



Gesunde Schule und gesunde Ernährung

Akzeptanzförderung und Schulprogrammarbeit:

Wie gelingt es, Schülerinnen und Schülern das Essen schmackhaft zu machen?

NUA, 03.03.2010 Recklinghausen

Wulf Bödeker
Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW



gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Gesellschaftlicher Wandel verändert das Essverhalten der Jugendlichen!

Seit den 70er Jahren sind **Desinstitutionalisierungsprozesse** in vielen gesellschaftlichen Institutionen, auch in der Familie zu beobachten.

Veränderte Arbeits- und Lebensverhältnisse der Eltern führen zu **asynchronen Tagesabläufen** auch bei Kindern und Jugendlichen

Soziale Disparitäten haben Erosionen in der **familiären Sozialisation** zur Folge.

Extensiver jugendlicher Medienkonsum in der Freizeit führt zu **Bewegungsmangel**.

Ergebnisse von u. a. PISA beschleunigen die **Entwicklung zu Ganztagsunterricht**.

Folgen für das Essverhalten Jugendlicher:

- individualisiertes Essverhalten: außer Haus, wechselnder Rhythmus, Aufhebung der traditionellen Zuständigkeiten in der Familie
- Entritualisierung der Mahlzeiten, Verlust der elterlichen Kontrolle über das Ernährungsverhalten
- Zunahme u. a. von Übergewicht und Adipositas mit der Gefahr von Folgeerkrankungen
- verringertes Ernährungswissen und zurückgehende Kompetenzen bei der Essenszubereitung



Verführte Jugend oder Trendsetter einer zukünftigen Generation?

Sind die heutigen Schülerinnen und Schüler in ihrem Essverhalten als eine durch **Fertiggerichte, Fast Food und Snacks** verführte Jugend anzusehen?

Das häufig als defizitär wahrgenommene Essverhalten kann auch als **Jugendesskultur** verstanden werden, bei der die Jugendlichen als Trendsetter in einem zukünftigen allgemeinen Wandel vorangehen.

Vor dem Hintergrund einer **zunehmenden Vielfalt und Ausdifferenzierung von Speiseangeboten** verändert sich das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen rasant, so dass traditionelle uniforme Formen der Gemeinschaftsverpflegung zum Teil überholt erscheinen.

Schlussfolgerungen für die Schulverpflegung:

- Realisierung **individueller Essvorlieben** contra **uniformes Ernährungskonzept?**
- Kinder und Jugendliche als noch **suchende, zunehmend selbstständig agierende, „Konsumenten“** mit individuellen Gewohnheiten und Vorlieben begreifen
- Integration von **Ernährungsbildung** in das **Schulprogramm**



Versorgung ist nicht alles - Schulverpflegung muss viele Bedürfnisse und Interessen berücksichtigen

Oft dominiert bei der Gemeinschaftsverpflegung noch - historisch bedingt - der **Versorgungsgedanke**. Vor allem die in allen Untersuchungen konstatierten, mit zunehmendem Alter zurückgehenden Essenszahlen lassen es aber als notwendig erscheinen, "**Schülerorientierung**" im Bereich der Schulverpflegung anders zu praktizieren.

Dabei sind die Ernährungsmuster von Kindern und Jugendlichen zu berücksichtigen, die im Alltag neben **psychologischen Faktoren** abhängig sind von **soziokulturellen Merkmalen** wie

- lebensweltlichen Zugehörigkeiten, Geschlecht und Alter,
- kulturellen, religiösen, milieubedingten Zugehörigkeiten,
- regionalen und u. U.
- schulformabhängigen Besonderheiten

Schlussfolgerung für Lösungen der Schulverpflegung vor Ort:

- ➔ **individuelle Lösungen**, die die personalen, schulischen und lokalen Gegebenheiten vor Ort berücksichtigen und einbeziehen



Untersuchungen zur Akzeptanz der Mittagsverpflegung

- a) **Lülfs-Baden, Spiller 2006 und 2008**: Befragung von 1991 Schüler und Schülerinnen der Klassen 5 bis 13 aus verschiedenen Schulen und Schulformen; Ergebnisse u. a.:
- signifikant schlechtes Abschneiden der Schulmensen bei der Kundenzufriedenheit im Vergleich zu anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
 - kein messbarer Einfluss durch die **Art des Verpflegungssystems** und des Betreibermodells auf die Gesamtzufriedenheit der Schülerinnen und Schüler
 - **Geschmack und Qualität** des Essens: höchster Einfluss auf die jugendliche Kundenzufriedenheit
- b) **Lülfs-Baden, Spiller 2007**: Befragung von 1001 „Nichtkonsumenten“; Ergebnisse u. a.:
- **Image** des Mensaessens extrem negativ bei „Nichtkonsumenten“
 - starker Einfluss der **peer group** auch bei der Einstellung zum Mensassen
 - **Preis** des Essens wenig ausschlaggebend (Alternativen außerhalb der Schule sind oft teurer)



- c) **Winkler und Deumert 2007:** Befragung in 15 Schulen der Regierungsbezirke Stuttgart und Tübingen; Ergebnisse u. a.:
- Einbindung der Schulverpflegung in das Schulleben, Mensa als **Kommunikationsraum**
 - Beteiligung der Schülerinnen/Schüler bei der Raum- und Speiseplangestaltung
 - **gutes Klima und freundliche Atmosphäre** in der Küche und der Essensausgabe
 - **Flexibilität** bei der Bestellung und Angebotsauswahl, vor allem im Hinblick auf ältere Schülerinnen und Schüler
- d) **Nestlé-Studie 2010** „So is(s)t Schule“: Befragung von 750 Ganztagschülerinnen und -schülern der Sekundarstufen in der gesamten BRD; Ergebnisse u. a.:
- jugendliche Einstellung **nicht** per se gegen gesunde Ernährung gerichtet
 - häufig nicht überzeugende sensorische Qualität bei der Warmverpflegung
 - jugendlicher Geschmack **polysensorisch**: folglich muss das Essen gleichermaßen gut schmecken, riechen und aussehen!
 - überwältigende Mehrheit für ein Essensbüfett mit **freier Komponentenwahl**
 - Aufgabe der Schule bei der Ernährungsbildung: Vermittlung Esskultur



von

Kundenzufriedenheit der Jugendlichen

Aus Sicht der Mensabetreiber ist die **Kundenzufriedenheit der Jugendlichen** vor allem ein **betriebswirtschaftlicher Faktor**. Für eine kostendeckende und rentable Bewirtschaftung einer Schulmensa spielt eine **hohe, möglichst gleichmäßige Auslastung** eine besonders große Rolle.

Dabei soll das **Image bei der Schüler- und Elternschaft** verbessert und die **Identifikation mit der eigenen Schulmensa** gefördert werden.

Eine gute Verpflegungsqualität setzt sich nicht von alleine durch, sondern muss durch individuelle Maßnahmen von **Marketing** und **Kommunikation** transportiert werden.

Maßnahmen:

- Werbung über Handzettel, Mottowochen, „Erlebnisastronomie“, etc.
- Öffentlichkeitsarbeit über Kontakte zur Fachpresse, Elternarbeit, Tag der offenen Tür, Schulfeste, etc.
- Verkaufsförderung über Probeessen, saisonal oder regional besondere Angebote, Aktionen für Klassen und Kurse, schulische Veranstaltungen in der Mensa, etc.
- Beobachtung und Evaluation der Akzeptanz der Schulverpflegung und Maßnahmen der Qualitätssicherung



Individuelle Lösungen vor Ort

Die beteiligten Akteure (Schulträger/ Schule, Mensa-/Küchenbetreiber, Versorger/ Caterer, Eltern und Schülerschaft) sollten unter professioneller Mithilfe eines/r Koordinators/in oder gemeinsam individuelle Lösungen vor Ort finden und verabreden:

- die Schülerinnen und Schüler in ihrem jeweiligen Entwicklungsstand abholen
- soziokulturelle, religiöse, alters- und geschlechtsspezifische Voraussetzungen der Schülerschaft berücksichtigen
- Essgewohnheiten behutsam durch gesunde und vielfältige Angebote erweitern
- Mix aus gesundheitsförderlichen und attraktiven Angeboten – auch unter Berücksichtigung der Angebote der Zwischenverpflegung – finden

In der Praxis ergibt sich - auch bei Berücksichtigung der Vorstellungen der Eltern – mitunter ein Zielkonflikt zwischen der **ernährungsphysiologischen Bewertung des Essens** und **der Akzeptanz durch die Schüler**:

- gesunde Ernährung nicht erstes Auswahlkriterium
- Schülergerechte Darreichungsform entscheidend
- Lebensweltorientierung nicht in grundsätzlichem Widerspruch zu Ernährungsempfehlungen



Handlungskompetenz in Sachen Ernährung

Ernährungsbildung sollte bei den Kindern und Jugendlichen eine erweiterte Handlungskompetenz in Sachen Ernährung vermitteln, um **habitualisierte Ernährungsmuster** zu reflektieren und ggf. das **Essrepertoire** zu erweitern.

- Tischregeln vermitteln und das soziale Miteinander fördern
- praktisches Wissen um die die Herkunft, Zusammensetzung und Herstellung von Speisen vermitteln
- Wissen z. B. um Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit, Kalorienbedarf und Bewegung, Speiseauswahl und ökologische Folgen vermitteln
- Geschmacksbildung mit der Zielrichtung gesunder Vollwerternährung, ggf. behutsam Erweiterung
- Kompetenzen der Nahrungsmittelzubereitung erweitern
- eigenes Ernährungsverhalten reflektieren, ggf. Bereitschaft zur Verhaltensänderung entwickeln
- Freude und Muße beim Essen entwickeln, Wertschätzung für das Essen fördern



Konkrete Maßnahmen für eine höhere Akzeptanz der Schulverpflegung

Verbesserungen der Akzeptanz und Ansätze einer Berücksichtigung von Interessen der Schüler/innen in den Bereichen:

1. Speiseangebot und Speiseplangestaltung
2. Verpflegungsorganisation
3. Multifunktionale und altersgerechte Mensagestaltung
4. Ernährungsbildung in Mensa, Unterricht, Projekten und Aktionen
5. Schulprogramm und Gestaltung des Ganztags

