

Forschungsreihe der FH Münster

RESEARCH

Jill Katrin Hergemöller

Nachhaltige Schulverpflegung an Berufskollegs

Verpflegungssysteme
und Ernährungsbildung



FH MÜNSTER



Springer Spektrum

Forschungsreihe der FH Münster

Die Fachhochschule Münster zeichnet jährlich hervorragende Abschlussarbeiten aus allen Fachbereichen der Hochschule aus. Unter dem Dach der vier Säulen Ingenieurwesen, Soziales, Gestaltung und Wirtschaft bietet die Fachhochschule Münster eine enorme Breite an fachspezifischen Arbeitsgebieten. Die in der Reihe publizierten Masterarbeiten bilden dabei die umfassende, thematische Vielfalt sowie die Expertise der Nachwuchswissenschaftler dieses Hochschulstandortes ab.

Weitere Bände in der Reihe <http://www.springer.com/series/13854>

Jill Katrin Hergemöller

Nachhaltige Schulverpflegung an Berufskollegs

Verpflegungssysteme
und Ernährungsbildung



Springer Spektrum

Jill Katrin Hergemöller
Münster, Deutschland

Forschungsreihe der FH Münster
ISBN 978-3-658-22489-9 ISBN 978-3-658-22490-5 (eBook)
<https://doi.org/10.1007/978-3-658-22490-5>

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Springer Spektrum

© Springer Fachmedien Wiesbaden GmbH, ein Teil von Springer Nature 2018

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung, die nicht ausdrücklich vom Urheberrechtsgesetz zugelassen ist, bedarf der vorherigen Zustimmung des Verlags. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. in diesem Werk berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

Der Verlag, die Autoren und die Herausgeber gehen davon aus, dass die Angaben und Informationen in diesem Werk zum Zeitpunkt der Veröffentlichung vollständig und korrekt sind. Weder der Verlag noch die Autoren oder die Herausgeber übernehmen, ausdrücklich oder implizit, Gewähr für den Inhalt des Werkes, etwaige Fehler oder Äußerungen. Der Verlag bleibt im Hinblick auf geografische Zuordnungen und Gebietsbezeichnungen in veröffentlichten Karten und Institutionsadressen neutral.

Gedruckt auf säurefreiem und chlorfrei gebleichtem Papier

Springer Spektrum ist ein Imprint der eingetragenen Gesellschaft Springer Fachmedien Wiesbaden GmbH und ist ein Teil von Springer Nature

Die Anschrift der Gesellschaft ist: Abraham-Lincoln-Str. 46, 65189 Wiesbaden, Germany

Danksagung

Hiermit möchte ich mich ganz herzlich für die intensive Unterstützung meiner Masterarbeit bei meinen Betreuerinnen Prof. Dr. rer. pol. Julia Kastrup und Prof. Dr. Carola Strassner bedanken. Sie hatten stets Zeit für mich und standen mir mit Rat und Tat zur Seite.

Ich möchte mich besonders bei meinem Mann, Timo Hergemöller, bedanken, der mich vor allem bei technischen Problemen und Fragestellungen gerettet und unterstützt hat und mir im Alltag den Rücken freigehalten hat.

Für die abschließende Korrektur bedanke ich mich sehr bei Marlies de Vries und Nico Hergemöller.

Darüber hinaus möchte ich mich bei den beteiligten Schulen und Interviewpartnern und -partnerinnen für die Zeit und Unterstützung bedanken.

Abschließend bedanke ich mich bei meinen Eltern, Marion und Michael Blecker, für die gesamte Unterstützung im Studium!

Vielen Dank!

Inhaltsverzeichnis

Danksagung	v
Abbildungs- und Tabellenverzeichnis.....	ix
Abkürzungsverzeichnis	xi
1 Einleitung.....	1
1.1 Problemstellung.....	1
1.2 Ziele der Arbeit.....	2
1.3 Aufbau der Arbeit.....	2
2 Nachhaltige Schulverpflegung am Berufskolleg	5
2.1 Strukturelle Besonderheiten am Berufskolleg	6
2.2 Akteure der Schulverpflegung.....	6
2.3 Konkurrenz der Zwischen- und Mittagsverpflegung	7
2.4 Verpflegungssysteme und Prozessschritte in der Schulverpflegung.....	8
2.4.1 Speisenplanung.....	11
2.4.2 Lebensmittelbeschaffung.....	12
2.4.3 Lagerhaltung	12
2.4.4 Vor- und Zubereitung.....	13
2.4.5 Bereitstellung und Ausgabe.....	13
2.4.6 Verzehr.....	14
2.4.7 Abfallmanagement	15
2.4.8 Reinigung und Pflege	16
2.5 Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung am Berufskolleg	16
2.5.1 Das Integrierende Nachhaltigkeits-Dreieck.....	18
2.5.2 Nachhaltigkeit in den Prozessschritten.....	19
2.6 Ernährungsbildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	21
2.6.1 Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft	21
2.6.2 Ernährungsbildung durch das REVIS-Konzept.....	22
2.7 Verknüpfung von Schulverpflegung, Nachhaltigkeit und Beruflicher Bildung.....	23
2.7.1 Untersuchung der Berufe I-VII.....	25
2.7.2 Einbindung der SuS auf unterschiedlicher Ebene.....	36

3	Zwischenfazit	39
4	Qualitative Sozialforschung	41
4.1	Fragestellung und Hypothesen	41
4.2	Forschungsinstrumente	42
4.3	Durchführung	44
4.4	Auswertung	45
5	Ergebnisse	49
5.1	Ortsbegehung	49
5.2	Fragebogen	52
5.3	Leitfadengestütztes Experteninterview	57
5.3.1	Unterrichtliche Einbindung	57
5.3.2	Außerunterrichtliche Einbindung	58
5.3.3	Praktikumsmöglichkeiten	59
5.3.4	Ernährungsbildung	59
5.3.5	Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung	60
5.3.6	Chancen und Herausforderungen	62
5.4	Verknüpfung der Ergebnisse aus Ortsbegehung, Fragebogen und Interview	64
6	Fazit und Ausblick	67
	Literaturverzeichnis	69
7	Anhang	75

Abbildungs- und Tabellenverzeichnis

Abbildung 1:	Acht Prozessschritte der Schulverpflegung (Quelle: eigene Darstellung nach Kettschau et al. 2014, S. 43)	9
Abbildung 2:	Tätigkeiten in der Speisenplanung (Quelle: eigene Darstellung)	11
Abbildung 3:	Tätigkeiten in der Lebensmittelbeschaffung (Quelle: eigene Darstellung)	12
Abbildung 4:	Tätigkeiten in der Lagerhaltung (Quelle: eigene Darstellung)	13
Abbildung 5:	Tätigkeiten in der Vor- und Zubereitung (Quelle: eigene Darstellung)	13
Abbildung 6:	Tätigkeiten in der Bereitstellung und Ausgabe (Quelle: eigene Darstellung)	14
Abbildung 7:	Tätigkeiten im Verzehr (Quelle: eigene Darstellung)	15
Abbildung 8:	Tätigkeiten im Abfallmanagements (Quelle: eigene Darstellung)	15
Abbildung 9:	Tätigkeiten in der Reinigung und Pflege (Quelle: eigene Darstellung)	16
Abbildung 10:	Integrierendes Nachhaltigkeits-Dreieck nach von Hauff und Kleine	19
Abbildung 11:	Ausprägung der Nachhaltigkeit im Vergleich für die Berufe I-VII	35
Tabelle 1:	Prozessschritte und Verpflegungssysteme der Schulverpflegung	9
Tabelle 1:	Auszug der Tabelle 11a-h: Zuordnung von Handlungsfeldern zu Feldern des IND und den Prozessschritten der Schulverpflegung	20
Tabelle 3:	Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft gemäß und außerhalb BBiG/HwO	21
Tabelle 4:	Auszug der Tabelle 12: Verknüpfung von Schlüsselbegriffen der Rahmenlehrpläne und der Handlungsfelder	25
Tabelle 5a-h:	Analyse der Rahmenlehrpläne ausgewählter Berufe hinsichtlich einer Übereinstimmung mit den Handlungsfeldern der Schulverpflegung zur Aufzeigung möglicher Nachhaltigkeitsbezüge in den einzelnen Prozessschritten	26
Tabelle 6:	Bildung von Haupt- und Subkategorien anhand des Leitfadens und der zuvor gebildeten Hypothesen	47
Tabelle 7:	Auszug der Tabelle 14: Bildung von Memos und Ankerbeispielen	48
Tabelle 8:	Auszug der Tabelle 15a-d: Summary-Grid Schule I	48
Tabelle 9a-d:	Gedächtnisprotokolle Schule I-IV	49
Tabelle 10a-d:	Schulprofile für Schule I-IV aus den zusammengefassten Daten der Fragebögen	52

Tabelle 11:	Schulprofil für Schule IV aus den zusammengefassten Daten des Fragebogens	56
Tabelle 12a-h:	Zuordnung von Handlungsfeldern zu Feldern des IND und den Prozessschritten der Schulverpflegung.....	76
Tabelle 13:	Verknüpfung von Schlüsselbegriffen der Rahmenlehrpläne und der Handlungsfelder	80
Tabelle 14:	Untersuchung der Rahmenlehrpläne auf Tätigkeiten der Schulverpflegung	83
Tabelle 15:	Bildung von Memos und Ankerbeispielen	94
Tabelle 16 a-d	Summary Grid der Schulen I-IV	98

Abkürzungsverzeichnis

AG	Arbeitsgemeinschaft in Schulen
BAMF	Bundesministerium für Bildung und Forschung
BBiG	Berufsbildungsgesetz
BBnE.....	Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung
BIBB	Bundesinstitut für Berufsbildung
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
EsKiMo.....	Ernährungs-Studie als KiGGS-Modul
FKE.....	Forschungsinstitut für Kinderernährung
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
HwO.....	Ordnung des Handwerks
IND	Integrierendes Nachhaltigkeits-Dreieck
KiGGS	Kinder- und Jugendheitsuvey
KMK	Kultusministerkonferenz
LF.....	Lernfeld
Optimix	Optimierte Mischkost
REVIS.....	Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemeinbildenden Schulen
S I, II, III, IV	Schule I, II, III, IV
SuS.....	Schülerinnen und Schüler



1 Einleitung

„Wie ernähren wir uns bzw. unsere Kinder in einer Zeit, in der wir erfahrungsgemäß (auch im Sinne der Evolution) gesund sind, um dem zu erwartenden hohen Lebensalter eine ausreichende Lebensqualität sichern zu können“ (Biesalski 2010, S. 5).

Als gesunde Ernährung wird eine ausgewogene Mischkost bezeichnet, die den Körper mit lebensnotwendigen Makro- und Mikrostoffen versorgt und so den Gesundheitszustand des Körpers erhält (vgl. ebd., S. 4–5). Durch die starke Zunahme von Zivilisationskrankheiten wie Adipositas oder Arteriosklerose (vgl. ebd., S. 5) stellt sich jedoch die Frage, wie gesund wir uns heutzutage bei einer scheinbar unendlich verfügbaren Auswahl von Lebensmitteln tatsächlich ernähren. Entscheidend ist nicht die Quantität, sondern die Qualität unserer Ernährung (vgl. ebd.). Besonders die Versorgung mit Mikronährstoffen muss, abhängig von der möglichen Speicherkapazität, das ganze Leben hindurch gesichert sein, damit weder kurz- noch langfristige Folgeerkrankungen drohen (vgl. ebd., S. 5–6). Ein Vergleich der wichtigen Ernährungsstudien wie KiGGS (Kinder- und Jugendgesundheitssurvey) oder EsKiMo (Ernährungs-Studie als KiGGS-Modul) zeigt, dass es den meisten Kindern und Jugendlichen in Deutschland gesundheitlich gut geht (vgl. Schröder, T. & Schönberger, G. 2016, S. 5). Bei Kindern und Jugendlichen, die aus Familien mit einem niedrigen sozio-ökonomischen Niveau stammen, ist das Risiko an Folgeerkrankungen wie Bluthochdruck, Diabetes oder Übergewicht zu erkranken, deutlich erhöht (vgl. Biesalski 2010, S. 18; Schröder, T. & Schönberger, G. 2016, S. 5).

1.1 Problemstellung

Die Schulverpflegung bekommt durch die Zunahme der Ganztagschulen¹ eine immer größer werdende Bedeutung in der Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Eine Erhebung zeigt, dass je jünger die Kinder und Jugendlichen sind, umso mehr Wert wird auf die Ernährung gelegt. Beispielsweise ist es für Kindertagesstätten und Kindergärten viel wichtiger auf biologische Speisen zurückzugreifen als für Ganztagschulen und noch weniger wichtig für Kantinen und Mensen, in denen Erwachsene speisen (vgl. Simpfendorfer et al. 2014, S. 91).

Neben den Grundschulen gibt es für Ganztagschulen der allgemeinbildenden Schulen zahlreiche Empfehlungen für eine gesunde Schulverpflegung (vgl. DGE 2015; DGE 2016; Bausch 2010; Wehmöller 2011; Fenner & Wehmöller 2012). Eine gesunde Ernährung wird für Kinder und Jugendliche durch eine vollwertige Ernährung im Sinne

¹ Die Zahl der SuS im Ganztag ist im Jahr 2016 auf 40 % und damit um 2 Prozentpunkte zum Vorjahr 2015 gestiegen (vgl. Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen)

des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung erreicht und im Rahmen des Aktionsplans IN FORM empfohlen (vgl. DGE 2015, S. 12; Wehmöller 2011, S. 13). Wenig untersucht ist jedoch die Schulverpflegung junger Erwachsener an berufsbildenden Schulen. Hier befinden sich die Schülerinnen und Schüler² auf dem Weg in die Selbstständigkeit und das Erwachsenwerden. Der Begriff der Adoleszenz beschreibt den entwicklungspsychologischen Prozess des Erwachsenwerdens, welcher nicht mit dem Erreichen des 18. Lebensjahres abgeschlossen ist (vgl. Schröder, T. & Schönberger, G. 2016, S. 2). In diesem Lebensabschnitt befinden sich auch die SuS der Berufskollegs. Wird hingegen von Jugendlichen gesprochen, so unterscheiden sich die Altersgrenzen stark. Die Shell-Jugend-Studie bezeichnet alle Personen zwischen 12 und 25 Jahren als jugendlich und erfasst somit die größte Menge (vgl. ebd., S. 3). Nach dem Jugendstrafrecht werden nur Personen bis zum 18. Lebensjahr erfasst (vgl. ebd.). Das Statistische Bundesamt hingegen zählt Personen von 15 bis 24 Jahren als Jugendliche (vgl. ebd.).

1.2 Ziele der Arbeit

Ziel dieser Arbeit ist eine exemplarische Bestandsaufnahme der Schulverpflegung an Berufskollegs mit Bildungsgängen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft an ausgewählten Berufskollegs in Münster und naher Umgebung. Dabei werden besonders die Aspekte Nachhaltigkeit und Einbindung der SuS in das Bildungsangebot untersucht.

Unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit soll untersucht werden, inwieweit die Schulen in sieben ausgewählten Berufen Nachhaltigkeit thematisieren und nach Möglichkeit als durchgehendes Konzept unterrichten. Im Idealfall kann gezeigt werden, dass die eigene Schulverpflegung genutzt wird, um das Konzept der Nachhaltigkeit an die SuS zu vermitteln.

Die Einbindung der SuS meint, inwieweit sie an der Produktion der Schulverpflegung mitwirken. Sei es in Form einer regelmäßigen Unterstützung in der Schulküche oder durch die Leitung eines Schulkiosks.

1.3 Aufbau der Arbeit

Diese Arbeit besteht aus einem theoretischen und einem empirischen Teil. Zunächst wird die Schulverpflegung theoretisch aufgearbeitet (vgl. Kapitel 2). Es wird auf die strukturellen Besonderheiten eines Berufskollegs eingegangen und wie diese die Schulverpflegung herausfordern. Des Weiteren werden die Akteure benannt und die

² Schülerinnen und Schüler werden im Folgenden mit SuS abgekürzt.

Wichtigkeit ihrer Zusammenarbeit aufgezeigt. Die Konkurrenz, in der die Zwischenverpflegung zur Mittagsverpflegung steht, wird anschließend erläutert. Besonders wichtig für die weitere Erarbeitung sind die Prozessschritte der Schulverpflegung, die täglich durchlaufen werden. Zudem wird auf die Ernährungsbildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft anhand ausgewählter REVIS-Bildungsziele eingegangen, die im Rahmen der allgemeinen Ernährungs- und Verbraucherbildung erarbeitet worden sind. Abschließend von Kapitel 2 findet die Untersuchung ausgewählter Berufe auf Ansatzmöglichkeiten in den berufstypischen Handlungsfeldern Nachhaltigkeit zu verknüpfen statt. In Kapitel 3 wird ein Zwischenfazit über die gewonnen Erkenntnisse gezogen.

Im empirischen Teil, der qualitativen Sozialforschung, werden exemplarisch qualitative Daten durch eine Ortsbegehung, einen Fragebogen und ein Interview an ausgewählten Berufskollegs erhoben, ausgewertet und analysiert (vgl. Kapitel 4 und 5). Ausgehend von der theoretischen Auseinandersetzung werden Hypothesen abgeleitet und zusammengefasst dargestellt (vgl. Abschnitt 4.1). Die drei Forschungsinstrumente werden vorgestellt und ihre Wahl wird begründet (vgl. 4.2). In den Abschnitten 4.3 und 4.4 werden Hinweise zur Durchführung und Auswertung gegeben. Abschließend erfolgt in Kapitel 5 die Ergebnisdarstellung. Die Ergebnisse des Interviews werden anhand der gebildeten Kategorien des Leitfadens präsentiert. Die abschließende Analyse (vgl. Abschnitt 5.4) verknüpft die Ergebnisse der drei Forschungsinstrumente und gibt Auskunft über die eingangs gewünschte Bestandsaufnahme der Einbindung von SuS in die nachhaltige Schulverpflegung an Berufskollegs. Im letzten Kapitel werden die gewonnenen Erkenntnisse zusammenfassend dargestellt und es wird ein kurzer Ausblick über weitere Handlungsmöglichkeiten gegeben.



2 Nachhaltige Schulverpflegung am Berufskolleg

Die Schulverpflegung obliegt in Nordrhein-Westfalen dem Aufgabenbereich des Schulträgers, da sie als Versorgungsaufgabe zu den äußeren Schulangelegenheiten gehört (vgl. Wehmöller 2011, S. 10). Der Schulträger kann entscheiden, ob die Verpflegung über die Kommune oder private Anbieter sowie freie Trägerschaften erfolgt (vgl. ebd.). Freie Trägerschaften können beispielsweise Eltern- oder Mensavereine sein (vgl. ebd.). Die Schulverpflegung wird hingegen zur inneren Schulangelegenheit, sobald sie über die Versorgungsaufgabe hinaus geht und Teil des Bildungsauftrags der Schule wird (vgl. ebd., S. 11). Der Bildungs- und Erziehungsauftrag der Schule wird im Schulgesetz Nordrhein-Westfalens beschrieben. Hier wird unter anderem gefordert, dass „die SuS [...] insbesondere lernen [sollen] [...] 8. Freude an der Bewegung und am gemeinsamen Sport zu entwickeln, sich gesund zu ernähren und gesund zu leben [...]“ (Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen 2016, § 2 Abs. 6).

Unter dem Begriff der Schulverpflegung werden die Getränkeversorgung, das Frühstück, die Zwischenmahlzeit (oder -versorgung) sowie das Mittagessen verstanden (vgl. DGE 2015, S. 12). Dabei kann der Verkauf der Getränke und Speisen sowohl über Automaten als auch über Verkaufsstellen durch Mitarbeiter erfolgen. Die Verpflegung über Automaten erfolgt während des gesamten Schultages, währenddessen Verkaufsstellen spezifische Öffnungszeiten haben. Die mitarbeitergeführten Verkaufsstellen unterscheiden sich untereinander wiederum durch ihr Angebot an Speisen und Getränken und den Räumlichkeiten. So gibt es neben der Schulmensa auch Bistros, Cafeterien und Kiosks. Die Abgrenzung der Begriffe untereinander ist nicht immer deutlich oder wird nicht einheitlich verwendet. Ein Kiosk zeichnet sich jedoch meistens dadurch aus, dass keine Sitzplätze vorhanden sind (vgl. Joosten o. J., S. 4). Es gibt Modelle, bei denen nur verpackte Lebensmittel und Getränke verkauft werden, bei anderen gibt es zudem belegte Brötchen oder Obst. In Cafeterien sind hingegen Sitzplätze vorhanden und die Kunden bedienen sich selbst aus einer Auslage und bezahlen abschließend an einer Kasse (vgl. ebd.). Die Grenzen eines Bistros sind deutlich offener und es gibt keine einheitliche Definition. So haben Schulbistros mit dem französischen Namensgeber kleine runde Tische und eine kleine Speisen- und Getränkeauswahl gemeinsam (vgl. Duden 2017; Hotelier 2017). Bei den Speisen handelt es sich zumeist um kleine kalte und warme ‚Snacks‘, die schnell zubereitet, serviert und verzehrt werden können (vgl. Hotelier 2017).

Im Rahmen dieser Arbeit werden Cafeterien, Bistros und Kioske als Orte der Zwischenverpflegung verstanden. Eine warme Mittagsverpflegung findet in Mensen statt.