

**Ergebnisse der Schüler- und Beschäftigtenbefragung am OSZ
IMT zu den Wünschen und Vorstellungen einer zukünftigen
Pausen- und Mittagsverpflegung**

Inhalt

| | |
|---|-----------|
| 1 Einleitung | 3 |
| 2 Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Befragung | 4 |
| 3 Kriterien für die zukünftige Essensversorgung am OSZ IMT | 5 |
| 4 Ergebnisse der Befragung | 6 |
| 4.1 Kundenpotential | 6 |
| 4.1.1 Kundenpotential der Cafeteria | 7 |
| 4.1.2 Kundenpotential der Mensa | 8 |
| 4.2 Gesundheit und Ernährung | 9 |
| 4.3 Nachhaltigkeit bei der Bewirtschaftung der Mensa | 10 |
| 4.4 Information und Organisation | 11 |
| 4.5 Qualitätskontrolle und Feedback | 13 |
| 4.6 Produkte und Zubereitung | 14 |
| 4.7 Preise | 17 |
| 4.8 Öffnungszeiten | 19 |
| 4.8.1 Öffnungszeiten der Cafeteria | 19 |
| 4.8.2 Öffnungszeiten der Mensa | 20 |
| 4.9 Gestaltung der Mensa | 21 |

1 Einleitung

Eine gesundheitsfördernde Ernährung ist in jedem Lebensabschnitt und -umfeld von Bedeutung: sowohl für junge als auch für ältere Erwachsene, im Alltag in der Schule, am Arbeitsplatz, in der Freizeit oder zu Hause.

Studien haben gezeigt, dass eine solche bewusste Art der Ernährung positive Effekte hat: Kurzfristig steigert ausreichend zur Verfügung stehende Energie in Form von Kohlenhydraten Aufmerksamkeit, Erinnerungs- und Reaktionsvermögen sowie die Konzentrationsfähigkeit.¹

Darüber hinaus kann eine ausgewogene Ernährung langfristig dazu beitragen, ernährungsbedingte Krankheiten zu verhindern. In Deutschland sind 67% der Männer und 53% der Frauen übergewichtig. Dadurch steigt das Risiko für ernährungsmitbedingte Krankheiten, z.B. Fettstoffwechselstörungen, Diabetes mellitus Typ 2 und Herz-Kreislaufkrankheiten sowie degenerative Erkrankungen. Übergewicht ist hauptsächlich auf eine dauerhaft überhöhte Energiezufuhr, verbunden mit einer zu geringen körperlichen Aktivität, zurückzuführen. Als Folgen dieser Ernährungssituation gelten erhöhte Arbeitsausfälle und das vorzeitige Ausscheiden schon vor dem Verrrentungsalter.²

Neben ungünstigem Essverhalten wird aber auch ein mangelndes Wissen über gesundheitsfördernde Ernährung im 12. Ernährungsbericht der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) festgestellt.

Die Qualität der Verpflegung beeinflusst schließlich die körperliche und geistige Entwicklung von jungen Erwachsenen und sie ist ein zentraler Aspekt, um die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden der Beschäftigten in der Schule positiv zu beeinflussen.

Daraus ergibt sich u.a. die Forderung nach einer gesundheitsfördernden Mittags- und Zwischenverpflegung in der Schule, die sowohl einen Lern- als auch einen Arbeitsort darstellt. Schulen haben hier eine zentrale Mitverantwortung und Fürsorgepflicht. Darüber hinaus haben alle Schulen zudem einen Bildungs- und Erziehungsauftrag. Dazu gehört auch die Herausbildung eines gesundheitsfördernden Lebensstils. Daraus ergibt sich auch die Forderung nach einer intensiven theoretischen und praktischen Ernährungsbildung.

Einen ersten Schritt im Hinblick auf die Wahrnehmung der Mitverantwortung und Fürsorgepflicht bot die Mitwirkungsmöglichkeit der Schule bei der Neuausschreibung der Cafeteria und der Mensa am OSZ IMT. Über eine Online-Befragung wurden die Wünsche und Vorstellungen von Schülern und Beschäftigten im Hinblick auf eine zukünftige Essensversorgung erfasst. Aus den Ergebnissen dieser Befragung leitete eine Mensa-Gruppe, bestehend aus Vertretern der Schüler, der Lehrer, des unterrichtsnahen Personals und der Gesundheitsbeauftragten, Kriterien für die zukünftige Gestaltung der Essensversorgung ab. Diese Kriterien sollen helfen, den für die Schule am besten geeigneten Essensanbieter zu finden.

¹ DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung, 2011 und DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 2011

² Essen und Trinken, Kurzfassung des 12. Ernährungsberichts, 2012

2 Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Befragung

Die Befragung fand vom 18.9.2013 bis 25.10.2013 online statt. Der Fragebogen war in diesem Zeitraum für alle Beschäftigten im Internet erreichbar. Die Schülerinnen und Schüler erhielten jeweils über ihre Klassenlehrerinnen bzw. ihre Klassenlehrer einen Zugriff.

An der Befragung teilgenommen haben insgesamt 857 Personen:

- 495 Schülerinnen und Schüler der Berufsschule
- 270 Schülerinnen und Schüler eines vollschulischen Bildungsgangs
- 92 Kolleginnen und Kollegen (Lehrerinnen, Lehrer , unterrichtsnahes Personal, PKB-Kräfte)

195 Personen waren weiblich, 662 Personen männlich.

Insgesamt waren im Schuljahr 2012/2013 2.637 Schülerinnen und Schüler am OSZ, darunter 1.689 Auszubildende (Berufsschüler).

Damit betrug die Beteiligungsquote sowohl bei den Berufsschülerinnen und Berufsschülern als auch bei den Schülerinnen und Schülern vollschulischer Bildungsgänge jeweils ca. 28%.

Von den 92 teilnehmenden Kolleginnen und Kollegen gehören 81 zu den festangestellten Lehrerinnen und Lehrern, 4 Kolleginnen und Kollegen sind derzeit im Rahmen der Personalkostenbudgetierung Angestellte des OSZ und 7 Kolleginnen und Kollegen gehören zum unterrichtsnahen Personal. Ausgehend von 140 Lehrkräften, die an der Schule beschäftigt sind und 15 an der Schule beschäftigten Kollegen des unterrichtsnahen Personals ergibt sich damit eine Beteiligungsquote der Lehrkräfte von ca. 58% und eine Beteiligungsquote des unterrichtsnahen Personals von ca. 47%.

Bei den Lehrkräften wurde noch einmal unterteilt in Voll- und Teilzeitbeschäftigte. An der Befragung haben teilgenommen:

- 67 vollzeitbeschäftigte und
- 14 teilzeitbeschäftigte Lehrkräfte.

Die im folgenden Abschnitt dargestellten Kriterien für die zukünftige Essensversorgung am OSZ IMT wurden von der Mensa-Gruppe abgeleitet aus den Ergebnissen der Befragung der Schülerinnen/Schüler und der Beschäftigten am OSZ IMT (siehe Kapitel 4).

3 Kriterien für die zukünftige Essensversorgung am OSZ IMT

Das Essen, das zukünftig am OSZ IMT den Schülerinnen, Schülern und Beschäftigten angeboten werden soll, sollte den **Kriterien einer gesundheitsfördernden Ernährung** entsprechen. **Aspekte der Nachhaltigkeit** sollten bei der Bewirtschaftung der Mensa/Cafeteria ebenfalls Berücksichtigung finden.

Im Hinblick auf die **Information und Organisation** sollte es ...

- ... einen im Internet mindestens 1 Woche vorab veröffentlichten Essensplan geben;
- ... täglich 3 verschiedene Gerichte zur Auswahl geben;
- ... die Möglichkeit geben, das Essen aus verschiedenen Komponenten selbst zusammenzustellen;
- ... die Möglichkeit geben, auch nach 15.00 Uhr (bis mind. 15.15 Uhr) in der Mensa noch warmes Mittagessen zu erhalten;
- ... eine Trennung von Essensausgabe und Bezahlung geben. Eine Möglichkeit böte eine Bezahlung über Chipkarten.

Im Hinblick auf die **Qualitätssicherung und -kontrolle** sollte es ...

- ... eine ständige Qualitätskontrolle geben;
- ... einen Feedbackbogen geben, der regelmäßig ausgewertet wird und dessen Ergebnisse im Speisenplan berücksichtigt werden sollten.

Da eine Qualitätskontrolle sowohl das Speisenangebot als auch die Speisenzubereitung betrifft, wird eine Zertifizierung des Essenanbieters nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) gewünscht.

Darüber hinaus sollte bei einem Angebot von Bio-Produkten eine Zertifizierung des Essenanbieters durch eine staatliche Öko-Kontrollstelle vorliegen.

Um die Qualität des Essens für alle am Schulleben Beteiligten dauerhaft zu gewährleisten, sollte eine neu zu bildende, paritätisch besetzte Gruppe (inkl. Pächter) nach Vertragsabschluss regelmäßig die Rückmeldungen der Schülerinnen und Schüler und der Beschäftigten auswerten.

Im Hinblick auf das **Speisenangebot und die -zubereitung** sollte...

- ... das Mittagessen überwiegend frisch zubereitet werden;
- ... bei der Zubereitung der Mittagsgerichte keine oder kaum Fertigprodukte verwandt werden;
- ... es täglich auch leichte Gerichte, wie z.B. Suppen, im Angebot geben;
- ... es täglich auch ein Salatbüffett im Angebot geben;

- ... es frittierte oder panierte Produkte maximal 1mal wöchentlich geben;
- ... es täglich mindestens ein vegetarisches Gericht im Angebot geben;
- ... es täglich mindestens ein für Muslime essbares Gericht im Angebot geben.

Im Hinblick auf die **Preise für Mittagsgерichte** sollte es ...

- ... eine Preisstaffelung zwischen Schülerinnen/Schülern und Beschäftigten/Besuchern geben;
- ... bei den Preisen für Gerichte für Schülerinnen/Schüler eine Preisobergrenze von ca. 4,00 Euro geben;
- ... bei den Preisen für Gerichte für Beschäftigte/Besucher eine Preisobergrenze von ca. 5 Euro geben;

Bei den Preisen für ausgewiesene Bio-Produkte für Beschäftigte/Besucher könnte auch ein höherer Preis aufgerufen werden.

Im Hinblick auf die **Öffnungszeiten der Mensa und Cafeteria** sollten ...

- ... sowohl die Mensa als auch die Cafeteria durchgängig mindestens bis 15.15 Uhr geöffnet haben.

Im Hinblick auf die **Gestaltung der Mensa** sollte es ...

- ... eine Umgestaltung (Anordnung der Tische, Grünpflanzen) geben, um die Zufriedenheit sowohl der Schülerinnen und Schüler als auch der Beschäftigten zu erhöhen.
-

Eine ausführliche Darstellung aller Befragungsergebnisse findet sich in der Dokumentation der Befragung im Detail. An dieser Stelle erfolgt nur die Darstellung der für die Kriterienbildung wesentlichsten Ergebnisse.

4 Ergebnisse der Befragung

4.1 Kundenpotential

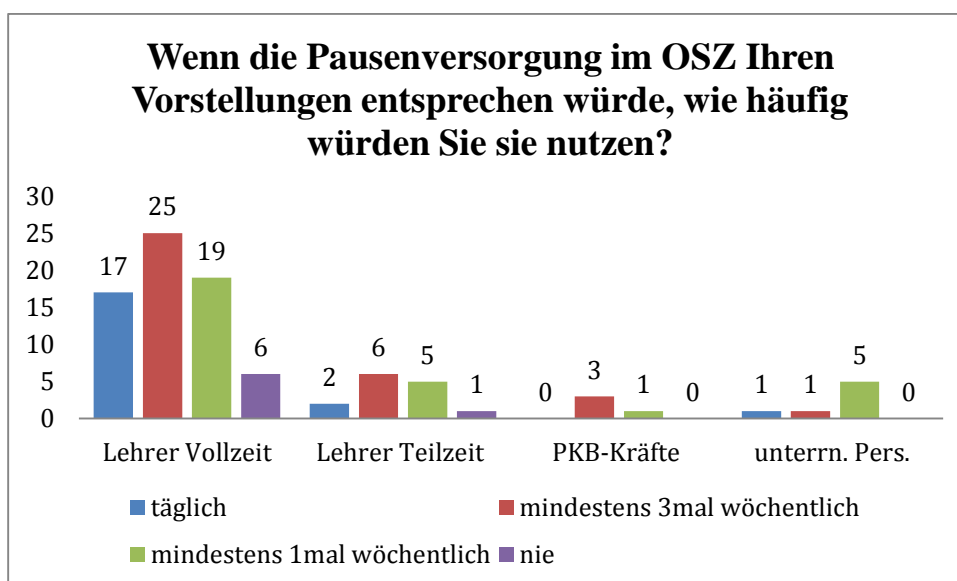
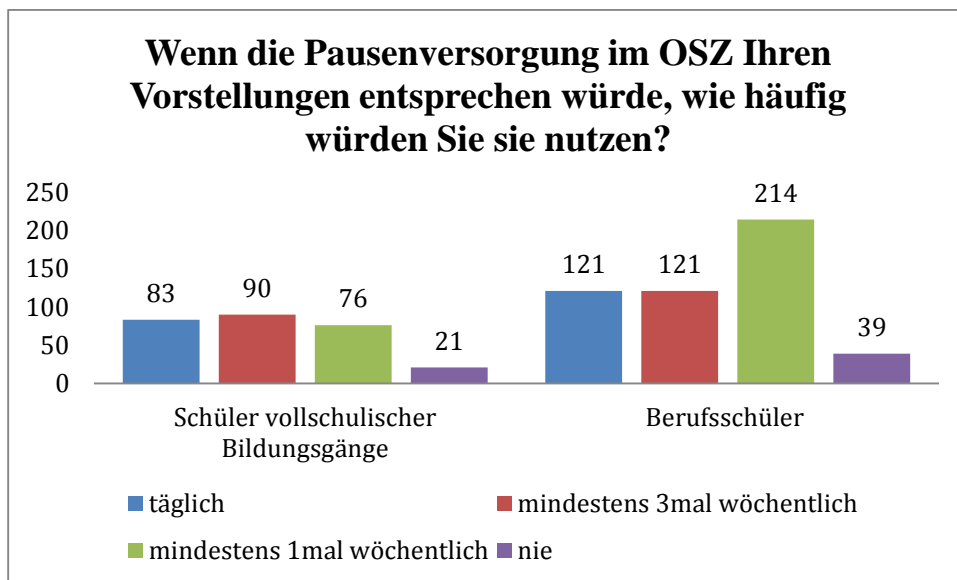
Bei der Betrachtung der Zahlen zum Potential der Cafeteria und der Mensa ist zu berücksichtigen, dass an der Befragung nur ca. 30% der Schüler und Beschäftigten des OSZ teilgenommen haben. Ebenso unberücksichtigt sind in den u.g. Zahlen das Potential des Umfeldes des OSZ.

Neben einer weiteren Schule und einem Wohngebiet sind mehrere Gewerbebetriebe dort ansässig. Vorstellbar ist, dass bei entsprechender Qualität des Essens und ausreichender Werbung zusätzliche Kunden aus diesem Umfeld gewonnen werden könnten.

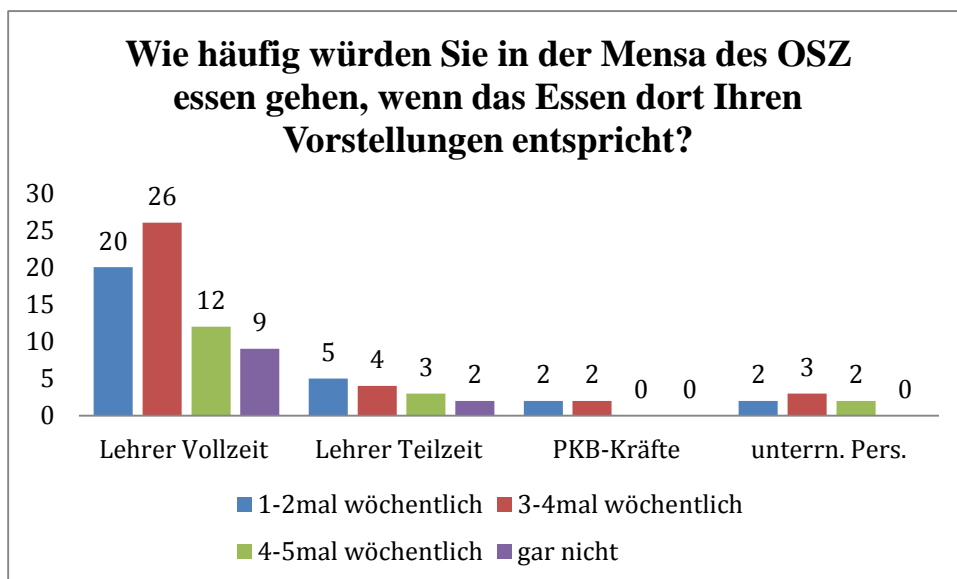
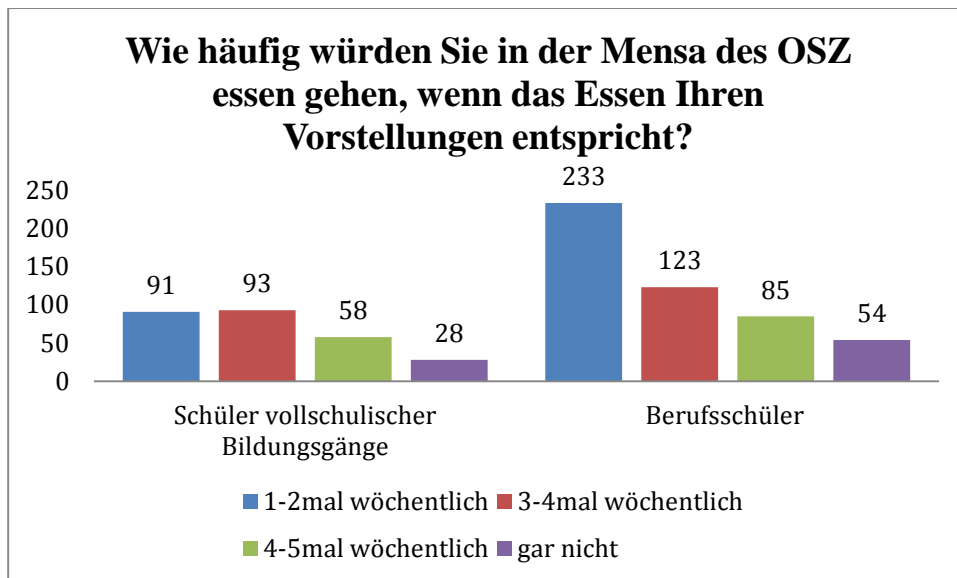
4.1.1 Kundenpotential der Cafeteria

Sowohl bei den Lehrerinnen als auch bei den Schülerinnen ist derzeit das Mitbringen der Pausenverpflegung von zu Hause die häufigste Variante (siehe Ergebnisse zur Pausenverpflegung im Detail).

Würde die Pausenverpflegung den Vorstellungen der Befragten entsprechen, würden mehr Personen das Angebot nutzen. Gefragt nach der potentiellen Nutzungshäufigkeit, gaben die Befragten folgende Antworten:



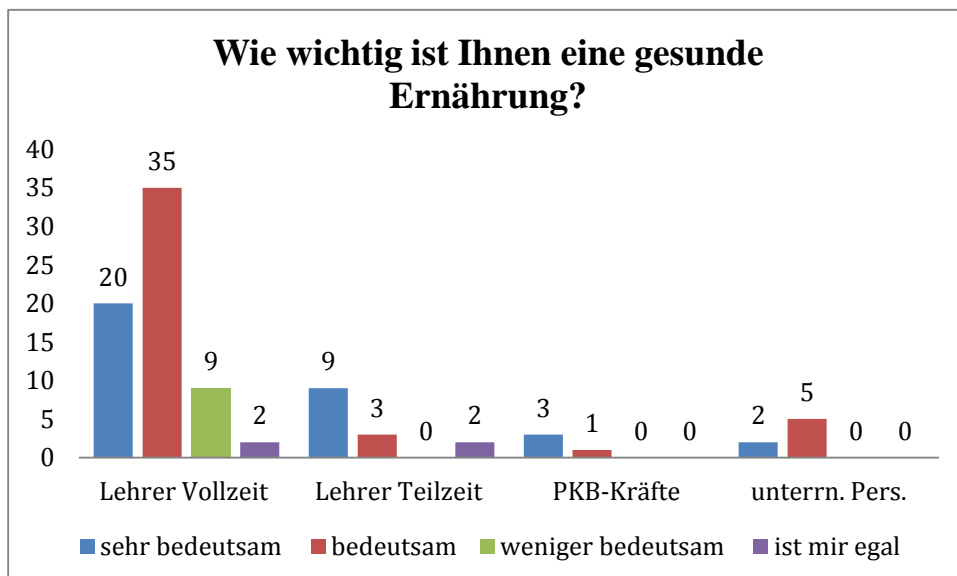
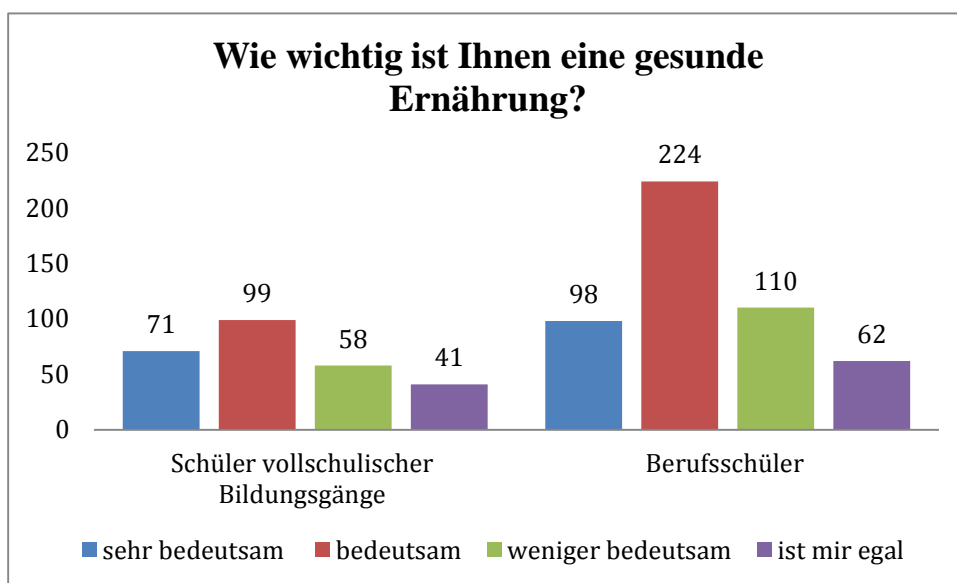
4.1.2 Kundenpotential der Mensa



Zurzeit essen von den Befragten 163 Personen überwiegend in der Mensa und 62 Personen in der Cafeteria des OSZ Mittag. Würde aber das Essen den Vorstellungen der Befragten entsprechen, würden mehr Schüler und Lehrer in der Mensa des OSZ essen gehen.

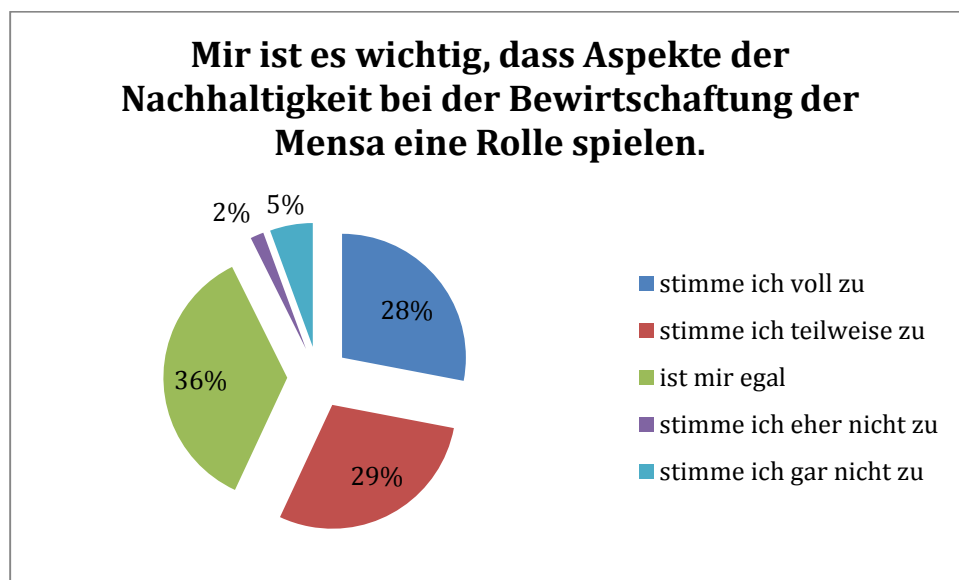
4.2 Gesundheit und Ernährung

Zwei Drittel der Befragten gaben an, dass ihnen eine gesunde Ernährung sehr wichtig bzw. wichtig ist. 21% meinen, dass Sie manchmal versuchen, sich gesund zu ernähren und nur 12% der Befragten ist es egal, ob das, was sie essen, gesund ist oder nicht. Dabei ergaben sich keine wesentlichen Unterschiede zwischen den befragten Schülern und Beschäftigten.



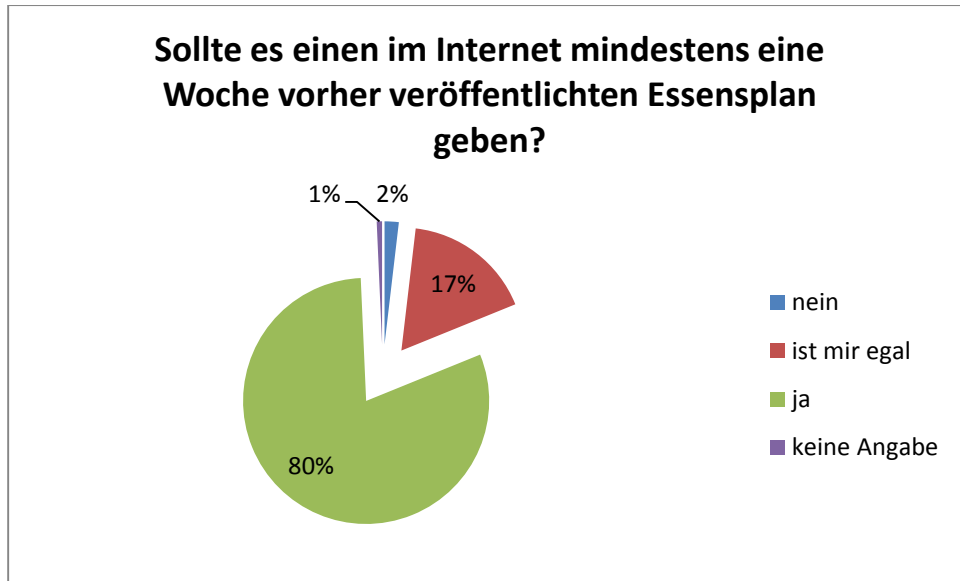
4.3 Nachhaltigkeit bei der Bewirtschaftung der Mensa

Nachhaltig wirtschaften bedeutet die gleichzeitige Berücksichtigung von wirtschaftlichen, sozialen und gesellschaftlichen Aspekten. Wie wichtig es den Befragten ist, dass solche Aspekte auch wirklich bei der Bewirtschaftung der Mensa berücksichtigt werden, zeigen die Ergebnisse der Befragung: Die Mehrheit, d.h. 57% der Befragten, gaben an, dass ihnen Nachhaltigkeit wichtig bzw. teilweise wichtig ist.

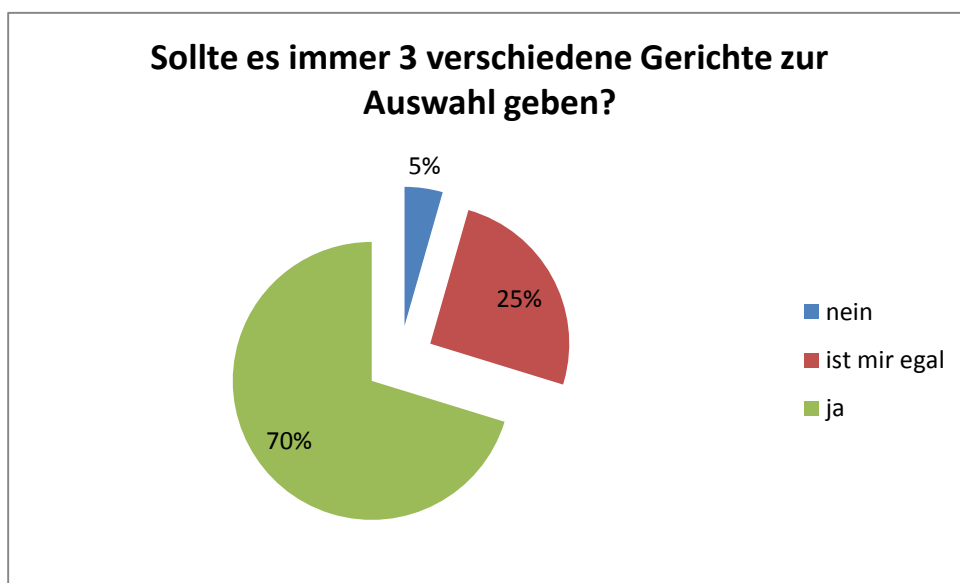


4.4 Information und Organisation

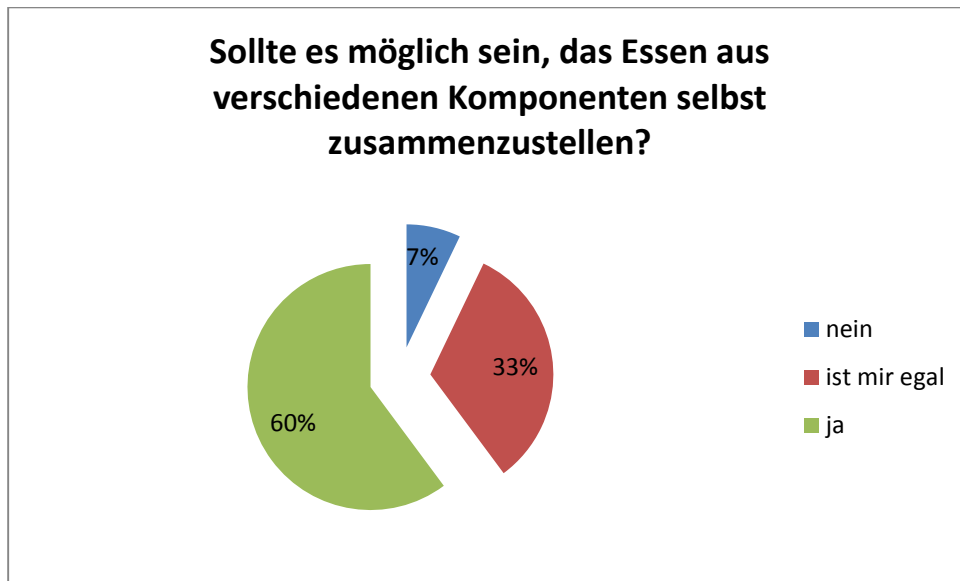
Im Hinblick auf die Information über das Essensangebot wünschen 80% der Befragten einen vorab im Internet veröffentlichten Essensplan.



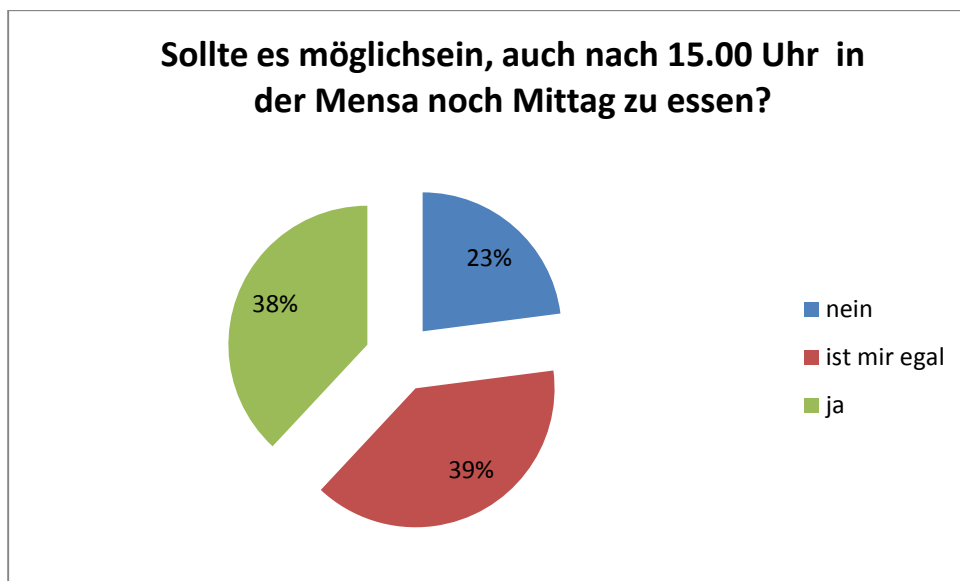
Ebenfalls wird mehrheitlich eine Auswahl unter 3 verschiedenen Gerichten zum Mittagessen gewünscht.



Auch die Möglichkeit, das Essen aus verschiedenen Komponenten selbst zusammenzustellen, wird von der Mehrzahl der Befragten gewünscht.



Ein großer Teil der Befragten, 38%, wünscht sich, dass es möglich ist, auch nach 15.00 Uhr noch Mittag in der Mensa zu essen.

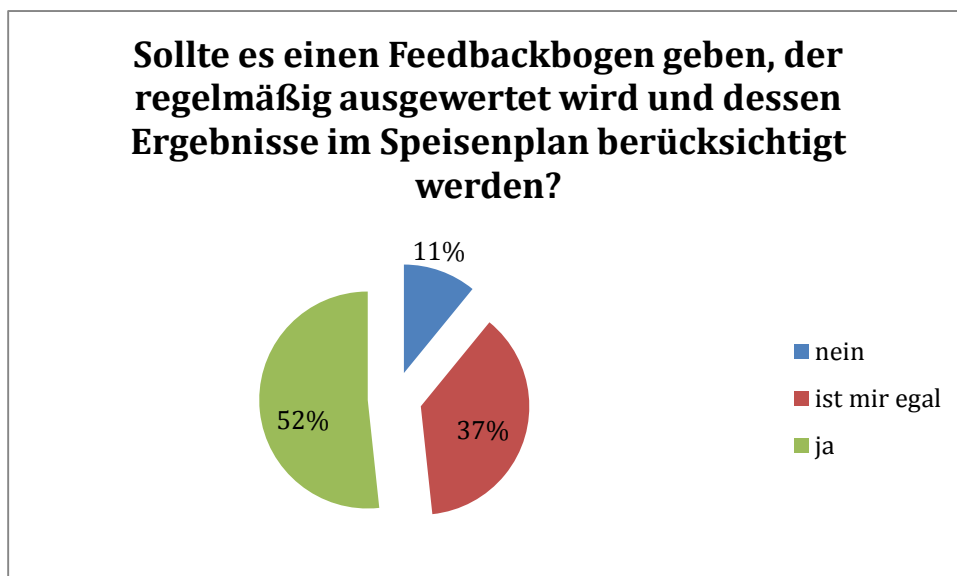


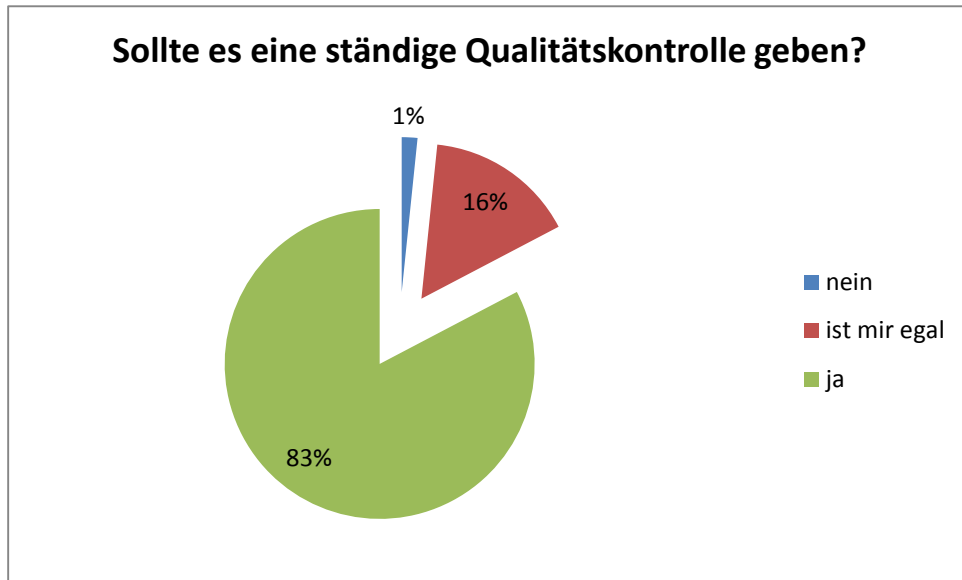
Von der Möglichkeit, zusätzlich zu den Antworten im Fragebogen Anregungen für die künftige Essensversorgung zu geben, wurde seitens der Befragten vielfach Gebrauch gemacht. Im Hinblick auf die Organisation der Essensausgabe wurde darin hervorgehoben, dass zukünftig eine Trennung von Essensausgabe und Bezahlung gewünscht wird, insbesondere aus hygienischen Gründen. Um lange Wartezeiten zu vermeiden, wird die Bezahlung über Chipkarten vorgeschlagen.

4.5 Qualitätskontrolle und Feedback

83% der Befragten möchten eine ständige Qualitätskontrolle gewährleistet sehen.

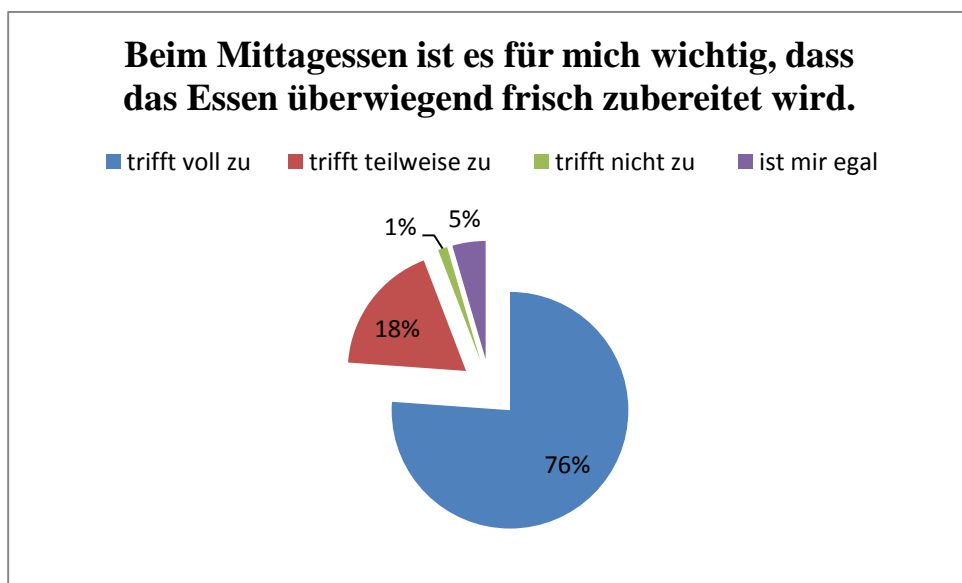
Die Möglichkeit, Rückmeldungen über die Zufriedenheit mit dem Essen zu geben, deren Ergebnisse dann aber auch berücksichtigt werden, wünscht sich über die Hälfte der Befragten.



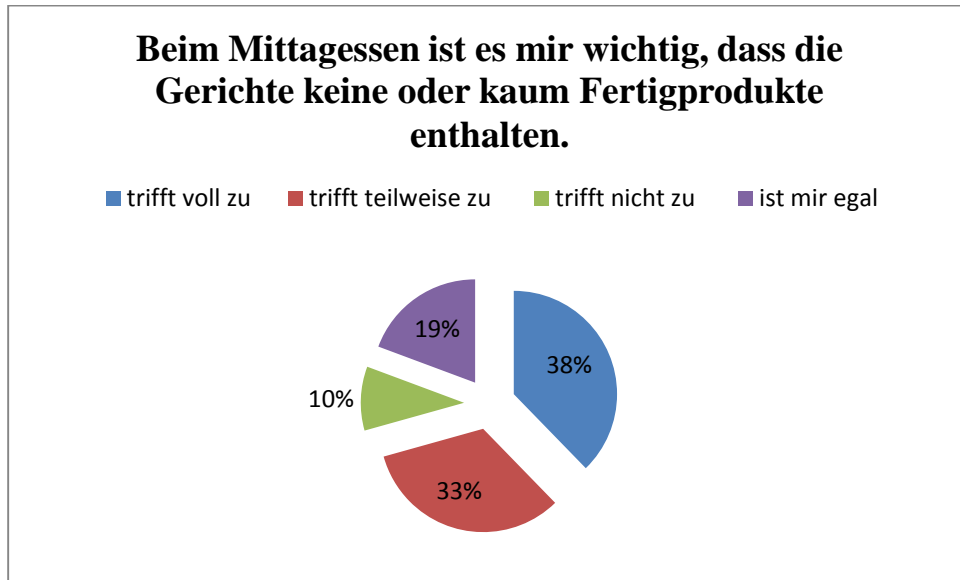


4.6 Produkte und Zubereitung

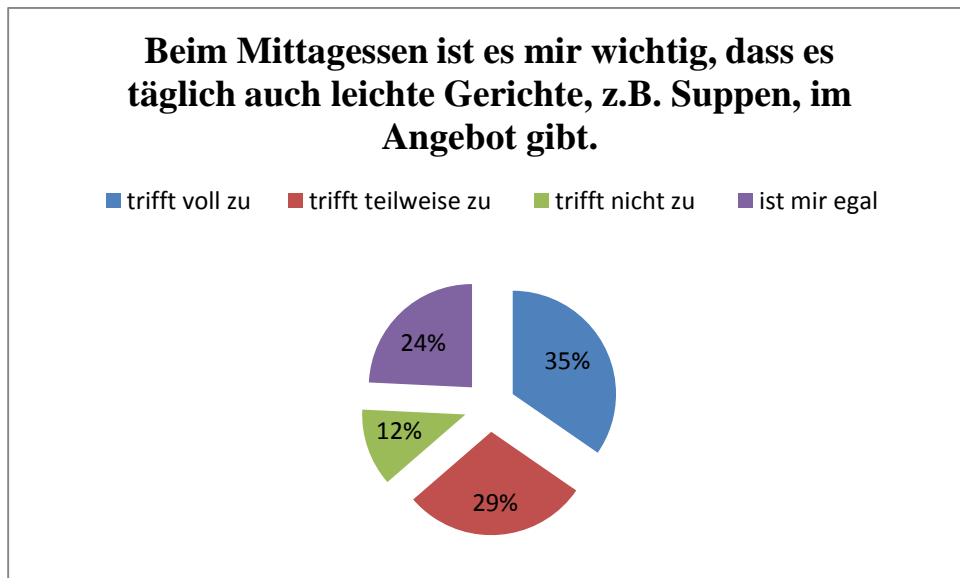
Fast allen Befragten ist es im Zusammenhang mit dem Mittagessen wichtig, dass das Essen frisch zubereitet wird.

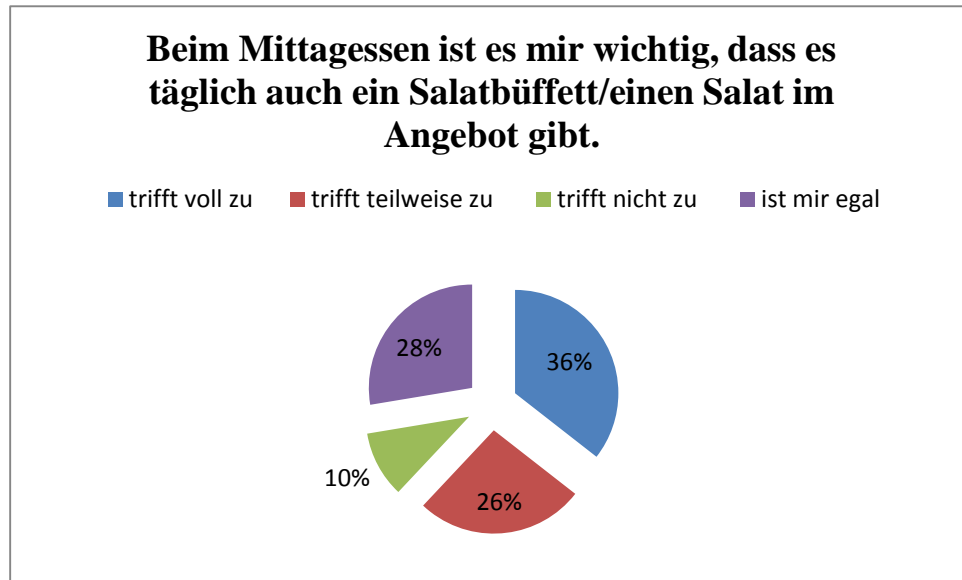


71% der Befragten wünschen, dass das Mittag keine oder kaum Fertigprodukte enthält.

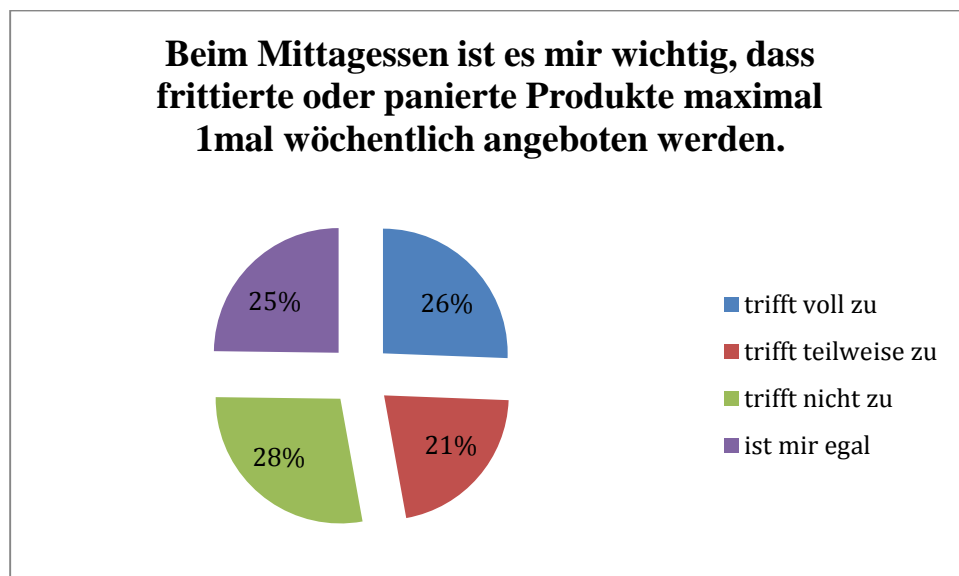


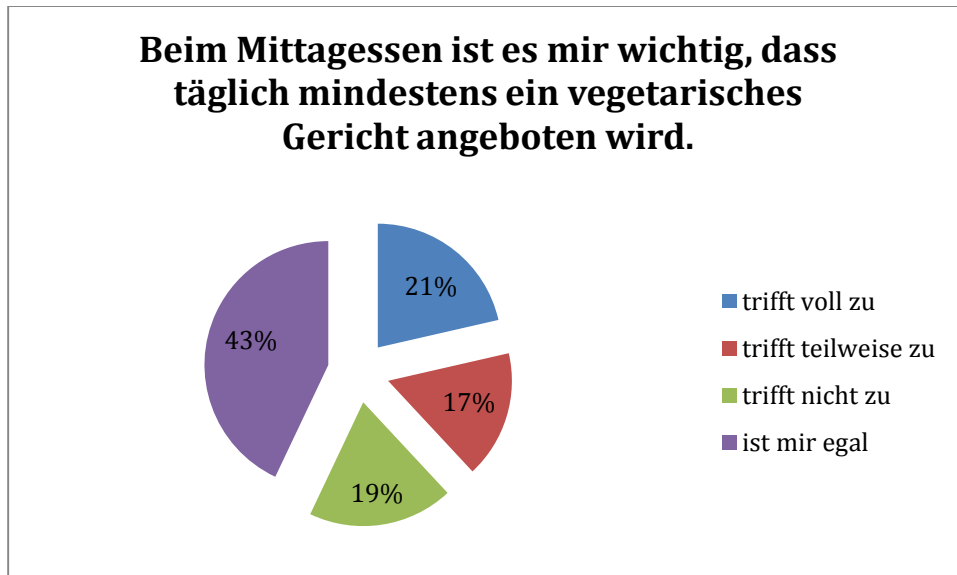
Der Mehrheit der Befragten ist es wichtig bzw. teilweise wichtig, dass täglich auch leichte Gerichte, wie z.B. Suppen, im Angebot sind. Ebenso wird ein Salatbuffett von der Mehrheit der Befragten gewünscht.





Nicht die Mehrheit, aber immer noch eine große Anzahl der Befragten befürwortet die Aussagen, dass panierte oder frittierte Produkte maximal 1mal wöchentlich angeboten werden sollen und dass es täglich mindestens ein vegetarisches Gericht im Angebote geben soll. Eine eindeutig mehrheitliche Zustimmung zu diesen Aussagen gaben die Beschäftigten des OSZ (siehe Ergebnisse der Beschäftigten im Detail).



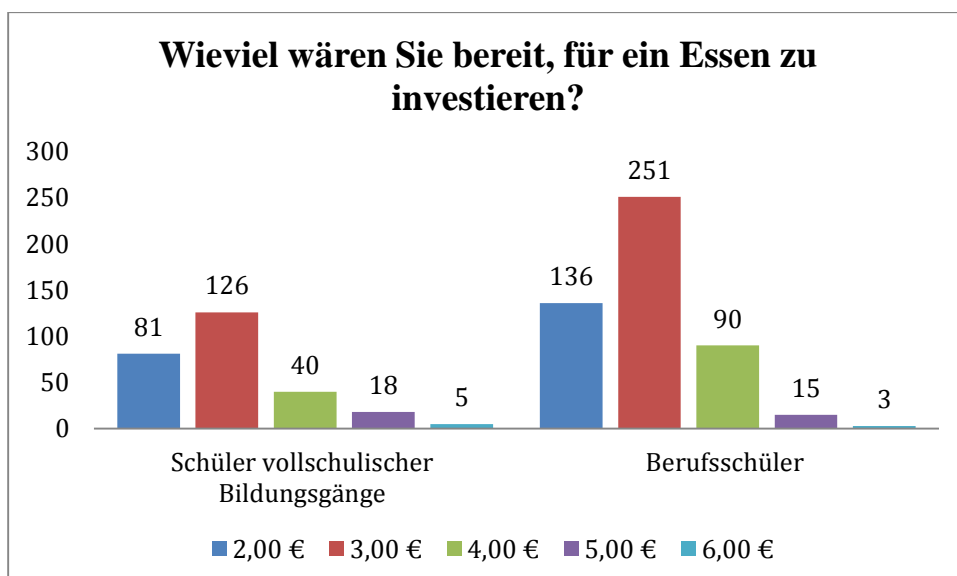


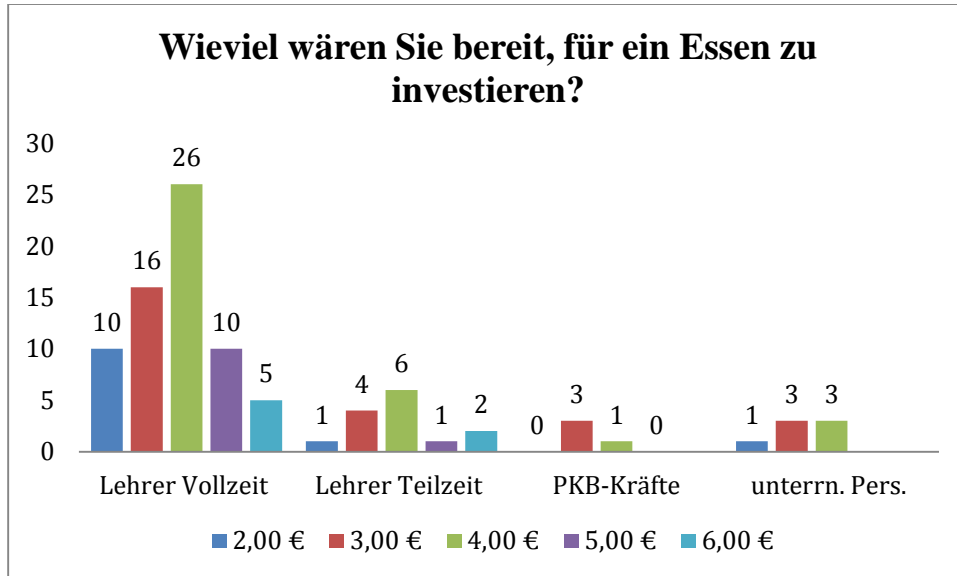
Ergänzend zu den o.g. Ergebnissen geht aus den Anmerkungen der Befragung hervor, dass vielfach seitens der Schülerinnen und Schüler der Wunsch besteht, im täglichen Essensangebot auch ein Angebot für Muslime zu finden.

4.7 Preise

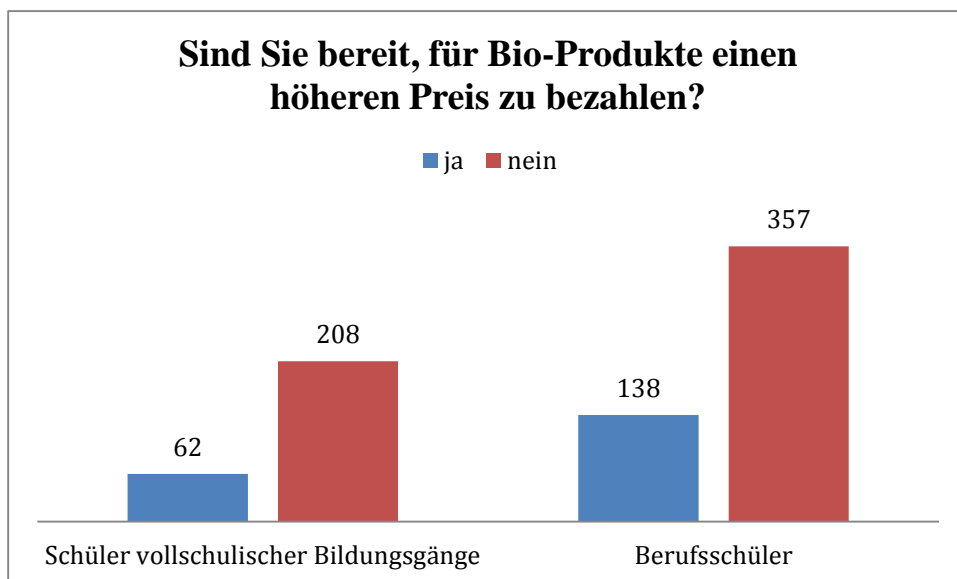
Im Hinblick auf die Preise für ein Mittagessen in der Mensa kann differenziert werden zwischen Schülern und Beschäftigten.

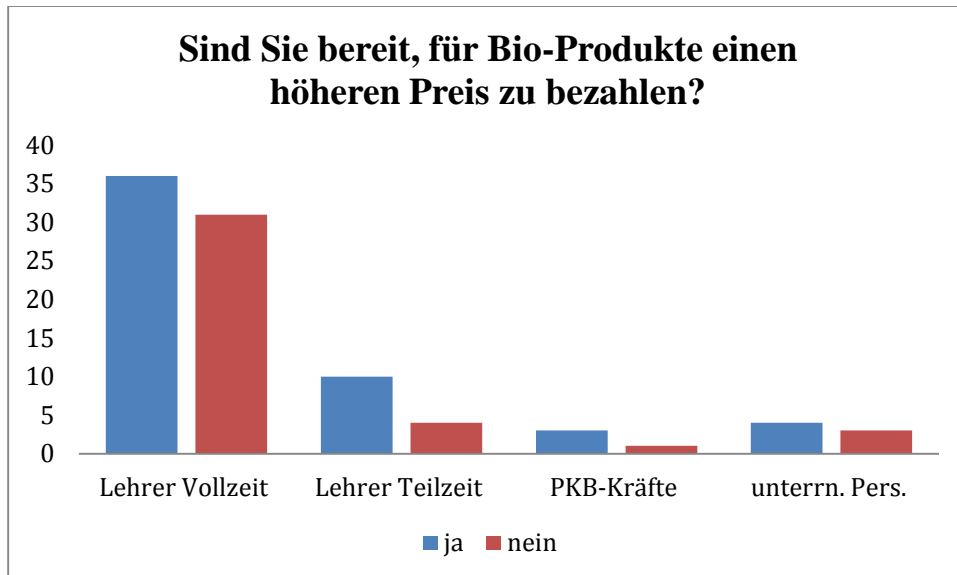
Während bei den Schülern die Mehrheit einen Preis von 3,00 Euro bereit ist zu investieren, sind die Beschäftigten in der Mehrheit durchaus bereit, auch 4,00 Euro für ein Essen zu bezahlen.





Für Bio-Produkte würden allerdings nur die Beschäftigten bereit sein, mehr zu bezahlen.

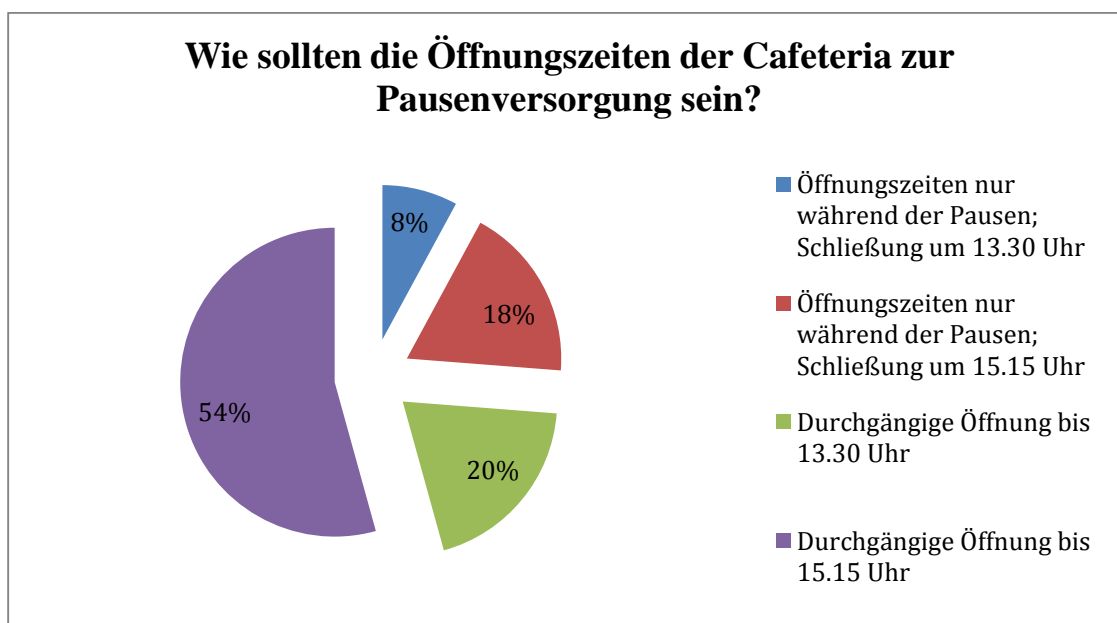




4.8 Öffnungszeiten

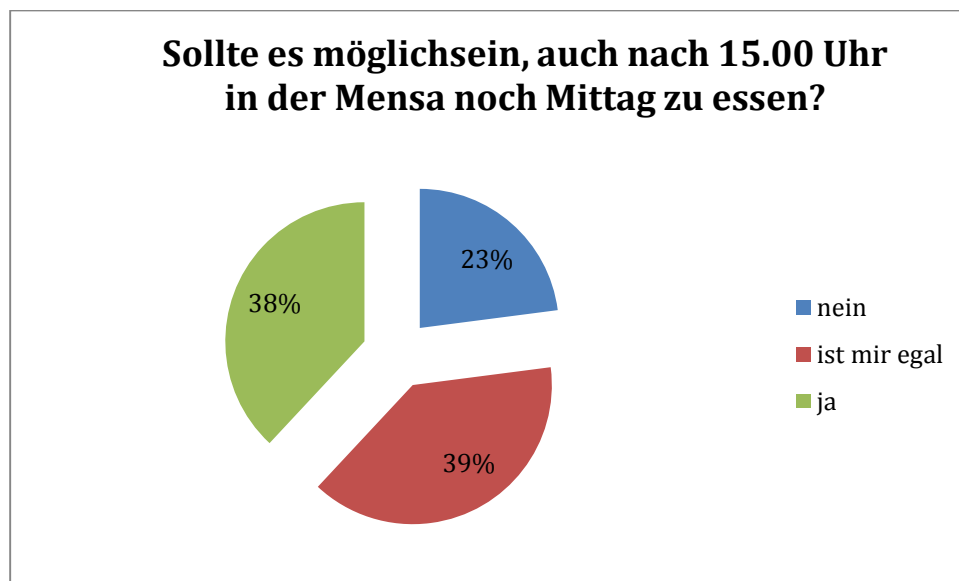
4.8.1 Öffnungszeiten der Cafeteria

Die Mehrheit der Befragten wünscht sich die durchgängige Öffnung der Cafeteria bis 15.15 Uhr.



4.8.2 Öffnungszeiten der Mensa

Ein großer Teil der Befragten – 38% - möchte, dass es auch nach 15.00 Uhr noch möglich sein sollte, in der Mensa Mittag zu essen. Der hohe Anteil der Personen, denen dieser Aspekt egal ist, erklärt sich wahrscheinlich daraus, dass das die Personen sind, die nicht planen, Mittag in der Mensa zu essen.



4.9 Gestaltung der Mensa

Im Hinblick auf die momentane Beurteilung der Gestaltung der Mensa ist das Ergebnis der Befragung relativ eindeutig: 345 Personen stimmten der Aussage, dass sie sich in der Mensa wohlfühlen nicht bzw. eher nicht zu. Das sind damit ca. 40% der Befragten, denen die Atmosphäre in der Mensa nicht gefällt.

