

Vortragsreihe 7 | Gemeinschaftsverpflegung

V 7-1 Schulverpflegung als Dienstleistung aus Sicht unterschiedlicher Experten

M. Sc. Antje Korn¹, M. Poets¹, K. Schneider²,
M. Metz¹

¹Justus-Liebig-Universität Gießen, Institut für Ernährungswissenschaft, Gießen

²Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, Gießen

Problemstellung: Schulverpflegung wird von Schülern in Deutschland oft schlecht akzeptiert. Das Speisenangebot orientiert sich bestenfalls an ernährungsphysiologischen Vorgaben und weniger an den Bedürfnissen der Schüler. Soziale, ökologische und pädagogische Anforderungen werden wenig berücksichtigt. Ziel des Kooperationsprojektes der JLU Gießen mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen ist es, die komplexen Anforderungen an Schulverpflegung in integrative Lösungswege für eine bessere Akzeptanz zu übersetzen.

Methode: Im Rahmen eines qualitativen Forschungsansatzes wurden eine Fokusgruppenstudie und drei Leitfaden-gestützte Interviews mit Experten aus Wissenschaft und Praxis durchgeführt und mittels strukturierter qualitativer Inhaltsanalyse mit MAXQDA© ausgewertet, um zu untersuchen, wie Schulverpflegung erfolgreich umgesetzt werden kann.

Ergebnisse: Aus Expertensicht wird die Akzeptanz u. a. dadurch beeinflusst, ob und in welcher Art Schulverpflegung als Dienstleistung wahrgenommen wird. Dies bedeutet, dass Schüler als Gäste gesehen und ihre Wünsche und Bedürfnisse nach hoher sensorischer Qualität, Service und angenehmen Ambiente ernst genommen werden. Schüler sollten im Rahmen der Schulverpflegung jedoch nicht nur die Rolle des Gastes haben, sondern auch selbst Verantwortung übernehmen. Das heißt, dass sie die Rahmenbedingungen von Schulverpflegung kennen und aktiv am Prozess der Schulverpflegung partizipieren.

Schlussfolgerung: Die Entwicklung und Etablierung guter Schulverpflegung ist ein komplexer Prozess, in dem ernährungsphysiologische, organisatorische, ökonomische und soziale Anforderungen mit den Bedürfnissen der Schüler und dem pädagogischen Auftrag von Schule zusammengebracht werden müssen. Schulverpflegung kann langfristig funktionieren, wenn sie als zentrales Element im Schulalltag verankert ist und von allen Beteiligten mitverantwortlich getragen wird.

V 7-2 Expertenmeinungen zur Integration umweltfreundlicher und sozialer Bestrebungen in der Gemeinschafts- und Betriebsverpflegung

M. Sc. Melanie Lukas, C. Strassner

Fachhochschule Münster, Münster

Problemstellung: Der Druck auf Unternehmen durch Kundenwünsche, rechtliche Gegebenheiten und die eigene unternehmerische Willenserklärung wächst, gleichwohl in welchem Geschäftsfeld agiert wird (Koplin 2005). Die Integration sozialer, ökologischer und ökonomischer Strukturen gewinnt in der Betriebs- und Gemeinschaftsverpflegung (GV) z. B. durch den Angebotsausbau entsprechend der Kundenwünsche nach mehr saisonalen und regionalen Produkten (vgl. Nestlé 2009) an Bedeutung. Weiterhin können sich Kosteneinsparungen ergeben (Bischofsberger 2000). Trotzdem zeigt sich, dass konventionell arbeitende Wirtschaftsbetriebe Hemmnisse bei der Integration neuer Strukturen befürchten.

Mit Hilfe von qualitativen, halbstrukturierten Tiefeninterviews wurden 7 Experten in der Feldphase von Juni bis Juli 2010 gefragt, alle tätig als GV-Betriebsleitung, Gastronomie-Leiter, Küchendirektion sowie als Berater. Diese Integration bedarf einer glaubhaften Kommunikation des Unternehmens, diese Meinung teilen alle Befragten. Energieeinsparungen oder die Einführung ökologischer Verpackungsmaterialien seien essenzielle Bausteine für einen Ausbau umweltfreundlicher Betriebsprozesse. Die Integration von Bio-Lebensmitteln, die mit einer Bio-Zertifizierung des Betriebes einhergeht (Roehl et al. 2005), sei unkompliziert. Im Gegensatz dazu gestaltet sich der Ausbau der regionalen Produktpalette schwieriger, oft aufgrund von Lieferantenabhängigkeiten und fehlenden Richtlinien. Die Integration neuer Wirtschaftsstrukturen in der Gemeinschaftsverpflegung ist ein langwieriger Prozess (Rückert-John 2007) und auch wenn die Vorteile eindeutig von den Experten erkannt werden, ergeben sich Hemmnisse im Ausbau umweltfreundlicher und sozialverträglicher Strukturen, oft weil Anknüpfungspunkte fehlen. Vernetzte Kommunikationsstrukturen zwischen Betrieben, weiterführende Richtlinien und die Lieferanten-Integration in die Planungen könnten Hemmnisse abbauen und die Veränderung zur Chance werden lassen (Wetterau et al. 2008).

Tab 1: Aussagen zur Integration nachhaltiger Bestrebungen in der Betriebsgastronomie (Anzahl der Nennungen)

Vorteile	Hemmnisse
Ökonomischer Nutzen: Betriebsfähigkeit sichern und Kosteneinsparungen erzielen (z. B. durch Energieeinsparmaßnahmen) (6)	Fehlende Leitfaden u. Kennzahlen erschweren d. Integration ökolog. u. sozialer Innovationen (Einzelne Richtlinien f. d. Bio-Zert. bzw. DIN ISO Normen wie 14001) (5)
Ökologische und soziale Kriterien in den Wirtschaftsalltag integrieren, sich damit zukunftsorientiert ausrichten (5)	Ein Hauptansprechpartner im eigenen Unternehmen ist oft notwendig (5)
Positive Kommunikationswirkung auf die Gäste (z. B. Werbung mit dem Bio-Siegel) (5)	Abhängigkeiten von Lieferanten
Sozialer Nutzen: Schulungen von Mitarbeitern stärken die Identifikation mit dem Betrieb (4)	Kostendruck und anfänglicher Mehraufwand
Ökologischer Nutzen: Verringerung der negativen Umweltauswirkungen (z. B. Senkung der CO ₂ -Emissionen) (4)	Fehlende Kommunikation zwischen den Wirtschaftsbetrieben
Die regionale Wertschöpfungskette stärken (z. B. durch den Direktbezug von Lebensmitteln) (4)	Akzeptanz der Kunden ist als Erfolgsfaktor ausschlaggebend
Langfristige Kundenbindung (4)	Fehlende Handlungsbereitschaft in der Führungsebene
Imagepflege (3)	Verfestigte Unternehmensstrukturen und Hierarchien behindern die Umsetzung
Zertifizierte Markennamen und Logos unterstützen die Marketingwirkung von Produkten (z. B. Fair Trade) (3)	
Erschließen neuer Zielgruppen (2)	