



**Xsample.**

Sozialforschung  
Marktforschung  
Evaluation



Graz, März 2023

# **STUDIE ZUR MITTAGSVERPFLEGUNG IN STEIRISCHEN VOLKS-, MITTEL- UND SONDERSCHULEN MIT GANZTAGESFORM**

Studienbericht

## IMPRESSUM

### AUFTRAGGEBER

Gesundheitsfonds Steiermark  
Herrengasse 28  
8010 Graz  
Ansprechperson: Lisa Bauer, MA  
lisa.bauer@gfstmk.at  
<https://www.gesundheitsfonds-steiermark.at/>

### AUFTRAGNEHMER

x-sample Sozialforschung, Marktforschung, Evaluation  
Maiffredygasse 11, 8010 Graz  
T +43 316 995669 F –15  
thomas.lederer-hutsteiner@x-sample.at  
www.x-sample.at  
Ansprechperson: Mag. Thomas Lederer-Hutsteiner

### PROJEKTTEAM

Mag. Thomas Lederer-Hutsteiner (x-sample)  
MMag. Manfred Hammerl (x-sample)  
Bettina Fekonja (x-sample)  
Albin Neumayr (x-sample)  
Karin Koller, MPH (Styria vitalis)  
Mag.a Silvia Marchl (Styria vitalis)  
Mag.a Sabine Wallner (Styria vitalis)

### HINWEIS

Kumulierte Werte wie bspw. 99,9% oder 100,1% können durch Rundungsvorgänge resultieren und haben keinerlei inhaltliche Relevanz.

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1</b>	<b>AUSGANGSLAGE UND FRAGESTELLUNGEN.....</b>	<b>8</b>
<b>2</b>	<b>ERGEBNISSE DER ONLINEVOLLERHEBUNG.....</b>	<b>10</b>
2.1	HINTERGRUND DER BEFRAGUNG.....	10
2.2	UNTERSUCHUNGSDESIGN DER BEFRAGUNG.....	10
2.3	DATENBEREINIGUNG UND -GEWICHTUNG.....	11
2.4	STICHPROBENBESCHREIBUNG.....	12
2.5	ERGEBNISSE DER ONLINEVOLLERHEBUNG.....	15
2.5.1	Produktion, Zulieferung und Verpflegungskonzepte.....	15
2.5.2	Ausstattung der Schulen.....	20
2.5.3	Speisepläne und Angebote der Schulen.....	23
2.5.4	Bestellvorgang.....	29
2.5.5	Bewertung der Mittagsverpflegung.....	32
2.5.6	Kosten.....	35
2.5.7	Ambiente im Rahmen der Mittagsverpflegung.....	37
2.5.8	Bekanntheit der steirischen Mindeststandards in der GV.....	42
2.5.9	Einbettung des Themas Ernährung in den Schulalltag.....	45
2.5.10	Weitere Rückmeldungen der Schulen.....	47
<b>3</b>	<b>ERGEBNISSE DER MENÜKOMPONENTENANALYSE.....</b>	<b>52</b>
3.1	HINTERGRUND UND METHODIK MKA.....	52
3.2	ZULIEFERER IM RAHMEN DER MKA.....	54
3.3	STICHPROBENBESCHREIBUNG.....	54
3.4	ERGEBNISSE DER MKA.....	55
3.4.1	Suppenangebot.....	55
3.4.2	Hauptgerichtangebot.....	56
3.4.3	Nachtischangebot.....	60
3.4.4	Lebensmittelangebot.....	61
3.4.5	Allgemeine Aspekte.....	66
<b>4</b>	<b>ERGEBNISSE DER QUALITATIVEN INTERVIEWS MIT SCHULEN ....</b>	<b>70</b>
4.1	HINTERGRUND UND METHODIK DER INTERVIEWS.....	70
4.2	ERGEBNISSE DER INTERVIEWS.....	71
4.2.1	Wünschenswerte Aspekte und Rahmenbedingungen einer zufriedenstellenden Mittagsverpflegung.....	71
4.2.2	Ist-Zustand der Mittagsverpflegung an den Schulen.....	75
4.2.3	Hintergründe zur Entscheidung für den Essensanbieter an der Schule.....	87
4.2.4	Ablauf der Essensbestellung an der Schule.....	90
4.2.5	Vereinbarungen mit Essensanbietern hinsichtlich der Lebensmittelqualität.....	94
4.2.6	Bekanntheit der steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung...	94
4.2.7	Aktuelle Preissteigerungen bei der Mittagsverpflegung.....	96

<b>5</b>	<b>KURZFASSUNG UND DISKUSSION DER ERGEBNISSE .....</b>	<b>99</b>
5.1	AUSGANGSSITUATION UND FRAGESTELLUNGEN.....	99
5.2	METHODISCHE ASPEKTE DER EMPIRISCHEN UNTERSUCHUNGEN .....	100
5.3	ERGEBNISSE .....	101
<b>6</b>	<b>ANHANG.....</b>	<b>106</b>
6.1	FRAGEBOGEN ZUR ONLINEBEFRAGUNG.....	106
6.2	LEITFADEN FÜR DIE INTERVIEWS AN SCHULEN .....	122
6.3	LISTE DER EINRICHTUNGEN, DIE DAS MITTAGESSEN ZULIEFERN .....	124
6.4	LISTE DER EINRICHTUNGEN, IN DENEN DAS MITTAGESSEN GEGESSEN WIRD.....	126

## TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 2-1: Methodische Eckdaten der Onlinebefragung .....	10
Tabelle 2-2: Strukturvergleich Population/Stichprobe .....	12
Tabelle 2-3: Stichprobenzusammensetzung nach Schultyp.....	12
Tabelle 2-4: Stichprobenzusammensetzung nach Sektor öffentlich vs. privat.....	12
Tabelle 2-5: Stichprobenzusammensetzung nach Art der Abfolge der Ganztagesform.....	13
Tabelle 2-6: Stichprobenzusammensetzung nach Bezirk .....	13
Tabelle 2-7: Stichprobenzusammensetzung nach Klassenanzahl in der Schule.....	13
Tabelle 2-8: Stichprobenzusammensetzung nach Anzahl der GTS-Gruppen in der Schule.....	14
Tabelle 2-9: Stichprobenzusammensetzung nach SchülerInnenanzahl insgesamt in der Schule.....	14
Tabelle 2-10: Stichprobenzusammensetzung nach GTS-SchülerInnenanzahl in der Schule .....	14
Tabelle 2-11: Stichprobenzusammensetzung nach Personen, die den Fragebogen bearbeitet haben .....	14
Tabelle 2-12: Produktion bzw. Einnahme des Mittagessens nach Ort der Mittagsverpflegung .....	17
Tabelle 2-13: Verpflegungskonzepte nach Ort der Mittagsverpflegung .....	17
Tabelle 2-14: Dauer des Warmhaltens des zugelieferten Mittagessens nach Verpflegungskonzept..	18
Tabelle 2-15: Zufriedenheit mit der Zusammenarbeit mit dem Zulieferer nach Produktionsort.....	18
Tabelle 2-16: Zufriedenheit mit der Zusammenarbeit mit der externen Verpflegungsstätte.....	19
Tabelle 2-17: Funktion des Speiseraums nach Ort der Mittagsverpflegung .....	21
Tabelle 2-18: Küchenausstattung nach Ort der Mittagsverpflegung .....	21
Tabelle 2-19: Zufriedenheit mit der Ausstattung der Schulküche .....	22
Tabelle 2-20: Durchschnittliche Anzahl an mittagsverpflegten SchülerInnen im Mai.....	24
Tabelle 2-21: Angebot einzelner Menükomponenten innerhalb einer Verpflegungswoche .....	25
Tabelle 2-22: Angebot einzelner Zutaten innerhalb einer Verpflegungswoche.....	25
Tabelle 2-23: Klarheit des Speiseplans hinsichtlich der Zutaten innerhalb einer Verpflegungswoche .....	25
Tabelle 2-24: Intervall der Wiederholung des Menüplans beim Mittagessen .....	26
Tabelle 2-25: Anzahl der für die SchülerInnen zur Auswahl stehenden Menüs.....	26
Tabelle 2-26: Tägliches Angebot eines vegetarischen Gerichts innerhalb einer Verpflegungswoche	28
Tabelle 2-27: Lösungen für vegetarisch essende SchülerInnen.....	28
Tabelle 2-28: Lösungen für SchülerInnen mit anderen religiösen/kulturellen Zugehörigkeiten .....	28
Tabelle 2-29: Mitgestaltungsmöglichkeiten für SchülerInnen/Eltern bei der Mittagsverpflegung.....	28
Tabelle 2-30: Einfluss der Schule auf die Speisenauswahl.....	29
Tabelle 2-31: Verantwortung für die Auswahl des/der für die SchülerInnen zur Verfügung stehenden Menüs .....	30
Tabelle 2-32: Organisation des Bestellvorgangs des Mittagessens .....	30

Tabelle 2-33: Zeitpunkt der Bekanntmachung des Menüplans für die SchülerInnen/Eltern.....	31
Tabelle 2-34: Weitere von den Schulen genannte Bewertungsaspekte.....	33
Tabelle 2-35: Bewertung des Mittagessens differenziert nach Regionen.....	34
Tabelle 2-36: Durchschnittliche Kosten für ein einzelnes Mittagessen im Mai 2022.....	35
Tabelle 2-37: Beurteilung der Atmosphäre des Raums beim Mittagessen differenziert nach der Speiseraumsituation.....	39
Tabelle 2-38: Was fehlt für einen reibungslosen Ablauf des Mittagessens?.....	40
Tabelle 2-39: Form der Speisenausgabe beim Mittagessen.....	41
Tabelle 2-40: Zur Verfügung stehende Zeit für das Mittagessen pro SchülerIn.....	41
Tabelle 2-41: Differenzierung der Bekanntheit der steirischen Mindeststandards.....	43
Tabelle 2-42: Positive und negative Erinnerungen an die Broschüre mit den steirischen Mindeststandards.....	43
Tabelle 2-27: Freie Nennungen der Schulen zu Wünschen rund um die Gesamtsituation im Rahmen der Mittagsverpflegung.....	47
Tabelle 3-1: MKA: Liste der Zulieferer im Rahmen der MKA.....	54
Tabelle 3-2: MKA: Stichprobenszusammensetzung nach Schultyp.....	54
Tabelle 3-3: MKA: Stichprobenszusammensetzung nach Verpflegungskonzept.....	54
Tabelle 3-4: MKA: Stichprobenszusammensetzung nach Ort der Mittagsverpflegung.....	55
Tabelle 3-5: MKA: Stichprobenszusammensetzung nach Bildungsregion des Schulstandorts.....	55
Tabelle 3-6: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Gemüsesuppe“.....	55
Tabelle 3-7: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Vegetarisches Gericht“.....	57
Tabelle 3-8: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Süßspeise“.....	57
Tabelle 3-8: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Obstanteil bei süßen Hauptspeisen“.....	57
Tabelle 3-9: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Fleischgericht“.....	58
Tabelle 3-10: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Gericht mit geringem Fleischanteil“.....	58
Tabelle 3-11: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Gericht mit Fisch“.....	58
Tabelle 3-12: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Salat/Rohkostsalat“.....	59
Tabelle 3-13: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Nachtisch mit Obst/Gemüse/Milch/Nüssen“.....	60
Tabelle 3-14: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Mehlspeisen aus Plunder/Blätterteig“.....	61
Tabelle 3-15: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Sonstiger Nachtisch“.....	61
Tabelle 3-16: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Frisches Gemüse“.....	63
Tabelle 3-17: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Hülsenfrüchte“.....	63
Tabelle 3-18: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Frisches Obst“.....	63
Tabelle 3-19: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Kohlehydratkomponenten“.....	64
Tabelle 3-20: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Vollkornprodukte“.....	64
Tabelle 3-21: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Erdäpfelzeugnisse“.....	64
Tabelle 3-22: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Milch und empfehlenswerte Milchprodukte“.....	65

Tabelle 3-23: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Fleisch insgesamt“ .....	65
Tabelle 3-24: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Fleischerzeugnisse“ .....	65
Tabelle 3-25: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Frittierte Produkte“ .....	66
Tabelle 3-26: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Wahlmöglichkeit bei zwei Menülinien“ .....	67
Tabelle 3-26: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Speisen mit Alkohol“ .....	67
Tabelle 3-27: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Speiseplanwiederholung“ .....	67
Tabelle 3-28: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Menüumfang“ .....	68
Tabelle 3-29: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Benennung des Beilagengemüses“ .....	68
Tabelle 3-30: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Benennung der Tierart“ .....	68
Tabelle 3-31: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Benennung von Tagessuppen und Desserts“ ..	69
Tabelle 3-31: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Erläuterung unüblicher Bezeichnungen“ .....	69

## **ABBILDUNGSVERZEICHNIS**

Abbildung 2-1: Ort der Mittagsverpflegung .....	17
Abbildung 2-2: Vereinbarungen mit dem Zulieferer in Bezug auf den Lebensmitteleinkauf .....	18
Abbildung 2-3: Vereinbarungen mit der externen Verpflegungsstätte in Bezug auf den Lebensmitteleinkauf .....	19
Abbildung 2-4: Möglichkeiten für Zwischenverpflegung abseits des Mittagessens .....	21
Abbildung 2-5: Bewertung der Verfügbarkeit von Küchenutensilien .....	22
Abbildung 2-6: Getränkeangebot während des Mittagessens .....	27
Abbildung 2-7: Angebot von Energydrinks und koffeinhaltigen Getränken an der Schule .....	27
Abbildung 2-8: Formen der Bekanntmachung des Menüplans für die SchülerInnen/Eltern .....	31
Abbildung 2-9: Bewertung des Mittagessens .....	33
Abbildung 2-10: Finanzielle Zuschüsse für die Mittagsverpflegung .....	36
Abbildung 2-11: Beurteilung der Atmosphäre des Raums beim Mittagessen .....	39
Abbildung 2-12: Rituale beim Mittagessen .....	40
Abbildung 2-13: Bekanntheit der steirischen Mindeststandards .....	42
Abbildung 2-14: Bekanntheit von Broschüren der Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN .....	44
Abbildung 2-15: Verfügbarkeit von Konzepten oder Funktionen zu Verpflegung/Ernährung .....	45
Abbildung 2-16: Integration des Themas Ernährung in den Unterricht .....	46
Abbildung 2-17: Beteiligung an Verpflegungsprogrammen .....	46
Abbildung 3-1: Schema der Menükomponentenanalyse .....	53

# 1 AUSGANGSLAGE UND FRAGESTELLUNGEN

Schulen mit Ganztagesform (GTS) eignen sich als Setting der Gemeinschaftsverpflegung für ernährungsorientierte gesundheitsförderliche Maßnahmen gut, da einerseits an fünf von sieben Wochentagen ein sehr großer Personenkreis (16.997 GTS-SchülerInnen in steirischen Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit Ganztagesform<sup>1</sup>) erreicht und insbesondere auch ein Beitrag zur Reduktion ungleicher gesundheitsbezogener Chancenverteilung geleistet werden kann.

Seit April 2021 liegt in der Steiermark mittlerweile die dritte, überarbeitete und erweiterte Auflage eines Leitfadens zur Umsetzung von Standards für die Gemeinschaftsverpflegung vor<sup>2</sup>. Der Leitfaden definiert Mindeststandards, liefert Argumentationshilfen für gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung, beinhaltet empfehlenswerte Speisepläne und geht auch auf zielgruppenspezifische Besonderheiten für unterschiedliche Bildungseinrichtungen ein. Die AdressatInnen des Leitfadens sind neben produzierenden und zuliefernden Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (GVE) auch Verantwortliche in Schulen als zumeist belieferte Organisationen. Aktuell dienen die formulierten Standards nur der freiwilligen Selbstüberprüfung ohne Verbindlichkeit.

Seitens der Fach- und Koordinationsstelle Ernährung des Gesundheitsfonds Steiermark besteht – insbesondere in den ländlicheren Regionen – ein Mangel an validen Daten zur Organisation, Struktur und Qualität der Mittagsverpflegung in steirischen Schulen mit Ganztagesform.

Um diese Informations- und Wissenslücken zu schließen, hat der Gesundheitsfonds Steiermark im Mai 2022 die vorliegende Studie mit folgenden übergeordneten Fragestellungen beauftragt:

- Wie lassen sich die strukturellen und organisatorischen Rahmenbedingungen (Verpflegungskonzepte, Produktion, Ausstattung usw.), in denen die Mittagsverpflegung stattfindet, beschreiben?
- Wie hoch ist der Bekanntheitsgrad der steirischen Mindeststandards und Umsetzungshilfen?
- Welche differenziellen Aspekte (Schultyp, Region, Verpflegungsort) stehen im Zusammenhang mit dem Umsetzungsgrad der steirischen Mindeststandards im Rahmen der Mittagsverpflegung?
- Welche fördernden und hemmenden Faktoren bei der Umsetzung der steirischen Mindeststandards lassen sich identifizieren?
- Welche Optimierungspotenziale zur Erhöhung des Umsetzungsgrades der steirischen Mindeststandards lassen sich identifizieren?

Da die formulierten Fragestellungen sowohl quantitative als auch qualitative Aspekte beinhalten, wurde ein Mixed-Method-Ansatz angewandt. Dabei wurden

- eine Onlinevollerhebung aller steirischen Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit Ganztagesform mittels standardisiertem Fragebogen (☛ Kap. 2),

---

<sup>1</sup> Schulstatistik der Bildungsdirektion Steiermark (Stand: Mai 2022).

<sup>2</sup> Gesundheitsfonds Steiermark, Fach- und Koordinationsstelle Ernährung (2021). Checklisten zu den steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Graz.



- qualitative leitfadengestützte Interviews mit VertreterInnen aus 16 Schulen (DirektorInnen, LeiterInnen der Nachmittagsbetreuung, Küchenpersonal) (☛Kap. 4) sowie
- in Zusammenarbeit mit Styria vitalis eine Menükomponentenanalyse von 31 vierwöchigen Winter- und 31 vierwöchigen Frühlingsmenülinien aus insgesamt 24 Schulen (☛Kap. 3) durchgeführt.

## 2 ERGEBNISSE DER ONLINEVOLLERHEBUNG

### 2.1 Hintergrund der Befragung

Im Rahmen der Onlinevollerhebung unter allen steirischen Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit Ganztagesform wurden vorwiegend quantitative Informationen im Zusammenhang mit den organisatorischen und strukturellen Rahmenbedingungen der Mittagsverpflegung generiert. Folgende Fragestellungen standen dabei unter anderen im Vordergrund:

- Wie viele der Schulen werden beliefert und von wem werden sie beliefert?
- In wie vielen Schulen wird die Mittagsverpflegung extern serviert und wo findet das statt?
- Wie viele Schulen kochen selbst?
- Welche Verpflegungskonzepte werden im Rahmen der Mittagsverpflegung wie häufig angewandt?
- Wie lässt sich das Ausmaß der (mittags)verpflegungsrelevanten Ausstattung in den Schulen beschreiben?
- Welche Auswahl (Menükomponenten, Zutaten usw.) im Zusammenhang mit der Mittagsverpflegung steht in den Schulen zur Verfügung?
- Wie wird die Mittagsverpflegung bewertet?
- Wer ist in den Bestellprozess involviert?
- Welche Preisspanne besteht für ein Mittagessen und in welcher Form gibt es dafür Zuschüsse?
- In welchem Ausmaß sind die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung in den Schulen bekannt und werden ggf. auch angewandt?

### 2.2 Untersuchungsdesign der Befragung

Tabelle 2-1: Methodische Eckdaten der Onlinebefragung

<b>Population</b>	351 öffentliche und private steirische Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit Ganztagesform <sup>3</sup> (VS, MS, ASO)
<b>Untersuchungseinheit</b>	Schule
<b>Sampling</b>	Vollerhebung auf freiwilliger Basis
<b>Stichprobengröße</b>	n=217 netto und ungewichtet für Gesamtstichprobe (bereinigt nach Qualitätskontrolle, vgl. ◀Kap. 2.3)
<b>Teilnahmequote</b>	61,8% (217 von 351 Schulen)
<b>Datengewichtung</b>	Gewichtung nach Bildungsregion, Schultyp und Anzahl der GTS-SchülerInnen (vgl. ◀Kap. 2.3).
<b>Schwankungsbreite</b>	4,1% <sup>4</sup> (bei max. Streuung und Ergebnissen mit Bezug auf die gesamte Stichprobe). <sup>5</sup>

<sup>3</sup> Schulstatistik der Bildungsdirektion Steiermark (Stand: Mai 2022).

<sup>4</sup> Die Berechnung der Schwankungsbreite erfolgte unter Berücksichtigung der Korrekturformel für finite, kleine Populationen.

<b>Befragungsmethode</b>	Standardisierte Online-Befragung via onlineumfragen.com
<b>Erhebungsinstrument</b>	Standardisierter Fragebogen (siehe ◀Kap. 6)
<b>Befragungszeitraum</b>	7. Juni bis 8. Juli 2022
<b>Bearbeitungsdauer</b>	Durchschnittlich 36,7 Minuten (Median: 33 Minuten).
<b>Befragungsverlauf</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ankündigung der Erhebung durch die Bildungsdirektion im Mai 2022</li><li>• Der Befragungsverlauf kann als weitgehend ungestört bezeichnet werden.</li><li>• An mehreren Schulen mussten die Links inkl. der Passwörter zum Zugang zur Onlinebefragung nach den Erinnerungen erneut versandt werden, da die entsprechenden Einladungsmails nicht mehr auffindbar waren.</li></ul>
<b>Qualitätssicherung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abstimmung der Befragungsinhalte mit dem Auftraggeber</li><li>• Pretest des Fragebogens vor der Feldphase</li><li>• Korrektur von Stichprobenverzerrungen durch Gewichtungszusammenhänge</li><li>• Plausibilitätskontrolle der Daten vor der Analyse</li></ul>

## 2.3 Datenbereinigung und -gewichtung

Der Datensatz zum Zeitpunkt des Erhebungsschlusses beinhaltete insgesamt 220 Fälle. Drei Fälle wurden aus dem Datensatz entfernt, da die Bearbeitung nach den Angaben zur Stichprobenbeschreibung abgebrochen wurde. Somit resultiert ein Datensatz mit 217 validen Fällen für alle weiteren Analysen.

In einem nächsten Schritt wurde geprüft, inwieweit sich die Struktur der realisierten Stichprobe mit jener der Population aller steirischen Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit Ganztagesform deckt. Abweichungen zwischen Population und Stichprobe können im Rahmen von Vollerhebungen durch unterschiedliche Beteiligungsraten zustande kommen. Das Ausmaß dieser Abweichungen gilt als Grundlage für eine allfällige Entscheidung zur Anwendung von Kalibrierungsgewichten. Als strukturbeschreibende Merkmale wurden dabei die Bildungsregion, der Schultyp sowie die Anzahl der GTS-SchülerInnen der jeweiligen Schulen verwendet, da diese Daten auch für die Population vorlagen. Um die Anzahl der durch die Merkmalskombinationen resultierenden Zellen vor dem Hintergrund einer Stichprobengröße von 217 Fällen in Grenzen zu halten, wurden die Ausprägungen der Merkmale Bildungsregion und Anzahl der GTS-SchülerInnen 2-stufig aggregiert<sup>6</sup>. ◀Tabelle 2-2 zeigt beim Vergleich der jeweiligen Anteile in der Population bzw. Stichprobe eine weitgehende Deckungsgleichheit innerhalb der einzelnen Segmente. Um die geringfügigen Abweichungen dennoch zu kompensieren und dadurch die Stichprobe zu einem hinsichtlich der ausgewählten drei Strukturmerkmale vollständig repräsentativen Abbild zu machen, wurden die einzelnen Fälle entsprechend der Abweichungen im jeweiligen Segment gewichtet. Der minimale Gewichtungskoeffizient liegt dabei bei 0,62; der maximale bei 2,35.

<sup>5</sup> Bei Ergebnissen von Substichproben, z.B. Volksschulen aus dem steirischen Zentralraum sind die Schwankungsbreiten naturgemäß größer.

<sup>6</sup> Bildungsregion (Steirischer Zentralraum vs. Andere Region). Anzahl der GTS-SchülerInnen (bis zu 33 vs. 34 oder mehr).

Tabelle 2-2: Strukturvergleich Population/Stichprobe

Bildungs-region	Schul-typ	Anzahl GTS-SchülerInnen	Anzahl in Pop.	Anzahl in Stp.	Anteil in Pop.	Anteil in Stp.
ZR	ASO	<=33	1	1	0,3%	0,5%
ZR	ASO	>33	0	0	0,0%	0,0%
ZR	MS	<=33	19	5	5,4%	2,3%
ZR	MS	>33	9	6	2,6%	2,8%
ZR	VS	<=33	12	9	3,4%	4,1%
ZR	VS	>33	72	50	20,5%	23,0%
AR	ASO	<=33	5	3	1,4%	1,4%
AR	ASO	>33	0	0	0,0%	0,0%
AR	MS	<=33	30	22	8,5%	10,1%
AR	MS	>33	18	12	5,1%	5,5%
AR	VS	<=33	110	68	31,3%	31,3%
AR	VS	>33	75	41	21,4%	18,9%
<b>Gesamt</b>			<b>351</b>	<b>217</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>

Quelle: Populationsdaten: Bildungsdirektion Steiermark, Stand: Mai 2022). Stichprobendaten: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022). Fallzahlen ungewichtet. Werte sind absolute und relative Häufigkeiten.  
Legende: ZR (Steirischer Zentralraum). AR (Andere Bildungsregionen).

## 2.4 Stichprobenbeschreibung

Die Tabelle 2-3 bis Tabelle 2-11 zeigen, dass rund drei Viertel der Stichprobe Volksschulen sind; rund 96% sind öffentliche Schulen. Die Ganztagesform wird mit rund 88% überwiegend in getrennter Abfolge durchgeführt. Die Verteilung nach Bildungsregionen lässt erkennen, dass Daten von Schulen aus allen Regionen in der Stichprobe enthalten sind. Der Median der Anzahl der Klassen in den Schulen der Stichprobe liegt bei acht Klassen, jener der Anzahl der GTS-Gruppen bei zwei, jener der GesamtschülerInnenzahl bei 133 und jener der GTS-SchülerInnen bei 34.

Tabelle 2-3: Stichprobenzusammensetzung nach Schultyp

Schultyp	Anzahl	Anteil
Ausschließlich Volksschule	157	72,4%
Ausschließlich Mittelschule	37	17,1%
Ausschließlich Sonderschule	3	1,4%
Schulverbund	20	9,2%
Keine Angabe	0	0,0%
<b>Gesamt</b>	<b>217</b>	<b>100,0%</b>

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217 (ungewichtet). Werte sind absolute und relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 2 im Anhang (Kap. 6.1).

Tabelle 2-4: Stichprobenzusammensetzung nach Sektor öffentlich vs. privat

Sektor	Anzahl	Anteil
Öffentliche Schule	208	95,9%
Privatschule	9	4,1%
Keine Angabe	0	0,0%
<b>Gesamt</b>	<b>217</b>	<b>100,0%</b>

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217 (ungewichtet). Werte sind absolute und relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 3 im Anhang (Kap. 6.1).

Tabelle 2-5: Stichprobenzusammensetzung nach Art der Abfolge der Ganztagesform

Art der GTS-Abfolge	Anzahl	Anteil
Verschränkte Abfolge	13	6,0%
Getrennte Abfolge	190	87,6%
Verschränkt und getrennt	12	5,5%
Keine Angabe	2	0,9%
<b>Gesamt</b>	<b>217</b>	<b>100,0%</b>

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217 (ungewichtet). Werte sind absolute und relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 1 im Anhang (☛ Kap. 6.1).

Tabelle 2-6: Stichprobenzusammensetzung nach Bezirk

Bezirk	Anzahl	Anteil
Bruck-Mürzzuschlag	13	6,0%
Deutschlandsberg	11	5,1%
Graz Stadt	39	18,0%
Graz-Umgebung	26	12,0%
Hartberg-Fürstenfeld	23	10,6%
Leibnitz	22	10,1%
Leoben	10	4,6%
Liezen	18	8,3%
Murau	3	1,4%
Murtal	8	3,7%
Südoststeiermark	16	7,4%
Voitsberg	6	2,8%
Weiz	22	10,1%
Keine Angabe	0	0,0%
<b>Gesamt</b>	<b>217</b>	<b>100,0%</b>

Bildungsregion	Anzahl	Anteil
Liezen	18	8,3%
Obersteiermark Ost	23	10,6%
Obersteiermark West	11	5,1%
Oststeiermark	45	20,7%
Steirischer Zentralraum	71	32,8%
Südoststeiermark	16	7,4%
Südweststeiermark	33	15,2%
<b>Gesamt</b>	<b>217</b>	<b>100,0%</b>

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217 (ungewichtet). Werte sind absolute und relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 5 im Anhang (☛ Kap. 6.1).

Tabelle 2-7: Stichprobenzusammensetzung nach Klassenanzahl in der Schule

Klassenanzahl	Anzahl	Anteil
Bis 4 Klassen	50	23,0%
5 – 8 Klassen	87	40,1%
9+ Klassen	74	34,1%
Keine Angabe	6	2,8%
<b>Gesamt</b>	<b>217</b>	<b>100,0%</b>

**MW: 7,84 | MD: 8,00 | STD: 3,63 | MIN: 2 | MAX: 19.**

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217 (ungewichtet). Werte sind absolute und relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 4 im Anhang (☛ Kap. 6.1).

Legende: MW (Mittelwert), MD (Median), STD (Standardabweichung), MIN (Minimum), MAX (Maximum).

Tabelle 2-8: Stichprobenzusammensetzung nach Anzahl der GTS-Gruppen in der Schule

Anzahl GTS-Gruppen	Anzahl	Anteil
Bis 2 GTS-Gruppen	143	65,9%
3+ GTS-Gruppen	68	31,3%
Keine Angabe	6	2,8%
<b>Gesamt</b>	<b>217</b>	<b>100,0%</b>

**MW: 2,48 | MD: 2,00 | STD: 2,26 | MIN: 1 | MAX: 12.**

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217 (ungewichtet). Werte sind absolute und relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 4 im Anhang (☛ Kap. 6.1).

Legende: MW (Mittelwert), MD (Median), STD (Standardabweichung), MIN (Minimum), MAX (Maximum).

Tabelle 2-9: Stichprobenzusammensetzung nach SchülerInnenanzahl insgesamt in der Schule

SchülerInnenanzahl	Anzahl	Anteil
Bis 99 SchülerInnen	72	33,2%
100 – 199 SchülerInnen	81	37,3%
200+ SchülerInnen	58	26,7%
Keine Angabe	6	2,8%
<b>Gesamt</b>	<b>217</b>	<b>100,0%</b>

**MW: 143,73 | MD: 133,00 | STD: 81,49 | MIN: 18 | MAX: 436.**

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217 (ungewichtet). Werte sind absolute und relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 4 im Anhang (☛ Kap. 6.1).

Legende: MW (Mittelwert), MD (Median), STD (Standardabweichung), MIN (Minimum), MAX (Maximum).

Tabelle 2-10: Stichprobenzusammensetzung nach GTS-SchülerInnenanzahl in der Schule

GTS-SchülerInnenanzahl	Anzahl	Anteil
Bis 25 GTS-SchülerInnen	73	33,6%
26 – 50 GTS-SchülerInnen	65	30,0%
51+ GTS-SchülerInnen	73	33,6%
Keine Angabe	6	2,8%
<b>Gesamt</b>	<b>217</b>	<b>100,0%</b>

**MW: 52,68 | MD: 33,00 | STD: 51,42 | MIN: 6 | MAX: 245.**

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217 (ungewichtet). Werte sind absolute und relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 4 im Anhang (☛ Kap. 6.1).

Legende: MW (Mittelwert), MD (Median), STD (Standardabweichung), MIN (Minimum), MAX (Maximum).

Tabelle 2-11: Stichprobenzusammensetzung nach Personen, die den Fragebogen bearbeitet haben

Ausfüllende Person	Anzahl	Anteil
Direktion alleine	42	19,4%
Nachmittagsbetreuung alleine	63	29,0%
Direktion und Nachmittagsbetreuung	88	40,6%
Direktion und Küchenpersonal	4	1,8%
Nachmittagsbetreuung und Küchenpersonal	4	1,8%
Direktion, Nachmittagsbetreuung und Küchenpersonal	8	3,7%
Keine Angabe	8	3,7%
<b>Gesamt</b>	<b>217</b>	<b>100,0%</b>

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217 (ungewichtet). Werte sind absolute und relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 63 im Anhang (☛ Kap. 6.1).

## 2.5 Ergebnisse der Onlinevollerhebung

Alle Themen der folgenden Ergebniskapitel werden einerseits mit Bezug auf die Gesamtstichprobe sowie andererseits subgruppenspezifisch analysiert, sofern es die Fallzahlen zulassen. Für Subgruppenvergleiche werden folgende Merkmale berücksichtigt:

### Schultyp:<sup>7</sup>

- Volksschule
- Mittelschule
- Schulverbund

### Region:<sup>8</sup>

- Obere Steiermark (Bildungsregionen Liezen, Obersteiermark West und Ost)
- Steirischer Zentralraum
- Südl./Östl. Steiermark (Bildungsregionen Oststeiermark, Südwest- und Südoststeiermark)

### Anzahl der GTS-SchülerInnen in der Schule:<sup>9</sup>

- Bis 33 GTS-SchülerInnen
- Mehr als 33 GTS-SchülerInnen

Weitere potenziell relevante subgruppenkonstituierende Merkmale wie bspw. die Art der Abfolge der GTS, oder ob die Schule öffentlich bzw. privat ist, wurden bei der Ergebnisdifferenzierung nicht berücksichtigt, da jeweils eine Ausprägung zu dominant war, um sinnvolle statistische Vergleiche durchführen zu können (vgl. ◀Kap. 2.4).

### 2.5.1 Produktion, Zulieferung und Verpflegungskonzepte

81% der steirischen Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit Ganztagesform (in weiterer Folge VMSGT) servieren ihren GTS-SchülerInnen eine zugelieferte und 4% eine selbst gekochte Mittagsverpflegung am Standort der Schule, 15% essen extern (vgl. ▶Abbildung 2-1). Subgruppenvergleiche zeigen dabei keinen Zusammenhang im Sinne einer überproportionalen Häufung mit einem bestimmten Schultyp. Auch Schulen im steirischen Zentralraum stellen sich dahingehend nicht anders dar als jene der beiden Vergleichsregionen. Es lässt sich aber feststellen, dass an hinsichtlich GTS-SchülerInnenzahlen kleineren Schulen (bis zu 33 GTS-SchülerInnen) das Mittagessen signifikant häufiger extern serviert wird (21%) als an jenen mit mehr als 33 GTS-SchülerInnen (8%)<sup>10</sup>. Dieser Zusammenhang ist sowohl im steirischen Zentralraum als auch in den anderen Regionen feststellbar.

---

<sup>7</sup> Sonderschulen wurde bei Detailanalysen aufgrund zu geringer Fallzahl (n=3) nicht berücksichtigt.

<sup>8</sup> Die sieben Bildungsregionen wurden bei Detailanalysen aufgrund zu geringer Fallzahlen in eine dreistufige Klassifikation zusammengefasst.

<sup>9</sup> Die Zerteilung erfolgte durch Mediansplit (Median: 33).

<sup>10</sup> Ergebnis Chi<sup>2</sup>-Test: Chi<sup>2</sup>=7,689(2); p=0,021. StandResid. (extern/bis zu 33 GTS-SchülerInnen)=1,7.

Die Mehrheit (55%) der belieferten Schulen erhält die Mittagsverpflegung von spezialisierten gemeinschaftsverpflegenden Großküchen, ein knappes Drittel von diversen Wirts- und Gasthäusern. Insbesondere in den Bildungsregionen Oststeiermark, Südost- und Südweststeiermark sind die Anteile von beliefenden Wirts- und Gasthäusern bedeutend höher (alle drei Regionen zusammen betrachtet sind es 49%)<sup>11</sup> und dienen hier auch häufiger als Zulieferer als bspw. spezialisierte Großküchen. Wirts- und Gasthäuser sind zudem an Schulen, die die Mittagsverpflegung extern konsumieren, das häufigste Verpflegungssetting (32%). Pflegeheime, Krankenhäuser und andere Schulen haben als Zulieferer eine mengenmäßig eher untergeordnete Bedeutung.

In rund drei Viertel der belieferten Schulen wird Cook & Hold als Verpflegungskonzept angewandt, bei dem die fertig zubereiteten Speisen warm zugeliefert werden. 16% wenden Cook & Chill und 9% Cook & Freeze an. Die Anwendung von Cook & Chill als Verpflegungskonzept kommt in Schulen mit höheren GTS-SchülerInnenzahlen signifikant häufiger vor (bis zu 33 vs. mehr als 33 GTS-SchülerInnen: 7% bzw. 24% wenden Cook & Chill an)<sup>12</sup>. Weiters zeigt sich ein klarer regionaler Unterschied: Während im steirischen Zentralraum Cook & Chill bzw. Cook & Hold mit jeweils 45% gleich häufig als Verpflegungskonzepte angewandt werden, wird Cook & Chill in allen anderen Regionen nur vereinzelt angewandt; hier dominiert ganz klar Cook & Hold. Der medianbasierte Schnitt in Bezug auf die Dauer des Warmhaltens des Mittagessens beträgt in den belieferten Schulen 60 Minuten, d.h. dass 50% aller Schulen das Mittagessen kürzer und 50% länger warmhalten. Rund 14% halten das Essen länger als zwei Stunden warm. Es zeigt sich, dass Schulen mit bis zu zwei GTS-Gruppen das Mittagessen kürzer warmhalten (Median: 60 Minuten), als jene Schulen mit drei oder mehr GTS-Gruppen (Median: 108 Minuten)<sup>13</sup>. Ohne Datengrundlage kann vermutet werden, dass Schulen mit vielen Gruppen das Essen schichtweise servieren, was diesen Unterschied erklären würde. Schultypspezifische Unterschiede zeigen sich dabei nicht und regionale Unterschiede sind mit der Anzahl an GTS-Gruppen konfundiert. 86% der belieferten Schulen bewerten die Zusammenarbeit mit dem Zulieferer als zufriedenstellend. Rund 8% der Schulen haben Vereinbarungen mit dem Zulieferer hinsichtlich des Lebensmitteleinkaufs; am häufigsten betreffen diese Vereinbarungen die Berücksichtigung von Saisonalität.

Insgesamt neun Schulen in der Stichprobe geben an, dass Mittagessen in der Schule zu servieren und auch selbst zu kochen. Alle diese Schulen wenden Cook & Serve als Verpflegungskonzept an. Einige dieser Schulen beliefern auch andere Einrichtungen.

In 51% der Schulen, die die Mittagsverpflegung extern konsumieren, kommt Cook & Serve und in 40% Cook & Hold zum Einsatz. Der häufigste Verpflegungsort ist dabei das Wirtshaus. 90% dieser Schulen bewerten die Zusammenarbeit mit der jeweiligen externen Verpflegungsstätte als zufriedenstellend. Rund 10% der Schulen haben Vereinbarungen mit der Verpflegungsstätte hinsichtlich des Lebensmitteleinkaufs; am häufigsten betreffen diese Vereinbarungen die Berücksichtigung von regionalen und saisonalen Produkten.

---

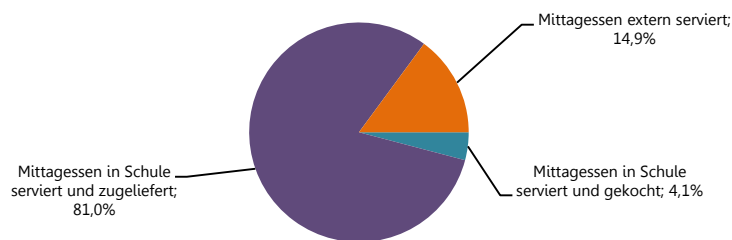
<sup>11</sup> Ergebnis Chi<sup>2</sup>-Test: Chi<sup>2</sup>=42,486(10); p<0,001.

<sup>12</sup> Ergebnis Chi<sup>2</sup>-Test: Chi<sup>2</sup>=8,822(2); p=0,012.

<sup>13</sup> Ergebnis Mediantest: MD-Test=18,570(1); p<0,001.



Abbildung 2-1: Ort der Mittagsverpflegung



Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Fragen 8 und 10 im Anhang (☛Kap. 6.1).

Tabelle 2-12: Produktion bzw. Einnahme des Mittagessens nach Ort der Mittagsverpflegung

Orte der Produktion bzw. Einnahme <sup>14</sup>	In der Schule serviert und zugeliefert	In der Schule serviert und gekocht	Extern serviert
Wirtshaus	30,0%	nicht relevant	31,6%
Pflegeheim	7,9%		0,0%
Krankenhaus	2,4%		0,0%
Andere Schule	3,5%		18,2%
Spez. Großküche	55,3% <sup>15</sup>		nicht relevant
Andere Einrichtung	1,0%		50,3% <sup>16</sup>
Keine Angabe	0,0%		0,0%
<b>Gesamt</b>	<b>100,0%</b>		<b>100,0%</b>

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=176 (In der Schule serviert und zugeliefert), n=32 (Extern serviert). Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Fragen 11 bzw. 19 im Anhang (☛Kap. 6.1).

Tabelle 2-13: Verpflegungskonzepte nach Ort der Mittagsverpflegung

Verpflegungskonzepte	In der Schule serviert und zugeliefert	In der Schule serviert und gekocht	Extern serviert
Cook & Serve	nicht relevant	100,0%	51,2%
Cook & Chill	15,8%	0,0%	5,5%
Cook & Freeze	9,1%	0,0%	0,0%
Cook & Hold	74,1%	nicht relevant	40,2%
Ein anderes	0,0%	0,0%	0,0%
Nicht bekannt	0,0%	0,0%	0,0%
Keine Angabe	1,0%	0,0%	3,1%
<b>Gesamt</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=176 (In der Schule serviert und zugeliefert), n=9 (In der Schule serviert und gekocht), n=32 (Extern serviert). Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Fragen 13, 17 bzw. 21 im Anhang (☛Kap. 6.1).

<sup>14</sup> Eine vollständige Auflistung der entsprechenden Einrichtungen befindet sich im Anhang ☛ Kap. 6.3 und 6.4.

<sup>15</sup> Einige Nennungen, die von den Befragten als „Andere Einrichtung“ angegeben waren, wurden anhand der Angaben in die Kategorie „Spezialisierte Großküche“ umkodiert (bspw. Küche Graz, Mensa der FH, Jugend am Werk, Lebenshilfe, Gourmet usw.).

<sup>16</sup> Einige Nennungen, die von den Befragten als „Andere Einrichtung“ angegeben wurden, waren bspw. Kindergarten, Veranstaltungshalle der Gemeinde, Kompetenzzentrum usw.

## Detailfragen in Schulen, denen das Mittagessen zugeliefert wird

Tabelle 2-14: Dauer des Warmhaltens des zugelieferten Mittagessens nach Verpflegungskonzept

Dauer des Warmhaltens	Gesamt	Cook & Chill	Cook & Freeze	Cook & Hold
Bis 15 Minuten	14,3%	11,7%	17,7%	14,6%
16 bis 30 Minuten	15,9%	9,8%	11,8%	18,0%
31 bis 60 Minuten	20,2%	12,5%	10,8%	23,2%
61 bis 120 Minuten	25,6%	22,5%	23,9%	26,1%
121 bis 180 Minuten	12,1% <sup>17</sup>	9,6%	11,1%	12,9%
Mehr als 180 Minuten	2,1%	6,4%	0,0%	1,5%
Keine Angabe	9,8%	27,5%	24,7%	3,7%
<b>Gesamt</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>
MW   MD   STD (in Min.)	78,1   60,0   65,4	93,2   90,0   76,8	75,4   77,3   53,2	75,8   60,0   64,8
MIN   MAX (in Min.)	4   510	4   300	10   180	5   510

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Mai 2022. n=176 (Gesamt), n=28 (Cook & Chill), n=16 (Cook & Freeze), n=130 (Cook & Hold). Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 14 im Anhang (Kap. 6.1).

Legende: MW (Mittelwert), MD (Median), STD (Standardabweichung), MIN (Minimum), MAX (Maximum).

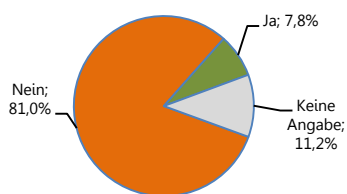
Tabelle 2-15: Zufriedenheit mit der Zusammenarbeit mit dem Zulieferer nach Produktionsort

Produktionsort	Zufriedene (Skalpunkte 1, 2, 3)	Unzufriedene (Skalpunkte 4, 5, 6)	Keine Angabe	N	MW   MD   STD	MIN   MAX
Wirtshaus	86,0%	14,0%	0,0%	53	2,2   2,0   1,3	1   6
Pflegeheim	100,0%	0,0%	0,0%	14	1,8   2,0   0,7	1   3
Krankenhaus	100,0%	0,0%	0,0%	4	1,7   1,3   0,9	1   3
Andere Schule	100,0%	0,0%	0,0%	6	1,5   1,0   0,9	1   3
Spez. Großküche	82,5%	14,8%	2,7%	97	2,2   2,0   1,4	1   6
Andere Einrichtung	100,0%	0,0%	0,0%	2	2,0   2,2   1,0	1   3
<b>Gesamt</b>	<b>86,1%</b>	<b>12,4%</b>	<b>1,5%</b>	<b>176</b>	<b>2,1   2,0   1,3</b>	<b>1   6</b>

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Mai 2022. n=176 (Mittagessen in der Schule serviert und zugeliefert). Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 15 im Anhang (Kap. 6.1).

Legende: MW (Mittelwert), MD (Median), STD (Standardabweichung), MIN (Minimum), MAX (Maximum), N (Fallzahl).

Abbildung 2-2: Vereinbarungen mit dem Zulieferer in Bezug auf den Lebensmitteleinkauf



Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Mai 2022. n=176 (Mittagessen in der Schule serviert und zugeliefert). Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 16 im Anhang (Kap. 6.1).

Vereinbarung hinsichtlich ...	Anteil
Anteil an Bio-Lebensmitteln	0,5%
Anteil an regionalen Produkten*	2,2%
Bezug von Fisch**	0,6%
Berücksichtigung von Saisonalität***	5,2%
Anteil an Produkten aus fairem Handel****	0,0%
Verwendung von Convenienceprodukten*****	1,9%
Sonstige Vereinbarungen	3,5%
Keine Vereinbarung	81,0%
Keine Angabe	11,2%

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Mai 2022. n=176 (Mittagessen in der Schule serviert und zugeliefert). Werte sind relative Häufigkeiten. Mehrfachnennungen möglich. Fragewortlaut siehe Frage 16 im Anhang (Kap. 6.1).

Legende:

\* (im Umkreis von max. 150 km)

\*\* (heimischer Fisch ist zu bevorzugen, ist dies nicht möglich, wird Fisch aus nachhaltigem Fischfang, z.B. MSC oder ASC, bezogen)

\*\*\* (Produkte sind aus Freilandanbau oder als Lagerware verfügbar)

\*\*\*\* (Fairtrade-Gütesiegel)

\*\*\*\*\* möglichst niedriger Verarbeitungsstufen

<sup>17</sup> Rund die Hälfte der hier subsumierten Fälle gibt exakt den Wert 180 Minuten an.

### Detailfragen: Schulen, die das Mittagessen selbst kochen und in der Schule servieren

Insgesamt neun Schulen in der Stichprobe geben an, dass Mittagessen in der Schule zu servieren und auch selbst zu kochen. In diesen Schulen wurde zusätzlich erhoben, ob sie mit dem selbstproduzierten Mittagessen auch andere Einrichtungen beliefern. Fünf Schulen bestätigen eine Belieferung und nennen in diesem Zusammenhang vorwiegend andere Bildungseinrichtungen wie Schulen und Kindergärten, aber auch Pflegeheime sowie „Essen auf Rädern“ für GemeindebewohnerInnen.

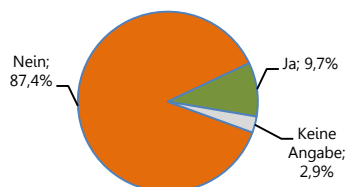
### Detailfragen: Schulen, die das Mittagessen nicht in der Schule servieren

Tabelle 2-16: Zufriedenheit mit der Zusammenarbeit mit der externen Verpflegungsstätte

Produktionsort	Zufriedene (Skalenpunkte 1, 2, 3)	Unzufriedene (Skalenpunkte 4, 5, 6)	Keine Angabe	N	MW   MD   STD	MIN   MAX
Wirtshaus	100,0%	0,0%	0,0%	10	1,6   1,6   0,7	1   3
Andere Schule	80,7%	19,3%	0,0%	6	2,6   2,0   2,0	1   6
Andere Einrichtung	86,9%	13,1%	0,0%	16	2,2   2,0   1,5	1   6
<b>Gesamt</b>	<b>89,9%</b>	<b>10,1%</b>	<b>0,0%</b>	<b>32</b>	<b>2,1   2,0   1,4</b>	<b>1   6</b>

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Mai 2022. n=176 (Mittagessen in der Schule serviert und zugeliefert). Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 22 im Anhang (☛Kap. 6.1).  
Legende: MW (Mittelwert), MD (Median), STD (Standardabweichung), MIN (Minimum), MAX (Maximum), N (Fallzahl).

Abbildung 2-3: Vereinbarungen mit der externen Verpflegungsstätte in Bezug auf den Lebensmitteleinkauf



Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Mai 2022. n=32 (Mittagessen extern serviert). Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 23 im Anhang (☛Kap. 6.1).

Vereinbarung hinsichtlich ...	Anteil
Anteil an Bio-Lebensmitteln	3,1%
Anteil an regionalen Produkten*	6,6%
Bezug von Fisch**	0,0%
Berücksichtigung von Saisonalität***	6,2%
Anteil an Produkten aus fairem Handel****	0,0%
Verwendung von Convenienceprodukten*****	0,0%
Sonstige Vereinbarungen	3,1%
Keine Vereinbarung	87,4%
Keine Angabe	2,9%

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Mai 2022. n=32 (Mittagessen extern serviert). Werte sind relative Häufigkeiten. Mehrfachnennungen möglich. Fragewortlaut siehe Frage 23 im Anhang (☛Kap. 6.1).

Legende:

\* (im Umkreis von max. 150 km)

\*\* (heimischer Fisch ist zu bevorzugen, ist dies nicht möglich, wird Fisch aus nachhaltigem Fischfang, z.B. MSC oder ASC, bezogen)

\*\*\* (Produkte sind aus Freilandanbau oder als Lagerware verfügbar)

\*\*\*\* (Fairtrade-Gütesiegel)

\*\*\*\*\* möglichst niedriger Verarbeitungsstufen

## 2.5.2 Ausstattung der Schulen

Knapp mehr als die Hälfte der Schulen (54%) verfügt über einen separaten, nur der Verpflegung dienenden Speiseraum; in knapp weniger als der Hälfte der Schulen (46%) dient der Speiseraum auch für andere Zwecke. Erneut zeigen sich dabei keine Unterschiede zwischen Schultypen oder Regionen, jedoch statistisch signifikante Unterschiede in Abhängigkeit davon, ob das Mittagessen zugeliefert (52% haben einen separaten Speiseraum) oder selbst gekocht (89% haben einen separaten Speiseraum) wird<sup>18</sup> sowie in Abhängigkeit der GTS-SchülerInnenzahlen (bis zu 33 vs. mehr als 33 GTS-SchülerInnen: 43% bzw. 64% haben einen separaten Speiseraum)<sup>19</sup>.

Abseits der Mittagsverpflegung haben die (GTS-)SchülerInnen mehrere Möglichkeiten für eine Zwischenverpflegung: die häufigsten sind Obstkörbe, Schulobst oder Schulgemüse, Schulmilch, diverse in den Schulen zubereitete oder selbst mitgebrachte Jausen sowie mobile Buffets in den Pausen. Fix installierte Schulbuffets oder -kantinen stehen in rund 8% der steirischen Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit GTS zur Verfügung, wobei dies tendenziell<sup>20</sup> mit der Schulgröße im Sinne der GesamtschülerInnenanzahl zusammenhängt (je mehr SchülerInnen, desto häufiger Schulbuffets). Ein statistisch klarer Effekt<sup>21</sup> zeigt sich jedoch in Bezug auf den Schultyp. Fix installierte Schulbuffets sind in Mittelschulen (21%) gut fünf Mal so häufig vorhanden wie in Volksschulen (4%). Auch hinsichtlich mobiler Pausenbuffets zeigt sich ein klarer Unterschied zwischen Volks- und Mittelschulen (MS: 36%. VS: 15%)<sup>22</sup>; jedoch zeigt sich auch, dass diese in Volksschulen wesentlich häufiger vorhanden sind als fix installierte Schulbuffets. Obstkörbe, Schulobst/-gemüse scheint wiederum in Volksschulen (51%) häufiger angeboten zu werden als in Mittelschulen (32%)<sup>23</sup> und tendenziell in den südlicheren Bezirken häufiger als in den nördlicheren (Obere Stmk.: 33%. Zentralraum: 47%. Südl./Östl. Stmk.: 53%)<sup>24</sup>.

Nur rund 5% der befragten Schulen geben an, über keinerlei Art von Küche zu verfügen. In der Subgruppe der Schulen, die extern essen, ist dieser Anteil mit 21% höher. Wenig überraschend verfügen alle Schulen, die das Mittagessen selbst kochen über eine voll ausgestattete Zubereitungsküche, jedoch auch 35% der Schulen, denen die Mittagsverpflegung zugeliefert wird, und 30% der Schulen, die extern essen.

Die Küchenausstattung wird in Bezug auf diverses Geschirr (Teller, Schüsseln, Gläser, Besteck) überwiegend als ausreichend beschrieben (jeweils rund 90%). Die Verfügbarkeit von Elektrogeräten wird bereits von deutlich weniger Schulen als ausreichend dokumentiert (72%) und hinsichtlich der Raumsituation (Größe der Küche generell bzw. Abstellflächen) reduzieren sich die Anteile jener, die diesen Aspekt als ausreichend an der Schule wahrnehmen, noch weiter auf: (Größe der Küche: 59%, Abstellflächen: 62% bzw. Platz zum Geschirr abwaschen: 74%).

Insgesamt sind 86% der Schulen mit der Ausstattung der Schulküche zufrieden, 12% sind damit unzufrieden und 2% haben dazu keine Bewertung abgegeben. Keine einzige Schule, die das Mittagessen selbst kocht, gibt eine unzufriedene Bewertung ab<sup>25</sup>. Die Anteile an diesbezüglich

<sup>18</sup> Ergebnis Chi<sup>2</sup>-Test: Chi2=4,614(1); p=0,040.

<sup>19</sup> Ergebnis Chi<sup>2</sup>-Test: Chi2=7,902(1); p=0,007.

<sup>20</sup> Ergebnis Chi<sup>2</sup>-Test: Chi2=3,267(1); p=0,081.

<sup>21</sup> Ergebnis Chi<sup>2</sup>-Test: Chi2=17,188(2); p<0,001. StandResid. (Schulbuffet/Mittelschule)=3,5.

<sup>22</sup> Ergebnis Chi<sup>2</sup>-Test: Chi2=12,218(2); p=0,002. StandResid. (Mobiles Buffet/Mittelschule)=2,7.

<sup>23</sup> Ergebnis Chi<sup>2</sup>-Test: Chi2=5,877(2); p=0,053. StandResid. (Schulobst/Mittelschule)=-1,4.

<sup>24</sup> Ergebnis Chi<sup>2</sup>-Test: Chi2=5,424(2); p=0,066. StandResid. (Schulobst/Obere Stmk.)=-1,4.

<sup>25</sup> Abgefragt auf einer 6-stufigen endpolverbalisierten Ratingskala mit 1=Sehr zufrieden bis 6=Sehr unzufrieden.

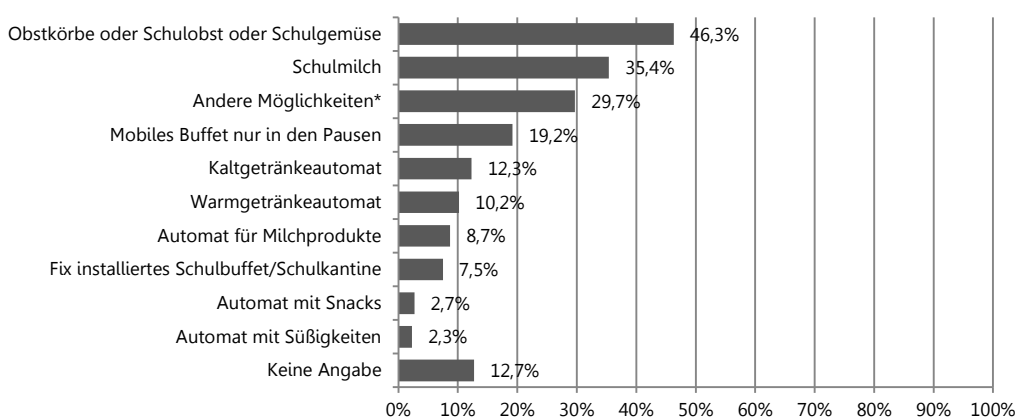
unzufriedenen sind dort deutlich höher, wo nicht selbst gekocht wird, also an belieferten Schulen (11%) sowie Schulen, die extern essen (21%).

Tabelle 2-17: Funktion des Speiseraums nach Ort der Mittagsverpflegung

Speiseraum	Gesamt	In der Schule serviert und zugeliefert	In der Schule serviert und gekocht
Separater Speiseraum	54,1%	52,3%	88,9%
Dient auch für andere Zwecke	45,9%	47,7%	11,1%
<b>Gesamt</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=174 (In der Schule serviert und zugeliefert), n=9 (In der Schule serviert und gekocht). Von zwei Schulen keine Angabe. Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 9 im Anhang (☛Kap. 6.1).

Abbildung 2-4: Möglichkeiten für Zwischenverpflegung abseits des Mittagessens



Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Mehrfachnennungen möglich. Fragewortlaut siehe Fragen 6 im Anhang (☛Kap. 6.1).

Legende: Manche Kategoriebezeichnungen wurden aus Darstellungsgründen abgekürzt und wurden im Fragebogen folgendermaßen bezeichnet: Warmgetränkeautomat (z.B. Kakao oder Tee oder Kaffee); Kaltgetränkeautomat (z.B. Mineralwasser oder Fruchtsäfte oder Limonaden); Mobiles Buffet, das nur in Pausen aufgebaut wird (sog. fliegende Händler, z.B. Bäcker).

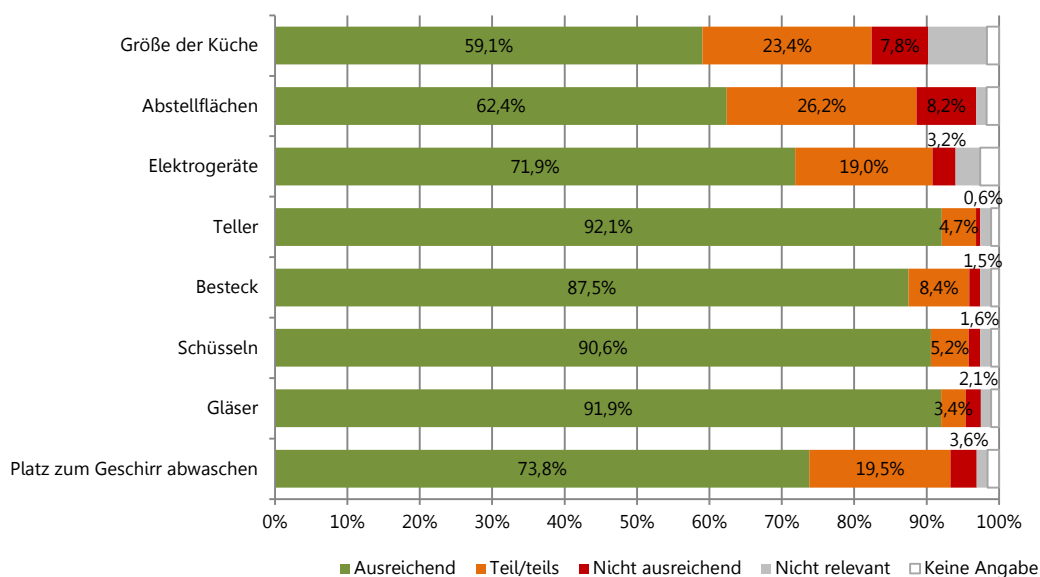
\* Unter anderen Möglichkeiten wurden vorwiegend die Gesunde Jause, diverse selbstmitgebrachte Jausen oder externe Geschäfte genannt.

Tabelle 2-18: Küchenausstattung nach Ort der Mittagsverpflegung

Art der Küchenausstattung	Gesamt	In der Schule serviert und zugeliefert	In der Schule serviert und gekocht	Extern serviert
Voll ausgestattete Zubereitungsküche	36,5%	34,5%	100,0%	29,7%
Aufbereitungsküche mit Gargeräten zum Regenerieren der Speisen	11,1%	10,5%	0,0%	17,3%
Aufbereitungsküche mit Gargeräten zum Regenerieren der Speisen und der Möglichkeit zur Zubereitung von Salaten und Desserts	23,1%	27,3%	0,0%	6,6%
Küche ausschließlich zur Portionierung, Ausgabe und Verteilung der Speisen	15,9%	17,3%	0,0%	12,6%
Ausschließlich eine Küche zum Abwaschen des Geschirrs	2,2%	2,1%	0,0%	3,1%
An unserer Schule gibt es keine Küche	5,2%	2,5%	0,0%	21,3%
Andere Küchenart	1,8%	0,5%	0,0%	9,4%
Keine Angabe	4,2%	5,2%	0,0%	0,0%
<b>Gesamt</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217 (Gesamt), n=176 (In der Schule serviert und zugeliefert), n=9 (In der Schule serviert und gekocht), n=32 (Extern serviert). Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 24 im Anhang (☛Kap. 6.1).

Abbildung 2-5: Bewertung der Verfügbarkeit von Küchenutensilien



Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=197 (Alle Schulen außer jenen, die keine Küche haben). Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 25 im Anhang (☛ Kap. 6.1).

Tabelle 2-19: Zufriedenheit mit der Ausstattung der Schulküche

Ort der Verpflegung	Zufriedene Skalenpunkte			Unzufriedene Skalenpunkte			K.A.	N	MW   MD   STD	MIN   MAX
	1	2	3	4	5	6				
In der Schule serviert und zugeliefert	44,3%	26,8%	16,9%	6,4%	3,1%	1,8%	0,7%	162	2,0   2,0   1,2	1   6
In der Schule serviert und gekocht	33,2%	57,0%	9,9%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	9	1,8   2,0   0,7	1   3
Extern serviert	35,2%	24,9%	11,1%	3,9%	7,9%	8,9%	8,1%	25	2,2   2,0   1,5	1   6
<b>Gesamt</b>	<b>42,6%</b>	<b>27,9%</b>	<b>15,8%</b>	<b>5,7%</b>	<b>3,6%</b>	<b>2,7%</b>	<b>1,6%</b>	<b>197</b>	<b>2,1   2,0   1,3</b>	<b>1   6</b>

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=197 (Alle Schulen außer jenen, die keine Küche haben). Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 26 im Anhang (☛ Kap. 6.1).  
Legende: MW (Mittelwert), MD (Median), STD (Standardabweichung), MIN (Minimum), MAX (Maximum), N (Fallzahl).

### 2.5.3 Speisepläne und Angebote der Schulen

Die Verteilung der von den Schulen für den Monat Mai 2022 dokumentierten SchülerInnen, die mit einem Mittagessen verpflegt wurden, ist stark linkssteil<sup>26</sup>, was bedeutet, dass es viele Schulen mit kleineren SchülerInnenzahlen gibt. Der Median liegt bei 30 SchülerInnen. Statistisch relevante Unterschiede zeigen sich nur im regionalen Vergleich, bei dem sich in Schulen aus dem steirischen Zentralraum signifikant<sup>27</sup> mehr SchülerInnen, die mit einem Mittagessen zu verpflegen sind, feststellen lassen als in den beiden Vergleichsregionen.

Obwohl die Speisepläne im Rahmen der Menükomponentenanalyse näher betrachtet werden (☛Kap. 3), wurden diese auch im Rahmen der Onlinevollerhebung thematisiert, da in diesem Rahmen die Möglichkeit bestand, einen repräsentativen Einblick zu gewinnen. So sollten die Befragten angeben, wie häufig bestimmte Zutaten in den Speiseplänen der letzten fünf Verpflegungstage vorkamen. Gemüse soll entsprechend der Empfehlungen der steirischen Mindeststandards täglich angeboten werden; allerdings geben nur 14,8% der befragten Schulen an, Gemüse an jedem Tag der letzten fünf Verpflegungstage angeboten zu haben. Hinsichtlich Rohkost/Salat scheint das Angebot der Empfehlung (an mindestens zwei bis drei Tagen pro Woche) deutlich besser zu entsprechen: Rund 88% der Schulen haben zumindest an zwei der letzten fünf Verpflegungstage Rohkost/Salat beim Mittagessen angeboten. Vollkornprodukte werden hingegen von 34% der Schulen an keinem der letzten fünf Verpflegungstage angeboten, obwohl die Empfehlung dies mindestens einmal pro Woche vorsieht. Für Hülsenfrüchte gilt dieselbe Empfehlung; diese wurden aber von rund 26% der Schulen im Beobachtungszeitraum nie angeboten. Empfohlen wird zudem eine klare Kennzeichnung innerhalb der Speisepläne, um SchülerInnen eine Orientierungsmöglichkeit zu geben, ob es sich bspw. um ein vegetarisches Gericht (also bspw. „Spaghetti mit Gemüsesugo“ statt „Spaghetti mit Sugo“) handelt und im Fall von Fleischgerichten, welches konkrete Fleisch verarbeitet wird (bspw. „Rahmragout mit Hühnerfleisch“ statt „Rahmragout“). Die klare Kennzeichnung vegetarischer Gerichte erfolgt dabei häufiger als jene der konkreten Fleischart. Dennoch werden diese Kriterien nur von rund 60% der Schulen für die Kennzeichnung vegetarischer Gerichte und von rund 50% für die Kennzeichnung der Tierart an jedem der letzten fünf Verpflegungstage erfüllt.

Die Speisepläne wiederholen sich im Medianschnitt alle vier Wochen, was auch der Empfehlung in den steirischen Mindeststandards entspricht. Dennoch haben knapp 20% der Schulen eine höhere Frequenz der Speisenwiederholung; hier wiederholt sich der Speiseplan alle zwei bis drei Wochen. Knapp zwei Drittel der befragten Schulen bieten ihren SchülerInnen und Schülern täglich ausschließlich ein Mittagsmenü an bzw. wird den Schulen von den VerpflegerInnen nur ein Mittagsmenü angeboten.

Rund zwei Drittel der Schulen geben an, in den letzten fünf Verpflegungstagen täglich ein vegetarisches Gericht angeboten zu haben. Diese Angaben sind mit Skepsis zu betrachten, da einerseits zwei Drittel nur ein Gericht anbieten und nahezu alle an zumindest einem dieser fünf Tage Fleisch im Angebot hatten. Rückmeldungen aus den Schulen lassen darauf schließen, dass ein Ausweichen auf fleischlose Beilagen und Salate mitunter auch als vegetarische Gerichte interpretiert wird. So geben bspw. rund 32% auf die Frage, welche Lösungen es für vegetarische SchülerInnen an

---

<sup>26</sup> Schiefe(Standardfehler)=3,37(0,17).

<sup>27</sup> Ergebnis Mediantest: MD-Test=44,738(2); p<0,001.

Tagen mit ausschließlich Fleisch- oder Fischangebot gibt, an, dass in diesen Fällen auf die Suppe, Beilage oder auf das Dessert ausgewichen werden muss.

Nur rund 37% der Schulen geben an, dass ihre SchülerInnen und Eltern eine Möglichkeit vorfinden, bei Unzufriedenheit mit der Mittagsverpflegung Veränderungen einzuleiten. Dies erfolgt im gegebenen Fall durch direkte Rückmeldungen der SchülerInnen und Eltern an die entsprechenden Ansprechpersonen der Schulen.

Tabelle 2-20: Durchschnittliche Anzahl an mittagsverpflegten SchülerInnen im Mai

	N	MW   MD   STD	MIN   MAX
<b>Gesamt</b>	<b>208</b>	<b>56,8   30,0   74,6</b>	<b>6   560</b>
<i>Nach Ort der Verpflegung</i>			
In der Schule serviert und zugeliefert	167	56,4   30,0   78,3	6   560
In der Schule serviert und gekocht	9	73,5   68,6   48,4	8   175
Extern serviert	31	54,0   25,0   60,0	7   175
<i>Nach Schultyp</i>			
Volksschule	148	57,2   30,0   73,5	7   560
Mittelschule	35	53,1   22,0   77,3	7   440
Schulverbund	22	63,7   29,4   83,4	10   351
<i>Nach Region</i>			
Obere Steiermark	51	33,3   22,0   50,3	6   351
Steirischer Zentralraum	67	91,0   74,7   66,3	10   250
Südl./Östl. Steiermark	89	44,5   25,0   83,2	7   560

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=208 (9 Schulen keine Angabe zu den SchülerInnenzahlen im Mai). Fragewortlaut siehe Frage 27 im Anhang (●Kap. 6.1).

Legende: MW (Mittelwert), MD (Median), STD (Standardabweichung), MIN (Minimum), MAX (Maximum), N (Fallzahl).



*Tabelle 2-21: Angebot einzelner Menükomponenten innerhalb einer Verpflegungswoche*

	<b>An 0 von5 Tagen</b>	<b>An 1 von5 Tagen</b>	<b>An 2 von5 Tagen</b>	<b>An 3 von5 Tagen</b>	<b>An 4 von5 Tagen</b>	<b>An 5 von5 Tagen</b>	<b>Keine Angabe</b>	<b>N</b>
Vorspeise oder Suppe	0,4%	1,4%	5,5%	8,4%	8,6%	73,8%	1,8%	217
Hauptspeise pikant	0,9%	0,8%	3,4%	13,7%	61,0%	18,4%	1,8%	217
Hauptspeise süß	6,4%	71,6%	10,9%	1,6%	1,8%	5,4%	2,3%	217
Nachspeise	13,6%	9,0%	18,2%	6,8%	9,0%	38,6%	4,7%	217

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Fragewortlaut siehe Frage 28 im Anhang (☛ Kap. 6.1).

*Tabelle 2-22: Angebot einzelner Zutaten innerhalb einer Verpflegungswoche*

	<b>An 0 von5 Tagen</b>	<b>An 1 von5 Tagen</b>	<b>An 2 von5 Tagen</b>	<b>An 3 von5 Tagen</b>	<b>An 4 von5 Tagen</b>	<b>An 5 von5 Tagen</b>	<b>Keine Angabe</b>	<b>N</b>
Fleisch*	0,5%	4,8%	18,8%	37,9%	20,4%	13,9%	3,6%	217
Fisch	23,3%	66,9%	2,2%	0,9%	0,8%	0,9%	4,9%	217
Gemüse**	2,8%	17,3%	17,4%	24,4%	19,3%	14,8%	4,1%	217
Rohkost, Salat	2,8%	5,5%	9,7%	18,4%	29,0%	30,5%	4,1%	217
Vollkornprodukte	34,0%	22,9%	15,6%	7,7%	2,1%	5,0%	12,7%	217
Hülsenfrüchte***	26,1%	31,5%	18,4%	9,6%	0,5%	1,4%	12,6%	217
Obst	9,9%	15,3%	21,8%	17,3%	7,3%	21,7%	6,8%	217

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Fragewortlaut siehe Frage 29 im Anhang (☛ Kap. 6.1).

Legende: Die vollständigen Bezeichnungen im Fragebogen lauteten: \* Fleisch (zählt auch bei Suppen mit Fleischeinlage, z.B. Leberknödel). \*\* Gemüse (Salat und Erdäpfel sind hier nicht zu zählen). \*\*\* Hülsenfrüchte (z.B. Linsen, Bohnen, Erbsen, Kichererbsen).

*Tabelle 2-23: Klarheit des Speiseplans hinsichtlich der Zutaten innerhalb einer Verpflegungswoche*

	<b>An 0 von5 Tagen</b>	<b>An 1 von5 Tagen</b>	<b>An 2 von5 Tagen</b>	<b>An 3 von5 Tagen</b>	<b>An 4 von5 Tagen</b>	<b>An 5 von5 Tagen</b>	<b>Keine Angabe</b>	<b>N</b>
In Bezug auf vegetarische Gerichte	7,0%	3,0%	3,2%	7,3%	8,2%	59,4%	11,9%	217
In Bezug auf die Fleischart	11,6%	2,4%	7,2%	8,5%	10,4%	49,4%	10,5%	217

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Fragewortlaut siehe Fragen 37 und 38 im Anhang (☛ Kap. 6.1).

Tabelle 2-24: Intervall der Wiederholung des Menüplans beim Mittagessen

	<4W	4-6W	7+W	K.A.	N	MW	MD	STD	MIN	MAX
<b>Gesamt</b>	<b>19,3%</b>	<b>43,3%</b>	<b>16,2%</b>	<b>21,3%</b>	<b>217</b>	<b>5,1</b>	<b>4,0</b>	<b>2,5</b>	<b>2</b>	<b>15</b>
<i>Nach Ort der Verpflegung</i>										
In der Schule serviert & zugeliefert	20,6%	43,1%	16,5%	19,8%	176	5,0	4,0	2,2	2	12
In der Schule serviert & gekocht	9,9%	57,4%	20,2%	12,6%	9	6,2	6,0	2,6	3	12
Extern serviert	14,7%	39,9%	13,5%	32,0%	32	5,6	4,0	3,7	3	15
<i>Nach Schultyp</i>										
Volksschule	20,0%	42,6%	14,1%	23,4%	155	5,1	4,0	2,3	2	12
Mittelschule	14,1%	41,7%	22,8%	21,4%	37	5,6	4,0	3,3	3	15
Schulverbund	25,1%	53,1%	17,3%	4,5%	22	4,7	4,0	2,1	2	10
<i>Nach Region</i>										
Obere Steiermark	13,0%	39,2%	16,8%	30,9%	52	5,2	4,0	2,1	2	10
Steirischer Zentralraum	16,6%	57,5%	13,4%	12,5%	70	5,3	4,0	2,9	2	15
Südl./Östl. Steiermark	24,6%	35,0%	17,9%	22,5%	95	4,9	4,0	2,2	2	12

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten, Mittelwerte, Mediane, Standardabweichungen, Minima, Maxima und Fallzahlen.. Fragewortlaut siehe Frage 39 im Anhang (☛Kap. 6.1).

Legende: <4W (Kürzer als 4 Wochen). 4-6W (Zwischen 4-6 Wochen). 7+W (7 Wochen oder mehr). MW (Mittelwert), MD (Median), STD (Standardabweichung), MIN (Minimum), MAX (Maximum), N (Fallzahl).

Tabelle 2-25: Anzahl der für die SchülerInnen zur Auswahl stehenden Menüs

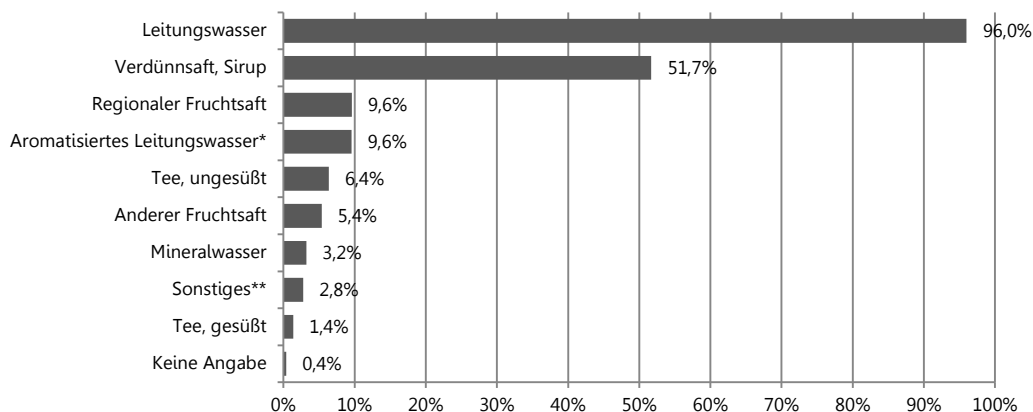
	1 MM	2 MM	Mehr als 2 MM	Anders *	Keine Angabe	N
<b>Gesamt</b>	<b>64,4%</b>	<b>24,9%</b>	<b>3,1%</b>	<b>6,0%</b>	<b>1,7%</b>	<b>217</b>
<i>Nach Ort der Verpflegung</i>						
In der Schule serviert und zugeliefert	62,1%	26,0%	3,4%	6,8%	1,7%	174
In der Schule serviert und gekocht	66,7%	22,2%	0,0%	11,1%	0,0%	9
Extern serviert	75,0%	18,8%	3,1%	0,0%	3,1%	31
<i>Nach Schultyp</i>						
Volksschule	68,4%	20,6%	2,6%	7,1%	1,3%	155
Mittelschule	56,8%	35,1%	5,4%	0,0%	2,7%	37
Schulverbund	54,5%	31,8%	4,5%	4,5%	4,5%	22
<i>Nach Region</i>						
Obere Steiermark	59,6%	21,2%	7,7%	9,6%	1,9%	52
Steirischer Zentralraum	66,7%	27,5%	0,0%	4,3%	1,4%	69
Südl./Östl. Steiermark	65,3%	25,3%	3,2%	4,2%	2,1%	95

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Fragewortlaut siehe Frage 33 im Anhang (☛Kap. 6.1).

Legende: 1 MM: In den meisten Fällen täglich ein Mittagmenü. 2 MM: In den meisten Fällen täglich zwei Mittagmenüs. Mehr als 2 MM: In den meisten Fällen täglich mehr als zwei Mittagmenüs. Anders: Bei uns läuft das anders.

\* Nennungen, die der Kategorie „Bei uns läuft das anders“ zugeordnet wurden, sind ausschließlich Erklärungen, welche Alternativen zum bestellten Mittagessen für die SchülerInnen zur Verfügung stehen. Es lässt sich daraus jedoch nicht ableiten, wie viele Menüs zur Auswahl stehen.

Abbildung 2-6: Getränkeangebot während des Mittagessens

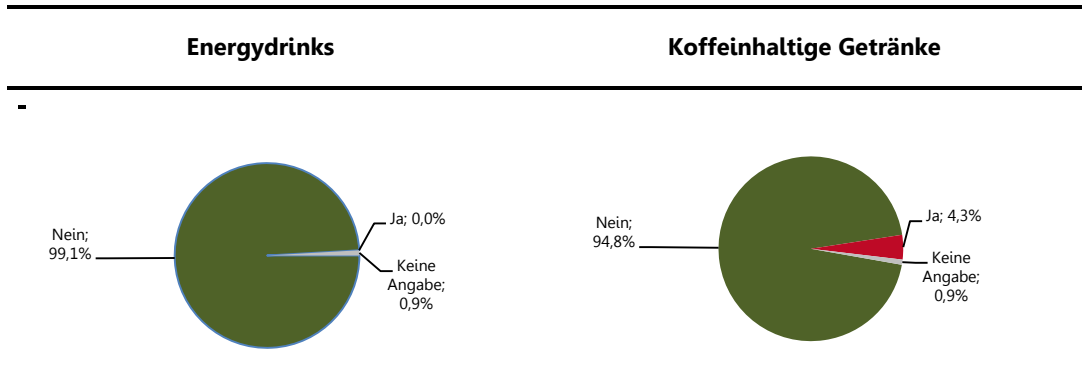


Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Mehrfachnennungen möglich. Fragewortlaut siehe Fragen 30 im Anhang (☛Kap. 6.1).

Legende: \* Die Kategoriebezeichnung wurde aus Darstellungsgründen abgekürzt und wurde im Fragebogen folgendermaßen bezeichnet: Aromatisiertes Leitungswasser (z.B. aromatisiert mit Obst, Kräutern, Zitronen).

\*\* Unter den sechs „Sonstiges“-Nennungen wurden vorwiegend selbstgemachte Frucht- oder Verdünnsäfte genannt. Einzelnennungen beziehen sich auf Milch oder auf die von den SchülerInnen mitgebrachten Trinkflaschen.

Abbildung 2-7: Angebot von Energydrinks und koffeinhaltigen Getränken an der Schule



Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Fragen 31 im Anhang (☛Kap. 6.1).

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Fragen 32 im Anhang (☛Kap. 6.1).

Tabelle 2-26: Tägliches Angebot eines vegetarischen Gerichts innerhalb einer Verpflegungswoche

	Ja	Nein	Keine Angabe	N
<b>Gesamt</b>	<b>67,4%</b>	<b>27,8%</b>	<b>4,8%</b>	<b>217</b>
<i>Nach Ort der Verpflegung</i>				
In der Schule serviert und zugeliefert	67,4%	27,4%	5,1%	175
In der Schule serviert und gekocht	88,9%	11,1%	0,0%	9
Extern serviert	62,5%	34,4%	3,1%	32
<i>Nach Schultyp</i>				
Volksschule	66,0%	28,8%	5,1%	156
Mittelschule	62,2%	29,7%	8,1%	37
Schulverbund	81,8%	18,2%	0,0%	22
<i>Nach Region</i>				
Obere Steiermark	61,5%	32,7%	5,8%	52
Steirischer Zentralraum	73,2%	22,5%	4,2%	71
Südl./Östl. Steiermark	65,3%	29,5%	5,3%	95

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 34 im Anhang (►Kap. 6.1).

Tabelle 2-27: Lösungen für vegetarisch essende SchülerInnen

Inhaltsanalytische Kategorien	Anteile
Vegetarische Menüs vorhanden	48,2%
Mehr Suppe, Beilagen, Nachspeise	32,2%
Schule hat keine vegetarisch essenden SchülerInnen	16,7%
Etwas (unspezifisch) anderes wird angeboten	14,4%
Ausweichen auf eigene Jause oder mitgebrachtes Essen	3,0%

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=174 (43 Schulen keine Angabe). Werte sind relative Häufigkeiten. Mehrfachnennungen möglich. Fragewortlaut (offen) siehe Frage 35 im Anhang (►Kap. 6.1).

Tabelle 2-28: Lösungen für SchülerInnen mit anderen religiösen/kulturellen Zugehörigkeiten

Inhaltsanalytische Kategorien	Anteile
Möglichkeit, Speisen ohne Schweinefleisch zu bestellen	53,5%
Das Problem existiert in unserer Schule nicht	15,1%
Können das vegetarische Gericht essen	14,5%
Bei uns gibt es grundsätzlich kein Schweinefleisch	8,1%
Wir haben dafür keine Lösung	5,8%
Auf Suppe und Beilagen ausweichen	5,2%
Müssen Jause oder mitgebrachte Speise essen	3,5%

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=172 (45 Schulen keine Angabe). Werte sind relative Häufigkeiten. Mehrfachnennungen möglich. Fragewortlaut (offen) siehe Frage 36 im Anhang (►Kap. 6.1).

Tabelle 2-29: Mitgestaltungsmöglichkeiten für SchülerInnen/Eltern bei der Mittagsverpflegung

	Ja	Nein	K.A.	N
<b>Gesamt</b>	<b>36,7%</b>	<b>47,1%</b>	<b>16,2%</b>	<b>217</b>
<i>Nach Ort der Verpflegung</i>				
In der Schule serviert und zugeliefert	38,6%	46,0%	15,3%	176
In der Schule serviert und gekocht	55,6%	33,3%	11,1%	9
Extern serviert	21,9%	56,2%	21,9%	32
<i>Nach Schultyp</i>				
Volksschule	33,3%	47,4%	19,2%	156
Mittelschule	43,2%	45,9%	10,8%	37
Schulverbund	40,9%	54,5%	4,5%	22
<i>Nach Region</i>				
Obere Steiermark	38,5%	48,1%	13,5%	52
Steirischer Zentralraum	31,4%	57,1%	11,4%	70
Südl./Östl. Steiermark	40,0%	38,9%	21,1%	95

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 47 im Anhang (►Kap. 6.1).

### 2.5.4 Bestellvorgang

Im Rahmen dieses Fragenblocks wurde erhoben, inwieweit Schulen Einfluss auf das Menüangebot im Rahmen der Mittagsverpflegung haben, wer für die Auswahl der zur Verfügung stehenden Menüs verantwortlich ist, wer in der Schule den Bestellvorgang organisiert, in welcher Form und wie viele Tage im Voraus der Menüplan den SchülerInnen und ggf. Eltern bekannt gemacht wird.

Etwas mehr als die Hälfte der Schulen (54%), die beliefert werden und wo die SchülerInnen am Schulstandort essen, geben an, einen Einfluss auf die Speisenwahl zu haben; im Fall von Schulen, wo außerhalb des Schulstandortes (z.B. Wirtshaus) gegessen wird, sinkt dieser Anteil auf ein gutes Drittel. Als Gründe für fehlenden Einfluss werden vorwiegend genannt, dass der zuliefernde Betrieb zu groß sei und mehrere Einrichtungen beliefert, sodass Anregungen einzelner Einrichtungen nicht berücksichtigt werden können, aber auch, dass Anregungen einfach ignoriert werden. Teilweise wird aber auch angeführt, dass zwar keine Einflussnahme auf das Speisenangebot bestehe, eine solche aber auch nicht erforderlich sei, da der zuliefernde Betrieb ohnehin eine auf die Bedürfnisse der SchülerInnen gut abgestimmte Auswahl treffe. Manche führen auch an, dass ihre Schule grundsätzlich keinen Einfluss habe, da der Vertragspartner des zuliefernden Betriebs die Gemeinde sei.

Die Verantwortung für die konkrete Auswahl der vom zuliefernden Betrieb angebotenen Menüs liegt in den meisten Schulen (55%) bei den mit der Nachmittagsbetreuung und GTS befassten Personen. Deutlich seltener wird in diesem Kontext das Küchenpersonal genannt und nur vereinzelt die Schulleitung. In knapp einem Drittel der Schulen (überwiegend jene mit nur einer Menülinie) wird hingegen angegeben, dass der zuliefernde Betrieb bzw. die externe Verpflegungsstätte diese Auswahl trifft. Für die Organisation des Bestellvorgangs des Mittagessens sind in vier von fünf Schulen die mit der Nachmittagsbetreuung und GTS befassten Personen zuständig. Nur vereinzelt liegt diese Aufgabe beim Küchenpersonal oder der Schulleitung. Die Bekanntmachung der Speisepläne erfolgt bei drei Viertel der Schulen durch einen entsprechenden Aushang in der Schule; deutlich seltener via E-Mail an die Eltern oder auf der Schulwebseite (jeweils 7%). Weitere Kommunikationsplattformen in diesem Zusammenhang sind ebenfalls digital und betreffen bspw. SchoolFox, Skooly oder EduPage. Die Ankündigung des Menüplans erfolgt im Medianschnitt fünf Tage (also eine Schulwoche) im Voraus.

Tabelle 2-30: Einfluss der Schule auf die Speisenauswahl

	Ja	Nein	K.A.	N
<b>Gesamt</b>	<b>53,5%</b>	<b>33,5%</b>	<b>13,0%</b>	<b>217</b>
<i>Nach Ort der Verpflegung</i>				
In der Schule serviert und zugeliefert	54,0%	32,4%	13,6%	176
In der Schule serviert und gekocht	100,0%	0,0%	0,0%	9
Extern serviert	37,5%	50,0%	12,5%	32
<i>Nach Schultyp</i>				
Volksschule	50,3%	35,5%	14,2%	155
Mittelschule	52,8%	33,3%	13,9%	36
Schulverbund	81,8%	13,6%	4,5%	22
<i>Nach Region</i>				
Obere Steiermark	51,9%	38,5%	9,6%	52
Steirischer Zentralraum	57,1%	32,9%	10,0%	70
Südl./Östl. Steiermark	52,1%	30,9%	17,0%	94

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 40 im Anhang (•Kap. 6.1).

Tabelle 2-31: Verantwortung für die Auswahl des/der für die SchülerInnen zur Verfügung stehenden Menüs

	Dir.	GTS/ NB	Küche	And.*	K.A.	N
<b>Gesamt</b>	<b>5,1%</b>	<b>55,0%</b>	<b>12,6%</b>	<b>32,0%</b>	<b>10,0%</b>	<b>217</b>
<i>Nach Ort der Verpflegung</i>						
In der Schule serviert und zugeliefert	4,4%	61,6%	9,3%	33,8%	7,3%	176
In der Schule serviert und gekocht	0,0%	20,2%	66,5%	23,7%	0,0%	9
Extern serviert	10,0%	29,1%	15,9%	24,4%	27,8%	32
<i>Nach Schultyp</i>						
Volksschule	5,0%	58,8%	10,9%	30,0%	10,1%	155
Mittelschule	8,9%	39,2%	20,2%	42,6%	11,6%	37
Schulverbund	0,0%	54,7%	9,1%	32,6%	8,0%	22
<i>Nach Region</i>						
Obere Steiermark	1,8%	54,2%	5,8%	29,2%	13,1%	52
Steirischer Zentralraum	8,4%	74,2%	23,3%	19,7%	2,7%	70
Südl./Östl. Steiermark	4,5%	41,4%	8,5%	42,6%	13,7%	95

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Mehrfachnennungen möglich. Fragewortlaut siehe Frage 41 im Anhang (☛ Kap. 6.1).

Legende: Dir. (Direktion). GTS/NB (Leitung der GTS oder Nachmittagsbetreuung). Küche (Küchenpersonal der Schule). And. (Andere Funktion). K.A. (Keine Angabe).

\* Unter „Andere Funktion“ wurde vorwiegend der zuliefernde Betrieb bzw. die externe Verpflegungsstätte genannt.

Tabelle 2-32: Organisation des Bestellvorgangs des Mittagessens

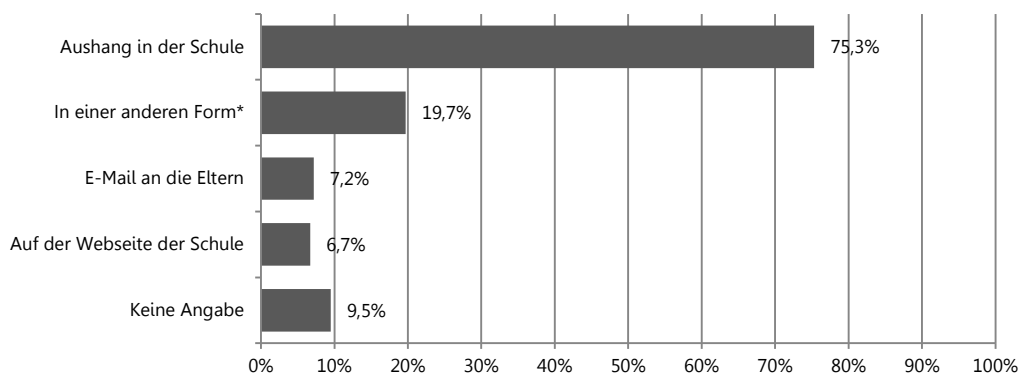
	Dir.	GTS/ NB	Küche	And.*	K.A.	N
<b>Gesamt</b>	<b>8,6%</b>	<b>80,2%</b>	<b>9,7%</b>	<b>7,6%</b>	<b>2,6%</b>	<b>217</b>
<i>Nach Ort der Verpflegung</i>						
In der Schule serviert und zugeliefert	7,9%	86,0%	8,4%	4,4%	1,5%	176
In der Schule serviert und gekocht	0,0%	20,2%	20,2%	38,6%	21,0%	9
Extern serviert	15,2%	65,3%	13,5%	16,0%	3,5%	32
<i>Nach Schultyp</i>						
Volksschule	11,5%	81,7%	8,6%	5,3%	1,4%	155
Mittelschule	2,5%	68,1%	17,7%	15,7%	4,8%	37
Schulverbund	0,0%	92,2%	0,0%	10,6%	7,8%	22
<i>Nach Region</i>						
Obere Steiermark	13,8%	75,0%	8,0%	5,5%	1,6%	52
Steirischer Zentralraum	7,6%	81,9%	16,9%	9,3%	2,6%	70
Südl./Östl. Steiermark	6,6%	81,9%	5,3%	7,5%	3,1%	95

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Mehrfachnennungen möglich. Fragewortlaut siehe Frage 44 im Anhang (☛ Kap. 6.1).

Legende: Dir. (Direktion). GTS/NB (Leitung der GTS oder Nachmittagsbetreuung). Küche (Küchenpersonal der Schule). And. (Andere Funktion). K.A. (Keine Angabe).

\* Unter den frei formulierten anderen Funktionen oder Personen wurden Verwaltungs-/SekretariatsmitarbeiterInnen, Schulwarte sowie vereinzelt Lehrkräfte oder Bereichsleitung genannt.

Abbildung 2-8: Formen der Bekanntmachung des Menüplans für die SchülerInnen/Eltern



Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Mehrfachnennungen möglich. Fragewortlaut siehe Frage 42 im Anhang (☛Kap. 6.1).

\* Unter den frei formulierten anderen Formen der Bekanntmachung wurden vorwiegend Schoolfox oder vereinzelt auch andere digitale Kommunikationsplattformen (z.B. Skooly App, EduPage), WhatsApp an die Eltern, mündlich durch diverse Ansprechpersonen wie bspw. LehrerInnen, KöchInnen, NachmittagsbetreuerInnen genannt. Einzelnennungen beziehen sich auf: Webseiten der diversen EssensanbieterInnen, Klassentafeln, im Rahmen eigens für die Verpflegung geschaffener Rituale (SchülerInnen lesen den Speiseplan täglich laut vor) oder „gar nicht“.

Tabelle 2-33: Zeitpunkt der Bekanntmachung des Menüplans für die SchülerInnen/Eltern

	0-1T	2-5T	6+T	K.A.	N	MW	MD	STD	MIN	MAX
<b>Gesamt</b>	<b>13,5%</b>	<b>44,8%</b>	<b>18,4%</b>	<b>23,3%</b>	<b>217</b>	<b>5,7</b>	<b>5,0</b>	<b>9,0</b>	<b>0</b>	<b>99</b>
<i>Nach Ort der Verpflegung</i>										
In der Schule serviert & zugeliefert	15,7%	44,3%	18,7%	21,3%	176	5,5	5,0	9,5	0	99
In der Schule serviert & gekocht	19,8%	58,8%	10,3%	11,1%	9	4,4	4,4	4,2	0	14
Extern serviert	0,0%	43,7%	18,8%	37,6%	32	7,5	5,0	6,1	2	20
<i>Nach Schultyp</i>										
Volksschule	14,3%	42,6%	17,0%	26,1%	155	5,6	4,0	10,4	0	99
Mittelschule	11,1%	45,1%	25,3%	18,5%	37	6,6	5,0	5,0	0	20
Schulverbund	13,4%	65,4%	9,1%	12,2%	22	4,0	5,0	2,0	0	8
<i>Nach Region</i>										
Obere Steiermark	13,2%	46,5%	19,5%	20,7%	52	4,8	5,0	3,2	0	14
Steirischer Zentralraum	19,8%	45,8%	18,5%	15,9%	70	4,9	3,5	5,1	0	30
Südl./Östl. Steiermark	9,0%	43,1%	17,6%	30,2%	95	6,8	5,0	13,1	0	99

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten, Mittelwerte, Mediane, Standardabweichungen, Minima, Maxima und Fallzahlen.. Fragewortlaut siehe Frage 43 im Anhang (☛Kap. 6.1).

Legende: 0-1T (Am selben Tag oder einen Tag im Voraus). 2-5T (Zwei bis fünf Tage im Voraus). 6+T (6 oder mehr Tage im Voraus). MW (Mittelwert), MD (Median), STD (Standardabweichung), MIN (Minimum), MAX (Maximum), N (Fallzahl).

### 2.5.5 Bewertung der Mittagsverpflegung

Dieser Fragenblock beschäftigte sich damit, wie das für die jeweiligen Schulen zur Verfügung stehende Mittagessen aus der Sicht der mit diesem Thema betrauten Schulverantwortlichen (ausgefüllt wurde der Fragebogen überwiegend von Schulleitungen und/oder Verantwortlichen für die Nachmittagsbetreuung) hinsichtlich mehrerer Aspekte bewertet wird.

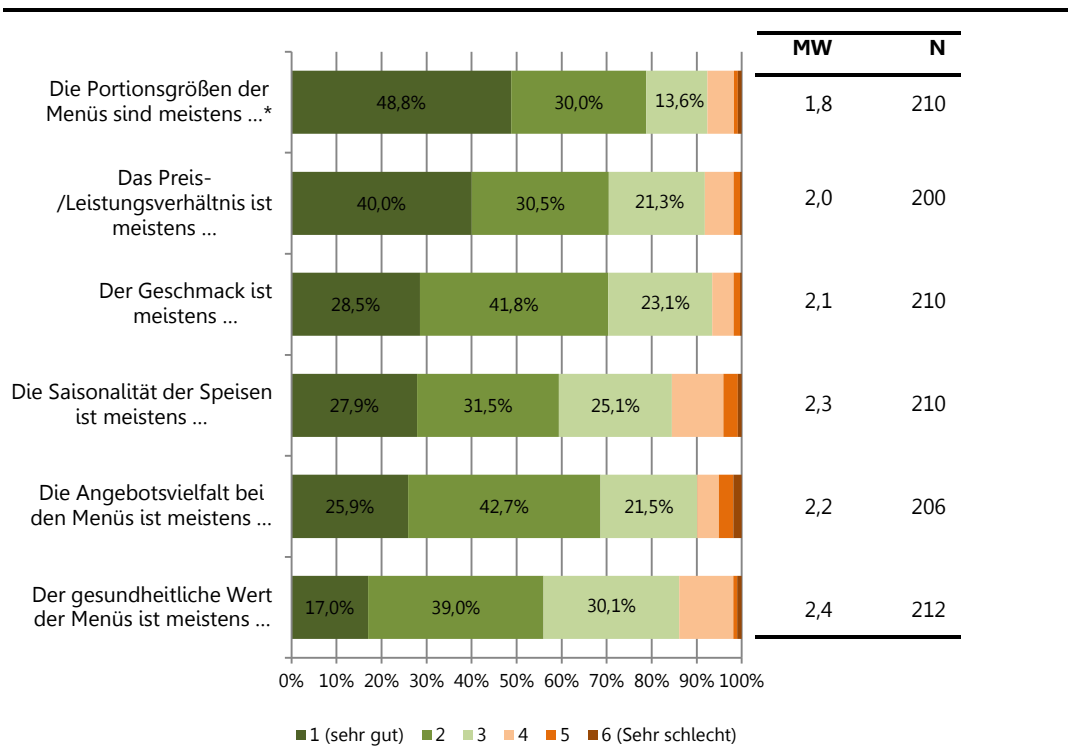
Über alle Bewertungsaspekte hinweg zeigt sich ein insgesamt positives Bild, das sich aus der Beobachtung ableiten lässt, dass max. rund 5% eine der beiden schlechtesten Bewertungsstufen (Skalenspunkte „5“ oder „6“) angeben. Die beste Bewertung erzielt die Passgenauigkeit der Portionsgrößen, der immerhin knapp 80% der Befragten die beiden positivsten Skalenspunkte „1“ oder „2“ zuschreiben. Jene, die diese Passgenauigkeit kritischer sehen, geben zu jeweils gleichen Anteilen an, dass die Portionen entweder zu klein oder zu groß seien. An zweiter Stelle der durch die Bewertung entstandenen Rangreihe folgen das Preis-/Leistungsverhältnis, der Geschmack und die Angebotsvielfalt, denen rund 70% die beiden positivsten Skalenspunkte attestieren. Die Saisonalität der Speisen sowie deren gesundheitlicher Wert wird zwar immer noch mehrheitlich positiv wahrgenommen, dennoch sind die entsprechenden positiven Anteile bei diesen beiden Aspekten geringer (rund 60% in Bezug auf die Saisonalität und 56% hinsichtlich des gesundheitlichen Werts). Zudem werden mittelmäßige Bewertungen (Skalenspunkte „3“ und „4“ der 6-stufigen Skala zusammengefasst) für diese beiden Aspekte deutlich häufiger geäußert (37% in Bezug auf die Saisonalität und 42% hinsichtlich des gesundheitlichen Werts).

Eine differentielle Betrachtung dieser Ergebnisse zeigt ausschließlich für das Merkmal Region auffallende Unterschiede: Alle Bewertungsaspekte werden von Schulen im steirischen Zentralraum kritischer wahrgenommen als von den beiden Vergleichsregionen Obere Steiermark und südliche/östliche Steiermark. Ob und inwieweit dabei unterschiedliche Bewertungsmaßstäbe eine Rolle spielen, kann nicht beantwortet werden.

Mittels freier Textfelder konnten die Befragten noch weitere Bewertungsaspekte angeben. Nur sehr wenige (17 Befragte) nutzten diese Möglichkeit und nennen in diesem Zusammenhang in positiver Konnotation bspw. die Obstqualität, die Frische, die Regionalität, die Temperatur bei der Anlieferung und in negativer Konnotation bspw., dass das Essen nicht kindgerecht sei, den Mangel an Abwechslung im Speiseplan, die Würzung, die Unausgewogenheit des Fleisch/Gemüse-Verhältnisses usw.



Abbildung 2-9: Bewertung des Mittagessens



Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n(gewichtet)=200–212 (5–17 Schulen keine Angabe). Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 48 im Anhang (☛Kap. 6.1).  
 \* Hinsichtlich der Portionsgrößen wurde mittels Kommentarfeld nachgefragt, ob sie zu klein oder zu groß sind. Dabei zeigt sich eine ausgeglichene Verteilung: Von den 35 Schulen, die sich dazu äußerten, meinen 18, dass die Portionsgrößen zu klein und 17, dass sie zu groß seien.

Tabelle 2-34: Weitere von den Schulen genannte Bewertungsaspekte

In positiver Konnotation	In negativer Konnotation
<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Mengen“</li> <li>• „Obstqualität“</li> <li>• „Frische und Regionalität“</li> <li>• „Temperatur bei Anlieferung“</li> <li>• „Vielfalt“</li> <li>• „Frische“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Das Essen ist nicht kindgerecht“</li> <li>• „Die Menüs sind wenig abwechslungsreich“</li> <li>• „Die Menüs sind unpassend gewürzt“</li> <li>• „Die Portionsgrößen der vegetar. Menüs“</li> <li>• „Das unausgewogene Verhältnis im Menü zw. Fleisch und Gemüse“</li> <li>• „Fischangebot“</li> <li>• „Fleischloser Tag“</li> <li>• „Fleischqualität“</li> <li>• „Würzung der Speisen“</li> <li>• „Frische“</li> <li>• „Nachspeise“</li> <li>• „Oft zwei unbeliebte Menüs angeboten“</li> <li>• „Sehr viel Weißmehlprodukte“</li> <li>• „Bewertung der Kinder“</li> <li>• „Speisen, die Kinder generell nicht mögen gibt es trotzdem ab und zu“</li> <li>• „Süßer Mittwoch teilweise zu süß (Cremesuppe, Süßspeise und Kompott als Dessert)“</li> </ul>

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=12 (Schulen, die weitere Bewertungsaspekte frei formulierten). Fragewortlaut siehe Frage 48 im Anhang (☛Kap. 6.1). Abgebildet sind Originalnennungen.

*Tabelle 2-35: Bewertung des Mittagessens differenziert nach Regionen*

	<b>Obere Stmk.</b>	<b>Zentralraum</b>	<b>Südl./Östl. Steiermark</b>	<b>Gesamt</b>
Die Portionsgrößen der Menüs sind meistens ...	1,7 (51)	2,2 (68)	1,6 (91)	1,8 (210)
Das Preis-/Leistungsverhältnis ist meistens ...	2,1 (49)	2,2 (60)	1,8 (91)	2,0 (200)
Der Geschmack ist meistens ...	2,1 (51)	2,5 (69)	1,9 (90)	2,1 (210)
Die Saisonalität der Speisen ist meistens ...	2,3 (51)	2,6 (68)	2,2 (91)	2,3 (210)
Die Angebotsvielfalt bei den Menüs ist meistens ...	2,0 (51)	2,5 (68)	2,1 (87)	2,2 (206)
Der gesundheitliche Wert der Menüs ist meistens ...	2,3 (51)	2,7 (69)	2,3 (92)	2,4 (212)

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind Mittelwerte und Fallzahl in Klammer. Fragewortlaut siehe Frage 48 im Anhang (► Kap. 6.1).

## 2.5.6 Kosten

In diesem Block wurde erhoben, wie viel ein einzelnes Mittagessen im Monat Mai 2022 (um zwecks Vergleichbarkeit einen einheitlichen zeitlichen Bezug zu definieren) im Schnitt pro Person gekostet hat und ob die Mittagsverpflegung finanziell bezuschusst wird. Ggf. konnten die Befragten in einem offenen Textfeld auch angeben, welche Zuschüsse erfolgen.

Laut Angaben der befragten Schulen kostete ein Mittagessen im Monat Mai 2022 pro Person durchschnittlich 4,50 Euro. Der Maximalbetrag, der in diesem Zusammenhang angegeben wurde, liegt bei 8,40 Euro; der Minimalbetrag bei 1,00 Euro, wobei hier nicht ausgeschlossen werden kann, dass es sich dabei um einen Eingabefehler seitens der befragten Person handelt. Die relative Mehrheit (rund 44%) der Befragten gibt Beträge zwischen vier und unter fünf Euro an. In differentiellen Analysen werden ausschließlich regionale Unterschiede erkennbar. Im steirischen Zentralraum waren die durchschnittlichen Kosten für ein einzelnes Mittagessen im Monat Mai 2022 signifikant geringer als in den beiden Vergleichsregionen Obere Steiermark und südliche/östliche Steiermark.<sup>28</sup>

Weiters wurde erhoben, ob für die Mittagsverpflegung finanzielle Zuschüsse lukriert werden können. Die Mehrheit der Schulen (rund 57%) gibt an, dass es keine Zuschüsse gibt. Rund 27% der Schulen führen hingegen an, dass Zuschüsse möglich sind (rund 17% geben dazu keinerlei Auskunft). Rund 15% der Schulen (bezogen auf die Gesamtstichprobe) geben zu Protokoll, dass die Zuschüsse durch die Gemeinde erfolgen würden. Statistisch relevante regionale Unterschiede lassen sich in diesem Zusammenhang nicht erkennen, dennoch fällt auf, dass die Möglichkeit von Zuschüssen von Schulen im steirischen Zentralraum seltener angegeben wird als in den beiden Vergleichsregionen (rund 17% im steirischen Zentralraum, rund 29% in der Oberen Steiermark und rund 32% in der südlichen/östlichen Steiermark).

Tabelle 2-36: Durchschnittliche Kosten für ein einzelnes Mittagessen im Mai 2022

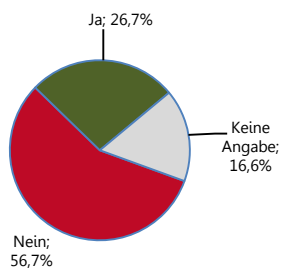
	<4 EUR	4–4,99 EUR	5–5,99 EUR	6+ EUR	K.A.	N	MW   MD   STD in EUR	MIN   MAX in EUR
<b>Gesamt</b>	<b>15,3%</b>	<b>43,8%</b>	<b>21,0%</b>	<b>3,0%</b>	<b>16,9%</b>	<b>217</b>	<b>4,5   4,5   0,8</b>	<b>1,0   8,4</b>
<i>Nach Ort der Verpflegung</i>								
In der Schule serviert & zugeliefert	14,9%	44,0%	22,6%	3,1%	15,4%	176	4,5   4,5   0,8	1,0   8,4
In der Schule serviert & gekocht	11,1%	69,1%	9,9%	0,0%	9,9%	9	4,5   4,6   0,6	3,0   5,0
Extern serviert	18,7%	35,8%	15,5%	3,1%	27,0%	32	4,6   4,5   0,8	3,5   6,3
<i>Nach Schultyp</i>								
Volksschule	16,0%	44,3%	21,2%	1,9%	16,7%	155	4,5   4,5   0,8	1,0   7,0
Mittelschule	11,4%	46,7%	19,2%	7,1%	15,7%	37	4,7   4,5   1,0	3,0   8,4
Schulverbund	19,4%	40,8%	20,8%	3,8%	15,2%	22	4,5   4,5   0,7	3,2   6,0
<i>Nach Region</i>								
Obere Steiermark	8,2%	32,6%	37,2%	5,0%	17,0%	52	4,9   5,0   0,9	3,2   8,4
Steirischer Zentralraum	25,1%	39,5%	7,6%	1,2%	26,7%	70	4,1   4,3   0,8	1,0   6,0
Südl./Östl. Steiermark	12,1%	53,1%	22,0%	3,1%	9,7%	95	4,6   4,5   0,6	3,0   7,0

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten, Mittelwerte, Mediane, Standardabweichungen, Minima, Maxima und Fallzahlen.. Fragewortlaut siehe Frage 45 im Anhang (• Kap. 6.1).

Legende: MW (Mittelwert), MD (Median), STD (Standardabweichung), MIN (Minimum), MAX (Maximum), N (Fallzahl).

<sup>28</sup> Ergebnis ANOVA:  $F(2/177)=11,646$ ;  $p<0,001$ . Post-Tests zeigen lediglich signifikante Unterschiede zwischen der Region Steirischer Zentralraum und den Regionen Obere Steiermark bzw. Südl./Östl. Steiermark.

Abbildung 2-10: Finanzielle Zuschüsse für die Mittagsverpflegung



Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 46 im Anhang (•Kap. 6.1).

Zuschüsse von:	Anteil
Gemeinde	14,8%
Bezirkshauptmannschaft	4,0%
Elternverein	0,9%
Jugendwohlfahrt	0,5%
Pfarr	0,5%
Zuschuss, aber keine Angabe von wem	8,8%
Kein Zuschuss	56,7%
Keine Angabe, ob Zuschuss	16,6%

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Mehrfachnennungen möglich. Fragewortlaut als Kommentarfeld bei Frage 46 im Anhang (•Kap. 6.1).

### 2.5.7 Ambiente im Rahmen der Mittagsverpflegung

In diesem Block wurde erhoben, wie das Ambiente jenes Raums, in dem das Mittagessen zu sich genommen wird, bewertet wird, was für einen reibungslosen Ablauf der Mittagsverpflegung fehlt, welche Rituale in diesem Zusammenhang an den Schulen gelten, in welcher Form die Speisenausgabe erfolgt und wie viel Zeit den SchülerInnen für das Mittagessen zur Verfügung steht. In Form eines semantischen Differentials wurden den Befragten insgesamt acht Aspekte, die maßgeblich das Ambiente jenes Raums, in dem mittaggegessen wird, determinieren, zur Beurteilung vorgelegt. Am linken Pol wurden dabei jeweils die positiven und am rechten Pol die negativen Ausprägungen verbal verankert; zwischen diesen Polen konnte auf einer sechsstufigen Skala justiert werden. Positive Bewertungen werden im Folgenden durch Zusammenfassen der Skalenpunkte „1“ und „2“, mittelmäßige Bewertungen durch die Skalenpunkte „3“ und „4“ und negative Bewertungen durch die Skalenpunkte „5“ und „6“ repräsentiert.

Die positivsten Bewertungen sind für die Lichtverhältnisse zu beobachten. Knapp 90% der Befragten bewerten den Mittagessensraum als hell. An zweiter Stelle folgt die Belüftung dieses Raums, der von rund 77% als gut belüftet wahrgenommen wird. Das Mobiliar wird von rund 66% als bequem und der Raum insgesamt von rund 63% als einladend eingestuft. Danach folgen die Kriterien farbliche Vielfalt (rund 58% bewerten den Raum als bunt), Größe (rund 57% attestieren dem Raum viel Platz) und Gemütlichkeit (rund 54% empfinden den Raum als gemütlich). Die negativste Bewertung erhält die Lautstärke im Zuge der Mittagsverpflegung; nur rund 39% nehmen diese als leise wahr.

In der differentiellen Analyse sind ausschließlich für zwei Bewertungskriterien Unterschiede im Zusammenhang mit der Raumsituation beim Mittagessen erkennbar. SchulvertreterInnen aus Schulen, in denen extern gegessen wird, nehmen den Raum des Mittagessens signifikant weniger einladend wahr als jene aus Schulen, in denen in der Schule gegessen wird (unabhängig davon, ob es sich dabei um einen separaten oder einen multifunktionalen Speiseraum handelt).<sup>29</sup> Ein weiterer gleichgelagerter Unterschied dieser Settings wird in Bezug auf die farbliche Vielfalt dokumentiert.<sup>30</sup> Eine offen gestellte Frage nach Aspekten, die für einen reibungslosen Ablauf der Mittagsverpflegung fehlen, wird von insgesamt 170 SchulvertreterInnen beantwortet. Die Mehrheit (rund 60%) meint in diesem Zusammenhang explizit, dass nichts fehle. Ein knappes Viertel führt dabei an, dass mehr Platz, und ein knappes Fünftel, dass mehr Personal erforderlich sei. Weitere, deutlich seltener genannte Aspekte beziehen sich auf eine bessere Staffellung und dadurch mehr verfügbare Essenszeit, eine eigene Küche bzw. bessere Küchenausstattung, ein besseres Ambiente und mehr Disziplin der SchülerInnen.

In Bezug auf die bei der Mittagsverpflegung geltenden Rituale dominieren das appetitliche Anrichten des Essens sowie die freie Tischwahl der SchülerInnen, die von rund 70% bzw. 59% der SchulvertreterInnen als zutreffend angeführt werden. Für 46% trifft es zu, Wert auf einen schön gedeckten Tisch zu legen. Jeweils rund 40% geben an, dass gesundheitsförderliche Gerichte besonders beworben werden, dass PädagogInnen mit den SchülerInnen gemeinsam am Esstisch sitzen und dass SchülerInnen beim Tischdecken mithelfen. Lediglich der Aspekt, dass SchülerInnen

---

<sup>29</sup> Ergebnis ANOVA:  $F(2/205)=3,506$ ;  $p=0,032$ .

<sup>30</sup> Ergebnis ANOVA:  $F(2/205)=4,665$ ;  $p=0,010$ .

das Essen selbst auf ihren Teller geben können, wird deutlich seltener (15%) als zutreffend angeführt.

Die Form der Speisenausgabe wurde in einer weiteren Frage thematisiert. Die häufigste Form der Speisenausgabe erfolgt dadurch, dass SchülerInnen das Essen an Ausgabestationen abholen (rund 58%). Rund ein Viertel der Schulen serviert ihren SchülerInnen das Essen portionsweise. Nur vereinzelt werden Töpfe bzw. Servierschüsseln auf die Tische gestellt oder mittels Servierwagen zu den Tischen gebracht, aus denen die SchülerInnen ihr Essen selbst verteilen können. Diese Variante kommt signifikant häufiger vor, wenn das Mittagessen extern eingenommen wird (mittels Töpfen am Tisch<sup>31</sup>; mittels Servierwagen<sup>32</sup>).

Schließlich wurde noch die für das Mittagessen den SchülerInnen zur Verfügung stehende Zeit erhoben. Im Schnitt stehen über die Gesamtstichprobe hinweg dafür rund 37 Minuten zur Verfügung. Die geringste Zeitdauer wurde dabei mit 15 Minuten beziffert und die maximale mit 60 Minuten. Bezugnehmend auf die in den steirischen Mindeststandards dafür vorgesehene Mindestdauer von 30 Minuten lässt sich feststellen, dass diese von rund 13% der in der Befragung involvierten Schulen unterschritten wird. Eine differentielle Analyse der zur Verfügung stehenden Zeit zeigt weiters, dass in Schulen aus dem steirischen Zentralraum<sup>33</sup> und an Schulen mit höherer Anzahl an GTS-SchülerInnen (50+)<sup>34</sup> signifikant weniger Zeit zur Verfügung steht.

---

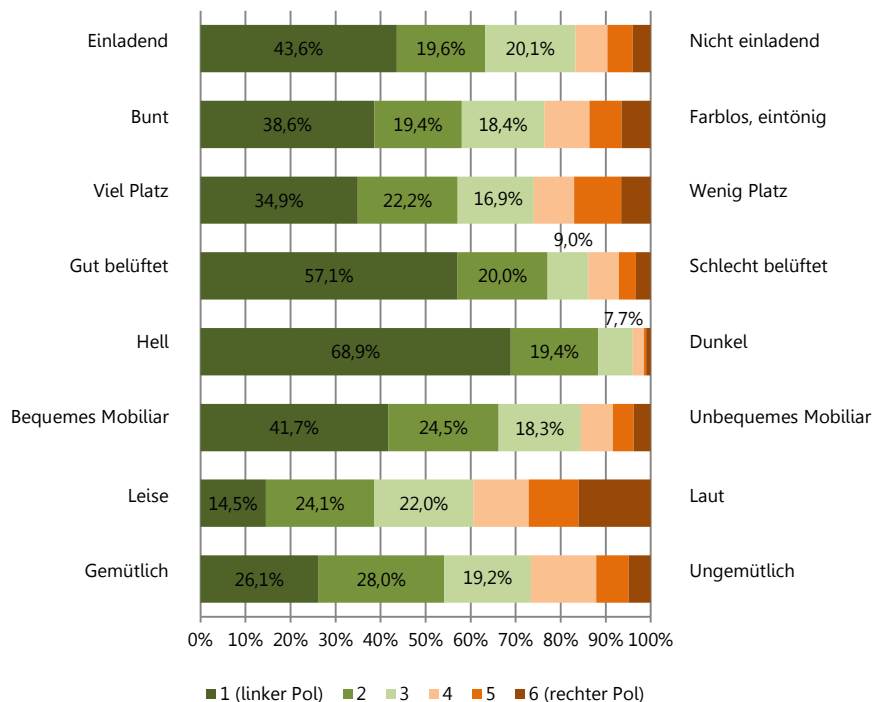
<sup>31</sup> Ergebnis Chi<sup>2</sup>-Test: Chi<sup>2</sup>=34,162(10); p<0,001. StandResid. (... auf die Tische gestellt .../Extern)=3,2.

<sup>32</sup> Ergebnis Chi<sup>2</sup>-Test: Chi<sup>2</sup>=34,162(10); p<0,001. StandResid. (... Wagen kommt zu den Tischen .../Extern)=3,8.

<sup>33</sup> Ergebnis ANOVA: F(2,207)=2,969; p=0,054.

<sup>34</sup> Ergebnis ANOVA: F(2,202)=3,225; p=0,042.

Abbildung 2-11: Beurteilung der Atmosphäre des Raums beim Mittagessen



Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n(gewichtet)=210 (7 Schulen keine Angabe). Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 53 im Anhang (►Kap. 6.1).

Tabelle 2-37: Beurteilung der Atmosphäre des Raums beim Mittagessen differenziert nach der Speiseraumsituation

Attribute als Gegensatzpaar mit dem Skalenspunkt in Klammer	Gesamt	Mittagessen in der Schule mit separatem Speiseraum	Mittagessen in der Schule mit multifunkt. Speiseraum	Mittagessen extern
Einladend (1) vs. Nicht einladend (6)	2,2 (208)	2,1 (95)	2,2 (83)	2,8 (30)* <sup>35</sup>
Bunt (1) vs. Farblos, eintönig (6)	2,5 (208)	2,6 (95)	2,1 (83)	3,1 (30)* <sup>36</sup>
Viel Platz (1) vs. Wenig Platz (6)	2,6 (208)	2,7 (95)	2,7 (83)	2,0 (210)
Gut belüftet (1) vs. Schlecht belüftet (6)	1,9 (208)	2,0 (95)	1,9 (83)	1,8 (210)
Hell (1) vs. Dunkel (6)	1,5 (208)	1,5 (95)	1,4 (83)	1,8 (210)
Bequemes Mobiliar (1) vs. Unbequemes Mobiliar (6)	2,2 (208)	2,1 (95)	2,2 (83)	2,4 (210)
Leise (1) vs. Laut (6)	3,3 (208)	3,4 (95)	3,4 (83)	2,9 (210)
Gemütlich (1) vs. Ungemütlich (6)	2,7 (208)	2,6 (95)	2,6 (83)	2,9 (210)

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n jeweils in Klammer. Werte sind Mittelwerte und Fallzahl in Klammer. Fragewortlaut siehe Frage 48 im Anhang (►Kap. 6.1).

\* Zeigt Werte, die signifikant höher sind.

<sup>35</sup> Ergebnis ANOVA: F(2,205)=3,506; p=0,032.

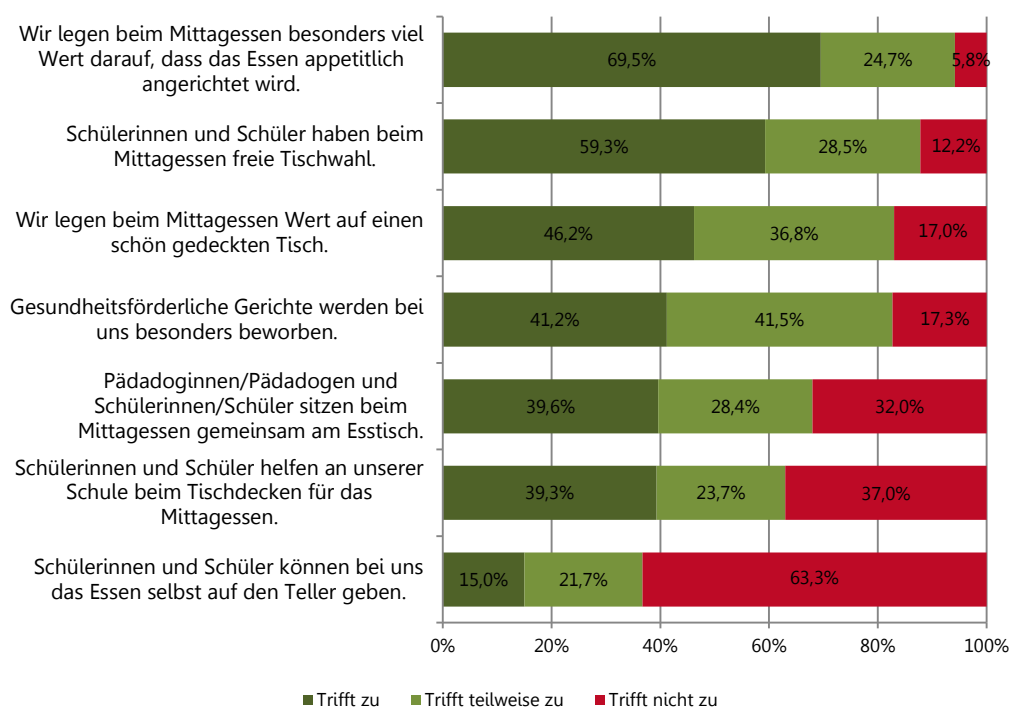
<sup>36</sup> Ergebnis ANOVA: F(2,205)=4,665; p=0,010.

Tabelle 2-38: Was fehlt für einen reibungslosen Ablauf des Mittagessens?

Inhaltsanalytische Kategorien	Anteile
Nichts	59,8%
Mehr Platz	23,5%
Mehr Personal	17,2%
Bessere Staffelung, mehr Zeit zum Essen	5,3%
Eigene Küche, bessere Küchenausstattung	4,6%
Ambiente (altersgerechtere Möbel, hellerer Raum usw.)	3,9%
Schalldämpfung	1,2%
Disziplin der SchülerInnen	0,5%

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=170 (47 Schulen keine Angabe). Werte sind relative Häufigkeiten. Mehrfachnennungen möglich. Fragewortlaut (offen) siehe Frage 54 im Anhang (☛ Kap. 6.1).

Abbildung 2-12: Rituale beim Mittagessen



Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. N(gewichtet)=198-210 (19-7 Schulen keine Angabe). Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 55 im Anhang (☛ Kap. 6.1).



Tabelle 2-39: Form der Speisenausgabe beim Mittagessen

	Gesamt	Mittagessen in der Schule mit separatem Speiseraum	Mittagessen in der Schule mit multifunkt. Speiseraum	Mittagessen extern
Essen wird jeder Schülerin/jedem Schüler portionsweise serviert	24,9%	25,3%	26,2%	21,9%
Essen wird in Servierschüsseln/Töpfen auf die Tische gestellt, Schülerinnen und Schüler am Tisch verteilen selbst	4,2%	2,0%	2,4%	15,6% <sup>*37</sup>
Buffet- oder Servierwagen kommt zu den Tischen, Schülerinnen und Schüler am Tisch verteilen selbst	1,6%	0,0%	0,0%	9,4% <sup>*38</sup>
Schülerinnen und Schüler holen das Essen an Ausgabestationen	58,1%	60,6%	61,9%	40,6%
In einer Mischform	9,1%	10,1%	8,3%	6,2%
In einer ganz anderen Form	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Keine Angabe	2,2%	2,0%	1,2%	6,2%
<b>N</b>	<b>217</b>	<b>99</b>	<b>84</b>	<b>32</b>

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n(gewichtet)=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 56 im Anhang (►Kap. 6.1).

\* Zeigt Werte, die signifikant höher sind.

Tabelle 2-40: Zur Verfügung stehende Zeit für das Mittagessen pro SchülerIn

	<30 Min.	30-39 Min.	40-49 Min.	50+ Min.	N	MW	MD	STD	MIN	MAX
<b>Gesamt</b>	<b>12,7%</b>	<b>41,2%</b>	<b>24,6%</b>	<b>21,6%</b>	<b>210</b>	<b>37,1</b>	<b>35,0</b>	<b>10,8</b>	<b>15</b>	<b>60</b>
<i>Nach Raumsituation</i>										
Schule mit separatem Speiseraum	15,4%	35,6%	26,6%	22,4%	95	37,3	35,0	10,9	15	60
Schule mit multifunkt. Speiseraum	12,3%	51,6%	23,2%	12,9%	83	35,0	30,0	10,1	15	60
Mittagessen extern	6,5%	29,6%	23,2%	40,6%	30	42,1	44,0	10,8	15	60
<i>Nach Schultyp</i>										
Volksschule	13,6	37,0%	30,5%	18,9%	151	37,0	35,0	10,7	15	60
Mittelschule	12,5%	40,1%	10,3%	37,1%	34	38,8	35,0	11,9	15	60
Schulverbund	8,7%	73,5%	8,6%	9,2%	22	33,9	30,0	8,5	20	60
<i>Nach Region</i>										
Obere Steiermark	5,0%	45,7%	24,5%	24,8%	50	38,2	35,7	10,1	15	60
Steirischer Zentralraum	21,1%	43,0%	19,6%	16,3%	67	34,5 <sup>*39</sup>	30,0	10,5	15	60
Südl./Östl. Steiermark	10,9%	37,4%	28,2%	23,6%	93	38,4	40,0	11,1	15	60
<i>Nach Anzahl GTS-SchülerInnen</i>										
Bis 25 GTS-SchülerInnen	8,7%	43,5%	17,1%	30,6%	73	38,4	35,0	11,4	15	60
26 – 50 GTS-SchülerInnen	10,6%	39,9%	27,4%	22,0%	64	38,1	35,7	11,2	15	60
50+ GTS-SchülerInnen	19,9%	41,3%	28,7%	10,1%	68	34,3 <sup>*40</sup>	30,0	9,3	15	50

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=210 (7 Schulen keine Angabe). Werte sind relative Häufigkeiten, Mittelwerte, Mediane, Standardabweichungen, Minima, Maxima und Fallzahlen. Fragewortlaut siehe Frage 57 im Anhang (►Kap. 6.1).

Legende: <30 Min. (Weniger als 30 Minuten). 30-39 Min. (30 bis 39 Minuten). 40-49 Min. (40 bis 49 Minuten). 50+ Min. (50 Minuten oder mehr) MW (Mittelwert), MD (Median), STD (Standardabweichung), MIN (Minimum), MAX (Maximum), N (Fallzahl).

\* Zeigt Werte, die signifikant geringer sind.

<sup>37</sup> Ergebnis Chi<sup>2</sup>-Test: Chi<sup>2</sup>=34,162(10); p<0,000. StandResid. (... auf die Tische gestellt .../Extern)=3,2.

<sup>38</sup> Ergebnis Chi<sup>2</sup>-Test: Chi<sup>2</sup>=34,162(10); p<0,000. StandResid. (... Wagen kommt zu den Tischen .../Extern)=3,8.

<sup>39</sup> Ergebnis ANOVA: F(2,207)=2,969; p=0,054.

<sup>40</sup> Ergebnis ANOVA: F(2,202)=3,225; p=0,042.

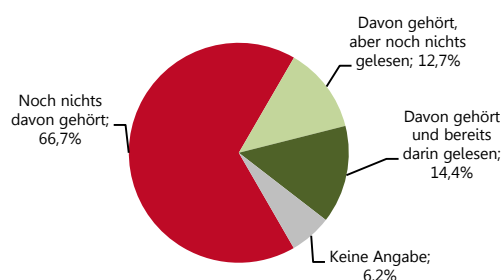
### 2.5.8 Bekanntheit der steirischen Mindeststandards in der GV

Zwei Drittel der steirischen Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit Ganztagesform kennen die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung in keiner Weise, also weder vom Namen her noch sind ihnen Inhalte bekannt. 13% haben zwar schon davon gehört, aber noch nichts darüber gelesen und weitere 14% haben zumindest auszugsweise bereits die entsprechende Broschüre gelesen. Die Bekanntheit der Mindeststandards ist in jenen Schulen signifikant<sup>41</sup> geringer, die die Mittagsverpflegung extern konsumieren. Regionale Unterschiede sind nicht feststellbar. Auch wenn der Schultypenvergleich keine statistisch bedeutsame Auffälligkeit in Bezug auf die Bekanntheit der Mindeststandards zeigt, ist der Anteil jener, die die Mindeststandards nicht kennen, in den Volksschulen dennoch deutlich höher als bspw. in den Mittelschulen.

Positive Attribuierungen zur Broschüre sind bspw. informativ, ansprechend, übersichtlich und verständlich. Negative Zuschreibungen werden deutlich seltener genannt, bspw., dass die Standards real kaum umsetzbar seien oder dass das AMA-Gütesiegel überbewertet werde.

Die Erhebung der Bekanntheit sowie des aktiven Verwendungsgrades weiterer Broschüren der Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN zeigt, dass lediglich rund 4% der Schulen die abgefragten sechs Broschüren in aktiver Verwendung haben. Statistisch auffällige Subgruppenunterschiede sind in diesem Zusammenhang keine erkennbar.

Abbildung 2-13: Bekanntheit der steirischen Mindeststandards



Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Fragen 49 und 50 im Anhang (☛Kap. 6.1).

<sup>41</sup> Ergebnis Chi<sup>2</sup>-Test: Chi<sup>2</sup>=10,638(4); p=0,031. StandResid. (Unbekannt/Extern serviert.)=1,4.

Tabelle 2-41: Differenzierung der Bekanntheit der steirischen Mindeststandards

	N	Noch nichts davon gehört	Davon gehört, aber noch nichts gelesen	Davon gehört und bereits darin gelesen	Keine Angabe
<b>Gesamt</b>	<b>217</b>	<b>66,7%</b>	<b>12,7%</b>	<b>14,4%</b>	<b>6,2%</b>
<i>Nach Ort der Verpflegung</i>					
In der Schule serviert und zugeliefert	165	64,6%	13,1%	16,6%	5,7%
In der Schule serviert und gekocht	9	55,6%	33,3%	11,1%	0,0%
Extern serviert	29	84,4%	3,1%	3,1%	9,4%
<i>Nach Schultyp</i>					
Volksschule	155	72,3%	9,7%	12,9%	5,2%
Mittelschule	37	48,6%	21,6%	18,9%	10,8%
Schulverbund	22	63,6%	18,2%	18,2%	0,0%
<i>Nach Region</i>					
Obere Steiermark	52	67,3%	15,4%	13,5%	3,8%
Steirischer Zentralraum	70	62,9%	18,6%	12,9%	5,7%
Südl./Östl. Steiermark	95	69,5%	7,4%	14,7%	8,4%

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Fragewortlaut siehe Fragen 49 und 50 im Anhang (►Kap. 6.1). Werte sind relative Häufigkeiten.

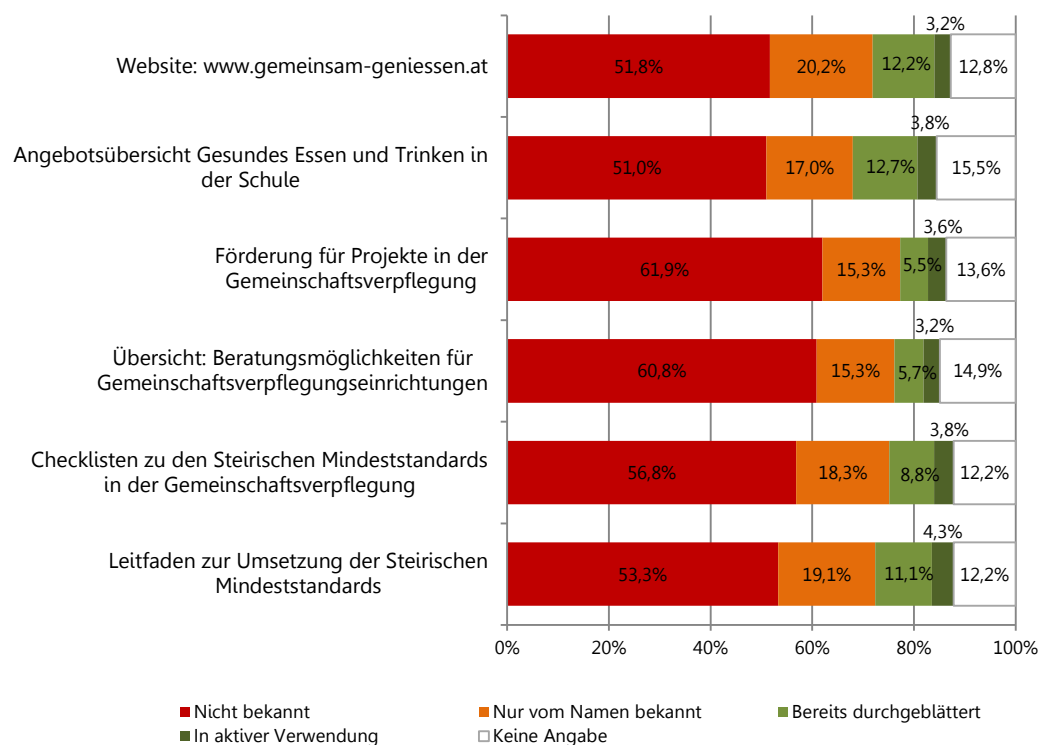
Jene 14,4% bzw. in Summe 31 Schulen, die angaben, in der Broschüre mit den steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung zumindest auszugsweise bereits gelesen zu haben, wurden in weiterer Folge gefragt, was dabei in positiver und in negativer Erinnerung geblieben ist. Die Mehrheit der Schulen (19) machte dazu keine Angaben. Die übrigen Nennungen sind in ►Tabelle 2-42 im O-Ton zusammengefasst.

Tabelle 2-42: Positive und negative Erinnerungen an die Broschüre mit den steirischen Mindeststandards

In positiver Erinnerung	In negativer Erinnerung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• „ansprechend, informativ“</li> <li>• „Broschüre ist sehr übersichtlich und ansprechend.“</li> <li>• „Gemüse und Vitamine und schonende Zubereitung werden näher gebracht!“</li> <li>• „gute Hinweise“</li> <li>• „Gute Struktur und ansprechende Gestaltung! Sehr übersichtlich und auch gut in Projekten zur „Gesunden Ernährung“ zu verwenden.“</li> <li>• „klare Informationen, ansprechende Broschüre“</li> <li>• „Passt alles“</li> <li>• „sehr ansprechend und gut verständlich“</li> <li>• „sehr umfangreich, verständlich“</li> <li>• „Umfassend und ansprechendes Layout“</li> <li>• „Viele Best Practice Beispiele“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „für einen grünen Teller reicht meist ein Salat am Speiseplan - andere Zutaten, die eher ungünstig sind, werden dann nicht betrachtet.“</li> <li>• „Anforderungen nicht real umsetzbar. Kinder würden oft gar nichts essen, Eltern stehen nicht dahinter.“</li> <li>• „AMA Gütesiegel wird meiner Meinung nach überbewertet.“</li> <li>• „Eventuell eine Fassung auch für Kinder“</li> </ul>

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=31 (Schulen, die bereits in der Broschüre mit den steirischen Mindeststandards gelesen haben). Fragewortlaut siehe Frage 51 im Anhang (►Kap. 6.1). Abgebildet sind Originalnennungen.

Abbildung 2-14: Bekanntheit von Broschüren der Initiative GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN



Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Fragewortlaut siehe Frage 52 im Anhang (Kap. 6.1). Werte sind relative Häufigkeiten.

### 2.5.9 Einbettung des Themas Ernährung in den Schulalltag

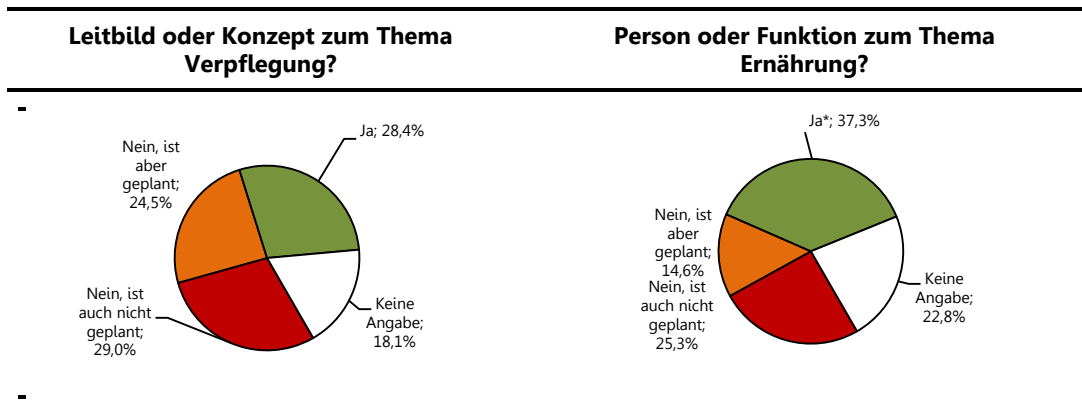
28% der Schulen geben an, bereits über ein Leitbild oder Konzept zu verfügen, in dem die Gestaltung des Verpflegungsthemas verschriftlicht wurde. Jede vierte Schule gibt zudem an, ein solches Konzept in Planung zu haben, was die Grundlage für weiterführende Beratungsaktivitäten sein könnte. 37% der Schulen geben an, dass an ihrer Schule eine Person bzw. Funktion vorhanden ist, die sich dem Thema Ernährung und Verpflegung in besonderer Weise widmet. Die in diesem Zusammenhang beschriebenen Tätigkeiten sind vorwiegend themenspezifisches Unterrichten (teilweise als eigenes Fach, teilweise als Querschnittsmaterie, bspw. im Biologie- bzw. Sachkundeunterricht) durch mitunter fachspezifisch qualifizierte Personen, Koordinierung des Gesundheitsteams und Organisation themenverwandter Projekte sowie die Organisation des Bestellprozesses und der Austausch mit LieferantInnen.

In 88% der Schulen wird das Thema Ernährung in den Unterricht integriert. Vorwiegend betrifft das reguläre Unterrichtsfächer wie bspw. den Sachunterricht in der Volksschule oder Biologie in der Mittelschule, in denen das Thema Ernährung als Querschnittsmaterie behandelt wird. 19% der Schulen geben an, dass Ernährung an ihrer Schule ein eigenes Unterrichtsfach darstelle. In lediglich 3% der Schulen wird das Ernährungsthema in keiner Form in den Unterricht eingebettet.

55% der Schulen berichten, an verpflegungsbezogenen Programmen beteiligt zu sein und nennen dabei vorwiegend das Gesunde Schule-Programm (33%) sowie das AMA-Schulmilchprogramm (21%). Weiters werden von jeweils rund 14% auch die Teilnahme an den Programmen Klimabündnis Österreich sowie AMA-Schulobst/Gemüseprogramm genannt. 19% sind an keinem Programm mit Bezug zu Verpflegungsthemen beteiligt.

Bei allen Themen dieses Kapitels lassen sich keinerlei statistisch relevante Auffälligkeiten feststellen; die einzelnen Merkmale sind somit in allen Subgruppen ähnlich verteilt wie in der Gesamtpopulation.

Abbildung 2-15: Verfügbarkeit von Konzepten oder Funktionen zu Verpflegung/Ernährung

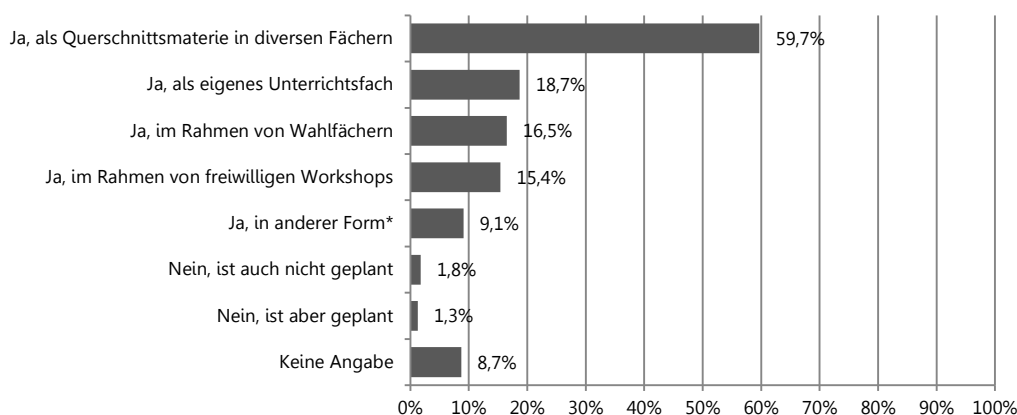


Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Fragen 58 im Anhang (☛Kap. 6.1).

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Fragen 59 im Anhang (☛Kap. 6.1).

\* Als Tätigkeiten wurden genannt (Anzahl der Fälle in Klammern): Themenspezifischer Unterricht (41), Absolvierung themenverwandter Fachausbildungen (19), Koordination des Gesundheitsteams im Rahmen der Gesunden Schule und Organisation themenverwandter Projekte (15) Organisation des Bestellprozesses (11) sowie Gesunde Jause (7).

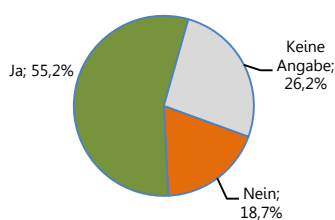
Abbildung 2-16: Integration des Themas Ernährung in den Unterricht



Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Mehrfachnennungen möglich. Fragewortlaut siehe Fragen 60 im Anhang (☛Kap. 6.1).

\* Unter anderen Formen wurden vorwiegend diverse Initiativen rund um gesunde Jausen genannt.

Abbildung 2-17: Beteiligung an Verpflegungsprogrammen



Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Fragewortlaut siehe Frage 60 im Anhang (☛Kap. 6.1).

Teilnahme an:	Anteil
Ja, Gesunde Schule	33,1%
Ja, AMA-Schulmilchprogramm	21,0%
Ja, Klimabündnis-Schule	13,7%
Ja, AMA-Schulobst/Gemüseprogramm	13,6%
Ja, Umweltzeichen-Schule	6,8%
Ja, Fairtrade-Schule	2,9%
Ja, Förderung von GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN	2,6%
Nein, bei keinem dieser Programme	18,7%
Keine Angabe	26,2%

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=217. Werte sind relative Häufigkeiten. Mehrfachnennungen möglich. Fragewortlaut siehe Frage 60 im Anhang (☛Kap. 6.1).

### 2.5.10 Weitere Rückmeldungen der Schulen

Im Rahmen von frei formulierten Fragen (eine am Beginn des Fragebogens und eine am Ende) nach Wünschen zur gesamten Situation des Mittagessens hatten die Befragten die Möglichkeit, einen thematisch vielfältigen Strauß an Anregungen zu allen möglichen Belangen der Mittagsverpflegung (sowohl Verpflegung an sich als auch deren Rahmenbedingungen) mitzuteilen. Insgesamt 149 Schulen nutzten diese Gelegenheit und übermittelten teils ausführliche Beschreibungen. Mittels Inhaltsanalyse wurden die so gewonnenen Anregungen zu insgesamt 34 thematisch kohärenten, jedoch bewusst stark differenzierenden Kategorien zusammengefasst. Die angegebenen Anteile sind im Kontext des offenen Frageformats mit Vorsicht zu interpretieren, da es sehr plausibel ist, dass manche Befragte Anregungen nicht geäußert haben, obwohl sie ihnen aber wichtig wären. Bei einer Erhebung im Rahmen eines geschlossenen Sets mit fix vorgegeben Kategorien würden mit sehr hoher Wahrscheinlichkeit andere Ausprägungen resultieren. Der Fokus dieser Analyse liegt daher vielmehr darauf, was konkret geäußert wurde, und weniger darauf, von wie vielen Schulen diese Äußerungen kamen.

*Tabelle 2-43: Freie Nennungen der Schulen zu Wünschen rund um die Gesamtsituation im Rahmen der Mittagsverpflegung*

Inhaltsanalytische Kategorien	Anteile
Größere Kantine, eigener Speiseraum	17,4%
Mehr Abwechslung und Vielfalt in der Menügestaltung	12,8%
Aktuelle Situation ist in Ordnung	12,8%
Stärkere Berücksichtigung der Essenswünsche der SchülerInnen	11,4%
Stärkere Berücksichtigung von Regionalität bei den Zutaten	9,4%
Mehr Gemüse und Obst verwenden	9,4%
Möglichkeit zur Selbstverpflegung mit eigener Küche und Küchenpersonal	9,4%
Gesundheitsförderlichere Speisen bzw. Zutaten	8,7%
Mehr Auswahlmöglichkeit bei den Menüs für die SchülerInnen	8,7%
Mehr Frische bei den Speisen bzw. einzelnen Zutaten	6,7%
Mehr Küchenpersonal	6,7%
Kleinere SchülerInnengruppen beim Mittagessen	4,7%
Den SchülerInnen mehr Zeit für das Mittagessen anbieten	4,7%
Stärkere Berücksichtigung von Bio-Produkten	4,0%
Generelle Äußerung von Unzufriedenheit mit GVE	4,0%
Angenehmeres Ambiente im Speisesaal	3,4%
Mehr Bewusstseinsbildung für das Thema Ernährung durch die Eltern	3,4%
Stärkere Berücksichtigung von Saisonalität bei den Zutaten	2,7%
Bessere Schalldämpfung	2,7%
Möglichkeit, in der Schule essen zu können	2,7%
Vermeidung von Überwürzung und der Verwendung von Geschmacksverstärkern	2,7%
Mehr Auswahlmöglichkeit zwischen einzelnen GVEs	2,0%
Möglichkeit, Menüs individuell zusammenzustellen	2,0%
Absehbare Teuerung beim Mittagessen abfedern	1,3%
Mehr Unterstützungsangebote für eine gesunde Mittagsverpflegung	1,3%
Kürzere Warmhaltezeiten	1,3%
Kürzeres Intervall zwischen Essensbestellung und -lieferung	1,3%
Kostenloses Essen für alle SchülerInnen	0,7%
Frühere Essenslieferung	0,7%
Mittagessen auch SchülerInnen ohne Nachmittagsbetreuung anbieten	0,7%
Schnellere Berücksichtigung von Anträgen in der Gemeinde	0,7%
Verwendung von weniger Zucker	0,7%
Mehr Transparenz zu den verwendeten Lebensmitteln	0,7%
Angebot einer Ausbildung zur/zum GV-ManagerIn	0,7%

Quelle: Befragung von steirischen VS, MS und ASO mit Ganztagesform, Jun/Jul 2022. n=149 (68 Schulen keine Angabe). Werte sind relative Häufigkeiten. Mehrfachnennungen möglich. Fragewortlaut (offen) siehe Fragen 7 und 62 im Anhang (► Kap. 6.1).

Jene elf Kategorien/Themen, die von zumindest zehn Befragten (bzw. mehr als fünf Prozent) genannt wurden, werden im Folgenden kurz beschrieben.

### **Größere Kantine, eigener Speiseraum**

Am häufigsten nannten die Befragten (n=26), dass an der Schule mehr Platz für die Einnahme des Mittagessens benötigt würde bzw. ganz grundsätzlich, dass ein eigener Speisesaal/-raum gewünscht wird. An mehreren Schulen herrscht Platzmangel, teils steht kein passender Speiseraum zur Verfügung, sondern müssen andere Räumlichkeiten umfunktioniert werden. Auch manche Schulen, die außerhalb der Schule essen, würden eine schulinterne Lösung präferieren.

*„Ein eigener Speiseraum wäre toll, momentan müssen die Tische täglich in der Aula auf- und abgebaut werden.“*

*„Andere Räumlichkeiten – unser Speisesaal ist ein Durchgangsraum zum Turnsaal – furchtbar laut – Fliesenboden und Sessel – das Quietschen ist unerträglich. Bei Veranstaltungen in der Schule muss der Raum geräumt werden.“*

*„Eine Kantine, in der mehr Platz ist und alles in Form von einem offenen Buffet angeboten werden kann. Mehr Platz.“*

*„Einen eigenen Raum zum Essen. Da wir im Gruppenraum sind, sind die Kinder oft vom Spielzeug rundherum abgelenkt.“*

*„Wenn im Rahmen der Ganztagschule ein Mittagessen angeboten wird, soll dafür auch eine passend eingerichtete Küche und ein dafür passender Speisesaal zur Verfügung stehen inkl. Lärmdämmung. Die Räumlichkeiten sollen auf die Kinderzahlen ausgerichtet sein.“*

### **Mehr Abwechslung und Vielfalt in der Menügestaltung**

Knapp 13% der befragten Personen, die eine Nennung abgaben, wünschen sich mehr Abwechslung bei den Speisen, ein größeres Angebot an Menüs bzw. die Verwendung vielfältigerer Zutaten/Lebensmittel. Teils wurde nur „mehr Abwechslung“ genannt, teils wurden konkrete Beispiele angeführt.

*„Ein wenig mehr Abwechslung. Karotten, Erbsen, Reis und Nudeln sind auf Dauer fad.“*

*„Dass es öfters was Neues gibt, das Mittagessen ist alle zwei oder maximal drei Wochen gleich. Als Salat gibt es immer nur grünen Salat, nie einen Tomatensalat oder Kartoffelsalat oder etwas dergleichen.“*

*„Kreative Ideen bei der Nachspeisenauswahl (nicht immer nur Blechkuchen z.B., sondern auch verzierte Muffins), mehr Abwechslung beim Speiseplan – nicht immer wieder wiederholende Speisen, sondern auch einmal neue Gerichte. Vielfältige Salatauswahl, sehr oft gibt es nur Eisbergsalat.“*

*„Die Menüauswahl ist sehr eingeschränkt, manche Angebote sprechen die Kinder nicht an. Gemüse und Obst sollten öfter und abwechslungsreicher angeboten werden.“*

### **Aktuelle Situation ist in Ordnung**

Dass man keine Wünsche habe bzw. dass derzeit im Zusammenhang mit der Mittagsverpflegung an der Schule alles bestens funktioniere, berichteten ebenfalls 19 Befragte. Neben einigen knappen



Nennungen („*es passt alles*“) zeigen sich manche Befragte auch explizit mit den Anbietern ihrer jeweiligen Mittagsverpflegung oder mit den Abläufen an ihrer Schule zufrieden.

*„Da auf Wünsche seitens des Gasthauses eingegangen wird, sind keine Wünsche offen.“*

*„Es passt für mich alles so. Wir haben vor einigen Jahren mit unserem Essenszulieferer und mit Styria vitalis Essenspläne erarbeitet und es funktioniert sehr gut! Ich habe keine Wünsche mehr.“*

*„Ausgewogenes, kindgerechtes gesundes Mittagessen wird derzeit bei uns in gewünschter Form angeliefert.“*

*„Wir werden hervorragend mit regionalen Produkten bekocht, finden einen liebevoll gedeckten Tisch vor und werden bedient.“*

### **Stärkere Berücksichtigung der Essenswünsche der SchülerInnen**

Etwas mehr als jede/r neunte Befragte möchte, dass die Wünsche der Kinder für die Mittagsverpflegung stärker berücksichtigt werden bzw. dass auf „*kindgerechtes Essen*“ fokussiert wird. Oft geht es dabei darum, dass die Speisen den Kindern sowohl schmecken als auch optisch ansprechend gestaltet sein sollen. Mitunter mag das auch bedeuten, dass hin und wieder auch einmal auf eine gesündere Alternative zugunsten von den Kindern besser schmeckenden Gerichten verzichtet werden sollte.

*„Mehr kindgerechtes Essen, indem diejenigen Gerichte, die von den Kindern dauerhaft nicht gegessen werden, aus dem Sortiment genommen werden und durch neue, kindgerechte Gerichte ersetzt werden.“*

*„Teilweise typische Kindergerichte und nicht immer nur schauen, dass man genug Gemüse einbaut, weil eine Gemüsesuppe als Vorspeise und dann als Beilage wieder Gemüse dazu und dann Salat (immer nur grüner Salat); keine Abwechslung. Zur Zeit kommt nicht einmal mehr Obst oder eine Nachspeise; vor einem halben Jahr war das noch besser.“*

*„Öfter Mahlzeiten, die dem Geschmack der Kinder entgegenkommen, z.B. Spaghetti, Pizza, Hendl, Schnitzerl etc.“*

*„Kindgerechtes Essen (z.B. keine Knochen im Hendlfleisch), besser gewürztes Essen (Gemüsegerichte schmecken meist langweilig und fad, sodass Kinder kaum Gemüse essen wollen).“*

### **Stärkere Berücksichtigung von Regionalität bei den Zutaten**

Etwas über neun Prozent der Befragten (n=14 Personen) erwarten sich eine vermehrte Verwendung von regionalen Zutaten und Lebensmitteln. Ob dies aus Gründen des Klimaschutzes bzw. aufgrund kurzer Lieferwege bzw. -zeiten gewünscht wird, oder ob man annimmt, dass regionale Produkte gesünder sind, geht aus den meisten Nennungen nicht hervor. Vereinzelt kann jedoch darauf geschlossen werden, dass mit Regionalität auch die Zubereitung der Speisen vor Ort bzw. im Umfeld der Schule gemeint ist.

*„Regionale Produktverwertung“*

*„Mehr Regionalität und Saisonalität“*

*„Dass die Nachspeise mehr frisches Obst enthält, bei diesem auf Regionalität geachtet wird.“*

*„Regionale Küche.“*

### **Mehr Gemüse und Obst verwenden**

Ebenso viele Befragte wünschen sich mehr Obst und Gemüse am Speiseplan für die Kinder. Darunter fällt auch der Wunsch nach mehr Abwechslung bei dem im Rahmen der Mittagsverpflegung bereits angebotenen Obst und Gemüse.

*„Dass die Nachspeise mehr frisches Obst enthält, bei diesem auf Regionalität geachtet wird.“*

*„Als Salat gibt es immer nur grünen Salat, nie einen Tomatensalat oder Kartoffelsalat oder etwas dergleichen.“*

*„Weniger Suppen, vor allem in den warmen Jahreszeiten. Stattdessen mehr Obst bzw. Frischgemüse – kann auch in die Nachmittagsstunden mitgenommen werden.“*

*„Gemüse und Obst sollten öfter und abwechslungsreicher angeboten werden.“*

### **Möglichkeit zur Selbstverpflegung mit eigener Küche und Küchenpersonal**

Wiederum 14 Schulen würden eine Möglichkeit, selbst in der Schule vor Ort zu kochen, bevorzugen. Dazu bedürfe es einer Küche sowie entsprechenden MitarbeiterInnen in der Schule. Manche Befragte sehen auch dahingehend Vorteile in dieser Variante, dass die Kinder in die Zubereitung der Speisen eingebunden werden könnten und man auch die Speisepläne zielgerichteter und sinnvoller abstimmen könnte, als im Fall der Zusammenarbeit mit externen Anbietern. Außerdem könnte man dadurch täglich frisch kochen und würde sich Lieferwege und -zeiten ersparen.

*„Ich würde mir wünschen, dass jeden Tag für die Kinder und mit den Kindern vor Ort in der Schule frisch gekocht wird.“*

*„Anstelle des Caterings vom Gasthaus ein eigener Koch und gemeinsames Erarbeiten des Speiseplans durch Koch/Pädagogen/Kinder.“*

*„Frisch in der Schule zubereitet und nicht geliefert.“*

*„Die Möglichkeit, in der Schule eine eigene Schulküche anzubieten, in der die Kinder selbst mit dem Küchenpersonal das Essen zubereiten ... ist eine Zukunftsvision :-).“*

### **Gesundheitsförderlichere Speisen bzw. Zutaten**

Knapp neun Prozent wünschen sich eine stärkere Berücksichtigung gesundheitsrelevanter Aspekte, d.h. gesündere Speisen und Zutaten in der Mittagsverpflegung. Dazu zählt bspw. auch ein höherer Anteil von Obst und Gemüse sowie die Verwendung von regionalen Lebensmitteln. Auch ein geringerer Anteil an kohlenhydratreicher Kost oder frittierten Speisen wird vereinzelt gefordert.

*„Ein gesundes, nahrhaftes, regionales Mittagessen“*

*„Gesündere Hauptspeisen (weniger Frittiertes – mehr Obst und Gemüse)“*

*„Gesunde Kost, die nicht immer nur aus Kohlenhydraten besteht.“*

*„Das Mittagessen sollte noch gesundheitsbewusster ausgesucht werden.“*

### **Mehr Auswahlmöglichkeit bei den Menüs für die SchülerInnen**

Genauso viele (n=13) befragte Personen würden eine größere Wahlmöglichkeit unter mehreren Menüs bzw. verschiedenen Speisen begrüßen, um unterschiedliche Geschmäcker der Kinder, aber auch Wünsche nach bspw. vegetarischer Kost abdecken zu können.

*„Mehr Variation beim Essen sowie mehr Menü-Auswahl“*

*„Ein zweites vegetarisches Menü zur Auswahl!“*

*„Mehrere Menüs bestellen können. Derzeit ist es nur möglich, ein Menü für alle Kinder zu wählen.“*

*„Die Menüauswahl ist sehr eingeschränkt, manche Angebote sprechen die Kinder nicht an. Gemüse und Obst sollten öfter und abwechslungsreicher angeboten werden.“*

### **Mehr Frische bei den Speisen bzw. einzelnen Zutaten**

Zehn Befragte wünschen sich, dass die Speisen entweder frisch gekocht (und nicht aufgewärmt) bereitgestellt werden oder dass bspw. frisches Obst und Gemüse vorhanden sind bzw. verwendet werden. Ideal wäre es laut manchen Befragten, wenn das Mittagessen direkt vor Ort frisch zubereitet werden könnte.

*„Anbieter im Ort, frische Zubereitung“*

*„Frisch in der Schule zubereitet und nicht geliefert.“*

*„Kein aufgewärmtes Essen“*

### **Mehr Küchenpersonal**

Ebenso zehn Befragte würden mehr Personal, insbesondere für die Küchenarbeiten bzw. für die Essensausgabe, begrüßen bzw. teilweise sogar als dringend notwendig erachten. Einzelnennungen beziehen sich weiters auf generell mehr Personal für die Freizeit-/Nachmittagsbetreuung der Kinder.

*„Die Kinder haben manchmal lange Wartezeit, bis ich das Geschirr abgewaschen habe. Da wäre es toll, wenn wir zu zweit sind, damit eine schon z.B. in den Turnsaal gehen kann, während die andere fertig abwäscht.“*

*„Eigenes Personal für die Mittagsverpflegung“*

*„Eine zusätzliche Person beim Buffetwagen, die den Kindern die Suppe austeilt bzw. ihnen bei der Ausgabe hilft.“*

## 3 ERGEBNISSE DER MENÜKOMPONENTENANALYSE

### 3.1 Hintergrund und Methodik MKA

Im Rahmen der Menükomponentenanalyse wurden Standardspeisepläne im Hinblick auf den Erfüllungsgrad der steirischen Mindeststandards (bspw. wie oft wird Fleisch angeboten, wie oft Gemüse bzw. Hülsenfrüchte usw.) ausgewertet.

Um dabei ein möglichst vollständiges Bild der sehr heterogenen Angebotslandschaft abzubilden, wurden unterschiedliche Merkmale bei der Auswahl der Schulen bzw. Speisepläne berücksichtigt (Schultyp, Bildungsregion sowie unterschiedliche Verpflegungssysteme wie Cook & Hold, Cook & Serve, Cook & Chill sowie Cook & Freeze). Sämtliche Speisepläne wurden direkt bei den Schulen nach Vorankündigung durch die Bildungsdirektion Steiermark angefragt.

Die Analyse der Speisepläne erfolgte unter Verwendung einer Excel-Datei, welche auf dem öffentlichen Tool „Speiseplancheck“ von GEMEINSAM G’SUND GENIESSEN in der Version vom Jänner 2022 basiert. Alle ausgewählten Mindeststandards, die die Mittagsverpflegung direkt betreffen, sowie die oben erwähnten Zusatzinformationen zu den Schulen wurden in dieser Excel-Datei angelegt.

Es wurden 21 Mindeststandards auf deren Erfüllung pro Woche und drei Mindeststandards (Fisch, Häufigkeit von Fleisch insgesamt, Häufigkeit von Fleisch und davon Fleischerzeugnisse) auf deren Erfüllung pro Monat überprüft. Darüber hinaus gab es zwölf Mindeststandards, die einmalig pro Saison (allgemeine Anforderungen laut Speiseplancheck von GEMEINSAM G’SUND GENIESSEN) beurteilt wurden. Die Wochenergebnisse wurden pro Menülinie auf ein Monatsergebnis zusammengezogen.

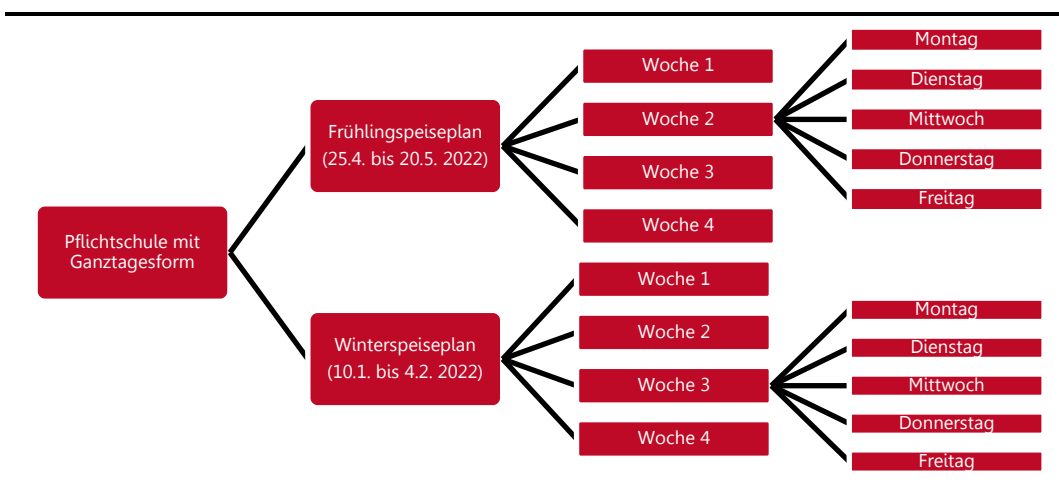
Die Auswertung pro Pflichtschule erfolgte auf Basis der einzelnen Kriterien des Speiseplanchecks. Die Bewertung der einzelnen Kriterien erfolgte nicht dichotom („erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“), sondern entlang einer auf den Erfüllungsgrad bezogenen Prozentwertskala (0% bis 100%), wodurch eine differenziertere Gesamtbetrachtung möglich wurde.

Für die Auswertung wurden Speisepläne von 24 Pflichtschulen für die Menükomponentenanalyse herangezogen: je Pflichtschule ein Frühling- und ein Winterspeiseplan über je vier aufeinanderfolgende Verpflegungswochen. Bei den Speiseplänen handelt es sich durchgehend um 5-Tages Speisepläne. Da allerdings manche Schulen täglich zwei Menülinien anbieten (bzw. vom Verpfleger angeboten bekommen), wurden insgesamt 31 Frühling-Menülinien sowie 31 Winter-Menülinien geprüft. Daraus ergab sich eine Gesamtzahl von 248 analysierten Speiseplanwochen.

Wenn aufgrund eines Feiertages z.B. nur vier Verpflegungstage am Speiseplan ersichtlich waren, wurden die in der Excel-Datei hinterlegten Formeln um die Anzahl der Verpflegungstage korrigiert, um die Ergebnisse nicht zu verfälschen.

Die Bewertung erfolgte schließlich auf der Ebene von Schulen und nicht auf Ebene von Menülinien.

Abbildung 3-1: Schema der Menükomponentenanalyse



Folgende Limitationen im Zusammenhang mit den Ergebnissen der Menükomponentenanalyse sind anzumerken:

- Mit der Menükomponentenanalyse wurde ausschließlich das Angebot der VerpflegungsanbieterInnen auf Basis der steirischen Mindeststandards bewertet. Ziel war, die Umsetzung der steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung durch die VerpflegungsanbieterInnen sichtbar zu machen. Änderungen des Angebots, die durch das Auswählen von Menüs durch Pflichtschulen, Abbestellen von Komponenten oder Einfordern von Zusatzangeboten durch Zuständige an Schulen für die Mittagsverpflegung stattfinden, konnten nicht berücksichtigt werden
- Die Genauigkeit der Menükomponentenanalyse hängt stark von den einzelnen Benennungen der Speisen am Speiseplan ab. Wird die Suppe am Speiseplan lediglich als „Suppe“ ausgewiesen, ist nicht erkennbar, ob es sich um eine Gemüsesuppe oder eine anderweitige Suppe handelt. Gleiches gilt für „Salat“ oder „Dessert“. Waren die Speisepläne zu wenig aussagekräftig, wurde versucht, per E-Mail eine Präzisierung mit den verantwortlichen Personen am Schulstandort herbeizuführen und dieses Ergebnis daraufhin in die Menükomponentenanalyse entsprechend einzuarbeiten.
- Bei einigen wenigen Kriterien war eine eindeutige Zuordnung zu „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“ nicht möglich. Anhand folgender Beispiele lassen sich nicht eindeutige Zuordnungen bzw. Sonderfälle gut erklären:
  - Eis ist zwar auf Basis von Milch bzw. Milchprodukten, allerdings ist diesem auch viel Zucker und Fett zugesetzt. Dieses wurde somit als sonstiger Nachtisch gewertet.
  - Wenn Hülsenfrüchte zum Einsatz kamen, z.B. „Bohnschotengulasch“, wurde der Punkt für „Hülsenfrüchte“ und nicht für „Gemüse“ vergeben.
  - Im Falle von Obst wurde Bananen- oder Erdbeermilch mit 0,5 Punkten bewertet, ein Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren oder ein Preiselbeerobers mit 0 Punkten.
  - Hafer, Dinkelreis, Hirse und Polenta wurden als Vollkornprodukte gewertet, Alternativen wie Couscous, Quinoa oder Buchweizen nicht.

- Zum Kriterium „Frittiertes“ wurden Backerbsen gezählt, Brokkolilaibchen oder Bulgurlaibchen nicht.
- Einige allgemeine Kriterien, wie z.B. Saisonalität, altersgerechter Speiseplan, kulturspezifische bzw. religiöse Essgewohnheiten und das Verfeinern mit Kräutern konnten auf Grundlage der verfügbaren Speisepläne nicht überprüft werden und wurden daher mit „nicht überprüfbar“ gewertet, woraus sich eine weitere Limitation der Menükomponentenanalyse ergibt.

## 3.2 Zulieferer im Rahmen der MKA

Die Speisepläne wurden im Rahmen der MKA von den Schulen und nicht von den Zulieferern eingeholt. Folgende Zulieferer wurden dabei von den in die MKA inkludierten Schulen genannt:

Table 3-1: MKA: Liste der Zulieferer im Rahmen der MKA

Augustinum Graz	Lebenshilfe Weiz
Cafe Galerie	Lehrlingshaus Arnfels
Gasthaus Oberer	Pflegeheim Augustinerhof
Gasthaus Wiendl	Rehaklinik Theresienhof Frohnleiten
Gasthaus zum Bergkreuz	Schöcklandcatering
Gourmet GmbH	SeneCura, GTS Gratkorn
Grillkeller Herold	Großküche, Verein Piccolo
Jugend am Werk Leoben	Wirtshaus
Kochen selbst (2 Schulen)	Wirtshaus Heidis Marktstube
Kompetenz Söchau	Wirtshaus Landhof Steinbäck
Küche Graz	Wirtshaus Tom&Cherry Liezen

## 3.3 Stichprobenbeschreibung

Table 3-2: MKA: Stichprobenzusammensetzung nach Schultyp

Schultyp	Anzahl	Anteil
VS	12	50,0%
MS	12	50,0%
<b>Gesamt</b>	<b>24</b>	<b>100,0%</b>

Quelle: Menükomponentenanalyse der Verpflegungsangebote von 22 Zulieferern an 24 steirischen VS und MS mit Ganztagesform, Speiseplanzeitraum 10. Jän. bis 4. Feb 2022 (Winter) und 26. Apr. bis 20. Mai 2022 (Frühling). n=24 Schulen. Werte sind absolute und relative Häufigkeiten.

Table 3-3: MKA: Stichprobenzusammensetzung nach Verpflegungskonzept

Verpflegungskonzept	Anzahl	Anteil
Cook & Chill	2	8,3%
Cook & Freeze	1	4,2%
Cook & Hold	19	79,2%
Cook & Serve	2	8,3%
<b>Gesamt</b>	<b>24</b>	<b>100,0%</b>

Quelle: Menükomponentenanalyse der Verpflegungsangebote von 22 Zulieferern an 24 steirischen VS und MS mit Ganztagesform, Speiseplanzeitraum 10. Jän. bis 4. Feb 2022 (Winter) und 26. Apr. bis 20. Mai 2022 (Frühling). n=24 Schulen. Werte sind absolute und relative Häufigkeiten.

Table 3-4: MKA: Stichprobenszusammensetzung nach Ort der Mittagsverpflegung

Verpflegungsort	Anzahl	Anteil
In der Schule	23	95,8%
Auswärts	1	4,2%
<b>Gesamt</b>	<b>24</b>	<b>100,0%</b>

Quelle: Menükomponentenanalyse der Verpflegungsangebote von 22 Zulieferern an 24 steirischen VS und MS mit Ganztagesform, Speiseplanzeitraum 10. Jän. bis 4. Feb 2022 (Winter) und 26. Apr. bis 20. Mai 2022 (Frühling). n=24 Schulen. Werte sind absolute und relative Häufigkeiten.

Table 3-5: MKA: Stichprobenszusammensetzung nach Bildungsregion des Schulstandorts

Bildungsregion Schulstandort	Anzahl	Anteil
Liezen	3	12,5%
Obersteiermark Ost	1	4,2%
Obersteiermark West	0	0,0%
Oststeiermark	3	12,5%
Steirischer Zentralraum	11	45,8%
Südoststeiermark	1	4,2%
Südweststeiermark	5	20,8%
<b>Gesamt</b>	<b>24</b>	<b>100,0%</b>

Quelle: Menükomponentenanalyse der Verpflegungsangebote von 22 Zulieferern an 24 steirischen VS und MS mit Ganztagesform, Speiseplanzeitraum 10. Jän. bis 4. Feb 2022 (Winter) und 26. Apr. bis 20. Mai 2022 (Frühling). n=24 Schulen. Werte sind absolute und relative Häufigkeiten.

## 3.4 Ergebnisse der MKA

### 3.4.1 Suppenangebot

Mindestens **die Hälfte der Suppen** sollte in der Gemeinschaftsverpflegung als **Gemüsesuppen** angeboten werden. 59,2% beträgt der Erfüllungsgrad dieses Kriteriums, wobei keine nennenswerten Unterschiede zwischen den Winter- und Frühlingspeiseplänen zu beobachten sind. Gut ein Drittel der Schulen (34,8%) erfüllt dieses Kriterium immer, also zu 100%. Gut ein Fünftel der Schulen (21,7%) erfüllt diese Anforderung zur Gänze nicht.

Table 3-6: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Gemüsesuppe“

Verpflegungsaspekt: Gemüsesuppe (klar/gebunden)								
Bewertungskriterium: Mind. die Hälfte der Suppen								
	Anzahl Schulen	MW	MD	STD	MIN	MAX	0%-Erfüll. grad	100%-Erfüll. grad
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	23*	59,2%	75,0%	38,9%	0,0%	100,0%	21,7%	34,8%
Winter	23	58,7%	75,0%	39,6%	0,0%	100,0%	21,7%	34,8%
Frühling	23	59,8%	75,0%	38,9%	0,0%	100,0%	21,7%	34,8%

\* In einer Schule generell kein Suppenangebot im ausgewählten Zeitraum.

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 23 Schulen (16 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 30 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

### 3.4.2 Hauptgerichtangebot

**Mindestens zwei bis drei Mal pro Woche** sollte laut den steirischen Mindeststandards ein **vegetarisches Gericht** auf dem Speiseplan stehen. Dieses Kriterium erfüllen mehr als die Hälfte (52,1%) der ausgewerteten Pflichtschulen vollständig (zu 100%). Hier differiert das Ergebnis zwischen den Frühling- und Winterspeiseplänen. Im Winter liegt der durchschnittliche Erfüllungsgrad bei 78,1% und im Frühling nur bei 71,9%.

Das Kriterium **maximal einmal pro Woche eine Süßspeise** anzubieten, wird von 91,7% der Schulen zu 100% erfüllt. Das Kriterium, dass **jede süße Hauptspeise auch einen Obstanteil enthalten** soll, wird von insgesamt 70,8% vollständig erfüllt, wobei sich erneut ein höherer Erfüllungsgrad in den Winterspeiseplänen zeigt.

**Maximal zwei bis drei Mal pro Woche** sollte ein **Gericht mit Fleisch, Wurst oder Fisch** auf dem Speiseplan stehen. Der durchschnittliche Erfüllungsgrad dieses Kriteriums beträgt 76%. Das Kriterium gilt als „nicht erfüllt“, wenn häufiger als drei Mal ein Gericht mit Fleisch, Fisch oder Wurst pro Woche angeboten wird. Jede zehnte Schule (10,4%) erfüllt diese Anforderung in keiner Woche, d.h. sie bieten **immer** mehr Fleisch, Fisch oder Wurst an als empfohlen.

13 von 24 Schulen (54,2%) erfüllen die Anforderung, **mindestens einmal pro Woche ein Gericht mit geringem Fleischanteil** (z.B. Reisleich, Spaghetti Bolognese) anzubieten, vollständig. Der durchschnittliche Erfüllungsgrad beträgt 85,9% für dieses Kriterium. Auch hier fällt es den Schulen im Winter leichter, dieses Kriterium zu erfüllen als im Frühling (durchschnittlicher Erfüllungsgrad im Winter: 90%, im Frühling: 81,3%). Im Frühling erfüllt dieses Kriterium nur etwas mehr als ein Drittel (37,5%) der Schulen in jeder Verpflegungswoche.

Die steirischen Mindeststandards für Gemeinschaftsverpflegung **empfehlen mindestens zwei Mal pro Monat ein Fischgericht** auf dem Speiseplan. Dieses Kriterium erzielt einen durchschnittlichen Erfüllungsgrad von 50%. Hier gibt es eine breite Streuung der Ergebnisse. Etwa die Hälfte der Schulen erfüllt dieses Kriterium vollständig, die andere Hälfte der Schulen erfüllt dieses Kriterium überhaupt nicht (0%).

Salate sind eine wichtige Komponente im Verpflegungsangebot der Schulen. Hier erfüllen 83,3% der 24 in die Analyse eingeschlossenen Schulen das Bewertungskriterium **mindestens zwei bis drei Mal pro Woche Salate oder Rohkostsalate** vollständig. Keine der inkludierten Schulen erfüllt dieses Kriterium überhaupt nicht (zu 0%).



Tabelle 3-7: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Vegetarisches Gericht“

<b>Verpflegungsaspekt: Vegetarisches Gericht</b>								
<i>Bewertungskriterium: Mind. 2–3 Mal pro Woche</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	24	75,0%	100,0%	33,4%	0,0%	100,0%	10,4%	52,1%
Winter	24	78,1%	100,0%	32,4%	0,0%	100,0%	8,3%	58,3%
Frühling	24	71,9%	75,0%	34,8%	0,0%	100,0%	12,5%	45,8%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-8: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Süßspeise“

<b>Verpflegungsaspekt: Süßspeise</b>								
<i>Bewertungskriterium: Max. 1 Mal pro Woche</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	24	97,9%	100,0%	6,9%	75,0%	100,0%	0,0%	91,7%
Winter	24	98,9%	100,0%	5,1%	75,0%	100,0%	0,0%	95,8%
Frühling	24	96,8%	100,0%	8,4%	75,0%	100,0%	0,0%	87,5%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-9: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Obstanteil bei süßen Hauptspeisen“

<b>Verpflegungsaspekt: Obstanteil bei süßen Hauptspeisen</b>								
<i>Bewertungskriterium: Enthält jede süße Hauptspeise auch einen Obstanteil?</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	24	88,5%	100,0%	19,9%	25,0%	100,0%	0,0%	70,8%
Winter	24	91,7%	100,0%	17,5%	50,0%	100,0%	0,0%	79,2%
Frühling	24	85,4%	100,0%	22,0%	25,0%	100,0%	0,0%	62,5%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-10: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Fleischgericht“

<b>Verpflegungsaspekt: Fleisch-, Wurst- und Fischgericht</b>								
<i>Bewertungskriterium: Max. 2–3 Mal pro Woche ein Gericht mit Fleisch, Wurst oder Fisch</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> (Winter und Frühling)	24	76,0%	100,0%	33,8%	0,0%	100,0%	10,4%	56,3%
Winter	24	79,2%	100,0%	32,7%	0,0%	100,0%	8,3%	62,5%
Frühling	24	72,9%	87,5%	35,3%	0,0%	100,0%	12,5%	50,0%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-11: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Gericht mit geringem Fleischanteil“

<b>Verpflegungsaspekt: Gericht mit geringem Fleischanteil (z.B. Reisfleisch, Spaghetti Bolognese)</b>								
<i>Bewertungskriterium: Mind. 1 Mal pro Woche</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> (Winter und Frühling)	24	85,9%	100,0%	17,8%	25,0%	100,0%	0,0%	54,2%
Winter	24	90,6%	100,0%	17,8%	25,0%	100,0%	0,0%	70,8%
Frühling	24	81,3%	75,0%	16,9%	50,0%	100,0%	0,0%	37,5%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-12: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Gericht mit Fisch“

<b>Verpflegungsaspekt: Gericht mit Fisch</b>								
<i>Bewertungskriterium: Mind. 2 Mal pro Monat</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> (Winter und Frühling)	24	50,0%	50,0%	50,6%	0,0%	100,0%	50,0%	50,0%
Winter	24	54,2%	100,0%	50,9%	0,0%	100,0%	45,8%	54,2%
Frühling	24	45,8%	0,0%	50,9%	0,0%	100,0%	54,2%	45,8%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-13: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Salat/Rohkostsalat“

<b>Verpflegungsaspekt: Salat/Rohkostsalat</b>								
<i>Bewertungskriterium: Mind. 2 - 3 Mal pro Woche</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	24	93,8%	100,0%	15,9%	25,0%	100,0%	0,0%	83,3%
Winter	24	94,8%	100,0%	14,7%	50,0%	100,0%	0,0%	87,5%
Frühling	24	92,7%	100,0%	17,3%	25,0%	100,0%	0,0%	79,2%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

### 3.4.3 Nachtschangebot

Der Nachtisch in Schulen bietet eine gute Möglichkeit, Obst, Milchprodukte und Nüsse auf den Speiseplan zu bringen. Hier zeigt sich, dass gut die Hälfte der Schulen (54,8%) einen Erfüllungsgrad von 100% aufweist, also das Kriterium „**Mindestens die Hälfte der Nachspeisen muss mit Obst/Gemüse/Milch(-produkten) und/oder Nüssen zubereitet sein**“ im gesamten Beobachtungszeitraum von acht Wochen vollständig erfüllen. Drei Schulen bieten im ausgewählten Zeitraum generell keine Nachspeisen an.

Mehlspeisen aus Plunder- und Blätterteig sind sehr fettreich und sollten deshalb durch Blechkuchen oder gebackene Germmehlspeisen ersetzt werden. Alle Schulen erfüllen im Winter das Bewertungskriterium, **maximal einmal pro Woche eine Mehlspeise aus Plunder/Blätterteig anzubieten**, vollständig (zu 100%). Im Frühling wird dieses Kriterium von 90,9% der Schulen zu 100% erfüllt.

Der durchschnittliche Erfüllungsgrad für das Kriterium, **maximal die Hälfte der Nachtische als sonstige Nachtische** (vorrangig Schokomuffins, Donuts, Kuchen oder Eis) anzubieten, beträgt 82,3%. Dieses Kriterium ist zwar nicht als Mindeststandard definiert, wurde jedoch trotzdem in der Analyse berücksichtigt.

Tabelle 3-14: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Nachtisch mit Obst/Gemüse/Milch/Nüssen“

Verpflegungsaspekt: Nachtisch mit Obst/Gemüse, Milch(-produkten), Nüssen								
Bewertungskriterium: Mind. die Hälfte der Nachspeisen								
	Anzahl Schulen	MW	MD	STD	MIN	MAX	0%-Erfüll. Grad	100%-Erfüll. grad
<b>Gesamt</b> (Winter und Frühling)	21*	72,8%	100,0%	36,3%	0,0%	100,0%	11,9%	54,8%
Winter	21	72,6%	100,0%	37,8%	0,0%	100,0%	14,3%	57,1%
Frühling	21	73,0%	100,0%	35,6%	0,0%	100,0%	9,5%	52,4%

\* In drei Schulen generell kein Nachtschangebot im ausgewählten Zeitraum.

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-15: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Mehlspeisen aus Plunder/Blätterteig“

<b>Verpflegungsaspekt: Mehlspeisen aus Plunder/Blätterteig</b>								
<i>Bewertungskriterium: Max. 1 Mal pro Woche</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	21*	98,8%	100,0%	5,4%	75,0%	100,0%	0,0%	95,3%
Winter	21	100,0%	100,0%	0,0%	100,0%	100,0%	0,0%	100,0%
Frühling	21	97,7%	100,0%	7,4%	75,0%	100,0%	0,0%	90,9%

\* In drei Schulen generell kein Nachtischangebot im ausgewählten Zeitraum.

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-16: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Sonstiger Nachtisch“

<b>Verpflegungsaspekt: Sonstiger Nachtisch</b>								
<i>Bewertungskriterium: Max. die Hälfte der Nachtische</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	21*	82,3%	100,0%	30,5%	0,0%	100,0%	7,1%	66,7%
Winter	21	82,1%	100,0%	31,8%	0,0%	100,0%	9,5%	66,7%
Frühling	21	82,5%	100,0%	30,0%	0,0%	100,0%	4,8%	66,7%

\* In drei Schulen generell kein Nachtischangebot im ausgewählten Zeitraum.

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

### 3.4.4 Lebensmittelangebot

**Frisches Gemüse** (die Speisepläne ermöglichen keine Differenzierung, ob es sich dabei um frisches Gemüse, Tiefkühlgemüse oder Gemüse aus Konserven handelt) sollte in den Schulen täglich, also **mindestens fünf Mal pro Woche**, angeboten werden. Dieses Kriterium erfüllen gerade einmal 8,3% der betrachteten Schulen vollständig.

Hülsenfrüchte sind eine wichtige Komponente für ein ausgewogenes und abwechslungsreiches Verpflegungsangebot. Das Kriterium, **mindestens einmal pro Woche Hülsenfrüchte** anzubieten, hat einen durchschnittlichen Erfüllungsgrad von 61,9%. Jedoch haben nur 31,3% der inkludierten Schulen einen 100%igen Erfüllungsgrad, bieten also durchgängig einmal pro Woche Hülsenfrüchte an.

Ein ähnliches Bild wie bei den Hülsenfrüchten ergibt sich auch beim Bewertungskriterium **mindestens zwei bis drei Mal pro Woche frisches Obst** (auch dahingehend ermöglichen die

Speisepläne keine Differenzierung, ob es sich dabei um frisches Obst, Tiefkühlobst oder Obst aus Konserven handelt) anzubieten. Hier wird nur von einem Drittel das Kriterium zu 100% erfüllt.

Als Stärke- und Sättigungsbeilage sollten **mindestens fünf Mal pro Woche Kohlehydratkomponenten** (Pseudogetreide, Getreideprodukte, Erdäpfel) angeboten werden. Nahezu alle Schulen (91,7%) zeigen hier einen Erfüllungsgrad von 100%.

Viele Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen finden es schwierig, Vollkornprodukte in das Angebot der Schulen einfließen zu lassen. Dies zeigt sich auch in der Auswertung des Bewertungskriteriums, „**Mindestens einmal pro Woche Vollkornprodukte**“ anzubieten. Dieses Kriterium erfüllen gerade einmal zwei Schulen in den vier Winter-Wochenspeiseplänen zu 100%. Im Frühling erfüllt keine Schule dieses Kriterium vollständig.

Pommes frites, Kroketten und Co. (**Erdäpfelerzeugnisse**) sind sehr beliebt bei Schulkindern, dennoch sollten sie **maximal einmal pro Woche** auf dem Speiseplan stehen. Hier zeigt sich ein sehr positives Bild in den ausgewerteten Schulen. Der durchschnittliche Erfüllungsgrad beträgt hier 94,3%. 80% erfüllen dieses Kriterium im gesamten Beobachtungszeitraum vollständig (also zu 100%).

22 von 24 Schulen erfüllen das Bewertungskriterium, **mindestens zwei Mal pro Woche Milch oder empfehlenswerte Milchprodukte** (wie Naturjoghurt oder Buttermilch natur) anzubieten, im gesamten Beobachtungszeitraum zu 100%.

Der Fleischkonsum in Österreich und auch in der Schulverpflegung liegt zumeist über den Empfehlungen.<sup>42</sup> Im hier vorliegenden Auswertungszeitraum erfüllen die 24 steirischen Pflichtschulen das Kriterium, **maximal zehn Mal pro Monat Fleisch** (inklusive Fleischprodukte in Suppen) pro Menülinie anzubieten im Schnitt zu 56,3%. 43,8% der Schulen erfüllen dieses Kriterium überhaupt nicht (zu 0%), bieten also im gesamten Beobachtungszeitraum mehr Fleisch als empfohlen an.

**Verarbeitete Fleischerzeugnisse**, wie z.B. Frankfurter, Bratwürstel, Nuggets oder Leberkäse, sollten **maximal in einem Drittel der Fleischportionen** angeboten werden. Hier erfüllen immerhin 70,8% der Schulen dieses Beurteilungskriterium vollständig (100%-iger Erfüllungsgrad).

Wie auch Erdäpfelerzeugnisse sind **frittierte Produkte** bei SchülerInnen sehr beliebt, sollten jedoch aufgrund des hohen Verarbeitungsgrades und des hohen Fettgehalts **maximal einmal pro Woche** auf dem Speiseplan stehen. Dieses Bewertungskriterium weist einen durchschnittlichen Erfüllungsgrad von 80% auf. Etwas mehr als die Hälfte der Schulen erfüllt dieses Kriterium vollständig (100%-iger Erfüllungsgrad).

---

42 (siehe Österreichischer Ernährungsbericht 2017, download: <https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=528>).

Tabelle 3-17: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Frisches Gemüse“

<b>Verpflegungsaspekt: Frisches Gemüse</b> (Erdäpfel und Salat sind nicht gemeint)								
<i>Bewertungskriterium: Mind. 5 Mal pro Woche</i>								
	Anzahl Schulen	MW	MD	STD	MIN	MAX	0%-Erfüll. grad	100%-Erfüll. grad
<b>Gesamt</b> (Winter und Frühling)	24	19,3%	0,0%	29,7%	0,0%	100,0%	56,3%	8,3%
Winter	24	19,8%	12,5%	28,5%	0,0%	100,0%	50,0%	8,3%
Frühling	24	18,8%	0,0%	31,5%	0,0%	100,0%	62,5%	8,3%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-18: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Hülsenfrüchte“

<b>Verpflegungsaspekt: Hülsenfrüchte</b> (Erbsen, Bohnen, Linsen, Sojabohnen)								
<i>Bewertungskriterium: Mind. 1 Mal pro Woche</i>								
	Anzahl Schulen	MW	MD	STD	MIN	MAX	0%-Erfüll. grad	100%-Erfüll. grad
<b>Gesamt</b> (Winter und Frühling)	24	61,9%	75,0%	33,4%	0,0%	100,0%	6,3%	31,3%
Winter	24	63,5%	75,0%	31,3%	0,0%	100,0%	4,2%	29,2%
Frühling	24	60,4%	75,0%	36,1%	0,0%	100,0%	8,3%	33,3%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-19: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Frisches Obst“

<b>Verpflegungsaspekt: Frisches Obst</b>								
<i>Bewertungskriterium: Mind. 2 – 3 Mal pro Woche</i>								
	Anzahl Schulen	MW	MD	STD	MIN	MAX	0%-Erfüll. grad	100%-Erfüll. grad
<b>Gesamt</b> (Winter und Frühling)	24	53,6%	50,0%	40,6%	0,0%	100,0%	25,0%	33,3%
Winter	24	55,2%	50,0%	40,4%	0,0%	100,0%	25,0%	33,3%
Frühling	24	52,1%	50,0%	41,6%	0,0%	100,0%	25,0%	33,3%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-20: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Kohlehydratkomponenten“

<b>Verpflegungsaspekt: Kohlehydratkomponenten: (Pseudo)Getreide, Getreideprod., Erdäpfel</b>								
<i>Bewertungskriterium: Mind. 5 Mal pro Woche</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	24	97,9%	100,0%	6,9%	75,0%	100,0%	0,0%	91,7%
Winter	24	98,9%	100,0%	5,1%	75,0%	100,0%	0,0%	95,8%
Frühling	24	96,9%	100,0%	8,4%	75,0%	100,0%	0,0%	87,5%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-21: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Vollkornprodukte“

<b>Verpflegungsaspekt: Vollkornprodukte</b>								
<i>Bewertungskriterium: Mind. 1 Mal pro Woche</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	24	29,2%	25,0%	26,5%	0,0%	100,0%	31,3%	4,2%
Winter	24	29,2%	25,0%	29,2%	0,0%	100,0%	33,3%	8,3%
Frühling	24	29,2%	25,0%	24,1%	0,0%	75,0%	29,2%	0,0%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-22: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Erdäpfelerzeugnisse“

<b>Verpflegungsaspekt: Erdäpfelerzeugnisse (Halbfertig- und Fertigprodukte)</b>								
<i>Bewertungskriterium: Max. 1 Mal pro Woche</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	24	94,3%	100,0%	11,8%	50,0%	100,0%	0,0%	79,2%
Winter	24	92,7%	100,0%	11,6%	75,0%	100,0%	0,0%	70,8%
Frühling	24	95,8%	100,0%	12,0%	50,0%	100,0%	0,0%	87,5%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.



Tabelle 3-23: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Milch und empfehlenswerte Milchprodukte“

<b>Verpflegungsaspekt: Milch und empfehlenswerte Milchprodukte</b>								
<i>Bewertungskriterium: Mind. 2 Mal pro Woche</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	24	97,9%	100,0%	6,9%	75,0%	100,0%	0,0%	91,7%
Winter	24	97,9%	100,0%	7,1%	75,0%	100,0%	0,0%	91,7%
Frühling	24	97,9%	100,0%	7,1%	75,0%	100,0%	0,0%	91,7%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-24: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Fleisch insgesamt“

<b>Verpflegungsaspekt: Fleisch insgesamt</b> (inkl. Fleischprodukte in Suppen)								
<i>Bewertungskriterium: Max. 10 Mal pro Monat</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	24	56,3%	100,0%	50,1%	0,0%	100,0%	43,8%	56,3%
Winter	24	58,3%	100,0%	50,4%	0,0%	100,0%	41,7%	58,3%
Frühling	24	54,2%	100,0%	50,9%	0,0%	100,0%	45,8%	54,2%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-25: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Fleischerzeugnisse“

<b>Verpflegungsaspekt: Fleischerzeugnisse</b> (z.B. Frankfurter, Bratwürstel, Nuggets, Leberkäse)								
<i>Bewertungskriterium: Max. ein Drittel</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	24	70,8%	100,0%	45,9%	0,0%	100,0%	29,2%	70,8%
Winter	24	66,7%	100,0%	48,2%	0,0%	100,0%	33,3%	66,7%
Frühling	24	75,0%	100,0%	44,2%	0,0%	100,0%	25,0%	75,0%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-26: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Frittierte Produkte“

<b>Verpflegungsaspekt: Frittierte Produkte</b>								
<i>Bewertungskriterium: Max. 1 Mal pro Woche</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	24	79,7%	100,0%	27,1%	0,0%	100,0%	4,2%	54,2%
Winter	24	77,1%	87,5%	28,5%	0,0%	100,0%	4,2%	50,0%
Frühling	24	82,3%	100,0%	26,0%	0,0%	100,0%	4,2%	58,3%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

### 3.4.5 Allgemeine Aspekte

Unter jenen sieben in der MKA inkludierten **Schulen, die täglich zwei Menülinien anbieten**, wird das **Kriterium, täglich auch ein vegetarisches Gericht anzubieten** von allen Schulen vollständig erfüllt.

**Speisen mit Alkohol** sollen in der Schulverpflegung grundsätzlich nicht auf dem Speiseplan stehen. Dieses Bewertungskriterium wird mit einer Ausnahme (ohne jedoch konkret zu wissen, ob der im Rezept der im Speiseplan ersichtlichen Mahlzeit vorgesehene Alkohol tatsächlich enthalten war) vollständig erfüllt.

Damit das Speisenangebot für die SchülerInnen abwechslungsreich bleibt, sollte es **innerhalb von vier Wochen keine Wiederholungen am Speiseplan** geben. Dieses Bewertungskriterium wird von 19 der 24 Schulen vollständig (zu 100%) erfüllt.

Um eine möglichst große **Vielfalt an Speisen und Lebensmittel** anbieten zu können, sollte das tägliche Speisenangebot entweder aus einer Suppe und einer Hauptspeise oder einer Hauptspeise und einer Nachspeise bestehen. Auch dieses Bewertungskriterium wird von nahezu allen Schulen (23 von 24 Schulen) vollständig erfüllt.

Die **eindeutige Benennung des Beilagengemüses** oder auch die **eindeutige Benennung der Tierart** bei Fleischgerichten auf den Speiseplänen ist wichtig, um die SchülerInnen ausreichend über das Verpflegungsangebot informieren zu können. Dies gelingt im Bereich des Gemüseangebotes etwas besser (durchschnittlicher Erfüllungsgrad 77,1%) als bei der Benennung der Tierart bei Fleischgerichten (durchschnittlicher Erfüllungsgrad 62,5%).

**Allgemeine Bezeichnungen** wie „Tagessuppe“ oder „Dessert“ sollten durch konkrete Bezeichnungen ersetzt werden, die auf die Grundzutaten schließen lassen. Dies gelingt 80% der Schulen zu 100%. Das Kriterium, **unübliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen im Speiseplan zu erläutern**, wird von 93,8% der Schulen über den gesamten Beobachtungszeitraum hinweg vollständig erfüllt.

Tabelle 3-27: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Wahlmöglichkeit bei zwei Menülinien“

**Verpflegungsaspekt: Wahlmöglichkeit bei zwei Menülinien***Bewertungskriterium: Wird bei zwei Menülinien täglich auch ein veg. Gericht angeboten?*

	Anzahl Schulen	MW	MD	STD	MIN	MAX	0%-Erfüll. grad	100%-Erfüll. grad
<b>Gesamt</b> (Winter und Frühling)	7*	100%	100,0%	0,0%	100%	100,0%	0,0%	100,0%
Winter	7	100%	100,0%	0,0%	100%	100,0%	0,0%	100,0%
Frühling	7	100%	100,0%	0,0%	100%	100,0%	0,0%	100,0%

\* Auswertung bezieht sich nur auf Schulen mit täglich zwei Menülinien.

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 7 Schulen (ausschließlich Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 14 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-28: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Speisen mit Alkohol“

**Verpflegungsaspekt: Speisen mit Alkohol***Bewertungskriterium: Keine Speisen mit Alkohol*

	Anzahl Schulen	MW	MD	STD	MIN	MAX	0%-Erfüll. grad	100%-Erfüll. grad
<b>Gesamt</b> (Winter und Frühling)	24	99,5%	100,0%	3,6%	75,0%	100,0%	0,0%	97,9%
Winter	24	98,9%	100,0%	5,1%	75,0%	100,0%	0,0%	95,8%
Frühling	24	100,0%	100,0%	0,0%	100,0%	100,0%	0,0%	100,0%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-29: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Speiseplanwiederholung“

**Verpflegungsaspekt: Speiseplanwiederholung***Bewertungskriterium: Keine Wiederholung innerhalb von 4 Wochen*

	Anzahl Schulen	MW	MD	STD	MIN	MAX	0%-Erfüll. grad	100%-Erfüll. grad
<b>Gesamt</b> (Winter und Frühling)	24	79,2%	100,0%	41,0%	0,0%	100,0%	20,8%	79,2%
Winter	24	79,2%	100,0%	41,5%	0,0%	100,0%	20,8%	79,2%
Frühling	24	79,2%	100,0%	41,5%	0,0%	100,0%	20,8%	79,2%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-30: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Menüumfang“

<b>Verpflegungsaspekt: Menüumfang</b>								
<i>Bewertungskriterium: Ein Menü besteht aus mind. zwei Gerichten</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	24	95,8%	100,0%	20,2%	0,0%	100,0%	4,2%	95,8%
Winter	24	95,8%	100,0%	20,4%	0,0%	100,0%	4,2%	95,8%
Frühling	24	95,8%	100,0%	20,4%	0,0%	100,0%	4,2%	95,8%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-31: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Benennung des Beilagengemüses“

<b>Verpflegungsaspekt: Benennung des Beilagengemüses</b>								
<i>Bewertungskriterium: Genaue Benennung des Beilagengemüses</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	24	77,1%	100,0%	42,5%	0,0%	100,0%	22,9%	77,1%
Winter	24	75,0%	100,0%	44,2%	0,0%	100,0%	25,0%	75,0%
Frühling	24	79,2%	100,0%	41,5%	0,0%	100,0%	20,8%	79,2%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-32: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Benennung der Tierart“

<b>Verpflegungsaspekt: Benennung der Tierart</b>								
<i>Bewertungskriterium: Genaue Benennung der Tierart bei Fleischgerichten</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> <small>(Winter und Frühling)</small>	24	62,5%	100,0%	48,9%	0,0%	100,0%	37,5%	62,5%
Winter	24	62,5%	100,0%	49,5%	0,0%	100,0%	37,5%	62,5%
Frühling	24	62,5%	100,0%	49,5%	0,0%	100,0%	37,5%	62,5%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-33: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Benennung von Tagessuppen und Desserts“

<b>Verpflegungsaspekt: Benennung von Tagessuppen und Desserts</b>								
<i>Bewertungskriterium: Vermeidung von allgemeinen Bezeichnungen wie „Tagessuppe“, „Dessert“</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> (Winter und Frühling)	23*	80,4%	100,0%	40,1%	0,0%	100,0%	19,6%	80,4%
Winter	23	82,6%	100,0%	38,8%	0,0%	100,0%	17,4%	82,6%
Frühling	23	78,3%	100,0%	42,2%	0,0%	100,0%	21,7%	78,3%

\* In einer Schule generell kein Suppenangebot im ausgewählten Zeitraum.

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

Tabelle 3-34: MKA: Ergebnisse Verpflegungsaspekt „Erläuterung unüblicher Bezeichnungen“

<b>Verpflegungsaspekt: Erläuterung unüblicher Bezeichnungen</b>								
<i>Bewertungskriterium: Sind nicht übliche bzw. nicht eindeutige Bezeichnungen erläutert?</i>								
	<b>Anzahl Schulen</b>	<b>MW</b>	<b>MD</b>	<b>STD</b>	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>0%-Erfüll. grad</b>	<b>100%-Erfüll. grad</b>
<b>Gesamt</b> (Winter und Frühling)	24	93,8%	100,0%	24,5%	0,0%	100,0%	6,3%	93,8%
Winter	24	95,8%	100,0%	20,4%	0,0%	100,0%	4,2%	95,8%
Frühling	24	91,2%	100,0%	28,2%	0,0%	100,0%	8,3%	91,7%

Legende: MW (Mittelwert). MD (Median). STD (Standardabweichung). MIN (Min. Erfüllungsgrad). MAX (Max. Erfüllungsgrad). 0%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 0% erfüllen). 100%-Erfüll.-grad (Anteil an Verpflegungsangeboten, die das entsprechende Kriterium zu 100% erfüllen).

Analyseeinheit: Verpflegungsangebote an 24 Schulen (17 Schulen mit einer Menülinie, sieben Schulen mit zwei Menülinien, insgesamt also 31 Menülinien pro Saison). Abweichungen vom tatsächlich servierten Essen sind nicht ausgeschlossen.

Bewertungsgrundlage: Bewertet wurde der Erfüllungsgrad des jeweiligen Kriteriums für jede der vier Verpflegungswochen auf einer Skala von 0% bis 100%. Der Mittelwert der vier Wochenwerte bildet schließlich den Gesamtwert für die Analyse. Bei Schulen mit zwei Menülinien wurde eine Gesamtbewertung in Zusammenschau beider Menülinien vorgenommen.

## 4 ERGEBNISSE DER QUALITATIVEN INTERVIEWS MIT SCHULEN

### 4.1 Hintergrund und Methodik der Interviews

Mit insgesamt 16 Volks- und Mittelschulen mit Ganztagesform wurden halbstrukturierte qualitative Interviews geführt, an denen 21 Personen (zehn DirektorInnen, zehn Personen der Nachmittagsbetreuung und ein Koch) beteiligt waren. Die Gespräche basierten auf einem Interviewleitfaden und hatten zum Ziel, ergänzende und vertiefende Informationen zum Thema Mittagsverpflegung zu generieren, die durch die Onlinebefragung bzw. Menükomponentenanalyse noch nicht (ausreichend) abgedeckt waren.

Zu diesem Zweck wurden die Befragten im Zuge der Einstiegsfrage gebeten, einen gewünschten Soll-Zustand in Bezug auf Rahmenbedingungen rund um die Mittagsverpflegung zu skizzieren, der für alle Beteiligten zufriedenstellend wäre. Danach wurden die aktuelle Ist-Situation, die Entscheidungsfindung für allfällige zuliefernde Verpflegungsbetriebe, der Ablauf der Essensbestellung, allfällige Vereinbarungen zwischen Schule bzw. Schulerhalter und Verpflegungsbetrieb, die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung sowie die aktuelle Kostensituation für die Mittagsverpflegung thematisiert.

Die Gespräche wurden offen geführt, sodass jederzeit ausreichend Raum für die Vertiefung einzelner Themen bzw. für Diskussion zusätzlicher, für die Befragten relevanter Themen war. Die 16 Interviews wurden im Jänner und Februar 2023 geführt und dauerten im Schnitt rund 31 Minuten (Minimum: 21 Minuten. Maximum: 35 Minuten). 14 Interviews wurden via Zoom geführt und zwei Interviews fanden an den jeweiligen Schulen in Präsenz statt. Als Dankeschön für die Beteiligung erhielt jede Schule einen Gutschein eines Sportartikelhändlers im Wert von 100 Euro. Alle Interviews wurden mit Einverständnis der Beteiligten aufgezeichnet, transkribiert und anschließend inhaltsanalytisch ausgewertet.

Unter den 16 interviewten Schulen<sup>43</sup> sind acht Volks- und acht Mittelschulen, sieben Schulen mit Standort im steirischen Zentralraum und neun Schulen aus anderen Regionen (Oststeiermark, Südweststeiermark, Südoststeiermark, Liezen und Obersteiermark Ost). In zwei Schulen wird selbst vor Ort in der Schule gekocht, zehn Schulen werden von externen Anbietern mit Essen beliefert und vier Schulen gehen mit den SchülerInnen zu externen Anbietern (bspw. Gasthäuser in der Umgebung) auswärts essen.

Die zentralen Ergebnisse dieser Auswertungen werden im folgenden Abschnitt zusammenfassend dargestellt.

---

<sup>43</sup> VS Groß St. Florian, MS Stainach-Pürgg, VS Pestalozzi Leoben, MS Heiligenkreuz am Waasen, VS Hönigtal, VS Hitzendorf, MS2 Leibnitz, MS Frohnleiten, MS Mureck, MS Köflach, MS Laßnitzhöhe, MS Stein/Enns, VS SiP, VS Waltendorf, VS Frauental, VS Weizberg.

## 4.2 Ergebnisse der Interviews

Die 16 befragten Schulen weisen – obwohl sie grob in drei Gruppen einteilbar sind (jene, die selbst kochen, jene, die beliefert werden und jene, die extern essen gehen) – viele Besonderheiten auf. Darauf wird im vorliegenden Kapitel Rücksicht genommen und es werden oftmals auch Einzelnennungen angeführt, um diese Heterogenität zu veranschaulichen.

Vorab sei noch erwähnt, dass sich manche Schulen auch explizit an einer Bekanntmachung der Ergebnisse der vorliegenden Studie interessiert zeigten, um etwa Informationen rund um das Thema Mittagsverpflegung an anderen Schulen und dadurch Ideen und Anregungen für die eigene Praxis zu erhalten.

### 4.2.1 Wünschenswerte Aspekte und Rahmenbedingungen einer zufriedenstellenden Mittagsverpflegung

Zu Beginn der Interviews wurden die Befragten nach ihren Wünschen bzw. Idealvorstellungen für eine für alle Beteiligten zufriedenstellende Mittagsverpflegung an ihren Schulen gefragt. Es wurde dabei explizit instruiert, die aktuelle Ist-Situation bestmöglich auszublenden und einen wünschenswerten Soll-Zustand zu skizzieren.

Die dabei geäußerten Wunschbilder nehmen auf drei übergeordnete Bereiche Bezug:

- Speisen
- Räumlichkeiten sowie
- Aspekte des Anbieters bzw. der Organisation

Was die **Speisen** bzw. die Verpflegung an sich angeht, so wünscht sich rund die Hälfte der Befragten explizit einen abwechslungsreichen Speiseplan bzw. dass stets (täglich) mehrere Menüs zur Auswahl stehen. Auch passende Vor- und Nachspeisen, Suppen und Salate sollten immer verfügbar sein. Dies würde den Vorstellungen gesunder Ernährung entsprechen, verschiedenen Bedürfnissen (Allergien, kulturelle Hintergründe usw.) entgegenkommen und auch für Abwechslung für die SchülerInnen sorgen.

*„Und was für mich persönlich schon auch noch ein Wunsch wäre, wenn die Möglichkeit bestünde, sozusagen, dass die Kinder zwischen zwei Sachen vor Ort wählen können. Damit sie ... heute kann ich zwischen einem faschierten Laibchen und einem Gemüselaiabchen wählen. Und wenn ich heute lieber ein Gemüselaiabchen will, nehme ich das und wenn es mir aber mehr auf ein faschiertes Laibchen lustet, nehme ich das. Oder ich darf vielleicht sogar beides kosten. Das wären so meine Wunschvorstellungen.“*

Auch ein regionales bzw. saisonales Angebot an Lebensmittel bzw. Zutaten der Speisen ist manchen Befragten wichtig.

*„Das Essen soll, was mir sehr wichtig ist, von regionalen Herstellern sein, die Saisonalität soll beachtet werden.“*

Einig sind sich auch mehrere Befragte, dass das Essen kindgerecht sein soll. Was unter „kindgerecht“ zu verstehen ist, wird auf Nachfrage einerseits mit Bezug zu gesunder und ernährungswissenschaftlich sinnvoller Ernährung, andererseits aber auch mit Bezug auf die

Geschmackspräferenzen der SchülerInnen („... dass es den Kindern schmeckt und sie es auch gerne essen.“) beantwortet. Manche Befragte sehen darin mitunter Unvereinbarkeiten.

*„Also ich denke mal, in erster Linie ist es so, dass die Speisen so ausgewählt werden, dass es auch etwas ist, was Kinder auch tatsächlich essen.“*

Weitere Einzelnennungen bezogen sich darauf, dass das Essen zur Essenszeit idealerweise noch warm bzw. heiß sein sollte, dass das Essen am jeweiligen Tag frisch gekocht sein sollte oder dass es ein regelmäßiges Angebot an vegetarischen Speisen bzw. Menüs zur Auswahl gibt. An einer Schule würde man sich auch eine Art Buffet für die Mittagsverpflegung wünschen, an welchem sich die SchülerInnen dann ihre Speisen selbst zusammenstellen könnten.

*„Mir würd' auch das buffetartige viel mehr gefallen, also wo die Kinder dann wirklich, zum Beispiel eben das Püree nehmen oder den Reis nehmen und Gemüse rauf tun und net alles in einem, und auch Salate. Also auch ein Salatbuffet, jeden Tag. Salatbuffet, wo du dann wirklich zusammenrichten kannst selber [...] das wär ein Wunsch.“*

An einer anderen Schule wünscht man sich zusätzlich eine tägliche gesunde und ausgiebige Jause für die Kinder, was aber aus finanziellen Gründen nicht kontinuierlich realisierbar sei.

*„Vielleicht eine ausgiebigere Jause. Das würden wir uns, glaube ich, wünschen, weil es gibt jeden Tag dieselbe Jause und Brot. Butter, Marmelade und Frischkäse. Und Äpfel gibt es natürlich immer. Aber wir haben eine Zeit lang selber eingekauft und haben dann wirklich frisches Obst, das ist im Sommer irgendwie Erdbeeren, Himbeeren, mal eine Melone oder anderes Gemüse wie Gurken oder das, was es eben nicht jeden Tag gibt. Oder Nüsse beispielsweise. Kinder lieben Nüsse, viele Kinder. Und ich glaube, das wäre eine super gesunde Jause anstelle von Butter mit Marmelade. Aber das ist einfach nicht machbar, dass wir das jeden Tag machen. Und wir haben eben nicht die Möglichkeit, das zu bestellen. Über die Küche. Das geht leider nicht. [...] Genau, das müsst wir alles selber einkaufen. Da müsste man wirklich jeden Tag einkaufen gehen. Oder in solchen Mengen. Das ist halt dann auch ein Preisaspekt.“*

Hinsichtlich der **Räumlichkeiten** erwähnen mehrere Befragte den **Wunsch nach einem eigenen separaten und nur für diesen Zweck nutzbaren Speisesaal** in der Schule. Oft sind die Platzkapazitäten an den Schulen eingeschränkt, es herrscht Platzmangel, um vielen SchülerInnen mittags eine passende Gelegenheit zur Einnahme des Essens zu bieten. Teilweise müssen dafür Klassenzimmer zur Verfügung gestellt werden.

*„Dass es ideal laufen könnte? Ah, wir bräuchten einen Speisesaal, das wäre super, aber wir müssten dazu ausbauen. (lacht) Die Verhältnisse sind sehr beengt bei uns.“*

*„Ideal wär natürlich auch ein richtiger Speisesaal. Unsere Schüler haben halt ein Klassenzimmer, in dem sie dann zu Mittag essen, ja.“*

Hätte man einen eigenen Speisesaal zur Verfügung, müsste man nicht extern essen gehen, sondern könnte direkt in der Schule essen, was für die Befragten die deutlich bessere Alternative wäre.

*„Ja wir gehen extern essen, weil, ja weil wir Platzmangel bissl haben.“*

*„Dann würde ich mir wünschen, dass bei uns das Mittagessen im Haus eingenommen werden kann, also dass wir einen Speisesaal im Haus hätten.“*

Besonders relevant wäre für manche Befragte die ausreichende Größe des Speisesaals, um viele SchülerInnen gleichzeitig verköstigen zu können.



*„Also wie gesagt, die Räumlichkeiten sollten passend sein, genug Platz, da fällt auch die Zeit hinein, also wenn man so viele Gruppen hat, dass man nicht drängen muss, dass die erste Gruppe schon den Saal verlassen muss, sondern dass man wirklich Platz hat und einfach für jede Gruppe einen eigenen Saal hat.“*

Schließlich erwähnen manche Befragte auch noch, dass ein Speisesaal natürlich auch ansprechend, insbesondere kindgerecht, gestaltet (inkl. kindgerechtem Mobiliar) sein sollte, um eine angenehme Atmosphäre für das Mittagessen zu schaffen.

*„Dass der Raum so gestaltet ist, dass das quasi nicht wie ein Bahnhofssaal ist, sondern dass einfach ein Mittagstisch, wie früher mal ein Familientisch war, gegeben ist.“*

*„Für mich ideal wäre natürlich irgendeine Form von Ruhe, von Gemütlichkeit, von einer gewissen guten Stimmung, wo sie auch a bissl die Räume mit einspielen, wo es dann auch zum Beispiel um Akustik und solche Dinge geht.“*

Ein passender Speisesaal lässt sich an der Schule aus finanziellen Gründen jedoch nicht realisieren, gibt zumindest eine befragte Person zu bedenken, andere schulische Maßnahmen hätten Priorität.

*„Nein, das ist ja eigentlich der erste Punkt, zuerst müssten wir die Unterrichtsräume ausbauen. Wir sind ja Privatschule, wir müssten das alles selber finanzieren. Wir kriegen ja keine Unterstützung in der Richtung, deshalb ist das wahrscheinlich nicht absehbar.“*

Auch der **Wunsch nach einer eigenen Küche** innerhalb der Schule liegt bei vielen Befragten vor (bzw. in Einzelfällen der Wunsch nach einer größeren Küche, da schon eine kleine Küche oder Kochnische vorhanden ist). Dass an der Schule selbst vor Ort frisch gekocht wird, wird einige Male als Idealvorstellung angeführt.

*„Hypothetisch gesehen, wenn es so ein Traum wäre, wäre es natürlich, wenn es frisch gekocht werden würde, wenn wir die Möglichkeiten einer richtigen Schulküche hätten. Das ist bei uns insofern nicht, weil es angeliefert wird, weil wir die Möglichkeiten und Ressourcen nicht haben.“*

Eine Selbstverpflegung in einer eigenen Küche hätte für die Schule nach Meinung der Befragten mehrere Vorteile: So wäre man kurzfristig flexibler, was die Anzahl der am jeweiligen Tag zum Essen anwesenden SchülerInnen betrifft (und müsste nicht bei einem externen Anbieter Portionen stornieren). Man könnte auch die SchülerInnen mit einbeziehen, was aus pädagogischer Sicht sinnvoll wäre und wohl auch mit sich brächte, dass das Essen von den SchülerInnen lieber gegessen würde.

*„Rein hypothetisch auch gerne mit den Kindern gemeinsam. Das gefällt ihnen auch, dann essen sie es auch lieber, wenn sie mitkochen.“*

*„Ja, man kann die Kinder mit einbinden. Also, das ist eine Grundfertigkeit, dass man nicht einfach zum Billa geht und eine Pizza, eine Tiefkühlpizza rausnimmt, sondern dass man das selbst machen kann. Einfach von dem gesundheitlichen Aspekt her und dass die das sehen und mitleben praktisch und so einen Ertrag für die Zukunft dann auch hätten. Dass man es mit einbindet: Wie kann man das gesünder machen? Wie kann man auf die Regionalität, was wächst jetzt eigentlich, was gibt es jetzt, was kann man anbieten?“*

Außerdem müsste man angeliefertes Essen nicht länger warmhalten, da man es in der eigenen Küche ja frisch zubereiten könne. Als weiterer Vorteil einer eigenen Küche wird genannt, dass die Lebensmittel- bzw. Zutatenauswahl dann vor Ort bei der Schule liege und man sich dabei nicht auf

externe Anbieter verlassen müsste. Ein/e Befragte/r erwähnt schließlich noch, dass eine eigene Schulküche bei entsprechenden Kapazitäten auch sinnvollerweise dazu verwendet werden könnte, andere schulexterne Abnehmer zu beliefern.

*„Eine Wunschvorstellung wäre, wenn eine Küche praktisch in der Schule vorhanden wäre, wo direkt vor Ort gekocht wird mit regionalen Produkten. Das heißt, wenn Köche da wären oder Köchin, also völlig wurscht, und die praktisch dann das Essen für die Kinder zubereiten. Vielleicht könnte man dann auch die Gemeinde miteinbeziehen, dass man sagt, man beliefert vielleicht Altersheime oder alleinstehende Personen, dass man das mit anbietet, dass das rentabler wird. Das, glaube ich, würde großen Sinn machen, wenn das so irgendwie aufgezogen werden würde, weil, mittlerweile das ein großes Problem ist, dass man überhaupt Anbieter findet, die was das Essen liefern. [...] Und ich bin mir ganz sicher, dass ganz viele Firmen, wo die Menschen lang arbeiten, das vielleicht auch in Anspruch nehmen würden.“*

Ob sich eine eigene Küche an der Schule realisieren lässt, ist laut einer befragten Person unsicher, jedoch stehe man diesbezüglich schon mit dem Schulerhalter in Kontakt.

*„Wir sind grundsätzlich mit unserem Schulerhalter [...] dahingehend sehr wohl im Gespräch, aber es ist halt net so ganz einfach. Dass baulich etwas getan werden muss in unserem Schulhaus, das ist eigentlich ganz klar und ich hoffe, dass dann auch die Nachmittagsbetreuung genau angeschaut wird und das wir eine, eine Küche mit einem Speisesaal bekommen.“*

Weitere Einzelnennungen von Befragten beziehen sich darauf, dass man sich eine eigene Mensa an der Schule wünscht, bzw. eine Schulkantine. Diese Einrichtungen könnten auch von LehrerInnen oder sogar von schulexternen Personen genutzt werden.

*„Und mein ganz persönlicher Wunsch wäre überhaupt eine Kantine, wo dann vielleicht auch Eltern essen könnten, wo auch Lehrer essen könnten. Und ganz ehrlich, wo von mir aus auch Leute aus der Gemeinde, aus der Bank oder aus einer großen Firma dazukommen können und auch essen.“*

Bezüglich der **Wünsche hinsichtlich der Anbieter bzw. der Organisation** der Mittagsverpflegung wurden seltener Nennungen als beim Wunsch nach einem eigenen Speisesaal oder einer eigenen Küche abgegeben. Manche Befragte wünschen sich, dass auch die LehrerInnen bzw. das Betreuungspersonal der Nachmittagsbetreuung mitessen können – dies sei oftmals nicht erlaubt. Das würde – neben der Funktion als Mittagessen für die LehrerInnen – auch dem sozialen Aspekt an der Schule zuträglich sein und eine informelle Kommunikationsmöglichkeit mit den SchülerInnen ergeben.

*„Was ich auch sehr wünschenswert finde, was bei uns leider nicht geht, aufgrund der Situation mit dem Schulerhalter, ist, dass es auch den Lehrern möglich ist, Mittag zu essen, einfach weil gerade dieser Mittagstisch, sage ich, mehr nur als Nahrungsaufnahme ist, sondern es ist so eine soziale Zeit, wo Kinder Dinge erzählen oder sich einfach gern mitteilen.“*

Von den Essensanbietern wünschen sich ein paar Befragte, dass diese besser auf die Wünsche der Schule (bzw. der Kinder oder deren Eltern) eingehen sollten. Teilweise werden Schulen bspw. von Großküchen beliefert, die primär für andere Zielgruppen (z.B. SeniorInnen in Altersheimen) kochen und das Speisenangebot daher auch in erster Linie auf diese Kernzielgruppe abstimmen würden; eine stärkere Berücksichtigung von Essenswünschen für Kinder bzw. Jugendliche wäre in solchen Fällen angebracht.

*„Ja, als allererstes würde ich sagen, dass einmal auf die Wünsche der Zielgruppe eingegangen wird, vom Lieferanten bis zu einem gewissen Grad, ja, ist mir das durchaus einleuchtend, dass das nicht immer möglich ist, aber zumindest, dass man das berücksichtigt, wen man beliefert, ja, weil es muss einem klar sein, wenn ich jetzt als Essenslieferant da bin und einen Kindergarten beliefere und gleichzeitig Essen auf Rädern ausliefere, dass das grundverschiedene Zielgruppen sind, die natürlich dann auch andere Geschmäcker teilen.“*

Auch dass man einen Anbieter in Schulnähe hat, würden sich manche Befragte wünschen. Somit gäbe es kurze Wege der Essensanlieferung, das Essen müsste auch nicht allzu lange warmgehalten werden.

*„Was ist jetzt noch wichtig? Dass in der Nähe produziert wird, also das ist von uns jetzt glaub ich zehn Minuten maximal entfernt, das was angeliefert wird, darauf haben wir auch geachtet. Das heißt, dass jetzt die Anlieferung, weiß net wie lang dauert.“*

Ebenso erwähnen ein paar Personen, dass es möglich sein sollte, kurzfristige Änderungen beim Anbieter vorzunehmen, d.h. bspw. Essensportionen kurzfristig zu stornieren, falls am betreffenden Tag SchülerInnen nicht anwesend (z.B. aufgrund von Krankheit, Ausflügen usw.) sind.

*„Oder wenn zum Beispiel spontan eine Klasse auf einen Ausflug geht, dass man sagt, okay, es sind heute 60 Kinder nicht da, wir brauchen nicht so viel Essen, dass wir spontan, zumindest ein paar Tage vorher sagen könnten, okay, wir würden gerne weniger Essen bestellen. Dass wir nicht auf den ganzen Massen sitzenbleiben hier.“*

Weitere Einzelnennungen von Wünschen zur Organisation bzw. zu den Anbietern beziehen sich auf eine möglichst kurze Anlieferung unmittelbar vor dem Mittagessen oder auf den Wunsch nach zusätzlichem Personal, das rund um die Essensausgabe zur Verfügung steht und sich darum kümmert. Auch finanzielle Aspekte wurden genannt: So soll das Essen für die Kinder bzw. deren Eltern in einem preislich vertretbaren Rahmen sein. Ein/e Befragte/r schlägt auch vor, dass die Kosten der Mittagsverpflegung an den Schulen von staatlicher Seite übernommen werden sollten.

*„Mein Wunsch wäre, es gibt das in anderen Ländern auch, dass das erstens Mal der Staat übernimmt, die Mittagsverpflegung. Wir haben doch mittlerweile wieder sehr viele Familien, die sich finanziell schwer tun.“*

#### **4.2.2 Ist-Zustand der Mittagsverpflegung an den Schulen**

Unter den 16 befragten Schulen finden sich zwei Schulen, die selbst vor Ort in der Schule kochen, zehn Schulen, die von externen Anbietern mit Essen beliefert werden, und vier Schulen, die mit den SchülerInnen zu externen Anbietern (bspw. Gasthäusern in der Umgebung) essen gehen. In diesem Abschnitt wird jeweils der Ist-Zustand der Mittagsverpflegung kurz dargestellt, insbesondere wird diskutiert, was dabei jeweils gut funktioniert, wo Herausforderungen liegen und welche Aspekte weniger gut funktionieren.

##### **Schulen, an denen selbst gekocht wird**

Zwei Schulen kochen selbst vor Ort in der Schule. Eine Schule kocht dabei selbst (nimmt jedoch an einem Wochentag auch Essenslieferungen eines externen Anbieters in Anspruch und kocht an diesem Tag nicht selbst, da ihre kleine Küche zu geringe Kapazitäten für tägliche Verpflegung

aufweist), die zweite Schule beherbergt eine Kantine, deren Betreiber für die Schule kocht.

*„Wir haben eine sehr kleine Küche, das stimmt auch. Es wäre total fein, wenn die größer wäre, dann könnte man sie auch für mehr Schülerprojekte nutzen. Auch vormittags, bei uns helfen die Kinder mit beim Kochen teilweise, beim Vorbereiten der Mahlzeiten. Bei uns wird an drei Tagen in der Schule gekocht und an einem Tag kommt ein Catering. [...] Für uns wäre nie zur Wahl gestanden, mit denen in einer Großküche in Kooperation zu gehen. Das wäre für uns untragbar gewesen, hätten auch die Eltern nicht mitgetragen.“*

Selbst zu kochen, bringt für beide Schulen u.a. den Vorteil mit sich, dass das Essen zur Essenszeit ohne lange Warmhaltezeiten warm ist, da es kurz zuvor frisch gekocht wird. Gegessen wird an einer Schule im Schichtbetrieb, jedoch nicht aus Platzmangel, sondern weil die SchülerInnen unterschiedliche Unterrichtsendzeiten haben und somit unterschiedlich zum Mittagessen kommen. An einer Schule steht ein großer Speiseraum zur Verfügung, an der anderen Schule sind zwei Räume vorhanden und notfalls kann auch auf Klassenräume ausgewichen werden, sodass an beiden Schulen kein Platzmangel für das Mittagessen bestehe.

**Gut funktioniert** an diesen beiden Schulen hinsichtlich des Essens, dass es auch immer die Möglichkeit für vegetarische Gerichte gibt und dass man Sonderwünsche hinsichtlich des Essens bzw. der Zutaten erfüllen könne. Die SchülerInnen (und die Eltern, soweit Rückmeldungen vorhanden) sind an beiden Schulen mit dem Essen zufrieden, wird berichtet. Die Portionsgrößen sind ausreichend, die Kinder können sich bei Bedarf auch etwas nachholen, wenn sie möchten.

*„Ich weiß noch was, was gut hinschaut, nämlich, dass unsere Kinder, dadurch, dass bei uns gekocht wird, nachnehmen dürfen und sehr viel oft nachnehmen, was die anderen oft nicht können, weil die haben das portioniert. Hat net immer so gut hin gehaut, aber jetzt haut es wieder gut hin, dass die Kinder wirklich satt werden.“*

Die Essensqualität sowie der Abwechslungsreichtum der Menüs wird durchwegs als gut bezeichnet; auf die Verwendung höherwertiger Zutaten wird großer Wert gelegt.

*„Und auch die ganzen Zutaten, die wir nehmen, die sind biologisch oder regional oder so. Es ist nicht nur Essen aus der Packung, es ist nicht nur Chicken Nuggets und Pommes. Alles, was wir machen, ist wirklich frisch, von frischen Zutaten. Das bringt den Kindern schon was, das bringt uns natürlich auch was.“*

Auch hinsichtlich der Räumlichkeiten zeigen sich beide Schulen zufrieden, auch wenn eine Schule die Situation nicht als ideal ansieht.

*„Wir haben zwei Räume, wo die Kinder essen können und in den zwei Räumen können wir das gut aufteilen und wenn es nötig ist, dann können wir auch die Klassenräume nutzen. Wir schieben die ganzen Tische zusammen und können die Kinder dann da essen. Wir sind es gewöhnt, relativ flexibel zu sein, aber wenn Sie von Idealvorstellung sprechen, ist das auch weit entfernt.“*

Der Ablauf des Mittagessens funktioniere an beiden Schulen ebenfalls zufriedenstellend. Beide Schulen berichten von ausreichenden Essenszeiten für die SchülerInnen. Eine Schule hebt dabei besonders die angenehme Atmosphäre während des Mittagessens hervor. An der anderen Schule (jene mit der eigenen Küche) helfen auch die SchülerInnen bei der Essenszubereitung mit, was von der befragten Person als sinnvoll erachtet wird.

*„Es läuft gut, die Zeit, in der die Kinder beim Kochen helfen, das bringt wirklich was für die Kinder. Das läuft wirklich gut. Meiner Meinung nach bringt das den*

*Kindern mehr Bewusstsein ein bisschen über das Essen, wie das vorbereitet ist."*

Auch die Zusammenarbeit mit dem Kantinenbetreiber an einer Schule funktioniere problemlos.

*„Die Kantinenbetreiber zeigen sich immer gesprächsbereit und sind aufnahmewillig für Vorschläge, Wünsche, auch wenns a bissl mehr braucht, von diesem und jenem ist das durchaus drinnen."*

Als **Herausforderungen** werden an den beiden Schulen nur vereinzelt Aspekte genannt. So wünscht sich eine Schule teilweise etwas ausgewogenere und besser abgestimmte Menüs für die Kinder. Auch die Aufbereitung der Speisen sollte dabei etwas liebevoller bzw. ansprechender erfolgen. Auch die Qualität des Essens wird an einer Schule eher als durchschnittlich bezeichnet, was aber auch auf den Preis der Menüs und die Kosten für den Kantinenbetreiber zurückgeführt und teilweise verstanden wird.

*„Ja da gibt's, also ich empfind' schon, da würde es Luft nach oben geben, aber da glaub ich, ist unser Kantinenchef auch, glaub i, net so gesprächsbereit, also von meinem Gefühl her, oder? Einfach von Preis-Leistung, glaub ich, dass er da net wirklich eingeht drauf. Jo es ist, ein Wirtschaftsproblem, ah, ich versteh ihn schon, er kassiert pro Essen, ich glaub 4 Euro irgendwas, 4,95, da ist dabei die Suppe, die Hauptspeise, die Nachspeise und das Getränk."*

Hinsichtlich der Häufigkeit von Salat meint ein/e Befragte/r, dass dies nicht häufig angeboten wird, da die Kinder ihn meist nicht aufessen würden.

Zum Ablauf bzw. der Organisation des Mittagessens äußert jene Schule, die an einem Wochentag eine externe Belieferung in Anspruch nimmt, als Herausforderung, dass man das Essen selbst aus einiger Entfernung an die Schule holen müsste (eine Zustellung durch den Anbieter wäre zu teuer, da nur mit Taxi möglich).

*„Das ist zum Beispiel ein super Punkt. Sie kochen zwar für uns, aber wir müssen das Essen am anderen Ende der Stadt selber abholen und zu uns liefern. Das ist etwas, was Eltern für uns übernehmen, zwar in Hygienecontainer, wo das angeliefert wird, aber dennoch haben wir keinen anderen, besseren, näheren Anbieter gefunden."*

Explizit **negative Nennungen** zum Ist-Stand der Mittagsverpflegung bzw. Aspekte die überhaupt nicht gut funktionieren, wurden von keiner der beiden selbst kochenden Schulen erwähnt.

### **Schulen, die von externen Anbietern beliefert werden**

In Summe zehn Schulen, und somit der Großteil der 16 an den qualitativen Interviews beteiligten Schulen, wird von externen Anbietern beliefert. Die Mehrheit dieser zehn Schulen wird dabei von Gaststätten beliefert, die sich meist in der Nähe der Schule befinden. Manche dieser Gaststätten beliefern mehrere Schulen oder auch andere Einrichtungen in der Umgebung. Vier Schulen geben an, von größeren Verpflegungseinrichtungen bzw. Großküchen (keine Gaststätten) beliefert zu werden, bzw. zumindest teilweise von diesen beliefert zu werden (eine Schule wird bspw. an manchen Tagen von einem Gasthaus, an anderen Tagen von einer größeren Verpflegungseinrichtung beliefert). Dabei wird hin und wieder erwähnt, dass größere Einrichtungen, die viele Zielgruppen mit Essen beliefern, oft nicht das optimale Angebot für Kinder aufweisen.

*„Wenn ich jetzt als Essenslieferant da bin und Hausnummer einen Kindergarten beliefere und gleichzeitig Essen auf Rädern ausliefere, dass das grundverschiedene Zielgruppen sind, die natürlich dann auch andere*

*Geschmäcker teilen, ja, weil ein Volksschulkind, so wie es bei uns ist, im Alter von sechs bis zehn hat andere Geschmäcker als jetzt ein Pensionist mit 80, ja, und das ist halt bei uns, so wie es jetzt in der Ist-Situation ist, leider nicht dem Idealbild entsprechend, wie es eigentlich sein sollte."*

Eine Schule gibt auch an, zwar grundsätzlich von einem externen Anbieter beliefert zu werden, Kleinigkeiten aber auch immer wieder selbst für die SchülerInnen zu kochen.

Das Essen kommt beim Großteil der Schulen typischerweise warm an, da es zumeist relativ kurz vor der Essenszeit angeliefert bzw. beim Transport gut warmgehalten wird.

*„Die Anlieferung läuft gut, denn wir bekommen das Essen wirklich auf drei Etappen geliefert, also sie liefern es wirklich fünf Minuten, bevor wir essen gehen, also das Essen kommt und wir können dann gleich essen.“*

An manchen Schulen kann angeliefertes Essen bei Bedarf auch vor Ort nochmals aufgewärmt werden. Nur zwei Schulen berichten, dass das Essen der externen Anbieter gefroren zur Schule geliefert wird und dann vor Ort aufbereitet werden muss.

*„Wir haben einen Lieferanten, der bringt die Speisen um 09:00, die werden vorgekocht, soweit ich weiß, werden sie eingefroren, weil er beliefert natürlich einige Schulen und Kindergärten, Kinderkrippen, Altershäuser, ich glaube bei den 60 Einrichtungen, das ist natürlich unmöglich das in der Früh vorzubereiten, frisch vorzubereiten. Es wird eingefroren, beziehungsweise Salat ist im Kühlhaus. Das wird dann geliefert, kommt dann bei uns in den Wärmebehälter und wird dort aufgetaut, gekocht, aufgebacken. Es muss, bis die Kinder kommen, eine gewisse Grundtemperatur haben, was natürlich bei gewissen Mengen und bei gewissen Speisen nicht so einfach ist.“*

Manche Schulen hängen den wöchentlichen Menüplan in der Schule zur Einsicht aus bzw. informieren auch die Eltern regelmäßig über die Menüs der Anbieter. An einer Schule schickt der Anbieter den Menüplan auf elektronischem Weg direkt an die Eltern. Die Menüs bestehen an den meisten Schulen grundsätzlich aus Vorspeise/Suppe, Hauptspeise, Beilage und Nachspeise. An manchen Schulen wird – teilweise saisonal – zusätzlich auch bspw. Obst oder Joghurt zur Verfügung gestellt, oder die Schule organisiert in Absprache mit den Eltern selbstständig zusätzlich eine kleine Jause für die SchülerInnen. An einzelnen Schulen ist das Mittagessen jedoch nicht immer so umfangreich und besteht teils aus zwei Gängen.

*„Es gibt, also ein Gericht mit Vorspeise und Hauptspeise, oder Hauptspeise und Nachspeise. Und teilweise auch Vor-, Haupt- und Nachspeise, je nachdem, also das variiert immer.“*

Hinsichtlich der Räumlichkeiten, in denen die SchülerInnen an der Schule essen, sind die meisten der zehn belieferten Schulen eher gut aufgestellt. Oft sind Speisesäle bzw. Räumlichkeiten, die sich gut für das Mittagessen eignen, vorhanden. Einzelne Schulen berichten aber auch von Platzproblemen – nicht zuletzt hängt das auch mit der Anzahl der SchülerInnen zusammen –, die sich auf die Organisation und den Ablauf des Mittagessens auswirken.

Es gibt mehrere Aspekte, die von diesen zehn Schulen als **zufriedenstellend berichtet werden**. Hinsichtlich des Essens an sich berichten die meisten dieser Schulen, dass es stets mehrere Menüs bzw. alternative Gerichte zur Auswahl gibt. Darunter finden sich bei der Hälfte der Schulen auch immer vegetarische Menüs.

*„Was gut läuft, ist das Angebot von den Menüs. Also wir haben immer ein vegetarisches, ein Alternativenü und ein Tagesmenü. Das heißt, die Kinder*

*können am Tag zwischen drei Menüs auswählen und beim zweiten und dritten Menü können sie immer alternativ sagen, sie hätten das lieber mit Hühnerfleisch und kein Schweinefleisch. Weil das auch immer eine Thematik ist. Das heißt, grundsätzlich das Angebot, da bin ich zufrieden."*

Zwei Schulen berichten aber explizit davon, dass man sich unter den verschiedenen Menüs stets für ein Menü entscheiden müsse, das dann für alle Kinder bestellt wird. Dass auf spezielle Wünsche bzw. Anforderungen hinsichtlich des Essens von Seiten der Anbieter eingegangen wird, bestätigen beinahe alle befragten Schulen. Haben die Kinder spezielle Wünsche bzw. Vorlieben, wird ein vegetarisches Gericht gewünscht oder gibt es Anforderungen aufgrund von gesundheitlichen oder religiösen/kulturellen Erfordernissen, kommen die Zulieferer dem typischerweise nach.

*„Aber beim Speiseplan generell haben wir jetzt Vorschläge unterbreitet, auf die ist er eigentlich gut eingegangen, er hat einiges angenommen. [...] Ja, also so wie wir das jetzt handhaben, durch einige Gespräche sind einige Missverständnisse aus der Welt geschaffen worden und jetzt funktioniert es ganz gut."*

Die Menüs sind typischerweise auch abwechslungsreich, oftmals ist auch ausreichend Gemüse oder Salat inkludiert, sind sich die meisten Befragten einig. Mitunter ist dies auch auf das Engagement der Schule bzw. der Nachmittagsbetreuung zurückzuführen, denen eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung der Kinder ein Anliegen ist.

Auch mit den Portionsgrößen sind die meisten Schulen zufrieden, es gäbe für alle SchülerInnen ausreichend zu essen.

*„Es ist ausreichend. Also eher würde ich sagen, ist fast zu groß. Aber es teilt sich dann gut aus. Es gibt dann immer ein paar, die größeren, die brauchen eh größere Portionen als die vierte Klasse. Im Schnitt passt es, sagen wir so."*

Sollte Essen übrigbleiben, so wird an den Schulen damit unterschiedlich verfahren. Bspw. wird übriggebliebenes Essen an einer Schule an die Obdachlosenhilfe gespendet, an einer anderen Schule wird es teils am nächsten Tag wiederverwendet. Oftmals muss übriggebliebenes Essen aber auch einfach weggeworfen bzw. fachgerecht entsorgt werden. Die Qualität des Essens der externen Lieferanten wird jedoch an den meisten Schulen als gut beurteilt. Auch auf die Verwendung regionaler Lebensmittel wird von einigen Anbietern Wert gelegt, heißt es.

*„Mit der Qualität des Essens bin ich, oder sind wir sehr zufrieden, da krieg ich immer wieder sehr positive Rückmeldungen, dass das Essen sehr gut ist und sehr ausgewogen und, dass das Gasthaus das vorbildlich macht."*

So klingt es auch plausibel, dass die Hälfte der Schule hervorstreicht, dass die SchülerInnen (und auch deren Eltern, die sich oftmals für die Verpflegung ihrer Kinder interessieren) mit dem Essen zufrieden sind und es ihnen schmeckt.

*„Bevor wir den Schulstart gehabt haben, haben wir uns getroffen mit dieser Anbieterin und die hat uns dann auch eben das vorgestellt, dass die Kinder so einen Fragebogen mit heimkriegen, dass sie einmal aufschreiben, was die Kinder gern essen, das heißt, sie hat sich auch danach gerichtet, was Lieblingsspeisen von den Kindern sind und hat sich da auch wirklich dran gehalten, das heißt die Kinder schwärmen auch sehr von ihrem Essen."*

Mehrere Schulen berichten positiv davon, dass alle Kinder das Mittagessen aufessen und dass auch Wert darauf gelegt wird, dass möglicherweise unbekanntes/ungewohntes Essen zumindest gekostet wird, bevor die Kinder es ablehnen (es sei denn, gesundheitliche oder religiöse/kulturelle Gründe

sprechen dagegen) – dies hat sich zumeist bewährt und die Kinder lernen somit verschiedenste Gerichte kennen.

*„Sie müssen nichts essen, aber man muss alles kosten. Und beim Kosten war auch das Recht, dass sie, wenn es gar nicht schmeckt, in eine Serviette spucken können. Das haben wir den Kindern zugestanden, weil man einfach sagt, wir haben Kinder mit Migrationshintergrund, wir haben Kinder unterschiedlichster Konfessionen und auch manche Gerichte, die sie nicht so kennen. Und ich sage immer, ein paar kann es schon geben, aber da muss man es vorher einmal gekostet haben. Und es ist dann ganz spannend, wenn dann öfters Mamas auch sagen, was hast du jetzt gegessen, was war das, können Sie uns das mitteilen. Weil es den Kindern dann doch schmeckt.“*

Schließlich zeigen sich einige Schulen auch sehr zufrieden damit, dass das Essen von Anbietern in Schulnähe gekocht und rasch geliefert wird. Somit kommt das Essen zumeist auch noch frisch und warm zur Essenszeit in der Schule an, was der Qualität zuträglich ist.

*„Also zuerst einmal vielleicht zur Anbieterin, also die ist bei uns gleich im nächsten Dorf, das heißt, es dauert wie gesagt zehn Minuten, dass das Essen bei uns ist, das heißt, es ist noch warm bzw. teilweise sogar heiß.“*

Hinsichtlich der an der Schule für das Mittagessen vorhandenen Räumlichkeiten zeigt sich die Mehrheit der zehn Schulen zufrieden. Meist ist ein eigener Speiseraum vorhanden, teilweise sogar eine eigene Küche. An manchen Schulen gibt es auch die Möglichkeit, mehrere Räume gleichzeitig für das Essen zu nutzen.

*„Es ist ein separater Speiseraum. Also ganz am Nachmittag, so ab 16 Uhr, verwenden wir den Speiseraum auch zum Basteln oder so, einfach weil da viel Platz ist. Aber grundsätzlich wird in der Mittagszeit nur gegessen.“*

Auch zum Ablauf des Mittagessens an der Schule äußern sich beinahe alle Befragten positiv. Es stünde ausreichend Essenszeit für die SchülerInnen zur Verfügung (wobei die Zeiten von Schule zu Schule sehr unterschiedlich sind, von rund 20 Minuten bis hin zu über einer Stunde). Auch bei vorgegebenen Essenszeiten (bspw. 30 Minuten) ist man an den Schulen oftmals großzügig und lässt alle Kinder in Ruhe fertigessen.

*„Wir stressen die Kinder nicht. Wenn wir sehen, ein Kind braucht länger, dann bleibt das Kind einfach länger sitzen und isst dann einfach mit der zweiten Partie mit. Das ist mir sehr wichtig, dass wir auf die Kinder eingehen.“*

Die Abläufe bzw. die Organisation des Mittagessens, insbesondere auch die Ausgabe des Essens an die Kinder, funktionieren zumeist sehr gut an den Schulen. Teilweise gibt es dafür an den Schulen auch Unterstützung durch Personal (bspw. aus den schuleigenen Küchen oder vom Reinigungspersonal).

*„Was bei uns sehr gut läuft, ist wirklich der Ablauf des Mittagessens. Das heißt, vom Abholen der Kinder, der Portion bis am Tisch. Ich habe momentan fast 100 Kinder in der Nachmittagsbetreuung. Es ist sehr zivilisiert, wir legen sehr viel Wert auf Tischgespräche. Also mir ist wichtig, dass sie reden, aber es muss einfach ob der Fülle trotzdem nicht so sein, dass man dann, wenn man was braucht, sich anschreien muss, weil man nichts versteht.“*

*„Von Montag bis Donnerstag sind zwei Damen, plus eine Dame, die aus dem Kindergarten unterstützend hilft, also sie sind zu dritt während dieser Mittagsverpflegung und es geht sich gut aus. Okay. Ausreichend, ja. Und am Freitag ist eine Betreuerin und eine Betreuerin aus dem Kindergarten, also zu zweit, aber da sind auch wesentlich weniger Kinder dann bei uns am Standort.“*



Auch die Anlieferung des Essens an die Schule erwähnen einige Befragte sehr positiv. Teilweise kann auch kurzfristig Essen nachbestellt werden; sollte zu wenig vorhanden sein, und wird dann rasch nachgeliefert.

*„Wenn wir etwas zu wenig haben, dann können wir anrufen und es wird nachgeliefert. Also das funktioniert eigentlich sehr gut. Ich denke, man muss sich gewisse Sachen einfach immer ausreden können und dann kann man auch gut zusammenarbeiten. Und wenn wir anrufen, wir haben zu wenig Salat, dann kommt er.“*

Generell berichtet der Großteil der Befragten, dass die Zusammenarbeit und Kommunikation mit den Essenslieferanten gut bis sehr gut funktioniere. Die Anbieter zeigen sich auch zumeist gesprächsbereit bei Vorschlägen oder Wünschen und nehmen Feedback bzw. Verbesserungsvorschläge an. Manche Schulen geben ihrem Anbieter auch regelmäßig Feedback zur Mittagsverpflegung, insbesondere in Bezug auf die Auswahl an Gerichten bzw. die Zusammenstellung der Menüs.

*„Also, da gibt es immer für uns die Rückmeldung, da bitte mehr oder das Essen nicht so gern. Das wird immer per Mail am Ende der Woche ausgeschildet. Und ich muss sagen, in den letzten Wochen ist er [Anm.: der Anbieter] eher sogar großzügig bei den Portionen. [...] Wir haben auch ein Protokollheft, wenn etwas zu kalt war oder wenn etwas zu wenig war, wir führen da auch selbst Buch. Aber es findet eigentlich immer ein E-Mail-Verkehr statt, einmal die Woche, manchmal sogar zweimal.“*

Aus weiteren Einzelnennungen geht hervor, dass man an einzelnen Schulen auch mit der Kommunikation mit den Eltern zufrieden ist, dass der Gemeinde und/oder dem Träger der Nachmittagsbetreuung eine gesunde Mittagsverpflegung ein Anliegen ist oder dass sich auch die Schulleitungen diesbezüglich engagiert zeigen.

*„Und ja, das Wichtigste ist wie gesagt, wir als Mitarbeiter haben nicht so viel Einwirkung auf das Ganze. Wir können nur rückmelden und hoffen, dass die Rückmeldungen angenommen werden. Und ich muss sagen, unsere Schule ist eine Ausnahmeschule. Also, bei uns ist die Direktion irrsinnig dahinter, dass das auch funktioniert. Die Frau Direktor erkundigt sich fast jede Woche, ob alles gepasst hat. Und wenn es Schwierigkeiten gibt, haben wir natürlich da auch die volle Unterstützung, wenn irgendwas sein sollte. Aber wie gesagt, unsere Devise ist Kommunikation und mit gewissen Argumenten kommen, und dann funktioniert es eigentlich sehr gut.“*

Von manchen Schulen werden auch einige **herausfordernde Aspekte** rund um die Mittagsverpflegung erwähnt. Dabei geht es zumeist direkt um das Essen bzw. dessen Qualität oder um die Räumlichkeiten der Schule. Für manche Schulen stellt bspw. das Warmhalten des angelieferten Essens eine Herausforderung dar. Wird das Essen ein bis zwei Stunden vor der Essenszeit geliefert, muss es warmgehalten werden und verliert dabei etwas an Frische bzw. Geschmacksqualität. Aus logistischen Gründen von Seiten der Anbieter sei jedoch meist keine pünktlichere Anlieferung möglich. Auch generell die Qualität des Essens bzw. der verwendeten Zutaten wird von manchen Schulen als eher durchschnittlich bewertet.

*„Ich glaube, das ist ein günstigerer Wirtshaus-Standard, also es ist sicher kein sonderlich hochwertiger Zugang.“*

An einzelnen Schulen würde man sich auch mehr Abwechslung bei den Menüs, unterschiedliche Gerichte bzw. besser abgestimmte (bspw. nicht Nudeln als Vor- und als Hauptspeise, wenn auch in unterschiedlicher Zubereitung) oder ausgewogenere Menüs wünschen.

*„Ja, also es ist so, wie soll ich sagen, sie haben zwar immer diese Komponenten dabei, von Suppe bis Nachspeise, das haben wir jeden Tag, kein Thema. Wir haben auch immer einen Salat, meistens sind auch zwei Sorten Salat. Aber es ist halt trotzdem, man hat das Gefühl, es ist immer der gleiche Quargel. Es ist, einmal steht Creme, am nächsten Tag oder am Tag drauf steht Pudding. Aber im Grunde genommen schmecken tut es immer gleich.“*

Weitere Einzelnennungen beziehen sich darauf, dass die Kinder nicht jedes gelieferte Menü gerne essen (bzw. gar nicht essen), dass eine Schule selbst zusätzlich noch eine Jause für die Kinder organisiert und anbietet – was aber aufwändig und teuer ist, oder darauf, dass Portionsgrößen mitunter zu groß ausfallen und somit zu viel Essen übrigbleibt. Eine andere Schule, bei der ebenfalls fallweise Essen übrigbleibt, kritisiert diesbezüglich, dass man solche Reste aus Hygienegründen fachgerecht entsorgen müsse und nicht einfach bspw. ortsansässigen Landwirten zur Fütterung für deren Tiere geben kann.

An einigen Schulen zeigt man sich bezüglich der vorhandenen Räumlichkeiten für die Einnahme des Mittagessens bzw. hinsichtlich der Platzkapazitäten nicht zufrieden. So müssen die SchülerInnen teilweise auch in ihren Klassenzimmern essen oder es muss in mehreren Schichten gegessen werden, um bei einer größeren Anzahl an SchülerInnen den mangelnden Platz auszugleichen.

*„Ja, grundsätzlich jetzt auf unsere Schule bezogen, wäre ein bisschen mehr Platz super. [...] viele Klassen sind in die Klassenräume ausgewichen und da haben wirklich die sechsjährigen Kinder dann mit Suppe, mit Teller, mit Tablett teilweise zwei Stockwerke raufgehen müssen. Das war nicht so super. Aber ich glaube, dass die Frau Direktorin da schon in Gesprächen ist, dass wir anbauen oder beziehungsweise das Gebäude nebenan nutzen können für sowas. Aber da kann ich jetzt noch nicht genau was sagen.“*

Bezüglich der Organisation des Mittagessens oder der Zusammenarbeit mit dem Essenslieferanten liegen Einzelnennungen vor, die von Herausforderungen zeugen. So ist an einer Schule stets schwer abschätzbar, wie viele Kinder tatsächlich zum Mittagessen erscheinen (was die Bestellmenge zur Glückssache macht). Eine andere Schule berichtet davon, dass ihr Anbieter aus logistischen und finanziellen Gründen kaum Sonderwünsche betreffend spezieller Gerichte erfüllen kann, was verstanden, aber dennoch als nicht optimal erachtet wird. Eine dritte Schule erzählt davon, dass die Kommunikation mit ihrem Anbieter mitunter mühsam erscheint, des Öfteren wird bspw. kein Menüplan zugeschickt und man müsse immer wieder mit dem Anbieter diesbezüglich telefonieren und ihn erinnern.

*„Die Firma ist aber für mich sehr mühsam, da ich wöchentlich anrufen muss und ihn erinnern muss, dass er mir bitte den Speiseplan für nächste Woche schickt. [...] das Problem ist da wirklich, dass die Firma nicht sehr zuverlässig ist mit dem Übermitteln der Menüpläne. Heute ist eine Woche, wo ich es am Mittwoch gekriegt habe, unaufgefordert, aber sonst muss ich immer sagen, bitte ich brauche den Menüplan, meistens kriege ich ihn dann erst am Donnerstag, das heißt, das müssen wir dann schnell ausschicken und am Freitag müssen mir die Eltern wieder retournieren, das finde ich ein bisschen unprofessionell. Wir aus der Schule wirken unprofessionell und können eigentlich nichts dafür, das ist wirklich mühsam.“*

Explizit **negative Aspekte** werden von manchen Schulen hinsichtlich der Qualität des Essens sowie bezüglich Zusammenarbeit mit dem Essenslieferanten genannt. An manchen Schulen ist man sich einig, dass die Qualität des Essens oftmals nicht den Erwartungen entspricht.

*„Sie bieten Sachen an, wo ich ehrlich gesagt dann auch, ich für mich persönlich, das auch nicht unbedingt zahlen würde. Also wenn ein Kind sagt, ich bestelle das nicht, dann ganz ehrlich, verstehe ich das auch zum Teil.“*

Weitere Einzelnennungen beziehen sich darauf, dass die Kinder (bzw. deren Eltern) mit der Mittagsverpflegung unzufrieden sind, dass generell die Menüauswahl nicht passend für die Kinder ist oder dass die Auswahl an Nachspeisen kaum zufriedenstellend ist.

*„Naja, die ganze Schule würde ich jetzt nicht sagen. Aber es sind schon sehr, sehr viele unzufrieden. Und auch mit den vorherigen Leiterinnen war genau dasselbe. Und ich kenne auch viele, die an anderen Schulen arbeiten, die auch von dieser beliefert werden. Es ist überall dasselbe.“*

Was Unzufriedenheiten mit den Anbietern angeht, so versichert eine Schule, dass mit ihrem Anbieter so gut wie gar nichts gut funktioniert. Abgesehen davon berichten inkl. dieser Schule im Wesentlichen drei befragte Schulen (alle aus der Region steirischer Zentralraum) von konkreten Problemen mit ihrem Anbieter. Bspw. sei die Zusammenarbeit bzw. Kommunikation mit dem Anbieter zumeist suboptimal. Eine Schule hat den Eindruck, dem Anbieter eher zur Last zu fallen. Auch hinsichtlich Essenswünsche oder -vorschläge zeigen sich manche Lieferanten nicht gesprächsbereit. Teilweise komme es auch vor, dass entweder zu viel Essen (das nicht bestellt wurde) geliefert wird und trotzdem bezahlt werden muss, oder dass Bestellungen nicht korrekt bzw. unvollständig angeliefert werden.

*„Wir haben halt schon seit Jahren sehr, sehr große Probleme mit den Zulieferern. Sei es in der Kommunikation, wenn, ich meine, klar, manchmal kommt es vor, dass wir Fehler machen bei der Bestelleingabe, weil das System, wo wir die Bestellungen machen, auch nicht sehr einfach zu bedienen ist, es blöd formatiert, dass ständig irgendwo Zahlen reinrutschen, die dort nicht sein sollen. Und dann kommt es immer vor, dass man 800 Suppen bestellt, anstatt 80, weil sich da automatisiert eine Null noch einschleicht. Das haben wir schon häufiger gemacht. Und das ist halt mit der Kommunikation dann sehr schwierig, wenn man dann anruft oder eine Mail schreibt und sagt, hey, es tut uns leid, wir haben 800 Suppen bestellt, wir brauchen nur 80. Bestellt ist bestellt. Können wir jetzt nichts mehr machen, müssen wir schauen, wie man das wegbringt oder sonst halt einfrieren. [...] Genau, die werden dann auch bezahlt, ja.“*

Auch Stornierungen von Menüs, wenn bspw. eine ganze Klasse aufgrund eines Ausflugs kurzfristig nicht in der Schule ist, sind bei einzelnen Anbietern nicht möglich.

*„Oder wenn zum Beispiel spontan eine Klasse auf einen Ausflug geht, dass man sagt, okay, es sind heute 60 Kinder nicht da, wir brauchen nicht so viel Essen, dass wir spontan, zumindest ein paar Tage vorher sagen könnten, okay, wir würden gerne weniger Essen bestellen. Dass wir nicht auf den ganzen Massen sitzenbleiben hier.“*

Begründet werden die Probleme mit den Anbietern teils damit, dass die Anbieter selbst – bspw. finanziell, personell oder durch persönliche Umstände wie bspw. Krankheit – in Problemlagen sind. Auch die Coronavirus-Pandemie habe mitunter ihre Spuren hinterlassen und Probleme hervorgebracht oder verschärft.

### **Schulen, die extern essen gehen**

Vier der interviewten Schulen essen außerhalb der Schule. Eine Schule bekam von der Gemeinde eine Veranstaltungshalle für das Mittagessen zur Verfügung gestellt, da sich ansonsten keine

Gelegenheit biete, extern zu essen. Das Essen wird von einem Anbieter zur Halle geliefert.

*„Und die einzige Räumlichkeit, die wir von Seiten der Gemeinde haben, ist unsere Halle. Das ist eine Veranstaltungshalle, hauptsächlich Sporthalle, wo uns aber jetzt trotzdem Tische zur Verfügung gestellt werden, wo aufgedeckt wird für uns. Also da ist wirklich jemand von der Gemeinde abgestellt. Es ist dann alles schon vorbereitet, und die Mitarbeiterin von der Gemeinde ist da und nimmt das Essen entgegen und versorgt sie in den Wärmebehältern. Das funktioniert gut und ich muss ehrlich sagen, ich kann es den Eltern gegenüber sehr gut rechtfertigen. [...] Die Räumlichkeit ist nicht so ansprechend, weil es ist trotzdem eine Sporthalle, aber vom Platz und allem passt das wirklich gut.“*

Hinzu kommt bei dieser Schule, dass man auf zwei externe Essenslieferanten (ein Gasthaus und eine Grazer Großküche) zurückgreifen muss (man würde aber gerne nur mit einem einzigen Anbieter zusammenarbeiten). Die drei übrigen Schulen essen in einer Gaststätte in Schulnähe.

*„Das ist ein Restaurant gleich neben der Schule. Also wir brauchen nicht einmal wirklich eine Straße überqueren, also es ist wirklich nebenan.“*

Wobei es auch bei diesen drei Schulen einen Sonderfall gibt: Man nimmt das Essen zwar in einer Gaststätte ein, jedoch wird nicht dort gekocht, sondern das Essen von einer externen Einrichtung an die Gaststätte geliefert, man benützt dort also nur die Räumlichkeiten. Am Speiseplan stehen bei den vier Schulen typischerweise Vorspeise/Suppe, Hauptspeise, Beilage und Nachspeise. Nur eine Schule erzählt, dass das Angebot im Verhältnis zu den Kosten eher suboptimal ist.

*„Und jetzt haben wir eben nur ein Menü, keinen Nachtisch und eigentlich teurer. Also vom Angebot her ist es sicher weniger Auswahl. Wobei, wie gesagt, wenn es für die Kinder passt, ist das eben kein Problem.“*

Von Befragten aus zwei Schulen ist zudem zu erfahren, dass es beinahe täglich Fleischgerichte gibt.

*„Ich habe jetzt gerade den von dieser Woche da vor mir, am Donnerstag wäre Fischstäbchen und sonst ist eigentlich Fleisch jeden Tag. Ja. (lacht)“*

Dass man den wöchentlichen Menüplan in der Schule zur Ansicht aushängt, wird nur von einer Schule explizit berichtet.

**Gut funktioniert** hinsichtlich des Essens an sich bei mehreren Schulen, dass die Anbieter auf spezielle Wünsche der Schulen bei der Essensauswahl eingehen und diese berücksichtigen. Auch die Portionsgrößen sind bei allen vier Schulen in Ordnung, meinen die Befragten. Sollte einmal Essen übrigbleiben, so wird dies bei einer Schule – die von einem externen Anbieter in einer Veranstaltungshalle beliefert wird – an den Anbieter retourniert. Im Fall einer anderen Schule verbleibt übriggebliebenes Essen mit ungewisser Weiterverwendung vor Ort bei der Gaststätte.

*„... es meistens zurückschicken. Die Betreuer dürfen natürlich dann auch eine Kleinigkeit essen. Wir haben dann einmal dazwischen probiert, dass wir Plastikbecher bereitgestellt haben und die Kolleginnen haben es mitgenommen, in den Kühlschrank gestellt und wir haben zu den Lehrern gesagt, bitte nehmt es, bevor wir es zurückschicken und es wird weggeschmissen. Aber das ist nicht wirklich ins Laufen gekommen, muss ich auch ehrlich sagen. Also die Realität ist, wir schicken, was übrig ist, zurück.“*

Bei einer Schule können auch die LehrerInnen am Mittagessen teilnehmen – dies sei bei den meisten Schulen, wie mehrere Befragte (aus allen 16 Interviews, nicht nur aus jenen mit den vier extern essenden Schulen) erzählten, nicht möglich bzw. nicht erlaubt. Dass die Menüs abwechslungsreich sind, es auch ausreichend Gemüse bzw. Salat gibt, bestätigt die Hälfte der vier extern essenden Schulen.

*„Ich schau einmal, ob ich da was finde, Moment einmal. Ich hol mir mal die letzten Menüs her. Vor Weihnachten, ich vergleiche es jetzt einmal mit dem heutigen. Ja, es wechselt sich schon ab, also ich hätte gesagt, vielleicht einmal im Monat, dass es sich wiederholt. Der Durchgang. [...] Ja, es ist halt dann zum Beispiel so wie gestern, da war Putenbrust mit Gemüsereis und eben vor zwei Wochen war Putenbrust mit Erbsenreis. Also ich meine, es ist jetzt nicht... Ja, aber es ändert sich schon. Also jetzt habe ich da drei Wochen angeschaut, es ist jetzt kaum was Gleiches. Also es ändert sich vielleicht einmal im Monat, aber es ist nicht immer dann die gleiche Woche. Also man sagt jetzt, in vier Wochen ist wieder die ganz gleiche Woche, der Ablauf ist ein anderer und es sind einzelne Speisen, die sich wiederholen. Also Abwechslung ist schon da.“*

Zumeist gibt es mehrere Menüs zur Auswahl (auch ein vegetarisches, gibt eine Schule an), jedoch muss man sich an zwei Schulen pro Tag vorab für ein Menü entscheiden (d.h. vor Ort beim Mittagessen gibt es keine Auswahl mehr). Nur eine der vier Schulen erwähnt explizit, dass die SchülerInnen (oder deren Eltern) mit dem Essen zufrieden sind, wenngleich mit durchaus interessanter Argumentation.

*„(lacht) Ja, also eigentlich bin ich froh, dass ich mir da keine Gedanken machen muss. Also natürlich, wenn die Eltern sich beschweren würden, würde ich da schon einhaken. Für mich ist das Menü jetzt keines, wo ich sage, da gehen wir jetzt Menü essen, vor allem nicht um den Preis. Aber wenn es den Kindern schmeckt, muss man auch sagen, wenn die Kinder damit zufrieden sind, ist es auch in Ordnung. Und wie gesagt, Beschwerden habe ich noch keine gekriegt von den Eltern. Bis jetzt.“*

An manchen Schulen wird auch versucht, dass die SchülerInnen zumindest alle Speisen kosten, bevor sie sagen, dass sie etwas nicht mögen bzw. nicht essen wollen (es sei denn, religiöse, kulturelle oder gesundheitliche Gründe sprechen dagegen).

*„Also wenn sie einmal einen Löffel kosten und sagen ‚ich esse es nicht‘, ja dann isst er es halt net, ja. Aber es ist halt leider so, dass viele Kinder ganz normale Speisen nicht mehr kennen, gell, die wissen gar nicht mehr, wie das schmeckt. (lacht)“*

Hinsichtlich des Ablaufs bzw. der Organisation des Mittagessens äußern sich alle vier Schulen positiv darüber, dass die externen Essenlokalitäten in geringer Entfernung zur Schule und leicht bzw. schnell erreichbar sind. Dass die SchülerInnen von der Schule ein paar Minuten zu Fuß zur Essenstätte gehen müssen, sieht man bei einigen der vier Schulen sogar positiv, da die Kinder dadurch zu etwas Bewegung an der frischen Luft kommen.

*„Unsere Schüler gehen circa zehn Minuten mit der ganzen Gruppe dorthin und ich finde es insofern sehr gut. Sie kommen ganz sicher jeden Tag an die frische Luft und bewegen sich ein bisschen draußen. Gerade nach einem langen Schultag passt es wirklich. Sie bewegen sich, sie gehen gemeinsam. Gleichzeitig trainieren wir Verkehrssicherheit, muss man auch ganz klar sagen. Und den Kindern macht es nichts aus.“*

Auch die Essenszeit zwischen den Fußmärschen wird von den meisten Befragten als ausreichend erachtet und mit großteils ca. 30 bis 45 Minuten angegeben. Die Zusammenarbeit und Kommunikation mit dem externen Anbieter beurteilen zwei der vier Befragten explizit als gut funktionierend.

*„Eigentlich ganz gut. Wir haben jetzt nicht wirklich viel Kontakt. Wir schicken per Mail, suchen zwischen den zwei Menüs aus, was wir haben wollen, geben die Anzahl für die kommende Woche bekannt. Und das war es, weil wir das Essen ja dann drüben essen. Vorher haben wir ein bisschen mehr Kontakt gehabt, weil wir ja dort in den Räumlichkeiten gegessen haben. Wenn es*

*irgendwie gar nicht passt vom Essen her, machen sie auch mal für die Kinder dann halt eine Pizza oder Spaghetti oder so. Also, da, das funktioniert schon mit der Kommunikation. Oder eine Alternative anbieten, ja, das geht dann manchmal."*

Weitere Einzelnennungen zu positiven Aspekten beziehen sich darauf, dass die Essensausgabe vor Ort problemlos klappt, dass die MitarbeiterInnen der Schule dabei keine Aufgaben zu übernehmen haben, sondern alles von Bediensteten vor Ort (der Gaststätte oder der Gemeinde) erledigt wird, und dass grundsätzlich der ganze Ablauf des Mittagessens gut funktioniert.

Als **herausfordernd** betrachten einzelne Schulen hinsichtlich des Essens, dass die Menüs teilweise zu wenig abwechslungsreich sind bzw. das Essen nicht kindgerecht sondern, wie in einem Fall, eher für SeniorInnen ausgelegt ist (der Anbieter produziert ansonsten vor allem für ältere Personen). Auch das Essen, das von einer Schule in einer Veranstaltungshalle eingenommen wird, warmzuhalten, stellt für diese Schule eine Herausforderung dar. Auch eine andere Schule, die in einer Gaststätte isst (aber dorthin von einem anderen Anbieter beliefert wird), sieht sich damit konfrontiert.

*„Es wird halt auch schon länger warmgehalten. Bis wir essen, ist es ca. 14:00 Uhr. Das wird dann schon zweieinhalb Stunden warmgehalten.“*

Weitere Einzelnennungen beziehen sich darauf, dass man die Qualität der Zutaten (ob hochwertig oder nicht, ob frisch oder tiefgekühlt) nicht wirklich beurteilen kann – man weiß darüber zu wenig Bescheid, sowie, dass es immer wieder manche Eltern gibt, die sich über das Essen oder die Menüauswahl beschweren würden.

Bezüglich des Ablaufs des Mittagessens äußert nur eine Schule, dass die für das Mittagessen in Summe zur Verfügung stehende Zeit aufgrund eines insgesamt 20-minütigen Hin- und Rückwegs zur externen Lokalität und einiger organisatorischer Aufgaben vor Ort wohl eher zu knapp bemessen scheint.

**Negative Aspekte** werden beinahe ausschließlich von einer befragten Schule genannt. Zwar nennen drei von vier Schulen mehr oder weniger explizit, dass die Qualität des Essens nicht unbedingt den Erwartungen entspricht, jedoch führt insbesondere eine Schule dies sehr umfassend aus, was auf eine grundsätzlich hohe Unzufriedenheit mit dem Anbieter schließen lässt. So wird von dieser Schule (die in einer Gaststätte isst) bspw. von minderwertigen Zutaten, wenig Salat bzw. Gemüse und unpassender Menüauswahl berichtet.

*„Das, was nicht passt, also ah, von der Menüauswahl, das jetzt von dem was gekocht wird und vor allem wie gekocht wird. Also sie haben mir erzählt, es war die Schulassistentinnen die mitgehen, die hab ich jetzt gefragt nach den Ferien, warum die Kinder nicht zufrieden sind, die haben mir berichtet, es war nicht qualitativ. Ganz einfach gesagt. Aber in den großen Bereichen nicht qualitativ, ja. Schlechte Zutaten, wir hatten schon einmal ein Projekt mit Styria Vitalis mit dem Wirt und da hat das dann sehr gut funktioniert, waren wir sehr zufrieden, muss ich sagen, aber anscheinend hat das jetzt so nachgelassen und meine anderen Mitarbeiterinnen haben mir nicht davon berichtet, jetzt bin ich draufkommen. Es gibt ganz wenig Salat, wenig Gemüse und wenn ich jetzt den Speiseplan für nächste Woche so im Kopf hab, Gemüse sind Kartoffel, gell. Und die Kinder essen auch net mehr gern, das heißt die logische Folgerung ist, dass man was ändern muss, gell?“*

So sind auch die Kinder (und die LehrerInnen, die auch mitessen) nicht mit dem Essen zufrieden. In Summe sei es über das letzte Jahr hinweg bei dieser Gaststätte zu Verschlechterungen gekommen,

erzählt die befragte Person. Die Menüauswahl bei diesem Anbieter sei verbesserungsbedürftig. So gibt es seit diesem Schuljahr keine vegetarischen Gerichte mehr, sondern überwiegend Fleischgerichte (täglich gibt es dabei auch nur ein Menü zur Auswahl). Isst man kein Fleisch (bspw. auch aus religiösen/kulturellen Gründen), muss man sich mit den vorhandenen Beilagen begnügen. Die Kommunikation bzw. Zusammenarbeit mit dieser Gaststätte erscheint der Schule eher schwierig und keinesfalls optimal. Im Grunde hat die befragte Person den Eindruck, der Wirt nimmt die Schule und deren Wünsche als Belastung wahr.

*„Ja momentan haben wir das Gefühl, er sieht's eher als Belastung, dass die Kinder dorthin essen kommen. Sie haben zwar einen eigenen Raum, also das haben wir jetzt halt, haben wir eigentlich immer gehabt, einen eigenen Raum für die Kinder, also sie sitzen nicht mit den anderen Gästen im gleichen Gastzimmer, das war mir wichtig, das haben wir geschafft, aber ja, ich glaub da fehlt jetzt auch irgendwie so das Verständnis, was Kinder gern möchten oder wie es halt bei Kindern ist.“*

Nur eine weitere Schule berichtet ebenso von einer wenig gesprächsbereiten Gaststätte, wenn es darum geht, zwei Gerichte (und somit eine Wahlmöglichkeit) pro Tag anzubieten.

*„Macht er nicht. Also es ist ihm zu viel Aufwand, weil dann hat er noch mehr organisatorischen Aufwand, also das macht er nicht.“*

#### 4.2.3 Hintergründe zur Entscheidung für den Essensanbieter an der Schule

Der Großteil der 16 befragten Schulen wird von externen Anbietern beliefert oder geht extern essen (nur zwei befragte Schulen kochen selbst). Die **Auftraggeber dieser externen Schulverpflegung sind typischerweise die Gemeinden als Schulerhalter** – diese fällen zumeist auch die Entscheidung darüber, welcher Anbieter dies übernehmen soll. Nur einzelne Befragte geben an, nicht zu wissen, wie die Entscheidung für den Essensanbieter bzw. -lieferanten zustande kam und ob die Schule in die Entscheidung eingebunden war oder nicht.

*„Ehrlich gesagt, keine Ahnung. Ich bin jetzt seit vier Jahren hier und habe jetzt seit zwei Jahren die Leitung. Und das war einfach immer so.“*

Eine Mehrheit der Befragten gibt hingegen an, dass die **Entscheidung für den Anbieter von Seiten der jeweiligen** Gemeinde bzw. des Schulerhalters getroffen wurde (und wird) und die **Schule dabei oftmals nicht eingebunden** war bzw. keinen Einfluss darauf hatte. Mitunter ist die Gemeinde nicht nur Auftraggeber/Entscheider für die Mittagsverpflegung, sondern auch für die gesamte Nachmittagsbetreuung – und auf beides habe die Schule kaum Einfluss bzw. keine Mitsprache, wie von einer befragten Person zu erfahren ist. Von einer befragten Person wird auch explizit angemerkt, dass es durchaus ein hoher Aufwand ist, sich um die Mittagsverpflegung und/oder die Nachmittagsbetreuung (Organisation, Abrechnung usw.) zu kümmern, und man somit auch froh sein könne, wenn sich die Gemeinden diesbezüglich engagieren.

Dass die **Schule in den Entscheidungsprozess eingebunden** war, erwähnen manche Befragte. Teilweise hatten Lehrkräfte schon vorab persönlichen Kontakt mit den späteren Anbietern, teilweise gab es sogar umfassende Entscheidungsprozesse mit allen relevanten Stakeholdern, wie in folgendem Fall:

*„Es ist so, dass wir in der Stadtgemeinde ein Verpflegungsteam eingerichtet haben und wir haben gesagt, wir wollen diese Mittagsverpflegung generell für*

*alle Pflichtschulen in der Stadt ändern und das ist uns dadurch gelungen. Wir haben da mit Styria Vitalis ein ganz tolles Projekt gehabt, wo wir mal geschaut haben, was soll eigentlich auf diesen Teller kommen, was ist gut, was brauchen wir und dann haben wir alle Verpfleger, die es in der Umgebung gibt, es sind sehr sehr viele, eingeladen zu einem mehr oder weniger runden Tisch und da ist unser Projekt vorgestellt worden, dann haben wir gefragt, wer hätte Interesse, da mitzuarbeiten.“*

Manche weitere Befragte erzählen, dass die **Schule selbst über den Essensanbieter entschieden** habe, bzw. entscheiden konnte.

*„Das war ich. Also wir haben vorher das Restaurant gehabt. Das ist die [Anm.: Name anonymisiert]. Und es hat von den Kindern sehr viele Beschwerden gegeben, dass ihnen das Essen nicht schmeckt, leider. Und es ist dann irgendwann so weit gekommen, dass wir so viel weggehaut haben, dass ich gesagt habe, ich muss eine Alternative finden.“*

**Externe Anbieter** bzw. Lieferanten kommen vor allem zum Zug, weil es an den Schulen an entsprechenden Ressourcen (Küche, Speisesaal bzw. generell Platzkapazität, Personal) mangelt. So ist Platzmangel oft ein Grund, mit den SchülerInnen extern essen zu gehen. Auch fehlt es oft an Möglichkeiten, Essen in der Schule warmzuhalten, sodass eine Belieferung mit Essen nicht in Frage kommt.

*„Es wäre auch keine Räumlichkeit da, wo wir die Wärmebehälter unterbringen können, aber es scheitert auch schon ganz spezifisch daran, kein Raum, wo ich Tische drinnen hineinstellen kann und die Kinder essen können. Natürlich, ein Klassenraum, ja, aber da muss ich auch sagen, es wäre mir recht, wenn wir nicht im Klassenraum essen. Und wir haben zu viele Kinder in der Nachmittagsbetreuung, dass wir tatsächlich in einem Klassenraum essen könnten. Da müsste man komplett umstrukturieren.“*

Einzelne Befragte würden sich diese Ressourcen (Küche, Speisesaal) zwar wünschen, führen aber gleichzeitig an, dass solche infrastrukturellen Baumaßnahmen in absehbarer Zeit nicht realistisch sind.

*„Ja, auf jeden Fall. Das ist wirklich ein Wunschgedanke, der sicher nie in Erfüllung geht. Das geht sicher nie. [...] da müsste man wirklich einen Zubau machen und das ist einfach nicht realisierbar in einer so großen Gemeinde.“*

Anderswo scheint dies hingegen umsetzbar zu sein, um somit künftig vor Ort in der Schule das Mittagessen einnehmen zu können. Zumindest Speisesäle scheinen eher realisierbar als eigene Küchen für die Schulen.

*„Gespräche sind geführt. Schulumbau ist geplant, nicht nur auf den Speisesaal hin. Und ja, ein Speisesaal ist geplant. Es ist aber, muss ich trotzdem sagen, keine Küche dort geplant. Also aber eine Räumlichkeit, wo dann Wärmebehälter hinein könnten.“*

Hinsichtlich der **Auswahl an externen Anbietern** erwähnen manche Befragte, dass es im Schulumfeld nur eine sehr beschränkte (oder gar keine) Auswahlmöglichkeit gibt – oftmals gibt es nur einen einzigen in Frage kommenden Anbieter; in diesen Fällen sei es dann ohnehin egal, wer die Entscheidung trifft (die Schule oder die Gemeinde). Auch erzählen einzelne Befragte, dass generell nur wenige Anbieter bereit seien, Schulen zu beliefern.

*„Im Moment ist es die einzige Alternative, die wir haben. Es gibt zwei weitere Gasthäuser im Ort, wobei beide nicht bereit sind, das zu machen und das nicht in Erwägung gezogen haben, mit uns in Verhandlungen zu treten.“*



*„Und natürlich mit Beliefern keine Frage, wobei ich auch sagen muss, es wird immer schwieriger mit dem Beliefern. Wir finden kaum jemanden mehr vor Ort, der uns beliefern möchte, weil es auch die Gasthäuser im Ort als schwierig empfinden, für Kinder zu kochen. Und natürlich darf und soll das Essen in der Schule nicht zu viel kosten und in der aktuellen Situation bringen das einfach die Gasthäuser auch nicht mehr zusammen, da was Entsprechendes zu liefern. Und die Großküchen, die ausliefern, das funktioniert am Anfang oft super, aber ich muss sagen, die Qualität lässt auch nach.“*

An manchen Schulen zeigt man sich eher unzufrieden mit dem jeweiligen externen Essensanbieter und möchte **einen alternativen Anbieter suchen** bzw. auswählen. Man habe sich auch schon nach anderen passenden Anbietern umgesehen.

*„[...] sie waren vor Weihnachten auch nicht mehr zufrieden mit der Qualität des Essens im Gasthaus. Und jetzt sind wir eben am Überlegen, wie wir das gut ändern könnten, hätten sogar schon einen Anbieter, der uns das Essen liefern würde, aber jetzt muss ich nicht mit, ich hab das schon an die Gemeinde gemeldet, aber das wird jetzt noch so der große Hacken werden, ob die Gemeinde, weil die ja den Vertrag hat, da zustimmt. Also das wär mir zum Beispiel auch viel geholfen ... wenn das Entscheidung der Schule sein könnte.“*

Die Entscheidung in solchen Fälle liege aber bei der jeweiligen Gemeinde, sie muss zustimmen, auch wenn von Seiten der Schule bereits alles passen würde.

*„Jetzt liegt bei der Gemeinde ja genau. Da werden wir dann nächste Woche in Verhandlung treten, bin gespannt. (lacht)“*

Für manche Schulen, die derzeit nicht vor Ort selbst kochen, wäre es auch vorstellbar, bzw. teils sogar wünschenswert, **selbst zu kochen**. Die Umsetzung in naher Zukunft erscheint diesen Schulen jedoch schwierig bis unrealistisch. Vor allem mangelt es an räumlichen Ressourcen in Form einer adäquaten Küche. Dabei stellt sich auch die Frage der Finanzierung; dies sehen die Befragten skeptisch, eine Adaptierung der räumlichen Infrastruktur sei eher illusorisch. Verhandlungen mit den Schulerhaltern bzw. Gemeinden diesbezüglich gestalten sich oft schwierig und werden meist als wenig aussichtsreich wahrgenommen.

*„Ja, der Wunsch ist von mir natürlich gekommen, auf den ist aber wenig eingegangen worden (lacht). [...] Ich glaube, solche Sachen brauchen eher mehr Druck von oben, als von der Schule selbst. Die Gemeinde müsste ja wieder eine Person haben, die das Ganze durchrechnet und dann würden sie draufkommen, das würde sich sogar für die Gemeinde lohnen. Aber wenn da jetzt nicht eine engagierte Person ist, die das durchrechnet und sagt, dieses Konzept macht Sinn, macht es das bitte so, dann wird man da wenig Chancen haben.“*

Manche Befragte geben trotz der Vorteile, die es hätte, selbst an der Schule zu kochen, jedoch auch zu bedenken, dass dies auch Nachteile bzw. zusätzlichen Aufwand mit sich brächte. Manche sind mit der aktuellen Form der Mittagsverpflegung von externen Anbietern zufrieden und würden eher zusätzliche Herausforderungen wahrnehmen, bspw. durch die Erfüllung von Hygienevorschriften oder durch die große Anzahl zu versorgender Kinder, wenn sie an ihrer Schule selbst kochen würden.

*„Wir persönlich, wir beiden würden das gerne machen, wäre aber absolut nicht möglich. [...] Raum, Zeit, Hygienemaßnahmen.“*

*„Wenn ich ehrlich bin, nicht, weil wir so unfassbar viele Kinder haben, dass das rein organisatorisch nicht machbar ist. Wir haben fast 280 Kinder in der*

*Nachmittagsschule. Das geht nicht. (lacht) Also grundsätzlich von der Idee her finde ich es ziemlich cool, wenn ich jetzt nicht von unserer Schule spreche, sondern vielleicht für die anderen, wo weniger Kinder sind und weniger große Gruppen, finde ich das super. Aber bei uns ist es nicht umsetzbar.“*

#### 4.2.4 Ablauf der Essensbestellung an der Schule

Einige in diesem Zusammenhang relevante Themen und Inhalte wurden bereits in früheren Abschnitten dieses Kapitels, insbesondere in jenen zum Ist-Zustand der Mittagsverpflegung an den Schulen, aber auch zu den Hintergründen der Entscheidung für den jeweiligen Essensanbieter diskutiert. Gegenstand dieses Abschnitts ist die darüber hinausgehende Beschreibung – sofern aus den Interviews dazu Angaben vorliegen – des konkreten Ablaufs der Essensbestellungen an den befragten Schulen.

Die **Bekanntgabe der Menüs durch die Essensanbieter**<sup>44</sup> erfolgt zeitlich recht unterschiedlich im Voraus. Oftmals werden die verfügbaren Menüs zur Mitte oder gegen Ende der jeweiligen Vorwoche bekanntgegeben, an manchen Schulen auch bereits zwei oder drei Wochen für eine bestimmte Woche im Voraus. Andere Schulen hingegen erhalten alle 14 Tage oder einmal im Monat den Menüplan für die kommenden zwei Wochen bzw. für das kommende Monat.

*„Wo wir schon net ganz glücklich sind damit, aber grundsätzlich, also der Speiseplan wird immer rechtzeitig vorher auch bekannt gegeben, wenn die Eltern es wünschen, kriegen sie eben eine Woche vorher Bescheid, was es in der nächsten Woche zu essen gibt, wenn's dann eben Wünsche gibt, ja zur Zubereitung, oder eben wenn's, wir haben eben Kinder, die Diäten einhalten müssen, teilweise, dann können sich die Eltern beim Gasthaus melden, dann wird drauf eben reagiert, des lauft wirklich sehr gut, also an sich die Verpflegung ist spitze.“*

Dass von Seiten der Schulen **Änderungen in den Menüplänen** vorgenommen werden, bestätigt etwas mehr als die Hälfte der Befragten, teils geht es dabei jedoch nicht um große Änderungswünsche, die von den Anbietern berücksichtigt werden, sondern um spezielle Essenswünsche bzw. Vorschläge aufgrund von gesundheitlichen (bspw. Allergien) oder religiösen/kulturellen Hintergründen der SchülerInnen. Auch das Bestellen von vegetarischen Gerichten ist an einigen Schulen bei den Anbietern möglich. An manchen Schulen findet auch Austausch mit den Anbietern darüber statt, welche Speisen die Kinder gerne essen und welche nicht gut ankommen – dies wird dann oftmals längerfristig berücksichtigt.

*„Zum Teil machen wir es auch, zum Teil geht es dann, zum Teil nicht. Aber wir haben schon Sachen gesagt, also gewisse Suppeneinlagen bringen wir nicht an bei unseren Kindern, dann sagen wir auch, bitte bring was anderes oder wir haben da was, bitte lass das weg. Das passiert schon.“*

Nur eine Schule, die von einer Großküche beliefert wird, teilt explizit mit, dass keine Änderungswünsche in den Menüplänen möglich sind.

Welche Möglichkeiten bestehen, die **Häufigkeit vegetarischer Gerichte zu erhöhen**, war ebenfalls in den Interviews ein Thema. An mehreren Schulen wird ohnehin bereits regelmäßig ein vegetarisches Menü angeboten; an manchen Schulen, so wurde berichtet, bestehe diesbezüglich

---

<sup>44</sup> Zwar wird an zwei Schulen vor Ort in der Schule gekocht, jedoch ist darunter eine Schule, die an einem Wochentag auch von einem externen Anbieter beliefert wird und eine Schule, die von einem in der Schule eingemieteten Kantinenbetreiber bekocht wird. Somit sind grundsätzlich alle 16 interviewten Schulen (zumindest teilweise) von der Bekanntgabe der Menüs durch externe Anbieter abhängig.

hingegen kein Bedarf, da es dort keine Kinder gäbe, die sich vegetarisch ernähren möchten. Sollte der Wunsch nach einem vegetarischen Gericht bestehen, so gibt es an einigen Schulen durchaus die Möglichkeit, dies von den Anbietern zu erhalten.

*„Dann bestelle ich das so, ich brauche für Montag 60 Portionen plus ein vegetarisches. Und da muss ich auch noch schauen, was auf dem Speiseplan ist. Wenn ich zum Beispiel die Eierspätzle habe, dann brauche ich natürlich kein vegetarisches Gericht bestellen. Oder so auch in dem Fall die Zucchini-Laibchen, weil, das ist ja vegetarisch. Also da muss ich mir halt immer nur den Speiseplan anschauen und nach dem wird dann bestellt.“*

Auch die Frage danach, **wie das Essen für die Kinder ausgewählt wird**, beantworten die Schulen recht unterschiedlich. An rund der Hälfte der Schulen steht täglich ohnehin nur ein Gericht bzw. Menü zur Auswahl (abgesehen von Sonderwünschen aus gesundheitlichen oder kulturellen/religiösen Gründen, bzw. wenn ein vegetarisches Gericht erforderlich ist), d.h. auch wenn Anbieter grundsätzlich zwei oder drei Menüs vorschlagen, muss sich die Schule für alle Kinder für ein Menü pro Tag entscheiden. Mitunter hat die Schule auch gar keinen Einfluss auf die Menüauswahl, sondern der Anbieter entscheidet.

*„Also es wählt ja nicht die Schule das Essen aus, sondern der Wirt gibt einen Speiseplan vor und das muss dann gegessen werden, weil es nur ein Gericht gibt pro Tag.“*

An einigen Schulen wählen LehrerInnen bzw. MitarbeiterInnen der Nachmittagsbetreuung die Menüs für die Kinder aus.

*„Bei uns ist es so, dass quasi der Standortleiter gemeinsam mit dem Team aus den vier Menüvorschlägen ein Menü auswählt.“*

An anderen Schulen werden auch die Kinder und die Eltern zumindest zu Beginn des Schuljahres miteinbezogen und nach ihren Präferenzen gefragt.

*„Bevor wir den Schulstart gehabt haben, haben wir uns getroffen mit dieser Anbieterin und die hat uns dann auch eben das vorgestellt, dass die Kinder so einen Fragebogen mit heimkriegen, dass sie einmal aufschreiben was die Kinder gern essen, das heißt, sie hat sich auch danach gerichtet, was Lieblingsspeisen von den Kindern sind und hat sich da auch wirklich dran gehalten, das heißt, die Kinder schwärmen auch sehr von ihrem Essen.“*

An einzelnen Schulen können sich die Kinder wöchentlich auch selbst aus den verfügbaren Menüs jenes auswählen, das sie haben möchten. An anderen Schulen entscheiden bzw. bestellen die Eltern jeweils das bevorzugte Menü aus den vorhandenen Menüalternativen. Hierzu gibt es bspw. an einer Schule die Möglichkeit, dass die Eltern dies direkt beim Anbieter auf elektronischem Weg erledigen können. Eine weitere Einzelnennung bezüglich der Essensauswahl an einer Schule bezieht sich darauf, dass kaum Salat bestellt wird, da die Kinder diesen erfahrungsgemäß nur selten aufessen.

Hinsichtlich der **Kriterien, nach denen die Auswahl** erfolgt, ist bei vielen Schulen bereits ein großes Bewusstsein bzw. Engagement für gesunde Ernährung festzustellen. Auf regionale und/oder saisonale Produkte sowie Bio-Lebensmittel wird ebenso bereits an mehreren Schulen explizit Wert gelegt. Auch die Berücksichtigung von gesundheitlichen oder kulturellen/religiösen Hintergründen der Kinder sowie von Speisenpräferenzen der SchülerInnen ist im Rahmen der Möglichkeiten Standard in den befragten Schulen. Oftmals beobachten die Befragten während des Mittagessens auch, welche Speisen von den Kindern gut bzw. weniger gut angenommen werden und lassen dies in künftige Essensbestellungen bzw. Feedbackgespräche mit den Anbietern einfließen. An manchen

Schulen werden auch konkrete Abfragen unter SchülerInnen und/oder Eltern durchgeführt, um Präferenzen und Wünsche zu erheben und die Menüauswahl dahingehend zu optimieren.

**SchülerInnen und/oder Eltern** werden vom Großteil der befragten Schulen in Themen und Entscheidungen rund um die Mittagsverpflegung **miteinbezogen**. Vor allem geht es dabei um die Identifikation von gesundheitlichen sowie religiösen/kulturellen Aspekten, die sich auf die Auswahl von Speisen auswirken. Vielerorts werden jedoch auch geschmackliche Präferenzen und Wünsche berücksichtigt sowie Wünsche nach abwechslungsreicher Verpflegung.

*„In den Erstklassen ist es schon so, weil da geht es ja einfach viel mehr um Allergien und diese Geschichten, dass die Eltern vorab von den Kindern die Info kriegen und dann sagen, das oder das. Beziehungsweise habe ich Schüler, die haben jetzt schon 6. oder 7. Jahr, da wissen wir schon, was die essen und was nicht.“*

Nur an einer Schule wird explizit mitgeteilt, dass SchülerInnen und Eltern grundsätzlich nicht einbezogen werden.

Wann die Schule **den Anbietern die Anzahl der Kinder bekanntgeben** muss, ist von Schule zu Schule unterschiedlich. Die Bekanntgabe der konkreten SchülerInnenzahl an die Anbieter erfolgt bei manchen der interviewten Schulen in der Vorwoche und bei manchen anderen erst am jeweiligen Tag (morgens, meist bis acht oder neun Uhr). An einzelnen Schulen muss die Anzahl der Kinder auch am Vortag bekannt gegeben werden, oder die Eltern bestellen für ihre Kinder direkt beim Anbieter und die Schule muss diesbezüglich nichts unternehmen.

*„Das heißt, es wird am Vortag von mir bestellt um 16 Uhr. Da wird abgezählt, wie viele Kinder am nächsten Tag bei uns sind. Wir haben natürlich viele Flexi-Kinder, darum wird es für den nächsten Tag erst bestellt. Nicht schon eine Woche im Voraus, weil es natürlich auch sein kann, dass die Kinder erkranken oder wie auch immer, was spontan dazwischen kommt, dass ein Kind nicht kommt am nächsten Tag. Darum wird es immer einen Tag vorher bestellt. Und genau, also wir wissen schon eine Woche im Voraus, was wir bekommen werden.“*

Eine Schule, die im Haus von einer eingemieteten Kantine versorgt wird, gibt grundsätzlich schon zu Beginn des Schuljahres für das ganze Schuljahr die Anzahl der zu versorgenden Kinder bekannt. Kurzfristige Änderungen können jedoch bei Bedarf vorgenommen werden.

*„Na des brauch ich hier nicht machen, weil ich am Anfang des Jahres eine Excel-Liste hergebe, wann welche Kinder angemeldet sind. In der Liste steht zum Beispiel, Montag: 35 Essen, davon 2 Veggies, ein nicht Schweinefleisch, und so die ganze Woche durch. Ah, wo auch genau steht, wer um 12 kommt wer um eins kommt, wer um 14 Uhr oder 14:30 kommt. Wobei Kleinigkeiten, ich sag ja, wenn sich was ändert, das lässt sich alles ausreden mit der Kantine.“*

**Stornierungen von Essensbestellung**, für den Fall, dass Kinder krank sind, Ausflüge unternommen werden usw., können an manchen Schulen recht kurzfristig noch am Morgen des jeweiligen Tages oder zumindest bis zum Vortag vorgenommen werden. An einzelnen Schulen kann bestelltes Essen hingegen nicht mehr storniert werden (und muss daher auch bezahlt werden).

*„Gar nichts. Pech gehabt, ja. Genau. Also da haben wir überhaupt keinen Einfluss. Das ist ja teilweise, wenn wir sagen, okay, wir brauchen drei Brote weniger, weil Klassen auf Schullandtagen sind oder viele Kinder krank sind. Bestellt ist bestellt. Das können wir jetzt nicht mehr ändern.“*

An einer Schule bezahlen die Eltern monatlich einen fixen Pauschalbetrag für die

Mittagsverpflegung. Auch in diesem Fall ist es unerheblich, ob ihr Kind an manchen Tagen fehlt, das Essen muss dennoch bezahlt werden. Nur im Fall von längerfristigen Fehlzeiten gibt es die Möglichkeit, um Rückvergütung anzusuchen.

*„Ja, das ist generell eine Pauschale. Egal, ob das Kind kommt oder nicht, das ist so vereinbart. Das ist ein Fixpreis, den die Eltern zahlen müssen, egal, ob sie es dann wahrnehmen oder nicht. Sie können, wenn jetzt ein Kind längerfristig krank ist, weil eine Erkrankung vorliegt und länger nicht in die Schule kommt, können sie um eine Freistellung bei der Gemeinde ansuchen, dann müssen sie auch die Kosten nicht tragen. Und da muss ich sagen, ist unsere Gemeinde, wie soll ich sagen, sehr, sehr, sehr großzügig.“*

Im Zusammenhang mit dem Ablauf der Essensbestellung an den Schulen wurde mit den Befragten schließlich auch diskutiert, **welche Reaktionen auf „gesundes“ Essen von den Kinder** in den Schulen zu beobachten sind. Einerseits erzählen manche Befragte, dass sich die Kinder durchaus abwechslungsreiche Kost wünschen und dass auch „gesunde“ Speisen probiert werden, von denen man zunächst annahm, dass sie bei den Kindern nicht beliebt sein werden.

*„Die Kinder sind, vor allem die älteren Kinder, sind nicht alle direkt abgeneigt, was Gesundes zu essen. [...] dieses Jahr die Erstklassler, die sind wirklich neugierig und kosten wirklich. Weil wir uns schon gewundert haben, auch wenn Gemüse ist, wo wir uns gedacht haben, um Gottes Willen, das wird keiner essen, kosten sie wirklich. Also, das funktioniert schon.“*

Andererseits wird berichtet, dass bestimmte Gerichte – die man gemeinhin als nicht übermäßig ausgewogen bezeichnen würde – bei den Kindern in Summe beliebter seien und sich Gemüse/Salate oder gänzlich vegetarische Gerichte keiner allzu großen Beliebtheit erfreuen.

*„Beispielsweise Pizza, Schnitzel, Cordon Bleu, das wird gerne gegessen. Chicken Nuggets. Halt das typische Fastfood. (lacht). [...] aber das ist normal bei Kindern. Ich war ja genauso.“*

*„Das Ding ist tatsächlich, Erbsenreis geht, aber zu viel Gemüse, hm. Es gibt vielleicht fünf Kinder, die dann die Karotten essen würden. Wir haben wirklich bei dem, wie wir diese Gourmet-Geschichten gehabt haben, haben wir dann einmal in der Woche geschaut, dass wir so eine Gemüsemischung oder Karotten, Erbsen oder so irgendwas gehabt haben. Also das war wirklich eine Handvoll Kinder, die das gegessen hat. Sie essen es nicht.“*

Oftmals seien die Kinder nicht sehr ernährungsbewusst, heißt es von einer befragten Person. Was **kindgerechtes Essen** eigentlich ist, wird von einigen Befragten somit auch dahingehend beantwortet, dass es vor allem darum geht, dass es den Kindern schmeckt. Abwechslungsreichtum und gesundheitliche Aspekte spielen dabei zwar auch eine Rolle; wenn die Kinder es aber nicht essen, helfe dies alleine auch nichts, schließlich gehe es nicht zuletzt darum, dass die Kinder mittags überhaupt essen.

*„Etwas, das ihnen schmeckt und schon auch mit Vitaminen versehen ist, aber auch abwechslungsreich. Dass es auch wirklich oft verschiedene Dinge gibt, dass auch für jeden, quasi, was dabei ist.“*

*„Schon gesunde Sachen auch, aber auch hin und wieder mal, und ich find das auch ganz in Ordnung, dass auch mal hin und wieder eine Pizza auch gemacht wird, oder Spaghetti, dass halt die Kinder auch eine Freude haben, weil grad in dem Alter, was wir auch haben, haben wir auch Kinder, die was halt relativ wenig essen, wenn's was nicht mögen und da sind solche Sachen halt dann schon optimal. [...] Ich sag einmal, ich glaub die Abwechslung und die Dosis macht's. Also man sollt's Ihnen nicht komplett verbieten, weil es ist halt einfach so, dass Kinder Spaghetti und Pizza mögen, und dass halt*

*zwischendurch trotzdem, weil sie kriegen jedes Mal, wenns eben Pizza oder so gibt, einen Salat dazu, dass da zumindest ein Teil ganz gesund ist sag ich einmal. Nur komplett verbieten, das wär glaub ich komplett der falsche Weg jetzt bei den Kindern. Das ist halt meine Meinung.“*

#### 4.2.5 Vereinbarungen mit Essensanbietern hinsichtlich der Lebensmittelqualität

Hinsichtlich der Frage, wie die Verwendung hochwertiger Lebensmittel gewährleistet werden kann (bspw. regionale und saisonale Lebensmittel, Bio-Lebensmittel), verlassen sich viele befragte Schulen auf Auskünfte und (mündliche) Zusagen der Essensanbieter bzw. -lieferanten. Nur an einer Schule wurde mitgeteilt, dass es explizite Vorgaben bezüglich der Lebensmittelqualität gibt. Beinahe die Hälfte der Befragten hingegen weiß nicht, ob es Vorgaben diesbezüglich gibt – dies sei Sache zwischen dem jeweiligen Schulerhalter (den Gemeinden) und den Essensanbietern, und in deren Verträge bzw. Übereinkünfte habe man keinen Einblick. Ebenso knapp die Hälfte der Befragten sagt aus, dass es keine explizite (zumindest keine schriftlich formulierte) Vereinbarung mit den Anbietern gibt. Man verlasse sich aber auf mündliche Zusagen bzw. vertraue hinsichtlich guter Lebensmittelqualität oder auf allfällig vorhandene Zertifizierungen bzw. Gütesiegel der Anbieter, bspw. den Grünen Teller von Styria vitalis.

*„Also, der hat ja diese Auszeichnung, diese Styria vitalis ... Genau, Grüner Teller. Und die haben die Anforderungen an ihn. Und an die muss er sich halten. Genau, und das [Anm.: eine Rezertifizierung] hat er jetzt eigentlich auch wieder vor, was ich gehört habe. Aber wir haben da überhaupt keine Möglichkeit. Und ich glaube auch nicht, dass die Direktion da eine Möglichkeit hat. Weil, der Vertrag ist ja mit der Gemeinde abgeschlossen worden, da haben wir keinen Einblick, was da drin ist.“*

*„Bevor wir es ausgewählt haben, haben wir mit dem Koch ein Gespräch geführt und er hat uns gesagt, wie er kocht. Aber wir haben jetzt nichts Schriftliches. Das basiert auf Vertrauen. Und auf natürlich schon ein bisschen Wissen, dass auch den Eltern dieser Schule das so wichtig ist, wie unseren Eltern. Das ist ja eine ähnliche Klientel, hätte ich jetzt gesagt. Und daher, genau, Vertrauen.“*

An einer Schule weiß man aber zumindest sicher, dass Säfte und Obst von einem regionalen Landwirt stammen. Darüber hinaus verlässt man sich – bspw. was Bio-Lebensmittel betrifft – auf die Kennzeichnungen auf den Speiseplänen des Anbieters.

*„Von dem haben wir auch die Säfte. Also wir haben jeden Tag immer einen Pfirsich- oder Apfelsaft. Den haben wir auch von dort, aber sonst weiß ich es nicht. Auf den Speiseplänen ist zumindest markiert, welche Produkte bio sind. Die sind auch online einsehbar, sowohl für uns als auch für die Eltern. Aber sonst weiß ich nicht, wie viel Prozent.“*

#### 4.2.6 Bekanntheit der steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung

Die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung sind unter den 16 Interviewten **genau jeweils der Hälfte bekannt bzw. nicht bekannt**. Jene Befragten, denen sie nicht bekannt waren, gaben großteils an, davon noch nie etwas gehört zu haben – nicht einmal den Begriff bzw. den Wortlaut. Eine Person gab auch implizit zu bedenken, dass die Information über die steirischen Mindeststandards ev. auch eine Bringschuld und keine Holschuld der Schulen sei.

*„Das war bei der Umfrage damals schon, nein, das habe ich nicht gekannt, das habe ich auch hingeschrieben damals, ist mir kein Begriff. Und ich weiß jetzt nicht, ob das Hol- oder Bringschuld ist, dass das jetzt meine Schuld ist, dass ich das nicht weiß, aber ich habe das noch nie irgendwo gehört.“*

Nur an einer von acht Schulen, an denen die Mindeststandards nicht bekannt sind, hatte man zumindest den Begriff schon einmal gehört, über konkrete Inhalte wusste man allerdings nichts.

*„Begriff schon, aber detailliert wüsste ich es nicht, weil wir ja eben nicht in der Schule kochen und auch nicht warmhalten müssen.“*

An den acht übrigen Schulen sind die steirischen Mindeststandards hingegen bekannt. Das Wissen um die Mindeststandards erlangten die Befragten dabei typischerweise in Fortbildungen oder Projekten; so erfuhren manche Befragte davon im Rahmen ihrer Ausbildung an der Pädagogischen Hochschule oder im Rahmen von Vorträgen von Styria vitalis.

*„Wir haben jetzt Styria vitalis, weil wir sind eine gesunde Schule. Und da haben wir einen Vortrag diesbezüglich gehabt und da ist das vorgekommen. Und das hat Styria vitalis dann mit meiner GTS-Leitung auch in Bezug auf die beiden Wirten durchgeschaut und die Rückmeldung, die ich gekriegt habe, dass das alles passt.“*

In manchen Regionen finden dazu auch größere Veranstaltungen in Kooperation mit Essensanbietern statt, sodass die Bekanntheit der Mindeststandards auch bei allen Anbietern bzw. Lieferanten der Schulen sichergestellt ist.

*„Doch, also wie gesagt, mir ist es deswegen bekannt, weil wir in dieser Projektgruppe waren. Und da ist uns das auch ganz genau gesagt worden. War für mich auch neu, muss ich sagen. Aber ich glaube, dass das vielen Anbietern nicht bewusst war. Und das haben wir dann bei diesem runden Tisch, den wir da mit allen Anbietern gehabt haben, ist dort wirklich auch erklärt worden.“*

Eine **Erhöhung der Bekanntheit der steirischen Mindeststandards** könne am besten vor allem über die Bildungsdirektion erfolgen, meinen einige Befragte. Eine Bekanntmachung sozusagen auf offiziellem Weg über die Bildungsdirektion, bspw. über deren Plattform ISO.web,<sup>45</sup> würde alle betreffenden Schulen erreichen.

*„Also für mich eine einfache Form wär's über ISO.web, also über die Plattform der Bildungsdirektion das hinauszuschicken, und nicht nur einen Link, aber das auch wirklich kommunizieren, nicht dass das unter den vielen Mails dann untergeht, gell. Also wenn das offiziell von der Bildungsdirektion in dieser offiziellen, über diese Plattform kommt, dann kriegen das alle Schulleiter.“*

Bekanntmachungen über die Bildungsdirektion hätten auch einen etwas verbindlicheren Charakter, meint eine Person; Informationen, die über diesen Weg an die Schule geschickt werden, sieht man sich typischerweise genau an, da sie wichtig sind. Einig sind sich manche Befragte darin, dass die steirischen Mindeststandards gut kommuniziert werden müssen – einfach einen Link per E-Mail auszusenden, ohne weitere Informationen dazu, würde nicht reichen. Dies gehe in der Masse an Mails, die laufend in den Schulen eingehen, unter. Jedenfalls sind manche Schulen daran interessiert, mehr über die Mindeststandards zu erfahren, man sollte den Schulen jedenfalls Informationen diesbezüglich zukommen lassen.

*„Ja diese Informationen, die ich nicht kenne, von denen Sie gesprochen haben, die wären interessant, wär ganz interessant, wenn man das vielleicht*

---

<sup>45</sup> Vgl. <https://www.bildung-stmk.gv.at/service/ISO-Web.html>, Abruf am 2. 3. 2023.

*generell den Schulen zukommen lassen könnte, vor allem den Schulen, die eine Nachmittagsbetreuung führen, aber ich glaub', das ist generell für alle Schulen vielleicht interessant."*

Neben Aussendungen der Bildungsdirektion kämen dabei Einzelnennungen zufolge auch Kooperationen mit bzw. Vorträge von Styria vitalis in Frage, regionale Fortbildungen oder Informationsveranstaltungen für die Schulen sowie auch einfach eine direkte Kontaktaufnahme des Gesundheitsfonds mit den Schulen.

*„Ja, wichtig wäre, da mal Kontakt aufzunehmen mit den Schulen, weil von denen [Anm.: Gesundheitsfonds Steiermark] habe ich noch nie etwas gehört, eben wie gesagt. Dann vielleicht in der Region, dass sie Fortbildungen anbieten oder halt, keine Ahnung, dass sie sich einmal vorstellen und erklären, was da gemacht wird, das sind ja viele GTS, das heißt, dass sie einmal ein Konzept oder wie sie auch uns unterstützen können, dass das uns vorgestellt wird, den Schulleitern oder die, die für die GTS zuständig sind.“*

Schließlich meint ein/e Befragte/r noch, dass auch die schulinterne Vernetzung bzw. das schulinterne Wissensmanagement in diesem Kontext relevant sei, insbesondere die Zusammenarbeit und der Informationsaustausch zwischen Schulleitung und LehrerInnen einerseits und den Verantwortlichen für die Nachmittagsbetreuung bzw. die Verpflegung andererseits.

#### **4.2.7 Aktuelle Preissteigerungen bei der Mittagsverpflegung**

Rund je die Hälfte der befragten Schulen berichtet davon, dass es im Zuge der jüngsten Teuerungswellen bei der Mittagsverpflegung bereits zu Preissteigerungen kam bzw. dass im aktuellen Schuljahr 2022/23 noch keine Preissteigerungen bemerkbar seien. Manche Befragte wissen es nicht so genau, da sie selbst die Preise für das Essen nicht sehen. Anzeichen für Preiserhöhungen nehmen sie aber aus Gesprächen mit den Kindern wahr.

Jene, die **von konkreten Preissteigerungen berichten**, erwähnen bspw. rund 50 Cent bis zu einem Euro pro Portion oder mehr als Erhöhung, was bei den durchschnittlichen Kosten für die tägliche Mittagsverpflegung rund zehn Prozent Erhöhung oder mehr entspricht. Argumentiert werden die Preiserhöhungen von den Anbietern mit gestiegenen Kosten (bspw. für Personal, Lebensmittel oder Energie).

*„Von beiden Anbietern. Und sie war auch begründet, mit dem, dass geliefert werden muss, dass einfach auch die Benzinpreise steigen. Und ich verstehe es, muss ich echt sagen.“*

*„Er hat jetzt den Preis erhöht mit Jänner, also noch einmal erhöht. Wir haben jetzt seit November eigentlich eine Preiserhöhung von einem Euro gehabt, insgesamt eben vom vorigen Anbieter bis jetzt und ich habe das dann schon urgiert, auch bei der Gemeinde, weil ich gemeint habe, es ist doch ein bisschen viel. Aber es wird halt mit Personalkosten und Erhöhung der ganzen Sachen, die einzukaufen sind, ist das halt dann die Begründung.“*

Rund die Hälfte der Befragten berichtet **von keinen aktuellen Preissteigerungen**, führt jedoch des Öfteren an, dass die Preise in den vergangenen Jahren bereits gestiegen sind. Teilweise liegen mit Anbietern längerfristige Verträge mit Fixpreisen vor. Allerdings geben manche Befragte zu bedenken, dass Preiserhöhungen in naher Zukunft wohl absehbar sind.



*„Noch nicht, aber wir haben schon die Rückmeldung bekommen, dass es sich erhöhen wird im Laufe des Schuljahres. Wir wissen nur noch nicht wann, aber es kommt sicher zu einer Preissteigerung.“*

Dass es noch nicht zu Preissteigerungen kam bzw. dass der Preis für die Mittagsverpflegung vergleichsweise günstig sei, ist zwar für die Kinder bzw. deren Eltern grundsätzlich positiv, hat laut manchen Befragten jedoch nicht ausschließlich positive Konsequenzen. So können (weiterhin) günstige Preise auch ein Anzeichen für die Verwendung von Lebensmitteln/Zutaten schlechterer Qualität sein. Auch mögen günstige Preise die Verwendungen von regionalen bzw. saisonalen Produkten einschränken oder gar verhindern.

*„Wissen Sie, man merkt, dass alles teurer wird und der Essenspreis nicht teurer geworden ist. Die Kinder essen sehr kohlenhydratlastig. Gemüse ist aufgrund der doch längeren Wartezeit mehr gatschig.“*

Einige Befragte berichten, dass die **Gemeinde die Mittagsverpflegung für die SchülerInnen finanziell unterstützt**, nur ein/e Befragte/r erwähnt explizit, dass es von dieser Seite keinerlei Unterstützung gibt. Das Ausmaß der finanziellen Unterstützung der Gemeinden variiert dabei: Wird an einer Schule nur ein Getränk zum Essen von der Gemeinde übernommen, ist es an einer anderen Schule die Hälfte der Kosten für die Mittagsverpflegung.

*„Auch fürs Essen ein bisschen, ja. Genau. Und die Steigerungen unterm Jahr muss die Gemeinde dann mit übernehmen, weil sie dann den Elternpreis nicht erhöhen. Das heißt, der wird am Schulbeginn fixiert und dann haben die Eltern die Garantie, der bleibt für's ganze Schuljahr.“*

*„Unsere Stadtgemeinde übernimmt die Hälfte des Essens. Generell, ja. Und das wird schon sehr geschätzt.“*

An manchen Schulen leistet die Gemeinde auch einen finanziellen Beitrag für die Nachmittagsbetreuung. Dies, wie im Fall einer Schule, allerdings nur für SchülerInnen aus der betreffenden Gemeinde. Eine solche Förderung der Nachmittagsbetreuung erleichtert den Familien dann auch, die Kosten für die Mittagsverpflegung zu tragen.

*„Für die Gemeindebürger. Also, wenn man hier wohnhaft ist, zahlt man einen verminderten Betrag für die Betreuung, das Essen bleibt immer gleich. Es wird gut gefördert von den Preisen für die Betreuung, das ist bei uns wirklich okay. Deswegen ist wahrscheinlich das Mittagessen auch noch nicht so tragisch. Die Eltern rechnen ja alles zusammen, für die ist es ja relevant, wie viel kostet es mich insgesamt. Wenn man insgesamt auf einen angemessenen Preis kommt, geht es.“*

Rund die Hälfte der Befragten ist der Meinung, dass die bereits vorgenommenen Preiserhöhungen **für die Familien noch kein großes Problem** darstellen bzw. dass – falls es noch nicht zu Erhöhungen kam – geringe Preiserhöhungen kein großes Problem darstellen würden.

*„Ich glaube noch nicht, wenn es aber weiter steigt, würden sicher Rückmeldungen kommen. Ich glaube bei 5,50 geht es noch, wenn es dann einmal Richtung 6 Euro und drüber geht, wäre es wahrscheinlich etwas anderes.“*

Von manchen Befragten wird in diesem Zusammenhang auch darauf verwiesen, dass es diverse Unterstützungsmöglichkeiten für Familien gibt, die in dieser Hinsicht vor finanziellen Herausforderungen stehen. Bspw. könne man die Mittagsverpflegung der Kinder von der Steuer absetzen, einkommensschwache Familien könnten Förderungen von diversen Stellen (z.B.

Sozialhilfeverbände, Bezirkshauptmannschaften) erhalten. Auch die Gemeinden würden sich in solchen Fällen teilweise kulant zeigen.

*„Die Eltern können die Mittagsverpflegung von der Lohnsteuer absetzen. Es geht ja bis zu zehn Jahren können sie das Mittagessen absetzen, und es gibt auch gewisse Förderungen für einkommensschwache Familien, wo die BH eingreift, oder das AMS. Man muss sich nur informieren, wenn das Einkommen nicht reicht, und sie brauchen das, aber es gibt schon gewisse Fördermöglichkeiten, soweit ich da jetzt informiert bin.“*

Ebenso eine Hälfte der Befragten sieht jedoch mitunter schon **Probleme auf Seiten der Eltern**, wenn es um die **Finanzierbarkeit der Mittagsverpflegung** (oder generell der Nachmittagsbetreuung) geht. Die gestiegenen oder im Steigen begriffenen Kosten für das Essen stellen für manche Eltern laut den Befragten durchaus eine Herausforderung dar bzw. sind sogar ein Hindernis, an der Mittagsverpflegung teilzunehmen.

*„Weil, wir haben immer wieder sehr viele Kinder, die zwar die Nachmittagsbetreuung besuchen, aber ohne Mittagessen, weil es sich, ich gehe davon aus, die Eltern ganz einfach nicht leisten können. Also es ist, und ich glaube, dass das in naher Zukunft ein größeres Problem werden wird, das Finanzielle.“*

## 5 KURZFASSUNG UND DISKUSSION DER ERGEBNISSE

### 5.1 Ausgangssituation und Fragestellungen

Schulen im Allgemeinen und jene mit Ganztagesform im Speziellen sind ein sehr **gut geeignetes Setting für gesundheitsförderliche Maßnahmen** (im vorliegenden Fall ernährungsbezogene), da hier einerseits ein sehr großer Personenkreis erreicht und insbesondere auch ein Beitrag zur **Reduktion ungleicher gesundheitsbezogener Chancenverteilung** geleistet werden kann. **Täglich essen rund 17.000 SchülerInnen** in steirischen Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit Ganztagesform<sup>46</sup>; eine weitere Zunahme dieser Anzahl ist wahrscheinlich. Für viele Kinder und Jugendliche in der Steiermark stellt das schulische Mittagessen einen **zentralen Bestandteil der täglichen Verpflegung** dar. Durch die Prämisse, dass Ernährung ein wichtiger Bestandteil des Wohlbefindens ist, ergibt sich somit der gesamtgesellschaftliche Anspruch, die in diesen Schulen angebotene **Mittagsverpflegung so hochwertig wie möglich zu gestalten**.

Um die dabei involvierten AkteurlInnen (Schulen sowie NachmittagsbetreuungsanbieterInnen, Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (GVE), Gemeinden als Schulerhalter usw.) entsprechend zu sensibilisieren, verfügt die Steiermark über zahlreiche Angebote, bspw. **Zertifizierungsmöglichkeiten** für GVE, **Beratungsangebote** für Schulen, NachmittagsbetreuungsanbieterInnen, GVE sowie Gemeinden usw. Seit April 2021 liegt in der Steiermark zudem bereits die dritte, überarbeitete und erweiterte Auflage eines **Leitfadens zur Umsetzung von Standards für die Gemeinschaftsverpflegung** vor.<sup>47</sup> Der Leitfaden definiert dabei Mindeststandards, liefert Argumentationshilfen für gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung, beinhaltet empfehlenswerte Speisepläne und geht auch auf zielgruppenspezifische Besonderheiten für unterschiedliche Bildungseinrichtungen ein. Die AdressatInnen des Leitfadens sind neben produzierenden und zuliefernden Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (GVE) auch Verantwortliche in Schulen als zumeist belieferte Organisationen. Die formulierten Standards dienen ausschließlich der freiwilligen Selbstüberprüfung; Verbindlichkeiten bestehen nicht.

Trotz dieses umfassenden Beratungs- und Informationsangebots besteht in der Steiermark ein **Mangel an validen Daten** zur Organisation, Struktur und Qualität der Mittagsverpflegung im erwähnten Setting. Um diese Informations- und Wissenslücken zu schließen, hat der Gesundheitsfonds Steiermark im Mai 2022 die vorliegende Studie mit folgenden übergeordneten Fragestellungen beauftragt:

- Wie lassen sich die strukturellen und organisatorischen Rahmenbedingungen (Verpflegungskonzepte, Produktion, Ausstattung usw.), in denen die Mittagsverpflegung stattfindet, beschreiben und welche differentiellen Aspekte sind dabei zu beobachten?

---

<sup>46</sup> Schulstatistik der Bildungsdirektion Steiermark (Stand: Mai 2022).

<sup>47</sup> Gesundheitsfonds Steiermark, Fach- und Koordinationsstelle Ernährung (2021). Leitfaden zu den steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Graz.

- Welcher Umsetzungsgrad der in den steirischen Mindeststandards definierten Kriterien ist zu beobachten und welche fördernden und hemmenden Faktoren lassen sich dabei identifizieren?
- Wie hoch ist der Bekanntheitsgrad der steirischen Mindeststandards und Umsetzungshilfen in den Schulen?
- Welche Optimierungspotenziale zur Erhöhung des Umsetzungsgrades der steirischen Mindeststandards lassen sich identifizieren?

## 5.2 Methodische Aspekte der empirischen Untersuchungen

Da die formulierten Fragestellungen sowohl quantitative als auch qualitative Aspekte beinhalten, wurde ein Mixed-Method-Ansatz angewandt. In diesem Rahmen wurden

- eine **Onlinevollerhebung** aller steirischen Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit Ganztagesform (217 von 351 Schulen haben teilgenommen) **mittels standardisiertem Fragebogen** (☛Kap. 2),
- **qualitative leitfadengestützte Interviews** mit VertreterInnen aus 16 Schulen (DirektorInnen, LeiterInnen der Nachmittagsbetreuung, Küchenpersonal) (☛Kap. 4) sowie
- in Zusammenarbeit mit Styria vitalis eine **Menükomponentenanalyse** von 31 vierwöchigen Winter- und 31 vierwöchigen Frühlingsmenülinien der Verpflegungsangebote von 22 Zulieferern an 24 steirischen Volks- und Mittelschulen mit Ganztagesform (☛Kap. 3) durchgeführt.

Im Rahmen der standardisierten Onlinevollerhebung konnte ein zufriedenstellender Rücklauf von rund 62% (217 aus insgesamt 351 Schulen) erreicht werden. Um allfällige Verzerrungen durch Teilnahmeverweigerungen zu minimieren, erfolgten sämtliche Analysen durch Anwendung von Kalibrierungsgewichten (gewichtet wurden dabei nach Bildungsregion, Schultyp und Anzahl der GTS-SchülerInnen). Somit liegt für die **Ergebnisse der Onlinebefragung ein repräsentatives Bild** vor, das eine Verallgemeinerung auf die zugrunde liegende Population aller steirischen Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit Ganztagesform zulässt.

Das Analysematerial im Zusammenhang mit der **Menükomponentenanalyse** stellten Speisepläne des Verpflegungsangebots von 22 Zulieferern an 24 steirischen Volks- und Mittelschulen mit Ganztagesform dar. Es handelt sich somit überwiegend **nicht um eine Analyse des Schulangebots, sondern um eine des Zuliefererangebots**; nur zwei der dabei inkludierten Schulen kochen selbst, in einer Schule wird extern gegessen und der Rest wird beliefert. Obwohl sich aus der Analyse der Menükomponenten klare Hinweise für diverse Verbesserungspotenziale ergeben, ist sie nicht als repräsentatives Abbild der Gesamtsituation in der Steiermark zu verstehen. Ein **herzliches Dankeschön möchten wir an alle Beteiligten** richten, ohne deren Mitwirken und Unterstützung die Studie nicht realisiert hätte werden können: an die **Bildungsdirektion Steiermark** für die Genehmigung zur Durchführung der Schulbefragungen und entsprechende Ankündigung sowie an die **Schulleitungen und MitarbeiterInnen der Nachmittagsbetreuung und Küche** für die Bereitschaft, diese Zusatzaufgabe anzunehmen, und die den umfangreichen

Fragebogen bearbeiteten, Speisepläne übermittelten und an vertiefenden Interviews teilnahmen.

**Herzlichen Dank Ihnen allen!**

## 5.3 Ergebnisse

### Produktion, Zulieferung, Verpflegungskonzepte

**81% der steirischen Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit Ganztagesform servieren ihren GTS-SchülerInnen eine zugelieferte und 4% eine selbst gekochte Mittagsverpflegung am Standort der Schule, 15% essen extern.** Diese Verteilung ist zwischen den einzelnen Schultypen und Bildungsregionen sehr ähnlich. Aus den qualitativen Interviews ist weiters erkennbar, dass eine **Selbstversorgung** (also am Schulstandort frisch zu kochen) dem **Wunschbild von einigen Schulen** entsprechen würde, sofern die dafür erforderlichen Rahmenbedingungen (Räume, Infrastruktur und Personal) geschaffen werden.

Die Mehrheit der belieferten Schulen erhält die Mittagsverpflegung von spezialisierten **gemeinschaftsverpflegenden Großküchen**, ein knappes Drittel von diversen **Wirts- und Gasthäusern**. Insbesondere in den Bildungsregionen Oststeiermark, Südost- und Südweststeiermark sind die Anteile von belieferten Wirts- und Gasthäusern bedeutend höher. Wirts- und Gasthäuser sind zudem an Schulen, die die Mittagsverpflegung extern konsumieren, das häufigste Verpflegungssetting.

In rund drei Viertel der belieferten Schulen wird **Cook & Hold als Verpflegungskonzept** angewandt, bei dem die fertig zubereiteten Speisen warm zugeliefert und am Standort warmgehalten werden. 16% wenden Cook & Chill und 9% Cook & Freeze an. Der medianbasierte **Schnitt in Bezug auf die Dauer des Warmhaltens des Mittagessens beträgt in den belieferten Schulen 60 Minuten**, d.h. dass 50% aller Schulen das Mittagessen kürzer und 50% länger warmhalten. Rund 14% halten das Essen länger als zwei Stunden warm, insbesondere, wenn die Mittagsverpflegung in mehreren Gruppen abgewickelt wird. Nur wenige geben an, das Essen länger als drei Stunden warmzuhalten. Die angegebenen Zeiten zu den Warmhaltezeiten beziehen sich jedoch auf den Zeitraum des Eintreffens in der Schule bis zur Ausspeisung. Da die empfohlenen Warmhaltezeiten von maximal 180 Minuten aber ab Fertigstellung der Gerichte in den GVE zu betrachten sind, ist aufgrund von Verzögerungen durch Ladetätigkeiten und Lieferwege **davon auszugehen, dass die diesbezüglichen Richtlinien wesentlich häufiger nicht eingehalten werden (können)**. 86% der belieferten Schulen bewerten die **Zusammenarbeit mit dem Zulieferer als zufriedenstellend** (unter jenen, die extern essen, sind es 90%). Lediglich **8% der Schulen haben Vereinbarungen mit dem Zulieferer hinsichtlich bestimmter Qualitätsaspekte des Lebensmitteleinkaufs** (unter jenen, die extern essen sind es 10%); am häufigsten betreffen diese Vereinbarungen die Berücksichtigung von Regionalität und Saisonalität.

Aus den qualitativen Interviews mit VertreterInnen der Schulen ist erkennbar, dass **Schulen oftmals nur wenig Entscheidungs- und Mitsprachemöglichkeit** im Zusammenhang mit der Auswahl des Verpflegungsanbieters und somit auch mit dem angebotenen Verpflegungskonzept und den zur Auswahl stehenden Menüangeboten haben. Diese Entscheidungen werden von den Gemeinden als Schulerhalter getroffen, das Ausmaß der Einbindung der Schulen umfasst dabei alle

Abstufungsgrade. **Für zukünftige Qualitätsinitiativen im Zusammenhang mit der Mittagsverpflegung an Schulen stellt – neben den GVE und den Schulen selbst – somit die Gemeindepolitik eine zentrale Zielgruppe dar.**

### **Ausstattung der Schulen**

**Etwas mehr als die Hälfte der Schulen**, die am Schulstandort essen, **verfügt über einen separaten, nur der Verpflegung dienenden Speiseraum**; bei etwas weniger als der Hälfte dient der Speiseraum auch für andere Zwecke.

**5% der befragten Schulen geben an, über keinerlei Art von Küche zu verfügen.** In der Subgruppe der Schulen, die extern essen, ist dieser Anteil mit 21% deutlich höher und wohl auch ein mitbestimmender Faktor für die Entscheidung, extern zu essen. Interessant ist – auch im Zusammenhang mit dem einige Male erwähnten Wunschbild der Selbstverpflegung, – dass **35% der Schulen, denen die Mittagsverpflegung zugeliefert wird, und 30% der Schulen, die extern essen, über eine voll ausgestattete Zubereitungsküche verfügen.** Natürlich ist diese Infrastruktur lediglich eine notwendige und keinesfalls hinreichende Voraussetzung, sich dem Wunschbild der Selbstverpflegung anzunähern, jedoch könnten in diesen Schulen Umsetzungsmöglichkeiten auf dem Weg zur Realisierung des Wunschbildes geprüft werden.

Die Küchenausstattung wird in Bezug auf diverses Geschirr überwiegend als ausreichend beschrieben. Die Verfügbarkeit von Elektrogeräten und die Raumsituation (Größe der Küche generell bzw. Abstellflächen) werden bereits von deutlich weniger Schulen als ausreichend bzw. geeignet betrachtet; wenngleich mehrheitlich noch immer als ausreichend. Insgesamt sind **86% der Schulen mit der Ausstattung der Schulküche zufrieden.**

Abseits der Mittagsverpflegung haben die (GTS-)SchülerInnen mehrere Möglichkeiten für eine Zwischenverpflegung: die häufigsten sind Obstkörbe, Schulobst oder Schulgemüse, Schulmilch, diverse in den Schulen zubereitete oder selbst mitgebrachte Jausen sowie mobile Buffets in den Pausen. Fix installierte Schulbuffets oder -kantinen stehen in insgesamt rund 8% der steirischen Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit GTS zur Verfügung; in Mittelschulen gut fünf Mal so häufig wie in Volksschulen.

### **Abwicklung und Kosten der Mittagsverpflegung**

**Etwas mehr als die Hälfte der Schulen**, die beliefert werden und am Schulstandort essen, geben an, einen **Einfluss auf die Speisewahl** zu haben; im Fall von Schulen, die außerhalb des Schulstandortes (z.B. Wirtshaus) essen, sinkt dieser Anteil auf ein gutes Drittel. Als Gründe für fehlenden Einfluss werden vorwiegend genannt, dass der zuliefernde Betrieb **aufgrund seiner Größe die Anregungen einzelner Einrichtungen nicht berücksichtigen könne**, aber auch, dass Anregungen **grundsätzlich ignoriert** werden. Teilweise wird aber auch angeführt, dass zwar keine Einflussnahme auf das Speisenangebot bestehe, eine solche aber auch nicht erforderlich sei, da der zuliefernde Betrieb ohnehin eine **auf die Bedürfnisse der SchülerInnen gut abgestimmte Auswahl** treffe. Manche führen auch an, dass die Schule grundsätzlich keinen Einfluss habe, da der Vertragspartner des zuliefernden Betriebs die Gemeinde sei.

**Rund zwei Drittel** der befragten Schulen bieten ihren SchülerInnen **täglich ausschließlich ein Mittagsmenü** an bzw. wird den Schulen von den GVE nur ein Mittagsmenü angeboten. Die **Verantwortung für die Auswahl und Bestellung** der vom zuliefernden Betrieb angebotenen Menüs liegt in den meisten Schulen **bei den mit der Nachmittagsbetreuung und GTS befassten Personen**; die Schulleitung scheint dabei kaum involviert zu sein.

Die Bekanntmachung der Speisepläne erfolgt bei drei Viertel der Schulen durch einen entsprechenden **Aushang in der Schule**; deutlich seltener via E-Mail an die Eltern oder auf der Schulwebseite. Die Ankündigung des Menüplans erfolgt im Medianschnitt fünf Tage (also eine Schulwoche) im Voraus.

Laut Angaben der befragten Schulen kostete **ein Mittagessen im Befragungszeitraum Mai 2022 pro Person durchschnittlich 4,50 Euro**. Die relative Mehrheit (rund 44%) der Befragten geben dabei Beträge zwischen vier und unter fünf Euro an. Im steirischen Zentralraum waren die durchschnittlichen Kosten für ein einzelnes Mittagessen im Monat Mai 2022 signifikant geringer als in den Vergleichsregionen. Im Zuge der vertiefenden qualitativen Interviews, die im Jänner 2023 stattfanden, wurde weiters erkennbar, dass die **Kosten für die Mittagsverpflegung inzwischen in einigen Schulen gestiegen sind und Familien mitunter auch in finanzielle Schwierigkeiten bringen**.

Die **Mehrheit der Schulen** gibt im Rahmen der repräsentativen Onlinebefragung an, dass es für die Mittagsverpflegung **keine Zuschüsse** gäbe. Knapp jede fünfte Schule macht dahingehend keine Angabe, da einige Schulen in die Abrechnungen rund um die Mittagverpflegung nicht involviert sind und daher dazu keine Informationen haben. Knapp 30% der Schulen führen hingegen an, dass Zuschüsse möglich sind (überwiegend von den Gemeinden).

### **Einhaltung der Mindeststandards**

Die Einhaltung der Kriterien des „Speiseplancheck“ von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN als Bewertungsgrundlage wurde detailliert im Zuge der Menükomponentenanalyse untersucht. Auch wenn dabei kein Repräsentativitätsanspruch gestellt werden kann, lassen sich doch einige interessante Abweichungen von den im Speiseplancheck empfohlenen Mindeststandards feststellen. Weiters ist zu bedenken, dass hier nicht Angebote von Schulen, sondern Angebote von den beliefernden GVE betrachtet werden (lediglich zwei der 24 in der Menükomponentenanalyse inkludierten Schulen kochen selbst).

Beispielsweise sollte mindestens die Hälfte der Suppen als **Gemüsesuppen** angeboten werden. Der durchschnittliche Erfüllungsgrad dieses Kriteriums beträgt hier rund 60% (also im Schnitt wird dieses Kriterium von den untersuchten Verpflegungsangeboten zu 60% erfüllt), wobei eine nicht vernachlässigbare Anzahl von rund 22% an Verpflegungsangeboten an Schulen diese Anforderung zur Gänze nicht erfüllt (also in allen der vier untersuchten Wochen im Winter bzw. im Frühling).

**Mindestens zwei bis drei Mal pro Woche** sollte laut den steirischen Mindeststandards ein **vegetarisches Gericht** auf dem Speiseplan stehen. Dieses Kriterium erfüllen nur etwas mehr als die Hälfte der ausgewerteten Speisepläne vollständig.

**Maximal zwei bis drei Mal pro Woche** sollte ein **Gericht mit Fleisch, Wurst oder Fisch** auf dem Speiseplan stehen. Der durchschnittliche Erfüllungsgrad dieses Kriteriums beträgt 76%. Jede zehnte

Schule (10,4%) erfüllt diese Anforderung in keiner Woche, d.h. diese bieten **immer** mehr Fleisch, Fisch oder Wurst an als empfohlen.

Der Nachtisch bietet in Schulen eine gute Möglichkeit **Obst, Milchprodukte und Nüsse anzubieten**, weswegen empfohlen ist, mindestens die Hälfte der Nachspeisen entsprechend zuzubereiten. Hier zeigt sich, dass nur rund die Hälfte der Schulen einen Erfüllungsgrad von 100% aufweist, also das Kriterium im gesamten Beobachtungszeitraum von acht Wochen vollständig erfüllt. Bessere Ergebnisse lassen sich für das empfohlene sparsame Angebot von fettreichen Mehlspeisen aus Plunder- und Blätterteig beobachten. Alle Schulen erfüllen im Winter das Bewertungskriterium, **maximal einmal pro Woche eine Mehlspeise aus Plunder/Blätterteig anzubieten**, vollständig (zu 100%). Im Frühling wird dieses Kriterium von 90,9% der Schulen zu 100% erfüllt.

**Frisches Gemüse** sollte in den Schulen täglich, also **mindestens fünf Mal pro Woche**, angeboten werden. Dieses Kriterium erfüllen gerade einmal 8,3% der betrachteten Schulen vollständig. Bekräftigt wird dies auch durch die repräsentative Onlinebefragung: Auch in diesem Rahmen haben nur 15% der Schulen angegeben, innerhalb der letzten Verpflegungswoche täglich Gemüse angeboten zu haben. In diesem Bereich gibt es sicherlich starkes Verbesserungspotenzial.

Ein etwas besseres Bild, wenngleich noch immer nicht zufriedenstellend, lässt sich für das Bewertungskriterium, **mindestens zwei bis drei Mal pro Woche frisches Obst anzubieten**, erkennen. Hier wird von einem Drittel das Kriterium zu 100% erfüllt. Allerdings bietet knapp die Hälfte der Schulen nicht auf den Speiseplänen ersichtliche Obstkörbe auch abseits der Mittagsverpflegung an und kompensiert dadurch den Mangel an frischem Obst im Rahmen des Mittagessens.

Auf Grundlage der Ergebnisse der Menükomponentenanalyse lässt sich ein **Bedarf für eine Intensivierung von an GVE adressierten Maßnahmen erkennen**. Interessant wäre dabei bspw., wie es gelingen kann, im Spannungsfeld des Anspruchs auf Verwendung hochwertiger Lebensmittel und Verarbeitung frischer Produkte einerseits und wirtschaftlichen Interessen der GVE andererseits, ein Maximum an Qualität und verstärkt pflanzliche Lebensmittel auf die Mittagstische der Schulen zu bringen.

### **Bekanntheit der Mindeststandards**

**Zwei Drittel** der steirischen Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit Ganztagesform **kennen die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung in keiner Weise**, also weder vom Namen her, noch sind ihnen Inhalte bekannt. 13% haben zwar schon davon gehört, aber noch nichts darüber gelesen und weitere 14% haben zumindest auszugsweise bereits die entsprechende Broschüre gelesen.

Auch in den qualitativen Interviews wurden die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung thematisiert. Auch in diesem Setting waren diese nur der Hälfte der interviewten Personen bekannt, obwohl sich **nahezu alle daran interessiert zeigten**. Angesprochen auf Möglichkeiten zur stärkeren Verbreitung und Bekanntmachung dieser Richtlinien und Empfehlungen, wird oftmals die **Plattform ISO.web**, der Kommunikationskanal zwischen den Schulen und der Bildungsdirektion, erwähnt. Wichtig sei dabei zudem, dass auch sichergestellt wird,



dass die dabei übermittelte Information bis zu den in die Mittagsverpflegung involvierten AkteurInnen durchdringt.

Auch wenn die an Schulen im Zuge der Mittagverpflegung involvierten Personen oftmals nur wenig Mitsprache bei der Entscheidung für eine bestimmte GVE haben, lässt sich aus den qualitativen Interviews dennoch ableiten, dass **ein starkes Eintreten für ein hochwertiges Mittagessen seitens der Schulleitung auch entsprechende Sensibilisierungsprozesse bei den Schulerhaltern als diesbezügliche Entscheidungsinstanz kanalisieren kann**. Obwohl sehr selten, sind dennoch vereinzelt Aussagen wie bspw. *„Was kocht wird, das gibt's, daher schicken wir auch keine Speisepläne aus.“* zu vernehmen. Dass bspw. vegetarisch essende SchülerInnen in diesem Rahmen an Tagen mit Fleischgerichten auf die oftmals gemüselosen Beilagen ausweichen müssen, wird mit dieser Einstellung auch nicht als besonders erwähnenswerte ernährungsbezogene Eigenartigkeit erkannt. Zu überlegen wäre daher, ob das **Thema Ernährung bzw. unter Umständen Gesundheitsförderung generell ein zukünftiger Aspekt des Anforderungsprofils** bei diversen Stellenausschreibungen sein kann.

## 6 ANHANG

### 6.1 Fragebogen zur Onlinebefragung



Sozialforschung  
Marktforschung  
Evaluation

Maiffredygasse 11, 8010 Graz  
T +43 316 995669 F -15  
M +43 650 8339854  
thomas.lederer-hutsteiner@x-sample.at  
www.x-sample.at

## FRAGEBOGEN

**Erhebung zur Mittagsverpflegung in steirischen Pflichtschulen mit Ganztagesform**



Bildungsdirektion  
Steiermark





**GESUNDHEITSFONDS**  
STEIERMARK

**GESUNDHEITSFÖRDERUNGSFONDS**  
STEIERMARK





Sozialforschung  
Marktforschung  
Evaluation



**Styria vitalis**  
*Gesundheit für die Steiermark!*

Bankverbindung: Raiffeisenlandesbank Steiermark  
Konto: 7771199  
BLZ: 99000

UID: ATU52671005  
Gerichtsstand Graz

Geschäftsführung: Mag. Thomas Lederer-Hutsteiner  
Sitz Graz, Österreich  
Handelsgericht Graz

FN 212942 d  
DVR: 1077601

Fragebogen: Erhebung zur Mittagsverpflegung in steirischen  
Pflichtschulen mit Ganztagesform

**Einladungsmail:**

**Sehr geehrte Frau Direktorin! Sehr geehrter Herr Direktor!**

Wie bereits am 13. Mai 2022 von der Bildungsdirektion Steiermark angekündigt, darf ich mich nun an Sie mit der Bitte wenden, an unserer Onlinebefragung teilzunehmen.

Wir wissen um die Anforderungen an Schulen im Zusammenhang mit diversen administrativen Tätigkeiten. **Daher möchten wir uns vorab sehr herzlich bei Ihnen bedanken**, dass Sie sich dennoch die Zeit nehmen, um an der Erhebung teilzunehmen. **Durch Ihre Rückmeldungen und Ideen**, die Sie im Rahmen der Erhebung äußern können, tragen Sie aktiv dazu bei, dass zukünftig die Verpflegungsqualität zahlreicher steirischer Schülerinnen und Schüler noch weiter verbessert werden kann und ggf. auch **Lösungen für Problemlagen gefunden werden können**. Weiters möchten wir gerne wissen, wie es den Schulen bei der auf Freiwilligkeit beruhenden Umsetzung der steirischen Mindeststandards bei der Mittagsverpflegung geht bzw. ob diese überhaupt bekannt sind. Nachstehend finden Sie einige Informationen zur Erhebung:

**Wer ist eigentlich Auftraggeber der Erhebung?**

Auftraggeber ist der Gesundheitsfonds Steiermark, der in der Steiermark für die Planung, Steuerung und Finanzierung des Gesundheitswesens inkl. Gesundheitsförderung zuständig ist. Eine Kooperation besteht zudem mit der Bildungsdirektion Steiermark.

**Welche Fragen werden gestellt?**

Bspw. Fragen zur Anzahl der verpflegten Schülerinnen und Schüler, zur Organisation des Mittagessens, über allfällige zuliefernde bzw. externe Verpflegungseinrichtungen usw.

**Wie lange dauert das Ausfüllen des Fragebogens?**

30 bis 35 Minuten.

**Wer soll den Fragebogen ausfüllen?**

Jene Person, die über den besten Überblick über die gesamte Organisation des Mittagessens verfügt, bspw. die Direktion oder GTS-Leitung. Die pdf-Datei im Anhang listet die Fragen der Online-Befragung auf. Möglicherweise hilft Ihnen das bei der Entscheidung, wer bei Ihnen an der Schule den Fragebogen bestmöglich ausfüllen kann. Die Antworten sind dann bitte online einzutragen.

**Was geschieht mit den Erhebungsdaten?**

Die Angaben werden auf den Servern der Schweizer Firma onlineumfragen.com in der Schweiz gespeichert. Ausschließlich x-sample als beauftragtes Institut hat dort einen Account und somit ausschließlich x-sample Zugriff auf diese Daten. Weder der Gesundheitsfonds Steiermark, noch die Bildungsdirektion Steiermark oder Styria vitalis haben auf diese Daten Zugriff. Auch **eine Weitergabe dieser Daten wird in keiner Form stattfinden und ist zudem gesetzlich untersagt**. x-sample wertet die Daten aus und verdichtet die Ergebnisse in einem Bericht. **Schulspezifische Ergebnisse werden dabei in keiner Form berichtet oder anderweitig kommuniziert**.

**Wie lange haben Sie Zeit für das Ausfüllen des Fragebogens?**

Bitte bis spätestens Donnerstag, **30. Juni 2022**.

**An wen können Sie sich bei Fragen zur Erhebung wenden?**

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Thomas Lederer-Hutsteiner von x-sample unter 0650 8339854.

Wir bedanken uns noch einmal sehr herzlich für Ihre Teilnahme!

Beste Grüße,

Bildungsdirektion Steiermark, Gesundheitsfonds Steiermark, x-sample und Styria vitalis

Hier finden Sie den Link zur Befragung: [Link](#)

Fragebogen: Erhebung zur Mittagsverpflegung in steirischen  
Pflichtschulen mit Ganztagesform

**Begrüßungstext auf der Befragungsplattform:**

**Sehr geehrte Frau Direktorin! Sehr geehrter Herr Direktor! Sehr geehrtes  
Schulkollegium!**

Vielen Dank, dass Sie sich entschieden haben, an der Befragung teilzunehmen! Sie können die Befragung auch in mehreren Etappen bearbeiten. Mit Ihrem Link können sie problemlos wieder dort weitermachen, wo Sie zuletzt unterbrochen haben. Bereits getätigte Angaben gehen dabei nicht verloren. Alle Angaben werden streng vertraulich behandelt und in keiner Form weitergegeben. **Die Antworten werden in einem Bericht verdichtet; schulspezifische Ergebnisse werden dabei in keiner Form berichtet oder anderweitig kommuniziert.**

**Bereich: Allgemeine Informationen zur Schule**

**Hinweis:**

Zunächst bitten wir Sie um ein paar allgemeine Angaben zu Ihrer Schule.

**Frage 1**

*Programmierhinweis: Wenn Frage 1="Unsere Schule führt keine ganztägige Schulform", dann Befragungsende. Wenn Frage 1="In verschränkter Abfolge" oder "In getrennter Abfolge", dann weiter mit Frage 2.*

**In welcher Form wird die ganztägige Schulform an Ihrer Schule geführt?**

- In verschränkter Abfolge
- In getrennter Abfolge
- Sowohl als auch
- Unsere Schule führt keine ganztägige Schulform
- Keine Angabe

**Frage 2**

**Welchem Schultyp entspricht Ihre Schule?**

- Ausschließlich Volksschule
- Ausschließlich Mittelschule
- Ausschließlich Sonderschule, ASO
- Schulverbund
- Keine Angabe

**Frage 3**

**Ist Ihre Schule eine öffentliche oder eine Privatschule?**

- Öffentliche Schule
- Privatschule
- Keine Angabe

**Frage 4**

*Programmierhinweis: Nur Eingabe von Zahlen möglich.*

**Wie viele Klassen und Schülerinnen und Schüler umfasst Ihre Schule aktuell?**

- Klassen insgesamt: \_\_\_\_\_
- GTS-Gruppen: \_\_\_\_\_
- SchülerInnen an der Schule insgesamt: \_\_\_\_\_
- GTS-SchülerInnen (inkl. allfälliger externer): \_\_\_\_\_

**Frage 5**

**In welchem Bezirk ist Ihre Schule angesiedelt?**

- Bruck-Mürzzuschlag
- Deutschlandsberg
- Graz Stadt
- Graz-Umgebung
- Hartberg-Fürstenfeld
- Leibnitz

Fragebogen: Erhebung zur Mittagsverpflegung in steirischen  
Pflichtschulen mit Ganztagesform

- Leoben
- Liezen
- Murau
- Murtal
- Südoststeiermark
- Voitsberg
- Weiz
- Keine Angabe

**Frage 6**

*Programmierhinweis: Mehrfachnennungen möglich.*

**Welche Möglichkeiten haben Schülerinnen und Schüler in Ihrer Schule für eine Zwischenverpflegung abseits des Mittagessens (egal, ob am Vor- oder Nachmittag)?**

- Fix installiertes Schulbuffet/Schulkantine
- Mobiles Buffet, das nur in Pausen aufgebaut wird (sog. fliegende Händler, z.B. Bäcker)
- Schulmilch
- Automat für Milchprodukte
- Kaltgetränkeautomat (z.B. Mineralwasser oder Fruchtsäfte oder Limonaden)
- Warmgetränkeautomat (z.B. Kakao oder Tee oder Kaffee)
- Obstkörbe oder Schulobst oder Schulgemüse
- Automat mit Süßigkeiten
- Automat mit Snacks
- Andere Möglichkeiten: Welche? \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Bereich: Allgemeine Informationen zum Mittagessen**

**Hinweis:**

Nun folgen ein paar allgemeine Fragen zum Mittagessen an Ihrer Schule.

**Frage 7**

**Wenn Sie einen Wunsch frei hätten: Was würden Sie sich rund um das Thema Mittagessen bzw. die Situation des Mittagessens an Ihrer Schule wünschen?**

Sie können sich dabei auf alles Mögliche beziehen; auf das, was Ihnen wichtig ist.

- \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 8**

*Programmierhinweis: Wenn Frage 8=“Mittagessen wird in unserer Schule serviert“, dann Frage 9. Wenn Frage 8=“Mittagessen wird nicht in unserer Schule serviert“, dann Frage 19, Frage 20, Frage 21, Frage 22 und Frage 23.*

**Wird den GTS-Schülerinnen und -Schülern Ihrer Schule das Mittagessen in der Schule oder außerhalb (z.B. in einem Wirtshaus oder in einer anderen Schule) serviert?**

- Mittagessen wird in unserer Schule serviert
- Mittagessen wird nicht in unserer Schule serviert

**Frage 9**

**Gibt es an Ihrer Schule einen separaten Speiseraum oder wird in einem Raum gegessen, der auch für andere Zwecke dient?**

- Separater Speiseraum
- Raum dient auch für andere Zwecke
- Keine Angabe

Fragebogen: Erhebung zur Mittagsverpflegung in steirischen  
Pflichtschulen mit Ganztagesform

#### Frage 10

*Programmierhinweis: Wenn Frage 10=“Mittagessen wird zugeliefert“, dann Frage 11, Frage 12, Frage 13, Frage 14, Frage 15 und Frage 16. Wenn Frage 10=“Mittagessen wird selbst produziert“, dann Frage 17 und Frage 18.*

**Wird das Mittagessen an Ihrer Schule von einem externen Zulieferer produziert oder produziert Ihre Schule das Mittagessen selbst?**

- Mittagessen wird zugeliefert
- Mittagessen wird selbst produziert (an der Schule gekocht)

#### Frage 11

**Wer produziert aktuell das Mittagessen für Ihre Schule?**

- Wirtshaus
- Pflegeheim
- Krankenhaus
- Andere Schule
- Spezialisierte Großküche, Verpflegungsbetrieb, Caterer
- Jemand anderer: Wer? \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

#### Frage 12

**Wie heißt die liefernde Einrichtung und wo befindet sie sich?**

Bitte um möglichst genaue Angabe.

- Name der Einrichtung: \_\_\_\_\_
- Standort der Einrichtung: \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

#### Frage 13

**Welches Verpflegungskonzept wird beim Mittagessen angewandt?**

**Bitte lesen Sie vor Ihrer Antwort die folgenden Erläuterungen und kreuzen dann die passende Antwort an.**

**Cook & Chill (Kühlkostsystem):** Speisen werden von einem externen Anbieter zubereitet. Kurz vor der Beendigung des Garprozesses werden sie abgekühlt und der Schule zugeliefert. In der Schule werden die Speisen auf Verzehrttemperatur erwärmt und damit „fertig gekocht“.

**Cook & Freeze (Tiefkühlkostsystem):** Speisen werden von einem externen Anbieter zubereitet, anschließend schockgefroren und bei mind. -18°C gefriergelagert. Sie werden der Schule gefroren zugeliefert und dort auf Verzehrttemperatur erwärmt.

**Cook & Hold (Angelieferte Warmverpflegung):** Speisen werden von einem externen Anbieter zubereitet und warm zugeliefert, die dann an Ihrer Schule nur noch portioniert und ausgegeben werden müssen.

- Cook & Chill
- Cook & Freeze
- Cook & Hold
- Etwas anderes → Bitte um möglichst genaue Beschreibung: \_\_\_\_\_
- Wir wissen es nicht
- Keine Angabe

#### Frage 14

**Wie lange wird das Mittagessen in Ihrer Schule warmgehalten bis es schließlich auf den Tisch kommt? Wenn das Mittagessen in Schichten ausgespeist wird, geben Sie bitte den Maximalwert an.**

Stunden bitte in Minuten umrechnen.

- \_\_\_\_\_ Minuten ca.
- Keine Angabe

#### Frage 15

*Programmierhinweis: 6-stufige Antwortskala von 1=Sehr zufrieden bis 6=Sehr unzufrieden.*

**Wie zufrieden sind Sie mit der Zusammenarbeit mit dem Zulieferer des Mittagessens?**

- Skala 1 – 6
- Keine Angabe

Fragebogen: Erhebung zur Mittagsverpflegung in steirischen  
Pflichtschulen mit Ganztagesform

**Frage 16**

*Programmierhinweis: Mehrfachnennungen möglich.*

**Hat Ihre Schule Vereinbarungen mit der zuliefernden Einrichtung in Bezug auf den Lebensmitteleinkauf?**

- Nein, unsere Schule hat keine Vereinbarung hinsichtlich des Lebensmitteleinkaufs
- Ja, hinsichtlich des Anteils an Bio-Lebensmitteln  
Wie viele % Bioanteil sind vereinbart? Bitte Zahl angeben. \_\_\_\_
- Ja, hinsichtlich des Anteils an regionalen Produkten (im Umkreis von max. 150 km)  
Wie viele % regionale Produkte sind vereinbart? Bitte Zahl angeben. \_\_\_\_
- Ja, hinsichtlich des Bezugs von Fisch (heimischer Fisch ist zu bevorzugen, ist dies nicht möglich wird Fisch aus nachhaltigem Fischfang, z.B. MSC oder ASC, bezogen)
- Ja, hinsichtlich der Berücksichtigung von Saisonalität (Produkte sind aus Freilandanbau oder als Lagerware verfügbar)
- Ja, hinsichtlich des Anteils an Produkten aus fairem Handel (Fairtrade-Gütesiegel)
- Ja, hinsichtlich der Verwendung von Convenienceprodukten möglichst niedriger Verarbeitungstufen
- Ja, sonstige Vereinbarungen hinsichtlich des Lebensmitteleinkaufs: Welche? \_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 17**

**Welches Verpflegungskonzept wird beim Mittagessen angewandt?**

**Bitte lesen Sie vor Ihrer Antwort die folgenden Erläuterungen und kreuzen dann die passende Antwort an.**

**Cook & Serve (Frisch- und Mischküche):** Speisen werden an Ihrer Schule kurz vor dem Verzehr zubereitet und vor Ort serviert. Bei der Zubereitung können auch Fertig- und Halbfertigprodukte verwendet werden.

**Cook & Chill (Kühlkostsystem):** Speisen werden an Ihrer Schule zubereitet. Kurz vor der Beendigung des Garprozesses werden sie abgekühlt und am Tag der Essensausgabe auf Verzehrerntemperatur erwärmt und damit „fertig gekocht“.

**Cook & Freeze (Tiefkühlkostsystem):** Speisen werden an Ihrer Schule zubereitet, anschließend schockgefroren und bei mind. -18°C an Ihrer Schule gefrierengelagert. Am Tag der Essensausgabe werden sie auf Verzehrerntemperatur erwärmt.

- Cook & Serve
- Cook & Chill
- Cook & Freeze
- Etwas anderes: Bitte um möglichst genaue Beschreibung: \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 18**

**Beliefen Sie mit dem an Ihrer Schule produzierten Mittagessen auch andere Einrichtungen oder Personen?**

- Ja Wer wird beliefert? \_\_\_\_\_
- Nein
- Keine Angabe

**Frage 19**

**Wo wird das Mittagessen für Ihre Schülerinnen und Schüler serviert?**

- Wirtshaus
- Pflegeheim
- Krankenhaus
- Andere Schule
- Wo anders: Wo? \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

Fragebogen: Erhebung zur Mittagsverpflegung in steirischen  
Pflichtschulen mit Ganztagesform

**Frage 20**

**Wie heißt die Einrichtung, wo das Mittagessen serviert und gegessen wird, und wo befindet sie sich?**

Bitte um möglichst genaue Angabe (z.B. Name einer anderen Schule, Name des Wirtshauses, Name allfälliger anderer Einrichtungen).

- Name der Einrichtung: \_\_\_\_\_
- Standort der Einrichtung: \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 21**

**Welches Verpflegungskonzept wird dort beim Mittagessen angewandt?**

**Bitte lesen Sie vor Ihrer Antwort die folgenden Erläuterungen und kreuzen dann die passende Antwort an.**

**Cook & Serve (Frisch- und Mischküche):** Speisen werden am Verzehrrort kurz vor dem Verzehr zubereitet und serviert. Bei der Zubereitung können auch Fertig- und Halbfertigprodukte verwendet werden.

**Cook & Chill (Kühlkostsystem):** Speisen werden nicht am Verzehrrort, sondern von einem externen Anbieter zubereitet. Kurz vor der Beendigung des Garprozesses werden sie abgekühlt und zum Verzehrrort zugeliefert. Dort werden die Speisen auf Verzehrrtemperatur erwärmt und damit „fertig gekocht“.

**Cook & Freeze (Tiefkühlkostsystem):** Speisen werden nicht am Verzehrrort, sondern von einem externen Anbieter zubereitet, anschließend schockgefroren und bei mind. -18°C gefriergelagert. Sie werden zum Verzehrrort zugeliefert und dort auf Verzehrrtemperatur erwärmt.

**Cook & Hold (Angelieferte Warmverpflegung):** Speisen werden nicht am Verzehrrort, sondern von einem externen Anbieter zubereitet, warm zum Verzehrrort zugeliefert und dort dann nur noch portioniert und ausgegeben.

- Cook & Serve
- Cook & Chill
- Cook & Freeze
- Cook & Hold
- Etwas anderes: Bitte um möglichst genaue Beschreibung: \_\_\_\_\_
- Wir wissen es nicht
- Keine Angabe

**Frage 22**

*Programmierhinweis: 6-stufige Antwortskala von 1=Sehr zufrieden bis 6=Sehr unzufrieden.*

**Wie zufrieden sind Sie mit der Zusammenarbeit mit dieser externen Verpflegungsstätte des Mittagessens?**

- Skala 1 – 6
- Keine Angabe

**Frage 23**

*Programmierhinweis: Mehrfachnennungen möglich.*

**Hat Ihre Schule Vereinbarungen mit der externen Verpflegungsstätte in Bezug auf den Lebensmitteleinkauf?**

- Nein, unsere Schule hat keine Vereinbarung hinsichtlich des Lebensmitteleinkaufs
- Ja, hinsichtlich des Anteils an Bio-Lebensmitteln  
Wie viele % Bioanteil sind vereinbart? Bitte Zahl angeben. \_\_\_\_
- Ja, hinsichtlich des Anteils an regionalen Produkten (im Umkreis von max. 150 km)  
Wie viele % regionale Produkte sind vereinbart? Bitte Zahl angeben. \_\_\_\_
- Ja, hinsichtlich des Bezugs von Fisch (heimischer Fisch ist zu bevorzugen, ist dies nicht möglich wird Fisch aus nachhaltigem Fischfang, z.B. MSC oder ASC, bezogen)
- Ja, hinsichtlich der Berücksichtigung von Saisonalität (Produkte sind aus Freilandanbau oder als Lagerware verfügbar)
- Ja, hinsichtlich des Anteils an Produkten aus fairem Handel (Fairtrade-Gütesiegel)
- Ja, hinsichtlich der Verwendung von Convenienceprodukten möglichst niedriger Verarbeitungsstufen
- Ja, sonstige Vereinbarungen hinsichtlich des Lebensmitteleinkaufs: Welche? \_\_\_\_
- Keine Angabe



Fragebogen: Erhebung zur Mittagsverpflegung in steirischen  
Pflichtschulen mit Ganztagesform

**Frage 24**

*Programmierhinweis: Wenn Frage 24=“ An unserer Schule gibt es keine Küche“, dann Frage 27. Bei allen anderen Antworten weiter mit Frage 25.*

**Welche Art von Küche ist an Ihrer Schule vorhanden?**

- Voll ausgestattete Zubereitungsküche
- Aufbereitungsküche mit Gargeräten zum Regenerieren der Speisen
- Aufbereitungsküche mit Gargeräten zum Regenerieren der Speisen und der Möglichkeit zur Zubereitung von Salaten und Desserts
- Küche ausschließlich zur Portionierung, Ausgabe und Verteilung der Speisen
- Ausschließlich eine Küche zum Abwaschen des Geschirrs
- An unserer Schule gibt es keine Küche
- Andere Art: Welche? \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 25**

*Programmierhinweis: 3-stufige Antwortskala mit 1=Ja, 2=Teils/teils, 3=Nein und 4=Spielt bei uns keine Rolle.*

**Sind die folgenden Aspekte der Schulküche in ausreichendem Ausmaß gegeben bzw. vorhanden?**

- Größe der Küche
- Abstellflächen
- Elektrogeräte
- Teller
- Besteck
- Schüsseln
- Gläser
- Platz zum Geschirr Abwaschen

**Frage 26**

*Programmierhinweis: 6-stufige Antwortskala von 1=Sehr zufrieden bis 6=Sehr unzufrieden.*

**Insgesamt betrachtet: Wie zufrieden sind Sie mit der Ausstattung der Schulküche?**

- Skala 1 – 6
- Keine Angabe

### Bereich: Spezifische Informationen zum Mittagessen

#### Hinweis:

Nun folgen ein paar spezifische Fragen zum Mittagessen an Ihrer Schule. Ihre Antworten werden vollkommen vertraulich behandelt und in keiner Form weitergegeben. Es geht dabei nicht darum, die Besten zu eruieren, sondern nur darum, ein realistisches Gesamtbild für die Steiermark zu beschreiben. Dadurch können Schulen zukünftig besser bei der Mittagsverpflegung unterstützt werden.

#### Frage 27

**Wie viele Schülerinnen und Schüler Ihrer Schule (inkl. allfälliger SchülerInnen aus anderen Schulen) wurden im Monat Mai im Schnitt täglich mit einem Mittagessen versorgt?**

- \_\_\_\_\_ Schülerinnen und Schüler ca.
- Keine Angabe

#### Frage 28

*Programmierhinweis: Antwortskala „an allen 5 Tagen“, „an 4 Tagen“, „an 3 Tagen“, „an 2 Tagen“, „an einem Tag“, „an keinem Tag“, „Keine Angabe“.*

**Wenn Sie sich die Speisepläne Ihrer Schule der letzten fünf Verpflegungstage ansehen:**

**Wie häufig wurden an Ihrer Schule die folgenden Komponenten in den letzten fünf Verpflegungstagen im Rahmen des Mittagessens angeboten?**

Es geht dabei nicht um die Frage, ob die Schülerinnen und Schüler es auch tatsächlich essen, sondern nur darum, ob es grundsätzlich angeboten wird.

- Vorspeise oder Suppe
- Hauptspeise pikant
- Hauptspeise süß
- Nachspeise

#### Frage 29

*Programmierhinweis: Antwortskala „an allen 5 Tagen“, „an 4 Tagen“, „an 3 Tagen“, „an 2 Tagen“, „an einem Tag“, „an keinem Tag“, „Keine Angabe“.*

**Wenn Sie sich die Speisepläne Ihrer Schule der letzten fünf Verpflegungstage ansehen:**

**Wie häufig wurden an Ihrer Schule die folgenden Zutaten in den letzten fünf Verpflegungstagen im Rahmen des Mittagessens angeboten (egal, ob in Vor-, Haupt- oder Nachspeise)?**

Es geht dabei nicht um die Frage, ob die Schülerinnen und Schüler es auch tatsächlich essen, sondern nur darum, ob es grundsätzlich angeboten wird.

- Fleisch (zählt auch bei Suppen mit Fleischeinlage, z.B. Leberknödel)
- Fisch
- Gemüse (Salat und Erdäpfel sind hier nicht zu zählen)
- Rohkost, Salat
- Vollkornprodukte
- Hülsenfrüchte (z.B. Linsen, Bohnen, Erbsen, Kichererbsen)
- Obst

#### Frage 30

*Programmierhinweis: Mehrfachnennungen möglich.*

**Welche Getränke werden den Schülerinnen und Schülern zum Mittagessen üblicherweise angeboten?**

Es geht in dieser Frage nicht darum, was die Schülerinnen und Schüler tatsächlich trinken, sondern was im Rahmen der Mittagsverpflegung angeboten wird.

- Leitungswasser
- Mineralwasser
- Aromatisiertes Leitungswasser (z.B. aromatisiert mit Obst, Kräutern, Zitronen)
- Regionaler Fruchtsaft
- Anderer Fruchtsaft
- Verdünnsaft, Sirup
- Tee, gesüßt

Fragebogen: Erhebung zur Mittagsverpflegung in steirischen  
Pflichtschulen mit Ganztagesform

- Tee, ungesüßt
- Sonstiges: Was? \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 31**

**Können Schülerinnen und Schüler an Ihrer Schule Energydrinks kaufen?**

- Ja
- Nein
- Keine Angabe

**Frage 32**

**Können Schülerinnen und Schüler an Ihrer Schule koffeinhaltige Getränke kaufen?**

- Ja
- Nein
- Keine Angabe

**Frage 33**

**Aus wie vielen Mittagsmenüs können die Schülerinnen und Schüler Ihrer Schule normalerweise auswählen?**

- In den meisten Fällen täglich ein Mittagsmenü
- In den meisten Fällen täglich zwei Mittagsmenüs
- In den meisten Fällen täglich mehr als zwei Mittagsmenüs
- Bei uns läuft das anders: Wie? \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 34**

**Wurde in den letzten fünf Verpflegungstagen täglich auch ein ausschließlich vegetarisches Gericht angeboten?**

Als vegetarische Gerichte zählen jene ohne Fleisch und Fisch. Milchprodukte und Eier zählen als vegetarisch.

- Ja
- Nein
- Keine Angabe

**Frage 35**

**Welche Lösung gibt es für vegetarisch essende Schülerinnen und Schüler an Tagen, wo ausschließlich Speisen mit Fleisch oder Fisch zum Mittagessen zur Auswahl stehen?**

Bitte beschreiben Sie, was in so einem Fall getan wird.

- \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 36**

**Welche Lösung gibt es für Schülerinnen und Schüler mit anderen Religions- oder kulturellen Zugehörigkeiten an Tagen, wo ausschließlich Speisen angeboten werden, die diesen Religionen bzw. Kulturen nicht entsprechen?**

Bitte beschreiben Sie, was in so einem Fall getan wird.

- \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 37**

**Wenn Sie sich die Speisepläne Ihrer Schule der letzten 5 Verpflegungstage ansehen: An wie vielen dieser Tage waren die Speisepläne so geschrieben, dass bei jedem Gericht klar ist, ob es sich um ein vegetarisches Gericht handelt oder nicht?**

Z.B. „Klare Gemüsesuppe“ statt „Tagessuppe“.

Z.B. „Rindsuppe mit Buchstaben“ statt „Buchstabensuppe“.

Z.B. „Spaghetti mit Rindfleischsugo“ statt „Spaghetti mit Sugo“.

Z.B. „Gemüselasagne“ oder „Lasagne mit Rindfleisch“ statt „Lasagne“.

- An 5 von 5 Tagen
- An 4 von 5 Tagen
- An 3 von 5 Tagen
- An 2 von 5 Tagen

Fragebogen: Erhebung zur Mittagsverpflegung in steirischen  
Pflichtschulen mit Ganztagesform

- An 1 von 5 Tagen
- An keinem Tag
- Keine Angabe

**Frage 38**

**Wenn Sie sich die Speisepläne Ihrer Schule der letzten 5 Verpflegungstage ansehen: An wie vielen dieser Tage waren die Speisepläne so geschrieben, dass bei jedem Gericht klar ist, um welches konkrete Fleisch es sich handelt?**

Z.B. „Faschierter Braten vom Rind“ statt „Faschierter Braten“.

z.B. „Rahmragout mit Hühnerfleisch“ statt „Rahmragout“.

z.B. „Gulasch mit Schweinefleisch“ statt „Gulasch“.

- An 5 von 5 Tagen
- An 4 von 5 Tagen
- An 3 von 5 Tagen
- An 2 von 5 Tagen
- An 1 von 5 Tagen
- An keinem Tag
- Keine Angabe

**Frage 39**

**Was schätzen Sie: In welchem Intervall wiederholt sich der Menüplan beim Mittagessen an Ihrer Schule?**

Bitte tragen Sie eine Zahl ein.

- Ca. alle \_\_\_\_\_ Wochen
- Keine Angabe

**Frage 40**

**Hat Ihre Schule einen Einfluss darauf, welche Speisen beim Mittagessen zur Auswahl stehen?**

- Ja: In welcher Form? \_\_\_\_\_
- Nein: Warum nicht? \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 41**

*Programmierhinweis: Mehrfachnennungen möglich.*

**Wer wählt an Ihrer Schule das Menü, das den Schülerinnen und Schülern dann zur Verfügung bzw. zur Auswahl steht, aus dem gesamten Speiseangebot aus?**

- Direktion
- Leitung der GTS oder Nachmittagsbetreuung
- Küchenpersonal der Schule
- Andere Funktion: Welche Funktion? \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 42**

*Programmierhinweis: Mehrfachnennungen möglich.*

**In welcher Form wird der Menüplan den Schülerinnen und Schülern oder den Eltern bekannt gemacht?**

- Aushang in der Schule
- E-Mail an die Eltern
- Auf der Webseite der Schule
- In einer anderen Form: In welcher Form? \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 43**

**Wann wird der Menüplan den Schülerinnen und Schülern oder den Eltern bekannt gemacht?**

- \_\_\_\_\_ Schultage im Voraus
- Keine Angabe

Fragebogen: Erhebung zur Mittagsverpflegung in steirischen  
Pflichtschulen mit Ganztagesform

**Frage 44**

*Programmierhinweis: Mehrfachnennungen möglich.*

**Wer organisiert den Bestellvorgang des Mittagessens an Ihrer Schule?**

- Direktion
- Leitung der GTS oder Nachmittagsbetreuung
- Küchenpersonal der Schule
- Andere Funktion: Welche Funktion? \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 45**

*Programmierhinweis: Nur Eingabe von Zahlen möglich.*

**Wie viele Euro hat im Monat Mai ein einzelnes Mittagessen (also pro Person) im Schnitt bei der verpflegenden oder zuliefernden Einrichtung gekostet?**

- \_\_\_\_\_ Euro im Schnitt für ein einzelnes Mittagessen im Monat Mai
- Keine Angabe

**Frage 46**

**Gibt es finanzielle Zuschüsse für die Mittagsverpflegung (z.B. durch den Elternverein, durch die Gemeinde oder andere Institutionen)?**

- Ja
- Nein
- Keine Angabe

**Wenn ja, welche und in welcher Höhe?** \_\_\_\_\_

**Frage 47**

**Haben Schülerinnen und Schüler und Eltern an Ihrer Schule die Möglichkeit, die Verpflegung im Rahmen des Mittagessens mitzugestalten?**

Gemeint ist dabei nicht, dass sie das Essen auswählen können, sondern bspw. ob sie die Möglichkeit haben, bei Unzufriedenheit Veränderungen einzuleiten.

- Ja: Welche Möglichkeiten, in welcher Form? \_\_\_\_\_
- Nein
- Keine Angabe

**Frage 48**

*Programmierhinweis: 6-stufige Antwortskala von 1=Sehr gut bis 6=Sehr schlecht sowie „Keine Angabe“. Zusätzlich wird ein freies Textfeld für allfällige Anmerkungen zu den Portionsgrößen eingefügt.*

**Wie bewerten Sie die folgenden Aspekte im Rahmen des Mittagessens, das für Ihre Schule zur Verfügung steht?**

Die ersten sechs Aspekte sind vorgegeben, danach haben Sie im freien Textfeld die Möglichkeit, weitere Ihnen wichtige Aspekte einzufügen und zu bewerten.

- Die Angebotsvielfalt bei den Menüs ist meistens ...
- Der gesundheitliche Wert der Menüs ist meistens ...
- Der Geschmack ist meistens ...
- Das Preis-/Leistungsverhältnis ist meistens ...
- Die Saisonalität der Speisen ist meistens ...
- Die Portionsgrößen der Menüs sind meistens ...
- Freier Eintrag
- Freier Eintrag
- Freier Eintrag

**Platz für Anmerkungen zu den Portionsgrößen (Zu klein? Zu groß?):** \_\_\_\_\_

**Frage 49**

*Programmierhinweis: Wenn Frage 49=„Ja“, dann Frage 50. Wenn Frage 49=„Nein“, dann Frage 52.*

**Haben Sie schon einmal von den steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung gehört?**

Wenn Sie noch nichts davon gehört haben, ist das kein Problem. Wir wollen nicht ihr Wissen überprüfen, sondern sind nur an einer ehrlichen Einschätzung interessiert, damit wir in Zukunft diese Broschüre besser verteilen können.

Fragebogen: Erhebung zur Mittagsverpflegung in steirischen  
Pflichtschulen mit Ganztagesform

- Ja
- Nein
- Keine Angabe

**Frage 50**

*Programmierhinweis: Wenn Frage 50=„Ich habe auch schon darin gelesen“, dann Frage 51.  
Wenn Frage 50=„Ich habe nur davon gehört, habe aber noch nicht darin gelesen“, dann  
Frage 52.*

**Haben Sie nur davon gehört oder haben Sie die Broschüre mit den steirischen  
Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung zumindest auszugsweise  
gelesen?**

- Ich habe nur davon gehört, habe aber noch nicht darin gelesen
- Ich habe auch schon darin gelesen
- Keine Angabe

**Frage 51**

**Damit wir diese Broschüre noch weiter verbessern können, wären wir sehr an Ihrer  
Einschätzung interessiert.**

**Gibt es irgendetwas, das Ihnen beim Durchblättern oder Durchlesen dieser  
Broschüre positiv oder negativ in Erinnerung geblieben ist?**

- In positiver Erinnerung: \_\_\_\_\_
- In negativer Erinnerung: \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 52**

*Programmierhinweis: Antwortskala „Ist nicht bekannt“, „Ist nur vom Namen her bekannt“,  
„Wurde bereits durchgeblättert“, „Ist in aktiver Verwendung“, „Keine Angabe“.*

**In wie weit sind an Ihrer Schule folgende Broschüren aus der Initiative GEMEINSAM  
G'SUND GENIESSEN bekannt?**

- Leitfaden zur Umsetzung der Steirischen Mindeststandards
- Checklisten zu den Steirischen Mindeststandards in der  
Gemeinschaftsverpflegung
- Übersicht: Beratungsmöglichkeiten für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen
- Förderung für Projekte in der Gemeinschaftsverpflegung
- Angebotsübersicht Gesundes Essen und Trinken in der Schule
- Website: [www.gemeinsam-geniessen.at](http://www.gemeinsam-geniessen.at)

**Bereich: Fragen zur Atmosphäre beim Mittagessen**

**Hinweis:**

Nun folgen ein paar Fragen zur Atmosphäre, in der die Schülerinnen und Schüler Ihrer  
Schule das Mittagessen zu sich nehmen. Wie bereits erwähnt: Ihre Antworten werden  
vollkommen vertraulich behandelt und in keiner Form weitergegeben. Es geht nicht  
darum, die Besten zu eruiieren, sondern nur darum, ein realistisches Gesamtbild für die  
ganze Steiermark zu beschreiben.

**Frage 53**

**Wie beurteilen Sie die Atmosphäre jenes Raumes, in dem die Schülerinnen und  
Schüler zu Mittag essen?**

Bitte beurteilen Sie auch dann, wenn nicht an Ihrer Schule mittaggegessen wird.

Einladend	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nicht einladend
Bunt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Farblos, eintönig
Viel Platz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wenig Platz
Gut belüftet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schlecht belüftet
Hell	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dunkel
Bequemes Mobiliar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Unbequemes Mobiliar
Leise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Laut
Gemütlich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ungemütlich

Fragebogen: Erhebung zur Mittagsverpflegung in steirischen  
Pflichtschulen mit Ganztagesform

**Frage 54**

**Was fehlt an Ihrer Schule für einen reibungslosen Ablauf des Mittagessens?**

Wenn nichts fehlt, schreiben Sie bitte „Nichts“ in das Textfeld.

- \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 55**

*Programmierhinweis: Jeweils 3-stufige Antwortskala mit 1=“Trifft zu“, 2=“Trifft teilweise zu“ und 3=“Trifft nicht zu“.*

**Wie sehr treffen folgenden Aspekte rund um das Mittagessen zu?**

- Pädagoginnen/Pädagogen und Schülerinnen/Schüler sitzen beim Mittagessen gemeinsam am Esstisch.
- Schülerinnen und Schüler haben beim Mittagessen freie Tischwahl.
- Schülerinnen und Schüler helfen an unserer Schule beim Tischdecken für das Mittagessen.
- Wir legen beim Mittagessen Wert auf einen schön gedeckten Tisch.
- Wir legen beim Mittagessen besonders viel Wert darauf, dass das Essen appetitlich angerichtet wird.
- Gesundheitsförderliche Gerichte werden bei uns besonders beworben.
- Schülerinnen und Schüler können bei uns das Essen selbst auf den Teller geben.

**Frage 56**

**Wie erfolgt die Ausgabe der Speisen beim Mittagessen?**

- Essen wird jeder Schülerin/jedem Schüler portionsweise serviert
- Essen wird in Servierschüsseln/Töpfen auf die Tische gestellt, Schülerinnen und Schüler am Tisch verteilen selbst
- Buffet- oder Servierwagen kommt zu den Tischen, Schülerinnen und Schüler am Tisch verteilen selbst
- Schülerinnen und Schüler holen das Essen an Ausgabestationen
- In einer Mischform: Bitte um kurze Beschreibung: \_\_\_\_\_
- In einer ganz anderen Form: Welcher? \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 57**

**Wie viel Zeit steht jeder Schülerin und jedem Schüler für das Mittagessen zur Verfügung?**

Wenn die verfügbare Zeit unterschiedlich ist, geben Sie bitte den Minimalwert an.

- \_\_\_\_ Minuten
- Keine Angabe

**Bereich: Fragen zur Weiterbildung zum Thema Ernährung**

**Hinweis:**

Abschließend folgen ein paar generelle Fragen zum Thema Ernährung an Ihrer Schule.

**Frage 58**

**Gibt es an Ihrer Schule ein Dokument wie bspw. ein Leitbild oder ein Konzept, in dem verschriftlicht beschrieben steht, wie die Verpflegung an Ihrer Schule gestaltet wird?**

- Ja
- Nein, ist aber geplant
- Nein, ist auch nicht geplant
- Keine Angabe

Fragebogen: Erhebung zur Mittagsverpflegung in steirischen  
Pflichtschulen mit Ganztagesform

**Frage 59**

**Gibt es an Ihrer Schule eine Person oder Funktion, die sich dem Thema Ernährung und Verpflegung besonders widmet?**

- Ja  
Beschreiben Sie bitte, was diese Person in diesem Rahmen genau macht: \_\_\_\_\_
- Nein, ist aber geplant
- Nein, ist auch nicht geplant
- Keine Angabe

**Frage 60**

*Programmierhinweis: Mehrfachnennungen möglich.*

**Wird an Ihrer Schule das Thema Ernährung in irgendeiner Form in den Unterricht integriert?**

- Ja, als eigenes Unterrichtsfach
- Ja, als Querschnittsmaterie in diversen Fächern (z.B. Biologie oder andere)
- Ja, im Rahmen von Wahlfächern
- Ja, im Rahmen von freiwilligen Workshops
- Ja, in anderer Form: In welcher? \_\_\_\_\_
- Nein, ist aber geplant
- Nein, ist auch nicht geplant
- Keine Angabe

**Frage 61**

*Programmierhinweis: Mehrfachnennungen möglich.*

**Nimmt Ihre Schule an Programmen teil, die auch die Verpflegung als Thema beinhalten?**

- Ja, unsere Schule ist beim AMA Schulmilchprogramm dabei
- Ja, unsere Schule ist beim AMA Schulobst/Gemüseprogramm dabei
- Ja, unsere Schule hat sich bereits eine Förderung von GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN abgeholt
- Ja, unsere Schule ist Fairtrade-Schule
- Ja, unsere Schule ist Umweltzeichen-Schule
- Ja, unsere Schule ist Gesunde Schule
- Ja, unsere Schule ist Klimabündnis-Schule
- Nein, unsere Schule ist bei keinem dieser Programme beteiligt
- Keine Angabe

**Frage 62**

**Gibt es irgendetwas im Zusammenhang mit der Mittagsverpflegung für Ihre Schule, das im Fragebogen vielleicht noch nicht zur Sprache kam, Ihnen aber womöglich wichtig wäre?**

- \_\_\_\_\_
- Keine Angabe

**Frage 63**

*Programmierhinweis: Mehrfachnennungen möglich.*

**Welche Personen waren an der Bearbeitung des Fragebogens beteiligt?**

- Direktion
- Leitung der GTS oder Nachmittagsbetreuung
- Küchenpersonal der Schule
- Andere Funktion: Welche Funktion? \_\_\_\_\_
- Keine Angabe



Fragebogen: Erhebung zur Mittagsverpflegung in steirischen  
Pflichtschulen mit Ganztagesform

**Frage 64**

*Programmierhinweis: Wenn Frage 64="Ja, habe Interesse", dann Link zu externer URL.*

Wir möchten im Herbst 2022 (ab Oktober) mit ein paar Schulen noch persönliche Interviews führen, um ein noch tieferes Verständnis zu gewinnen, was im Rahmen der Mittagessensverpflegung gut oder weniger gut läuft und wie Sie als Schule dabei besser unterstützt werden können. Wir würden zu diesem Zweck an einem für Sie passenden Termin zu Ihnen an die Schule kommen und ein halbstündiges Interview führen (sofern coronavirusbedingt erforderlich, würden wir das Interview online durchführen). Als **Dankeschön für ein persönliches Interview im Herbst würde Ihre Schule einen Gutschein eines Sportartikelhändlers im Wert von 100 Euro erhalten.** Mit der Antwort "Ja, habe Interesse" würde sich ein neues Fenster öffnen, wo Sie Ihre Kontaktdaten für die Terminvereinbarung eintragen können. Durch das Öffnen des neuen Fensters wird gewährleistet, dass Ihre Kontaktdaten nicht mit Ihren zuvor getätigten Angaben verknüpft werden.

- Ja, habe Interesse
- Nein, habe kein Interesse
- Keine Angabe

**Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!**

## 6.2 Leitfaden für die Interviews an Schulen



**Sozialforschung  
Marktforschung  
Evaluation**

Maiffredygasse 11, 8010 Graz  
T +43 316 995669 F -15  
M +43 650 8339854  
thomas.lederer-hutsteiner@x-sample.at  
www.x-sample.at



Bildungsdirektion  
Steiermark



GESUNDHEITSFONDS  
STEIERMARK



Styria vitalis  
Gesundheit für die Steiermark



GESUNDHEITSFÖRDERUNGSFONDS  
STEIERMARK



G-SUND



x-sample.  
Sozialforschung  
Marktforschung  
Evaluation

### INTERVIEWLEITFADEN

#### Interviews zur Mittagsverpflegung in steirischen Pflichtschulen mit Ganztagesform

**Begrüßung und Einleitungsworte:**

Vielen Dank, dass Sie sich für das Interview zur Verfügung stellen!

Das Institut x-sample wurde vom Gesundheitsfonds Steiermark, in Kooperation mit der Bildungsdirektion Steiermark mit der Erstellung einer Studie beauftragt, in der herausgefunden werden soll, wie die Mittagsverpflegung von den Schulen organisiert wird, welche positiven, welche negativen Erfahrungen in diesem Zusammenhang vorhanden sind und welche Maßnahmen notwendig wären, um die Situation der Mittagsverpflegung für die Schulen zu verbessern.

Wir haben zu diesem Zweck bereits eine Onlinebefragung aller steirischen Volks- und Mittelschulen mit GTS sowie eine Analyse von Speiseplänen durchgeführt.

Nun möchten wir zum Abschluss noch einmal die Schulen im Rahmen von Interviews zu Wort kommen lassen. Wir sind sehr an Ihren Sichtweisen und Einschätzungen im Hinblick auf die Mittagsverpflegung interessiert. Je offener Sie uns Auskunft geben, desto mehr Verbesserungspotenziale können abgeleitet und schließlich umgesetzt werden.

Alle Angaben werden streng vertraulich behandelt. Die Transkripte werden in keiner Weise an den Auftraggeber weitergeleitet. Einzelne Aussagen werden im Bericht zitiert, jedoch keinesfalls personenbezogen. Niemand kann nachvollziehen, was Sie uns hier mitgeteilt haben. Das ist deshalb so wichtig zu betonen, weil wir Sie explizit dazu ermutigen möchten, auch kritische Aspekte der Mittagsverpflegung anzusprechen, sofern es solche gibt. Nur wenn Dinge klar zur Sprache kommen, können Lernprozesse und Verbesserungen eingeleitet werden.

Haben Sie noch irgendwelche Fragen zum Ablauf des Interviews?  
Sind Sie damit einverstanden, wenn ich das Gespräch aufnehme?

Gut, dann starte ich jetzt die Aufnahme!

Bankverbindung: Raiffeisenlandesbank Steiermark  
Konto: 7771199  
BLZ: 38000

UID: ATU52671005  
Gerichtsstand Graz

Geschäftsführung: Mag. Thomas Lederer-Hutsteiner  
Sitz Graz, Österreich  
Handelsgericht Graz

FN 212842 d  
DVR: 1077601

Interviewleitfaden: Interviews zur Mittagsverpflegung in steirischen Pflichtschulen mit Ganztagesform.

Das Allerwichtigste ist: Es geht nicht darum, Ihre Schule zu bewerten oder Ihre Schule auf den Prüfstand zu stellen. Es geht ausschließlich darum, herauszufinden, was Schulen brauchen, damit die Qualität der Mittagsverpflegung zukünftig verbessert werden kann. Daher erfolgt die Darstellung der Schulen im Bericht ausschließlich anonymisiert.

**FRAGE 1: Unabhängig davon, wie die Situation rund um die Mittagsverpflegung an Ihrer Schule tatsächlich ist: Was wären für Sie Aspekte und Rahmenbedingungen einer für alle Beteiligten zufriedenstellenden Mittagsverpflegung, wie würde das aussehen?**

**FRAGE 2: Kommen wir nun zum Ist-Zustand: Bitte erzählen Sie mir ein wenig über die aktuelle Situation im Rahmen der Mittagsverpflegung an Ihrer Schule.**

- Was läuft dabei gut?
- Was sind die Herausforderungen?
- Was läuft dabei nicht gut?
- Aspekte zum Nachfragen: Zusammenarbeit mit GV, Raum- und Personalsituation an der Schule, Zeit für das Essen, Menüauswahlmöglichkeiten, Selbstverpflegungsmöglichkeit, Qualität der Zutaten, Verkürzung der Warmhaltezeiten, Abwechslung der Speisen, Portionsgrößen, Probieren/Kosten der Speisen

**FRAGE 3: Wie ist es an Ihrer Schule zur Entscheidung für Ihren Essensanbieter gekommen?**

**FRAGE 4: Können Sie mir bitte ein wenig über den Ablauf der Essenbestellung erzählen? Starten wir dabei mit der Frage, wie viele Menüs Ihr Essensanbieter anbietet?**

- Wie wählen Sie das Essen für Ihre Kinder aus?
- Nach welchen Kriterien erfolgt die Auswahl?
- Wer hat die Kriterien festgelegt?
- Besteht die Möglichkeit, Änderungen im angebotenen Menüplan des Essensanbieters vorzunehmen?
- Welche Möglichkeiten bestehen, die Häufigkeit eines vegetarischen Gerichts am Speiseplan zu erhöhen?
- Wünschen Sie sich Unterstützung bei der Auswahl?
- Werden die SchülerInnen, werden die Eltern in das Thema einbezogen?
- Oft hört man, dass weniger „gesundes“ Essen deshalb bestellt wird, weil die Kinder das „gesunde“ Essen nicht wollen. Wie stehen Sie dazu?
- Oft wird das mit kindgerecht bezeichnet. Was verstehen Sie unter kindgerechtem Essen?

**FRAGE 5: In der Onlinebefragung hat sich gezeigt, dass nur rund 10% der Schulen Vereinbarungen mit dem Essensanbieter in Bezug auf die Qualität der verarbeiteten Lebensmittel haben (also Regionalität, Saisonalität, Bio usw.). Wie stehen Sie zu diesem Thema? Wie kann eine Verwendung hochwertiger Lebensmittel gewährleistet werden?**

**FRAGE 6: Wie kann die Bekanntheit der steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung an Schulen erhöht werden?**

**FRAGE 7: Sind die aktuellen Preissteigerungen auch bei der Mittagsverpflegung an Ihrer Schule bemerkbar?**

- Wie wird an Ihrer Schule damit umgegangen
- Welche Probleme entstehen dadurch für Familien?

**Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!**

**Übergabe des 100 EUR-Gutscheins**

**Übergabe des Informationsschreibens zum Schulbuffet!**

## 6.3 Liste der Einrichtungen, die das Mittagessen zuliefern<sup>48</sup>

### Wirtshäuser<sup>49</sup>

- Bajazzo Stubn
- Bergler Schlössl
- Brückenstüberl
- Cafè Manu
- Cafe Rose
- Cafe Turbodiesel
- Dorfwirtin Alina
- Firma Moser, Pichlerhof, Gittis's Catering
- Gasthaus Mauthner
- Gasthaus Falk
- Gasthaus Grillitsch
- Gasthaus Immensek-Sackl (2)
- Gasthaus Kurzweil
- Gasthaus Maier
- Gasthaus Mosbacher und Karin Gleichweit
- Gasthaus Oberer (2)
- Gasthaus Schöngrundner
- Gasthaus Tieber (Mo, Di, Do, Fr) Gasthaus Groß (Mi)
- Gasthaus Wiendl (2)
- Gasthaus zum Bergkreuz
- GH Schlosstaverne, GH Hafner
- Gleichweit OG, Sporttreff Strallegg
- Grillkeller Herold
- Hotel Restaurant Hubertushof
- Hotel Schwarzer Adler
- Hotel und Restaurant Römerhof
- Kirchenwirt Bernhardt
- Kirchenwirt Hengsberg
- Landgasthof Steinbäck (2)
- Locker&Legere
- Rohrbacherhof
- Schildbacher Hof
- Schöckellandhof (2)
- St.Hemmahof - Waltraud Lenz
- Steirerrast Kaendorf
- Stiftstaverne Rein (2)
- Tom&Cherry
- Wirtshaus - Der Feiertag

### Pflegeheime

- Augustinerhof (5)
- Compas Seniorenheim
- Generationenhaus Altaussee
- Pflege mit Herz- Föhrenhof
- Pflegeheim Öblarn
- Pflegeheim Zerlach
- SeneCura
- Sozialhilfeverband Liezen - Essen auf Rädern
- Wohn- und Pflegeheim Augustinerhof

### Krankenhäuser

- Klinik Diakonissen Schladming (2)
- LKH (unspezifiziert)
- Rehaklinik Theresienhof Frohnleiten

<sup>48</sup> Originalnennungen.

<sup>49</sup> Von sieben Schulen wurde die GVE nicht genannt.

### Andere Schule<sup>50</sup>

- HLW Deutschlandsberg
- Landesausbildungszentrum Hartberg
- Landesberufsschule Bad Gleichenberg
- Landesberufsschule Mitterdorf
- Schloss Feistritz

### Spezialisierte Großküche<sup>51</sup>

- Apetito Österreich GmbH
- Augustinum
- Avido Gastro Handels GmbH (6)
- Benissimo (2)
- Cafe Galerie (2)
- Catering Herbert Riesel
- Contento (2)
- Einkaufszentrum Reisinger
- FH Joanneum Mensa
- Gasthaus Niederleitner
- Genusswerk PUR GmbH (2)
- GH Niederleitner Schöckllandhof
- GMS Gourmet (6)
- GTS Gratkorn
- GTS Premstätten - Freizeitbetreuung
- Herbert Riesel
- Hilfswerk
- Hotel Restaurant Hubertushof
- Jufa Weitenttal
- Jugend am Werk (6)
- Kochwerkstatt Willi Brunner GesmbH (2)
- Kompetenz
- Königshofer (2)
- Landesjugendheim Hartberg
- Lebenshilfe (8)
- Lehrausbildungszentrum Hartberg
- Mehlspeisen, Catering+Food to go
- Mensa FH Joanneum (4)
- Menü Manufaktur
- Murtal Catering
- Pius Institut
- Riesle Schulbuffet Heiligenkreuz
- Rotes Kreuz
- Schloss Laubegg, Gastronomie Betriebs GmbH (2)
- Schulkantine Heiligen Kreuz am Waasen Riesel Herbert
- Stiftsküche Admont
- Verein Piccolo
- VS Nibelungen
- Zentralküche Graz (28)

### Andere Einrichtung<sup>52</sup>

- Kaufhaus Reisinger

---

<sup>50</sup> Von einer Schule wurde die GVE nicht genannt.

<sup>51</sup> Von vier Schulen wurde die GVE nicht genannt.

<sup>52</sup> Von einer Schule wurde die GVE nicht genannt.

## 6.4 Liste der Einrichtungen, in denen das Mittagessen gegessen wird<sup>53</sup>

### Wirtshäuser<sup>54</sup>

- Gasthaus Scherf
- Gasthaus Schnattl und Gasthaus Edlinger
- Gasthof Blaue Traube
- Gasthof Haiden
- GH Jauk
- GH Jöbstl
- Heidi`s Marktstube
- Kreischbergeck, Ottls Wirtshaus, La Strada
- Veranstalterzentrum Ramsau-Restaurant

### Andere Schule

- Gartenbauschule
- Landesfachschnule Kobenz
- MS Leutschach
- MS Engelsdorf
- MS (unspezifiziert)
- Volksschule Obdach

### Andere Einrichtung<sup>55</sup>

- alter Kindergarten ( Kinderfreundeheim) Zwischenlösung
- ehemaliges Sporthallenbuffet (unspezifiziert)
- Gemeindeamt (unspezifiziert)
- Haus der Frauen
- Jugend am Werk
- Kindergarten (unspezifiziert)
- Kirschenhalle
- Kompetenzzentrum (2)
- Landesberufsschule (unspezifiziert)
- Musikonservatorium (unspezifiziert)
- VS Graz Straßgang

---

<sup>53</sup> Originalnennungen.

<sup>54</sup> Von einer Schule wurde die GVE nicht genannt.

<sup>55</sup> Von zwei Schulen wurde die GVE nicht genannt.