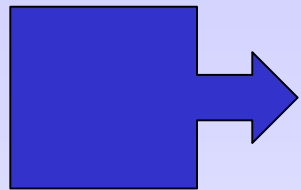


Qualität der Schulverpflegung – auch eine Frage des Raumes!

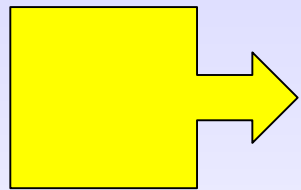
Prof. Ulrike Arens-Azevedo



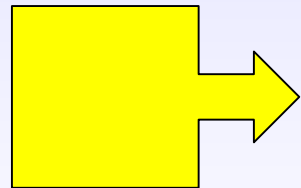
Wie viele Schulen und wie viele Schüler?



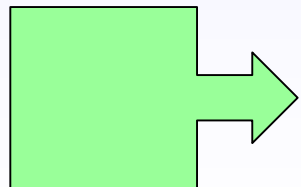
Bundesweit 33.500 allgemeinbildende Schulen,
46 % davon Grundschulen (Schuljahr 2016/17)



8,4 Millionen Schülerinnen und Schüler insgesamt



Ganztagsschulen 18.358 VWE,
> 3 Mio. Schülerinnen und Schüler



Anzahl Schülerinnen und Schüler,
die eine Mittagsmahlzeit verzehren: ?




Was sind die Ziele der Schulverpflegung?



Steigerung der geistigen und körperlichen Leistungsfähigkeit



Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen



Erlernen eines gesundheitsförderlichen Ernährungsstils



Weichenstellung für das spätere Leben

Dimensionen von Qualität in der Schulverpflegung



Umsetzung der Qualität

Gelingt mit Hilfe des „DGE-
Qualitätsstandard für die
Schulverpflegung“

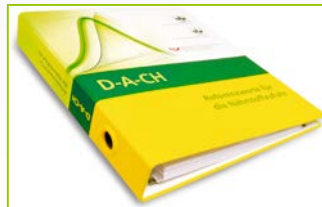


Qualität der Verpflegung

Lebensmittel auf
Basis der LM-
Pyramide



Speisenplanung
auf Basis der
D-A-CH
Referenzwerte



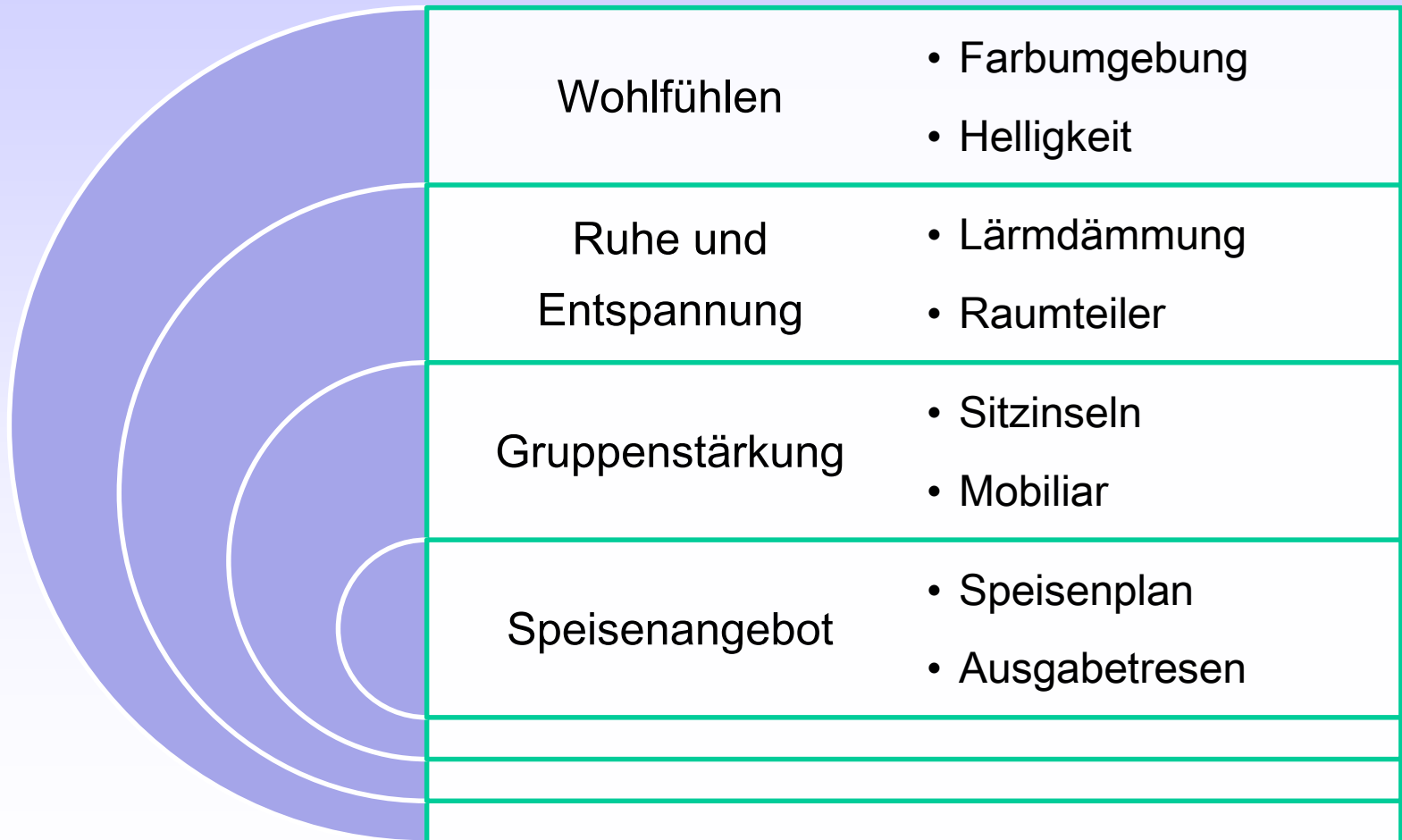
Steuerung der
Prozesse



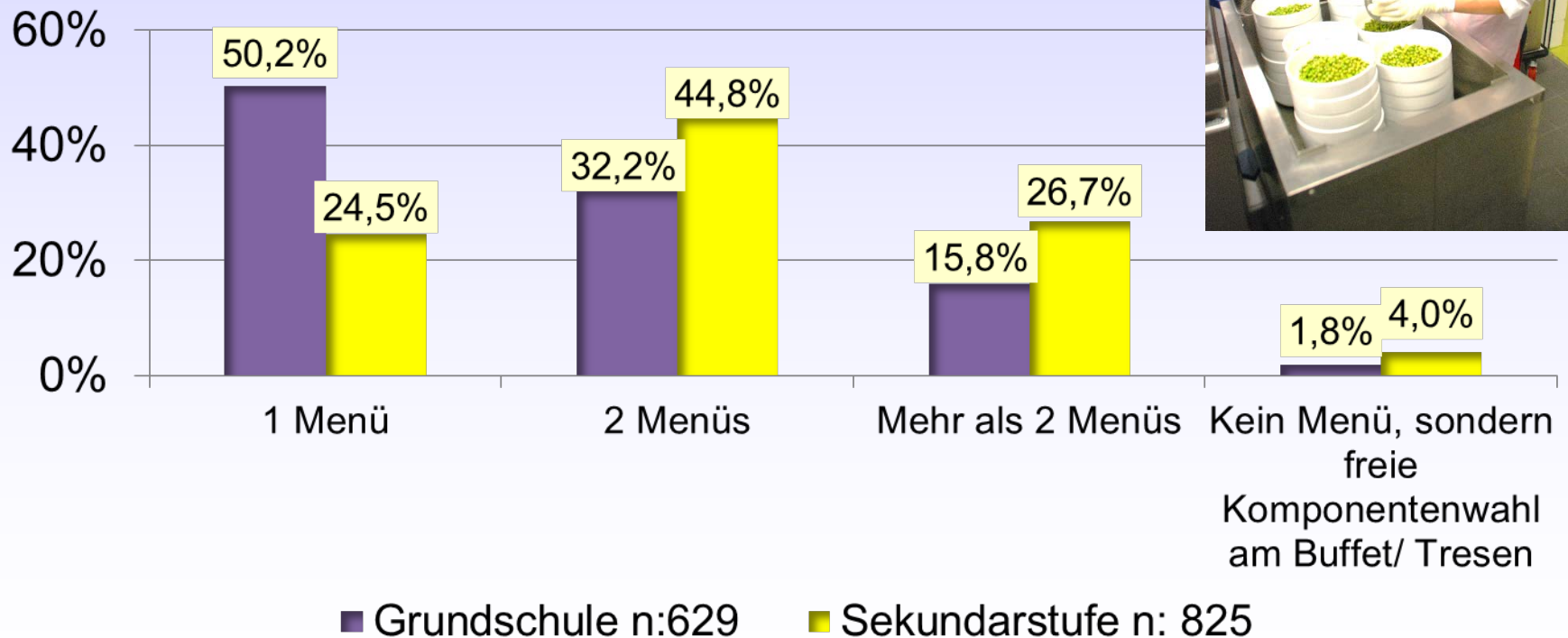
Steuerung der
Rahmenbe-
dingungen



Bedeutung der Essumgebung



Das Speisenangebot beim Mittagessen



Lieblingsgerichte

n = 4.310



1. Nudeln



2. Pizza



3. Pfannkuchen



4. Pommes

„unbeliebte Gerichte“

n = 3.965



1. Spinat



2. Suppen

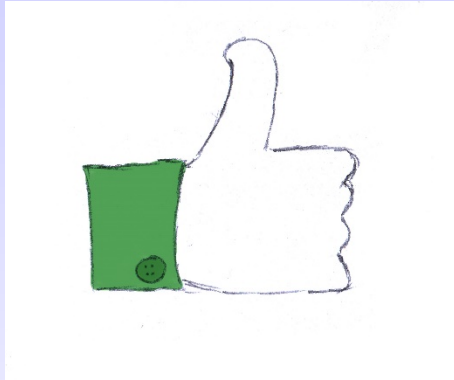


3. Fisch



4. Kartoffeln

Ein attraktives Angebot fördert die Akzeptanz

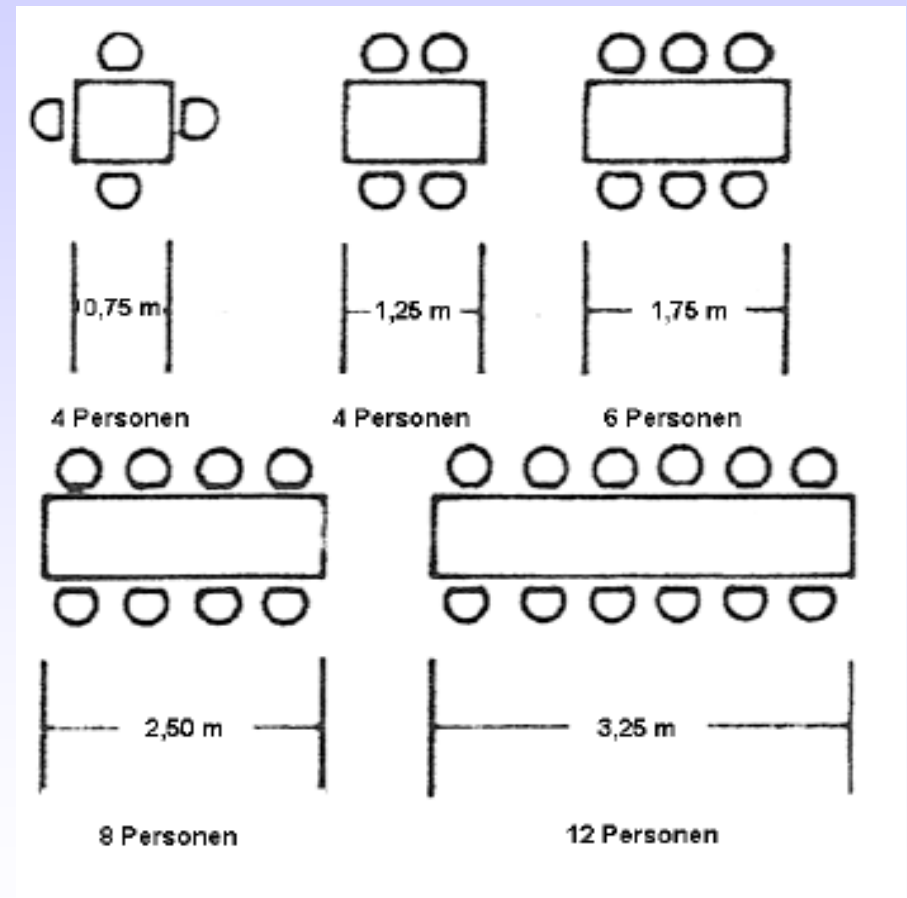


Durchschnittliche Sitzplatzgröße

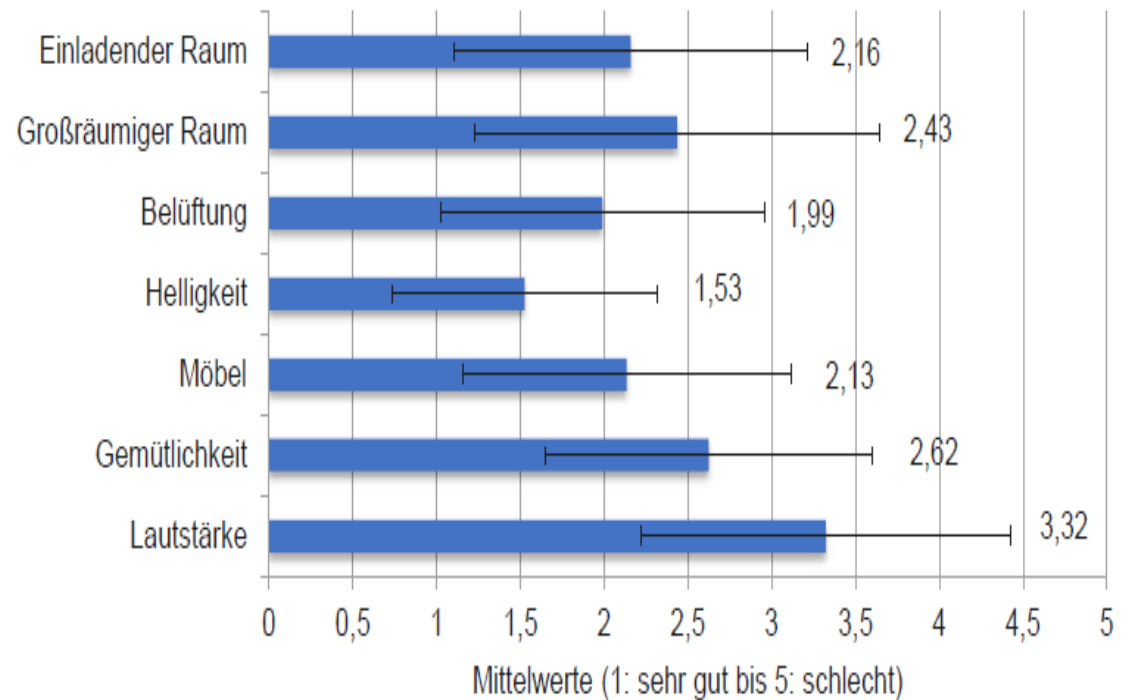


Durchschnittsgröße 1,68 m²
(n = 122, Angabe der
Schulträger)

Empfohlen: 1,4 – 1,7 m²
- abhängig von der
Tischaufstellung -

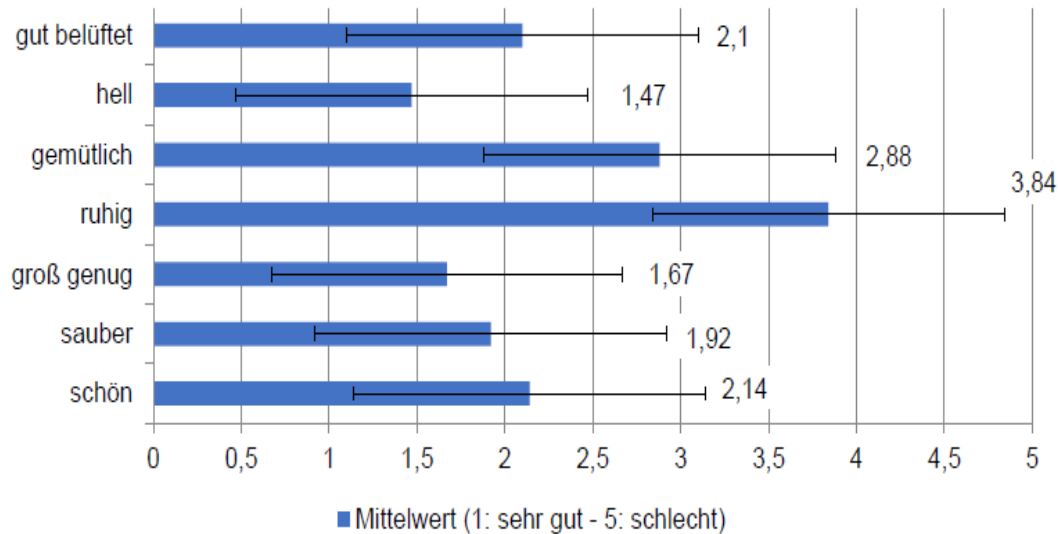


Eingänge sind wichtig



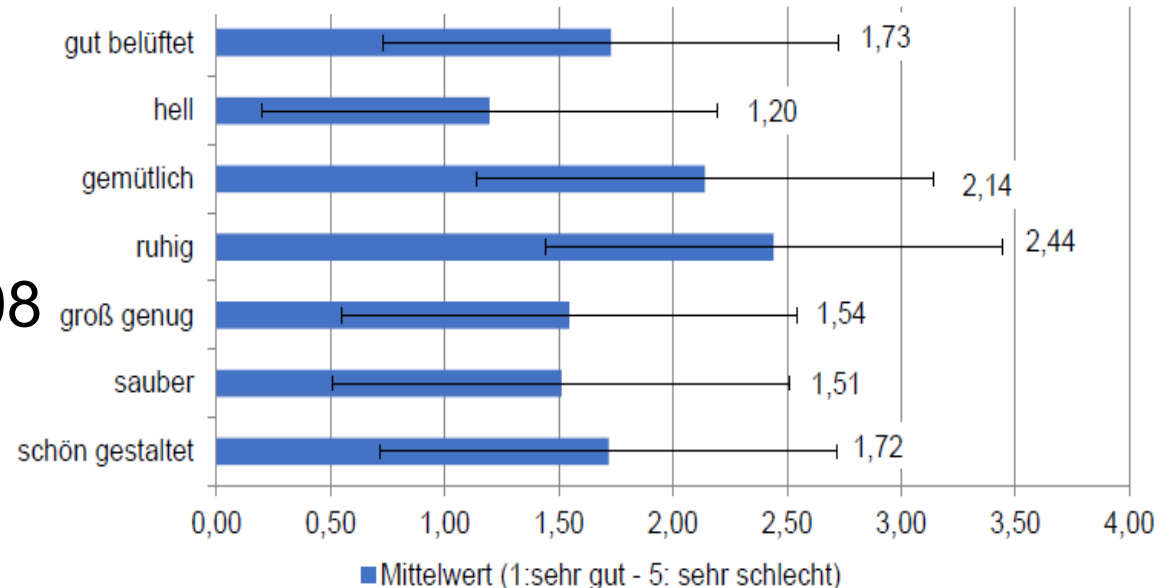
Bewertungen der Schulleitungen n = 1.341
1 = sehr gut, 5= sehr schlecht

Bewertung von Räumen durch Schüler*innen



Primarstufe n = 3.519

Sekundarstufe n = 7.308



Bewertung der Speiseräume durch Schülerinnen und Schüler

Kritisch gewertet werden Geräuschkulisse, Gemütlichkeit und Sauberkeit von Räumen



Bildungszentrum Tor zur Welt

Gesundheitsförderung auf dem Tablett und am Tresen



Ein Versuch: Speisenproduktion sichtbar machen

Speiseraum und
„Blick hinter die
Kulissen“,
Stadtteilschule
Bergedorf,
Hamburg



Cafeteria gestaltet nach den Wünschen der Schüler



Großes Speisenangebot – ungünstige Anordnung der Ausgabe



Große Räume unterteilen



Unterschiedliche Niveaus können große Räume gestalten und Inseln schaffen, Tischreihen sollten aber nicht zu lang sein!

Abwechslungsreiche Raumgestaltung



Ermöglicht unterschiedliche Gruppengrößen

Rückzugsräume

- Schüler der Oberstufe wollen nicht mit den „Kleinen“ zusammensitzen
- Mobiliar sollte zur üblichen Ausstattung variieren
 - Merke: für Achtsamkeit sorgen!



Unverstellter Blick ins Grüne



Auch ungünstige Raumlagen lassen sich nutzen!



Gestaltung von Räumen – eher spartanisch



Besondere Herausforderung: Inklusion

Fachplaner Peter Adam-Luketic: „Immer aus der Perspektive von Schülerinnen und Schülern planen“

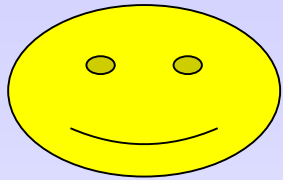


Aktionstheke mit abgesenkter Theke in der Mitte für Rollstuhlfahrer und jüngere Schüler.

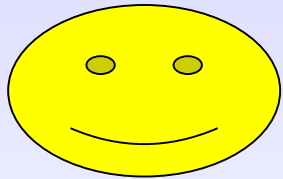


Behindertengerechte Besteckausgabe, abgeschrägt und abgesenkt

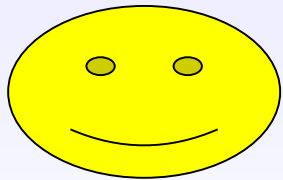
Nicht nur der Raum, auch der Service muss stimmen



Freundlichkeit



Sauberkeit



Hilfsbereitschaft



Raumzuschnitt limitiert zum Teil das Speisenangebot



Gestaltung von Ausgabebetresen



Limitieren oder ermöglichen eine große Auswahl, müssen Greifräume von Kindern und Jugendlichen berücksichtigen!

Entscheiden über die Aufstellung im Raum, z.B. ob sich Schlangen bilden oder nicht.



Eine Salatbar kommt immer gut an!



Sich selbst das Essen
zusammenzustellen ist
beliebt!

Unterschiedliche Zonen klar trennen



Unglückliche Kombination:
Bereitstellung von Wasser und
Abräumwagen für
Schmutzgeschirr



Trinken ist wichtig!



Am besten ist
Wasser!

Trinkmöglichkeiten müssen
zentral und gut zugänglich
lokalisiert sein



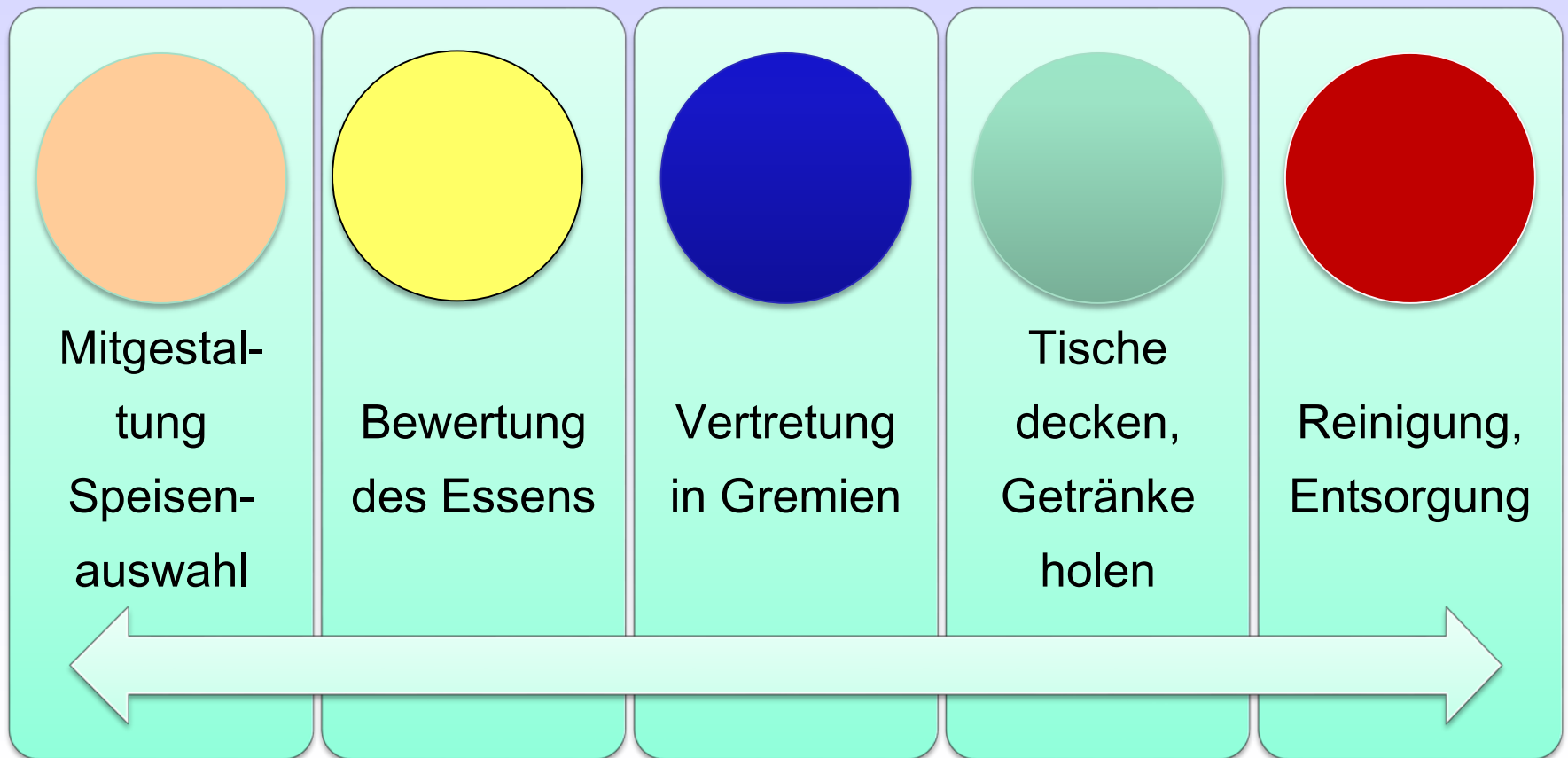
Partizipation – eine zentrale Forderung



- Identifikation und Motivation durch
 - Einen Mensaausschuss oder runden Tisch
 - Testesser, die neue Gerichte im Vorfeld bewerten
 - Befragungen zur Zufriedenheit
 - Wünsche und Vorlieben
 - Mensa als Lernort
 - Mensa als Ort für Aktionen und Projekte
 - Mensa als Ort für Elternabende und Tage der offenen Tür

Mitgestaltung – Partizipation (Primarstufe)

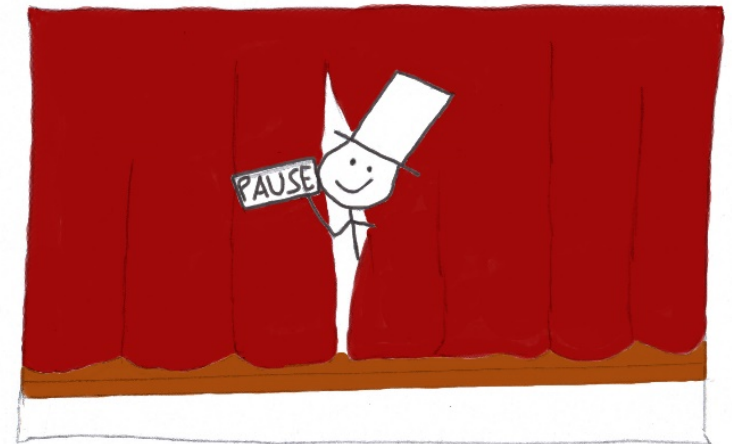
Eher wenig ausgeprägt: nur 12,3 % der Schülerinnen und Schüler werden mit einbezogen (n = 1.102)



Wartezeiten vermeiden – ausreichend lange Pausen

- 59,6 % bewerten die Länge der Pausen mit gut bis sehr gut
- Nur 10,8 % bewerten die Länge mit schlecht und sehr schlecht

n = 7.581 Bundesgebiet



Bewertung der Wartezeiten vor der Ausgabe



- 35,8 % sagen gut bis sehr gut
- 21,9 % sagen schlecht bis sehr schlecht

n = 7.581

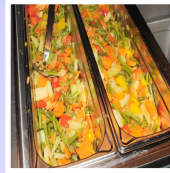


Wartezeiten vermeiden



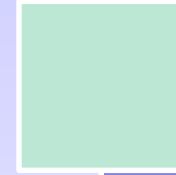
Anordnung des Ausgabebetresen

- Gut zugängliche Einzelelemente
- Keine Bremsen z.B. durch integrierte Getränke



Angebotsbreite

- Übersichtlich und altersgemäß
- Eindeutige Orientierung

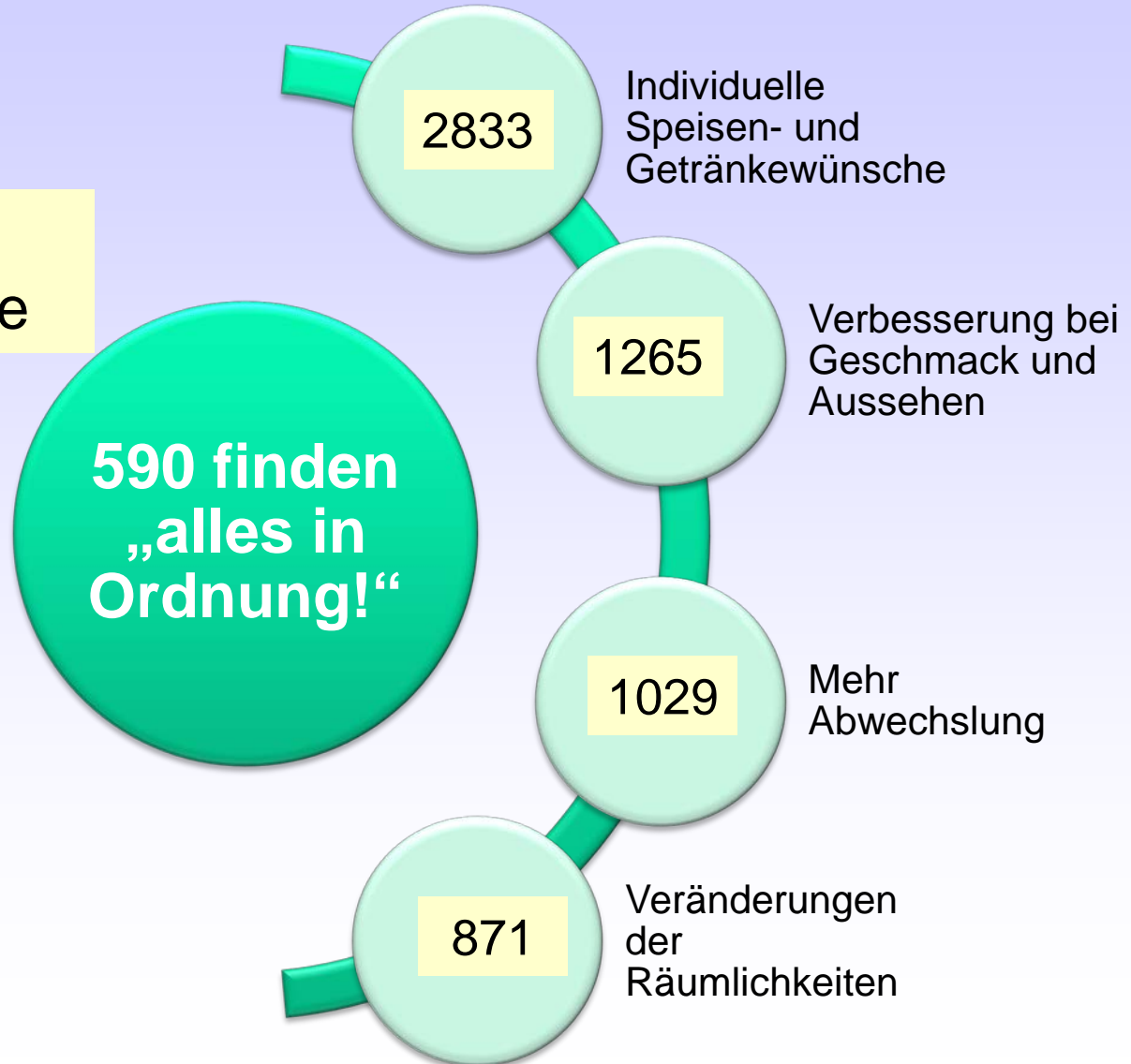


Trennung Schmutzgeschirr

- abschirmen
- Kreuzungswege unbedingt vermeiden

Wünsche von Schülerinnen und Schülern

Primar- und
Sekundarstufe



n = 9.964

Wünsche in Bezug auf Räume

Clusterung
Freitextantworten aus
Primar- und
Sekundarstufe n = 871

1. leiser

2. Bessere Belüftung

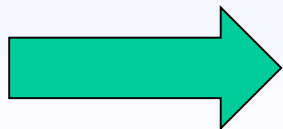
3. Mehr Platz

4. Mehr Sauberkeit

5. Bessere Ausstattung

Wahrgenommene Qualität wird beeinflusst durch:

- Raumgröße und Beleuchtung
- Raumaufteilung
- Möblierung und Farbgestaltung
- Gestaltung und Anordnung des Ausgabebetresens
- Art und Weise der Präsentation der Speisen



Vor der Planung simulieren, wie Schüler normalerweise den Raum betreten, welche Informationen sie brauchen, um sich zurecht zu finden, welche Wünsche sie an das Angebot haben

Fazit : wie es geht, wissen wir längst!

Aber:

- Anspruch und Wirklichkeit sind vielfach nicht deckungsgleich
 - Deshalb: Weiterarbeit der Vernetzungsstellen Schulverpflegung auf Landesebene und NQZ auf Bundesebene
 - Verbindliche Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

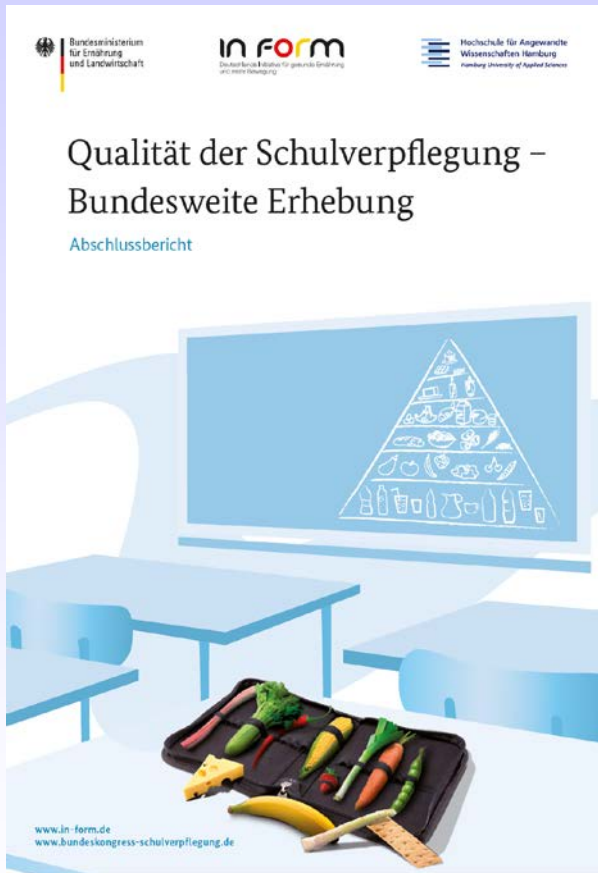


Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg



Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule





Zahlen entnommen aus:
**Qualität der Schulverpflegung
– Abschlussbericht 2015:**
Arens-Azevedo U, Hesse I,
Schillmöller Z, Roos-Bugiel J,
Paetzelt G

**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!**