

Inklusives und gesundheitsförderndes Schulessen als Teil eines nachhaltigen kommunalen Verpflegungsangebots: Eine Untersuchung in Integrierten Berliner Sekundarschulen (ISS)

Ziel und Methodik der Befragung

Das Zentrum Technik und Gesellschaft der TU-Berlin führte in diesem Jahr in enger Abstimmung mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin sowie der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie eine Online-Befragung von Schülerinnen und Schülern an Integrierten Berliner Sekundarschulen durch. Das Ziel dieser Untersuchung war es, mehr über die Beweggründe der Schülerinnen und Schüler für die Teilnahme – oder Nicht-Teilnahme – am schulischen Mittagessen zu erfahren und zur Verbesserung des Angebots beizutragen.

Schülerinnen und Schüler wurden nach Ihren Erwartungen und Wünschen hinsichtlich des Verpflegungsangebots (Geschmack/Angebot, angenehme Essensatmosphäre, Wunsch nach Beteiligung) gefragt, aber auch danach, wie das Essensangebot an ihren Schulen organisiert ist. Die Ergebnisse liefern wichtige Erkenntnisse darüber, wie ein nachhaltiges und gesundheitsförderndes Mittagessen für möglichst alle Schülerinnen und Schüler an Integrierten Sekundarschulen in Berlin attraktiv gestaltet werden kann.

Im Befragungszeitraum von November 2021 bis Mai 2022 haben insgesamt **25 Schulen** an der Online-Befragung teilgenommen. Dem Berliner Schulgesetz entsprechend wurde zuvor ein Antrag auf Genehmigung bei der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie gestellt. Die Beantwortung der Fragen erfolgte unter der Anleitung von Lehrkräften während des Unterrichts. Auf die Freiwilligkeit der Teilnahme wurde explizit hingewiesen. Für die Untersuchung wurde das Befragungstool „LimeSurvey“ genutzt.

Insgesamt sind **3015 Antworten** von Schüler*innen aus den Klassenstufen 8, 9 und 10 berücksichtigt worden. Aus der 8ten Klassenstufe haben 577 Schülerinnen und Schüler teilgenommen, aus den 9ten und 10ten Klassenstufe jeweils 1227, bzw. 1193 (18 ohne Angabe).

Die Rücklaufquote bei den Schulen variierte stark, sodass nur bei einzelnen Schulen ein größerer Teil der Schülerschaft befragt werden konnte. Abbildung 1 zeigt, dass mit Ausnahme von Marzahn-Hellersdorf unter den befragten Schulen alle Berliner Bezirke vertreten waren.

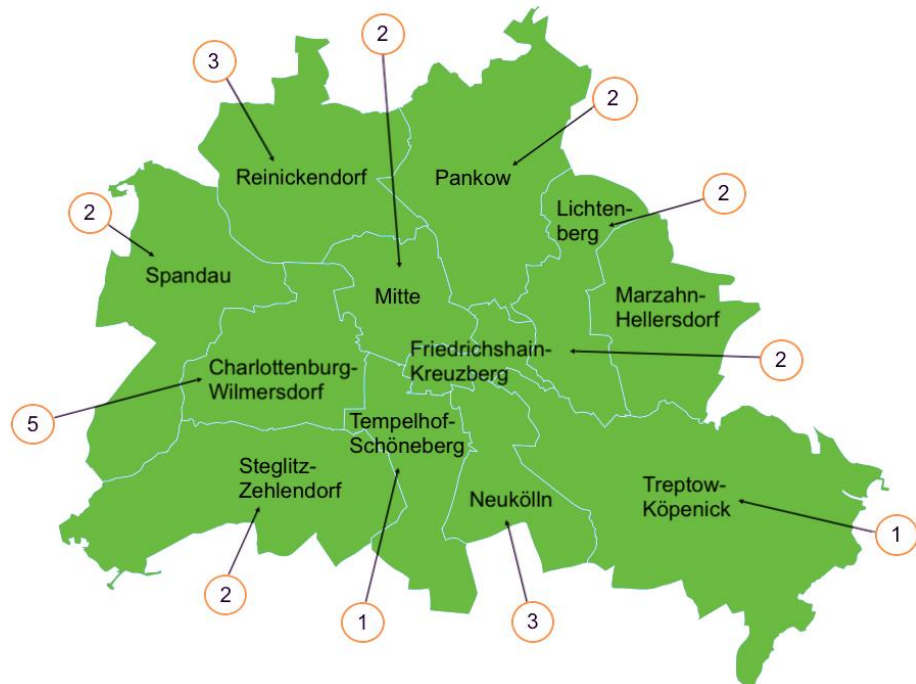


Abbildung 1 Teilgenommene Schulen nach Berliner Bezirken (Eigene Darstellung)

Nur wenige Schüler*innen nehmen am warmen Mittagessen an Sekundarschulen in Berlin regelmäßig teil.

Die Ergebnisse zeigen, dass über **zwei Drittel** aller befragten Schüler*innen **nie** am Mittagessen teilnimmt. Lediglich **16%** der Schüler*innen geben an, dass sie **3-4mal pro Woche oder täglich in die Mensa gehen**. Dabei nehmen Schüler häufiger als ihre Mitschülerinnen am Mittagessen teil. Außerdem nimmt die Teilnahmehäufigkeit am Mittagessen mit steigender Klassenstufe ab.

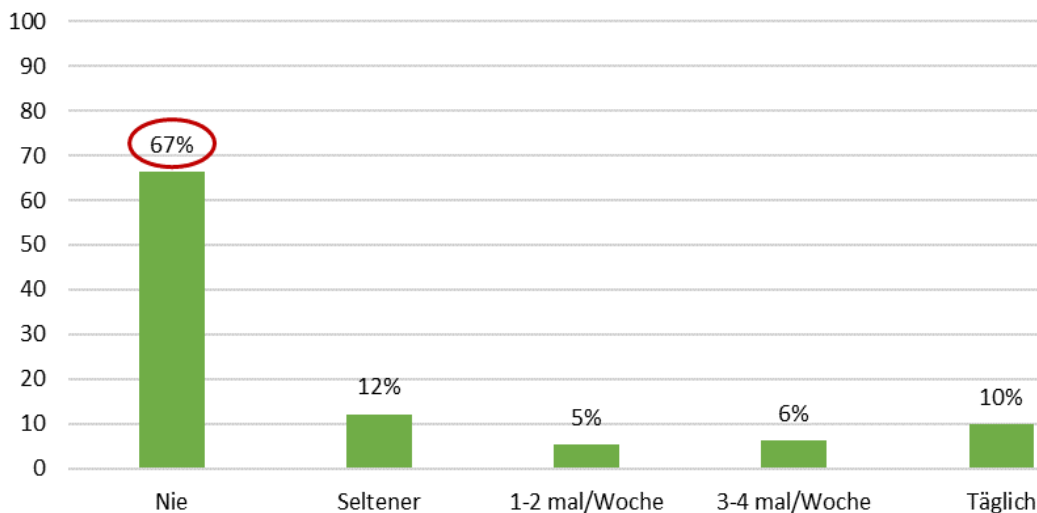


Abbildung 2 Teilnahmehäufigkeiten von Schülerinnen und Schülern am Mittagessen (n=2849)

Warum nehmen Schüler*innen nicht am warmen Mittagessen teil?

Die Befragung macht deutlich, dass es eine Vielzahl an unterschiedlichen Gründen für das geringe Interesse am Mittagessen an den befragten Schulen gibt.

- Das Essensangebot:** Die Schüler*innen nehmen nicht am Mittagessen teil, weil sie mit dem Geschmack, der Zubereitung oder der Speisenauswahl unzufrieden sind.
- Die Organisation:** Den Schüler*innen missfällt die Gestaltung des Speiseraums und sie zeigen sich unzufrieden mit den kurzen Pausenzeiten sowie dem Bestellsystem.
- Soziale Gründe:** Neben den individuellen Essgewohnheiten und den Kosten für das Mittagessen wirken sich auch eine fehlende Klassengemeinschaft, sowie der Freundeskreis auf die Akzeptanz des Mittagessens aus.

a. Wie zufrieden sind Schülerinnen und Schüler mit dem Essensangebot?

22% der befragten Schüler*innen nehmen nicht oder selten am Mittagessen teil, weil sie mit dem Geschmack der Speisen unzufrieden sind. Ebenfalls sind viele Schüler*innen, die regelmäßig in die Mensa gehen, mit dem Geschmack (30%) und dem Aussehen der Speisen (34%) sowie der eingeschränkten Auswahl beim Speiseangebot (41%) unzufrieden. Gleichzeitig zeigen die Ergebnisse, dass das Essen anderen Schüler*innen durchaus schmeckt (37%). Insgesamt gibt es an den befragten Schulen **große Unterschiede bei der Zufriedenheit mit dem Essensangebot**. Die Teilnahmequoten sowie die Zufriedenheitswerte sind dort geringer, wo es zwischen Schüler*innen und dem Caterer weder persönlichen Kontakt noch ein gewisses Maß an Vertrauen gibt.

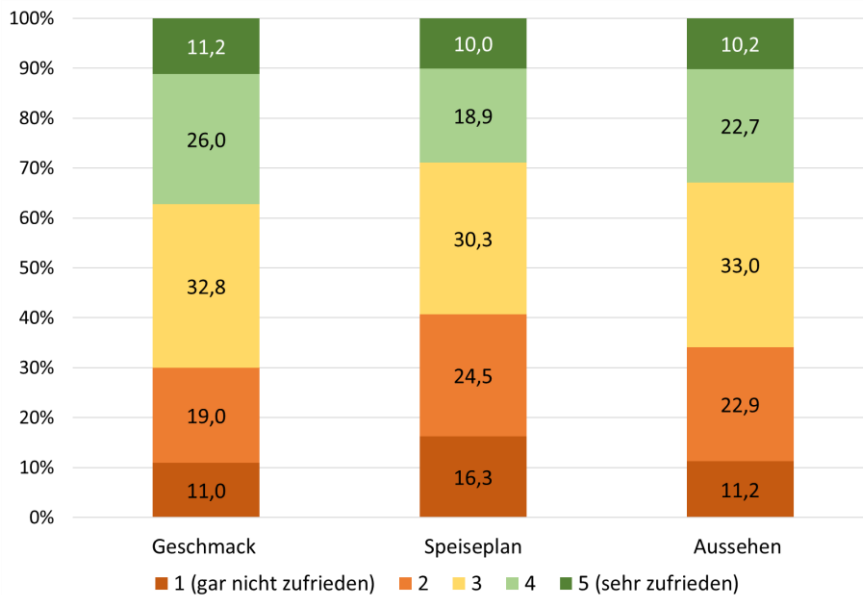


Abbildung 3 Zufriedenheitswerte (n=864)

Viele Schüler*innen gaben an, dass sie sich mehr **Fast Food-Gerichte** sowie ein größeres Angebot an **Speisen aus anderen Kulturkreisen wünschen** (v.a. türkische/arabische Speisen, Halal-Gerichte). Diese Wünsche gehen u.a. auf die Ernährungsformen der befragten Schüler*innen zurück. Knapp ein Viertel gab an, sich **Halal zu ernähren**. Ein weiterer Teil achtet auf eine **gesundheitsbewusste Ernährung** und konsumiert bevorzugt fett- und kalorienarme (19%) sowie zuckerarme (13%) Lebensmittel. Aus Sicht der Schüler*innen sollen beim Mittagessen die Bedürfnisse **von allen** ausreichend berücksichtigt werden. **Bio-regionale sowie vegetarische Speisenangebote** werden meist nur dann gewünscht, wenn die Schüler*innen mit den grundlegenden Rahmenbedingungen des Mittagsangebots zufrieden sind.

Die überwiegende Mehrheit der Schülerinnen und Schüler wird **an der Gestaltung des Mittagessens, bzw. der Speiseplanung nicht aktiv beteiligt** (93%, n=2.260). Von den Schüler*innen wird Beteiligung gewünscht. Am meisten werden eine regelmäßige Abfrage von Lieblingsgerichten sowie Möglichkeiten der Bewertung des Essens erwartet.

Antwort eines Schülers aus der 9ten Klasse: „Es sollte darauf geachtet werden, dass das Angebot nach Möglichkeit umfassend ist, um auch Vegetarier und religiöse Menschen mit Essen zu versorgen.“

Mögliche Ansatzpunkte für Optimierungen

- Mehr Möglichkeiten des persönlichen Kennenlernens von Schüler*innen, Eltern und Essensanbieter schaffen.
- Informationen zum Essensangebot und -anbieter transparent bereitstellen (z.B. über Schulhomepage, Schülerradio und -zeitung oder bei schulinternen Veranstaltungen).
- Für mehr attraktive Lockangebote wie z.B. ein kostenloses Probeessen sorgen.
- Das Essensangebot ausweiten und besser auf die Bedürfnisse der Schüler*innen abstimmen (z.B. mehr internationale Gerichte, gesundes Fast Food).
- Für Beteiligungsmöglichkeiten sorgen und Feedback zulassen (z.B. über Meinungsboxen, direkte Ansprache von Schüler*Innen oder schulinterne Umfragen).
- Neben regelmäßigem Feedback, schafft die Gründung von Mittagessensausschüssen formale Möglichkeiten der Mitbestimmung.

b. Große Hürden bei der Organisation des Mittagessens: Ungemütliche Speiseräume, kurze Pausen und lange Vorbestellzeiten

Die Ergebnisse zeigen, dass mehr als ein Viertel der Schüler*innen, die am Schulessen regelmäßig teilnehmen, mit der **Länge der Mittagspause unzufrieden sind**. Für 19% ist dies Grund genug, nicht am Mittagessen teilzunehmen. Dies überrascht wenig, da sie im Durchschnitt **nur 20-30 Minuten Zeit zum Essen haben**. Für viele reicht das nicht aus, um in Ruhe die Mensa zu besuchen, da der Unterricht nicht immer pünktlich endet und es zu langen Wartezeiten bei der Essensausgabe kommen kann. Kritik gibt es auch an der Gestaltung der Speiseräume. Insbesondere empfinden viele Schüler*innen die **Geräuschkulisse als störend** und es wird die fehlende **Gemütlichkeit kritisiert**. Auch muss in einigen Schulen das Essen zu lange im Voraus bestellt werden (bis zu 7 Tage). Viele Schüler*innen möchte allerdings möglichst **spontan darüber entscheiden**, ob und was sie in der Mensa zu Mittag essen.

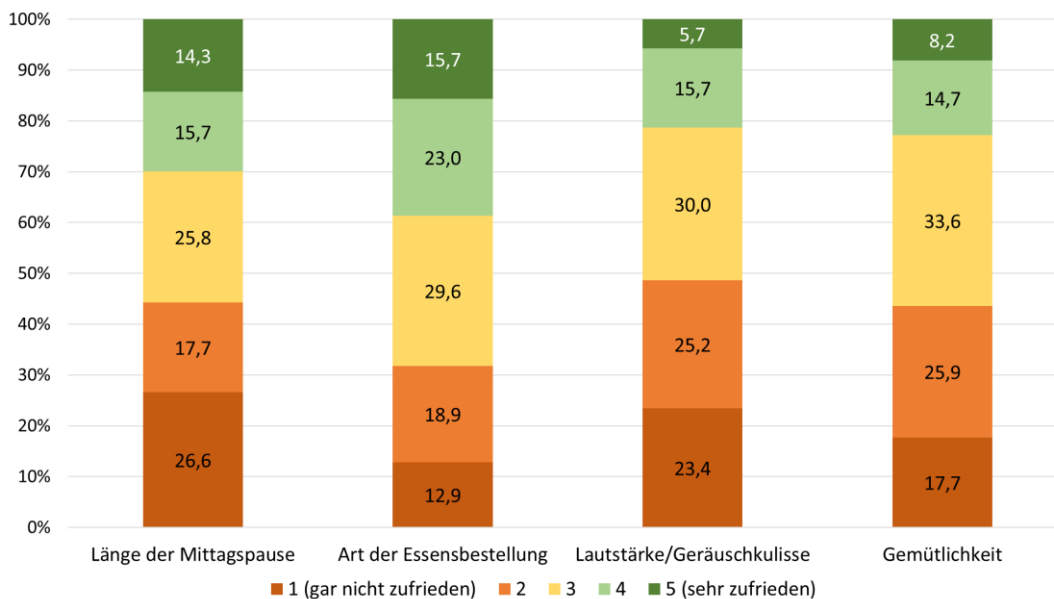


Abbildung 4 Zufriedenheitswerte

Mögliche Ansatzpunkte für Optimierungen

- Essenzeiten auf mindestens **30 Minuten verlängern**, damit Schüler*innen genug Zeit zum Essen haben und sich erholen können. Ausreichend Personal für die Essensausgabe bereitstellen.
- **Speiseraumgestaltung unter Einbezug von Schüler*innen verbessern**. Die Attraktivität des Speiseraums könnte z.B. durch die Unterteilung in verschiedene Bereiche oder mithilfe von Lärmschutzmaßnahmen gesteigert werden. Kleinere Verschönerungen können außerdem durch die Gründung von AGs oder mit den jeweiligen Lehrkräften im Kunstunterricht realisiert werden.
- **Enge Absprachen mit dem Caterer**, um über die Möglichkeit von kürzeren Vorbestellungszeiten zu beraten.

c. Soziale Gründe: Essgewohnheiten in und außerhalb der Schule

Die Auswertung zeigt, dass 23% der Schüler*innen statt in der Schule lieber **zu Hause am Abend etwas essen**. 22% bringen außerdem ihr **Essen von zu Hause in die Schule mit**. Auch der Freundeskreis spielt eine wichtige Rolle: 12% geben an, nicht am warmen Mittagessen teilzunehmen, **da ihre Freund*innen auch nicht in die Mensa gehen**. Andere verlassen in der Mittagspause lieber das Schulgelände (10%).

Die Auswertung ergab höhere Teilnahmequoten in Schulen, wo **die Klassen gemeinsam zum Mittagessen gehen**. Auch essen diejenigen Schüler*innen häufiger, **die sich in der Klasse wohler fühlen** und sich als Teil einer **vertrauensvollen und guten Gemeinschaft** verstehen.

Für 12% der Schüler*innen, bzw. ihren Eltern ist das Essen zu teuer. Obwohl eine Vergünstigung beim Mittagessen durch einen „berlinpass-BuT“ möglich ist, wird dieses Angebot nicht immer in Anspruch genommen. **28% der Schüler*innen** gaben an, einen **gültigen BuT-Pass** zu besitzen, davon **nutzen aber lediglich 41% diesen für ein vergünstigtes Mittagessen**.

*Schülerin aus der 9ten Klasse
„Ich wünsche mir, [...] dass] das
Essen günstiger wird, weil nicht
alle 2-4 Euro für ein Brötchen
am Tag haben.“*

Mögliche Ansatzpunkte für Optimierungen

- Mittagsverpflegung stärker **in die Schulkultur verankern**. Lehrkräfte und Schulleitung sollten ihre Vorbildfunktion wahrnehmen und gemeinsam mit den Klassen am Mittagessen teilnehmen.
- Das Thema nachhaltige und gesunde Mittagsverpflegung **stärker in den Unterricht integrieren**.
- In Absprache mit dem Caterer Möglichkeiten finden, **um kostengünstigere Alternativen anzubieten**. z.B. Vergünstigungen durch die Übernahme von Tischdiensten übernehmen.
- **Eltern** auf die Möglichkeit einer Vergünstigung beim Mittagessen aufmerksam machen und über die Beantragung von **BuT-Leistungen informieren**.

Fazit

Die Gestaltung einer gesunden, nachhaltigen und attraktiven Mittagsverpflegung ist ein wichtiger Baustein für ein erfolgreiches Ganztagskonzept. Die Ergebnisse der Befragung verdeutlichen, dass es unterschiedliche Gründe für die Nicht-Teilnahme von Schüler*innen am Mittagessen – aber auch viele Verbesserungsmöglichkeiten – gibt. Um das Ziel zu erreichen, Schüler*innen aus allen Bevölkerungsgruppen ein schmackhaftes, gesundes und nachhaltiges Schulessen anzubieten, sind weitere Anstrengungen notwendig. Dabei ist es zentral, besser auf die Vorstellungen und Wünsche der Schüler*innen einzugehen und mehr Mitbestimmung zu ermöglichen. In Berlin gibt es zahlreiche Möglichkeiten, sich hinsichtlich der Gestaltung der Schulverpflegung an Ganztagschulen beraten zu lassen: Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin e.V. (<https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/>) oder Serviceagentur Ganztage Berlin (<https://www.sag-berlin.de/>).

Die Online-Befragung wurde im Rahmen des inter- und transdisziplinären Verbundprojekts **„Social cohesion, food and health: Inclusive food system transitions (IFST)“** durchgeführt, das im Rahmen der Berlin University Alliance (BUA) gefördert wird.

Weitere Informationen zum Projekt: <https://www.ifst-berlin.de/>

Kontakt:

Prof. Dr. Dr. Martina Schäfer und Dr. Benjamin Hennchen
Zentrum Technik und Gesellschaft der Technischen Universität Berlin
Email: hennchen@ztg.tu-berlin.de

