



Hochschule für Forstwirtschaft
Rottenburg

Hochschule für Angewandte Wissenschaften



Zusammenfassung

Die Schulverpflegung bietet viele Möglichkeiten, die Auswirkungen der Ernährung durch ihre Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung auf die Umwelt, das Klima und die Gesellschaft zu verbessern. Grund hierfür ist die hohe Anzahl der Gerichte, die jeden Tag in der Gemeinschaftsverpflegung zubereitet werden. Eine nachhaltige Schulverpflegung zeichnet sich aus durch die Verwendung von ökologisch erzeugten, regionalen, saisonalen und fair gehandelten Produkten und einer Anpassung der Speisepläne an Richtlinien zu gesunden und nahrhaften Gerichten.

Eine nachhaltige Schulverpflegung kann nur erfolgreich sein, wenn sie von den Schülerinnen und Schülern akzeptiert wird. Diese Arbeit soll die Wünsche und Bedürfnisse von Schülerinnen und Schülern in Baden-Württemberg hinsichtlich einer nachhaltigen Schulverpflegung mit all ihren Ausprägungen ermitteln. Um dieses Ziel zu erreichen, wurde eine Online-Umfrage durchgeführt. Zusätzlich wurden verschiedene qualitative Experteninterviews zum Thema nachhaltige Schulverpflegung durchgeführt. Die Ergebnisse der Interviews werden genutzt, um die Antworten aus der Umfrage zu interpretieren und Lösungsansätze für die einzelnen Bereiche herauszubilden.

Die Ergebnisse besagen, dass die Schülerinnen und Schüler einer nachhaltigen Schulverpflegung generell positiv gegenüberstehen. Ein Anstieg an ökologisch erzeugten Lebensmitteln ist gewünscht, in den meisten Fällen sogar, wenn dies mit einem Preisanstieg einhergeht. Ein großer Teil der Befragten möchte an einigen Tagen in der Woche Gerichte mit Fleisch, jedoch nicht jeden Tag. Es wird eine größere Behandlung des Themas Ernährung im Unterricht gewünscht, wobei ein eigenes Fach dazu weniger gern gesehen wird. Die Ansichten über Fleischersatzprodukte als Ersatz für Fleisch sind gemischt, wobei ein größerer Teil der Befragten vollwertige vegetarische Gerichte solchen Gerichten vorzieht, bei denen nur die Fleisch-Komponente ersetzt wurde.

Abstract

School catering offers many chances in improving the impacts of food production, processing and preparation on the environment, climate, and social structures. This is due to the high numbers of meals which are served in communal feeding every day. A sustainable school catering may contain the use of organic, regional, seasonal, and fair-trade products, as well as adapting the menus in accordance with guidelines which promote healthy and nutritious meals.

Sustainable school catering can only succeed when being accepted by the students. This study aims to determine the needs and wishes of students at schools in Baden-Württemberg considering a sustainable school catering with all its different characteristics. To achieve this goal, an online survey among students has been conducted. In addition, several qualitative interviews with experts in sustainable catering have been held. The results of the interviews are being used to interpret the answers of the survey and to form recommendations about the different parts of sustainable school catering.

The results indicate that the students generally have a positive opinion about sustainable school catering. An increase in organic products is favoured even when linked with an increased price. A major part of the students prefers to have meals containing meat a few times in the week, but not every day. The students wish for a higher focus on food in their classes, while less want a dedicated subject. The views on meat substitute products in comparison with meat are mixed, while a bigger part of the respondents prefer adequate vegetarian meals over classic meat dishes with only the meat component replaced.