



Dialoggestaltung

„Nachhaltige Schulverpflegung“

Problemstellung

Vor dem Hintergrund der Erreichung der global verabschiedeten Nachhaltigkeitsziele (SDGs) hat die Transformation von Produktionsweisen und Konsumverhalten im Bedürfnisfeld „Ernährung“ eine sehr hohe Relevanz. Diverse Studien zeigen die Umweltentlastungspotenziale im Bereich der Ernährung auf. Neben dem Konsum von nachhaltig produzierten Lebensmitteln und der Vermeidung von Lebensmittelabfällen, kann vor allem eine Ernährungsumstellung die Umweltauswirkungen stark reduzieren. Im Vergleich zur statistischen Durchschnitts-Ernährung in Deutschland ist eine fleischarmere, vegetarische oder vegane Ernährung mit deutlich geringeren Umweltauswirkungen verbunden. Die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung kann hier eine Vorreiterrolle einnehmen. Das deutsche Bio-Städtenetzwerk hat deshalb ein Praxisleitfaden herausgegeben, der konkrete Umsetzungsempfehlungen für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln und Dienstleistungen in der Gemeinschaftsverpflegung gibt.

Dennoch ist die Umsetzung in der Praxis vor allem hinsichtlich der Reduktion der eingesetzten Fleischmengen in der Gemeinschaftsverpflegung kein Selbstläufer. Dreh- und Angelpunkt ist die Akzeptanz von fleischarmeren und vegetarischen Gerichten.

Forschungsansatz

Kommunikation und Evaluation einer „Vegetarischen Test-Woche“ mit einem hohen Anteil an regionalen und saisonalen Zutaten am Theodor-Heuss-Gymnasium in Freiburg im Breisgau



QUELLE: ÖKO-INSTITUT E.V.

„Happy or not“-Abfrage direkt bei der Tablett-Rückgabe



QUELLE: ÖKO-INSTITUT E.V.

Zielstellung und Forschungsfragen

Das Projekt verfolgte das übergeordnete Ziel eine Auseinandersetzung von Schülern und Schülerinnen mit dem Thema „Nachhaltige Ernährungssysteme“ zu initiieren, sowie Schüler und Schülerinnen zu motivieren, sich aktiv in eine nachhaltige Umgestaltung der Schulverpflegung einzubringen.

Übergeordnet von Bedeutung sind dabei die folgenden Fragen:

- Wie kann es Catering-Dienstleistern - auch angesichts der existierenden ökonomischen Voraussetzungen in der Branche – gelingen, sowohl „Nachhaltigkeitsanforderungen von Kommunen“ zu erfüllen, als auch attraktive Mahlzeiten anzubieten, die von den Schülern und Schülerinnen angenommen werden?
- Welche begleitenden Maßnahmen können zum Erfolg der Umsetzung von „kommunalen Nachhaltigkeitsanforderungen“ beitragen?

Ergebnisse

Mittelwert der positiven Antworten der „Happy or not“-Abfrage“ aus den vier einzelnen Erhebungen (weitere Erläuterung: Am Theodor-Heuss-Gymnasium wird von Montag bis Donnerstag ein Mittagessen angeboten.)



QUELLE: ÖKO-INSTITUT E.V.

Kartoffeln mit Quark und Grünkernbratlinge in der Testwoche



QUELLE: ÖKO-INSTITUT E.V.

Die Auseinandersetzung von Schülern und Schülerinnen mit dem Thema „Nachhaltige Ernährung“ wurde durch die Durchführung einer „Vegetarischen Testwoche“, die sich durch einen hohen Anteil an regionalen und saisonalen Zutaten auszeichnete, initiiert. Das Kommunikationskonzept, die Evaluation und die Interpretation der Ergebnisse erfolgte gemeinsam durch die drei beteiligten Partner: Theodor-Heuss-Gymnasium Freiburg im Breisgau, Bellini Catering GmbH und Öko-Institut e.V.

Bewertung der Testwoche durch die Schülerinnen und Schüler

Die Schülerinnen und Schüler konnten die Testwoche parallel mit Hilfe zweier Formate bewerten:

Der Nutzung eines „Happy or not“-Feed Back-System bei der Tablett-Rückgabe (s. oben) und einem zweiseitigen Fragebogen zur Bewertung der Testwoche, der von den Klassenlehrerinnen und -lehrern verteilt und wieder eingesammelt wurde.

Erstellt man das arithmetische Mittel der

Werte der positiven Antworten (dunkel- und hellgrüne Smiley's zusammengefasst) an den vier Tagen, so waren im Durchschnitt 72% mit der Testwoche sehr zufrieden bzw. zufrieden.

Weitere zentrale Ergebnisse

- Rückgang der Vorbestellungen in der Testwoche um ca. 27%
- Einzelne massive Beschwerden von Eltern bei der Schulleitung
- Die Schülerinnen und Schüler stellten

viele interessierte Nachfragen zu den Hintergründen.

- Rückmeldungen zum Teil sehr stark polarisiert: 46% der Schüler und Schülerinnen hat der Grundgedanke der Testwoche sehr gut gefallen, 24% hingegen hat die Idee hinter der Testwoche nicht gefallen (s. hier auch Rückgang der Essensanmeldungen und Beschwerden)
- Die angebotenen Menüs kamen sehr unterschiedlich gut bzw. nicht gut an.

Schlussfolgerungen und Ausblick

Schlussfolgerungen

Eine Senkung des Fleischanteils und eine Erhöhung des Anteils an regionalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung muss gut geplant werden und erfordert einen intensiven Austausch der beteiligten Akteure!

Fleischreduzierte Angebote in der Gemeinschaftsverpflegung müssen schmecken und attraktiv sein! Die beteiligten Catering-Unternehmen müssen in der Regel für eine erfolgreiche Umsetzung einen Lernprozess durchlaufen.

Der existierende Bildungsauftrag der Schulen „Nachhaltige Ernährung“ bedarf weiterer Unterstützung.



Ausblick – mögliche Verortung eines Reallabors

- u.a. könnten verschiedene geeignete Interventionsansätze erprobt werden, die den Absatz von nachhaltig erzeugten Menüs in der Gemeinschaftsverpflegung befördern

Ansprechpartnerin

Dr. Jenny Teufel

Bereich
Produkte & Stoffströme
Öko-Institut e. V., Büro Freiburg
Telefon: +49 (0) 761 45295-252
E-Mail: j.teufel@oeko.de

Die Ergebnisse zeigen, dass eine Senkung des Fleischanteils und eine Erhöhung des Anteils an regionalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung gut geplant werden muss und einen intensiven Austausch der beteiligten Akteure erfordert!