

Lehrpersonenfreie Zone Schulmensa?! Fallstudie zur Sicht der Lehrpersonen auf die Schulmensa

Nadine Meike Simon, Silke Bartsch, Karlsruhe

Zusammenfassung

Die vorgestellte Fallstudie untersucht, warum Lehrpersonen selten ihre Schulmensa besuchen. Das Speiseangebot ist abwechslungsreich, aber es fehlen Ruhe und Rückzugsmöglichkeiten. Lehrpersonen nehmen die Schulmensa v. a. als (Versorgungs-)angebot für Schüler/-innen wahr, das mit Mehrarbeit verbunden ist.

Schlüsselwörter: Schulmensa, Geräuschpegel, Akzeptanz, Schulentwicklung, betriebliche Gesundheitsförderung

Einleitung

Betreiber von Schulmensen in Deutschland haben ein Akzeptanzproblem. In Studien dazu stehen v. a. Schülerinnen und Schüler im Fokus [1–4]. Im Rahmen einer wissenschaftlichen Hausarbeit [5] wurde dagegen die Sicht der Lehrpersonen untersucht, da diese aus pädagogischer Sicht eine Schlüsselrolle [6] für die Akzeptanz der Gemeinschaftsverpflegung einnehmen. Um Ansatzpunkte zur Akzeptanzsteigerung der Schulmensa bei Lehrpersonen zu explorieren, wurde beispielhaft an einer im Ganztagsbetrieb organisierten Werkrealschule¹

im Raum Rastatt u. a. untersucht, warum Lehrpersonen die Schulmensa ungern besuchen. Die Größe der untersuchten Schule ist für diese Schulform typisch, so unterrichten 15 Lehrerinnen und 8 Lehrer an dieser zweizügigen Schule. Anders als in den meisten Fällen gibt es dort jedoch eine Schulmensa. Das Angebot entspricht den DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung [7], da der Caterer gleichzeitig eine Betriebskantine betreibt.

Methodik

Die als Fallstudie angelegte Exploration von Attraktivitätsmerkmalen der Schulverpflegung für Lehrkräfte beruht auf drei aufeinander abgestimmten Zugängen: Standardisierte schriftliche Befragung (N = 14) und Leitfadeninterviews mit Lehrpersonen (N = 4, P1–P4), ein Experteninterview mit dem Caterer. Die Untersuchung fand im Juli 2012 statt. Der standardisierte Fragebogen enthielt geschlossene Fragen zur Häufigkeit des Mensabesuchs (♦ Tabelle 1), Zufriedenheit mit den angebotenen Speisen und

mit der Atmosphäre, Veränderungsoptionen etc. sowie wenige offene Fragen zu Veränderungswünschen. Die Auswertung erfolgte deskriptiv mithilfe von Exceltabellen. Von den 23 Lehrpersonen haben 9 Lehrerinnen und 5 Lehrer die Fragebögen zurückgegeben. Von diesen 14 waren eine Lehrerin und drei Lehrer zusätzlich zum Leitfadeninterview bereit. Die Interviewfragen griffen vertiefend die Inhalte aus der schriftlichen Befragung auf. Die Interviews (Leitfaden- und Experteninterview) wurden transkribiert und ausgewertet [8]. Durch die Auswertung der Interviewfragen konnten Anhaltspunkte zur Interpretation des Fragebogens gewonnen werden.

Ergebnisse und Diskussion

Zusammenfassend zeigt sich, dass die Raumatmosphäre und v. a. die Geräuschkulisse Hauptkritikpunkte waren. Angebot und Qualität der Speisen wurden kaum kritisiert. Die Einstellungen gegenüber der Mensa sind ein interessanter Ansatzpunkt zur Akzeptanzsteigerung.

Die **Fragebogenerhebung** zeigt eine geringe Teilnahme am Schulessen (♦ Tabelle 1), trotz der Angebotszufriedenheit mit den Speisen (♦ Abbildung 1). Von den 14 Be-

Zitierweise:

Simon NM, Bartsch S (2015) School lunch from the teachers' perspective. A case study. *Ernährungs Umschau* 62(2): 18–21

The English version of this article is available online:

DOI: 10.4455/eu.2015.004

¹ Werkrealschule ist eine für Baden-Württemberg typische Schulform für Hauptschüler und -schülerinnen, die einen Realschulabschluss anstreben.

	9 Lehrerinnen	5 Lehrer	gesamt (N = 14)
1–3 mal/Monat	4	3	7
1–2 mal/Woche	2	2	4
nie	3	–	3

Tab. 1: Häufigkeit der Mensabesuche (schriftliche Befragung)

fragten aßen drei nie, sieben ein- bis dreimal im Monat und vier ein- bis zweimal in der Woche in der Schulmensa. Die Mehrheit (13 von 14 Personen) fand das Speisenangebot abwechslungsreich (sie bejahten die geschlossene Frage, ob ihnen das Speiseangebot abwechslungsreich genug sei). Auf eine weitere Frage antworteten 9 von 14 Personen, sie vermissen nichts beim Speisenangebot. Darüber hinaus wurde im Fragebogen der Satzanfang „Ich wünsche mir öfters...“ als Impuls gegeben. Hier zeigt sich, dass einzelne sich mehr Gemüse, Fisch, Obst oder Fleisch bzw. eine höhere Ausgabetemperatur des Essens wünschen. Tatsächlich wiederholt sich das Essen nicht zu oft. So ergab die Durchsicht der Speisepläne über ein halbes Schuljahr im Durchschnitt einen siebenwöchigen Menüzyklus; die DGE-Qualitätsstandards für Schulverpflegung schreiben im Vergleich einen mindestens vierwöchigen Menüzyklus vor [9].

Die geschlossene Frage nach Veränderungswünschen ergibt folgendes Ranking: Geräuschpegel, Essenstemperatur, Atmosphäre, sonstiges, Zeit, Essensauswahl (♦ Abbildung 1). Darüber hinaus wurde eine offene Frage nach umsetzbaren „Kleinigkeiten“ gestellt, die von acht Personen schlagwortartig beantwortet wurde. Die aufgeschriebenen Vorschläge beziehen sich hauptsächlich auf Lärmminderung, verbesserte Atmosphäre, Bewegungspausen etc. Nur eine Lehrerin wünschte sich ein Salatbuffet. Damit decken sich die Ergebnisse des Fragebogens im hier untersuchten Fallbeispiel im Wesentlichen mit denen aus anderen Studien

aus der Perspektive von Schülerinnen und Schülern [2–4; vgl. 6].

In **Leitfadeninterviews** wurden drei Männer und eine Frau befragt, die sich alle freiwillig meldeten und zuvor an der Fragebogenbefragung teilnahmen (♦ Tabelle 2). Der Eindruck der Fragebogenerhebung bezüglich der Atmosphäre wird in den Leitfadeninterviews verstärkt, obwohl alle vier Interviewten verglichen mit den Ergebnissen der Fragebogenerhebung häufig die Mensa besuchten.

Lärm ist auch der meistgenannte Kritikpunkt bei den geführten Interviews (P1–P4). P2 führte bspw. aus: „Wenn ich mittags Schule habe, dann ist das meine Pause und die ist kurz genug. Dann – auch wenn es vielleicht wünschenswert wäre, dass man

sich unter die Schüler mischt – brauche ich aber nach fünf bis sechs Stunden Unterricht einfach einmal meine Ruhe. Und [das] insbesondere beim Essen.“ [5]. Bei diesem Punkt unterscheiden sich Lehrpersonen nicht von den Schülerinnen und Schülern [1–2]. Verbesserungsvorschläge hinsichtlich Lärminderungen sind z. B. mehr Aufsichtspersonal (P2). Die geräuschkindernden Effekte durch mehr Aufsichtspersonen sind aus personeller Sicht kaum realisierbar. Auch andere Vorschläge zur Disziplinierung, z. B. Vermeidung von (lauten) Tischgesprächen, geräuscharmes Abräumen etc. sind eher unrealistisch und verlangen eher technische und organisatorische Lösungen [vgl. 6]. Das qualitativ hochwertige Essen und die tenden-



Abb. 1: Veränderungswünsche der Lehrpersonen
N = 14, Mehrfachnennungen möglich

zielle Zufriedenheit der Lehrpersonen damit deuten zunächst auf eher räumliche und organisatorische Gründe für den seltenen Mensabesuch hin. Hierbei zeigen sich Parallelen mit Studien aus Schülersicht [1–4]. Die Lehrpersonen in der hier vorgestellten Fallstudie bemängelten die Wartezeiten, obwohl sie das Ausgabesystem (*Cafeteria-Line*) als gut bewerteten und die Pausenzeit überwiegend als ausreichend empfanden. Abweichend von anderen Studien wurden in dieser Fallstudie die Auswahl, die Vorbestellzeiten, das Preis-Mengen-Verhältnis sowie der Menüzyklus gar nicht bzw. kaum in den Interviews kritisiert, obwohl explizit nachgefragt wurde. So antwortete bspw. P1 auf die Frage, was sie zum Preis-Leistungsverhältnis sage: „Ich finde es [das Preis-Leistungsverhältnis] stimmt.“ [5]. Die aus Schülersicht oftmals diskutierte Preisproblematik ist aus der Lehrerperspektive anders zu bewerten, da diese in der vorliegenden Fallstudie bereit und in der Lage sind, für mehr Pausenkomfort und andere (erwachsenenspezifische) Speisen (Pilz-, Fischgerichte, Salat) auch (mehr) Geld auszugeben wie u. a. die Restaurantbesuche der Befragten in der Mittagspause zeigen. P4 berichtete auf die Frage nach alternativen Verpflegungsangeboten: „Ja, wir gehen in ein Restaurant – einmal die Woche, [zum] Mittagstisch.“ [5]. Der Eindruck wird verstärkt, da immer wieder betont wird, dass der Preis aus persönlicher Sicht anders zu bewerten sei [5].

Im **Experteninterview** dieser Fallstudie zeigt sich, dass sich aus Sicht des Caterers die von den Lehrpersonen geäußerten Speisewünsche problemlos umsetzen ließen. Auf

die Wünsche der Lehrpersonen angesprochen, antwortete der Caterer „[...] man (kann) da immer schnell reagieren.“ [5]. „Schließlich steht der [...] Küchenchef mit denen [hier sind die Ansprechpartner aus der Schule gemeint] in regem Kontakt.“ [5]. Hier ergeben sich Ansatzpunkte für ein zielgruppenspezifisches Angebot: bspw. die Einrichtung einer Ruhezone, deren Benutzung bei gleichem Speisenangebot mehr kostet oder ein ergänzendes Speisenangebot wie die hier gewünschten Fischspeisen etc. Modulare Speisenangebote (für alle) und differenzierende Preisgestaltung (entsprechend der von Hochschulmensen für Studierende, Beschäftigte, Gäste) sind zu diskutieren [4, 10]. Darüber hinausgehende Wünsche, z. B. zur Raumgestaltung etc., gehören nicht in die Zuständigkeit des Caterers.

Die Lehrpersonen begrüßten die Schulmensa v. a. zum Wohle der Schülerschaft und als ergänzende „Ernährungserziehung“. So versprach sich P2 durch die Einrichtung der Mensa z. B. „erziehungsdisciplinarische Verbesserungen beim Essverhalten der Schüler“ [5]. Darüber hinaus wurden günstige Effekte auf das soziale Miteinander, z. B. in der Klasse angesprochen. P3 plädierte dafür, dass „[...] die Klassen gemeinsam essen und dadurch dann das Gemeinschaftsgefühl gestärkt wird“ [5]. Allerdings werden die positiven Einflüsse meist an die Voraussetzung geknüpft, dass mehr Lehrkräfte (als Aufsicht) in der Mensa sind und als Vorbild agieren. Das erscheint aus Sicht der Autorinnen problematisch, weil Lehrpersonen schnell unter Erwartungsdruck geraten können. Indizien sprechen

dafür, dass sie deshalb die Mensa ablehnen. P1 ließ durchblicken, dass er sein Essen weniger gut genießen kann, wenn er gleichzeitig Aufsicht² hat, obwohl er sagte, ihn störe der Geräuschpegel nicht. Hierbei handelt es sich um einen Einzelfall, da andere Aufsicht führen, ohne zu essen. P2 sagte sinngemäß, dass er seine Pause ohne Schüler brauche, auch wenn es wünschenswert wäre, wenn er diese in der Mensa verbringen würde. P3 führte im Flüsterton aus, dass sie nicht essen will, wenn andere sie dabei beobachten. Weiter fällt in den Interviews auf, dass inhaltlich durchaus positiv argumentiert wird, aber Tonfall und Wortwahl ablehnend bis geringschätzig sind. So heben die Interviewten zwar das aktuelle Speiseangebot des Caterers positiv hervor, haben aber gleichzeitig eine eher negative Grundhaltung zum Essen in Mensen. P3 sprach laut und deutlich fürs Protokoll (sie fragte mehrfach nach, ob das so auch veröffentlicht werde) ganz allgemein gut von der Mensa, fügte dann aber immer wieder im Flüsterton ihre eigene Meinung an, z. B. „Also wenn ich Obst will, dann kaufe ich mir das immer selber. Ich traue dem Braten nicht...ich weiß nicht.“ Auch P2, die das Mensaessen für sich eher meidet, merkte an: „Ob das [aktuelle Essen] wirklich abwechslungsreicher schmeckt, wage ich zu bezweifeln, da natürlich die einzelnen Kantinen doch immer ihren durchgängigen Geschmack durchproduzieren.“ Er betonte jedoch, dass das Essen seiner Meinung nach „[...] im Rahmen des Möglichen abwechslungsreich [...]“ sei.

² Die aufsichtsführende Person kann kostenfrei essen.

Interviewpartner	Person 1 (P1)	Person 2 (P2)	Person 3 (P3)	Person 4 (P4)
Geschlecht	männlich	männlich	weiblich	männlich
Mensabesuche	1–2 x wöchentlich	max. 1 x monatlich	an allen Tagen mit Nachmittagsunterricht	2 x wöchentlich

Tab. 2: Häufigkeit der Mensabesuche (Leitfadeninterviews)

Die Ergebnisse verdeutlichen einmal mehr die Wichtigkeit partizipativer Schulentwicklungskonzepte bei der Etablierung von Schulmensen. Das Konzept der *Schuloecotrophologie* [4] oder andere Konzepte, die einen Verpflegungsausschuss vorsehen (z. B. Berliner Konzept, das bei der Beschreibung von Schulverpflegung verbindlich einen Essensausschuss vorsieht; Materialien dazu www.schulvernetzungsstelle-berlin.de), bieten hierzu Hilfestellung.

Fazit

Die Arbeit beschäftigt sich mit der Perspektive der Lehrpersonen als Gäste der Schulmensen. Die Fallstudie liefert trotz geringer Stichprobengröße erste Hinweise für eine mögliche Akzeptanzsteigerung, die jedoch aufgrund der Anlage der Untersuchung und Stichprobengröße nicht verallgemeinert werden können. So erscheint ein abwechslungsreiches Speisenangebot in hoher Qualität als eine gute Voraussetzung für die Akzeptanz der Mensa, genügte aber im untersuchten Fall nicht. Wie Schülerinnen und Schülern [1–2] wünschten sich hier auch Lehrpersonen mehr Ruhe und Rückzugsmöglichkeiten. Aufgrund der hohen Bedeutsamkeit für die Akzeptanz der Mensa sollte diese Problematik auch im Kontext von Arbeitszeitregelungen diskutiert werden. Bei den Einstellungen gegenüber der Schulverpflegung fällt auf, dass die

Lehrpersonen v. a. die Ernährungsversorgung ihrer Schülerschaft und soziale Effekte (Esssozialisation, Klassengemeinschaft) thematisierten, dies aber häufig mit einer Arbeitsbelastung, z. B. für Aufsichten verbinden. Die gesundheitsförderlichen Chancen der Schulverpflegung für die eigene Person wurden kaum angesprochen.

Nadine Meike Simon
Prof. Dr. Silke Bartsch
Pädagogische Hochschule Karlsruhe
Institut für Alltagskultur und Gesundheit
Bismarckstr. 10
76133 Karlsruhe
E-Mail: bartsch@ph-karlsruhe.de

Interessenkonflikt

Die Autoren erklären, dass kein Interessenkonflikt im Sinne der Richtlinien des International Committee of Medical Journal Editors besteht.

Literatur

1. Braun R, Brutscher S, Winkler G (2011) Ist es in Schulmensen wirklich so laut? „Lärm“-Messungen in Schulmensen. *Ernährungs Umschau* 58: 410–415
2. Winkler G. Bedeutung von Umfeld und Ambiente bei Schulmahlzeiten. In: Schönberger G, Methfessel B (Hg) *Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? VS Verlag für Sozialwissenschaften Springer Fachmedien, Wiesbaden*, S. 134–135
3. Lülfs-Baden F, Spiller A (2009) Warum die

Schüler nicht zur Mensa gehen: Zur Akzeptanz der Schulverpflegung. *Ernährungs Umschau* 56: 506–513

4. Jansen CJ, Schreiner-Koscielny J (2013) Schulverpflegung in Deutschland – aktueller Stand, Vorgaben und Entwicklungen. *Ernährungs Umschau* 60: M158–M163 und die dort angegebene Literatur
5. Simon NM. *Mittagsverpflegung an Ganztagschulen. Was LehrerInnen wirklich wollen. Eine Untersuchung an einer Werkrealschule in Baden-Württemberg: Wissenschaftliche Hausarbeit an der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe 2012 [nicht veröffentlichtes Dokument]*
6. Bartsch S, Büning-Fesel M, Cremer M et al. (2013) *Ernährungsbildung – Standort und Perspektiven. Ernährungs Umschau* 60: M84–M95
7. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg). *Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung*. 3. Aufl., Bonn (2013)
8. Mayring P. *Techniken qualitativer Inhaltsanalyse*, 11. Aufl., Beltz Verlag, Weinheim und Basel (2012)
9. Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hg). *DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung*. 3. Aufl., Bonn (2011)
10. Arens-Azevedo U, Tecklenburg ME. *Beurteilung der Kosten- und Preisstrukturen für das Bundesland Berlin unter Berücksichtigung des Qualitätsstandards in der Schulverpflegung. Studie im Auftrag der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft Berlin. Teil 1* (2012)

DOI: 10.4455/eu.2015.004