**Auswertung Schülerbefragung**

**erwähnenswert für Studio/Grafiken/Filme**

**Frühstück:**

Nur etwa 55% frühstücken regelmäßig zuhause, 20,4% (jedes fünfte Kind) frühstücken nie, 24,9% (jedes vierte Kind) nur unregelmäßig. (abh. von Alter und Bildungsstand und Geschlecht (in jeder Altersklasse sind es mehr Jungs als Mädchen, die frühstücken.

* **Fastenperiode in der Nacht, Energiereserven erschöpft,**
* **auffüllen der Reserven**
* **Frühstück – Sprungbrett in den Tag**
* **Schule die Möglichkeit bieten schon vor dem Unterricht Frühstücksbrote anzubieten**
* **Appell an die Eltern**

***Zahlreiche Studien deuten darauf hin, dass Kinder und Jugendliche, die gefrühstückt haben, in den Morgenstunden leistungsfähiger und reaktionsschneller sind und nicht so schnell ermüden. Das Gehirn als "Organ des Lernens" macht etwa 2 % des Körpergewichts aus. Es verbraucht aber 20 % der Energie, die dem Körper zur Verfügung steht. Der Gehirnstoffwechsel ist im Gegensatz zum restlichen Körper ausschließlich auf die Verfügbarkeit von Kohlenhydrate in Form von Glukose (Traubenzucker) als Brennstoff angewiesen. Kinder haben im Vergleich zu Erwachsenen weniger schnell verfügbare Energiereserven. Das in der Leber vorhandenen Glykogen, eine Speicherform der Glukose, steht Kindern zum Ausgleich eines Energiedefizits nur für einen sehr kurzen Zeitraum zur Verfügung. Das Frühstück sollte folglich immer kohlenhydratliefernde Lebensmittel, wie stärke- und ballaststoffreiche Vollkornprodukte in Form von Brot oder Müsli und Obst enthalten. Idealerweise werden diese mit ungesüßten beziehungsweise wenig gesüßten Milchprodukten sowie einem Getränk, zum Beispiel ungezuckerte Früchte- oder Kräutertee, ergänzt.***

**Pausenbrot**

Nur etwa 2/3 der Kinder nehmen etwas zu Essen in die Schule, 12% nehmen nie etwas mit, 20 Prozent unregelmäßig. Auch hier sieht man eine Alters und Bildungsabhängigkeit.

***Das zweite Frühstück nehmen Kinder und Jugendliche in der Regel in der Schule zu sich. Die Zusammensetzung des zweiten Frühstücks ist mit der des ersten Frühstücks vergleichbar. Auch hier kommt idealerweise wieder eine Kombination von Vollkornprodukten, Obst oder Gemüserohkost, Milchprodukten und einem zuckerfreien Getränk zum Einsatz. Die Menge der verzehrten Lebensmittel orientiert sich dabei am ersten Frühstück. War dieses bereits sehr reichhaltig, sollte das zweite Frühstück nur ein Zwischensnack sein. Wurde am Morgen dagegen nur wenig oder gar nichts gegessen, darf das zweite Frühstück auch gerne größer ausfallen.***

**Nachmittags-Betreuungs-Häufigkeit**

Die Über-Mittag-Betreuung ist in der Grundschule angekommen. Gut ¾ der Grundschüler sind jeden Tag über Mittag in der Schule, bei den weiterführenden Schulen sind das nur 9,2%. – an 3 Tagen: 26,5%, 4 Tagen 12,4%

Unterscheidung: offene Ganztagsschule – Betreuung im Vordergrund

Gebundene Ganztagsschule: verpflichtend und es findet Unterricht   
 statt

(These: Bei Grundschülern geht es eher um de Betreuung, Schüler höherer Klassen sind eher wegen Nachmittagsunterricht in der Schule und können an den anderen Tagen auch allein zuhause bleiben.)

**Essenspflicht**

Von der Schule her: ca. 53% in der GrS, weiterführende Schulen 6,2%

VZ – Position?

Vorteile: bessere Kalkulation für den Essensanbieter, Qualität der Speisen kann verbessert werden,

Preisentwicklung: je mehr SuS essen gehen umso günstiger wird die einzelne Mahlzeit

Beispiel:

Gilt wie erwartet eher für die jüngeren Schüler (51,7-54,5% der unter-10-jährigen, danach nur zwischen 3,1 und 13% (je nach Altersklasse)

**Mittagessen-Häufigkeit**

78,3% der Grundschüler essen täglich in der Schule, bei den weiterführenden Schulen sind es nur 6,3%.

in Primarschulen: ~ 70-90%

ab Klasse 7 abfallend: ~ 20-40%,

81,2 % essen in einer Kantine/Mensa, aber nur 57% der Grundschüler haben dieses Vergnügen.

Wichtige Rahmenbedingung: extra Speisenraum, eingerichtet und gestaltet unter Beteiligung der Schüler, Atmosphäre ist wichtig,

zielgruppengerechte Raumkonzepte, z. B. für ältere Schüler - Bistrocharakter

**Geschmacksnote**

Je älter die Kids, desto weniger zufrieden/ desto kritischer. Insgesamt finden es knapp 1/3 der Schüler gut (31,7%), ein weiteres 1/3 befriedigend (29,1)- ausreichend 15,1% und etwa gleich viele Kids finden es sehr gut (11,8%), bzw. mangelhaft oder ungenügend (zusammen 12,3% der Schüler).

Männliche Jugendliche über 16 ca. 22% mangelhaft und ungenügend

Das Essen muss schmecken, - wichtigste Voraussetzung für Akzeptanz und TN an den Mahlzeiten

Verschiedene Ansatzpunkte um das Problem anzugehen:

* Initiative ergreifen und alle Akteure an einen Tisch holen  
  Schüler, Eltern, Schulleiter, Schulträger, pädagogischen Fachkräfte, Caterer  
  Schülerbefragung   
  Gespräch mit dem Caterer
* Was soll konkret verändert werden, welche Schritte sind erforderlich

SV gemeinsame Aufgabe für Schulträger und Schulen

Schülerwünsche berücksichtigen, Schüler beteiligen,

**Aufessen**

Über 50% der Schüler essen nie oder ab und zu nicht auf. Im Gymnasium essen erstaunlicherweise mit 20,2% mehr Schüler nie auf als in der Grundschule mit 6,4%.

Für immerhin ein Fünftel der Jungs und ein Viertel der Mädchen spielt hierbei die Gewichtszunahme eine Rolle.

Mahlzeitenangebot entsprechend zusammenstellen, bewerben, z. B. die „Fitmahlzeit“

17,4 % essen auf!

GrS: 17,1%

WFS: eher die Schüler ( zwischen 16 und 37%) als Schülerinnen (zwischen 10 und 12 %)

Warum nicht aufgegessen wird: Geschmack, zu große Portionen, vielleicht auch zu wenig Zeit, fehlende Wertschätzung – Ansatzpunkte für Ernährungsbildung, Bewusstsein schaffen für Lebensmittelverschwendung (Überwachung der Resteentsorgung)

**Ja/nein-Fragen**

Immerhin knapp 60% der Kids sagen, das Essen schmecke nicht. Bei den über16jährigen sind es sogar 76,2 bzw. 63,8%!!!)

Knapp 1/3 der Kids sagen, das Essen schmecke gut.

Geschmack zentrale Komponente für die Akzeptanz der Mahlzeiten

Wie entsteht der Geschmack:

• Familie, Eltern sind wichtige Vorbilder. Ihre Auswahl der Lebensmittel beeinflusst die Essgewohnheiten der Kinder und somit auch ihre Geschmackspräferenzen. Dort werden sie an die Vielfalt der Lebensmittel und Geschmacksrichtungen herangeführt. Ein Teil dieser Vorbildfunktion wird durch die Einführung des Ganztags von der Schule übernommen. Schule hat die Chance Kindern die Vielfalt der Lebensmittel, insbesondere gesundheitsfördernder und nachhaltiger LM näher zu bringen.

• Das wiederholte Angebot von LM und Geschmacksrichtungen führt dazu, dass mit der Zeit die zunächst unbekannte Geschmackrichtung akzeptiert wird, ein Gewöhnungseffekt eintritt (Mere exposure Effekt – gewohnheitsbildende Erfahrung)

Wichtig, positive Esserlebnisse zu vermitteln, damit unangenehme Erfahrungen nicht zu Aversionen gegenüber bestimmten LM führen

Geschmacksbeurteilung in der Schule: Zusammenhang mit der sensorischen Qualität: lange Warmhaltezeiten, nicht fachgerechtes Regenerieren und TK und gekühlt

Ungewohnte LM-Kombinationen:

Nur etwa jedes fünfte Kind findet, das Essen sehe frisch aus, noch weniger meinen, es sei gesund. Dabei sind hier die Ergebnisse durch die sehr positive Wahrnehmung der Grundschüler (46,4% sagen es sehe frisch aus, 49,7% sagen es sei gesund) sogar noch positiv verfälscht.

**Relevanz bestimmter Faktoren**

98,4% finden leckeres Essen sehr wichtig /wichtig.

87,1 % finden gesundes Essen sehr wichtig /wichtig. – Mädchen häufiger als Jungen

Erfreulich die hohe Zustimmung zum Gesundheitsaspekt: Herausforderung für die Essenslieferanten gesunde Mahlzeiten anzubieten, die schmecken und bei den SuS ankommen

* Gute Rezepturen, insbesondere vegetarische Rezepturen,
* Das was gerne gegessen wird, berücksichtigen und entsprechend nach gesundheitsfördernden Aspekten zubereiten; Vegetarische Pizza, Teig mit Vollkornanteilen, Nudeln in verschiedenen Formen und Zubereitungen: Soßen mit viel Gemüse,
* Snacks anbieten, die zurzeit in sind: Wraps, Pizza, Gemüsekuchen, Salate, Kartoffelecken

78,6 % finden preiswertes Essen sehr wichtig /wichtig.

Steht aer

62,7% finden vegetarisches Essen sehr wichtig/wichtig

93,9% finden Auswahl sehr wichtig/wichtig

83,6% finden sehr wichtig/wichtig Portionsgrößen selbst zu bestimmen

82, 7% wünschen sich auch mal was Süßes

79,3 % finden, es solle ruhig mal was Ungesundes geben wie Burger oder Pommes

95,8% finden freundliches Personal sehr wichtig/ wichtig.

41,3 getrennte Bereiche für ältere und jüngere Schüler

90,2 % gemütliche Räume

**Außerschulische Konkurrenz**

Wird erst mit dem steigenden Alter wichtig: außerhalb der Schule kaufen 6,3% der u-10-Jähirgen, 7,2% der 10-12jährigen, 24,4% der 13-15jährigen und 38,2% der 16+-Jährigen ein..

Schulgelände verlassen dürfen nur die älteren oder mit Zustimmung der Eltern

**Kiosk**

Einen Kiosk gibt es eigentlich erst an weiterführenden Schulen. Aber auch hier kaufen knapp die Hälfte der Kids seltener als einmal in der Woche ein.

Die Noten fallen aber besser aus, als in der Mensa. Insgesamt finden es 42,5% der Schüler den Kiosk gut, ein knappes 1/3 befriedigend (28,1%) und etwa gleich viele Kids finden es sehr gut (14,3%), bzw. ausreichend, mangelhaft oder ungenügend (zusammen 15,1% der Schüler).

Mit Abstand am häufigsten werden Süßigkeiten am Kiosk gekauft.

Schulkiosk – Konkurrenz zur Mensa/Mittagsverpflegung

Angebot/Einkauf: 42,5% sagen, Obst und Gemüse kaufen sie nie und bei 37,5% der Befragten ist es nicht im Angebot

52, 8% kaufen nie Milch und Milchprodukte

21,3 gibt es keine Milch/Milchprodukte

? – Grundschulen 66,7% keine Mich/-produkte – Schulmilch?

interessante Aspekte aus der FKE-Studie:

* Verkaufspreis der Essen hat sich bei den Verpflegungsformen nicht groß unterschieden
* Große Unterschiede zwischen internen und externen Küchen, **Intern kochen muss nicht unbedingt besser sein**:

In internen Küchen liegt die Verantwortung in fast der Hälfte der Fälle bei Mitarbeitern ohne besondere berufliche Qualifikation, nur in jeder vierten Küche hat ein Koch die Kochmütze auf. Bei den externen Küchen sind in 9 von 10 Küchen Köche verantwortlich und niemals Mitarbeiter ohne Qualifikation.

Frage: wer ist verantwortlich für die Küche:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Interne Küche | Externe Küche |
| Koch/in | **25,5%** | **92,3%** |
| Diätassitent/in | 10,9% | 35,9% |
| Hauswirtschaftler/in | 9,1% | 33,4% |
| Keine besondere berufliche Qualifikation | **43,6%** | **0,0%** |

70,3% jeden Tag wird frisch gekocht

51,4% so gut wie nie Fertiggerichte

42,1% häufiger als an 4 Schultagen – warmes Essen Desinteresse der Eltern?

Gesunde Ernährung im Unterricht: WFS häufiger als in GrS –

Einmal erlebt: GrS: 37,9%, WFS: 38,7 (Realschule) – 65,6% (Gemeinschaftsschule)

In knapp ¾ der Schulen schon einmal oder öfter Ernährung im Unterricht thematisiert