von Einstellung, Strukturvariablen und Anforderungsindizes auf die Zufriedenheit der Schülersprecher mit den Bereichen Verpflegung, Organisation und Partizipation

		Verpflegung				Organisation				Partizipation			
		Ohne Index		Mit Index		Ohne Index		Mit Index		Ohne Index		Mit Index	
		Beta	T	Beta	T	Beta	T	Beta	T	Beta	T	Beta	T
Einstellung	(Konstante)		0,052		0,075		1,372		0,781		0,192		0,218
	Erfolgsfaktoren der Schul-/Mittagsverpflegung	0,171	1,060	0,169	1,047	-0,026	-0,162	-0,012	-0,073	0,047	0,283	0,053	0,316
	Problemfelder der Schul-/Mittagsverpflegung	0,084	0,568	0,086	0,579	-0,077	-0,489	-0,060	-0,379	0,059	0,369	0,062	0,381
	Thema Ernährung im Schulkontext	-0,251	-1,469	-0,269	-1,552	-0,149	-0,874	-0,163	-0,952	0,100	0,591	0,089	0,514
Schulstrukturvariablen	Volks- und Hauptschule	-0,014	-0,067	-0,069	-0,306	-0,037	-0,179	-0,067	-0,317	0,326	1,563	0,344	1,616
	Realschule	0,027	0,173	-0,028	-0,166	-0,259	-1,633	-0,284*	-1,774	0,061	0,386	0,056	0,349
	Städtische Lage	0,090	0,601	0,114	0,740	0,091	0,606	0,080	0,532	-0,053	-0,349	-0,047	-0,304
	Geburtsjahr Schulleiter	0,004	0,025	0,002	0,017	-0,168	-1,138	-0,097	-0,595	-0,029	-0,193	-0,034	-0,222
	Schulleiter weiblich	0,064	0,408	0,104	0,633	0,011	0,067	-0,019	-0,112	-0,026	-0,159	-0,023	-0,137
Strukturvariablen Schulverpflegung	schulinterner Betreiber	-0,089	-0,506	-0,107	-0,596	-0,002	-0,012	0,004	0,021	0,202	1,185	0,200	1,158
	Konkurrenz	-0,031	-0,185	-0,014	-0,080	0,080	0,482	0,031	0,177	-0,243	-1,502	-0,248	-1,518
	Abgabepreis	-0,202	-1,085	-0,229	-1,210	-0,152	-0,882	-0,127	-0,732	0,210	1,240	0,212	1,240
	Ohne Anmeldung	-0,254	-1,493	-0,312*	-1,694	-0,054	-0,310	0,025	0,134	0,150	0,857	0,134	0,752
	Tischgemeinschaft	0,173	1,111	0,151	0,955	0,051	0,315	0,074	0,455	-0,094	-0,571	-0,117	-0,683
	Komponenten	-0,147	-0,912	-0,140	-0,868	-0,023	-0,142	-0,115	-0,630	0,081	0,499	0,079	0,484
	Keine Beratung	0,361**	2,279	0,366**	2,300	0,256	1,657	0,235	1,507	-0,069	-0,433	-0,070	-0,435
Anforderungsindex			-0,148	-0,841			0,194	1,053			0,084	0,555	
	R²	0,331		0,344		0,183		0,204		0,275		0,281	
	n		54		54		60		60		55		55

***, **, * – Signifikanzniveaus 1 %, 5 %, 10 %

6.8.2 Zufriedenheit der Elternbeiräte

In diesem Abschnitt wird der Einfluss der Schulleitereinstellung, der Strukturvariablen und Anforderungsindizes auf die Zufriedenheit der Elternbeiräte mit den Bereichen Verpflegungsangebot, der Organisation und der Partizipation beschrieben. Wie auch bei den Schülersprechern (vgl. Abschnitt 6.8.1) wurden für jedes Themengebiet zwei Modelle erstellt, wovon das erste Einstellungsfaktoren und Strukturvariablen berücksichtigt, das zweite Modell außerdem den jeweiligen errechneten Anforderungsindex als Regressor aufnimmt. Tabelle 40 zeigt die Ergebnisse als Übersicht.

Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot

Beide Modelle, mit und ohne Anforderungsindex für das Verpflegungsangebot, erklären den Regressor „*Teilnahme ohne Anmeldung*“ (Modell ohne Index: Beta -0,333, Signifikanzniveau 10 %; Modell mit Index: Beta -0,337, Signifikanzniveau 10 %) zu einer signifikant negativen Einflussgröße für den Zufriedenheitsindex der Elternbeiräte mit dem Verpflegungsangebot (vgl. Tabelle 40). Für beide Modelle gilt somit: Elternbeiräte von Schulen, an denen die Schüler ohne vorherige Anmeldung am Mittagessen teilnehmen können, sind unzufriedener mit dem Verpflegungsangebot als Elternbeiräte jener Schulen mit Anmeldepflicht (Referenzgruppe). Die Einstellung der Schulleiter, im Modell repräsentiert durch die Itemscores der extrahierten Faktoren, hat in beiden Modellen keinen Einfluss auf die Zufriedenheit der Elternbeiräte mit dem Verpflegungsangebot. Die Regressoren beider Modelle erklären 19 % der Gesamtvarianz ($R^2 = 0,188$ für beide Modelle).

Zufriedenheit mit den organisatorischen Rahmenbedingungen

Auf den Zufriedenheitsindex der Elternbeiräte mit der Organisation der Mittagsverpflegung hat im Modell ohne Anforderungsindex (vgl. Tabelle 40, Modell ohne Index) die Variable „*städtische Lage*“ (Beta -0,348, Signifikanzniveau 5 %) einen signifikant negativen Einfluss. Elternbeiräte von Schulen, die in städtischen Gebieten liegen, sind unzufriedener mit den organisatorischen Rahmenbedingungen als Elternbeiräte von Schulen in ländlichen Gebieten (Referenzgruppe). Die Einstellung der Schulleiter wirkt sich hingegen nicht auf die

Gesamtzufriedenheit der Elternbeiräte aus. Die durch die Regressoren erklärte Varianz des Modells beträgt 22 % ($R^2=0,215$).

Wird der Anforderungsindex in das Modell aufgenommen, hat neben der Variable „*städtische Lage*“ (Beta -0,316, Signifikanzniveau 10%) auch der „*Abgabepreis*“ (Beta -0,330, Signifikanzniveau 10%) eine signifikant negative Wirkung auf die Zufriedenheit der Elternbeiräte (vgl. Tabelle 40, Modell mit Index). Einerseits sind, wie im ersten Modell, Elternbeiräte von Schulen in städtischen Gebieten unzufriedener mit der Organisation als von Schulen in ländlichen Regionen (Referenzgruppe). Andererseits steigt die Zufriedenheit dieser Personengruppe mit steigendem Abgabepreis je Mittagessen. Weder die Einstellung der Schulleiter zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung noch die Erfüllung von Anforderungen an die Organisation (ausgedrückt als Index) haben nach den erstellten Modellen einen signifikanten Einfluss auf die Gesamtzufriedenheit der Elternbeirat mit diesem Bereich der Mittagsverpflegung. Die Regressoren des zweiten Modells erklären 24 % der Gesamtvarianz ($R^2=0,243$).

Zufriedenheit mit der Kundenpartizipation

Das Modell ohne, und das Modell mit Anforderungsindex-Kundenpartizipation als Regressor weisen die gleichen Aspekte als signifikante Einflussgrößen auf die Gesamtzufriedenheit der Elternbeiräte mit der Kundenpartizipation aus: „*Teilnahme ohne Anmeldung*“ (Modell ohne Index: Beta -0,303, Signifikanzniveau 10%; Modell mit Index: Beta -0,292, Signifikanzniveau 10%) und „*weibliche Schulleitung*“ (Modell ohne Index: Beta 0,278, Signifikanzniveau 10%; Modell mit Index: Beta 0,265, Signifikanzniveau 10%) (vgl. Tabelle 40). Elternbeiräte von Schulen, an denen die Schüler ohne vorherige Anmeldung am Mittagessen teilnehmen können, sind demnach unzufriedener mit der Partizipation als Elternbeiräte von Schulen mit Anmeldepflicht. Gleichzeitig spielt das Geschlecht der Schulleitung eine Rolle: Elternbeiräte von Schulen mit einer Schulleiterin sind zufriedener als Elternbeiräte von Schulen mit einer männlichen Schulleitung (Referenzgruppe). In beiden Modellen haben weder die Einstellung des Schulleiters noch der Anforderungsindex für die Kundenpartizipation einen signifikanten Einfluss auf die Gesamtzufriedenheit der El-

ternbeiräte mit jenem Bereich. Die Regressoren des ersten Modells erklären 29 % ($R^2=0,289$) der Varianz, die des zweiten Modells 30 % ($R^2=0,299$).

Tabelle 40: Einfluss von Einstellung, Strukturvariablen und Anforderungsindizes auf die Zufriedenheit der Elternbeiräte mit den Bereichen Verpflegung, Organisation und Partizipation

		Verpflegung				Organisation				Partizipation			
		Ohne Index		Mit Index		Ohne Index		Mit Index		Ohne Index		Mit Index	
		Beta	T	Beta	T	Beta	T	Beta	T	Beta	T	Beta	T
Einstellung	(Konstante)		0,373		0,379		0,015		0,274		-0,318		-0,269
	Erfolgsfaktoren der Schul-/Mittagsverpflegung	-0,019	-0,110	-0,020	-0,115	0,131	0,763	0,098	0,569	-0,044	-0,278	-0,028	-0,178
	Problemfelder der Schul-/Mittagsverpflegung	0,147	0,898	0,148	0,890	-0,075	-0,451	-0,076	-0,457	-0,153	-1,004	-0,149	-0,972
	Thema Ernährung im Schulkontext	-0,214	-1,200	-0,211	-1,160	0,055	0,296	0,122	0,640	0,146	0,890	0,136	0,823
Schulstrukturvariablen	Grundschule	-0,398	-1,593	-0,403	-1,550	0,245	0,962	0,247	0,977	-0,091	-0,395	-0,039	-0,160
	Volks- und Hauptschule	-0,059	-0,281	-0,063	-0,291	0,297	1,413	0,345	1,628	-0,170	-0,864	-0,149	-0,747
	Realschule	-0,014	-0,084	-0,019	-0,109	0,154	0,930	0,118	0,706	0,018	0,119	0,010	0,063
	Städtische Lage	-0,104	-0,623	-0,104	-0,612	-0,348**	-2,056	-0,316*	-1,857	0,018	0,116	0,001	0,009
	Geburtsjahr Schulleiter	-0,034	-0,233	-0,037	-0,245	0,002	0,013	-0,037	-0,239	0,055	0,414	0,048	0,357
	Schulleiter weiblich	0,111	0,702	0,112	0,695	-0,150	-0,908	-0,180	-1,087	0,278*	1,871	0,265*	1,760
	Strukturvariablen Schulverpflegung	schulinterner Betreiber	-0,058	-0,367	-0,059	-0,370	0,036	0,228	0,024	0,153	0,111	0,761	0,099
Konkurrenz	-0,079	-0,393	-0,079	-0,390	-0,082	-0,413	-0,112	-0,560	0,025	0,136	0,019	0,100	
Abgabepreis	-0,054	-0,298	-0,053	-0,291	0,282	1,504	0,330*	1,738	0,212	1,276	0,209	1,250	
Ohne Anmeldung	-0,333*	-1,819	-0,337*	-1,774	0,173	0,941	0,131	0,705	-0,303*	-1,790	-0,292*	-1,711	
Tischgemeinschaft	-0,068	-0,390	-0,070	-0,393	-0,210	-1,186	-0,189	-1,068	-0,195	-1,207	-0,226	-1,356	
Komponenten	-0,076	-0,492	-0,076	-0,482	-0,156	-0,970	-0,057	-0,322	0,048	0,331	0,001	0,009	
Keine Beratung	-0,041	-0,255	-0,041	-0,251	-0,015	-0,093	-0,006	-0,041	-0,103	-0,688	-0,091	-0,603	
Anforderungsindex			-0,015	-0,090			-0,217	-1,253			0,126	0,800	
	R²	0,188		0,188		0,215		0,243		0,289		0,299	
	n		61		61		59		59		62		62

***, **, * – Signifikanzniveaus 1 %, 5 %, 10 %

6.8.3 Zufriedenheit der Schulleiter

Nachfolgend werden die Einflussgrößen auf die Zufriedenheit der Schulleiter mit den Bereichen Verpflegungsangebot, Organisation und Partizipation zusammengefasst. Für jeden Bereich werden zwei Modelle erstellt, wovon nur das zweite Modell den jeweiligen errechneten Anforderungsindex als Regressor aufnimmt.

Zufriedenheit mit dem Verpflegungsangebot

Die zur Erklärung der Zufriedenheit der Schulleiter mit dem Verpflegungsangebot berechneten Modelle weisen keinen der aufgenommenen Regressoren als signifikante Einflussgröße aus (vgl. Tabelle 41). Auch üben weder die Einstellung des Schulleiters zur gesundheitsförderlichen Schulverpflegung, noch der Anforderungsindex eine signifikante Wirkung auf die Zufriedenheit aus. Die Regressoren beider Modelle erklären 18 % ($R^2=0,177$) der Varianz.

Zufriedenheit mit den organisatorischen Rahmenbedingungen

Für die Gesamtzufriedenheit der Schulleiter mit der Organisation der Mittagsverpflegung beinhaltet die Schulart „*Realschule*“ einen Erklärungswert (vgl. Tabelle 41). Schulleiter von Realschulen sind demnach unzufriedener mit den organisatorischen Rahmenbedingungen als Schulleiter der Referenzgruppe (Gymnasien) (Modell ohne Index: Beta 0,239 Signifikanzniveau 10 %; Modell mit Index: Beta 0,246, Signifikanzniveau 10 %). Sowohl die Schulleitereinstellung als auch der Anforderungsindex lassen keinen signifikanten Einfluss auf die Schulleiterzufriedenheit hinsichtlich der organisatorischen Rahmenbedingungen erkennen. Die Regressoren des Modells ohne Index erklären 22 % ($R^2=0,216$), die des Modells mit Index 23 % ($R^2=0,225$) der Varianz.

Zufriedenheit mit der Kundenpartizipation

Betrachtet man die Gesamtzufriedenheit der Schulleiter mit der Kundenpartizipation, so ergeben die Regressionsanalysen bei beiden Modellen einen signifikanten Einfluss für die Regressoren „*städtische Lage*“ und „*Teilnahme ohne Anmeldung*“ (vgl. Tabelle 41). Dementsprechend haben Schulleiter von Schulen in städtischen Gebieten einen geringeren Gesamtzufriedenheitsindex als

Schulleiter ländlicher Schulen (Modell ohne Index: Beta 0,227 Signifikanzniveau 10%; Modell mit Index: Beta 0,228, Signifikanzniveau 10%). Können die Schüler ohne vorausgegangene Anmeldung am Mittagessen teilnehmen, so sind die Schulleiter zufriedener mit der Kundenpartizipation als im Falle einer bestehenden Anmeldepflicht (Referenzgruppe) (Modell ohne Index: Beta 0,231 Signifikanzniveau 10%; Modell mit Index: Beta 0,230, Signifikanzniveau 10%). Wie in den vorangegangenen Betrachtungen haben weder Schulleitereinstellung noch Anforderungsindex (hier des Bereiches Kundenpartizipation) eine signifikante Wirkung auf die Schulleiterzufriedenheit. Die Regressoren beider Modelle erklären 15% der Varianz des Regressionsmodells (Modell ohne Index: $R^2=0,151$; Modell mit Index: $R^2=0,153$).

Tabelle 41: Einfluss von Einstellung, Strukturvariablen und Anforderungsindizes auf die Zufriedenheit der Schulleiter mit den Bereichen Verpflegung, Organisation und Partizipation

		Verpflegung				Organisation				Partizipation			
		Ohne Index		Mit Index		Ohne Index		Mit Index		Ohne Index		Mit Index	
		Beta	T	Beta	T	Beta	T	Beta	T	Beta	T	Beta	T
Einstellung	Konstante		1,331		1,327		1,624		1,757		-0,656		-0,643
	Erfolgsfaktoren der Schul-/Mittagsverpflegung	-0,178	-1,347	-0,180	-1,341	-0,034	-0,264	-0,033	-0,260	-0,160	-1,216	-0,161	-1,212
	Problemfelder der Schul-/Mittagsverpflegung	0,141	1,133	0,140	1,121	0,178	1,486	0,180	1,503	0,120	0,975	0,122	0,983
	Thema Ernährung im Schulkontext	0,111	0,864	0,111	0,862	0,094	0,742	0,106	0,834	-0,096	-0,739	-0,094	-0,723
Strukturvariablen	Grundschule	-0,010	-0,057	-0,013	-0,075	-0,132	-0,769	-0,133	-0,772	0,033	0,184	0,022	0,121
	Volks- und Hauptschule	-0,126	-0,776	-0,129	-0,778	-0,232	-1,462	-0,225	-1,417	-0,081	-0,496	-0,084	-0,507
	Realschule	-0,050	-0,394	-0,054	-0,406	-0,239*	-1,923	-0,246*	-1,981	-0,126	-0,992	-0,121	-0,938
	Städtische Lage	0,010	0,091	0,010	0,090	-0,149	-1,358	-0,140	-1,268	-0,227**	-2,001	-0,228**	-1,993
	Geburtsjahr Schulleiter	-0,128	-1,158	-0,128	-1,154	-0,164	-1,521	-0,181	-1,652	0,084	0,756	0,083	0,742
	Schulleiter weiblich	0,170	1,436	0,173	1,419	-0,065	-0,560	-0,074	-0,631	0,021	0,174	0,021	0,175
Strukturvariablen Schulverpflegung	schulinterner Betreiber	0,186	1,549	0,186	1,540	0,045	0,380	0,056	0,479	-0,012	-0,098	-0,011	-0,087
	Konkurrenz	-0,187	-1,352	-0,186	-1,341	-0,060	-0,442	-0,056	-0,412	-0,038	-0,267	-0,030	-0,210
	Abgabepreis	0,105	0,828	0,107	0,829	-0,085	-0,689	-0,075	-0,606	0,167	1,314	0,166	1,300
	Ohne Anmeldung	0,058	0,424	0,054	0,389	0,016	0,122	-0,013	-0,096	0,231*	1,685	0,230*	1,669
	Tischgemeinschaft	0,064	0,516	0,063	0,497	-0,169	-1,368	-0,178	-1,441	0,020	0,160	0,025	0,198
	Komponenten	0,061	0,500	0,062	0,500	0,015	0,128	0,046	0,372	-0,130	-1,045	-0,121	-0,950
	Keine Beratung	0,002	0,021	0,001	0,006	0,111	0,990	0,105	0,943	0,025	0,217	0,020	0,170
	Anforderungsindex			-0,013	-0,107			-0,107	-0,959			-0,040	-0,331
	R²	0,177		0,177		0,216		0,225		0,151		0,153	
	n		94		94		94		94		95		95

***, **, * – Signifikanzniveaus 1 %, 5 %, 10 %

6.9 Diskussion der Ergebnisse

In den folgenden Abschnitten werden die zuvor beschriebenen Ergebnisse hinsichtlich der Stärken und Schwächen der Mittagsverpflegungseinrichtungen diskutiert. Jedes der drei Themengebiete (Verpflegungsangebot, organisatorische Rahmenbedingungen und Kundenpartizipation) wird einzeln behandelt. Dabei werden zunächst Qualitätsanforderungen und Kundenzufriedenheit gegenübergestellt und anschließend die Einflussfaktoren der Anforderungs- und Kundenzufriedenheitsindizes erörtert.

6.9.1 Verpflegungsangebot

Qualitätsanforderungen und Kundenzufriedenheit

Die meisten der ausgewerteten Speisepläne erfüllen viele der DGE-Anforderungen an die Häufigkeiten von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen eines Vier-Wochen-Speiseplans nicht (vgl. Abschnitt 6.4.1). Einerseits werden die Maximal-Bedingungen von vielen überschritten. So stehen hochverarbeitete Kartoffelprodukte wie Pommes frites oder Rösti häufiger auf dem Speiseplan als bei den Vorgaben der DGE-Qualitätsstandards. Auch Fleisch gibt es insgesamt zu oft, insbesondere als Hackfleisch, paniert oder anders verarbeitet – als separates Fleisch wiederum zu selten. Süße Hauptgerichte bekommen die Schüler ebenfalls zu häufig. Gleichzeitig werden die von der DGE empfohlenen Mindesthäufigkeiten vielfach nicht erreicht. Über die Hälfte der Mittagsverpflegungseinrichtungen bieten zu selten Gemüse und über 80 % zu selten Hülsenfrüchte an. Stärkebeilagen (vor allem frische Kartoffeln, Vollkornnudeln und Reis), Stückobst und Seefisch gibt es ebenfalls nicht häufig genug. Auf der Bewertungsgrundlage der DGE-Qualitätsstandards müssen die untersuchten Speisepläne hinsichtlich der Lebensmittelhäufigkeiten als nicht ausreichend ausgewogen eingestuft werden; sie entsprechen nicht den derzeitigen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen, die die Basis der Qualitätsstandards bilden (DGE 2009, S. 7). Die Speisepläne sind zu fleischlastig mit vorwiegend verarbeiteten Fleischprodukten, hochverarbeiteten Kartoffelpro-

dukten, süßen Hauptgerichten und wenig frischem Gemüse und Obst, frischen Kartoffeln und Fisch.

Andere Studien, die ebenfalls das Speisenangebot an Schülern in Deutschland untersuchten, kommen zu ähnlichen Ergebnissen. Schlechter¹¹⁴ resümiert ihre Analyse der Speisenhäufigkeiten an sächsischen Schulen aus dem Jahr 1999 wie folgt: „Zu viel Fleisch, zu wenig Fisch, zu wenig vegetarische Gerichte, zu wenig frische Salate, zu wenig frisches Obst und zu wenig Nachspeisen auf Milchbasis“ (Schlechter, 2001, S. 96). Eine Studie der Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalts (2009)¹¹⁵ ermittelte, dass keiner der 538 ausgewerteten Speisepläne den Anforderungen der DGE-Qualitätsstandards entsprach. Zu den hervorstechenden Problembereichen gehörten auch hier das Angebot an Fleisch bzw. Fleischgerichten und frischem Obst und Gemüse. So stand an 91 % der Schulen Fleisch zu oft (d.h. häufiger als acht Mal in vier Wochen) auf dem Speisplan, hingegen in fast allen Fällen (99 %) zu selten, d.h. nicht täglich, ein Obstdessert aus frischen Früchten. Auch viele Mittagsverpflegungseinrichtungen an Hamburger Ganztagschulen boten nicht täglich frisches Obst (kein Angebot bei 76 %) und frisches Gemüse (keine Angebot bei 55 %) an, so eine Studie der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg¹¹⁶ (Ludvik und Zopoth, 2006, S. 85). Nach der jüngsten bundesweiten Erhebung, der Nestlé-Studie „So is(s)t Schule“, fehlte in 2009 an 65 % der Mittagsverpflegungseinrichtungen bundesweit ein tägliches Angebot an Obst bzw. Rohkost (Barlovic, 2010, S. 9).

Die Nestlé-Studie nannte als Folgen von unausgewogener, schwerer Kost: von den befragten Schüler fühlten sich insgesamt 25 % nach der Mittagspause nor-

¹¹⁴ Im Rahmen des Projektes sollte die „aktuelle Situation der Mittagsverpflegung in sächsischen Schulen (erfasst) und Ansatzpunkte für die Verbesserung von deren Qualität und Akzeptanz (ermittelt werden)“ (Schlechter, 2001). Von 350 kontaktierten Schulen nahmen 263 Schulleiter an der schriftlichen Befragung im Dezember 1999 teil.

¹¹⁵ Im Frühjahr 2008 wurde mittels schriftlicher Befragung die Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt untersucht. Mit einer Rücklaufquote von 68 % konnten Daten von 644 Schulen ausgewertet werden (Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt, 2009).

¹¹⁶ Im Rahmen einer Diplomarbeit wurden 130 Ganztagschulen in Hamburg schriftlich zur Mittagsverpflegung befragt (Rücklaufquote 60 %, n=75). Dabei sollte herausgefunden werden, „wie Mittagsverpflegung grundsätzlich organisiert ist und welche Faktoren diese beeinflussen“ (Ludvik und Zopoth, 2006).

malerweise „müde bzw. träge“, 17% „voll, irgendwie schwer“ und 15% „lustlos“ – lediglich 48% fühlten sich „fit“ und 14% „konzentriert“ (Barlovic, 2010, S. 9). Damit erfüllt das Mittagessen nicht den Zweck, Schüler in einen erholt, leistungsfähigen und konzentrierten Zustand für den Unterricht bzw. Aktivitäten am Nachmittag zu bringen.

Für die unausgewogenen Speisepläne sind verschiedene Gründe denkbar. Eine naheliegende Vermutung ist, dass die Nachfrage das Angebot steuert, die Bewirtschafter sich also bei der Speiseplangestaltung stark an den Vorlieben der Schüler orientieren. Diese wünschen sich für ihr Schulmittagessen, so die ZMP-Studie von 2004, vor allem Fleischgerichte wie Hamburger, Schnitzel, Würstchen jeglicher Art und Gyros (58% der Nennungen), Nudelgerichte (57% der Nennungen), Pizza (36% der Nennungen), Pommes frites (29% der Nennungen) und Stärkebeilagen (25% der Nennungen)¹¹⁷ (ZMP, 2005, S. 105f). Hierdurch lässt sich Popularität der Mittagsverpflegung bzw. die Teilnahmequote erhöhen und finanzielle Verluste aufgrund nicht verkaufter Mahlzeiten reduzieren. Andere mögliche Erklärungen wären aber auch, dass sich die angebotenen Speisen schneller und einfacher zubereiten lassen als „ausgewogene“ Gerichte oder sie, im Falle der Verpflegungssysteme Tiefkühlkost und Cook & Chill, vom Hersteller nur in der Form angeboten werden und es an ernährungsphysiologisch ausgewogenen Alternativen mangelt. Möglicherweise sind die angebotenen Gerichte auch kostengünstiger als ausgewogene Varianten. Ein weiterer Grund für ernährungsphysiologisch unausgewogene Speisepläne könnte mangelndes Wissen der verantwortlichen Personen sein. Dies erscheint jedoch wegen der weit verbreiteten fachlichen Ausbildung der (externen) Bewirtschafter relativ unwahrscheinlich (vgl. Abschnitt 6.4.2). Denkbar wäre, dass diesen wie auch jenen Personen, die keine fachliche Ausbildung nachweisen können, die notwendige Schulsetting-Erfahrung oder Kreativität fehlen, einen ausgewogenen, aber dennoch für die Schüler attraktiven Speiseplan zusammenzustellen. So identifizierte die bundesweite Strukturanalyse zur Schulverpflegung für Bayern die Menü- und Rezeptplanung als den

¹¹⁷ Die Schüler sollten in einer ungestützten Frage drei Speisen nennen, die sie mittags in der Schule am liebsten zu essen hätten (ZMP, 2005).

drittgrößten¹¹⁸ Problembereich in der Schulverpflegung (Arens-Azevêdo und Laberenz 2008, S. 93).

Betrachtet man die Zufriedenheit der befragten Kundengruppen mit dem Verpflegungsangebot, so zeigt sich, dass die Schülersprecher ($\bar{x} = 0,619$) im Durchschnitt etwas weniger zufrieden mit dem Geschmack der Speisen sind als die Elternbeiräte ($\bar{x} = 0,683$). Während 18 % der Elternbeiräte sehr zufrieden und 49 % zufrieden sind, sind lediglich 7 % der Schülervorteiler sehr zufrieden und 44 % zufrieden. Dies liegt vermutlich darin begründet, dass die Schülersprecher als direkte Kunden den Geschmack der Speisen gut kennen, wohingegen wahrscheinlich nur wenige Eltern das Schulmittagessen probiert haben und demzufolge die Meinung ihrer Kinder bzw. der Schüler mittelbar wiedergeben. Deutlich zufriedener als Elternbeiräte und Schülersprecher sind Schulleiter ($\bar{x} = 0,800$): Insgesamt 63 % benoten den Geschmack der Speisen mit der Schulnote „gut“, 21 % mit „sehr gut“. Die Unausgewogenheit der Speisepläne findet sich im Zufriedenheitswert der Elternbeiräte wieder: diese sind mit dem Gesundheitswert des Verpflegungsangebotes unzufriedener ($\bar{x} = 0,645$) als mit dem Geschmack. Auch Schulleiter sind durchschnittlich unzufriedener mit dem Gesundheitswert ($\bar{x} = 0,734$), sind aber in diesem Punkt weniger kritisch als die Elternbeiräte. Mit der Frische der Speisen sind die Elternbeiräte im Durchschnitt zufrieden ($\bar{x} = 0,694$). Während viele Schülersprecher (63 %) mit der Temperatur der ausgegebenen Speisen (sehr) zufrieden sind ($\bar{x} = 0,683$), ruft die Portionsgröße bei knapp einem Drittel (30,9 %) und das Aussehen bei 15,6 % Unzufriedenheit hervor (durchschnittliche Zufriedenheit mit der Portionsgröße $\bar{x} = 0,572$, mit dem Aussehen: $\bar{x} = 0,589$). Hinsichtlich Temperatur und Portionsgröße bestehen jedoch gemessen an den Standardabweichungen auch die größten Bewertungsunterschiede zwischen den Schülersprechern.

Nicht nur unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten ist eine ausreichende Abwechslung der Lebensmittel und Gerichte wichtig. Auch mit Blick auf den Erfolg der Mittagsverpflegung bzw. die Akzeptanz durch die Schüler

¹¹⁸ Die beiden größten Problembereiche in Bayern sind Kostenmanagement und Prozessabläufe bzw. Ausstattung. Die Menü- und Rezeptplanung ist im Bundesdurchschnitt der zweitgrößte Problembereich in der Schulverpflegung (Arens-Azevêdo und Laberenz, 2008, S. 93).

sollte auf eine ausreichende Abwechslung und Auswahl der Speisen geachtet werden. Da fast alle betrachteten Mittagsverpflegungseinrichtungen (97%) einen ausreichend langen Speiseplanrhythmus von mindestens vier Wochen einhalten, ist das Gefühl der Monotonie in diesem Bereich relativ unwahrscheinlich. Dies wirkt sich auch auf in der Kundenzufriedenheit aus: Mehr als die Hälfte der befragten Schülersprecher (56%) und Elternbeiräte (55%) sind mit der Abwechslung (sehr) zufrieden. Noch besser bewerten diesen Bereich die Schulleiter (Schulleiter: $\bar{x} = 0,767$, Schülersprecher: $\bar{x} = 0,635$, Elternbeiräte: $\bar{x} = 0,634$), allerdings vergeben gleichzeitig 7% von ihnen ein „ausreichend“ oder eine schlechtere Schulnote.

Als Indikator für die Auswahl wird die Anzahl der angebotenen Hauptgerichte betrachtet. An einem Drittel der Mittagsverpflegungseinrichtungen mit mehr als 50 Essensgästen haben die Schüler nicht (wie von der DGE gefordert) die Auswahl zwischen zwei oder mehr Hauptgerichten. Laut Strukturanalyse von 2007 wurde den Schülern an 65% der bayerischen Ganztagschulen nur ein Gericht angeboten (immerhin noch deutlich über dem Bundesdurchschnitt von 56%) (Arens-Azevêdo und Laberenz, 2008, S. 74). Zu dem Ergebnis der weit verbreiteten Auswahldefizite kommen auch Studien in anderen Bundesländern: 42% der untersuchten Ganztagschulen in Hamburg (Ludvik und Zopoth, 2006), 41% der Schulen in Sachsen (Schlenter, 2001), 29% der Ganztagschulen in Niedersachsen¹¹⁹ (Niedersächsisches Kultusministerium, 2007, S. 14), 28% der Schulen in Sachsen-Anhalt (Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt, 2009), 20% der 20 untersuchten Gymnasien Baden-Württembergs¹²⁰ haben hier Nachholbedarf (Winkler, 2008). Eissing et al. (2011, S. 47 und S. 51)¹²¹

¹¹⁹ In 2007 wurde allen 514 Ganztagschulen in Niedersachsen ein Fragebogen zur Mittagsverpflegung übersandt. Hiervon hatten zum Zeitpunkt der Erhebung 446 Schulen ein Mittagsverpflegungsangebot (Niedersächsisches Kultusministerium, 2007).

¹²⁰ In 2007 wurde das Mittagsverpflegungsangebot an 20 Gymnasien „mit regelmäßigem Nachmittagsunterricht oder offenem Ganztagesbetrieb in Baden-Württemberg“ untersucht (Winkler, 2008). Dabei wurden Situation und Qualität der Mittagsverpflegung sowie Erfahrungen mit den Checklisten der DGE „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ von 2007 näher betrachtet.

¹²¹ Prof. Dr. G. Eissing der Technischen Universität Dortmund analysierte mit Kollegen die Speiseräume von 22 Grundschulen und weiterführenden Schulen in vor allem Nordrhein-Westfalen (Eissing, et al. 2011). Aspekte der räumlichen, organisatorischen, sozialen und kulturellen sowie altersdifferenzierten Gestaltung wurden dabei betrachtet.

stellten ein Unterschied zwischen Grundschulen und weiterführenden Schulen fest: Schüler an Grundschulen haben wenig bis keine Wahlmöglichkeiten, hingegen hängt in der Sekundarstufe I der Umfang der Speiseauswahl von der Essensanzahl ab, d.h. keine Wahlmöglichkeit bei geringer Essenszahl. Gleiches hatte schon die ZMP-Studie in 2004 herausgefunden: an Grundschulen stehen weniger Gerichte zur Auswahl als an weiterführenden Schulen (ZMP, 2005, S. 80). Auch die vorliegende Studie zeigt, dass es an der Mehrheit der Grundschulen (76,7%) ein Hauptgericht gibt, an den anderen allgemeinbildenden Schularten in 60,8% der Fälle jedoch zwei oder mehr Gerichte zur Auswahl stehen (vgl. Abbildung A3 im Anhang A).

Die Schülersprecher sind durchschnittlich weniger zufrieden mit der Auswahl: Insgesamt 21% von ihnen sind (sehr) unzufrieden mit den Auswahlmöglichkeiten und nur sehr wenige sehr zufrieden (9%). Auch viele Eltern (16,6%) sind (sehr) unzufrieden hiermit (durchschnittliche Zufriedenheit Elternbeiräte $\bar{x} = 0,621$, Schülersprecher $\bar{x} = 0,572$). Auf die Unzufriedenheit in diesem Bereich weist z.B. auch die ZMP-Studie hin: Zwei Drittel der Schüler ohne Wahl essen wünschen sich eine größere Auswahl, genau wie ein Drittel der Schüler, denen zwei Auswahlessen geboten werden (ZMP, 2005, S. 80).

In der vorliegenden Erhebung kommen 87% der Mittagsverpflegungseinrichtungen, die mehr als 50 Essensgästen versorgen und zwei oder mehr Hauptgerichten anbieten, der DGE-Anforderung nach, eine vegetarische Alternative anzubieten. Die hohe Quote der Anforderungserfüllung in diesem Bereich schlägt sich auf die Zufriedenheit nieder: So sind die Elternbeiräte durchschnittlich zufriedener mit der Berücksichtigung der vegetarischen Ernährungsweise ($\bar{x} = 0,689$) als mit der Auswahl generell ($\bar{x} = 0,62$). Nach den durchschnittlich etwas geringeren Zufriedenheiten mit der Berücksichtigung gesundheitlicher Einschränkungen ($\bar{x} = 0,612$) und religiöser Speisevorschriften ($\bar{x} = 0,662$) zu urteilen, scheinen diese Bedürfnisse weniger berücksichtigt zu werden als die der Vegetarier¹²².

¹²² Beispielsweise berücksichtigten 50% der befragten Ganztagschulen in Hamburg religiöse Speisevorschriften (Schweinefleischverbot des Islam), dies sei, so Ludvik und Zopoth, ein „nennenswertes Ergebnis“ (Ludvik und Zopoth, 2006, S. 81). Im Vergleich dazu boten nur

Die Bedeutung des regelmäßigen Trinkens allgemein und während des Schultages im Speziellen, wird von vielen Experten hervorgehoben (z.B. Benton und Burgess, 2009; D'Anci et al., 2006; Edmonds und Burford, 2009; Popkin et al. 2010). Aus diesem Grund fordert die DGE, dass ein Getränk im Essenspreis enthalten sein sollte. Dies ist jedoch nur an der Hälfte der Schulen der Fall, bei den anderen 50 % besteht Verbesserungsbedarf.

Die Ergebnisse anderer Erhebungen hierzu divergieren. Die Strukturanalyse von 2007 ergab, dass an 75 % der Schulen in Bayern und an 70 % im Bundesdurchschnitt zum Mittagessen kostenloses Trinkwasser angeboten wird (Arens-Azevêdo und Laberenz, 2008, S. 87). An 50 % der untersuchten Gymnasien Baden-Württembergs ist ein Getränk im Essenspreis enthalten oder Trinkwasser steht kostenlos in der Mensa zur Verfügung (Winkler, 2008). Die Mehrheit der Hamburger Ganztagschulen (70 %) bietet mittags ein kostenloses Getränk an (Ludvik und Zopoth, 2006, S. 87). In Sachsen-Anhalt erfüllen hingegen nur 10 % der Mittagsverpflegungseinrichtungen das Kriterium „Trink- und / oder Mineralwasser ist immer verfügbar“, während 60 % gar kein Getränk anbieten (Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt, 2009). Die Studie der Dortmunder Universität stellte einen Unterschied zwischen Grundschulen und Schulen mit Sekundarstufe I fest: In der Sekundarstufe I sei ein kostenloses Getränkeangebot nicht selbstverständlich, wohingegen es in fast allen Speiseräumen der besuchten Grundschulen kostenfreien Zugang zu Getränken gab (Eissing et al., 2011 S. 52 und Anhang 1/1 und 1/2). Arens-Azevêdo und Laberenz (2008, S. 33) betonen in ihrer Strukturanalyse, dass es Aufgabe der Schule sei, für ein ausreichendes Getränkeangebot zu sorgen. Den Anbietern der Mittagsverpflegung sei es aufgrund der knappen Preiskalkulation nicht zumutbar, für die Schüler kostenloses Trinkwasser mitzufinanzieren (ebd.)¹²³. Hier könnten Trinkwasser-

23% jener Mittagsverpflegungseinrichtungen „individuelles Allergiker- bzw. Diätessen“ an, was nach Meinung der Autoren auf eine geringe Nachfrage hiernach hindeute (Ludvik und Zopoth, 2006, S. 81).

¹²³ Wie andere Studien zeigen, spiegeln sich die Defizite hinsichtlich der Getränkeversorgung während der Mittagspause auch in der Zufriedenheit der Schüler wider: So ist das Getränkeangebot nach Lülfs aus Schülersicht „unzureichend“ (Lülfs und Spiller, 2006). Jeweils über ein Drittel der befragten Schüler (36 %) und Mütter (35 %) der ZMP-Studie bewerteten das Getränk-

spender im Speiseraum eine gute organisatorisch und finanziell tragbare Lösung sein.

Einflussfaktoren

Der für den Bereich Verpflegungsangebot berechnete Anforderungsindex beträgt im Durchschnitt $\bar{x} = 0,477$ (vgl. Abschnitt 6.4.4). Die Schulen bzw. Mittagsverpflegungseinrichtungen erfüllen mit anderen Worten durchschnittlich knapp die Hälfte der betrachteten Anforderungen an die Verpflegung. Allerdings ist hier eine große Streuung der Werte um den Mittelwert zu beobachten ($SD = 0,351$), es gibt also relativ viele Schulen, die deutlich mehr und relativ viele Schulen, die deutlich weniger Anforderungen erfüllen als der Durchschnitt.

Auf die Höhe des Anforderungsindex haben (entsprechend den Ergebnissen der Regressionsanalyse) die Faktoren „*Realschule*“, „*Grundschule*“, „*Teilnahme am Mittagessen ohne Anmeldung*“ einen signifikant negativen und „*weibliche Schulleitung*“ einen signifikant positiven Einfluss (vgl. Abschnitt 6.7.1). Im Vergleich zu Gymnasien (Referenzgruppe) erfüllen Realschulen oder Grundschulen folglich weniger der betrachteten Anforderungen an die Verpflegung. Möglicherweise wird bei diesen beiden Schularten bzw. den Bewirtschaftern / Caterern ihrer Mittagsverpflegungseinrichtungen weniger Wert auf das Verpflegungsangebot gelegt. Oder Schulen haben auf Grund geringerer Teilnehmerzahlen Schwierigkeiten, Qualitätsanforderungen zu erfüllen. Wegen der größeren Defizite besteht gerade an Grund- und Realschulen Verbesserungsbedarf im Verpflegungsangebot. Gleiches gilt für Mittagsverpflegungseinrichtungen, an denen die Schüler ohne vorherige Anmeldung am Mittagessen teilnehmen können im Vergleich zu jenen, die eine Anmeldung erwarten. Mehr Anforderungen werden erfüllt, wenn die Schule von einer weiblichen

keangebot mit der Schulnote „befriedigend“ oder schlechter (ZMP, 2005, S. 62 und S. 65). Allerdings scheint dem Getränkeangebot sowohl aus Schüler-, als auch aus Elternsicht kein hoher Stellenwert im Vergleich zu anderen Aspekten der Mittagsverpflegung zuzukommen. Schülern ist das Angebot indes noch wichtiger als den Eltern: Bei den Schülern nimmt es unter 13 Aspekten Rang 9 ein (Barlovic, 2010, S. 8), bei den Eltern Rang 12; letzteren ist der Getränkepreis deutlich wichtiger (Rang 8 von 13) als das Angebot als solches (Barlovic, 2010, S. 13).

Person geleitet wird – im Gegensatz zu Schulen mit einem männlichen Schulleiter.

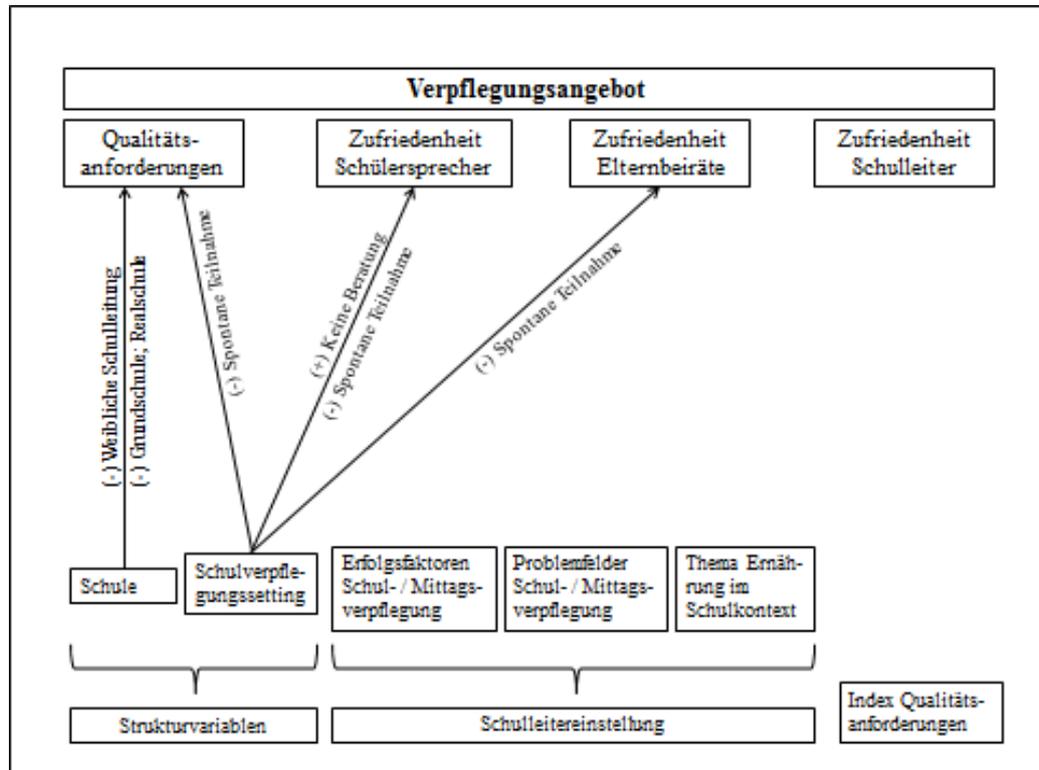


Abbildung 25: Einfluss auf das Verpflegungsangebot

Quelle: eigene Darstellung

Den höchsten Kundenzufriedenheitsindex im Bereich Verpflegung erzielen die Schulleiter ($\bar{x} = 0,794$), gefolgt von den Elternbeiräten ($\bar{x} = 0,654$) und Schülersprechern ($\bar{x} = 0,615$). Dies bedeutet, dass die Schulleiter durchschnittlich zufriedener mit den betrachteten Zufriedenheitsaspekten bzw. mit dem Verpflegungsangebot sind als Elternbeiräte und Schülersprecher.

Nach den Ergebnissen der Regressionsanalyse sind sowohl Schülersprecher (Modell mit Anforderungsindex als Regressor) als auch Elternbeiräte (Modell mit und ohne Anforderungsindex als Regressor) insgesamt unzufriedener mit dem Verpflegungsangebot, wenn an der Schule eine „Teilnahme am Mittagessen ohne vorherige Anmeldung“ (signifikant negativer Einfluss) möglich ist, im Vergleich zu jenen von Schulen mit einem Anmeldeverfahren. Einen signifikant positiven Einfluss auf die Zufriedenheit der Schülersprecher hat der Fak-

tor „keine externe Beratung genutzt“ (Modell ohne und mit Anforderungsindex als Regressor). Das heißt, Schülersprecher von Schulen, die keine externe Beratung zum Thema Mittagsverpflegung erhalten haben, sind zufriedener als Schülersprecher von bereits beratenen Schulen. Keiner der in die Regressionsanalyse aufgenommenen Regressoren hat eine erklärende Wirkung für die Zufriedenheit der Schulleiter mit dem Verpflegungsangebot.

Sowohl das Erfüllen von Anforderungen als auch die Kundenzufriedenheit im Bereich Verpflegungsangebot scheinen nach der Regressionsanalyse unabhängig zu sein von der Einstellung der Schulleiter zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung. Darüber hinaus wird die Gesamtzufriedenheit der drei Personengruppen auch nicht von der Anzahl erfüllter Qualitätsanforderungen (ausgedrückt als Index) beeinflusst.

6.9.2 Organisatorische Rahmenbedingungen

Qualitätsanforderungen und Kundenzufriedenheit

Die meisten Schülersprecher und Elternbeiräte geben an mit dem Anmelde- und Bezahlssystem zufrieden bis sehr zufrieden zu sein. Im Durchschnitt liegt ihre Zufriedenheit hiermit jedoch zwischen „neutral“ bis „zufrieden“. Elternbeiräte scheinen im Durchschnitt etwas weniger zufrieden (Anmeldesystem: $\bar{x} = 0,744$, Bezahlssystem: $\bar{x} = 0,710$) als Schülersprecher (Anmeldesystem: $\bar{x} = 0,781$, Bezahlssystem: $\bar{x} = 0,839$). Relativ unzufriedener sind die Elternbeiräte mit dem Ablauf der Essensausgabe ($\bar{x} = 0,660$), mit insgesamt 13 % (sehr) unzufriedenen Personen. Vermutlich stören sich Eltern als indirekte Kunden der Mittagsverpflegung eher als Schüler an organisatorischen Mängeln im Bereich Bezahlung, Anmeldung und Ablauf. Schüler als direkte Kunden empfinden zunächst das Verpflegungsangebot, die Räumlichkeiten etc. als wichtig. Von den organisatorischen Aspekten Bezahlung und Anmeldung scheint sie letzterer stärker zu interessieren: dort sind Schüler(sprecher) entsprechend kritischer. Es mag für viele Schüler (besonders ältere) einschränkend wirken, sich frühzeitig zum Mittagessen anmelden zu müssen und sich nicht spontan entscheiden zu können. Nach den Ergebnissen der ZMP-Studie würden durchschnittlich 11 % der Schüler „ganz bestimmt“ und 53 % „vielleicht“ „häufiger ein kom-

plettes Mittagessen in der Schule kaufen, falls keine Anmeldung nötig wäre“ (ZMP, 2005, S. 88).

Die Mittagspause ist – gemessen an den Anforderungen der DGE – in der Mehrzahl der Schulen (81,3 %) mit weniger als 60 Minuten nicht lang genug (vgl. Abschnitt 6.4.2). Die Strukturanalyse von 2007 ergab, dass an 52 % Ganztagschulen in Bayern (Bundesdurchschnitt: 71 %) die Pause maximal 45 Minuten betrug (Arens-Azevêdo und Laberenz, 2008, S. 71). In Sachsen-Anhalt in 2008 dauerte die Mittagspause nur an 8 % der untersuchten Schulen länger als eine dreiviertel Stunde (Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt, 2009). Die kurzen Mittagspausen sind vor allem dann kritisch zu sehen, wenn beispielsweise der Weg zum Speiseraum, Platzsuche, Besorgen des Mittagessens und Abräumen einen hohen Anteil der verfügbaren Pausenzeit in Anspruch nimmt und den Schülern wenig Zeit für das Verzehren der Speisen und zusätzliche Erholung bleibt. Aus Sicht der Schülersprecher dieser Studie scheint die verfügbare Zeit jedoch lang genug zu sein: 85 % geben an, in Ruhe essen zu können und sich nicht beeilen zu müssen (vgl. Abschnitt 6.5.1). Auch die Mehrzahl der im Rahmen der Göttinger Kundenzufriedenheitsstudie befragten Schüler waren der Meinung, „ausreichend Zeit beim Essen zu haben“¹²⁴ (Lülfs und Spiller 2006, S. 11). Verglichen mit anderen Aspekten der Mittagsverpflegung waren nur wenige Schüler der ZMP-Studie mit der Dauer der Pausenzeit unzufrieden (3 % der Nennungen) und nur 3 % schlugen eine Verlängerung der Pause als Verbesserungsmaßnahme vor (ZMP, 2005, S. 60 und S. 108).

Eine zeitliche Staffelung der Mittagspause kann für manche Schulen aus organisatorischen Gründen (wie begrenzte räumliche, technische oder personelle Kapazitäten) notwendig sein. In Deutschland nahmen 2004 ca. die Hälfte der Ganztagschulen (vor allem in den neuen Bundesländern) eine solche Staffelung vor (ZMP, 2005, S. 78), 2007 waren es deutschlandweit 49 %, in Bayern 63 % (Arens-Azevêdo und Laberenz, 2008, S. 72). Auch 2009 bestätigten 43 %

¹²⁴ Die Studie, durchgeführt von der Georg-August-Universität Göttingen, untersuchte in 2006 die Schüler-Zufriedenheit mit der Schulverpflegung. Es wurden von 1991 Schüler (5.-13. Klasse) von 18 Ganztagschulen in den Bundesländern Niedersachsen, Hessen, Nordrhein-Westfalen und Thüringen Daten per standardisiertem Fragebogen schriftlich erhoben (Lülfs und Spiller, 2006).

der befragten Schüler, dass dies an ihrer Schule üblich sei (Arens-Azevêdo, 2010, S. 24).

In der vorliegenden Studie essen an 8,2 % der Schulen jüngere und ältere Schüler zeitlich getrennt, an 91,8 % essen sie gemeinsam, d.h. es wird keine zeitliche Staffelung vorgenommen (vgl. Abschnitt 6.5.1, Tabelle 19). Der im Vergleich zu anderen Studienergebnissen niedrige Wert von 8,2 % liegt vermutlich darin begründet, dass er auf den Angaben der Schülersprecher beruht und die (schülersprecher-losen) Grundschulen damit nicht berücksichtigt werden. Mit Berücksichtigung des an den Grundschulen gängigen Verfahrens würde der Anteil wahrscheinlich höher ausfallen. Denn eine zeitliche Trennung komme häufig an Grundschulen zur Anwendung, so die Untersuchungsergebnisse der Universität Dortmund. Hingegen sei sie an weiterführenden Schulen unüblicher (Eissing et al., 2011, S. 46 und S. 50). Wie in Abschnitt 4.2.2 dargelegt ist das Verfahren der zeitlichen Staffelung weniger empfehlenswert. Im Durchschnitt sind die Schülersprecher mit dem an ihrer Schule üblichen Verfahren zufrieden und vergeben die Noten „(sehr) gut“ (75 %). Betrachtet man jedoch die zwei Verfahren separat, so zeigt sich, dass die Schülersprecher von Mittagsverpflegungseinrichtungen mit zeitlicher Staffelung zufriedener sind (77,0 % vergeben ein „(sehr) gut“) als die von Schulen, an denen jüngere und ältere Schüler gleichzeitig essen (57,2 % vergeben ein „(sehr) gut“) (vgl. Abschnitt 6.5.1, Tabelle 19). Dies liegt vermutlich darin begründet, dass die Schülersprecher zumeist zur Gruppe der älteren Schüler gehören, bei denen das Bedürfnis zu beobachten ist, sich von den jüngeren abzugrenzen (vgl. Abschnitt 3.2.2.1). Zur Schaffung eines Rückzugsortes schlagen Eissing et al. (2011, S. 67f und S. 98) vor, Speiseräume altersdifferenziert zu gestalten; dieses sei ein wichtiges Thema in den weiterführenden Schulen.

Unter den hier gewonnenen Ergebnissen ist die weit verbreitete Teilnahme der Lehrer am Mittagessen (80,2 %) positiv hervorzuheben (vgl. Tabelle 13). Sie liegt deutlich über der von ZMP-Studie festgestellten Beteiligung von 65 % (ZMP, 2005, S. 99). Das in dieser Arbeit ermittelte Ergebnis basiert auf den Angaben der Schülersprecher und umfasst lediglich die weiterführenden Schulen. Vermutlich würde der Anteil noch größer ausfallen, wäre auch die Lehrer-

teilnahme der Grundschulen berücksichtigt worden. Denn an den Grundschulen nehmen nach Erkenntnissen der Universität Dortmund (Eissing et al. 2011, S. 47) die meisten Erzieherinnen und Erzieher am Mittagessen teil. Die Bedeutung der Lehrerteilnahme z.B. für den Erfolg der Mittagsverpflegung und die Lehrer-Schüler-Beziehung wird vielfach hervorgehoben (vgl. Abschnitt 2.2.3). Auch die Mehrheit der Schülersprecher befürwortet die Lehrerteilnahme und vergibt ein „sehr gut“ (44,1 %) oder „gut“ (36,8 %) (vgl. Tabelle 19). Deren Nicht-Teilnahme wird hingegen schlechter bewertet: 11,1 % „sehr gut“, 55,6 % „gut“, 11,1 % „ungenügend“.

Der Essenspreis ist oft ein Diskussionsthema zwischen den Beteiligten der Schulverpflegung. Hier treffen die Interessen von Bewirtschaftern, die einen möglichst großen Gewinn erzielen (bzw. im Falle von nicht-gewinnorientierten Einrichtungen mindestens ihre Kosten decken) wollen, auf den Wunsch der Eltern, möglichst wenig für das Schulessen zu zahlen, und die Zwänge von Schulleitern und Schulträgern, die mit knappen Budgets haushalten müssen. Die Hälfte der in der ZMP-Studie befragten Elternteile gaben an, dass der Preis bzw. das Preis-Leistungsverhältnis Diskussionschwerpunkt von Elternversammlungen sei (ZMP, 2005, S. 103). Die Strukturanalyse von 2007 fand heraus, dass im Bundesvergleich der durchschnittliche Preis für ein Mittagessen in Bayern am höchsten ist (Arens-Azevêdo und Laberenz, 2008, S. 69). Das Mittagessen an den Schulen der vorliegenden Studie kostet in den meisten Fällen zwischen 3,00 und 3,49 Euro (41,3 %) oder weniger als 3,00 Euro (37,2 %) (vgl. Abschnitt 6.3.2). Nach Angaben der Elternbeiräte sind immerhin mehr als drei Viertel (78,7 %) mit dem Abgabepreis zufrieden und stufen ihn als „angemessen“ ein. Allerdings empfinden ihn auch 18 % als zu hoch. Im Gegensatz dazu fanden nur 57 % der in der ZMP-Studie befragten Mütter den Preis gerade richtig; 24 % fanden ihn zu hoch¹²⁵; der Durchschnittspreis in Deutschland in 2007 betrug 2,40 Euro (2,50 Euro alte Bundesländer, 2,10 Euro neue Bundesländer) (ZMP, 2005, S. 89). Nach Angaben der Nestlé-Studie lag der Preis für

¹²⁵ Die ZMP-Studie unterteilt die Schulen in solche, die einen Pauschal-Jahresbetrag für die Schulverpflegung verlangen (7%) und solche, die die Schulverpflegung täglich, wöchentlich oder monatlich abrechnen (93%) (ZMP, 2005). Die angeführten Zahlen beziehen sich auf letztere Gruppe.

ein Mittagessen (ohne Getränk) in 2009 bei 2,60 Euro; 53 % der Eltern beurteilten den Essenspreis mit den Noten „(sehr) gut“, 16 % mit „ausreichend“ oder schlechter (Barlovic, 2010, S. 12).

Die in der Vorstudie von manchen Schulleitern monierte mangelhafte Zahlungsmoral der Eltern wird von den meisten Schulleitern in der Breitenstudie nicht bestätigt, 67 % bewerten die Zahlungsmoral mit (sehr) gut. Insgesamt 11 % der Schulleiter vergeben ein ausreichend oder eine schlechtere Note.

Gerade für finanzschwache Familien kann es schwierig oder unmöglich sein, den Kindern ein regelmäßiges Mittagessen in der Schule zu finanzieren; betroffen sind nach den Ergebnissen dieser Studie im Durchschnitt 12 % der Schüler (vgl. Abschnitt 6.4.2). Nach Berechnungen des FKEs (veröffentlicht in 2007) sei eine „preisgünstig konzipierte, gesunde Kost wie die Optimierte Mischkost bei Kindern und Jugendlichen ab dem Alter von etwa 4 Jahren“ mit den Regelsätzen des Arbeitslosengeldes II nicht realisierbar (Kersting und Clausen, 2007). Um den betroffenen Schülern die Teilnahme am Mittagessen zu ermöglichen, haben mehr als die Hälfte der Schulen (60 %) eine Möglichkeit gefunden, bedürftige Familien finanziell zu unterstützen. Dies ist ein relativ hoher Anteil im Vergleich zu den Ergebnissen anderer Studien wie die 14 % der 1999 untersuchten Ganztagschulen Sachsens (Schlenter, 2001), 10 % der 2007 betrachteten Gymnasien Baden-Württembergs (Winkler, 2008) oder 23 % der niedersächsischen Ganztagschulen im Jahr 2007 (Niedersächsisches Kultusministerium, 2007, S. 20). Dabei ist jedoch zu bedenken, dass die Erhebung in Sachsen 1999 stattfand und der Anteil auch dort seitdem vermutlich gestiegen ist. Der niedrige Wert der baden-württembergischen Gymnasien lässt sich möglicherweise mit einem landesweit geringen Anteil an Gymnasiasten aus sozial schwachen Familien erklären. Weiter ist zu berücksichtigen, dass die Bayerische Staatsregierung zum Zeitpunkt der Erhebung (2009) bereits ein Förderprogramm auf den Weg gebracht hatte (vgl. Abschnitt 4.1.2). Wie in Abschnitt 4.1.2 angemerkt, erhalten Familien im Niedrigeinkommensbereich seit 2011 eine finanzielle Unterstützung der Bundesregierung für die Teilnahme ihrer Kinder am Schulmittagessen.

Für die Akzeptanz der Mittagsverpflegung und den Erfolg insgesamt spielt der Speiseraum und die dort herrschende Atmosphäre eine wichtige Rolle (vgl. Abschnitt 4.2.2). Zwar geben die Schülersprecher dem Speiseraum insgesamt am häufigsten die Note „gut“ (40,6%), doch bringen auch 16,9% eine relative Unzufriedenheit durch die Note „ausreichend“ oder schlechter zum Ausdruck. Im Vergleich zu den übrigen untersuchten organisatorischen Rahmenbedingungen erhält der Speiseraum im Durchschnitt die schlechteste Bewertung ($\bar{x} = 0,672$). So empfinden jeweils über ein Drittel der Schülervertreter den Speiseraum als ungemütlich (40%), zu laut (38%) und zu klein (33%); als Konsequenz fühlt sich ein Viertel von ihnen dort nicht wohl.

Zum Vergleich: Insgesamt 27% der in der ZMP-Studie befragten Schüler nannten die Räumlichkeiten als Aspekt, der ihnen im Hinblick auf die Mittagsverpflegung nicht gefällt (ZMP, 2005, S. 60). Dabei scheint die Gemütlichkeit bzw. die Atmosphäre aus Schülersicht das größere Problem zu sein: Wie in der vorliegenden Studie sind weniger Schüler der ZMP-Studie mit der „Gemütlichkeit“ (12% „richtig gut“, 37% „gut“) als mit der Größe (16% „richtig gut“, 38% „gut“) zufrieden (ZMP, 2005, S. 62). Nach den Ergebnissen von Lülfs und Spiller ist die Mensa unter den Schülern „eher nicht angesagt“, sie empfinden den Aufenthalt dort als „eher stressig“ (Lülfs und Spiller, 2006, S. 10). Die Aspekte Wohlfühlen, Aussehen und Einrichtung wurden nur von ca. je einem Drittel ihrer Befragten positiv bewertet.

Auch Elternbeiräte und Schulleiter der vorliegenden Studie sind relativ zu den übrigen Faktoren am unzufriedensten mit dem Speiseraum (vgl. Abschnitt 6.5.2 und 6.5.3): 24,3% der Elternvertreter und 20,4% der Schulleiter sind mit der Größe des Speiseraumes unzufrieden bzw. halten diese für unangemessen. Das Ambiente gefällt 16,8% der Elternvertreter und 13,3% der Schulleiter nicht.

Schulen, deren Mittagsverpflegungseinrichtungen von einer externen Person oder Einrichtung bewirtschaftet werden, müssen sich auf deren Zuverlässigkeit und zufriedenstellende Leistungserbringung verlassen können. Verschiedene Quellen, so auch die DGE in ihren Qualitätsstandards, raten unter anderem deshalb zur Festlegung eines schriftlich Anforderungs- bzw. Leistungskatalo-

ges. Nach Angaben der externen Bewirtschafter haben die Verantwortlichen in den Schulen lediglich in gut einem Drittel der Fälle (38 %) ein solches Dokument aufgesetzt.

Für die Organisation der Mittagsverpflegung allgemein und die Qualität des Verpflegungsangebotes im Speziellen kann eine fachliche Ausbildung des Bewirtschafters im Bereich Ernährung oder verwandten Bereichen hilfreich sein; die Mehrheit der im Rahmen der Breitenstudie befragten Bewirtschafter (78 %) verfügt hierüber. Zwar haben 22 % keine entsprechende Fachausbildung. Aber auch langjährige praktische Erfahrung im Bereich Gemeinschaftsverpflegung oder auf ähnlichen Gebieten kann die erforderliche Kompetenz schaffen. Gerade bei Elterninitiativen ist es unwahrscheinlich, dass alle Eltern über eine Fachausbildung verfügen; eine solche zu fordern, wäre unrealistisch. Jedoch ist zu bedenken, dass fachspezifische Ausdrücke und Methoden etwa im Rahmen von Fortbildungen und Beratungsgesprächen, Informationsmaterial oder auch Grundlagentexte wie die DGE-Qualitätsstandards für Laien unter Umständen nicht ohne Weiteres zu verstehen sind, Missverständnisse hervorrufen können und deshalb detaillierter Erklärungen bedürfen.

Im Schulsetting sollte das Verpflegungspersonal nicht nur über die notwendigen fachlichen Kenntnisse, sondern auch ein gewisses Maß an sozialer Kompetenz verfügen (vgl. Abschnitt 4.2.2). So sollte es dem Ausgabepersonal gelingen, eine gute Beziehung zu den Schülern herzustellen. Dies trägt dazu bei, dass Schüler gerne in die Mensa gehen und sich dort wohl fühlen. Die Mehrheit der befragten Schülersprecher bewertet die Freundlichkeit des Mensapersonals mit „sehr gut“ (25,5 %) oder „gut“ (46,9 %). Allerdings vergeben 10 % die Noten „ausreichend“ oder „mangelhaft“. Die relativ hohe Standardabweichung von 0,215 (bei einem normierten Mittelwert von $\bar{x} = 0,814$) macht deutlich, dass es hinsichtlich der Personalfreundlichkeit große Unterschiede in der Wahrnehmung der Schülersprecher verschiedener Schulen gibt. Zu einem ähnlichen Ergebnis kamen Lülfs und Spiller in ihrer Kundenzufriedenheitsbefragung: „Die hohen Standardabweichungen deuten auf beachtliche Serviceunterschiede zwischen den Mensen hin“ (Lülfs und Spiller, 2006, S. 10). In jener Studie bewerteten die Schüler das Personal hinsichtlich ihrer Freundlichkeit

mit „befriedigend“ und ihre Kochfähigkeiten als „unzureichend“ (Lülfes und Spiller, 2006, S. 10).

Gerade weil im Schulkontext viele verschiedene Akteure an der Mittagsverpflegung direkt oder indirekt beteiligt sind, ist eine gut funktionierende Kommunikation eine wesentliche Voraussetzung für das Gelingen insgesamt. Hier kann z.B. ein regelmäßiges Arbeitstreffen zwischen Bewirtschafter und verantwortlichen Personen der Schule eine Plattform bieten, Informationen auszutauschen und etwaige Probleme zu besprechen. Während dies an über der Hälfte (58%) der Schulen ein gängiges Verfahren ist, besteht für 42% hier noch Möglichkeit der Nachbesserung.

Einflussfaktoren

Der Anforderungsindex für den Bereich Organisation beträgt durchschnittlich $\bar{x} = 0,793$, d.h. die Schulen erfüllen im Mittel 79% der untersuchten (organisatorischen) Anforderungen. Dies ist im Vergleich zu den anderen Anforderungsindizes der höchste Durchschnittswert. Gleichzeitig findet man hier die geringste Streuung der Werte um den Mittelwert. Das bedeutet, dass die Schulen mehr der Qualitätsanforderungen an Organisation als an Verpflegungsangebot und Partizipation erfüllen und dass gleichzeitig die Unterschiede zwischen den Schulen relativ gering sind.

Beeinflusst wird dieser Index durch die Faktoren „*Teilnahme ohne vorherige Anmeldung*“ (signifikant negativ) und „*Mahlzeiten in Komponentenform*“ (signifikant positiv) (vgl. Abschnitt 6.5.2). So wirkt sich das Verfahren der spontanen Teilnahme (im Vergleich zur Referenzgruppe mit Anmeldung) ungünstig auf die organisatorischen Rahmenbedingungen aus. Mittagsverpflegungseinrichtungen, an denen sich die Schüler ihr Mittagessen aus verschiedenen Komponenten selber zusammenstellen, erfüllen mehr organisatorische Anforderungen im Vergleich zu jenen mit einem festen Menüangebot.

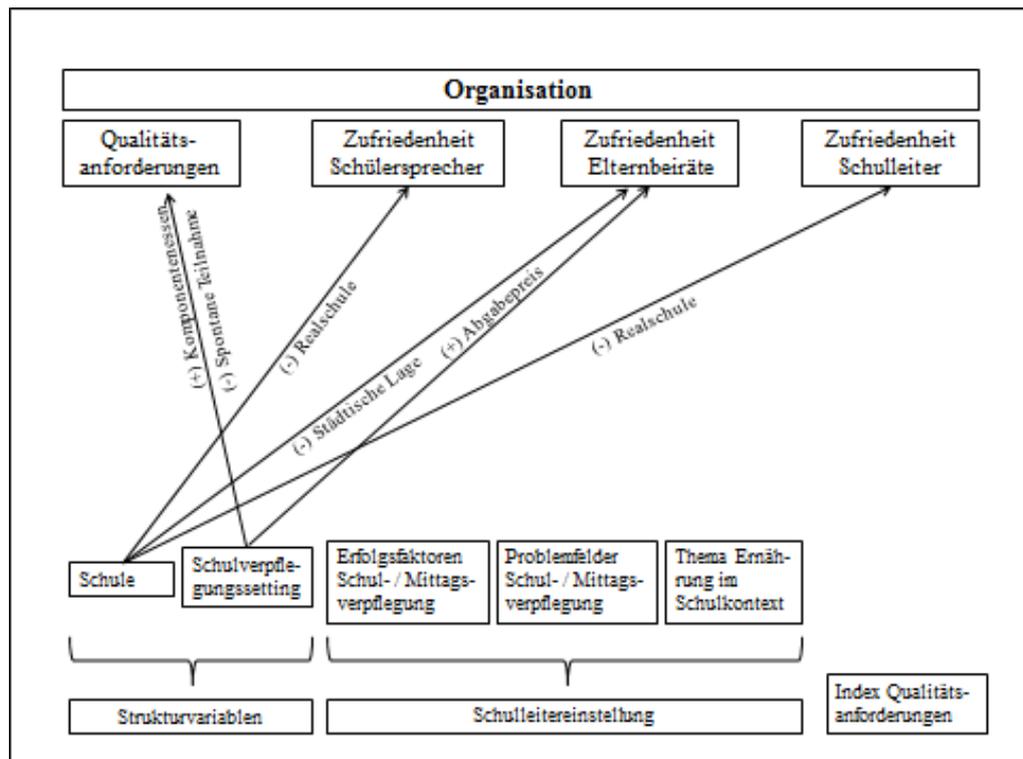


Abbildung 26: Einflussfaktoren auf die Organisation

Quelle: eigene Darstellung

Den höchsten durchschnittlichen Zufriedenheitsindex bzgl. der organisatorische Rahmenbedingungen haben die Schülersprecher ($\bar{x} = 0,793$), gleichzeitig bestehen zwischen ihnen die geringsten Unterschiede ($SD = 0,147$). Demnach sind sie zufriedener mit den betrachteten Aspekten als Schulleiter ($\bar{x} = 0,754$) und Elternbeiräte ($\bar{x} = 0,708$), letztere sind im Mittel am unzufriedensten.

Auf die Gesamtzufriedenheit der einzelnen Personengruppen nehmen verschieden Faktoren Einfluss. Die Regressionsanalyse ergab, dass die Schulart „*Realschule*“ eine signifikant negative Wirkung auf den Index Schülersprecher hat (Modell mit Anforderungsindex als Regressor), d.h. Schülervvertreter der Realschule sind im Durchschnitt unzufriedener mit der Organisation als jene der Gymnasien (Referenzgruppe). Die Lage der Schule „*städtischer oder ländlicher Region*“ beeinträchtigt die Gesamtzufriedenheit der Elternbeiräte: Elternbeiräte von Schulen in städtischen Gebieten sind unzufriedener mit den organisatorischen Rahmenbedingungen als Elternbeiräte ländlicher Schulen (Referenzgruppe). Wird der Anforderungsindex-Organisation als Regressor

hinzugezogen, so hat neben der geographischen Lage auch der „*Abgabepreis*“ des Mittagessens eine signifikante Auswirkung auf die Zufriedenheit dieser Personengruppe: Mit steigendem Preis wächst ihre Zufriedenheit mit der Organisation der Mittagsverpflegung. Beide Modelle, mit und ohne Anforderungsindex als Regressor, identifizieren eine signifikant negative Wirkung der Schulart „*Realschule*“ auf die Zufriedenheit der Schulleiter mit den organisatorischen Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung. Schulleiter von Realschulen sind im Durchschnitt unzufriedener mit der Organisation der Mittagsverpflegung als Schulleiter von Gymnasien (Referenzgruppe).

Die Regressionsanalysen weisen auf keinen signifikanten Einfluss der Schulleitereinstellung hin, weder auf den Anforderungsindex noch auf die Kundenzufriedenheitsindizes im Bereich organisatorische Rahmenbedingungen. Auch ist die Kundenzufriedenheit hiernach unabhängig von der Anzahl erfüllter Anforderungen an die Organisation (ausgedrückt als Index).

6.9.3 Kundenpartizipation

Qualitätsanforderungen und Kundenzufriedenheit

Die Beteiligung der Schüler an der Speiseplangestaltung wird von verschiedenen Experten empfohlen, weil sie sich z.B. positiv auf die Identifizierung der Schüler mit der Mittagsverpflegung und ihre Teilnahme auswirken kann (vgl. Abschnitt 4.1.3). Dieses Verfahren und damit die Chance, den Erfolg der Mittagsverpflegung zu steigern, bleibt von über der Hälfte der Schulen bzw. Mittagsverpflegungseinrichtungen (59 %) ungenutzt. Zu einem ähnlichen Ergebnis kommt die Strukturanalyse von 2007: In Bayern haben die Schüler von 52 % der Schulen keinen Einfluss auf die Speiseplangestaltung (Bundesdurchschnitt: 55 %) (Arens-Azevêdo und Laberenz, 2008, S. 75). In Hessen konnten sich die Schüler an 31 % der betrachteten Gemeinschaftsschulen und Gymnasien nicht an der Angebotsplanung beteiligen, so die Untersuchungsergebnisse von Evers (Justus-Liebig-Universität Gießen) und Hämel (Fachhochschule Frankfurt) von 2009¹²⁶ (Evers und Hämel, 2010, S. 67).

Insgesamt 84 % der Mittagsverpflegungseinrichtungen lassen die Möglichkeit ungenutzt, mittels schriftlicher Befragung Schüler (und Lehrer) in die Gestaltung der Mittagsverpflegung einzubinden und sich dabei ein Bild von ihren Wünschen und Anliegen zu machen. Das würde ihnen unter anderem ermöglichen, zielgerichteter auf ihre Essengäste einzugehen und ihre Zufriedenheit zu verbessern. Im Vergleich zu Ergebnissen in anderen Bundesländern – z.B. 57 % der Hamburger Ganztagschulen (Ludvik und Zopoth, 2006, S. 80) und 69 % der hessischen Gesamtschulen und Gymnasien (Evers und Hämel 2010, S. 66) – erscheint der Anteil von 16 % der Mittagsverpflegungseinrichtungen in Bayern, die Befragungen durchführen, sehr gering. Mit jedem Schuljahr ändert sich die Zusammensetzung der Schülerschaft und damit wahrscheinlich auch die (potentiellen) Teilnehmer der Mittagsverpflegung. Um über Schülermeinungen informiert zu sein und zu bleiben, empfiehlt es sich, Befragungen in

¹²⁶ Die Studie untersuchte mit standardisiertem Fragebogen die Akzeptanz der Mittagsverpflegungsangebote an Gymnasien und Gesamtschulen in Hessen. Von den 79 in 2009 angeschriebenen Schulen stellten 48 Schulen (61 % Rücklaufquote) ihre Daten zur Verfügung (Evers und Hämel, 2010).

regelmäßigen Abständen, mindestens einmal pro Schuljahr durchzuführen. Von den Mittagsverpflegungseinrichtungen, die ihre Kunden schriftlich befragen, tun dies allerdings 37 % seltener als einmal pro Schuljahr.

Da sich die Mittagsverpflegung primär an die Schüler richtet, sollte vor allem ihnen eine Mitsprachemöglichkeit eingeräumt. Ihre Vorstellungen sollten im Rahmen der Realisierbarkeit berücksichtigt werden. Laut ZMP-Studie haben jedoch lediglich 9 % der Schüler diese Mitsprachemöglichkeit (ZMP, 2005, S. 101). Eine Studie im Rhein-Neckar-Kreis¹²⁷ stellt heraus, dass viele Schüler den Eindruck gewinnen, selbst keinen Einfluss auf die Schulverpflegung zu haben (Maschler et al., 2012). Auch wenn nicht die gesamte Schülerschaft in alle Bereichen der Mittagsverpflegung direkt einbezogen werden kann, sollte zumindest der Schülersprecher als Vertreter in die Belange der Schulverpflegung involviert werden. Die Mehrheit der in der vorliegenden Arbeit befragten Schülersprecher (72 %) erhält diese Möglichkeit nicht. Dies spiegelt sich auch in der Zufriedenheit der Schülersprecher wider: 19,6 % sind (sehr) unzufrieden mit ihrer Einbindung in die Belange der Schulverpflegung, der durchschnittliche Zufriedenheitswert von $\bar{x} = 0,544$ ist der niedrigste aller betrachteten Zufriedenheitsaspekte. Etwas zufriedener sind die Schülersprecher im Durchschnitt mit der Berücksichtigung ihrer vorgebrachten Anliegen zur Schulverpflegung ($\bar{x} = 0,608$); dieser Wert weist aber dennoch darauf hin, dass diese Kundengruppe nicht wirklich zufrieden ist.

Zwar äußern sich Elternbeiräte in diesen beiden Punkten relativ zufriedener als die Schülersprecher, doch auch sie sind mit ihrer Einbindung ($\bar{x} = 0,670$) durchschnittlich unzufriedener als mit der Berücksichtigung ihrer vorgetragenen Anliegen ($\bar{x} = 0,700$). Tatsächlich nehmen nach der vorliegenden Studie lediglich 53,3 % der Elternvertreter Einfluss auf die Mittagsverpflegung. Die ZMP-Studie ergab, dass Eltern sogar nur in 36 % der Fälle einen (sehr) großen Einfluss auf die Schulverpflegung geltend machen können (ZMP, 2005, S. 102). Vor dem Hintergrund des in Abschnitt 3.2.2.1 und 3.2.2.2 beschriebenen

¹²⁷ In 2009/2010 wurden 80 Schüler (und je ein Schulleiter bzw. Schulverpflegungsverantwortlicher) an sieben weiterführenden Schulen im Rhein-Neckar-Kreis zur Akzeptanz der Mittagsverpflegung befragt (Maschler et al., 2012). Hierbei handelte es sich um eine qualitative Erhebung.

nen Einflusses der Eltern auf Meinung und Teilnahme der Schüler an der Mittagsverpflegung und dementsprechend mit Blick auf die Bedeutung der Eltern-Beteiligung für den Gesamterfolg der Mittagsverpflegung erscheinen diese Prozentwerte als (zu) gering.

Gleichzeitig bringen 17,4 % der Schulleiter ihre Unzufriedenheit mit dem Engagement der Eltern in der Schulverpflegung zum Ausdruck. Nach den Ergebnissen der Nestlé-Studie besitzt die Schulverpflegung für 61 % der befragten Eltern „keine hohe Priorität“. Allerdings würden diese auch kaum aktiv in das Thema Schulverpflegung eingebunden; Eltern schätzten nach der Studie ihre Einflussmöglichkeiten eher gering ein, seien aber daran interessiert, diese zukünftig deutlich zu erweitern. Darüber hinaus seien sie der Meinung, so Barlovic, dass in erster Linie Schulleitung und Lehrer die Verantwortung dafür tragen, was Schüler in der Mittagspause essen. (Barlovic, 2010, S. 13f).

Ihr persönliches Engagement in der Schulverpflegung stufen 13,1 % der Schulleiter gemessen am zeitlichen Aufwand für diese Belange als zu hoch ein. Allerdings empfindet die Mehrheit (69,9 %) von ihnen den zeitlichen Aufwand als „angemessen“.

Einflussfaktoren

Die Schulen erfüllen im Bereich Kundenpartizipation im Vergleich zu den anderen beiden Bereichen die wenigsten der betrachteten Anforderungen, der durchschnittliche Anforderungsindex beträgt $\bar{x} = 0,585$. Allerdings ist hier die größte Streuung der Werte ($SD = 0,228$), also die größten Differenzen zwischen den Schulen, zu beobachten.

Positiv beeinflusst wird dieser Index durch den Faktor „*Komponenten*“. Mittagsverpflegungseinrichtungen, die ihren Schülern das Essen in Form von Komponenten anbieten, erfüllen mehr Anforderungen an die Kundenpartizipation als jene Einrichtungen, an denen ein festes Menü ausgegeben wird. Möglicherweise hängt das Angebot von Komponenten mit der Größe des Anbieters zusammen, was wiederum einen Einfluss auf die Erfahrungen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung und Kundenpartizipation haben könnte.

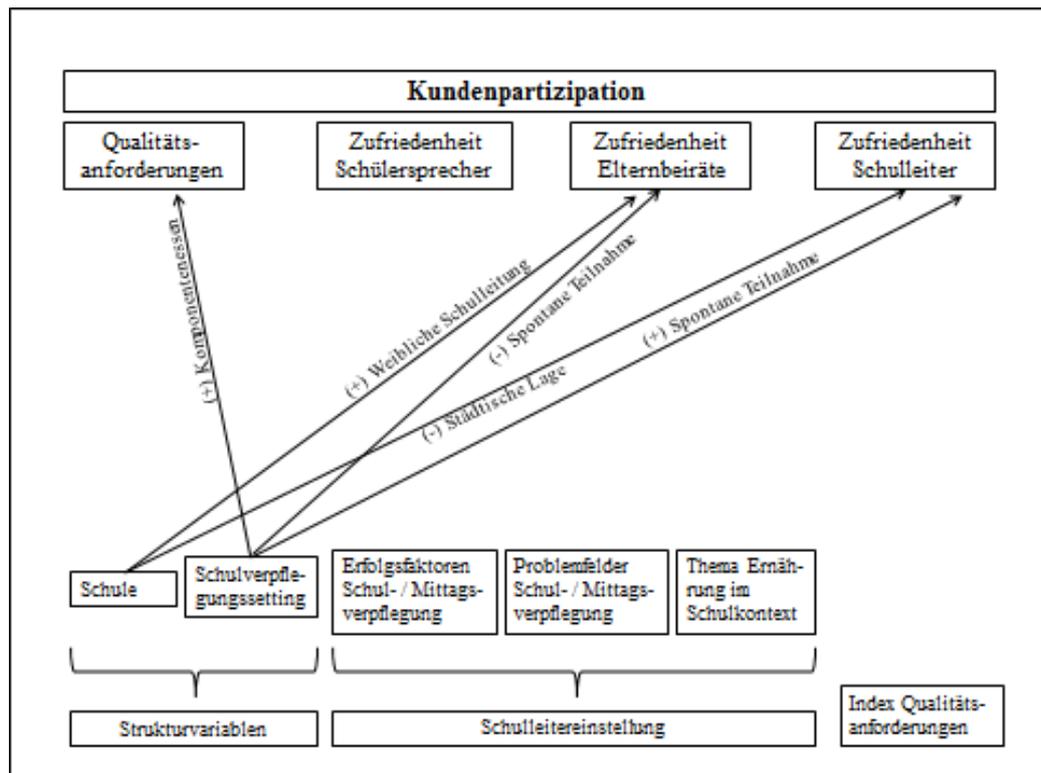


Abbildung 27: Einflussfaktoren auf die Kundenpartizipation

Quelle: eigene Darstellung

Gemessen an den Zufriedenheitsindizes sind die Schülersprecher ($\bar{x} = 0,585$) am wenigsten zufrieden mit der Partizipation, gefolgt von Schulleitern ($\bar{x} = 0,683$) und Elternbeiräten ($\bar{x} = 0,705$); die größte Streuung der Werte findet sich bei den Schulleitern ($SD = 0,253$). Da Schülersprecher wie alle Schüler als Kunden ernst genommen werden wollen und „ihre“ Mittagsverpflegung mitgestalten wollen, sehen sie sich außerdem als Schülervertreter in der Verantwortung für die Mitgestaltung der Mittagsverpflegung. Zu bedenken ist auch, dass Schülersprecher in der Regel zu den älteren Schülern der weiterführenden Schulen zählen; diese sind, wie die ZMP-Studie herausstellte, insgesamt die kritischste Altersgruppe unter den Schülern (ZMP, 2005, S. 57). Ihre Zufriedenheit wird von keinem der in die Regressionsanalyse einbezogenen Regressoren explizit (signifikant) beeinflusst. Auf die Zufriedenheit der Elternbeiräte wirkt sich eine „weibliche Schulleitung“ im Vergleich zum Schulleiter signifikant positiv aus. Das Verfahren „Teilnahme ohne vorherige Anmeldung“ hat eine signifikant negative

Wirkung hierauf. Letzteres („*Teilnahme ohne vorherige Anmeldung*“) wirkt sich hingegen positiv auf die Zufriedenheit der Schulleiter aus. Möglicherweise bedeutet dieses Verfahren einen geringen zeitlichen Aufwand für die Schulleiter. Die Zufriedenheit der Schulleiter wiederum wird signifikant negativ von der „*städtischen Schullage*“ beeinflusst. Die beschriebenen Ergebnisse fallen mit und ohne Anforderungsindex als Regressor gleich aus.

Sowohl das Erfüllen von Anforderungen als auch die Kundenzufriedenheit hinsichtlich Kundenpartizipation scheinen unabhängig zu sein von der Einstellung der Schulleiter zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung. Auch wird die Gesamtzufriedenheit der drei Personengruppen nicht von der Anzahl erfüllter Qualitätsanforderungen (ausgedrückt als Index) beeinflusst.

7 Diskussion und Ausblick

In diesem Kapitel werden nach einer Zusammenfassung der Ergebnisse die angewendeten Methoden der Datenerhebung und Datenauswertung kritisch beleuchtet. Als Abschluss dieser Arbeit wird erörtert, welche Implikationen sich für die Praxis ergeben.

7.1 Zusammenfassung der Ergebnisse

Ziel der Arbeit war es, herauszuarbeiten, in welchem Maß die Mittagsverpflegungseinrichtungen ausgewählte Anforderungen an die Bereiche Verpflegungsangebot, Organisation und Kundenpartizipation erfüllen und Zufriedenheit der Kundengruppen Schülersprecher, Elternbeiräte und Schulleiter in diesen Bereichen erreichen. Darüber hinaus sollte festgestellt werden, welche Faktoren einen Einfluss hierauf haben.

7.1.1 Erfüllung von Qualitätsanforderungen und Kundenzufriedenheit

Zunächst werden die Ergebnisse erfüllter Anforderungen und Kundenzufriedenheit im Bereich Verpflegungsangebot, Organisation und Kundenpartizipation zusammengefasst.

Verpflegungsangebot

Das Verpflegungsangebot muss mit Blick auf die Lebensmittelhäufigkeiten als nicht ausreichend ausgewogen eingestuft werden. Das ergibt sich aus der Untersuchung der eingereichten Vier-Wochen-Speisepläne auf der Beurteilungsgrundlage der DGE-Qualitätsstandards von 2009. Da viele der empfohlenen Maximalhäufigkeiten überschritten, andere Mindesthäufigkeiten nicht erreicht werden, entsprechen die Speisepläne in vielen Fällen nicht den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen (DGE, 2009, S. 7). Problembereiche sind vor allem das unzureichende Angebot an frischem Obst, Fisch, Stärkebeilagen wie frische Kartoffeln, Vollkornnudeln und Reis, Hülsenfrüchte und zum Teil Gemüse sowie Fleisch in separater Form. Gleichzeitig bekommen die

Schüler zu oft hochverarbeitete Kartoffelprodukte wie Pommes frites oder Bratkartoffeln, zu oft Fleisch als Hackfleisch, paniert oder in verarbeiteter Form (z.B. Wurst) und zu häufig süße Hauptgerichte.

Positiv hervorzuheben ist die Abwechslung der Speisen: Fast alle Speisepläne wiederholen sich frühestens nach vier Wochen. Dies zeigt sich zum Teil auch in der Zufriedenheit der Schülersprecher; über die Hälfte der Schülersprecher (56,2 %) sind in diesem Bereich (sehr) zufrieden. Die verfügbare Speisenauswahl sorgt jedoch häufig für Unzufriedenheit, mit diesem Aspekt sind die Schülersprecher durchschnittlich am unzufriedensten. Zwar gibt es bei zwei Dritteln der Mittagsverpflegungseinrichtungen mit mehr als 50 Tischgästen zwei oder mehr Hauptgerichte. Doch bei einem Drittel haben die Schüler keine Wahlmöglichkeiten, ebenso wie die Schüler von kleinen Mittagsverpflegungseinrichtungen. Werden zwei Hauptgerichte angeboten, ist eines davon fast immer (87 %) wie empfohlen vegetarisch. An der Hälfte der Schulen besteht Verbesserungsbedarf im Getränkeangebot, das kostenlos verfügbar oder abgedeckt im Preis des Mittagessens enthalten sein sollte.

Von den drei betrachteten Kundengruppen sind die Schulleiter ($\bar{x} = 0,794$) durchschnittlich am zufriedensten mit dem Verpflegungsangebot. Mit einem befriedigend als Durchschnittsnote sind die Schülersprecher ($\bar{x} = 0,615$) und Elternbeiräte ($\bar{x} = 0,654$) unzufriedener hiermit. Für die Schülersprecher liegen die größten Schwächen des Verpflegungsangebotes bei Auswahl, Portionsgröße und Aussehen der Speisen (vgl. Abschnitt 6.5.1). Weniger problematisch, aber dennoch nicht völlig zufriedenstellend sind aus Sicht der Schülersprecher Temperatur, Abwechslung, und Geschmack der Speisen. Der Geschmack gehört auch bei Elternbeiräten und Schulleitern zu den Aspekten, die am ehesten zufriedenstellend sind. Durchschnittlich am unzufriedensten sind Elternbeiräte mit der Berücksichtigung gesundheitlicher Einschränkungen bei der Speisenzusammenstellung und Schulleiter mit dem Gesundheitswert des Verpflegungsangebotes.

Organisation

Hinsichtlich der organisatorischen Rahmenbedingungen besteht an den meisten Schulen ein deutlicher Verbesserungsbedarf bei der Dauer der Mittagspause,

die mindestens 60 Minuten betragen sollte. Mit dem Speiseraum sind alle drei Kundengruppen relativ zu anderen organisatorischen Rahmenbedingungen am unzufriedensten. Vor allem das dort herrschende Ambiente sorgt für Unzufriedenheit. Viele Schulen könnten außerdem eine Verbesserung der Kommunikation und Zusammenarbeit mit dem Bewirtschafter durch regelmäßige Arbeitstreffen und Vereinbarung eines Leistungskataloges bewirken. Die weitverbreitete Teilnahme der Lehrer sollte gefördert und dort, wo dies bisher nicht üblich ist, eingeführt werden.

Elternbeiräte ($\bar{x} = 0,708$) sind mit Blick auf die organisatorischen Rahmenbedingungen die unzufriedenste Kundengruppe, gefolgt von den Schulleitern ($\bar{x} = 0,754$) und Schülersprechern ($\bar{x} = 0,793$). Unter den betrachteten Aspekten sorgen bei den Elternbeiräten Speiseraumgröße und Speiseraumambiente für die größte Unzufriedenheit. Mit dem Abgabepreis sind sie hingegen durchschnittlich am zufriedensten, allerdings gibt es hier die größten Beurteilungsdifferenzen ($SD = 0,411$). Auch Schulleiter sind am unzufriedensten mit dem Ambiente des Speiseraumes; mit der Größe sind sie durchschnittlich am zufriedensten jedoch mit großen Bewertungsdifferenzen ($SD = 0,404$).

Partizipation

Im Bereich der Kundenpartizipation, insbesondere der Schüler als primäre Zielgruppe, sind an vielen Schulen Defizite festzustellen. Lediglich 16 % der Mittagsverpflegungseinrichtungen führen Schülerbefragungen durch, 28 % beziehen die Schülersprecher in Schulverpflegungsfragen ein, und 41 % ermöglichen den Schülern eine Mitgestaltung des Speiseplans. Dies deutet darauf hin, dass die Schülerperspektive von vielen Schulen bzw. Bewirtschaftern der Mittagsverpflegungseinrichtungen vernachlässigt wird. Hierdurch können den Verantwortlichen in Bezug auf die Gestaltung der Mittagsverpflegung für Schüler wichtige Aspekte entgehen. Gleichzeitig kann bei den Schülern der Eindruck entstehen, weder Einfluss auf „ihre“ Mittagsverpflegung nehmen zu können, noch als Kunde ernst genommen zu werden. Das spiegeln auch die Ergebnisse der vorliegenden Arbeit in puncto Zufriedenheit wider: Mit ihrer Partizipation sind die Schülersprecher am unzufriedensten ($\bar{x} = 0,585$), sowohl bezogen auf die untersuchten Bereiche, als auch unter den betrachteten Kun-

dengruppen (Schulleiter: $\bar{x} = 0,683$, Elternbeiräte: $\bar{x} = 0,705$). Für Unzufriedenheit sorgt dabei insbesondere die Einbindung in die Schulverpflegung ($\bar{x} = 0,544$).

Zwar ist – verglichen mit der Quote bei den Schülersprechern – ein höherer Anteil der Elternbeiräte (53 %) in die Mittagsverpflegung involviert, doch lassen die übrigen 47 % der Schulen die Chance ungenutzt, über die Partizipation der Eltern, sowohl deren Meinung und Akzeptanz als auch indirekt die der Schüler positiv zu beeinflussen.

Vor dem Hintergrund der Bedeutung der Schüler-Einbindung in die Schul- bzw. Mittagsverpflegung für Akzeptanz und Erfolg der Mittagsverpflegung, sind Verbesserungs- bzw. Unterstützungsmaßnahmen in diesem Bereich ratsam.

Gesamt

Die meisten der untersuchten Anforderungen erfüllen die Schulen durchschnittlich im Bereich Organisation ($\bar{x} = 0,585$), wenn auch auf niedrigem Niveau. Anforderungen an das Verpflegungsangebot werden durchschnittlich zu knapp 50 % ($\bar{x} = 0,477$) durch die Mittagsverpflegungseinrichtung erfüllt. Die größten Defizite gibt es im Bereich Kundenpartizipation ($\bar{x} = 0,357$): lediglich gut ein Drittel der Anforderungen werden hier im Durchschnitt erfüllt.

Die normierten Durchschnittswerte für die Kundenzufriedenheit liegen zwischen $\bar{x} = 0,585$ und $\bar{x} = 0,794$. Insgesamt sind die Personengruppen mit den drei hier untersuchten Bereichen der Mittagsverpflegung (Verpflegungsangebot, Organisation und Partizipation) weder ganz zufrieden, noch vollkommen unzufrieden. Als direkten Kunden liegen den Schülersprechern die Bereiche Partizipation ($\bar{x} = 0,585$) und Verpflegungsangebot ($\bar{x} = 0,615$) näher als die organisatorischen Rahmenbedingungen ($\bar{x} = 0,793$); die Schülersprecher sind dementsprechend mit den Bereichen Partizipation und Verpflegungsangebot durchschnittlich am unzufriedensten. Die Elternbeiräte sind besonders kritisch hinsichtlich des Verpflegungsangebots und hier durchschnittlich unzufriedener ($\bar{x} = 0,654$) als mit den organisatorischen Rahmenbedingungen ($\bar{x} = 0,708$) und der Partizipation ($\bar{x} = 0,705$). Die Schulleiter sind die Personengruppe mit der

höchsten durchschnittlichen Zufriedenheit. Sie sind mit Verpflegungsangebot ($\bar{x} = 0,794$) und Organisation ($\bar{x} = 0,754$) relativ zufrieden. Genau wie bei den Schülersprechern sorgt die Partizipation bei ihnen für die größte durchschnittliche Unzufriedenheit ($\bar{x} = 0,683$).

Die Mittagsverpflegung ist für die meisten Schulen eine (relativ) neue Schulkomponente. Aus diesem Grund mangelt bzw. mangelte es häufig an Voraussetzungen wie Erfahrung, Fachkompetenz, Infrastruktur, finanziellen Ressourcen. Dies mag als Erklärung dafür dienen, weshalb insgesamt wenige der betrachteten Anforderungen erfüllt werden und weshalb Schülersprecher, Elternbeiräte und Schulleiter nur mäßig zufrieden mit dem Mittagsverpflegungsangebot insgesamt sind.

7.1.2 Einflussgrößen

Es wurde untersucht, von welchen Faktoren die Erfüllung von Anforderungen und Kundenzufriedenheit abhängt bzw. beeinflusst wird. Dabei wurde einerseits die Einstellung der Schulleiter zur gesundheitsförderlichen Schulverpflegung betrachtet. Diese wurde ausgedrückt durch die mittels Faktorenanalyse ermittelten Faktoren (Erfolgsfaktoren der Schul- und Mittagsverpflegung, Problemfelder und Bedeutung der Ernährung im Schulkontext). Andererseits wurden verschiedene Strukturvariablen der Schule allgemein (z.B. Schulart, städtisch bzw. ländliche Lage) und des Schulverpflegungssettings (z.B. Anmeldeverfahren, Abgabepreis) einbezogen. Außerdem wurde untersucht, inwiefern die Erfüllung der Anforderungen einen mediierenden Einfluss auf die Kundenzufriedenheit nimmt. Insgesamt wurde somit der Einfluss von 16 Faktoren (für die Kundenzufriedenheit 17 Faktoren) mittels Regressionsanalyse bestimmt.

Qualitätsanforderungen

Inwieweit die betrachteten Anforderungen an das Verpflegungsangebot, Organisation und Partizipation erfüllt werden, hängt nach den Ergebnissen der Regressionsanalyse vor allem von folgenden Faktoren ab:

- Schularten: Auf der Bewertungsgrundlage der DGE-Qualitätsstandards von 2009 fällt das Verpflegungsangebot an Realschule und Grundschule schlechter aus als an Gymnasien.
- Schulleitung: Es werden mehr der betrachteten Anforderungen an das Verpflegungsangebot erfüllt, wenn die Schule von einer weiblichen Person geleitet wird.
- Anmeldeerfordernis: Eine spontane (d.h. ohne vorherige Anmeldung) Teilnahme am Mittagessen hat einen signifikant negativen Einfluss auf das Erfüllen der untersuchten Anforderungen an das Verpflegungsangebot und die Organisation.
- Komponentenessen: Können die Schüler ihr Mittagessen aus Komponenten eigenständig zusammenstellen, werden mehr Anforderungen im Bereich Kundenpartizipation erfüllt, als wenn sie ein festes Menü bekommen.

Kundenzufriedenheit

Schülersprecher von Schulen, die keine externe Beratung zur Schulverpflegung genutzt haben, sind zufriedener mit dem Verpflegungsangebot als Schülersprecher von beratenen Schulen. Unzufriedener sind Schülersprecher hiermit im Falle der spontanen Teilnahmemöglichkeit (im Vergleich zur vorherigen Anmeldung). Verglichen mit Schülersprechern von Gymnasien, sind diejenigen von Realschulen unzufriedener mit den organisatorischen Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung. Keiner der betrachteten Faktoren nimmt einen signifikanten Einfluss auf die Schülersprecherzufriedenheit mit der Kundenpartizipation.

Elternbeiräte von Schulen, an denen die Schüler spontan am Mittagessen teilnehmen können, sind unzufriedener mit dem Verpflegungsangebot als jene von Schulen mit vorheriger Anmeldung. Mit den organisatorischen Rahmenbedingungen sind Elternbeiräte unzufriedener, wenn die Schule in einem städtischen Gebiet liegt. Die Zufriedenheit in diesem Bereich steigt mit steigendem Abgabepreis. Auf die Elternzufriedenheit mit der Partizipation hat eine weibliche

Schulleitung eine positive Wirkung. Einen negativen Einfluss nimmt das spontane Teilnahmeverfahren.

Es konnte kein Faktor identifiziert werden, der einen signifikanten Einfluss auf die Zufriedenheit der Schulleiter mit dem Verpflegungsangebot nimmt. Im Vergleich zu Schulleitern von Gymnasien sind jene von Realschulen unzufriedener mit den organisatorischen Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung. Auf ihre Zufriedenheit mit der Partizipation hat sowohl die städtische Schullage als auch das spontane Teilnahmeverfahren einen signifikant negativen Einfluss.

Gesamt

Insgesamt nehmen nur vereinzelte Faktoren einen signifikanten Einfluss auf das Erfüllen von Anforderungen und Kundenzufriedenheit. Von den betrachteten Schulstrukturvariablen sind dies die Schulart (Realschule und Grundschule gegenüber dem Gymnasium), die Schullage (Stadt und ländliche Region) und das Geschlecht der Schulleitung, sowie das Teilnahmeverfahren (spontan oder nach vorheriger Anmeldung), Inanspruchnahme von (externer) Beratung, Mahlzeit in Form von Komponenten bzw. Menü und der Abgabepreis als Strukturvariable des Schulverpflegungssettings.

Die Einstellung der Schulleiter zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung scheint nach den Ergebnissen der Regressionsanalysen keinen signifikanten Einfluss zu haben, weder auf das Erfüllen von Anforderungen noch auf die Zufriedenheit der drei Kundengruppen. Man kann also nicht sagen, dass mehr (oder weniger) Anforderungen erfüllt werden oder Kunden (un)zufriedener sind, wenn Schulleiter positiv bzw. negativ gegenüber der gesundheitsförderlichen Schulverpflegung eingestellt sind.

Gleichzeitig scheint die Erfüllung der Anforderungen keine mediierende Wirkung auf die Zufriedenheit der Kunden zu haben. Das bedeutet, dass die Zufriedenheit der Schülersprecher, Elternbeiräte und Schulleiter nicht besser bzw. schlechter ausfällt, wenn mehr bzw. weniger Anforderungen erfüllt werden.

Die Ergebnisse lassen darauf schließen, dass die Erfüllung von Anforderungen und Kundenzufriedenheit nicht nur von einzelnen (Haupt)Variablen abhängt,

sondern von vielen Faktoren in unterschiedlichem Maße beeinflusst wird, auch von zusätzlichen, hier nicht untersuchten Faktoren. Zum besseren Verständnis von Erfolgsfaktoren, Schwächen und Risiken im Einzelfall wäre eine Untersuchung der konkreten Voraussetzungen, der personellen und sachbezogenen Konstellation an den einzelnen Schulen erforderlich.

7.2 Bewertung der Methodik

Nachfolgend werden die Methoden der Datenerhebung und der Datenauswertung kritisch beleuchtet.

7.2.1 Datenerhebung

Die Daten der vorliegenden Arbeit wurden im Rahmen eines umfangreichen Forschungsprojektes erhoben. Im Zeitraum 2008 bis 2009 wurden die für diese Arbeit relevanten drei Erhebungsstufen durchgeführt. Hierauf folgte in 2010 eine qualitative Tiefenstudie, deren Ergebnisse für diese Arbeit jedoch nicht relevant sind und damit unberücksichtigt bleiben. Dieser mehrstufige Prozess erwies sich für ein neues, noch relativ unerforschtes Thema wie die Schulverpflegung in Bayern besonders geeignet. Die einzelnen Stufen bauten aufeinander auf und ermöglichten somit eine zielgerichtete und sukzessiv vertiefende Untersuchung. Unterstützend wirkt hierbei außerdem der Methodenmix qualitativer und quantitativer Verfahren. Ist eine Zielgruppe wie im vorliegenden Beispiel die Schulleiter vollständig per E-Mail erreichbar und verfügt über Internetzugang, so ist eine onlinebasierte Befragungsmethode wegen der in Abschnitt 5.2 beschriebenen Vorteile empfehlenswert. Ein regelmäßiger Austausch und das Feedback seitens der Kopf- und Regionalstellen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern waren aufgrund ihrer Praxisnähe wertvoll für die Gestaltung der Erhebungen wie z.B. Fragensauswahl für die Fragebögen. Insgesamt konnten fünf Personengruppen (Schülersprecher, Elternbeiräte, Schulleiter, Bewirtschafter von Mittagsverpflegungseinrichtungen und von Schulkiosken) befragt werden. Ihre Antworten und die Analyse der Ergebnisse liefern ein Bild zu einem breiten Ausschnitt der Schul- und Mittagsverpflegung in Bayern. Leider konnten die Schüler als wichtigste Zielgruppe der Mittags-

verpflegung nicht wie geplant im Rahmen einer Onlinebefragung direkt zu Wort kommen, da nicht alle Bedenken zum Daten- bzw. Jugendschutz seitens des StMUK ausgeräumt werden konnten. Immerhin konnten die Schülersprecher als Teil der Schülerschaft ihre Beurteilung einfließen lassen.

Ausgehend von den jeweiligen Rücklaufquoten (vgl. Abschnitt 6.2) stellt sich die Frage, weshalb die Beteiligung an den einzelnen Befragungen, insbesondere an der Breitenstudie, nicht höher ausgefallen ist.

Die Schulleiter aller allgemeinbildenden Schulen waren vom StMUK über den E-Mail-Verteiler aufgerufen worden, an der onlinebasierten Befragung zur Schulverpflegung teilzunehmen. Vor dem Hintergrund dieser offiziellen Anfrage des für die Schulen verantwortlichen Ministeriums erscheint die erzielte Ausschöpfungsquote von 53 % relativ gering. Wie die anschließend durchgeführte Non-Responder-Analyse herausfand, lagen die Ursachen der Nicht-Teilnahme eher in zeitlichen bzw. schulorganisatorischen Aspekten begründet als in technischen Problemen oder Verständnisschwierigkeiten (vgl. Anhang C).

Die Gesamt-Netto-Rücklaufquote der anschließenden Breitenstudie liegt mit 56 % etwas über der Beteiligung an der Vollerhebung. In Anbetracht der Tatsache, dass die Schulleiter ihre Teilnahmebereitschaft für die Breitenstudie in der Vollerhebung bekundet hatten, wäre an sich mit einer höheren Teilnahmequote zu rechnen gewesen. Denkbare Gründe sind der Befragungszeitpunkt (die Wintererhebung erzielte mit 60 % eine höhere Rücklaufquote als die Sommererhebung vor den Sommerferien mit 51 %), Zeitmangel der befragten Personen sowie die dem Thema und der Studie von den Befragten gegebene Relevanz. Ein weiterer Problembereich könnte die Organisation der Befragung innerhalb der Schulen gewesen sein. Die Schulleiter waren gebeten worden, die spezifischen Fragebögen an die jeweiligen Personengruppen weiterzuleiten und die ausgefüllten Bögen gesammelt zum späteren Zeitpunkt fristgerecht mittels beigefügtem frankierten und adressierten Rückumschlag an das Projektteam zurückzusenden. Das Interesse seitens der übrigen Zielgruppen, ihre Teilnahme an der Befragung (Teilnahmebereitschaft hatte nur der Schulleiter stellvertretend für die Schule bekundet), fristgerechtes Abliefern der Antwortbögen bei

der Schulleitung etc. stellen als für die Projektverantwortlichen unkontrollierbare Größen mögliche Ursachen für eine niedrige Beteiligung dar. Hieraus resultieren die unterschiedlichen Rücklaufquoten der Zielgruppen. Hingegen sind Probleme bei der technischen Handhabung, Verständnisschwierigkeiten etc. als Ursachen für eine Nicht-Teilnahme relativ unwahrscheinlich, da die Erhebungsinstrumente zielgruppenorientiert erstellt und umfangreich im Pretest geprüft worden waren. Auch wurden die durch das Projektteam angebotenen Hilfestellungen (wie telefonische Unterstützung) nur geringfügig in Anspruch genommen.

Daneben erfuhr das Projektteam, dass die Schulen in vielen Fällen Anfragen verschiedener Institutionen zu den unterschiedlichsten Themen gleichzeitig zu bearbeiten hatten. An- und Umfragen betreffen zwar stets den Schulkontext, gehören aber nicht zwingend zum „Kerngeschäft“ der Bildungseinrichtungen. Dies führt dazu, dass Schulen häufig an ihre Kapazitätsgrenzen gelangen. Das wurde von Schulvertretern auch vielfach in den qualitativen Erhebungen betont.

7.2.2 Datenauswertung

Die Stichprobe der vorliegenden Arbeit fällt mit 197 Fällen relativ klein aus. Dies liegt zum einen darin begründet, dass zur Auswertung der Daten die Fragebögen der einzelnen Akteure je Schule zusammengeführt worden sind. Zum anderen wurden hier nur jene Schulen betrachtet, die zum Zeitpunkt der Vollerhebung bereits über ein Mittagsverpflegungsangebot verfügten.

In dieser Arbeit sollten im ersten Schritt Schulen bzw. ihre Mittagsverpflegungseinrichtungen anhand ausgewählter Kriterien hinsichtlich der Erfüllung von Anforderungen und Kundenzufriedenheit verglichen werden. Die Grundlage für die Auswahl der Vergleichskriterien bildeten die DGE-Qualitätsstandards Schulverpflegung von 2009. Darüber hinaus wurden weitere Studien berücksichtigt, ebenso wie die im Laufe des Forschungsprojektes gewonnenen Erkenntnisse. Die ausgewählten Aspekte bilden das Thema Mittagsverpflegung in den Bereichen Verpflegungsangebot, Organisation und Kundenpartizipation umfangreich ab. Jedoch erhebt diese Arbeit keinen Anspruch

auf Vollständigkeit bei der Kriterienauswahl. Die Auswahl wäre unter anderer Fragestellung, zu einem anderen Zeitpunkt, bei anderen Untersuchungspersonen etc. möglicherweise anders ausgefallen. Mit Blick auf die Kundenzufriedenheit hätten z.B. die Portionsgrößen oder weitere Anforderungen an den Speiseraum, wie altersspezifische Gestaltungsoptionen, betrachtet werden können. (Selbst)kritisch ist anzumerken, dass die abgefragten Aspekte für die jeweiligen Personengruppen zur Erleichterung der Datenauswertung für die Fragestellung dieser Arbeit hätten einheitlicher formuliert und kodiert sein können. Beispielsweise war, um die Zielgruppe zu berücksichtigen, eine sechsstufige Notenskala zur Abfrage der Schülerzufriedenheit verwendet worden, für Elternbeiräte und Schulleiter eine fünfstufige Zufriedenheitsskala.

Um abzubilden, wie erfolgreich Mittagsverpflegungseinrichtungen Anforderungen erfüllen und Kundenzufriedenheit erreichen, wurden Indizes gebildet. Durch die Normierung der Indexwerte auf den Bereich 0 bis 1 konnten fehlende Antworten aufgefangen werden. Allerdings führte dies dazu, dass die normierten Indexwerte der einzelnen Schulen eine z.T. deutlich unterschiedliche Anzahl gegebener Antworten bzw. Informationen umfassen. Durch diese Messproblematik kann es vereinzelt zu einer Verzerrung der Ergebnisse kommen.

Mittels Regressionsanalyse wurde bestimmt, inwiefern Strukturvariablen der Schule und des Schulverpflegungssettings Einfluss auf die Höhe der jeweiligen Indizes und damit auch auf den Erfolg hinsichtlich Anforderungserfüllung und Kundenzufriedenheit nehmen. Für nur wenige der betrachteten Indikatoren konnte ein signifikanter Einfluss festgestellt werden. Darüber hinaus konnte weder für die Schulleitereinstellung zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung noch für die Höhe des Anforderungsindex eine signifikante Wirkung nachgewiesen werden. Möglicherweise hätte eine andere Einstellungs-Item-batterie bzw. andere Einstellungsfaktoren eine beeinflussende Wirkung der Einstellung zu Tage gebracht. Insgesamt bleibt zu prüfen, ob relevante Einflussgrößen unberücksichtigt blieben oder die untersuchten Erfolgsgrößen unabhängig von einzelnen Faktoren sind, weil sie von vielen und aufgrund unterschiedlicher Schulgegebenheiten in unterschiedlichem Maße gleichzeitig be-

einflusst werden. Vielleicht lässt sich die Wirkung der Einflussgrößen (allein) quantitativ nicht bestimmen, sondern (ergänzende) qualitative Methoden wären hierfür zielführender.

7.3 Implikationen für die Praxis

Zum Abschluss wird erörtert, welche Implikationen sich aus den Ergebnissen dieser Arbeit für die Praxis ergeben. Zunächst werden die Bereiche Verpflegungsangebot, Organisation und Kundenpartizipation behandelt, abschließend themenübergreifende Schlussfolgerungen gefasst

Verpflegungsangebot

Viele Speisepläne entsprechen bzgl. der Lebensmittelhäufigkeiten nicht den Qualitätsstandards der DGE.

Die Verantwortlichen der Schule sollten die Speisepläne hinsichtlich Ausgewogenheit und Gesundheitswert im Auge behalten, bei Bedarf bei den Bewirtschaftern der Mittagsverpflegungseinrichtung um Modifikationen bitten und Veränderungen evaluieren um ggf. erneut nachzusteuern. Institutionen wie die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern sollten die Schulen bzw. Bewirtschafter weiterhin bei der Speiseplan- und Menügestaltung fachlich unterstützen. Dabei gilt es zunächst herauszufinden, weshalb die Mehrzahl der Speisepläne unausgewogen ist und viele der Anforderungen an die Lebensmittelhäufigkeiten nicht erfüllt. Diese Ursachen bieten Ansatzpunkte für Verbesserungsmaßnahmen. Von Nutzen könnte eine Rezeptdatenbank mit Modellspeiseplänen und Rezeptvorschlägen sein¹²⁸. Idealerweise fungiert diese Datenbank auch als Austauschplattform für Bewirtschafter, Hersteller von Mahlzeiten bzw. -Komponenten wie Sodexo, Dussmann, Apetito, anderen Verantwortlichen und Interessierten. Maßnahmen zur Verbesserung des Verpflegungsangebotes entsprechend den DGE-Qualitätsstandards dürfen jedoch nicht dazu führen, dass das Angebot für die Schüler unattraktiver wird. Die Anpassung von

¹²⁸ Eine solche Rezeptdatenbank findet sich z.B. auf der Webseite Schule + Essen = Note 1 (<http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard/rezeptdatenbank/unsere-rezepte.html?C=vsbispcikoulncn>, zuletzt geprüft am 13.03.2013).

Speiseplänen sollte die Zufriedenheit der Kunden nicht beeinträchtigen und damit die Akzeptanz der Mittagsverpflegung insgesamt in Mitleidenschaft ziehen. Hier muss ein Weg gefunden werden, das Speisenangebot so ausgewogen und gesundheitsförderlich und gleichzeitig so schülergerecht wie möglich zu gestalten.

Schulen, an denen die Schüler zum Mittagessen kein kostenloses bzw. im Abgabepreis enthaltenes Getränk bekommen, sollten wegen der Bedeutung regelmäßiger Flüssigkeitsaufnahme für die Schüler versuchen, ein entsprechendes Angebot einzuführen, gegebenenfalls mit externer Hilfe oder durch Erfahrungsaustausch mit anderen Schulen der Region. Weitere Ansatzpunkte für Unterstützungsmaßnahmen wären nach den Ergebnissen der Kundenzufriedenheitsanalyse die Auswahl und Portionsgröße der Speisen sowie die Berücksichtigung gesundheitlicher Einschränkungen bei der Speisenplanung.

Hinsichtlich des Verpflegungsangebotes stellen nicht nur Bewirtschafter der Mittagsverpflegungseinrichtungen und Verantwortliche in den Schulen die Zielgruppen für Unterstützungsmaßnahmen dar, auch Hersteller und Lieferanten der Schülerverpflegung sollten angesprochen und einbezogen werden.

Organisation

Die Pausenzeit beträgt an vielen Schulen weniger als die in den DGE-Qualitätsstandards geforderten 60 oder mehr Minuten. Allerdings wird dies von den befragten Schülersprechern nicht als problematisch eingestuft. Hier wäre zu klären, ob den Schülern neben dem Mittagessen tatsächlich ausreichend Zeit für Erholung, Bewegung und Spiel bleibt und ob die Anforderung der DGE möglicherweise zu streng gefasst ist.

An vielen Schulen scheint darüber hinaus der Speiseraum (hier insbesondere das Ambiente) verbesserungsbedürftig. Möglicherweise sollte hier die Notwendigkeit einer „altersdifferenzierten Speiseraumgestaltung“ (vgl. Abschnitt 6.9.2) überprüft werden, um so den älteren Schülern einen Rückzugsort zu schaffen und damit ihre Einstellung gegenüber der Mittagsverpflegung und ihre Beteiligung daran positiv zu beeinflussen. Aufgrund der Ergebnisse zum Leistungskatalog und zu regelmäßigen Arbeitstreffen stellen eventuell auch

Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen Schule und Bewirtschafter Schwachpunkte und damit Ansatzpunkte für Hilfestellung dar.

Partizipation

Die Partizipation der Kunden an der Mittagsverpflegung scheint an vielen Schulen bislang vernachlässigt worden zu sein. Kunden, insbesondere die Schüler, wollen mit ihren Wünschen und Bedürfnisse ernst genommen werden. Folglich sollten sie zum ersten die Möglichkeit erhalten, sich an der Gestaltung der Mittagsverpflegung zu beteiligen, zum zweiten sollten ihre Vorschläge und Anregungen (sofern angemessen und praktikabel) umgesetzt werden. Auch Informationsmanagement und Transparenz sind hier von Bedeutung.

Mit Blick auf die Schüler bedeutet dies z.B., sie an der Speiseplan- und Raumgestaltung zu beteiligen, ihre Meinung und Anregungen aktiv durch Befragungen zu erfassen und Foren zur Artikulation von Unzufriedenheit („Meckerkasten“) zu schaffen. Vielfach mag es schwierig sein, alle Schüler in sämtliche Angelegenheiten der Mittagsverpflegung einzubinden. In diesen Fällen kann es hilfreich sein, eine Schüler-Arbeitsgemeinschaft zu gründen. Diese bietet interessierten Schülern ein Forum, sich mit dem Thema Schul- und Mittagsverpflegung auseinanderzusetzen und einzubringen. Darüber hinaus entfaltet sie im Schulsegment Mittagsverpflegung als Vertretung der Schülerschaft mehr Gewicht als einzelne Schüler. Die Arbeitsgemeinschaft müsste über Besprechungen zwischen Schulverpflegungsverantwortlichen (z.B. Schulleitung, Bewirtschaftern, Elternvertretern) und Entscheidungen informiert werden; idealerweise hätte sie ein Teilnahme und Rederecht.

Auch den Eltern sollte es ermöglicht werden, sich an der Gestaltung der Schul- bzw. Mittagsverpflegung zu beteiligen. Regelmäßige Informationen (z.B. per Webseite, Newsletter, Tag der offenen Tür) können hilfreich sein, mögliche Vorbehalte zu reduzieren und Akzeptanz zu fördern. Alle Informations- und Partizipationsangebote sollten freiwilligen Charakter haben.

Die Teilnahme der Lehrer am Schulmittagessen hat eine wichtige Signalwirkung für die Schüler. Wie diese Arbeit zeigen konnte, nehmen die Lehrer an der Mehrheit der untersuchten Schulen am Mittagessen teil. Damit dies so

bleibt und gefördert wird, sollten auch Lehrer als Kunden gesehen und ihre Bedürfnisse erfasst werden.

Themenübergreifend

- **Einflussfaktoren:** Nach den Ergebnissen der vorliegenden Arbeit haben die Faktoren Grundschule, Realschule, städtische Schullage und Teilnahmemöglichkeit ohne vorherige Anmeldung einen signifikant negativen Einfluss auf das Erfüllen von Anforderungen und / oder die Kundenzufriedenheit. Daher sollten sie bei nachfolgende Forschungsarbeiten und Unterstützungsmaßnahmen besondere Beachtung finden.
- **Verpflegungsbeauftragter:** Für das Funktionieren der Mittagsverpflegung in den Bereichen Verpflegungsangebot, Organisation und Partizipation bzw. für den Erfolg im Allgemeinen könnte es von Nutzen sein, eine für die Schul- und Mittagsverpflegung verantwortliche Person, einen „Verpflegungsbeauftragten“ (z.B. ein Mitglied des Lehrerkollegiums), zu benennen. Hierdurch erhält die Schule für interne und externe Kommunikation und Verhandlungen nicht nur einen Ansprechpartner für Schul- und Mittagsverpflegungsangelegenheiten, sondern schafft auch klare Zuständigkeiten in diesem Arbeitsfeld.
- **Erfahrungsaustausch und Vernetzung:** Zur Verbesserung bestehender Defizite kann es für Schulen hilfreich sein, sich mit anderen Schulen der Umgebung (oder auch überregional) auszutauschen. Gleichzeitig bietet dies die Möglichkeit, voneinander zu lernen, gemeinsam Probleme zu lösen und Synergien zu schaffen. Die sogenannten „RegioTreffe“ der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern oder auch Online-Foren bilden hierfür gute Ansätze.
- **Forschungsbedarf:** Aufbauend auf den Ergebnissen dieser Arbeit sollten zum einen die Ursachen für die festgestellten Schwachpunkte gefunden und praxistaugliche Lösungsoptionen erarbeitet werden (siehe auch oben Einflussfaktoren). Zum anderen sollte die Sichtweise der breiten Schülerschaft und der Lehrer erfasst werden. Möglicherweise wäre auch eine vertiefende Untersuchung der Ansichten und Zufriedenheit von Bewirtschaft-

tern und Verpflegungspersonal sinnvoll. Die Schulen und die übrigen Akteure der Mittagsverpflegung haben in den vergangenen Jahren viele Erfahrungen gesammelt. Viele Maßnahmen zur Unterstützung der Mittagsverpflegung wurden angeboten und genutzt, vor allem die Aktivitäten der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern. Die koordinierende und beratende Arbeit der Vernetzungsstelle und weitere Faktoren haben Bedingungen und Ausgestaltung der Mittagsverpflegung in Bayern seit der Datenerhebung für diese Studie weiter entwickelt. Demzufolge wäre eine auf diese Studie aufbauende Nachfolgestudie empfehlenswert, um z.B. den aktuellen Status Quo der Schul- und Mittagsverpflegung zu erfassen und Entwicklungen und Tendenzen herauszustellen.

- **Unterstützungsmaßnahmen und Rolle der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern:** Die vorliegende Arbeit zeigt, dass die Akteure der Mittagsverpflegung, insbesondere die Schulen weiterhin Unterstützung bei der Gestaltung der Schul- und Mittagsverpflegung benötigen. Dabei ist zu beachten, dass Schulverpflegung nicht im Kernbereich des schulischen Bildungsauftrags liegt. Schulen stoßen, bedingt durch die Vielzahl an Aufgaben, Themen und Anfragen, oftmals an ihre zeitlichen und personellen Grenzen. Gerade deshalb sollten sie Unterstützungsangebote in Anspruch nehmen, um Mittagsverpflegung kontinuierlich überprüfen und verbessern zu können. Eine ständige Gratwanderung wird dabei die Abwägung zwischen ernährungsphysiologischen Anforderungen auf der einen Seite sowie Umsetzbarkeit (durch Schule und Bewirtschafter) und Zufriedenheit (der Schüler als Kunden) auf der anderen Seite bleiben.

Für die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern mit ihren regionalen Anlaufstellen bedeutet dies, die Schulen weiterhin zu begleiten, Problembereiche ins Bewusstsein zu rücken, aufzuklären und gemeinsam mit den Akteuren nach praktikablen Lösungen zu suchen. Das Projekt „Coaching in der Schulverpflegung“¹²⁹ stellt einen sehr guten Ansatz dar, Schulen vor

¹²⁹ Siehe hierzu auch Webseite der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern unter <http://www.schulverpflegung.bayern.de/mittagsverpflegung/coaching/index.php> (zuletzt geprüft am 13.03.2013).

Ort zu begleiten und situationsbezogene Hilfestellung zu geben. Diese Arbeit hat gezeigt, dass es vor dem Hintergrund unterschiedlicher Gegebenheiten, keine Einheitslösung für die Mittagsverpflegung in der Schule geben kann. Unterschiedliche Faktoren nehmen in unterschiedlichem Maß Einfluss auf die Mittagsverpflegung und ihren Erfolg. Entscheidend ist, dass die Mittagsverpflegung nicht nach einem starren Modell gestaltet, sondern immer wieder begutachtet und je nach Bedarf angepasst und verbessert wird.

Vor dem Hintergrund des oben beschriebenen Wandels von Schulstruktur, Schulalltag und Familie und der damit steigenden Bedeutung von schulischer Mittagsverpflegung bleibt es eine zentrale Aufgabe, auf das Gelingen der Mittagsverpflegung in der Schule zu achten. Denn Mittagsverpflegung wird die Schüler im Hinblick auf ihre Ernährung auch längerfristig prägen.

Gesundheitsförderliche Mittagsverpflegung als festen Bestandteil in den Schulen zu etablieren, benötigt Zeit. Bei diesem längerfristigen Prozess sollte es zunächst – und immer wieder – darum gehen, Vorbehalte seitens der Schüler und Familien, der Schulbelegschaft und der Gesellschaft allgemein auszuräumen und Akzeptanz zu fördern. Das Ziel des gesundheitsförderlichen Verpflegungsangebots steht dabei als Prämisse am Anfang der konzeptionellen und organisatorischen Überlegungen, darf übrige Erfolgsfaktoren wie Realisierbarkeit, Akzeptanz und Kundenzufriedenheit aber nicht auf eine Weise in den Hintergrund drängen, die den Erfolg insgesamt gefährden würde. Die Mittagsverpflegung in der Schule sollte von den Schülern als „In“ wahrgenommen und insgesamt zu einem beliebten Treffpunkt werden.

8 Zusammenfassung

Mittagessen gab es an Schulen in Bayern wie auch in den übrigen alten Bundesländern Deutschlands in der Vergangenheit eher selten. Die Unterrichtszeit endete in der Regel um die Mittagszeit; die Bereitstellung des Mittagessens war Aufgabe der Familien, nicht der Schulen. Erst gegen Ende des 20. Jahrhunderts änderte sich dies. Die Verlängerung des Unterrichts bis in den Nachmittag, bedingt durch eine flächendeckende Einführung der Ganztagschulen und Verkürzung der Schulzeit am Gymnasium von neun auf acht Jahre, machte die Einführung eines Mittagsverpflegungsangebotes an Schulen notwendig.

Mittagsverpflegung im Schulkontext eröffnet neben dem eigentlichen Ziel, der Versorgung der Kunden, vielfältige Chancen für Schülerinnen und Schüler und die Schulen im Allgemeinen. So kann sich die Mittagsverpflegung positiv auf den Ernährungsstatus und das Ernährungsverhalten der Schülerinnen und Schüler auswirken. Gleichzeitig kann sie dazu beitragen, das Gemeinschaftsgefühl in der Schule und das Klima insgesamt zu verbessern. Damit sich diese Möglichkeiten entfalten können, muss die Mittagsverpflegung vor allem von den Schülern und Schülerinnen akzeptiert werden. Einerseits müssen allgemeine Qualitätsanforderungen erfüllt werden, andererseits müssen Erwartungen und Bedürfnisse der Kunden wie Schüler und Schülerinnen, Eltern und Schulbelegschaft befriedigt werden.

Ziel der vorliegenden Arbeit ist es, die Mittagsverpflegungsangebote allgemeinbildender Schulen in Bayern hinsichtlich Qualitätsanforderungen und Kundenzufriedenheit zu untersuchen. Dabei wurden die drei Bereiche Verpflegungsangebot, Organisation und Kundenpartizipation und die Kundengruppen Schülersprecher und Schülersprecherinnen, Elternbeiräte und Schulleiter betrachtet. Die Daten wurden in einem dreistufigen Verfahren erhoben und mittels deskriptiver und multivariater Analysen ausgewertet.

Die Ergebnisse zeigen, dass die untersuchten Mittagsverpflegungseinrichtungen zahlreiche der betrachteten Anforderungen nicht erfüllen. So müssen z.B. viele der untersuchten Speisepläne nach den Maßstäben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) als nicht ausreichend ausgewogen eingestuft wer-

den. Gleichzeitig sind auch die Kunden mit Angebot, Organisation und Partizipation insgesamt nur mäßig zufrieden. Es stellt sich heraus, dass nur vereinzelte der untersuchten Faktoren einen signifikanten Einfluss auf das Erfüllen von Anforderungen und Kundenzufriedenheit nehmen. Vielmehr ist anzunehmen, dass viele Faktoren gleichzeitig und in unterschiedlichem Maße einwirken.

Für die Praxis bleibt die Herausforderung, eine Balance zwischen der Erfüllung von Anforderungen und der Zufriedenheit der Kunden zu finden. Hierbei benötigen die Schulen und andere Akteure fachliche Unterstützung. Gesundheitsförderliche Mittagsverpflegung als festen Bestandteil in den Schulen zu etablieren, benötigt Zeit. Bei diesem längerfristigen Prozess sollte es zunächst – und immer wieder – darum gehen, Vorbehalte seitens der Schüler und Familien, der Schulbelegschaft und der Gesellschaft allgemein zu minimieren und Akzeptanz zu fördern. Das Ziel des gesundheitsförderlichen Verpflegungsangebots steht dabei als Prämisse am Anfang der konzeptionellen und organisatorischen Überlegungen, darf übrige Erfolgsfaktoren wie Realisierbarkeit, Akzeptanz und Kundenzufriedenheit aber nicht auf eine Weise in den Hintergrund drängen, die den Erfolg insgesamt gefährden würde.

9 Summary

Schools in Bavaria as well as schools in the other former West German States rarely offered school lunches in the past. School usually ended around lunch time and the provision of lunch was the responsibility of families. It was only by the end of the 20th century that this changed. With the extension of school hours into the afternoon, due to the introduction of all-day schooling as well as the reduction of ‘Gymnasium’ education from nine to eight years, the introduction of school lunches became necessary.

As well as their main purpose of feeding students, school lunches offer various opportunities for students as well as for schools in general. In order to achieve these opportunities, school lunches need to be accepted by all, but especially by students. Whilst quality standards must be fulfilled, it is also imperative that customers’ (students, parents and school employees) needs and expectations be met.

The aim of this study is to analyze school lunch arrangements of Bavarian schools in terms of quality standards and customer satisfaction (principals, representatives of students and parents). Looked at in this study were foods offered, organizational aspects and participation of customers. Data was gathered in a three-stage process and was analyzed using descriptive and multivariate methods.

Results indicate that the school food services do not meet the numerous standards considered. Many menus have been found to be insufficiently balanced, as based on the standards of the German Nutrition Society (Deutsche Gesellschaft für Ernährung). At the same time customers are only moderately satisfied with the organization, participation and content of the menus. The analysis shows that only some of the investigated factors significantly influence the performance of school lunches in terms of quality standards and customer satisfaction. Moreover, it can be assumed that many factors take effect simultaneously and to different extents.

The challenge is to find a balance between fulfilling standards and satisfying customers. Due to this challenge, schools and other stakeholders need technical support. It takes time to establish healthy school lunches as an inherent part of schools. During this long-term process it is important to minimize the reservations of students, their families, school employees as well as society in general and to promote acceptance. The aim of offering healthy school lunches should form the basis of all conceptual and organizational considerations. However, this aim should not be allowed to endanger overall success by eclipsing other factors of success such as feasibility, acceptance and customer satisfaction.

Literaturverzeichnis

- aid infodienst, Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e. V. (2007): optimiX. Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen. 5. Aufl. Bonn.
- Alexy, U.; Kersting, M. (2011): Frühstück von Kindern und Jugendlichen - aktuelle Trends. In: G. Schönberger und B. Methfessel (Hrsg.): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? 1. Aufl. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 71–78.
- Alexy, U.; Wicher, M.; Kersting, M. (2010): Breakfast trends in children and adolescents: frequency and quality. In: *Public Health Nutrition* 13 (11), S. 1795–1802.
- American Dietetic Association (1996): Position of The American Dietetic Association child and adolescent food and nutrition programs (1996). In: *Journal of the American Dietetic Association* (96), S. 913–917.
- AOK Berlin – die Gesundheitskasse; Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Sport, Berlin; Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin (Hrsg.) (2005): Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungsorganisation von Ganztagschulen an externe Dienstleister. Teil 1: Berliner Qualitätskriterien. 2. überarbeitete Auflage. Berlin.
- Arens-Azevêdo, U. (2005): Optimale Versorgung in Ganztagschulen. Abstract. „Schlauer essen – Konzepte für die Schulverpflegung“. Fortbildungsveranstaltung der DGE am 24.2.2005 in Kassel. Online verfügbar unter http://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/pdf/pdf_Kassel/Verpflegungssysteme.pdf, zuletzt geprüft am 08.03.2013.
- Arens-Azevêdo, U. (2007a): Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung. In: *Ernährungs-Umschau* (7), S. 408–417.
- Arens-Azevêdo, U. (2007b): Qualitätssicherung in der Schulverpflegung. Abstract. DGE-Symposium „Schlauer essen. Besser lernen – Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“. Berlin, 20.09.2007. Online verfügbar unter <http://ebookbrowse.com/arens-azevedo-abstract-pdf-d54270468>, zuletzt geprüft am 09.03.2013.
- Arens-Azevêdo, U.; Labrenz, H. (2008): Bundesweite Strukturanalyse Schulverpflegung. Hamburg: CMA – Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft.
- Arens-Azevêdo U. (2010): Schulverpflegung – eine einmalige Chance, Esskultur und Ernährungsverhalten nachhaltig zu prägen! - Verantwortung übernehmen – Partizipation fördern - . In: Nestlé Deutschland AG (Hrsg.): So isst Schule – Chancen für ein lernendes Klassenzimmer. Frankfurt am Main. Online verfügbar unter <http://www.nestle.de/Unternehmen/Nestle-Studie/Schulernaehrung/Documents/Nestle-Studie-2010-So-isst-Schule-Studie.pdf>, zuletzt geprüft am 08.03.2013.
- Aronson, E.; Wilson, T.D; Akert, R.M (2008): Sozialpsychologie. 4., aktualisierte Aufl. München: Pearson Studium.
- Artelt, C.; Baumert, J.; Klieme, E.; Neubrand, M.; Prenzel, M.; Schiefele, U. Schneider, W.; Schümer, G.; Stanat, P.; Tillmann, K.-J.; Weiß, M. (Hrsg.) (2001): PISA 2000 Zusammenfassung zentraler Befunde. Berlin.
- Backhaus, K.; Erichson, B.; Plinke, W.; Weiber, R. (2006): Multivariate Analysemethoden. Eine anwendungsorientierte Einführung. 11., überarb. Aufl. Berlin: Springer.
- Barlösius, E. (1999): Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim: Juventa.
- Barlovic, I. (2010): Nestlé Studie 2010. So isst Schule - Kurzfassung -. In: Nestlé Deutschland AG (Hrsg.): So isst Schule – Chancen für ein lernendes Klassenzimmer. Frankfurt am Main. Online verfügbar unter <http://www.nestle.de/Unternehmen/Nestle->

Studie/Schulernaehrung/Documents/Nestle_Studie_2010_So_ist_Schule_Studie.pdf,
zuletzt geprüft am 08.03.2013.

- Bartsch, S. (2008): Jugendesskultur: Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup. Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA), Fachheft 30. Bonn.
- Bartsch, S. (2011): Familienmahlzeiten aus Sicht der Jugendlichen. In: G. Schönberger und B. Methfessel (Hrsg.): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? 1. Aufl. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 79–93.
- Bayerischer Landtag (2011): Antwort des Staatsministeriums für Unterricht und Kultus vom 20.06.2011 auf die schriftliche Anfrage der Abgeordneten Angelika Weikert SPD vom 29.04.2011. Drucksache 16/9031. München. Online verfügbar unter http://www1.bayern.landtag.de/ElanTextAblage_WP16/Drucksachen/Schriftliche%20Anfragen/16_0009031.pdf, zuletzt geprüft am 13.03.2013.
- Bayerische Staatskanzlei (2008a): Bericht aus der Kabinettsitzung: Teil 1. Pressemitteilung Nr. 700 vom 16.12.2008. München. Online verfügbar unter <http://www.bayern.de/Anlage10137452/Pressemitteilung%20Nr.%20700%20vom%2016.%20Dezember%202008.pdf>, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- Bayerische Staatskanzlei (2008b): Ministerpräsident Horst Seehofer stellt sein neues Kabinett und Änderungen in den Geschäftsbereichen der Ministerien vor. Pressemitteilung vom 30.10.2008. München. Online verfügbar unter <http://www.bayern.de/Pressemitteilungen-.1255.8417533/index.htm>, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- Bayerische Staatskanzlei (2009a): Bericht aus der Kabinettsitzung. Pressemitteilung Nr. 57 vom 03.02.2009. München. Online verfügbar unter <http://www.bayern.de/Anlage10218477/Pressemitteilung%20Nr.%2057%20vom%2003.%20Februar%202009.pdf>, zuletzt geprüft am 14.03.2013.
- Bayerische Staatskanzlei (2009b): Bericht aus der Kabinettsitzung. Teil 1. Pressemitteilung Nr. 383 vom 28.07.2009. München. Online verfügbar unter <http://www.bayern.de/Anlage10259215/Pressemitteilung%20Nr.%20383%20vom%2028.%20Juli%202009.pdf>, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- Belling, B. (2009): Die Umsetzung der gesetzlichen Anforderungen in der Schulverpflegung in Hinblick auf Hygiene. Erfassung der Soll-Ist-Situation an Hamburger Schulen. Diplomarbeit, Diplomarbeit, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg.
- Benton, D.; Burgess N. (2009): The effect of the consumption of water on the memory and attention of children. In: *Appetite* 53 (1), S.143–146.
- Berekoven, L.; Eckert, W.; Ellenrieder, P. (2006): Marktforschung. Methodische Grundlagen und praktische Anwendung. Wiesbaden: Gabler.
- Bischofberger, E. (2001): Nachhaltige Wirtschaftsführung in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung. München: Utz Wiss.
- Bober, S. (Hrsg.) (1990): Gemeinschaftsverpflegung im Urteil der Gäste. Meßverfahren, Beurteilungsmerkmale, Meßergebnisse. Hamburg: Behr.
- Bottler, J.; Hebel, D.; Maier, I.; Müller, M. (1983): Ziele für Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe, Schriftenreihe zur Wirtschaftslehre des Haushalts Nr. 4, Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung Justus-Liebig-Universität Gießen, Gießen.
- Brunner, H. (2009): Staatsminister Helmut Brunner anlässlich des Pressegesprächs „100 Tage Minister“ am 2. Februar 2009 in München. StMELF (Hrsg.). München.
- Bühl, A. (2008): SPSS 16. Einführung in die moderne Datenanalyse. 11., überarb. und erw. Aufl. München: Pearson Studium.
- BLE – Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (o.J.): IN FORM. Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung (VNS). Online verfügbar unter <http://www.in->

form.de/schulnetzungsstellen/in-form-vns/alles-ueber-die-vns/aufgaben-und-ziele.html, zuletzt geprüft am 08.03.2013.

- BMAS – Bundesministerium für Arbeit und Soziales (o.J.): Das Bildungspaket. Mitmachen möglich machen. Online verfügbar unter <http://www.bildungspaket.bmas.de/nc/startseite.html>, zuletzt geprüft am 08.03.2013.
- BMBF – Bundesministerium für Bildung und Forschung (2003): Verwaltungsvereinbarung. Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“ 2003-2007. Online verfügbar unter http://www.bmbf.de/pubRD/20030512_verwaltungsvereinbarung_zukunft_bildung_und_betreuung.pdf, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- BMBF (2005): Ergänzende Information zur Verwaltungsvereinbarung Investitionsprogramm „Zukunft Bildung und Betreuung“: Kostenneutrale Verlängerung des Förderzeitraums. Online verfügbar unter http://www.bmbf.de/pubRD/izbb_ergaenzende_info.pdf, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- BMELV – Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2012): Schulverpflegung: Förderung der Vernetzungsstellen in den Bundesländern soll verlängert werden. Bundesministerin Aigner würdigt erfolgreiche Arbeit für gesunde Ernährung. Pressemitteilung, Nr. 102 vom 03.04.2012. Berlin. Online verfügbar unter <http://www.bmelv.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/2012/102-AI-Schulverpflegung.html>, zuletzt geprüft am 05.11.2012.
- BMFSFJ (2008): Alleinerziehende in Deutschland - Potentiale, Lebenssituationen und Unterstützungsbedarfe. In: *Monitor Familienforschung. Beiträge aus Forschung, Statistik und Familienpolitik*. Ausgabe 15. Berlin. Online verfügbar unter <http://www.bmfsfj.de/RedaktionBMFSFJ/Abteilung2/Newsletter/Monitor-Familienforschung/2008-04/medien/monitor-2008-04,property=pdf,bereich=bmfsfj,sprache=de,rwb=true.pdf>, zuletzt geprüft am 09.03.2013.
- BMVEL – Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.) (2005): Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen. In Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), dem Ökologischen Großküchen Service (ÖGS) und den Verbraucherzentralen. 2. Auflage. Bonn.
- Churchill, G.A.; Surprenant, C. (1982): An Investigation Into the Determinants of Customer Satisfaction. In: *Journal of Marketing Research (JMR)* 19 (4), S. 491–504.
- D'Anci, K.E.; Florence, C.; Rosenberg, I.H. (2006): Hydration and Cognitive Function in Children. In: *Nutrition Reviews* 64 (10), S. 457–464.
- Day, R.L. (1984): Modeling choices among alternative responses to dissatisfaction. In: *Advances in Consumer Research* 11 (1), S. 496–499.
- Deutscher Bundestag (2006): Stellungnahme der Bundesregierung zum Siebten Familienbericht. Drucksache 16/1360. In: BMFSFJ (Hrsg.): Siebter Familienbericht. Familie zwischen Flexibilität und Verlässlichkeit – Perspektiven für eine lebenslaufbezogene Familienpolitik. Berlin. Online verfügbar unter http://www.bmfsfj.de/doku/Publikationen/familienbericht/download/familienbericht_ge_samt.pdf, zuletzt geprüft am 14.03.2013.
- DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung (o.J.): Schule + Essen = Note 1. Online verfügbar unter <http://www.schuleplussessen.de/startseite.html?C=1%20AND%201%3D1-->, zuletzt geprüft am 08.03.2013.
- DGE (Hrsg.) (1988): Ernährungsbericht 1988. Frankfurt a. M.: Henrich Druck + Medien GmbH.
- DGE (2003): „Ernährung und Schule“: Ernährung in Ganztagschulen. Stellungnahme des DGE-Arbeitskreises. Online verfügbar unter <http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=345>, zuletzt geprüft am 09.03.2013.

- DGE (2009): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. 2. Aufl. Bonn.
- DGE (2011a): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 3. Aufl. Bonn: MKL Druck GmbH & Co.KG. Online verfügbar unter <http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard.html>, zuletzt geprüft am 09.03.2013.
- DGE (2011b): Stellungnahme der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die 55. Sitzung des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zur Öffentlichen Anhörung zum Thema: „Schulverpflegung“ am Mittwoch, dem 30.11.2011. Deutscher Bundestag, Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg.), Ausschussdrucksache 17(10)759-A. Online verfügbar unter http://www.bundestag.de/bundestag/ausschuesse17/a10/anhoerungen/archiv/2011/_A_30_11_2011_Schulverpflegung/Stellungnahmen/759-A_Stellungnahme_Deutsche_Gesellschaft_f_r_Ern_hrung.pdf, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- Donabedian, A. (1966). Evaluating the Quality of Medical Care. In: *The Milbank Quarterly*, Vol. 83, No. 4, 2005 (pp. 691–729). Reprinted from *The Milbank Memorial Fund Quarterly*, Vol. 44, No. 3, Pt. 2, 1966 (pp. 166–203).
- Donat, P. (1996): Die Entwicklung des Ernährungsverhaltens der „DDR-Bevölkerung“ vor und nach der Währungsunion. In: T. Kutsch (Hrsg.): Ernährung in Deutschland nach der Wende. Veränderungen in Haushalt, Beruf und Gemeinschaftsverpflegung. 14. und 15. wissenschaftliche Arbeitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. 1. Aufl. Witterschlick/Bonn: Wehle, S. 1–20.
- Edmonds, C. J.; Burford, D. (2009): Should children drink more water?: the effects of drinking water on cognition in children. In: *Appetite* 52 (3), S. 776–779.
- Eissing, G. (2011): Einfluss der Frühstücksgüte auf die mentale Leistungsfähigkeit. In: *Ernährung und Medizin* (26), S. 22–27.
- Eissing, G.; Terrahe, A.R.; Posthum, C.; Hartjes L.; Gerhards J. (2011): Leitfaden Gestaltung von Speiseräumen in Schulen. (Raum, Organisation, Kultur). Arbeitsbericht Nr. 17/2011. Dortmund. Online verfügbar unter http://hww.fk14.tu-dortmund.de/cms/hww/Medienpool/Downloads/Arbeitsbericht_17_Mensaleitfaden.pdf, zuletzt geprüft am 08.03.2013.
- Evers, A.; Hämel, K. (2010): Essensangebote an Schulen. Unterschiedliche Konzepte, unterschiedliche Akzeptanz? Eine empirische Studie an weiterführenden Schulen in drei hessischen Regionen. Düsseldorf. Online verfügbar unter http://www.boeckler.de/pdf/p_arbp_192.pdf, zuletzt geprüft am 09.03.2013.
- Fischer, U. (2009): Non-Responder-Analyse der onlinebasierten Vollerhebung des Forschungsprojekts: „Gesundheitsförderliche Schulverpflegung in Bayern“. Bachelorarbeit, Technische Universität München.
- Fishbein, M.; Ajzen, I. (1975): Belief, attitude, intention, and behavior. An introduction to theory and research. Reading, Mass: Addison-Wesley.
- Florence, M.D.; Asbridge, M.; Veugelers, P.J. (2008): Diet Quality and Academic Performance. In: *Journal of School Health* (78), S. 209–215.
- Giese, J.L.; Cote J.A. (2000): Defining Consumer Satisfaction. In: *Academy of Marketing Science Review* (1). Online verfügbar unter <http://www.amsreview.org/articles/giese01-2000.pdf>, zuletzt geprüft am 08.03.2013.
- Gottschall, K.; Hagemann, K. (2002): Die Halbtagschule in Deutschland: Ein Sonderfall in Europa? In: *APuZ Aus Politik und Zeitgeschichte* (41), S. 12–22.
- Haderthauer, C. (2009): Regierungserklärung von Staatsministerin Christine Haderthauer zur sozialen Lage in Bayern am 12.02.2009 in München. StMAS (Hrsg.). München. Online verfügbar unter <https://www.bayern.de/Anlage10230285/Regierungserkl%C3%A4rung%20von%20Sozialministerin%20Christine%20Haderthauer%20zur%20sozialen%20Lage%20in%20Bayern%20a>

m%2012.%20Februar%202009%20im%20Bayerischen%20Landtag.pdf, zuletzt geprüft am 13.03.2013.

- Hagemann, K.; Mattes M. (2008): Ganztagserziehung im deutsch-deutschen Vergleich. In: *APuZ Aus Politik und Zeitgeschichte* (23), S. 7–14.
- Hill, A. J. (2002): Developmental issues in attitudes to food and diet. In: *Proceedings of the Nutrition Society* (61), S. 259–266.
- Hölling, H.; Schlack, R. (2007): Essstörungen im Kindes- und Jugendalter. In: *Bundesgesundheitsbl.* 50 (5-6), S. 794–799.
- Homburg, C. (2008): Kundenzufriedenheit. Konzepte, Methoden, Erfahrungen. 7. Aufl. Wiesbaden: Gabler.
- Kelb, V. (2006): Kulturelle Bildung und Ganztagschulen: Rahmenbedingungen und Umsetzung von Kooperationen in den Ländern. Eine Ländersynopse. Remscheid. Online verfügbar unter http://www.miz.org/artikel/bkj_Laendersynopse.pdf, zuletzt geprüft am 08.03.2013.
- Kersting, M.; Clausen, K. (2007): Wie teuer ist eine gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche. In: *Ernährungs-Umschau* (54), S. 508–513.
- Kersting, M.; Alexy, U.; Kroke, A. Lentze M. J. (2004): Kinderernährung in Deutschland. Ergebnisse der DONALD-Studie. In: *Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz* 47 (3), S. 213–218.
- KMK – Ständige Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (2002): PISA 2000 – Zentrale Handlungsfelder. Zusammenfassende Darstellung der laufenden und geplanten Maßnahmen in den Ländern (Stand: 07.10.2002). Beschluss der 299. Kultusministerkonferenz vom 17./18.10.2002. Online verfügbar unter <http://www.kmk.org/fileadmin/pdf/PresseUndAktuelles/2002/massnahmen.pdf>, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- KMK (2007): Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland - Statistik 2002 - 2005. Online verfügbar unter http://www.kmk.org/fileadmin/pdf/Statistik/GTS_2005.pdf, zuletzt geprüft am 09.03.2013
- KMK (2012): Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland - Statistik 2006 bis 2010. Online verfügbar unter http://www.kmk.org/fileadmin/pdf/Statistik/GTS_2010_Bericht_neu.pdf, zuletzt geprüft am 09.03.2013.
- KMK (2013): Sekundarstufe II / Gymnasiale Oberstufe. Aktuelle Entwicklungen in den Ländern. Online verfügbar unter [http://www.kmk.org/no_cache/bildung-schule/allgemeine-bildung/sekundarstufe-ii-gymnasiale-oberstufe.html?sword_list\[0\]=g8](http://www.kmk.org/no_cache/bildung-schule/allgemeine-bildung/sekundarstufe-ii-gymnasiale-oberstufe.html?sword_list[0]=g8), zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- Köhler, J.; Zander, U.; Möser, A.; Meier-Gräwe, U.; Leonhäuser, I.-U (2011): Essalltag von Familien erwerbstätiger Mütter. In: G. Schönberger und B. Methfessel (Hrsg.): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? 1. Aufl. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 105–117.
- Koletzko, B. (2011): Stellungnahme des Einzelsachverständigen (Prof. Dr. med. Berthold Koletzko) Haunersches Kinderspital Klinikum Universität München für die 55. Sitzung des Ausschusses für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zur Öffentlichen Anhörung zum Thema: „Schulverpflegung“ am Mittwoch, dem 30.11.2011. Deutscher Bundestag, Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg.), Ausschussdrucksache 17(10)759-G. Online verfügbar unter http://www.bundestag.de/bundestag/ausschuesse17/a10/anhoeerungen/archiv/2011/_A_30_11_2011_Schulverpflegung/Stellungnahmen/759-G_Stellungnahme_Koletzko.pdf, zuletzt geprüft am 13.03.2013.
- Kromeyer-Hauschild K., Wabitsch M., Kunze D., Geller F., Geiß H.C., Hesse V., von Hippel A., Jaeger U., Johnsen D., Korte W., Menner K., Müller G., Müller J.M., Niemann-

- Pilatus A., Remer T., Schaefer F., Wittchen H.-U., Zabransky S., Zellner K., Ziegler A., Hebebrand J. (2001): Perzentile für den Body-mass-Index für das Kindes- und Jugendalter unter Heranziehung verschiedener deutscher Stichproben. *Monatsschrift Kinderheilkunde* 149, S. 807–818 .
- Kühn, J. (2010): Qualitätsstandards in der Schulverpflegung - Deutschland, England, Finnland und Frankreich im Vergleich. Bachelorarbeit, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg.
- Kurth, B.-M; Schaffrath Rosario, A. (2007): Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. In: *Bundesgesundheitsbl.* 50 (5-6), S. 736–743.
- Kuß, A.; Tomczak, T. (2007): Käuferverhalten. Eine marketingorientierte Einführung. 4., überarb. Aufl. Stuttgart: Lucius & Lucius.
- LaPiere, R.T (1934/1935): Attitudes vs. Actions. In: *Social Forces* (13:1/4), S. 230–237.
- LBS-Initiative Junge Familie (2007): LBS-Kinderbarometer Deutschland 2007. Stimmungen, Meinungen, Trends von Kindern in sieben Bundesländern. Berlin. Online verfügbar unter <http://www.lbs.de/ht/lbs/pics/upload/tfmedia1/HBHAAAnKa4A.pdf>, zuletzt geprüft am 08.03.2013.
- Lehmann, M. (1996): Speisen- und Menüprogrammplanung für die Gemeinschaftsverpflegung am Beispiel des Mittagessens in Ganztagschulen. In: T. Kutsch (Hrsg.): Ernährung in Deutschland nach der Wende. Veränderungen in Haushalt, Beruf und Gemeinschaftsverpflegung; 14. und 15. wissenschaftliche Arbeitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. 1. Aufl. Witterschlick/Bonn: Wehle.
- Lickeig, M. (2005): Determinanten des Außer-Haus-Verzehrs in der Bundesrepublik Deutschland – eine ökonomische Analyse der Daten der EVA-Studie von 1998. Dissertation, Technische Universität München. Online verfügbar unter <http://d-nb.info/978958519/34>, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- Ludvik, S.; Zopoth, M. (2006): Sind wir auf dem Weg zu einer gesundheitsfördernden Ganztagschule? Erfassung der Ist-Situation der Mittagsverpflegung an Ganztagschulen der Freien und Hansestadt Hamburg. Diplomarbeit, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg.
- Ludwig, H. (1993): Entstehung und Entwicklung der modernen Ganztagschule in Deutschland. Studien und Dokumentationen zur deutschen Bildungsgeschichte. 2 Bände. Köln u.a.
- Ludwig, H. (1995): Moderne Ganztagschule als Leitmodell von Schulreform im 20. Jahrhundert. Historische Entwicklung und reformpädagogische Ursprünge der heutigen Ganztagschule. In: G. Holtappels (Hrsg.): Ganztagszerziehung in der Schule. Modelle, Forschungsbefunde und Perspektiven. Opladen, S. 49–66.
- Ludwig, H. (2007): Entstehung der modernen Ganztagschule in Deutschland. Vortrag beim Ganztagschulkongress der Friedrich-Naumann-Stiftung in Kronberg am 12. Mai 2007. Online verfügbar unter http://www.prokopf.de/fileadmin/Downloads/Prof. Ludwig_Wortlaut.pdf, zuletzt geprüft am 12.06.2012 (aktuell nicht mehr verfügbar).
- Lülfs, F.; Lüth, M.; Holzhauer, B.; Simshäuser, U. (2006): Ernährungsalltag in Schulen. Eine theoretische und empirische Analyse der Rahmenbedingungen für die Mittagsverpflegung in Ganztagschulen. Abschlussbericht Modul 2 „Ernährung außer Haus“. Materialband Nr.7. Heidelberg. Online verfügbar unter http://www.ioew.de/uploads/tx_ukioewdb/e-wende_materialband.pdf, zuletzt geprüft am 08.03.2013.
- Lülfs, F.; Spiller, A. (2006): Kunden(un-)zufriedenheit in der Schulverpflegung. Ergebnisse einer vergleichenden Schülerbefragung. Diskussionsbeitrag 0606. Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung. Georg-August-Universität Göttingen. Online verfügbar unter <http://www.uni->

goettin-gen.de/de/document/download/8a93b7d0947b72f5c3cff62c33fbff46.pdf/Schuelerbefragung_final.pdf, zuletzt geprüft am 08.03.2013

- Lülf-Baden, F.; Spiller, A. (2009a): Students' perceptions of school meals: a challenge for schools, school-meal providers, and policymakers. In: *Journal of Foodservice* 20 (1), S. 31–46.
- Lülf-Baden, F.; Spiller, A. (2009b): Warum die Schüler nicht in die Mensa gehen: Zur Akzeptanz der Schulverpflegung. In: *Ernährungs-Umschau* 56 (9), S. 506–513.
- Maschler, K.; Holzhauer, B.; Schneider, U.; Berger-Schmitt, R.; Steen R.; Brohm, S. et al. (2012): Schulmensa – Wir kommen!? Ergebnisse einer Schülerbefragung zur Akzeptanz der Mittagsverpflegung. In: *Ernährung im Fokus Online Spezial* (03-04). Online verfügbar unter http://www.inform.de/fileadmin/redaktion/VNS/Aktuelles/eifonline_spezial_2012_04_schulmensa.pdf, zuletzt geprüft am 09.03.2013.
- MRI – Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Hrsg.) (2008): Nationale Verzehrsstudie II. Ergebnisbericht, Teil 1. Karlsruhe. Online verfügbar unter http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/NVS_Ergebnisbericht.pdf?__blob=publicationFile, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- Mensink, G. B. M.; Bauch, A.; Vohmann, C.; Stahl, A.; Six, J.; Kohler, S.; Fischer, J.; Hesecker, H. (2007a): EsKiMo – Das Ernährungsmodul im Kinder- und Jugendgesundheits-survey (KiGGS). In: *Bundesgesundheitsbl.* 50 (5-6), S. 902–908.
- Mensink, G.B.M.; Hesecker, H.; Richter, A.; Stahl, A.; Vohmann, C. (2007b): Forschungsbericht Ernährungsstudie als KiGGS-Modul (EsKiMo). Bonn. Online verfügbar unter http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/EsKiMoStudie.pdf?__blob=publicationFile, zuletzt geprüft am 08.03.2013.
- Mensink, G. B. M.; Kleiser, C.; Richter, A. (2007c): Lebensmittelverzehr bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. In: *Bundesgesundheitsbl.* 50 (5-6), S. 609–623.
- Meyer, M.K (2000): Top predictors of middle/junior high school students' satisfaction with school foodservice and nutrition programs. In: *Journal of the American Dietetic Association* 100 (1), S. 100–102.
- Meyer, M.K; Conklin, M.T (1998): Variables affecting high school students' perceptions of school foodservice. In: *Journal of the American Dietetic Association* 98 (12), S. 1424–1431.
- Möhr, M. (1996): Ernährungsverhalten und Ernährungszustand von Kindern und Jugendlichen unter Berücksichtigung von Schülerspeisung. In: T. Kutsch (Hrsg.): Ernährung in Deutschland nach der Wende. Veränderungen in Haushalt, Beruf und Gemeinschaftsverpflegung. 14. und 15. wissenschaftliche Arbeitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. 1. Aufl. Witterschlick/Bonn: Wehle, S. 77–92.
- Nerdinger, F.W; Neumann, C. (2007): Kundenzufriedenheit und Kundenbindung. In: K. Moser (Hrsg.): *Wirtschaftspsychologie*. 1. Aufl. Heidelberg: Springer Medizin-Verl., S. 127–146.
- Niedersächsisches Kultusministerium (2007): Mittagessen in Ganztagschulen. Auswertung der Umfrage an 514 Ganztagschulen in Niedersachsen im Mai 2007. Online verfügbar unter http://www.mk.niedersachsen.de/download/5161/Umfrage_zur_Organisation_des_Mittagessens.pdf, zuletzt geprüft am 09.03.2013.
- Nieschlag, R.; Dichtl, E.; Hörschgen, H. (2002): *Marketing*. 19., überarb. und erg. Aufl. Berlin: Duncker & Humblot.
- Oppenheim, A.N (2000): *Questionnaire design, interviewing and attitude measurement*. New ed., reprinted. London: Continuum.

- OECD – Organisation for Economic Co-operation and Development (Hrsg.) (o.J.): PISA – Hintergrund. Online verfügbar unter <http://www.oecd.org/berlin/themen/pisa-hintergrund.htm>, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- OECD (Hrsg.) (2012): Obesity Update 2012. Online verfügbar unter <http://www.oecd.org/health/healthpoliciesanddata/49716427.pdf>, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- Paulus, K. (1988): Außer-Haus-Verpflegung. In: Ernährungsbericht 1988. Frankfurt a. M.: Henrich Druck + Medien GmbH, S. 229–257.
- Petermann, F.; Dawes, R.M (1980): Einstellungsmessung. Einstellungsforschung. Göttingen: Hogrefe.
- Peterson, R.; Wilson, W. (1992): Measuring customer satisfaction: Fact and artifact. In: *Journal of the Academy of Marketing Science* 20 (1), S. 61–71.
- Popkin, B.M.; D'Anci, K.E.; Rosenberg, I.H. (2010): Water, hydration, and health. In: *Nutrition Reviews* 68 (8), S. 439–458.
- Rauschenbach, T. (2007): Deutschland – auf dem Weg zur Ganztagschule. In: *DJI Deutsches Jugendinstitut Bulletin* 78, S. 6–8. Online verfügbar unter http://www.beruf-und-familie.de/system/cms/data/dl_data/404d37a14a6929188d1d09f80afc2a13/DJI_Ganztagschule_01_2007.pdf, zuletzt geprüft am 13.03.2013.
- Rübenach, S.P; Keller M. (2011): Vereinbarkeit von Familie und Beruf. Ergebnisse des Mikrozensus 2009. In: Statistisches Bundesamt (Hrsg.). *Wirtschaft und Statistik*. Wiesbaden, S. 329–348. Online verfügbar unter https://www.destatis.de/DE/Publikationen/WirtschaftStatistik/Bevoelkerung/VereinbarkeitFamilieBeruf_42011.pdf?__blob=publicationFile, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- Scharnbacher, K.; Kiefer, G. (2003): Kundenzufriedenheit. Analyse, Messbarkeit und Zertifizierung. 3., unwesentlich veränd. Aufl. München: Oldenbourg: Management für Studium und Praxis.
- Schlechter, U. (2001): Analyse der Verpflegungssituation in sächsischen Schulen. In: *Berichte aus der Oecotrophologie. Schriftenreihe der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft*. Dresden 6 (4), S. 79–101.
- Schneider, S. (o.J.): Regierungserklärung des Bayerischen Staatsministers für Unterricht und Kultus, Siegfried Schneider vom 3.7.2008: „Bildungsland Bayern – leistungsstark und gerecht“. StMUK (Hrsg.). München.
- Schnell, R. Hill P.B; Esser, E. (2008): Methoden der empirischen Sozialforschung. 8., unveränd. Aufl. München: Oldenbourg.
- Scholl, M.; Kutsch, T. (2007): Essatmosphäre in der Schule. Eine Fallstudie zur empirischen Untersuchung der Mittagsverpflegung von Grundschulkindern. In: *Ernährungs-Umschau* 54 (1), S. 16–22.
- Seehofer, H. (2008): Zukunft gemeinsam gewinnen – mit Mut und Selbstvertrauen. Regierungserklärung des Bayerischen Ministerpräsidenten Horst Seehofer am 10. Dezember 2008 vor dem Bayerischen Landtag. Bayerische Staatskanzlei (Hrsg.). München. Online verfügbar unter <http://www.bayern.de/Anlage10126767/Regierungserkl%C3%A4rung%20des%20Bayerischen%20Ministerpr%C3%A4sidenten%20Horst%20Seehofer%20am%2010.%20Dezember%202008%20im%20Bayerischen%20Landtag.pdf>, zuletzt geprüft am 13.03.2013.
- Seehofer, H. (2012): Lebensqualität sichern. Zukunft gewinnen. Aufbruch Bayern. Regierungserklärung des Bayerischen Ministerpräsidenten Horst Seehofer am 25. Januar 2012 vor dem Bayerischen Landtag. Bayerische Staatskanzlei (Hrsg.). München. Online verfügbar unter <http://www.bayern.de/Anlage10366835/%22Lebensqualit%C3%A4t%20sichern.%20Zu>

[kunft%20gewinnen.%20Aufbruch%20Bayern%22%20mit%20Schaubildern.pdf](#), zuletzt geprüft am 13.03.2013.

- Simmel, G. (1910): Soziologie der Mahlzeit. In: *Der Zeitgeist, Beiblatt zum Berliner Tageblatt Nr. 41* 1910, S. 1–2. Online verfügbar unter <http://socio.ch/sim/mahl10.htm>, zuletzt geprüft am 08.03.2013.
- Simshäuser, U. (2011): "Gesund? Nachhaltig? Integriert? Was soll, was kann Schulverpflegung leisten?". Interview mit Ulla Simshäuser. In: G. Schönberger und B. Methfessel (Hrsg.): *Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?* 1. Aufl. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 141–149.
- Smolka, D. (2002): Die PISA-Studie: Konsequenzen und Empfehlungen für Bildungspolitik und Schulpraxis. In: *APuZ Aus Politik und Zeitgeschichte* (41), S. 3–11.
- Sobotka, M.: Leistungserstellungswirtschaft – Verpflegungsbereich. In: Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.): *Der Großhaushalt. Konzeption einer sozio-ökonomischen Handlungslehre*. Gießen: Fachverlag Fleck 1986. Aufbereitet für das Internet verfügbar unter <http://www.arbeitslehre.de/w/images/5/5a/Dergrosshaushalt.pdf>, zuletzt geprüft am 08.03.2013.
- Spaenle, L. (2010): Qualität – Differenzierung – Durchlässigkeit: Erfolg und Auftrag für die Bildungspolitik in Bayern. Regierungserklärung von Staatsminister Dr. Ludwig Spaenle am 15. Juli 2010 im Bayerischen Landtag. StMUK (Hrsg.). München.
- Stanat, P.; Artelt C.; Baumert, J.; Klieme, E.; Neubrand, M.; Prenzel, M.; Schiefele, U.; Schneider, W.; Schümer, G.; Tillmann, K.-J.; Weiß, M. (2002): *PISA 2000: Die Studie im Überblick. Grundlagen, Methoden und Ergebnisse*. Berlin. Online verfügbar unter http://www.mpib-berlin.mpg.de/Pisa/PISA_im_Ueberblick.pdf, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- Stecher, L.; Radisch, F.; Fischer, N. (2008): Ganztägige Bildungssettings im Vor- und Grundschulalter. In: *APuZ Aus Politik und Zeitgeschichte* (23), S. 33–38.
- StMAS – Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen (2009): Richtlinie zur Förderung der Teilnahme bedürftiger Schuler und Schülerinnen am Mittagessen in Ganztagschulen und Grundschulen mit Mittagsbetreuung. Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums für Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen vom 3.4.2009 Az.: A3/1592/1/09. München. Online verfügbar unter http://www.ganztagschulen.bayern.de/userfiles/Mittagessen_Foerderrichtlinie_.pdf, zuletzt geprüft am 13.03.2013-
- StMELF – Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (o.J.): Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern. Über uns. Online verfügbar unter http://www.schulverpflegung.bayern.de/ueber_uns/index.php, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- StMUGV – Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (Hrsg.) (2007): *Empfehlungen zur Schulverpflegung*. München: ypsilon.
- StMUK – Bayerisches Staatsministerium für Unterricht und Kultus (o.J.): *Ganztagschule. Chancengleichheit und Förderung*. Online verfügbar unter <http://www.km.bayern.de/eltern/schule-und-familie/ganztagschule.html>, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- StMUK (2008): Landesprogramm für die gute gesunde Schule Bayern. Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus vom 23.06. 2008 Az.: VI.8 - 5 S 4363 - 6. 62376. Online verfügbar unter http://www.km.bayern.de/download/501_landesprogramm_gute_gesunde_schule.pdf, zuletzt geprüft am 08.03.2013.
- StMUK (2010): Offene Ganztagschule für Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen 5 bis 10 an staatlichen Schulen, kommunalen Schulen und Schulen in freier Trägerschaft. Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums vom 21. April 2010 Az.: III.5 – 5 O 4207 – 6.26 886. Online verfügbar unter <http://www.km.bayern.de/eltern/schule-und-familie/ganztagschule.html>, zuletzt geprüft am 07.03.2013.

- StMUK (2011): Gebundene Ganztagsangebote an Schulen. Bekanntmachung des Bayerischen Staatsministeriums vom 1. August 2011 Az.: III.5 – 5 O 4207 – 6a.19 336. Online verfügbar unter <http://www.km.bayern.de/eltern/schule-und-familie/ganztagsschule.html>, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- Stoiber, E. (2003): Perspektiven für Bayern schaffen Sparen - reformieren - investieren. Regierungserklärung des Bayerischen Ministerpräsidenten Dr. Edmund Stoiber am 6. November 2003. Bayerische Staatskanzlei (Hrsg.). München. Online verfügbar unter <http://www.bayern.de/Regierungserklaerungen-1290.70506/index.htm>, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- Stroebe, W. (2003): Sozialpsychologie. Eine Einführung. 4., überarb. und erw. Aufl. Berlin: Springer.
- Terschlüsen, A.; Müller, K.; Kersting, M.; Williger, K. (2010): Der Einfluss von Mahlzeiten, Nährstoffen und Flüssigkeit auf die kognitive Leistungsfähigkeit bei Kindern. In: *Ernährungs Umschau* (57), S. 302–307.
- Trommsdorff, V. (2004): Konsumentenverhalten. 6., vollst. überarb. und erw. Aufl. Stuttgart: Kohlhammer.
- Udell, J.G (1965): Can Attitude Measurement Predict Consumer Behavior? In: *Journal of Marketing* (29(4)), S. 46–50.
- Veil, M. (2002): Ganztagschule mit Tradition: Frankreich. In: *APuZ Aus Politik und Zeitgeschichte* (41), S. 29–37.
- VZNRW (2008): Mittagsverpflegung in der Ganztagschule. Erste Schritte zu einem optimalen Angebot. Düsseldorf. Online verfügbar unter http://www.gesundeschule-fs.de/fileadmin/PDF-Dokumente/Mittagsverpflegung_NRW.pdf, zuletzt geprüft am 09.03.2013.
- Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt (2009): Analyse der Schulverpflegung in Sachsen-Anhalt. Beurteilung vor dem Hintergrund der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE. Online verfügbar unter www.vzsa.de/UNIQ130433201015321/media218838A, zuletzt geprüft am 09.03.2013.
- Verbraucherzentralen und Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) (2011): Essen und Trinken in Schulen – Positionen und Forderungen. Online verfügbar unter <http://www.vz-nrw.de/mediabig/165801A.pdf>, zuletzt geprüft am 13.03.2013.
- Wagner, G. (2009): Schulverpflegung und mentale Leistungsfähigkeit. *Ernährung und Medizin* (24), S. 197–199.
- Wang, Y.; Lobstein, T. (2006): Worldwide trends in childhood overweight and obesity. In: *International Journal of Pediatric Obesity* 1 (1), S. 11–25.
- Weggemann, S. (1996): Entwicklung des Ernährungsverhaltens der Bevölkerung der Bundesrepublik Deutschland von 1950 - 1990. In: T. Kutsch (Hrsg.): Ernährung in Deutschland nach der Wende. Veränderungen in Haushalt, Beruf und Gemeinschaftsverpflegung. 14. und 15. wissenschaftliche Arbeitstagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. 1. Aufl. Witterschlick/Bonn: Wehle, S. 21–47.
- Werner, R. (1977): Schulverpflegung aus der Sicht von Schülern und Eltern. Einstellung von Schülern und Eltern zur Mittagsmahlzeit in der Ganztagschule und die Beurteilung des Speisenangebotes durch die Schüler. Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Bonn (Duisdorf).
- Werth, L.; Mayer, J. (2008): Sozialpsychologie. Berlin, Heidelberg: Spektrum, Akad. Verl.
- Wiesigel, J. (2008): Abi-Schnellbesohlung. Im Osten nichts Neues. SPIEGEL ONLINE GmbH (Hrsg.). Online verfügbar unter <http://www.spiegel.de/schulspiegel/wissen/abi-schnellbesohlung-im-osten-nichts-neues-a-534437.html>, zuletzt geprüft am 07.03.2013.
- Winkler, G. (2008): Zur Situation und Qualität der Mittagsverpflegung an Schulen. Eine Erhebung an 20 Gymnasien in Baden-Württemberg. In: *Ernährung 2* (5), S. 216–221.

- Winkler, G. (2011): Bedeutung von Umfeld und Ambiente bei Schulmahlzeiten. In: G. Schönberger und B. Methfessel (Hrsg.): *Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?* 1. Aufl. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 131–140.
- Winkler, G.; Deumert, R. (2007): Schulverpflegung. Was macht sie langfristig attraktiv? In: *Ernährung - Wissenschaft und Praxis* (1), S. 307–313.
- ZMP – Zentrale Markt und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft GmbH (Hrsg.) (2005): *Marktstudie: Schulverpflegung an Ganztagschulen*. 1. Aufl. Bonn.
- Zobel, M.; Fischer, G.W; Schwericke, U.; Zollfrank, W. (2000): *Lexikon Gemeinschaftsverpflegung*. 1. Aufl. Hamburg: Behr.

Anhang A: Ergänzende Abbildungen

Abbildung A 1: Verteilung der Schularten aller Schulen in Bayern zum Zeitpunkt der Vollerhebung im Juli 2008.....	210
Abbildung A 2: Anteil an Schülern, bei denen die finanzielle Situation der Eltern ein Hemmnis für die Teilnahme an der Mittagsverpflegung darstellt (n = 141)	210
Abbildung A 3: Anzahl der Hauptgerichte an Grundschulen im Vergleich zu den anderen allgemeinbildenden Schularten	211
Abbildung A 4: Normierte Itemscores für Faktor 1 („Erfolgsfaktoren der Schul- und Mittagsverpflegung“) der Schulleitereinstellung nach Schulart	211
Abbildung A 5: Normierte Itemscores für Faktor 2 („Problemfelder der Schul- und Mittagsverpflegung) der Schulleitereinstellung nach Schulart	212
Abbildung A 6: Normierte Itemscores für Faktor 3 („Bedeutung von Ernährung im Schulkontext“) der Schulleitereinstellung nach Schulart.....	212
Abbildung A 7: Gesamteinstellung (als normierte Itemscores) der Schulleiter zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung nach Schulart	213

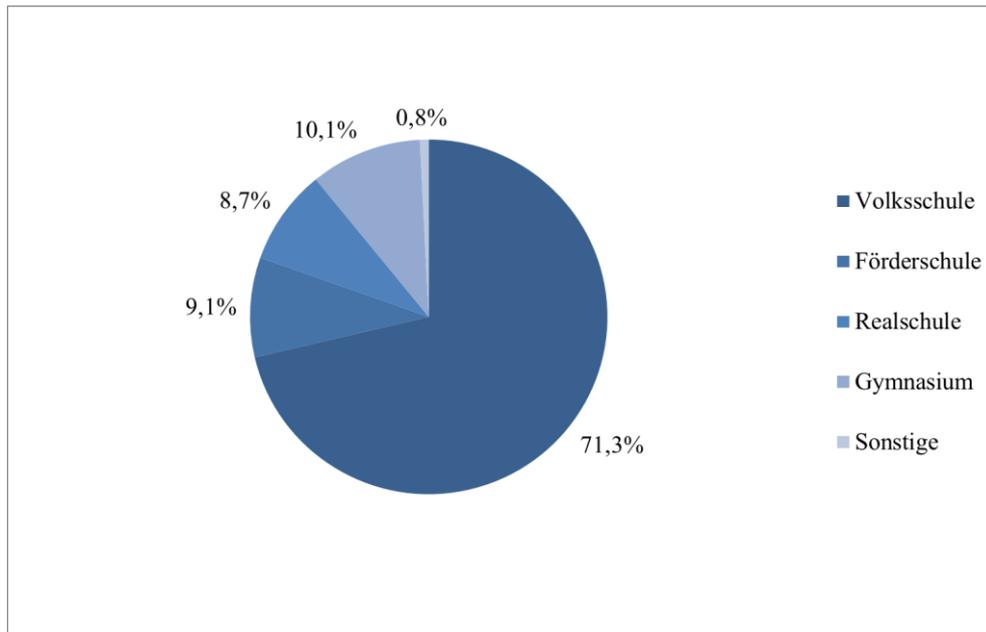


Abbildung A 1: Verteilung der Schularten aller Schulen in Bayern zum Zeitpunkt der Vollerhebung im Juli 2008

Quelle: eigene Darstellung nach Angaben der Schuldatenbank des StMUK vom Juli 2008

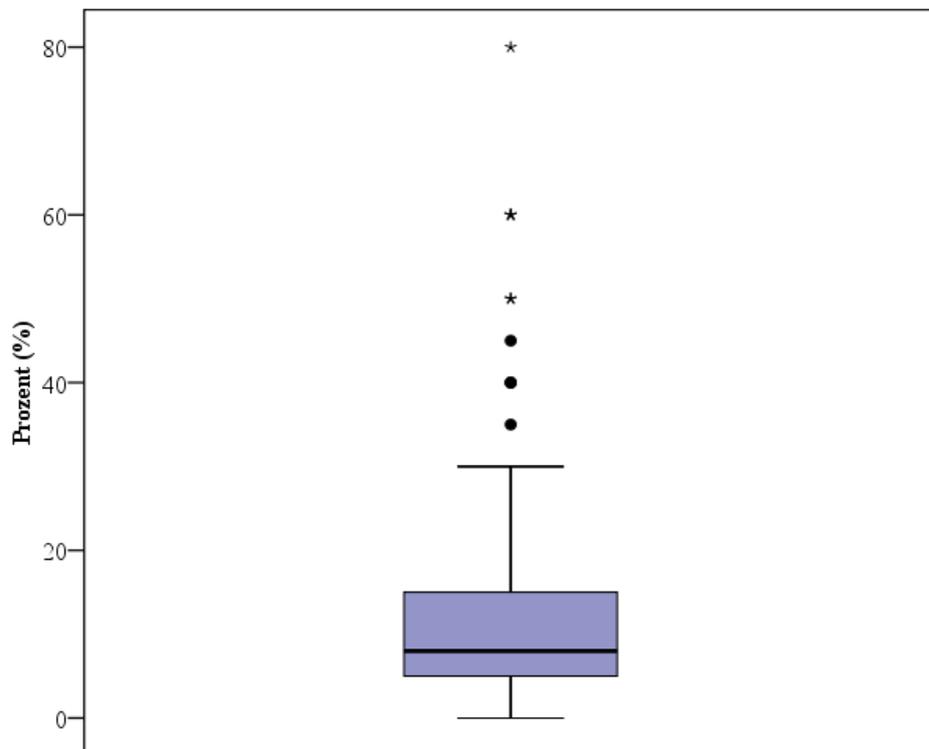


Abbildung A 2: Anteil an Schülern, bei denen die finanzielle Situation der Eltern ein Hemmnis für die Teilnahme an der Mittagsverpflegung darstellt (n = 141)

Quelle: eigene Darstellung

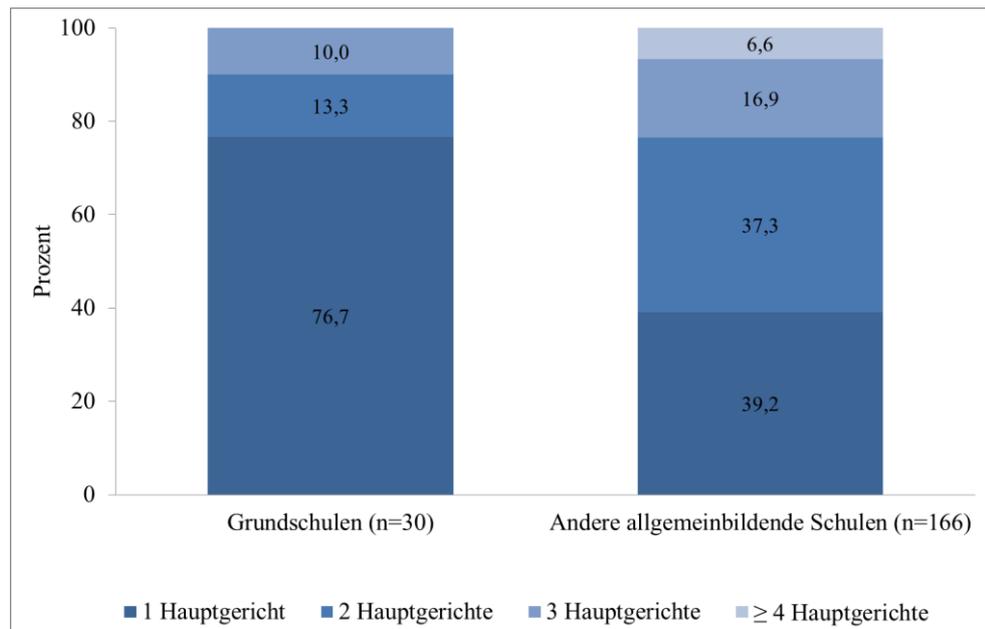


Abbildung A 3: Anzahl der Hauptgerichte an Grundschulen im Vergleich zu den anderen allgemeinbildenden Schularten

Quelle: eigene Darstellung

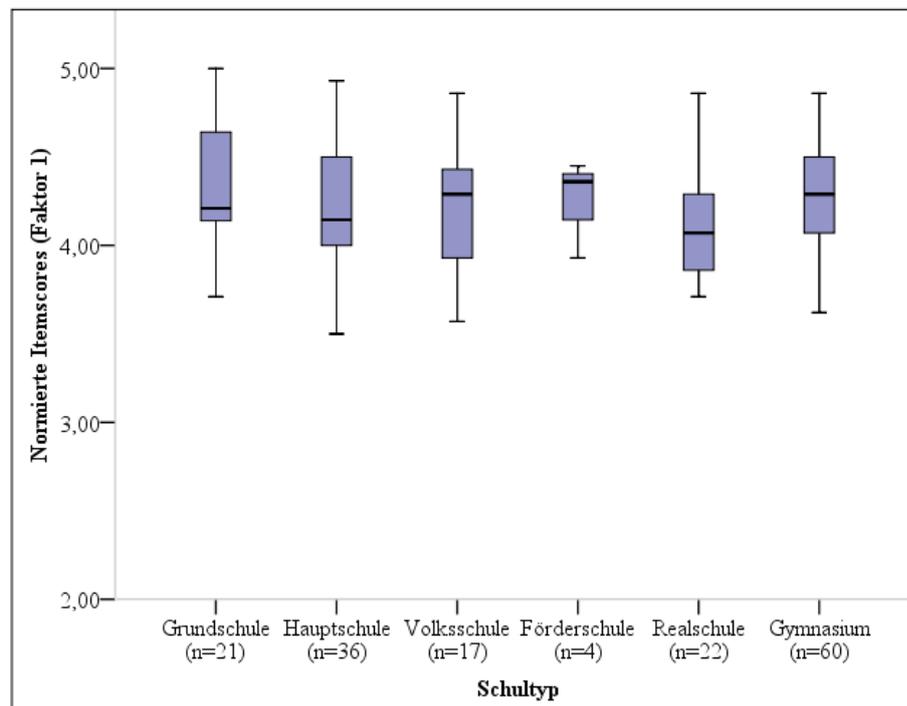


Abbildung A 4: Normierte Itemscores für Faktor 1 („Erfolgsfaktoren der Schul- und Mittagsverpflegung“) der Schulleitereinstellung nach Schulart

Quelle: eigene Darstellung

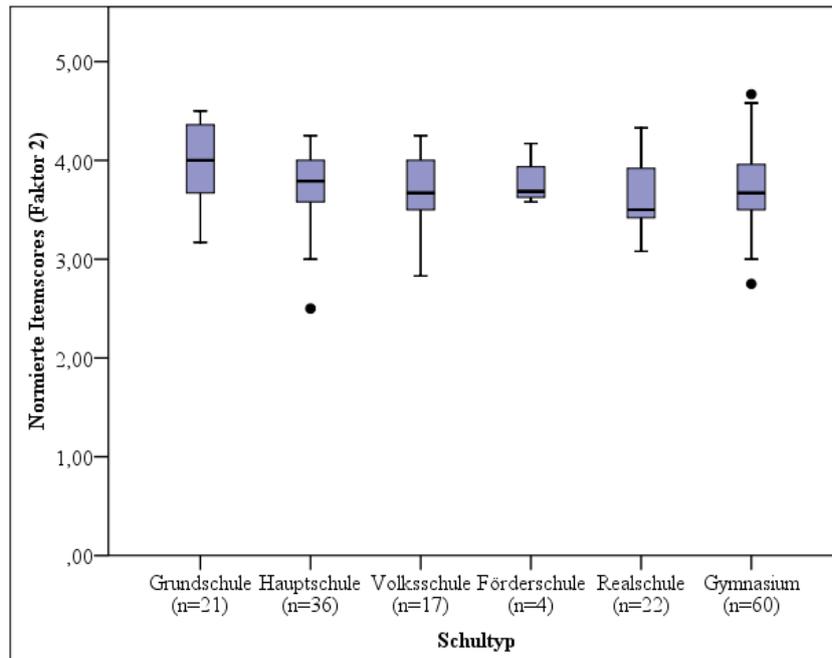


Abbildung A 5: Normierte Itemscores für Faktor 2 („Problemfelder der Schul- und Mittagsverpflegung) der Schulleitereinstellung nach Schulart

Quelle: eigene Darstellung

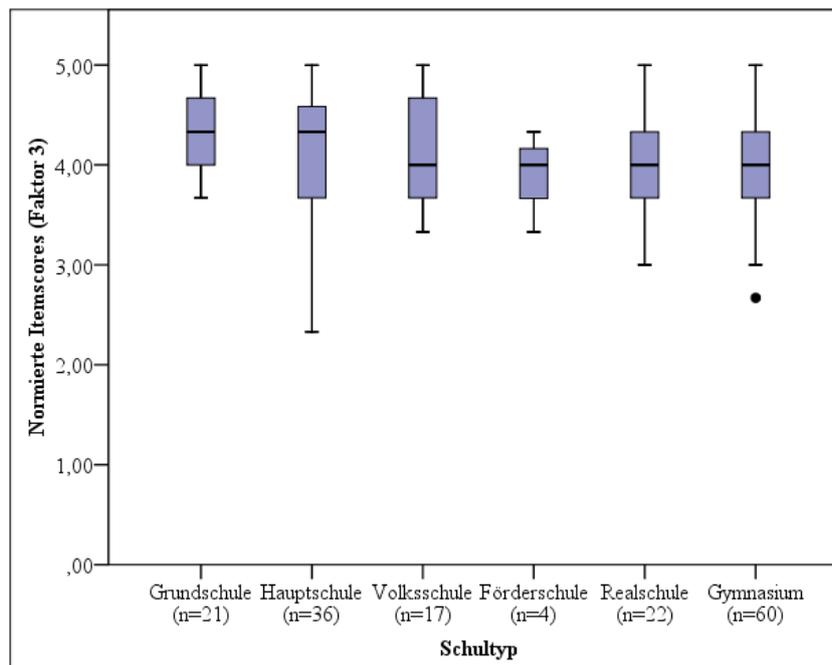


Abbildung A 6: Normierte Itemscores für Faktor 3 („Bedeutung von Ernährung im Schulkontext“) der Schulleitereinstellung nach Schulart

Quelle: eigene Darstellung

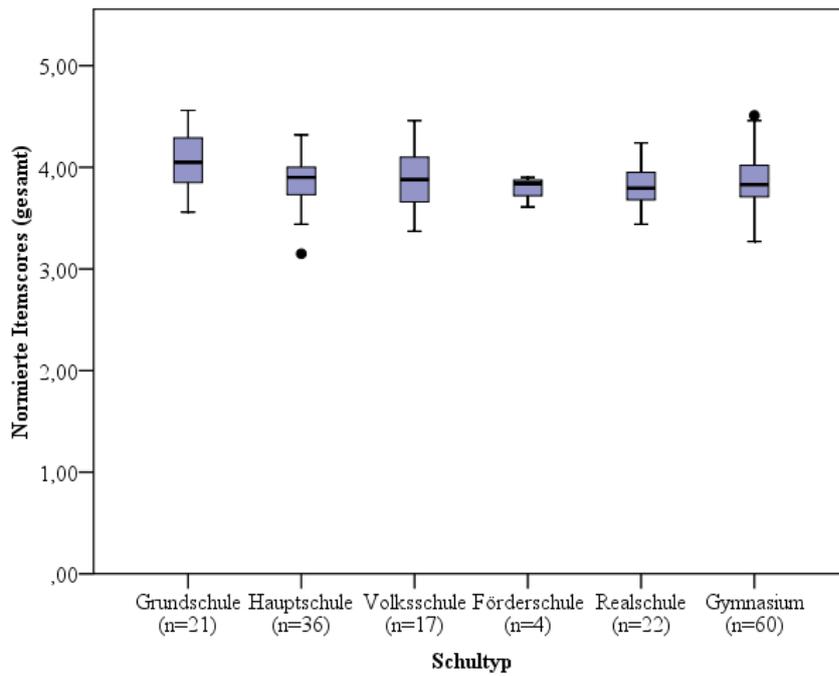


Abbildung A 7: Gesamteinstellung (als normierte Itemscores) der Schulleiter zu einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung nach Schulart

Quelle: eigene Darstellung

Anhang B: Ergänzende Tabellen

Tabelle B 1:	Anforderungen an die Lebensmittelhäufigkeiten eines Vier-Wochen-Speiseplans, Gegenüberstellung der 2. Auflage (2009) und 3. Auflage (2011) der DGE-Qualitätsstandards.....	215
Tabelle B 2:	Geplante Einführung des Mittagsverpflegungsangebotes (n=282)	216
Tabelle B 3:	Mitteilungsmodus von Wünschen und Anliegen seitens der Essensgäste (n=146)	216
Tabelle B 4:	Übersicht über die Anforderungs- und Kundenzufriedenheitsindizes	216
Tabelle B 5:	Werte für die einzelnen Einstellungsfaktoren der Schulleiter (n=160)	217

Tabelle B 1: Anforderungen an die Lebensmittelhäufigkeiten eines Vier-Wochen-Speiseplans, Gegenüberstellung der 2. Auflage (2009) und 3. Auflage (2011) der DGE-Qualitätsstandards

"Qualitätsstandards für Schulverpflegung", 2. Auflage 2009		"DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung", 3. Auflage 2011	
Stärkebeilagen	20-mal, davon: mindestens 8-mal frische Kartoffeln maximal 4-mal hochverar- beitete Kartoffelprodukte mindestens 4-mal Parboiled Reis oder Naturreis mindestens 2-mal Voll- kornnudeln	Getreide, Getreide- produkte und Kar- toffeln	20-mal abwechselnd Speisekartoffeln, Par- boiled Reis, Teigwaren und andere Getreidepro- dukte, davon: maximal 4-mal Kartoffel- erzeugnisse mindestens 4-mal Voll- kornprodukte
Gemüse/Rohkost	20-mal, davon mindestens 2-mal Hülsen- früchte	Gemüse und Salat	20-mal, davon: mindestens 8-mal Roh- kost oder Salat
Stückobst	20-mal	Obst	mindestens 8-mal
		Milch und Milch- produkte	mindestens 8-mal
Fleisch	maximal 8-mal, davon: 4-mal separat 4-mal in Soße, davon: maximal 4-mal Hack- fleisch, verarbeitete Fleischprodukte und Flei- scherzeugnisse / Paniertes	Fleisch, Wurst, Ei, Fisch	maximal 8-mal Fleisch, davon: maximal 4-mal Flei- scherzeugnisse inkl. Wurstwaren
Seefisch	mindestens 4-mal, davon: maximal 2-mal fettreicher Seefisch		mindestens 4-mal See- fisch, davon: 1- bis 2-mal fettreicher Seefisch
Ei-Gericht	maximal 2-mal		maximal 2-mal Ei- Gerichte
Süßes Hauptgericht	maximal 2-mal	Süßes Hauptgericht	maximal 2-mal
Gericht auf Basis von Kartoffeln, Getreideprodukten und Gemüse/Rohkost	mindestens 4-mal	Ovo-lacto- vegetables Gericht	20-mal (täglich im Ange- bot)
Es gibt ≥ 2 Hauptgerichte (bei >50 Tischgästen). Davon ist ein Hauptgericht vegetarisch (bei >50 Tischgästen).			
Der Menüzyklus beträgt ≥ 4 Wochen.		Der Menüzyklus beträgt ≥ 4 Wochen.	
Es ist ein Getränk im Essenspreis enthalten.		Getränke	20-mal Trink-, Mine- ralwasser

Tabelle B 2: Geplante Einführung des Mittagsverpflegungsangebotes (n=282)

Jahr der Einführung	%
2008	19,5
2009	67,7
2010	11,3
2011	1,4

Tabelle B 3: Mitteilungsmodus von Wünschen und Anliegen seitens der Essensgäste (n=146)

Mitteilungsmodus	% der Fälle
Meckerkasten	12,3
Befragung	16,4
Direkt ans Team	84,2
Wunschzettel / Wunschgerichte	4,1
Mündliches Nachfragen	2,1
Sonstiges	15,8

Tabelle B 4: Übersicht über die Anforderungs- und Kundenzufriedenheitsindizes

	Index	n	Mittelwert	Standard-abweichung	
Anforderungen	Verpflegungs-angebot	196	0,477	0,351	
	Organisation	190	0,585	0,278	
	Partizipation	197	0,357	0,287	
Kundenzufriedenheit	Verpflegung	Schulleiter	195	0,794	0,134
		Elternbeirat	127	0,654	0,189
		Schülersprecher	100	0,615	0,181
	Organisation	Schulleiter	196	0,754	0,238
		Elternbeirat	126	0,708	0,184
		Schülersprecher	113	0,793	0,147
	Partizipation	Schulleiter	159	0,683	0,253
		Elternbeirat	131	0,705	0,224
		Schülersprecher	108	0,585	0,228

Tabelle B 5: Werte für die einzelnen Einstellungsfaktoren der Schulleiter (n=160)

	Einstellung gesamt	Erfolgsfaktoren der Schul-/Mittagsver- pfelegung (Faktor 1)	Problemfelder der Schul-/ Mittagsver- pfelegung (Faktor 2)	Bedeutung von Er- nährung im Schul- kontext (Faktor 3)
Mittelwert	3,887	4,257	3,752	4,080
Median	3,880	4,250	3,725	4,000
Standard- abweichung	0,265	0,332	0,388	0,562
Minimum	3,150	3,500	2,500	2,330
Maximum	4,560	5,000	4,670	5,000
25. Perzentil	3,710	4,000	3,500	3,670
50. Perzentil	3,880	4,250	3,725	4,000
75. Perzentil	4,020	4,500	4,060	4,458

Anhang C: Ergebnisse der im Anschluss an die onlinebasierte Vollerhebung durchgeführte Non-Responder-Analyse

Die im Anschluss an die onlinebasierte Vollerhebung durchgeführte Non-Responder-Analyse sollte ermitteln, ob bislang unberücksichtigte Unterschiede zwischen Teilnehmern und Nicht-Teilnehmern der Vollerhebung bestehen und aus diesem Grund eine Verzerrung der Ergebnisse vorliegt. Außerdem sollten Gründe für die Nicht-Teilnahme der zweiten Gruppe ermittelt werden. Die hier zusammengefassten Ergebnisse sind der Bachelorarbeit von Ulrike Fischer entnommen (Fischer 2009).

Für die Datenerhebung wurde ein Kurzfragebogen auf der Grundlage des Fragebogens der Vollerhebung mit ergänzenden Fragen entwickelt. Von insgesamt 1879 Non-Respondern¹³⁰ wurde per einfacher Zufallsauswahl 100 Schulen gezogen und telefonisch kontaktiert; insgesamt ergaben die 98 durchgeführten Telefoninterviews 97 verwertbare Fälle.

Für folgende Merkmale wurde überprüft, ob ein Unterschied zwischen Respondern und Non-Respondern besteht: Schulart, Schulträger, Mittagsverpflegungsangebot, sonstige Verpflegungsangebote, durchschnittliche Teilnehmerzahl am Mittagessen und Schülerzahl der Schule. Für die Merkmale Schulart und Schulträger konnten signifikante Unterschiede festgestellt werden. Demnach gab es unter den Non-Respondern weniger Gymnasien und mehr Förderschulen und sonstige Schularten. Dies bedingte wiederum, dass es unter den Non-Respondern weniger Schulen mit staatlichem, aber mehr mit städtischen / kommunalen und privaten / sonstigen Trägern gab (vgl. zu Unterschieden in der Schulträgerschaft oben Abschnitt 6.3.1).

¹³⁰ Die Anzahl der Non-Responder errechnete sich aus den verwertbaren Teilnehmern der Vollerhebung (n= 2139) und der Grundgesamtheit der Vollerhebung (n=4018) (Vgl. Abschnitt 5.2).

Im Vergleich zu den Respondern verfügten mehr Non-Responder bereits über ein Mittagsverpflegungsangebot. Umgekehrt befanden sich mehr Responder als Non-Responder noch in der Planungsphase. Insgesamt hatte aber ein ähnlicher Anteil beider Gruppen kein Mittagsverpflegungsangebot und plante ein solches auch nicht. Dies bedeutet, dass sich Responder und Non-Responder in der Frage, ob ein Mittagsverpflegungsangebot entweder (bereits bzw. zukünftig) vorhanden ist oder (auch in der Zukunft) nicht existiert, kaum voneinander unterscheiden.

Aus acht vorgegebenen Gründen für die Nicht-Teilnahme an der Vollerhebung nannten die Schulleiter folgende Aspekte am häufigsten (Mehrfachantworten waren möglich):

- „Vor den Sommerferien hatten wir so viele Aufgaben und Projekte, dass keine Zeit zur Beantwortung eines Fragebogens blieb.“ (44,3 %)
- „Das Einladungsschreiben vom Kultus Ministerium ist in der Alltagshektik vor den Sommerferien untergegangen.“ (43,3 %)
- „Unsere Schule erhält so viele Anfragen, dass es für uns leider nicht möglich ist, an allen Befragungen teilzunehmen.“ (43,3 %)

Zugangsschwierigkeiten zum Internetfragebogen oder die Formulierung des Fragebogens wurden nicht als Gründe für die Nicht-Teilnahme genannt. Hingegen meinten einige Befragten, dass sie das Thema Mittagsverpflegung nicht betreffe (23,7 %), andere hatten das Einladungsschreiben des StMUK nicht erhalten (3,1 %).

Insgesamt 33 % der Non-Responder waren der Meinung, dass sie durch eine Vorankündigung in Briefform eher auf die Vollerhebung aufmerksam geworden wären¹³¹. Sie erklärten, dass sie durch die herrschende E-Mail-Flut überlastet seien oder Schreiben in Briefform mehr Aufmerksamkeit schenken.

¹³¹ Frage im Fragebogen: „Wenn Sie sich an die Online-Umfrage im Sommer 2008 erinnern, wären Sie durch ein Einladungsschreiben per Brief oder Fax eher auf die Umfrage aufmerksam geworden als per E-Mail?“

Anhang D: Verwendete Fragebögen

1. Fragebogen Vollerhebung

 Fragebögen Breitenstudie:

2. Schülersprecher

3. Elternbeiräte

4. Schulleitung

5. Bewirtschafter Mittagsverpflegungseinrichtung

6. Bewirtschafter Schulkiosk

Sehr geehrte Frau Schulleiterin, sehr geehrter Herr Schulleiter,

für Ihr Interesse und Ihre Teilnahme an der Befragung zur Schulverpflegung möchten wir uns herzlich bedanken.

Die Befragung ist Teil eines Forschungsprojektes, in dessen Rahmen die Schulverpflegung in Bayern evaluiert und Handlungsempfehlungen für eine gesundheitsförderliche Schulverpflegung entwickelt werden.

Das Projekt wird vom Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre - Marketing und Konsumforschung der Technischen Universität München im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz und in enger Zusammenarbeit mit dem Bayerischen Staatsministerium für Unterricht und Kultus durchgeführt.

Diese folgende Befragung wird einen aktuellen und repräsentativen Überblick über die Verpflegungssituation an bayerischen Schulen liefern.

Selbstverständlich werden die von Ihnen zur Verfügung gestellten Informationen anonymisiert ausgewertet und insbesondere an die beteiligten Ministerien oder die Öffentlichkeit nur in anonymisierter Form weitergegeben. Zentrale Ergebnisse der Befragung werden auf dieser Seite veröffentlicht. Falls Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen unter der E-Mail-Adresse schulverpflegung@mcr.wi.tum.de gerne zur Verfügung.

Bitte melden Sie sich mit dem im Einladungs-Schreiben des KM enthaltenen Benutzernamen und dem zugehörigen Passwort an. Die Umfrage wird ca. 15 Minuten in Anspruch nehmen.

Benutzername:

Passwort:

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Projektteam

TEIL A: VERPFLEGUNGSANGEBOT AN IHRER SCHULE

Im Folgenden stellen wir Ihnen Fragen zum Verpflegungsangebot an Ihrer Schule. Hierbei steht die Mittagsverpflegung im Vordergrund.

1. Bieten Sie Ihren Schülern/innen eine Mittagsverpflegung an, die über das warme und kalte Speisenangebot (Snacks) des Pausenkiosks hinaus geht?

- Ja
- Nein, aber geplant für das Jahr
- Nein, auch nicht geplant

2. Wie oft pro Schulwoche bietet Ihre Schule den Schülern/innen ein Mittagessen an?

- | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1
mal | 2
mal | 3
mal | 4
mal | 5
mal |
| <input type="checkbox"/> |

3. Ist die Teilnahme am Mittagessen für die Schüler/innen obligatorisch?

- Ja, für alle
- Ja, für folgende bestimmte Gruppe:
- Nein, die Schüler/innen können sich frei entscheiden

4. Wie viele Schüler/innen nehmen durchschnittlich an dem Mittagessen teil (pro Tag, an dem es ein Mittagessen gibt)?

Ca. Schüler/innen

5. In welcher Form können die Schüler/innen das Mittagessen kaufen?

Einzelne Komponenten
(Das Mittagessen kann frei aus Hauptgericht und / oder Beilagen zusammengestellt werden.)

Ein festes Menü, bestehend aus:

Vorspeise
(z. B. Suppe, Salat)

Hauptgericht

Nachspeise

6. Aus wie vielen Hauptgerichten können die Schüler/innen wählen?

1

2

3

4 und
mehr

7. Wird täglich ein vegetarisches Hauptgericht angeboten?

Ja

Nein

8. Ist im Preis für das Mittagessen auch ein Getränk enthalten?

Ja Wenn ja, welches?

Nein

9. Wie beurteilen Sie die Qualität der angebotenen Speisen?

Kriterium	sehr gut	gut	befriedigend	ausreichend	mangelhaft	ungenügend
Geschmack	<input type="checkbox"/>					
Aussehen	<input type="checkbox"/>					
Abwechslung	<input type="checkbox"/>					
Gesundheitswert	<input type="checkbox"/>					

10. Wie groß schätzen Sie die Konkurrenz in der näheren Umgebung zum schulischen Mittagsverpflegungsangebot ein (z. B. Döner-Stand, Lebensmitteleinzelhandelsgeschäft)?

sehr
groß

eher
groß

neutral

eher
gering

keine
Konkurrenz
vorhanden



11. Über wie viele der folgenden Einrichtungen verfügt Ihre Schule?

Getränkeautomat

Snackautomat

Kiosk /
Pausenverkauf

Schülercafé

12. Wer betreibt den Kiosk / Pausenverkauf an Ihrer Schule?

Hausmeister

Schüler/innen

Eltern / -vereinigung

Externe / eigenständige Person / Firma

Sonstiger Betreiber:

13. Wann ist der Kiosk / Pausenverkauf / Schülercafé geöffnet?
(Mehrfachantworten möglich)

	Kiosk / Pausenverkauf	Schülercafé
Anzahl der Wochentage, an denen geöffnet ist	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Vor Schulbeginn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In großen Pausen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In kleinen Pausen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zwischen den Unterrichtsstunden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In der Mittagspause	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nach Schulschluss / Nachmittags	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durchgehend	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

TEIL B: ORGANISATION DER MITTAGSVERPFLEGUNG

Dieser Abschnitt dient dazu, organisatorische Aspekte Ihrer Mensa / Mittagsverpflegungseinrichtung näher kennen zu lernen.

14. Anmeldesystem: Wann melden sich Ihre Schüler/innen zum Mittagessen an?

- Am Tag der Essensausgabe
- Wöchentliche Anmeldung
- Monatliche Anmeldung
- Keine Anmeldung notwendig, spontane Teilnahme
- Sonstiges System:

15. Abrechnungssystem: Wie wird die Teilnahme am Mittagessen bezahlt?

- Barzahlung / Direkte Bezahlung
- Bonsystem / Guthabekarte
- Bankeinzug / Überweisung
- Sonstiges System:

16. Wieviel kostet durchschnittlich ein Mittagessen an Ihrer Schule?

Inklusive Getränk, wenn im Preis enthalten.

weniger als 3,00 Euro	3,00 bis 3,49 Euro	3,50 bis 3,99 Euro	4,00 Euro und mehr
-----------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

-
-
-
-

TEIL C: VERANTWORTLICHKEITEN DER SCHULVERPFLEGUNG

Die folgenden Fragen beziehen sich auf die Verantwortlichkeiten und das Management der Schulverpflegung.

17. Nutzung der Mittagsverpflegungseinrichtung: Was trifft auf Ihre Schule zu?

- Wir nutzen die Mittagsverpflegungseinrichtung / Mensa alleine.
- Unsere Mittagsverpflegungseinrichtung / Mensa wird von einer anderen Schule / Institution mitbenutzt.
 (Schulname/n / Institution/en)
- Wir nutzen die Mittagsverpflegungseinrichtung / Mensa von einer anderen Schule / Institution.
 (Schulname/n / Institution/en)
- Die Mittagsverpflegungseinrichtung / Mensa ist eine gemeinsame Einrichtung mehrerer Schule/n / Institution/en.
 (Schulname/n / Institution/en)

18. Wer betreibt die Mensa / Mittagsverpflegungseinrichtung in Ihrer Schule, d. h. wer trägt die wirtschaftliche Verantwortung?

- Pächter
- Caterer
- Hausmeister
- Schule
- Mensaverein / Elternvereinigung
- Schüler/innen / Schülerfirma
- Sonstiger Betreiber:

19. Wer ist an der Gestaltung des Speisenplans beteiligt, wer ist der Hauptentscheidungsträger?

	Beteiligt (Mehrere Antworten möglich)	Hauptentscheidungsträger
Betreiber der Mensa / Mittagsverpflegungseinrichtung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schulleitung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schulforum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schüler/innen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sonstige Institutionen / Personen: <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

20. Welches Verpflegungssystem trifft auf die Mittagsverpflegung an Ihrer Schule zu?

- Frischkostküche / Mischküche 
- Warmverpflegungssystem 
- Tiefkühlsystem 
- Cook&Chill 
- Sonstiges:

21. Welche Speisen werden vor Ort frisch zubereitet?

- Vorspeise / Suppe
- Salat
- Beilage
- Hauptgericht
- Nachspeise
- Keine Speise

22. Wie schätzen Sie die Gestaltung des Essensraums ein?

a) Raumgröße

zu groß	angemessen	zu klein
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

b) Ambiente

ansprechend	neutral	weniger ansprechend
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

23. Gab es in den vergangenen fünf Jahren größere Veränderungen im Mittagsverpflegungsbetrieb?

Ja, in Form von *(Mehrfachantwort möglich)*

- Neueinrichtung einer Mittagsverpflegung / Mensa
- Betreiberwechsel
- Catererwechsel
- Wechsel des Verpflegungssystems
- Umbaumaßnahme

Nein

24. Planen Sie für die nächsten fünf Jahre größere Veränderungen im derzeitigen Mittagsverpflegungsbetrieb?

Ja, in Form von *(Mehrfachantwort möglich)*

- Neueinrichtung einer Mittagsverpflegung / Mensa
- Betreiberwechsel
- Catererwechsel
- Wechsel des Verpflegungssystems
- Umbaumaßnahme

Nein

25. Welche der folgenden Empfehlungen zur Schulverpflegung sind Ihnen ein Begriff?

(Mehrere Antworten möglich)

- optimiX®** des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE)
- Bremer Checkliste**
- "Qualitätsstandards für die Schulverpflegung"** der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
- "Europäische Empfehlungen zur Schulspeisung"** der Europäischen Union
- "Empfehlungen zur Schulverpflegung"** des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz und des Bayerischen Staatsministerium für Unterricht und Kultus
- "Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen"** des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz/BLE
- Keine der genannten Empfehlungen**

TEIL D: BEDARF AN MITTAGSVERPFLEGUNG

Nachfolgende Fragen sollen klären, wie sich der Verpflegungsbedarf an Ihrer Schule gestaltet.

26. Wie hoch ist der Anteil an Fahrschülern an Ihrer Schule?

 %

27. Wie groß ist das Einzugsgebiet Ihrer Schule?

 km² Keine Angabe

28. Über wie viele der folgenden Nachmittags(betreuungs)angebote verfügt Ihre Schule?

 Bitte auswählen! Mittagsbetreuung Bitte auswählen! Hort Bitte auswählen! Tagesheim Bitte auswählen! Sonstige Angebote:
z. B. Internat, Nachmittagsunterricht

29. Bieten die in der vorangegangenen Frage genannten Nachmittagsbetreuungsangebote eine eigenständige, von der Haupt-Mensa unabhängige Mittagsverpflegung an?

 Ja Nein Die Mittagsverpflegung der Nachmittagsbetreuung ist das einzige Mittagsverpflegungsangebot an der Schule.

30. In welche der folgenden Formen von Ganztagschulen kann man Ihre Schule einordnen?

 Offene Ganztageschule Gebundene Ganztageschule Keine Ganztageschule

31. Wie viele Ganztagsklassen gibt es derzeit an Ihrer Schule?

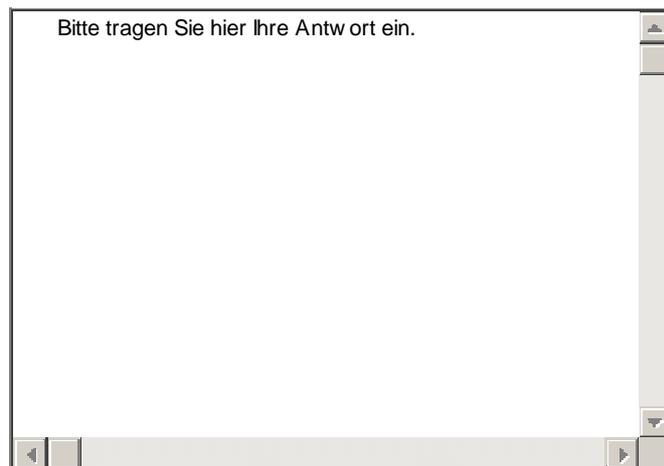
 Klassen (Anzahl)

32. Besteht Ihrer Meinung nach in den nächsten fünf Jahren Bedarf an einer / weiteren Ganztagsklasse/n?

- Ja
- Nein
- Noch unklar

33. Welche Wünsche und/oder allgemeinen Anmerkungen haben Sie im Hinblick auf die Schulverpflegung (Pausen- und Mittagsverpflegung) an Ihrer Schule?

Bitte tragen Sie hier Ihre Antwort ein.



TEIL E: ALLGEMEINE ANGABEN ZUR SCHULE

Abschließend möchten wir Sie bitten, uns noch einige allgemeine Angaben zu Ihrer Schule zu machen. Diese Informationen sind entscheidend für die Analyse der zur Verfügung gestellten Informationen und eine aussagekräftige Interpretation der Ergebnisse.

34. Schultyp

- Grundschule
- Hauptschule
- Förderschule
- Realschule
- Gymnasium
- Sonstiges:

35. Schulträgerschaft

- Städtisch / Kommunal
- Staatlich
- Kirchlich
- Privat
- Europäisch / International
- Sonstiges:

36. Wie viele Schüler/innen werden an Ihrer Schule unterrichtet?

Schülerzahl:

37. Wie viele Schulklassen gibt es?

Anzahl der Klassen:

38. Wie hoch ist der Anteil an Mädchen und Jungen an Ihrer Schule?

Mädchen: %

Jungen: %

39. Wie groß ist ungefähr der Anteil an Schülern/innen mit Migrationshintergrund?

 %

Trifft nicht zu, da internationale Schule.

Für eventuelle Rückfragen benötigen wir noch einige Kontaktdaten von Ihnen.

Schulname:

Straße:

Postleitzahl:

Ort:

Telefonnummer:

E-Mail-Adresse:

Sehr geehrte Frau Schulleiterin, sehr geehrter Herr Schulleiter,

wir danken Ihnen herzlich für die Zeit, die Sie sich zur Beantwortung unserer Fragen genommen haben und für die zur Verfügung gestellten Informationen!

Die Technische Universität München wird eine vertiefende Studie ab Herbst 2008 durchführen, in der es vor allem um die Meinungen der Schüler und Eltern sowie das Speisenangebot gehen wird. Hierfür werden ca. 1000 Schulen in Bayern benötigt, die bereits über ein Mittagsverpflegungsangebot verfügen oder ein solches im Laufe des Schuljahres 2008/2009 einführen werden.

Alle teilnehmenden Schulen bekommen im Rahmen jener Studie die Möglichkeit, ihr Angebot in einem bayernweiten Schulranking zu vergleichen. Neben einem Gesamtüberblick wird es auch eine Beurteilung einzelner Gesichtspunkte der Mittagsverpflegung geben, wie z. B. dem Gesundheitswert der angebotenen Speisen.

Wir würden uns sehr über die Mitwirkung Ihrer Schule an dieser vertiefenden Studie freuen.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Projektteam

Bereiterklärung zur Teilnahme an der Folgestudie:

Ihr Projekt hat mein Interesse geweckt, und meine Schule würde gerne an der Folgestudie teilnehmen.

Ja

Nein

Vielen Dank für Ihre Bereitschaft zur Teilnahme an der Folgestudie. Wir werden uns ab Herbst 2008 mit Ihnen in Verbindung setzen.



Die folgenden Fragen beziehen sich auf die Schulkantine und die **Mittagsverpflegung** dort.

1. An wie vielen Tagen pro Woche haben Sie persönlich nachmittags Schule (Unterricht, AG usw.)?

Tage pro Woche

2. Wo essen Sie in einer typischen Schulwoche Ihr Mittagessen? Bitte kreuzen Sie an, wie oft pro Schulwoche folgende Aussagen auf Sie zutreffen.

	Anzahl der Tage					
	0	1	2	3	4	5
Das Mittagessen esse ich zuhause oder bei Freunden.	<input type="checkbox"/>					
Das Mittagessen esse ich in der Schulkantine / Mensa.	<input type="checkbox"/>					
Mein Mittagessen bringe ich von zuhause mit.	<input type="checkbox"/>					
Mein Mittagessen kaufe im Schulkiosk.	<input type="checkbox"/>					
Mein Mittagessen kaufe ich mir woanders.	<input type="checkbox"/>					
Ich esse nichts in der Mittagspause.	<input type="checkbox"/>					

Wenn Sie in einer typischen Schulwoche mindestens einmal in der Schulkantine / Mensa essen, dann fahren Sie bitte mit **Frage 4** fort, sonst mit **Frage 3**.

3. Warum essen Sie mittags nicht in der Schulkantine? (Mehrfachantwort möglich)

- Das Mittagessen ist zu teuer.
- Das Mittagessen schmeckt mir nicht.
- Ich gehe nicht gerne in die Schulkantine.
- Ich esse zuhause.
- Das Angebot außerhalb der Schule ist besser.
- Ich habe mittags keinen Hunger.
- Sonstiges, und zwar _____

→ Bitte weiter mit Frage 6

4. Warum essen Sie in der Schulkantine? (Mehrfachantwort möglich)

- Ich möchte mittags etwas Warmes essen.
- Das Mittagessen dort schmeckt mir gut.
- Ich gehe gerne mit meinen Freunden dorthin.
- Die Schulkantine ist cool.
- Meine Eltern wollen, dass ich in der Schulkantine esse.
- Alle Schüler aus meiner Klasse müssen in der Schulkantine essen.
- Alle Schüler unserer Schule müssen in der Schulkantine essen.
- Sonstiges, und zwar _____

5. Wie finden Sie den Speiseplan Ihrer Schulkantine? Welches Essen sollte es öfter geben und welches nicht so oft?

	sollte es öfter geben	kann so bleiben / ist mir egal	sollte es seltener geben
Salat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frisches Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vegetarische Gerichte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Süße Hauptspeisen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonstige Speisen, und zwar	–	–	–



6. Nachstehend finden Sie verschiedene Aspekte zur Mittagsverpflegung. Wie zufrieden sind Sie persönlich mit diesen Aspekten? Wie zufrieden sind durchschnittlich die anderen Schüler Ihrer Einschätzung nach?

		sehr zufrieden	zufrieden	neutral	unzufrieden	sehr unzufrieden	Kann ich nicht beurteilen
Abwechslung des Speiseplanes	Ich persönlich	<input type="checkbox"/>					
	Schüler insgesamt	<input type="checkbox"/>					
Temperatur der Speisen	Ich persönlich	<input type="checkbox"/>					
	Schüler insgesamt	<input type="checkbox"/>					
Aussehen der Speisen	Ich persönlich	<input type="checkbox"/>					
	Schüler insgesamt	<input type="checkbox"/>					
Geschmack der Speisen	Ich persönlich	<input type="checkbox"/>					
	Schüler insgesamt	<input type="checkbox"/>					
Portionsgröße der Speisen	Ich persönlich	<input type="checkbox"/>					
	Schüler insgesamt	<input type="checkbox"/>					
Auswahlmöglichkeiten	Ich persönlich	<input type="checkbox"/>					
	Schüler insgesamt	<input type="checkbox"/>					

7. a. Wann müssen Sie sich zum Mittagessen anmelden?

- Am Schuljahresanfang
- Mehrere Monate vorher
- Ein bis zwei Wochen vorher
- Einen oder zwei Tage vorher
- Ich brauche mich nicht anzumelden und kann einfach in die Schulkantine zum Essen gehen.
- Bei uns müssen alle in der Schule essen. Daher muss man sich auch nicht extra anmelden.
- Sonstiges, und zwar _____

b. Welche Schulnote würden Sie diesem Anmeldesystem geben? Welche Schulnote würden Ihrer Einschätzung nach die anderen Schüler vergeben?

	1	2	3	4	5	6	Kann ich nicht beurteilen
Ich persönlich	<input type="checkbox"/>						
Schüler insgesamt	<input type="checkbox"/>						

8. a. Wie bezahlen Sie Ihr Mittagessen?

- mit Bargeld.
- mit einem Bon, den man vorher kaufen muss.
- mit einer Chipkarte, die man aufladen muss.
- das Geld wird überwiesen oder vom Bankkonto abgebucht.
- Sonstiges, und zwar _____

b. Welche Schulnote würden Sie diesem Bezahlsystem geben? Welche Schulnote würden Ihrer Einschätzung nach die anderen Schüler vergeben?

	1	2	3	4	5	6	Kann ich nicht beurteilen
Ich persönlich	<input type="checkbox"/>						
Schüler insgesamt	<input type="checkbox"/>						



9. a. Wie lange dauert Ihre Mittagspause mindestens?

Minuten

b. Können Sie während der Mittagspause in aller Ruhe essen oder müssen Sie sich meistens beeilen?

- Ich kann mein Essen in aller Ruhe essen.
 Ich muss mich meistens beeilen, damit ich rechtzeitig fertig werde.

10. a. Essen die jüngeren und die älteren Schüler zur gleichen Zeit in der Schulkantine?

- Ja
 Nein

b. Wie würden Sie das benoten? Welche Schulnote würden Ihrer Einschätzung nach die anderen Schüler vergeben?

	1	2	3	4	5	6	Kann ich nicht beurteilen
Ich persönlich	<input type="checkbox"/>						
Schüler insgesamt	<input type="checkbox"/>						

11. a. Essen die Lehrer auch in der Schulkantine?

- Ja
 Nein

b. Wie würden Sie das benoten? Welche Schulnote würden Ihrer Einschätzung nach die anderen Schüler vergeben?

	1	2	3	4	5	6	Kann ich nicht beurteilen
Ich persönlich	<input type="checkbox"/>						
Schüler insgesamt	<input type="checkbox"/>						

12. Wie freundlich finden Sie das Personal in der Schulkantine? Vergeben Sie eine Schulnote von eins bis sechs. Welche Schulnote würden die anderen Schüler vergeben?

	1	2	3	4	5	6	Kann ich nicht beurteilen
Ich persönlich	<input type="checkbox"/>						
Schüler insgesamt	<input type="checkbox"/>						

13. Welche der folgenden Aussagen treffen Ihrer Meinung nach auf Ihren Speiseraum zu?

	trifft zu	trifft nicht zu
Der Speiseraum ist zu groß.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der Speiseraum ist zu klein.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der Speiseraum ist genau passend.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Im Speiseraum ist es zu laut.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Im Speiseraum ist es nicht zu laut.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der Speiseraum ist gemütlich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der Speiseraum ist nicht gemütlich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Im Speiseraum fühle ich mich wohl.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Im Speiseraum fühle ich mich nicht wohl.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

14. Welche Schulnote würden Sie Ihrem Speiseraum geben? Welche Schulnote würden die anderen Schüler vergeben?

	1	2	3	4	5	6	Kann ich nicht beurteilen
Ich persönlich	<input type="checkbox"/>						
Schüler insgesamt	<input type="checkbox"/>						



**15. Wie könnte man das Mittagessen an Ihrer Schule verbessern?
In der Tabelle finden Sie einige Ideen. Bitte kreuzen Sie an, wie Sie diese Ideen finden.**

	sehr gut	gut	neutral	weniger gut	gar nicht gut	wir sind zufrieden mit der gegenwärtigen Situation	keine Angabe
Qualität des Essens / der Speisen							
Verbesserung des Geschmacks	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Verbesserung des Aussehens	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Größere Auswahl an Hauptgerichten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Tägliches Angebot eines vegetarischen Hauptgerichtes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
(Häufigeres) Angebot von Aktionswochen, z.B. internationale Speisen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Erhöhung des Anteils an Bio-Produkten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Stärkere Berücksichtigung von Schüler-Wünschen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Angebot an kostenlosen bzw. im Preis enthaltenen Getränken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Abgabepreis							
Senkung des Abgabepreises	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Förderungen bzw. Ermäßigungen für Kinder aus bedürftigen Familien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Anmeldung							
Ermöglichung einer spontanen Teilnahme am Mittagessen ohne vorherige Anmeldung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Flexiblere Gestaltung der Anmeldung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Mittagsverpflegungsangebot für alle Schüler (z.B. nicht nur Schüler der Ganztagsklassen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Bezahlung							
Zahlung mit Bargeld	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Bargeldlosen Zahlung mit Chipkarte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Bargeldlose Zahlung über das Girokonto der Eltern (per Bankeinzug oder Überweisung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Ablauf							
Verlängerung der Mittagspause	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Verkürzung der Wartezeiten bei der Essensausgabe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Freundlicheres Personal in der Schulkantine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Getrennte Essenszeiten für jüngere und ältere Schüler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Beteiligung der Lehrer am Mittagessen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Raum							
Gemütlichere Gestaltung des Speiseraumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Vergrößerung des Speiseraumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Lautstärkedämmung im Speiseraum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Getrennte Essensbereiche für jüngere und ältere Schüler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Getrennte Essensbereiche für Schüler und Lehrer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					



16. Welche sonstigen Maßnahmen wären Ihrer Meinung nach hilfreich, um die Mittagsverpflegung an Ihrer Schule zu verbessern?

Nachfolgende Fragen beziehen sich auf die **Schulverpflegung** insgesamt, d.h. Schulkantine, Kiosk, Automaten usw.

17. Sind Sie als Schülersprecher(in) in die Belange der Schulverpflegung involviert?

- Ja → Bitte weiter mit Frage 18
 Nein → Bitte weiter mit Frage 19

18. In welche der folgenden Aufgaben in Bezug auf die Schulverpflegung sind oder waren Sie als Schülersprecher(in) involviert? (Mehrfachantwort möglich)

- Auswahl des Bewirtschafters der Schulkantine
- Erstellung eines Leistungskataloges für den Bewirtschafter
- Auswahl des Bestell- und Bezahlsystems
- Auswahl des Ausgabesystems
- Auswahl des Verpflegungssystems (damit ist gemeint, ob das Essen frisch zubereitet oder angeliefert wird)
- Festlegung der Preise
- Erstellung der Speisepläne
- Verwendung bestimmter Produkte (Bio, regionale, saisonale, Fair Trade-Produkte)
- Sonstiges, und zwar _____

19. Wie zufrieden sind Sie mit Ihrer Einbindung in Entscheidungen zur Schulverpflegung?

sehr zufrieden	zufrieden	neutral	unzufrieden	sehr unzufrieden
<input type="checkbox"/>				

20. Wie zufrieden sind Sie im Allgemeinen mit der Berücksichtigung Ihrer vorgebrachten Anliegen zur Schulverpflegung?

sehr zufrieden	zufrieden	neutral	unzufrieden	sehr unzufrieden
<input type="checkbox"/>				

21. Welches sind Ihrer Meinung nach insgesamt die größten Schwierigkeiten im Hinblick auf die Schulverpflegung an Ihrer Schule? (Mehrfachantwort möglich)

- Ungesundes Angebot des Pausenverkaufsstands
- Ungesundes Angebot der Getränkeautomaten
- Ungesundes Angebot der Mittagsverpflegung
- Das Mittagessen schmeckt den Schülern nicht
- Das Mittagessen ist zu teuer
- Die Konkurrenz außerhalb der Schule
- Mangelnde Kooperation seitens des Bewirtschafters des Pausenverkaufsstandes
- Mangelnde Kooperation seitens des Bewirtschafters der Mittagsverpflegungseinrichtung
- Schulverpflegung bekommt in der Schule nicht die nötige Aufmerksamkeit
- Mangelnde Unterstützung seitens der Eltern
- Sonstiges, und zwar: _____

- Es gibt keine Schwierigkeiten.



22. Wie alt sind Sie?

Jahre

23. Sind Sie weiblich oder männlich?

- weiblich
 männlich

24. In welche Jahrgangsstufe gehen Sie?

Jahrgangsstufe

Wir danken Ihnen herzlich für die Zeit, die Sie sich zur Beantwortung unserer Fragen genommen haben und für die zur Verfügung gestellten Informationen!

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Projektteam

iPods zu gewinnen!!!

Große Online-Umfrage mit allen Schülern in Bayern

www.wzw.tum.de/sv



Anmerkung: Folgende Fragen beziehen sich auf die gesamte Schulverpflegung, also Mittagsverpflegung, Pausenverkauf, Schülercafé usw.

1. Auf welche Bereiche der Schulverpflegung nimmt der Elternbeirat Einfluss?

(Mehrfachantwort möglich)

- Pausenverkauf
- Mittagsverpflegung
- Schülercafé
- Sonstiges, und zwar _____
- Der Elternbeirat nimmt keinen Einfluss auf die Schulverpflegung.

2. Wie zufrieden ist der Elternbeirat mit seiner Einbindung in Entscheidungen zur Schulverpflegung?

sehr zufrieden	zufrieden	neutral	unzufrieden	sehr unzufrieden
<input type="checkbox"/>				

3. Wie zufrieden ist der Elternbeirat im Allgemeinen mit der Berücksichtigung seiner vorgebrachten Anliegen zur Schulverpflegung?

sehr zufrieden	zufrieden	neutral	unzufrieden	sehr unzufrieden
<input type="checkbox"/>				

4. Welches sind nach Meinung des Elternbeirates insgesamt die größten Schwierigkeiten im Hinblick auf die Verpflegungssituation an Ihrer Schule? (Mehrfachantwort möglich)

- Ungesundes Angebot des Pausenverkaufsstands
- Ungesundes Angebot der Getränkeautomaten
- Ungesundes Angebot der Mittagsverpflegung
- Das Mittagessen schmeckt den Schülern nicht
- Das Mittagessen ist zu teuer
- Die Konkurrenz außerhalb der Schule
- Mangelnde Kooperation seitens des Bewirtschafters des Pausenverkaufsstands
- Mangelnde Kooperation seitens des Bewirtschafters der Mittagsverpflegungseinrichtung
- Schulverpflegung bekommt in der Schule nicht die nötige Aufmerksamkeit
- Mangelnde Unterstützung seitens der Eltern
- Sonstiges, und zwar _____

- Der Elternbeirat sieht keine Schwierigkeiten.

5. a. Wie häufig gibt es an Ihrer Schule Aktionen zur gesunden Schulverpflegung?

- Mehrmals pro Schuljahr
- Einmal pro Schuljahr
- Seltener als einmal pro Schuljahr
- Bislang noch nie → Bitte weiter mit Frage 6

b. Werden hierzu auch die Eltern eingeladen?

- Ja
- Nein

6. Gibt es an der Schule einen oder mehrere Wasserspender bzw. Trinkbrunnen?

- Ja
- Nein



Anmerkung: Folgende Fragen beziehen sich auf die schulische Mittagsverpflegung, d.h. das Speisenangebot, das über das warme und kalte Speisenangebot (Snacks) des Pausenverkaufsstandes hinausgeht.

7. Mit welchen der folgenden Aufgaben in Bezug auf die Mittagsverpflegung befasst (bzw. befasste) sich der Elternbeirat? (Mehrfachantwort möglich)

- Auswahl des Bewirtschafters der Mittagsverpflegungseinrichtung
- Erstellung eines Leistungskataloges für den Bewirtschafter
- Auswahl des Bestell- und Bezahlsystems
- Auswahl des Ausgabesystems
- Auswahl des Verpflegungssystems (z.B. Warmverpflegung, Frischküche)
- Preisgestaltung
- Erstellung der Speisepläne
- Verwendung bestimmter Produkte (Bio, regionale, saisonale, Fair Trade-Produkte)
- Sonstiges, und zwar _____
- Der Elternbeirat nimmt keinen Einfluss auf die Mittagsverpflegung.

8. Wie wichtig ist für den Elternbeirat die Verwendung folgender Produkte in der Mittagsverpflegung?

	sehr wichtig	wichtig	neutral	weniger wichtig	gar nicht wichtig
Regionale Lebensmittel	<input type="checkbox"/>				
Saisonale Lebensmittel	<input type="checkbox"/>				
Biologisch erzeugte Lebensmittel	<input type="checkbox"/>				
Fair Trade Produkte	<input type="checkbox"/>				
Preisgünstige Produkte	<input type="checkbox"/>				

9. Wie zufrieden ist der Elternbeirat mit dem Grad der Verwendung folgender Produkte in der Mittagsverpflegung?

	sehr zufrieden	zufrieden	neutral	unzufrieden	sehr unzufrieden
Regionale Lebensmittel	<input type="checkbox"/>				
Saisonale Lebensmittel	<input type="checkbox"/>				
Biologisch erzeugte Lebensmittel	<input type="checkbox"/>				
Fair Trade Produkte	<input type="checkbox"/>				
Preisgünstige Produkte	<input type="checkbox"/>				

10. Manche Schüler(innen) haben besondere Ernährungsbedürfnisse beispielsweise aus gesundheitlichen oder kulturellen Gründen. Wie zufrieden ist der Elternbeirat mit der Berücksichtigung folgender Aspekte beim Speisenangebot?

	sehr zufrieden	zufrieden	neutral	unzufrieden	sehr unzufrieden
Gesundheitliche Einschränkungen (Unverträglichkeiten, Allergien etc.)	<input type="checkbox"/>				
Religiöse Speisevorschriften	<input type="checkbox"/>				
Vegetarische Ernährungsweise	<input type="checkbox"/>				



11. Wie beurteilt der Elternbeirat den Preis, der für die Mittagsverpflegung zu zahlen ist?

zu niedrig	etwas zu niedrig	angemessen	etwas zu hoch	zu hoch
<input type="checkbox"/>				

12. Inwiefern sind folgende Maßnahmen nach Meinung des Elternbeirates geeignet, die Mittagsverpflegung an Ihrer Schule zu verbessern?

	sehr geeignet	geeignet	neutral	weniger geeignet	gar nicht geeignet	wir sind zufrieden mit der gegenwärtigen Situation	keine Angabe
Qualität des Essens / der Speisen							
Verbesserung des Geschmacks	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Verbesserung des Aussehens	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Größere Auswahl an Hauptgerichten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Tägliches Angebot eines vegetarischen Hauptgerichtes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
(Häufigeres) Angebot von Aktionswochen, z.B. internationale Speisen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Erhöhung des Anteils an Bio-Produkten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Stärkere Berücksichtigung von Schüler-Wünschen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Angebot an kostenlosen bzw. im Preis enthaltenen Getränken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Abgabepreis							
Senkung des Abgabepreises	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Förderungen bzw. Ermäßigungen für Kinder aus bedürftigen Familien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Anmeldung							
Ermöglichung einer spontanen Teilnahme am Mittagessen ohne vorherige Anmeldung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Flexiblere Gestaltung der Anmeldung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Mittagsverpflegungsangebot für alle Schüler (z.B. nicht nur Schüler der Ganztagsklassen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Bezahlung							
Zahlung mit Bargeld	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Bargeldlose Zahlung mit Chipkarte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Bargeldlose Zahlung über das Girokonto der Eltern (per Bankeinzug oder Überweisung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Ablauf							
Verlängerung der Mittagspause	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Verkürzung der Wartezeiten bei der Essensausgabe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Freundlicheres Personal in der Schulkantine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Getrennte Essenszeiten für jüngere und ältere Schüler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Beteiligung der Lehrer am Mittagessen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Raum							
Gemütlichere Gestaltung des Speiseraumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Vergrößerung des Speiseraumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Lautstärkedämmung im Speiseraum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Getrennte Essensbereiche für jüngere und ältere Schüler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
Getrennte Essensbereiche für Schüler und Lehrer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					



13. Wie zufrieden ist der Elternbeirat mit folgenden Aspekten der Mittagsverpflegung?

	sehr zufrieden	zufrieden	neutral	unzufrieden	sehr unzufrieden
Anmeldesystem	<input type="checkbox"/>				
Ablauf bei der Essensausgabe	<input type="checkbox"/>				
Abrechnungs- / Bezahlsystem	<input type="checkbox"/>				
Qualität des Essens / der Speisen:					
- Geschmack	<input type="checkbox"/>				
- Gesundheitswert	<input type="checkbox"/>				
- Frische	<input type="checkbox"/>				
- Auswahlmöglichkeiten	<input type="checkbox"/>				
- Abwechslung	<input type="checkbox"/>				
Größe des Speiseraumes	<input type="checkbox"/>				
Ambiente des Speiseraumes	<input type="checkbox"/>				

14. Welche sonstigen Maßnahmen wären Ihrer Meinung nach hilfreich, um die Mittagsverpflegung an Ihrer Schule zu verbessern?

Wir danken Ihnen herzlich für die Zeit, die Sie sich zur Beantwortung unserer Fragen genommen haben und für die zur Verfügung gestellten Informationen!

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Projektteam



Begriffserläuterung

Mittagsverpflegung: Unter Mittagsverpflegung wird das Speisenangebot verstanden, das den Schülern(innen) in der Mittagspause angeboten wird und das über das warme und kalte Speisenangebot (Snacks) des Pausenkiosks hinausgeht.

Schulverpflegung: Die Schulverpflegung umfasst das gesamte Verpflegungsangebot an Ihrer Schule, das den Schülern(innen) zur Verfügung steht, d.h. Mittagsverpflegung und sonstige Verpflegung wie z.B. Pausenkiosk.

1. Seit welchem Schuljahr bietet Ihre Schule den Schüler(innen) eine Mittagsverpflegung an?

Schuljahr

/

2. Welche der folgenden Personen bzw. Gruppen Ihrer Schule sind für die Belange der Schulverpflegung verantwortlich? (Mehrfachantwort möglich)

- Schulleitung
- Offizielle/r Beauftragte/r aus dem Lehrerkollegium
- Elternbeirat
- Schulforum
- Ein spezieller für die Schulverpflegung gegründeter Arbeitskreis, z.B. bestehend aus verschiedenen Vertretern der Schule, Bewirtschafter, Hausmeister und andere
- Sonstige, und zwar _____

3. Im Rahmen unserer Vorstudie äußerten Schulleiter(innen) folgende Aussagen. Inwieweit stimmen Sie diesen zu oder lehnen sie ab?

	stimme stark zu	stimme zu	teils, teils	lehne ab	lehne stark ab
Die Teilnahme der Lehrer an dem Mittagessen hat keinen Einfluss auf die Teilnehmerzahl der Schüler.	<input type="checkbox"/>				
Hygiene in der Küche ist das A und O.	<input type="checkbox"/>				
Die Integration des Themas Ernährung im gesamten Schulsetting ist für die Lösung der heutigen Probleme der Kinder- und Jugend-Ernährung notwendig.	<input type="checkbox"/>				
Das Schulmittagessen hat keinen Einfluss auf das Schulklima.	<input type="checkbox"/>				
Es ist unmöglich, Speisen anzubieten, die für Schüler attraktiv und zugleich gesund sind.	<input type="checkbox"/>				
Der Geschmack ist Schülern besonders wichtig.	<input type="checkbox"/>				
Die Schüler können sich selber um ihre Getränke zum Mittagessen kümmern.	<input type="checkbox"/>				
Der Speiseraum sollte für die Schüler ein Ort sein, an dem sie sich wohlfühlen und gerne aufhalten.	<input type="checkbox"/>				
In der Schule sollte es unbedingt einen Arbeitskreis (bestehend aus verschiedenen Vertretern der Schule) geben, der sich um die Belange der Schulverpflegung kümmert.	<input type="checkbox"/>				
Ein regelmäßiger Austausch zwischen Vertretern der Schule und dem Bewirtschafter ist unerlässlich für eine erfolgreiche Mittagsverpflegung.	<input type="checkbox"/>				
Qualitätssicherung ist äußerst wichtig in der Gemeinschaftsverpflegung.	<input type="checkbox"/>				
Es ist unmöglich, ein gesundes Mittagsverpflegungsangebot zu einem zahlbaren Preis anzubieten.	<input type="checkbox"/>				



4. a. Wie viele Stunden pro Woche befassen Sie sich als Schulleiter mit Belangen der Schulverpflegung?

Stunden pro Schulwoche

b. Wie empfinden Sie Ihren zeitlichen Aufwand für die Belange der Schulverpflegung?

sehr niedrig	etwas zu niedrig	angemessen	etwas zu hoch	sehr hoch
<input type="checkbox"/>				

c. Wie hat sich dieser Aufwand seit Einführung der Mittagsverpflegung für Sie entwickelt?

Der zeitliche Aufwand ist ...

- gestiegen
- ungefähr gleich geblieben
- gesunken

5. Für wie wichtig erachten Sie Ihre Rolle für den Erfolg der Schulverpflegung an Ihrer Schule?

sehr wichtig	wichtig	neutral	Unwichtig	sehr unwichtig
<input type="checkbox"/>				

6. Inwieweit können Sie folgenden Meinungen zustimmen?

	stimme stark zu	stimme zu	teils, teils	lehne ab	lehne stark ab
Um die Ernährung wird im Allgemeinen zu viel Wirbel gemacht.	<input type="checkbox"/>				
Das Schulmittagessen fördert die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit der Schüler.	<input type="checkbox"/>				
Die Schülerwünsche sollten auf jeden Fall bei der Erstellung des Speiseplanes berücksichtigt werden.	<input type="checkbox"/>				
Auf den Fettgehalt der Speisen muss man bei der Ernährung von Kindern und Jugendlichen noch nicht achten.	<input type="checkbox"/>				
Ein angenehmer Geruch fördert den Appetit der Schüler.	<input type="checkbox"/>				
Gegen den Lärm im Speiseraum kann man nichts machen – wenn Schüler zusammenkommen, ist es immer laut.	<input type="checkbox"/>				
Den Schülern sollte für das Mittagessen ausreichend Zeit zur Verfügung stehen.	<input type="checkbox"/>				
Eltern wissen oft nicht über die Bedeutung von regelmäßigem Essen für die Kinder Bescheid.	<input type="checkbox"/>				
Ein Pausenverkauf mit einem gesunden Angebot lässt sich nicht realisieren.	<input type="checkbox"/>				
Das Thema Ernährung sollte in der Schule nicht nur im Rahmen der Mittagsverpflegung auftauchen.	<input type="checkbox"/>				
Schüler, die zuckerhaltige Softdrinks oder Limonaden trinken möchten, sollten die Möglichkeit haben, diese in der Schule zu erwerben.	<input type="checkbox"/>				

7. Wie zufrieden sind Sie mit dem Engagement der Eltern für die Belange der Schulverpflegung?

sehr zufrieden	zufrieden	neutral	unzufrieden	sehr unzufrieden
<input type="checkbox"/>				



8. Wie zufrieden sind Sie mit der Zusammenarbeit mit dem Hausmeister Ihrer Schule im Rahmen der Schulverpflegung?

sehr zufrieden	zufrieden	neutral	unzufrieden	sehr unzufrieden
<input type="checkbox"/>				

9. Schulen sehen sich im Rahmen der Mittagsverpflegung einer teilweise schlechten Zahlungsmoral der Eltern konfrontiert. Welche Note würden Sie den Eltern Ihrer Schüler(innen) in Bezug auf deren Zahlungsmoral geben?

sehr gut	gut	befriedigend	ausreichend	mangelhaft	ungenügend
<input type="checkbox"/>					

10. Viele sozial schwache Familien können den Preis für das schulische Mittagessen ihrer Kinder nicht oder nur schwer aufbringen.

a. Wie hoch schätzen Sie an Ihrer Schule den Anteil an Schüler(inne)n, bei denen die finanzielle Situation der Eltern ein Hemmnis für die Teilnahme an der Mittagsverpflegung darstellt?

%

b. Gibt es für diese Schüler(innen) eine (finanzielle) Unterstützung, so dass auch sie regelmäßig am Mittagessen teilnehmen können?

- Ja
 Nein → Bitte weiter mit Frage 11

c. Wodurch wird die regelmäßige Teilnahme ermöglicht bzw. finanziert?

(Mehrfachantwort möglich)

- Umlage über alle Essensteilnehmer
 Förderverein der Schule
 Schulträger
 Privater Sponsor(en), Spenden
 Sonstige Quelle, und zwar _____

11. Inwiefern stimmen Sie folgenden Aussagen zur Schulverpflegung zu bzw. lehnen diese ab?

	stimme stark zu	stimme zu	teils, teils	lehne ab	lehne stark ab
Konkurrenzangebote außerhalb der Schule sind für Schüler immer attraktiver als das Mittagessen in der Schule.	<input type="checkbox"/>				
Wenn Schüler Speisen nicht kennen, essen sie sie nicht. Deshalb ist es wenig hilfreich, solche Speisen anzubieten.	<input type="checkbox"/>				
Das gemeinsame Mittagessen in der Schule hat einen positiven Einfluss auf die sozialen Kompetenzen der Schüler.	<input type="checkbox"/>				
Ein hoher Anteil an frischem Obst und Gemüse erhöht automatisch den Abgabepreis.	<input type="checkbox"/>				
Zuckerhaltige Softdrinks und Limonaden sollten aus der Schule verbannt werden.	<input type="checkbox"/>				
Um die Gestaltung des Speiseraumes wird zu viel Aufsehen gemacht, schließlich sollen die Schüler dort nur essen.	<input type="checkbox"/>				
Für den Erfolg der Mittagsverpflegung ist es wichtig, dass das Küchenpersonal die Schüler und ihre Anliegen ernst nimmt.	<input type="checkbox"/>				



12. a. Haben Sie im Rahmen der Schulverpflegung die fachliche Beratung einer externen Person bzw. Institution genutzt?

- Ja
 Nein → Bitte weiter mit Frage 13

b. Wer hat Sie beraten und wer war der Hauptberater?

	Wir wurden beraten von ... (Mehrfachantwort möglich)	Hauptberater war ...
Krankenkasse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verbraucherorganisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freiberufliche Beratungskraft	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anbieter von Mittagsverpflegung für Schule	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Andere Verpflegungseinrichtung (z.B. Altenheim, Krankenhaus)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sachaufwandsträger der Schule	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonstige, und zwar _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

c. Wie zufrieden waren Sie mit der Arbeit des Hauptberaters?

sehr zufrieden	zufrieden	neutral	unzufrieden	sehr unzufrieden
<input type="checkbox"/>				

13. a. Gibt es an Ihrer Schule gegenwärtig Beratungsbedarf zur Schulverpflegung?

- Ja
 Ja, aber keine Priorität
 Nein → Bitte weiter mit Frage 14

b. Welche der folgenden Themen sind für Ihre Schule von besonderem Interesse?

(Mehrfachantwort möglich)

- Gesunde Gestaltung des Pausenverkaufs
 Unterrichtseinheiten und Projekte rund um die gesunde Ernährung
 Empfehlungen und Vorschriften zur Schulverpflegung
 Qualitätsmanagement in der Schulverpflegung
 Zusammenstellung des Speisenangebotes
 Verpflegungssysteme
 Raumgestaltung, bauliche Maßnahmen
 Hilfestellungen bei Ausschreibungen zur Bewirtschaftung von Schulverpflegungseinrichtungen
 Suche und / oder Auswahl eines Bewirtschafters oder eines Caterers
 Kontrolle des Bewirtschafters oder des Caterers
 Sonstiges, und zwar _____

14. Die bayerische Staatsregierung hat eine zentrale Stelle zur Förderung der Schulverpflegung in Bayern (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern) eingerichtet.

Welche Unterstützung erhoffen Sie sich von dieser Einrichtung? (Mehrfachantwort möglich)

- Fortbildung
 Arbeitsmaterialien
 Fachtagungen
 Internetplattform mit Informationen zur Schul- bzw. Mittagsverpflegung (www.schulverpflegung.bayern.de)
 Einführung regionaler Arbeitskreise („RegioTreff“)
 Newsletter mit Informationen zur Schul- bzw. Mittagsverpflegung (wie Veranstaltungshinweise, News)
 Coaching durch sog. Schulverpflegungs-Coaches
 Hilfe bei konkreten Problemen
 Sonstiges, und zwar _____



15. Welche der folgenden Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern haben Sie bereits genutzt bzw. nutzen Sie? (Mehrfachantwort möglich)

- Auftaktveranstaltung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern
- Homepage www.schulverpflegung.bayern.de
- RegioTreff

16. In der Öffentlichkeit werden folgende Ansichten diskutiert. Welcher Ansicht sind Sie? Bitte kreuzen Sie an, inwiefern Sie zustimmen können.

	stimme stark zu	stimme zu	teils, teils	lehne ab	lehne stark ab
Die Schulen sind mit der Organisation des Schulmittagessens überfordert.	<input type="checkbox"/>				
Schulisches Mittagessen hat einen positiven Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Schüler.	<input type="checkbox"/>				
Schüler brauchen während des Schultages etwas Süßes.	<input type="checkbox"/>				
Kinder und Jugendliche mögen kein Gemüse, daran ändert auch die Schulverpflegung nichts.	<input type="checkbox"/>				
Das Auge isst mit – auch bei Schülern.	<input type="checkbox"/>				
Die vorgesehene Pausenzeit ist häufig unzureichend, weil viele Schüler beim Essen trödeln.	<input type="checkbox"/>				
Ein freundliches Küchenpersonal ist entscheidend für den Erfolg der Mittagsverpflegung.	<input type="checkbox"/>				
Eltern können im Grunde keinen Beitrag zum Erfolg der Mittagsverpflegung leisten.	<input type="checkbox"/>				
Gegen die Interessen des Bewirtschafters des Pausenverkaufsstandes ist die Schule machtlos.	<input type="checkbox"/>				
Das im Unterricht vermittelte Wissen über Ernährung sollten die Schüler auch in der Praxis wiederfinden.	<input type="checkbox"/>				
Es gibt immer Möglichkeiten / Wege, auch Schüler aus sozialschwachen Familien die Teilnahme am Mittagessen zu ermöglichen.	<input type="checkbox"/>				

17. Welches Geschlecht haben Sie?

- Weiblich
- Männlich

18. In welchem Jahr sind Sie geboren?

Wir danken Ihnen herzlich für die Zeit, die Sie sich zur Beantwortung unserer Fragen genommen haben und für die zur Verfügung gestellten Informationen!

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Projektteam



1. a. **Wie viele Personen verköstigen Sie durchschnittlich pro Tag in der Schule?**

Personen pro Tag

b. **Wie hat sich diese Zahl seit dem Schuljahr 2007/2008 verändert?**

Sie ist ...

- deutlich gestiegen (10 % oder mehr).
- (fast) unverändert geblieben.
- deutlich gesunken (10 % oder mehr).

2. **Wie zufrieden sind Sie mit dem Anmeldesystem und dem Bezahlungssystem an Ihrer Schule?**

Anmeldesystem:	sehr zufrieden <input type="checkbox"/>	zufrieden <input type="checkbox"/>	neutral <input type="checkbox"/>	unzufrieden <input type="checkbox"/>	sehr unzufrieden <input type="checkbox"/>
----------------	--	---------------------------------------	-------------------------------------	---	--

Bezahlungssystem:	sehr zufrieden <input type="checkbox"/>	zufrieden <input type="checkbox"/>	neutral <input type="checkbox"/>	unzufrieden <input type="checkbox"/>	sehr unzufrieden <input type="checkbox"/>
-------------------	--	---------------------------------------	-------------------------------------	---	--

3. **In welchem Umfang deckt der Abgabepreis folgende Kosten, die durch die Mittagsverpflegung verursacht werden?**

Abgabepreis deckt die Kosten für...	vollständig	zum Teil	gar nicht
Wareneinsatz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Energie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pacht / Raummiete	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anschaffung von Geräten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wartung der Geräte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personal für...			
– Zubereitung der Speisen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
– Ausgabe der Speisen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
– Reinigung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keine Kosten, da vom Träger übernommen		<input type="checkbox"/>	

4. a. **Wer ist/sind Ihr/e Ansprechpartner an der Schule? (Mehrfachantworten möglich)**

- Schulleitung
- Offizielle/r Beauftragte/r aus dem Lehrerkollegium
- Elternbeirat
- Schulforum
- Ein spezieller für die Schul- bzw. Mittagsverpflegung gegründeter Arbeitskreis, bestehend aus z.B. verschiedenen Vertretern der Schule, Bewirtschafter, Hausmeister und andere
- Sonstige, und zwar _____

b. **Gibt es ein regelmäßiges Arbeitstreffen zwischen Ihnen und Ihrem/n Ansprechpartner/n der Schule?**

- Ja
- Nein → Bitte weiter mit Frage 5

c. **Wenn ja, wie häufig?**

seltener als einmal im Schuljahr	einmal im Schuljahr	einmal im Halbjahr	einmal im viertel Jahr	einmal im Monat	häufiger als einmal im Monat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. **Gibt es einen schriftlich festgelegten Leistungskatalog zwischen Ihnen und der Schule bzw. dem Schulträger?**

- Ja
- Nein



6. In welcher Weise bekunden die Schüler(innen) und Lehrer(innen) Ihnen gegenüber ihre Wünsche und Anliegen bzgl. der Mittagsverpflegung? (Mehrfachantwort möglich)

- Es gibt einen Meckerkasten
- Wir führen in Abständen von _____ Monaten eine Befragung durch
- Die Schüler(innen) und Lehrer(innen) wenden sich direkt an unser Team
- Sonstiges, und zwar _____

7. a. Kochen bzw. bereiten Sie und Ihr Team Hauptspeisen vorwiegend frisch zu? Anmerkung: Nicht gemeint ist hier die Aufbereitung von tiefgekühlt bzw. gekühlt angeliefertem Essen.

- Ja → Bitte weiter mit Frage 8
- Nein

b. Sie bekommen Hauptspeisen vorwiegend geliefert. Wie bekommen Sie es?

Das Essen ist...

- warm
- gekühlt
- tiefgekühlt bzw. gefroren

c. Ergänzen Sie das angelieferte Essen mit vor Ort frisch zubereiteten Speisen?

- Ja
- Nein

d. Woher beziehen Sie vorwiegend die gelieferten Hauptspeisen?

- Eine soziale Einrichtung, z.B. Altenheim, Krankenhaus
- Ein überregionales Catering-Unternehmen, z.B. Apetito, Sodhexo
- Ein lokales Catering-Unternehmen (Metzgerei, Restaurant etc. aus dem Ort / der Umgebung)
- Sonstiges, und zwar _____

8. Welchen mengenmäßigen Anteil haben bei Ihnen regionale, saisonale, biologisch angebaute oder fair gehandelte Lebensmittel am Lebensmitteleinsatz insgesamt.

	Werden nicht eingesetzt	unter 25 %	25 % bis 50 %	50 % und mehr
Regionale Lebensmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saisonale Lebensmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biologisch angebaute Lebensmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fair Trade Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

9. a. Gibt es einen bestimmten Rhythmus, in dem sich der Speiseplan wiederholt?

- Ja
- Nein → Bitte weiter mit Frage 10

b. In welchem Abstand wiederholt sich der Speiseplan?

Wochen

10. Wie wird das Essen an die Schüler(innen) ausgeteilt? Welches der folgenden Essensausgabesysteme nutzen Sie?

- Tischgemeinschaft
- Cafeteria
- Free-Flow-System
- Sonstige, und zwar _____



11. Aus wie vielen Personen besteht Ihr Küchenteam in der Schule?

Davon

 Personen
Teilzeitkräfte

12. Über welche Ausbildung im Bereich Ernährung / Lebensmittel verfügen Sie?

(Mehrfachantwort möglich)

- Abschluss an einer Schule mit Schwerpunkt Ernährung, Hauswirtschaft etc.
- Berufliche Ausbildung als Koch, Hauswirtschafterin, Diätassistentin etc.
- (Fach-) Hochschulabschluss im Bereich Ernährung, Hauswirtschaft etc.
- Sonstiges (z.B. Fortbildungen), und zwar _____
- Keine Ausbildung in diesem Bereich

13. Wird die Mittagsverpflegungseinrichtung mit Gewinnorientierung betrieben?

- Ja
- Nein

14. Welche Empfehlungen zur Schulverpflegung kennen Sie und inwieweit werden diese an Ihrer Schule umgesetzt?

	unbekannt	bekannt	
		wird umgesetzt	wird nicht umgesetzt
„Bremer Checkliste“	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
„Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
„Empfehlungen zur Schulverpflegung“ des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz und des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Zu welchem der folgenden Themen der Schul- bzw. Mittagsverpflegung würden Sie sich gerne fachlich beraten bzw. schulen lassen? (Mehrfachantwort möglich)

- Kinder- und jugendgerechtes Speisenangebot
- Allgemeine Vorschriften zur Schul- bzw. Mittagsverpflegung
- Hygieneverordnungen
- Qualitätskontrolle
- Kundenorientierung
- Speiseraumgestaltung
- Betriebswirtschaft / Kostenrechnung
- Mitarbeiterführung
- Sonstiges, und zwar _____
- Kein Beratungs- bzw. Schulungsbedarf vorhanden



16. Die bayerische Staatsregierung hat eine zentrale Stelle zur Förderung der Schulverpflegung in Bayern (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern) eingerichtet. Welche Unterstützung erhoffen Sie sich von dieser Einrichtung? (Mehrfachantwort möglich)

- Fortbildung
- Arbeitsmaterialien
- Fachtagungen
- Internetplattform mit Informationen zur Schul- bzw. Mittagsverpflegung (www.schulverpflegung.bayern.de)
- Einführung regionaler Arbeitskreise („RegioTreff“)
- Newsletter mit Informationen zur Schul- bzw. Mittagsverpflegung (wie Veranstaltungshinweise, News)
- Coaching durch sog. Schulverpflegungs-Coaches
- Hilfe bei konkreten Problemen
- Sonstiges, und zwar _____

17. Welche der folgenden Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern haben Sie bereits genutzt bzw. nutzen Sie? (Mehrfachantwort möglich)

- Auftaktveranstaltung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern
- Homepage www.schulverpflegung.bayern.de
- RegioTreff

18. Welche der folgenden Aussagen treffen auf Sie zu? (Mehrfachantworten möglich)

- Ich bin an der Schule (bzw. deren Träger) als Lehrer(in) angestellt.
- Ich bin an der Schule für die Bewirtschaftung bzw. Leitung der Mittagsverpflegungseinrichtung angestellt.
- Ich bin an der Schule als Hausmeister angestellt und bewirtschafte die Mittagsverpflegungseinrichtung.
- Ich bin der Ehepartner des Hausmeisters.
- Ich bin bei einem gemeinnützigen Verein / Institution angestellt.
- Ich bin beim Caterer angestellt.
- Ich bewirtschafte die Mittagsverpflegungseinrichtung als Selbstständige(r).
- Sonstiges, und zwar _____

Wir danken Ihnen herzlich für die Zeit, die Sie sich zur Beantwortung unserer Fragen genommen haben und für die zur Verfügung gestellten Informationen!

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Projektteam



1. Welche Lebensmittel und Speisen können die Schüler(innen) an Ihrem Pausenverkaufsstand kaufen? (Mehrfachantwort möglich)

- Unbelegte Brote, Semmeln, Brezn etc.
- Belegte Brote oder Semmeln, Butterbrezn etc.
- Leberkäs-Semmel, Schnitzsemmel, Hotdog, Pizzaschnitten etc.
- Süße Backwaren, Schaumkuss-Semmel etc.
- Süßigkeiten wie z.B. Bonbons, Gummibärchen, Eis
- Chips, Erdnussflips etc.
- Frisches Obst
- Gemüse-Rohkost
- Warme Speisen wie z.B. Suppen, Pfannkuchen
- Sonstiges, und zwar _____

2. Wie hoch ist bei den verkauften Backwaren ungefähr der Anteil an Vollkornprodukten?

Prozent

3. Welche Getränke können die Schüler(innen) bei Ihnen (Pausenverkaufsstand oder Getränkeautomat) kaufen? (Mehrfachantwort möglich)

- Fruchtsäfte
- Fruchtsaftschorlen
- Koffeinhaltige Softdrinks (z.B. Cola, Mezzomix bzw. Spezi)
- Limonaden, sonstige Softdrinks (z.B. Sprite, Fanta)
- Mineralwasser
- Milch
- Milchmixgetränke (z.B. Trinkjoghurt, Vanillemilch, Kakao)
- Kaffee, Cappuccino etc.
- Tee
- Sonstiges, und zwar _____

4. Gibt es zwischen Ihnen und der Schule bzw. dem Schulträger eine Vereinbarung darüber, welche Produkte Sie anbieten?

- Ja, schriftlich festgehalten
- Ja, mündliche Absprache
- Nein

5. Wie hat sich der Umsatz Ihres Pausenverkaufsstandes seit der Einführung der Mittagsverpflegungseinrichtung entwickelt?

Der Umsatz ist...

- stetig zurückgegangen.
- erst zurückgegangen, aber dann wieder gestiegen.
- ungefähr gleich geblieben.
- erst gestiegen, dann aber gesunken.
- stetig gestiegen.

6. Inwieweit haben sich das Sortiment und die Öffnungszeiten Ihres Pausenverkaufsstandes geändert, seit es die Mittagsverpflegungseinrichtung an der Schule gibt?

	eingeschränkt	gleich geblieben	erweitert
Sortiment	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Öffnungszeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Wie gut fühlen Sie sich informiert hinsichtlich der Dinge, die im Bereich der Schulverpflegung an Ihrer Schule passieren?

sehr gut	gut	befriedigend	ausreichend	mangelhaft	ungenügend
<input type="checkbox"/>					



8. Wie zufrieden sind Sie mit der Zusammenarbeit mit dem bzw. den Verantwortlichen für Schulverpflegung in der Schule?

sehr zufrieden	zufrieden	neutral	unzufrieden	sehr unzufrieden
<input type="checkbox"/>				

9. Welche Veränderungen wünschen Sie sich im Bereich Schulverpflegung an Ihrer Schule?

10. Die bayerische Staatsregierung hat eine zentrale Stelle zur Förderung der Schulverpflegung in Bayern eingerichtet (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern).

Welche Unterstützung erhoffen Sie sich von dieser Einrichtung? (Mehrfachantwort möglich)

- Fortbildung
- Arbeitsmaterialien
- Fachtagungen
- Internetplattform mit Informationen zur Schul- bzw. Mittagsverpflegung
- Einführung regionaler Arbeitskreise
- Newsletter mit Informationen zur Schul- bzw. Mittagsverpflegung (wie Veranstaltungshinweise, News)
- Coaching durch Fachkräfte
- Hilfe bei konkreten Problemen
- Sonstiges, und zwar _____

11. Welche der folgenden Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern haben Sie bereits genutzt bzw. nutzen Sie? (Mehrfachantwort möglich)

- Auftaktveranstaltung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern
- Homepage www.schulverpflegung.bayern.de
- „RegioTreff“
- Sonstiges, und zwar _____

12. Welche der folgenden Aussagen treffen auf Sie als Bewirtschafter des Pausenverkaufsstandes zu? (Mehrfachantwort möglich)

- Ich bin an der Schule als Hausmeister angestellt.
- Ich bin der Ehepartner des Hausmeisters.
- Ich bin Schüler(in) der Schule.
- Ich gehöre einer Elterninitiative an.
- Ich bin Angestellter eines externen Unternehmens (z.B. Bäckerei).
- Ich bewirtschaftere den Pausenverkaufsstand als Selbstständige(r).
- Sonstiges, und zwar _____

Wir danken Ihnen herzlich für die Zeit, die Sie sich zur Beantwortung unserer Fragen genommen haben und für die zur Verfügung gestellten Informationen!

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Projektteam