



universität  
wien

# DIPLOMARBEIT / DIPLOMA THESIS

Titel der Diplomarbeit / Title of the Diploma Thesis

„Schulverpflegung im deutschsprachigen Raum: Vorstellungen von Schülern und Schülerinnen zur Optimierung der Schulverpflegung – eine quantitative Erhebung an einer ausgewählten Schule in Deutschland.“

verfasst von / submitted by

Marie – Theres Murko

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of  
Magistra der Naturwissenschaften (Mag.rer.nat.)

Wien, 2019 / Vienna, 2019

Studienkennzahl lt. Studienblatt / A 190445477  
degree programme code as it appears on  
the student record sheet:

Studienrichtung lt. Studienblatt / Lehramtsstudium UniStG  
degree programme as it appears on UF Biologie und Umweltkunde UniStG  
the student record sheet: UF Haushaltsökonomie und Ernährung UniStG

Betreut von / Supervisor:

Ass.-Prof.Dr.paed. Claudia Maria Angele

## Eidesstattliche Erklärung

Ich erkläre eidesstattlich, dass ich die vorliegende Arbeit mit dem Titel „Schulverpflegung im deutschsprachigen Raum: Vorstellungen von Schülern und Schülerinnen zur Optimierung der Schulverpflegung – eine quantitative Erhebung an einer ausgewählten Schule in Deutschland.“ selbständig angefertigt, keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel benutzt und alle aus ungedruckten Quellen, gedruckter Literatur oder aus dem Internet im Wortlaut oder im wesentlichen Inhalt übernommenen Formulierungen und Konzepte gemäß den Richtlinien wissenschaftlicher Arbeiten zitiert, durch Fußnoten gekennzeichnet bzw. mit genauer Quellenangabe kenntlich gemacht habe. Die Arbeit wurde bisher keiner anderen Prüfungsbehörde vorgelegt und auch nicht veröffentlicht.

Wien, 18.12.2019  
Ort, Datum

Marie-Theres Munk  
Unterschrift der Verfasserin

## Abstract

Die vorliegende Arbeit behandelt das Thema Schulverpflegung im deutschsprachigen Raum.

Die zentralen Forschungsfragen des Theorieteils sind:

- Wie sieht die Verpflegungssituation in den Schulen im deutschsprachigen Raum aus?
- Welche Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung in der Schule geben der DGE-Qualitätsstandard [Arens – Azevedo et al., 2014] beziehungsweise die österreichische Leitlinie Schulbuffet [Lehner, 2015]?
- Wie groß ist die Akzeptanz bei den Schülern und Schülerinnen bezüglich ihrer Schulverpflegung und welche Faktoren tragen zu einer Minimierung beziehungsweise Maximierung dieser bei?
- Welche Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen Deutschland und Österreich lassen sich im Hinblick auf diese Forschungsfragen erkennen?

Im empirischen Teil wird die Schulmensa einer ausgewählten Schule in Deutschland aus der Perspektive der Schüler und Schülerinnen detailreich analysiert, da eine räumliche, konzeptionelle und organisatorische Neugestaltung der Schulmensa geplant ist. Mit Hilfe einer quantitativen Erhebung werden nach dem *Community-based Research* Ansatz die Erfahrungen und Wünsche der betroffenen Kinder und Jugendlichen bezüglich der Schulmensa ermittelt. Die zentralen Forschungsfragen sind hierbei:

- Welche Erfahrungen (z.B. im Hinblick auf Getränkeversorgung, Sensorik der Speisen) haben die Schüler und Schülerinnen mit ihrer Schulmensa am ausgewählten Schulstandort gemacht?
- Wie ist ihre Meinung zur Schulverpflegung und zur Mensagestaltung?
- Welche Wünsche und Verbesserungsvorschläge haben sie für das Essen in der Schulmensa und für deren räumliche und organisatorische Umgestaltung?

Die Erkenntnisse der vorliegenden systematischen Literaturrecherche zum Thema und die Ergebnisse der fragebogenbasierten Online-Umfrage dienen der Er-

stellung von Handlungsempfehlungen für die untersuchte Schule und weitere Schulen in Deutschland und Österreich.

Zentrale Ergebnisse der Befragung sind, dass fast 50% der Kinder und Jugendlichen in der Schulmensa essen, weil ihre Freunde das auch tun und 60% der Befragten lieber außerschulische Verpflegungsangebote nutzen. Des Weiteren geben 30% der Schüler und Schülerinnen an, dass der Speiseplan abwechslungsreich ist und fast die Hälfte, dass bei der Zubereitung der Gerichte zu viel Fett verwendet wird. 70% der Teilnehmer und Teilnehmerinnen lassen erkennen, dass der Preis für die Mittagsverpflegung zu hoch ist. Die wesentlichen Wünsche der befragten Kinder und Jugendliche sind niedrigere Preise für Getränke und Speisen und ein sauberer, ruhiger und gemütlicher Mensaraum.

Die Ergebnisse der Arbeit können schließlich auch Impulse zur Verbesserung und Optimierung der Schulverpflegung im deutschsprachigen Raum durch Einbezug der an der Schulverpflegung beteiligten Akteure und Akteurinnen geben.

## Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Einleitung</b>	<b>1</b>
1.1.	Zielsetzung und Forschungsfragen.....	3
<b>2.</b>	<b>Ausgangslage</b>	<b>5</b>
2.1.	Deutschland.....	5
2.1.1.	Schulverpflegungssituation.....	5
2.1.2.	DGE – Qualitätsstandards.....	7
2.1.3.	Akzeptanz durch die Schüler und Schülerinnen.....	10
2.2.	Österreich.....	13
2.2.1.	Schulverpflegungssituation.....	13
2.2.2.	Leitlinie Schulbuffet.....	14
2.2.3.	Akzeptanz durch die Schüler und Schülerinnen.....	18
2.3.	Vergleich zwischen Deutschland und Österreich.....	18
2.3.1.	Verpflegungssituation.....	18
2.3.2.	DGE – Qualitätsstandard und Leitlinie Schulbuffet.....	19
2.3.3.	Akzeptanz durch die Schüler und Schülerinnen.....	19
<b>3.</b>	<b>Quantitative Erhebung</b>	<b>21</b>
3.1.	Ziele.....	21
3.2.	Methode/Studiendesign.....	21
3.2.1.	Datenerhebung.....	23
3.2.2.	Datenaufbereitung.....	36
3.2.3.	Datenauswertung.....	36
3.3.	Datenauswertung: Ergebnisse.....	38
3.4.	Interpretation und Diskussion der Ergebnisse.....	155
<b>4.</b>	<b>Handlungsempfehlungen</b>	<b>169</b>
<b>5.</b>	<b>Kritische Methodendiskussion</b>	<b>174</b>
<b>6.</b>	<b>Fazit</b>	<b>177</b>
<b>7.</b>	<b>Literaturverzeichnis</b>	<b>179</b>
<b>8.</b>	<b>Abbildungsverzeichnis</b>	<b>182</b>
<b>9.</b>	<b>Anhang</b>	<b>194</b>

# 1. Einleitung

Sehr viele Kinder und Jugendliche in Deutschland und Österreich verbringen die meiste Zeit an den Wochentagen in der Schule. Im deutschsprachigen Raum gibt es immer mehr Ganztagschulen, deren Schüler- und Schülerinnenanzahl jährlich zunimmt [Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung. <https://bildung.bmbwf.gv.at/schulen/gts/index.html> (Stand: 3.4.2019)].

Neben einem kompetenten Unterricht, sportlicher Auslastung und spielerischem Lernen ist die Versorgung der Kinder und Jugendlichen mit Essen und Trinken in den Schulen sehr wichtig. Die Speisen, die in der Schule erhältlich sind, sollen den Schülern und Schülerinnen schmecken, gesund sein und Kraft für den Tag geben. Die Schulverpflegung und das gemeinsame Essen aller in der Schule soll nicht nur den Hunger der Anwesenden stillen, sondern auch die soziale Kompetenz der Schüler und Schülerinnen fördern und ihnen ein gesundes Essverhalten mit auf den Weg geben. [Arens – Azevedo et al.,2014]

Diesem Thema widmet sich die folgende Diplomarbeit. Die Arbeit beschäftigt sich mit der Schulverpflegung im deutschsprachigen Raum. Mit Hilfe aktueller und einschlägiger Literatur und der Ergebnisse einer quantitativen Erhebung an einer ausgewählten Schule soll die Versorgungssituation in deutschen und österreichischen Schulen beleuchtet und Handlungsempfehlungen zur Optimierung der Schulverpflegung gegeben werden.

Dabei wird sich diese Abschlussarbeit in zwei Teilbereiche gliedern:

Der erste Abschnitt ist der Theorieteil, der folgende Aspekte genauer betrachten wird: die vorliegende Schulverpflegungslage in Deutschland und Österreich, die länderspezifischen Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung für Kinder und Jugendliche und die Akzeptanz der Schüler und Schülerinnen bezüglich ihrem Schulessen. Für alle diese Aspekte wird ein Vergleich zwischen Deutschland und Österreich vorgenommen.

Im empirischen Teil der Arbeit werden das quantitative Studiendesign, das zugrundeliegende Konzept des *Community-based Research* Ansatzes, die Datenerhebung, die Datenauswertung, die Fragebogenkonzeption sowie die Interpretation und Diskussion der Ergebnisse der Befragung in einer Schule in Deutschland geschildert. Anlass der quantitativen Online-Befragung der Schülerinnen

und Schüler am ausgewählten Schulstandort ist die geplante räumliche, konzeptionelle und organisatorische Neugestaltung der Schulmensa.

Die Datenerhebung erfolgt in Kooperation mit der didaktischen Servicestelle für Ernährungsbildung (DSEB) am Institut für Bildungsconsulting (IfB) der Pädagogischen Hochschule Weingarten. Das IfB dient als Schnittstelle zwischen Hochschule und Zivilgesellschaft und nimmt sich nach dem *Community-based Research* Ansatz Forschungsfragen aus der Gesellschaft an. Die DSEB ist ein Teilprojekt des Instituts für Bildungsconsulting und bietet, unter anderem, persönliche Beratungen für Fachkräfte und andere interessierte Personen im Bereich der Planung und Durchführung von Projekten im Sinne der Ernährungsbildung an. [Institut für Bildungsconsulting (IfB-PHWG). <http://www.bildungsconsulting-weingarten.de/ifb-start.html> (Stand: 14.12.2019)]

Die Schule ist mit ihrem Forschungsanliegen der Erhebung der Sichtweisen der an der Schulverpflegung beteiligten Akteursgruppen an die DSEB herangetreten. Dabei nimmt die vorliegende Arbeit die Gruppe der Schülerinnen und Schüler in den Blick. Eine weitere Forschungsarbeit befasst sich mittels einer qualitativen Studie mit den Sichtweisen der erwachsenen Akteursgruppen (Schulleitung, Lehrpersonen, Elternvertreter und Elternvertreterinnen). Wiederum ein weiterer Teil der Forschung setzt sich mittels einer quantitativen Elternbefragung mit den Erwartungen und Vorstellungen der Eltern an der betreffenden Schule auseinander.

In der gesamten vorliegenden Diplomarbeit wurde einheitlich nach dem *American Journal of Clinical Nutrition* zitiert. In der Arbeit wird auf eine gendergerechte Sprache Wert gelegt. Wenn beide Geschlechter angesprochen werden, kann man in vielen Fällen die Form „Schüler und Schülerinnen“ oder „Teilnehmer und Teilnehmerinnen“ lesen. Um den Lesefluss beizubehalten werden die Begriffe Mensa-Esser und Mensa-Esserinnen beziehungsweise Nicht-Mensa-Esser und Nicht-Mensa-Esserinnen wie folgt dargestellt: Mensa-Esser\*innen und Nicht-Mensa-Esser\*innen, hierbei sind demzufolge immer beide Geschlechter gemeint.

## **1.1. Zielsetzung und Forschungsfragen**

Das Ziel der gesamten Diplomarbeit ist die Verpflegungssituation in deutschen und österreichischen Schulen zu analysieren und die Ergebnisse einer selbstständig durchgeführten Erhebung dazu zu verwenden, um Handlungsempfehlung für eine bessere Schulverpflegung im deutschsprachigen Raum, unter Einbeziehung der Akteure, die im vorliegenden Fall die Schüler und Schülerinnen sind, zu geben.

Teilziele, die sich aus diesem breiten Gesamtziel ergeben, können in zwei Bereiche aufgeteilt werden, einerseits die spezifischen Ziele des Theorieteils und andererseits die Ziele des empirischen Teils.

Die Ziele des Theorieteils sind die detailreiche Analyse und Darlegung der vorliegenden Verpflegungssituation in Deutschland, die Erläuterung des DGE – Qualitätsstandards [Arens – Azevedo et al., 2014] und der Einblick in die Akzeptanz von Schülern und Schülerinnen bezüglich ihrer Schulverpflegung. Diese Punkte sollen im Wesentlichen auch für Österreich erforscht werden, mit der einzigen Ausnahme, dass das Pendant zu den Qualitätsstandards von Deutschland in Österreich die Leitlinie Schulbuffet [Lehner, 2015] ist, die ebenso Empfehlungen für eine ausgewogene Verpflegung in der Schule gibt. Ein weiteres Teilziel dieses Abschnittes ist der Ländervergleich dieser genannten Aspekte zwischen Deutschland und Österreich.

Die Forschungsfragen des Theorieteils, die sich daraus ableiten lassen, sind:

- Wie sieht die Verpflegungssituation in den Schulen im deutschsprachigen Raum aus?
- Welche Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung in der Schule geben der DGE-Qualitätsstandard [Arens – Azevedo et al., 2014] beziehungsweise die österreichische Leitlinie Schulbuffet [Lehner, 2015]?
- Wie groß ist die Akzeptanz bei den Schülern und Schülerinnen bezüglich ihrer Schulverpflegung und welche Faktoren tragen zu einer Minimierung beziehungsweise Maximierung dieser bei?
- Welche Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen Deutschland und Österreich lassen sich im Hinblick auf diese Forschungsfragen erkennen?

Das Ziel des empirischen Teils der Arbeit ist es, die Erfahrungen und Meinungen der Schüler und Schülerinnen in einer ausgewählten Schule in Deutschland bezüglich ihrer Schulverpflegung einzuholen und darauf aufbauend Verbesserungsvorschläge für die Optimierung ihrer Schulverpflegung zu geben. Des Weiteren sollen die Ergebnisse dieser Erhebung auch Impulse für eine Optimierung der Schulverpflegung im deutschsprachigen Raum durch Einbezug der Akteurinnen und Akteure geben.

Aus dem Gesamtziel des empirischen Teils lassen sich die folgenden Forschungsfragen ableiten:

- Welche Erfahrungen haben die Schüler und Schülerinnen mit ihrer Schulmensa am ausgewählten Schulstandort gemacht?
- Wie ist ihre Meinung zur Schulverpflegung und zur Mensagegestaltung?
- Welche Wünsche und Verbesserungsvorschläge haben sie für das Essen in der Schulmensa und für deren räumliche und organisatorische Umgestaltung?

Diese zentralen Fragen dienen in weiterer Folge der Erstellung der Basiskategorien des Fragebogens und zur Formulierung der einzelnen Fragen.

## **2. Ausgangslage**

### **2.1. Deutschland**

#### **2.1.1. Verpflegungssituation in Schulen**

16.488 Schulen in Deutschland sind als Ganztagschulen zugelassen und müssen an allen Tagen des Ganztagsbetriebs ein Mittagessen bereitstellen [Arens – Azevedo, 2016].

Mehr als 3 Millionen Schüler und Schülerinnen haben das Recht in der Schule zu Mittag versorgt werden. Im Durchschnitt kostet ein Mittagessen in der Schule 5,36€. Der Schulträger übernimmt die Betriebs-, Personal- und Verwaltungskosten. Die Eltern beteiligen sich an den Personal- und Betriebskosten und kommen für den Wareneinstand auf. [Tecklenburg et al., 2018]

Die Schulträger der einzelnen Städte und (Land-)Kreise sind für die Schulverpflegung verantwortlich. In Deutschland gibt es keine gesetzlichen Vorgaben wie die Schulverpflegung auszusehen hat, lediglich Empfehlungen geben darüber Auskunft, wie ein gesunder Speiseplan mit altersentsprechenden Nährwerten zusammengestellt werden kann. Wenn es in einzelnen Bundesländern Erlasse zur Mittagsverpflegung gibt, werden diese nicht kontrolliert. Circa dreiviertel aller Schulverpflegungsangebote in Deutschland werden von externen Betreibern geführt und es besteht häufig nur ein Vertrag zwischen den Schülern und Schülerinnen beziehungsweise den Eltern mit dem Betreiber. Somit haben die Schule und der Schulträger wenig Einfluss auf die Produkte und Gerichte, die dieser verwendet und anbietet. Sinnvoll wäre eine flächendeckende Ausschreibung der Schulverpflegung über den Schulträger mit festgelegten Leistungskriterien, die der Schulmensabetreiber beziehungsweise die Schulmensabetreiberin erfüllen muss. [Jansen und Schreiner – Koscielny, 2013]

Die Eltern zahlen durchschnittlich 3,05€ für das tägliche Mittagessen ihrer Kinder und Jugendlichen. Der Großteil der deutschen Schulen hat eine Warmverpflegung. [Arens – Azevedo, 2016]

Ganztägig in der Schule zu lernen, ist in Deutschland bereits gang und gäbe, wobei aber die Zahlen im Osten viel höher sind als im Westen. Die Qualität und der Geschmack der Schulverpflegung sind wichtig, weil die Schüler und Schülerinnen über Jahre hinweg in der Schule verpflegt werden und durch eine ausgewogene, vollwertige, schmackhafte und dem Alter entsprechende Versorgung die Leistungsfähigkeit und die Lernbereitschaft gesteigert werden können. [Arens – Azevedo et al.,2015]

Die Essensteilnahme in der Schule sinkt mit zunehmendem Alter der Schüler und Schülerinnen. In den ersten vier Jahren der Schulzeit nehmen noch 87% der Lernenden am Schulessen teil, in der fünften bis siebenten Klasse reduziert sich der Prozentsatz auf 69% und in den letzten drei Jahren der Schulausbildung sinkt die Teilnahme auf 40%. In Deutschland sind bereits 1,9 Millionen Kinder übergewichtig und 800.000 davon gelten als adipös. [Backes, 2007]

Eine gesunde Schulverpflegung kann dazu beitragen, dass weniger Kinder und Jugendliche übergewichtig werden und so können spätere Folgeerkrankungen wie Adipositas verhindert werden. Eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung ist dementsprechend nicht nur ein Vorteil für die Schüler und Schülerinnen selbst, sondern auch für das Gesundheitssystem, Politik und Öffentlichkeit, weil die Kosten für die Behandlung ernährungsbedingter Krankheiten zurückgehen. Um bei den Lernenden ein gesundes und nachhaltiges Essverhalten zu stabilisieren, ist es notwendig, dass sie regelmäßig in der Schulgemeinschaft essen. [Lülfes und Spiller, 2007]

Eine entsprechende Ernährungsbildung in der Schule kann vor allem den Gesundheitszustand von Kindern und Jugendlichen aus Familien mit niedrigem sozioökonomischen Status verbessern. Der vierte Armuts- und Reichtumsbericht der Bundesregierung Deutschlands zeigt, dass nur 21% der anspruchsberechtigten Kinder den Zuschuss für das Mittagessen wahrnehmen. Bundesweite Strukturanalysen in Sachen Schulverpflegung gibt es seit 2008. Seit jenem Jahr gibt es auch in ganz Deutschland die Vernetzungsstellen Schulverpflegung, die von der Initiative für gesundes Essen und mehr Bewegung, kurz IN – FORM, ausgehen. [Arens – Azevedo et al.,2015]

Die Vernetzungsstellen in den einzelnen Bundesländern geben Hilfestellungen bei der Organisation und Umsetzung der Schulverpflegung, doch für die unzähligen

gen Ganztagschulen in Deutschland reichen die Kapazitäten der Vernetzungsstellen nicht aus. [Jansen und Schreiner – Koscielny, 2013]

Die DGE – Qualitätsstandards sollen dazu beitragen, dass die Schulverpflegung ausgewogen und vollwertig ist. Sie sollen als Leitfaden für Essensbetreiber und Essensbetreiberinnen dienen und auch Grundlage für eine Neuvergabe einer Schulmensa beziehungsweise auch zur Ausschreibung dieser sein. [DGE, <https://www.dge.de/nachrichten/detail/neuaufgabe-des-dge-qualitaetsstandard-fuer-die-schulverpflegung/#mainContent> (Stand: 25.1.2019)]

Die DGE und die Vernetzungsstellen Schulverpflegung sollen zusammenarbeiten, um die Schulverpflegung zu verbessern, Schulträgern und Essensanbietern zu unterstützen sowie auch die Ernährungstrends der Jugend zu etablieren. [Arens – Azevedo et al.,2015]

### **2.1.2. DGE – Qualitätsstandard**

Die DGE – Qualitätsstandards für die Schulverpflegung wollen den Lebensstil der Kinder und Jugendlichen verbessern, deshalb setzen sie auf ein gesundes und vollwertiges Mittagessen und Zwischenmahlzeiten, energiearme Getränke, eine freundliche Gestaltung und Atmosphäre im Speisesaal, ein bemühtes und gutes Personal in der Küche und Ausgabe sowie genügend lange Pausen [Arens – Azevedo et al.,2014].

Das Angebot von Getränken soll zum Großteil aus Trink- und Mineralwasser und Früchte- und Kräutertees bestehen. Trinkwasser soll den Kindern und Jugendlichen immer und überall in der Schule gratis zur Verfügung stehen. Limonaden, Fruchtsaftgetränke und ähnliches mit hohem Energie- und Zuckergehalt sollte in Schulen nicht verkauft werden. [Arens – Azevedo et al., 2014]

Beim Frühstück und bei Zwischenmahlzeiten sollen vor allem Vollkornprodukte, Müsli ohne Zuckerzusatz, Gemüse, Salate, Obst, Milch und Milchprodukte und Fleisch – und Wurstwaren mit moderatem Fettgehalt sowie Rapsöl und energiearme Getränke verzehrt werden. In der Schule sollen keine Süßigkeiten verkauft werden und pikante Snacks sollen sich auf Nüsse oder Samen ohne Zucker und Salz beschränken. Produkte, die optimal als Zwischenmahlzeiten konsumiert

werden können, sollen dementsprechend gekennzeichnet werden. [Arens – Azevedo et al.,2014]

Das Mittagessen soll täglich Salat oder gegartes Gemüse, eine polysaccharidhaltige Beilage und mindestens ein 200ml Getränk enthalten. Der DGE – Qualitätsstandard gibt immer, neben der optimalen Lebensmittelauswahl, konkrete Produkte an, die für die Zubereitung verwendet werden können. Bei der Mittagsverpflegung werden Vollkornprodukte, Naturreise, Speisekartoffeln, frisches oder tiefgekühltes Gemüse und Obst, Hülsenfrüchte, Salat, Milch und Milchprodukte, mageres Muskelfleisch, Seefisch, Rapsöl und energiearme Getränke empfohlen. Der Qualitätsstandard gibt auch Vorgaben zur Verwendung der verschiedenen Convenience Stufen in der Schulverpflegung. [Arens – Azevedo et al., 2014]

Einige Kriterien müssen bei der Speiseplanung beachtet werden: Die Menüabfolge muss mindestens vier Wochen (20 Verpflegungstage) aufweisen, stets eine ovo– lacto – vegetarische Speise enthalten, Produkte der Saison und Region verwenden, die unterschiedlichen Religionen berücksichtigen, Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln vielfältig anbieten. Des Weiteren sollen Allergien beachtet und die Möglichkeit geboten werden einzelne Komponenten auszutauschen, die Wünsche der Schüler und Schülerinnen berücksichtigt werden und bei Schweinefleisch soll eine andere Fleischsorte ebenso erhältlich sein. Der DGE – Qualitätsstandard gibt auch ganz klar vor, wie häufig jede Lebensmittelgruppe in 20 Verpflegungstagen vorkommen soll. Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sollen 20 Mal angeboten werden, davon sollen mindestens viermal Vollkornprodukte und höchstens viermal Kartoffelerzeugnisse serviert werden. Gemüse und Salat soll täglich konsumiert werden und davon mindestens achtmal in roher Form oder als Salat. Obst sowie Milch und Milchprodukte sollen mindestens achtmal im vierwöchigen Plan vorkommen. Fleisch und Wurst dürfen maximal achtmal konsumiert werden und davon sollen wenigstens vier Mahlzeiten nur mageres Muskelfleisch enthalten. Seefisch soll zu mindest viermal gegessen werden und zweimal davon soll es ein fettreicher Seefisch sein. Rapsöl ist das Standardöl des gesamten Speiseplans. Neben der Berücksichtigung der Häufigkeit einzelner Lebensmittel muss auch die vorgegebene Qualität stimmen. Ein weiterer wichtiger Aspekt bei der Planung der Speisen ist, dass jene Lebensmittelgruppen mit einer Maximalvorgabe in jeder Menülinie am selben Tag angeboten werden müssen. Denn wenn zum Beispiel Menülinie 1 am Montag

Fleisch enthält und Menülinie 2 am Dienstag können die Schüler und Schülerinnen mehr Fleisch konsumieren als ursprünglich geplant. [Arens – Azevedo et al.,2014]

Der Speiseplan soll stets vorab ersichtlich sein und die verschiedenen Menülinien klar schildern. Des Weiteren sollen die Gerichte eindeutige Namen haben oder gegebenenfalls genauer beschrieben werden, außerdem soll bei Fleisch und Wurstwaren immer die Tierart genannt werden. [Arens – Azevedo et al.,2014]

Der DGE – Qualitätsstandard hat auch Kriterien zur Zubereitung der Speisen. Diese soll fettarm sein, bei Gemüse und Kartoffeln sollen schonende Zubereitungsarten gewählt werden, Salz und Zucker sollen in Maßen verwendet werden, frische Kräuter sollen für den richtigen Geschmack sorgen und Nüsse und Samen sollen als Topping auf Salaten angeboten werden. Des Weiteren werden bei den Rezepten auch Zubereitungshinweise gegeben und Portionierungshilfen sollen die richtige Menge der einzelnen Komponente auf den Teller bringen. Der DGE – Qualitätsstandard definiert auch die Warmhaltezeiten, Temperaturen und die Sensorik für die Gerichte. [Arens – Azevedo et al.,2014]

Die nährstoffbasierten Angaben, die der Qualitätsstandard enthält, basieren auf den D – A- CH Referenzwerten für die jeweilige Altersgruppe. Die ausgewogene und vollwertige Mittagsmahlzeit soll 25% der täglichen Gesamtenergiemenge ausmachen. [Arens – Azevedo et al.,2014]

Die Standards geben auch Tipps bezüglich Speisesaalgestaltung und Länge der Pausenzeiten, die die Annahme der Mittagsverpflegung bei den Schülern und Schülerinnen steigern könnten. Des Weiteren sollten auch die Eltern und die Lehrkräfte für das Mittagessen begeistert werden, sodass diese auch positiv über das Essen in der Schule sprechen. [Arens – Azevedo et al.,2014]

Die DGE – Qualitätsstandards bieten auch Hilfestellungen bezüglich der rechtlichen Bestimmungen der Schulverpflegung, wie zum Beispiel in Punkto Hygiene oder Kennzeichnung von Produkten. In den Standards wird weiters angegeben, dass die Auswahl des Küchen- und Ausgabepersonal und deren Qualifikationen essenzielle Bedeutung für eine angenehme Essensatmosphäre haben. Das Thema Nachhaltigkeit, mit den Teilaspekten Gesundheit, Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaft, wird ebenso in den Empfehlungen behandelt. [Arens – Azevedo et al., 2014]

Die DGE stellt auch Zertifizierungen aus, wenn 60% der Kriterien für eine ausgewogene Schulverpflegung erfüllt sind. Es gibt die Zertifizierung Schule + Essen = Note 1, hier müssen die Empfehlungen bezüglich Lebensmittel, Speiseplanung und –herstellung und Lebenswelt befolgt werden. Bei der Zertifizierung Schule + Essen = Note 1 Premium muss zusätzlich, zu den zuvor genannten Aspekten, auch der Nährstoffbedarf für das Mittagsangebot passen. Vor Ort werden die Bedingungen geprüft und im besten Fall eine Zertifizierung ausgestellt. Mit der Zertifizierung kann Werbung betrieben werden und so auch das Vertrauen der Essensgäste gesteigert werden. Diese Auszeichnungen werden regelmäßig kontrolliert. Checklisten, die auch die DGE zur Verfügung stellt, können die Schulen nutzen, um ihre Verpflegung eigenständig zu bewerten. [Arens – Azevedo et al.,2014]

Wenn der Speiseplan innerhalb von vier Wochen mindestens 16 von 26 Qualitätskriterien erfüllt, dann entspricht er den DGE – Qualitätsstandards. Von den zu erfüllenden Qualitätskriterien müssen 9 bestimmte Qualitätsaspekte erbracht werden, die auf einer Checkliste vorgegeben sind. Des Weiteren dürfen maximal 10 Qualitätsstandards „teilweise erreicht“ und höchstens 4 Kriterien „nicht erreicht“ werden, um den DGE – Standards noch zu entsprechen. [Backes, 2007]

### **2.1.3. Akzeptanz durch die Schüler und Schülerinnen**

Im nächsten Teil wird geschildert, wie – nach Analyse einschlägiger Fachliteratur - die Akzeptanz der Schüler und Schülerinnen bezüglich der Schulverpflegung im deutschsprachigen Raum verbessert werden kann.

Wenn die Zufriedenheit der Kinder und Jugendlichen groß ist, nehmen sie auch häufiger und lieber am Mittagessen in der Schule teil. Es gibt drei wesentliche Aspekte, die für die Akzeptanz des Schulessens für die Schülerinnen und Schüler ausschlaggebend sind. Diese sind der Geschmack und die Qualität des Essens, die Gestaltung der Kantine und der Service und die Organisation. [Lülfes und Spiller, 2007]

Des Weiteren hat sich gezeigt, dass die Annahme des Mittagessens in der Schule steigt, umso mehr Lehrpersonen daran teilhaben. [Backes, 2007]

Die Akzeptanz durch die Schüler und Schülerinnen kann durch Abwechslung im Speiseplan und durch eine Auswahl von mindestens 2 Speisen gefördert werden. Um die Esser- und Esser\*innenzahl in der Schulmensa zu erhöhen, sollen die Lernenden in die Gestaltung des Speisesaals und die Essensauswahl miteinbezogen und als Essenstester und Feedbackgeber eingesetzt werden. Durch die Berücksichtigung der Lieblingsgerichte oder Variationen dieser kann die Akzeptanz ebenso gesteigert werden. Wichtig ist auch, dass neue Gerichte erst nach einer Testung in den Speiseplan aufgenommen werden. [Arens – Azevedo et al.,2015]

Andere Aspekte, die befragte Schüler und Schülerinnen angeben, um lieber in der Schulmensa zu speisen, sind Gemütlichkeit und Ruhe im Speisesaal sowie längere Pausen und Hygiene. Da noch einige Lernende von ihren Eltern in die Schulmensa geschickt werden, um dort zu essen, wird auch in Zukunft das Preis – Leistungsverhältnis der Verpflegung für die Eltern einen wichtigen Beitrag zur Akzeptanz liefern. [Arens – Azevedo, 2016]

Für die Kinder und Jugendlichen stehen neben dem Geschmack auch Aspekte wie Aussehen und Geruch an vorderster Stelle bei der Beurteilung von Gerichten. Bei der Verbesserung von Mahlzeiten ist es wichtig, dass die Veränderungen schrittweise durchgeführt werden und dass es keine radikale Umstellung von den herkömmlichen Gerichten zu den optimierten gibt, denn so kann die Akzeptanz durch die Esser und Esser\*innen sehr schnell geschmälert werden. Über Wochen hinweg kann zum Beispiel die Fleischmenge grammweise reduziert werden und die Gemüsemenge erhöht. Um die Beliebtheit der Schulkantine zu steigern, ist es vorteilhaft einen sechswöchigen Speiseplan zu erstellen und darauf zu achten, dass es nicht an einzelnen Wochentagen immer dasselbe gibt, denn viele Schüler und Schülerinnen speisen häufig an dem gleichen Wochentag in der Schule. Bei der Auswahl und Zubereitung der Gerichte muss bedacht werden, dass eine sehr heterogene Gruppe von Menschen bekocht wird. Die Heterogenität setzt sich unter anderem aus den unterschiedlichen Religionen, Allergien und der Altersspanne zusammen. Themenwochen, wie zum Beispiel eine mexikanische Woche, können das Interesse der Lernenden wecken, doch gesund klingende Speisenamen können die Kinder und Jugendlichen von der Schulverpflegung fernhalten. Negative Äußerungen von Eltern, Lehrpersonen oder älteren Schülern und Schülerinnen sind kontraproduktiv für die Steigerung

der Akzeptanz der Schulmensa. Informationsveranstaltungen mit den Beteiligten können jedoch das Ansehen der Kantine erhöhen. Unterschiedliche Essenszeiten für verschiedene Klassen und ein effizientes Ausgabe- und Bezahlungssystem können den ungerne gesehenen langen Wartezeiten entgegenwirken. Schulregeln zum Verlassen des Gebäudes können alternative Essensangebote wie Döner-Imbiss oder Fleischerei mindern. Des Weiteren können Regeln zum Benehmen und der Sauberkeit im Speisesaal die Attraktivität verbessern. Viele Schüler und Schülerinnen kommen auch lieber in die Schulkantine, wenn das Ausgabepersonal freundlich ist und individuelle Portionsgrößen und Nachschlag anbieten. Weitere Aspekte, die die Akzeptanz unter den Kindern und Jugendlichen verstärken kann, sind eine Ansprechperson bei Problemen, mehr Ernährungsbildung in den unterschiedlichsten Fächern und die Nutzung des Speisesaals für andere Aktivitäten. Eine Garderobe oder mehr Ablagefläche für Schultaschen und dergleichen sorgt für mehr Platz und ein besseres Wohlbefinden beim Essen selbst. Der Wunsch der Eltern und Schülerinnen und Schüler, flexibel und kurzfristig am Essen in der Schule teilzunehmen, ist eine sehr große Herausforderung. Denn dadurch wird eine wirtschaftliche Kalkulation der Speisemenge unmöglich und durch eine geringere Teilnehmer- und Teilnehmerinnenzahl wird das Essen für die einzelnen teurer. Des Weiteren könnten durch so ein System ganz einfach die gesünderen Speisetage ausgelassen werden und der positive Effekt der Verbesserung der Schulverpflegung bliebe aus. Dass sich jüngere Schüler und Schülerinnen eine familiäre Atmosphäre wünschen und die Jugendlichen eher unter Gleichaltrigen speisen wollen, könnte auch noch ein Umsetzungsproblem darstellen. Aber es müssen nicht alle Punkte erfüllt sein für eine funktionierende Verpflegung, doch umso mehr Aspekte berücksichtigt werden, desto eher gibt es eine langfristige Akzeptanz und Annahme des Verpflegungsangebotes. [Winkler, 2011]

## **2.2. Österreich**

### **2.2.1. Verpflegungssituation in Schulen**

Laut Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung besucht zurzeit ein Viertel der sechs bis 14-jährigen Kinder und Jugendlichen eine Ganztagschule. Die Zahl soll bis zum Schuljahr 2032/33 auf 40% steigen. 177.584 Schüler und Schülerinnen besuchen, aufgeteilt auf 2.386 Schulen, eine ganztägige Schulform. [Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung. <https://bildung.bmbwf.gv.at/schulen/gts/index.html> (Stand: 3.4.2019)]

Auch in Österreich ist eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Schulverpflegung wichtig, um die Schüler und Schülerinnen täglich zu stärken und ihnen Kraft fürs Lernen zu geben und sie nicht träge zu machen [Lehner, 2015].

Des Weiteren soll das Essen in der Schule gegen das bereits vorherrschende Übergewicht der Lernenden steuern, denn bei den Kindern und Jugendlichen, die ein Alter von sieben bis 14 Jahren aufweisen, haben 17% Übergewicht und 7% sind adipös. Das richtige Essverhalten muss schon früh gelehrt werden und alltagstauglich sein. Denn allgemein gesprochen, ernährt sich die österreichische Bevölkerung zu fettig und zu salzig und nimmt zu wenig Obst und Gemüse zu sich. Die Jugend konsumiert außerdem zu viel Zucker. In Österreich isst nur ein Drittel der Schüler und Schülerinnen vor der Schule etwas und nur 50% der Lernenden haben in der Schule eine Jause mit. [Lehner, 2015]

Die Leitlinie „Schulbuffet“ gibt Empfehlungen für ein gesundheitsförderliches Speisen – und Getränkeangebot an österreichischen Schulen. Sie soll Schulbuffetbetreibern und -betreiberinnen helfen ein ausgewogenes und den physiologischen Bedürfnissen der Kinder und Jugendlichen entsprechendes Lebensmittelangebot auszuwählen. Die Leitlinie gibt praxisbezogene und ernährungswissenschaftlich belegte Mindeststandards und eine Vision für zukünftige Ziele an. Die Empfehlungen basieren auf der österreichischen Ernährungspyramide. Schulbuffetbetreiber und Schulbuffetbetreiberinnen können nach der Umsetzung der Mindeststandards ausgezeichnet werden und so soll eine nachhaltige Sicherung der Qualität gewährleistet werden. [Lehner, 2015]

### **2.2.2. Leitlinie Schulbuffet**

Die im Jahr 2011 vom Bundesministerium für Gesundheit herausgegebene Leitlinie Schulbuffet von Österreich gibt genaue Empfehlungen und Zukunftsvisionen an, welche Lebensmittel wie häufig und in welcher Art und Weise in der Schule verkauft werden sollen. Bei Betrachtung der Vorgaben kann man erkennen, dass sie Produkte beschreibt und nennt, welche bereits in vielen österreichischen Schulbuffets vorhanden sind. Da die Leitlinie praxisorientiert sein möchte, gibt sie Vorschläge, wie die vorliegenden Lebensmittel optimiert werden können und schildert nicht einfach eine Reihe von anderen gesunden Produkten. Die Empfehlungen beziehen sich nicht nur auf die kalten Zwischenmahlzeiten, die es in der Schule zu erwerben gibt, sondern auch, in einem kurzen Abschnitt, auf warme Speisen und Imbisse. Folgende 11 Produktgruppen werden in der Leitlinie näher erläutert: Getränke, Backwaren, Belag von Backwaren (Wurst und Fleischerzeugnisse), Belag von Backwaren (Milcherzeugnisse und fleischlose Brotaufstriche), Gemüse, Obst, Milchprodukte und Milchlischerzeugnisse, feine Backwaren, Süßigkeiten, pikante Knabbereien und warme Imbisse und warme Speisen. [Lehner, 2015]

Von den Getränken, die im Buffet angeboten werden, sollen 8 von 10 ideale Durstlöscher oder Produkte mit moderatem Zuckergehalt sein und 80% der Verkaufsfläche zum Beispiel in einem Getränkeautomaten ausmachen. Quell-, Tafel- und Mineralwasser sollen immer vorhanden sein, nur diese können auch in Gebinde von 0,75 l verkauft werden. Alkoholische Getränke, Energy Drinks und Getränke mit Azofarbstoffen dürfen laut Mindeststandards in Schulen nicht angeboten werden. Getränke mit Koffein oder Teein müssen für Kinder unter 10 Jahren unzugänglich gemacht werden. Mit einer schrittweisen Umstellung der Empfehlungen sollen ideale Getränke sehr sichtbar platziert werden und Leitungswasser sowie selbst gemachte Kräuter- und Früchtetees bereitstehen. Das größere zukünftige Ziel soll sein, dass 50% ideale Durstlöscher sind und die anderen 50% Getränke mit moderatem Zuckergehalt, ohne Süßstoff und Azofarbstoffe. [Lehner, 2015]

50% des Brots und Gebäcks sollen einen hohen Schrot- und Kornanteil haben, wie zum Beispiel Sonnenblumen, Leinsamen- oder Kürbisweckerl und am besten wären hier Vollkornprodukte. Eine Sorte der Backwaren soll aus Vollkorn- oder

Roggenbrot oder Roggenmischbrot mit viel Roggen sein, um die Mindeststandards zu erfüllen. Des Weiteren soll mindestens eine Backwarenkategorie aus einer alternativen Getreideart wie Hirse oder Dinkel bestehen, um die geschmackliche Vielfalt zu gewährleisten. Backwaren mit Nüssen und Gemüse können auch verwendet werden. Die Vision des Schulbuffets sollte sein, dass das Brot/Gebäck mit hohem Schrot- und Kornanteil zwei Drittel ausmacht und die beste Platzierung in der Vitrine erhält und Weißgebäck mit gesunden Beilagen nur ein Drittel ausfüllt. [Lehner, 2015]

Zur Erreichung der Mindeststandards dürfen maximal 50% der Backwaren mit Wurst oder Fleischerzeugnissen belegt oder bestrichen werden. Die Lebensmittel sollen einen geringen bis moderaten Fettgehalt haben und den Wert von 20% Fett nicht überschreiten. Des Weiteren sollen fettreiche Wurstsorten, wie zum Beispiel Kantwurst, durch fettärmere, wie Schinken, ersetzt werden. Die gefüllten Backwaren sollen nicht noch zusätzlich zu Wurst oder Fleischerzeugnisse Butter oder Margarine enthalten. Religiöse Anliegen sollen auch berücksichtigt werden und so mindestens eine Sorte vorhanden sein, die zu keinem Prozentanteil Schweinefleisch enthält. Das Ziel, das über die Mindeststandards hinausgeht, ist, dass nicht mehr als ein Drittel des Angebots aus Gebäck/Brot mit Wurst oder Fleischerzeugnisse belegt, besteht. [Lehner, 2015]

Mindestens 50% des angebotenen Gebäcks/Brots soll mit Käse oder fleischlosem Belag belegt oder bestrichen sein. Bei der Umsetzung soll darauf geachtet werden, dass geschmackvoller Käse mit geringem Fettgehalt und Fettstufe verwendet wird. Frisch- und Hüttenkäse und Aufstriche auf Topfen-, Joghurt-, Getreide- und Hülsenfruchtbasis sollen bevorzugt werden oder jene auf Fisch- oder Ei - Basis. Auch bei diesen belegten Backwaren soll auf Butter und Margarine verzichtet werden. Wenn jene Produkte dennoch angeboten werden, dann nur mit frischen Kräutern oder Gemüsebelag. Sehr fetthaltige Aufstriche wie Haselnussbutter oder Mayonnaise sollen stark gemieden werden. In dieser Kategorie ist die Vision, dass das Angebot von Brot/Gebäck mit Käse oder fleischlosen Belag mindestens zwei Drittel ausmacht. [Lehner, 2015]

Frisches Gemüse soll täglich und immer zum Knabbern oder als Salat zur Verfügung stehen. Für die Erfüllung der Mindeststandards müssen wenigstens 3 Sorten an Gemüse angeboten werden und 80% der pikanten Brötchen mit Gemüse garniert sein. Knabbergemüse und Salate sollen vermehrt integriert und die farb-

liche und geschmackliche Diversität der Produkte genutzt werden. Saisonales und regionales Gemüse soll bevorzugt werden. Sauergemüse wie Essiggurken und Pfefferoni zählen nicht zur Gemüseportion können aber auch angeboten werden. Das visionäre Ziel ist, dass es ein reichhaltiges und abwechslungsreiches Gemüseangebot von mindestens drei Arten und wenigstens ein Gemüseknabberangebot gibt. [Lehner, 2015]

Um die Kriterien der Leitlinie Schulbuffet zu erfüllen, müssen täglich und in jeder Pause mindestens 10 Stück frisches Obst angeboten werden. So wie beim Gemüse soll die Obstauswahl auch mindestens drei Sorten enthalten und mit der farblichen und geschmacklichen Vielfalt gespielt werden. Die regional und saisonal zubereiteten Obstsalate sollen sichtbar im Buffet positioniert werden. Geschnittenes Obst, getrocknete Früchte und ungesalzene Nüsse werden in der Leitlinie auch empfohlen. Zukünftig sollen täglich drei Sortenobst und einmal pro Woche ein Obstsalat zur Verfügung stehen. [Lehner, 2015]

Bei der Auswahl von Milchprodukten und Milchlischerzeugnissen sollen wenigstens drei sehr gute Milchprodukte wie Milch, Naturjoghurt und Buttermilch angeboten werden oder Lebensmittel mit moderatem Zucker- und Fettgehalt. Das Fassungsvermögen jener Produkte sollte 500 Gramm beziehungsweise einen halben Liter nicht überschreiten. Joghurt mit Früchten oder Cerealien oder Frucht – Milch – Mixgetränke sollen vom Buffetbetreiber/ der Buffetbetreiberin selbst zubereitet werden. All jene Lebensmittel sollen gut positioniert werden. Des Weiteren werden auch Produkte auf Soja- und Getreidebasis empfohlen sowie auch Schaf- und Ziegenmilch. Die fernere Vision ist, dass sehr süße Milchdesserts zur Gänze aus dem Schulbuffet verschwinden. [Lehner, 2015]

Um die Mindeststandards zu erreichen, dürfen nicht mehr als 10 Stück Mehlspeisen pro Pause vorrätig sein. Maximal 50% der Mehlspeisen dürfen aus Blätter- und Plunderteig bestehen oder in Fett gebacken oder reich an Fett oder Zucker sein. Mehlspeisen sollen generell eher versteckt aufbewahrt werden. Die wenigen Mehlspeisen, die angeboten werden, sollen einen großen Gemüse- oder Obstanteil aufweisen und aus Biskuit-, Germ- oder Rührmasse zubereitet werden. Neben der richtigen Portionsgröße für die Kinder und Jugendlichen wird Vollkornmehl für die Zubereitung empfohlen. Alternativen zu den traditionellen Mehlspeisen sind Trockenfrüchte, Reiswaffeln, ungesalzene Nüsse oder Obstsalate. In Zukunft sollen nur noch altersentsprechende Portionsgrößen ausgege-

ben werden und keine Mehlspeisen, die sehr zucker- oder fetthaltig sind. [Lehner, 2015]

Handelsübliche Süßigkeiten sollen sehr stark reduziert werden oder im Idealfall sogar gar nicht angeboten werden und keinesfalls sind Verpackungsgrößen von mehr als 30 Gramm anzubieten. Jene Lebensmittel sollen schrittweise weniger und nicht sichtbar in der Vitrine positioniert werden. Bei dieser Produktgruppe soll genauso wie bei den Mehlspeisen auf alternative Speisen wie Trockenfrüchte zurückgegriffen werden. In dieser Kategorie ist das zukünftige Ziel, dass handelsübliche Süßigkeiten nicht mehr in der Schule verkauft werden und alternative Süßwaren in Mengen von nur 30 Gramm pro Packung vorrätig sind. [Lehner, 2015]

Die Leitlinie Schulbuffet spricht sich in Sachen Knabbereien für maximal ein, aber besser kein fettreiches Produkt aus. Fettreiche und salzige Lebensmittel sollen schrittweise eliminiert werden. Wenn nötig sollen fett- und salzarme Produkte wie Sesamstangen und Maiswaffeln in kleinen Verpackungsmengen dargereicht werden. Schlussendlich soll es eines Tages gar keine pikanten Knabbereien mehr im Schulbuffet geben. [Lehner, 2015]

Wenn in Schulen warmes Essen angeboten wird, sollte dieses abwechslungsreich sein und zur Hälfte aus vegetarischen Gerichten bestehen. Die Leitlinie empfiehlt die Speisen ohne Mayonnaise, mit so wenig Salz wie erforderlich, mit frischen Kräutern und viel Gemüse zu zubereiten. Leberkäsesemmeln und Hotdogs, also sehr fett- und fleischreiche Produkte, sollen stark verringert und nicht täglich angeboten werden. Bei der Zubereitung warmer Imbisse soll stets auf die Zubereitung geachtet und fettarme Herstellungsweisen bevorzugt werden. Gerichte wie Pizza Margherita, Gemüsebaguette und Gemüseburger sollen eher angeboten werden, weil sie schmackhaft und vegetarisch sind. Die warmen Speisen sollen laut Leitlinie erst nach der dritten Unterrichtsstunde angeboten und die Auswahl täglich oder wöchentlich ausgetauscht werden. Die Zubereitung soll mit Rapsöl geschehen und bei Salaten eignet sich Olivenöl am besten. Die Vision bei dieser Lebensmittelkategorie ist es, dass es keine fett- und salzreichen warmen Imbisse und Speisen mehr im Sortiment gibt und alle anderen Gerichte mit Gemüse und Salat verbessert werden. Die Leitlinie Schulbuffet empfiehlt auch, dass die Schüler und Schülerinnen und all die Kunden und Kundin-

nen mit Hilfe einer Wunsch- oder Beschwerdebox mitreden können. [Lehner, 2015]

### **2.2.3. Akzeptanz durch die Schüler und Schülerinnen**

Derzeit sind keine aktuellen Studien, Berichte oder Ergebnisse von Befragungen zur Akzeptanz der österreichischen Schüler und Schülerinnen bezüglich ihrer Schulverpflegungssituation vorhanden.

## **2.3. Vergleich zwischen Deutschland und Österreich**

### **2.3.1. Verpflegungssituation**

In Deutschland und Österreich werden prozentmäßig ähnlich viele Schüler und Schülerinnen in der Ganztagschule betreut. In Deutschland sind es 32,2% [Arens – Azevedo et al., 2015] und in Österreich circa 25% [Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, <https://bildung.bmbwf.gv.at/schulen/gts/index.html> (Stand: 3.4.2019)] aller Schulpflichtigen.

In beiden Ländern soll die ausgewogene und gesunde Schulverpflegung der steigenden Zahl der Übergewichtigen und Adipösen entgegensteuern. In Deutschland sowie in Österreich sind bereits 17% der Kinder und Jugendlichen übergewichtig und 7% adipös. [Backes, 2007; Lehner, 2015]

In Deutschland soll der DGE – Qualitätsstandard für die Verbesserung und qualitativhochwertige und standardisierte Schulverpflegung sorgen [DGE, <https://www.dge.de/nachrichten/detail/neuaufgabe-des-dge-qualitaetsstandard-fuer-die-schulverpflegung/#mainContent> (Stand: 25.1.2019)] und in Österreich soll dies durch die Leitlinie „Schulbuffet“ gelingen [Lehner, 2015]. Beide Ansätze sind bis dato nur Empfehlungen und keine gesetzlichen Vorgaben.

In Deutschland gibt es zusätzlich noch die Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den einzelnen Bundesländern, die den Schulmensabetreibern und Schulmensabetreiberinnen mit Rat und Tat zur Seite stehen sollen, um eine schmack-

hafte und altersgerechte Verpflegung umsetzen zu können. [Jansen und Schreiner – Koscielny, 2013]

### **2.3.2. DGE – Qualitätsstandard und Leitlinie Schulbuffet**

Bei gegenüberstellender Betrachtung der beiden deutschsprachigen Empfehlungen werden einige Gemeinsamkeiten und Unterschiede sichtbar.

Beide Leitlinien sprechen sich für die positiven Effekte einer vielfältigen, gesunden und ausgewogenen Ernährung für Kinder und Jugendliche aus. Alle zwei verfolgen somit dasselbe Ziel. [Arens – Azevedo et al.,2014; Lehner, 2015]

Bei der österreichischen Leitlinie wird das Augenmerk vermehrt auf die Produktauswahl und die Optimierung der bereits vorhandenen Lebensmittel im Schulbuffet gelegt. Es werden vor allem kalte Snacks und Mahlzeiten für Zwischendurch behandelt und die Platzierung dieser in der Vitrine oder im Automaten. [Lehner, 2015]

Bei den DGE – Qualitätsstandards wird die tägliche Warmverpflegung zu Mittag in den Vordergrund gestellt. Des Weiteren gibt der DGE Qualitätsstandard auch Informationen zur Raumgestaltung, Essenszeit, Personalauswahl und pädagogischen Aspekten. [Arens – Azevedo et al.,2014]

Beide Empfehlungsrichtlinien geben Tipps zur Zubereitung und die Möglichkeit zur Zertifizierung der Schulverpflegungen. [Arens – Azevedo et al.,2014; Lehner, 2015]

### **2.3.3. Akzeptanz durch die Schüler und Schülerinnen**

Die Akzeptanz der Schüler und Schülerinnen bezüglich ihrer Schulverpflegung zwischen Deutschland und Österreich kann nicht miteinander verglichen werden, da es in Österreich keine aktuellen Daten dazu gibt. In Deutschland wurden einige Studien und Befragungen zu diesem Thema in den letzten zehn Jahren durchgeführt. Manche Ergebnisse sind aus Untersuchungen, die deutschlandweit gemacht wurden, und andere wiederum beziehen sich auf einzelne Bundesländer. Zentrale Ergebnisse daraus sind, dass der Geschmack und die Qualität

des Essens, die Gestaltung der Kantine, der Service und die Organisation die Akzeptanz der Schüler und Schülerinnen bezüglich der Schulverpflegung steigern können [Lülfes und Spiller, 2007]. Backes (2007) hebt unter anderem hervor, dass die Teilnahme der Lehrpersonen am Schulessen das Ansehen der Schulverpflegung erhöhen kann.

Abwechslung im Speiseplan und Berücksichtigung der Lieblingsgerichte der Kinder und Jugendlichen fördert die Annahme des Schulessens [Arens – Azevedo et al., 2015]. Des Weiteren hat sich auch herauskristallisiert, dass negative Äußerungen von Eltern, Lehrpersonen oder älteren Schülern und Schülerinnen kontraproduktiv für die Steigerung der Akzeptanz der Schulmensa sind [Winkler, 2011].

### **3. Quantitative Erhebung**

Im Zuge der Diplomarbeit wird zum Thema Schulverpflegung und dessen Optimierung eine Online – Befragung mit Schülern und Schülerinnen in einer Schule in Deutschland durchgeführt.

#### **3.1. Ziele**

Ziel der quantitativen Erhebung ist es, zu klären, welche Erfahrungen die Schüler und Schülerinnen mit der bisherigen Schulverpflegung gemacht haben und welche Änderungsvorschläge sie zur Verbesserung der Essens- und Getränkeversorgung haben. Die zu befragende Schule möchte mit Hilfe der Ergebnisse die Mensa neugestalten und die Akteursgruppen in diesen Prozess mit einbeziehen. Ein weiteres Ziel des empirischen Teils dieser Arbeit ist es, Empfehlungen zur Optimierung der Schulverpflegung auf Basis der erhobenen Schüler- und Schülerinnen - Aussagen für die befragte Schule zu geben. Forschungsfragen, die sich aus dieser Zielsetzung ergeben, werden mit Hilfe fundierter Literatur und der Ergebnisse aus der Fragebogenerhebung geklärt.

#### **3.2. Methode/Studiendesign**

Die Methode, die zur Erforschung dieser Thematik gewählt wurde, ist die quantitative Erhebung, die mittels eines eigens dafür konzipierten Fragebogens, der Online auszufüllen ist, durchgeführt wird.

Da der Fragebogen nur einmal und in einer gewissen vorbestimmten Zeitspanne von den Befragten ausgefüllt wird, handelt es sich hierbei um eine Querschnittsuntersuchung. Das Querschnittsdesign erfasst alle relevanten Aspekte des Untersuchungsvorhabens einmalig und gibt Auskunft über die aktuelle Situation [Mochmann, 2014].

## Community-based Research

Das zugrundeliegende Konzept des gewählten Forschungsdesigns ist der *Community-based Research* – Ansatz. Bei der *Community-based Research (CBR)* geht es darum, dass Fragestellungen und Probleme aus der Gesellschaft von der Wissenschaft aufgegriffen und erforscht werden. Forscher und Forscherinnen, Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen und auch Studierende arbeiten mit der Zivilgesellschaft zusammen, um alltägliche Problemstellungen oder Umgestaltungsprozesse mit Hilfe von wissenschaftlichem Know - How zu lösen. *CBR* hat sich in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts in Amerika entwickelt. Diese Art der Forschung möchte Universitäten und wissenschaftliche Forschungsergebnisse für die Zivilgesellschaft zugänglich und nützlich machen und das geht am besten, wenn, wie bei diesem Ansatz geplant, die Forschungsfragen aus der Gesellschaft selbst kommen. Es hat sich gezeigt, dass es am erfolgversprechendsten ist, wenn die Forschungsfragestellung und –planung von der *Community* kommen und die Datenerhebung von den Forschern und Forscherinnen durchgeführt wird und die Teilergebnisse der Gesellschaft präsentiert werden. Die *Community*, also die Zivilgesellschaft, die hier gemeint ist, können Einzelpersonen, Organisationen aus einer Gemeinde, Vereine oder ähnliches sein. Jeder und jede kann bei *Community-based Research* mitwirken und sich mit sozialen Problemen an die Wissenschaft wenden. Miteinander sollen durch die *CBR* soziale, politische und ökologische Missstände angegangen und so für mehr Gerechtigkeit für alle gesorgt werden. Immer öfter hat sich gezeigt, dass wissenschaftliche Forschungen für die Gesellschaft nicht wirklich einen praktischen Nutzen hatten beziehungsweise nicht klargemacht wurde, wie die Ergebnisse in der Realität umgesetzt werden können. Die *CBR* soll dem entgegenwirken. [Anderson et al., 2016]

In diesem konkreten Fall kommt die Fragestellung von der Schule, die bezüglich ihrer Schulverpflegung befragt wird und geht an den Projektpartner der Diplomarbeit dem Institut für Bildungsconsulting (IfB), näherhin der didaktischen Servicestelle für Ernährungsbildung an der Pädagogische Hochschule Weingarten in Deutschland, einem vom BMBF (Bundesministerium für Bildung und Forschung) geförderten Third Mission Projekt. Schulträger und Schulleitung möchten die Schulmensa umgestalten und sie für ihre Schüler und Schülerinnen und

auch die Lehrkräfte attraktiver machen. Dazu möchten sie mit Hilfe der quantitativen Erhebung und der Datenauswertung erforschen, wie sich die Kinder und Jugendlichen ihr Essen in der Schule und den Speiseraum vorstellen und welche Aspekte diesbezüglich besonders wichtig für sie sind. Die Umsetzung und die Eruiierung der Daten und Ergebnisse werden von der Verfasserin und der Betreuerin der Diplomarbeit sowie von den Ansprechpersonen an der Schule in Kooperation mit dem IfB (Didaktische Servicestelle Ernährungsbildung) durchgeführt.

### **3.2.1. Datenerhebung**

Die Daten werden innerhalb einer Woche an der Schule in Deutschland quantitativ mittels Onlinefragebogen erhoben. Eine detailreiche Erläuterung des Fragebogens und dessen Erstellung ist unter *Fragebogenkonzeption und Digitalisierung im Softwareprogramm EvaSys* auf den Seiten 24 - 33 zu finden. Jene Schüler und Schülerinnen, die die Einverständniserklärung zur Teilnahme an der Befragung vorab unterschrieben haben, beziehungsweise von den Erziehungsberechtigten unterschreiben ließen, dürfen an der Erhebung teilnehmen. Die Einverständniserklärung wird von der Betreuerin der Diplomarbeit unter Beachtung des Datenschutzgesetzes aufgesetzt und von der Verfasserin der Arbeit auf ihre eigene Forschung hin ergänzt und adaptiert. Die Einverständniserklärung wird den Schülern und Schülerinnen der Schule beziehungsweise ihren Erziehungsberechtigten zusammen mit einem kurzen Begleitschreiben, welches die zuständige Lehrerin, welche ebenso beim Projektpartner arbeitet, verfasst hat, ausgeteilt. Die Datenerhebung wird mit Genehmigung der Schulleitung in den Computerräumen der Schule während der Unterrichtszeit durchgeführt.

Der Fragebogen wird aus verschiedenen Gründen online verschickt. Einer davon ist beispielsweise, dass mit dem Online – Tool sehr viele Schüler und Schülerinnen gleichzeitig erreicht werden können und der Fragebogen ganz einfach mit einem Computer, Tablet oder sonstigen internetfähigen Geräten online ausgefüllt werden kann. Mit Hilfe der Online – Befragung können die Kinder und Jugendlichen auch über eine weite Entfernung kostengünstig befragt werden. Der negative Punkt, dass viele Menschen nicht an der Online – Umfrage teilnehmen kön-

nen, weil sie keinen Internetzugang haben, ist bei dieser Befragung hinfällig, da der Fragebogen während der Schulzeit und im Schulgebäude beantwortet wird. Des Weiteren kann die Filterführung und das unmögliche Überspringen von Fragen bei einer Online – Umfrage die Datenqualität erhöhen [Wagner und Hering, 2014].

## **Feldprotokoll**

Um einen besseren Einblick in die vorliegende Verpflegungssituation der ausgewählten Schule zu bekommen, wurde vor der Fragebogenerstellung schon ein Telefonat mit der Lehrerin an der Schule geführt, die auch beim Projektpartner arbeitet. Laut Aussagen der Lehrkraft bietet die derzeitige Mensa vor allem Fertiggerichte wie Pommes und Pizza an. Die Speisen sind weiters von sehr schlechter sensorischer Qualität und die Kinder und Jugendlichen meiden dieses Essen. Täglich werden maximal 70 Essen ausgegeben, obwohl die Schule in etwa 1800 Schüler und Schülerinnen hat. Denn alle, die schon alt genug sind und nicht mehr in der Mittagspause in der Schule bleiben müssen, holen sich ihr Mittagessen beim Dönerstand oder vom umliegenden Supermarkt.

Für die Schule ist außerdem ein Umbau der Mensa im Sommer 2020 geplant, deshalb sind die Erfassung der jetzigen Lage, die Annahme des Schulessens seitens der Kinder und Jugendlichen und zukünftige Wünsche der Schüler und Schülerinnen von Bedeutung.

## **Zielgruppe**

Die Schule, deren Schüler und Schülerinnen an der Befragung teilnehmen, hat sich an die Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen gewandt, mit dem Ziel ihre Mensa unter Einbindung der Akteursgruppen neu zu gestalten. Die Schulleitung hat das Institut für Bildungsconsulting an der Pädagogischen Hochschule (PH) Weingarten in Deutschland aufgesucht. Dieses Institut arbeitet nach dem *Community-based Research* Prinzip und nimmt sich Fragen aus der Gesellschaft an. Das Institut an der PH Weingarten ist der Projektpartner der Diplomarbeit und

hat sich unter anderem allen finanziellen und bürokratischen Barrieren, die zur Durchführung der Forschung zu überwinden waren, angenommen.

472 Kinder und Jugendliche der Verbundschule haben zugestimmt an der Umfrage teilzunehmen. 258 davon besuchen die Werkrealschule beziehungsweise die Realschule. Die genauen Zahlen bezüglich der Geschlechter-, Alters und Klassenverteilung der Zielgruppe sind unter dem Punkt 3.3. Datenauswertung, Allgemeine Angaben zu finden.

### **Fragebogenkonzeption und Digitalisierung im Softwareprogramm *EvaSys***

Der Fragebogen, der für die Befragung an der ausgewählten Schule erstellt wurde, enthält 80 Fragen, die sich auf zwei große inhaltliche Kapitel und 16 Fragegruppen aufteilen (vgl. Fragebogen im Anhang). Der erste Themenblock klärt organisatorische Sachverhalte ab. Die weiteren 13 Fragenkategorien beschäftigen sich inhaltlich mit der Evaluation des bestehenden Angebotes der befragten Schule und die beiden letzten Fragengruppen mit den Wünschen, die die Kinder und Jugendlichen bezüglich ihrer neuen Schulmensa haben.

Um die Akzeptanz der Schüler und Schülerinnen bezüglich ihres Schulessens verstehen zu können, ist es wichtig, dass die vorliegende Lage erfragt wird. Die Wünsche sollen vor allem dazu beitragen, dass die Verpflegungssituation in der befragten Schule, aber auch in anderen Schulen, im Sinne der Nutzer und Nutzer\*innen des Angebotes, optimiert wird.

Die inhaltlichen Fragenkategorien werden anhand der DGE - Qualitätsstandards für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Schulverpflegung ausgewählt und lauten wie folgt: Getränkeversorgung, Zwischenmahlzeiten, Mittagsverpflegung (geteilt in 2 Fragengruppen), Speiseplan, Zubereitung, Sensorik, Teilnahme am schulischen Mittagessen, Essenszeiten, Raumgestaltung, pädagogische Aspekte, Personal und Gesundheit [Arens – Azevedo et al.,2014]. Die erste Kategorie „allgemeine Angaben“ erfragt das Alter, Geschlecht, die Schulform, Klasse und Mensa-Nutzung. Mit der zweiten Fragengruppe „Getränkeversorgung“ will die Verfasserin der Diplomarbeit wissen, welche Getränke die Schüler und Schülerinnen kaufen und wie oft sie den Wasserspender benutzen. In der Kategorie „Zwischenmahlzeiten“ fragt die Diplomandin wie oft die Kinder und Jugendlichen

zum Bäcker und in die Mensa in der Pause gehen und was sie dort kaufen. Der nächste Abschnitt „Mittagsverpflegung“ ermittelt wie oft die Teilnehmer und Teilnehmerinnen in die Schulmensa Mittagessen gehen, wie viele Gerichte zur Auswahl stehen und welche Regeln es dort gibt. Des Weiteren will die Verfasserin der Diplomarbeit auch wissen wieso die Schüler und Schülerinnen gerne oder nicht gerne in die Schulmensa gehen. In der fünften Kategorie des Fragebogens will die Diplomandin wissen wie die Kinder und Jugendlichen das Essen in der Schulmensa beschreiben. In den nächsten beiden Fragengruppen „Speiseplan“ und „Zubereitung“ wird erfragt was die Teilnehmer und Teilnehmerinnen vom Speiseplan und der Zubereitung der Speisen in der Schulmensa allgemein halten. Im nächsten Teil „Sensorik“ will die Autorin der Arbeit die Meinung der Mensa-Esser\*innen bezüglich einzelner Lebensmittelgruppen erfahren und grundsätzliche Fragen dahingehend klären. Fragenkategorie 9 „Teilnahme am schulischen Mittagessen“ fragt nach den umliegenden Versorgungsmöglichkeiten, den Ausgaben der Schüler und Schülerinnen in der Mittagspause für Essen und Trinken und der Beurteilung des Preises für das Mittagessen in der Schulmensa. Des Weiteren möchte die Verfasserin auch wissen, ob die Kinder und Jugendlichen die Essenszeiten für ausreichend beziehungsweise lange genug halten. Im nächsten Abschnitt „Raumgestaltung“ erfragt die Entwicklerin des Fragebogens die Meinung der Teilnehmer und Teilnehmerinnen bezüglich der Gestaltung der Schulmensa. In der zwölften Kategorie „pädagogische Aspekte“ werden Fragen wie „Ich darf bei der Gestaltung des Speiseplans/Speiseraumes mithelfen.“, „Im Unterricht wird das Thema Ernährung besprochen.“ und „Die Lehrkräfte essen auch in der Schulmensa zu Mittag.“ geklärt. Außerdem will die Autorin wissen wie die Schüler und Schülerinnen zum Ausgabepersonal in der Schulmensa stehen. Fragengruppe 14 „Gesundheit“ fragt welchen Stellenwert gesunde Lebensmittel im Leben der jungen Befragten haben. Im letzten großen Befragungsteil möchte die Verfasserin der Arbeit wissen, welche Wünsche und Verbesserungsvorschläge die Kinder und Jugendlichen bezüglich ihres Getränkeangebots, des Mittagessens in der Schulmensa und des Raumes haben. Weiters fragt sie auch nach den Lieblingsgerichten und den unbeliebten Speisen. Der Fragebogen wird anhand dieser Rubriken konzipiert, damit die Ergebnisse später besser mit der Literatur vergleichbar sind und die Handlungsempfehlungen sowohl auf Grund der vorliegenden Literatur als auch der erhaltenen quantitativen Er-

gebnisse aus der empirischen Forschung gemacht werden können. Die Fragenblöcke sorgen außerdem dafür, dass die Fragen immer themenspezifisch zusammenstehen und die Befragten sich auf die Fragenkategorie besser konzentrieren können und nicht zwischen den Themen hin und her springen müssen.

Der Fragebogen enthält ganz zu Beginn einleitende Worte an die Schüler und Schülerinnen, in welchen auch erklärt wird, dass diese Befragung einen persönlichen Nutzen für sie darstellt, und zwar, dass sie damit ihre Schulverpflegung verbessern können (Anhang Kategorie 1: „Einleitende Worte“). Hlawatsch und Krickl [2014] geben in ihren Ausführungen an, dass die Bereitschaft an einer Umfrage teilzunehmen am größten ist, wenn die Befragung einen persönlichen Nutzen hat, sie anonym ist und altruistische Gründe verfolgt.

Nach den einführenden Worten befindet sich der „Erkennungscode“, der insgesamt aus drei Fragen besteht und zur Identifikation der Person, die den Fragebogen ausgefüllt hat, dient. Durch die Beantwortung dieser Fragen ergibt sich ein Code aus zwei Buchstaben und zwei Ziffern, der den Fragebogen genau einer Person zuordnen kann und so kann im gewünschten Fall diese Person von der Befragung und Auswertung jederzeit zurücktreten. Der Code enthält persönliche Fragen zur Person, die aber so gewählt sind, dass der Fragebogen dennoch anonym bleibt. Bei der Konzeption des Bogens wurde darauf geachtet, dass der Fragebogen anonym ausgefüllt werden kann, aber dennoch die Teilnehmer und Teilnehmerinnen die Möglichkeit haben im Bedarfsfall, ohne Angabe von Gründen, aus der Befragung auszuschneiden („Erkennungscode“ Anhang, Kategorie 1: Fragen 1.1 – 1.3).

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen beziehungsweise deren Erziehungsberechtigte haben vor Beginn der Befragung eine Einverständniserklärung unterzeichnet, in der darauf hingewiesen wird, wie die Daten verwertet werden, dass sie jeder Zeit von der Befragung zurücktreten können und dass alle Antworten anonym sind.

In Abschnitt 1 „allgemeine Angaben“ wird auch nach dem Alter, Geschlecht, Schultyp und Schulstufe gefragt (Anhang, Kategorie 1: Fragen von 1.4 – 1.7). Diese Fragen sollen einerseits einen lockeren Einstieg darstellen, andererseits die Teilnehmer und Teilnehmerinnen einteilen, sodass die Ergebnisse nach Altersstufen, Geschlecht und Schultyp betrachtet werden können. In dieser Fragegruppe gibt es noch eine essenzielle Frage, die die Schüler und Schülerin-

nen in Mensa–Esser\*innen und Nicht–Mensa–Esser\*innen einteilt (Anhang, Kategorie 1: Frage 1.8). Die Mensa–Esser\*innen haben angegeben, dass sie mindestens einmal in diesem Schuljahr in der Schulmensa zu Mittag gegessen haben. Die andere Gruppe der Teilnehmer und Teilnehmerinnen hat bis dato das Mittagessen in der Schulmensa noch nicht probiert. Diese Frage ist deswegen so bedeutend für die Befragung, weil jene Schüler und Schülerinnen, welche das Essen in der Mensa noch nicht gesehen oder gekostet haben, einzelne Fragen zur Konsistenz der Speisen und ähnliches nicht beantworten können. Die so genannte Filterführung sorgt dafür, dass jene Teilnehmer und Teilnehmerinnen solche speziellen Fragen nicht bekommen. Fragen, die nur für die Mensa – Esser\*innen sichtbar sind, sind: Kategorie 4 Frage 4.1 und 4.5, Kategorie 5 Fragen 5.1 bis 5.7, Kategorie 7 Frage 7.1, Kategorie 8 Fragen 8.1 bis 8.13, Kategorie 10 Frage 10.1, Kategorie 13 Frage 13.1 und Kategorie 14 Frage 14.2.

Die einzelnen Fragen des Bogens werden unter Bezugnahme auf den standardisierten Fragebogen aus der bundesweiten Erhebung von Arens - Azevedo (2015) sowie unter der Berücksichtigung der aktuellen Schulverpflegungssituation an der ausgewählten Schule, an der die Erhebung stattfindet, erstellt.

Die Hälfte aller Fragen des Fragebogens sind an die Fragen von Arens – Azevedo (2015) angelehnt oder teilweise direkt übernommen worden. Hierbei handelt es sich um folgende Fragen, die im Anhang zu finden sind: Kategorie 1 Fragen 1.4, 1.5 und 1.7, Kategorie 2 Frage 2.1, Kategorie 3 Frage 3.2 und 3.4, Kategorie 4 Fragen 4.1, 4.2, 4.5 und 4.6, Kategorie 5 Fragen 5.1 bis 5.7, Kategorie 8 Frage 8.13, Kategorie 9 Frage 9.1 und 9.3, Kategorie 11 Fragen 11.1 bis 11.7, Kategorie 12 Frage 12.1 und Kategorie 16 Fragen 16.1 bis 16.12 und 16.16.

Die restlichen Fragen werden von der Verfasserin und den weiteren Beteiligten ergänzt und formuliert. Einerseits kommen Fragen hinzu, die die Fragen der bundesweiten Erhebung von 2015 unterstützen beziehungsweise erweitern, andererseits werden auch Fragen eingebaut, die speziell auf die vorliegende Schule abgestimmt sind. Zum Beispiel wird in der Erhebung von Arens – Azevedo (2015) nach den Lebensmitteln, die sich die Schüler und Schülerinnen als Zwischenmahlzeit beim Bäcker kaufen, gefragt, hier wird folgende Frage vorab unterstützend gestellt: „Wie oft kaufst du dir etwas zu essen beim Bäcker?“ (Anhang, Kategorie 3: Fragen 3.1 bis 3.2). Wenn bei Frage 3.1 die Antwortmöglichkeit „nie“ gewählt wird, sorgt die Filterführung dafür, dass die nächste Frage,

nach den genauen Speisen, gar nicht gestellt wird (Anhang, Kategorie 3: Fragen 3.1 bis 3.2).

Frage 2.2. fragt nach der Benutzung des Wasserspenders in der Schule. Diese Frage wird mit hinein genommen, weil in der ausgewählten Schule drei Wasserspender zur Verfügung stehen und dies bei der Beurteilung der Ergebnisse bezüglich des Getränkekonsums in der Schulmensa von Bedeutung sein kann und natürlich auch umzusehen, ob Wasserspender in der Schule von den Kindern und Jugendlichen überhaupt angenommen werden (Anhang, Kategorie 2: Frage 2.2).

Bei der Formulierung der Fragen wird weiters darauf geachtet, dass sie für alle Altersgruppen verständlich sind.

Die Erstellung und Formatierung des gesamten Fragebogens macht die Verfasserin der Diplomarbeit in einem Word – Dokument. Nach wiederholtem Feedback zum Fragenbogen durch alle Beteiligten werden alle Fragen von der Autorin der Arbeit in das Software– Programm übertragen.

Zur Benutzung der Evaluations- und Umfragesoftware (EvaSys) und somit zur Digitalisierung des Fragebogens wird vom Projektpartner, dem Institut für Bildungsconsulting, eine Lizenz erworben. Mit der Lizenz kann die Verfasserin der Diplomarbeit das Programm benützen, den Fragebogen digitalisieren und mit einem Link an die Lehrerin, die in der Schule die Ansprechperson ist, weiterleiten.

Bei der Einstellung der Fragen in das System muss zuerst die Fragengruppe betitelt und als nächster Schritt der Fragentyp ausgewählt werden. Das Softwareprogramm bietet sieben verschiedene Arten von Fragen an, von denen vier im vorliegenden Fragebogen verwendet werden. Die vier Fragentypen sind: offene Fragen, Single - Choice Fragen, Multiple - Choice Fragen und Skalafragen. Ein Beispiel für eine offene Frage lässt sich im Anhang in der ersten Kategorie unter 1.4 finden, eine Single –Choice Frage ist unter Punkt 2.2 ersichtlich, ein Beispiel für eine Multiple- Choice Frage ist in Kategorie 3 Frage 3.2 einsehbar und Skalafragen sind in Kategorie 5 sichtbar.

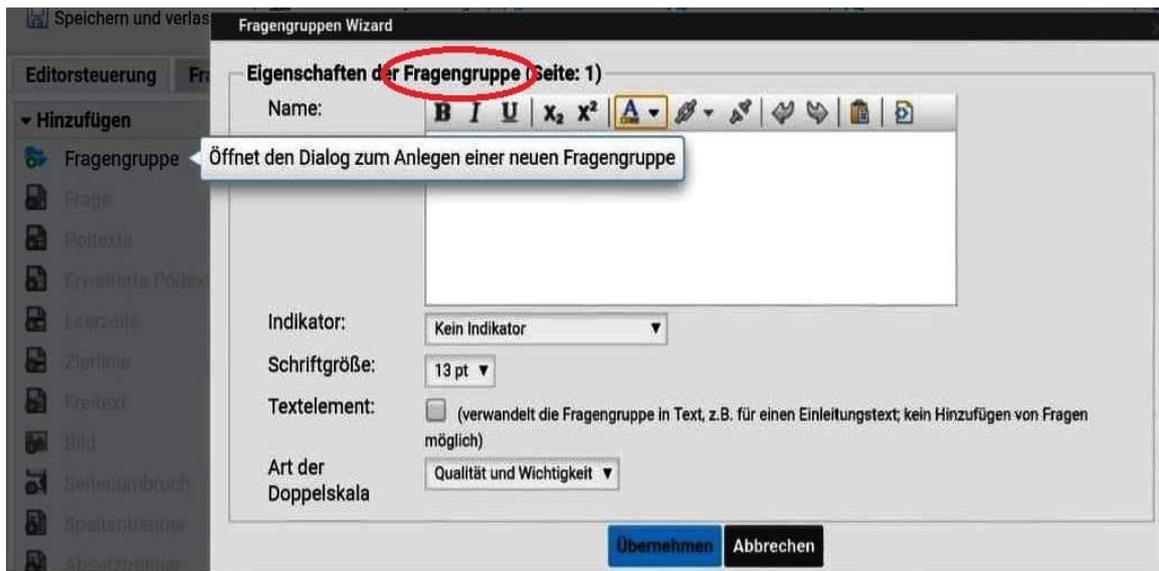


Abb.A: Betitelung der Fragengruppe im Software-Programm



Abb.B: Auswahl des Fragentyps im Software-Programm

Bei offenen Fragen wird im ersten Feld die Frage notiert und danach angegeben, wie viele Zeichen beim Onlinefragebogen zur Beantwortung erlaubt sind. Die Verfasserin gibt bei den offenen Fragen im Online - Tool keine Beschränkungen bezüglich der Länge der Antworten an.

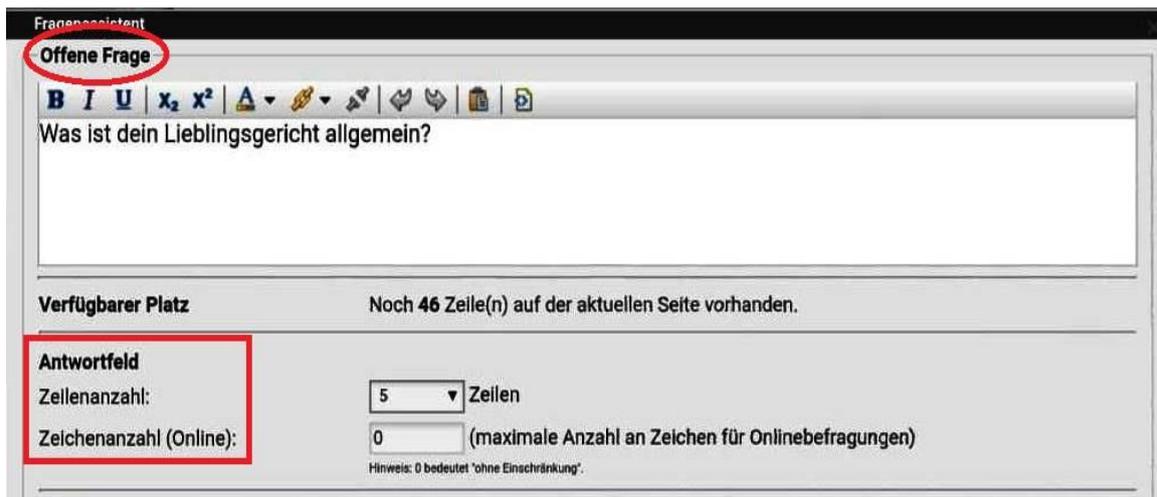


Abb.C: Erstellung einer offenen Frage im Software-Programm

Bei den Single - und Multiple - Choice -Fragen stehen bei der Digitalisierung und Einstellung der Fragen in das Software– Programm insgesamt drei Felder zu Verfügung. In das oberste Feld wird die Frage eingetragen, der nächste Abschnitt heißt „Antwortoption“, in diesem werden die einzelnen Antworten nacheinander eingegeben, wobei nach jeder Antwort diese bestätigt werden muss bevor eine weitere Antwort hinzugefügt werden kann. Im dritten Feld sind alle Antwortmöglichkeiten sichtbar und diese können im Nachhinein noch bearbeitet, ergänzt oder gelöscht werden.

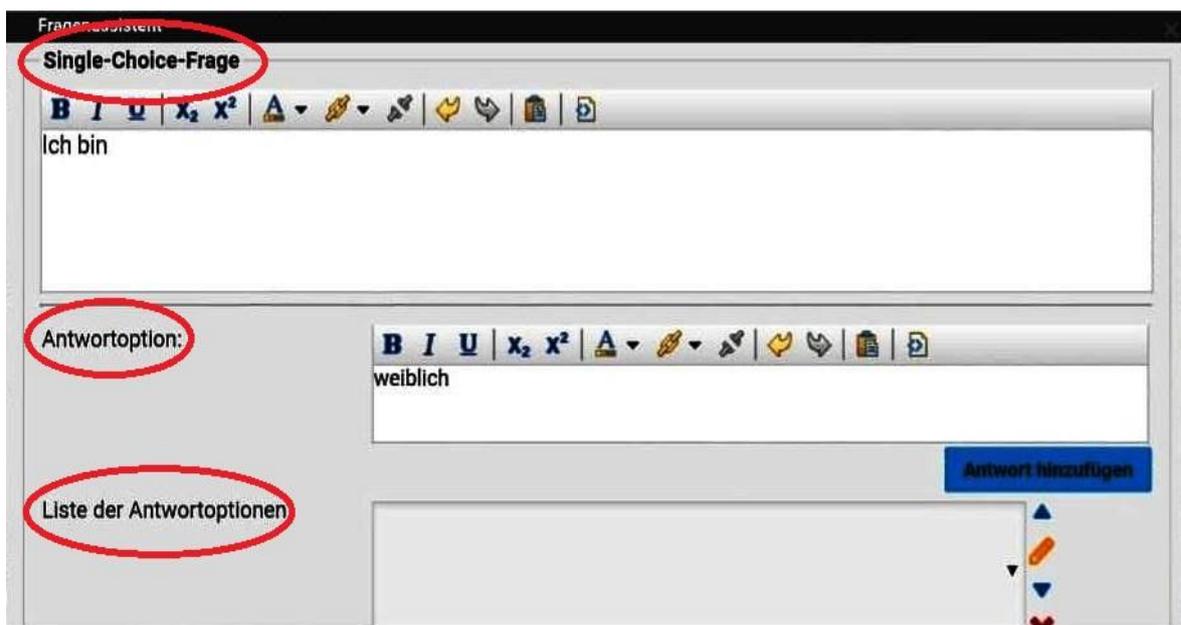


Abb.D: Einstellung von Single – Choice - Fragen im Software-Programm

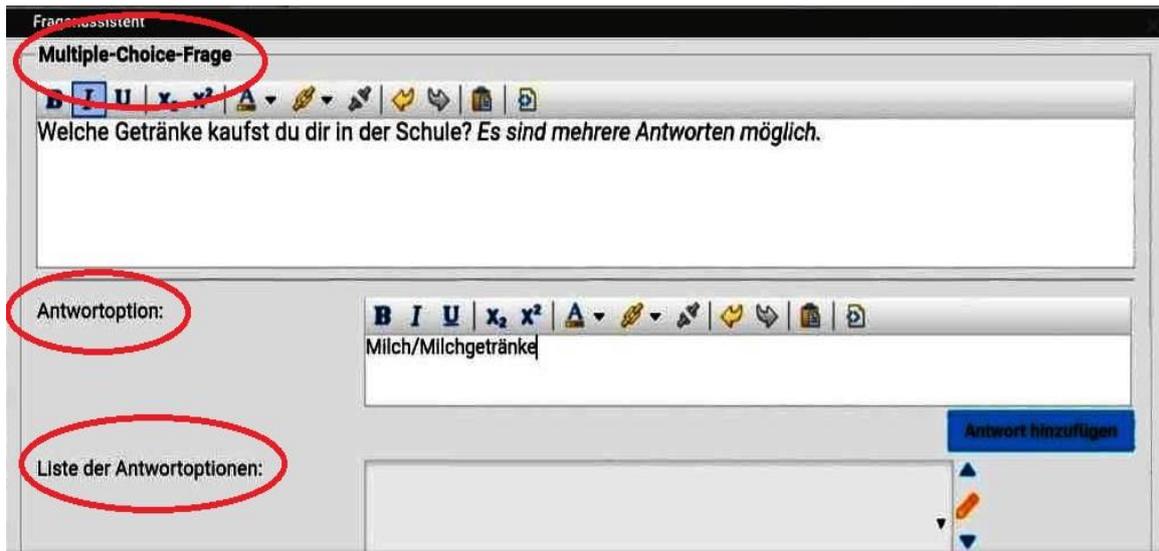


Abb.E: Einstellung von Multiple-Choice-Fragen im Software-Programm

Bei Fragen, bei denen nach der Zustimmung der Schüler und Schülerinnen gefragt wird, muss zuerst die Frage im Fragentypus „Skalafrage“ eingegeben und die Anzahl der Kästchen der Antwortmöglichkeiten bestimmt werden. Erst danach können alle Kästchen mit der Option „Erweiterte Poltexte“ benannt werden.

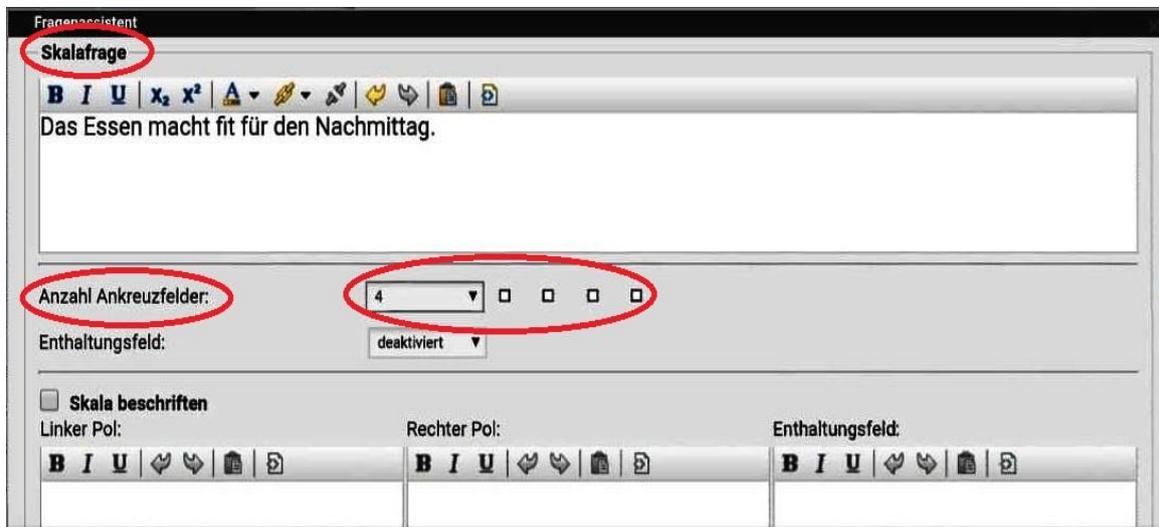


Abb.F: Erstellung einer Skalafrage im Software-Programm

Abb.G: Eingabe der Poltexte

Fragenkategorie 5 ist ein Beispiel für eine Skalafrage mit erweitern Poltexten. Hier werden die Schüler und Schülerinnen gefragt, ob bestimmte Aussagen auf ihr Schulessen zutreffen. Zum Beispiel fragt Skalafrage 5.1 danach, ob es in der Schulmensa eine große Auswahl gibt und die Poltexte sind wie folgt benannt: *trifft immer zu*, *trifft oft zu*, *trifft selten zu* und *trifft nie zu* (Anhang, Kategorie 5: Frage 5.1).

Generell können die Fragen nach Erstellung nochmals angeklickt und bearbeitet werden. Eine weitere nützliche Funktion der Software ist, dass die Fragen im Anschluss noch bezüglich ihrer Reihenfolge verschoben werden können. Beim Digitalisieren des Fragebogens kann schon Erarbeitetes gespeichert und mit Hilfe eines Logins auf verschiedenen Standorten geöffnet werden. Der erstellte Fragebogen kann online verschickt oder auch in Papierform gedruckt und verteilt werden. Bei der Verwendung des Programms kann der Fragebogen auch immer wieder selbst getestet und überprüft werden, ob Filterregeln oder ähnliches auch tatsächlich so eingestellt sind, wie man das möchte. Das Programm verfügt auch über diverse Layout Einstellungen, mit Hilfe dessen der Fragebogen nach Belieben gestaltet werden kann.

Weiters kann bei der Erstellung des Fragebogens auch ausgewählt werden, welche Fragen als Pflichtfragen gelten und welche nicht. Bei dieser Eigenschaft entscheidet sich die Verfasserin der Diplomarbeit, nach Absprache mit der Ansprechperson an der Schule und dem Projektpartner, dafür, dass alle Fragen verpflichtend zu beantworten sind. Da sich die Teilnehmer und Teilnehmerinnen mit der Einverständniserklärung bereit erklären bei der Befragung teilzunehmen und die Antworten ohnehin anonym verwendet werden, gibt es keinen ersichtlichen Grund, Fragen als optionale Fragen einzutragen.

In dem zuvor erstellten Worddokument sind die Fragen des Fragebogens auch optisch in Mensa–Esser\*innen und in Nicht-Mensa–Esser\*innen aufgeteilt. Es sind zwar viele Fragen in beiden Kohorten gleich, doch die Antwortmöglichkeiten unterscheiden sich teilweise. Die Fragen für die Nicht – Mensa-Esser\*innen haben häufig noch die Antwortkategorie „weiß nicht“ zur Auswahl. Der Grund dafür ist, dass manche Fragen eventuell nicht wahrheitsgetreu beantwortet werden können, wenn die Personen kaum in der Schulmensa sind. Aus Kostengründen kann diese Unterscheidung der Antwortoptionen nicht im Online – Tool verwirklicht werden. Da die Kosten pro Frage steigen, entschließt sich die Verfasserin, in Absprache mit den weiteren Beteiligten, dazu, dass die Antwortoption „weiß nicht“ auch für die Mensa – Esser\*innen sichtbar ist, obwohl jene Teilnehmer und Teilnehmerinnen die Fragen ohne diese Möglichkeit gut beantworten könnten. Anderen Falles müssten jene Fragen mit nur diesem kleinen Unterschied zweimal eingespielt werden und würden somit die Kosten in die Höhe treiben.

Bei diesem Online – Tool können zwei Fragetypen in einer Frage nicht miteinander kombiniert werden. In dem konkreten Fall konnten Multiple -Choice Fragen nicht mit einem Feld zur freien Antwortabgabe verbunden werden. Diese Verknüpfung wäre beispielsweise bei Frage 9.1 vorteilhaft, wo nach den Möglichkeiten der Mittagsverpflegung außerhalb des Schulgeländes gefragt wird und einige umliegende Geschäfte und Lokale aufgelistet sind, die durch Anklicken ausgewählt werden können und die zusätzliche Antwortoption „sonstiges und zwar.....“, würde das Ergebnisspektrum um ein Vielfaches vergrößern und vermutlich eher das wahre Bild zeigen.

## Pretest

Bei der Umfrageforschung im Bereich der empirischen Sozialforschung ist es üblich, dass vor der tatsächlichen Datenerfassung Pretests gemacht werden. Pretests dienen unter anderem dazu die Qualität des Erhebungsinstrumentes zu verbessern und die technische Umsetzung der Befragung zu optimieren. Bei einer quantitativen Befragung sind Pretests insofern von großer Bedeutung, da nach Beginn der Feldphase keine Änderungen am Fragebogen mehr vorgenommen werden können. Während der Fragebogenentwicklung gibt es laut Literatur verschiedene Möglichkeiten die Qualität der einzelnen Fragen und Antworten zu überprüfen beziehungsweise gegebenen Falles zu verbessern. Eine Möglichkeit ist die Fragebogenkonzeption in einer Fokusgruppe aus Mitgliedern unterschiedlicher Sparten zu machen oder Interviews zur Ergründung des Verständnisses von Fachausdrücken zu führen. Eine andere Option ist die gezielte Analyse von Fragen durch Checklisten oder eine Durchsicht des Befragungsinstrumentes durch Kollegen oder Kolleginnen. Nach der Durchführung von Pretests ist es wichtig, dass jene Ergebnisse auch verwendet werden, um den Fragebogen zu optimieren. [Weichbold, 2014]

Bei der Entwicklung des Fragebogens für die quantitative Erhebung an der ausgewählten Schule werden zwei Arten von Pretests durchgeführt. Es werden für die Konzeption der Fragen Personen mit unterschiedlichem Zugang zum Projekt herangezogen, um alle wichtigen Aspekte zu bedenken. Diese Personen sind die Schulleitung, der Schulträger, die Ansprechperson des Institutes für Bildungsconsulting, die zugleich Lehrerin an der besagten Schule ist, die Betreuerin und die Verfasserin der Diplomarbeit. Des Weiteren gibt es noch eine Überprüfung des gesamten Fragebogens durch die Schulleitung und weitere Beteiligte. Nach einer ersten Durchsicht des Fragebogens von der Schulleitung wird bekannt, dass die Reihenfolge der Fragen für einen eher Außenstehenden nicht schlüssig ist und die Fragen in „Evaluation des bestehenden Angebotes“ und in „Wünsche“ eingeteilt werden sollen. Die Ergebnisse dieser Pretests wurden in der Endversion des Fragebogens mitberücksichtigt.

### **3.2.2. Datenaufbereitung**

Die Datenaufbereitung erfolgt mit dem Programm „EvaSys“, mit dem auch der Fragebogen digitalisiert wird. „EvaSys“ ist eine Evaluations- und Umfragesoftware, mit der man Fragebögen online aufbereiten und verschicken kann. Die Daten sind nach dem Abschluss der Onlinebefragung als PDF im Programm gespeichert und abrufbar.

Die Antworten der offenen Fragen sind auch in der PDF zu finden. Die Antworten der Befragten sind mit einem voran gestellt Aufzählungszeichen untereinander aufgelistet. Wenn einzelne Teilnehmer und Teilnehmerinnen genau mit dem gleichen Lautwort geantwortet haben, wurde neben dem Wort in Klammer die Anzahl angeführt.

### **3.2.3. Datenauswertung**

Die Datenauswertung erfolgt mit Hilfe der aufbereiteten Daten aus der quantitativen Befragung in einer PDF durch die Verfasserin der Diplomarbeit, in dem sie die Tabellen und Balkendiagramme zeigt und sie objektiv erklärt und näher erläutert. Alle Tabellen und Balkendiagramme entstammen dem elektronischen Auswertungsbericht des Softwareprogramms EvaSys. Mittels der deskriptiven Statistik werden die Ergebnisse in Form von Häufigkeitsdarstellungen dargeboten.

Bei der Datenauswertung werden verschiedene Teilgruppen aus der Gesamtheit der Befragten gezogen. Die unterschiedlichen Kohorten geben entweder Auskunft über das Geschlecht, das Alter oder die Mensa – Nutzung. Bei der Auswertung werden jeweils die Gesamtheit der Antworten geschildert sowie die Differenzen und Gemeinsamkeiten zwischen den drei Teilgruppen. Beim Geschlecht wird zwischen Mädchen und Burschen unterschieden. Beim Alter werden die Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 in die Kategorie der jüngeren Schüler und Schülerinnen zusammengefasst und die Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus den Klassen 8-10 in die der Älteren. Bei der Mensa – Nutzung geht es konkret darum, ob die Kinder und Jugendlichen dieses Schuljahr schon einmal in der Schulmensa zu Mittag gegessen haben oder nicht. Bei jeder Frage

werden all diese Kohorten berücksichtigt und vergleichend beschrieben, da so ein umfassendes Bild pro Frage ersichtlich wird. Die Analyse der Teilgruppen ist auch wichtig, um in weiterer Folge eindeutige Verbesserungsvorschläge auf einer mehrschichtigen Grundlage geben zu können. Die drei Kohorten machen auch Sinn, wenn man die Übertragung der Ergebnisse und auch der Handlungsempfehlungen auf spezielle Schultypen im deutschsprachigen Raum im Blick hat, wie zum Beispiel reine Mädchen- oder Burschenschulen.

Die Datenauswertung der Freitextfragen wird mit Hilfe der zusammenfassenden qualitativen Inhaltsanalyse (Mayring, 2015) durchgeführt. Nach Sichtung der Aussagen der Kinder und Jugendlichen geht die Verfasserin der Diplomarbeit induktiv vor, das heißt, dass sie anhand der vorliegenden Antworten zusammenfassende Kategorien bildet. Bei der Frage nach den beliebten und unbeliebten Speisen werden Speisen mit Nudeln zu Nudelgerichten, Gerichte mit Fleisch zu Fleischspeisen und so weiter zusammengefasst. Es werden aus der Menge der vorhandenen Daten und vor allem durch deren Häufigkeit Kategorien erstellt. Speisen und Aussagen, die von sehr vielen Schülern und Schülerinnen immer wieder genannt werden, werden zu einer Kategorie zusammengefasst. Sachverhalte oder Gerichte, die nur maximal 4 Mal von allen Befragten niedergeschrieben werden, kommen in die Kategorie „sonstiges“. Antworten die Rechtschreib- oder Tippfehler enthalten, werden, solange das Gemeinte noch zu erkennen ist, zu den jeweiligen Kategorien gezählt. Nach der Kategorisierung und der Häufigkeitszählung durch die Autorin der Arbeit, wird sie mit Hilfe von Excel Balkendiagramme erstellen, bei denen die Y-Achse die Zahl der Nennungen angibt und die X-Achse je nach Frage inhaltlich passend beschriftet sein wird. Genauso wie bei der quantitativen Datenauswertung werden auch hier dieselben drei Kohorten verwendet. Zuerst wird ein Balkendiagramm angefertigt, welches die Antworten aller Befragten enthält und in weiterer Folge werden die Aussagen nach Geschlecht, Altersstufe und Mensa-Nutzung im Vergleich in separaten Diagrammen gezeigt.

### 3.3. Datenauswertung: Ergebnisse

#### Allgemeine Angaben

An der Befragung „Schulverpflegung im deutschsprachigen Raum: Vorstellungen von Schüler und Schülerinnen zur Optimierung der Schulverpflegung“ nehmen insgesamt 472 Kinder und Jugendliche teil. Davon gehen 258 Schüler und Schülerinnen in die Werkrealschule beziehungsweise Realschule. Diese Arbeit soll nun die Antworten dieser 258 Schüler und Schülerinnen bezüglich ihrer persönlichen Erfahrung mit der vorliegenden Schulverpflegungssituation genauer betrachten. Die prozentuelle Verteilung der Antworten bezieht sich im Folgenden immer auf die Gesamtheit, derer, die die jeweilige Frage beantwortet haben. Bei den Fragen nach dem Alter, dem Geschlecht, der Schulstufe und der Mensa – Nutzung haben alle 258 Teilnehmer und Teilnehmerinnen geantwortet.

An der Umfrage nehmen eine 9 – jährige Person, neun 10 - jährige Personen, 45 11- Jährige, 51 12 – jährige, 56 13 – jährige, 38 14 – jährige, 41 15 – jährige, 13 16 – jährige und vier 17 - jährige teil.

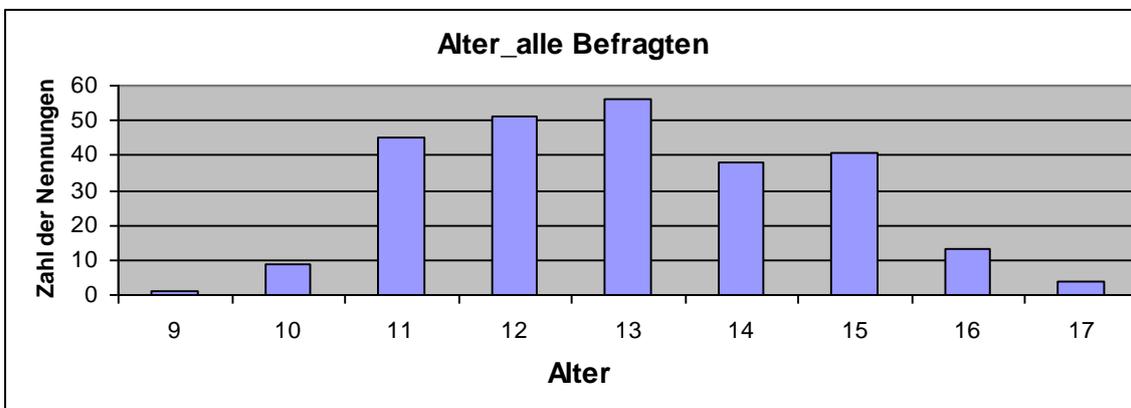


Abb.0.: Alter: alle Befragten

Insgesamt machen ein 9 – jähriges, sechs 10 – jährige, 22 11 - jährige, 29 12 – jährige, 25 13 – jährige, 26 14 – jährige, 18 15 – jährige, acht 16 – jährige und zwei 17 – jährige Mädchen mit. Bei den Burschen sind nur drei Schüler zehn Jahre alt und keiner neun Jahre alt. Bei den 11 – jährigen Knaben machen 23 mit, also einer mehr als bei den Mädchen. Bei den 12 – jährigen gibt es sieben mehr Teilnehmerinnen als Teilnehmer und bei den 13 – jährigen nehmen sechs

mehr Knaben als Mädchen teil. 14 mehr 14 – jährige Mädchen als 14 – jährige Burschen machen bei der Umfrage mit. 23 Teilnehmer, die 15 Jahre alt sind, beantworten den Fragebogen, das sind um fünf mehr 15 – jährige Personen als bei den Teilnehmerinnen. Des Weiteren nehmen fünf 16 – jährige Schüler und zwei 17 – jährige teil.

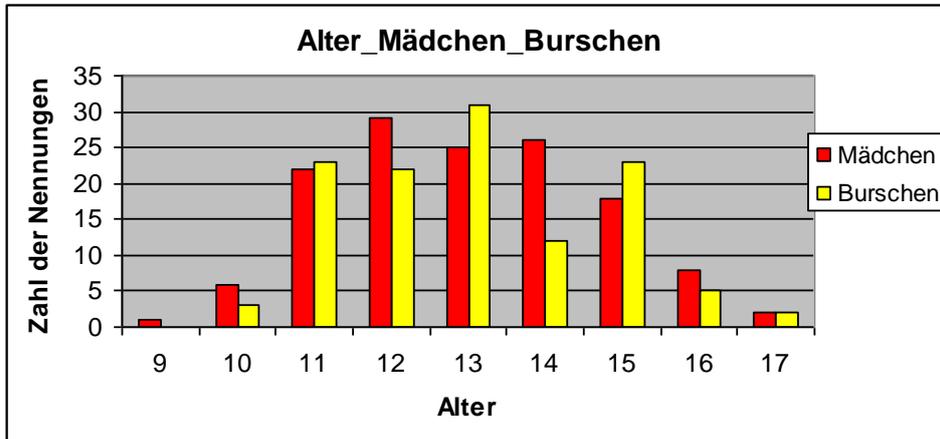


Abb.0.1.: Alter: Mädchen und Burschen

Die Schüler und Schülerinnen der Klassen 8-10 verteilen sich auf die Altersstufen 13 bis 17 und die Schüler und Schülerinnen der Klassen 5-7 weisen ein Alter von neun bis 14 auf. Von den 56 13 – jährigen besuchen 39 Befragte die fünfte bis siebte Klasse und 17 Beteiligte die achte bis zehnte Klasse. Bei den 38 14 – jährigen verhält es sich genau umgekehrt, hier geht der Großteil, und zwar 36 Personen in die achte bis zehnte Klasse und nur zwei in die fünfte bis siebte Klasse.

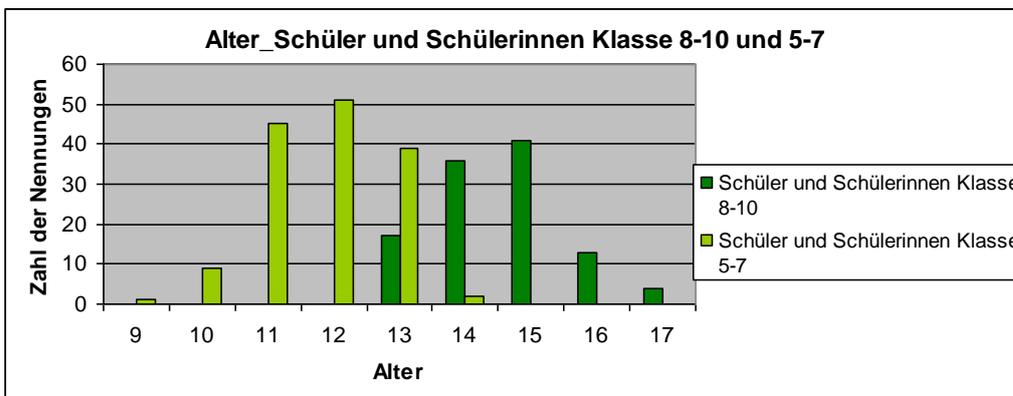


Abb.0.2.: Alter: Schüler und Schülerinnen der Klasse 8-10 und 5-7

Alle neun bis 10 – jährigen Schüler und Schülerinnen waren schon mindestens ein Mal in diesem Schuljahr in der Schulmensa essen und die vier 17 – jährigen Teilnehmer und Teilnehmerinnen waren dieses Schuljahr noch nicht dort Mittagessen. Der Großteil der Mensa – Esser\*innen ist zwischen elf und 13 Jahre alt. Bei den 14 – jährigen sind 21 Mensa – Esser\*innen und 17 Nicht – Mensa-Esser\*innen. Von den 41 15 – jährigen Schüler und Schülerinnen haben 28 dieses Schuljahr noch nicht in der Schule zu Mittag gegessen, das sind 15 mehr als jene, die schon einmal dort gespeist haben. Acht der 16 – jährigen sind Mensa - Nutzer\*innen und fünf nicht.

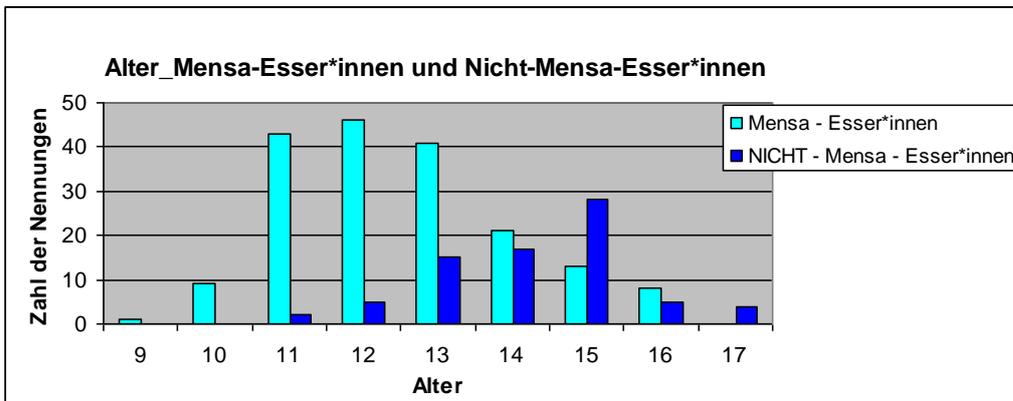


Abb.0.3.: Alter: Mensa – Esser\*innen und NICHT – Mensa – Esser\*innen

In der Gesamtübersicht sind alle Kohorten nach dem Alter sortiert noch einmal nebeneinander abgebildet. Somit kann man pro Alter alle Parameter nochmals vergleichend betrachten.

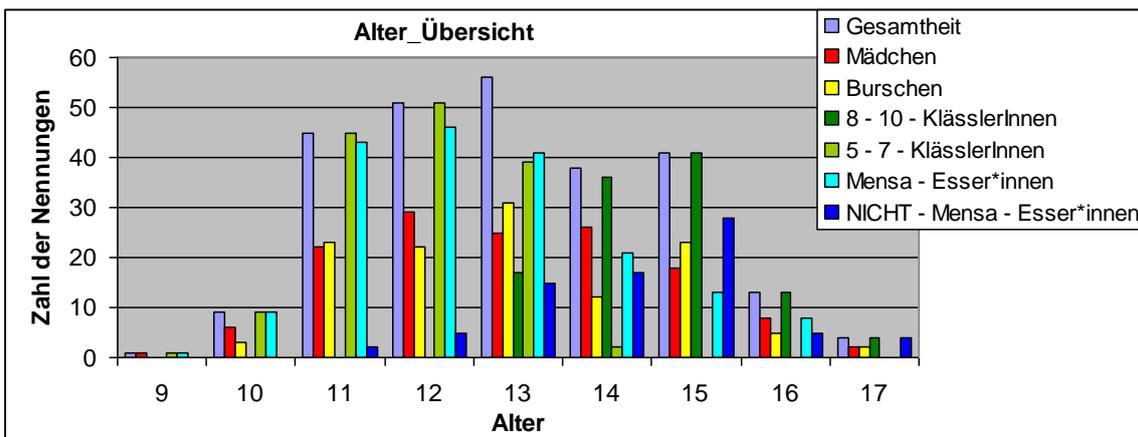


Abb.0.4.: Alter: Gesamtübersicht

Bei der Analyse der Antworten zu den allgemeinen Angaben ist zu erkennen, dass 46,9% der Befragten männlich und 53,1% weiblich sind.

Ich bin



Abb.1.: Geschlechterverteilung

Die Verteilung der Schüler und Schülerinnen auf die unterschiedlichen Jahrgangsklassen sieht wie folgt aus: 24% der Befragten gehen in die sechste Klasse, 22,9% in die neunte, 20,2% in die achte, 17,8% in die fünfte, 15,1% in die siebente, 0,8% in die zehnte und 0% in die elfte bis dreizehnte Klasse. Das Alter der Kinder und Jugendlichen, die teilgenommen haben, erstreckt sich von neun bis 17.

In welche Klasse gehst du?

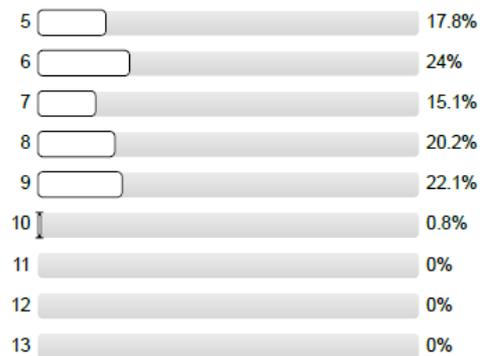


Abb.1.1.: Klassenverteilung

70,5% der Befragten haben in diesem Schuljahr schon mindestens einmal in der Schulmensa zu Mittag gegessen.

Ich habe in diesem Schuljahr schon in der Mensa zu Mittag gegessen.



Abb.1.2.: Mensa-Esser\*innen und NICHT–Mensa–Esser\*innen

Insgesamt nehmen 137 Mädchen und 121 Burschen an der Umfrage teil. Von all diesen Mädchen und Burschen gehen 111 in die achte, neunte und zehnte Klasse und 147 in die fünfte, sechste und siebte Klasse. Des Weiteren haben von der

Gesamtheit (n=258) 182 Kinder und Jugendliche schon einmal in der Mensa gegessen und 76 Schüler und Schülerinnen noch nicht.

Von den 182 Befragten, die schon einmal in der Schulmensa gespeist haben, sind 108 Mädchen und nur 74 Burschen. Das sind 78,8% der Mädchen, die an der Befragung teilnehmen und 61,2% aller Burschen.

Ich bin



Abb.1.3.: Geschlechterverteilung der Mensa – Esser\*innen

Ich habe in diesem Schuljahr schon in der Mensa zu Mittag gegessen.



Abb.1.4.: Mensabesuch: Mädchen

Ich habe in diesem Schuljahr schon in der Mensa zu Mittag gegessen.



Abb.1.5.: Mensabesuch: Burschen

Die älteren Schüler und Schülerinnen haben zu fast gleichen Teilen schon einmal in der Schulmensa gegessen und nicht. Denn 48,6% von ihnen haben schon einmal dort gespeist und 51,4% nicht.

Ich habe in diesem Schuljahr schon in der Mensa zu Mittag gegessen.



Abb.1.6.: Mensabesuch: Klasse 8-10

Die jüngeren Befragten geben bei dieser Frage zu 87,1% an, dass sie schon einmal in der Schulmensa gegessen haben.

Ich habe in diesem Schuljahr schon in der Mensa zu Mittag gegessen.



Abb.1.7.: Mensabesuch: Klasse 5-7

## Getränkeversorgung

Beim Thema „Getränkekonsum“ in der Schule geben mehr als die Hälfte der Befragten an, dass sie sich Softdrinks wie Cola, Fanta, Sprite, Eistee und Spezi kaufen. 27,5% aller kaufen sich keine Getränke in der Schule, 19,8% Mineralwasser, 19% Milch/Milchgetränke, 15,1% Fruchtsäfte, 13,2% Tee, 11,2% sonstiges und 8,1% Kaffee. Diese Frage beantworten alle 258 Personen.

Welche Getränke kaufst du dir in der Schule? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

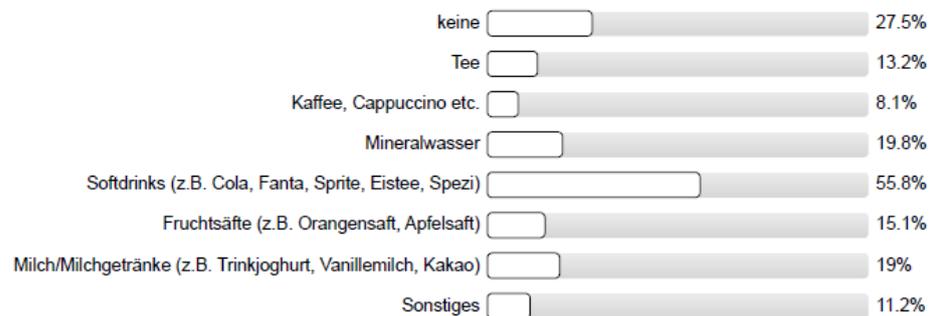


Abb. 2.: Getränkekonsument: alle Befragten

Von den 137 Schülerinnen antworten 43,1%, dass sie sich Softdrinks kaufen, dasselbe machen 70,2% der männlichen Teilnehmer. 33,6% der Mädchen kreuzen weiters an, dass sie sich keine Getränke in der Schule besorgen und 23,4%, dass sie sich Mineralwasser kaufen. Die restlichen Getränke, die bei der Befragung zur Auswahl stehen, werden nur von weniger als 20% je Antwortmöglichkeit der weiblichen Teilnehmerinnen konsumiert.

Platz zwei, der häufig gekauften Getränke, belegt bei den Burschen Milch und Milchgetränke wie Trinkjoghurt, Vanillemilch und Kakao mit 22,3%. 20,7% der Schüler geben an, dass sie sich keine Getränke in der Schule kaufen. Bei der Analyse der Ergebnisse lässt sich auch klar erkennen, dass Mädchen (19%) viel lieber Tee konsumieren als Burschen (6,6%).

Welche Getränke kaufst du dir in der Schule? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

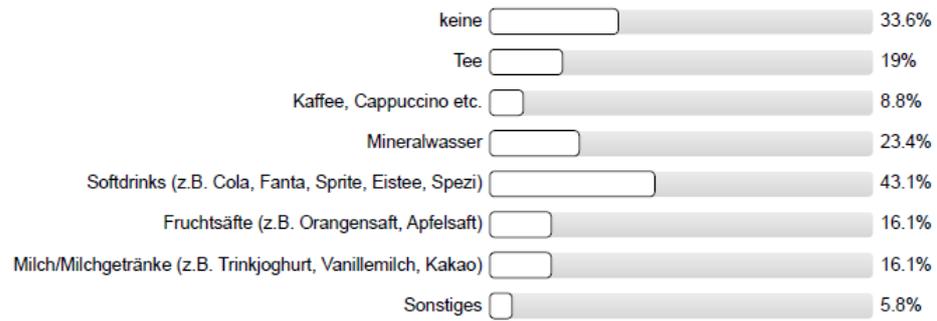


Abb.2.1.: Getränkekonsum: Mädchen

Welche Getränke kaufst du dir in der Schule? *Es sind mehrere Antworten möglich.*



Abb.2.2.: Getränkekonsum: Burschen

Sowohl die älteren als auch die jüngeren Schüler und Schülerinnen kaufen sich am häufigsten Softdrink, dann keine Getränke und gefolgt vom Mineralwasser. Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus den Klassen 8-10 (13,5%) kaufen sich häufiger Kaffee als die jüngeren Befragten (4,1%).

Welche Getränke kaufst du dir in der Schule? *Es sind mehrere Antworten möglich.*



Abb.2.3.: Getränkekonsum: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Welche Getränke kaufst du dir in der Schule? *Es sind mehrere Antworten möglich.*



Abb.2.4.: Getränkekonsum: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Die Wasserspender in der Schule werden von allen Befragten (n=258) in allen Kategorien am häufigsten „1 – 2 Mal in der Woche“ verwendet. Wobei Mädchen (20,4% täglich) die Wasserspender gegenüber den Burschen (10,7% täglich) öfter benützen und jüngere Schüler und Schülerinnen (18,4% täglich) gegenüber den Älteren (12,6% täglich).

Wie oft nutzt du einen der Wasserspender in der Schule?

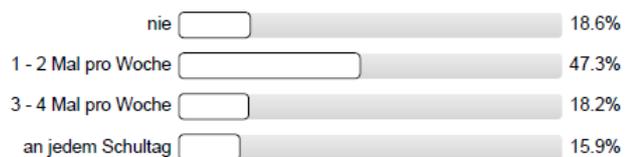


Abb.3.: Nutzung des Wasserspenders: alle Befragten

Wie oft nutzt du einen der Wasserspender in der Schule?

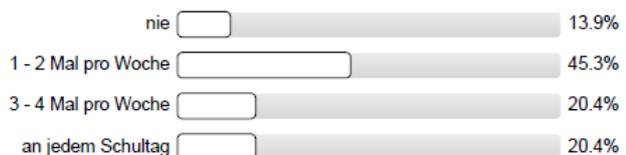


Abb.3.1.: Nutzung des Wasserspenders: Mädchen

Wie oft nutzt du einen der Wasserspender in der Schule?

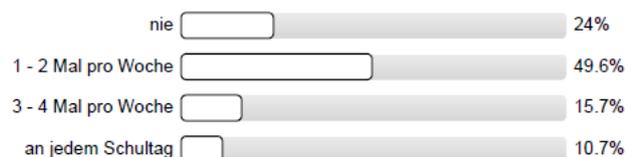


Abb.3.2.: Nutzung des Wasserspenders: Burschen

Wie oft nutzt du einen der Wasserspender in der Schule?

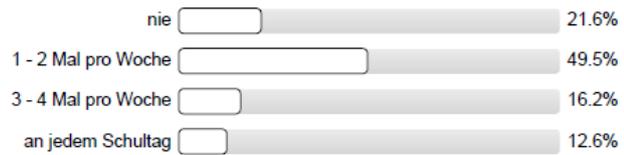


Abb.3.3.: Nutzung des Wasserspenders: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Wie oft nutzt du einen der Wasserspender in der Schule?

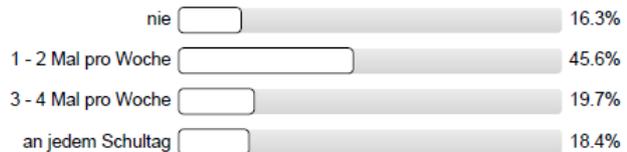


Abb.3.4.: Nutzung des Wasserspenders: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

### Zwischenmahlzeiten

43,8% aller Befragten kaufen sich „1 – 2 Mal pro Woche“ etwas beim Bäcker. 26,4% erwerben „nie“ etwas vom Bäcker, gefolgt von 15,1%, die „3 – 4 Mal“ etwas konsumieren und 14,7%, die „an jedem Schultag“ dort einkaufen. Alle antworten hier (n=258).

Wie oft kaufst du dir etwas zu essen beim Bäcker?

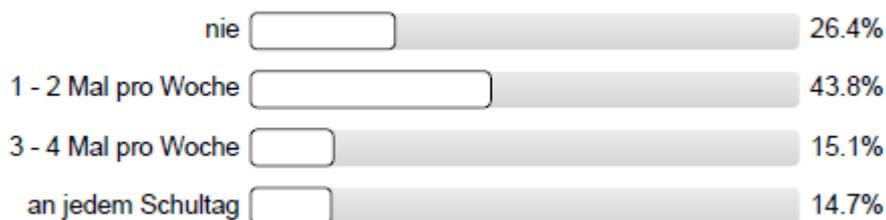


Abb.4.: Einkauf beim Bäcker, Häufigkeit: alle Befragten

9,4% mehr Mädchen als Burschen kaufen sich „1 – 2 Mal pro Woche“ etwas beim Bäcker. 24,1% der Schülerinnen und 28,9% der Schüler erwerben „nie“ etwas dort. Etwas mehr weibliche als männliche Betroffene gehen „3 – 4 Mal pro Woche“ zum Bäcker und 8,1% mehr Burschen als Mädchen konsumieren „an jedem Schultag“ etwas an diesem Ort.

Wie oft kaufst du dir etwas zu essen beim Bäcker?

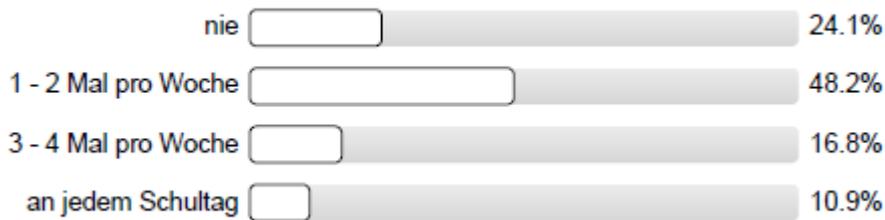


Abb.4.1.: Einkauf beim Bäcker, Häufigkeit: Mädchen

Wie oft kaufst du dir etwas zu essen beim Bäcker?



Abb.4.2.: Einkauf beim Bäcker, Häufigkeit: Burschen

Etwas mehr ältere als jüngere Teilnehmer und Teilnehmerinnen geben an, dass sie „1 – 2 Mal pro Woche“ etwas beim Bäcker kaufen. 18,9% der Jugendlichen aus den Klassen 8-10 konsumieren „3 – 4 Mal pro Woche“ etwas dort, dasselbe machen nur 12,2% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7. Mehr jüngere als ältere Schüler und Schülerinnen sagen, dass sie „nie“ zum Bäcker gehen beziehungsweise „an jedem Schultag“ dort sind.

Wie oft kaufst du dir etwas zu essen beim Bäcker?

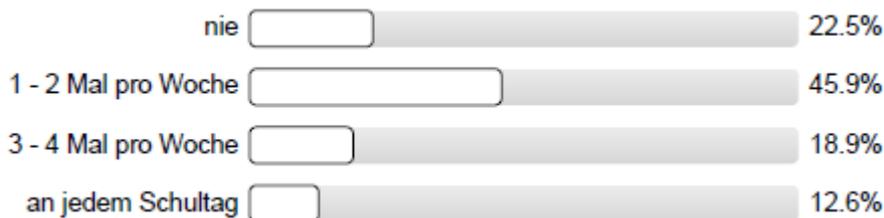


Abb.4.3.: Einkauf beim Bäcker, Häufigkeit: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-

10

Wie oft kaufst du dir etwas zu essen beim Bäcker?

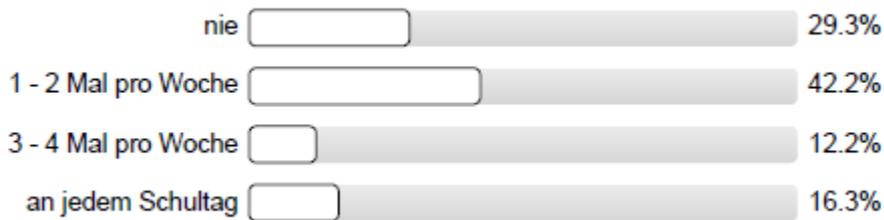


Abb.4.4.: Einkauf beim Bäcker, Häufigkeit: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

8% mehr Mensa-Esser\*innen als Nicht-Mensa-Esser\*innen erwerben „1 bis 2 Mal pro Woche“ etwas beim Bäcker. 29,7% der Mensa-Nutzer\*innen gehen „nie“ zum Bäcker, dasselbe machen nur 18,4% der Nicht-Mensa-Nutzer\*innen. Insgesamt geben 43,4% der Nicht – Mensa – Esser\*innen an, dass sie „3 – 4 Mal pro Woche“ beziehungsweise „an jedem Schultag“ etwas beim Bäcker kaufen. Das sind zusammen 19,3% mehr als bei den Mensa – Esser\*innen, die nur zu 11,5% „3 – 4 Mal pro Woche“ und 12,6% „täglich“ hingehen.

Wie oft kaufst du dir etwas zu essen beim Bäcker?

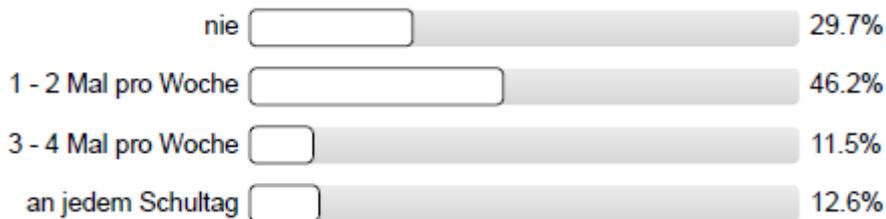


Abb.4.5.: Einkauf beim Bäcker, Häufigkeit: Mensa-Esser\*innen

Wie oft kaufst du dir etwas zu essen beim Bäcker?

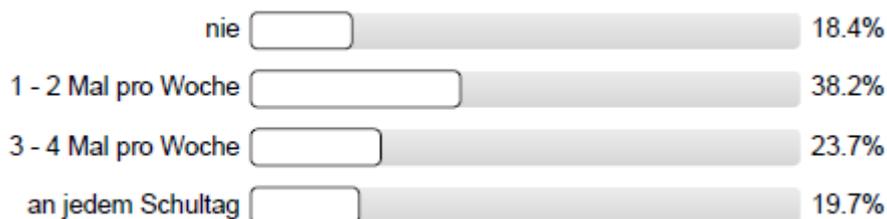


Abb.4.6.: Einkauf beim Bäcker, Häufigkeit: NICHT-Mensa-Esser\*innen

In allen Kategorien, außer bei den Nicht-Mensa-Esser\*innen, werden von allen Befragten am liebsten Süße Teilchen, wie zum Beispiel Donut, Streusel und Schokocroissants beim Bäcker erworben. Platz zwei und drei der beliebtesten Zwischenmahlzeiten belegen die Brezel und die Butterbrezel. In allen Kategorien bis auf zwei sind Ciabattastangen jene Snacks, die kaum konsumiert werden.

Alle 190 Schüler und Schülerinnen, die angeben, dass sie sich etwas beim Bäcker kaufen, sagen auch was sie dort konsumieren.

Welche Lebensmittel und Speisen kaufst du dir als Zwischenmahlzeit beim Bäcker? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

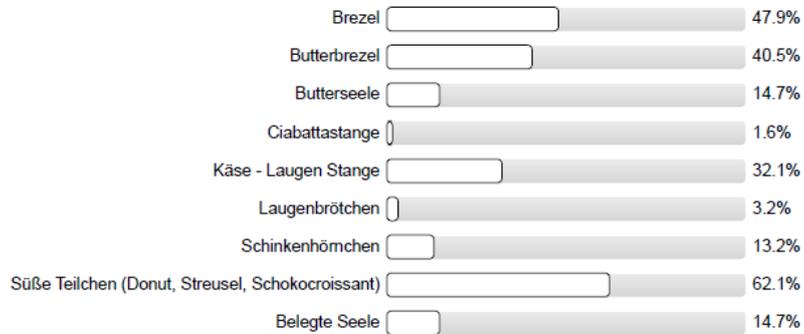


Abb.5.: Einkauf beim Bäcker, Lebensmittel: alle Befragten, mit Ausnahme jener, die zuvor „nie“ ankreuzten

Zum Vergleich das Ergebnis der Burschen:

Welche Lebensmittel und Speisen kaufst du dir als Zwischenmahlzeit beim Bäcker? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

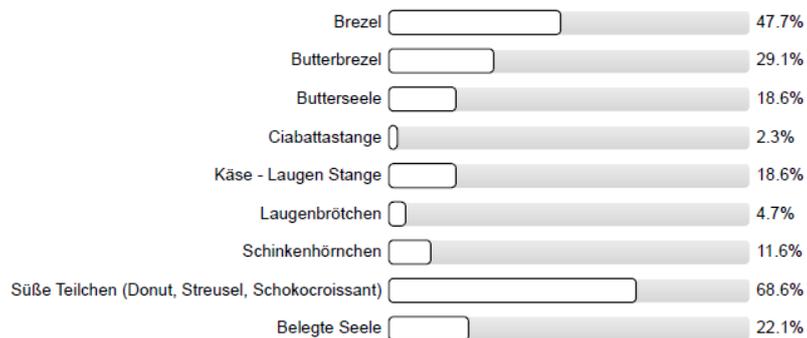


Abb.5.1.: Einkauf beim Bäcker, Lebensmittel: Burschen

Bei den älteren Schülern und Schülerinnen liegt die Butterbrezel auf Position zwei mit 44,2% und die Käse – Laugen Stange mit 38,4% auf Rang drei.

Die Nicht – Mensa – Esser\*innen kaufen sich am öftesten Butterbrezeln (50%), gefolgt von Brezeln und Süßen Teilchen zu je 43,5%. Ciabattastangen und Laugenbrötchen belegen im Ranking gemeinsam den letzten Platz bei den älteren Schülern und Schülerinnen sowie bei den Nicht – Mensa – Esser\*innen.

Welche Lebensmittel und Speisen kaufst du dir als Zwischenmahlzeit beim Bäcker? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

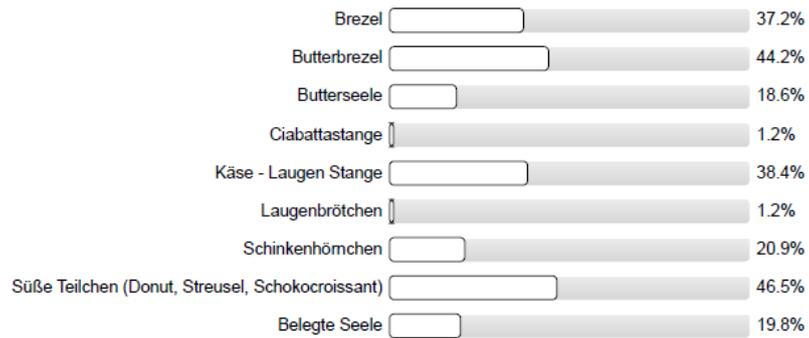


Abb.5.2.: Einkauf beim Bäcker, Lebensmittel: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Welche Lebensmittel und Speisen kaufst du dir als Zwischenmahlzeit beim Bäcker? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

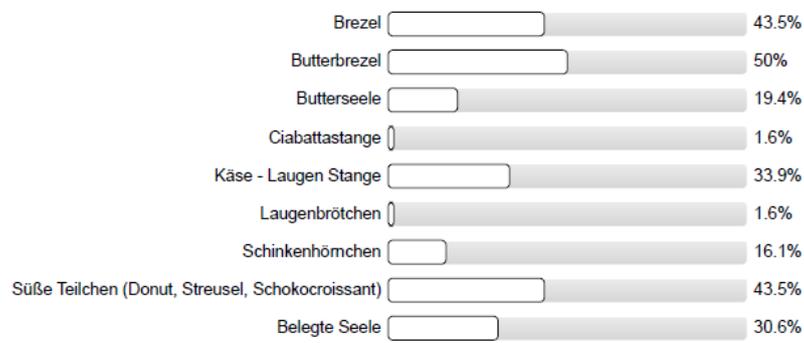


Abb.5.3.: Einkauf beim Bäcker, Lebensmittel: NICHT – Mensa-Esser\*innen

Bei der Frage, wie oft sich die Schüler und Schülerinnen in der Pause etwas zu essen in der Mensa kaufen, war die Reihung der Antwortmöglichkeiten wieder in allen Betrachtungskategorien dieselbe, mit Ausnahme der älteren Schüler und Schülerinnen und der Nicht – Mensa – Esser\*innen. Diese Frage beantworten 254 Personen. Je zwei Burschen und zwei Mädchen kreuzen hier nichts an. 46,9% der Befragten erwirbt „1 – 2 Mal pro Woche“ etwas in der Mensa und 38,2% „nie“. 10,2% konsumieren „3 – 4 Mal pro Woche“ und unter 5% „an jedem Schultag“.

Wie oft kaufst du dir in den Pausen etwas zu essen in der Mensa?

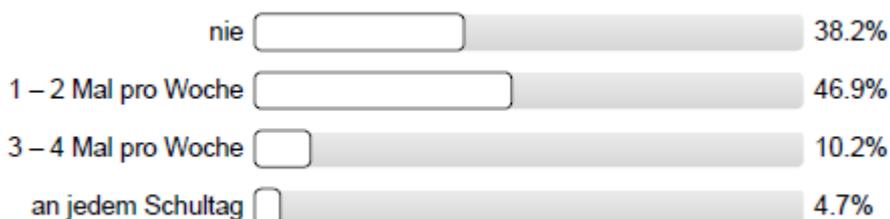


Abb.6.: Einkauf in der Mensa, Häufigkeit: alle Befragten

Zum Vergleich das Ergebnis der Mädchen:

Wie oft kaufst du dir in den Pausen etwas zu essen in der Mensa?

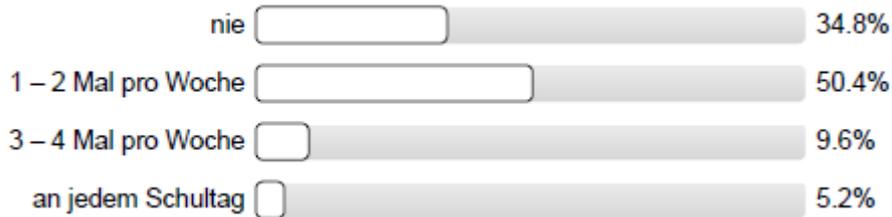


Abb.6.1.: Einkauf in der Mensa, Häufigkeit: Mädchen

Bei den älteren Schülern und Schülerinnen überwiegen die Antwortmöglichkeiten „nie“ (50,9%) und „1 – 2 Mal pro Woche“ (40,9%) mit insgesamt 91,8%. Gefolgt von „3 – 4 Mal pro Woche“ (5,5%) und „an jedem Schultag“ (2,7%).

Wie oft kaufst du dir in den Pausen etwas zu essen in der Mensa?

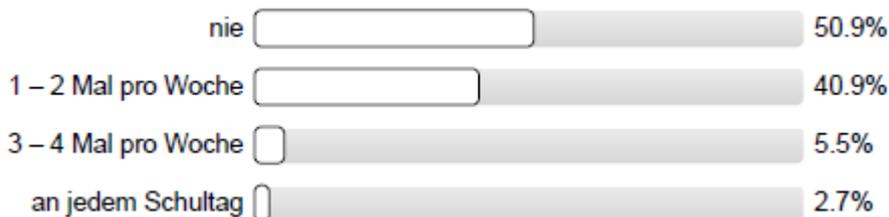


Abb.6.2.: Einkauf in der Mensa, Häufigkeit: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Jene Kinder und Jugendlichen, die dieses Schuljahr noch nicht in der Mensa gegessen haben, geben 57,3% an, dass sie sich „nie“ etwas in der Mensa kaufen und 36%, dass sie dies „1 – 2 Mal pro Woche“ machen. Weniger als 7% erwerben „3 – 4 Mal pro Woche“ oder „an jedem Schultag“ etwas in der Pause in der Mensa.

Wie oft kaufst du dir in den Pausen etwas zu essen in der Mensa?



Abb.6.3.: Einkauf in der Mensa, Häufigkeit: NICHT-Mensa-Esser\*innen

Mit Ausnahme der Nicht – Mensa-Esser\*innen kaufen sich alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen in allen Betrachtungsweisen am Liebsten Süßigkeiten, wie zum Beispiel Schokoriegel und Gummibärchen, dann Cookies, Pommes und Fleischkäswecken. Alle 157 Kinder und Jugendlichen, die diese Frage bekommen haben, beantworten sie auch.

Welche Lebensmittel und Speisen kaufst du dir als Zwischenmahlzeit in der Mensa? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

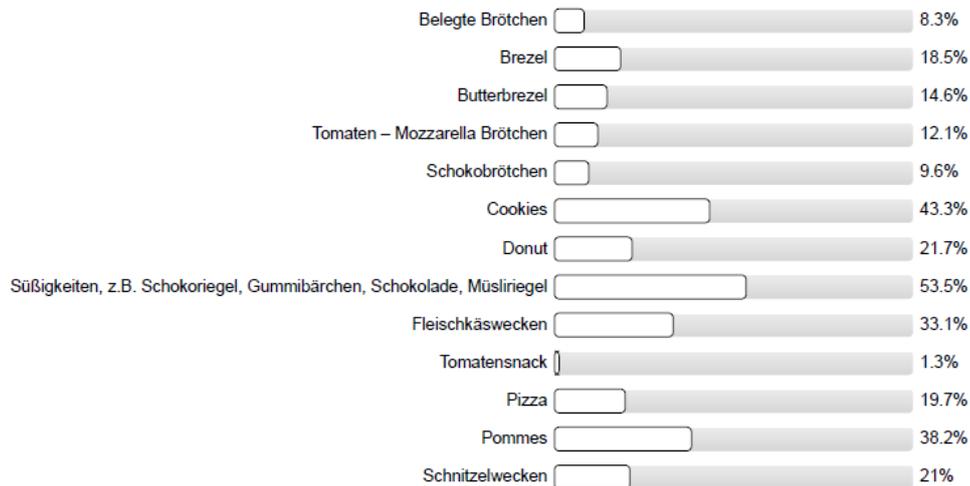


Abb.7.: Einkauf in der Mensa, Lebensmittel: alle Befragten, mit Ausnahme jener, die zuvor „nie“ ankreuzten

Zum Vergleich das Ergebnis der Klassen 5-7:

Welche Lebensmittel und Speisen kaufst du dir als Zwischenmahlzeit in der Mensa? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

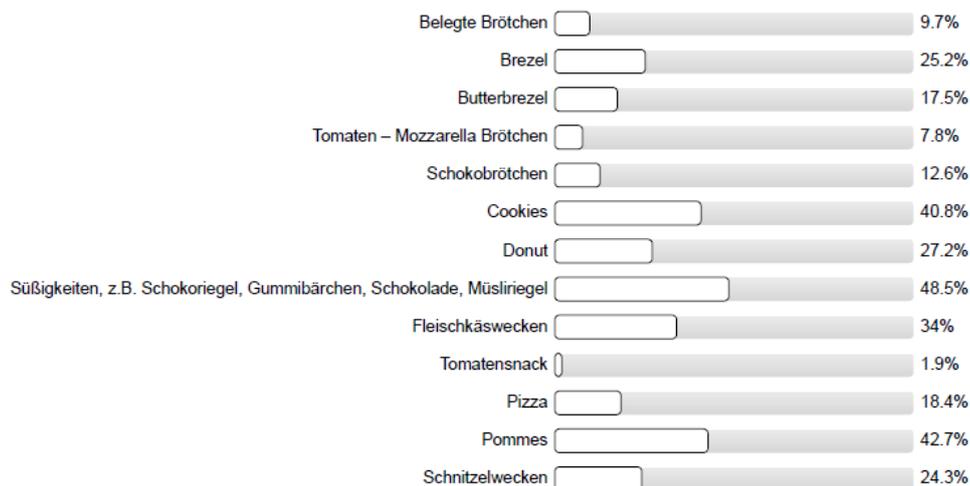


Abb.7.1.: Einkauf in der Mensa, Lebensmittel: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Nicht – Mensa – Esser\*innen erwerben zu 62,5% am häufigsten Süßigkeiten und mit 46,9% Cookies. Alle anderen Produkte werden kaum gekauft.

Welche Lebensmittel und Speisen kaufst du dir als Zwischenmahlzeit in der Mensa? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

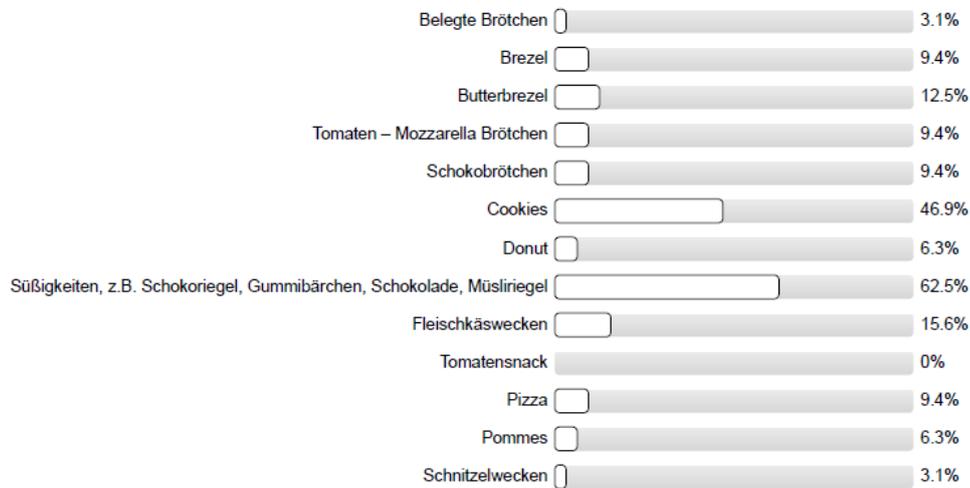


Abb.7.2.: Einkauf in der Mensa, Lebensmittel: NICHT – Mensa – Esser\*innen

## Mittagsverpflegung

Fast 50% der Kinder und Jugendlichen essen „2 Mal pro Woche“ in der Schule zu Mittag. Gefolgt von 30,7%, die nur „1 Mal pro Woche“ dort speisen, 14,7%, die es „3 Mal pro Woche“ tun und nur 5,1%, die „4 Mal pro Woche“ in der Schulmensa zu Mittag essen. Alle, bis auf vier Burschen und ein Mädchen, kreuzen eine Antwort an (n=177).

Wie oft isst du in der Schule zu Mittag?

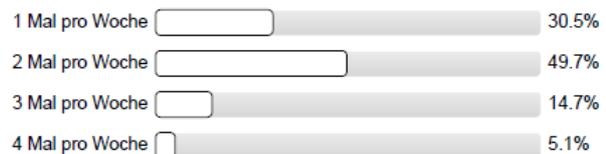


Abb.8.: Mittagessen in der Schule, Häufigkeit: Mensa – Esser\*innen

16,1% mehr Mädchen als Burschen essen „2 Mal pro Woche“ in der Schule zu Mittag. 20,5% mehr Schüler als Schülerinnen gehen „1 Mal pro Woche“ in der Schule Mittagessen. 16,8% der Mädchen kreuzen „3 Mal pro Woche“ an, dasselbe machen nur 11,4% der Burschen. Im Durchschnitt antworten 5,2% beider Kohorten mit „4 Mal pro Woche“.

Wie oft isst du in der Schule zu Mittag?

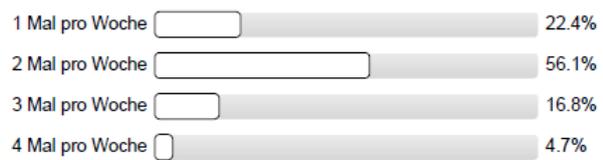


Abb.8.1.: Mittagessen in der Schule, Häufigkeit: Mädchen

Wie oft isst du in der Schule zu Mittag?

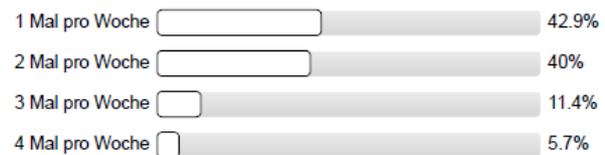


Abb.8.2.: Mittagessen in der Schule, Häufigkeit: Burschen

Mehr als die Hälfte der älteren Schüler und Schülerinnen gehen „2 Mal pro Woche“ in die Schulmensa Mittagessen, dasselbe macht nur fast die Hälfte der jüngeren. Fast ein Drittel der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 isst „1 mal pro Woche“ in der Schule, das Gleiche gibt nur ein Viertel der Schüler und Schülerinnen aus den Klassen 8-10 an. Fast gleich viele ältere und jüngere Teilnehmer und Teilnehmerinnen gehen „3 und 4 Mal pro Woche“ in der Mensa essen.

Wie oft isst du in der Schule zu Mittag?

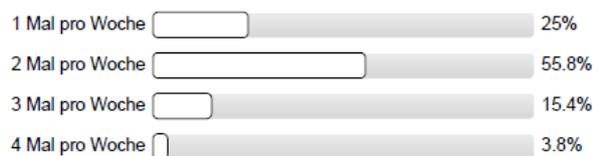


Abb.8.3.: Mittagessen in der Schule, Häufigkeit: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Wie oft isst du in der Schule zu Mittag?

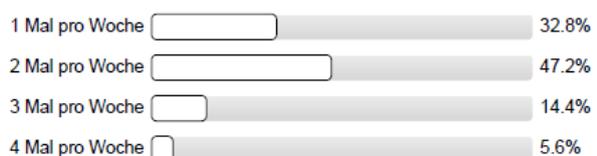


Abb.8.4.: Mittagessen in der Schule, Häufigkeit: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Knapp 52% der Kinder und Jugendlichen an der befragten Schule „wissen nicht“ wie viele Gerichte mittags angeboten werden. 37,8% sagen, dass es täglich „2 Gerichte“ zur Auswahl gibt und 6,3% behaupten, dass es „3 oder mehr“ sind und 4,3% glauben, dass nur „ein Gericht“ angeboten wird. Ein Mädchen und drei Burschen beantworten diese Frage nicht (n=254).

Wie viele Mittagsgerichte stehen täglich zur Auswahl?



Abb.9.: Anzahl an Mittagsgerichten: alle Befragten

Die Burschen geben zu 61% an, dass sie „nicht wissen“ wie viele Gerichte zu Mittag zur Auswahl stehen. Dies sind fast 20% mehr als bei den Mädchen, hier sind sich nur 43,4% unsicher. 46,3% der Schülerinnen sagen, dass es „2 Gerichte“ gibt, dasselbe meinen nur 28% der Schüler. Die Antwortmöglichkeiten „1 Gericht“ und „3 oder mehr Gerichte“ werden von keinem Geschlecht wirklich in Betracht gezogen.

Wie viele Mittagsgerichte stehen täglich zur Auswahl?

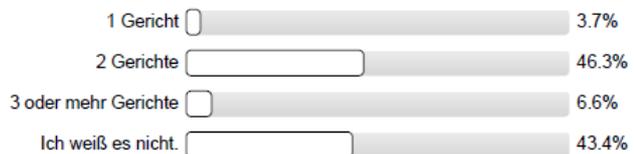


Abb.9.1.: Anzahl an Mittagsgerichten: Mädchen

Wie viele Mittagsgerichte stehen täglich zur Auswahl?

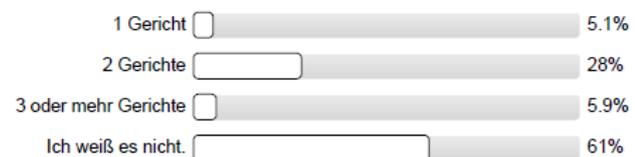


Abb.9.2.: Anzahl an Mittagsgerichten: Burschen

Mehr als die Hälfte der jüngeren Schüler und Schülerinnen glauben zu wissen wie viele Gerichte es zu Mittag in der Schulmensa gibt, dahingegen wissen nur knapp 40% der älteren Teilnehmer und Teilnehmerinnen Bescheid. 15,3% mehr Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 als aus den Klassen 8-10 kreuzen „2 Gerichte“ an.

Wie viele Mittagsgerichte stehen täglich zur Auswahl?

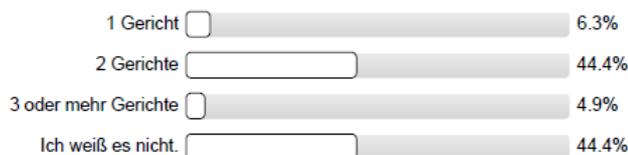


Abb.9.3.: Anzahl an Mittagsgerichten: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Wie viele Mittagsgerichte stehen täglich zur Auswahl?

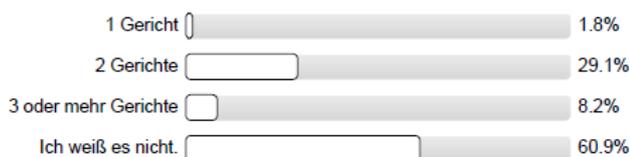


Abb.9.4.: Anzahl an Mittagsgerichten: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Fast 80% der Nicht – Mensa – Esser\*innen haben keine Ahnung wie viel Mittagsgerichte täglich angeboten werden. Bei der Betrachtung der Mensa – Esser\*innen, also jenen Schülern und Schülerinnen, die mindestens einmal in diesem Schuljahr in der Mensa zu Mittag gegessen haben, liegt die Unsicherheit bei 40%. 36,1% mehr Mensa–Nutzer\*innen als Nicht–Mensa–Nutzer\*innen sagen, dass es zu Mittag „2 Gerichte“ zur Auswahl gibt.

Wie viele Mittagsgerichte stehen täglich zur Auswahl?

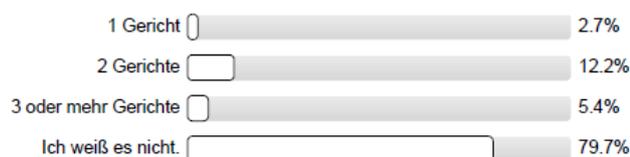


Abb.9.5.: Anzahl an Mittagsgerichten: NICHT–Mensa–Esser\*innen

Wie viele Mittagsgerichte stehen täglich zur Auswahl?



Abb.9.6.: Anzahl an Mittagsgerichten: Mensa–Esser\*innen

Bei der Betrachtung aller Kategorien ist ersichtlich, dass nur insgesamt knapp 10% der Befragten glauben, dass es „ein Gericht“ beziehungsweise „3 oder mehr Gerichte“ zu Mittag in der Schulmensa gibt.

Mehr Einigkeit herrscht zwischen den Befragten bei der Frage, ob es in der Mensa Regeln gibt. In jeder Kohorte sagen rund 70%, dass es in der Mensa Regeln gibt. Diese Frage beantworten zwei männliche Nicht – Mensa - Esser nicht (n=256).

Gibt es in der Mensa Regeln?



Abb.10.: Mensaregeln, allgemein: alle Befragten

Zum Vergleich das Ergebnis der Klassen 5-7:

Gibt es in der Mensa Regeln?



Abb.10.1.: Mensaregeln, allgemein: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Etwa 40% der Teilnehmer und Teilnehmerinnen kennen die Regeln, die es in der Schulmensa gibt. Rund ein Viertel aller Befragten in den verschiedenen Betrachtungsweisen wissen nicht, ob sie die Regeln in der Mensa kennen. Hier liegt die Anzahl der Antworten bei n= 254. Ein Mädchen und drei Burschen enthalten sich bei dieser Frage ihrer Stimme.

Kennst du die Regeln, die in der Mensa gelten?

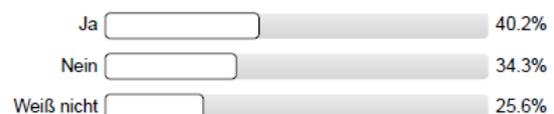


Abb.11.: Mensaregeln, spezifisch: alle Befragten

Zum Vergleich das Ergebnis der Mädchen:

Kennst du die Regeln, die in der Mensa gelten?

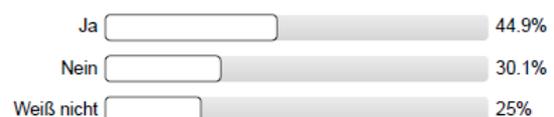


Abb.11.1.: Mensaregeln, spezifisch: Mädchen

Knapp 50% der Mensa – Esser\*innen kennen die Regeln, die in der Mensa gelten und genauso viele Nicht – Mensa – Esser\*innen kennen die Verhaltensweisen dort nicht.

Kennst du die Regeln, die in der Mensa gelten?

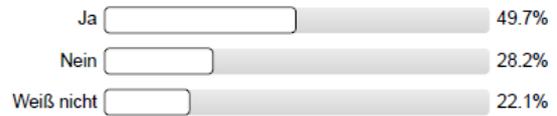


Abb.11.2.: Mensaregeln, spezifisch: Mensa – Esser\*innen

Kennst du die Regeln, die in der Mensa gelten?



Abb.11.3.: Mensaregeln, spezifisch: NICHT – Mensa – Esser\*innen

47,8% der Mensa – Esser\*innen gehen dorthin essen, weil die Freunde auch dort essen. Zu je einem Drittel werden noch folgende Gründe genannt, warum in der Schulmensa gespeist wird: weil das Essen gut schmeckt (29,1%), weil der Weg zur Schulmensa kurz ist (29,1%), weil die Eltern es so wollen (27,5%) und weil es nicht viel Zeit in Anspruch nimmt (26,9%). Nur fast 5% geben an, dass sie dort essen, weil ihnen der Raum gefällt. Alle beantworten diese Frage (n=182).

Warum gehst du in die Schulmensa essen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

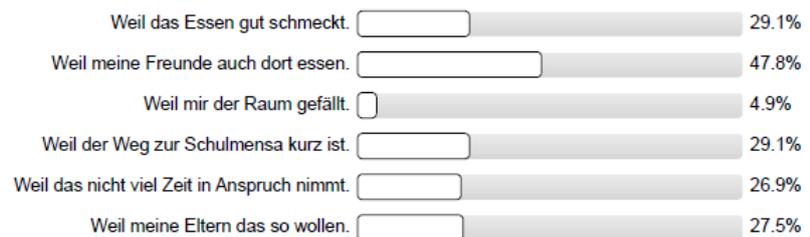


Abb.12.: Mensabesuchsgründe: Mensa – Esser\*innen

19,1% mehr Mädchen als Burschen gehen gerne in die Schulmensa essen, weil ihre Freunde das auch tun. Die häufigsten Gründe für die Burschen in die Schulmensa zu gehen, sind zu je 39,2% das gute Essen und der kurze Weg zu dieser. Beide Geschlechter gehen zu je circa 27% in die Schulmensa essen, weil es ihre Eltern so wollen.

Warum gehst du in die Schulmensa essen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

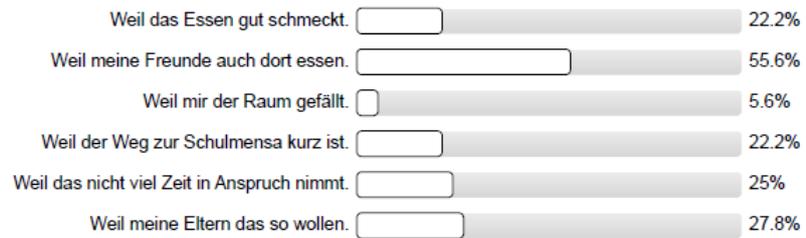


Abb.12.1.: Mensabesuchsgründe: Mädchen

Warum gehst du in die Schulmensa essen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

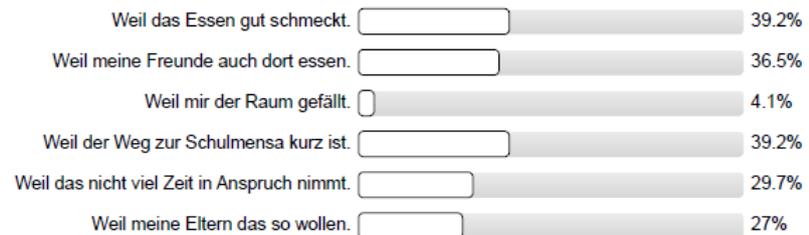


Abb.12.2.: Mensabesuchsgründe: Burschen

Der Hauptgrund für die jüngeren sowie für die älteren Teilnehmer und Teilnehmerinnen in die Schulmensa Mittagessen zu gehen, ist, weil es ihre Freunde auch tun. 28,2% mehr Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 als aus den Klassen 8-10 essen in der Schule zu Mittag, weil das Essen gut ist. 33,6% der jüngeren und nur 13% der älteren gehen in die Schulmensa, weil es die Eltern so wollen. 19,2% mehr Kinder und Jugendliche aus den Klassen 8-10 als aus den Klassen 5-7 geben an, dass für sie der kurze Weg zur Schulmensa ein guter Grund ist, dort zu speisen.

Warum gehst du in die Schulmensa essen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

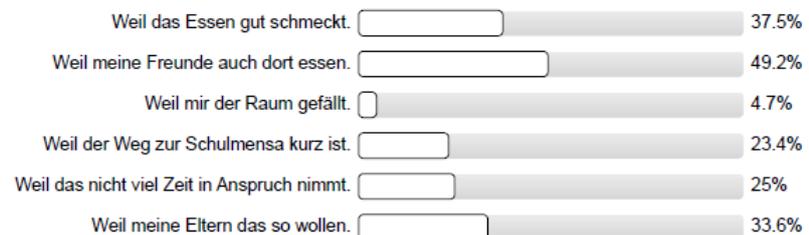


Abb.12.3.: Mensabesuchsgründe: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Warum gehst du in die Schulmensa essen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

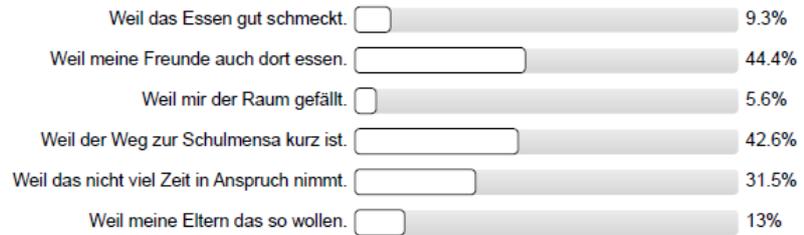


Abb.12.4.: Mensabesuchsgründe: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Alle Beteiligten (n=258) gehen zu einem großen Prozentsatz nicht gerne in die Schulmensa essen, weil sie lieber andere Angebote nutzen, wie zum Beispiel Aldi, McDonalds oder Döner. Für 41,9% der Befragten ist es in der Mensa zu laut.

Warum gehst du **nicht gerne** in die Schulmensa Mittagessen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

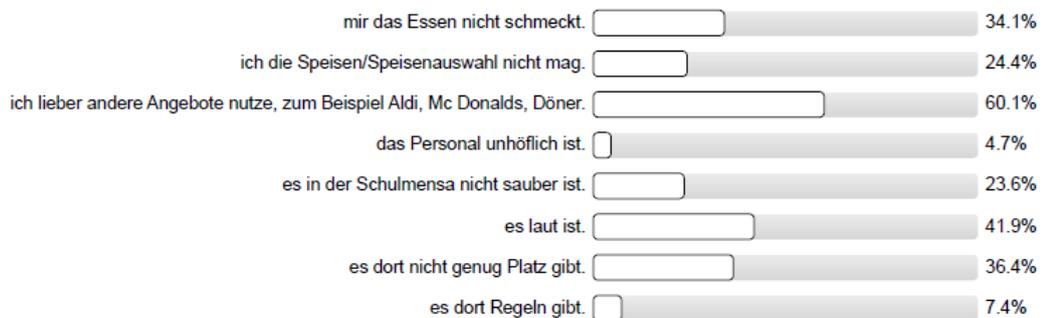


Abb.13.: Mensaverweigerungsgründe: alle Befragten

Für die Mädchen ist auch der geringe Platz in der Mensa ein Hauptgrund, warum sie nicht gerne dort essen gehen.

Warum gehst du **nicht gerne** in die Schulmensa Mittagessen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

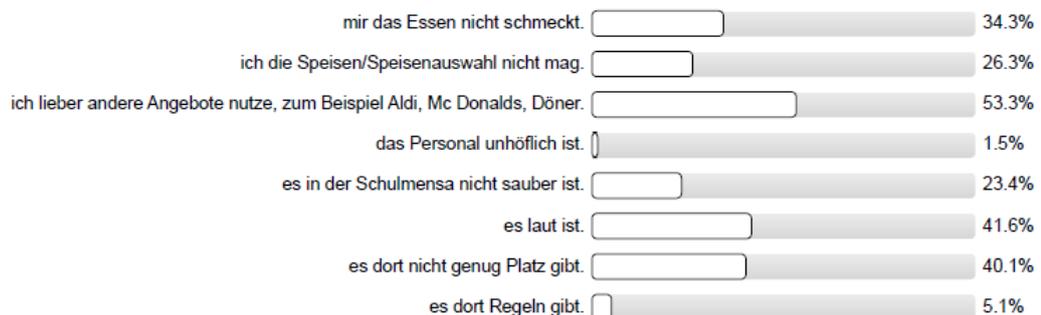


Abb.13.1.: Mensaverweigerungsgründe: Mädchen

Nach den anderen Angeboten neben der Schulmensa und der Lautstärke in jener ist für viele Burschen auch der schlechte Geschmack des Essens ein Grund der Mensa fernzubleiben.

Warum gehst du **nicht gerne** in die Schulmensa Mittagessen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

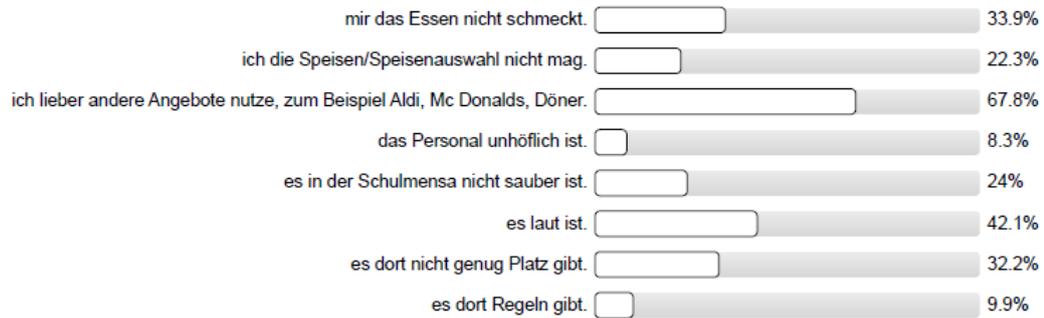


Abb.13.2.: Mensaverweigerungsgründe: Burschen

Bei der Betrachtung der älteren Schüler und Schülerinnen wird ersichtlich, dass fast 50% von ihnen nicht gerne in die Schulmensa gehen, weil ihnen das Essen dort nicht schmeckt. Für 45% ist es in diesen Räumlichkeiten zu laut.

Warum gehst du **nicht gerne** in die Schulmensa Mittagessen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

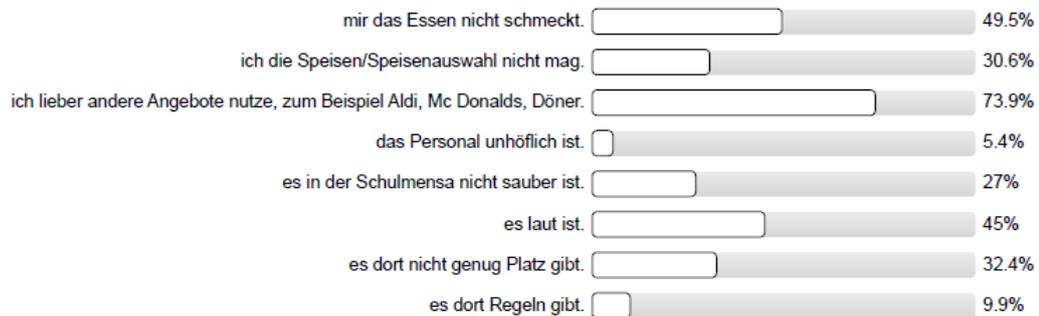


Abb.13.3.: Mensaverweigerungsgründe: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Neben den anderen verlockenden Angeboten (49,7%) neben der Schulmensa, gehen vor allem jüngere Schüler und Schülerinnen nicht gerne in die Mensa speisen, weil es zu laut ist (39,5%) und es nicht genug Platz (39,5%) gibt. Dieselbe Reihung sieht man auch bei der Betrachtung der gesamten Mensa-Esser\*innen.

Warum gehst du **nicht gerne** in die Schulmensa Mittagessen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

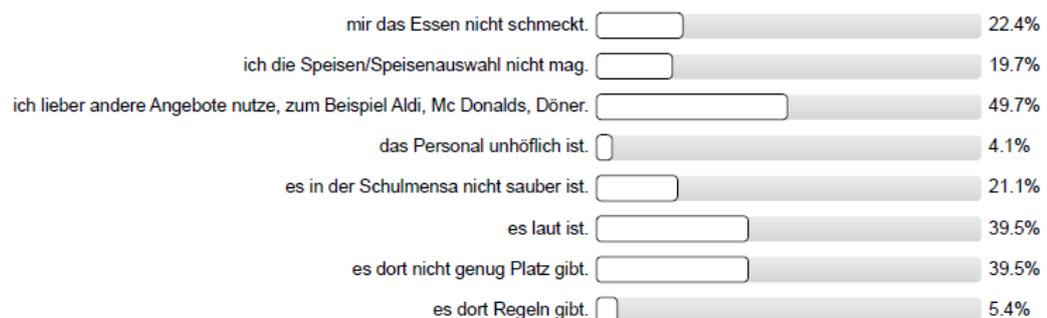


Abb.13.4.: Mensaverweigerungsgründe: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Warum gehst du **nicht gerne** in die Schulmensa Mittagessen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

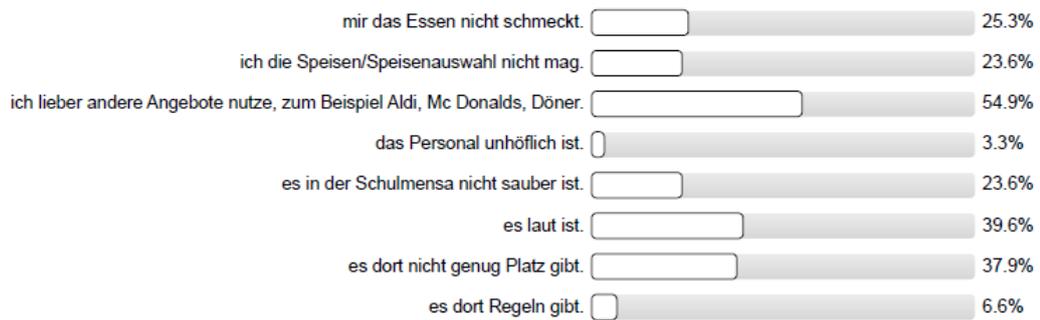


Abb.13.5.: Mensaverweigerungsgründe: Mensa – Esser\*innen

Die drei meist genannten Gründe der NICHT – Mensa - Esser\*innen, warum sie nicht gerne in die Schulmensa gehen, sind: andere Angebote wie beispielsweise Aldi, McDonalds oder Döner (72,4%), ihnen das Essen nicht schmeckt (55,3%) und es zu laut ist (47,4%).

Warum gehst du **nicht gerne** in die Schulmensa Mittagessen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

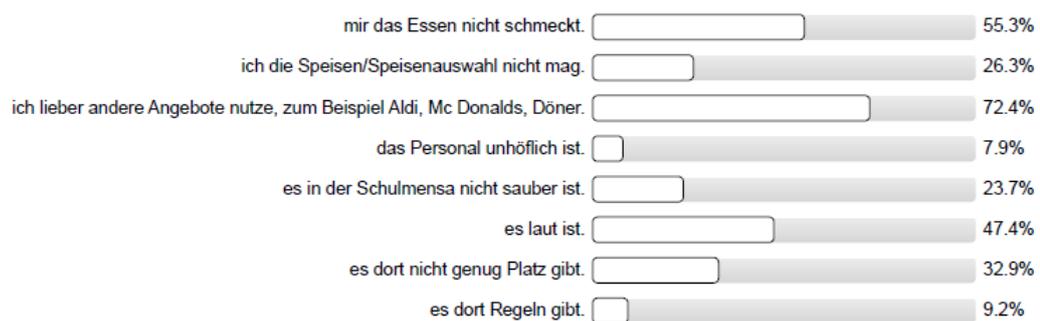


Abb.13.6.: Mensaverweigerungsgründe: NICHT – Mensa – Esser\*innen

Auf die Frage, ob es in der Schulmensa eine große Auswahl gibt, antworten 46,9% der Mensa – Esser\*innen mit trifft „oft“ zu. Fast ein Drittel sagt, dass dies „selten“ zu trifft, 22,3%, es „immer“ zu trifft und nur 3,4% der Befragten, dass es „nie“ zu trifft. Drei jüngere Schülerinnen beantworten diese Frage nicht (n=179).

Es gibt eine große Auswahl.

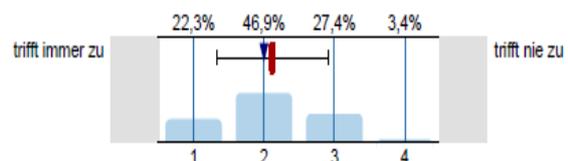


Abb.14.: Schulmensa, Essensauswahl: Mensa – Esser\*innen

Die Mädchen sowie die Burschen kreuzen zum Großteil „oft“ an. 9,8% mehr Schülerinnen als Schüler antworten mit „selten“ und 10,3% mehr männliche als

weibliche Personen sagen, dass es „immer“ eine große Auswahl gibt. Nur ein geringer Prozentsatz beider Geschlechter meint, dass dies „nie“ der Fall ist.

Es gibt eine große Auswahl.

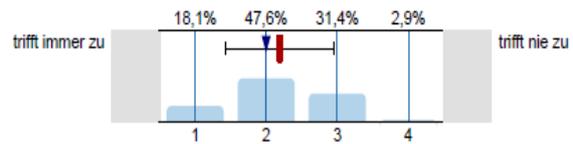


Abb.14.1.: Schulmensa, Essensauswahl: Mädchen

Es gibt eine große Auswahl.

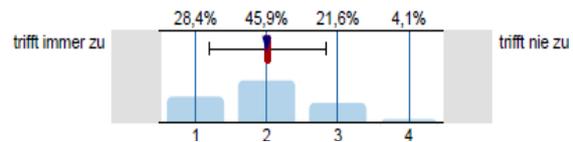


Abb.14.2.: Schulmensa, Essensauswahl: Burschen

Für die älteren sowie die jüngeren Beteiligten gibt es „oft“ eine große Auswahl. 10,8% mehr Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 als aus den Klassen 8-10 meinen, dass dies „immer“ zu trifft. Umgekehrt sagen 16,5% mehr ältere als jüngere Schüler und Schülerinnen, dass dies „selten“ stimmt.

Es gibt eine große Auswahl.

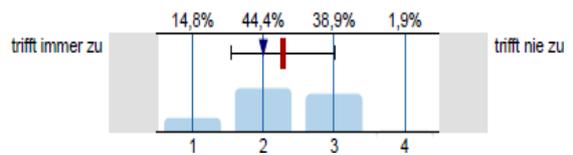


Abb.14.3.: Schulmensa, Essensauswahl: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Es gibt eine große Auswahl.

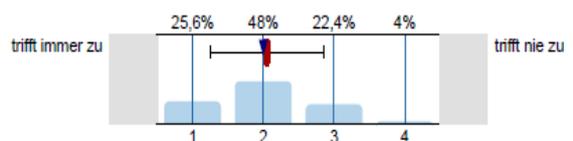


Abb.14.4.: Schulmensa, Essensauswahl: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Dass das Essen bei der Ausgabe schon kalt ist, bestätigen nur 1,7%. Fast die Hälfte der Befragten stimmt dieser Aussage nur „selten“ zu. Ein Drittel sagt, dass dies „nie“ der Fall ist und 19,7% kreuzen „oft“ an. Bei dieser Frage geben 178 Kinder und Jugendliche ihre Stimme ab. Vier jüngere Mädchen machen dies hier nicht.

Das Essen ist häufig schon kalt, wenn ich es bekomme.

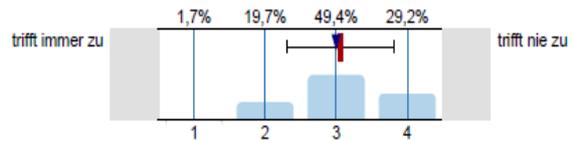


Abb.15.: Schulessen, kalt: Mensa – Esser\*innen

Bei der Betrachtung der Antworten der unterschiedlichen Geschlechter und der Altersreichweite, wird erkennbar, dass durchgehend mehr als 45% meinen, dass das Essen „selten“ kalt ist, wenn sie es bekommen.

26% der Mädchen finden, dass das Essen „oft“ schon kalt ist, wenn sie es bekommen, dies bestätigen nur 10,8% der Burschen. 31,1% der Schüler und 27,9% der Schülerinnen geben an, dass die Speisen „immer warm“ sind, wenn sie sie bekommen.

Das Essen ist häufig schon kalt, wenn ich es bekomme.

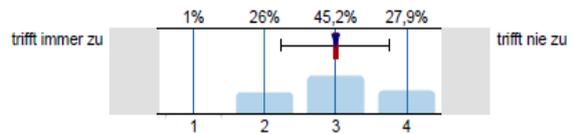


Abb.15.1.: Schulessen, kalt: Mädchen

Das Essen ist häufig schon kalt, wenn ich es bekomme.

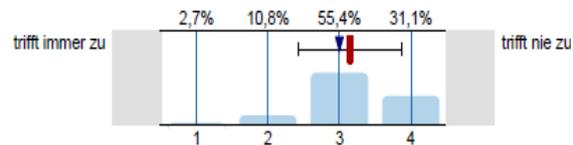


Abb.15.2.: Schulessen, kalt: Burschen

Über ein Drittel der älteren Befragten meinen, dass die Gerichte „oft“ kalt sind, wenn sie sie erhalten, dasselbe kreuzen nur 12,9% der jüngeren an. 28,6% mehr Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 als aus den Klassen 8-10 sagen, dass das Essen „nie“ schon kalt ist.

Das Essen ist häufig schon kalt, wenn ich es bekomme.

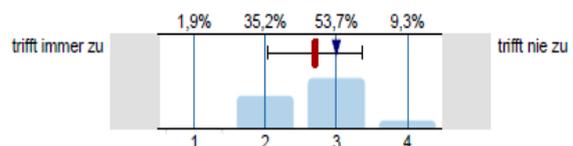


Abb.15.3.: Schulessen, kalt: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Das Essen ist häufig schon kalt, wenn ich es bekomme.

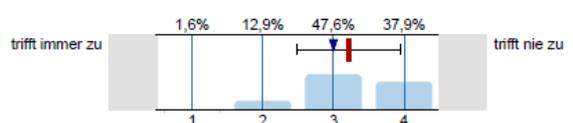


Abb.15.4.: Schulessen, kalt: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Je 34,3% der Beteiligten stimmen „oft“ beziehungsweise „selten“ zu, bei der Frage, ob das Essen in der Schulmensa zu fetthaltig ist. 18,5% kreuzen „immer“ an und 12,9% „nie“. Diese Frage beantworteten vier Mädchen aus den Klassen 5-7 nicht (n=178).

Das Essen ist häufig zu fetthaltig.

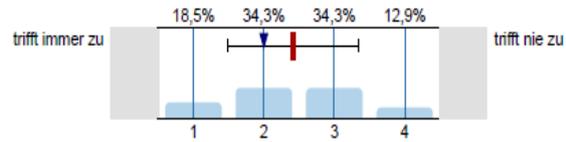


Abb.16.: Schulessen, fetthaltig: Mensa – Esser\*innen

Bei allen Einzelkategorien, außer bei den Burschen, ist die Reihung gleich wie bei der Gesamtbetrachtung der Antworten.

Zum Vergleich das Ergebnis der Mädchen:

Das Essen ist häufig zu fetthaltig.

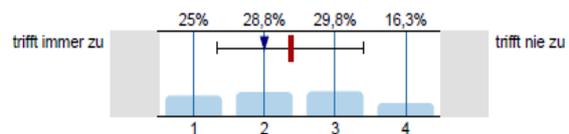


Abb.16.1.: Schulessen, fetthaltig: Mädchen

Bei den Burschen werden die Antwortmöglichkeiten „trifft immer zu“ und „trifft nie zu“ seltener gewählt und die mittleren Antworten öfters als bei den anderen Kohorten.

Das Essen ist häufig zu fetthaltig.

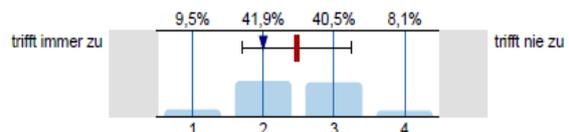


Abb.16.2.: Schulessen, fetthaltig: Burschen

Der Aussage „Das Essen in der Schule ist lecker.“ stimmen 50% der Mensa-Esser\*innen „oft“ zu. Nur 7,8% aller Betroffenen sagen, dass das Essen „nie“ gut schmeckt. Des Weiteren meinen 17,2%, dass es „immer“ lecker ist und ein Viertel, dass es „selten“ gut ist. Hier verzichteten zwei Mädchen auf ihre Stimme (n=180).

Das Essen ist lecker.

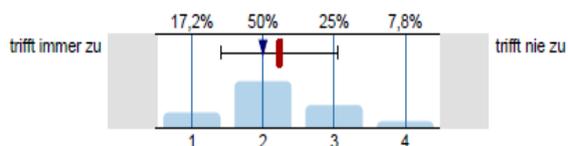


Abb.17.: Schulessen, lecker: Mensa-Esser\*innen

Circa die Hälfte beider Geschlechter sagt, dass das Essen „oft“ lecker ist. Ein Drittel der Mädchen meint, dass dies „selten“ zu trifft, dies bestätigen nur 14,9% der Burschen. Ein Viertel der männlichen Personen und nur 11,3% der weiblichen kreuzen „immer“ an. 10,8% der Knaben schmeckt das Essen „nie“, das sind 5,1% mehr als bei den Mädchen.

Das Essen ist lecker.

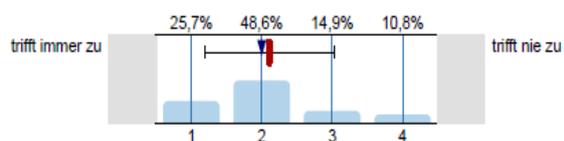


Abb.17.1.: Schulessen, lecker: Burschen

Das Essen ist lecker.

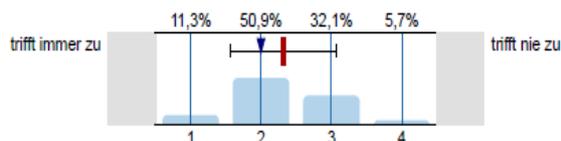


Abb.17.2.: Schulessen, lecker: Mädchen

Auch hier meinen fast 50% beider Altersgruppen, dass das Essen „oft“ lecker ist. 23,8% der jüngeren Schüler und Schülerinnen finden, dass das Essen in der Schule „immer“ gut ist, dies bestätigen nur 1,9% der älteren. Über ein Drittel der Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus den Klassen 8-10 und 19% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 kreuzen „selten“ an. 7,4% mehr ältere als jüngere antworten mit „nie“ auf diese Frage.

Das Essen ist lecker.

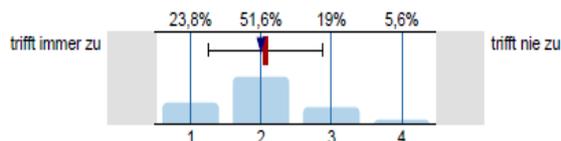


Abb.17.3.: Schulessen, lecker: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Das Essen ist lecker.

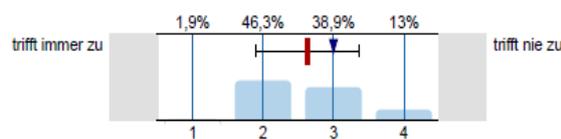


Abb.17.4.: Schulessen, lecker: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Dem Statement „Ich werde häufig nicht satt.“ stimmen 11,2% der Befragten „immer“ zu, und zu je fast einem Drittel „oft“, „selten“ und „nie“. Diese Frage wird von 179 Teilnehmer und Teilnehmerinnen ausgefüllt.

Ich werde häufig nicht satt.

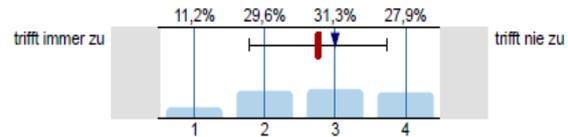


Abb.18.: Schulessen, Sättigung: Mensa – Esser\*innen

Bei der Betrachtung der einzelnen Zielgruppen wird ersichtlich, dass jeweils über 10% der Kinder und Jugendlichen nicht satt werden.

Zu je circa einem Drittel sagen die Burschen, dass sie „oft“ beziehungsweise „selten“ nicht satt werden, dasselbe meinen die Mädchen zu 26,7% und 28,6%. Ein Drittel der Mädchen gibt an, dass sie „immer satt“ werden, das sind 15,4% mehr als bei den Burschen.

Ich werde häufig nicht satt.

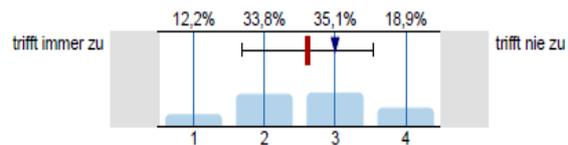


Abb.18.1.: Schulessen, Sättigung: Burschen

Ich werde häufig nicht satt.

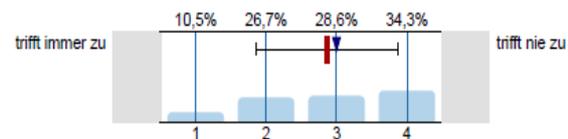


Abb.18.2.: Schulessen, Sättigung: Mädchen

37% der älteren Schüler und Schülerinnen werden „oft“ nicht satt vom Mittagessen in der Schule, das Gleiche bestätigen 26,4% der jüngeren. 13% mehr Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 als aus den Klassen 8-10 kreuzen „selten“ an. 27,8% der älteren und 28% der jüngeren Teilnehmer und Teilnehmerinnen werden „immer“ satt.

Ich werde häufig nicht satt.

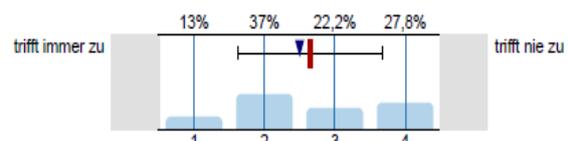


Abb.18.3.: Schulessen, Sättigung: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Ich werde häufig nicht satt.

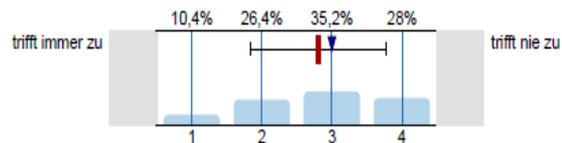


Abb.18.4.: Schulessen, Sättigung: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Bei der Frage, ob das Essen in der Schulmensa lieblos angerichtet ist, haben 18,3% gemeint, dass das „immer“ so ist, 25,1%, dass es „oft“ zu trifft, 33,7%, dass es „selten“ stimmt und 22,9%, dass es „nie“ der Fall ist. Diese Behauptung lassen sechs Mädchen und ein Bursche unbeantwortet (n=175).

Das Essen ist lieblos angerichtet.

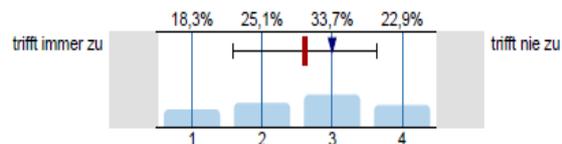


Abb.19.: Schulessen, lieblos angerichtet: Mensa – Esser\*innen

Je ein Drittel beider Geschlechter lässt erkennen, dass das Essen „selten“ lieblos angerichtet ist. In etwa gleich viele Mädchen (23,5%) wie Burschen (21,9%) sagen, dass das Essen „nie“ lieblos angerichtet ist. 7,9% mehr Schülerinnen als Schüler kreuzen „oft“ an. 23,3% der Teilnehmer beantworten diese Frage mit „immer“ lieblos angerichtet, dies bestärken 14,7% der Teilnehmerinnen.

Das Essen ist lieblos angerichtet.

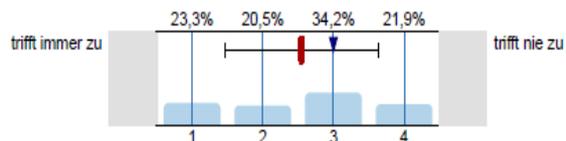


Abb.19.1.: Schulessen, lieblos angerichtet: Burschen

Das Essen ist lieblos angerichtet.

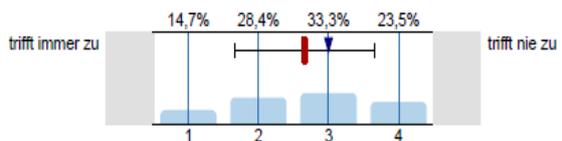


Abb.19.2.: Schulessen, lieblos angerichtet: Mädchen

18% mehr ältere als jüngere Befragte meinen, dass die Speisen „oft“ lieblos angerichtet sind. 20,8% der Schüler und Schülerinnen aus den Klassen 8-10 und 17,2% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 sagen, dass die Gerichte „immer“ lieblos angerichtet sind. In etwa ein Drittel beider Kohorten gibt bekannt, dass es „selten“ der Fall ist. 27,9% der jüngeren Schüler und Schüle-

rinnen finden, dass das Essen „nie“ lieblos angerichtet ist, das sind 16,6% mehr als bei den älteren.

Das Essen ist lieblos angerichtet.

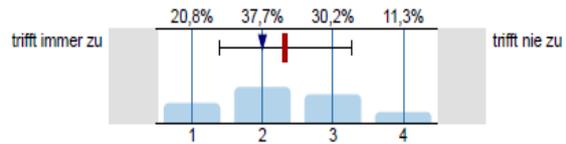


Abb.19.3.: Schulessen, lieblos angerichtet: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Das Essen ist lieblos angerichtet.

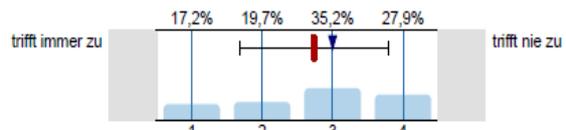


Abb.19.4. Schulessen, lieblos angerichtet: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Dass das Essen fit für den Nachmittag macht stimmt nur für 11,7% der Befragten „immer“, für ein Viertel „oft“, für mehr als ein Drittel „selten“ und für ein weiteres Viertel „nie“. Drei jüngere Schülerinnen bewerten diese Aussage nicht (n=179).

Das Essen macht fit für den Nachmittag.

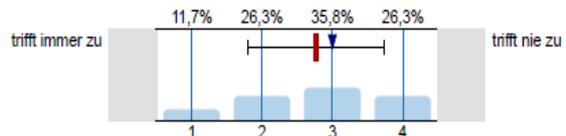


Abb.20.: Schulessen, macht fit: Mensa- Esser\*innen

38,1% der Mädchen lassen erkennen, dass das Essen „selten“ fit für den Tag macht, das sind 5,7% mehr als bei den Burschen. 27% der männlichen und 25,7% der weiblichen Befragten kreuzen bei dieser Frage „oft“ an. 7,6% mehr Schüler als Schülerinnen antworten mit „trifft immer zu“ und 24,3% der Knaben sagen, dass das Mittagessen „nie“ fit für den Nachmittag macht, das sind 3,3% weniger als bei den Mädchen.

Das Essen macht fit für den Nachmittag.

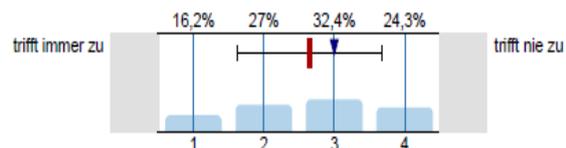


Abb.20.1.: Schulessen, macht fit: Burschen

Das Essen macht fit für den Nachmittag.

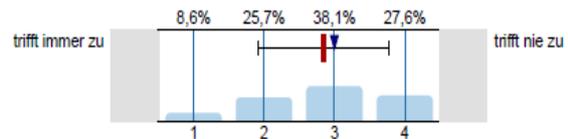


Abb.20.2.: Schulessen, macht fit: Mädchen

40,7% der älteren Teilnehmer und Teilnehmerinnen finden, dass das Essen „selten“ fit für den Nachmittag macht, dasselbe bestätigen 33,6% der jüngeren. 15,2% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 meinen, dass das Mittagessen immer fit macht, das sind 11,5% mehr als bei den Schülern und Schülerinnen aus den Klassen 8-10. 27,2% der jüngeren und 24,1% der älteren Befragten kreuzen „oft“ an und 24% beziehungsweise 31,5% „nie“.

Das Essen macht fit für den Nachmittag.

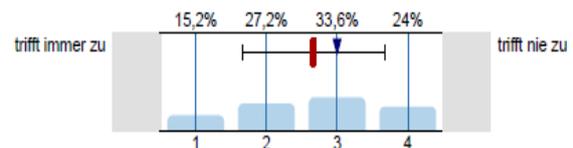


Abb.20.3.: Schulessen, macht fit: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Das Essen macht fit für den Nachmittag.

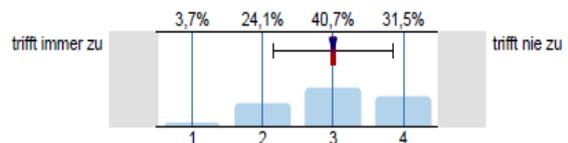


Abb.20.4.: Schulessen, macht fit: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

## Speiseplan

Mehr als ein Drittel aller Befragten gibt an, dass ihm der Speiseplan der Woche nicht bekannt ist, da es ihn nicht gesehen hat. Ein weiteres Drittel hält den Speiseplan für abwechslungsreich. Das restliche Drittel verteilt sich zu je circa 10% auf folgende Antwortmöglichkeiten: Der Speiseplan für diese Woche „bietet immer das gleiche an“, „ist vorhersehbar“ und „ist einfallslos“.

Ein Bursch und drei Mädchen beantworten diese Angelegenheit nicht (n=254).

Der Speiseplan für die Woche . . .

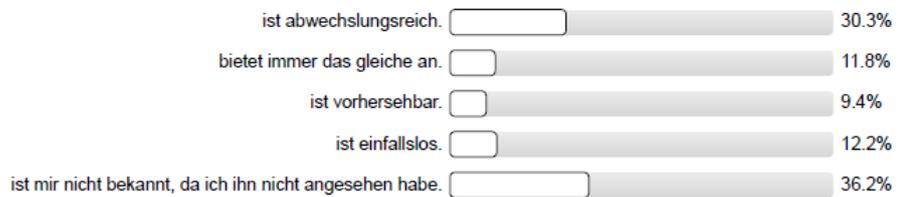


Abb.21.: Speiseplan: alle Befragten

Beim Vergleich der Antworten der Mädchen mit den Burschen ist zu erkennen, dass mehr Mädchen den Speiseplan kennen und sie halten ihn auch zu einem etwas größeren Teil für „abwechslungsreich“ als die Burschen. Denn die weiblichen Betroffenen sagen nur zu 32,1%, dass ihnen der Speiseplan nicht bekannt ist, dies tun 40,8% der Burschen.

Der Speiseplan für die Woche . . .

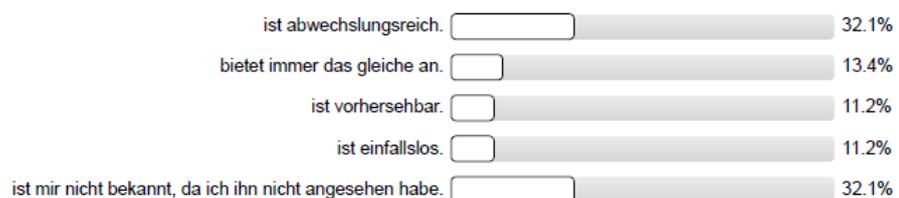


Abb.21.1.: Speiseplan: Mädchen

Der Speiseplan für die Woche . . .

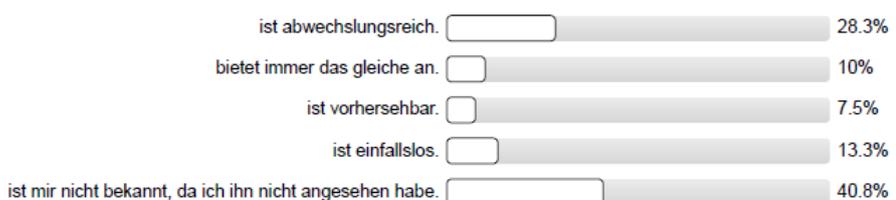


Abb.21.2.: Speiseplan: Burschen

Die jüngeren Schüler und Schülerinnen haben im Vergleich zu den Älteren den Speiseplan der Woche eher gesehen und finden eher, dass er abwechslungsreich ist. Die Hälfte der Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus den Klassen 8-10 haben den Speiseplan der Woche gar nicht gesehen und je 17,3% halten den Speiseplan für „abwechslungsreich“ und „einfallslos“.

Der Speiseplan für die Woche . . .

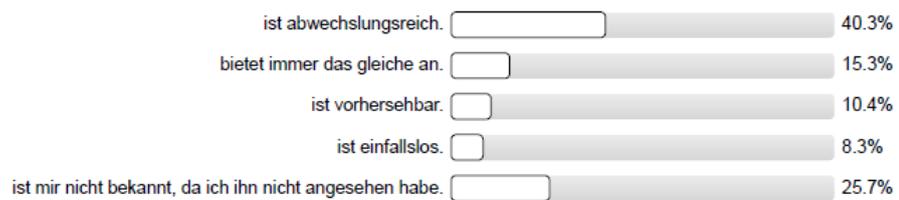


Abb.21.3.: Speiseplan: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Der Speiseplan für die Woche . . .

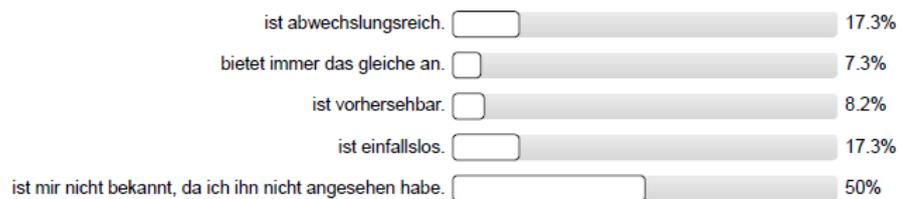


Abb.21.4.: Speiseplan: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

24% der Mensa – Esser\*innen kennen den Speiseplan der Woche nicht, das sind wesentlich weniger als bei den NICHT – Mensa – Esser\*innen, denn hier haben 65,3% den Speiseplan nicht gesehen. Fast 40% der Mensa – Esser\*innen sagen, dass die Essensplanung abwechslungsreich gestaltet ist. Dahingegen meinen aber 16% der NICHT – Mensa – Esser\*innen, dass sie einfallslos ist.

Der Speiseplan für die Woche . . .

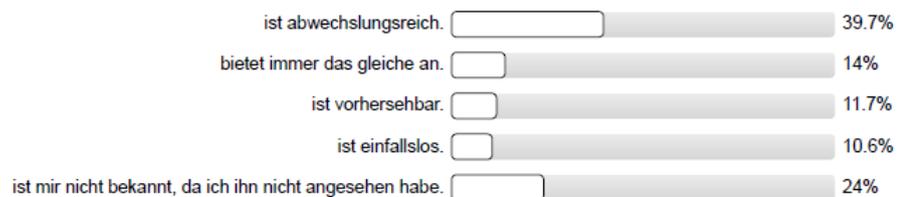


Abb.21.5.: Speiseplan: Mensa – Esser\*innen

Der Speiseplan für die Woche . . .

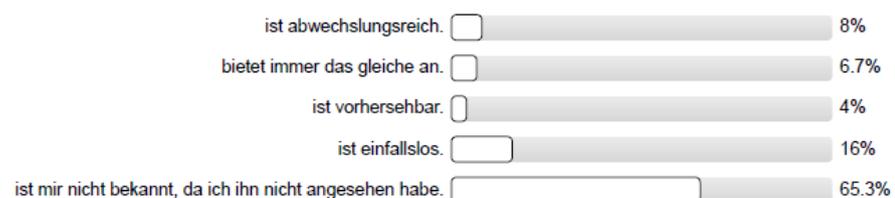


Abb.21.6.: Speiseplan: NICHT – Mensa-Esser\*innen

## Zubereitung

Fast die Hälfte der Mensa – Esser und Esser\*innen gibt an, dass bei der Zubereitung der Speisen in der Schulmensa zu viel Fett verwendet wird. Ein Drittel der Befragten meint, dass bei der Zubereitung geschmacklich alles richtiggemacht wird. 24,7% sagen, dass zu wenig Salz verwendet wird und 23,6% dass frische oder tiefgekühlte Kräuter verwendet werden. Alle tun zu diesem Thema ihre Meinung kund (n=182).

Bei der Zubereitung der Speisen in der Mensa . . . *Es sind mehrere Antworten möglich.*

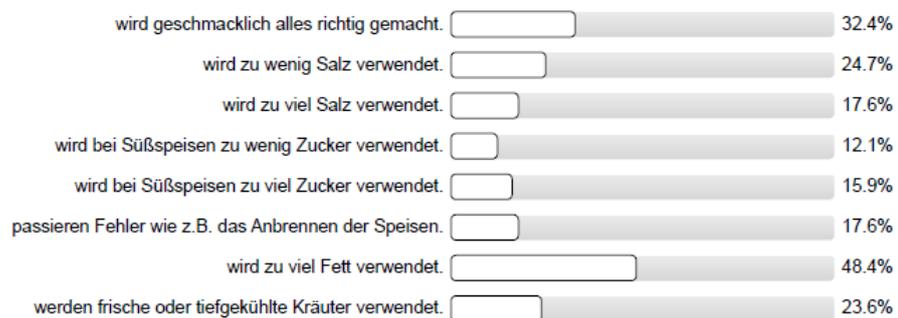


Abb.22.: Zubereitung der Speisen: Mensa – Esser\*innen

Etwas über die Hälfte der Mädchen macht deutlich, dass das Essen zu fettig ist. Im Vergleich dazu stimmen dem nur 43,2% der Burschen zu. Circa 7% mehr Burschen als Mädchen sagen, dass bei der Zubereitung geschmacklich alles richtiggemacht wird.

Bei der Zubereitung der Speisen in der Mensa . . . *Es sind mehrere Antworten möglich.*

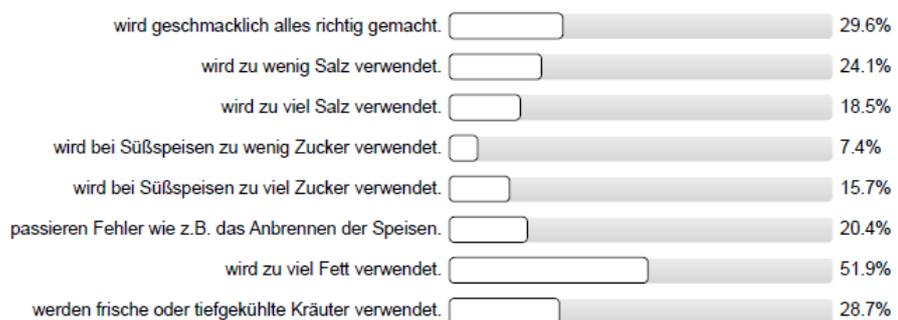


Abb.22.1.: Zubereitung der Speisen: Mädchen

Bei der Zubereitung der Speisen in der Mensa . . . *Es sind mehrere Antworten möglich.*

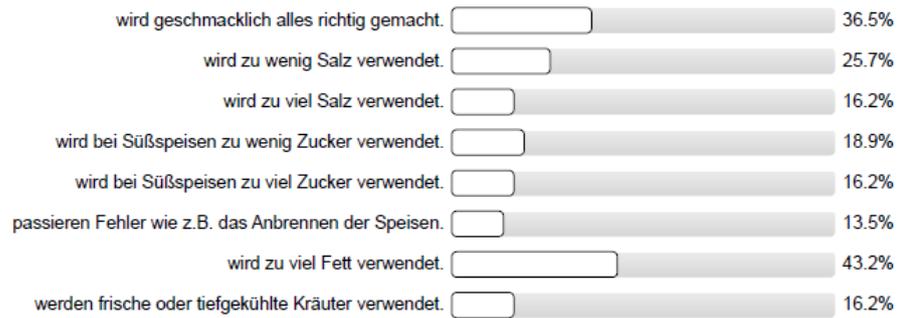


Abb.22.4.: Zubereitung der Speisen: Burschen

53,7% der älteren Schüler und Schülerinnen und 46,1% der Jüngeren meinen, dass zu viel Fett bei der Zubereitung verwendet wird. Nur 18,5% der Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus den Klassen 8-10 sagen, dass beim Kochen der Gerichte geschmacklich alles richtiggemacht wird und 37%, dass zu wenig Salz verwendet wird. Dem gegenüber empfinden 38,3% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7, dass bei der Herstellung des Essens geschmacklich alles richtig gemacht.

Bei der Zubereitung der Speisen in der Mensa . . . *Es sind mehrere Antworten möglich.*

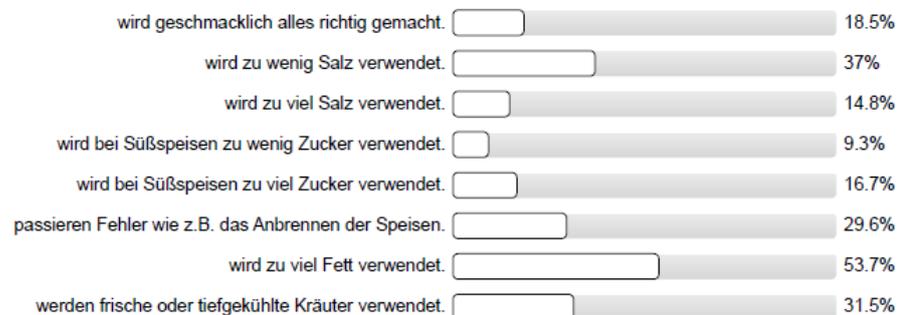


Abb.22.3.: Zubereitung der Speisen: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Bei der Zubereitung der Speisen in der Mensa . . . *Es sind mehrere Antworten möglich.*

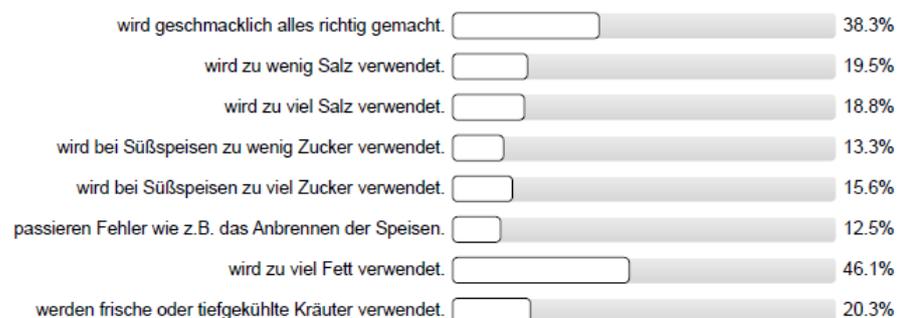


Abb.22.4.: Zubereitung der Speisen: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

## Sensorik

Fast die Hälfte aller Befragten gibt an, dass die Speisen „oft“ appetitlich angerichtet werden. 13% meinen, dass die Speisen „immer“ appetitlich aussehen, 31,1% sagen, dass dies „selten“ so ist und 6,2%, dass sie „immer unappetitlich“ angerichtet sind. Bei der Einzelbetrachtung der Antworten der Mädchen und Burschen ergibt sich ein ähnliches Bild wie bei allen Befragten zusammen. Insgesamt bewerten 177 Personen diese Aussage. Drei Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 und eine Person aus der achten, neunten oder zehnten Klasse macht dies nicht.

Alle Speisen werden appetitlich angerichtet.

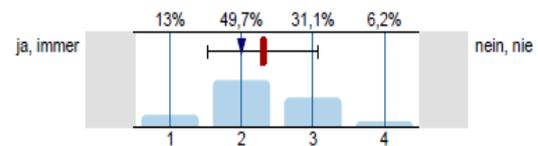


Abb.23.: Speisen, appetitlich angerichtet: Mensa – Esser\*innen

Zum Vergleich das Ergebnis der Mädchen:

Alle Speisen werden appetitlich angerichtet.

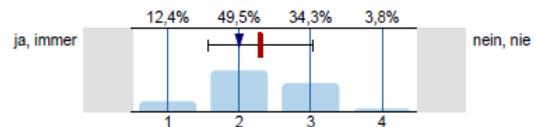


Abb.23.1.: Speisen, appetitlich angerichtet: Mädchen

Fast 50% der älteren Esser und Esser\*innen empfinden, dass die Speisen nur „selten“ ansehnlich angerichtet sind. Dahingegen meinen 53,2% der jüngeren Schüler und Schülerinnen, dass die Gerichte „oft“ schön aussehen.

Alle Speisen werden appetitlich angerichtet.

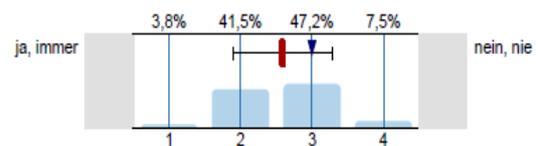


Abb.23.2.: Speisen, appetitlich angerichtet: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Alle Speisen werden appetitlich angerichtet.

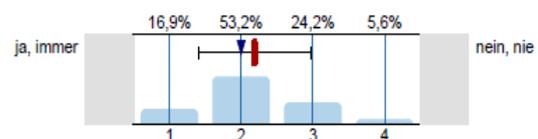


Abb.23.3.: Speisen, appetitlich angerichtet: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Nur ein Viertel aller Betroffenen sagt, dass die Lebensmittel „selten“ (20,2%) bis „nie“ (5,8%) ihre natürliche Farbe behalten. 35,8% sehen „immer“ die natürliche Farbe in den Speisen und 38,2% meinen, dass dies „oft“ der Fall ist. Im Mittel empfinden, das die Mädchen, die Burschen und die Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 wie die gesamten Befragten. Neun Teilnehmer (3) und Teilnehmerinnen (6) kommentieren diese Behauptung nicht (n=173).

Die Lebensmittel haben noch ihre natürliche Farbe.

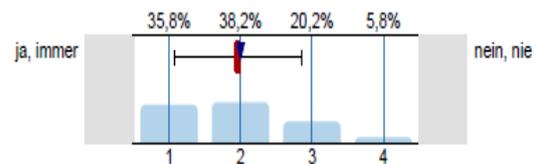


Abb.24.: Lebensmittel, natürliche Farbe: Mensa – Esser\*innen

Im Vergleich das Ergebnis der Burschen:

Die Lebensmittel haben noch ihre natürliche Farbe.

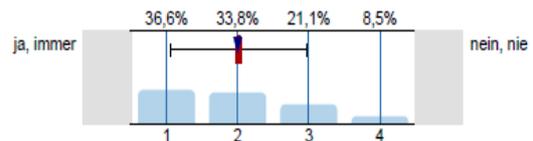


Abb.24.1.: Lebensmittel, natürliche Farbe: Burschen

Ein Drittel der älteren Schüler und Schülerinnen finden, dass die Lebensmittel „selten“ ihre natürliche Farbe behalten, 46,2% kreuzen „oft“ an und nur 17,3% „immer“.

Die Lebensmittel haben noch ihre natürliche Farbe.

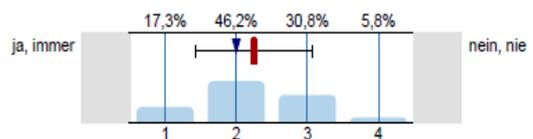


Abb.24.2.: Lebensmittel, natürliche Farbe: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

42,9% der Mensa Esser und Esser\*innen geben an, dass die Farbenvielfalt am Teller nur „selten“ ansprechend ist. Ein Drittel sagt, dass dies „oft“ der Fall ist, 10,3% meinen, dass dies „immer“ so ist und 13,1%, dass die Gerichte „nie“ farbenfroh aussehen. Die gleiche Reihung ergibt sich auch bei der Betrachtung der beiden Geschlechter. Zwei ältere und fünf jüngere Schüler und Schülerinnen beurteilen diese Aussage nicht (n=175).

Die Farbenvielfalt auf dem Teller ist ansprechend.

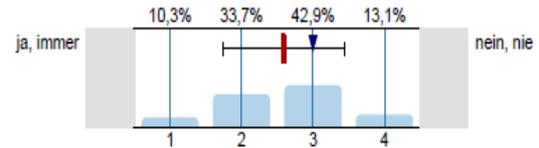


Abb.25.: Farbenvielfalt: Mensa – Esser\*innen

Die Farbenvielfalt auf dem Teller ist ansprechend.

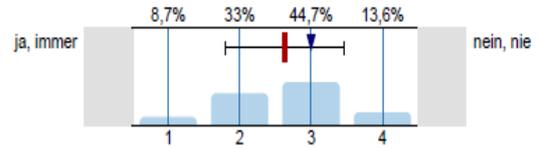


Abb.25.1.: Farbenvielfalt: Mädchen

Die Farbenvielfalt auf dem Teller ist ansprechend.

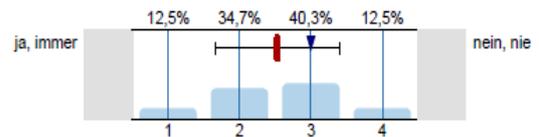


Abb.25.2.: Farbenvielfalt: Burschen

Die jüngeren Teilnehmer und Teilnehmerinnen sagen eher, dass die Farbenvielfalt am Teller vorhanden ist als, dass sie dies verneinen. Die älteren Schüler und Schülerinnen meinen zu 18,9%, dass es keine Farbenvariation am Teller gibt. 47,2% der Jugendlichen aus den Klassen 8-10 kreuzen „selten“ an, das sind 6,2% mehr als bei den Kindern und Jugendlichen aus den Klassen 5-7. Je ein Drittel beider Kohorten antwortet mit „oft“.

Die Farbenvielfalt auf dem Teller ist ansprechend.

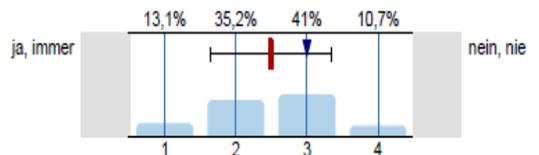


Abb.25.3.: Farbenvielfalt: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Die Farbenvielfalt auf dem Teller ist ansprechend.

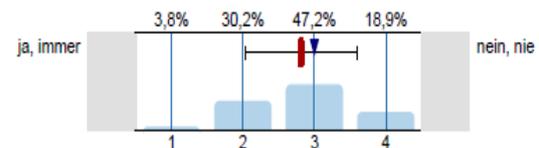


Abb.25.4.: Farbenvielfalt: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Mehr als die Hälfte aller Befragten empfinden, dass der typische Geschmack der Lebensmittel noch „oft“ erhalten ist. Ein gutes Viertel sagt, dass das nur „selten“ so ist, 20% schmecken „immer“ das typische Aroma der Gerichte und 2,3% tun dies „nie“. Im Durchschnitt sehen das die einzelnen Zielgruppen genau so. Fünf Mädchen und zwei Burschen beantworten diese Frage nicht (n=175).

Der typische Geschmack der Lebensmittel ist noch erhalten.

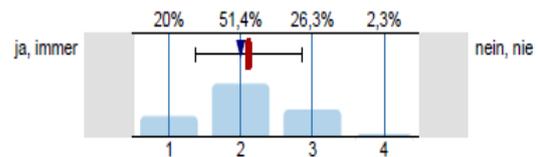


Abb.26.: Geschmack der Lebensmittel: Mensa – Esser\*innen

Im Vergleich das Ergebnis der Burschen:

Der typische Geschmack der Lebensmittel ist noch erhalten.

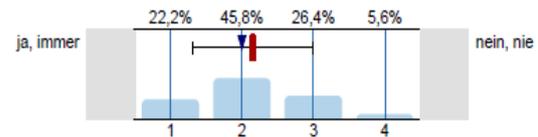


Abb.26.1.: Geschmack der Lebensmittel: Burschen

38,2% der Esser und Esser\*innen sprechen sich dafür aus, dass die Speisen „selten“ mit abwechslungsreichen Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt sind. 26% sagen, dass das „oft“ so ist, 23,1% dass dies „nie“ der Fall ist und 12,7%, dass die Gerichte „immer“ gut abgeschmeckt sind. Sieben Schülerinnen und zwei Schüler kommentieren diese Angelegenheit nicht (n=173).

Die Speisen sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.

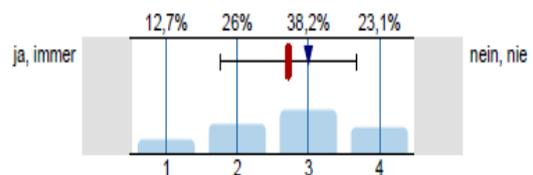


Abb.27.: Speisen, Würzung: Mensa – Esser\*innen

Im Vergleich zu den beiden Geschlechtern und den jüngeren Teilnehmer und Teilnehmerinnen, die dies genauso wie die Gesamtheit der Befragten sehen, betrachten die älteren Schüler und Schülerinnen diese Behauptung wie folgt: Hier sagen um 9% mehr, dass diese Behauptung „selten“ stimmt und um 10,9% weniger, dass dies „oft“ so ist, als die gesamten Betroffenen.

Die Speisen sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.

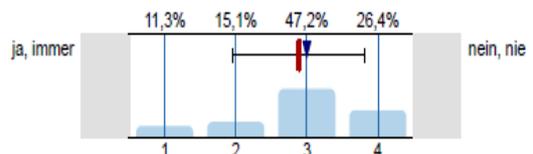


Abb.27.1.: Speisen, Würzung: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

57,1% aller Mensa - Esser und - Esser\*innen sind sich einig, dass es am Tisch „keine“ Möglichkeit zum Nachwürzen der Speisen gibt. 18,2% sagen „ja“ gibt es,

14,1% „ja, oft“ und 10,6% „nein, selten“. Diese Frage beantworten nur 170 Personen. Acht weibliche Teilnehmerinnen und vier männliche Teilnehmer enthalten sich ihrer Stimme.

Möglichkeiten zum Nachwürzen (z.B. Salz, Pfeffer) stehen **am Tisch** zur Verfügung.

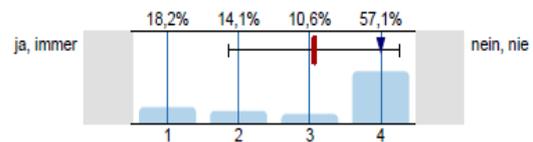


Abb.28.: Nachwürzen am Tisch: Mensa – Esser\*innen

12% mehr Mädchen (62%) als Burschen (50%) behaupten, dass es am Tisch keine Möglichkeit zum Nachwürzen der Gerichte gibt. 20% der Schüler antworten mit „oft“, das sind 10% mehr als bei den Schülerinnen. 22,9% der Teilnehmer und 15% der Teilnehmerinnen sagen, dass es am Tisch die Möglichkeiten zum Nachwürzen gibt.

Möglichkeiten zum Nachwürzen (z.B. Salz, Pfeffer) stehen **am Tisch** zur Verfügung.

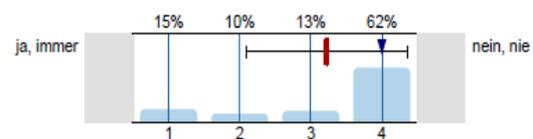


Abb.28.1.: Nachwürzen am Tisch: Mädchen

Möglichkeiten zum Nachwürzen (z.B. Salz, Pfeffer) stehen **am Tisch** zur Verfügung.

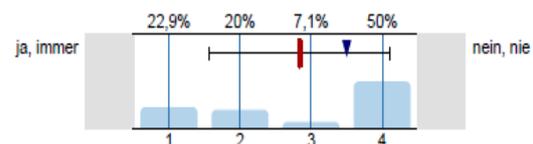


Abb.28.2.: Nachwürzen am Tisch: Burschen

Die älteren Schüler und Schülerinnen (76,5%) sind sich sicherer als die Jüngeren (48,7%), dass man sein Essen am Tisch nicht nachwürzen kann. 25,2% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 meinen, dass es am Tisch Möglichkeiten zum Nachwürzen gibt, das sind 23,2% mehr als bei jenen aus den Klassen 8-10.

Möglichkeiten zum Nachwürzen (z.B. Salz, Pfeffer) stehen **am Tisch** zur Verfügung.

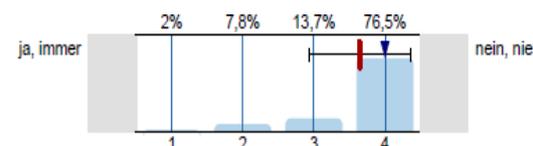


Abb.28.3.: Nachwürzen am Tisch: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Möglichkeiten zum Nachwürzen (z.B. Salz, Pfeffer) stehen **am Tisch** zur Verfügung.

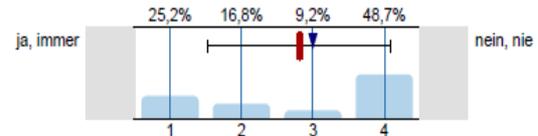


Abb.28.4.: Nachwürzen am Tisch: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Fast 40% aller Beteiligten versichern, dass es bei der Essensausgabe eine Möglichkeit zum Nachwürzen gibt. Knapp ein Viertel aller meint, dass dies nur „oft“ der Fall ist, 23,4%, dass dies „nie“ möglich ist und 13,5%, dass man „selten“ Nachwürzmöglichkeiten an der Essensausgabe findet. Genau das gleiche Ergebnis zeigt die exakte Betrachtung der einzelnen Zielgruppen. Zwei der älteren und neun der jüngeren Betroffenen geben hier keine Auskunft (n=171).

Möglichkeiten zum Nachwürzen (z.B. Salz, Pfeffer) stehen **an der Essensausgabe** zur Verfügung.

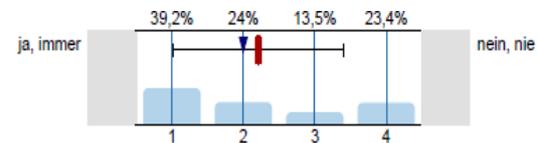


Abb.29.: Nachwürzen an der Essensausgabe: Mensa – Esser\*innen

Zum Vergleich das Ergebnis der Klassen 8-10:

Möglichkeiten zum Nachwürzen (z.B. Salz, Pfeffer) stehen **an der Essensausgabe** zur Verfügung.

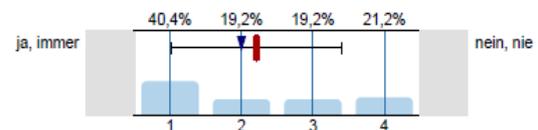


Abb.29.1.: Nachwürzen an der Essensausgabe: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

40,8% aller Befragten sagen, dass das Gemüse beim Essen „oft“ bissfest ist, 36,1%, dass dies „selten“ so ist, 12,4%, dass das Gemüse „immer“ bissfest ist und 10,7%, dass es „immer zu lange gekocht oder gegart“ wird. Diese Reihung trifft auch auf beide Geschlechter und die Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 zu. Diese Aussage beurteilen nur 169 aller Befragten. Vier Knaben und neun Mädchen verweigern diese Frage.

Gemüse ist beim Essen bissfest.

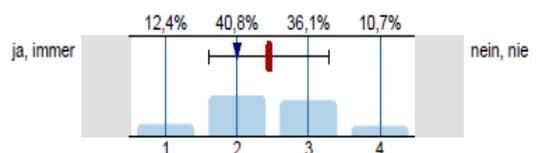


Abb.30.: Gemüse, bissfest: Mensa – Esser\*innen

Zum Vergleich das Ergebnis der Burschen:

Gemüse ist beim Essen bissfest.

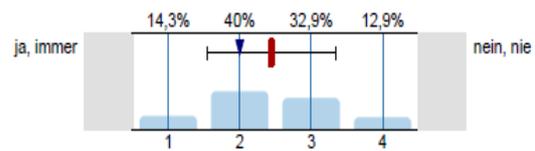


Abb.30.1.: Gemüse, bissfest: Burschen

Für die älteren Beteiligten sieht das Ergebnis ebenfalls ähnlich aus, außer, dass das Gemüse eher „nie“ (9,6%) bissfest als „immer“ (7,7%) ist.

Gemüse ist beim Essen bissfest.

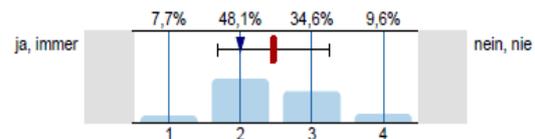


Abb.30.2.: Gemüse, bissfest: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

40,9% aller Kinder und Jugendlicher finden, dass die Kartoffeln beim Essen „oft“ noch bissfest sind. 28,7% meinen, dass dies „selten“ der Fall ist, 17% dass es „immer“ vorkommt und 13,5%, dass die Kartoffeln „nie“ bissfest serviert werden. Dieses Lebensmittel wird von 171 Teilnehmer und Teilnehmerinnen bewertet. Vier Schüler und sieben Schülerinnen kreuzen nichts an.

Kartoffeln sind beim Essen bissfest.

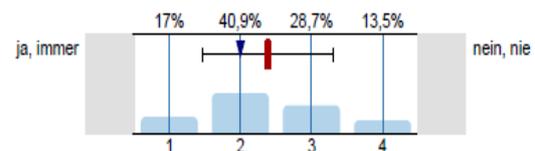


Abb.31.: Kartoffeln, bissfest: Mensa – Esser\*innen

Ein Fünftel der Burschen behauptet, dass die Kartoffeln „nie“ bissfest gekocht sind, bei den Mädchen sind dies nur 8,9%. 43,6% der Schülerinnen antworten mit „oft“, das sind 6,5% mehr als bei den Schülern. Beide Kohorten kreuzen in ähnlicher Weise „immer“ und „selten“ an.

Kartoffeln sind beim Essen bissfest.

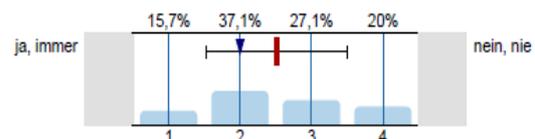


Abb.31.1.: Kartoffeln, bissfest: Burschen

Kartoffeln sind beim Essen bissfest.

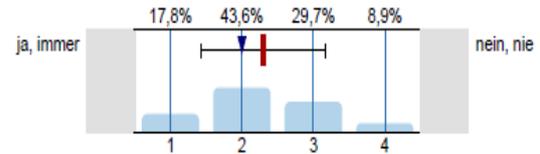


Abb.31.2.: Kartoffeln, bissfest: Mädchen

50,9% der älteren Teilnehmer und Teilnehmerinnen sagen, dass die Kartoffeln „oft“ bissfest sind, das sind 14,5% mehr, die das sagen, als bei den jüngeren Schülern und Schülerinnen. 32,1% der Jugendlichen aus den Klassen 8-10 und 27,1% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 kreuzen „selten“ an. 16,3% mehr jüngere Befragte als ältere finden, dass diese Speise „immer“ bissfest ist.

Kartoffeln sind beim Essen bissfest.

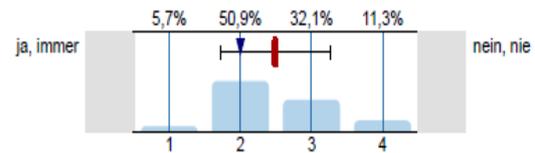


Abb.31.3.: Kartoffeln, bissfest: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Kartoffeln sind beim Essen bissfest.

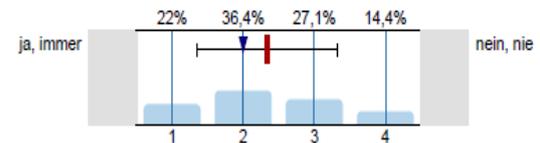


Abb.31.4.: Kartoffeln, bissfest: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

44,7% der Mensa – Esser und Esser\*innen befinden die Teigwaren beim Essen „oft“ für bissfest. 23,5% der Befragten finden, dass dies „selten“ der Fall ist, weitere 19,4% sagen, dass die Teigwaren „immer“ bissfest serviert werden und 12,4% antworten mit „nie“. Nicht beantwortet wird diese Frage von einer Person aus der achten, neunten oder zehnten Klasse und von elf Schülern und Schülerinnen aus den Klassen 5-7 (n=170).

Teigwaren sind beim Essen bissfest.

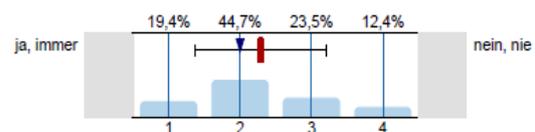


Abb.32.: Teigwaren, bissfest: Mensa-Esser\*innen

Bei den Mädchen liegt die gleiche Reihung wie bei allen Befragten vor. Hier hat ebenfalls ein Großteil mit „oft“ geantwortet, ein Fünftel mit „selten“, 15,2% mit „immer“ und 13,1% mit „nie“.

Teigwaren sind beim Essen bissfest.

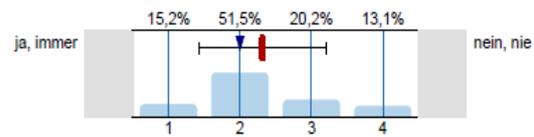


Abb.32.1.: Teigwaren, bissfest: Mädchen

Die Burschen haben mit je rund einem Drittel geäußert, dass die Teigwaren „oft“, „selten“ und „immer“ bissfest sind. Nur 11,3% der Knaben befinden sie „nie“ für bissfest.

Teigwaren sind beim Essen bissfest.

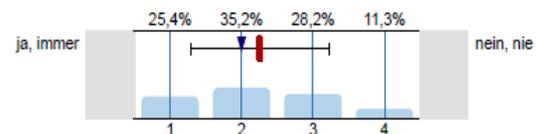


Abb.32.2.: Teigwaren, bissfest: Burschen

Die älteren Schüler und Schülerinnen haben im Vergleich zu den Jüngeren eher zu den antworten „oft“ und „selten“ tendiert. Die Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 hingegen befinden die Teigwaren eher „immer“ bis „oft“ als bissfest.

Teigwaren sind beim Essen bissfest.

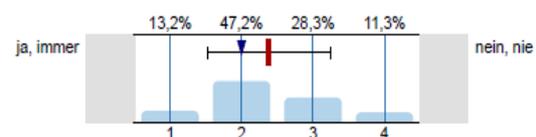


Abb.32.3.: Teigwaren, bissfest: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Teigwaren sind beim Essen bissfest.

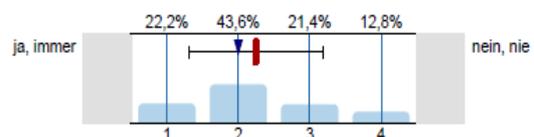


Abb.32.4.: Teigwaren, bissfest: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

41,3% der Befragten sagen, dass der Reis „oft“ bissfest beim Essen ist, ein Viertel, dass dieses Lebensmittel „selten“ bissfest ist, 17,4% dass es „immer“ so ist und 16,2%, dass der Reis „nie“ bissfest ist. Die jüngeren Teilnehmer und Teilnehmerinnen sowie die Älteren antworten in der gleichen Reihenfolge. Die Bissfestigkeit des Reises wird nur von 167 Personen kommentiert. 15 Mädchen (10) und Burschen (5) enthalten sich ihrer Stimme.

Reis ist beim Essen bissfest.

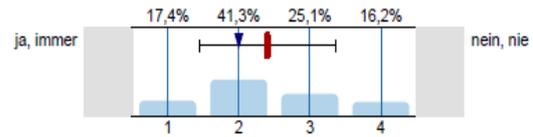


Abb.33.: Reis, bissfest: Mensa – Esser\*innen

Reis ist beim Essen bissfest.

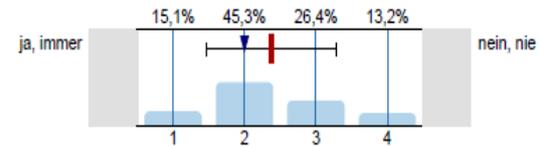


Abb.33.1.: Reis, bissfest: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Reis ist beim Essen bissfest.

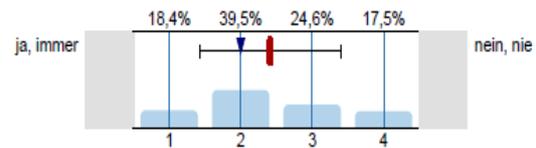


Abb.33.2.: Reis, bissfest: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Beide Geschlechter meinen zum Großteil, dass der Reis „oft“ bissfest ist. Die weitere Verteilung der Antworten der beiden Gruppen unterscheidet sich jedoch. 27,6% der Mädchen sagen, dass der Reis „selten“ bissfest ist, 15,3%, dass er das „nie“ ist und 13,3%, dass dieses Gericht „immer“ bissfest ist. Die Burschen hingegen empfinden zu 23,2%, dass der Reis „immer“ bissfest ist. 21,7% der Knaben antworten auf diese Behauptung mit „selten“ und 17,4% mit „nie“.

Reis ist beim Essen bissfest.

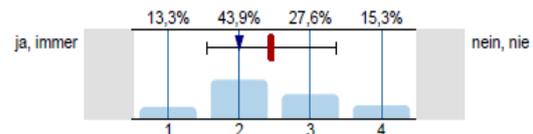


Abb.33.3.: Reis, bissfest: Mädchen

Reis ist beim Essen bissfest.

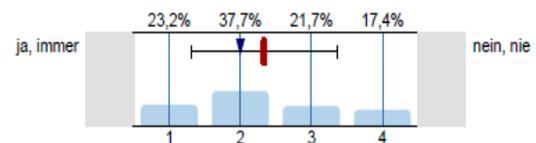


Abb.33.4.: Reis, bissfest: Burschen

Fast ein Drittel der Beteiligten gibt an, dass das Fleisch „oft“ zart ist. 28% meinen, dass es „selten“ so schmeckt, 23,2%, dass dies „nie“ der Fall ist und 17,4%, dass dieses Lebensmittel „immer“ zart schmeckt. Die Mädchen empfinden dies

genauso wie die Gesamtheit der Teilnehmer und Teilnehmerinnen. 14 Kinder und Jugendliche tun ihre Meinung zu diesem Thema nicht kund (n=168).

Das Fleisch ist zart.

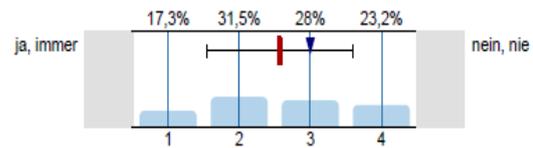


Abb.34.: Fleisch, zart: Mensa – Esser\*innen

Fast ein Drittel der Burschen sagt, dass das Fleisch „oft“ zart ist, fast ein Viertel, dass dies „nie“ der Fall ist und ein Fünftel, dass das „immer“ zu trifft. 23,2% der Burschen kreuzen „selten“ an.

Das Fleisch ist zart.

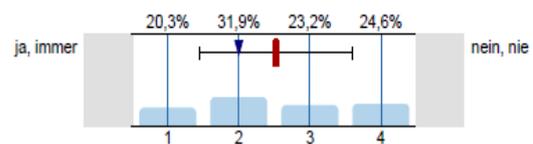


Abb.34.1.: Fleisch, zart: Burschen

Die älteren Betroffenen behaupten zu 45,1%, dass das Fleisch „selten“ zart schmeckt, dies bestätigen nur 20,5% der jüngeren. 33,3% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 und 27,5% der Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus den Klassen 8-10 antworten mit „oft“. 13,6% mehr jüngere als ältere Schüler und Schülerinnen sagen, dass das Fleisch „immer“ zart ist. 24,8% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 kreuzen „nie“ an, das sind 5,2% mehr als bei denjenigen aus den Klassen 8-10.

Das Fleisch ist zart.

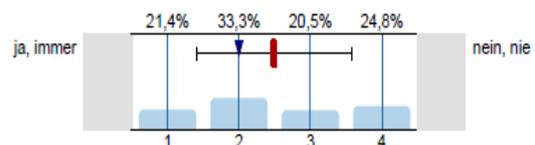


Abb.34.2.: Fleisch, zart: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Das Fleisch ist zart.

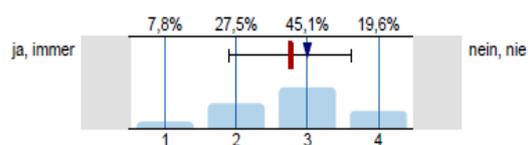


Abb.34.3.: Fleisch, zart: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Fast die Hälfte der Mensa - Esser und - Esser\*innen bewertet die Mittagsverpflegung in der Schule als „mittelmäßig“. 27,9% empfinden sie als „gut“, 11% als „schlecht“, 9,9% als „sehr gut“ und 2,3% als „sehr schlecht“. Zehn Teilnehmer (3) und Teilnehmerinnen (7) bewerten die Mittagsverpflegung gar nicht (n=172).

Wie bewertest du die Mittagsverpflegung?

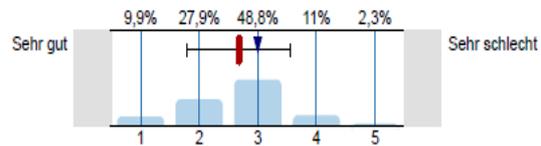


Abb.35.: Mittagsverpflegung, Bewertung allgemein: Mensa-Esser\*innen

Die Mädchen und Burschen beurteilen die Mittagsverpflegung sehr ähnlich, doch 0% der weiblichen Teilnehmer und Teilnehmerinnen bewertet das Mittagessen in der Schule als „sehr schlecht“, bei den Burschen hingegen sagen dies 5,6%.

Wie bewertest du die Mittagsverpflegung?

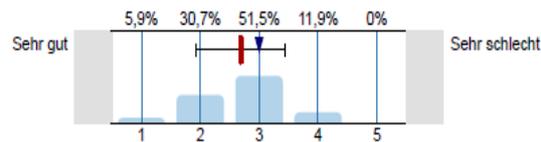


Abb.35.1.: Mittagsverpflegung, Bewertung allgemein: Mädchen

Wie bewertest du die Mittagsverpflegung?

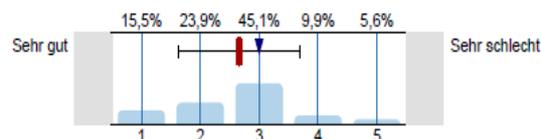


Abb.35.2.: Mittagsverpflegung, Bewertung allgemein: Burschen

Mehr Jugendliche aus den Klassen 8-10 als Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 empfinden, dass die Mittagsverpflegung „mittelmäßig“ ist. Dafür halten mehr junge Schüler und Schülerinnen das Mittagessen für „gut“ und „sehr gut“ als Ältere.

Wie bewertest du die Mittagsverpflegung?

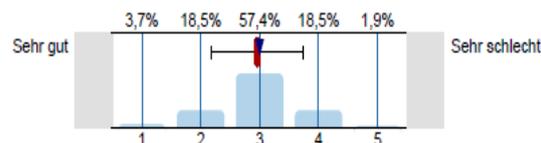


Abb.35.3.: Mittagsverpflegung, Bewertung allgemein: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Wie bewertest du die Mittagsverpflegung?

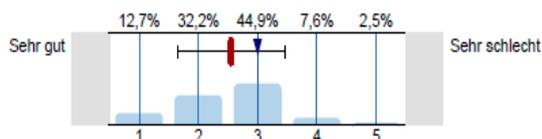


Abb.35.4.: Mittagsverpflegung, Bewertung allgemein: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

## Teilnahme am schulischen Mittagessen

Mehr als Dreiviertel aller Befragten geben bekannt, dass sie sich außerhalb des Schulgeländes im Supermarkt verpflegen können. 57,4% nennen den Dönerstand und 53,1% Fast Food Restaurants. Diese Frage beantworten alle 258 Beteiligten.

Welche Möglichkeiten hast Du, Dich mittags außerhalb des Schulgeländes in unmittelbarer Umgebung zu verpflegen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

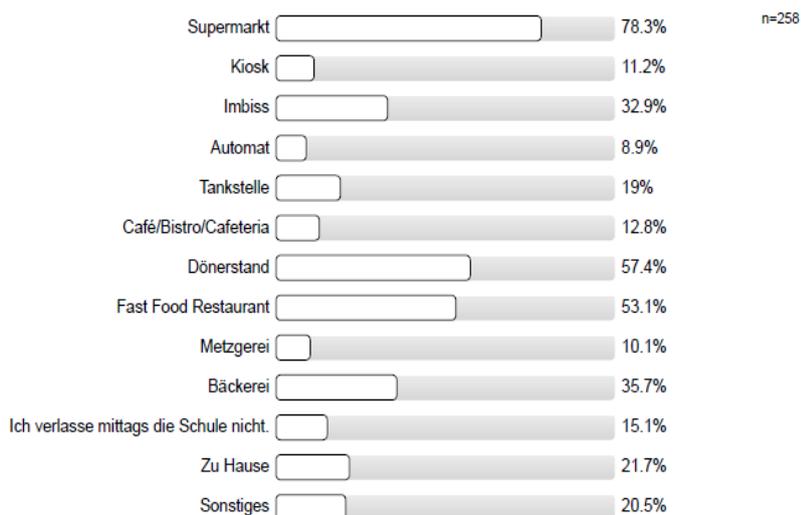


Abb.36.: Versorgungsmöglichkeit außerhalb des Schulgeländes: alle Befragten

Die Burschen nennen den Dönerstand und die umliegenden Fast Food Restaurants als außerschulische Verpflegungsmöglichkeiten öfter als die Mädchen, doch beide Geschlechter geben am häufigsten den Supermarkt an. An der vierten Stelle steht bei den Mädchen die Bäckerei (35%) und bei den Knaben (40,5%) der Imbiss.

Welche Möglichkeiten hast Du, Dich mittags außerhalb des Schulgeländes in unmittelbarer Umgebung zu verpflegen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

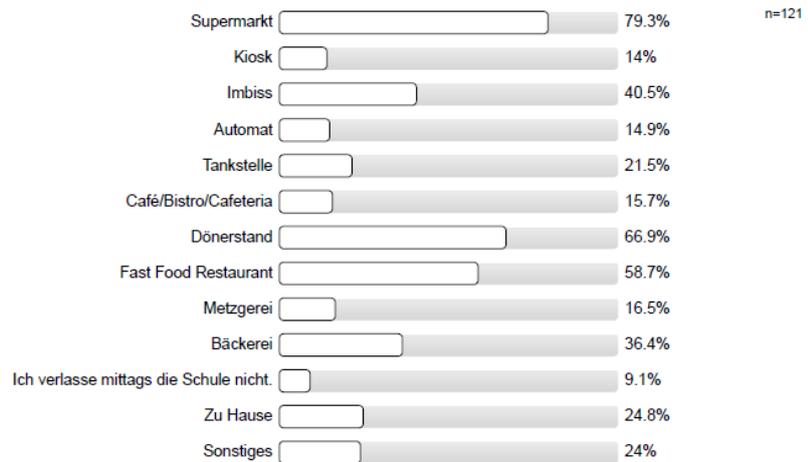


Abb.36.1.: Versorgungsmöglichkeit außerhalb des Schulgeländes: Burschen

Welche Möglichkeiten hast Du, Dich mittags außerhalb des Schulgeländes in unmittelbarer Umgebung zu verpflegen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

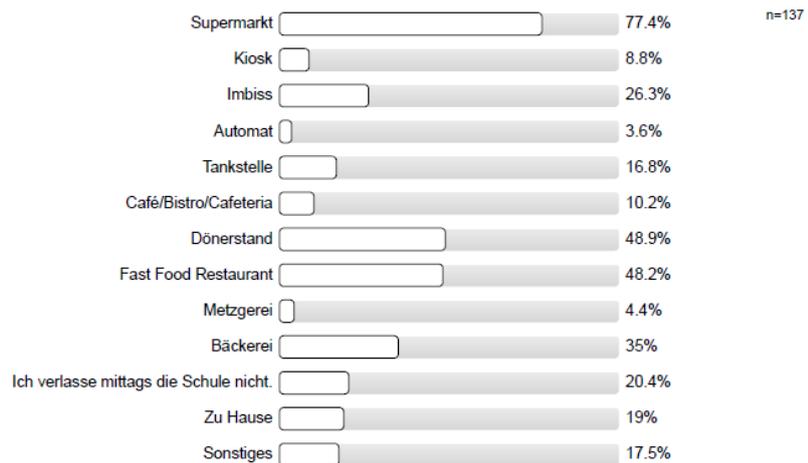


Abb.36.2.: Versorgungsmöglichkeit außerhalb des Schulgeländes: Mädchen

90% der älteren Schüler und Schülerinnen bestätigen, dass sie sich außerhalb der Schule beim Supermarkt versorgen können, dasselbe sagen nur knapp 70% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7. Generell geben mehr ältere Teilnehmer und Teilnehmerinnen an, wo sie sich außerhalb des Schulgeländes verpflegen können, als dies die Jüngeren machen.

Welche Möglichkeiten hast Du, Dich mittags außerhalb des Schulgeländes in unmittelbarer Umgebung zu verpflegen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

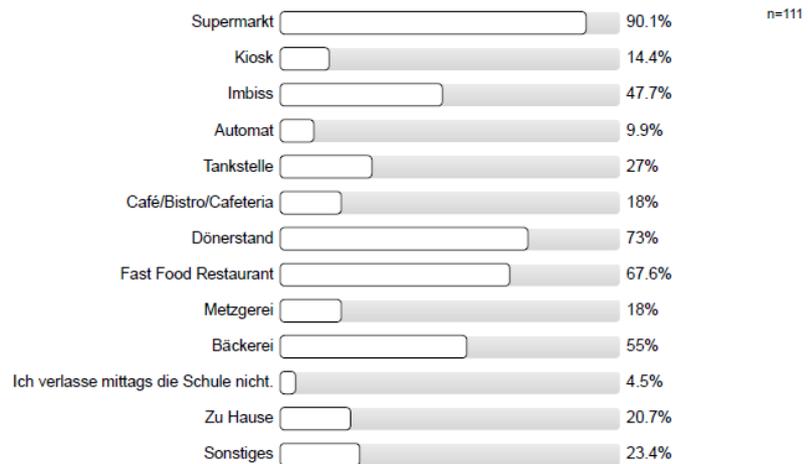


Abb.36.3.: Versorgungsmöglichkeit außerhalb des Schulgeländes: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Welche Möglichkeiten hast Du, Dich mittags außerhalb des Schulgeländes in unmittelbarer Umgebung zu verpflegen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

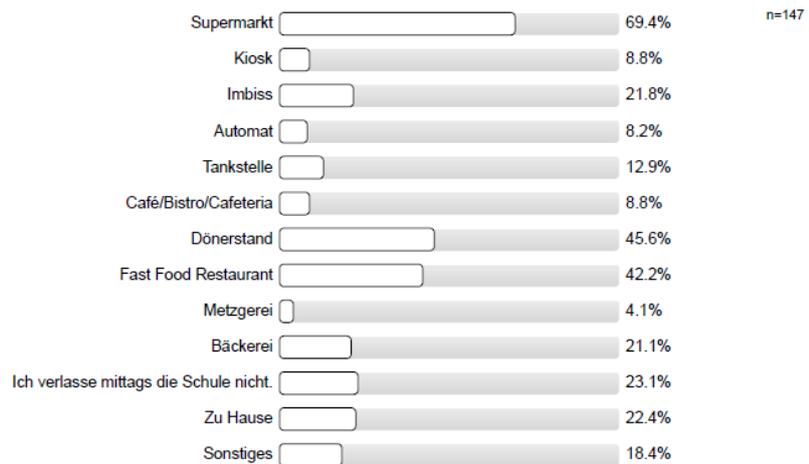


Abb.36.4.: Versorgungsmöglichkeit außerhalb des Schulgeländes: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Die Nicht – Mensa – Esser\*innen geben zu je einem höheren Prozentsatz an, wo sie sich außerhalb der Schule zu Mittag versorgen können. Fast 90% der Nicht – Mensa – Esser\*innen nennen den Supermarkt, 67,1% den Dönerstand und 59,2% die umliegenden Fast Food Restaurants. Das Gleiche bestätigen nur 73,6% der Mensa – Esser\*innen für den Supermarkt, 53,3% für den Dönerstand und 50,5% für die Fast Food Restaurants.

Welche Möglichkeiten hast Du, Dich mittags außerhalb des Schulgeländes in unmittelbarer Umgebung zu verpflegen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

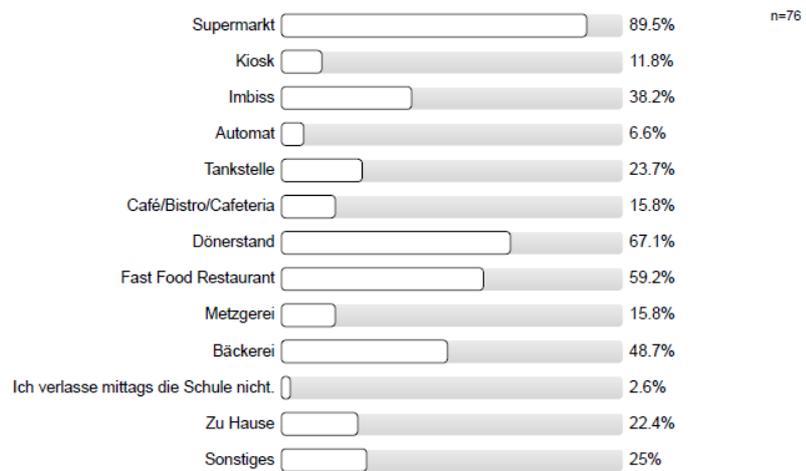


Abb.36.5.: Versorgungsmöglichkeit außerhalb des Schulgeländes: NICHT – Mensa – Esser\*innen

Welche Möglichkeiten hast Du, Dich mittags außerhalb des Schulgeländes in unmittelbarer Umgebung zu verpflegen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

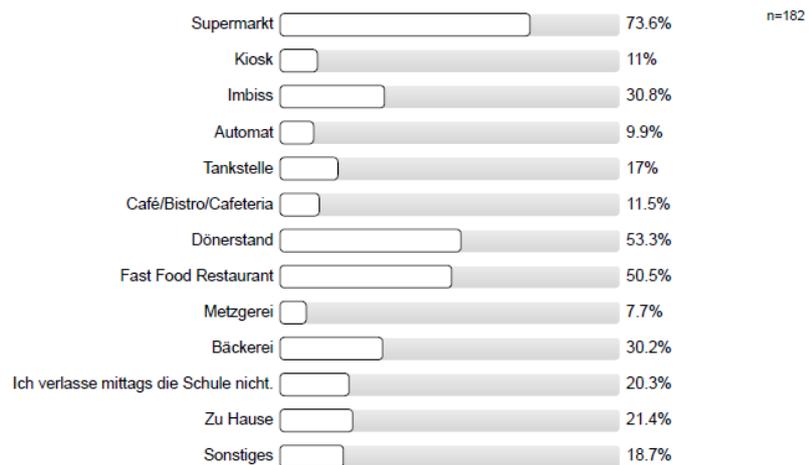


Abb.36.6.: Versorgungsmöglichkeit außerhalb des Schulgeländes: Mensa-Esser\*innen

46,4% aller Beteiligten sagen, dass sie mehr als 2€ aber maximal 4€ in der Mittagspause für ihr Essen und Trinken ausgeben. Ein Drittel meint, dass sie 4€ bis 6€ brauchen und 18,3%, dass sie mit 2€ pro Mittagspause auskommen. 2% aller Teilnehmer und Teilnehmerinnen geben an, dass sie für die Mittagspause kein Geld benötigen. Auskunft zu diesem Thema geben insgesamt 252 Personen, das heißt sechs tun dies nicht.

Wie viel Geld gibst du im Normalfall in einer Mittagspause für dein Essen und Trinken aus?

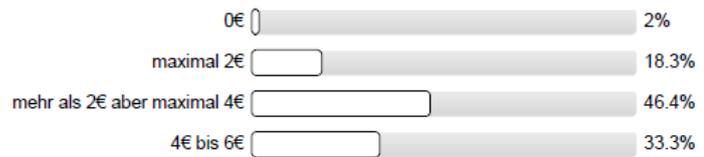


Abb.37.: Mittagspause, Geldausgaben: alle Befragten

37,6% der Burschen geben an, dass sie 4€ bis 6€ täglich für ihr Essen und Trinken ausgeben, dies bestätigen nur 29,6% der Mädchen. Ein Großteil beider Geschlechter meint, dass er mehr als 2€ aber maximal 4€ pro Mittagspause braucht.

Wie viel Geld gibst du im Normalfall in einer Mittagspause für dein Essen und Trinken aus?

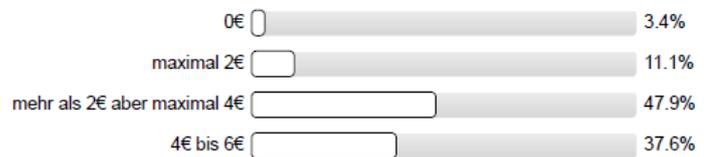


Abb.37.1.: Mittagspause, Geldausgaben: Burschen

Wie viel Geld gibst du im Normalfall in einer Mittagspause für dein Essen und Trinken aus?

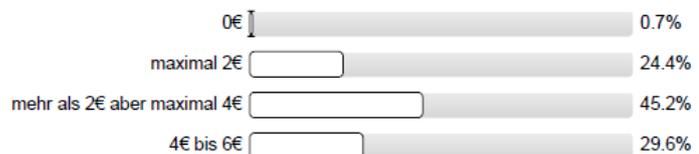


Abb.37.2.: Mittagspause, Geldausgaben: Mädchen

Die Hälfte aller Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 berichten, dass sie mehr als 2€ aber maximal 4€ in der Mittagspause ausgeben, dies sind 8% mehr als bei den älteren Schülern und Schülerinnen. Dafür sagen mehr Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus den Klassen 8-10, dass sie 4€ bis 6€ täglich (35,5%) brauchen beziehungsweise maximal 2€ (20,9%) als die Jüngeren (31,7% bzw. 16,2%).

Wie viel Geld gibst du im Normalfall in einer Mittagspause für dein Essen und Trinken aus?

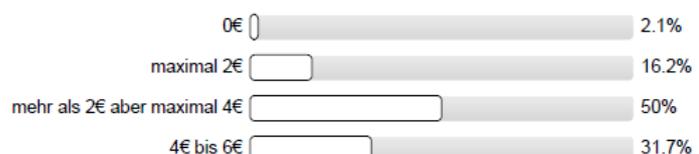


Abb.37.3.: Mittagspause, Geldausgaben: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Wie viel Geld gibst du im Normalfall in einer Mittagspause für dein Essen und Trinken aus?

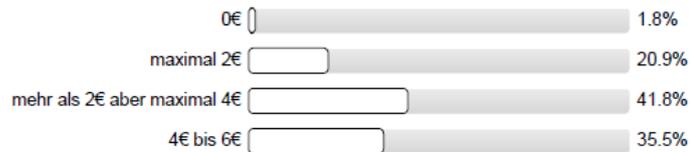


Abb.37.4.: Mittagspause, Geldausgaben: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Knapp 50% der Mensa – Esser\*innen benötigen mehr als 2€ aber maximal 4€ pro Mittagspause. Bei den Nicht – Mensa – Esser\*innen sind dies nur 39,2%. 37,8% der Schüler und Schülerinnen, die dieses Schuljahr noch nicht in der Schulmensa gegessen haben, geben zwischen 4€ und 6€ aus. 20,3% von ihnen brauchen maximal 2€. Bei den Mensa– Esser\*innen sind dies 31,5% (4€ bis 6€) beziehungsweise 17,4% (maximal 2€).

Wie viel Geld gibst du im Normalfall in einer Mittagspause für dein Essen und Trinken aus?

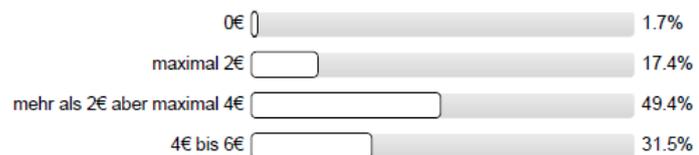


Abb.37.5.: Mittagspause, Geldausgaben: Mensa – Esser\*innen

Wie viel Geld gibst du im Normalfall in einer Mittagspause für dein Essen und Trinken aus?

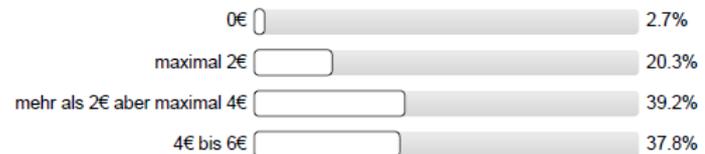


Abb.37.6.: Mittagspause, Geldausgaben: NICHT – Mensa-Esser\*innen

Keiner der Beteiligten beurteilt den Preis für das Mittagessen in der Mensa für zu niedrig, im Gegenteil 70,1% aller sagen, dass der Preis zu hoch ist. 14,3% meinen, dass er genau richtig ist und 15,5% wissen es nicht. Sieben Befragte geben ihre Meinung hier nicht bekannt (n=251).

Wie beurteilst Du den Preis für das Mittagessen in der Mensa?

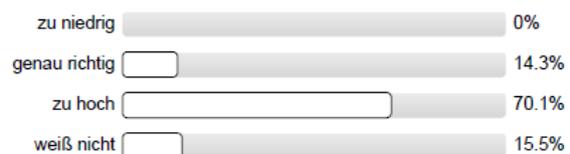


Abb.38.: Mittagessen, Beurteilung des Preises: alle Befragten

11% mehr Burschen als Mädchen empfinden, dass das Mittagessen in der Mensa zu teuer ist. 12,8% der Knaben geben an, dass der Preis für das Essen genau richtig ist, dies machen auch 15,7% der Mädchen. 11,1% der männlichen Teilnehmer und Teilnehmerinnen sagen, dass sie nicht wissen, ob der Preis zu niedrig ist, passt oder zu hoch ist, bei den Mädchen ist das ein Fünftel.

Wie beurteilst Du den Preis für das Mittagessen in der Mensa?



Abb.38.1.: Mittagessen, Beurteilung des Preises: Burschen

Wie beurteilst Du den Preis für das Mittagessen in der Mensa?



Abb.38.2.: Mittagessen, Beurteilung des Preises: Mädchen

Mehr ältere Schüler und Schülerinnen (73,6%) als Jüngere (67,4%) beurteilen den Preis für das Mittagessen in der Schule als zu hoch. Ein Fünftel der Jugendlichen aus den Klassen 8-10 wissen nicht wie sie den Preis bewerten sollen, bei den Jüngeren sind dies 12,8%. 13% mehr Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 (19,9%) sagen, dass der Preis genau richtig ist, als die älteren Befragten (7,3%).

Wie beurteilst Du den Preis für das Mittagessen in der Mensa?

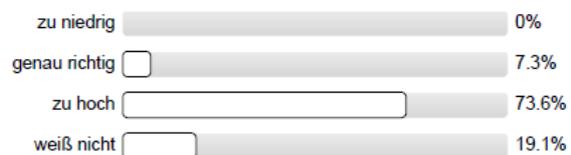


Abb.38.3.: Mittagessen, Beurteilung des Preises: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Wie beurteilst Du den Preis für das Mittagessen in der Mensa?

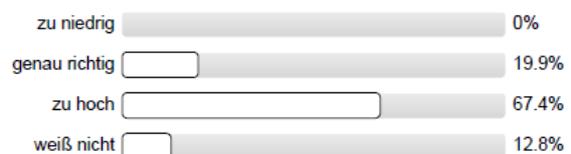


Abb.38.4.: Mittagessen, Beurteilung des Preises: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Mehr Mensa – Esser\*innen (72,9%) als Nicht – Mensa – Esser\*innen (63,5%) empfinden den Preis für das Mittagessen in der Schule für zu hoch. Nur 10,7% der Schüler und Schülerinnen, die mindestens einmal in diesem Schuljahr in der Mensa gegessen haben, wissen nicht wie sie den Preis bewerten sollen, bei den Nicht – Mensa – Esser\*innen sind dies 27%.

Wie beurteilst Du den Preis für das Mittagessen in der Mensa?

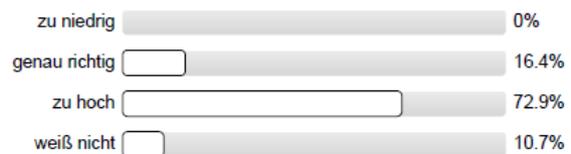


Abb.38.5.: Mittagessen, Beurteilung des Preises: Mensa – Esser\*innen

Wie beurteilst Du den Preis für das Mittagessen in der Mensa?



Abb.38.6.: Mittagessen, Beurteilung des Preises: NICHT – Mensa-Esser\*innen

## Essenszeiten

70,2% aller Betroffenen sagen, dass sie zum Mittagessen in der Schulmensa ausreichend Zeit haben und 29,8% bestreiten dies. Bei der genaueren Betrachtung der beiden Geschlechter und der beiden Altersgruppen wird ersichtlich, dass die gleiche prozentuale Verteilung vorliegt wie bei der Gesamtheit. Ein junger Bursche kreuzt bei dieser Frage nichts an (n=181).

Ich habe zum Mittagessen ausreichend Zeit.



Abb.39.: Mittagessen, Zeitmanagement: Mensa-Esser\*innen

Zum Vergleich das Ergebnis der Burschen:

Ich habe zum Mittagessen ausreichend Zeit.



Abb.39.1.: Mittagessen, Zeitmanagement: Burschen

## Raumgestaltung

38,4% aller Befragten geben an, dass die Mensa „eher nicht schön“ gestaltet ist. Je circa ein Fünftel meint, dass sie „eher schön“ gestaltet ist beziehungsweise „gar nicht schön“ aussieht. 12,9% beurteilen die Mensa als „schön“. Beide Geschlechter antworten in ähnlicher Weise. Bis auf drei Mensa – Esser\*innen bewerten alle diese Aussage (n=255).

Die Mensa ist schön gestaltet.

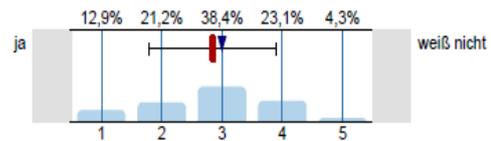


Abb.40.: Gestaltung der Mensa: alle Befragten

Zum Vergleich das Ergebnis der Mädchen:

Die Mensa ist schön gestaltet.

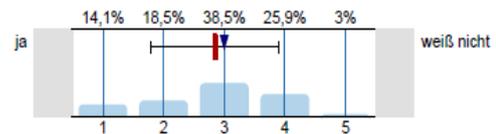


Abb.40.1.: Gestaltung der Mensa: Mädchen

In etwa 12% mehr ältere als jüngere Schüler und Schülerinnen bewertet die Schulmensa als „eher nicht schön“ gestaltet. Die Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 meinen zu 28,5%, dass sie „eher schön“ ist, dies empfinden nur 11,7% der Älteren.

Die Mensa ist schön gestaltet.

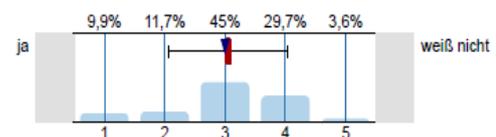


Abb.40.2.: Gestaltung der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Die Mensa ist schön gestaltet.

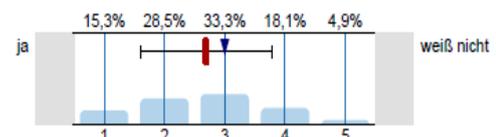


Abb.40.3.: Gestaltung der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Mehr als die Hälfte der Nicht – Mensa – Esser\*innen sagen, dass die Schulmensa „eher nicht schön“ aussieht, dies bestätigen nur 33% der Mensa – Esser\*innen. Die Nicht – Mensa – Esser\*innen tendieren weiters eher zu „nein,

nicht schön gestaltet“ (23,7%) und die Mensa – Esser\*innen eher zu „eher schon schön“ (26,3%).

Die Mensa ist schön gestaltet.

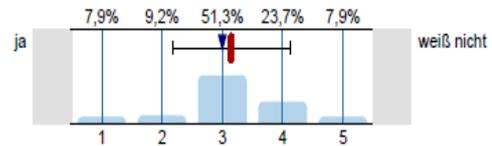


Abb.40.4.: Gestaltung der Mensa: NICHT – Mensa – Esser\*innen

Die Mensa ist schön gestaltet.

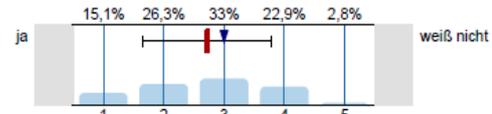


Abb.40.5.: Gestaltung der Mensa: Mensa-Esser\*innen

41,8% aller Beteiligten empfinden, dass die Mensa „eher nicht sauber“ ist. Zu gleichen Teilen sagen die Betroffenen „eher sauber“ (23,8%) und „nein, nicht sauber“ (20,3%). 7,8% meinen, dass sie „sauber“ ist und in etwa genauso viele „wissen es nicht“. Ein Mädchen und ein Knabe enthalten sich der Stimme hier (n=156).

Die Mensa ist sauber.

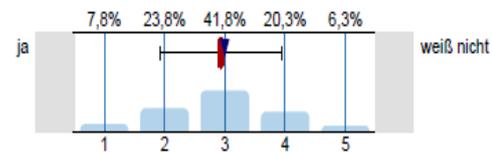


Abb.41.: Sauberkeit der Mensa: alle Befragten

Die beiden Geschlechter antworten auch hier in gleicher Weise, doch finden die Burschen eher, dass sie „eher sauber“ (25%) ist, als die Mädchen (22,8%) und auch mehr Knaben (10,8%) als Mädchen (5,1%) geben an, dass die Mensa „sauber“ ist.

Die Mensa ist sauber.

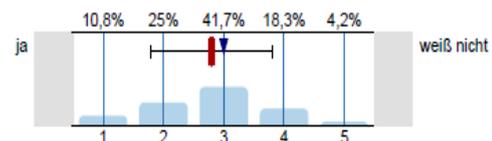


Abb.41.1.: Sauberkeit der Mensa: Burschen

Die Mensa ist sauber.

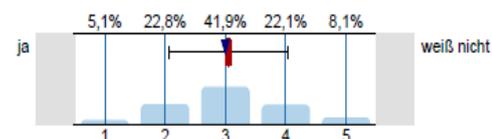


Abb.41.2.: Sauberkeit der Mensa: Mädchen

Mehr jüngere (43,4%) als ältere (39,6%) Schüler und Schülerinnen bewerten die Schulmensa als „eher nicht“ sauber. Doch mehr Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus den Klassen 8-10 sind sich sicher, dass die Mensa „nicht sauber“ ist. Insgesamt tendieren mehr Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 als ältere dazu zu sagen, dass die Mensa „eher sauber“ beziehungsweise „ja, sauber“ ist.

Die Mensa ist sauber.

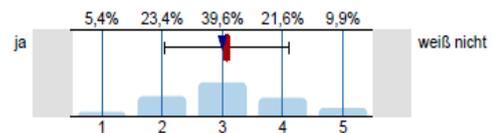


Abb.41.3.: Sauberkeit der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Die Mensa ist sauber.

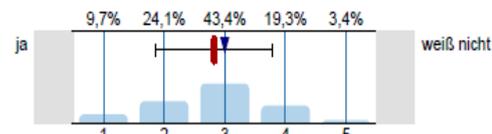


Abb.41.4.: Sauberkeit der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Nicht – Mensa – Esser\*innen beurteilen die Mensa eher als „sauber“ beziehungsweise „eher sauber“ als Mensa-Esser\*innen. 44,4% der Mensa-Esser\*innen sagen, dass die Mensa „eher nicht sauber“ ist, das sind fast 10% mehr als bei den NICHT – Mensa – Esser\*innen. Doch bei den Nicht – Mensa-Esser\*innen ist die Zahl der „Nicht – Wissenden“ größer.

Die Mensa ist sauber.

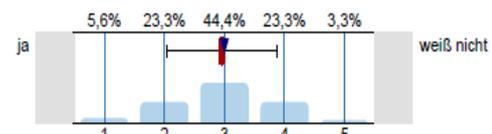


Abb.41.5.: Sauberkeit der Mensa: Mensa – Esser\*innen

Die Mensa ist sauber.

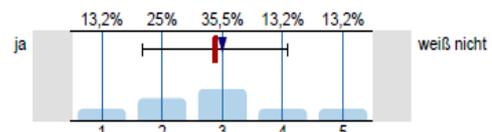


Abb.41.6.: Sauberkeit der Mensa: NICHT – Mensa-Esser\*innen

Bei der Frage, ob die Mensa groß genug sei, meinen 31,6% aller Befragten, dass sie das „nicht“ ist, 27,3%, dass sie das „eher nicht“ ist, 20,3%, dass die Mensa „eher“ groß genug ist, 15,6%, dass sie „groß genug“ ist und 5,1% aller

Befragten „wissen es nicht“. Ein älterer und ein jüngerer Bursche beurteilen diese Behauptung nicht (n=156).

Die Mensa ist groß genug.

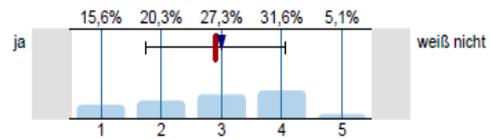


Abb.42.: Größe der Mensa: alle Befragten

Die Mädchen antworten in der gleichen Reihenfolge wie die Gesamtheit. Der größte Prozentsatz liegt bei den Burschen auf der Antwortmöglichkeit „eher nicht“ groß genug (31,1%), gefolgt von „nicht“ groß genug mit 22,7%. Zu je einem Fünftel antworten die Knaben, dass er „eher“ groß genug beziehungsweise „ja, groß genug“ ist.

Die Mensa ist groß genug.

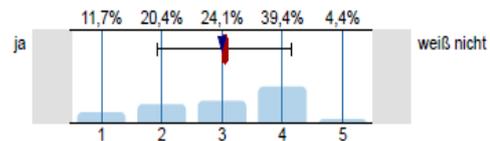


Abb.42.1.: Größe der Mensa: Mädchen

Die Mensa ist groß genug.

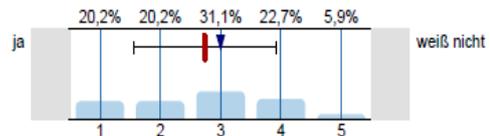


Abb.42.2.: Größe der Mensa: Burschen

Die älteren sowie die jüngeren Teilnehmer und Teilnehmerinnen antworten in ähnlicher Weise wie die Gesamtheit der Befragten. Die Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 (19,9%) bewerten die Schulmensa zu mehr Prozent als „groß genug“ als die älteren (10%). Des Weiteren geben mehr jüngere (6,8%) als ältere (2,7%) an, dass sie „nicht wissen“; ob die Schulmensa groß genug ist.

Die Mensa ist groß genug.

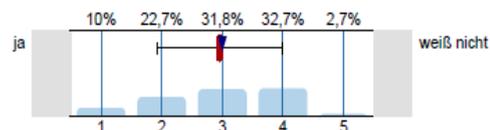


Abb.42.3.: Größe der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Die Mensa ist groß genug.

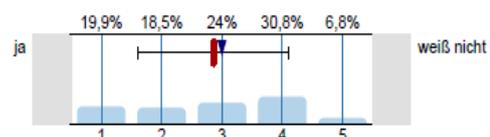


Abb.42.4.: Größe der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Die Mensa – Esser\*innen und die Nicht – Mensa – Esser\*innen beurteilen die Größe der Mensa sehr ähnlich. Mehr Nicht- Mensa – Esser\*innen sagen, dass die Mensa „eher zu klein“ (32,9%) beziehungsweise „zu klein“ (30,3%) ist, als die Mensa – Esser\*innen (25% bzw. 32,2%). Bei den Mensa– Esser\*innen (6,1%) gibt es mehr Schüler und Schülerinnen, die „nicht wissen“, ob die Mensa groß genug ist, als bei den Nicht – Mensa – Esser\*innen (2,6%).

Die Mensa ist groß genug.

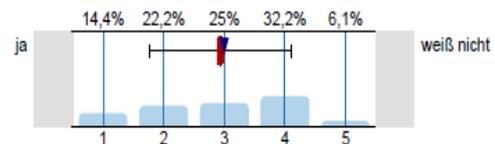


Abb.42.5.: Größe der Mensa: Mensa – Esser\*innen

Die Mensa ist groß genug.

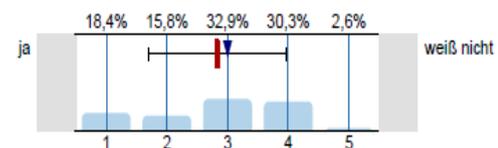


Abb.42.6.: Größe der Mensa: NICHT – Mensa-Esser\*innen

Zwei Drittel aller Beteiligten sagen, dass es in der Mensa „zu laut“ ist und 22,7%, dass es „eher zu laut“ ist. Die restlichen 11% verteilen sich auf die Antwortmöglichkeiten „weiß nicht“, „eher ruhig“ und „ruhig“. Bei der Betrachtung der einzelnen Zielgruppen ergibt sich ein sehr ähnliches Bild. Drei Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 füllen diese Frage nicht aus (n=255).

In der Mensa ist es ruhig.

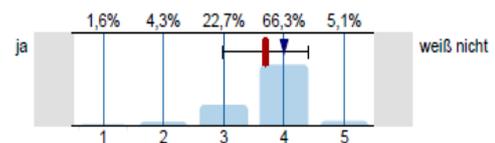


Abb.43.: Mensa, Lautstärke: alle Befragten

Zum Vergleich das Ergebnis der Klassen 8-10:

In der Mensa ist es ruhig.

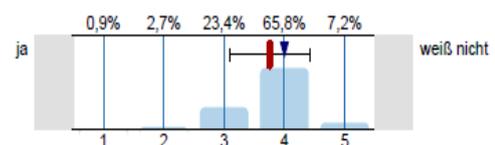


Abb.43.1.: Mensa, Lautstärke: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

41,3% aller befragten Schüler und Schülerinnen geben an, dass es in der Mensa nicht gemütlich ist, ein Drittel, dass es „eher nicht“ gemütlich ist, 15%, dass es

„eher schon“ gemütlich ist und 5,5% „wissen es nicht“. 254 Personen geben hier ihre Stimme ab und vier Mensa – Esser\*innen antworten nicht.

Die Mädchen sowie die Burschen antworten in der gleichen Reihenfolge und mit ähnlichen Prozentsätzen wie die Gesamtheit.

Die Mensa ist es gemütlich.

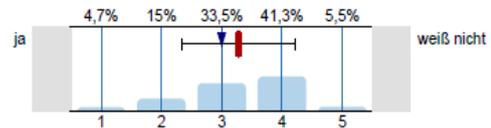


Abb.44.: Gemütlichkeit der Mensa: alle Befragten

Zum Vergleich das Ergebnis der Burschen:

Die Mensa ist es gemütlich.

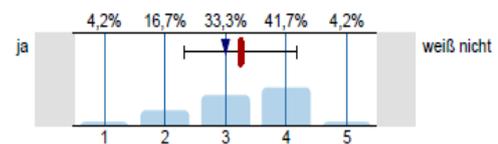


Abb.44.1.: Gemütlichkeit der Mensa: Burschen

85,5% der Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus den Klassen 8-10 sagen, dass es in der Mensa „eher ungemütlich“ (41,4%) beziehungsweise „ungemütlich“ (44,1%) ist. Dies bestätigen je 27,3% und 39,2% der jüngeren Schüler und Schülerinnen. Des Weiteren findet es ein Fünftel der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 „eher gemütlich“ in der Mensa und nur 8,1% der älteren.

Die Mensa ist es gemütlich.

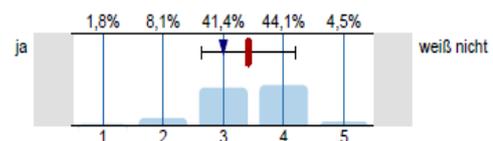


Abb.44.2.: Gemütlichkeit der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Die Mensa ist es gemütlich.

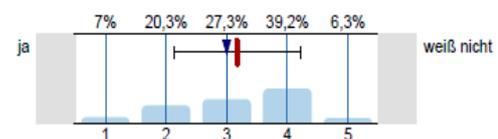


Abb.44.3.: Gemütlichkeit der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

60,8% der Mensa – Esser\*innen und 84,2% der Nicht - Mensa – Esser\*innen meinen, dass die Mensa „eher ungemütlich“ (32,6% bzw. 35,5%) und „ungemütlich“ (38,2% bzw. 48,7%) ist. 18,5% der Mensa – Esser\*innen bewerten die

Mensa als „eher gemütlich“, dies machen nur 6,6% der Nicht – Mensa – Esser\*innen.

Die Mensa ist es gemütlich.

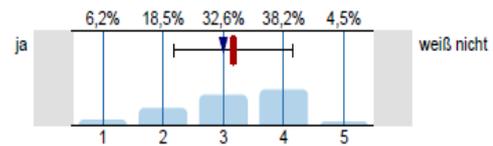


Abb.44.4.: Gemütlichkeit der Mensa: Mensa – Esser\*innen

Die Mensa ist es gemütlich.

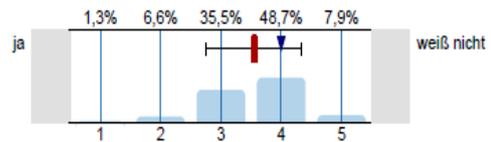


Abb.44.5.: Gemütlichkeit der Mensa: NICHT – Mensa-Esser\*innen

36,5% der Beteiligten sagen, dass die Mensa „eher“ hell ist, 32,9%, dass sie „hell“ ist, 18%, dass es in der Mensa „eher dunkel“ ist, 8,2%, dass es „dunkel“ ist und 4,3% „wissen es nicht“. Auch hier fehlt die Antwort von drei Mensa-Esser\*innen (n=255).

Die Mensa ist hell.

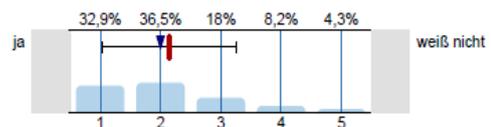


Abb.45.: Beleuchtung der Mensa: alle Befragten

Die Mädchen antworten in der gleichen Reihenfolge wie die Gesamtheit der Befragten. Doch bei ihnen ist der Prozentsatz bei der Antwortmöglichkeit „eher hell“ um 1,3% höher als bei der Allgemeinheit und bei „eher dunkler“ um 2% höher, dafür ist er bei „ja, hell“ um 4,8% niedriger.

Die Mensa ist hell.

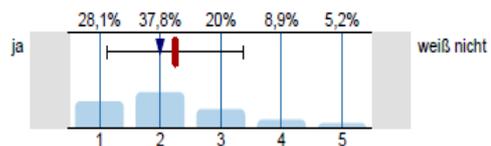


Abb.45.1.: Beleuchtung der Mensa: Mädchen

Bei den Burschen liegt der höchste Prozentsatz bei der Antwortmöglichkeit „ja, die Mensa ist hell“ (38,3%), gefolgt von 35%; die meinen, dass die Mensa „eher hell“ ist. 15,8% empfinden die Mensa als „eher dunkel“, das sind 4,2% weniger als bei den Mädchen.

Die Mensa ist hell.

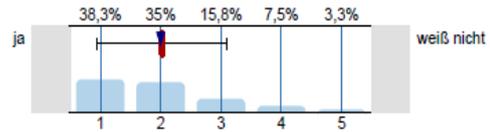


Abb.45.2.: Beleuchtung der Mensa: Burschen

Fast 9% mehr junge Schüler und Schülerinnen als ältere bewerteten die Mensa als „hell“. 37,5% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 und 35,1% aus den Klassen 8-10 empfinden die Mensa für „eher hell“. Die älteren Teilnehmer und Teilnehmerinnen beurteilen die Mensa zu größeren Teilen als die jungen als „eher dunkel“ (19,8% bzw. 16,7%) und „dunkel“ (11,7%% bzw. 5,6%).

Die Mensa ist hell.

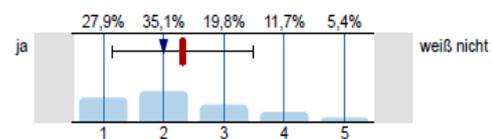


Abb.45.3.: Beleuchtung der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Die Mensa ist hell.

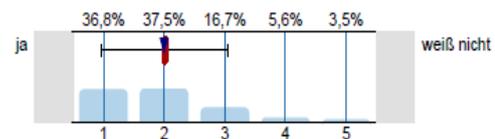


Abb.45.4.: Beleuchtung der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

72,6% der Mensa- Esser\*innen und 61,9% der Nicht – Mensa – Esser\*innen sagen, dass die Mensa „hell“ (33,5% bzw. 31,6%) und „eher hell“ (39,1% bzw. 30,3%) ist. 4,3% mehr Nicht – Mensa – Esser\*innen als Mensa – Esser\*innen finden, dass die Mensa „eher dunkel“ ist.

Die Mensa ist hell.

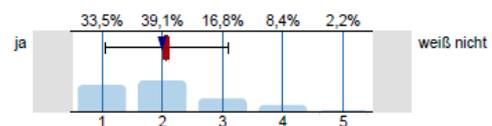


Abb.45.5.: Beleuchtung der Mensa: Mensa – Esser\*innen

Die Mensa ist hell.

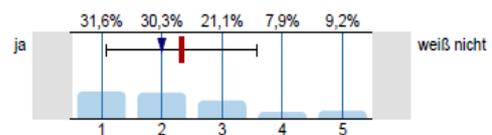


Abb.45.6.: Beleuchtung der Mensa: NICHT – Mensa-Esser\*innen

Ein Drittel aller Betroffenen gibt an, dass die Mensa „nicht“ gut belüftet ist, 27%, dass sie „eher nicht“ gut belüftet ist, ein Fünftel, meint „eher schon“, 13,7%, dass die Belüftung „gut“ ist und 5,9% „wissen es nicht“. Zwei Burschen aus den unteren Jahrgangsklassen haben diese Frage nicht beantwortet (n=256).

Die Mensa ist gut belüftet.

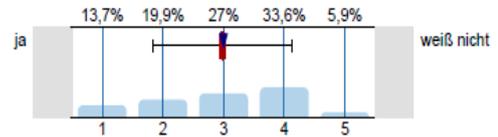


Abb.46.: Belüftung der Mensa: alle Befragten

Die Mädchen antworten in der gleichen Reihenfolge und mit sehr ähnlichen Prozentsätzen wie die Gesamtheit. Die Burschen machen dies ebenso, nur sagen 35,3% der Burschen, dass die Mensa „nicht gut“ belüftet ist, das sind 3,2% mehr als bei den Mädchen.

Die Mensa ist gut belüftet.

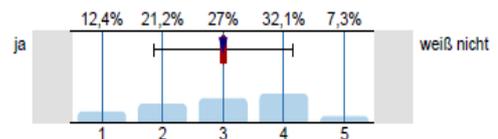


Abb.46.1.: Belüftung der Mensa: Mädchen

Die Mensa ist gut belüftet.

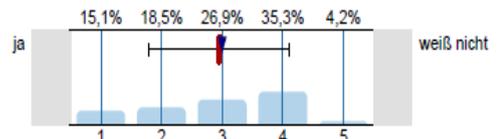


Abb.46.2.: Belüftung der Mensa: Burschen

Mehr ältere Befragte (43,2%) als Jüngere (26,2%) meinen, dass die Mensa „nicht“ gut belüftet ist. Des Weiteren bewerteten 28,8% der älteren und 25,5% der jüngeren Schüler und Schülerinnen die Mensa als „eher schlecht“ belüftet. Generell sagen mehr Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 als aus den Klassen 8-10, dass die Mensa „eher gut belüftet“ (22,1% bzw. 17,1%) und „gut belüftet“ (19,3% bzw. 6,3%) ist.

Die Mensa ist gut belüftet.

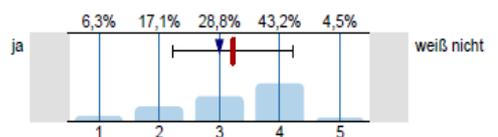


Abb.46.3.: Belüftung der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Die Mensa ist gut belüftet.

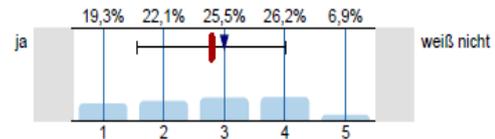


Abb.46.4.: Belüftung der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Die Nicht – Mensa – Esser\*innen beurteilen die Mensa eher als „schlecht“ (39,5% bzw. 31,1%) und „eher schlecht“ (28,9% bzw. 26,1%) belüftet als die Mensa – Esser\*innen. Dafür sagen mehr Mensa – Esser\*innen als Nicht – Mensa-Esser\*innen, dass sie „eher gut“ (22,2% bzw. 14,5%) bis „gut“ (15,6% bzw. 9,2%) belüftet ist.

Die Mensa ist gut belüftet.

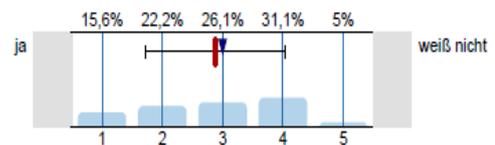


Abb.46.5.: Belüftung der Mensa: Mensa – Esser\*innen

Die Mensa ist gut belüftet.

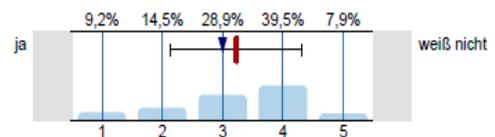


Abb.46.6.: Belüftung der Mensa: NICHT – Mensa – Esser\*innen

## Pädagogische Aspekte

88% aller befragten Schüler und Schülerinnen sagen, dass sie bei der Gestaltung des Speiseplans nicht mitentscheiden dürfen und 12% sagen, dass sie dies dürfen. Bei der Betrachtung aller einzelnen Zielgruppen wird erkennbar, dass immer mindestens 81,4% bis maximal 95,5% der Meinung sind, dass sie bei der Speiseplanung nicht mitentscheiden dürfen und zwischen 4,5 % und 18,6%, dass sie dies dürfen. Hier geben nur 249 Teilnehmer und Teilnehmerinnen ihre Stimme ab und sechs Mädchen und drei Burschen enthalten sich.

Ich darf bei der Gestaltung des Speiseplans mitentscheiden.

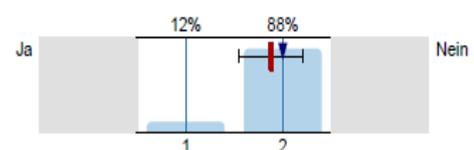


Abb.47.: Speiseplan, mitentscheiden: alle Befragten

## Zum Vergleich das Ergebnis der Mensa – Esser\*innen

Ich darf bei der Gestaltung des Speiseplans mitentscheiden.

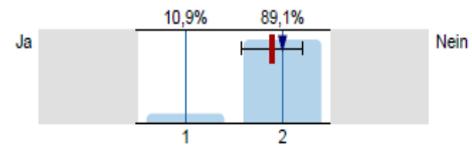


Abb.47.1.: Speiseplan, mitentscheiden: Mensa-Esser\*innen

85,8% aller Beteiligten sagen, dass sie bei der Gestaltung des Speiseraumes nicht mithelfen dürfen und 14,2% behaupten das Gegenteil. Bei der Analyse der einzelnen Kohorten ergibt sich ein ähnliches Bild. Diese Frage beantworten nur 246 Personen. Elf Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 und eine Person aus der achten, neunten oder zehnten Klasse geben hier keine Auskunft.

Ich darf bei der Gestaltung des Speiseraumes mithelfen.

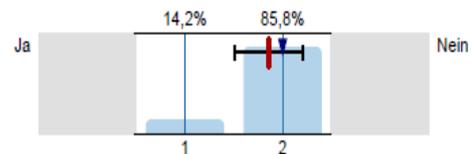


Abb.48.: Speiseraumgestaltung, mithelfen: alle Befragten

## Zum Vergleich das Ergebnis der Mädchen:

Ich darf bei der Gestaltung des Speiseraumes mithelfen.

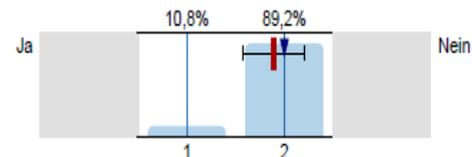


Abb.48.1.: Speiseraumgestaltung, mithelfen: Mädchen

88,3% der Schüler und Schülerinnen haben nicht das Gefühl, dass ihre Meinung zu den Speisen regelmäßig erfragt wird. Die restlichen 11,7% sehen dies anders. Diese Verteilung zeigt sich in allen Kategorien. Zehn Teilnehmer (4) und Teilnehmerinnen (6) kreuzen nichts an.

Meine Meinung zu den Speisen wird regelmäßig erfragt.

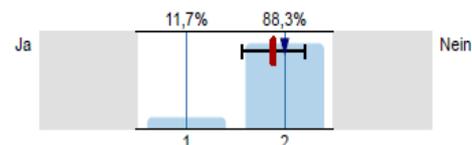


Abb.49.: Speisen, Erfragung der Meinung: alle Befragten

Zum Vergleich das Ergebnis der Klassen 5-7:

Meine Meinung zu den Speisen wird regelmäßig erfragt.

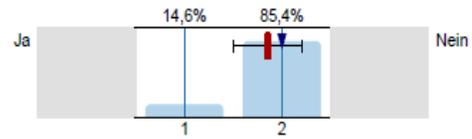


Abb.49.1.: Speisen,Erfragung der Meinung:Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Bei der Frage, ob das Thema Ernährung im Unterricht behandelt wird, gehen die Meinung stark auseinander, denn je eine Hälfte sagt „ja“ (45,2%) und die andere „nein“ (54,8%). 246 Schüler und Schülerinnen nehmen zu dieser Frage Stellung.

Im Unterricht wird das Thema Ernährung behandelt.

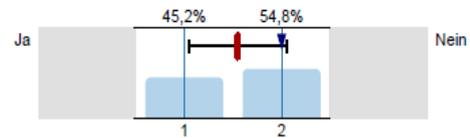


Abb.50.: Behandlung des Themas Ernährung im Unterricht: alle Befragten

Nur ein Drittel der Burschen meint, dass das Thema Ernährung im Unterricht behandelt wird. Im Gegensatz dazu haben die Mädchen zu 56,5% schon einmal etwas zum Thema in der Schule gehört.

Im Unterricht wird das Thema Ernährung behandelt.

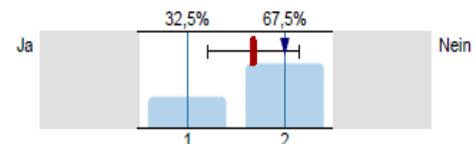


Abb.50.1.: Behandlung des Themas Ernährung im Unterricht: Burschen

Im Unterricht wird das Thema Ernährung behandelt.

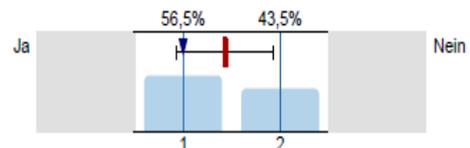


Abb.50.2.: Behandlung des Themas Ernährung im Unterricht: Mädchen

Bei den älteren Schülern und Schülerinnen glaubt die Mehrheit, dass sie schon einmal etwas zum Thema Ernährung im Unterricht gemacht hat. Bei den jüngeren Teilnehmern und Teilnehmerinnen hingegen sagen zwei Drittel „nein“ das Thema wird nicht behandelt.

Im Unterricht wird das Thema Ernährung behandelt.

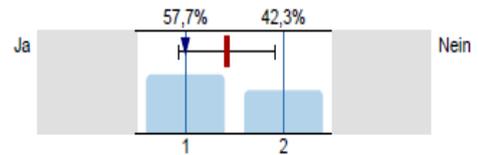


Abb.50.3.: Behandlung des Themas Ernährung im Unterricht: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Im Unterricht wird das Thema Ernährung behandelt.

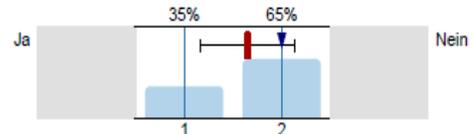


Abb.50.4.: Behandlung des Themas Ernährung im Unterricht: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Die Meinung zu diesem Thema ist bei den Mensa-Esser\*innen sowie bei den Nicht – Mensa – Esser\*innen sehr ähnlich, denn hier gibt auch je eine Hälfte „ja“ und die andere „nein“ an.

Im Unterricht wird das Thema Ernährung behandelt.

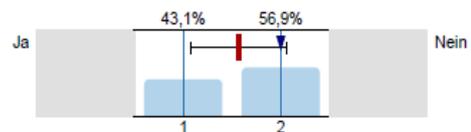


Abb.50.5.: Behandlung des Themas Ernährung im Unterricht: Mensa – Esser\*innen

Im Unterricht wird das Thema Ernährung behandelt.

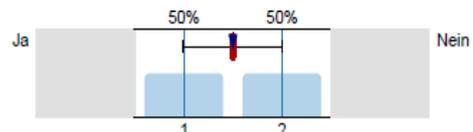


Abb.50.6.: Behandlung des Themas Ernährung im Unterricht: NICHT – Mensa – Esser\*innen

81,4% der Kinder und Jugendlichen behaupten, dass die Lehrpersonen auch in der Schulmensa zu Mittag essen und 18,6% das Gegenteil. Diese prozentuale Verteilung findet sich in den einzelnen Kohorten auch wieder. Acht Mensa-Esser\*innen und drei Nicht – Mensa – Esser\*innen beantworten diese Frage nicht (n=247).

Lehrer und Lehrerinnen essen auch in der Schulmensa zu Mittag.

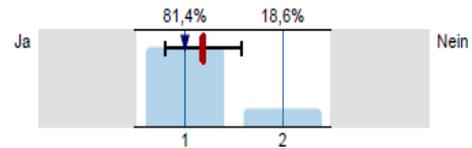


Abb.51.: Lehrpersonen essen in der Schulmensa: alle Befragten

Zum Vergleich das Ergebnis der Klassen 8-10:

Lehrer und Lehrerinnen essen auch in der Schulmensa zu Mittag.

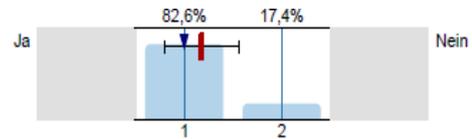


Abb.51.1.: Lehrpersonen essen in der Schulmensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

## Personal

81,3% aller Mensa – Esser\*innen sagen, dass das Ausgabepersonal freundlich, 44,5%, dass es hilfsbereit und nur 13,2%, dass es unfreundlich ist. Auch hier ergibt sich bei der genaueren Betrachtung der Zielgruppen ein sehr ähnliches Bild. Alle Betroffenen tun ihre Meinung zu dieser Frage kund (n=182).

Das Ausgabepersonal ist . . . *Es sind mehrere Antworten möglich.*



Abb.52.: Mensa, Ausgabepersonal: Mensa-Esser\*innen

Im Vergleich das Ergebnis der Mädchen:

Das Ausgabepersonal ist . . . *Es sind mehrere Antworten möglich.*



Abb.52.1.: Mensa, Ausgabepersonal: Mädchen

## Gesundheit

Bei der Frage, was für die Schüler und Schülerinnen gesundes Essen ist, fielen am häufigsten jene Antworten: „jeden Tag etwas Anderes“ (70,2%), „täglich Gemüse und Obst“ (67,1%), „ab und zu Süßigkeiten“ (60,5%), „ab und zu Fleisch und Wurst“ (58,1%) und „ab und zu Frittiertes und Fertigprodukte“ (46,9%) isst. Alle 258 Schüler und Schülerinnen beantworten diese Frage.

Was ist für dich gesundes Essen? Gesundes Essen ist für mich, wenn man . . . *Es sind mehrere Antworten möglich*

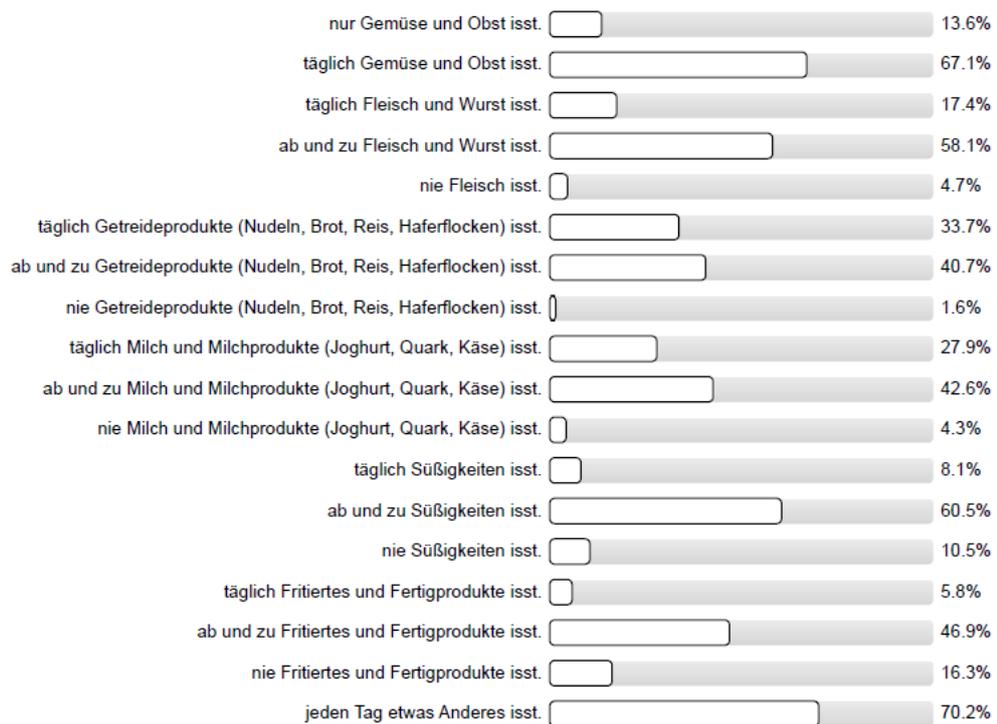


Abb.53.: Gesundes Essen: alle Befragten

Die meisten Mädchen geben an, dass für sie gesundes Essen ist, wenn man täglich Gemüse und Obst isst (82,5%). Die Burschen hingegen geben diese Antwort nur zu 49,6%. Die Burschen kreuzen öfters folgende Antwortmöglichkeiten an: „jeden Tag etwas Anderes“ (63,6%), „ab und zu Süßigkeiten“ (52,1%) und „ab und zu Fleisch und Wurst“ (50,4%).

Was ist für dich gesundes Essen? Gesundes Essen ist für mich, wenn man . . . *Es sind mehrere Antworten möglich.*

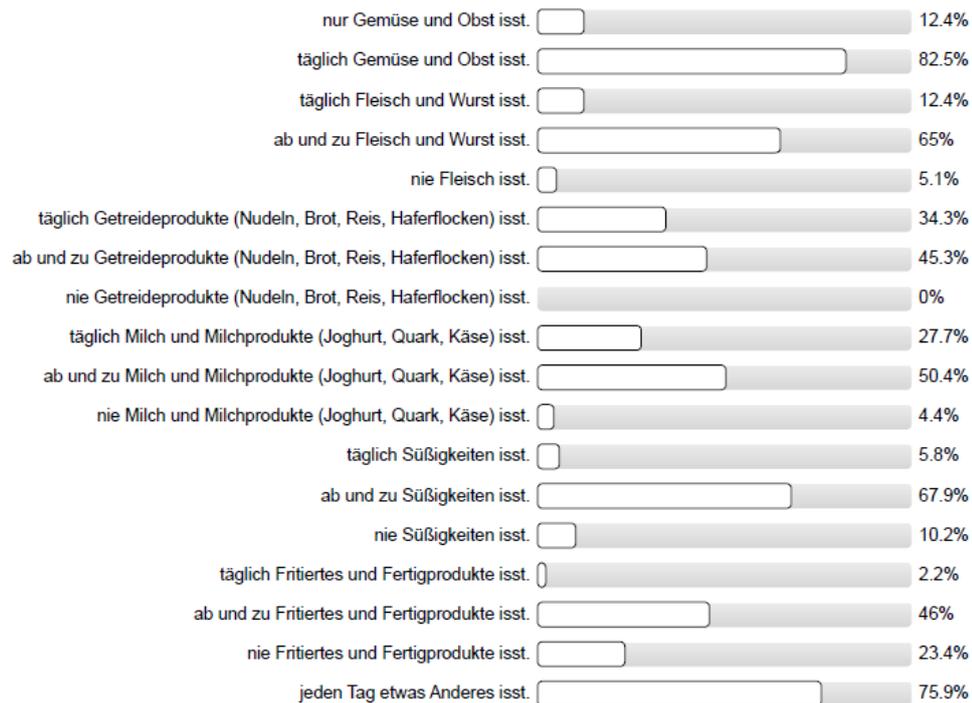


Abb.53.1.: Gesundes Essen: Mädchen

Was ist für dich gesundes Essen? Gesundes Essen ist für mich, wenn man . . . *Es sind mehrere Antworten möglich.*

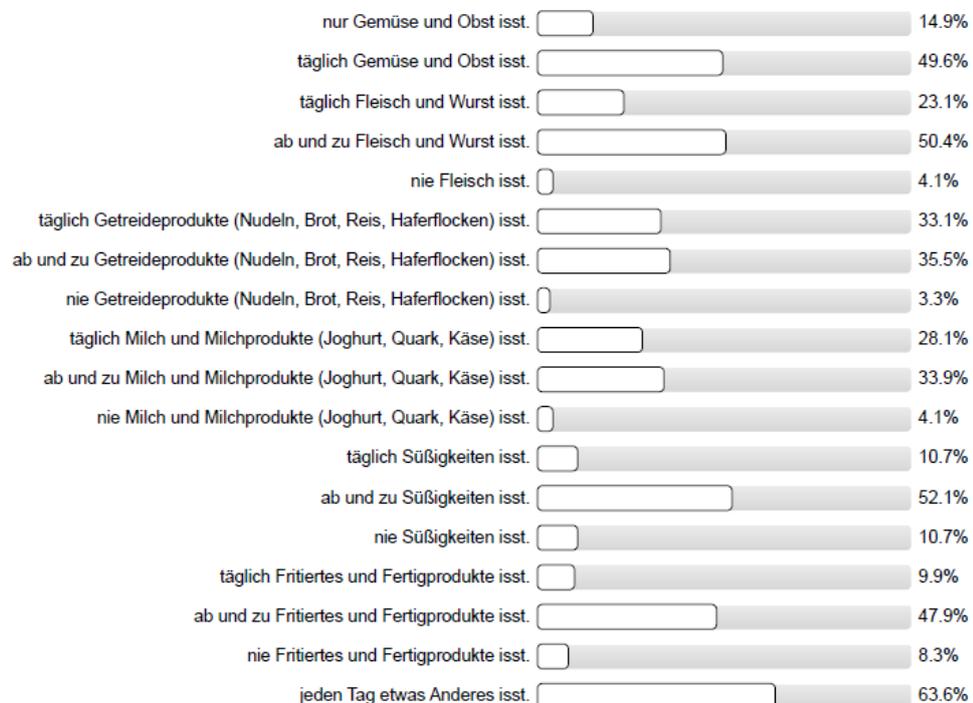


Abb.53.2.: Gesundes Essen: Burschen

Die fünf Antworten, die die älteren Teilnehmer und Teilnehmerinnen am häufigsten nennen, sind dieselben wie bei der Gesamtheit der Befragten und auch prozentual ähnlich. („jeden Tag etwas Anderes“ (74,8%), „täglich Gemüse und Obst“ (73%), „ab und zu Süßigkeiten“ (63,1%), „ab und zu Fleisch und Wurst“ (62,2%) und „ab und zu Frittiertes und Fertigprodukte“ (53,2%) isst.)

Was ist für dich gesundes Essen? Gesundes Essen ist für mich, wenn man . . . *Es sind mehrere Antworten möglich.*

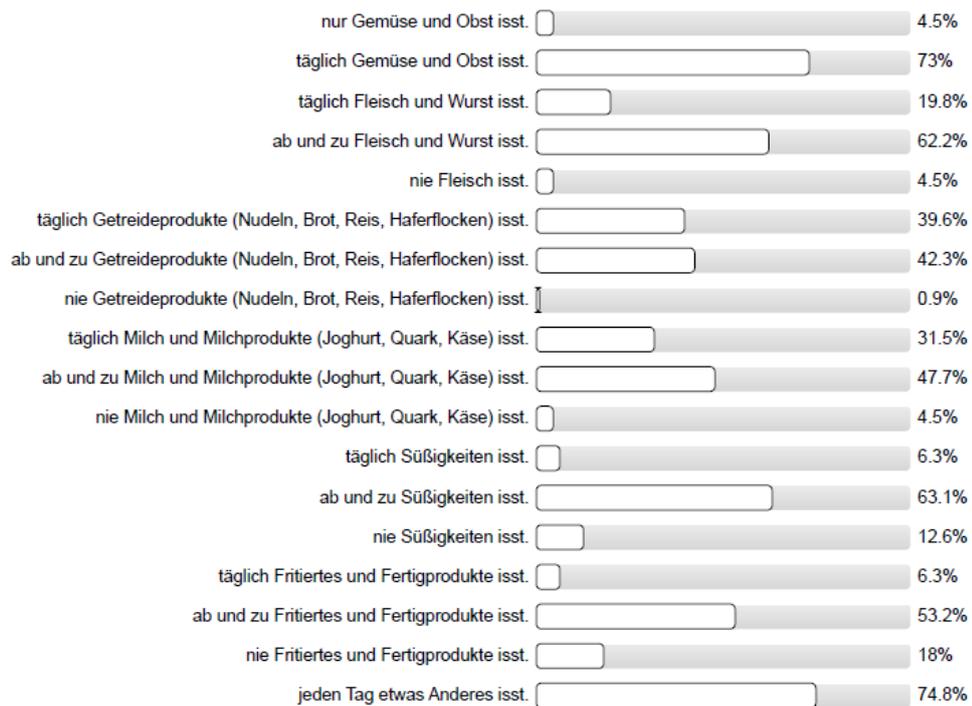


Abb.53.3.: Gesundes Essen: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Bei den Kindern und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 sieht es sehr ähnlich aus wie bei den Älteren. Sie kreuzen dieselben fünf Antworten auch am Öftesten in derselben Reihenfolge an. So machen es auch die Mensa – Esser\*innen. Die Nicht – Mensa-Esser\*innen geben auch die gleichen fünf Favoriten an, aber in einer etwas anderen Reihenfolge.

Was ist für dich gesundes Essen? Gesundes Essen ist für mich, wenn man . . . *Es sind mehrere Antworten möglich.*

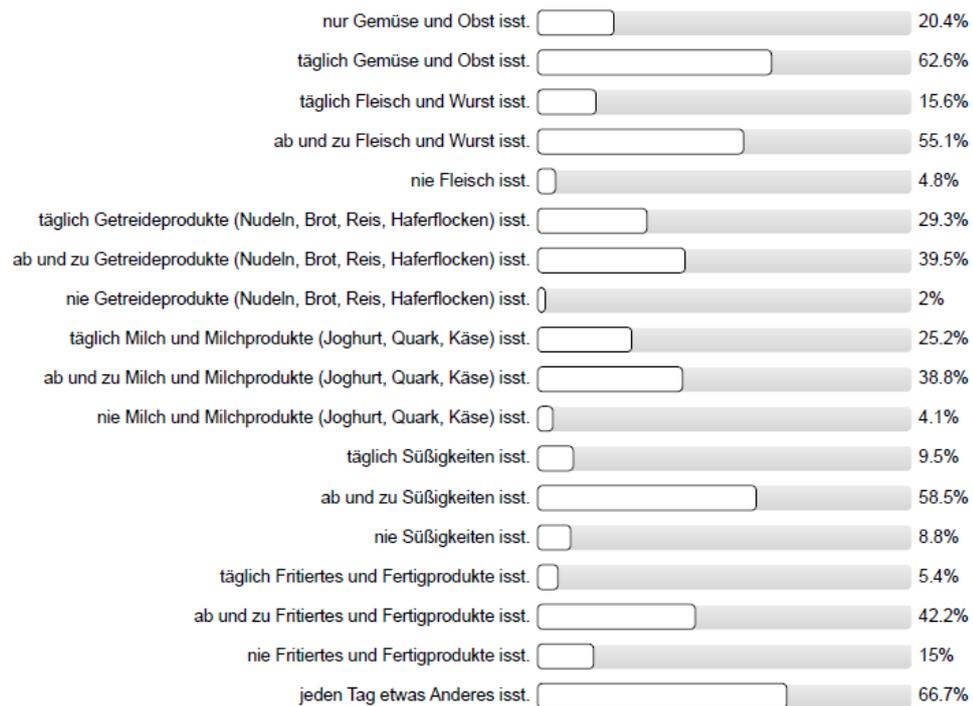


Abb.53.4.: Gesundes Essen: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Was ist für dich gesundes Essen? Gesundes Essen ist für mich, wenn man . . . *Es sind mehrere Antworten möglich.*

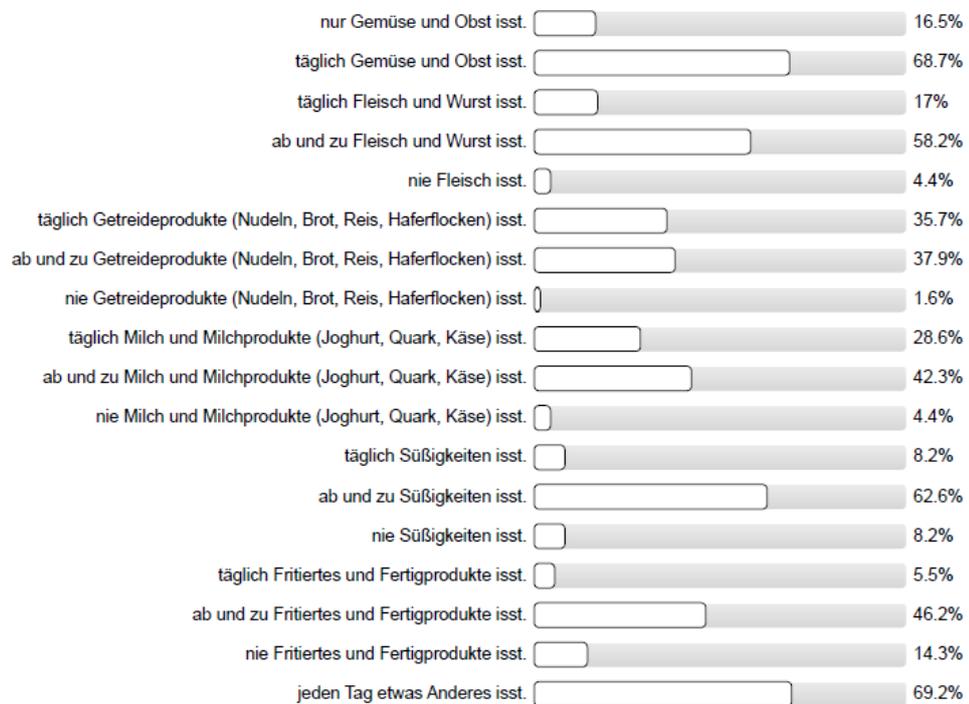


Abb.53.5.: Gesundes Essen: Mensa – Esser\*innen

Was ist für dich gesundes Essen? Gesundes Essen ist für mich, wenn man . . . *Es sind mehrere Antworten möglich.*

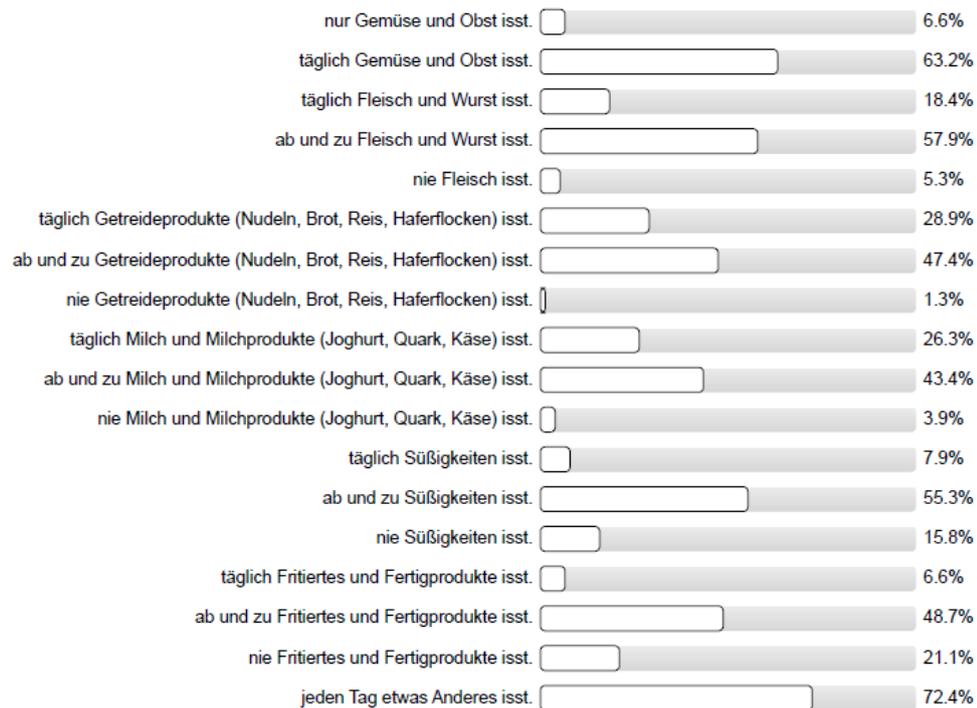


Abb.53.6.: Gesundes Essen: NICHT – Mensa – Esser\*innen

76,2% der Betroffenen geben an, dass es ihnen wichtig ist, dass das Essen in der Schule gesund ist und den restlichen 23,8% ist dieser Aspekt nicht wichtig. 14 Schüler (7) und Schülerinnen (7) enthalten sich ihrer Stimme bei dieser Frage.

Ist es dir wichtig, dass das Essen in der Schule gesund ist?



Abb.54.: Gesundes Essen, wichtig: Mensa-Esser\*innen

Die älteren sowie die jüngeren Teilnehmer und Teilnehmerinnen sind sich bei dieser Frage einig. Beide sagen zu mehr als 75%, dass ihnen gesundes Essen in der Schule wichtig ist.

Ist es dir wichtig, dass das Essen in der Schule gesund ist?



Abb.54.1.: Gesundes Essen, wichtig: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Ist es dir wichtig, dass das Essen in der Schule gesund ist?



Abb.54.2.: Gesundes Essen, wichtig: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

80,2% der Mädchen ist es wichtig, dass das Essen in der Schule gesund ist, dies meinen nur 70,1% der Burschen.

Ist es dir wichtig, dass das Essen in der Schule gesund ist?



Abb.54.3.: Gesundes Essen, wichtig: Mädchen

Ist es dir wichtig, dass das Essen in der Schule gesund ist?



Abb.54.4.: Gesundes Essen, wichtig: Burschen

## Wünsche für die neue Mensa

74,4% der Kinder und Jugendlichen wünschen sich für die neue Mensa, dass die Getränke in Zukunft billiger sind. Fast 40% der Befragten möchten Fruchtsäfte und Mineralwasser zum Mischen in der Mensa vorfinden. 26,4% geben an, dass sie lieber in die Mensa gehen würden, wenn es (mehr) zuckerfreie Getränke gibt, 22,1% wenn es Energydrinks gibt und für 16,3% könnte das Getränkeangebot genauso bleiben wie es ist. Alle 258 Personen haben diese Frage beantwortet.

Was müsste sich bezüglich des Getränkeangebots ändern, damit du lieber in der Schulmensa bist. *Es sind mehrere Antworten möglich.*

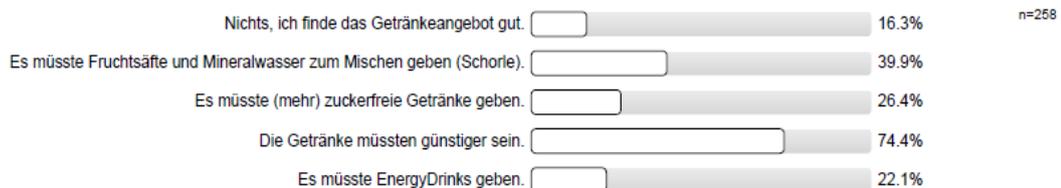


Abb.55.: Wünsche, Getränkeangebot: alle Befragten

Die Mädchen sowie die Burschen wünschen sich mit einer großen Mehrheit, dass die Getränke in der Mensa billiger werden. Weiters ist es den Mädchen

wichtiger als den Burschen, dass es Schorlen und (mehr) zuckerfreie Getränke gibt. Fast 20% mehr Burschen als Mädchen möchten, dass Energydrinks in der Mensa zu erhalten sind.

Was müsste sich bezüglich des Getränkeangebots ändern, damit du lieber in der Schulmensa bist. *Es sind mehrere Antworten möglich.*

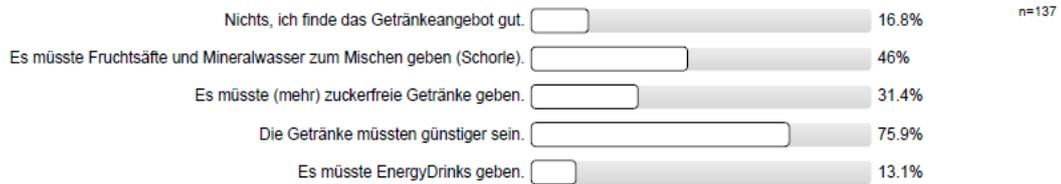


Abb.55.1.: Wünsche, Getränkeangebot: Mädchen

Was müsste sich bezüglich des Getränkeangebots ändern, damit du lieber in der Schulmensa bist. *Es sind mehrere Antworten möglich.*

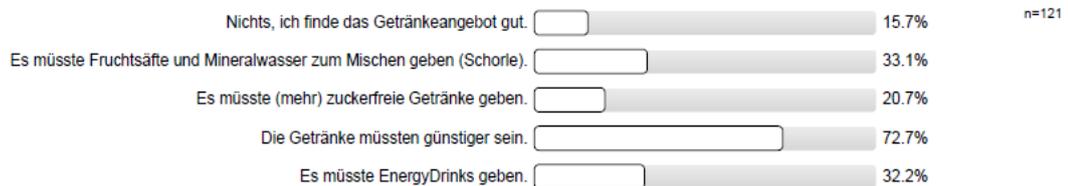


Abb.55.2.: Wünsche, Getränkeangebot: Burschen

13,3% mehr ältere als jüngere Schüler und Schülerinnen wünschen sich, dass die Getränke günstiger werden. Rund 40% beider Gruppen würden eher in die Schulmensa gehen, wenn es dort Fruchtsäfte und Mineralwasser zum Mischen gäbe. Mehr Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 (28,6%) als aus den Klassen 8-10 (23,4%) möchten (mehr) zuckerfreie Getränke. Circa gleiche viele wünschen sich Energydrinks. 17,5% mehr jüngere als ältere Teilnehmer und Teilnehmerinnen würden am Getränkeangebot der Schulmensa nichts verändern.

Was müsste sich bezüglich des Getränkeangebots ändern, damit du lieber in der Schulmensa bist. *Es sind mehrere Antworten möglich.*



Abb.55.3.: Wünsche, Getränkeangebot: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Was müsste sich bezüglich des Getränkeangebots ändern, damit du lieber in der Schulmensa bist. *Es sind mehrere Antworten möglich.*

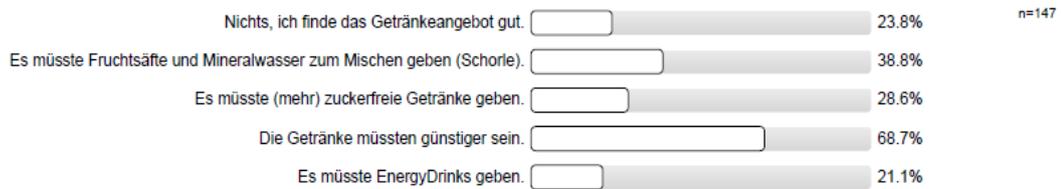


Abb.55.4.: Wünsche, Getränkeangebot: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Mehr Mensa – Esser\*innen als Nicht – Mensa – Esser\*innen möchten Schorlen und (mehr) zuckerfreie Getränke in der Schulmensa erhalten. Fast gleiche viele wünschen sich Energydrinks (21,4%Mensa-Esser\*innen bzw.23,7% NICHT – Mensa-Esser\*innen). 8,2% mehr Nutzer\*innen als Nicht – Nutzer\*innen finden, dass das Getränkeangebot gut ist.

Was müsste sich bezüglich des Getränkeangebots ändern, damit du lieber in der Schulmensa bist. *Es sind mehrere Antworten möglich.*

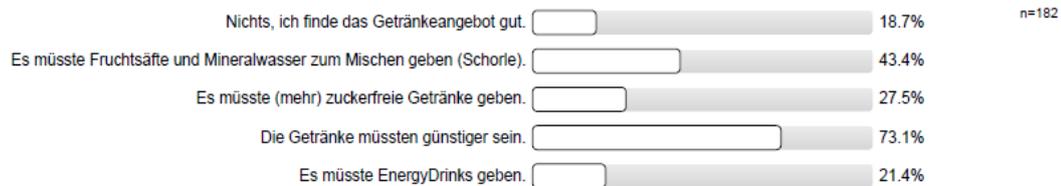


Abb.55.5.: Wünsche, Getränkeangebot: Mensa – Esser\*innen

Was müsste sich bezüglich des Getränkeangebots ändern, damit du lieber in der Schulmensa bist. *Es sind mehrere Antworten möglich.*

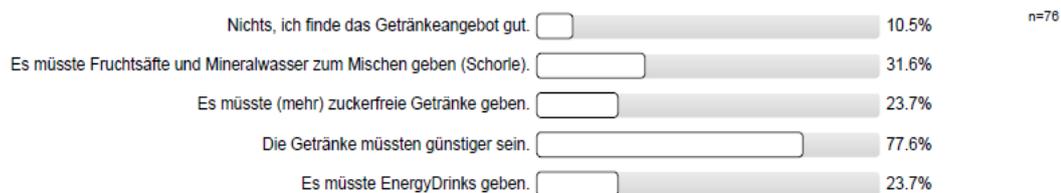


Abb.55.6.: Wünsche, Getränkeangebot: NICHT – Mensa-Esser\*innen

Fast zwei Drittel aller Befragten geben an, dass die Mittagsgerichte günstiger werden sollen. Weiters wünschen sich 47,3% besseren Geschmack, 45,7%, dass sie sich die Mahlzeiten selbst zusammenstellen dürfen, 44,6%, dass sie die Portionsgrößen selbst bestimmen können, 40,3% besseres Aussehen der Speisen und 39,5%, dass das Essen gesünder ist. Alle 258 Kinder und Jugendlichen tun hierbei ihre Meinung kund.

Was müsste sich bezüglich der Mittagsgerichte verändern, damit du (häufiger) in der Mensa isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*



Abb.56.: Wünsche, Mittagsgerichte: alle Befragten

Beide Geschlechter antworten sehr ähnlich, beispielsweise ist beiden sehr wichtig, dass der Preis für die Mittagsgerichte in Zukunft geringer wird. Dennoch sagen 21,5% mehr Mädchen als Burschen, dass es ihnen am Herzen liegt, dass das Essen künftig gesünder wird. Weitere Kriterien, die für beide Geschlechter eine ähnlich große Rolle spielen, sind der Geschmack, die Möglichkeit das Essen selbst zusammenzustellen, die Wahl der Portionsgröße und das Aussehen. Obwohl die Burschen mehr Wert auf das Aussehen der Speisen legen als die Mädchen.

Was müsste sich bezüglich der Mittagsgerichte verändern, damit du (häufiger) in der Mensa isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*



Abb.56.1.: Wünsche, Mittagsgerichte: Mädchen

Was müsste sich bezüglich der Mittagsgerichte verändern, damit du (häufiger) in der Mensa isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*



Abb.56.2.: Wünsche, Mittagsgerichte: Burschen

Den älteren Schüler und Schülerinnen ist eher der Geschmack (59,5%) und das Aussehen (50,5%) der Mittagsgerichte wichtig und den jüngeren eher die Möglichkeit die Speisen selbst zusammenzustellen (42,9%) und die Wahl der Portionsgröße (42,2%). 15,9% mehr Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 als aus den Klassen 8-10 finden alles bezüglich der Mittagsgerichte in der Mensa gut.

Was müsste sich bezüglich der Mittagsgerichte verändern, damit du (häufiger) in der Mensa isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

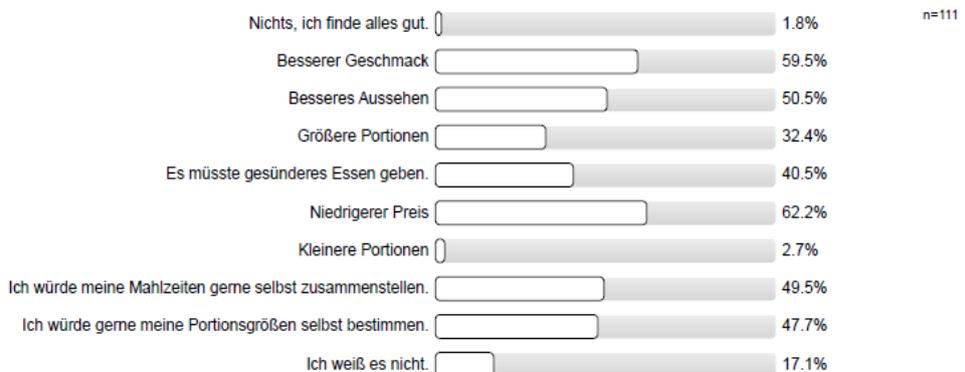


Abb.56.3.: Wünsche, Mittagsgerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Was müsste sich bezüglich der Mittagsgerichte verändern, damit du (häufiger) in der Mensa isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*



Abb.56.4.: Wünsche, Mittagsgerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

13,4% mehr Mensa – Esser\*innen als Nicht – Mensa – Esser\*innen möchten, dass der Preis der Speisen künftig niedriger wird. 44% der Mensa – Esser\*innen wollen gesünderes Essen in der Schule, dasselbe wünschen sich nur 28,9% der Nicht – Mensa – Esser\*innen. 10% mehr Nicht - Mensa – Nutzer\*innen als Mensa – Nutzer\*innen wissen nicht wie sie die Mittagesgerichte verändern würden, damit sie diese lieber essen würden. Größere Portionen wünschen sich eher die Mensa – Esser\*innen (35,2%) als die Nicht – Mensa – Esser\*innen (21,1%).

Was müsste sich bezüglich der Mittagsgerichte verändern, damit du (häufiger) in der Mensa isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

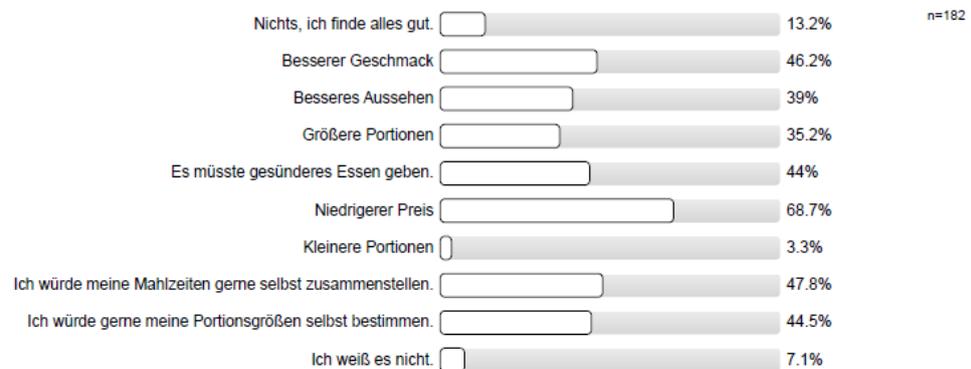


Abb.56.5.: Wünsche, Mittagsgerichte: Mensa – Esser\*innen

Was müsste sich bezüglich der Mittagsgerichte verändern, damit du (häufiger) in der Mensa isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*



Abb.56.6.: Wünsche, Mittagsgerichte: NICHT – Mensa – Esser\*innen

Mehr als 60% aller Betroffenen wünschen sich mittags Fleisch (65,5%) Nudeln (63,2%) und Salat (60,9%). Andere beliebte Komponenten für das Mittagsgericht sind Gemüse (53,1%), Obst (48,1%) und Kartoffeln (41,9%). Reis (36,4%), Süßspeisen (31,8%) und Fisch (20,9%) werden am seltensten genannt. Zu dieser Frage geben alle 258 Teilnehmer und Teilnehmerinnen ihre Stimme ab.

Welche Lebensmittel sollen zu Mittag unbedingt auf deinem Teller sein? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

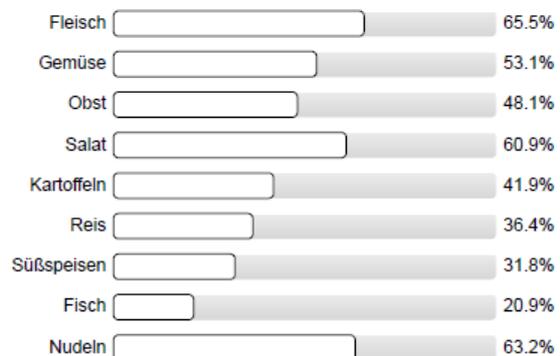


Abb.57.: Mittagessen, Lebensmittel: alle Befragten

21,4% mehr Burschen als Mädchen wünschen sich Fleisch zu Mittag. Mädchen bevorzugen eher Nudeln (70,1%), Salat (68,6%) und Gemüse (67,2%). Mehr als die Hälfte der Burschen isst auch gerne Nudeln (55,4%) und Salat (52,1%). 30,2% mehr Schülerinnen als Schüler hätten zu Mittag gerne Obst. Süßspeisen wünschen sich beide Geschlechter im Schnitt zu 31,7%. Fisch essen die Burschen (24%) lieber als die Mädchen (18,2%).

Welche Lebensmittel sollen zu Mittag unbedingt auf deinem Teller sein? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

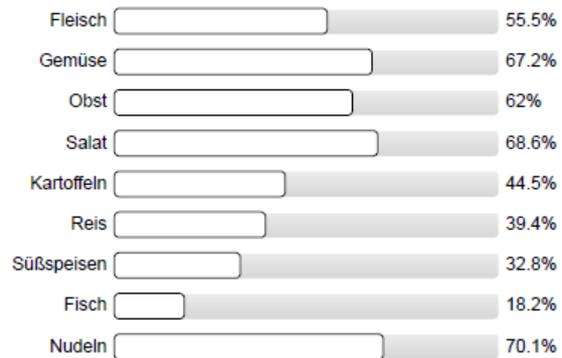


Abb.57.1.: Mittagessen, Lebensmittel: Mädchen

Welche Lebensmittel sollen zu Mittag unbedingt auf deinem Teller sein? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

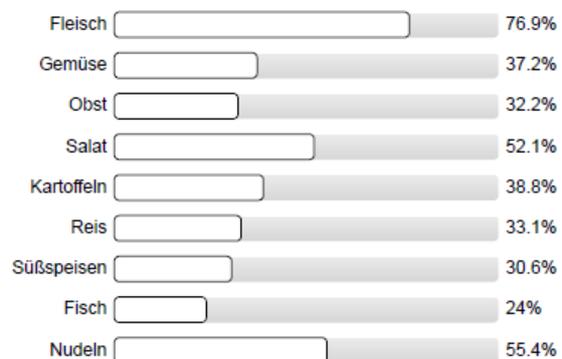


Abb.57.2.: Mittagessen, Lebensmittel: Burschen

Die älteren Schüler und Schülerinnen essen lieber Fleisch (79,3%), Salat (67,6%) und Gemüse (59,5%) als die jüngeren (Fleisch 55,1%, Salat 55,8%, Gemüse 48,3%). Ein Großteil beider Altersgruppen hat zu Mittag gerne Nudeln am Teller. 11,9% mehr Jugendliche aus den Klassen 8-10 haben lieber Kartoffeln als die Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7.

Welche Lebensmittel sollen zu Mittag unbedingt auf deinem Teller sein? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

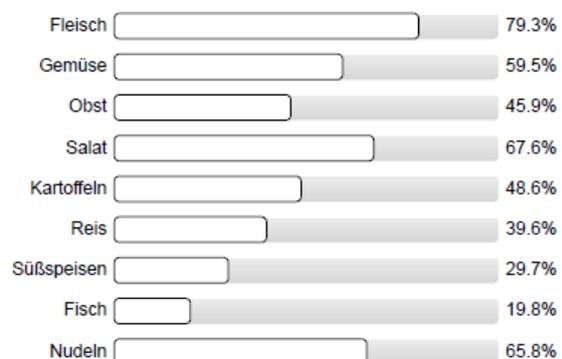


Abb.57.3.: Mittagessen, Lebensmittel: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Welche Lebensmittel sollen zu Mittag unbedingt auf deinem Teller sein? *Es sind mehrere Antworten möglich.*



Abb.57.4.: Mittagessen, Lebensmittel: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

7,9% mehr Nicht – Mensa – Esser\*innen als Mensa – Esser\*innen wünschen sich zu Mittag Fleisch und 7,5% weniger Nicht – Nutzer\*innen als Nutzer\*innen Nudeln. Salat essen beide Kohorten zu gleichen Teilen gerne. Gemüse und Obst wird von den Mensa – Esser\*innen bevorzugt. 7,8% mehr Nicht – Mensa – Esser\*innen als Esser\*innen essen zu Mittag gerne Kartoffeln.

Welche Lebensmittel sollen zu Mittag unbedingt auf deinem Teller sein? *Es sind mehrere Antworten möglich.*



Abb.57.5.: Mittagessen, Lebensmittel: Mensa – Esser\*innen

Welche Lebensmittel sollen zu Mittag unbedingt auf deinem Teller sein? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

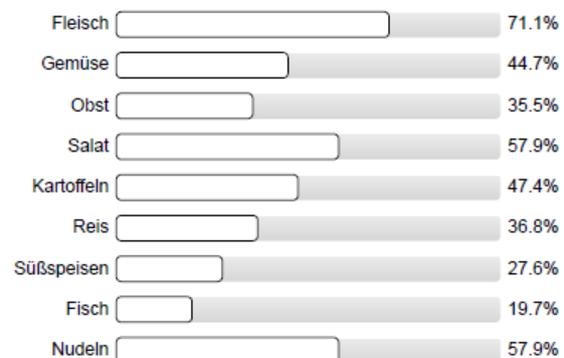


Abb.57.6.: Mittagessen, Lebensmittel: NICHT – Mensa – Esser\*innen

Im Folgenden wird die Meinung der Schüler und Schülerinnen bezüglich bestimmter Speisen wiedergegeben. Die Kinder und Jugendlichen sollen bei den angegebenen Gerichten immer sagen wie gerne sie diese als Mittagessen haben.

45,8% aller Befragten möchten manchmal Suppe/Eintopf zu Mittag essen, 37,1% sagen „lieber nicht“ und 17,1% möchten diese Speise sehr gerne als Mittagessen. Diese Frage beantworteten 251 Personen. Sechs Burschen und ein Mädchen geben hier ihre Stimme nicht ab.

Suppe/Eintopf

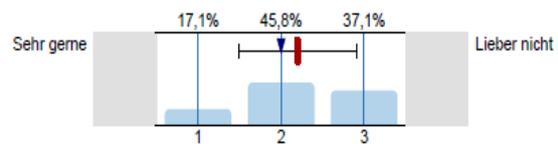


Abb.58.: Suppe/Eintopf: alle Befragten

40,9% der Burschen möchten lieber keine Suppe/Eintopf zu Mittag, dasselbe meinen nur 33,8% der Mädchen. Beide Geschlechter möchten die Suppe oder den Eintopf zu fast identischen Teilen „manchmal“.

Suppe/Eintopf

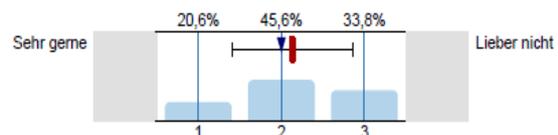


Abb.58.1.: Suppe/Eintopf: Mädchen

Suppe/Eintopf

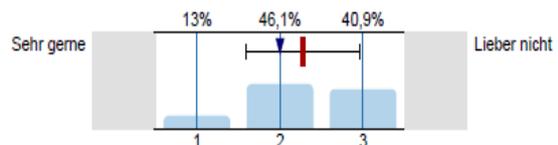


Abb.58.2.: Suppe/Eintopf: Burschen

Die jüngeren Schüler und Schülerinnen (21,3%) sagen häufiger, dass sie sehr gerne eine Suppe/Eintopf zu Mittag wollen als die älteren (11,8%).

Suppe/Eintopf

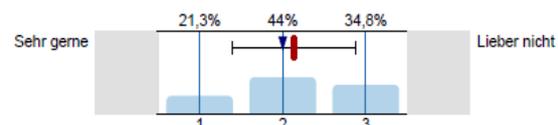


Abb.58.3.: Suppe/Eintopf: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Suppe/Eintopf

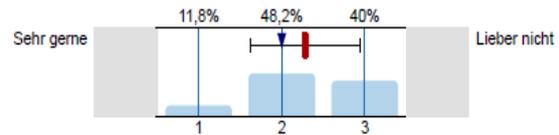


Abb.58.4.: Suppe/Eintopf: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

11,8% mehr Nicht – Mensa – Esser\*innen als Mensa – Esser\*innen meinen, dass sie lieber keine Suppe/Eintopf zu Mittag haben möchten.

Suppe/Eintopf

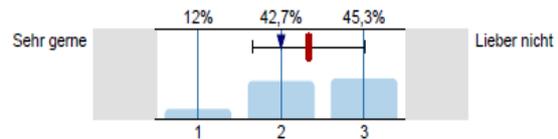


Abb.58.5.: Suppe/Eintopf: NICHT – Mensa – Esser\*innen

Suppe/Eintopf

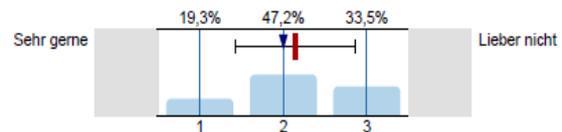


Abb.58.6.: Suppe/Eintopf: Mensa – Esser\*innen

Fast 70% aller Beteiligten möchten zum Mittagessen „sehr gerne“ Nudelgerichte, 24,1% „manchmal“ und nur 6,7% antworten mit „lieber nicht“. Mit Ausnahme von fünf Burschen geben alle Schüler und Schülerinnen zu dieser Frage ihre Meinung ab.

Nudelgericht wie z.B. Spaghetti Bolognese

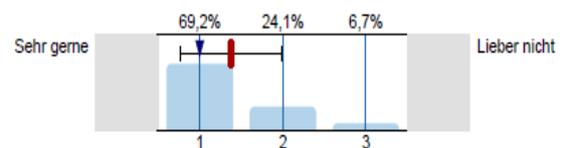


Abb.59.: Nudelgerichte: alle Befragten

14,7% mehr Mädchen als Burschen sagen, dass sie „sehr gerne“ Nudelgerichte, wie z.B. Spaghetti Bolognese als Mittagsgesicht haben. Bei beiden Geschlechtern möchten weniger als 7% „lieber keine“ Nudelgerichte zu Mittag.

Nudelgericht wie z.B. Spaghetti Bolognese

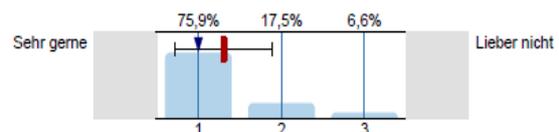


Abb.59.1.: Nudelgerichte: Mädchen

Nudelgericht wie z.B. Spaghetti Bolognese

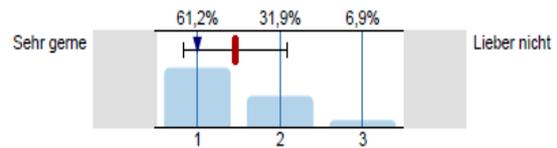


Abb.59.2.: Nudelgerichte: Burschen

Die älteren (72,1%) Betroffenen essen lieber Nudelgerichte als die jüngeren (66,9%). Fast 8% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 möchten „lieber keine“ Nudelgerichte, dies geben nur 5,4% der Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus den Klassen 8-10 an.

Nudelgericht wie z.B. Spaghetti Bolognese

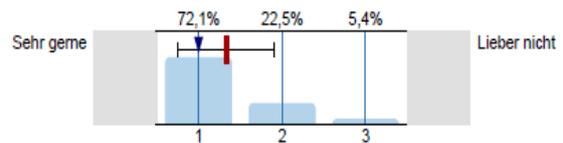


Abb.59.3.: Nudelgerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Nudelgericht wie z.B. Spaghetti Bolognese

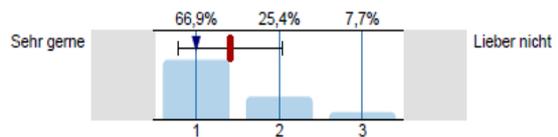


Abb.59.4.: Nudelgerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

6,7% mehr Mensa – Nutzer\*innen als Nicht – Mensa – Nutzer\*innen möchten „sehr gerne“ Nudelgerichte zu Mittag. 26,3% der Nicht – Mensa – Esser\*innen kreuzen „manchmal“ an und 9,2% „lieber nicht“. Das Gleiche macht nur 23,2% beziehungsweise 5,6% der Mensa – Esser\*innen.

Nudelgericht wie z.B. Spaghetti Bolognese

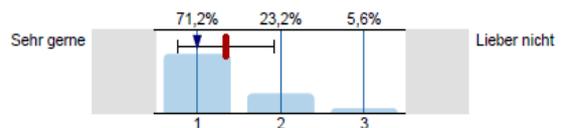


Abb.59.5.: Nudelgerichte: Mensa – Esser\*innen

Nudelgericht wie z.B. Spaghetti Bolognese

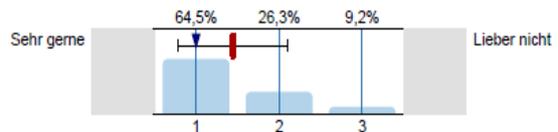


Abb.59.6.: Nudelgerichte: NICHT – Mensa-Esser\*innen

46,6% aller Befragten geben bekannt, dass sie Kartoffelgerichte „sehr gerne“ essen, fast ein Drittel, dass sie es „manchmal“ möchten und 21,5%, dass sie

„lieber keine“ Kartoffelgerichte zu Mittag essen. Unbeantwortet bleibt diese Frage von einem Mädchen und sechs Burschen (n=251).

Kartoffelgericht wie z.B. Kartoffelpuffer

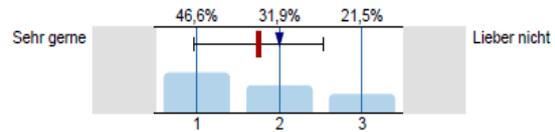


Abb.60.: Kartoffelgerichte: alle Befragten

Mehr als die Hälfte der Mädchen möchten Kartoffelgerichte „sehr gerne“, fast ein Drittel „manchmal“ und nur 12,5% „lieber nicht“. Die Burschen hingegen beantworten diese Frage ganz anders als die Mädchen. Je ein Drittel der Schüler isst Kartoffelgerichte „sehr gerne“, „manchmal“ und „lieber nicht“ zu Mittag.

Kartoffelgericht wie z.B. Kartoffelpuffer

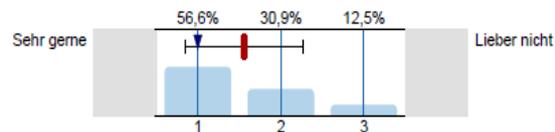


Abb.60.1.: Kartoffelgerichte: Mädchen

Kartoffelgericht wie z.B. Kartoffelpuffer

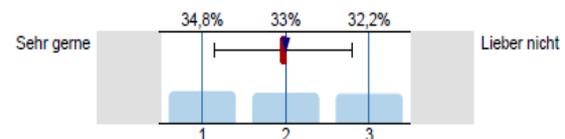


Abb.60.2.: Kartoffelgerichte: Burschen

Beim Vergleich der älteren und jüngeren Schüler und Schülerinnen sind kaum Unterschiede bei der Beantwortung dieser Frage zu erkennen. Fast die Hälfte gibt an, dass sie dieses Gericht „sehr gerne“ essen, 31,8% der Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus den Klassen 8-10 beziehungsweise 31,9% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7, dass sie dies „manchmal“ möchten und 20% (Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10) beziehungsweise 22,7% (Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7), dass sie das „lieber nicht“ zu Mittag essen.

Kartoffelgericht wie z.B. Kartoffelpuffer

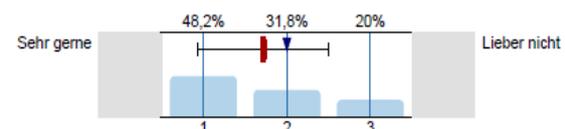


Abb.60.3.: Kartoffelgerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Kartoffelgericht wie z.B. Kartoffelpuffer

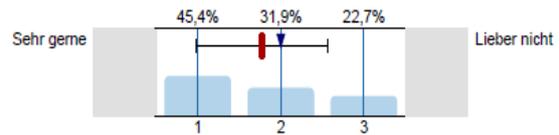


Abb.60.4.: Kartoffelgerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

48% der Mensa – Esser\*innen sagen, dass sie Kartoffelgerichte „sehr gerne“ essen, dasselbe meinen nur 43,2% der Nicht – Mensa – Esser\*innen. Des Weiteren geben 7,8% mehr Nicht – Mensa – Nutzer\*innen als Mensa – Nutzer\*innen an, dass sie „lieber keine“ Kartoffelgerichte zu Mittag essen.

Kartoffelgericht wie z.B. Kartoffelpuffer

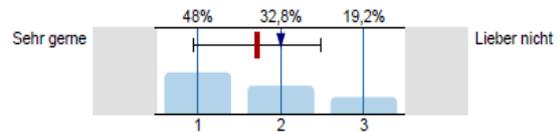


Abb.60.5.: Kartoffelgerichte: Mensa – Esser\*innen

Kartoffelgericht wie z.B. Kartoffelpuffer

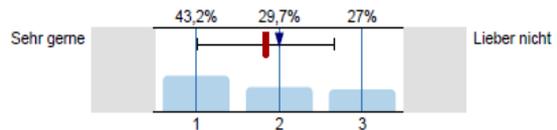


Abb.60.6.: Kartoffelgerichte: NICHT – Mensa – Esser\*innen

Mehr als die Hälfte der Kinder und Jugendlichen gibt bekannt, dass sie Getreidegerichte, wie z.B. Reisrisotto, Hirsebratlinge, Couscous und Sojabolognese „nicht gerne“ essen, ein Drittel kreuzt „manchmal“ an und 14,6% „sehr gerne“. Elf Schüler (8) und Schülerinnen (3) der Klasse 5-7 beantworten diese Frage nicht (n=247).

Getreidegerichte wie z.B. Reisrisotto, Hirsebratlinge, Couscous, Sojabolognese

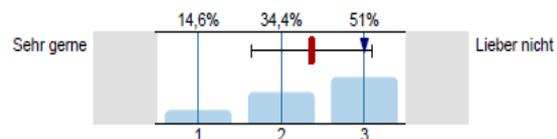


Abb.61.: Getreidegerichte: alle Befragten

4% mehr Mädchen als Burschen essen „sehr gern“ Getreidegerichte zu Mittag. Generell sagen aber um die 50% beider Geschlechter, dass sie diese Speise „lieber nicht“ essen und je ein Drittel der weiblichen und männlichen Betroffenen „manchmal“.

Getreidegerichte wie z.B. Reisrisotto, Hirsebratlinge, Couscous, Sojabolognese

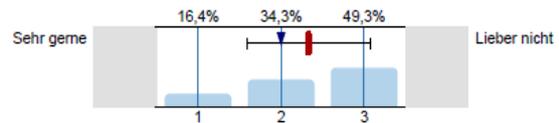


Abb.61.1.: Getreidegerichte: Mädchen

Getreidegerichte wie z.B. Reisrisotto, Hirsebratlinge, Couscous, Sojabolognese

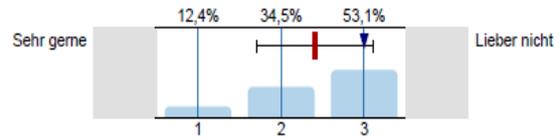


Abb.61.2.: Getreidegerichte: Burschen

Die älteren und jüngeren Teilnehmer und Teilnehmerinnen sind sich bei dieser Frage sehr einig, denn sie antworten alle zu circa 50%, dass sie „lieber keine“ Getreidegerichte wie z.B. Reisrisotto und Hirsebratlinge essen, zu 30,6% (Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10) beziehungsweise zu 37,5% (Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7), dass sie dieses Gericht „manchmal“ speisen möchten und zu 18% (Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10) beziehungsweise 11,8% (Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7), dass sie es „sehr gerne“ essen. Der Unterschied liegt nur darin, dass die älteren Schüler und Schülerinnen Getreidegerichte öfter „sehr gerne“ essen und die jüngeren häufiger nur „manchmal“ essen möchten.

Getreidegerichte wie z.B. Reisrisotto, Hirsebratlinge, Couscous, Sojabolognese

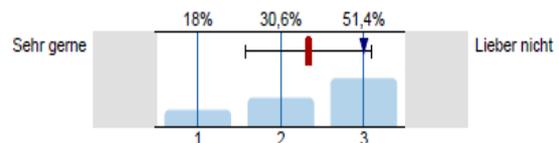


Abb.61.3.: Getreidegerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Getreidegerichte wie z.B. Reisrisotto, Hirsebratlinge, Couscous, Sojabolognese

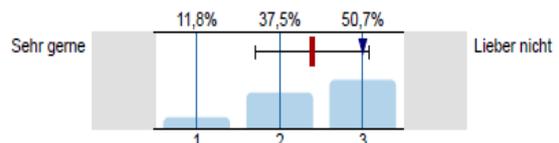


Abb.61.4.: Getreidegerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Bei der Betrachtung der Antworten der Mensa – Esser\*innen im Vergleich zu jenen der Nicht – Mensa – Esser\*innen ist erkennbar, dass die Nicht – Mensa – Nutzer\*innen eher abgeneigt sind Getreidegerichte, wie z.B. Couscous und Sojabolognese zu essen wie die Mensa – Nutzer\*innen. Denn die Nicht – Nut-

zer\*innen sagen zu fast 55%, dass sie diese Gerichte „nicht gerne“ essen, zu 29,3% „manchmal“ speisen möchten und nur zu 14%, dass sie diese Speisen „sehr gerne“ essen. Demgegenüber meinen 36,6% der Mensa – Esser\*innen, dass sie Getreidegerichte „manchmal“ haben möchten.

Getreidegerichte wie z.B. Reisorrisotto, Hirsebratlinge, Couscous, Sojabolognese

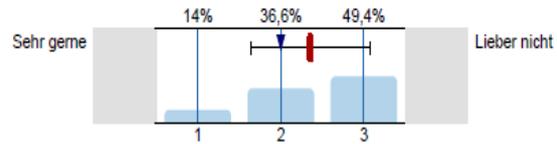


Abb.61.5.: Getreidegerichte: Mensa – Esser\*innen

Getreidegerichte wie z.B. Reisorrisotto, Hirsebratlinge, Couscous, Sojabolognese

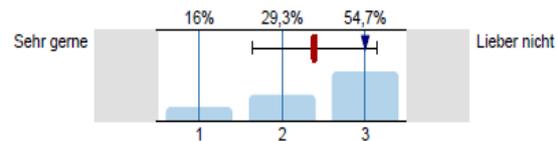


Abb.61.6.: Getreidegerichte: NICHT – Mensa-Esser\*innen

Je ein Drittel aller Befragten gibt an, dass sie Fischstäbchen beziehungsweise panierten Fisch „sehr gerne“, „manchmal“ und „nicht gerne“ essen. Ein Mädchen und vier Burschen der unteren Jahrgangsklassen lassen diese Frage unbeantwortet (n=253).

Fischstäbchen, paniierter Fisch

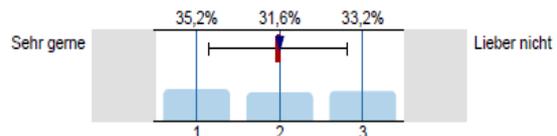


Abb.62.: Fischstäbchen, paniierter Fisch: alle Befragten

Fast 11% mehr Burschen als Mädchen essen „sehr gerne“ Fischstäbchen/panierten Fisch. Je ein Drittel beider Geschlechter sagt „lieber nicht“ und 12,7% mehr Mädchen als Burschen kreuzen „manchmal“ an.

Fischstäbchen, paniierter Fisch

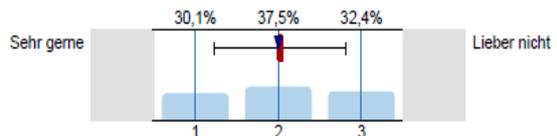


Abb.62.1.: Fischstäbchen, paniierter Fisch: Mädchen

Fischstäbchen, paniierter Fisch

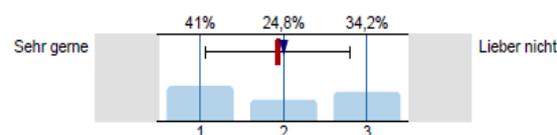


Abb.62.2.: Fischstäbchen, paniierter Fisch: Burschen

Genau wie bei der Gesamtheit aller Befragten verhält es sich bei den älteren Schülern und Schülerinnen, denn auch hier sagt je circa ein Drittel, dass sie Fischstäbchen „sehr gerne“, „manchmal“ und „nicht gerne“ essen. Die jüngeren Teilnehmer und Teilnehmerinnen antworten in ähnlicher Weise nur geben hier 38,7% an, dass sie Fischstäbchen/panierten Fisch „sehr gerne“ essen.

Fischstäbchen, paniertes Fisch

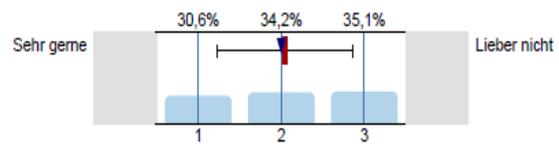


Abb.62.3.: Fischstäbchen, paniertes Fisch: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Fischstäbchen, paniertes Fisch

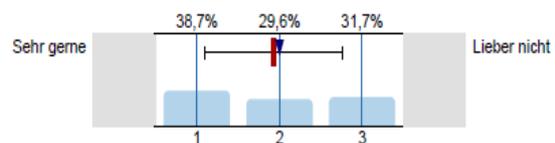


Abb.62.4.: Fischstäbchen, paniertes Fisch: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Die Mensa – Esser\*innen sowie auch die Nicht – Mensa – Esser\*innen geben zu je in etwa einem Drittel an, dass sie Fischstäbchen/panierten Fisch „sehr gerne“, „manchmal“ und „nicht gerne“ essen. Bei den Nicht – Mensa – Nutzer\*innen liegt jedoch der Prozentsatz bei der Antwortmöglichkeit „lieber nicht“ bei 36,8%.

Fischstäbchen, paniertes Fisch

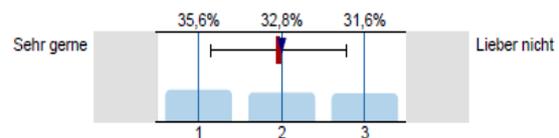


Abb.62.5.: Fischstäbchen, paniertes Fisch: Mensa-Esser\*innen

Fischstäbchen, paniertes Fisch

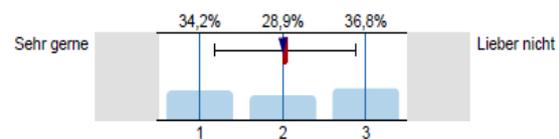


Abb.62.6.: Fischstäbchen, paniertes Fisch: NICHT - Mensa-Esser\*innen

65,5% der Kinder und Jugendlichen essen „nicht gerne“ gedünsteten Fisch, 28,2% möchten ihn „manchmal“ zu Mittag essen und 15,3% „sehr gerne“. Diese Frage beantworteten 248 Personen. Fünf Mensa – Esser und fünf Mensa-Esser\*innen enthalten sich bei dieser Frage ihrer Stimme.

Fisch, gedünstet

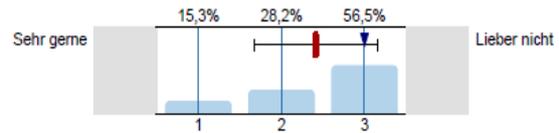


Abb.63.: Fisch, gedünstet: alle Befragten

12,1% mehr Mädchen als Burschen essen „nicht gerne“ gedünsteten Fisch. Demgegenüber sagen 10,1% mehr Burschen als Mädchen wiederum, dass sie „sehr gerne“ gedünsteten Fisch essen.

Fisch, gedünstet

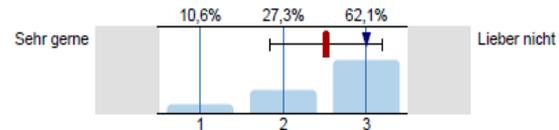


Abb.63.1.: Fisch, gedünstet: Mädchen

Fisch, gedünstet

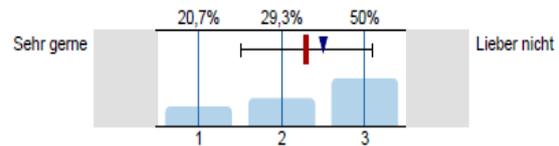


Abb.63.2.: Fisch, gedünstet: Burschen

Nur in etwa 15% der älteren und jüngeren Teilnehmer und Teilnehmerinnen essen „sehr gerne“ gedünsteten Fisch. 60,6% der Jugendlichen aus den Klassen 8-10 geben an, dass sie „nicht gerne“ gedünsteten Fisch zu Mittag essen, dies sagen auch 53,2% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7.

Fisch, gedünstet

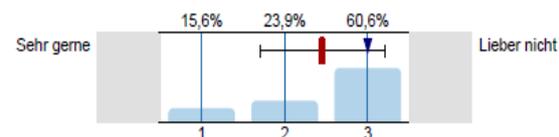


Abb.63.5.: Fisch, gedünstet: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Fisch, gedünstet

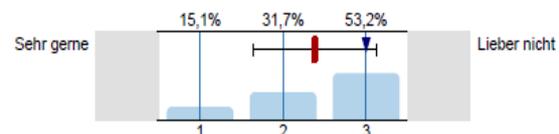


Abb.63.4.: Fisch, gedünstet: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Mehr als 55% der Mensa – Esser\*innen sowie der Nicht – Mensa – Esser\*innen möchten „nicht gerne“ gedünsteten Fisch zu Mittag. 4,7% mehr Mensa - Nutzer\*innen als Nicht – Mensa – Nutzer\*innen kreuzen „manchmal“ und 14,5 % der

Mensa - BesucherInnen beziehungsweise 17,1% der Nicht – Mensa – BesucherInnen „sehr gerne“.

Fisch, gedünstet

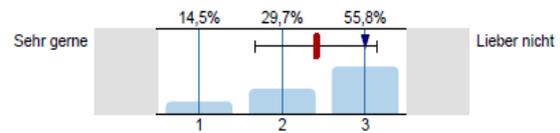


Abb.63.5.: Fisch, gedünstet: Mensa – Esser\*innen

Fisch, gedünstet

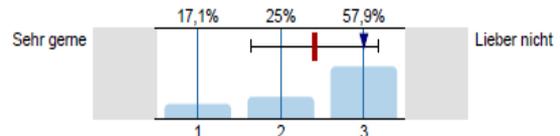


Abb.63.6.: Fisch, gedünstet: NICHT – Mensa – Esser\*innen

64,1% aller Betroffenen essen „sehr gerne“ Fleisch wie Gulasch und Schnitzel, 21,4% möchten dies manchmal zu Mittag serviert bekommen und 14,5% sagen dazu „lieber nicht“. Vier Mädchen und sechs Burschen enthalten sich bei dieser Frage ihrer Stimme (n = 248).

Fleisch wie z. B. Gulasch, Schnitzel

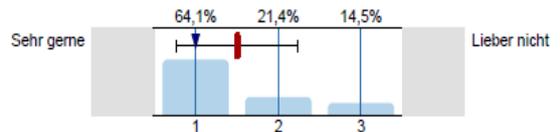


Abb.64.: Fleisch: alle Befragten

18,3% mehr Schüler als Schülerinnen essen „sehr gerne“ zu Mittag Fleisch. 24,8% der Mädchen und 17,4% der Burschen kreuzen „manchmal“ an und 10,8% mehr weibliche als männliche Teilnehmer möchten „lieber kein“ Fleisch zu Mittag.

Fleisch wie z. B. Gulasch, Schnitzel

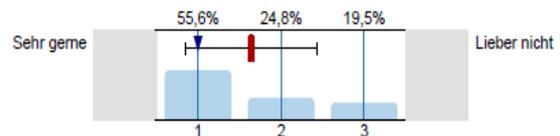


Abb.64.1.: Fleisch: Mädchen

Fleisch wie z. B. Gulasch, Schnitzel

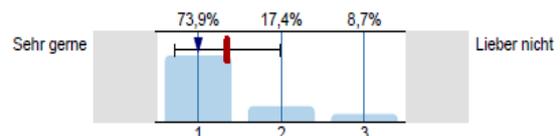


Abb.64.2.: Fleisch: Burschen

14,4% mehr Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus den Klassen 8-10 als aus den Klassen 5-7 möchten „sehr gerne“ Fleisch serviert bekommen. 26,3% der jüngeren und 15,3% der älteren Schüler und Schülerinnen essen „manchmal“ gerne Fleisch und 3,5% mehr Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 als aus den Klassen 8-10 essen „nicht gerne“ Fleisch wie Gulasch oder Schnitzel.

Fleisch wie z. B. Gulasch, Schnitzel

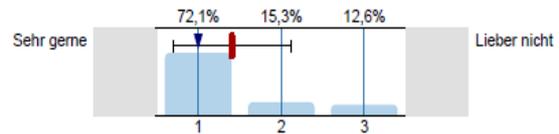


Abb.64.3.: Fleisch: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Fleisch wie z. B. Gulasch, Schnitzel

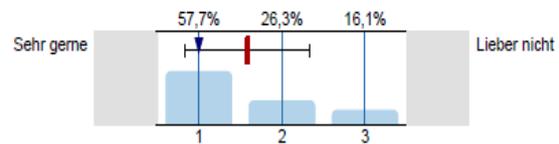


Abb.64.4.: Fleisch: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Die Mensa – Esser\*innen sowie die Nicht – Mensa – Esser\*innen beantworten diese Frage sehr ähnlich und fast zwei Drittel von beiden Kohorten essen „sehr gerne“ Fleisch zu Mittag.

Fleisch wie z. B. Gulasch, Schnitzel

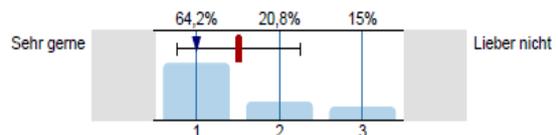


Abb.64.5.: Fleisch: Mensa – Esser\*innen

Fleisch wie z. B. Gulasch, Schnitzel

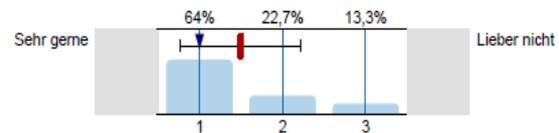


Abb.64.6.: Fleisch: NICHT – Mensa Esser\*innen

Gemüsegericht und Gemüseaufläufe werden von allen Beteiligten zu je in etwa einem Drittel „sehr gerne“, „manchmal gerne“ und „nicht gerne“ gegessen. 34,6% fallen hierbei auf „sehr gerne“, 36,3% auf „manchmal gerne“ und 38,9% auf „nicht gerne“. Diese Frage beantworteten 246 Personen. Zwei Mädchen und zehn Burschen lassen sie unbeantwortet.

Gemüsegerichte, Gemüseaufläufe

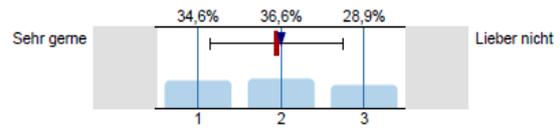


Abb.65.: Gemüsegerichte: alle Befragten

21,9% mehr Mädchen als Burschen essen „sehr gerne“ Gemüsegerichte und Gemüseaufläufe zu Mittag. 7,2% und 14,7% mehr Burschen als Mädchen kreuzen „manchmal“ beziehungsweise „nicht gerne“ an.

Gemüsegerichte, Gemüseaufläufe

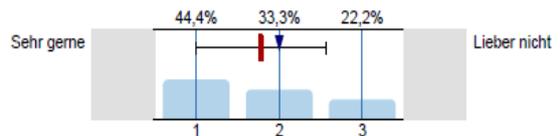


Abb.65.1.: Gemüsegerichte: Mädchen

Gemüsegerichte, Gemüseaufläufe

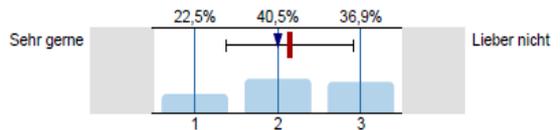


Abb.65.2.: Gemüsegerichte: Burschen

Etwas mehr ältere Teilnehmer und Teilnehmerinnen als Jüngere sagen, dass sie „sehr gerne“ Gemüsegerichte essen, beide Zielgruppen antworten zu ähnlichen Teilen mit „manchmal“ und etwas mehr Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 als aus den Klassen 8-10 kreuzen „lieber nicht“ an.

Gemüsegerichte, Gemüseaufläufe

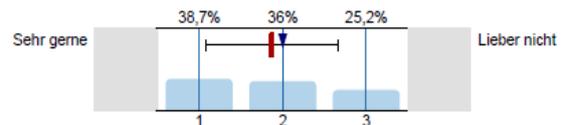


Abb.65.3.: Gemüsegerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Gemüsegerichte, Gemüseaufläufe

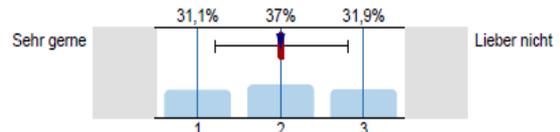


Abb.65.4.: Gemüsegerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

37,2% der Mensa – Nutzer\*innen antworten mit „sehr gerne“, dies machen nur 28,4% der Nicht – Mensa – Nutzer\*innen. 7,6% mehr Nicht – Esser\*innen als

Esser\*innen möchten „manchmal“ Gemüsegerichte essen und im Durchschnitt kreuzen 29,1% beider Kohorten „lieber nicht“ an.

Gemüsegerichte, Gemüseaufläufe

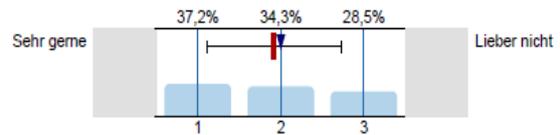


Abb.65.5.: Gemüsegerichte: Mensa – Esser\*innen

Gemüsegerichte, Gemüseaufläufe

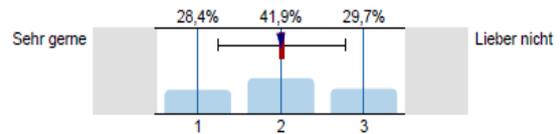


Abb.65.6.: Gemüsegerichte: NICHT – Mensa-Esser\*innen

71% aller Befragten essen „sehr gerne“ Pizza zu Mittag, 22,2% „manchmal“ und 6,9% „nicht gerne“. Drei Mensa – Esser\*innen und sieben Mensa - Esser geben bei dieser Frage ihre Stimme nicht ab (n=248).

Pizza

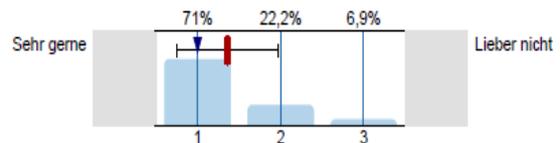


Abb.66.: Pizza: alle Befragten

8,2% mehr Burschen als Mädchen essen „sehr gerne“ Pizza, fast gleich soviel mehr weibliche als männliche Betroffene kreuzen „manchmal“ an und weniger als 8% beider Geschlechter essen „nicht gerne“ Pizza, obwohl hier der Prozentsatz bei den Mädchen etwas über dem der Knaben liegt.

Pizza

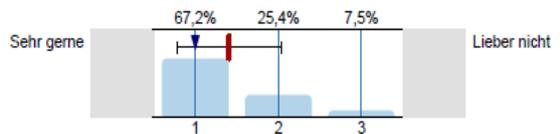


Abb.66.1.: Pizza: Mädchen

Pizza

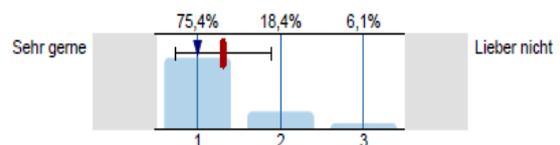


Abb.66.2.: Pizza: Burschen

11,8% mehr ältere als jüngere Schüler und Schülerinnen essen „sehr gerne“ Pizza. 25,5% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 antworten mit „manchmal“, dasselbe machen 18% der Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus den Klassen 8-10. Weniger ältere (4,5%) als jüngere (8,8%) Beteiligte kreuzen „nicht gerne“ an.

Pizza

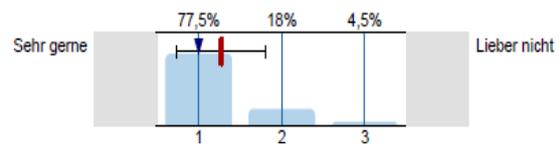


Abb.66.3.: Pizza: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Pizza

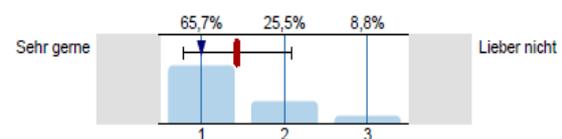


Abb.66.4.: Pizza: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

In etwa 70% der Mensa – Esser\*innen sowie der Nicht – Mensa – Esser\*innen verspeisen „sehr gerne“ Pizza zu Mittag. 23,8% der Mensa – Nutzer\*innen beziehungsweise 18,4% der Nicht – Mensa – Nutzer\*innen kreuzen „manchmal“ an und weniger als 8% beider Kohorten essen „nicht gerne“ Pizza.

Pizza

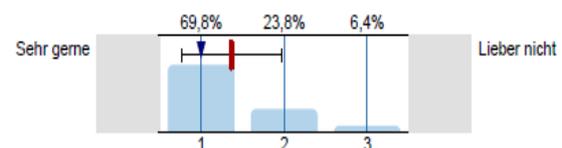


Abb.66.5.: Pizza: Mensa – Esser\*innen

Pizza

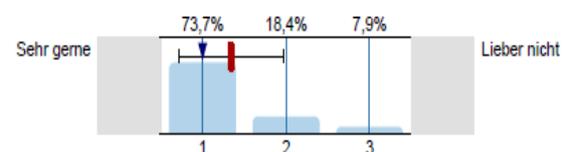


Abb.66.6.: Pizza: NICHT – Mensa-Esser\*innen

Mehr als die Hälfte aller Kinder und Jugendlichen essen „sehr gerne“ Salat/Rohkost zu Mittag, fast ein Drittel „manchmal“ und 16,3% „nicht gerne“. Diese Frage beantworteten 245 Personen. Zwei ältere und elf jüngere Schüler und Schülerinnen geben ihre Meinung hier nicht bekannt.

Salat / Rohkost

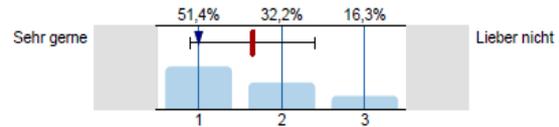


Abb.67.: Salat, Rohkost: alle Befragten

57,9% der Mädchen möchten zu Mittag „sehr gerne“ Salat/Rohkost, dasselbe möchten nur 43,8% der Burschen. Je ein Drittel beider Geschlechter beantwortet die Frage mit „manchmal“ und 16% mehr Burschen als Mädchen möchten „lieber keinen“ Salat/Rohkost zu Mittag.

Salat / Rohkost

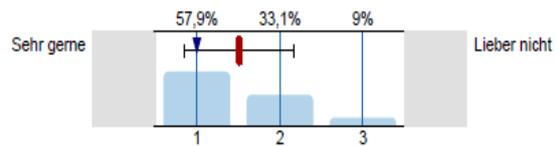


Abb.67.1.: Salat, Rohkost: Mädchen

Salat / Rohkost

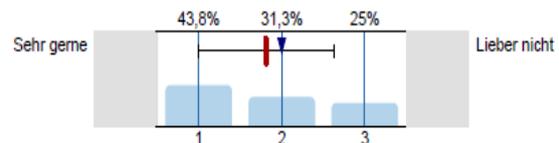


Abb.67.2.: Salat, Rohkost: Burschen

Die jüngeren sowie die älteren Teilnehmer und Teilnehmerinnen antworten in sehr ähnlicher Weise, denn je circa die Hälfte isst „sehr gerne“ Salat/Rohkost, je ein Drittel möchte diese Speise „manchmal“ zu Mittag und 14,7% der Schüler und Schülerinnen aus den Klassen 8 - 10 beziehungsweise 17,6% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 kreuzen „lieber nicht“ an.

Salat / Rohkost

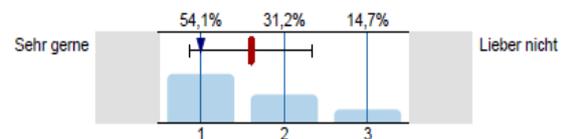


Abb.67.3.: Salat, Rohkost: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Salat / Rohkost

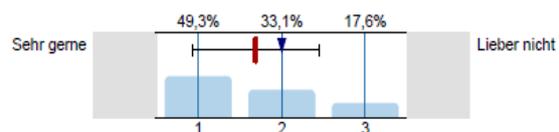


Abb.67.4.: Salat, Rohkost: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Mehr Mensa – Esser\*innen (53,2%) als Nicht – Mensa – Esser\*innen (47,3%) geben an, dass sie Salat/Rohkost „sehr gerne“ haben. 34,5% der Mensa - Nutzer\*innen und 27% der Nicht – Nutzer\*innen möchten „manchmal“ diese Speise serviert bekommen und 13,4% mehr Nicht – Mensa – GeherInnen als Mensa - GeherInnen essen „nicht gerne“ Salat/Rohkost.

Salat / Rohkost

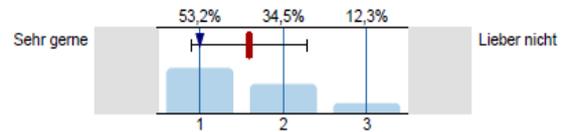


Abb.67.5.: Salat, Rohkost: Mensa – Esser\*innen

Salat / Rohkost

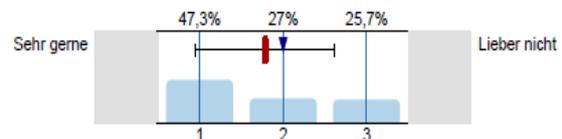


Abb.67.6.: Salat, Rohkost: NICHT – Mensa-Esser\*innen

Mehr als 50% aller Beteiligten essen „sehr gerne“ süße Hauptspeisen, wie zum Beispiel Milchreis, Pfannkuchen/Eierkuchen, in etwa ein Drittel isst solche Speisen „manchmal“ gerne und 12,9% mag dieses Gericht nicht zu Mittag bekommen. Diese Frage kreuzen 248 Personen an. Zehn Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7, die schon mindestens einmal in diesem Schuljahr in der Mensa gegessen haben, lassen sie unbeantwortet.

Süße Hauptspeisen wie z.B. Milchreis, Pfannkuchen/Eierkuchen etc.

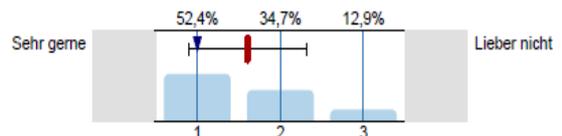


Abb.68.: Süße Hauptspeisen: alle Befragten

Mehr Mädchen als Burschen essen süße Hauptspeisen „sehr gerne“ und „manchmal“ gerne zu Mittag. 54,5% der weiblichen und 50% der männlichen Befragten kreuzen „sehr gerne“ an und 37,3% der Mädchen beziehungsweise 31,6% der Burschen „manchmal“. 10,2% mehr Schüler als Schülerinnen essen dieses Gericht „nicht gerne“.

Süße Hauptspeisen wie z.B. Milchreis, Pfannkuchen/Eierkuchen etc.

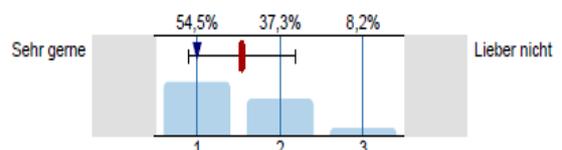


Abb.68.1.: Süße Hauptspeisen: Mädchen

Süße Hauptspeisen wie z.B. Milchreis, Pfannkuchen/Eierkuchen etc.

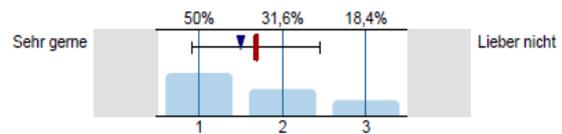


Abb.68.2.: Süße Hauptspeisen: Burschen

11,8% mehr jüngere als ältere Teilnehmer und Teilnehmerinnen essen „sehr gerne“ süße Hauptspeisen. 41,4% der Schüler und Schülerinnen aus den Klassen 8-10 und 29,2% der Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7 beantworten die Frage mit „manchmal“ und im Durchschnitt sagen beide Kohorten zu je circa 12,9%, dass sie diese Gerichte nicht zu Mittag essen möchten.

Süße Hauptspeisen wie z.B. Milchreis, Pfannkuchen/Eierkuchen etc.

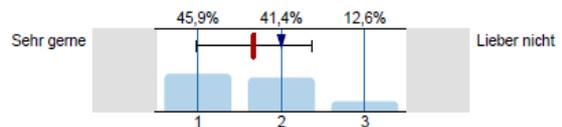


Abb.68.3.: Süße Hauptspeisen: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Süße Hauptspeisen wie z.B. Milchreis, Pfannkuchen/Eierkuchen etc.

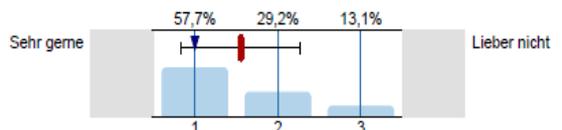


Abb.68.4.: Süße Hauptspeisen: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

18,6% mehr Mensa – Esser\*innen als Nicht – Mensa – Esser\*innen essen „sehr gerne“ zu Mittag süße Hauptspeisen. 42,1% der Nicht – Mensa – Nutzer\*innen und 31,4% der Mensa – Nutzer\*innen kreuzen „manchmal“ an und 7,9% mehr Nicht – Mensa – GeherInnen als Mensa – GeherInnen essen „nicht gerne“ süße Gerichte als Mittagessen.

Süße Hauptspeisen wie z.B. Milchreis, Pfannkuchen/Eierkuchen etc.

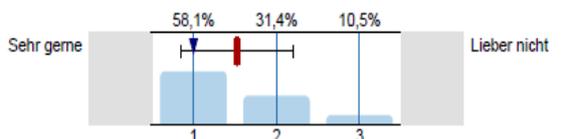


Abb.68.5.: Süße Hauptspeisen: Mensa – Esser\*innen

Süße Hauptspeisen wie z.B. Milchreis, Pfannkuchen/Eierkuchen etc.

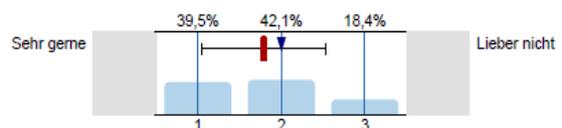


Abb.68.6.: Süße Hauptspeisen: NICHT – Mensa-Esser\*innen

Mehr als zwei Drittel aller Befragten möchten „sehr gerne“ eine Nachspeise zu Mittag, 25,7% wünscht sich diese „manchmal“ und weniger als 7% möchten „keine“. Sieben Schülerinnen und sechs Schüler enthalten sich ihrer Stimme bei dieser Frage (n=245).

Nachspeisen

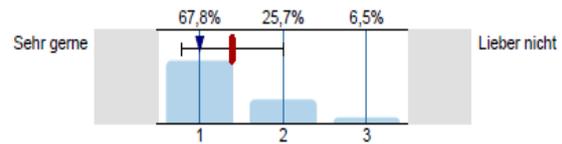


Abb.69.: Nachspeisen: alle Befragten

71,5% der Mädchen und 63,5% der Burschen essen „sehr gerne“ eine Nachspeise zu Mittag. 7,3% mehr Burschen als Mädchen antworten mit „manchmal“ und im Durchschnitt sagen beide Geschlechter zu je circa 6,6%, dass sie „lieber keine“ Nachspeise wollen.

Nachspeisen

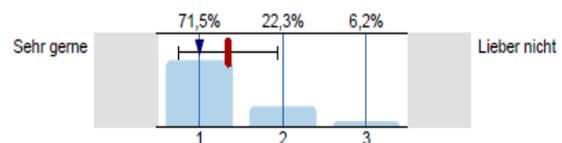


Abb.69.1.: Nachspeisen: Mädchen

Nachspeisen

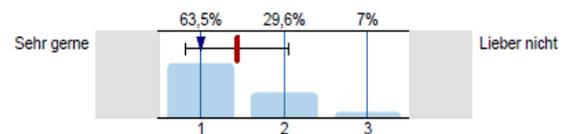


Abb.69.2.: Nachspeisen: Burschen

Je zwei Drittel beider Altersgruppen wollen „sehr gerne“ eine Nachspeise zu Mittag. 27,5% der älteren und 24,3% der jüngeren Teilnehmer und Teilnehmerinnen kreuzen „manchmal“ an. 3,5% mehr Kinder und Jugendliche aus den Klassen 5-7 als aus den Klassen 8-10 möchten „lieber keine“ Nachspeise.

Nachspeisen

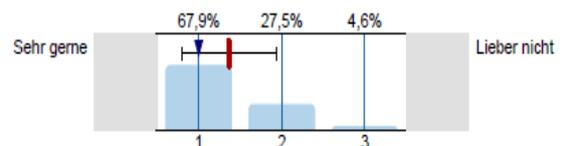


Abb.69.3.: Nachspeisen: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Nachspeisen

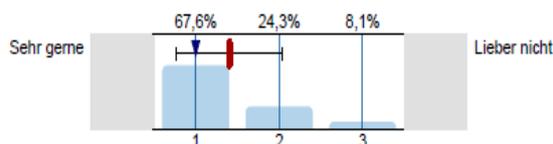


Abb.69.4.: Nachspeisen: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Je mehr als zwei Drittel beider Kohorten essen „sehr gerne“ Nachspeisen. 26,3% der Mensa – Esser\*innen beziehungsweise 24,3% der Nicht – Mensa-Esser\*innen geben bekannt, dass sie „manchmal“ eine Nachspeise wollen und 6,1% mehr Nicht – Mensa – Nutzer\*innen als Mensa – Nutzer\*innen kreuzen „lieber nicht“ an.

Nachspeisen

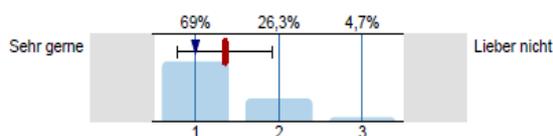


Abb.69.5.: Nachspeisen: Mensa – Esser\*innen

Nachspeisen

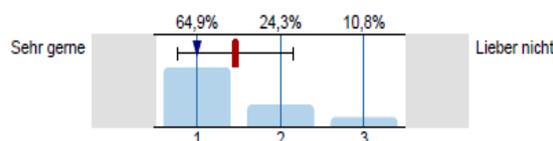


Abb.69.6.: Nachspeisen: NICHT – Mensa-Esser\*innen

Fast 70% aller Beteiligten sagen, dass die Mensa in Zukunft sauberer (69,4%), gemütlicher (68,2%) und ruhiger (67,4%) sein soll. 65,1% fallen auf die Antwortmöglichkeiten „Sie sollte mehr Platz bieten“ und „Sie sollte schöner gestaltet werden“. Rund 60% der Befragten geben an, dass die Mensa besser belüftet werden sollte. Nur 36,8% wünschen sich mehr Helligkeit im Raum und 7,8% wissen nicht, was verändert werden soll, damit sie lieber dort essen gehen. Alle 258 Schüler und Schülerinnen beantworten diese Frage.

Wie sollte die Mensa sein, damit du gerne dort isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

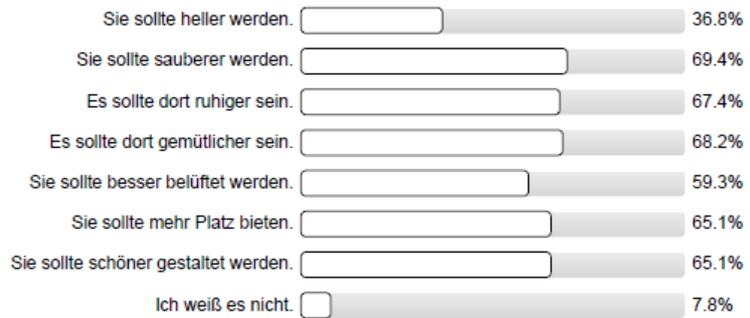


Abb.70.: Wünsche, Mensa: alle Befragten

Die drei wichtigsten Punkte für die Mädchen sind, dass die künftige Mensa mehr Platz bietet (76,6%), sie sauber (73,7%) ist und sie schön gestaltet (71,5%) ist. Von größter Bedeutung für die Burschen ist, dass die Mensa ruhig (68,6%), gemütlich (65,3%) und sauber (64,5%) ist. 8,8% mehr Schüler als Schülerinnen wissen nicht was an der Schulmensa verändert werden soll, damit sie lieber dort hingehen.

Wie sollte die Mensa sein, damit du gerne dort isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

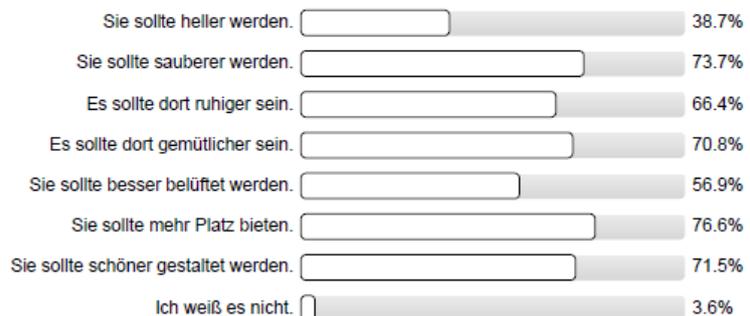


Abb.70.1.: Wünsche, Mensa: Mädchen

Wie sollte die Mensa sein, damit du gerne dort isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

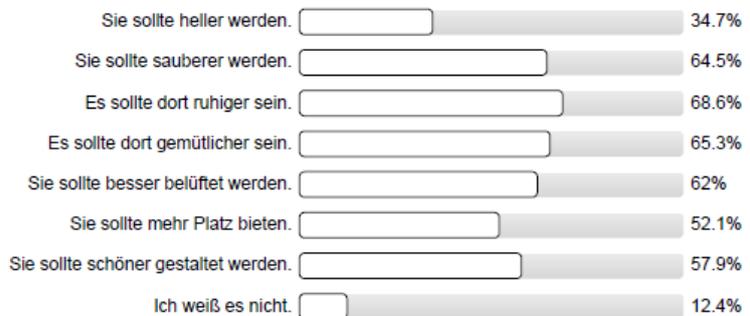


Abb.70.2.: Wünsche, Mensa: Burschen

Die älteren Teilnehmer und Teilnehmerinnen legen viel Wert auf die Gemütlichkeit (76,6%), die schöne Gestaltung (72,1%), die Sauberkeit (70,3%) und die Ruhe (70,3%) in der Schulmensa. Für die jüngeren spielen die Sauberkeit (68,7%), viel Platz (66,7%) und die Ruhe (65,3%) beim Essen die größte Rolle. Für mehr Helligkeit und eine bessere Belüftung sprechen sich eher die Schüler und Schülerinnen aus den Klassen 8-10 aus als die Kinder und Jugendlichen aus den Klassen 5-7.

Wie sollte die Mensa sein, damit du gerne dort isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

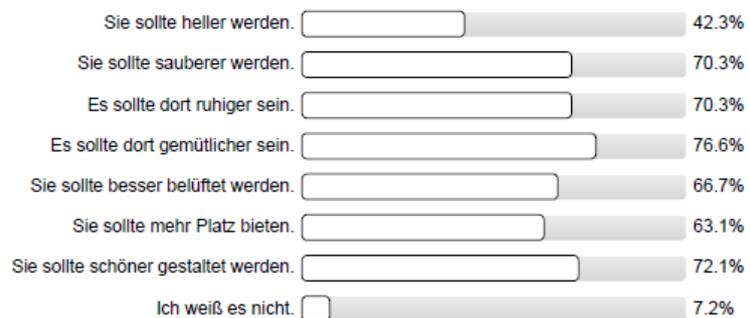


Abb.70.3.: Wünsche, Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10

Wie sollte die Mensa sein, damit du gerne dort isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

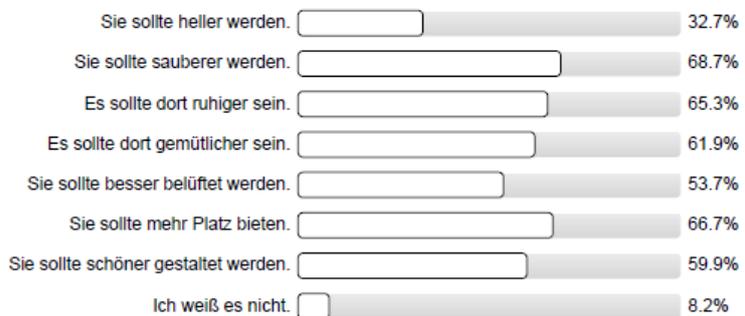


Abb.70.4.: Wünsche, Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

Für die Mensa – Esser\*innen ist die Sauberkeit (70,9%) am Wichtigsten, gefolgt von der Ruhe (68,7%) beim Essen und viel Platz (67%) in der Mensa. Die häufigsten Nennungen fallen bei den Nicht – Mensa – Esser\*innen auf Gemütlichkeit (72,4%), schöne Gestaltung (69,7%) und Sauberkeit (65,8%).

Wie sollte die Mensa sein, damit du gerne dort isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

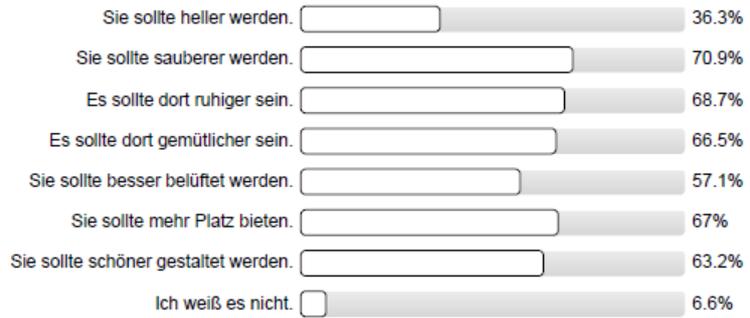


Abb.70.5.: Wünsche, Mensa: Mensa – Esser\*innen

Wie sollte die Mensa sein, damit du gerne dort isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

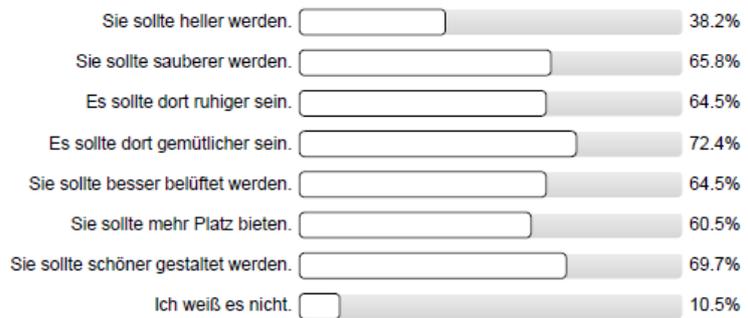


Abb.70.6.: Wünsche, Mensa: NICHT – Mensa – Esser\*innen

Die Liebesspeise alle Befragten ist Pizza gefolgt von Süßspeisen und Fleischgerichten. Nudelgerichte und Spaghetti haben je 33 Nennungen und Schnitzel sowie Pommes werden 29 Mal erwähnt. 27 Nennungen erhält die Lasagne, 23 der Burger, 22 die Kartoffelgerichte und 20 der Döner. Gerichte wie Fisch, Spätzle, Salat, Obst, Reis, Gemüse und Suppen werden weniger als 18 Mal von allen Befragten gesamt genannt.

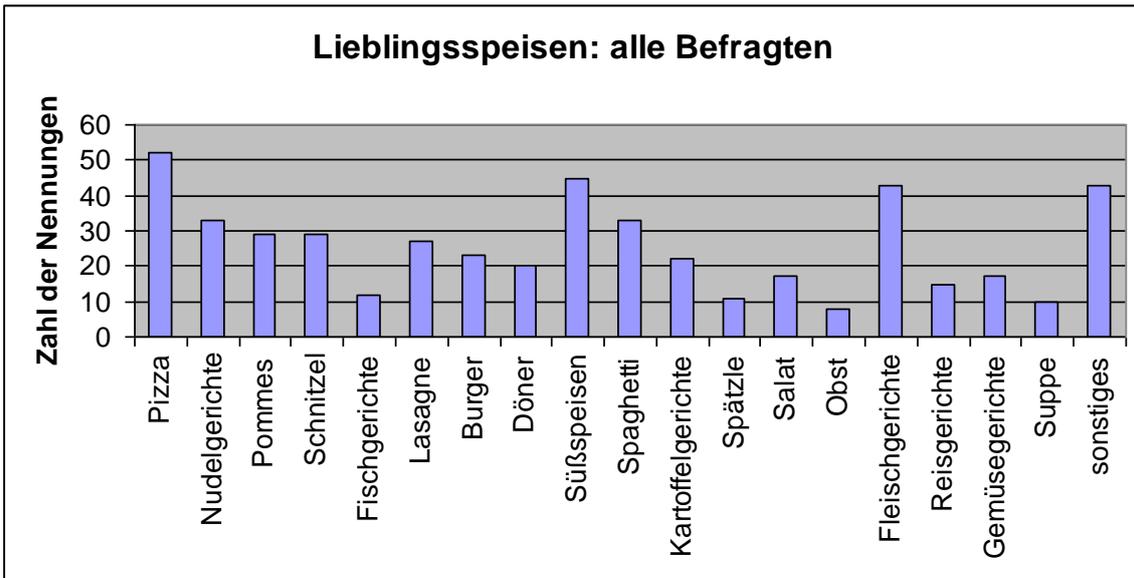


Abb.71.: Lieblingsspeisen: alle Befragten

Die Lieblingsspeisen der Mädchen sind Süßspeisen, Nudelgerichte und Spaghetti. Im Vergleich dazu sind die Lieblingsgerichte der Burschen Pizza, Fleischgerichte und Pommes. Die männlichen Teilnehmer essen viel lieber Döner und Burger als Mädchen. Die weiblichen Befragten erwähnen häufiger als die Knaben, dass sie gerne Lasagne, Salat, Reisgerichte und Gemüsegerichte verspeisen. Schnitzel, Fischgerichte und Suppen essen beide Geschlechter etwa gleich gerne.

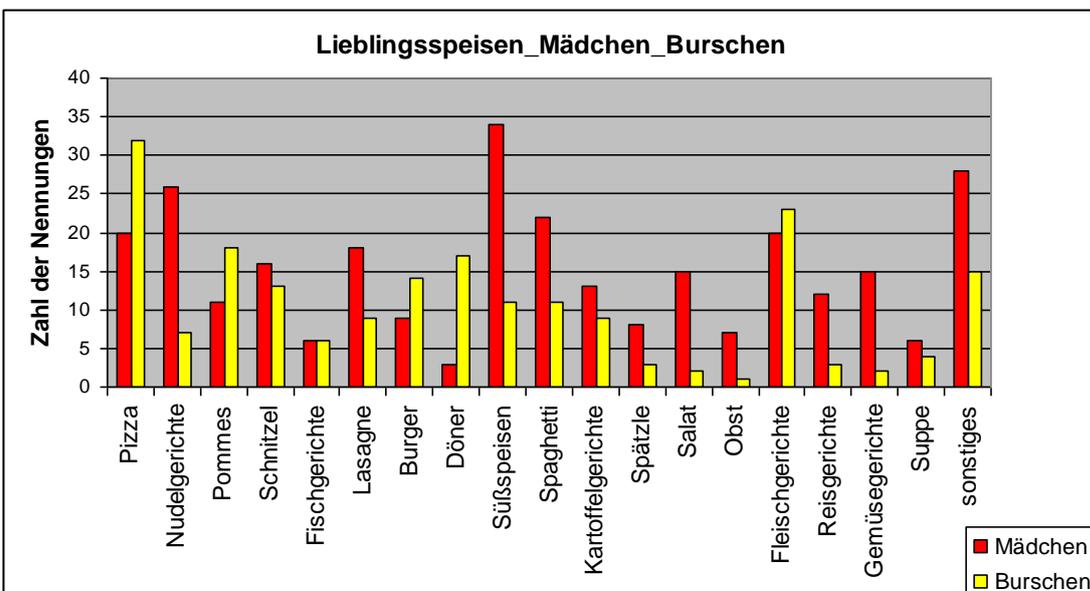


Abb.71.1.: Lieblingsspeisen: Vergleich Mädchen und Burschen

Die Schüler und Schülerinnen der Klasse 8-10 nennen am Häufigsten Pizza und Fleischgerichte. Die jüngeren Teilnehmer und Teilnehmerinnen hingegen essen am Liebsten Pommes und Spaghetti. Hoch im Kurs liegen hier auch Pizza und Süßspeisen. Nudelgerichte, Schnitzel und Fischgerichte konsumieren beide Kohorten in etwa gleich gerne. Die älteren Befragten essen viel lieber Lasagne als die Jüngeren. Burger und Döner bevorzugen die Schüler und Schülerinnen der Klasse 5-7 eher als die der Klasse 8-10. Salat wird eher von den älteren Beteiligten erwähnt und Gemüsegerichte eher von den Jüngeren.

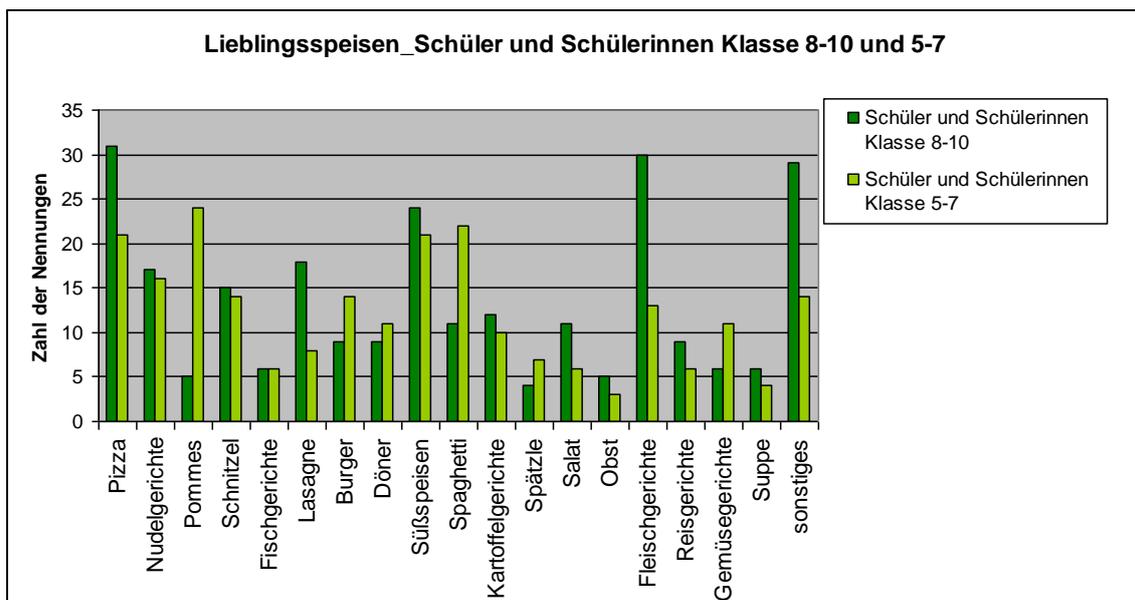


Abb.71.2.: Lieblingsspeisen: Vergleich Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7 und 8-10

Die Mensa-Esser\*innen geben viel mehr Antworten auf diese Frage als die Nicht-Mensa-Esser\*innen. Die Lieblingsspeisen der Mensa-Nutzer\*innen sind Süßspeisen mit 35 Nennungen gefolgt von Pizza und Spaghetti. Fleischgerichte, Schnitzel, Pommes und Nudelgerichte werden auch sehr oft genannt. Die Nicht-Mensa-Nutzer\*innen essen sehr gerne Pizza und Fleischgerichte. Spätzle, Obst und Gemüsegerichte werden von diesen Teilnehmern und Teilnehmerinnen kaum genannt. Salat und Lasagne wird von beiden Kohorten eher gleich gern gegessen.

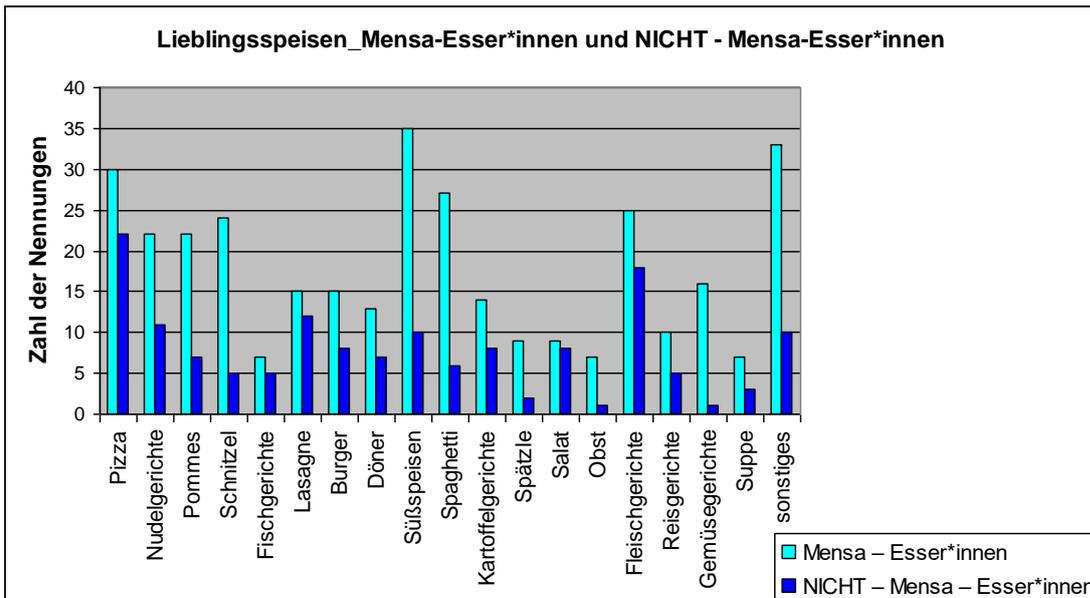


Abb.71.3.: Lieblingsspeisen: Vergleich Mensa-Esser\*innen und Nicht-Mensa-Esser\*innen

Gemüse mit 73 Nennungen ist die unbeliebteste Speise aller Befragten gefolgt von Fischgerichten mit 59 Nennungen und Spinat mit 33 Erwähnungen. Fleischgerichte, Pilze, Reisgerichte und Brokkoli werden von der Gesamtheit auch zwischen 12 und 25 Mal als unbeliebte Gerichte erwähnt. Unter 10 Mal werden Eintopf, Süßspeisen, Obst, Kartoffelgerichte, Salat, Spaghetti und Suppe von allen Befragten genannt. Acht Mal ist zu lesen, dass den Betroffenen alles schmeckt und sieben Mal, dass sie es nicht wissen.

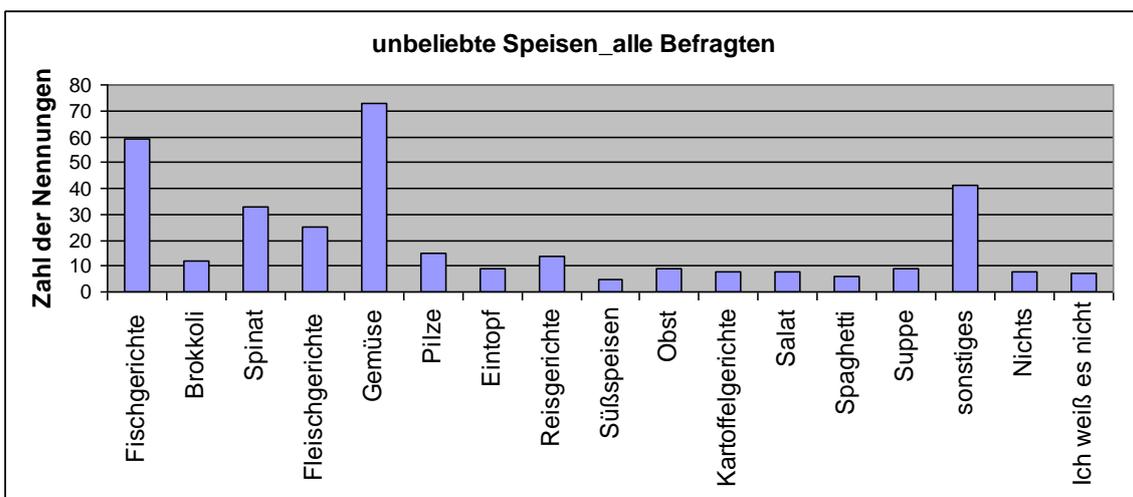


Abb.72.: Unbeliebte Speisen: alle Befragten

Die Mädchen nennen bei dieser Frage häufiger Gemüse, Fischgerichte, Spinat und Fleischgerichte als die Burschen. Die männlichen Teilnehmer hingegen erwähnen öfter Obst, Salat, Kartoffelgerichte und Suppe als die weiblichen. Pilze und Eintopf werden von beiden Kohorten zu fast gleichen Teilen ungerne gegessen. Die Antworten „Nichts“ und „Ich weiß es nicht“ werden von den Burschen häufiger gegeben als von den Mädchen.

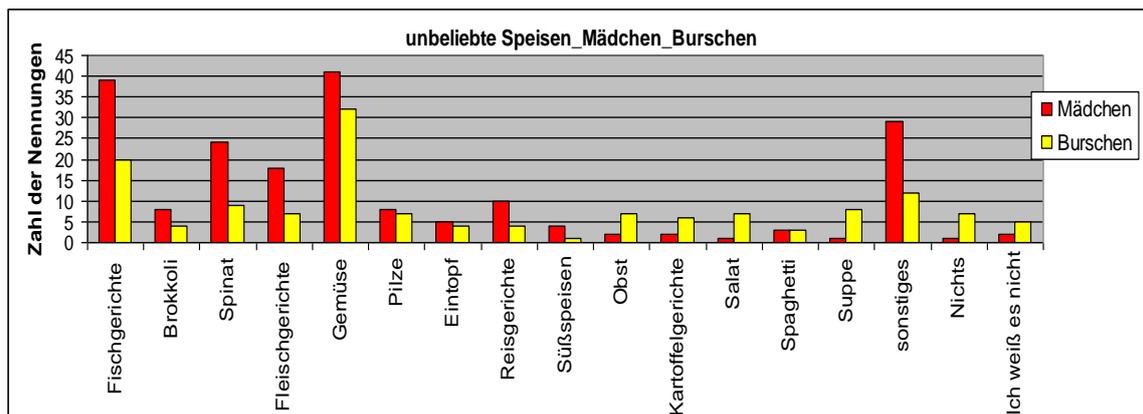


Abb.72.1.: Unbeliebte Speisen: Vergleich Mädchen und Burschen

Die Schüler und Schülerinnen der Klasse 5-7 zeigen eine größere Abneigung gegenüber Pilzen, Fisch- und Fleischgerichten als die der Klasse 8-10. Die älteren Teilnehmer und Teilnehmerinnen hingegen nennen öfter Spinat, Obst und Kartoffelgerichte als unbeliebte Speisen als die jüngeren. Reisgerichte und Spaghetti werden selten aber von beiden Kohorten gleich häufig niedergeschrieben. Die Befragten der Klasse 8-10 antworten nie mit „Nichts“ und seltener als die der Klasse 5-7 mit „Ich weiß es nicht“.

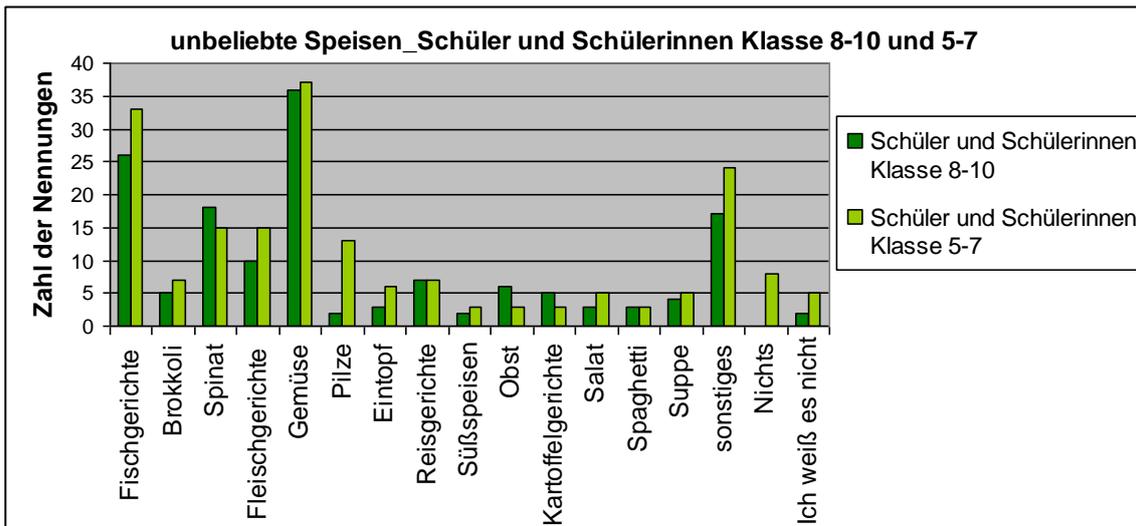


Abb.72.2.: Unbeliebte Speisen: Vergleich Schüler und Schülerinnen der Klasse 5-7 und 8-10

Auch bei dieser Frage antworten die Mensa-Esser\*innen öfter als die Nicht-Mensa-Esser\*innen. Die Nicht-Mensa-Nutzer\*innen nennen häufiger Suppe und Salat als die Mensa-Nutzer\*innen. Alle anderen Gerichte und Kategorien werden öfter beziehungsweise wesentlich häufiger von den Mensa-Esser\*innen erwähnt. Die Antworten „Nichts“ und „Ich weiß es nicht“ werden gar nicht von den Nicht-Mensa-Nutzer\*innen gegeben.

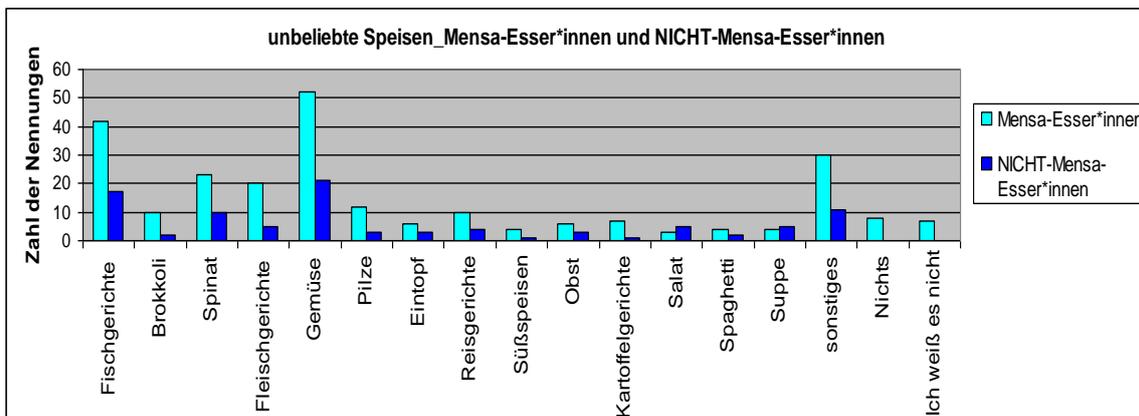


Abb.72.3.: Unbeliebte Speisen: Vergleich Mensa-Esser\*innen und Nicht-Mensa-Esser\*innen

Die Antworten zur offenen Frage bezüglich der Wünsche und Vorschläge zur Verpflegung an der Schule und an die Mensa selbst werden in zwei grundsätzliche Kategorien aufgeteilt und getrennt voneinander ausgewertet. Die erste

Gruppe beschäftigt sich mit den Antworten bezüglich des Mensaessens und die zweite mit den Vorschlägen zum Mensaraum.

Die größten Wünsche an das Mensaessen sind von allen Befragten, dass das Essen billiger wird und dass häufiger die Lieblingsgerichte der Kinder und Jugendlichen gekocht werden. Andere oft genannte Wünsche sind „mehr Geschmack“, abwechslungsreichere Essensauswahl“ und „gesünderes Essen“. Die Schüler und Schülerinnen wünschen sich auch, dass sie die Portionsgrößen und die Speisenzusammensetzung selbst wählen können, mehr Mitbestimmung bei der Essensauswahl haben, mehr Obst und frisches Gemüse serviert wird und dass die Speisen mit weniger Fett zubereitet werden. Vereinzelt möchte die Gesamtheit auch Eis, Nachtisch und Energydrinks. 14 Mal meinen die Befragten, dass sie keine Wünsche an die Mensa haben und neun Mal, dass sie nicht wissen was sie sich bezüglich ihrer Mensa und dem Essen wünschen.

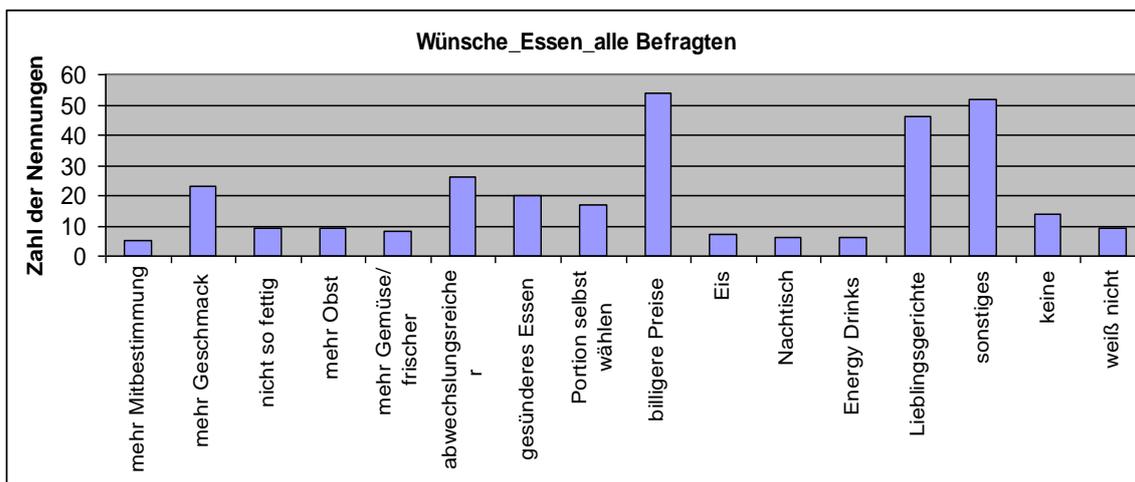


Abb.73.: Wünsche an das Mensaessen: alle Befragten

Die Mädchen haben dieser Frage zufolge mehr Wünsche an die Mensa als die Burschen. Die männlichen Teilnehmer wünschen sich häufiger Obst, Nachtisch und Energydrinks als die Weiblichen. Der Wunsch nach gesünderem Essen wird bei den Mädchen 19 Mal geäußert und bei den Burschen nur ein Mal. Mehr weibliche als männliche Befragte wollen in Zukunft mehr Abwechslung bei der Essensauswahl und mehr Geschmack. Die Mädchen wünschen sich außerdem, dass die Speisen mit weniger Fett zubereitet werden. Denselben Wunsch haben die Knaben nicht verlautbart.

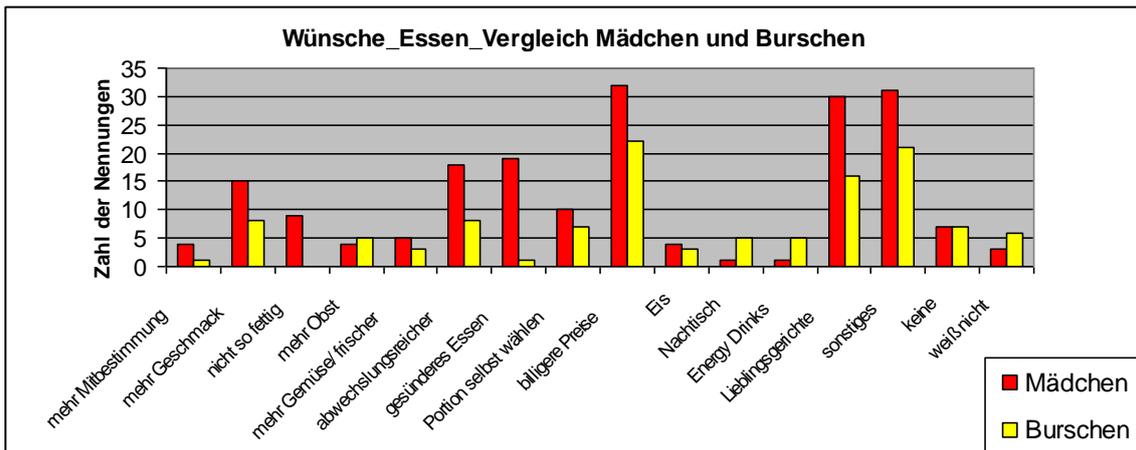


Abb.73.1.: Wünsche an das Mensaessen: Vergleich Mädchen und Burschen

Die Schüler und Schülerinnen der Klasse 5-7 haben öfter angegeben, dass sie sich billigere Preise und mehr Mitbestimmung bei der Essensauswahl wünschen als die der Klasse 8-10. Die älteren Teilnehmer und Teilnehmerinnen wünschen sich öfter abwechslungsreichere Essensauswahl, gesünderes Essen und Portionsgrößen selbst zu wählen als die Jüngeren. Beide Kohorten wünschen sich zu gleichen Teilen mehr Geschmack und weniger Fett im Essen.

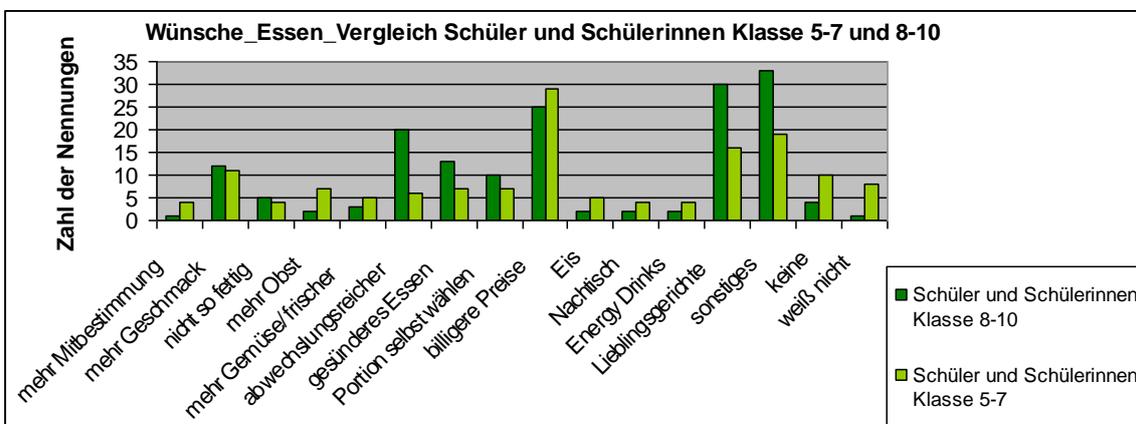


Abb.73.2.: Wünsche an das Mensaessen: Vergleich Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7 und 8-10

Die Mensa-Esser\*innen beantworten diese Frage genauer und umfangreicher als die Nicht-Mensa-Esser\*innen. Die Nicht-Mensa-Nutzer\*innen wünschen sich vor allem, dass das Essen in der Mensa günstiger wird. Alle anderen Kategorien nennen sie kaum. Die Mensa-Esser\*innen möchten abwechslungsreichere Speisen, die mehr Geschmack haben und gesünder sind. Des Weiteren wünschen

sie sich weniger Fett bei der Zubereitung der Speisen und mehr Obst sowie Gemüse.

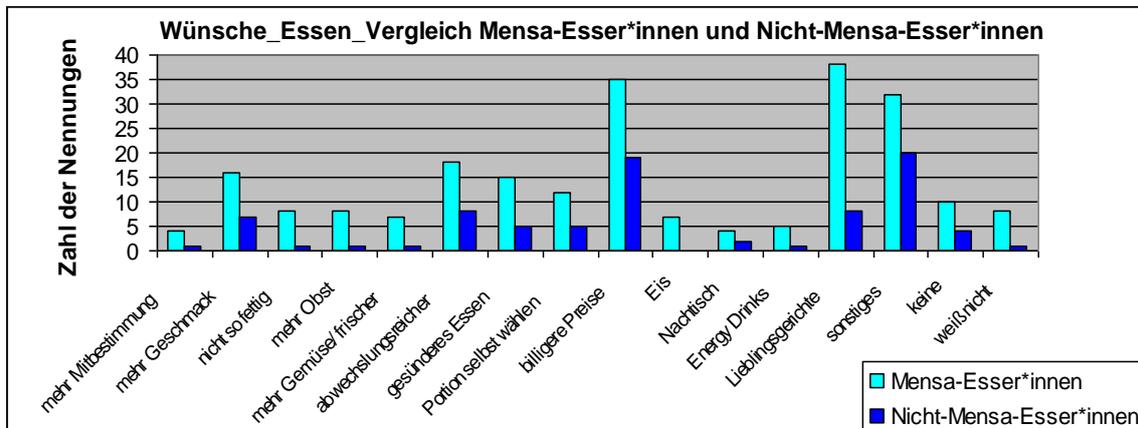


Abb.73.3.: Wünsche an das Mensaessen: Vergleich Mensa-Esser\*innen und Nicht-Mensa-Esser\*innen

Die Gesamtheit der Befragten wünscht sich vor allem, dass die Mensa sauberer ist, dass sie in Zukunft größer ist und die Abschaffung des bisherigen Bezahlungssystems. Weitere Wünsche sind, dass der Raum schöner gestaltet, ruhiger und besser belüftet wird. Mehr Sitzmöglichkeiten, neue Stühle und Tische und freundlicheres Personal werden zu genau gleichen Teilen von den Befragten erwähnt.

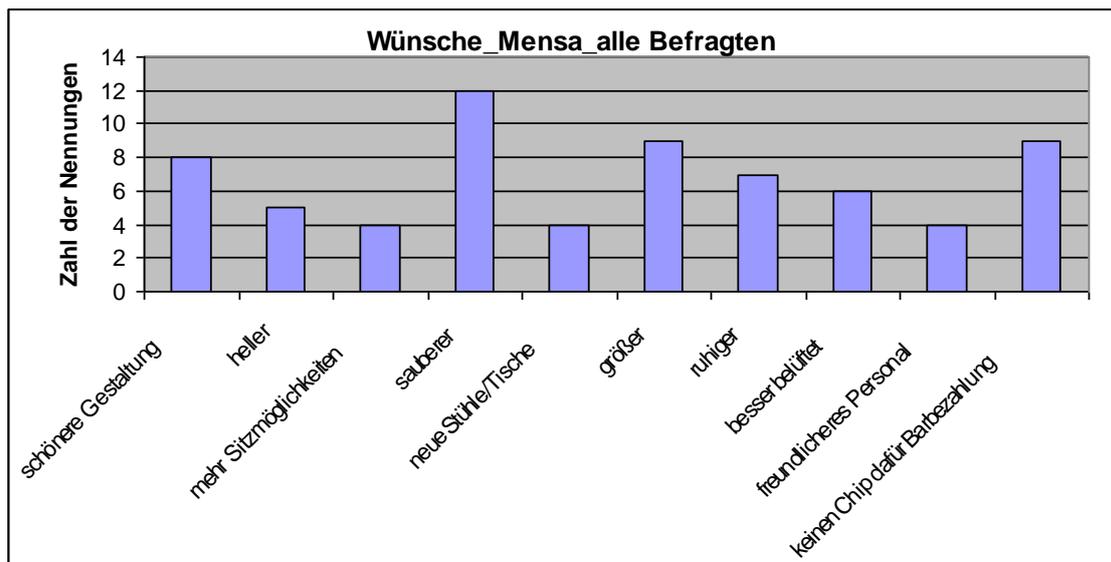


Abb.74.: Wünsche an den Mensaraum: alle Befragten

Die Mädchen wünschen sich, dass die Mensa schöner gestaltet und heller wird. Diesen Wunsch äußert kein Bursche. Die männlichen Teilnehmer möchten vor allem, dass der Raum sauberer wird und sie bar bezahlen können und nicht mit dem herkömmlichen Bezahlungssystem. Die Sauberkeit der Räumlichkeiten ist den weiblichen Befragten auch sehr wichtig. Mehr Sitzmöglichkeiten, neue Stühle und Tische und bessere Belüftung wünschen sich die Mädchen viel mehr als die Burschen. Ein freundlicheres Personal möchten beide Kohorten zu gleichen Teilen.

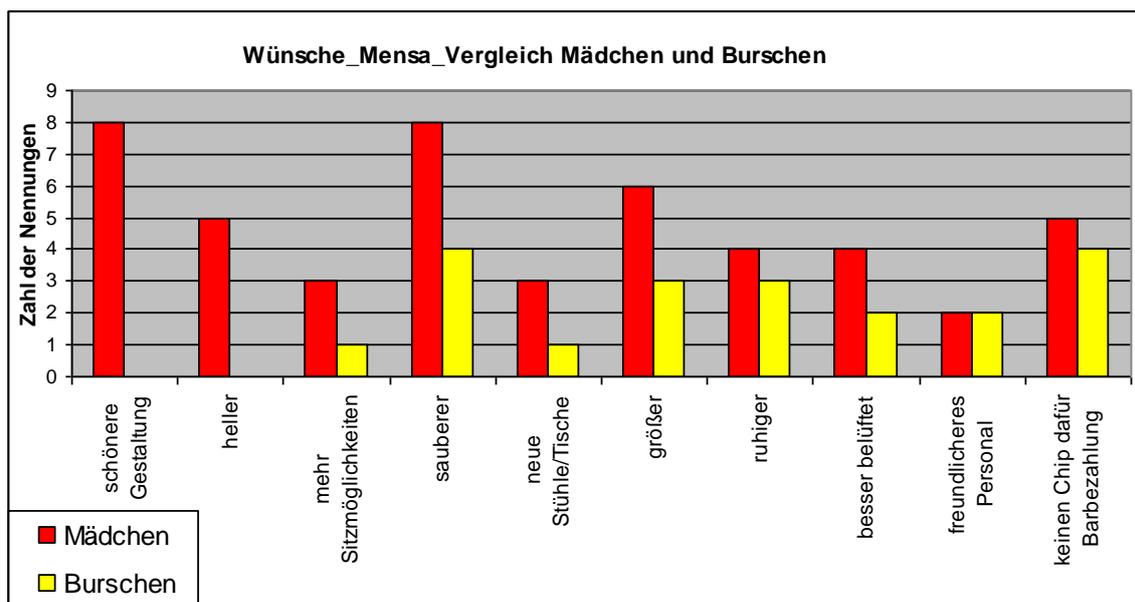


Abb.74.1: Wünsche an den Mensaraum: Vergleich Mädchen und Burschen

Die Schüler und Schülerinnen der Klasse 5-7 geben öfter als die der Klasse 8-10 an, dass die Mensa heller sein, mehr Sitzmöglichkeiten bieten und generell größer sein soll. Die älteren hingegen legen mehr Wert auf eine ruhige Atmosphäre in der Mensa und darauf, dass sie bar bezahlen können. Beide Kohorten sagen zu gleichen Teilen, dass sie sich eine schönere Gestaltung, mehr Sauberkeit, neue Stühle/Tische, bessere Belüftung und freundlicheres Personal wünschen.

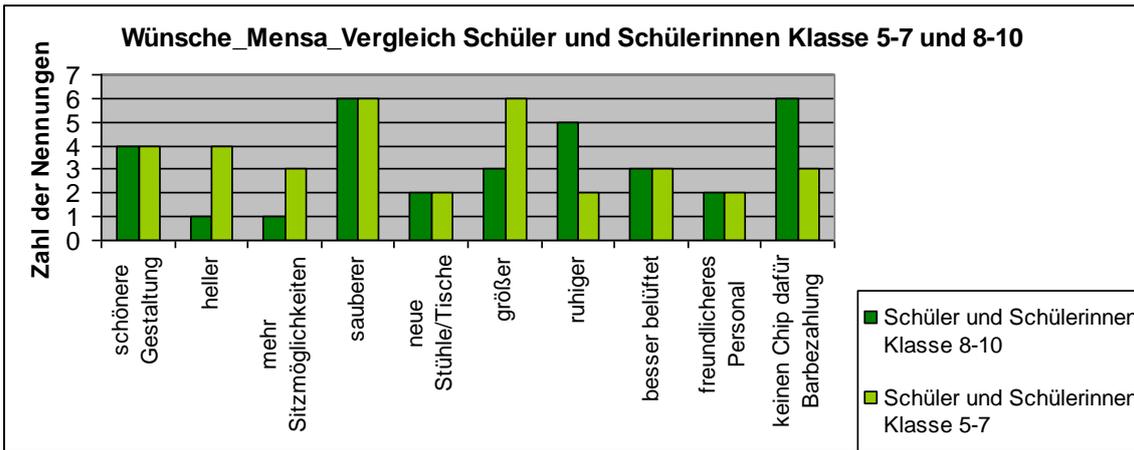


Abb.74.2: Wünsche an den Mensaraum: Vergleich Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7 und 8-10

Mehr Sitzmöglichkeiten und mehr Ruhe in der Mensa wünschen sich nur die Mensa-Esser\*innen. Die Nicht-Mensa-Nutzer\*innen möchten insbesondere, dass sie mit Bargeld zahlen können und dass das herkömmliche Bezahlungssystem mit dem Chip abgeschafft wird. Die Mensa-Esser\*innen geben oft an, dass der Mensaraum vergrößert werden soll, dasselbe macht nur ein/eine Nicht-Mensa-Nutzer\*in. Beide Kohorten sagen zu gleichen Teilen, dass das Personal freundlicher werden soll. Mehr Nicht-Mensa-Esser\*innen als Mensa-Esser\*innen wünschen sich neue Stühle/Tische. Eine schönere Gestaltung, mehr Helligkeit und bessere Belüftung möchten die Mensa-Nutzer\*innen mehr als die Nicht-Mensa-Esser\*innen.

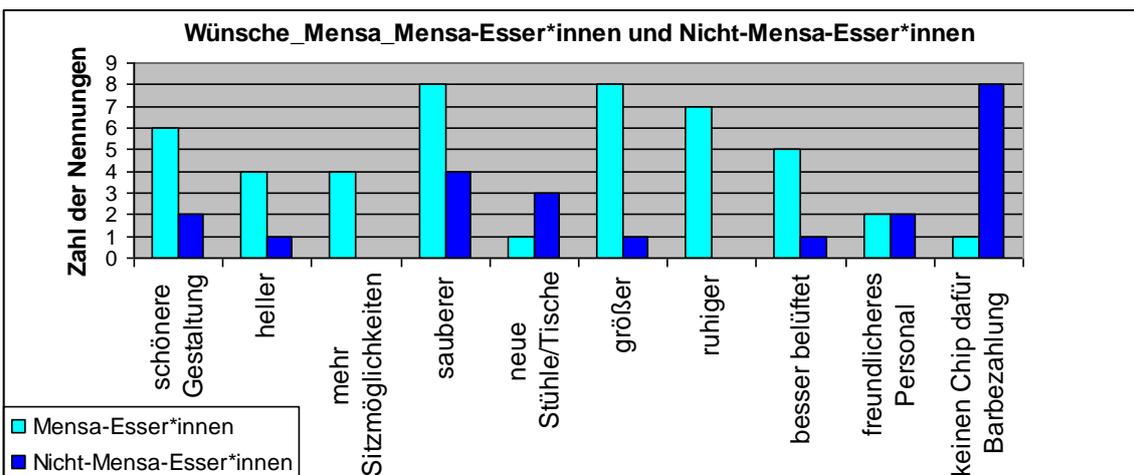


Abb.74.3: Wünsche an den Mensaraum: Vergleich Mensa-Esser\*innen und Nicht-Mensa-Esser\*innen

### **3.4. Interpretation und Diskussion der Ergebnisse**

#### **Allgemeine Angaben**

Bei der Betrachtung der Antworten bezüglich der allgemeinen Angaben wird ersichtlich, dass sehr viele Schüler und Schülerinnen zumindest einmal in diesem Schuljahr schon in der Mensa gespeist haben. Beim Telefonat mit der Lehrperson aus der Schule war demgegenüber zu hören, dass die Kinder und Jugendlichen voreingenommen sind und die Mensa oft gar nicht ausprobieren. Dieses Ergebnis ist ein guter Anhaltspunkt, um in weiterer Folge aussagekräftige Antworten zu erhalten und auch die Erfahrungen der Teilnehmer und Teilnehmerinnen vor Augen zu haben, die zur Verbesserung und zur positiven Veränderung der Mensa beitragen können.

Da in etwa gleich viele Mädchen wie Burschen aus den verschiedenen Altersstufen teilgenommen haben, kann, unter Berücksichtigung ihrer Antworten, die Schulmensa im Sinne aller Beteiligten umgestaltet werden. Wenn beispielsweise sehr viel mehr Schülerinnen als Schüler teilgenommen hätten, es aber circa gleich viele Burschen wie Mädchen an der Schule gibt, würden die Ergebnisse zu einem Trugschluss führen und im Nachhinein vielleicht viele Schüler unzufrieden machen.

In dem Artikel von Backes [2007] sowie auch bei dieser Umfrage zeigt sich, dass mehr jüngere Schüler und Schülerinnen in der Schule zu Mittag essen als Ältere.

#### **Getränkeversorgung**

Beim Verkauf der unterschiedlichen Getränke in der Schule sollte ein Ausgleich zwischen Umsatz und Gesundheit der Kinder und Jugendlichen gefunden werden. Natürlich möchte die Schulmensa auch Gewinn machen und das könnte, nach dieser Umfrage, durch ein vermehrtes Anbieten von Softdrinks, wie Fanta und Spezi, erreicht werden, aber das wäre der Gesundheit der Konsumenten und Konsumentinnen sehr abträglich. Mehr als die Hälfte aller Teilnehmer und Teilnehmerinnen konsumieren regelmäßig diese zuckerhaltigen Getränke in der Schule. Hier muss ein Umdenken stattfinden und zwar dahingehend, wie man

diese große Menge an Kunden und Kundinnen behält, aber weniger zuckerhaltige Softdrinks verkauft und wie man das Drittel der Befragten, das sich nie etwas zu trinken in der Mensa kauft, für die Mensa gewinnt. Bei gleichzeitiger Betrachtung der Frage nach den Wünschen der Schüler und Schülerinnen bezüglich des Getränkeangebots wird ersichtlich, dass sehr viele möchten, dass die Getränke in der Schulmensa günstiger werden und dass sich zwei Drittel der Kinder und Jugendlichen Fruchtsäfte und Mineralwasser zum Selbermischen und [mehr] zuckerfreie Getränke wünschen. Wenn die Betroffenen in Zukunft ihr Glas selbst mit Wasser befüllen und dann der Saft hinzugefügt wird, könnten die Preise je nach Saft-Wasser-Verhältnis individuell abgestimmt werden und so auch billiger werden.

Um den Softdrinkkonsum in der Schule einzuschränken, sollte neben der Angebotsreduktion auch eine genauere Aufklärung der Konsumenten und Konsumentinnen im Unterricht bezüglich des Zuckergehaltes dieser Produkte gemacht werden, sowie auch die Schädigung der eigenen Gesundheit durch zu häufigen Konsum zuckerhaltiger Getränke erläutert werden. Arens- Azevedo et al. [2014] empfiehlt, dass Getränke mit hohem Energie- und Zuckergehalt gar nicht in der Schule verkauft werden sollen. Gleichzeitig könnte auch die Verwendung des Wasserspenders in der Schule aktiver beworben werden, indem im Unterricht erläutert wird, wie wichtig die Zufuhr von Wasser für die Gesunderhaltung des Körpers ist und auch erwähnt wird, dass bei der Inanspruchnahme des Wasserspenders keine zusätzlichen Kosten entstehen. Lehrkräfte können die Wasserspender in ihrer Vorbildfunktion auch oft benutzen. Auch der DGE-Qualitätsstandard empfiehlt, dass den Kindern und Jugendlichen täglich Trinkwasser kostenfrei zugänglich gemacht werden soll, denn ausreichendes Trinken von Leitungswasser oder Mineralwasser vervollständigt eine ausgewogene Verpflegung erst [Arens-Azevedo et al., 2014].

### **Zwischenmahlzeiten**

Der Großteil der Schüler und Schülerinnen geht nie bis ein- bis zweimal in der Woche zum Bäcker. Dieses Ergebnis ist, isoliert betrachtet, ein gutes, da der Bäcker augenscheinlich keine Konkurrenz zur Mensa darstellt. Doch wenn man

weitere Erkenntnis, welche Produkte beim Bäcker gekauft werden, zeigt sich hinsichtlich der Produktauswahl, dass zwei Drittel der Schülerinnen und Schüler, die zum Bäcker gehen, dort Süßwaren wie Donuts und Schokocroissants konsumieren. Arens - Azevedo et al. [2014] gibt an, dass keine Süßigkeiten in der Schule angeboten werden sollen. Kaum ein Schüler oder eine Schülerin besucht in der Pause die Mensa mehr als zweimal in der Woche und wenn sie es tun, dann kaufen sie zu einem hohen Prozentsatz Süßigkeiten oder Fastfood wie Pommes. Dieses Handeln könnte auch mitverantwortlich für den Ernährungszustand von 1,9 Millionen übergewichtiger Kinder in Deutschland sein, von denen bereits 42% an Adipositas leiden [Backes, 2007]. Wenn der Gesundheitszustand der Kinder optimiert werden soll, ist es daher sinnvoll ernährungsphysiologisch günstigere Snacks anzubieten. Optimale Zwischenmahlzeiten sind laut DGE- Qualitätsstandard Nüsse und Samen ohne Salz oder Zucker [Arens-Azevedo et al., 2014].

### **Mittagsverpflegung**

In Anbetracht der Tatsache, dass fast die Hälfte aller Mensa- Esser\*innen zweimal pro Woche in der Mensa zu Mittag isst, ist es überraschend, dass 40% aller Mensa- Nutzer\*innen nicht wissen, wie viele Mittagsgerichte zur Auswahl stehen. Entweder wurde hier die Frage nicht verstanden oder die Kinder und Jugendlichen haben aus anderen Gründen die Antwortmöglichkeit „weiß nicht“ gewählt. Eine andere Erklärung für diesen hohen Prozentsatz an Unwissenheit könnte sein, dass die täglichen Gerichte in der Mensa nicht klar genannt werden oder ersichtlich sind. Der DGE – Qualitätsstandard empfiehlt hierzu, dass die Menülinien im Vorfeld und übersichtlich den Essern und Esserinnen präsentiert werden sollen [Arens – Azevedo et al., 2014]. Laut Schulhomepage ist das Mittagessen ab Donnerstag immer für die kommende Woche im Internet und am Aushang sichtbar.

Dass sehr viel Kinder und Jugendlichen wissen, dass es Regeln in der Mensa gibt, ist als ein sehr positives Ergebnis zu werten. Jedoch sollten die spezifischen Regeln nochmals besprochen und ausgehändigt werden, denn 59,9% aller Teilnehmer und Teilnehmerinnen sagen, dass sie die Verhaltensweisen dort nicht

genau kennen. Verhaltens- und Kommunikationsregeln sind in einer Schulmensa, wo sehr viele Menschen miteinander essen, sehr wichtig. Sie können für Ruhe und Sauberkeit sorgen, was wiederum zu einer höheren Akzeptanz seitens der Besucher und Besucherinnen führen kann. [Arens- Azevedo et al., 2014]

Bei Betrachtung der Mensaverweigerungsgründe und der Literatur bezüglich der Steigerung der Akzeptanz durch die Schüler und Schülerinnen bezüglich ihrer Schulmensa sind Gemeinsamkeiten zu finden. Die Kinder und Jugendlichen der befragten Schule gehen nicht gerne in die Mensa, weil ihnen das Essen nicht schmeckt, es laut ist und es nicht genug Platz gibt. Um in dieser Schule die Annahme der Mensa zu verbessern, sollten der Geschmack und die Qualität der Speisen verbessert werden und die Mensa größer und besser organisiert sein. Genau die gleichen Punkte werden ersichtlich, wenn man die Studie von Lülfs und Spiller [2007] betrachtet, die sagt, dass die Akzeptanz bezüglich Schulessen und Schulmensa vergrößert werden kann, indem der Geschmack und die Qualität des Essens passt, der Raum gut gestaltet ist und die Organisation funktioniert.

Im Großen und Ganzen kann aus den Antworten der Befragten der vorliegenden Umfrage interpretiert werden, dass das Essen oft lecker ist, es eine große Auswahl gibt und die Temperatur der Speisen passt. Für einige, vor allem für die älteren Schüler und Schülerinnen, könnte jedoch die Portionsmenge vergrößert werden. Winkler [2011] lässt auch anklingen, dass die Akzeptanz der Betroffenen bezüglich der Schulmensa erhöht werden kann, indem individuelle Portionsgrößen und Nachschlag zur Verfügung stehen. Um auch den Wünschen mancher Teilnehmer und Teilnehmerinnen der Klasse 8-10 entgegen zu kommen, könnten die Portionen, je nach Hunger der Beteiligten, in einem gewissen Rahmen mit einem Unterschied von ein paar Gramm ausgegeben werden. Handlungsbedarf besteht auch bei der Darbietung der Speisen, diese sollten attraktiver gestaltet sein und ernährungsphysiologisch hochwertig sein. Beim Anrichten der Teller und im Vorfeld bei der Auswahl der einzelnen Komponenten sollte einerseits auf die Nährwerte der Produkte geachtet werden, aber andererseits auch auf das Farbenspiel, das durch die einzelnen Lebensmittel später am Teller sichtbar wird. Beispielsweise könnte Fisch oder weißes Fleisch mit einer Kartoffelbeilage und zweierlei Gemüse wie Brokkoli und Karotten gemeinsam serviert werden.

## **Speiseplan**

Der Prozentsatz, der keine Aussage über den Speiseplan der Woche machen kann, entspricht in etwa dem Anteil der Schüler und Schülerinnen, die dieses Schuljahr noch nicht in der Schulmensa gegessen haben. Einige halten den Speiseplan für abwechslungsreich, hier sollte angesetzt und diese Zahl erhöht werden und die Menge der Unwissenden, welche den Speiseplan nicht kennen, reduziert werden. Vermutlich könnten die Nicht – Mensa – Esser\*innen eher dazu motiviert werden in die Mensa zu gehen, wenn sie den Speiseplan kennen und für abwechslungsreich befinden.

Um für jeden Besucher und für jede Besucherin die Vielfalt an Speisen, die über Tage und Wochen hinweg angeboten werden, erkennbar zu machen, ist es von großer Bedeutung, dass nicht an denselben Wochentagen das gleiche serviert wird. Denn Manche kommen jede Woche am selben Tag Mittag essen. [Winkler, 2011]

Zur Erfüllung dieses Anliegens nach einer abwechslungsreicheren Essensauswahl und gesünderen Speisen kann es kommen, wenn die DGE- Qualitätsstandards befolgt werden.

Die Standards schlagen eine Menüwiederholung nach frühestens vier Wochen vor und geben Anweisungen für die Planung und Herstellung ernährungsphysiologisch hochwertige Gerichte. Bei der Zusammenstellung des Speiseplans sollte darauf geachtet werden, dass die täglichen Gerichte zu 20% aus Protein, 30% aus Fett und 50% aus Kohlenhydraten bestehen [Arens-Azevedo et al., 2014].

## **Zubereitung**

Bei der Betrachtung des Ergebnisses bezüglich der Zubereitung der Speisen in der Schulmensa wird ersichtlich, dass mehr als die Hälfte aller Beteiligten weniger Fett in ihren Gerichten möchte. Auch Arens-Azevedo et al. [2014] stellen fest, dass bei der Zubereitung wenig Fett verwendet werden soll. Der DGE - Qualitätsstandard empfiehlt generell die Verwendung von Rapsöl für die Herstellung der Speisen [Arens-Azevedo et al., 2014].

## Sensorik

Die befragten Kinder und Jugendlichen finden, dass die Speisen oft appetitlich angerichtet werden und ihre natürliche Farbe behalten, doch sie wünschen sich, den Ergebnissen zufolge, dass der Teller mehr Farbenvielfalt hergibt.

Die meisten Schüler und Schülerinnen geben auch an, dass der natürliche Geschmack der Lebensmittel meistens noch vorhanden ist, hier stellt sich aber die Frage, ob das für die Kinder und Jugendlichen etwas Positives oder Negatives ist. Angenommen die servierten Brokkoli haben noch ihren typischen Geschmack, was ernährungsphysiologisch ein gutes Zeichen ist, so könnte dies aber bei den Teilnehmern und Teilnehmerinnen unerwünscht sein, weil sie diesen nicht mögen. Bei der Frage nach den unbeliebten Speisen wird 12 Mal explizit erwähnt, dass Brokkoli eindeutig nicht gemocht wird und Gemüsegerichte allgemein 73 Mal. Somit wäre die Aussage, dass die Lebensmittel oft noch ihren typischen Geschmack haben, auf den Brokkoli oder auf Gemüse generell bezogen, etwas Negatives. Dennoch ist das Beispiel mit Brokkoli wohl doch eher eine Ausnahme und man kann dieses Ergebnis eher als positiv betrachten.

Bei Betrachtung der Ergebnisse kann interpretiert werden, dass die Speisen öfter mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt werden sollen. Der DGE – Qualitätsstandard empfiehlt auch die Verwendung frischer Kräuter, um den Gerichten den richtigen Geschmack zu verleihen [Arens – Azevedo et al., 2014].

Interessant ist auch, dass es unter den Kindern und Jugendlichen große Unstimmigkeiten bezüglich der Nachwürzungsmöglichkeiten am Tisch oder an der Essensausgabe gibt. Laut den Ergebnissen gibt es an der Essensausgabe eher Salz und Pfeffer und am Tisch eher nicht. Arens-Azevedo [2014] zufolge sollten Nachwürzmöglichkeiten für jeden Schüler und jede Schülerin zur Verfügung stehen, denn so wird die Akzeptanz bezüglich des Essens gesteigert [Arens – Azevedo et al., 2014].

Damit auch die sensorischen Ansprüche bezüglich einzelner Lebensmittel erfüllt werden, ist es laut DGE-Qualitätsstandards wichtig, dass Gemüse, Teigwaren und Reis bissfest verzehrt werden [Arens – Azevedo et al., 2014]. Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren und Reis werden von sehr vielen Kindern und Jugendlichen der befragten Schule als oft bissfest in ihrer Schulmensa beschrieben. Ernährungsphysiologisch betrachtet, ist die Bissfestigkeit dieser Lebensmittel als posi-

tiv zu bezeichnen und somit ist die Schulmensa in diesem Punkt schon gut aufgestellt. Ob allerdings die Schüler und Schülerinnen diese Eigenschaft auch als etwas Positives und aus ihrer Perspektive Wünschenswertes wahrnehmen, wurde mit dieser Frage nicht eindeutig geklärt. Dieser Angelegenheit sollte im Weiteren noch nachgegangen werden und falls sich wirklich herausstellt, dass die Kinder und Jugendlichen die Bissfestigkeit ihres Essens mögen, dann sollte in der Mensaküche darauf geachtet werden, dass diese Produkte immer oder immer öfter bissfest serviert werden. [Arens – Azevedo et al., 2014]

Ob das Fleisch, das in der Schulmensa ausgegeben wird, zart ist und ob diese Tatsache an sich etwas ist, was die Schüler und Schülerinnen mögen, wurde in diesem Fragebogen nicht einheitlich beantwortet. Laut Literatur soll das Fleisch zart verzehrt werden [Arens – Azevedo et al., 2014].

Allgemein bewerten die Teilnehmer und Teilnehmerinnen die Mittagsverpflegung als durchschnittlich, hier wäre es sinnvoll die Wünsche und Verbesserungsvorschläge der befragten Kinder und Jugendlichen zur Optimierung heranzuziehen.

### **Teilnahme am schulischen Mittagessen**

Die wohl größten Konkurrenten für das Mittagessen in der Schule sind die umliegenden Supermärkte, Fast Food Restaurants und der Dönerstand. Natürlich ist es schwierig für eine Schulmensa mit diesen Versorgern zu konkurrieren, aber wenn die Attraktivität der Schulmensa beispielsweise durch verkürzte Wartezeiten, kurzen Gehweg, gemütliche Atmosphäre, faire Preise und guten Geschmack vergrößert wird, ist davon auszugehen, dass die Schüler und Schülerinnen nicht mehr so häufig auf andere Essensmöglichkeiten zurückgreifen und stattdessen in die Schulmensa gehen. Bestimmungen zum Verlassen der Schule können andere Verpflegungsangebote auch minimieren [Winkler, 2011].

Die Geldausgaben der Kinder und Jugendlichen in der Mittagspause liegen bei 2€ bis maximal 6€. Der große Tagesteller in der Schulmensa kostet 3,80€ und der kleine 2,20€, somit liegt der Preis des Schulmittagessens genau in den Budgetrahmen vieler Befragter. Umso erstaunlicher ist es, dass mehr als zwei Drittel der Schüler und Schülerinnen sagen, dass sie das Mittagessen in der

Mensa zu teuer finden. Die meisten geben an, dass sie 2€ bis maximal 4€ in der Mittagspause ausgeben wollen oder können. Das bedeutet, dass sie sich das Mittagessen in der Schule auch leisten können. Kaum einer/eine der Betroffenen sagt, dass er/sie größere Portionen möchte, also kann die Menge nicht der Grund für die geforderte Preissenkung sein. Eine andere Erklärung könnte sein, dass ihnen die, von ihnen als „mittelmäßige“ bewertete, Mittagsverpflegung nicht so viel Geld wert ist. In Deutschland zahlen die Eltern für das Mittagessen ihrer Kinder in der Schule durchschnittlich 3.05€ [Arens-Azevedo, 2016]. Demzufolge liegen der Preis für den kleinen Tagesteller an der befragten Schule weit unter dem Durchschnitt und der Preis für das große darüber.

Rechen- und Vergleichsbeispiele aus dem Alltag können den Schülern und Schülerinnen veranschaulichen wie viel ihr Mittagessen in der Schule im Vergleich zu anderen Speisen kostet. Bei dieser Übung sollen die Kinder und Jugendlichen die Ausgaben für ihr Mittagessen im Supermarkt mit den Preisen und der Menge in der Schulmensa vergleichen. Des Weiteren sollen sie auch erkennen, wie viel Geld Lebensmittel im Einkauf kosten und diese Ergebnisse dem Preis für das Menssaessen gegenüberstellen. Wenn den Beteiligten auch erklärt wird, dass die Gerichte in der Mensa vor allem dann günstiger werden können, wenn mehr Schüler und Schülerinnen dort essen, würde das zwei positive Effekte haben. Einerseits wäre somit der Wunsch nach kleineren Preisen erfüllt und andererseits könnten mehr Kinder und Jugendliche mit einem vollwertigen Mittagessen versorgt werden.

## **Essenszeiten**

Mehr als zwei Drittel aller Essensteilnehmer und Essensteilnehmerinnen sind mit der vorgegebenen Zeit in der Mittagspause zufrieden. Die Literatur empfiehlt eine Pausenlänge von mindestens 60 Minuten, in dieser Zeit sind der Weg zur Mensa, Anstellen an der Essensausgabe, Speiseneinnahme, Hände waschen, Wegräumen und das Pflegen von sozialen Kontakten enthalten [Arens – Azevedo et al., 2014].

## Raumgestaltung

Nach der Betrachtung der Ergebnisse zur Raumgestaltung kann geschlussfolgert werden, dass sich die Kinder und Jugendlichen wünschen, dass die Mensa etwas schöner gestaltet, sauberer und größer sein soll. Die Ausführungen von Winkler [2011] stellen fest, dass die Akzeptanz der Schüler und Schülerinnen bezüglich ihrer Schulmensa gesteigert werden kann, wenn es Regeln bezüglich der Sauberkeit und ausreichend Platz in der Mensa gibt. Beim Thema Sauberkeit sollten die Schüler und Schülerinnen darauf hingewiesen werden, dass sie selbst viel dazu beitragen können, beispielsweise können sie ihren Platz immer so verlassen, wie sie ihn selbst gerne vorfinden würden. Einfach und schnell zu reinigende Möbel und Bodenbeläge können die Sauberkeit in der Schulmensa verbessern [Arens-Azevedo et al., 2014]. Des Weiteren können auch kleine Eimer mit Wasser und einem Spültuch bereitstehen, sodass die Kinder und Jugendlichen ihre Tische selbst abwischen können bevor sie die Mensa verlassen. Sehr viele Beteiligte sagen, dass es in der Mensa viel zu laut ist und die Gemütlichkeit in jener auch verbesserungswürdig ist. Einerseits kann eine gute Dämmung und Isolierung der neuen Schulmensa für einen geringeren Lärmpegel sorgen und andererseits können Kommunikationsregeln während der Essenszeiten auch mehr Ruhe schaffen [Arens-Azevedo et al., 2014].

Allgemein sind Aspekte wie Ruhe und Gemütlichkeit wichtig für Schüler und Schülerinnen, um gerne in der Schulmensa zu essen [Arens – Azevedo et al., 2016].

Angenehmer und schöner gestaltet kann die Mensa durch Pflanzen, Bilder und Tischdekoration werden [Arens-Azevedo et al., 2014]. Die Ausschmückung des Raumes kann durch die Teilnehmer und Teilnehmerinnen selbst geschehen, indem sie selbst gemalte oder gestaltete Bilder aus dem Unterrichtsgegenstand Erzieherische Bildung aufhängen oder dort gebastelte Dekorationen aufstellen. Durch so eine Miteinbeziehung der Kinder und Jugendlichen in die Gestaltung des Speiseraumes können sie sich besser mit diesem Raum identifizieren und gehen lieber dorthin [Arens-Azevedo et al., 2014].

Beim Umbau der Schulmensa sollte berücksichtigt werden, dass sich die Befragten mehr Platz in der Mensa wünschen. Mehr Raum und dadurch ein besseres

Wohlgefühl beim Essen können in der Mensa entstehen, indem mehr Ablageflächen für Schultaschen oder eine Garderobe vorhanden sind [Winkler, 2011].

Die Schüler und Schülerinnen der Befragung sind mit der Beleuchtung im Speisesaal durchaus zufrieden, doch mit der Belüftung wiederum nicht. Der DGE – Qualitätsstandard schlägt auch helle Räumlichkeiten und eine gute Beleuchtung für eine freundliche Speisesaalgestaltung vor [Arens – Azevedo et al., 2014].

Ein Anliegen, das die Teilnehmer und Teilnehmerinnen bei der Freitextfrage zum Mensaraum durchaus vorbringen, ist, dass sie lieber bar zahlen möchten und nicht das in ihrer Schulmensa übliche Bezahlungssystem per Chip beibehalten möchten. Die Nicht- Mensa – Esser\*innen sagen auch, dass sie in der Schulmensa essen würden, wenn sie bar zahlen könnten.

### **Pädagogische Aspekte**

Die befragten Kinder und Jugendlichen geben an, dass sie in die Speiseplan- und die Speisesaalgestaltung nicht miteinbezogen werden. Dies ist ein wesentlicher pädagogischer Aspekt, an dem angesetzt werden kann, denn auch Arens-Azevedo et al. [2014] stellen fest, dass sich die Schüler und Schülerinnen eher mit der Schulmensa identifizieren können, wenn sie selbst aktiv an der Gestaltung beteiligt sind.

Des Weiteren geht aus einer bundesweiten Erhebung in Deutschland hervor, dass die Akzeptanz bei den Kindern und Jugendlichen gesteigert werden kann, indem sie in die Speiseplangestaltung und die Essensauswahl involviert werden. Die Erfragung der Meinung der Mensa-Esser\*innen bezüglich der servierten Gerichte ist auch ein sehr wesentlicher Aspekt, wenn es um eine gesteigerte Akzeptanz bei den Schülern und Schülerinnen geht. [Arens – Azevedo et al.,2015] Dies ist bei den Teilnehmern und Teilnehmerinnen der Umfrage nicht der Fall, hier sagen fast 90%, dass ihre Meinung nicht erfragt wird. Das Befinden der Esser und Esserinnen bezüglich der Speisen kann beispielsweise mit einem kurzen anonymen Fragebogen, der bei der Essensausgabe mit ausgegeben wird, eruiert werden.

Das Thema Ernährung wurde in der untersuchten Schule durchaus schon besprochen, aber eine Wiederholung und Intensivierung wäre erwünscht, denn so

werden die Kinder und Jugendlichen einen ausgewogenen und nährstoffreichen Speiseplan eher akzeptieren [Winkler, 2011].

Hier tun sich gegebenenfalls für die Schule auch Möglichkeiten der Vernetzung der Akteure des ernährungsbildenden Unterrichts an der Schule mit den Betreibern der Schulmensa auf, um so eine Mitwirkung der Schülerinnen und Schüler einerseits und eine Bewusstseinsbildung für eine gesundheitsförderliche Ernährung im Schulalltag andererseits zu verstärken. Es könnten beispielsweise Vorschläge für einen Wochenspeiseplan im Ernährungsunterricht entwickelt werden und diese der Mensaleitung vorgestellt werden.

Die Lehrpersonen, die bereits an der befragten Schule in der Mensa zu Mittag essen, sind für die Schüler und Schülerinnen ein Vorbild und es hat sich generell gezeigt, dass Kinder und Jugendliche eher die Mensa akzeptieren, wenn es auch die Lehrkräfte tun [Backes, 2007]. Weiters kann in der Schulmensa auch in einer ganz anderen Atmosphäre die Beziehung zwischen Lehrperson und Kind gepflegt werden [Arens – Azevedo et al., 2014].

## **Personal**

Ein freundliches Personal an der Essensausgabe, wie es auch von vielen Befragten bezüglich ihrer Mensa geschildert wird, erhöht die Annahme der Speisen in der Schulmensa [Arens – Azevedo et al., 2014].

## **Gesundheit**

Bei der Frage, was für die Kinder und Jugendlichen „gesundes Essen“ ist, wird ersichtlich, dass schon eine Grundbasis für das Verständnis von gesundem Essen vorhanden ist, aber noch vertieft werden muss. Wenn man die Ergebnisse genauer betrachtet, kann bemerkt werden, dass kaum ein Drittel aller Befragten weiß, dass Milch und Milchprodukte täglich aufgenommen werden sollen [AGES, <https://www.ages.at/themen/ernaehrung/oesterreichische-ernaehrungspyramide/> (Stand: 28.10.2019)]. Da fast 80% der Mensa-Esser\*innen eine gesunde Verpflegung in der Schule für wichtig empfinden, sollte dieses Thema nochmals im

Unterricht angesprochen werden. Um auch die Akzeptanz eines nährstoffreichen Mittagessens in der Schulmensa seitens der Schüler und Schülerinnen zu erhöhen, sollte eine Verbindung der dargebotenen Speisen und der österreichischen Ernährungspyramide beziehungsweise der DGE-Ernährungspyramide (in Deutschland) hergestellt werden. Mit Hilfe dieser Pyramide können die Kinder und Jugendlichen sehen, was und wie viel sie täglich essen sollen, damit sie mit allen wichtigen Nährstoffen gut versorgt sind. Wenn die Schüler und Schülerinnen die Gemeinsamkeiten, also die Theorie [Bild der Ernährungspyramide] in Kombination mit der Praxis [das Essen in der Schulmensa] wahrnehmen, sind sie vermutlich eher bereit die Gerichte in der Mensa zu essen, weil sie verstehen, dass sie ihnen viel Energie für den Tag bieten. [AGES, <https://www.ages.at/themen/ernaehrung/oesterreichische-ernaehrungspyramide/> (Stand: 28.10.2019)]

### **Wünsche für die neue Mensa**

Bei der Umfrage hat sich klar herauskristallisiert, dass Fleisch und Fleischgerichte wie Schnitzel und Gulasch sehr beliebt sind bei den Befragten. Beide Geschlechter nennen zu fast gleichen Teilen Fleischgerichte bei der Frage nach den Lieblingsspeisen. Die älteren Schüler und Schülerinnen geben doppelt so oft an wie die Jüngeren, dass sie sehr gerne Fleischgerichte essen. Hier zeigt sich, dass der Fleischkonsum mit dem Alter werden nicht weniger wird und die Ernährungsbildung noch aufklärend wirken kann.

Der DGE-Qualitätsstandard hält fest, dass Fleisch und Wurstwaren in 20 Verpflegungstagen nur maximal achtmal serviert werden sollen und viermal davon soll es sich um mageres Muskelfleisch handeln [Arens-Azevedo et al., 2014]. Laut der österreichischen Ernährungspyramide soll fettarmes Fleisch und fettarme Wurstwaren nur maximal 3 Mal pro Woche konsumiert werden, das entspricht einer Portionsgröße von 300-450g pro Woche. Rotes Fleisch und andere Wurstwaren sollen nur selten aufgenommen werden. [AGES, <https://www.ages.at/themen/ernaehrung/oesterreichische-ernaehrungspyramide/> (Stand: 29.10.2019)] Wenn in der Schule täglich zwei Menülinien angeboten werden, ist es sehr wichtig, dass am selben Tag bei beiden Gerichten Fleisch

vorkommt und nicht an verschiedenen Wochentagen, sonst können manche Kinder und Jugendlichen im Laufe der Woche zu mehr Fleischkonsum beim Mittagessen kommen, als geplant [Arens – Azevedo et al., 2014].

Nudelgerichte werden von allen Beteiligten auch sehr gerne gegessen. Kartoffelgerichte, wie zum Beispiel Kartoffelpuffer werden von 46,6% der Teilnehmer und Teilnehmerinnen sehr gerne gegessen, wobei die Mädchen diese Speisen lieber essen als die Burschen. An Wochentagen, an denen vermehrt Mädchen in der Mensa speisen, könnten solche Gerichte großen Anklang finden. An jedem Schultag sollen Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln angeboten werden, mindestens einmal pro Woche Vollkornprodukte und maximal einmal pro Woche Kartoffelerzeugnisse [Arens- Azevedo et al., 2014].

Getreidegerichte, wie zum Beispiel Hirsebratlinge und Couscous, werden von mehr als der Hälfte der Kinder und Jugendlichen nicht gerne gegessen. Die erfragten Getreidegerichte sollten vorab von den Schülern und Schülerinnen verkostet und bewertet werden, denn es könnte durchaus sein, dass viele Befragte jene Produkte noch nicht gegessen haben und deswegen diese Ergebnisse zustande gekommen sind. Es lohnt sich auch, die Kinder und Jugendlichen als Essenstester und Feedbackgeber einzusetzen [Arens-Azevedo et al., 2015]. Des Weiteren schmälern gesund klingende Gerichte die Annahme des Essens von Seiten der Schüler und Schülerinnen [Winkler, 2011].

Salat, Rohkost und Obst werden auch gerne von den Schülern und Schülerinnen gegessen. Diese Lebensmittel täglich frisch in Variationen anzubieten, ist ernährungsphysiologisch betrachtet und den Ergebnissen zufolge, kein Fehler.

Pizza und Nachspeisen werden von mehr als 60% aller Befragten sehr gerne zu Mittag gegessen. Bei über 50% der Schüler und Schülerinnen sind süße Hauptspeisen wie Milchreis und Pfannkuchen auch sehr beliebt. Diese Speisen mit Maß und Ziel und vor allem abwechslungsreich in den Mensaspeiseplan zu integrieren, wird die Anzahl an Kunden und Kundinnen in der Schulmensa künftig erhöhen. Durch die Berücksichtigung der Lieblingsgerichte im Speiseplan kann außerdem die Akzeptanz der Schüler und Schülerinnen bezüglich des Schulesens gesteigert werden [Arens – Azevedo et al., 2015].

Wie die Teilnehmer und Teilnehmerinnen zu Gemüse und Gemüsegerichten stehen, kann den Ergebnissen zufolge nicht klar gedeutet werden. Einerseits zeigen die Resultate, dass Gemüse bei den Befragten hoch im Kurs steht, ande-

rerseits werden Gemüsegerichte am häufigsten bei der Frage nach den unbeliebten Speisen genannt. Des Weiteren werden Gemüsegerichte und Gemüseaufläufe bei der Skalafrage von allen Beteiligten zu je einem Drittel „sehr gerne“, „manchmal“ und „nicht gerne“ gegessen. Hier könnte man beispielsweise mit verstärkter Ernährungsbildung und abwechslungsreichen Gewürzen und frischen Kräutern ansetzen, um die Attraktivität dieser Speisen zu erhöhen. Der DGE-Qualitätsstandard empfiehlt, dass Gemüse und Salat täglich verzehrt werden sollen [Arens-Azevedo et al., 2014]. Gemüse soll sogar 3 Mal pro Tag gegart oder roh konsumiert werden [AGES, <https://www.ages.at/themen/ernaehrung/oesterreichische-ernaehrungspyramide/> (Stand: 29.10.2019)].

Gedünsteter Fisch wird von mehr als der Hälfte der Kinder und Jugendlichen nicht gerne gegessen. Fischgerichte werden auch bei der Freitextfrage nach den unbeliebten Speisen am zweit häufigsten genannt. Folglich sollte Fisch als nährreiches Lebensmittel präsentiert und genauer besprochen werden, um so die Akzeptanz zu verbessern. Der DGE-Qualitätsstandard empfiehlt, dass in 20 Verpflegungstagen 2 Mal Seefisch und 2 Mal fettreicher Fisch aufgenommen werden soll [Arens-Azevedo et al., 2014].

## 4. Handlungsempfehlungen

Zusammenfassend sind folgende Optimierungsmöglichkeiten für den Schulstandort – im Schwerpunkt – zu nennen, die sich aus der Befragung herauskristallisieren. Die Handlungsempfehlungen sind, bis auf Ausnahme derer die *kursiv* gedruckt sind, auch auf andere Schulen im deutschsprachigen Raum übertragbar. Sie sind übertragbar, weil es sich um grundsätzliche ernährungsphysiologische Empfehlungen für Kinder und Jugendliche handelt und die Anregungen zur Optimierung der Schulverpflegung auch aus einschlägiger Fachliteratur zum Thema hervorgehen, wie zum Beispiel dem DGE-Qualitätsstandard [Arens – Azevedo et al., 2014], der Leitlinie Schulbuffet [Lehner, 2015] und Befragungen zur Akzeptanz der Schulverpflegung durch die Schüler und Schülerinnen.

### Getränkeversorgung

- Reduktion von Softdrinks wie Fanta, Spezi
- genereller Ausschluss von hochkalorischen und stark zuckerhaltigen Getränken
- Schüler und Schülerinnen den Zuckergehalt von Softdrinks näherbringen und die schädlichen Folgen für den Körper durch den Konsum dieser Getränke
- Fruchtsäfte und Mineralwasser zum Selbermischen und (mehr) zuckerfreie Getränke anbieten
- *gewünschte Preissenkung durch das selbstständige Mischen von Fruchtsäften mit Wasser möglich*
- *Wasser aus dem Wasserspender als gesunde und kostenfreie Trinkmöglichkeit anbieten und anpreisen.*
- *vorbildhafte Nutzung der Wasserspender in der Schule durch die Lehrkräfte*

### Zwischenmahlzeiten

- Reduktion des Süßigkeiten- und Süßwarenangebotes wie Donuts und Schokocroissants auf ein Minimum; langfristig die völlige Entfernung solcher Produkte

- Anbietet von optimalen Snacks wie Nüsse und Samen ohne Salz oder Zucker

### **Mittagsverpflegung**

- übersichtliche Darstellung des Wochenspeiseplanes
- gemeinsame Erarbeitung der Verhaltensregeln für die Mensa mit allen Schülern und Schülerinnen
- individuelle Portionsgrößen oder die Möglichkeit des Nachschlags anbieten
- Lebensmittel verschiedener Farben auf einem Teller kombinieren (z.B. Fisch, Kartoffeln, Brokkoli, Karotten)

### **Speiseplan**

- nicht an denselben Wochentagen die gleichen Speisen anbieten
- Wiederholung des Speiseplans nach frühestens 4 Wochen
- Zusammensetzung des täglichen Mittagsgerichtes: 20% Protein, 30% Fett, 50% Kohlenhydraten

### **Zubereitung**

- *Zubereitung der Speisen mit weniger Fett*
- bei der Verwendung von Fett auf Rapsöl zurückgreifen

### **Sensorik**

- *vermehrtes Abschmecken der Gerichte mit frischen Kräutern und Gewürzen*
- Bereitstellung von Nachwürzmöglichkeiten wie Salz und Pfeffer für die Mensa-Esser\*innen
- Gemüse, Teigwaren, Kartoffeln und Reis bissfest kochen, damit die enthaltenen Nährstoffe bestmöglich erhalten bleiben.
- Das Fleisch soll beim Ausgeben zart sein.

## **Teilnahme am schulischen Mittagessen**

- Regeln zum Verlassen der Schule in der Mittagspause reduzieren den Gang zu anderen Essensanbietern (Supermärkte, Dönerstand).
- Preisvergleich - Preis von Lebensmitteln im Supermarkt und Preis für das Mittagessen in der Mensa
- den Schülern und Schülerinnen vermitteln, dass das Essen umso günstiger in der Mensa angeboten werden kann, desto mehr Kinder und Jugendlichen in der Mensa zu Mittag essen

## **Essenszeiten**

- *Pausenlänge beibehalten*

## **Raumgestaltung**

- einfache und schnell zu reinigende Möbel und Bodenbelege in der Mensa
- Eimer mit Spültuch, sodass die Schüler und Schülerinnen ihren Tisch sauber verlassen
- Einführung und Einhaltung von Kommunikationsregeln in der Mensa, um den Lärmpegel niedrig zu halten
- Gute Dämmung und Isolierung der Mensa sorgt für Ruhe.
- Die Kinder und Jugendlichen sollen mit selbst hergestellten Bildern und Dekorationen den Mensaraum verschönern.
- Ausreichend Ablageflächen für Schultaschen oder eine anschließende Garderobe bereitstellen.
- *Die gute Beleuchtung im Speisesaal beibehalten.*
- *bessere Belüftung der Mensa*
- *Abschaffung des Bezahlungssystems per Chip; Schüler und Schülerinnen wollen lieber bar zahlen.*

## **Pädagogische Aspekte**

- Beteiligung der Schüler und Schülerinnen an der Gestaltung des Speiseraums und an der Essensauswahl
- Erfragung der Meinung der Kinder und Jugendlichen bezüglich der servierten Gerichte, beispielsweise mit einem kurzen anonymen Fragebogen

- Thema Ernährung in den verschiedenen Unterrichtsgegenständen einbauen.
- Zusammenspiel vom Ernährungslehreunterricht und der Mensaküche z.B. Entwicklung von Wochenspeiseplänen im Ernährungsunterricht und Vorstellung bei der Mensaleitung
- Lehrkräfte sollen in der Schule zu Mittagessen.

### **Personal**

- *Das freundliche Personal beibehalten.*

### **Gesundheit**

- Besprechung der Ernährungspyramide
- Verbindung zwischen der Theorie (Ernährungspyramide) und der Praxis (Schulesen) schaffen

### **Wünsche für die neue Mensa**

- maximal 8 Mal Fleisch in 20 Verpflegungstagen, davon 4 Mal mageres Muskelfleisch
- fettarmes Fleisch und fettarme Wurst maximal 3 Mal pro Woche anbieten
- 300 - 450g Fleisch pro Woche
- Wenn es zwei Menüs gibt, muss am selben Tag bei beiden Fleisch vorkommen und nicht an verschiedenen, sonst können manche Kinder und Jugendlichen im Laufe der Woche zu mehr Fleischkonsum beim Mittagessen kommen als geplant.
- Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln täglich; mindestens einmal pro Woche Vollkornprodukte und maximal einmal pro Woche Kartoffelerzeugnisse
- Schüler und Schülerinnen als Essenstester und Feedbackgeber einsetzen
- Gesund klingende Speisenamen vermeiden.
- Salat, Rohkost und Obst täglich frisch ausgeben

- Lieblingsgerichte (Pizza, Nachspeise, süße Hauptspeisen) berücksichtigen und mit Maß und Ziel abwechslungsreich anbieten.
- Rohes oder gegartes Gemüse (3 Mal) täglich konsumieren.
- In 20 Verpflegungstagen 2 Mal Seefisch und 2 Mal fettreichen Fisch zubereiten.

## 5. Kritische Methodendiskussion

Im Folgenden wird nun die ausgewählte Forschungsmethode kritisch beleuchtet. Bei der Übertragung der einzelnen Fragen in das Softwareprogramm konnten einige Sachverhalte und Einstellungen nicht so verwirklicht werden, wie ursprünglich geplant. Das Programm ist nicht in der Lage Multiple-Choice-Fragen mit Freitextantwortmöglichkeiten zu kombinieren. Im vorliegenden Fall wäre es nützlich gewesen zu manchen geschlossenen Fragen spezielle Antworten der Schüler und Schülerinnen zu bekommen, um ein genaueres Bild der Realität zu bekommen. Bei Frage 9.1 werden beispielsweise einige umliegende Mittagverpflegungsorte außerhalb der Schule genannt, die durch Anklicken der Teilnehmer und Teilnehmerinnen bestätigt werden können. Hier wäre es vorteilhaft gewesen, wenn die Befragten unter dem Punkt „sonstiges, und zwar...“ selbst ihre Antworten niederschreiben können. Da mit dem Online-Tool aber eine sehr große Gruppe einfach und schnell befragt werden kann, wurde diese Limitation in Kauf genommen.

Beim Einspielen der Fragen in das Softwareprogramm wurde auch klar, dass die Kosten für die Befragung und Auswertung pro Frage steigen. Um die Ausgaben dafür in Grenzen zu halten, mussten Veränderungen im Vergleich zum zuvor im Worddokument erstellten Fragebogen vorgenommen werden. Fragen, die sich nur bezüglich der vorliegenden Antwortmöglichkeiten minimal unterscheiden, waren in Papierformat zweimal vorhanden. Konkret wird von der Antwortmöglichkeit „weiß nicht“ gesprochen, die für diejenigen Befragten, die dieses Schuljahr noch nicht in der Schulmensa gespeist haben, bei manchen Fragen durchaus nützlich sein kann. Bei der anderen Gruppe an Teilnehmern und Teilnehmerinnen, die solche Fragen gut durch ihre eigenen Erfahrungen beantworten können, verleitet diese Antwortmöglichkeit eher dazu, nicht wirklich über die Frage nachzudenken, sondern den einfachen Weg zu gehen. Bei diesen Fragestellungen wurde auf die Kosten für die Befragung geachtet und davon ausgegangen, dass die Befragten die Antworten wählen, die für sie am nächsten an der Wahrheit liegen.

Bei der Erarbeitung des Fragebogens wurde beschlossen, dass alle Fragen verpflichtend beantwortet werden müssen. Da alles anonym ist und die Beteiligten

zuvor ihre Einverständniserklärung zur Teilnahme abgegeben haben, schien nichts dagegen zu sprechen. Das Online – Tool ist aber offenbar nicht in der Lage sämtliche Fragen als Pflichtfragen zu hinterlegen. In den Einstellungen ist es möglich alle Fragen als verpflichtend anzugeben, aber beim Ausfüllen des Bogens konnten dennoch einzelne Fragen ausgelassen werden. Das Softwareprogramm kann augenscheinlich nur eine bestimmte Anzahl an Fragen als Pflichtfragen speichern. Dies wird aber beim Erstellen des Bogens nicht korrekt und klar über das Programm kommuniziert, da unendlich viele Fragen als verpflichtend markiert werden können. Diese Schwäche des Online – Tools wurde trotz intensiver Vorarbeiten und des Einholens von Informationen zum Tool, auch über die Hotline, erst nach Erhalt der Ergebnisse sichtbar. Schlussendlich steht bei jeder Frage dabei, wie viele der Schüler und Schülerinnen geantwortet haben. Diese Tatsache ist bei der Datenauswertung und Interpretation durchaus von Bedeutung.

Wenn Schüler und Schülerinnen, die die Einverständniserklärung zu Teilnahme abgegeben haben, am Befragungstag nicht erscheinen, weil sie krank sind oder aus anderen Gründen, sollte es eine Möglichkeit geben, dass sie zu einem späteren Zeitpunkt noch an der Umfrage teilnehmen können. Im vorliegenden Fall könnten die Kinder und Jugendlichen an einem anderen Tag mit einer anderen Klasse noch mitmachen.

Bei der Verwendung des Fragebogens an anderen Schulen und für weitere Befragungen sollten zuerst folgende Adaptierungen bei der Fragebogenkonstruktion gemacht werden:

Nach den Fragen zur Konsistenz verschiedener Lebensmittel und vor allem bei der Bewertung von Produkten auf deren Bissfestigkeit hin, sollte anschließend erfragt werden, wie die Teilnehmer und Teilnehmerinnen diese Tatsache wahrnehmen. Dies könnte beispielsweise mit dieser Frage erforscht werden: „Magst du die Bissfestigkeit der Nudeln?“. Bei den vorliegenden Daten wurde zwar festgestellt, dass die Speisen oft bissfest serviert werden, doch nicht, ob die Kinder und Jugendlichen das für gutheißen und dies ihrem Geschmack entspricht.

Die Frage nach dem Alter sollte künftig eine Single- Choice Frage sein und keine offene. Durch diese Veränderung kann die Auswertung um ein Vielfaches beschleunigt werden.

Wenn nur eine Schulform befragt wird, kann Frage 1.6, bei der nach dem Schultyp gefragt wird, ausgespart werden.

Je nachdem, ob in der zu befragenden Schule Wasserspender vorhanden sind oder nicht, muss Frage 2.2 entfernt oder beibehalten werden.

Bei der Fragenkategorie „Zwischenmahlzeiten“ muss vorab geklärt werden, ob es am Schulstandort einen Bäcker, der vorbeikommt, oder eine Mensa für Snacks gibt, um dann den Fragebogen dementsprechend zu adaptieren.

## 6. Fazit

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die schulische Verpflegung in der befragten Schule verbesserungswürdig ist. In Deutschland sowie Österreich gibt es bereits gute Ansätze, die die Schulverpflegung optimieren helfen. Diese ernährungsphysiologisch wertvollen Empfehlungen sollten flächendeckend in den Schulen Einzug finden und deren Umsetzung dementsprechend von einer darüber liegenden Instanz kontrolliert werden. Der DGE-Qualitätsstandard [Arens – Azevedo et al., 2014] und die Leitlinie Schulbuffet [Lehner, 2015] geben sehr gute und praxisorientierte Anregungen zur positiven Veränderung der herkömmlichen Versorgung der Schüler und Schülerinnen in der Schule. In Deutschland wurden die Akzeptanz und ihre annahmesteigernden Faktoren bei den Kindern und Jugendlichen bezüglich ihrer Schulmensa bereits zahlreich in der Vergangenheit erfragt. In Österreich ist hier noch großer Nachholbedarf, da es kaum Studien zu diesem Sachverhalt gibt. Die Kenntnis und die Berücksichtigung der Komponenten, die zur Steigerung der Akzeptanz der Schulkantine bei den Schülern und Schülerinnen beitragen, sind für eine funktionierende Schulverpflegung essenziell.

Bei der Reformierung des Speise- und Getränkeangebotes soll neben der Beachtung der nährwertreichen und gesunden Versorgung auch die Speisenpräferenzen der Kinder und Jugendlichen berücksichtigt werden. Die Atmosphäre, in der die Mittagsgerichte eingenommen werden, hat bei den Schülerinnen und Schülern einen gleich hohen Stellenwert wie die Speisen selbst. Ein Speiseraum, der ausreichend Platz, Ruhe und Gemütlichkeit verspricht, gehört hierbei zu den Grundvoraussetzungen einer gelingenden Schulverpflegung.

Nach einer weiteren Optimierung und Individualisierung des vorliegenden Fragebogens kann dieser an vielen weiteren Schulstandorten Anwendung finden und die Verpflegungssituation der einzelnen Schulen aus Sicht der Kinder und Jugendlichen darstellen. Anschließend ist die Umsetzung der Ergebnisse zur Optimierung der Versorgungslage von großer Bedeutung. Die Ergebnisse aus der Befragung müssen unbedingt in der Praxis und der Schulrealität verwirklicht werden.

Weiterführend kann in wenigen Jahren die ausgewählte Schule nochmals befragt werden und erforscht werden, inwiefern die Vorstellungen und Wünsche der jungen Befragten umgesetzt werden konnten und wie die Annahme der neuen Schulmensa aussieht.

## 7. Literaturverzeichnis

- AGES – Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit. Internet: <https://www.ages.at/themen/ernaehrung/oesterreichische-ernaehrungspyramide/> (Stand: 28.10.2019)
- Anderson J B, Thorne T, Nyden P. Community - based Research in den USA: Ein Überblick über Prinzipien und Prozesse. In: Altenschmidt K, Stark W, Hrsg. Forschen und Lehren mit der Gesellschaft. Community Based Research und Service Learning an Hochschulen. Wiesbaden: Springer Fachmedien, 2016: 19 – 43.
- Arens – Azevedo U. Qualität der Schulverpflegung in Deutschland. Public Health Forum 2016; 24(3): 194 – 198. doi: 10.1515/pubhef – 2016 – 0055
- Arens - Azevedo U, Bölts M, Girbardt R, Hoffmann C, Liesen E, Oberritter H, Pfefferle H, Romeike M, Schnur E. DGE – Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Bonn, 2014.
- Arens - Azevedo U, Schillmöller Z, Hesse I, Paetzelt G, Roos-Bugiel J. unter Mitarbeit von Glashoff M. Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Hamburg, 2015.
- Backes G. Schulverpflegung. DGE stellt Qualitätsstandards vor. Kleinmachnow: Springer Gesundheits- und Pharmazieverlag, 2007. 1: 376–379.
- Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung. Internet: <https://bildung.bmbwf.gv.at/schulen/gts/index.html> (Stand: 03.04.2019)
- Electric Paper Evaluationssysteme. EvaSys - Evaluations- und Umfragesoftware. Deutschland. 2019

- Hlawatsch A, Krickl T. Einstellungen zu Befragungen. In: Baur N, Blasius J. Hrsg. Handbuch Methoden der empirischen Sozialforschung. Wiesbaden: Springer Fachmedien, 2014: 305 – 312.
- Institut für Bildungsconsulting (IfB-PHWG). Internet: <http://www.bildungsconsulting-weingarten.de/ifb-start.html> (Stand: 14.12.2019)
- Jansen C, Schreiner – Koscielny J. Schulverpflegung in Deutschland – aktueller Stand, Vorgaben und Entwicklungen. Ernährungs Umschau 2013; 3: 158 – 64.
- Lehner P. Leitlinie Schulbuffet – Empfehlungen für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets. Bundesministerium für Gesundheit, Wien, 2015.
- Lülfs F, Spiller A. Kundenzufriedenheit in der Schulverpflegung: Ergebnisse einer vergleichenden Schülerbefragung. Jahrbuch der Österreichischen Gesellschaft für Agrarökonomie 2007; Band 16: 151-162.
- Mayring P. Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken. 12. überarbeitete Auflage, Beltz, 2015.
- Mochmann E. Quantitative Daten für die Sekundäranalyse. In: Baur N, Blasius J. Hrsg. Handbuch Methoden der empirischen Sozialforschung. Wiesbaden: Springer Fachmedien, 2014: 233 – 245.
- Tecklenburg E, Belke L, Klein S, Arena – Azevedo U, Papenheim – Tockhorn H, Spiller A. DGE – Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPs). 2018.

- Wagner P, Hering L. Online – Befragung. In: Baur N, Blasius J. Hrsg. Handbuch Methoden der empirischen Sozialforschung. Wiesbaden: Springer Fachmedien, 2014: 661 – 675.
- Weichbold M. Pretest. In: Baur N, Blasius J. Hrsg. Handbuch Methoden der empirischen Sozialforschung. Wiesbaden: Springer Fachmedien, 2014: 299 – 304.
- Winkler G. Bedeutung von Umfeld und Ambiente bei Schulmahlzeiten. In: Schönberger G. Methfessel B. Hrsg. Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?. VS Verlag für Sozialwissenschaften | Springer Fachmedien Wiesbaden GmbH, 2011: 131 – 140.

## 8. **Abbildungsverzeichnis**

- A: Betitelung der Fragengruppe im Software-Programm
- B: Auswahl des Fragentyps im Software-Programm
- C: Erstellung einer offenen Frage im Software-Programm
- D: Einstellung von Single – Choice - Fragen im Software-Programm
- E: Einstellung von Multiple-Choice-Fragen im Software-Programm
- F: Erstellung einer Skalafrage im Software-Programm G: Eingabe der Poltexte

Quelle der Abbildungen A – F: Screenshots aus der Maske des Softwareprogramms Evasys (2019).

- 0.: Alter: alle Befragten
- 0.1.: Alter: Mädchen und Burschen
- 0.2.: Alter: Schüler und Schülerinnen der Klasse 8-10 und 5-7
- 0.3.: Alter: Mensa – Esser\*innen und NICHT – Mensa – Esser\*innen
- 0.4.: Alter: Gesamtübersicht
- 1.: Geschlechterverteilung
- 1.1.: Klassenverteilung
- 1.2.: Mensa-Esser\*innen und NICHT–Mensa–Esser\*innen
- 1.3.: Geschlechterverteilung der Mensa – Esser\*innen
- 1.4.: Mensabesuch: Mädchen
- 1.5.: Mensabesuch: Burschen
- 1.6.: Mensabesuch: Klasse 8-10
- 1.7.: Mensabesuch: Klasse 5-7
- 2.: Getränkekonsum: alle Befragten
- 2.1.: Getränkekonsum: Mädchen
- 2.2.: Getränkekonsum: Burschen
- 2.3.: Getränkekonsum: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 2.4.: Getränkekonsum: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 3.: Nutzung des Wasserspenders: alle Befragten
- 3.1.: Nutzung des Wasserspenders: Mädchen
- 3.2.: Nutzung des Wasserspenders: Burschen

- 3.3.: Nutzung des Wasserspenders: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 3.4.: Nutzung des Wasserspenders: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 4.: Einkauf beim Bäcker, Häufigkeit: alle Befragten
- 4.1.: Einkauf beim Bäcker, Häufigkeit: Mädchen
- 4.2.: Einkauf beim Bäcker, Häufigkeit: Burschen
- 4.3.: Einkauf beim Bäcker, Häufigkeit: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 4.4.: Einkauf beim Bäcker, Häufigkeit: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 4.5.: Einkauf beim Bäcker, Häufigkeit: Mensa–Esser\*innen
- 4.6.: Einkauf beim Bäcker, Häufigkeit: NICHT–Mensa–Esser\*innen
- 5.: Einkauf beim Bäcker, Lebensmittel: alle Befragten, mit Ausnahme jener, die zuvor „nie“ ankreuzten
- 5.1.: Einkauf beim Bäcker, Lebensmittel: Burschen
- 5.2.: Einkauf beim Bäcker, Lebensmittel: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 5.3.: Einkauf beim Bäcker, Lebensmittel: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 6.: Einkauf in der Mensa, Häufigkeit: alle Befragten
- 6.1.: Einkauf in der Mensa, Häufigkeit: Mädchen
- 6.2.: Einkauf in der Mensa, Häufigkeit: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 6.3.: Einkauf in der Mensa, Häufigkeit: NICHT–Mensa-Esser\*innen
- 7.: Einkauf in der Mensa, Lebensmittel: alle Befragten, mit Ausnahme jener, die zuvor „nie“ ankreuzten
- 7.1.: Einkauf in der Mensa, Lebensmittel: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 7.2.: Einkauf in der Mensa, Lebensmittel: NICHT – Mensa – Esser\*innen
- 8.: Mittagessen in der Schule, Häufigkeit: Mensa – Esser\*innen
- 8.1.: Mittagessen in der Schule, Häufigkeit: Mädchen
- 8.2.: Mittagessen in der Schule, Häufigkeit: Burschen
- 8.3.: Mittagessen in der Schule, Häufigkeit: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 8.4.: Mittagessen in der Schule, Häufigkeit: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 9.: Anzahl an Mittagsgerichten: alle Befragten
- 9.1.: Anzahl an Mittagsgerichten: Mädchen
- 9.2.: Anzahl an Mittagsgerichten: Burschen
- 9.3.: Anzahl an Mittagsgerichten: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

- 9.4.: Anzahl an Mittagsgerichten: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 9.5.: Anzahl an Mittagsgerichten: NICHT–Mensa–Esser\*innen
- 9.6.: Anzahl an Mittagsgerichten: Mensa–Esser\*innen
- 10.: Mensaregeln, allgemein: alle Befragten
- 10.1.: Mensaregeln, allgemein: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 11.: Mensaregeln, spezifisch: alle Befragten
- 11.1.: Mensaregeln, spezifisch: Mädchen
- 11.2.: Mensaregeln, spezifisch: Mensa – Esser\*innen
- 11.3.: Mensaregeln, spezifisch: NICHT – Mensa – Esser\*innen
- 12.: Mensabesuchsgründe: Mensa – Esser\*innen
- 12.1.: Mensabesuchsgründe: Mädchen
- 12.2.: Mensabesuchsgründe: Burschen
- 12.3.: Mensabesuchsgründe: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 12.4.: Mensabesuchsgründe: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 13.: Mensaverweigerungsgründe: alle Befragten
- 13.1.: Mensaverweigerungsgründe: Mädchen
- 13.2.: Mensaverweigerungsgründe: Burschen
- 13.3.: Mensaverweigerungsgründe: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 13.4.: Mensaverweigerungsgründe: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 13.5.: Mensaverweigerungsgründe: Mensa – Esser\*innen
- 13.6.: Mensaverweigerungsgründe: NICHT – Mensa – Esser\*innen
- 14.: Schulmensa, Essensauswahl: Mensa – Esser\*innen
- 14.1.: Schulmensa, Essensauswahl: Mädchen
- 14.2.: Schulmensa, Essensauswahl: Burschen
- 14.3.: Schulmensa, Essensauswahl: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 14.4.: Schulmensa, Essensauswahl: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 15.: Schulessen, kalt: Mensa – Esser\*innen
- 15.1.: Schulessen, kalt: Mädchen
- 15.2.: Schulessen, kalt: Burschen
- 15.3.: Schulessen, kalt: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 15.4.: Schulessen, kalt: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 16.: Schulessen, fetthaltig: Mensa – Esser\*innen
- 16.1.: Schulessen, fetthaltig: Mädchen
- 16.2.: Schulessen, fetthaltig: Burschen

- 17.: Schulessen, lecker: Mensa-Esser\*innen
- 17.1.: Schulessen, lecker: Burschen
- 17.2.: Schulessen, lecker: Mädchen
- 17.3.: Schulessen, lecker: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 17.4.: Schulessen, lecker: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 18.: Schulessen, Sättigung: Mensa – Esser\*innen
- 18.1.: Schulessen, Sättigung: Burschen
- 18.2.: Schulessen, Sättigung: Mädchen
- 18.3.: Schulessen, Sättigung: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 18.4.: Schulessen, Sättigung: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 19.: Schulessen, lieblos angerichtet: Mensa – Esser\*innen
- 19.1.: Schulessen, lieblos angerichtet: Burschen
- 19.2.: Schulessen, lieblos angerichtet: Mädchen
- 19.3.: Schulessen, lieblos angerichtet: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 19.4.: Schulessen, lieblos angerichtet: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 20.: Schulessen, macht fit: Mensa- Esser\*innen
- 20.1.: Schulessen, macht fit: Burschen
- 20.2.: Schulessen, macht fit: Mädchen
- 20.3.: Schulessen, macht fit: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 20.4.: Schulessen, macht fit: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 21.: Speiseplan: alle Befragten
- 21.1.: Speiseplan: Mädchen
- 21.2.: Speiseplan: Burschen
- 21.3.: Speiseplan: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 21.4.: Speiseplan: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 21.5.: Speiseplan: Mensa – Esser\*innen
- 21.6.: Speiseplan: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 22.: Zubereitung der Speisen: Mensa – Esser\*innen
- 22.1.: Zubereitung der Speisen: Mädchen
- 22.4.: Zubereitung der Speisen: Burschen
- 22.3.: Zubereitung der Speisen: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 22.4.: Zubereitung der Speisen: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 23.: Speisen, appetitlich angerichtet: Mensa – Esser\*innen
- 23.1.: Speisen, appetitlich angerichtet: Mädchen

- 23.2.: Speisen, appetitlich angerichtet: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 23.3.: Speisen, appetitlich angerichtet: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 24.: Lebensmittel, natürliche Farbe: Mensa – Esser\*innen
- 24.1.: Lebensmittel, natürliche Farbe: Burschen
- 24.2.: Lebensmittel, natürliche Farbe: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 25.: Farbenvielfalt: Mensa – Esser\*innen
- 25.1.: Farbenvielfalt: Mädchen
- 25.2.: Farbenvielfalt: Burschen
- 25.3.: Farbenvielfalt: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 25.4.: Farbenvielfalt: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 26.: Geschmack der Lebensmittel: Mensa – Esser\*innen
- 26.1.: Geschmack der Lebensmittel: Burschen
- 27.: Speisen, Würzung: Mensa – Esser\*innen
- 27.1.: Speisen, Würzung: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 28.: Nachwürzen am Tisch: Mensa – Esser\*innen
- 28.1.: Nachwürzen am Tisch: Mädchen
- 28.2.: Nachwürzen am Tisch: Burschen
- 28.3.: Nachwürzen am Tisch: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 28.4.: Nachwürzen am Tisch: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 29.: Nachwürzen an der Essensausgabe: Mensa – Esser\*innen
- 29.1.: Nachwürzen an der Essensausgabe: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 30.: Gemüse, bissfest: Mensa – Esser\*innen
- 30.1.: Gemüse, bissfest: Burschen
- 30.2.: Gemüse, bissfest: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 31.: Kartoffeln, bissfest: Mensa – Esser\*innen
- 31.1.: Kartoffeln, bissfest: Burschen
- 31.2.: Kartoffeln, bissfest: Mädchen
- 31.3.: Kartoffeln, bissfest: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 31.4.: Kartoffeln, bissfest: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 32.: Teigwaren, bissfest: Mensa-Esser\*innen
- 32.1.: Teigwaren, bissfest: Mädchen
- 32.2.: Teigwaren, bissfest: Burschen
- 32.3.: Teigwaren, bissfest: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 32.4.: Teigwaren, bissfest: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7

- 33.: Reis, bissfest: Mensa – Esser\*innen
- 33.1.: Reis, bissfest: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 33.2.: Reis, bissfest: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 33.3.: Reis, bissfest: Mädchen
- 33.4.: Reis, bissfest: Burschen
- 34.: Fleisch, zart: Mensa – Esser\*innen
- 34.1.: Fleisch, zart: Burschen
- 34.2.: Fleisch, zart: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 34.3.: Fleisch, zart: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 35.: Mittagsverpflegung, Bewertung allgemein: Mensa-Esser\*innen
- 35.1.: Mittagsverpflegung, Bewertung allgemein: Mädchen
- 35.2.: Mittagsverpflegung, Bewertung allgemein: Burschen
- 35.3.: Mittagsverpflegung, Bewertung allgemein: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 35.4.: Mittagsverpflegung, Bewertung allgemein: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 36.: Versorgungsmöglichkeit außerhalb des Schulgeländes: alle Befragten
- 36.1.: Versorgungsmöglichkeit außerhalb des Schulgeländes: Burschen
- 36.2.: Versorgungsmöglichkeit außerhalb des Schulgeländes: Mädchen
- 36.3.: Versorgungsmöglichkeit außerhalb des Schulgeländes: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 36.4.: Versorgungsmöglichkeit außerhalb des Schulgeländes: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 36.5.: Versorgungsmöglichkeit außerhalb des Schulgeländes: NICHT – Mensa – Esser\*innen
- 36.6.: Versorgungsmöglichkeit außerhalb des Schulgeländes: Mensa - Esser\*innen
- 37.: Mittagspause, Geldausgaben: alle Befragten
- 37.1.: Mittagspause, Geldausgaben: Burschen
- 37.2.: Mittagspause, Geldausgaben: Mädchen
- 37.3.: Mittagspause, Geldausgaben: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 37.4.: Mittagspause, Geldausgaben: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 37.5.: Mittagspause, Geldausgaben: Mensa – Esser\*innen
- 37.6.: Mittagspause, Geldausgaben: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 38.: Mittagessen, Beurteilung des Preises: alle Befragten

- 38.1.: Mittagessen, Beurteilung des Preises: Burschen
- 38.2.: Mittagessen, Beurteilung des Preises: Mädchen
- 38.3.: Mittagessen, Beurteilung des Preises: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 38.4.: Mittagessen, Beurteilung des Preises: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 38.5.: Mittagessen, Beurteilung des Preises: Mensa – Esser\*innen
- 38.6.: Mittagessen, Beurteilung des Preises: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 39.: Mittagessen, Zeitmanagement: Mensa-Esser\*innen
- 39.1.: Mittagessen, Zeitmanagement: Burschen
- 40.: Gestaltung der Mensa: alle Befragten
- 40.1.: Gestaltung der Mensa: Mädchen
- 40.2.: Gestaltung der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 40.3.: Gestaltung der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 40.4.: Gestaltung der Mensa: NICHT – Mensa – Esser\*innen
- 40.5.: Gestaltung der Mensa: Mensa-Esser\*innen
- 41.: Sauberkeit der Mensa: alle Befragten
- 41.1.: Sauberkeit der Mensa: Burschen
- 41.2.: Sauberkeit der Mensa: Mädchen
- 41.3.: Sauberkeit der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 41.4.: Sauberkeit der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 41.5.: Sauberkeit der Mensa: Mensa – Esser\*innen
- 41.6.: Sauberkeit der Mensa: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 42.: Größe der Mensa: alle Befragten
- 42.1.: Größe der Mensa: Mädchen
- 42.2.: Größe der Mensa: Burschen
- 42.3.: Größe der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 42.4.: Größe der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 42.5.: Größe der Mensa: Mensa – Esser\*innen
- 42.6.: Größe der Mensa: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 43.: Mensa, Lautstärke: alle Befragten
- 43.1.: Mensa, Lautstärke: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 44.: Gemütlichkeit der Mensa: alle Befragten
- 44.1.: Gemütlichkeit der Mensa: Burschen

- 44.2.: Gemütlichkeit der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 44.3.: Gemütlichkeit der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 44.4.: Gemütlichkeit der Mensa: Mensa – Esser\*innen
- 44.5.: Gemütlichkeit der Mensa: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 45.: Beleuchtung der Mensa: alle Befragten
- 45.1.: Beleuchtung der Mensa: Mädchen
- 45.2.: Beleuchtung der Mensa: Burschen
- 45.3.: Beleuchtung der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 45.4.: Beleuchtung der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 45.5.: Beleuchtung der Mensa: Mensa – Esser\*innen
- 45.6.: Beleuchtung der Mensa: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 46.: Belüftung der Mensa: alle Befragten
- 46.1.: Belüftung der Mensa: Mädchen
- 46.2.: Belüftung der Mensa: Burschen
- 46.3.: Belüftung der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 46.4.: Belüftung der Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 46.5.: Belüftung der Mensa: Mensa – Esser\*innen
- 46.6.: Belüftung der Mensa: NICHT – Mensa – Esser\*innen
- 47.: Speiseplan, mitentscheiden: alle Befragten
- 47.1.: Speiseplan, mitentscheiden: Mensa-Esser\*innen
- 48.: Speiseraumgestaltung, mithelfen: alle Befragten
- 48.1.: Speiseraumgestaltung, mithelfen: Mädchen
- 49.: Speisen, Erfragung der Meinung: alle Befragten
- 49.1.: Speisen, Erfragung der Meinung: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 50.: Behandlung des Themas Ernährung im Unterricht: alle Befragten
- 50.1.: Behandlung des Themas Ernährung im Unterricht: Burschen
- 50.2.: Behandlung des Themas Ernährung im Unterricht: Mädchen
- 50.3.: Behandlung des Themas Ernährung im Unterricht: Schüler und  
Schülerinnen Klasse 8-10
- 50.4.: Behandlung des Themas Ernährung im Unterricht: Schüler und  
Schülerinnen Klasse 5-7
- 50.5.: Behandlung des Themas Ernährung im Unterricht: Mensa – Esser\*innen
- 50.6.: Behandlung des Themas Ernährung im Unterricht: NICHT – Mensa –  
Esser\*innen

- 51.: Lehrpersonen essen in der Schulmensa: alle Befragten
- 51.1.: Lehrpersonen essen in der Schulmensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 52.: Mensa, Ausgabepersonal: Mensa-Esser\*innen
- 52.1.: Mensa, Ausgabepersonal: Mädchen
- 53.: Gesundes Essen: alle Befragten
- 53.1.: Gesundes Essen: Mädchen
- 53.2.: Gesundes Essen: Burschen
- 53.3.: Gesundes Essen: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 53.4.: Gesundes Essen: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 53.5.: Gesundes Essen: Mensa – Esser\*innen
- 53.6.: Gesundes Essen: NICHT – Mensa – Esser\*innen
- 54.: Gesundes Essen, wichtig: Mensa-Esser\*innen
- 54.1.: Gesundes Essen, wichtig: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 54.2.: Gesundes Essen, wichtig: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 54.3.: Gesundes Essen, wichtig: Mädchen
- 54.4.: Gesundes Essen, wichtig: Burschen
- 55.: Wünsche, Getränkeangebot: alle Befragten
- 55.1.: Wünsche, Getränkeangebot: Mädchen
- 55.2.: Wünsche, Getränkeangebot: Burschen
- 55.3.: Wünsche, Getränkeangebot: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 55.4.: Wünsche, Getränkeangebot: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 55.5.: Wünsche, Getränkeangebot: Mensa – Esser\*innen
- 55.6.: Wünsche, Getränkeangebot: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 56.: Wünsche, Mittagsgerichte: alle Befragten
- 56.1.: Wünsche, Mittagsgerichte: Mädchen
- 56.2.: Wünsche, Mittagsgerichte: Burschen
- 56.3.: Wünsche, Mittagsgerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 56.4.: Wünsche, Mittagsgerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 56.5.: Wünsche, Mittagsgerichte: Mensa – Esser\*innen
- 56.6.: Wünsche, Mittagsgerichte: NICHT – Mensa – Esser\*innen
- 57.: Mittagessen, Lebensmittel: alle Befragten
- 57.1.: Mittagessen, Lebensmittel: Mädchen
- 57.2.: Mittagessen, Lebensmittel: Burschen

- 57.3.: Mittagessen, Lebensmittel: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 57.4.: Mittagessen, Lebensmittel: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 57.5.: Mittagessen, Lebensmittel: Mensa – Esser\*innen
- 57.6.: Mittagessen, Lebensmittel: NICHT – Mensa – Esser\*innen
- 58.: Suppe/Eintopf: alle Befragten
- 58.1.: Suppe/Eintopf: Mädchen
- 58.2.: Suppe/Eintopf: Burschen
- 58.3.: Suppe/Eintopf: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 58.4.: Suppe/Eintopf: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 58.5.: Suppe/Eintopf: NICHT – Mensa – Esser\*innen
- 58.6.: Suppe/Eintopf: Mensa – Esser\*innen
- 59.: Nudelgerichte: alle Befragten
- 59.1.: Nudelgerichte: Mädchen
- 59.2.: Nudelgerichte: Burschen
- 59.3.: Nudelgerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 59.4.: Nudelgerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 59.5.: Nudelgerichte: Mensa – Esser\*innen
- 59.6.: Nudelgerichte: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 60.: Kartoffelgerichte: alle Befragten
- 60.1.: Kartoffelgerichte: Mädchen
- 60.2.: Kartoffelgerichte: Burschen
- 60.3.: Kartoffelgerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 60.4.: Kartoffelgerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 60.5.: Kartoffelgerichte: Mensa – Esser\*innen
- 60.6.: Kartoffelgerichte: NICHT – Mensa – Esser\*innen
- 61.: Getreidegerichte: alle Befragten
- 61.1.: Getreidegerichte: Mädchen
- 61.2.: Getreidegerichte: Burschen
- 61.3.: Getreidegerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 61.4.: Getreidegerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 61.5.: Getreidegerichte: Mensa – Esser\*innen
- 61.6.: Getreidegerichte: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 62.: Fischstäbchen, paniertes Fisch: alle Befragten
- 62.1.: Fischstäbchen, paniertes Fisch: Mädchen

- 62.2.: Fischstäbchen, paniertes Fisch: Burschen
- 62.3.: Fischstäbchen, paniertes Fisch: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 62.4.: Fischstäbchen, paniertes Fisch: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 62.5.: Fischstäbchen, paniertes Fisch: Mensa-Esser\*innen
- 62.6.: Fischstäbchen, paniertes Fisch: NICHT - Mensa-Esser\*innen
- 63.: Fisch, gedünstet: alle Befragten
- 63.1.: Fisch, gedünstet: Mädchen
- 63.2.: Fisch, gedünstet: Burschen
- 63.5.: Fisch, gedünstet: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 63.4.: Fisch, gedünstet: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 63.5.: Fisch, gedünstet: Mensa – Esser\*innen
- 63.6.: Fisch, gedünstet: NICHT – Mensa – Esser\*innen
- 64.: Fleisch: alle Befragten
- 64.1.: Fleisch: Mädchen
- 64.2.: Fleisch: Burschen
- 64.3.: Fleisch: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 64.4.: Fleisch: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 64.5.: Fleisch: Mensa – Esser\*innen
- 64.6.: Fleisch: NICHT – Mensa Esser\*innen
- 65.: Gemüsegerichte: alle Befragten
- 65.1.: Gemüsegerichte: Mädchen
- 65.2.: Gemüsegerichte: Burschen
- 65.3.: Gemüsegerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 65.4.: Gemüsegerichte: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 65.5.: Gemüsegerichte: Mensa – Esser\*innen
- 65.6.: Gemüsegerichte: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 66.: Pizza: alle Befragten
- 66.1.: Pizza: Mädchen
- 66.2.: Pizza: Burschen
- 66.3.: Pizza: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 66.4.: Pizza: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 66.5.: Pizza: Mensa – Esser\*innen
- 66.6.: Pizza: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 67.: Salat, Rohkost: alle Befragten

- 67.1.: Salat, Rohkost: Mädchen
- 67.2.: Salat, Rohkost: Burschen
- 67.3.: Salat, Rohkost: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 67.4.: Salat, Rohkost: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 67.5.: Salat, Rohkost: Mensa – Esser\*innen
- 67.6.: Salat, Rohkost: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 68.: Süße Hauptspeisen: alle Befragten
- 68.1.: Süße Hauptspeisen: Mädchen
- 68.2.: Süße Hauptspeisen: Burschen
- 68.3.: Süße Hauptspeisen: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 68.4.: Süße Hauptspeisen: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 68.5.: Süße Hauptspeisen: Mensa – Esser\*innen
- 68.6.: Süße Hauptspeisen: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 69.: Nachspeisen: alle Befragten
- 69.1.: Nachspeisen: Mädchen
- 69.2.: Nachspeisen: Burschen
- 69.3.: Nachspeisen: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 69.4.: Nachspeisen: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 69.5.: Nachspeisen: Mensa – Esser\*innen
- 69.6.: Nachspeisen: NICHT – Mensa-Esser\*innen
- 70.: Wünsche, Mensa: alle Befragten
- 70.1.: Wünsche, Mensa: Mädchen
- 70.2.: Wünsche, Mensa: Burschen
- 70.3.: Wünsche, Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 8-10
- 70.4.: Wünsche, Mensa: Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7
- 70.5.: Wünsche, Mensa: Mensa – Esser\*innen
- 70.6.: Wünsche, Mensa: NICHT – Mensa – Esser\*innen
- 71.: Lieblingsspeisen: alle Befragten
- 71.1.: Lieblingsspeisen: Vergleich Mädchen und Burschen
- 71.2.: Lieblingsspeisen: Vergleich Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7  
und 8-10
- 71.3.: Lieblingsspeisen: Vergleich Mensa-Esser\*innen und Nicht-Mensa-  
Esser\*innen
- 72.: Unbeliebte Speisen: alle Befragten

- 72.1.: Unbeliebte Speisen: Vergleich Mädchen und Burschen
- 72.2.: Unbeliebte Speisen: Vergleich Schüler und Schülerinnen der Klasse 5-7 und 8-10
- 72.3.: Unbeliebte Speisen: Vergleich Mensa-Esser\*innen und Nicht-Mensa-Esser\*innen
- 73.: Wünsche an das Mensaessen: alle Befragten
- 73.1.: Wünsche an das Mensaessen: Vergleich Mädchen und Burschen
- 73.2.: Wünsche an das Mensaessen: Vergleich Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7 und 8-10
- 73.3.: Wünsche an das Mensaessen: Vergleich Mensa-Esser\*innen und Nicht-Mensa-Esser\*innen
- 74.: Wünsche an den Mensaraum: alle Befragten
- 74.1.: Wünsche an den Mensaraum: Vergleich Mädchen und Burschen
- 74.2.: Wünsche an den Mensaraum: Vergleich Schüler und Schülerinnen Klasse 5-7 und 8-10
- 74.3.: Wünsche an den Mensaraum: Vergleich Mensa-Esser\*innen und Nicht-Mensa-Esser\*innen

Die Abbildungen und Tabellen Nr. 0 – 74.3 entstammen der digitalen Fragebogenauswertung durch das Softwareprogramm Evasys (2019).

## **9. Anhang**



Bitte so markieren:      Bitte verwenden Sie einen Kugelschreiber oder nicht zu starken Filzstift. Dieser Fragebogen wird maschinell erfasst.  
Korrektur:      Bitte beachten Sie im Interesse einer optimalen Datenerfassung die links gegebenen Hinweise beim Ausfüllen.

## 1. Allgemeine Angaben

Liebe Schüler und Schülerinnen,  
bitte füllt diesen Fragebogen hinsichtlich eurer eigenen Erfahrungen, Vorstellungen und Wünsche zur Schulverpflegung an Eurer Schule aus. Es gibt keine richtigen oder falschen Antworten. Es geht darum, dass ihr eure Einschätzungen zur Schulverpflegung äußert. Dies ist für eine Weiterentwicklung der Schulverpflegung sehr wichtig. Bitte lest euch jede Frage aufmerksam durch und antwortet ehrlich. Der Fragebogen wird anonym ausgefüllt und anonymisiert ausgewertet. Vielen Dank!

1.1 Wie lautet der Anfangsbuchstabe vom Vornamen deiner Mutter? (Beispiel: Maria -> M)

1.2 An welchem Tag im Monat hast du Geburtstag? (Beispiel: 02.05.2005 -> 02)

1.3 Wie lautet der dritte Buchstabe deines Geburtsmonats? (Beispiel: November -> v)

1.4 Wie alt bist du?

1.5 Ich bin

männlich

weiblich

1.6 Ich gehe

in die Werkrealschule/Realschule

ins Gymnasium

1.7 In welche Klasse gehst du?

5

6

7

8

9

10

11

12

13

1.8 Ich habe in diesem Schuljahr schon in der Mensa zu Mittag gegessen.

Ja

Nein

## 2. Getränkeversorgung

## 2. Getränkeversorgung [Fortsetzung]

- 2.1 Welche Getränke kaufst du dir in der Schule? *Es sind mehrere Antworten möglich.*
- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> keine  | <input type="checkbox"/> Tee  | <input type="checkbox"/> Kaffee, Cappuccino etc.                   |
| <input type="checkbox"/> Mineralwasser  | <input type="checkbox"/> Softdrinks (z.B. Cola, Fanta, Sprite, Eistee, Spezi) | <input type="checkbox"/> Fruchtsäfte (z.B. Orangensaft, Apfelsaft) |
| <input type="checkbox"/> Milch/Milchgetränke (z.B. Trinkjoghurt, Vanillemilch, Kakao) | <input type="checkbox"/> Sonstiges  |  |
- 2.2 Wie oft nutzt du einen der Wasserspender in der Schule?
- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> nie               | <input type="checkbox"/> 1 - 2 Mal pro Woche | <input type="checkbox"/> 3 - 4 Mal pro Woche |
| <input type="checkbox"/> an jedem Schultag |  |  |

## 3. Zwischenmahlzeiten

- 3.1 Wie oft kaufst du dir etwas zu essen beim Bäcker?
- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> nie               | <input type="checkbox"/> 1 - 2 Mal pro Woche | <input type="checkbox"/> 3 - 4 Mal pro Woche |
| <input type="checkbox"/> an jedem Schultag |  |  |
- 3.2 Welche Lebensmittel und Speisen kaufst du dir als Zwischenmahlzeit beim Bäcker? *Es sind mehrere Antworten möglich.*
- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Brezel           | <input type="checkbox"/> Butterbrezel                                     | <input type="checkbox"/> Butterseele    |
| <input type="checkbox"/> Ciabattastange   | <input type="checkbox"/> Käse - Laugen Stange                             | <input type="checkbox"/> Laugenbrötchen |
| <input type="checkbox"/> Schinkenhörnchen | <input type="checkbox"/> Süße Teilchen (Donut, Streusel, Schokocroissant) | <input type="checkbox"/> Belegte Seele  |
- 3.3 Wie oft kaufst du dir in den Pausen etwas zu essen in der Mensa?
- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> nie               | <input type="checkbox"/> 1 - 2 Mal pro Woche | <input type="checkbox"/> 3 - 4 Mal pro Woche |
| <input type="checkbox"/> an jedem Schultag |  |  |
- 3.4 Welche Lebensmittel und Speisen kaufst du dir als Zwischenmahlzeit in der Mensa? *Es sind mehrere Antworten möglich.*
- |  |  |   |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Belegte Brötchen              | <input type="checkbox"/> Brezel  | <input type="checkbox"/> Butterbrezel     |
| <input type="checkbox"/> Tomaten - Mozzarella Brötchen | <input type="checkbox"/> Schokobrötchen  | <input type="checkbox"/> Cookies          |
| <input type="checkbox"/> Donut                         | <input type="checkbox"/> Süßigkeiten, z.B. Schokoriegel, Gummibärchen, Schokolade, Müsliriegel | <input type="checkbox"/> Fleischkäswecken |
| <input type="checkbox"/> Tomatensnack                  | <input type="checkbox"/> Pizza   | <input type="checkbox"/> Pommes           |
| <input type="checkbox"/> Schnitzelwecken               |  |   |

## 4. Mittagsverpflegung

- 4.1 Wie oft isst du in der Schule zu Mittag?
- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1 Mal pro Woche | <input type="checkbox"/> 2 Mal pro Woche | <input type="checkbox"/> 3 Mal pro Woche |
| <input type="checkbox"/> 4 Mal pro Woche |  |  |

## 4. Mittagsverpflegung [Fortsetzung]

4.2 Wie viele Mittagsgerichte stehen täglich zur Auswahl?

- 1 Gericht                       2 Gerichte                       3 oder mehr Gerichte  
 Ich weiß es nicht.

4.3 Gibt es in der Mensa Regeln?

- Ja                                       Nein                                       Weiß nicht

4.4 Kennst du die Regeln, die in der Mensa gelten?

- Ja                                       Nein                                       Weiß nicht

4.5 Warum gehst du in die Schulmensa essen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

- Weil das Essen gut schmeckt.     Weil meine Freunde auch dort essen.     Weil mir der Raum gefällt.  
 Weil der Weg zur Schulmensa kurz ist.     Weil das nicht viel Zeit in Anspruch nimmt.     Weil meine Eltern das so wollen.

4.6 Warum gehst du **nicht gerne** in die Schulmensa Mittagessen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

- mir das Essen nicht schmeckt.     ich die Speisen/ Speisenauswahl nicht mag.     ich lieber andere Angebote nutze, zum Beispiel Aldi, Mc Donalds, Döner.  
 das Personal unhöflich ist.     es in der Schulmensa nicht sauber ist.     es laut ist.  
 es dort nicht genug Platz gibt.     es dort Regeln gibt.

## 5. Welche Aussage trifft auf das Essen an deiner Schule zu?

	trifft immer zu	trifft oft zu	trifft selten zu	trifft nie zu
5.1 Es gibt eine große Auswahl.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2 Das Essen ist häufig schon kalt, wenn ich es bekomme.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3 Das Essen ist häufig zu fetthaltig.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4 Das Essen ist lecker.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5 Ich werde häufig nicht satt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6 Das Essen ist lieblos angerichtet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7 Das Essen macht fit für den Nachmittag.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 6. Speiseplan

6.1 Der Speiseplan für die Woche . . .

- ist abwechslungsreich.     bietet immer das gleiche an.     ist vorhersehbar.  
 ist einfallslos.     ist mir nicht bekannt, da ich ihn nicht angesehen habe.

## 7. Zubereitung

## 7. Zubereitung [Fortsetzung]

- 7.1 Bei der Zubereitung der Speisen in der Mensa . . . *Es sind mehrere Antworten möglich.*
- |   |  |   |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> wird geschmacklich alles richtig gemacht.      | <input type="checkbox"/> wird zu wenig Salz verwendet.                       | <input type="checkbox"/> wird zu viel Salz verwendet.                         |
| <input type="checkbox"/> wird bei Süßspeisen zu wenig Zucker verwendet. | <input type="checkbox"/> wird bei Süßspeisen zu viel Zucker verwendet.       | <input type="checkbox"/> passieren Fehler wie z.B. das Anbrennen der Speisen. |
| <input type="checkbox"/> wird zu viel Fett verwendet.                   | <input type="checkbox"/> werden frische oder tiefgekühlte Kräuter verwendet. |   |

## 8. Sensorik

- |   | ja, immer                | ja, oft                  | nein, selten             | nein, nie                |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 8.1 Alle Speisen werden appetitlich angerichtet.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.2 Die Lebensmittel haben noch ihre natürliche Farbe.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.3 Die Farbenvielfalt auf dem Teller ist ansprechend.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.4 Der typische Geschmack der Lebensmittel ist noch erhalten.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.5 Die Speisen sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.6 Möglichkeiten zum Nachwürzen (z.B. Salz, Pfeffer) stehen <b>am Tisch</b> zur Verfügung.             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.7 Möglichkeiten zum Nachwürzen (z.B. Salz, Pfeffer) stehen <b>an der Essensausgabe</b> zur Verfügung. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.8 Gemüse ist beim Essen bissfest.   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.9 Kartoffeln sind beim Essen bissfest.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.10 Teigwaren sind beim Essen bissfest.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.11 Reis ist beim Essen bissfest.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8.12 Das Fleisch ist zart.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

- |   | Sehr gut                 | Gut                      | Es geht so               | Schlecht                 | Sehr schlecht            |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 8.13 Wie bewertest du die Mittagsverpflegung? | <input type="checkbox"/> |

## 9. Teilnahme am schulischen Mittagessen

## 9. Teilnahme am schulischen Mittagessen [Fortsetzung]

9.1 Welche Möglichkeiten hast Du, Dich mittags außerhalb des Schulgeländes in unmittelbarer Umgebung zu verpflegen? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

- |                                     |   |  |
|-------------------------------------|---|--|
| <input type="checkbox"/> Supermarkt | <input type="checkbox"/> Kiosk                                  | <input type="checkbox"/> Imbiss                |
| <input type="checkbox"/> Automat    | <input type="checkbox"/> Tankstelle                             | <input type="checkbox"/> Café/Bistro/Cafeteria |
| <input type="checkbox"/> Dönerstand | <input type="checkbox"/> Fast Food Restaurant                   | <input type="checkbox"/> Metzgerei             |
| <input type="checkbox"/> Bäckerei   | <input type="checkbox"/> Ich verlasse mittags die Schule nicht. | <input type="checkbox"/> Zu Hause              |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges  |   |  |

9.2 Wie viel Geld gibst du im Normalfall in einer Mittagspause für dein Essen und Trinken aus?

- |                                    |                                     |  |
|------------------------------------|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 0€        | <input type="checkbox"/> maximal 2€ | <input type="checkbox"/> mehr als 2€ aber maximal 4€ |
| <input type="checkbox"/> 4€ bis 6€ |                                     |  |

9.3 Wie beurteilst Du den Preis für das Mittagessen in der Mensa?

- |                                     |  |                                  |
|-------------------------------------|--|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> zu niedrig | <input type="checkbox"/> genau richtig | <input type="checkbox"/> zu hoch |
| <input type="checkbox"/> weiß nicht |  |                                  |

## 10. Essenszeiten

10.1 Ich habe zum Mittagessen ausreichend Zeit.

- |                             |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
|-----------------------------|-------------------------------|

## 11. Raumgestaltung

11.1 Die Mensa ist schön gestaltet.

11.2 Die Mensa ist sauber.

11.3 Die Mensa ist groß genug.

11.4 In der Mensa ist es ruhig.

11.5 Die Mensa ist es gemütlich.

11.6 Die Mensa ist hell.

11.7 Die Mensa ist gut belüftet.

	ja	eher ja	eher nein	nein	weiß nicht
11.1	<input type="checkbox"/>				
11.2	<input type="checkbox"/>				
11.3	<input type="checkbox"/>				
11.4	<input type="checkbox"/>				
11.5	<input type="checkbox"/>				
11.6	<input type="checkbox"/>				
11.7	<input type="checkbox"/>				

## 12. Pädagogische Aspekte

12.1 Ich darf bei der Gestaltung des Speiseplans mitentscheiden.

12.2 Ich darf bei der Gestaltung des Speiseraumes mithelfen.

12.3 Meine Meinung zu den Speisen wird regelmäßig erfragt.

12.4 Im Unterricht wird das Thema Ernährung behandelt.

12.5 Lehrer und Lehrerinnen essen auch in der Schulmensa zu Mittag.

	Ja	Nein
12.1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 13. Personal

13.1 Das Ausgabepersonal ist . . . *Es sind mehrere Antworten möglich.*

- |                                     |                                      |                                       |
|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> freundlich | <input type="checkbox"/> hilfsbereit | <input type="checkbox"/> unfreundlich |
|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|

## 14. Gesundheit

- 14.1 Was ist für dich gesundes Essen? Gesundes Essen ist für mich, wenn man ... *Es sind mehrere Antworten möglich.*
- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> nur Gemüse und Obst isst.   | <input type="checkbox"/> täglich Gemüse und Obst isst.                                 | <input type="checkbox"/> täglich Fleisch und Wurst isst.                                   |
| <input type="checkbox"/> ab und zu Fleisch und Wurst isst.                                   | <input type="checkbox"/> nie Fleisch isst.   | <input type="checkbox"/> täglich Getreideprodukte (Nudeln, Brot, Reis, Haferflocken) isst. |
| <input type="checkbox"/> ab und zu Getreideprodukte (Nudeln, Brot, Reis, Haferflocken) isst. | <input type="checkbox"/> nie Getreideprodukte (Nudeln, Brot, Reis, Haferflocken) isst. | <input type="checkbox"/> täglich Milch und Milchprodukte (Joghurt, Quark, Käse) isst.      |
| <input type="checkbox"/> ab und zu Milch und Milchprodukte (Joghurt, Quark, Käse) isst.      | <input type="checkbox"/> nie Milch und Milchprodukte (Joghurt, Quark, Käse) isst.      | <input type="checkbox"/> täglich Süßigkeiten isst.   |
| <input type="checkbox"/> ab und zu Süßigkeiten isst.   | <input type="checkbox"/> nie Süßigkeiten isst.   | <input type="checkbox"/> täglich Frittiertes und Fertigprodukte isst.                      |
| <input type="checkbox"/> ab und zu Frittiertes und Fertigprodukte isst.                      | <input type="checkbox"/> nie Frittiertes und Fertigprodukte isst.                      | <input type="checkbox"/> jeden Tag etwas Anderes isst.                                     |

- 14.2 Ist es dir wichtig, dass das Essen in der Schule gesund ist?
- |                             |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nein |
|-----------------------------|-------------------------------|

## 15. Wünsche für die neue Mensa

- 15.1 Was müsste sich bezüglich des Getränkeangebots ändern, damit du lieber in der Schulmensa bist. *Es sind mehrere Antworten möglich.*
- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Nichts, ich finde das Getränkeangebot gut. | <input type="checkbox"/> Es müsste Fruchtsäfte und Mineralwasser zum Mischen geben (Schorle). | <input type="checkbox"/> Es müsste (mehr) zuckerfreie Getränke geben. |
| <input type="checkbox"/> Die Getränke müssten günstiger sein.       | <input type="checkbox"/> Es müsste EnergyDrinks geben.  |   |
- 15.2 Was müsste sich bezüglich der Mittagsgerichte verändern, damit du (häufiger) in der Mensa isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*
- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Nichts, ich finde alles gut. | <input type="checkbox"/> Besserer Geschmack                                       | <input type="checkbox"/> Besseres Aussehen                                      |
| <input type="checkbox"/> Größere Portionen            | <input type="checkbox"/> Es müsste gesünderes Essen geben.                        | <input type="checkbox"/> Niedrigerer Preis                                      |
| <input type="checkbox"/> Kleinere Portionen           | <input type="checkbox"/> Ich würde meine Mahlzeiten gerne selbst zusammenstellen. | <input type="checkbox"/> Ich würde gerne meine Portionsgrößen selbst bestimmen. |
| <input type="checkbox"/> Ich weiß es nicht.           |   |   |
- 15.3 Welche Lebensmittel sollen zu Mittag unbedingt auf deinem Teller sein? *Es sind mehrere Antworten möglich.*
- |                                     |                                     |                                 |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Fleisch    | <input type="checkbox"/> Gemüse     | <input type="checkbox"/> Obst   |
| <input type="checkbox"/> Salat      | <input type="checkbox"/> Kartoffeln | <input type="checkbox"/> Reis   |
| <input type="checkbox"/> Süßspeisen | <input type="checkbox"/> Fisch      | <input type="checkbox"/> Nudeln |

16. Du siehst hier eine Auswahl an Gerichten aufgelistet. Bitte gib für jedes Gericht an, wie gerne du es als Mittagessen hast.

16. Du siehst hier eine Auswahl an Gerichten aufgelistet. Bitte gib für jedes Gericht an, wie gerne du es als Mittagessen hast. [Fortsetzung]

	Sehr gerne	Manchmal	Lieber nicht
16.1 Suppe/Eintopf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.2 Nudelgericht wie z.B. Spaghetti Bolognese	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.3 Kartoffelgericht wie z.B. Kartoffelpuffer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.4 Getreidegerichte wie z.B. Reisrisotto, Hirsebratlinge, Couscous, Sojabolognese	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.5 Fischstäbchen, paniertes Fisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.6 Fisch, gedünstet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.7 Fleisch wie z. B. Gulasch, Schnitzel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.8 Gemüsegerichte, Gemüseaufläufe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.9 Pizza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.10 Salat / Rohkost	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.11 Süße Hauptspeisen wie z.B. Milchreis, Pfannkuchen/Eierkuchen etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.12 Nachspeisen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

16.13 Wie sollte die Mensa sein, damit du gerne dort isst? *Es sind mehrere Antworten möglich.*

Sie sollte heller werden.   
  Sie sollte sauberer werden.   
  Es sollte dort ruhiger sein.  
 Es sollte dort gemütlicher sein.   
  Sie sollte besser belüftet werden.   
  Sie sollte mehr Platz bieten.  
 Sie sollte schöner gestaltet werden.   
  Ich weiß es nicht.

16.14 Was ist dein Lieblingsgericht allgemein?

16.15 Welche Speisen/Gerichte magst du grundsätzlich gar nicht?

16. Du siehst hier eine Auswahl an Gerichten aufgelistet. Bitte gib für jedes Gericht an, wie gerne du es als Mittagessen hast. [Fortsetzung]

16.16 Welche besonderen Wünsche oder Vorschläge zur Verpflegung an Deiner Schule und/oder zur Mensa hast Du?

**Vielen Dank, dass Du den Fragebogen ausgefüllt hast, dadurch hilfst Du mit die Schulverpflegung zu verbessern!**