

Technische Universität Dortmund
Professur für Gesundheitsförderung und Verbraucherbildung

Arbeitsbericht Nr. 17/2011

ISSN 2191-978X

Leitfaden
Gestaltung von Speiseräumen in Schulen
(Raum, Organisation, Kultur)

von

**Günter Eissing, Anne Rieke Terrahe, Christina Posthum,
Laura Hartjes, Jennifer Gerhards**

Hrsg.: Prof. Dr. Günter Eissing
Technische Universität Dortmund
Fakultät 14
Emil-Figge-Str. 50
44227 Dortmund
<http://hww.fk14.tu-dortmund.de>

Dortmund, im März 2011

1.	Einführung	1
2	Grundlagen und Konzepte	3
2.1	Räumliche Gestaltung	3
2.1.1	Raumakustik	3
2.1.1.1	Grundbegriffe der Akustik	4
2.1.1.2	Nachhallzeit und Sprachverständlichkeit	5
2.1.2	Farbgebung	6
2.1.3	Licht und Beleuchtung	7
2.1.4	Raumklima	8
2.1.5	Möblierung	10
2.2	Organisatorische Gestaltung	10
2.2.1	Verpflegungssysteme	10
2.2.1.1	Frischkostsystem	10
2.2.1.2	Warmverpflegungssystem	10
2.2.1.3	Cook and Chill-System	11
2.2.1.4	Tiefkühlsystem	13
2.2.1.5	Mischküchensystem	13
2.2.2	Ablauf	13
2.2.2.1	Zeitdauer	13
2.2.2.2	Essensschichten	14
2.2.2.3	Essenteilnahme	14
2.2.3	Bezahlformen und Zugang zur Mensa	15
2.2.4	Wahlmöglichkeiten beim Essen	16
2.2.4.1	Mögliche Vielfalt der Gerichte	16
2.2.4.2	Möglichkeiten bei der Essensausgabe	17
2.2.4.3	Getränkezugang	17
2.2.5	Aufgabenverteilung	18
2.2.5.1	Mensamitarbeiterinnen und –mitarbeiter	18
2.2.5.2	Schülerinnen und Schüler	19
2.3	Soziale und Kulturelle Gestaltung	20
2.3.1	Die Mahlzeit als soziales Ereignis	20
2.3.2	Was soll ein gemeinsamer Mittagstisch leisten?	20
2.3.3	Esskultur	22
2.3.4	Normen und Rituale und ihre Bedeutung für die Ernährung	23
2.3.4.1	Normen	24
2.3.4.2	Rituale	26
2.3.4.3	Bedeutung von Normen und Ritualen für die Mahlzeiten in der Schule	28
2.4	Altersdifferenzierte Gestaltung	30
2.4.1	Definition und Abgrenzung der Begriffe: Jugend, Pubertät, Adoleszenz	30
2.4.2	Die Abgrenzung der Jugend in der Adoleszenz	30
2.4.3	Der historische Wandel der Jugendphase	31
2.4.4	Die Jugendkultur der heutigen Zeit	32
2.4.4.1	Der Einfluss der Medien auf die Jugend der heutigen Zeit	33
2.4.4.2	Das Freizeitverhalten der Jugendlichen	34
2.4.4.3	Der Aspekt der Jugendsprache	35
2.4.4.4	Der Aspekt der Kleidung in der Adoleszenz	36

II

2.4.4.5	Der Aspekt der Ernährung in der Adoleszenz	37
3.	Schulanalyse	39
3.1	Räumliche Gestaltung	39
3.1.1	Raumakustik	39
3.1.2	Farbgebung	40
3.1.3	Licht und Beleuchtung	41
3.1.4	Raumklima	41
3.1.5	Möblierung	42
3.1.6	Dekorativen Gestaltung	43
3.1.7	Raumnutzung	45
3.2	Organisatorische Gestaltung	45
3.2.1	Grundschule	45
3.2.1.1	Verpflegungssysteme	45
3.2.1.2	Zeitliche Abläufe	45
3.2.1.3	Schichtsysteme	46
3.2.1.4	Regelungen zur Partizipation	47
3.2.1.5	Speiseauswahl	47
3.2.1.6	Essensausgabe	47
3.2.1.7	Getränkeversorgung	48
3.2.1.8	Aufgaben der MensamitarbeiterInnen	48
3.2.1.9	Aufgaben der SchülerInnen	49
3.2.2	Sekundarstufe I und II	49
3.2.2.1	Verpflegungssysteme	49
3.2.2.2	Zeitliche Abläufe	49
3.2.2.3	Schichtsysteme	50
3.2.2.4	Regelungen zur Partizipation	51
3.2.2.5	Speiseauswahl	51
3.2.2.6	Essensausgabe	51
3.2.2.7	Getränkeversorgung	52
3.2.2.8	Aufgaben der MensamitarbeiterInnen	52
3.2.2.9	Aufgaben der SchülerInnen	52
3.3	Soziale und Kulturelle Gestaltung	53
3.3.1	Grundschule	53
3.3.1.2	Tisch- und Gesprächsregeln	53
3.3.1.3	Sanktionen bei Regelverstößen	55
3.3.1.4	Rituale	55
3.3.1.5	Transparenz der Regeln und Rituale	56
3.3.1.6	Sitzordnung	57
3.3.1.7	Partizipation der SchülerInnen im Bereich Ablauf und Organisation	57
3.3.2	Sekundarstufe I und II	57
3.3.2.1	Tisch- und Gesprächsregeln	57
3.3.2.2	Sanktionen bei Regelverstößen	58
3.3.2.3	Rituale	59
3.3.2.4	Transparenz der Regeln und Rituale	60
3.3.2.5	Sitzordnung	60
3.3.2.6	Partizipation der SchülerInnen im Bereich Ablauf und Organisation	60

3.4	Altersdifferenzierte Gestaltung	61
3.4.1.1	Grundschule	61
3.4.1.2	Wird der Aspekt der Altersdifferenzierung berücksichtigt?	61
3.4.1.3	Methoden der Altersdifferenzierung	62
3.4.1.4	Auswirkungen auf die Teilnehmerzahl	63
3.4.1.5	Vor- und Nachteile der Altersdifferenzierung	63
3.4.1.6	Partizipation der SchülerInnen bei der Planung und Organisation	64
3.4.2	Sekundarstufe I und II	64
3.4.2.1	Wird der Aspekt der Altersdifferenzierung berücksichtigt?	64
3.4.2.2	Methoden der Altersdifferenzierung	64
3.4.2.3	Auswirkungen auf die Teilnehmerzahl	66
3.4.2.4	Vor- und Nachteile der Altersdifferenzierung	67
3.4.2.5	Partizipation der SchülerInnen bei der Planung und Organisation	68
4.	Leitfaden	70
4.1	Räumliche Gestaltung	70
4.1.1	Raumakustik	70
4.1.1.1	Schallabsorption	70
4.1.1.2	Pädagogisches Konzept	72
4.1.2	Farbgebung	72
4.1.3	Licht und Beleuchtung	73
4.1.4	Raumklima	74
4.1.5	Möblierung und Zoneneinteilung	75
4.1.5	Wandgestaltung	77
4.1.6	Tischgestaltung	77
4.1.7	Erweiterte Raumnutzung	78
4.1.8	Praxisbeispiel	79
4.2	Organisatorische Gestaltung	80
4.2.1	Grundschule	80
4.2.1.1	Zeitplanung	80
4.2.1.2	Schichtsysteme	80
4.2.1.3	Regelungen zur Partizipation	81
4.2.1.4	Speiseauswahl	81
4.2.1.5	Essensausgabe	81
4.2.1.6	Getränkeversorgung	82
4.2.1.7	Partizipation der SchülerInnen im Bereich Ablauf und Organisation	82
4.2.2	Sekundarstufe I und II	82
4.2.2.1	Zeitplanung	82
4.2.2.2	Schichtsysteme	82
4.2.2.3	Regelungen zur Partizipation	83
4.2.2.4	Speiseauswahl	83
4.2.2.5	Essensausgabe	83
4.2.2.6	Getränkeversorgung	84
4.2.2.7	Aufgaben der MensamitarbeiterInnen	84
4.2.2.8	Aufgaben der SchülerInnen	84
4.3	Soziale und Kulturelle Gestaltung	85
4.3.1	Grundschule	85

IV

4.3.1.1	Tisch- und Gesprächsregeln	85
4.3.1.2	Sanktionen bei Regelverstößen	86
4.3.1.3	Rituale	87
4.3.1.4	Transparenz der Regeln und Rituale	87
4.3.1.5	Sitzordnung	88
4.3.1.6	Partizipation der SchülerInnen	88
4.3.2	Sekundarstufe I und II	89
4.3.2.1	Tisch- und Gesprächsregeln	89
4.3.2.2	Sanktionen bei Regelverstößen	90
4.3.2.3	Rituale	90
4.3.2.4	Transparenz der Regeln und Rituale	91
4.3.2.5	Sitzordnung	92
4.3.2.6	Einbezug der Schülerinnen und Schüler	92
4.4	Altersdifferenzierte Gestaltung	93
4.4.1	Orientierung an den Marketingstrategien der Fast- Food Konzerne	93
4.4.2	Möglichkeiten der Altersdifferenzierung	96
4.4.2.1	Altersdifferenzierung durch zeitliche Aufteilung	96
4.4.2.2	Altersdifferenzierung durch räumliche Aufteilung	96
4.4.2.3	Altersdifferenzierung durch Gestaltung des Raumes	96
4.4.3	Integration der Jugendlichen bei der Gestaltung von Mensen	97
4.4.4	Kindern und Jugendlichen Auswahl bieten	97
4.4.5	Fazit	98

5.	Anhang 1 Schuldokumentation	
	Anhang 2 Regeln und Rituale	
	Anhang 3 Abrechnungssysteme	

1. Einführung

Dieser Leitfaden befasst sich mit der Gestaltung von Speiseräumen in Schulen. Außer Betracht bleiben hier die Qualität des Speiseangebots; hierfür wird auf andere Schriften z. B. der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., des Forschungsinstitutes für Kinderernährung oder auf eigene Veröffentlichungen verwiesen. Es wird die Gestaltung von Speiseräumen in Grundschulen (hier wird der Begriff Essensbereich verwendet) und Schulen der Sek. I (hier wird der Begriff Mensa verwendet) behandelt. Der Begriff der Gestaltung beinhaltet dabei sowohl die eigentliche Raumgestaltung wie auch die organisatorische, soziale und kulturelle Gestaltung. Die umfassende Betrachtung ist angebracht, da Essen immer ein gesellschaftlicher und kultureller Akt ist.

Dieser Leitfaden will Schulen Hinweise geben, wie durch eine geeignete Gestaltung eine hohe Akzeptanz bei den Schülerinnen und Schülern erreicht werden kann. Dies ist notwendig, da nur bei einer ausreichenden und ausgewogenen Ernährung erreicht werden kann, dass die Schüler das Potenzial ihrer körperlichen wie auch geistigen Leistungsfähigkeit in der Schule nutzen können. Viele Studien und die Erfahrungen der in den Schulen tätigen zeigen, dass auch in unserer Gesellschaft viele Schüler einen Versorgungsbedarf durch eine ausgewogene Ernährung aufweisen.

Der Leitfaden ist in 3 Teile gegliedert. Im Kapitel 2 werden die Grundlagen und Konzepte für die Gestaltung der Speiseräume dargestellt. Hier werden vor allen Dingen die vorliegenden Erkenntnisse aus der Literatur zusammengefasst. Im Kapitel 3 wird auf der Basis des Besuchs von 22 Schulen analysiert, welche Lösungen Schulen gefunden haben. Dies stellt eine Zusammenfassung der aktuellen Praxis dar. Aus diesen beiden Teilen wird zusammenfassend der Leitfaden in Kapitel 4 formuliert, in dem überwiegend differenziert nach Grundschule und Sekundarstufe 1 Schulen Empfehlungen für die Gestaltung nach den verschiedenen Aspekten gegeben werden.

Es schließen sich 3 Anhänge an. In Anhang 1 werden in tabellarischer Form und anschließend durch Fotos die Speiseräume dokumentiert, die wir im Rahmen der Schulanalysen aufgesucht haben. Hiermit soll ein anschauliches Bild der unterschiedlichen Situationen gegeben werden. Im Anhang 2 werden Regeln und Rituale zusammengefasst, die vor allen Dingen aus dem Grundschulbereich kommen. In Anhang 3 wird ein Kurzüberblick über angebotene Abrechnungssysteme gegeben, ohne dass hiermit eine Vollständigkeit der Marktübersicht beansprucht wird.

In dieser Untersuchung haben sich insgesamt verschiedene Erfolgsfaktoren für ein hohe Akzeptanz durch die Schüler herausgestellt, die nachfolgend zusammengefasst werden.

Erfolgsfaktoren für den Essensbereich in der Grundschule

- Klarheit und Konstanz der Abläufe
- Anwesenheit von Erziehern
- Wahlmöglichkeiten hinsichtlich des Essens für die Kinder
- Vertraut machen mit abwechslungsreichen Speisen (insbesondere bei Kindern muss der Konflikt zwischen Ablehnung weniger bekannter Speisen (Neophobie) und dem Genuss einer Fülle von Speisen gelöst werden). Dies bedeutet insbesondere auch Gelegenheit und Zeit geben.
- Beteiligung der Kinder an den Abläufen im Speiseraum

Erfolgsfaktoren für die Mensa im Sek. I und II-Bereich

- Umfangreicheres Angebot von wechselndem Tagesgericht und alltäglichem Basic-Angebot
- Entscheidung über die Essensauswahl beim Eintritt in die Mensa
- Flatrate als Bezahlmodus (fester Preis, unabhängig von der Essensauswahl)
- Möglichkeiten der Altersdifferenzierung
- Einbeziehung der Schüler in die Gestaltung und den Betrieb der Mensa

In den Schulanalysen konnten hervorragende Beispiele für gute Gestaltung und hohe Akzeptanz gefunden werden. Aus den Erfahrungen heraus muss auch deutlich gemacht werden, dass eine Finanzierung der Speiseräume häufig nur gelungen ist, indem eine hohe Eigeninitiative gezeigt wurde. Das notwendige Finanzierungsvolumen kann sich durchaus bei großen Schulen auf 50 000 € belaufen. Die Schulträger sehen sich nicht in der Lage, derartige Aufgaben zu finanzieren.

Unser herzlicher Dank gilt allen Personen, die wir in den verschiedenen Schulen und Einrichtungen sprechen konnten. Ihre Hinweise und Erfahrungen waren für uns eine wichtige Quelle für diesen Leitfaden. In die Schulanalyse einbezogen wurden die folgenden Schulen:

Anne Frank Schule (GS), Dortmund
 Bruchschule (G), Dinslaken
 Busenberg Grundschule, Dortmund
 Dietrich-Bonhoeffer Grundschule, Dortmund
 Elsa Brändström Grundschule, Dortmund
 Ernst-Barlach Gesamtschule, Dinslaken
 Fritz-Winter-Gesamtschule, Ahlen
 Gesamtschule Gartenstadt, Dortmund
 Gilden Grundschule, Dortmund
 Goethe-Gymnasium, Dortmund
 Graf-Konrad Grundschule, Dortmund

Grundschule Bünkenberg-Widdert, Solingen
 Hauptschule Hörde, Dortmund
 Klaraschule (G), Dinslaken
 Laborschule Bielefeld (G + GS), Bielefeld
 Liebiggrundschule, Dortmund
 Marie Curie Gymnasium, Recklinghausen
 Martin-Luther Schule (H), Iserlohn
 Offene Schule Waldau (GS), Kassel
 Otto-Hahn Gymnasium, Dinslaken
 Overbergschule (G), Marl
 Petrinum Gymnasium, Recklinghausen
 Waldschule Kinderhaus (H), Münster

2 Grundlagen und Konzepte

2.1 Räumliche Gestaltung

Die Gestaltung ist ein wesentlicher Aspekt für die Akzeptanz des Speiseraums. Neben der Qualität des Essens beeinflusst die Raumgestaltung die Anzahl der Schülerinnen und Schüler, die das Angebot „Mittagessen“ in Anspruch nehmen. Dies demonstriert auch ein Projekt von Hoppe („Caterer des Jahres 2005 und 2007“) vom Bio – Catering – Marbachshöhe in Kassel, der mit Bioprodukten neue Maßstäbe setzte. Neben dem Essensangebot und der Änderung des Schulverpflegungskonzepts gestaltete der Caterer mithilfe von Architekten die Mensa der Offenen Schule Waldau in Kassel um (Friemel 2009). „Das Essen in der Mensa muss cool sein“, hatten ihm seinen jugendlichen Kunden mitgeteilt (vgl. Friemel 2009). Geschwungene Tische, bunt gestreifte Markisen und Pflanzen dekorieren seitdem den Speiseraum. Die Anzahl der am Essen teilnehmenden Schülerinnen und Schülern ist bei einer nahezu gleichbleibenden Schüleranzahl innerhalb von zweieinhalb Jahren von 120 auf 800 gestiegen und hat sich damit mehr als versechsfacht (vgl. Mensaverein Offene Schule Kassel-Waldau 2008).

Neben dem optischen Vorteil eines schön gestalteten Speiseraums ist es ebenso wichtig, das psychische und körperliche Wohlbefinden der Schülerinnen und Schüler zu fördern. Wenn es den Schülerinnen und Schülern gut geht und sie sich wohlfühlen, haben sie mehr Freude am Mittagessen. Der Speiseraum ist eine Erfahrungswelt, in der die Kommunikation, die soziale Interaktion und die Möglichkeit zum Entspannen von Kriterien wie der Gesamtgestaltung, dem Design und des Mobiliars beeinflusst werden. Eine gute Architektur sowie eine schöne Farbgestaltung bilden die Grundlage einer angenehmen Essatmosphäre. Der Raum sollte daher nicht zu groß und damit zu leer wirken. Demgegenüber darf bei den Schülerinnen und Schülern kein Gefühl der Beengung hervorgerufen werden. Insgesamt geht es sowohl um Kriterien wie Akustik, Licht, Luft und Temperatur als auch um den Einsatz von Materialien, Farben und Dekorationen. Da sich eine schlechte Raumluftqualität, hohe Temperaturen und ein unerträglicher Lärm negativ auf die genannten Aspekte auswirken und kahle, kleine Räume nicht einladend wirken, geht es im Folgenden in dieser Arbeit um genau diese Kriterien.

In dem ersten Teil zur räumlichen Gestaltung, werden die räumlichen und dekorativen Parameter Akustik, Raumklima, Licht und Beleuchtung sowie die Möblierung, Farbgestaltung, Dekorationen und die weitere Raumnutzung beleuchtet. Es wird deutlich gemacht, warum diese Kategorien für die Gestaltung eines Speiseraums große Beachtung erfahren sollten.

2.1.1 Raumakustik

Mensen und Essensbereiche sind laute Räume, in denen der Lärm nicht durch Maschinen, sondern von Menschen verursacht wird. Durch schabende Stühle, Herumlaufen und stetiges „durcheinander Reden“ erzeugen Kinder und Jugendliche erhebliche Geräuschpegel. Letzteres hängt vor allem damit zusammen, dass sich der Mensch mithilfe seiner Stimme von den Anderen abheben möchte, um die eigenen Bedürfnisse zu befriedigen. Die Folge dessen ist der „Lombard-Effekt“. Dieser besagt, dass der Sprecher bei hohem Geräuschpegel seine

Stimme ebenfalls erhöht, sodass durch Lärm wiederum Lärm verursacht wird (vgl. Vorländer 2002, S. 115).

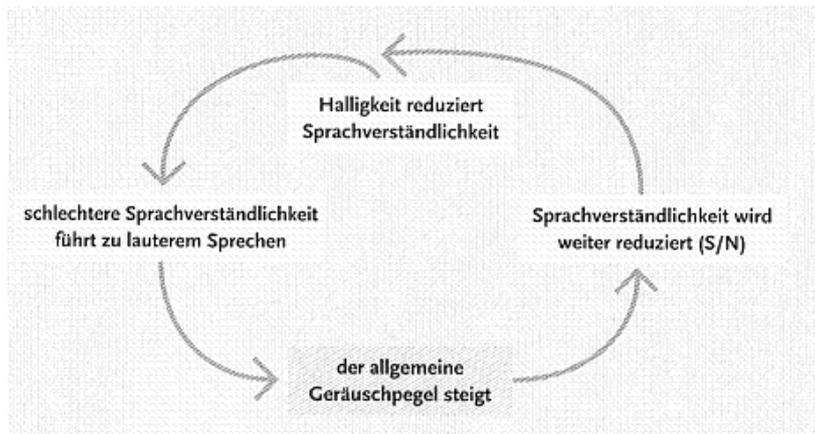


Abb. 1: Lombard-Effekt (Tiesler, Oberdörster 2006, S. 13)

Lärm, auch als unerwünschter Schall bezeichnet, hat jedoch negative Folgen auf das Wohlergehen während des Mittagessens. Dieser kann sowohl die Kommunikation als auch die Erholung in hohem Maße beeinträchtigen. Den Schülerinnen und Schülern wird es erschwert, Gedanken und Empfindungen verständlich zu machen und andererseits sein Gegenüber zu verstehen. Zum einen kann der Zuhörer nur bedingt Äußerungen folgen, zum anderen muss der Sprecher in erhobenem Tonfall reden. Die Folgen können Rückzug, Unsicherheit und Gleichgültigkeit sein (vgl. Ecophon 2006, S. 104).

Die Akustik eines Raums kann sich positiv oder negativ auf das Sprachverstehen auswirken. Ein schalltoter Raum wirkt unnatürlich und leise, wohingegen in einem zu halligen Raum die Schallreflexionen störend sind. Vor allem in geschlossenen Räumen sind Echos ein Problem, wenn es das Ziel ist, Sprache ohne große Mühen verstehen zu wollen. Deshalb ist in Speiseräumen eine gute Akustik notwendig, die geeignete ausgelegte schallabsorbierende Oberflächen erfordert.

2.1.1.1 Grundbegriffe der Akustik

Die Akustik ist die Lehre vom Schall und von der Schallwahrnehmung. Der Begriff leitet sich von den griechischen Wörtern „akoustikos“ („das Gehör betreffend“) und „akouo“ („hören“) ab (vgl. Ecophon 2006, S. 77). Die Grundlage der Gestaltungsmöglichkeiten der Raumakustik ist das Wissen über die Wirkung von Schall und seine Reflexionen auf den Menschen (vgl. Vorländer 2002, S. 117). Schall setzt sich aus einem Spektrum verschiedener Frequenzen bzw. Tonhöhen zusammen, die durch die Anzahl der Luftdruckschwankungen pro Sekunde bestimmt wird. Angegeben wird die Frequenz in Hertz (1 Hertz (Hz) = eine Schwingung pro Sekunde).

Teilweise liegen die Schwingungen im Frequenzbereich des menschlichen Gehörs (16 Hz bis 20 000 Hz) (vgl. Bobran, Bobran 1990, S. 23). Da es einige Töne gibt, die für das Ohr zu hoch- oder tieffrequent sind, ist es möglich, immer nur einen kleinen Teil des gesamten

Schalls zu hören. In einem Bereich zwischen 1.000 und 4.000 Hz ist das Ohr besonders sensibel.

2.1.1.2 Nachhallzeit und Sprachverständlichkeit

Eine gute Sprachverständlichkeit ist eine wesentliche Anforderung an Speiseräume. Es kommt primär darauf an, sich mit seinen Tischnachbarn über Erlebnisse, Gedanken und Meinungen austauschen zu können, um eine angenehme Atmosphäre am Tisch zu schaffen. Die Sprachverständlichkeit ist jener Prozess, der es ermöglicht, klar zu hören und zu verstehen, was gesagt wird. Diesbezüglich sollte es dem Zuhörer ermöglicht werden, durch Hörbarkeit, die bedeutungstragenden Komponenten des Wortes sowie die Laute voneinander unterscheiden zu können. Somit besteht die Sprachverständlichkeit aus den beiden Gliedern Klarheit und Hörbarkeit, die von den Faktoren Raumgeometrie und Hintergrundgeräuschpegel beeinflusst werden (vgl. Kamps, Oberdörster 2002, S. 91). Ersteres umfasst die Größe und Form des Raums sowie die Anordnung der Tische. Der zweite Einflussfaktor bezieht sich auf verschiedene Geräuschquellen, die aufgrund des „ganz normalen“ Essensbetriebs entstehen. Diese umfassen sowohl Geräusche, die durch die Schülerinnen und Schüler selbst erzeugt werden, als auch Lärm, der von außen in das Gebäude eindringt. Die hierbei entstehenden Schallwellen werden von vorhandenen Oberflächen (Decken, Wände) reflektiert, sodass der Schall in Form eines Echos fortbesteht. Dieses Phänomen wird als Nachhall bezeichnet.

Die Nachhallzeit T (Reverberation Time RT) ist der Zeitraum in Sekunden, in dem der Schalldruckpegel, nach Abschalten aller Schallquellen, um 60 dB und damit auf den tausendsten Teil absinkt (vgl. Tiesler, Oberdörster 2006, S. 27). Einfacher ausgedrückt: die Zeit, in der der Schallpegel im Raum von „recht laut“ bis „unhörbar“ abgeschwächt wird. Abhängig ist die Nachhallzeit von dem Raumvolumen und der akustischen Wirksamkeit von vorhandenen Verkleidungen im Raum (vgl. Bobran, Bobran 1990, S. 47). Das heißt zum einen, dass die Nachhallzeit in Räumen gleicher Größe mit zunehmender Ausstattung sinkt und zum anderen, dass sie bei höherem Volumen, aber gleicher Verkleidung steigt. Des Weiteren ist die Nachhallzeit frequenzabhängig, da die Materialien im Raum den Schall unterschiedlich absorbieren.

Da ein zu langer Nachhall die zeitliche und spektrale Struktur der Sprachlaute und Silben verdecken kann, ist dieser der Sprachverständlichkeit grundsätzlich abträglich. Denn mit steigendem Nachhall und gleich bleibendem Störgeräuschpegel sinkt die Verständlichkeit der Sprache (vgl. Tiesler, Oberdörster 2006, S. 15). Darüber hinaus führt eine schlechte Sprachverständlichkeit dazu, dass der Geräuschpegel weiter steigt, sodass eine abermalige Reduzierung der Sprachverständlichkeit die Folge darstellt (Lombard-Effekt), wie es Abb. 1 unterstreicht.

Besonders für Kinder ist es mühsam Sprache zu verstehen, wenn diese von zahlreichen Hintergrundgeräuschen begleitet oder wenn die Klarheit der Sprache durch den Nachhall verwischt wird (vgl. Leistner et al. 2006, S. 6). Die Ursache ist, dass Kinder im Gegensatz zu Erwachsenen noch nicht über stabile Sprachwahrnehmungskategorien verfügen. Dies hat zur

Folge, dass die Schülerinnen und Schüler bei ungünstigen Hörbedingungen größere Mühe haben, Sprachlaute zu erfassen (vgl. Leistner et al. 2006, S. 6). Je jünger die Schülerinnen und Schüler sind, desto mehr werden sie im Hörverstehen durch den Nachhall beeinträchtigt. Erst ab dem vierzehnten Lebensjahr gleicht sich die Leistung an die der Erwachsenen an (vgl. Leistner et al. 2006, S. 6)..

2.1.2 Farbgebung

Die Farbe ist der Begriff für eine spezifische visuelle Empfindung, die durch sichtbare Strahlung, dem Farbreiz, ausgelöst wird (vgl. Rodeck, Meerwein 1998, S. 16). Dieser entsteht, wenn Licht auf eine Fläche trifft und unterschiedlich absorbiert und reflektiert wird (vgl. Rodeck, Meerwein 1998, S. 16). Dabei werden Teile des Lichtfarbspektrums herausgefiltert und Restteile gelangen in das Auge, sodass sich eine Abhängigkeit zwischen farbiger Erscheinung und Lichtart ergibt.

Insgesamt gibt es drei Parameter, die in der Beziehung zwischen Mensch und Farbe relevant sind. Diese lauten: Farbsehen, Farbwahrnehmung, Farberleben (vgl. Rodeck, Meerwein 1998, S. 16). Ersteres ist ein Sinnerlebnis und hängt von dem Licht, der Fähigkeit des Auges und dem Vermögen, Farbreize wahrzunehmen, ab. Die Stäbchen (Unterscheidung Hell-Dunkel) und Zapfen (Unterscheidung von Farben) des Auges leiten die Erregung über den Sehnerv an das Gehirn weiter.

Der zweite Parameter verdeutlicht, dass das Farbsehen mehr als nur reines Sehen ist. Der Mensch nimmt die Farben unter Beeinflussung seiner Vorerfahrungen und Erlebnisse wahr. Reaktionen, Abneigungen und Farberleben sind im hohen Maße durch eigene Vorstellungen und Assoziationen geprägt. Nicht allein der Moment entscheidet über den Farbeindruck, sondern auch vergangene Erfahrungen. Das Gedächtnis und das Denken sind an diesem Prozess beteiligt (vgl. Rodeck, Meerwein 1998, S. 16).

Der letzte Aspekt zeigt, dass die Menschen Farbe erleben. Da dies von Individuum zu Individuum unterschiedlich sein kann, lassen sich die Farbwirkung und das Farberleben nicht ohne Weiteres verallgemeinern. Die Wirkung der Farbe auf den Menschen ist abhängig von physiologischen und psychologischen Faktoren, dem Prozess des Farbsehens sowie der Verarbeitung im Gehirn.

Damit hat die Farbe neben ihrer optischen Funktion einen ganzheitlichen Einfluss auf den Menschen und ist ein Schlüsselfaktor, um bewusstes Raumempfinden hervorzurufen. Abhängig ist das Farberleben von sechs Faktoren, die in der Pyramide in Abb. 2 dargelegt sind. Der Wirkungsgrad des Faktors nimmt von der Basis bis zur Spitze hin ab.

Grundsätzlich können Farben in einem Raum objektiv oder emotional geprägt wahrgenommen werden. Aufgrund der Tatsache, dass die Menschen in unterschiedlichen Kontexten Farben erleben, verbinden sie damit individuelle Erfahrungen. Dies führt dazu, dass die Farben in Menschen verschiedene Gefühle und Gedanken sowie automatisch unbewusste Reaktionen und Assoziationen auslösen können (vgl. Heller 1989, S. 13). Dazu gehört, dass Farben warm oder kalt, schön oder hässlich, beruhigend oder anregend empfunden werden. Darüber

hinaus können Farben symbolische Bedeutung haben. Diese sind meist auf jahrhundertealte Überlieferungen zurückzuführen, sodass in verschiedenen Kulturen der jeweiligen Farbe eine andere Bedeutung zugewiesen wird.



Abb. 2: Farberlebnispyramide (Rodeck, Meerwein 1998, S. 18)

Je nachdem, ob der Raum dunkel oder hell, intensiv oder schwach, kontrastreich oder eintönig gestaltet wird, können entgegengesetzte Effekte die Folge sein: Wärme oder Kälte, Chaos oder Ruhe, Gemütlichkeit oder Hektik. Diese Qualitäten lösen im Menschen Gefühle aus und vermitteln ihm Botschaften. Auswirkungen auf sein Handeln, Denken, Fühlen und Wollen sind das Resultat.

Infolgedessen ist die farbliche Gestaltung des Speiseraums von tragender Bedeutung für die Qualität des Eindrucks von Klima und Atmosphäre, so dass die Farbe zu einem ganzheitlich beeinflussenden Faktor des Erscheinungsbildes eines Raums wird. Eine wohldurchdachte Farbauswahl ist ein weiterer Aspekt, der dazu beiträgt, dass die Schülerinnen und Schüler in einer angenehmen Atmosphäre ihre Speisen verzehren. Sie sollte im Zentrum der architektonischen Überlegungen stehen. Da es für die Farbauswahl in Räumen keine einfachen Regeln oder Rezepte gibt, werden in dem Leitfaden und vor dem Hintergrund der Analyse der Schulen in Kapitel 4.1.2 Farben aufgezeigt, die als Anregung der Gestaltung dienen.

2.1.3 Licht und Beleuchtung

Speiseräume sind Kommunikationsräume, die der Erholung und Regeneration dienen. Eine gute Beleuchtung unterstützt in hohem Maße ein angenehmes Ambiente. Aus diesem Grunde ist dies ein weiteres Kriterium, das dazu beiträgt, dass sich Schülerinnen und Schüler in den Mensen bzw. Essensbereichen wohlfühlen. Insbesondere deshalb, weil durch viel Lichteinfluss das Hormon Cortisol angeregt und somit die Aufmerksamkeit sowie der Wachstinn positiv beeinflusst werden.

Licht kommt primär als Sonnenlicht vor, jedoch auch in Form verschiedenster künstlicher Lichtquellen. Das natürliche Tageslicht deckt das gesamte Frequenzspektrum elektromagnetischer Strahlung ab. Hingegen hängt die Qualität der Belichtung des Raums von verschiedenen Eigenschaften ab. Dazu zählen die Größe der Lichtöffnungen, die Lage zur Himmelsrichtung

und der Typ des Leuchtmittels (vgl. Rodeck, Meerwein 1998, S. 38). Der Vergleich der Beleuchtungsstärke unter freiem Himmel mit der in Innenräumen macht deutlich, mit wie viel weniger Licht Menschen dort auskommen müssen. Die Beleuchtungsstärke unter freiem Himmel beträgt an einem bewölkten Tag 10.000 Lux und an einem sonnigen Tag das Zehnfache des Wertes, also 100.000 Lux (vgl. Fördergemeinschaft gutes Licht o. J., S. 6). Im Gegensatz dazu liegt der Wert in Innenräumen höchstens bei 750 Lux (vgl. Fördergemeinschaft gutes Licht o. J., S. 46). Da Menschen ihre Umwelt zu 80 % über die Augen wahrnehmen, spielt Licht eine tragende Rolle.

Der Blick des Menschen wechselt in einem Raum ständig zwischen Nah- und Fernbereichen. Zu große Helligkeitsunterschiede zwischen beiden Bereichen führen dazu, dass sich die Augen mit großer Mühe immer wieder an unterschiedliche Lichtbedingungen anpassen müssen. Die Folge sind Ermüdungserscheinungen sowie die Abnahme der Sehleistung (vgl. Fördergemeinschaft Gutes Licht o. J., S. 4). Direktblendungen, die durch große Kontrastunterschiede zwischen sehr hellen und dunklen Flächen oder durch den Blick auf das Leuchtmittel entstehen, belasten die Augen in gleichem Maße (vgl. Fördergemeinschaft Gutes Licht o. J., S. 4).

2.1.4 Raumklima

Ein Ziel, um sich in Speiseräumen wohlfühlen, ist ein gutes Raumklima. Raumklima umfasst in den weiteren Ausführungen das thermische Klima, welches den Wärmehaushalt des Menschen beeinflusst, und die Luftqualität (vgl. Lipp 2004, S. 42). Die Luftqualität wird primär durch Verunreinigungen wie Schad- und Geruchsstoffen beeinflusst. In Räumen, die jedoch wie Speiseräume eine hohe Belegungsdichte haben, werden Luftverunreinigungen in erster Linie durch den Menschen verursacht. Dies geschieht, indem der Mensch Stoffwechselprodukte wie Wärme, Wasser und Kohlendioxid (CO₂) abgibt. Dessen Anteil in der Luft ist abhängig von der Anzahl der Personen und deren Aktivität. Der Mensch reichert durch die Atmung die Luft mit CO₂ an. Je mehr Schülerinnen und Schüler sich in einem Speiseraum befinden und je älter diese sind, desto mehr CO₂ wird ausgeatmet.

In der normalen Raumluft sind ca. 21 % Sauerstoff und nur 0,003 % CO₂. Der Atem des Menschen hingegen enthält lediglich 14 % Sauerstoff, dafür aber annähernd das Hundertfache an Kohlendioxid (5,6 %) (vgl. Drösser 2005). Proportional zum Anstieg des Kohlendioxidgehalts steigt der Gehalt anderer belastender Stoffe. Der Kohlendioxidgehalt der Luft ist daher der entscheidende Indikator für die Bewertung der Luftqualität von Räumen. In Gebieten mit reiner Luft liegt die Kohlendioxidkonzentration bei 360 ppm (parts per million; 1 ppm = ein Teil auf Millionen Teile), während der Wert in Stadtgebieten 500 ppm beträgt (vgl. Niedersächsisches Landesgesundheitsamt 2005, S. 1). Ein Anteil von 1500 ppm sollte in Räumen nicht überschritten werden (vgl. Hellwig et al. 2009, S. 92). Damit wird die hohe Diskrepanz zwischen reiner Luft und der in Räumen deutlich.

Um dem Kohlendioxidgehalt entgegenzuwirken, sollte der Raum ausreichend gelüftet werden. Die beiden nachstehenden Abbildungen zum Thema Luftklima sind ein Beispiel für

die Bedeutung des Lüftungsprozesses in Klassenräumen. Entstanden sind diese im Zuge von Messungen in sieben verschiedenen Schulen in Niedersachsen unter differenzierenden Bedingungen (Belegungsdichte, Heizperioden, Gebäudetyp). Zwar geht es in den Ausführungen dieser Arbeit um Speiseräume, die Grafiken verdeutlichen jedoch, inwieweit die Lüftung eine Auswirkung auf den CO₂ Gehalt in Räumen hat und stellen heraus, dass die Werte in einer Grundschule stark von denen einer Oberstufe abweichen.

Abb. 3 und 4 zeigen eine Unterrichtssimulation mit fünfundzwanzig Schülerinnen und Schülern in einem Klassenraum eines Volumens von 180 m³, wobei sich Abb. 3 auf die Primarstufe und Abb. 4 auf die Sekundarstufe bezieht. Auf der x-Achse ist die Uhrzeit und auf der y-Achse der CO₂ Gehalt in ppm aufgetragen. Die dunkelblaue wellenförmige Kurve stellt den CO₂-Konzentrationsverlauf bei regelmäßiger Lüftung dar. Die obere Kurve hingegen, wenn bei gleichen Voraussetzungen das Lüften unterbunden wird. Die schwarze Gerade zeigt den für Innenräume akzeptablen lufthygienischen Wert von 1.500 ppm. Der Unterschied in der CO₂-Konzentration zwischen den beiden Schultypen ist auf die höhere Atemrate der älteren Schülerinnen und Schüler zurückzuführen.

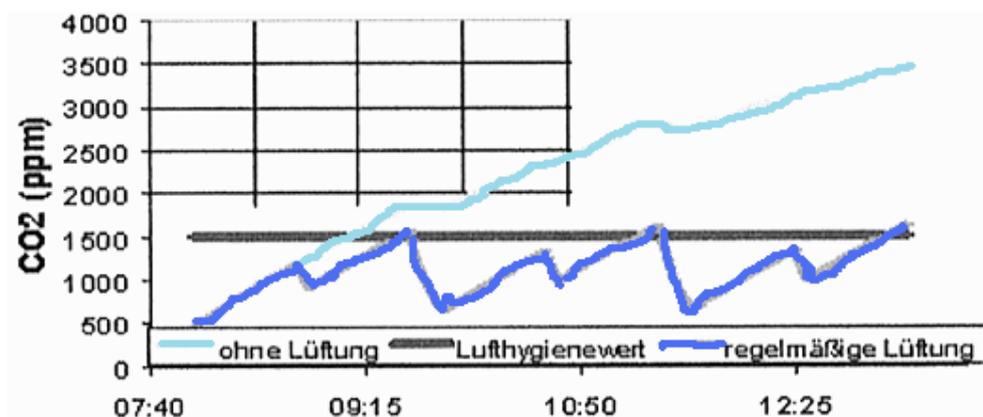


Abb. 3: Grundschulsimulation- mit und ohne Lüftung (Niedersächsisches Landesgesundheitsamt 2005, S. 2)

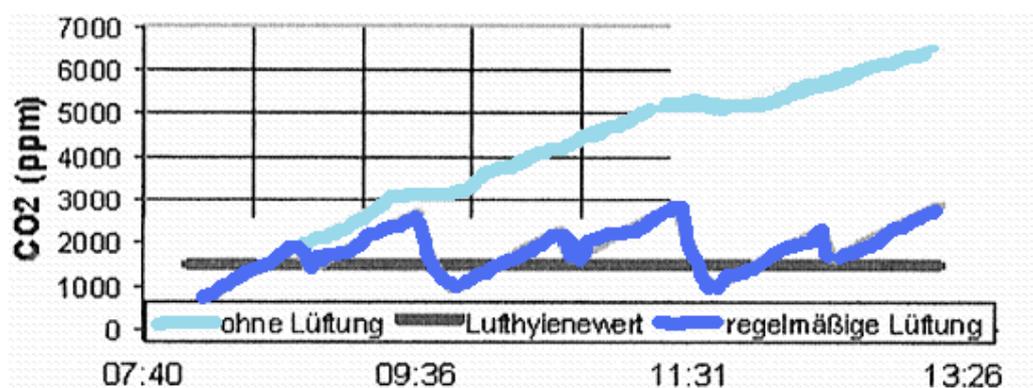


Abb. 4: Oberstufensimulation- mit und ohne Lüftung (Niedersächsisches Landesgesundheitsamt 2005, S. 2)

2.1.5 Möblierung

Sowohl in dem Essensbereich der Grundschule, als auch in den Mensen der weiterführenden Schulen ist je nach Raumgröße und Schülerzahl auf eine richtige Möblierung zu achten. Oftmals wird der Raum außerhalb der Essenszeiten für andere Aktivitäten wie spielen, Arbeitsgemeinschaften oder Freizeitaktivitäten genutzt.

2.2 Organisatorische Gestaltung

2.2.1 Verpflegungssysteme

Insgesamt unterscheidet man in der Gemeinschaftsverpflegung, zu der auch die Schulverpflegung zählt, fünf verschiedene Verpflegungssysteme.

2.2.1.1 Frischkostsystem

Das Frischkostsystem, auch „Cook and Serve System“ genannt, und ist in seiner Durchführung vor Ort in der Schule am aufwendigsten. Die Zubereitung der Speisen findet dabei direkt vor Ort statt und die fertigen Gerichte werden dann ohne weiteres Warmhalten direkt an die Schülerinnen und Schüler ausgegeben. Um einen hinsichtlich Hygiene und Lebensmittelqualität fachgerechten Ablauf zu gewährleisten, müssen allerdings verschiedene Faktoren hinsichtlich Lagerung, Zubereitung und Personalqualifikation berücksichtigt werden. Durch den Wegfall der Warmhaltung werden diese Nährstoffverluste vermieden. Außerdem sind in der Mensaküche die genauen Zusammensetzungen der Speisen bekannt und es kann eine hohe Qualität gewährleistet werden (vgl. Verbraucherzentrale NRW 2005, S. 5). Speziell bei den Eltern könnte dies für hohen Zuspruch sorgen. Ein weiterer Vorteil der Frischkostsysteme ist ihre Flexibilität. Es wird selbstständig produziert; dadurch lassen sich auch die Speisemengen flexibel an möglicherweise steigende oder sinkende Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer anpassen.

Solange die zu verarbeitenden Lebensmittel fachgerecht behandelt und zubereitet werden, können qualitativ sehr hochwertige Speisen entstehen und dies sollte besonders bei der Schulverpflegung an oberster Stelle stehen (vgl. Verbraucherzentrale NRW 2005, S. 5). Mit dem Frischkostsystem hätte man die bestmöglichen Voraussetzungen geschaffen, um eine gesunde Ernährung der Schülerinnen und Schülern zu gewährleisten. Bei diesem System können höhere Kosten entstehen, da die Zubereitung auf einem handwerklichen Niveau verbleibt und ein höherer Anteil Fachkräfte erforderlich wird.

2.2.1.2 Warmverpflegungssystem

Ein weiteres System ist das Warmverpflegungssystem (Cook and Hold). Werden beim Frischkostsystem alle Speisen in einer internen Küche selbst produziert, so fällt dieser Arbeitsschritt bei der Warmverpflegung durch den externen Lieferanten vollkommen weg. Der hohe Raumbedarf, der für eine interne Produktion notwendig wäre, muss bei diesem System nicht berücksichtigt werden. Beim Warmverpflegungssystem werden die Speisen in einer Großküche außerhalb der Schulen zubereitet, portionsweise oder in noch zu portionierenden Mengen in

so genannte Thermophoren bzw. Thermoporten (vgl. aid 2006), also isolierte oder beheizbare Behältnisse, abgepackt. In diesen Behältnissen werden die Speisen dann in die verschiedenen Einrichtungen, unter anderem auch zu den Schulen, transportiert.

Die Arbeitsschritte, die dann in den Schulen noch vorgenommen werden müssen, bestehen hauptsächlich in der Portionierung der Gerichte und deren Ausgabe. Durch diese eher geringfügigen Tätigkeiten besteht bei der Warmverpflegung ein geringerer Personalbedarf; ebenso sind die Qualifikationsanforderungen geringer. Da dieses Verpflegungssystem jedoch eine vorherige Auswahl der Speisen und Überwachung des Warmhaltevorgangs impliziert, sollte das Personal zumindest über hauswirtschaftliche Grundkenntnisse verfügen (vgl. DGE 2010).

Zur Warmhaltung der Speisen sind einige Faktoren zu berücksichtigen. Von dem Zeitpunkt der Abfüllung der Gerichte bis zum Verzehr sollten nicht mehr als 3 Stunden vergehen (DGE 2007). Mit zunehmender Dauer der Warmhaltezeit gehen nicht nur wichtige Nährstoffe verloren, auch der Geschmack wird negativ beeinflusst. Ein ebenfalls kritischer Punkt ist die Temperatur, mit der das Essen warm gehalten werden sollte. Aus hygienischen Gründen sollten die Speisen die Temperatur von unter 65° C nicht unterschreiten (vgl. DGE 2010). Salate und kalte Speisen müssen im Temperaturbereich $7 \pm 3^\circ \text{C}$ gekühlt werden.

Aus der Auflistung der wichtigsten Gesichtspunkte der Warmverpflegung lässt sich erkennen, welche Vor- bzw. Nachteile sich ergeben. Die Qualität der Speisen kann bei der Warmverpflegung im Gegensatz zum Frischkostsystem durch den Transport und das Warmhalten leiden. Bei der Warmverpflegung ist die Vielfalt an Gerichten begrenzt, dass einige Lebensmittel nicht dazu geeignet sind, über einen längeren Zeitraum warm gehalten zu werden. Zusätzlich wird eine ausgewogene Ernährung nur erreicht, wenn zum Angebot der Warmverpflegung auch frische Salate, Obst und frische Kräuter angeboten werden.

Insgesamt lässt sich festhalten, dass bei dem Warmverpflegungssystem die Kosten der Küchenausstattung, Personal- und Energiekosten gegenüber der Frischkost niedriger liegen. Ein Risiko der Qualitätsminderung bleibt jedoch durch das Warmhalten bestehen. Schließlich bleibt zu beachten, dass bei der Warmverpflegung eine hohe Eigenkontrolle der Speisen eingehalten werden muss. Auch im Hinblick auf etwaige Veränderungen bei der Anzahl der Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer kann nicht flexibel reagiert werden.

2.2.1.3 Cook and Chill-System

Im Ablauf ähnelt das Cook-and-Chill-System dem Warmverpflegungssystem, da auch hier alle Speisen und Gerichte von Großküchen hergestellt und dann weiter an die Schulen geliefert werden. Der Unterschied besteht darin, dass die Speisen direkt nach der Zubereitung auf 3°C heruntergekühlt werden. Anschließend werden dann die Portionen in speziellen Kühlfahrzeugen geliefert (vgl. Abb. 5).

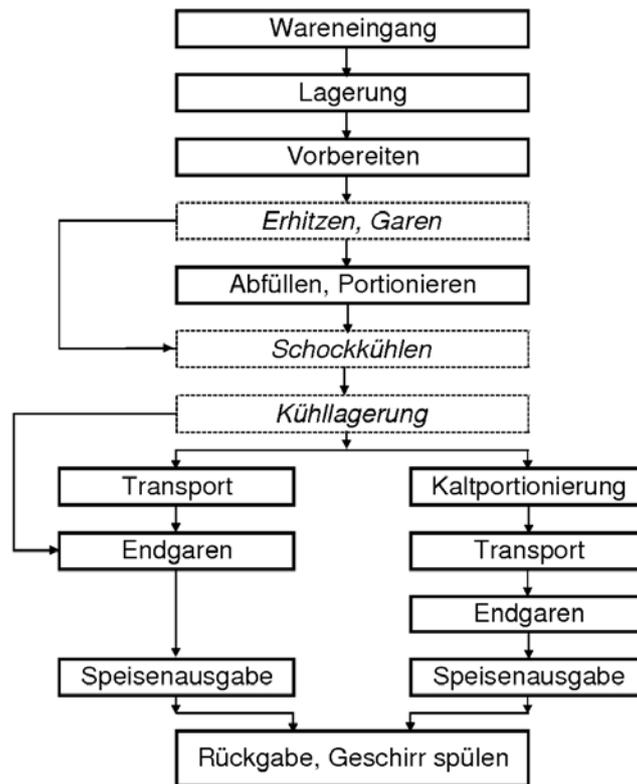


Abb. 5: Verfahrensablauf beim Cook-and-Chill-System (Reiche, Kleiner 2002)

(Gestrichelte Blöcke = Abläufe, die das Cook-and-Chill-System vom Frischkostsystem unterscheiden.)

Bei einer Lagertemperatur von 1°C - 3°C bleiben die Speisen 3 - 21 Tage lagerhaltig, bei 5°C - 10°C müssen sie innerhalb von 12 Stunden verbraucht werden (vgl. aid 2006). Durch das schnelle Herunterkühlen gehen nur wenige Nährstoffe verloren und die Qualität der Speisen bleibt erhalten. Die Zubereitung der Speisen erfolgt wie bei der Frischkost mit dem Unterschied, dass sie nicht vollkommen gegart werden, sondern nur zu 85 - 95 %. Die endgültige Garung findet dann erst kurz vor der Speisenausgabe im Mensabetrieb statt (vgl. Reiche, Kleiner 2002, S. 8).

Abb. 5 zeigt den genauen Ablauf des Cook-and-Chill-Systems. Die gestrichelten Blöcke zeigen deutlich die Abläufe, die das Cook-and-Chill-System vom Frischkostsystem unterscheiden. Dies betrifft zum einen das nicht vollständige Garen, die Schockkühlung und die Kühlagerung. Damit die Qualität der Speisen nicht beeinträchtigt wird, muss bei der weiteren Zubereitung genau nach den Angaben des Herstellers vorgegangen werden. Insbesondere müssen die Temperaturen aus hygienischen Gründen eingehalten werden.

Zusammenfassend lässt sich herausstellen, dass das Cook-and-Chill-System insbesondere für kleinere Einrichtungen geeignet ist. Es fallen jedoch durch die vielen Verpackungen, Transport und Lieferung sowie das Kühlen höhere Kosten an, welche sich dann auf die Preise für die Speisen auswirken. Als positive Aspekte sind der geringe Personal- und Raumbedarf zu nennen und auch die Flexibilität bezüglich der Menge, die je nach Bedarf sehr schnell angepasst werden kann. Wie schon bei der Warmverpflegung ist auch beim Cook-and-Chill-System die zusätzliche Bereitstellung frischer Kost wie Salate und Obst erforderlich.

2.2.1.4 Tiefkühlsystem

Bei dem Tiefkühlsystem wird das Speiseangebot in gefrorenem Zustand angeliefert und muss in der Küche nur noch aufbereitet werden. Bei den Vor- und Nachteilen verhält es sich hier ähnlich wie zuvor beim Cook-and-Chill-System. In den Großküchen, in denen die Speisen zubereitet werden, werden diese direkt vor Ort bei -30°C schockgefroren. Die gefrorenen Lebensmittel können dann bei -18°C lange gelagert werden. Durch das schnelle Gefrieren ist der Nährstoffverlust gering und die Qualität der Speisen bleibt aus ernährungsphysiologischer Sicht erhalten (vgl. DGE 2010).

Die Verarbeitung in den Schulmensen ist dann identisch mit dem Cook-and-Chill-System. Da die Speisen nur zu 85 - 95% fertig gegart wurden, müssen sie zunächst mithilfe spezieller Gerätschaften fertig gegart werden und werden anschließend direkt an die Schülerinnen und Schüler ausgegeben. Es muss dafür gesorgt werden, dass bei der Lagerung die Kühlkette unter keinen Umständen unterbrochen wird. Das Personal ist für die Aufwärmung und Verteilung der Fertigprodukte zuständig und sollte aus diesem Grund zumindest über hauswirtschaftliche Grundkenntnisse verfügen.

Es ist ein zusätzliches Angebot von frischen Produkten wie Salat und Obst erforderlich.

2.2.1.5 Mischküchensystem

Beim Mischküchensystem handelt es sich um eine Kombination aus Frischkostsystem und Convenienceprodukten, die noch weiter verarbeitet werden müssen. Beilagen wie Reis, Teigwaren und Kartoffeln sowie kurz Gebratenes, Schnitzel oder Bratwurst werden in den Schulmensen frisch zubereitet. Auch Salate und Desserts werden frisch hergestellt

Als positiv ist hierbei auf die erhöhte Flexibilität hinzuweisen. Die Kombination aus fertigen Produkten und frisch zubereiteten Beilagen bietet eine optimale Versorgung der Schülerinnen und Schüler.

2.2.2 Ablauf

2.2.2.1 Zeitdauer

Wenn der Beschluss zur Umstrukturierung einer Schule zur Ganztagschule gefasst ist, sind neben der Entscheidung für das passende Verpflegungssystem noch eine Vielzahl weiterer Punkte zu berücksichtigen. Die zeitliche Planung und Ausgestaltung der Mittagszeit ist dabei notwendiger Bestandteil einer guten Organisation. Hierfür sind verschiedene Gesichtspunkte einzubeziehen. Zunächst ist zu ermitteln, wie viele der Schüler voraussichtlich das Mittagsangebot nutzen werden. Weiterhin ist zu beachten, dass ausreichend Zeit und Ruhe für die Essenseinnahme einzuräumen ist. Nicht nur die Qualität der Speisen, sondern auch die Art und Weise, wie diese zu sich genommen werden, beeinflussen die Gesundheit der Kinder. Stress und Hektik sollten bei der Nahrungsaufnahme möglichst vermieden werden. Den Kindern ist genügend Zeit einzuräumen, sich etwas vom Schulalltag zu distanzieren und in entspannter Atmosphäre zu essen.

Der Tagesablauf ist durch den Biorhythmus bestimmt. Es werden nicht nur unser Schlaf- und Wachverhalten durch diesen Rhythmus geregelt, sondern auch andere körperliche Aspekte wie unser Hungergefühl und unsere körperliche und geistige Leistungsfähigkeit (vgl. Egelmann, Klemke 1983, S. 12). Um eine optimale geistige Leistungsfähigkeit der Kinder für die Unterrichtsstunden zu erreichen, sollte man die für Mittagspause 60 bis 90 Minuten ansetzen. Die Schülerinnen und Schüler benötigen einen gewissen Zeitraum, um nach Beginn der Pause den Speiseraum zu erreichen, um dort ihr Mittagessen einzunehmen. Folglich scheint die Zeitbemessung je nach Größe der Schule und Anzahl der Kinder ein wichtiger zu berücksichtigender Faktor zu sein. Wenn eine solche Zeitspanne in die Mittagspause von den Schulen eingerechnet wird, können die Kinder und Jugendlichen mit gestärkter Leistungsfähigkeit und mehr Aufnahmebereitschaft zurück in den Nachmittagsunterricht oder zu den Hausaufgaben übergehen.

2.2.2.2 Essensschichten

Das Thema Essensschichten wird speziell dann wichtig, wenn es sich um eine Ganztagschule handelt, die nicht die Kapazität aufbringt, alle Schülerinnen und Schülern in der Mittagszeit gleichzeitig zu verköstigen. Ebenso kann es zu einer Schichteinteilung der Kinder und Jugendlichen kommen, wenn die Schülerinnen und Schüler bedingt durch unterschiedliche Unterrichtszeiten nicht gleichzeitig in die Mittagspause gehen oder auch, weil sie dem Alter entsprechend eingeteilt werden. Ob es sich wirklich immer anbietet, solche Essensschichten einzuführen, hängt von den vorhandenen Möglichkeiten der Schulen ab.

Man sollte beachten, dass die Mittagspause nicht nur der Nahrungsaufnahme, sondern auch dem sozialen Austausch und einem Kennenlernen untereinander dient (vgl. Coelen, Otto 2008, S. 567). Ein gemeinsames Mittagessen kann das Miteinander und Zusammengehörigkeitsgefühl fördern und zu einem positiven Schulklima beitragen. Das Essen „dient der Befriedigung biologischer, aber auch psychischer und sozialer Bedürfnisse“ (vgl. Abele, Löw 2008, S. 526) und hilft somit zur Ruhe zu finden, Alltagsstress zu vergessen und zwischenmenschliche Kontakte zu knüpfen (vgl. Abele, Löw 2008, S. 526).

2.2.2.3 Essensteilnahme

Ziel einer Ganztagschule ist es unter anderem, dass eine möglichst hohe Zahl der Kinder ihr Mittagessen in der Schule einnimmt. Auch die geistige Leistungsfähigkeit ist an eine ausgewogene Ernährung gebunden (Terschlüssen, Müller 2010; Eissing 2011). Während in den Familien eine tägliche gemeinsame Mittagsmahlzeit nur in 47 % der Haushalte eingenommen wird, ist dies bei 85 % bei der Abendmahlzeit der Fall (Settertobulte 2010). Daher ist es für die Förderung der geistigen Leistungsfähigkeit hilfreich, wenn die Schüler an der Mittagsmahlzeit in der Schule teilnehmen.

Die Schulverpflegung kann auch einen Teil dessen, was Kindern durch die alltagsgesellschaftliche Entwicklung verloren geht, auffangen. Sie bietet den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, zu lernen, was es heißt, sich gesund zu ernähren, und sorgt dafür, dass sich

diese Verhaltensweisen durch Regelmäßigkeit auch festigen (vgl. Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen 2010a). Förderlich ist in diesem Kontext, wenn Lehrpersonen und Erzieher an der Mittagsmahlzeit teilnehmen und sich als Vorbilder mit den Kindern gemeinsam an die Tische setzen und mit ihnen ihre Mahlzeit einnehmen. Durch Modelllernen können die Kinder mit den gesellschaftlichen Normen und Regeln bei Tisch besser vertraut gemacht werden.

Gründe für eine Nichtteilnahme der Kinder am Mittagessen sind in erster Linie finanzieller Art, aber auch selbst mitgebrachtes Essen ist an Schulen keine Seltenheit. Vorstellbar wäre ein getrennter Bereich für diese Kinder, in dem sie ebenfalls in Ruhe ihre Mahlzeit einnehmen können, um sich anschließend mit den anderen Kindern und Jugendlichen nach dem Mittagessen beispielsweise auf dem Schulhof wieder treffen. Überlegenswert ist zudem, eine Essensteilnahme an Schulen verpflichtend einzuführen. Der Verwaltungsaufwand würde dann durch die konstanten Essenzahlen geringer ausfallen (vgl. Deutsche Kinder- und Jugendstiftung 2005, S. 8) Die Finanzierungsfrage und mögliche Verluste der Schülerzahlen, wenn Eltern diese aufgrund einer Essensverpflichtung bevorzugt an anderen Schulen anmelden, sind nur einige Beispiele für eventuell auftretenden Hürden.

2.2.3 Bezahlformen und Zugang zur Mensa

Ein wichtiger organisatorischer Aspekt ist die Auswahl der Bezahlform. Dies bestimmt im hohen Maße die Akzeptanz und den notwendigen Arbeitsaufwand. Möglich sind

- tägliche Bezahlung mit Bargeld,
- Bargeldloses Einzahlen eines Guthabens,
- Bargeldlose Zahlung einer festen monatlichen Rate.

Grundsätzlich sollte die Zahlung durch die Eltern erfolgen. Daher ist die erste Alternative, dass die Kinder täglich bar zahlen, eine ungünstige Lösung, da durch Bargeld auch Anderes erworben werden kann, so dass das Mittagessen ausfällt, Diebstahlgefahr besteht und die Abrechnung mit einem hohen Aufwand verbunden ist. Auch das Aufbewahren von Bargeld im Schulgebäude ist als sehr kritisch zu bewerten. Daher sollte zumindest die 2. Alternative gewählt werden. Für das Einzahlen und Verwalten des Geldes stehen verschiedene Systeme zur Verfügung (s. Anhang Abrechnungssysteme). Bei Einzahlung eines Guthabens muss eine tägliche Abbuchung erfolgen. Dieser Aufwand entfällt bei einer monatlichen festen Rate. Dies führt auch zu geringeren Essenspreisen, da nie 100 % der Schüler zum Essen gehen. Es wird jedoch die Wahlmöglichkeit eingeschränkt. Diese grundsätzliche Frage muss mit der Schulkonferenz geklärt werden.

Es sinnvoll und hat sich als sehr erfolgreich erwiesen, nicht einzelne ausgewählte Speisen abzurechnen, sondern eine Art „Flatrate“ zu verwenden: Der Eintritt in die Mensa kostet x €, die Schüler können dann nach ihrer Wahl Beliebiges und beliebig viel essen. Mit dem Eintritt wird dieser Preis abgebucht bzw. ist durch die monatliche Rate bezahlt.

Es ist daher eine Zugangskontrolle erforderlich, damit auf jeden Ausweis nur ein Mal gegessen wird. Wie die Beispiele zeigen, muss diese Zugangskontrolle sehr strikt sein. Dies

kann durch Schüler erfolgen (z. B. wöchentliches Team Mensa). Als Kontrolleure werden sie von ihren Mitschülerinnen und Mitschülern ernst genommen; dies bestärkt sie in ihrer Position als wichtiger Teil des Teams. Zusätzlich wird es erforderlich sein, dass im Hintergrund der Zugangskontrolle ein Erwachsener anwesend ist, um mit Druck verbundene Täuschung zu unterbinden.

2.2.4 Wahlmöglichkeiten beim Essen

2.2.4.1 Mögliche Vielfalt der Gerichte

Im Kontext des Themas Schulessen wird selten berücksichtigt, dass die Auswahl an möglichen Gerichten sehr vielfältig ist. In kleineren Ganztagschulen und speziell bei Grundschulen ist dagegen häufig die Situation anzutreffen, dass den Kindern und Jugendlichen nur ein Gericht zur Verfügung steht, das sie in der ausgegebenen Zusammenstellung essen müssen.

Um vertretbare Preise einhalten zu können, ist die Wahlmöglichkeit grundsätzlich von der Anzahl der ausgegebenen Essen abhängig. Bei der Angebotsvielfalt gibt es 4 Varianten:

- Nur ein Tagesgericht mit festgelegten Beilagen
- Ein Tagesgericht mit einer Auswahl an Beilagen (verschiedene Gemüse, Kartoffel, Reis etc.)
- Ein Tagesgericht und weiterhin täglich Standards wie Pizza, Nudeln und Pommes sowie Salate und Nachtische
- Flexible Auswahl aus mehreren Gerichten entsprechend einem Buffet.

Für eine gute Qualität der Ernährung sollen die verschiedenen Komponenten nach dem Speiseplan verzehrt werden. Andererseits haben Kinder und Jugendliche jeweilige Vorlieben und ablehnende Haltungen gegenüber bestimmten Speisen. Diese wechseln jedoch nach Zeiträumen, die deutlich länger sind als bei Erwachsenen. Daher wird in Grundschulen erfolgreich der Weg beschritten, dass die Kinder alles probieren sollen, aber die Menge selbst bestimmen. Im Alter der SEK I wird die eigenverantwortliche Auswahl im Vordergrund stehen; durch Ernährungsunterricht und Feedback über die Ernährungsqualität können die Jugendlichen Wege für eine ausgewogene Ernährung und Fitness aufgezeigt werden.

Bei der Frage, wann sich die Schülerinnen und Schüler für ein Gericht entscheiden müssen, gibt es ebenfalls verschiedene Alternativen. Dieser Gestaltungspunkt hat sich insbesondere für die Altersstufe SEK I als Erfolgsfaktor erwiesen. Solange es nur ein Gericht zur Auswahl gibt, fällt die Frage nach der zeitlichen Entscheidung vollkommen weg und es muss mittags nur entschieden werden, ob mitgegessen wird oder nicht. Stehen Alternativen zur Verfügung, kann

- eine Entscheidung nach dem Speiseplan für eine Woche im Voraus,
- für einen Tag im Voraus oder
- keine vorherige Entscheidung, sondern erst im Augenblick des Eintretens in die Mensa erfolgen.

Die dritte Alternative hat sich als die erfolgreichste erwiesen. Hierfür müssen Wahlmöglichkeiten gegeben sein.

2.2.4.2 Möglichkeiten bei der Essensausgabe

Wie bei der Wahl des Essens so gibt es auch bei der Essensausgabe vielfältige Möglichkeiten, die je nach Umsetzung entscheidend für den Erfolg des Mensabetriebs sein können. Die Form Buffetausgabe bietet viele Vorteile und bietet den Kindern und Jugendlichen den größten Entscheidungsspielraum für die Wahl ihres Essens. Neben den praktischen Aspekten, die mit einem Buffet einhergehen, zählt hier besonders bei den älteren Kindern der Aspekt der Selbstständigkeit und des modernen Ambientes, das oft an Urlaub erinnert. Nachteile der Buffetform sind unter anderem, dass die Zeitdauer für die Selbstbedienung länger ist als die Bedienung an einer Ausgabetheke. Auch die Kosten und Mengen sind schwieriger zu kalkulieren, da die Präferenzen täglich wechseln.

In den meisten Schulmensen sind Ausgabetheken vorhanden, an denen das Essen nach den Alternativen

- vollständige Ausgabe des Essens, Schüler hat nur Einfluss auf die Menge der Beilagen,
- vollständige Ausgabe des Essens, Schüler kann Beilagen auswählen

ausgegeben wird. Für Nachspeisen und Salate ist meist eine separate Ausgabe vorhanden, an der gewählt werden kann. Diese Form der Essensausgabe gewährleistet eine Kontrolle über die Ausgabemengen und hat auch aus hygienischen Gründen Vorteile gegenüber der Büfettform, weil nicht jede Schülerin und jeder Schüler in direkten Kontakt mit den Speisen kommt.

In Grundschulen ist auch die Variante zu finden, bei der das Essen direkt auf den Tischen in Schüsseln angeboten wird, an denen sich die Kinder selbst bedienen können. Dabei wird die Selbstständigkeit der Kinder gefördert und gleichzeitig kann man das Essen, anders als beim Büfett, portionieren und behält somit eine Eigenkontrolle. Nachteil bei dieser Essensausgabe ist der große organisatorische Aufwand, der vor allem durch das Auffüllen der Schüsseln zustande kommt. Auch können die Speisen, wenn sie in den Schüsseln abgefüllt auf den Tischen stehen, nicht mehr gewärmt werden und die optimale Temperatur fällt, was den Genusswert der Speisen senkt.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass die Essensausgabe in Büfettform die beste Variante ist, um auf die individuellen Wünsche der Kinder einzugehen und sie auf diese Weise auch selbstständig agieren zu lassen. Nachteil ist die erschwerte Kalkulation der Speisemengen und eventuell hygienische Bedenken, wenn die Kinder selbst Umgang mit den Speisen haben. Ausgabetheken hingegen bieten mehr Kontrolle und es können bei Angebotsalternativen auch die Wünsche der Kinder berücksichtigt werden. Die Essensausgabe in kleineren Schüsseln auf den Tischen eignet sich nur für kleinere Essensgruppen und auch nur dann, wenn der Speiseraum nicht zu groß ist.

2.2.4.3 Getränkezugang

Oft wird im Zusammenhang einer Mensa vorrangig über die Versorgung mit Speisen nachgedacht. Ebenso wichtig ist jedoch die Getränkeversorgung der Kinder speziell zur Mittagszeit. Manche Kinder haben bis dahin keine Getränke zu sich genommen und es besteht ein Nach-

holbedarf. Im Alter zwischen sieben und zehn Jahren benötigen Kinder eine Flüssigkeitsmenge von ungefähr einem Liter pro Tag (s. Tab. 1). Für Jugendliche beläuft sich die Menge auf ca. 1,5 Liter. Diese Mengen variieren zudem in Abhängigkeit von Temperatur und Aktivität der Schülerinnen und Schüler. So kann durch Sportunterricht und das Toben während der Pausen der Wasserbedarf zusätzlich um 0,5 Liter höher sein (vgl. Wagner et al. 2004).

Alter	Wasserszufuhr durch	
	Getränke (Milliliter/Tag)	Feste Nahrung (Milliliter /Tag)
1 bis 4 Jahre	820	350
4 bis 7 Jahre	940	480
7 bis 10 Jahre	970	600
10 bis 13 Jahre	1170	710
13 bis 15 Jahre	1330	810

Tab. 1: Richtwerte für die Zufuhr von Wasser bei Kindern (DGE 2008)

Tab. 1 gibt Richtwerte für die Zufuhr von Wasser bei Kindern und Jugendlichen im Alter zwischen 1 und 15 Jahren an. Ein Großteil der Flüssigkeit wird nicht über feste Nahrung, sondern über Getränke zu sich genommen. Berücksichtigt man ferner, wie viel Zeit Kinder und Jugendliche tagsüber in der Schule verbringen, wird deutlich, dass ein großer Teil des Tagesbedarfs an Flüssigkeit während der Schulzeit aufgenommen werden muss.

Wassermangel führt zu einer Leistungsminderung; dazu gehören vor allem Kopfschmerzen, Erschöpfung, Reizbarkeit und Konzentrationsschwierigkeiten (vgl. Wagner et al. 2004). Es ist wichtig, den Schülerinnen und Schülern nicht nur während der Unterrichtszeit, sondern auch während der Mittagspause ausreichend Flüssigkeit in Form von ungezuckerten Tees, Wasser und Säften zur Verfügung zu stellen.

2.2.5 Aufgabenverteilung

2.2.5.1 Mensamitarbeiterinnen und –mitarbeiter

Für eine hohe Akzeptanz ist es erforderlich, dass ausreichend ausgebildete und freundliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tätig sind. Der Qualifikationsbedarf der Mitarbeiter einer Schulmensa hängt in erster Linie vom Verpflegungssystem ab. Die fest angestellten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in erster Linie für Tätigkeiten im direkten Umgang mit den Speisen zuständig. Dazu gehören die Zubereitung der Speisen, das Portionieren und das Ausgeben der Gerichte. Des Weiteren fallen in einer Schulmensa auch weitere Tätigkeiten an. Dies sind zum einen die Reinigung der Geräte, Räume und Einrichtungen wie auch das Lagern der Lebensmittel. Weitere Tätigkeiten sind die Rücknahme des Geschirrs und die Geschirreinigung. Hier können andere Personen unterstützend tätig werden.

2.2.5.2 Schülerinnen und Schüler

Neben den eigentlichen Mensamitarbeiterinnen und -mitarbeitern sollten auch die Schülerinnen und Schüler mit in die Arbeiten einbezogen werden. Die Mithilfe in der Mensa bewirkt nicht nur, dass die Kinder und Jugendlichen einen Einblick in die Abläufe erhalten und dadurch lernen, wie der Mensabetrieb aufgebaut ist, sondern sie entwickeln auch ein Gemeinschaftsgefühl, wenn sie Arbeiten gemeinsam ausführen. So kann sich ein Wir-Gefühl entwickeln und die Bedeutung von Teamarbeit wird den Schülerinnen und Schülern näher gebracht.

Die Mithilfe in der Schulmensa sollte zu einem festen Ritual einer Schule gehören, das so von allen Schülerinnen und Schülern einer Schule gleichermaßen wahrgenommen und respektiert wird. In Grundschulen sind die Aufgaben, die Kinder übernehmen können, beschränkt. Möglich sind

- Decken der Tische,
- Abräumen der Teller,
- Essensreste von den Tellern entfernen,
- Abwischen der Tische,
- Speiseraum wieder aufräumen.

Dies kann durch die einzelnen Tischgruppen oder in Form eines Mensadienstes geschehen, bei dem z.B. im Wochenwechsel eine andere Schulklasse für den Dienst verantwortlich ist.

Im SEK I Mensen hat sich die Mitarbeit von Schülern bei der Geschirrrücknahme und dem Entfernen der Essensreste gewährt. Hierbei kann darauf nachdrücklich hingewiesen werden, dass größere Essensreste keine angemessene Essensauswahl bedeuten und unter den Gesichtspunkten von Ökologie und Nachhaltigkeit keine Akzeptanz finden können. Weiterhin können Schüler im Mensadienst für ansprechende und hygienisch einwandfreie Bedingungen an den Tischen sorgen. Dieser Rollenwechsel zwischen Kunden und Mitglied des Mensadienstes führt zu einer besseren und von allen getragenen Situation im Speiseraum.

Kinder im Mensadienst können beispielsweise einheitliche T-Shirts oder Mützen tragen, um sie von den anderen Kindern abzuheben und ihre Position bedeutsamer und attraktiver zu gestalten. Hierdurch wird diese Tätigkeit zu einer Auszeichnung. Es muss jedoch die Aufgabe einer wöchentlichen Wäsche der T-Shirts gelöst werden. Zudem ist bei den Aufgaben in der Mensa wichtig, dass eine Lehrperson anwesend ist und mithilft, um das Gemeinschaftsgefühl noch mehr zu stärken und als Vorbild zu dienen.

Insgesamt kann also ein gemeinsames Arbeiten in der Schulmensa zusätzlich viele soziale Vorteile bieten. Ein Gemeinschaftsgefühl entsteht, die Kinder und Jugendlichen lernen, im Team zu arbeiten und helfen dabei, die Abläufe in der Mensa zu erleichtern.

2.3 Soziale und Kulturelle Gestaltung

2.3.1 Die Mahlzeit als soziales Ereignis

Durch die Teilnahme an einer Mahlzeit und das Teilen der Nahrung, wird man Mitglied einer Gemeinschaft. „Die kollektiv geteilte Nahrung [...] verwandelt die Tischpartner in einen sozialen Körper, in eine Gemeinschaft, in eine stabile Gruppe“ (Barlösius 1999, S. 165). Die Essensaufnahme wird durch die Mahlzeit zu einem soziologischen Gebilde, welches eine bedeutende sozialisierende Kraft ausübt. Es existieren zahlreiche Beispiele dafür, dass durch ein gemeinsames Mahl soziale Zugehörigkeit hergestellt und gefestigt wird. Unabhängig von der Funktion, die man der Mahlzeit zuordnet, gibt es keine andere soziale Institution, die in ähnlicher Weise Gemeinschaft und Zugehörigkeit symbolisiert, da sie auf kollektiven Überzeugungen beruht und die Teilnehmenden hierdurch zu einer sozialen Gruppe zusammenfasst. Barlösius charakterisiert die Mahlzeit als eine Institution, die scheinbar universelle Bedeutung und Gültigkeit besitzt. Schließlich ist keine Gesellschaft bekannt, in der sie nicht existiert (vgl. ebd., S. 166).

Das gemeinsame Essen in der Schule fördert das soziale Miteinander, denn Egoismus ist bei einem kollektiven Mahl nicht erwünscht. Schulen, die eine Gemeinschaftsverpflegung eingeführt haben, können erstaunliche Verhaltensänderungen bei den Schülerinnen und Schülern feststellen, da gemeinsames Essen verbindet und das Wir-Gefühl innerhalb der Schülerschaft stärkt. Soziales Verhalten wird herausgefordert, denn Teilen, Rücksicht nehmen, andere zu Wort kommen lassen und Regeln einhalten gehören dazu, wenn alle miteinander das Mittagessen einnehmen. Eine sich entwickelnde Gruppendynamik beeinflusst die Atmosphäre bei Tisch äußerst positiv und erzielt häufig größere Erfolge als hilfreiche Ratschläge durch die Lehrkräfte. Der Speiseraum fungiert daher als wichtiger sozialer Treffpunkt, an dem Kinder und Jugendliche nicht nur gemeinsam essen, sondern ebenso die Möglichkeit haben, in ruhiger und entspannter Atmosphäre neue Kontakte zu knüpfen (vgl. DGE, 2003, I. S. 3). Folglich sind neben dem Aspekt der reinen Nahrungsversorgung auch die vergemeinschaftenden Qualitäten der sozialen Situation des Essens von großer Bedeutung (vgl. Barlösius 1999, S. 166).

2.3.2 Was soll ein gemeinsamer Mittagstisch leisten?

Kinder und Jugendliche wachsen in einer Lebenswelt auf, die große Herausforderungen an den Erhalt der Gesundheit und an den Aufbau von sozialen Beziehungen stellt. Traditionell von der Familie übernommene Aufgaben wie die gemeinsame Mahlzeit und die damit verbundene Entwicklung einer Esskultur werden dabei immer mehr zu Aufgaben der Schulen. Aufgrund der Einrichtung von Ganztagschulen wird die Schule zum zentralen Lebens- und Erfahrungsraum der Schülerinnen und Schüler (vgl. DGE 2009, S. 6).

In Ganztagschulen erleben Schülerinnen und Schüler beim gemeinsamen Essen im Speiseraum Tischgemeinschaft, Rücksichtnahme und Esskultur. Diese grundlegenden Erfahrungen sind in Zeiten von Fast Food und Schnellrestaurants nicht mehr selbstverständlich. Zudem werden gemeinsame Mahlzeiten und die Wahrung einer Esskultur in den Familien immer

seltener, da jedes Familienmitglied isst, wenn es Lust hat. Das Snacken zwischendurch wird zum Standard in vielen deutschen Haushalten. Die Aufgabe der Schule besteht daher neben der Vermittlung von Wissen in der Befähigung der Schülerinnen und Schüler für das gesellschaftliche Leben (vgl. DGE, aid 2003, I. S. 3). Die gemeinsame Mahlzeit kann genutzt werden, um die Kinder und Jugendlichen mit Tischregeln vertraut zu machen und um eine Esskultur zu schaffen (vgl. ebd. VII. S. 2). So erhalten die Schülerinnen und Schüler in der Gemeinschaft die Möglichkeit, Tischsitten zu erlernen und ebenso zu erproben. Ein gemeinsamer Mittagstisch kann bei erfolgreicher Umsetzung bewirken, dass gesundheitsförderndes Essverhalten, Esskultur und Tischsitten durch die Schule positiv gelenkt werden.

Die Schülerinnen und Schüler sollen sich bei der Nahrungsaufnahme von ihrem anstrengenden Schulvormittag erholen können und das Essen genießen. Das Wohlbefinden und auch die Zufriedenheit der Kinder und Jugendlichen werden dadurch gesteigert. Es soll ein Ausgleich zu den Alltagsbelastungen, der Hektik und den Reizüberflutungen geschaffen werden, damit die Schülerinnen und Schüler neue Motivation und Energie für den weiteren Tagesverlauf entwickeln können. Die gemeinschaftliche Atmosphäre, in der das Essen eingenommen wird, erzeugt eine Empfindung von Geborgenheit, die die Kinder und Jugendlichen heute vielfach im häuslichen Umfeld nicht mehr erleben können. Das gemeinsame Essen und Trinken verbindet, stärkt das Gemeinschaftsgefühl und fördert ein soziales Verhalten. Diese Erwartungen lassen sich über die Mahlzeit selbst (Geruch, Geschmack und Aussehen) und über die Verzehrssituation realisieren. Es sollte angestrebt werden, eine möglichst angenehme und gemütliche Atmosphäre zu erschaffen, in der sich die Schülerinnen und Schüler wohlfühlen können (vgl. AOK 2010, S. 17).

Die Lehrerinnen und Lehrer nehmen während des Essens eine Vorbildfunktion ein und können ihre Schülerinnen und Schüler zu einer ausgewogenen und gesundheitsförderlichen Lebensmittelauswahl motivieren. Bisher wenig oder nicht gekannte Lebensmittel können die Schülerinnen und Schüler kennen und ebenso schätzen lernen. Die Lehrperson trägt als Vorbild dazu bei, dass die Kinder und Jugendlichen neue Geschmackserfahrungen sammeln und wirkt hierdurch bei der Ernährungserziehung mit. Zudem erhalten sowohl die Lehrkräfte als auch die Schülerinnen und Schüler die Gelegenheit, sich gegenseitig in einer anderen Umgebung und Atmosphäre kennenzulernen. Es wird eine Nähe geschaffen, die einen ungezwungenen Austausch und Kommunikation über den Unterricht hinaus bewirkt. Dies kann sich häufig positiv auf das Lehrer-Schüler-Verhältnis auswirken und verbessert damit das Schulklima (vgl. aid, DGE 2006, I. S. 3).

Das Essen und Trinken in Speiseräumen von Schulen soll ebenso ein angenehmes Gefühl vermitteln, da Hunger und Durst gestillt und somit innere Spannungen abgebaut werden können. Die Voraussetzung hierfür besteht darin, dass das Essen von den Schülerinnen und Schülern akzeptiert wird und ihnen schmeckt (vgl. aid, MLR 2009, S. 25). Der Speiseraum schafft mit einem ausgewogenen Essensangebot die Weichen für erfolgreiches Lernen, da eine gesunde Ernährung eine essentielle Voraussetzung für gute schulische Leistungen ist (vgl. Meier-Graewe 2005, S. 12). Die Ernährung hat folglich neben dem Einfluss auf Gesundheit und

Ernährungssozialisation ebenso eine beachtliche Relevanz für die Konzentrations- und Lernfähigkeit und damit für schulische Leistungen (vgl. Terschlüssen, Müller 2010; Eissing 2011). Der gemeinsame Mittagstisch in Ganztagschulen bietet daher eine Chance für die Integration von Gesundheit, Leistungsfähigkeit und sozialem Miteinander.

2.3.3 Esskultur

Als eine besonders bedeutende Funktion des gemeinsamen Mittagstischs tritt in zahlreichen Veröffentlichungen immer wieder der Aspekt „Esskultur“ in den Fokus. Es gilt als wünschenswert, dass sich die Esskultur der Schülerinnen und Schüler entwickelt und weiter ausdifferenziert. Es stellt sich die Frage, was unter dem Begriff „Esskultur“ verstanden wird und warum gerade dieser Komponente so eine große Relevanz zugesprochen wird.

„Essen im Alltag ist in erster Linie soziokulturelle Handlung“ (Bartsch 2008, S. 13). Die Esskultur umfasst all das, was mit dem Essen verbunden und von Menschen entwickelt und produziert wurde. Sie bezieht sich zum einen auf die materielle Ebene der Dinge wie beispielsweise Lebensmittel und Geräte und zum anderen auf die immaterielle Ebene der Gedanken, Gefühle und Entdeckungen. Insbesondere die Esskultur wird im Prozess des Aufwachsens zu einem Teil der Identität und ist nicht einfach auszutauschen.

Im Gegensatz zum Tier benötigt der Mensch eine Esskultur, da er ein „Allesfresser“ ist und zudem nicht instinktgeleitet vorgeht, sondern aufgrund von differenten Voraussetzungen und Einflussfaktoren seine Nahrung auswählt. Somit verfügt er über die Freiheit der Wahl und besitzt die Verantwortung, eine sinnvolle Auswahl zu treffen. Der Mensch bestimmt also über den Akt der kulturellen Bewertung, woraus seine Nahrung besteht. Der Unterschied zum Tier besteht folglich darin, dass die Menschen ihre Essweise selbst finden müssen und können, während die Ernährungsweise bei Tieren weitgehend angeboren und natürlich festgelegt ist (vgl. Barlösius 1999, S. 38). Es ist für das Überleben notwendig, dass die Menschen Nahrung zu sich nehmen. Wie und was sie essen, ist allerdings den eigenen Entscheidungen und Gestaltungen überlassen. Die Essensgestaltung ist kulturell bestimmt und variiert daher in den verschiedenen Ländern.

Der wichtigste Bereich in Bezug auf die Esskultur ist die Küche. Hier können sich die kulturellen Gestaltungschancen entfalten, denn es existieren nur wenige natürliche Kriterien für die Speisenzubereitung. „Die Küche ist ein kulturelles Regelwerk, das sich an den verschiedensten Zielen orientieren kann“ (Barlösius 1999, S. 39). In Speiseräumen von Schulen ist beispielsweise eine auf die Gesundheit hingeezielte Ernährung zu erwarten. Jede Esskultur, die Bevorzugungen und Ablehnungen von Nahrungsmöglichkeiten impliziert, bedeutet eine künstliche Horizontverengung (vgl. ebd.). Esskultur nimmt wie jede andere Art von Kultur eine Begrenzung anthropologischer Möglichkeiten vor, da sie selektiv, isoliert und interessengebunden ist. Selektiv ist jede Esskultur, weil sie eine kulturelle Auswahl aus den natürlichen Möglichkeiten vornimmt. Isoliert sind Esskulturen, weil sie immer nur in einem jeweils begrenzten Umfeld praktiziert werden und die Genese der Kultur nicht mehr durchschaut werden kann. Interessengebunden sind Esskulturen, da kulturelle Differenzen mit sozialen

Interessen verbunden werden können. Es spiegeln sich alle Formen sozialer Ungleichheit wie zum Beispiel geschlechts-, alters- und schichtspezifische in kulturell unterschiedlichen Essstilen wider (vgl. ebd., S. 39 - 42). Die Aussage von Feuerbach „Der Mensch ist, was er isst“ fasst die zuvor genannten Aspekte in einem Satz zusammen. Dieser Spruch wird vielfach verwandt, um darauf aufmerksam zu machen, dass Nahrung in viele Dimensionen des menschlichen Lebens hineinwirkt. Gemeint sind körperliche, psychische, soziale, wirtschaftliche und politische Aspekte (vgl. Barlösius 1999, S. 38 - 41).

Barlösius identifiziert zusammenfassend drei Institutionen des Essens, die in den meisten Gesellschaften vorkommen. Gemeint sind die kulturelle Bestimmung von essbar und nicht essbar, die Küche als kulturelles Regelwerk der Speisenzubereitung und die Mahlzeit als soziale Situation des Essens. Menschen essen nicht alles, wovon sie sich ernähren können. Sie selektieren, welche Tiere und Pflanzen essbar sind. Für die Zubereitung von Speisen wurden Regeln entwickelt. Die Mahlzeit wird zusammen eingenommen und symbolisiert Gemeinschaft und soziale Zugehörigkeit (vgl. ebd.). Alle drei Merkmale, die Nahrungsmittel, die Küche und die Mahlzeiten, haben sowohl integrierende und gemeinschaftsbildende als auch ausgrenzende und ausschließende Funktionen. Mit der Wahl ordnet man sich anderen zu oder grenzt sich ab und ist somit anders als andere. Die Vegetarier separieren sich beispielsweise von den Fleischessern und die Muslime von den Christen.

Eine integrierende und ebenso ausgrenzende Funktion nehmen die Tischsitten ein. Jede Kultur kennt Regeln zum Essen. Die Bedeutung der gemeinsamen Regeln ist so stark, dass heute noch viele Menschen „Esskultur“ primär mit dem Benehmen bei Tisch verbinden. Es gelten traditionell bürgerliche Regeln, wenn man sich im Restaurant nicht blamieren möchte. Wer sie durchschaut, kann souveräner damit umgehen. Da viele Kinder und Jugendliche die gemeinsame Mahlzeit in der Schule einnehmen, verlagert sich die Erlernung einer Esskultur von dem häuslichen Umfeld auf die Institution Schule. Sehr abhängig von der sozialen Herkunft sind viele Schülerinnen und Schüler mit einer gemeinsam eingenommenen Mahlzeit jedoch gar nicht mehr vertraut, weil sie es zu Hause zur Gewohnheit wird, alleine zu essen. Gerade deshalb wird der Esskultur im schulischen Bereich so eine große Bedeutung zugesprochen. Man möchte die Kinder auf das gesellschaftliche Leben vorbereiten.

2.3.4 Normen und Rituale und ihre Bedeutung für die Ernährung

Eine gemeinsame Mahlzeiteneinnahme besitzt neben dem Aspekt des Essens und Trinkens auch immer einen sozialen und kommunikativen Charakter, der nicht vernachlässigt werden sollte. Normen bezüglich des Ernährungsverhaltens können insbesondere innerhalb sozialer Gruppen einen großen Einfluss ausüben und sind mit Erwartungen an ein spezielles Ernährungsverhalten verbunden, die häufig durch einen Anpassungszwang wirken (vgl. Molderings 2007, S. 17). Da die Ernährung wie kaum ein anderer Bereich des Lebens sozial und kulturell geprägt ist, sind Normen und Rituale unverzichtbar. „Kulturelle Übereinkünfte sowie soziale Normierungen bestimmen die Zubereitung und Verarbeitung der Lebensmittel sowie die Einnahme dieser in der gesellschaftlichen Ausgestaltung“ (vgl. ebd.). Normen und Werte, die im

Rahmen der familiären Sozialisation oder auch durch die Institution Schule vermittelt werden, sind eng an das vorherrschende Gesellschaftssystem geknüpft und beeinflussen das Ernährungsverhalten der Menschen mit. Damit die Schulen ihrem Erziehungs- und Bildungsauftrag an der Gesundheitserziehung mitzuwirken gerecht werden, sind eine gewisse Einengung der Schülerinnen und Schüler durch die Anerkennung von Regeln und die Rücksichtnahme durch die Anpassung an Normen notwendig (vgl. Appel 2009, S. 258).

2.3.4.1 Normen

„Normen sind allgemein geltende und in ihrer Allgemeinheit verständlich mittelbare Vorschriften für menschliches Handeln, die sich direkt oder indirekt an weitverbreiteten Wertvorstellungen orientieren und diese in die Wirklichkeit umzusetzen beabsichtigen“ (Bahrtdt 1994, S. 48). Normen versuchen menschliches Verhalten in bestimmten Situationen festzulegen, in denen es nicht bereits auf eine andere Weise bestimmt ist. Hierdurch werden Erwartbarkeiten geschaffen, die durch Sanktionen abgesichert sind (vgl. ebd.). Eine Norm kann also als eine spezielle Regel aufgefasst werden, die aussagt, wie Menschen sich in gewissen Situationen verhalten sollen. Normen müssen erlernt werden, sodass der Begriff eng mit dem der Sozialisation verknüpft ist. Es gehört zur Aneignung der eigenen Kultur, zu lernen, unter welchen Bedingungen ein bestimmtes Verhalten erwartet wird und passend erscheint (vgl. Joas 2007, S. 85 - 88).

Normen nehmen in jeder Gesellschaft eine zentrale Bedeutung ein. Sie dienen nicht allein der Realisierung bestimmter wünschenswerter Zustände, sondern tragen ebenso dazu bei, menschlichem Handeln eine gewisse Regelmäßigkeit zu geben. Hierdurch wird das Individuum von der Notwendigkeit entlastet, ständig neue situationsgerechte Handlungsweisen zu finden. Somit wird das eigene Verhalten für andere Menschen erwartbar und kalkulierbar. „Wenn wir uns nicht zu einem gewissen Grad darauf verlassen können, wie andere Menschen handeln, könnten wir selbst weder zügig noch konsistent handeln“ (Bahrtdt 1994, S. 48). Durch die Ermöglichung von Verhaltenserwartungen erfüllen Normen eine essentielle soziale Funktion.

Aufgrund der Tatsache, dass der Mensch ein instinktreduziertes, nicht festgelegtes und weltoffenes Wesen ist, sind Normen zur Orientierung elementar. Sein Verhalten ist nicht ausreichend durch Instinkte determiniert, um in einer sich ständig verändernden Umwelt überleben zu können. Weltoffen ist der Mensch, da er nicht vollkommen der Aktualität der Situation verhaftet ist. In der Situation ist weitaus mehr präsent, als zum unmittelbaren Handeln erforderlich ist. Gehlen beschreibt dies mit dem Ausdruck der Reizüberflutung. Dieser Begriff bezeichnet eine anthropologische Konstante, mit der der Mensch in zahllosen Situationen fertig werden muss. Sie zwingt den Menschen dazu, Wichtiges auszuwählen und anderes zu vernachlässigen. Der Mensch ist in der Lage, sich von der aktuellen Situation zu distanzieren und über der Situation zu stehen. Zu dieser Weltoffenheit ist lediglich der Mensch fähig, da er über das Symbolsystem der Sprache verfügt. Dies ermöglicht ihm auch Normen zu schaffen, zu rezipieren und weiterzugeben (vgl. ebd., S. 50 - 53). Nach Gehlen entstehen Normen daher

als gesellschaftlicher Instinktersatz zwecks Stabilisierung des menschlichen Verhaltens und dienen der sozialen Orientierung. Sie grenzen die unendliche Zahl möglicher Handlungen und Verhaltensweisen ein und korrigieren hierdurch die Folgen der biologischen Weltoffenheit des Menschen (vgl. Schäfers 1995, S. 230).

In Bezug auf Normen wird häufig von Sanktionen gesprochen. In der Soziologie unterscheidet man positive (belohnende) und negative (bestrafende) Sanktionen. Als Sanktionen sollen Handlungen gelten, deren beabsichtigte Wirkung für den Betroffenen von negativer oder positiver Bedeutung ist. Negative Sanktionen können vom Kopfschütteln einer Person bis hin zur Gefängnisstrafe für eine kriminelle Tat reichen. Normenkonformes Handeln wird gegebenenfalls belohnt. Derartige positive Sanktionen sind beispielsweise Lob, Beförderung oder eine Gehaltserhöhung (vgl. Bahrtdt 1994, S. 57).

Normen lassen sich nach der Allgemeinheit ihres Geltungsanspruchs (allgemeine Normen und Partikular-Normen), nach dem Grad der Institutionalisierung (formelle und informelle Normen), nach ihrer Verwirklichung (Ideal-Normen und praktische Normen), nach ihrer Herkunft (profane und religiöse Normen) sowie nach dem Grad ihrer Verbindlichkeit und Sanktionsstärke (Gewohnheit, Bräuche, Sitten und Recht) klassifizieren (vgl. Schäfers 1995, S. 229).

Gewohnheiten sind die am wenigsten zwingenden Verhaltensmuster. Sie entstehen durch einen Prozess der Gewöhnung und es handelt sich um regelmäßige, gleichartige und selbstverständlich auftretende Handlungs- und Verhaltensweisen in bestimmten sozialen Situationen. Automatisieren sich solche Gewohnheiten, so spricht man von Habitualisierungen (vgl. ebd., S. 230).

Als Bräuche werden Handlungen bezeichnet, die in einem Kollektiv weit verbreitet und anerkannt sind und bei denen Abweichungen nicht sanktioniert werden. Zum Brauch gehört eine relative Homogenität der Lebensbedingungen. Die Verhaltensweisen sind zwar nicht rechtlich abgesichert, dennoch wird deren Einhaltung durch die öffentliche Meinung gefordert (vgl. ebd.). Bräuche beruhen folglich lediglich auf sozialen Gewohnheiten, die dann zur Sitte werden, wenn sie über eine lange Dauer gelebt sind.

Das Recht ist ein System von Regeln mit allgemeinem Geltungsanspruch, welches von gesetzgebenden Institutionen geschaffen wird. Es liegt in kodifizierter Form vor und gilt als ausdrückliche Norm. Die Einhaltung solcher rechtlicher Normen wird von einer staatlichen Sanktionsinstanz mit spezifischen Zwangsmitteln garantiert (vgl. Joas 2007, S. 85).

Hinsichtlich des Grads der Verbindlichkeit von Normen und der Sanktionsstärke wird der Unterscheidung von Max Weber gefolgt. Weber behandelt das Recht als Form legitimer Ordnung, Gewohnheit, Brauch und Sitte hingegen als Typen des sozialen Handelns, die im Gegensatz zum Recht keine äußerlich garantierten Regeln darstellen. Den Übergang von Sittennormen zum Recht beschreibt Weber als fließend (vgl. Prahl 1999, S. 94).

Ganz einheitlich und systematisiert sind die normativen Strukturen in einer Gesellschaft vielfach nicht. Es treten regelmäßige Normenkonflikte auf, die zum Teil aus der Widersprüchlichkeit von Einzelvorschriften entstehen. In grundsätzlichen Divergenzen spiegelt sich die

Geschichte einer Gesellschaft wider, in der verschiedene kulturelle Traditionen zusammenfließen. Die Normensysteme unterschiedlicher Gesellschaften differenzieren sich nicht primär dadurch, dass in ihnen vollkommen andere Normen gelten, sondern eher durch ungleich gesetzte Prioritäten (vgl. Bahrtdt 1994, S. 56). Der Normenwandel wird vor allem damit erklärt, dass immer dann, wenn Normenverstöße ein bestimmtes Ausmaß überschreiten, die soziale Norm in eine Legitimitätskrise gerät. Zunächst verschwinden die informellen Sanktionen, während die strafrechtlichen Sanktionen noch bestehen bleiben. Weist die Abweichung jedoch eine Regelmäßigkeit auf, so kann die ursprüngliche Abweichung zur neuen Norm werden und die strafrechtliche Sanktion entfällt ebenfalls (vgl. Schäfers 1995, S. 231).

2.3.4.2 Rituale

„Ganz allgemein sind Rituale besondere, sozial gestaltete, situative und aktionale Ausdrucksformen von Kultur“ (Kaiser 2003, S. 3). Sie dienen als Techniken zur Bewältigung der Allgemeinheiten und Besonderheiten des Alltags. Im pädagogischen Kontext existieren verschiedene Definitionen, die jeweils andere Ebenen fokussieren. So betont Piper (1996) bei Ritualen die vereinheitlichende Wirkung. „Rituale sind für alle Teilnehmenden gleichartige Handlungsformen, durch deren Mitvollzug sie ihre Zugehörigkeit darstellen“ (Piper 1996, S. 48). Das Ritual stiftet einen gemeinsamen Bezugspunkt, der die Teilnehmenden als Einheit zusammenfasst. Meier betont demgegenüber den wiederholenden Charakter von Ritualen mit festgelegter Handlungsfolge. Rituale sind für ihn wiederkehrende, gestaltete Handlungen, die in einer gewohnten Ausprägung und Reihenfolge ablaufen (vgl. Kaiser 2003, S. 3). Die Ritualdefinition wird nochmals deutlich eingegrenzt: „Das Ritual lebt von der Wirklichkeit, der Wiederholbarkeit und von Formen der Partizipation. Es muss sichtbar, hörbar, erfahrbar, also auch sinnlich sein“ (vgl. ebd., S. 5). Die Akzente der Definitionen von Ritualen werden in der Fachliteratur unterschiedlich gesetzt. Durch diese Weise wird deutlich, dass Rituale im pädagogischen Feld eine große Breite an Definitionen umfassen.

Aus den vorangegangenen Definitionen leitet Kaiser folgende Kriterien ab: Rituale werden interaktiv von mehreren Personen hergestellt und gemeinsam getragen. Sie bestehen aus festen, sich wiederholenden Handlungsmustern und bilden ein soziales System. Durch die Einbeziehung von Ritualen kommt eine gemeinsame Leitidee zum Ausdruck. Rituale besitzen einen besonderen Charakter, der sie von Alltagsformen abhebt. Sie sind immer ganzheitlich angelegt und umschließen emotionale Dimensionen. Für die beteiligten Personen erhalten die Rituale einen hohen Stellenwert und entwickeln sich zu unverzichtbaren Formen (vgl. ebd.).

Die Chancen von Ritualen sind vielfältig und beziehen sich auf unterschiedliche Aspekte. Rituale rhythmisieren den Alltag, indem sie an markanten und schwierigen Punkten Akzente setzen, die durch ein wiederkehrendes Element Besonderheit erlangen. Wiederkehrende Abläufe geben sowohl dem Einzelnen als auch der Gruppe mehr Handlungssicherheit (vgl. Petersen 2001, S. 11).

Rituale entlasten den Alltag und insbesondere Krisensituationen können bewältigt werden. Für solche Anlässe vorgesehene und erprobte Verhaltensarrangements nehmen wortlos ihren

Lauf, denn die Arbeits- und Rollenaufteilung ist geklärt. Bewährte Kooperationsformen greifen und erleichtern die Klärung (vgl. ebd.).

Durch die Inszenierungen machen Rituale aus einem Nebeneinander ein Zusammenspiel, welches sich gemeinschaftsbildend auswirkt. Symbolik und Rhetorik schaffen eine ansprechende Situation, in der sich die Mitglieder angemessen verhalten können. Hierdurch entsteht so etwas wie eine eigene Kultur, die sich häufig nach außen abgrenzt, um innere Stabilität zu erzeugen. Das Gemeinsame und weniger das Besondere des Einzelnen rückt in den Vordergrund. Wenn jeder einen sicheren und respektierten Platz findet, fördert dies das gemeinsame Miteinander (vgl. ebd.). Rituelles Handeln konstituiert und aktiviert folglich den sozialen Sinn und verdeutlicht normative Gesamtorientierungen.

Allerdings disziplinieren Rituale auch, setzen sowohl Einzelne als auch die Gruppe in ihrer Gesamtheit unter Druck und begünstigen Selbst- und Gruppendisziplin. Solange die Intention und das erwartbare Ergebnis von der Mehrheit als wichtig anerkannt werden, so lange werden solche disziplinierenden Effekte eher als positiv erlebt (vgl. ebd.).

Häufig werden die Begriffe „Ritual“ und „Regel“ nahezu synonym verwendet, da in Ritualen auch immer Regeln enthalten sind. Jedoch sind Rituale mehr als Regeln, weil sie einen kulturellen Kontext des Regeleinhaltens schaffen. Sie sind also nicht nur regelhafte Norm, sondern zugleich auch Kontext (vgl. Kaiser 2003, S. 11). Während Rituale das Zusammensein gestalten und füllen, bekämpfen Regeln herrschende Missstände. Regeln sind somit Appelle, die Einhaltung fordern und jedes Individuum zum Schutz der Gemeinschaft disziplinieren. Durch Sanktionen soll eine dauerhafte positive Verhaltensänderung erreicht werden. Oft leisten Rituale atmosphärisch mehr, weil Appelle durch etwas Attraktives ersetzt werden. Während Regeln die Gruppe vor Störungen Einzelner schützen, zeichnen Rituale sich durch die Stärke der Gruppe aus (vgl. Petersen 2001, S. 14). Rituale lassen sich nach drei Dimensionen unterscheiden. Sie können inhaltlich rituell, organisatorisch ritualisiert oder räumlich ritualisiert sein (vgl. Kaiser 2003, S. 10 - 13).

Inhaltliche Rituale sind nach solche, bei denen durch klare Texte, Melodien oder Bilder ein ständig wiederkehrender inhaltlicher Kontext hergestellt wird. Das Abspielen von Nationalhymnen vor sportlichen Ländervergleichen ist ein Beispiel für ein inhaltlich festgelegtes Ritual (vgl. ebd.).

Organisatorische Rituale haben hingegen fast keine inhaltlichen Vorgaben. Sie sind offen für verschiedene Inhalte wie Morgenkreise, Schulforum oder freie Bewegungspause.

Räumliche Rituale sind mehr szenische oder örtliche Ritualisierungen. Sie beginnen mit einem Plakat an der Klassentür, auf dem die Namen aller Kinder der Klasse verzeichnet sind, setzen sich in gewissen Sitzordnungen fort und enden in bestimmten Gestaltungselementen von Raum und Sitzkreis (vgl. ebd.).

Rituale können spontan entstehen und sich allmählich unter dem Einfluss aller Beteiligten verfestigen. Es kann die Gruppe sein, die aus einer Idee und Verabredung ein neues Verhaltensmuster schafft und seine Gültigkeit durch Konformität sichert. Bei der Initiierung von Ritualen ist es oft erforderlich im Vorfeld über mögliche Hindernisse und Schwierigkeiten

nachzudenken, um Probleme bei der Umsetzung möglichst zu verhindern. Die Vereinbarung einer Probezeit für das entsprechende Ritual bietet sich meist an, um sich nach deren Ablauf gemeinsam über Fortsetzung, Veränderung und Beibehaltung auszutauschen (vgl. Petersen 2001, S. 15).

Einerseits sind Rituale weit in das kulturelle Leben integriert, andererseits sind sie nicht von Dauer, denn Verfallsprozesse sind auffällig. Dies muss nicht unbedingt heißen, dass hierdurch Rituale prinzipiell verloren gehen, sondern lediglich, dass diese speziellen Rituale in ihrer zeitlich-räumlichen Gebundenheit und besonderen Form an Bedeutung verlieren und sich unter Umständen in anderen Formen neu konstituieren. In der heutigen Gesellschaft ist bedingt durch den stetigen Lebenswandel eine Entleerung von Ritualen zu beobachten, die jedoch nicht einem völligen Verschwinden gleichzusetzen ist. Leere Rituale fungieren als Erinnerungsstütze für Vergangenes (vgl. Kaiser 2003, S. 13).

2.3.4.3 Bedeutung von Normen und Ritualen für die Mahlzeiten in der Schule

Bereits bei Kleinkindern prägen sich bestimmte Trink- und Essgewohnheiten ein, die sich bei Heranwachsenden immer mehr etablieren und schließlich das Essverhalten bestimmen. Deshalb ist es für Eltern und Erziehende besonders wichtig, eine Vorbildfunktion einzunehmen und entsprechend zu handeln. Der stetige Zuwachs der Ganztagschulen führt dazu, dass vor allem Bildungseinrichtungen vermehrt in den sozialen Lernprozess der Ernährung eingreifen müssen. Normen und Rituale können bei der gemeinsamen Mahlzeit in der Schule helfen, Kinder und Jugendliche an eine gesundheitsförderliche Ernährung heranzuführen, indem beispielsweise die Regel gilt, dass alle Lebensmittel zumindest probiert werden. So können sich neue Geschmackspräferenzen entwickeln, die das sich ausdifferenzierende Essverhalten positiv beeinflussen. Durch den Einbezug von gezielten Regeln und Ritualen sollte die gemeinsame Essenssituation daher dazu genutzt werden, um die Schülerinnen und Schüler an eine gesunde Ernährung heranzuführen. Dies ist durch die Zunahme an ernährungsmitbedingten Zivilisationskrankheiten wie Bluthochdruck, Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien und Diabetes von besonderer Relevanz. Auch suchartiges beziehungsweise gestörtes Essverhalten wie Magersucht und Bulimie tritt zunehmend häufiger auf (vgl. CMA 2003, S. 17). Zudem beobachten Lehrerinnen und Lehrer, dass Schulkinder schnell ermüden und das Unterrichtsgeschehen oft nur noch passiv wahrnehmen. Sie sind rasch unkonzentriert und immer weniger in der Lage, lange und ausdauernd an einer Sache zu arbeiten. Neben überhöhtem Fernsehkonsum und weniger elterlicher Zuwendung ist häufig eine unausgewogene Ernährung dafür verantwortlich. Wer sich einseitig ernährt, ist kaum in der Lage, gut zu lernen und konzentriert zu arbeiten. Die Folgen eines ungesunden Essverhaltens werden im Unterrichtsgeschehen deutlich sichtbar. Die Notwendigkeit des Einwirkens auf das Ernährungsverhalten durch die Institution Schule ist daher unabdingbar. Normen und Rituale können diesbezüglich hilfreiche Meilensteine zur Erreichung dieses Ziels sein (vgl. ebd.).

Die moderne, freizeit- und leistungsbetonte Lebensführung verstärkt den Trend zum Verfall der gemeinsamen Mahlzeiten und der überlieferten Esskultur innerhalb der Familien. Die-

ser dennoch elementare Aspekt kann bei der Mahlzeitengestaltung in der Ganztagschule berücksichtigt werden. Als Zeichen der gemeinschaftlichen Esskultur kann ein Tischgebet oder ein Tischspruch die Essenssituation einleiten. Durch dieses Ritual haben die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, sich zusammen auf das Essen einzustimmen und anschließend gemeinsam mit der Nahrungsaufnahme zu beginnen. Derart feste Handlungsmuster bieten die Chance einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten und dienen durch ihre rhythmisierende Eigenschaft der Orientierung der Schülerinnen und Schüler. Das soziale Miteinander wird gefördert, da sich alle als Teil der Gemeinschaft fühlen. Mit den Kindern und Jugendlichen abgesprochene Normen sorgen zusätzlich dafür, dass eine angenehme Tischatmosphäre herrscht und sich jeder in der Gruppe wohlfühlen kann. Die Normen helfen den Schülerinnen und Schülern ihre soziale Kompetenz zu erweitern und geben ihnen wichtige Bezugspunkte für die Bestimmung konformen Verhaltens (vgl. aid, MLR 2009, S. 25).

Allein die große Anzahl an Kindern und Jugendlichen, die zeitgleich das Mittagessen in der Ganztagschule einnehmen, macht es erforderlich, dass gewisse Verhaltensweisen als feste Norm gelten, da sonst eine Unruhe entstehen würde, die eine angenehme Essensatmosphäre nahezu verhindert. Gerade der Bereich Ernährung ist sozial und kulturell geprägt. Soziale Normierungen bestimmen daher die Einnahme des Essens in ihrer gesellschaftlichen Ausgestaltung und tragen dazu bei, dass sich die Schülerinnen und Schüler angemessen verhalten (vgl. Molderings 2007, S. 16). Eine frühe Heranführung an die Einhaltung von elementaren Essensregeln ist nicht nur für die aktuelle Mahlzeitenatmosphäre in der Schulmensa von Bedeutung, sondern befähigt die Kinder und Jugendlichen im erheblichen Maße dazu, sich später in der Gesellschaft zurechtzufinden.

In Bezug auf die Bedeutung von Normen und Ritualen für die gemeinsame Mahlzeit ist die Tatsache, dass gemeinsame Überzeugungen, Regeln und Rituale ein gesundheitsförderliches Element sozialer Systeme sind, besonders wichtig. Sie ermöglichen und erleichtern die Zusammenarbeit, reduzieren den Aufwand an Koordination, orientieren ihre Mitglieder auf gemeinsame Ziele hin und motivieren sie zu gemeinsamem Handeln. In einer Gruppe ist es wesentlich einfacher sich mit der Bedeutung von „Gesunder Ernährung“ auseinanderzusetzen als eine individuelle Herangehensweise zu wählen. Die Gruppe fungiert diesbezüglich zum einen als bindendes Element, stellt aber zugleich eine Art Kontrollmechanismus dar, wenn Einzelne mit ihrem Verhalten von der Norm abweichen (vgl. Joas 2007, S. 402). Zur Erreichung des gemeinsamen Ziels und zur Stabilisierung der Gruppenidentität ist ein System gemeinsamer Normen erforderlich (vgl. Schäfers 1995, S. 104). Gemeinsame Überzeugungen, Normen und Rituale erleichtern es den Mitgliedern sozialer Systeme, ihre Welt als sinnhaft und verstehbar zu erleben (vgl. Joas 2007, S. 402). Für die Mahlzeiten in der Schule bedeutet dies, dass die Chancen, die durch die Gemeinschaft der Schülerinnen und Schüler vorhanden sind, genutzt werden sollten, um an einem gesundheitsförderlichen Essverhalten zu arbeiten. Gemeinsame Überzeugungen und Regeln erleichtern diesbezüglich die zwischenmenschliche Kooperation und tragen dazu bei, dass sich alle als Teil der Gemeinschaft wahrnehmen (vgl. ebd.).

2.4 Altersdifferenzierte Gestaltung

2.4.1 Definition und Abgrenzung der Begriffe: Jugend, Pubertät, Adoleszenz

In der Literatur und auch im mündlichen Sprachgebrauch werden die Begriffe der Jugend, Pubertät und Adoleszenz häufig synonym gebraucht und selten einheitlich. Der Begriff der Jugend bezeichnet das Altersstadium „zwischen der Kindheit und dem Erwachsenenalter [...] und kann als biologisches, entwicklungspsychologisches, soziologisches, kulturelles oder historisches Phänomen verstanden werden“ (Maas 2003, S.24). Jugend kann als eine Übergangsphase zwischen der Kindheit und dem Erwachsensein verstanden werden, die ebenso wie die Kindheit eine eigenständige Lebensphase bedeutet. Altersmäßig umfasst die Jugend die 14- bis 18-Jährigen. Grundsätzlich lässt sich festhalten, dass „sich die Jugendphase nur sehr unscharf abgrenzen“ (Maas 2003, S. 24) lässt.

Die Pubertät, vom lateinischen Wort ‚pubertas‘, das Geschlechtsreife bedeutet, bezieht sich auf die biologische Entwicklung des Jugendalters. „Pubertät bezeichnet ein biologisches Geschehen, welches in erster Linie durch die Entwicklung der Fortpflanzungsfähigkeit und ihrer Begleiterscheinungen, aber auch durch den Wachstumsschub gekennzeichnet ist“ (Maas 2003, S. 24).

Der Begriff der Adoleszenz stammt von dem lateinischen Wort ‚adolescere‘ ab, was heranwachsen, aufwachsen bedeutet. „In Abgrenzung zur ‚Pubertät‘, die durch die biosexuelle Reifung gekennzeichnet ist, wird ‚Adoleszenz‘ für die sozialen und emotionalen Entwicklungs- und Verarbeitungsvorgänge, die sich aus den körperlichen Veränderungen ergeben, verwendet. Die Pubertät gilt somit als Teil der Adoleszenz“ (Müller 2006, S. 18).

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass die Jugend eine Phase zwischen „Kindheit und Erwachsenenalter in ihrer Gesamtheit“ bezeichnet, die Pubertät sich hauptsächlich auf die biologischen Veränderungen bezieht und die „Adoleszenz den entwicklungspsychologischen, psychosozialen Aspekt“ zum Schwerpunkt hat (Maas 2003, S. 24). Im Weiteren wird der Bereich der Adoleszenz betrachtet, da es um die entwicklungspsychologischen Aspekte der Jugend und die damit einhergehende Lebenswelt derer geht und weniger um die biologischen Merkmale der Jugend.

2.4.2 Die Abgrenzung der Jugend in der Adoleszenz

Mit Beginn der Adoleszenz versuchen sich Jugendliche, von der Kindheit und von den Eltern abzunabeln. Sie streben zunehmend an, selbstständige Entscheidungen zu treffen und „vor allem wollen sie ein gewisses Maß an realer Macht über die reale Welt, in der sie leben, erringen und gleichzeitig ihren Idealen und Werten treu bleiben“ (Kaplan 1988, S. 11ff). Jugendliche befinden sich in einer Phase, in der sie selbstständiger werden und sich mit Gleichaltrigen zusammenschließen. In diesen sogenannten Peer Groups schließen sich Gleichaltrige mit ähnlichem Entwicklungsstand und gleichem sozialen Habitus zusammen. Der soziale Habitus einer Peer Group äußert sich im Lebensstil, der Art der Kleidung, der Sprache, dem Freizeitverhalten und dem Geschmack. Hierbei darf der erhebliche Einfluss der gesamten Gruppe auf

ein einzelnes Mitglied nicht vernachlässigt werden. „Die Haltungen, Verhaltensweisen und Wertmaßstäbe der Gleichaltrigen sind Bezugsgrößen, die für die Jugendlichen mitunter relevanter sind als alle anderen Sozialisationsinstanzen“ (Vester 2009, S. 85). Eltern, Schule und sonstige Institutionen spielen demnach eine geringere Rolle im Leben der Jugendlichen, als dieses noch im Kindesalter der Fall war. Innerhalb der Peer Group entstehen verschiedene Rollenzuordnungen, die einem ständigen Wechsel unterliegen. Die Jugendlichen probieren sich aus und begrenzen sich auch untereinander. Es entsteht eine eigene soziale Hierarchie.

Die Jugendlichen sind Teil ihrer Peer Group und wollen dazugehören und sich von anderen Altersklassen differenzieren. Die wichtigste Funktion einer Peer Group besteht darin, „das Verhalten des Jugendlichen in einer unstabilen Phase seines Lebens zu festigen durch Erlebnis- und Erfahrungs-Solidarität mit Gleichaltrigen. Jugendliche haben ohne Peerbeziehungen weniger die Möglichkeit, ihr Selbstbild und ihre Über-Ich-Struktur überhaupt noch zu verändern und eine Identität zu finden, [...]“ (Baacke 1987, S. 14ff). Die Sicherheit und Geborgenheit, die durch die Abgrenzung der Jugendlichen von ihren Eltern verloren gegangen ist, erfahren sie innerhalb der Peer Group wieder.

Die Abgrenzung der Jugend von jüngeren Kindern und genauso von den Erwachsenen bietet ihnen zum einen die Möglichkeit der Identitätsfindung und zum anderen, sich mit Gleichaltrigen zusammenzuschließen und Halt zu finden. Das heißt die Abgrenzung nach außen gegenüber den Eltern und Kindern und die Abgrenzung nach innen über die Peer Group bedingen sich gegenseitig. Es ist eine wichtige Phase im Prozess des Erwachsenwerdens und darf im Schulalltag nicht vergessen werden. Jugendliche können sich auf verschiedene Weisen abgrenzen. Sie tun dies beispielsweise über den Kleidungsstil, den Sprachstil, das Essverhalten und das Freizeitverhalten. Wie sich das genau zeigt, wird in den folgenden Kapiteln verdeutlicht. Welche Auswirkungen eine Ignoranz diesbezüglich haben kann und welche positiven Konsequenzen eine Berücksichtigung der jugendlichen Abgrenzung mit sich bringt, werde ich auch in den späteren Kapiteln aufzeigen.

2.4.3 Der historische Wandel der Jugendphase

Die Phase der Jugend als eigenständige Entwicklungsphase hat erst im letzten Jahrhundert an Interesse und Bedeutung gewonnen. „Erst mit der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert entsteht in Deutschland Jugend als Lebensphase für Heranwachsende“ (Sander 2007, S. 11). Die abgesprochenen Rechte der Kinder und Jugendlichen seit dem Mittelalter, die bereits in ihrer Kindheit die Pflichten von Erwachsenen hatten und in ihrer Kindheit arbeiten mussten, hielten noch lange Jahrhunderte an. „Im Alter von sieben Jahren, dem Ende der Kindheit,“ (Janotta 1999) wurden Kinder bereits als Erwachsene betrachtet, eine Jugendphase existierte nicht. Kinder wurden als „Miniaturausgabe“ des Erwachsenen (Hurrelmann 2007, S. 20) gesehen und verhielten sich auch dementsprechend. Eine Phase, in der sie sich mit Gleichaltrigen zusammenschlossen, um sich von den Erwachsenen abzugrenzen, gab es nicht. Die einzige Phase, die sie mit Gleichaltrigen nutzten, war die Phase bis ca. zum 7. Lebensjahr.

Erst durch die Einführung der Schulpflicht im 18. Jahrhundert wurde den Kindern eine Zeit des Heranwachsens gewährt. Dennoch war von einer Entwicklungsphase der Jugend nicht die Rede. Erst in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts kristallisiert sich eine Phase der Jugend heraus. Auslöser dafür waren die Entstehung neuer Berufe, die eine gezielte und umfangreiche Ausbildung voraussetzten (vgl.: Hurrelmann 2007, S. 20) und so die Jugendlichen in eine längere finanzielle Abhängigkeit brachten. Durch die von da an immer länger andauernden Ausbildungen und dem dadurch entstandenen „Nesthockerphänomen“ verharren die Jugendlichen immer länger in ihren Peer Groups und befinden sich lange Zeit in einer Form der ökonomischen Unmündigkeit, in der die soziale Prägung hauptsächlich vonseiten der Gleichaltrigen erfolgt. Durch die so entstandene Unmündigkeit wird den Jugendlichen jedoch eine längere Phase des Schutzes und der Schonzeit zugesprochen. Sie müssen kaum Verantwortung übernehmen und haben verhältnismäßig wenig Pflichten und das über einen relativ langen Zeitabschnitt.

Die Abb. 6 stellt die einzelnen Lebensphasen im Verhältnis dar. Seit 1900 ist ein Zuwachs der Jugendphase deutlich zu erkennen. Auch die Zukunftsprognose zeigt eine deutliche Verlängerung der Jugendphase auf, als es noch im Vergleich zu 1950 war.

2.4.4 Die Jugendkultur der heutigen Zeit

„Die Jugendphase ist heute durch die Spannung zwischen soziokultureller Selbstständigkeit und sozioökonomischer Unselbstständigkeit charakterisiert“ (Hurrelmann 2007, S. 8). Durch die allgemeine Ausdehnung der Ausbildungszeit wird die Phase der Jugend weiter ausgebaut und die Jugendlichen verharren länger in ihren Peer Groups.

In den letzten Jahrzehnten lässt sich eine eklatante Anreicherung verschiedener Jugendkulturen erkennen. Immer mehr Jugendliche schließen sich unterschiedlichen Gruppen an, wobei diese Kulturszenen einem ständigen Wandel unterliegen. In den achtziger Jahren waren es die Punks, in den Neunzigern die Skater und heute können es Skater, Rocker, Emos, Mangas etc. sein.

Innerhalb der Peer Group entwickeln deren Mitglieder einen gemeinsamen Stil, der sich aus verschiedenen Einflüssen ergibt. Zu den Haupteinflüssen zählen Kleidung, Medien, Musik, Sprachstile etc., welche entweder übernommen oder abgeändert übernommen werden, beispielsweise in Form einer „Bricolage“ (Neuland 2003, S. 140), in der sie aus etwas Altem etwas Neues kreieren.

Es ist also kaum möglich von „der Jugend“ zu sprechen, die Jugend heute stellt sich auf unterschiedliche Arten dar. Sie sind geprägt durch unterschiedliche Sozialisation und haben verschiedene Geschmäcker und gruppieren sich in unterschiedlichen Peer Groups.

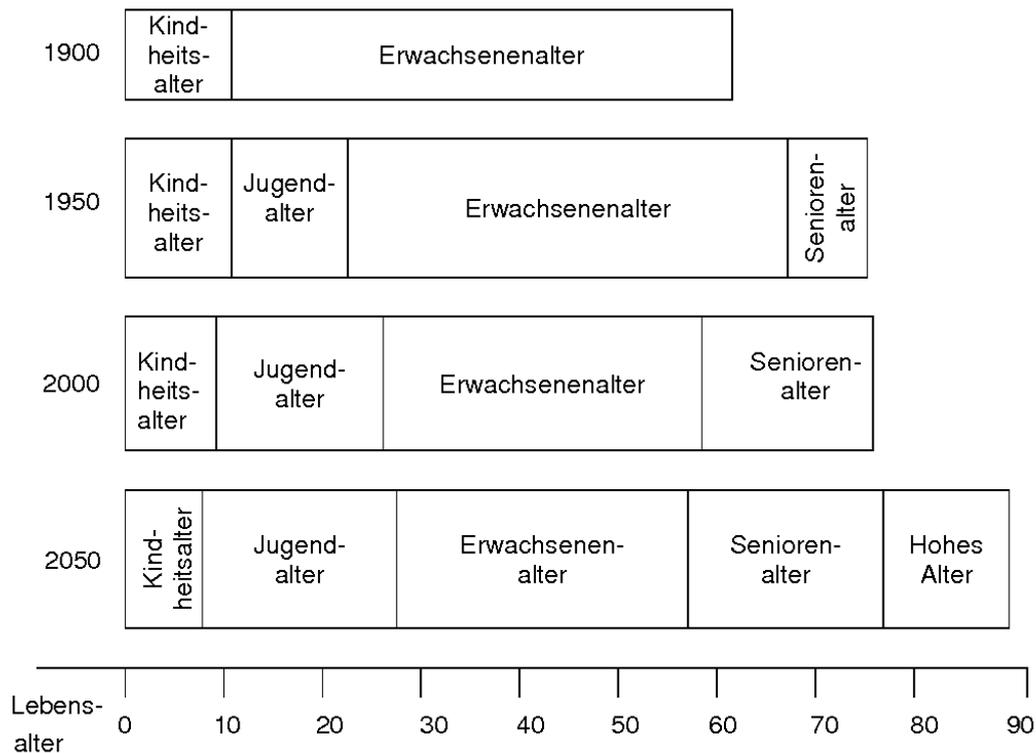


Abb. 6: Strukturierung von Lebensphasen (vgl.: Hurrelmann 2007, S. 17)

2.4.4.1 Der Einfluss der Medien auf die Jugend der heutigen Zeit

Immer mehr Neue Medien haben Einzug in das Kinderzimmer gehalten. Neben dem Radio steht der Fernseher, neben dem Fernseher der Computer, neben dem Computer der Laptop und neben dem Laptop das Smartphone. Und alle sind per Wireless Lan miteinander verbunden, sodass der Film, der mit dem Smartphone im Internet auf Youtube entdeckt wurde, per Laptop konvertiert und runtergeladen werden kann und von dort aus direkt auf den neuen großen Flachbildschirm des Fernsehers per Bluetooth übertragen wird. Für Ältere eine kaum nachvollziehbare Vorstellung, für Kinder und Jugendliche eine normale Alltagssituation.

Durch den wachsenden Konsum der Medien steigt infolge dessen auch deren Einfluss im Bereich der Freizeit, der Sprache dem Kleidungsstil etc. „Nachdem viele Jahre lang von der ‚Generation Golf‘ die Rede war, trifft auf die heutige Generation der 10- bis 20-Jährigen der Begriff Netzwerkkinder zu. Denn die Kommunikation findet weltweit und in Sekundenschnelle via elektronischer und virtueller Medien statt“ (Timpe, o. J.).

Auf den erhöhten Gebrauch der Neuen Medien innerhalb der Jugendszene haben sich etliche Unternehmen bereits eingestellt. Mittlerweile sind Internet und Fernsehen zentrale Transporteure der unternehmensspezifischen Marketingstrategien. „Teilweise orientiert sich die Werbesprache direkt am neusten Trend“ der Jugendsprache (Schlobinski, Schmid o. J., S. 13).

Jugendliche können sich den diversen Einflüssen seitens der Medien kaum noch entziehen. Institutionen, die nicht auf diese Entwicklung eingehen, werden dementsprechend weniger gerne von Jugendlichen genutzt. Wenn ein Jugendlicher die Wahl zwischen dem neben

der Schule liegenden Starbucks mit Wireless Lan Verbindung und der schulinternen Mensa ohne Internetzugang hat, wird er sich bevorzugt für den Starbucks entscheiden.

2.4.4.2 Das Freizeitverhalten der Jugendlichen

Neben dem Leben in der Familie und dem Leben in der Schule nimmt die Freizeitgestaltung beziehungsweise der Freizeitbereich einen immer größeren Anteil im Leben der Jugendlichen ein. „Nach der inneren Ablösung von den Eltern ist er für Jugendliche einer der wichtigsten sozialen Räume für die Selbstfindung und die Festigung der eigenen Persönlichkeit“ (Hurrelmann, Albert 2006, S. 4).

Ihre Freizeit verbringen Jugendliche hauptsächlich innerhalb ihrer Peer Groups mit denen sie „shoppen“ gehen, Sport treiben oder einfach nur „rumhängen“. Immer mehr Jugendliche verbringen ihre Freizeit vor dem Fernseher oder dem Computer.

In einer Studie des kriminologischen Forschungsinstituts Niedersachsens in den Jahren 2007 und 2008 wurden 44.610 Schülerinnen und Schüler der neunten Klassen zu ihrem Computerkonsumverhalten befragt. Dabei stellte sich heraus, dass 4,3 % der Mädchen und 15,8 % der Jungen mehr als 4,5 Stunden täglich Computerspiele spielen. Im Durchschnitt spielen Jugendliche 140 Minuten täglich Computer (vgl.: KFN 2009, S. 5). Die allgemeine Nutzung elektronischer Medien stellte sich in der Studie als eine der wichtigsten Freizeitaktivitäten der Jugendlichen dar. „Ob alleine oder mit Freunden, ob die Medien lediglich zur Begleitung anderer Tätigkeiten genutzt werden oder im Zentrum der Aufmerksamkeit stehen: In der Addition nutzen 15-jährige Mädchen elektronische Bildschirmmedien täglich mehr als sechs Stunden (370 Minuten), Jungen kommen auf rund siebeneinhalb Stunden tägliche Bildschirmmedienzeit (457 Minuten)“ (KFN 2009, S. 19). Immer mehr Jugendliche halten sich auch „privat“ im Internet auf, z. B. im Schüler VZ, Facebook, ICQ, Skype. Das sind nur einige der Beispiele, die Jugendliche täglich nutzen. Gerade im Internet werden die sozialen Netzwerke gepflegt und dort wird sich zu Gruppen mit gleichen Vorlieben bekannt. Beispiele: „Louis Vitton - nichts anderes lasse ich an meine Haut“; „Dank Ed Hardy erkenne ich Vollidioten sofort“ siehe Schüler VZ. Ebenso kommt es in diesen Bereichen zu Ausgrenzungen, in dem sich Gruppen gegen etwas aussprechen.

Neben dem Internet halten sich Jugendliche natürlich nicht nur an interaktiven, sondern auch an realen Orten auf. Beliebte Aufenthaltsorte sind Cafés, Fast Food Ketten und Shopping Zentren. Dabei ist es von Vorteil, wenn diese auch Internetzugang bieten. Hier können sich die Jugendlichen in einem eigenen sozialen Umfeld aufhalten, ohne die Regeln und Normen der Eltern, die ihnen aufgezwungen werden.

Außerdem ging aus der 15. Shell Jugendstudie (Hurrelmann, Albert 2006) hervor, dass sich Jugendliche gerne in ihrer Freizeit engagieren. „Dominierend sind jugendbezogene Fragestellungen, wie etwa der Einsatz für die Interessen von Jugendlichen oder auch für bessere Möglichkeiten einer sinnvollen Freizeitgestaltung“ (Hurrelmann, Albert 2006, S. 7). Dabei steht das Engagement in direkter Korrelation mit dem „Spaßfaktor“. Solange es Spaß macht, beziehungsweise dem größten Teil der Peer Group, gibt es keinerlei Grenzen im Engagement.

2.4.4.3 Der Aspekt der Jugendsprache

Jugendsprache ist eine Varietät der Sprache, die sich hauptsächlich im mündlichen Sprachgebrauch auffinden lässt. Sie ist in den Bereich der Sondersprachen einzugliedern und setzt sich durch ein gesondertes Vokabular von der Gemeinsprache ab. Ähnlich wie bei den Fachsprachen, die man in ihre spezifischen Bereiche gliedern kann (Sport, Jura usw.), lässt sich auch die Jugendsprache nicht als singuläre Sprachstilform betrachten. Innerhalb der Jugendsprache gibt es stark abweichende Varietäten, die sozial und auch geografisch bedingt sein können. Jugendsprache ist geprägt durch ihre heterogenen Sprachstile und unterliegt keinem homogenen Vokabular. Es kann durchaus zu Varietäten innerhalb einer Generation, als auch generationsübergreifend kommen. Jugendsprache bedient sich der Standardsprache und arbeitet sie je nach Gruppenpräferenz aus.

Einen nichtwegzudenkenden Einfluss auf die Jugendsprache haben die Medien. Der erhöhte Medienkonsum manifestiert sich auch in der Jugendsprache. Jugendliche experimentieren auf verschiedenste Weisen mit der Sprache, wobei die Technik der „Bricolage“ zu einer in diesem Kontext sehr beliebten Art gehört. Bricolage bedeutet, dass während des Sprachgebrauchs Jugendliche gerne auch Fragmente und Zitate aus der Medienwelt einbauen, um so Witz und Ironie zu unterstreichen. („Hier sieht es aus wie bei den Flodders“: beleidigend=unordentlich). Die Jugendsprache kann als Collage aus Standardsprache, Medientexten, Songtexten etc. gesehen werden. Sie übernimmt, ändert ab, verkürzt auf verschiedenste Art und Weise. „Der Wechsel des Sprechstils, das sprachliche Zusammenbasteln verschiedener sprachlicher Elemente, insbesondere aus der eigenen Lebenswelt mit ihren eigenen Werten und Normen, das Experimentieren mit (nicht nur) sprachlichen Konventionen, zeichnet die Kommunikation von Jugendlichen (und anderen) aus, insbesondere dann, wenn sie untereinander und/oder in ihren Cliques sind. Das jeweils Spezifische entsteht aus der Art des ‚zusammengebastelten Materials‘ und daraus, wie dieses Material gebraucht wird“ (Schoblinski, Schmid o. J.).

„Anders als dialektale oder soziolektale Varietäten, die langfristig und meist generationenübergreifend an landschaftliche Räume oder soziale Schichten gebunden sind, ist die Jugendsprache eine generationsspezifische Übergangsvarietät, die den biologisch bedingten Aufbruch der Jugendlichen zum Erwachsenenstatus in der Suche nach individueller und sozialer Identität in der Altersspanne zwischen 10 und 30 sprachlich und kommunikativ zum Ausdruck bringt“ (Bahlo, Dittmer 2008 - 2011, S. 1). Jugendsprache fungiert zum einen als Abgrenzung zur Erwachsenensprache und zum anderen zur Förderung des Gruppengefühls. Endet die Phase der Jugend, endet auch der Jugendsprachgebrauch im weitesten Sinne. Das Vokabular passt sich den Gegebenheiten an.

Mit der Frage, warum sich Jugendliche überhaupt ein gesondertes Vokabular aneignen, hat sich Hermann Ehman beschäftigt. Er gliedert die Gründe für eine Jugendsprache in sechs Aspekte auf:

1. Der Protestaspekt

Sprache als Protest gegen die Standardsprache der Erwachsenen und den dazugehörigen Normen und Konventionen.

2. Der Abgrenzungsaspekt

Die bewusste Abgrenzung der Jugendlichen zur Erwachsenenwelt. Erwachsene, die sich sprachlich anbieten, werden von den Jugendlichen abgelehnt.

3. Der Aspekt der Credibility

Sprache soll authentisch sein und die Position des jeweiligen Interaktionspartners verdeutlichen. Jugendsprache ermöglicht das.

4. Der Spiel- und Innovationsaspekt

Jugendliche wollen sich durch Kreativität von der Standardsprache absetzen.

5. Der affektiv emotionale Aspekt

Sprache als Möglichkeit des Emotions- und Aggressionsabbaus.

6. Der kommunikativ- ökonomische Aspekt

Jugendsprache bietet die Möglichkeit, ökonomisch zu kommunizieren, die Gefühle prägnant kundzutun und somit eine entkrampfte Gesprächsatmosphäre zu bieten (vgl.: Ehmann 1996, S. 20 - 22).

Festhalten lässt sich, dass eine eigene Sprachcodierung es den Jugendlichen ermöglicht, sich abzugrenzen und sich einer Gemeinschaft dazugehörig zu fühlen.

2.4.4.4 Der Aspekt der Kleidung in der Adoleszenz

Warenkonsum im Allgemeinen steht sowohl bei den Erwachsenen als auch bei den Jugendlichen der heutigen Zeit im Fokus des alltäglichen Lebens. Über Massenmedien, wie Zeitschriften, Fernsehen, Kino und Internet können sich Menschen Informationen und Kaufimpulse verschaffen. In Zeiten der „individualisierten Gesellschaft [...], in der ‚Authentizität und ‚Einzigartigkeit‘ zu geschätzten Ansprüchen geworden sind, in der das Auge des Beobachtungsinns geschärft ist, avanciert die Kleidung zu einem bedeutungsvollen Indiz des Seins des Trägers“ (König 2007, S. 11). Gerade Jugendliche rücken vermehrt in den Blickwinkel der Marketingstrategien verschiedener Unternehmen. Im Bereich der Kleidung spielt zusätzlich die Inspiration von Freunden, Vorbildern und Stars eine elementare Rolle bei der Kaufentscheidung von Jugendlichen.

Das Phänomen ‚Shopping‘ ist spätestens seit der Shell-Jugendstudie 2000 kein reines Mädchensyndrom mehr. „95 % der Mädchen und 90 % der Jungen ziehen in ihrer Freizeit als Girl- oder Boy-Shopping-Groups los, um beim Einkaufsbummel gemeinsam Spaß zu haben und sich gegenseitig zu beraten“ (Fischer 2000, S. 207).

Nicht nur das Shoppen an sich zählt, sondern auch Markenkleidung ist aus dem Leben der Jugendlichen nicht mehr wegzudenken. Seien es Adidas, H&M, Zara oder Nike, je mehr ein Jugendlicher an Markenkleidung besitzt, umso größer wird sein Ansehen. In Zeiten des ‚Cross Dressings‘, in denen Jugendliche und Erwachsene teure und günstige Kleidung miteinander kombinieren, ist eigentlich alles erlaubt; wichtig ist nur, dass ein Markenprodukt mit dabei sein muss. Natürlich muss es auch noch in Szene gesetzt werden, z. B. durch: „Heute

trägt man zu weißen Hemden von Banana Republic ganz selbstverständlich teure Chanel-Tücher und –Taschen [...]“ (Süddeutsche Zeitung 1995).

Auch im Bereich der Mode hat die Technik der Bricolage Einzug gehalten. Wild wird „gemixt“ „gelayert“ (Layering bedeutet in der Mode das Übereinandertragen verschiedener Kleidungsstücke) und „gesampelt“. Wichtig ist, dass man sich absetzt, absetzt von Erwachsenen, den Kindern und den anderen Peer Groups. So entsteht ein Gemeinschaftsgefühl. Kleidung verbindet die Jugendlichen untereinander und bietet ihnen Sicherheit.

„Das Spiel mit den ‚Trümmern‘ der modernen Kommunikationsgesellschaft und der daraus resultierende Collagestil findet sich in der Musik von Jugendlichen ebenso wie in Musikvideos, in Filmen, oder auch in der Mode“ (Schlobinski, Schmid o. J.) und in der Jugendsprache, in der Jugendliche versuchen, sich ihren eigenen Stil zusammen zu basteln.

Doch was macht die Kleidung gerade für Jugendliche als Konsumgut so interessant? „Solche Symbole [,wie Markenkleidung,] signalisieren: Ich bin wer! Mit Konsumartikeln kann dies am wirksamsten gezeigt werden. Sie definieren den gesellschaftlichen Rang“ (Haase 2006). Kleidung ist auch teil der Kommunikation und hat Symbolcharakter. Über die Kleidung kann die Zugehörigkeit zu einer Gemeinschaft kommuniziert werden, was in der Phase der Adoleszenz eine erhebliche Rolle spielt.“ Besonders Jugendliche benötigen Gruppensymbole um Halt zu bekommen“ (Böcker 2003, S. 56). Das Tragen von Markenkleidung, beziehungsweise der Kleidungsstil der jeweiligen Peer Group, bietet den Jugendlichen Sicherheit und Orientierung, was in der Phase der Adoleszenz oftmals fehlt, aber sehr wichtig ist.

Die verschiedenen Jugendkulturen stellen sich auch über die Kleidung dar. Die Gruppe der Alternativen trägt „ökologisch- korrekt angebaute Baumwolle“, die Gruppe der Hip Hopper zielt sich mit Goldschmuck und weiten Hosen und die Gruppe der EMOS kleidet sich Schwarz mit engen Hosen und schwarzen Haaren. So ist direkt auf den ersten Blick eindeutig, welcher Gruppe die Mitglieder angehören.

„Auffällig ist die demonstrative Hinwendung zu Gleichaltrigengruppen[...] was sich in neuen Formen der Tageseinteilung mit mehr Kontakten außerhalb des Elternhauses und in provokanten und innovativen Kleidungs- und Verhaltensstilen bemerkbar macht“ (Hurrelmann 2007, S. 32).

2.4.4.5 Der Aspekt der Ernährung in der Adoleszenz

Wenn man sich mit dem Freizeitverhalten der Jugendlichen näher beschäftigt, taucht schnell auch der Name der Fast Food Kette Mc Donalds auf. Aber nicht nur McDonalds ist ein beliebter Treffpunkt der Jugendlichen, auch andere Fast Food Restaurants wie Burger King, Pizza Hut, Vapiano etc. Dabei geht es ihnen nicht nur um das Essen, sondern auch darum, sich dort zu treffen und vielleicht nur einen Kaffee zu trinken oder eine Cola „zu schlürfen“.

„Als Bestandteil jugendlicher Lebensform mu[ss] insbesondere der Konsum von Fast Food-Produkten gewertet werden. Zwar kann angenommen werden, da[ss] der bei Kindern und Jugendlichen äußerst beliebte Besuch von Hamburgerketten vor allem soziale Bedürfnisse befriedigt, beispielsweise als Treffpunkt dient oder eine Möglichkeit der Aneignung öffentli-

cher Räume darstellt, aber auch die Art der angebotenen Speisen trägt zu dieser Beliebtheit bei“ (Prahl, Setzwein 1999, S. 83).

Einige Schulen liegen in unmittelbarer Nähe dieser Fast Food Restaurants. Viele Schüler gehen statt zum Essen in der Mensa zu dem naheliegendem Fast Food Restaurant. Es stellt sich die Frage nach dem Grund. „Die Frage warum sich Fast Food-Restaurants einer so großen jugendlichen Kundschaft erfreuen können, lä[ss]t sich soziologisch damit beantworten, da[ss] sie ihrer Klientel die Möglichkeit einer informellen Nahrungsaufnahme bieten: Niemand wird zum Essen an einen Tisch gezwungen, E[ss]besteck ist ebenso verzichtbar wie die üblicherweise gebräuchlichen Tischsitten und der Verzehr erfordert keine gesammelte Konzentration, sondern lä[ss]t gleichzeitig anderweitige Aktivitäten (z. B. das Skaten auf dem Vorplatz) zu. Gerade für Kinder, die ja im familiären Umfeld noch den Ge- und Verboten einer Ernährungserziehung unterliegen, bieten sich auf diese Weise willkommene Freiräume“ (Prahl, Setzwein 1999, S. 84).

Jugendliche suchen sich ihre eigenen Räume, in denen sie sich aufhalten können, ohne von anderen gestört zu werden. Was diese Räume ausmacht, ist die Flexibilität, die sie den Jugendlichen bieten. Sie können dort essen, müssen es aber nicht, sie können dort trinken, müssen es aber nicht. Außerdem kann dort entgegen jeder Etikette mit den Fingern gegessen werden, eine Möglichkeit sich von den bürgerlichen Tischsitten abwenden zu können.

Des weiteren ist die Auswahl der Tische, ob klein und rund für vier Personen oder groß und eckig für fünf Personen etc., sehr groß und teilweise kann das Mobiliar auch verschoben werden, sodass spontan unterschiedlich große Gruppen gemeinsam essen können oder nur, beisammensitzen können, während eventuell nur eine Person isst. Zusätzlich bieten McDonalds und Co die Möglichkeit, bestimmte Basics immer zu bekommen. Die Kunden wissen also was sie erwartet und können, falls ihnen das aktuelle neue Angebot nicht gefällt, auf die Basics zurückgreifen.

Alle Fast Food Konzerne überarbeiten ihre Designs regelmäßig. Mc Donalds hat erst kürzlich das Ladenlayout geändert. Auffällig dabei ist der aktuelle Trend zur Schlichtheit. Überall sind die Möbel schlicht gehalten. Auch Ikea bietet schlichte, zeitlose Möbel, die auch Teil eines Mc Donald oder Vapiano Inventars sein könnten. Sowohl Jugendlichen als auch Erwachsenen ist dieser Einrichtungsstil vertraut. Kein Wunder, denn Ikea hat auch Einzug in die Jugendzimmer der heutigen Zeit gehalten. Das heißt, die Jugendlichen legen heute mehr denn je Wert auf ein für sie angemessenes Ambiente. Mit einer Innenarchitektur der Neunziger Jahre kann man mittlerweile keinen Jugendlichen mehr beeindrucken.

Fast Food Konzerne, aber auch „Franchise-“ und „Retail-“ Geschäfte sind sich der Finanzkraft der Jugendlichen schon lange bewusst. Laut Kids Verbraucher Analyse (KVA, 2003) haben die rund 11,28 Millionen Jungen und Mädchen im Alter von 6 bis 19 Jahren insgesamt 20,43 Milliarden Euro zur Verfügung. Innerhalb von zwei Jahren ist die Finanzkraft der 6- bis 19-Jährigen damit um 24 Prozent angestiegen. Doch leider landet nur wenig des Geldes in den schuleigenen Mensen und Kiosken. Die Frage ist, was können Schulmensen von Fast Food Konzernen lernen?

3. Schulanalyse

Gestützt auf die in Kapitel 2 dargestellten theoretischen Grundlagen werden anhand der dort gebildeten Kriterien die Speiseräume der aufgesuchten 22 Schulen analysiert. Bevor die Erkenntnisse im letzten Kapitel bewertet und als Leitlinie formuliert werden, geht es im Folgenden um eine reine Beschreibung der Situation der besichtigten Speiseräume.

Da im Hinblick auf die Schülerzahl, die Größe der Schulen und die unterschiedliche Altersstruktur zwischen Grundschulen und weiterführenden Schulen erhebliche Unterschiede bestehen, wird im Analyseteil zwischen diesen Schulformen häufig differenziert.

Die hier zugrunde liegenden Informationen basieren auf den Besuchen 22 verschiedener Schulen (10 Grundschulen, 3 Hauptschulen, 7 Gesamtschulen und 2 Gymnasien), die sich überwiegend in NRW befinden. Es handelt sich um Schulen aus dem offenen, gebundenen und teilweise gebundenen Ganztagsbereich. Die Einzugsgebiete der Schulen reichen von sozial schwachen bis hin zu sozial starken Einzugsgebieten.

Durch die mangelnden Richtlinien und Orientierungshilfen war die Spannweite zwischen attraktiven und gut besuchten Speiseräumen und unattraktiven und nur gering besuchten Speiseräumen teilweise sehr groß. Hinzuzufügen ist jedoch, dass der Unterschied zwischen den Speiseräumen im Bereich der Grundschule nicht so eklatant war wie im Bereich der Sek. I und Sek. II.

Grundsätzlich wird im Bereich der Primarstufe der Begriff Essensbereich und in der Sekundarstufe I und II der Begriff Mensa angewendet werden. Werden beide Bereiche angesprochen, wird dafür der Begriff Speiseraum verwendet.

3.1 Räumliche Gestaltung

3.1.1 Raumakustik

Die Nachhallzeit in den Speiseräumen der einzelnen Schulen wurde über einen der ältesten, wohl aber bekanntesten raumakustischen Tests gemessen, dem „Händeklatschtest“. Dieser kann sowohl vom Laien als auch vom professionellen Raumakustiker angewandt werden, um im Raum Schallenergie anzuregen und den Nachhallvorgang zu hören. Mithilfe dieses Tests wurde die Akustik in den Speiseräumen als „gut“ oder „schlecht“ eingestuft. So verfügen achtzehn der besuchten Schulen über eine gute und fünf über eine schlechte Akustik. Diese Art der Überprüfung vermittelt jedoch nur einen ersten Einblick. Um fundierte Ergebnisse zu erlangen, müssen weitere Testverfahren herangezogen werden.

Eine weitere Art der Analyse galt der Überprüfung eingesetzter Decken oder Wände, die den Schall reflektieren, sowie dem Einsatz von weiterem Absorbermaterial (u.a. Gardinen). Die vorgefundenen Verkleidungen der einzelnen Speiseräume werden, ohne Berücksichtigung der Schulformen, skizziert.

Zwar konnten nicht alle Schulen eine genaue Auskunft über die Art der Lärmschutzdecke geben, die am häufigsten installierten Lärmschutzdecken sind dennoch vollflächige gelochte Gipskartonplatten mit absorbierender Hinterlegung (siehe Foto 1). Schule 1 hat hingegen eine Holzfaserplatte eingebaut (Foto 2). Darüber hinaus verfügen sechs Speiseräume über Vorhän-

gematerial (siehe Foto 3). Besonders auffallend ist der Einsatz von Markisen, die in zwei Schulen vorzufinden sind (siehe Fotos 4 und 5) sowie Stellwänden (siehe Fotos 5 und 6), mit denen Schule 3 und 6 ausgestattet sind. Neben der Funktion als Schalldämmung dekorieren sie ebenfalls den Raum.



Foto 1: Schalldecke in Schule 3



Foto 2: Holzfaserdecke in Schule 1



Foto 3: Vorhängematerial in Schule 2



Foto 4: Markisen in Schule 14



Foto 5: Markisen und Stellwände in Schule 6



Foto 6: Stellwände in Schule 3

3.1.2 Farbgebung

Die Grundfarbe der meisten besichtigten Speiseräume ist weiß. Die Ausnahmen bilden Schulen, deren Wände aus rotbraunen oder gelben Backsteinen oder weißen Fliesen bestehen (siehe Anhang Dokumentation der Schulen (S) 12, Foto (F) 2; S15, F1; S3; F1) sowie zwei Schu-

len, die als Grundfarbe ein helles Gelb gewählt haben (S5, F1; S11, F1). Bei weiß gestalteten Speiseräumen werden durch die Verwendung der Farbe rot an ausgewählten Stellen des Raums Akzente gesetzt (z.B. S17, F3). Um den Raum jedoch nicht eintönig erscheinen zu lassen, wird das Ambiente der Speiseräume durch die Verwendung von Dekorationen an Wänden und Fenstern verbessert. Diese sind unter dem Punkt 3.2 dargelegt.

3.1.3 Licht und Beleuchtung

Die Beleuchtung von Speiseräumen kann durch das Tageslicht oder das künstliche Licht umgesetzt werden. Infolgedessen wird in der Analyse untersucht, von welcher Art der Beleuchtung die Speiseräume beherrscht werden und wie die künstliche Beleuchtung umgesetzt werden kann. Es wird keine Trennung zwischen der Primar- und Sekundarstufe vorgenommen. Insgesamt sind fünf der Speiseräume mit bodentiefen Fensterfronten (S1, F3; S18, F2), sieben mit einfachen, teilweise gegenüberliegenden, Fensterfronten (S10, F1; S8, F4) und vier mit wenigen Fenstern ausgestattet. Wenige Fenster umfasst eine Anzahl von keinem bis zu höchstens zwei Fenstern im gesamten Speiseraum.

Bis auf zwei Schulen verfügen alle Speiseräume entweder über in die Decke eingelassene abwärtsgerichtete Leuchten oder über an der Deckenoberfläche angebrachte abwärtsgerichtete Leuchten. Diese sind je nach Speiseraum in Form eines Quadrats, Rechtecks, Kreises oder durchgezogen über die gesamte Deckenbreite angebracht (S3, F1; S7, F3). Zwei Mensen verfügen über abwärtsgerichtete Pendelleuchten im gesamten Raum (S14, F5; S20, F9 + F10). Ähnliche Pendelleuchten sind neben weiteren helleren Strahlern über der Essensausgabe der Schulen 6 und 7 angebracht. Auch zwei weitere Essensausgaben sind über helleren Lichteinfall durch Fenster (Schule 14) sowie durch das Anbringen von helleren und größeren Leuchten als im übrigen Raum (Schule 21) stärker und auffallender beleuchtet.

3.1.4 Raumklima

Unter dem Punkt Raumklima, das im Theoriekapitel in Temperatur und Luftqualität aufgeteilt ist, wird überprüft, inwieweit die Speiseräume mit Fenstern und mechanischen Lüftungsanlagen ausgestattet sind. Die Analysen werden zusammenfassend für alle Schulen dargelegt.

Von den besuchten Speiseräumen haben, wie bereits unter dem Punkt 3.1.3 dargestellt, 6 bodentiefe Fensterfronten, 13 haben einfache Fensterfronten und 4 Schulen sind mit wenigen Fenstern versehen. Die Hälfte der Speiseräume mit nur wenigen Fenstern kompensiert dies durch mechanische Belüftungssysteme an der Decke (S14, F1). Ausschließlich eine Mensa (Schule 15) ist sowohl mit einer bodentiefen Fensterfront als auch mit der mechanischen Belüftung ausgestattet.

Die analysierten Speiseräume verfügen bis auf vier über ausreichende Möglichkeiten der Fensterlüftung. Zurückzuführen auf die große Anzahl der vorhandenen Fenster sowie, vor allem im Primarbereich, auf gegenüberliegende Fensterfronten, die eine Querlüftung ermöglichen. Sind die Räume nur mit wenigen Fenstern ausgestattet, sind mechanische Lüftungssysteme angebracht, die weitgehend die natürliche Lüftung ersetzen. Besonders hervorzuheben

ist der Speiseraum der Schule 15, der über beide Lüftungsmöglichkeiten verfügt. Dies ist insbesondere in den Wintermonaten von großem Vorteil, um eine zu geringe Raumtemperatur zu unterbinden.

3.1.5 Möblierung

Die Möblierung der Speiseräume ist aufgrund der großen Unterschiede in der Anzahl der Schülerinnen und Schüler zwischen der Primar- und Sekundarstufe und der Differenzierung im Alter sehr verschieden. Dies hängt zum einen damit zusammen, dass die Räume der weiterführenden Schulen um ein Vielfaches größer sind und zum anderen, dass die Altersspanne und damit die Interessen der Schülerinnen und Schüler weiter auseinandergehen. Aus diesem Grunde wird in den Ausführungen über die Möblierung zunächst auf die der Grundschule und anschließend die der weiterführenden Schulen eingegangen.

Sechs Essensbereiche der Grundschulen sind mit bunten Stühlen in den Farben blau, gelb, rot und grün ausgestattet (S2, F3; S5, F1; S10, F1 + F2). Die Tische haben bis auf eine Ausnahme in allen besuchten offenen Ganztagschulen eine Platte aus Buchendekor (siehe Fotos 23- 25). Zudem bestehen die Stühle passend zu den Tischen in der gleichen Aufmachung entweder aus blauen oder gelben Beinen und dem gleichen Dekor (S10, F1; S11, F4). Ausschließlich ein Essensbereich ist mit weißen Tischen möbliert (S12, F1 + F2).

Insgesamt variiert die Form der Tische je nach Anzahl der Teilnehmer/ innen am Essen und der Größe des Raums. Folgende aufgestellte Tischformen sind in den Speiseräumen vorhanden:

- Runder Tisch mit sechs Sitzplätzen,
- Quadratische/r Tisch/e mit bis zu acht Sitzplätzen,
- Rechteckiger Tisch mit vier Sitzplätzen ,
- Sechseckiger Tisch mit sechs Sitzplätzen,
- Achteckiger Tisch mit zehn Sitzplätzen.

Der Großteil der Tische ist aus mehreren kleinen Tischen in der Form eines Trapezes, Halbkreises oder Rechtecks zusammengestellt. Anzumerken ist überdies, dass einige Tische mit Rollen ausgestattet und alle Stühle stapelbar sind. Im Unterschied zu der Möblierung der Speiseräume in der Primarstufe sind die der weiterführenden Schulen von einer größeren Vielfalt geprägt. In allen Schulen sind einfache Tische in Form eines Rechtecks oder Quadrats zu finden, weiterhin gibt es jedoch Stehtische, Bänke und Barhocker (S7, F4; S17, F5). Die Mensa der Schule 14 verfügt darüber hinaus über wieder abbaubare Stühle und Tische auf Rollen (S14, F2 – F4).

Der Platz, der im Durchschnitt für die Schülerinnen und Schüler resultierend aus der Raumgröße und der Anzahl der Sitzplätze vorhanden ist, beträgt im Mittel 1,25 m bei einer großen Spannweite von 0,75 bis 1,87 m² je Sitzplatz ². Das heißt jedoch auch, dass Schule 5 im Vergleich zu Schule 4 dem Schüler mehr als das Doppelte an Platz gewährt. Eine Auflistung der Werte für die Speiseräume ist in der Tab. 2 zu finden.

Schule	Speiseraum in m ²	Anzahl der Sitzplätze	Fläche je Sitzplatz in m ²
1	80	60	1,33 m ²
2	30	30	1,00 m ²
3	220	266	0,83 m ²
4	30	40	0,75 m ²
5	60	32	1,87 m ²
7	300	200	1,50 m ²
8	70	48	1,45 m ²
9	60	36	1,66 m ²
10	60	48	1,25 m ²
11	40	24	1,66 m ²
12	30	30	1,00 m ²
13	30	40	0,75 m ²
14	derzeit im Umbau		
15	165	200	0,83 m ²
16	64	40	1,87 m ²
17	100	80	1,25 m ²
18	50	42	1,19 m ²
19	50	52	0,96 m ²
20	400	270	1,48 m ²
21	400	230	1,74 m ²
22	120	70	1,71 m ²

Tab. 2: Fläche je Sitzplatz im Speiseraum

Über die Ausstattung mit Tischen und Stühlen hinaus sind in zwei Mensen weitere Möbel vorhanden. Diese stehen im angrenzenden „Chill-out-Bereich“. In der Schule 1 besteht dieser aus einem geschwungenen Holzpodest, welches mit zahlreichen Kissen gepolstert ist (S1, F2). Hingegen hat Schule 17 (F2) im hinteren Bereich der Mensa mehrere Sofas und Couchtische aufgestellt.

3.1.6 Dekorative Gestaltung

Die dekorativen Aspekte, die an den einzelnen Schulen vorzufinden sind, zeugen von einer großen Differenziertheit. Auf der einen Seite gibt es Speiseräume, in denen die Wände gar nicht oder nur sehr gering gestaltet sind, und auf der anderen Seite Räume, die eine große Gestaltungsvielfalt an den Wänden darstellen. Insbesondere an den Schulen 11, 12 und 18 der Primarstufe und an den Schulen 1, 17, 18 und 21 der Sekundarstufe sind keine Wandgestaltungen vorzufinden. Im Gegensatz dazu sind an allen anderen Schulen die Speiseräume durch

verschiedenartige Gestaltungen geprägt, die in den weiteren Ausführungen unter Berücksichtigung der Differenzierung zwischen der Primar- und Sekundarstufe beschrieben werden.

In Schule 2 wurden von den Kindern gestaltete Leinwände an die in weiß gehaltenen Wänden aufgehängt. Darüber hinaus sind die Fenster, passend zur Jahreszeit Frühling, mit Tulpen verziert sowie mit Orchideen auf der Fensterbank verschönert (S2, F2 + F3). Eine ähnliche Gestaltung ist in dem Essensbereich der Schule 8 vorzufinden. Während an den Decken gebastelte Mäuse und Teekannen aus Tonpapier hängen, ist der Wandbereich mit einem großen Marienkäferplakat (Jahreszeit Frühling) und die Fensterfront mit Vögeln besetzt (S8, F1 – F4). In ähnlicher Weise sind in Schule 9 (F2) herabhängend von der Decke bunt bestückte Osterstrauche sowie Obstbäume zu sehen und die Fenster sind mit den Buchstaben des Alphabets in Regenbogenpapier beklebt. In Anlehnung daran hat Schule 10 (F3) den Essensbereich mit Buchstaben und Vögeln gestaltet. Ersteres hängt über den Essenstischen und zweites schmückt die Fensterfronten. Der Speiseraum der Schule 13 ist durch die Fußball-Dekoration geprägt.

Alle in den Grundschulen vorgefundenen Bastelarbeiten an Wänden, Decken und Fenstern wurden gemeinsam mit den Kindern bzw. von den Kindern selbst durchgeführt. Dies bedeutet, dass die Schülerinnen und Schüler ein großes Mitsprache- und Mitspracherecht bei der Gestaltung des Raums haben. Des Weiteren hatten alle zu betrachteten Materialien einen Bezug zu der Lebenswelt der Kinder, sei es über die Gestaltung nach jahreszeitlichen Aspekten, dem Erlernen von Buchstaben in der Schuleingangsphase oder die Gestaltung in Anlehnung an die FIFA-Weltmeisterschaft 2010.

Auch in den weiterführenden Schulformen gibt es verschiedene Optionen den Raum zu gestalten. Neben gerahmten Bildern sowie Leinwänden (S1, F4; S15, F2; S19, F2; S10, F16), auf denen Blumen, verschiedene Nahrungsmittel oder andere Kunstwerke zu finden sind, hängen in der Mensa der Schule 15 (F3) an der Backsteinwand bunte afrikanische Masken aus Holz. Besonders hingewiesen wird auf eine im „Südseedesign“ gestaltete Wand in Schule 14 (F2).

Zusätzlich zu der Gestaltung der Wände wurde darüber hinaus auf die Gestaltung der Tische geachtet. Genauso wie im Bereich der Wandgestaltung gibt es bei der Dekoration der Tische während des Mittagessens ebenso große Differenzen. Hierbei ist jedoch zu beachten, dass ein Vorhandensein von Getränken auf den Tischen während des Essens nicht unter den Aspekt der Dekorationen fällt. In Schule 8 und 9 sind die Tische durch Topfblumen in der Mitte dekoriert. Während sich in Schule 8 darüber hinaus ein Tischset und ein Serviettenständer befinden, sind die Tische in Schule 9 durch eine weitere Kerze geschmückt (S8, F2).

Im Gegensatz zu den Dekorationen an den Wänden wird die Dekoration der Tische von den Arbeitskräften der Schule übernommen. In der Sekundarstufe sind lediglich die Tische von drei Schulen geschmückt. Während auf den Tischen der Schule 1 passend zu der Fensterdekoration Filzblumen liegen, sind in Schule 19 die Tische mit Muscheln, Sand oder Schiffen und in Schule 20 mit Blumenvasen dekoriert (S1, F3; S19, F1; S20, F3). Über die Gestaltung

der Wände und Tische hinaus, sind in einem Drittel der besuchten Schulen zahlreiche Pflanzen vorhanden (z.B. S8, F2).

3.1.7 Raumnutzung

Nur wenige Schulen nutzen ihre Speiseräume außerhalb der Essenszeiten. Lediglich zwei der besuchten Grundschulen und vier der weiterführenden Schulen verwenden ihre Räumlichkeiten für anderweitige Aktivitäten. Während die Essensbereiche für die Durchführung von Arbeitsgemeinschaften, die Hausaufgabenbetreuung oder als Raum zum Spielen genutzt werden, finden in den Mensen Partys, Theateraufführungen oder Lehrerkonferenzen statt. In Schule 15 dient die Mensa insbesondere als Ort für Workshops, Vorträge und Kongresse sowie für Vereinsfeste.

3.2 Organisatorische Gestaltung

3.2.1 Grundschulen

Nachfolgend werden die Abläufe und organisatorischen Vorgehensweisen der besuchten Grundschulen analysiert.

3.2.1.1 Verpflegungssysteme

Wie im Theorieteil bereits aufgeführt, gibt es insgesamt fünf verschiedene Verpflegungssysteme. Bis auf das Mischküchensystem waren alle in den besuchten Grundschulen vorzufinden. Die Schulen 2 und 9 benutzen das Cook-and-Chill-System. Bei den genannten drei Schulen liegt die Essensteilnehmerzahl zwischen 60 und 100 Kindern am Tag.

Das Warmverpflegungssystem wird in den Schulen 4, 8 und 9 angewandt. Tab 3 zeigt, dass beide Einrichtungen 8 und 9 eine maximale Anzahl von 30 Schülerinnen und Schülern täglich zu verpflegen haben. In Schule 9 geschieht dies ausschließlich über die Warmverpflegung, wogegen Schule 8 in Verbindung mit der Frischkost ein zusätzliches Speiseangebot bietet. Dort werden verschiedene Salate selbst zubereitet und auch die angebotenen Nachspeisen werden selbst hergestellt.

Schule 10 und 13 verwenden das Tiefkühlsystem. Schule 13 weist die höchste zu verpflegende Schülerzahl auf. Dort müssen täglich zur Mittagszeit 123 Schülerinnen und Schüler mit Speisen versorgt werden.

3.2.1.2 Zeitliche Abläufe

Es handelt sich bei allen besuchten Grundschulen um Offene Ganztagschulen. So ist es nicht ungewöhnlich, dass sich Kinder bereits vor der Mittagszeit in den Einrichtungen befinden, andere hingegen erst später in die Betreuung gehen. Bezüglich der zeitlichen Abläufe der Mittagssituation lassen sich keine einheitlichen Regelungen ausmachen. So wird an den Schulen 4 und 10 eine volle Stunde für das Essen einkalkuliert. Die Einrichtungen 2 und 9 hingegen stellen den Kindern ca. 45 Minuten für die Mittagmahlzeit zur Verfügung. In diesen Schulen

beginnt das Mittagessen dann, wenn alle Schülerinnen und Schüler ihren Unterricht beendet haben.

Schulen	Größe Speiseraum / qm	Anzahl Schüler/-innen (Teilnahme Essen)
2	30	100
4	30	73
5	60	60
8	70	25-30
9	50	25-30
10	70	60
13	50	123

Tab 3: Speiseraumgröße und Anzahl der am Essen teilnehmenden Schüler (Grundschulen)

Einzig Schule 8 hat die Mittagszeit flexibel gestaltet. So gibt es dort weder eine feste Anfangszeit für das Mittagessen, noch einen streng festgelegten Zeitrahmen, in dem die Kinder die Mahlzeit beenden haben müssen. Die Schülerinnen und Schüler entscheiden selbst, ob sie schon hungrig sind oder möglicherweise zuerst ihre Hausaufgaben machen möchten. Auch in Schule 9 müssen die 45 Minuten nicht fest eingehalten werden, wogegen Schule 2 durch eine Schichteinteilung darauf achten muss, dass die Kinder in der vorgegebenen Zeit ihre Mahlzeit beenden. Denselben Ablauf findet man auch in Schule 13; dort sind es jedoch nur 40 Minuten, die den Kindern für die Einnahme der Speisen zur Verfügung stehen. Anschließend erscheint eine neue Gruppe Kinder zum Mittagessen. Mit 30 Minuten haben die Schülerinnen und Schüler der Schule 5 am wenigsten Zeit für ihr Essen.

3.2.1.3 Schichtsysteme

Schichteinteilungen kommen in Grundschulen nicht selten zustande. Bis auf Schule 9 wurden in allen besuchten Einrichtungen die Kinder in verschiedene Essensgruppen eingeteilt. Wenn die Zeit für das Mittagessen gekommen ist, gehen zuerst die Kinder der 1. und 2. Klassenstufe in den Essensbereich. Anschließend essen die übrigen Kinder aus der 3. und 4. Klasse. Die Schülerinnen und Schüler werden in Schule 2 altersdifferenziert eingeteilt. Anders ist es in den Schulen 4, 10 und 13. Dort wird nicht nach dem Alter unterschieden. Die Essensschichten setzen sich klassenweise zusammen, entsprechend des jeweiligen Unterrichtendes essen die Kinder klassenintern. Bei den Einrichtungen 5 und 8 keine feste Einteilung, dass nicht für alle Kinder der Unterricht zur selben Zeit endet oder weil die Schülerinnen und Schüler selbst entscheiden, ob sie direkt nach Schulschluss schon essen möchten (Schule 8). An keine Einteilung gebunden ist Schule 9. Es wird gewartet, bis alle „Essenskinder“ anwesend sind. Da die Gruppe dieser Kinder mit maximal 30 relativ klein ist, muss auch nicht aus Platzmangel ein Schichtsystem eingeführt werden.

3.2.1.4 Regelungen zur Partizipation

In allen besuchten Schulen gibt es feste Regelungen zur Essensteilnahme. Wenn Schülerinnen und Schüler nicht an der gemeinsamen Mahlzeit teilnehmen, so dürfen sie sich nicht im Essensbereich aufhalten – dies gilt für alle besuchten Grundschulen. Sie ziehen sich während dieser Zeit in die Gruppenräume des Offenen Ganztags zurück, spielen mit anderen Kindern oder essen ihre selbst mitgebrachten Speisen. Eine Verpflichtung, das Mittagsangebot zu nutzen, ist ebenfalls an keiner der Schulen vorgefunden worden. Dennoch nehmen in den Schulen 4, 5 und 13 alle Kinder, die die Offene Ganztagschule besuchen, an den Mahlzeiten teil.

Die Teilnahme der Erzieherinnen und Erzieher ist nicht fest geregelt. Wie sich durch die Schulbesuche gezeigt hat, nehmen diese in den meisten Fällen an dem gemeinsamen Essen teil (Schule 2, 4, 5, 8). Sie sitzen dann nicht getrennt von den Schülerinnen und Schülern, sondern gemeinsam mit ihnen an den Gruppentischen. Dadurch entsteht eine entspannte Atmosphäre, und es findet ein sozialer Austausch zwischen allen Anwesenden statt. Eine Ausnahme bildet Schule 9. Die Betreuerinnen dort essen zwar mit, sie sitzen jedoch nicht mit den Kindern an den Tischen, sondern bleiben hinter der Ausgabetheke. In den Schulen 10 und 13 nehmen keine Erzieher teil. Sie übernehmen lediglich die Aufsicht der Kinder.

3.2.1.5 Speiseauswahl

Hinsichtlich der Speiseauswahl bestehen wenig bis keine Wahlmöglichkeiten. An den Schulen gibt es eine Vorspeise, ein Tagesgericht und eine Nachspeise. Die Schülerinnen und Schüler haben keine Möglichkeit, aus verschiedenen Gerichten zu wählen (Schule 2, 5, 10 und 13). Zudem werden aus Rücksicht auf muslimische Kinder an keiner Schule Gerichte mit Schweinefleisch angeboten. In Schule 4 können die Kinder zwischen Gerichten mit Schweine- und Hähnchenfleisch bzw. vegetarisches Gericht auswählen. Damit die Kinder schon früh genug sehen, welche Tagesgerichte angeboten werden, hängen in allen Schulen Speisepläne für jeweils eine Woche aus.

Schule 8 hebt sich dadurch hervor, dass sie bis zu drei verschiedene Gerichte täglich zur Auswahl hat. Neben den Wahlmöglichkeiten der Tagesgerichte können die Schülerinnen und Schüler ebenfalls zwischen verschiedenen Salaten und Nachspeisen wählen. Es muss nicht im Vorfeld eine Entscheidung gefällt werden, ausreichend ist es, wenn an der Ausgabetheke gewählt wird.

3.2.1.6 Essensausgabe

Grundsätzlich wurde keine einheitlichen Methoden zur Essensausgabe gefunden. Dennoch lassen sich zwischen den einzelnen Schulen Parallelen erkennen. Die Schulen 4, 8, 10 und 13 haben Ausgabetheken, an denen die Kinder ihr Essen erhalten. Sie stellen sich dort zu Beginn der Mittagspause an und erhalten ihr Essen fertig portioniert auf Tellern. In Schule 4 und 8 haben sie zusätzlich die Möglichkeit, noch an der Theke eines von drei Gerichten zu wählen.

Anders hingegen wird die Essensausgabe in den Schulen 2 und 9 gehandhabt. Dort werden Teller fertig bereitgestellt, welche von den Schülerinnen und Schülern abgeholt werden kön-

nen. Die Abholung geschieht einmal durch einen sogenannten Tischdienst (Schule 9), der die Teller an alle Kinder verteilt, die bereits an den Tischen sitzen. Ansonsten können die Teller tischweise abgeholt werden (Schule 2). Die Erzieher rufen jeweils eine Tischgruppe auf, wenn sie an der Reihe ist, ihr Essen abzuholen. Dadurch wird Gedrängel bei der Ausgabe vorgebeugt.

In den übrigen Schulen 4 und 5 gibt es keine Ausgabetheken, dennoch müssen die Speisen von jedem Kind abgeholt werden. Die Ausgabe geschieht dort durch das Küchenpersonal.

3.2.1.7 Getränkeversorgung

Es lassen sich drei verschiedene Methoden zur Getränkeversorgung herausarbeiten. In beinahe allen Einrichtungen ist das Trinken während der Mahlzeit erlaubt und sogar erwünscht. Es hat sich gezeigt, dass es keine Probleme damit gibt, wenn die Kinder sich bei den Getränken selbst bedienen. Für die Schülerinnen und Schüler werden Getränke in Flaschen auf die Tische gestellt; sie bedienen sich je nach Bedarf selbst (Schule 5, 8 und 13). Anzumerken ist, dass sich das Getränkeangebot jeweils auf Mineralwasser beschränkt. Die Menge der zur Verfügung stehenden Getränke ist unbegrenzt, wird folglich immer nachgefüllt bzw. durch volle Flaschen ersetzt.

Eine ähnliche Handhabung der Getränkeversorgung praktizieren die Schulen 2, 4 und 10. Auch dort steht den Kindern während ihrer Mahlzeit unbegrenzt Mineralwasser zur Verfügung. Dieses befindet sich nicht direkt auf den Gruppentischen, jedoch im Essensbereich. Auf gesonderten Regalen im Raum befinden sich die Getränkeflaschen und Becher. Wenn ein Kind etwas trinken möchte, ist es frei, während des Essens aufzustehen und sich daran zu bedienen. Es zeigte sich, dass dadurch keine besondere Unruhe entsteht und die Kinder stattdessen alles sehr selbstständig bewältigen.

Lediglich in Schule 9 gibt es keine Getränke zu den Speisen. Vor Beginn der Mahlzeit können die Schülerinnen und Schüler etwas trinken. Sobald sie an den Tischen sitzen, ist es ihnen allerdings untersagt, aufzustehen und sich an den Getränken zu bedienen. Erst wenn alle Kinder das Mittagessen beendet haben und sie sich wieder in den Gruppenraum begeben, dürfen sie auch wieder Getränke zu sich nehmen. Zusätzlich zum Mineralwasser gibt es in dieser Offenen Ganztagschule auch verschiedene ungezuckerte Tees.

3.2.1.8 Aufgaben der MensamitarbeiterInnen

Die Aufgaben, die die Mensamitarbeiterinnen und -mitarbeiter betreffen, sind einheitlich in allen Schulen vorzufinden. Zu den Aufgabenbereichen gehören die anfallenden Vorbereitungen der Mahlzeiten ebenso wie Aufräumarbeiten, nachdem die Kinder den Essensbereich verlassen haben. In allen besuchten Schulen arbeitet mindestens eine Erzieherin beziehungsweise ein Erzieher während der Mittagszeit in diesem Bereich. Sie sind dazu angehalten, die Schülerinnen und Schüler während der Mahlzeit zu beaufsichtigen und gegebenenfalls Konflikte oder Unruhen zu schlichten.

In Schule 9 sind ausschließlich Erzieherinnen und Erzieher tätig. In den anderen Schulen arbeitet auch ausgebildetes Fachpersonal für die Küche. So sind in Schule 8 zwei Hilfskräfte für die Essensausgabe und die Aufräumarbeiten zuständig. Diese haben zuvor eine Schulung zum richtigen Umgang mit Lebensmitteln und zu den Hygienevorschriften absolvieren müssen. Auch die Schulen 2, 4, 5 und 13 beschäftigen jeweils zwei Küchenkräfte. Eine Besonderheit stellt Schule 5 dar, in der ein gelernter Koch für die Speiseverarbeitung zuständig ist.

3.2.1.9 Aufgaben der SchülerInnen

Alle besuchten Schulen binden ihre Schülerinnen und Schüler in die täglichen Abläufe während der Mahlzeiten mit ein. Gleich ist an allen Grundschulen, dass die Kinder dafür zuständig sind, ihr Essen selbst zu holen. Ein Tischdienst, der jeden Tag neu gewählt wird, kümmert sich in Schule 9 darum, dass alle Mitschülerinnen und Mitschüler ihre Teller und ihr Besteck erhalten. Am Ende der Mahlzeit ist dieser zudem dafür zuständig, die Tische abzuwischen und die Stühle an die Tische zu schieben. Auch in Schule 10 ist ein Tischdienst hierfür verantwortlich. Das Abräumen der Teller wird von jedem Kind selbst vorgenommen (2, 4, 5, 8, 9, 10, 13), ebenso wie das Entsorgen der Reste von den Tellern (Schule 8 und 9).

3.2.2 Sekundarstufe I

3.2.2.1 Verpflegungssysteme

Sowohl das Cook-and-Chill-System als auch das Frischkostsystem werden von jeweils vier Schulen genutzt. Einrichtung 1, 3, 18 und 21 haben sich für eine Verpflegung ihrer Schülerinnen und Schüler durch das Cook-and-Chill-System entschieden. Diese Schulen haben zwischen 50 und 300 Essen täglich auszugeben. Im Verhältnis zu deren Gesamtschülerzahl ist dies eine geringe Zahl. Zur Verdeutlichung lässt sich Schule 21 nennen. Dort gibt es insgesamt 984 Schülerinnen und Schüler; nur 100 von ihnen nutzen das Mittagsangebot.

Das Frischkostsystem wird von den Schulen 6, 14, 15 und 20 verwendet. An diesen Schulen werden im Vergleich sehr hohe Zahlen an Essen mittags ausgegeben (siehe Tab. 4). So finden sich beispielsweise bis zu 720 Kinder und Jugendliche in der Mensa ein, um dort zu essen (Schulen 14, 20). Minimal ist eine Teilnehmerzahl von 180 Kindern und Jugendlichen (Schule 6). Der Einrichtung 20 steht zudem eine Mensafläche von 400 qm zur Verfügung, um die Abläufe des Frischkostsystems gut zu strukturieren. Die übrigen Schulen, die besucht wurden, verwenden einmal das Tiefkühlsystem (Schule 19) und das Mischküchensystem (Schule 7). Sie verköstigen zwischen 45 und 180 Kinder während der Mittagspause.

3.2.2.2 Zeitliche Abläufe

Grundlegend kann festgehalten werden, dass es in allen besuchten Schulen eine feste zeitliche Regelung für die Mittagspause gibt. Den Kindern wird ein bestimmtes Zeitfenster eingeräumt, in dem sie ihre Mahlzeiten einnehmen können. In den meisten Schulen beträgt diese Zeitspanne 60 Minuten (Schule 1, 2, 6, 14, 18, 21). Schule 15 gibt den Schülerinnen und Schülern 30 Minuten für das Mittagessen. An Schule 20 wird hingegen nicht länger als 15 bis 20 Minu-

ten gegessen. Der Beginn der Mittagspause ist nicht überall identisch, unterscheidet sich allerdings nur unerheblich. Sobald die Schülerinnen und Schüler aus dem Unterricht in die Pause entlassen werden, begeben sie sich in den Mensabereich. Nach kurzer Wartezeit vor den Ausgabestellen können sie mit dem Essen beginnen.

Schule	Gesamtschülerzahl	Anzahl der am Essen teilnehmenden Schüler/
1	297	50
3	1050	200-300
6	1250	180
7	930	150-180
14	830-840	600-700
15	700	700
18	310	50
19	916	45
20	1200	720
21	984	100
22	960	35

Tab 4: Gesamtschülerzahl und am Essen teilnehmende Schüler (Sekundarstufe I)

Eine Besonderheit zeigt sich in der Regelung von Schule 7. Dort können die Kinder zwischen 12:30 Uhr und 15 Uhr selbst entscheiden, wann sie Essen möchten und auch wie lange. Reguliert werden diese Zeiten durch die Stundenpläne der Kinder. Einige erscheinen aufgrund längerer Unterrichtszeiten später zum Essen. So kommt es auch zu keinen Engpässen bei der Essensausgabe. Ein reibungsloser Ablauf ist gegeben.

3.2.2.3 Schichtsysteme

Die Sekundarstufe I zeichnet sich durch ihre hohen Schülerzahlen aus. An den besuchten Schulen konnten nur wenige Varianten einer Schichteinteilung gefunden werden. Die Mehrzahl der Einrichtungen nimmt keine Unterteilung der Schülerinnen und Schüler vor (Schulen 1, 3, 7, 18, 21).

Grundsätzlich sind 2 Schichten eingeplant, welche zeitlich voneinander getrennt sind. Jüngere Jahrgänge begeben sich um 12:20 Uhr in die Mensa. Erst um 13 Uhr dürfen die übrigen Schulklassen zum Essen kommen (Schule 15). Eine letzte Variante zeigte sich an Schule 14. Dort gibt es keine ganzheitliche Trennung zwischen den Klassenstufen. Stattdessen dürfen Kinder der 5. und 6. Klasse bereits 15 Minuten vor allen anderen in den Mensabereich. Dies verhindert, dass sich die jüngeren Kinder von den anderen Schülerinnen und Schülern be-

drängt fühlen. Wenn um 12:30 Uhr alle zum Essen erscheinen, haben die Fünft- und Sechstklässler bereits ihr Essen.

3.2.2.4 Regelungen zur Partizipation

Grundlegend gibt es an den besuchten Schulen keine Verpflichtung, am Mittagessen teilzunehmen (1, 3, 6, 7, 14, 18, 19, 20, 21). Eine Ausnahme stellt lediglich Schule 14 dar. Wenn Eltern ihre Kinder dort anmelden, müssen sie eine Erklärung unterschreiben, die ihre Kinder dazu verpflichtet, das Angebot der Mensa zu nutzen. Für das tägliche Mittagessen wird dann monatlich per Bankeinzug Geld von der Schule eingezogen. Anzumerken ist, dass an dieser Schule die jährlichen Anmeldungen weit über der Kapazität liegen. Es muss nicht gefürchtet werden, dass die Schülerzahlen durch eine Essensverpflichtung zurückgehen.

Lehrkräfte können an den gemeinsamen Mahlzeiten teilnehmen. Sie sitzen nicht getrennt von den Schülerinnen und Schülern, sondern nehmen ihre Mahlzeiten im gleichen Speiseraum ein. In den meisten Fällen kommen jedoch Sitzordnungen zustande, in denen Lehrerinnen und Lehrer an einem gesonderten Gruppentisch sitzen und nicht zwischen den Kindern (Schule 14).

3.2.2.5 Speiseauswahl

Die Möglichkeiten der Speiseauswahl sind von der Essensanzahl abhängig. Bei einer geringeren Anzahl gibt es keine Wahlmöglichkeit: Täglich gibt es sowohl eine Vorspeise, ein Tagesgericht und eine Nachspeise (Schulen 1 und 18). Dieses Angebot kann auch durch ein zweites Hauptgericht erweitert sein, zwischen denen die Schülerinnen und Schüler wählen können (Schulen 3, 15, 19 und 21). Eine Abwandlung dieser Variante wird in den Schulen 7 und 21 geboten. Dort können die Kinder aus den täglich angebotenen Gerichten ihre Mahlzeit selbst zusammenstellen. Sie entscheiden selbst, welches Fleisch und welche Beilage sie gerne essen möchten.

Zu den aufgezeigten Speisen bieten manche der besuchten weiterführenden Schulen außerdem Snacks. Diese werden gerne auch ersatzweise von den Schülerinnen und Schülern gewählt, da sie kostengünstiger sind (Schule 6). Auch Salatbars, Nudeln sowie Pizza gehören an vielen Schulen zu den täglich angebotenen Speisen (Schulen 14, 15, 20). Es hat sich gezeigt, dass die Kinder auf Dauer dazu übergehen, sich ausgewogen zu ernähren. Besonders da Pizza und Pasta täglich angeboten werden, verliert dies schnell an Reiz; die Schülerinnen und Schüler möchten etwas Neues ausprobieren.

3.2.2.6 Essensausgabe

Die Ausgabe der Speisen an den verschiedenen Schulen weist nur geringfügige Unterschiede auf. Außer an Schule 15, werden an allen Schulen die Tagesgerichte von Küchenkräften portioniert und ausgegeben. Dazu begeben sich die Schülerinnen und Schüler zu den Ausgabetheken (S6, F1 + F4; S7, F3). Dort erhalten sie dann die jeweilige Mahlzeit, für die sie sich entschieden haben.

Zusätzlich gibt es in Schule 14, Salate und Nudeln an Büfettis (S14, F8). Diese Salat- und Nudelbars werden von den Schülerinnen und Schülern sehr gut angenommen. Insgesamt gibt es in den Schulen 14, 15, 19 und 20, eine Essensausgabe in Büfettform. Alle diese Einrichtungen haben, mit Ausnahme von Schule 19, zwischen 600 und 720 Essen täglich auszugeben.

3.2.2.7 Getränkeversorgung

In der Sekundarstufe I ist es nicht selbstverständlich, dass den Schülerinnen und Schülern, Getränke kostenfrei zur Verfügung gestellt werden. Durch den Besuch der Schulen haben sich zwei verschiedene Handhabungen der Getränkeversorgung herausgebildet. Zum einen werden den Kindern und Jugendlichen Getränke in Form von Mineralwasser auf den Tischen unbegrenzt und kostenfrei angeboten (Schulen 6 und 19). Wenn sich die Getränke nicht direkt auf den Tischen befinden, so sind sie zumindest in der Mensa vorhanden. Aufgestellte Wasserspender dienen zum Beispiel in den Schulen 14, 15 und 20 der selbstständigen Versorgung. Ansonsten gibt es an den Ausgabetheken auch Bereiche, an denen fertige Getränkebecher abgeholt werden können. Dort haben die Kinder dann die Wahl zwischen Mineralwasser und verschiedenen ungezuckerten Tees.

Anders wurde es in den Schulen 3, 7 und 21 vorgefunden. Dort dürfen die Schülerinnen und Schüler selbst mitgebrachte Getränke mit in den Mensabereich hineinnehmen. Kostenfreie Getränke gibt es an diesen Schulen jedoch nicht. Diese können lediglich an den Theken erworben werden. Zur Verfügung stehen dann Mineralwasser, verschiedene Säfte und Eistee.

3.2.2.8 Aufgaben der MensamitarbeiterInnen

Die Aufgabenbereiche der festen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in den Schulmensen der Sekundarstufe I sind identisch mit denen der bereits analysierten Grundschulen. Sie umfassen verschiedenste Aufräumarbeiten und auch das Reinigen der Küchengeräte und Ausgabetheken. Wenn Speisen noch zubereitet oder fertig verarbeitet werden müssen, ist dies Aufgabe der Küchenkräfte (Schulen 6 und 18). Zudem gibt es in jeder der besuchten Schulmensen Aufsichtspersonen, welche dafür Sorge tragen, dass sich die Schülerinnen und Schüler angemessen benehmen und vernünftig mit ihrem Essen umgehen. Es hat sich gezeigt, dass eine solche Aufsicht kleineren Konflikten zwischen den Kindern und Jugendlichen vorbeugen kann.

Auch die Ausgabe der Tagesgerichte an den Theken wird von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern durchgeführt. Die Salatbar und andere Büfettformen werden durch die Küchenkräfte regelmäßig kontrolliert und wieder nachgefüllt. Ebenso wird die Bereitstellung der Getränke vereinzelt durch Mensapersonal übernommen.

3.2.2.9 Aufgaben der SchülerInnen

Im Gegensatz zu den Aufgaben, die in den Grundschulen übernommen wurden, kann die Mitarbeit der Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe I weitaus umfangreicher sein. Bei den Schulbesuchen hat sich gezeigt, dass es auch zwischen den weiterführenden Schulen große Unterschiede gibt. In einigen Einrichtungen bestehen die Aufgaben der Kinder ausschließlich darin, sich ihr Essen von den Ausgabetheken abzuholen und ihre leeren Teller zurückzubringen (Schulen 1, 3, 6, 21). An den Schulen 7 und 19 hingegen werden die Schülerinnen und Schüler mehr in die Abläufe der Mensa mit einbezogen. Dort sind sie dafür zuständig, ihre Reste selbst von den Tellern zu entsorgen und allgemein für Sauberkeit und Ordnung an ihren Plätzen zu sorgen.

Positive Erfahrungen haben die Schulen 14, 15 und 20 damit gemacht, einen Mensadienst einzurichten. Dieser Dienst wird wöchentlich gewechselt und besteht immer aus Schülerinnen und Schülern einer Klasse. Durch einheitliche T-Shirts, die die Schülerinnen und Schüler während dieser Zeit tragen, heben sie sich von den anderen Kindern ab und werden sofort erkannt (S14, F4; S20, F17). Zu ihren Aufgaben gehören das Ausgeben der Snacks, Nachfüllen der Speisen, abwischen der Tische und das Reinigen der Ausgabetheken. Zudem führen sie auch Eingangskontrollen durch, um zu verhindern, dass Kinder möglicherweise eine Mahlzeit einnehmen, ohne dafür bezahlt zu haben.

Es wurden grundsätzlich gute Erfahrungen damit gemacht, die Schülerinnen und Schüler mit in die Abläufe der Mensa zu integrieren. Auch die Kinder selbst sind mit viel Engagement dabei und nehmen ihre Aufgaben ernst.

3.3 Soziale und kulturelle Gestaltung

3.3.1 Grundschule

Im Folgenden werden die vorgefundenen Normen und Rituale analysiert, die in den besuchten Grundschulen vorzufinden sind. Es erfolgt keine separierte Einzelanalyse jeder Grundschule, sondern vielmehr sollen zum einen besonders ähnliche Aspekte in den verschiedenen Teilbereichen zusammengefasst werden, zum anderen Regeln und Rituale Berücksichtigung finden, die spezifisch in einer Schule gelten. Diese Vorgehensweise bietet sich an, weil sich zahlreiche Elemente in den unterschiedlichen Grundschulen gleichen. Teilweise liegen nahezu identische Regelformulierungen vor. Dennoch sollen besondere Ideen einzelner Einrichtungen ebenso berücksichtigt werden. Die Beispiele werden im Anhang 2 zusammengefasst.

3.3.1.2 Tisch- und Gesprächsregeln

In fast allen besuchten Grundschulen existieren für das gemeinsame Mittagessen Regeln, die den Schülerinnen und Schülern eine gewisse Orientierung und Systematik geben. In einigen Schulen sind die Regeln schriftlich formuliert (Schulen 2, 5, 13; S. Anhang 2). Häufig gibt es mündliche Absprachen, die jedoch nicht auf explizit formulierten Regeln basieren (Schulen 4, 8, 9, 10, 11 und 12).

Durch die Tischregeln sollen die Kinder lernen, wie sie sich beim Essen angemessen verhalten. In den Schulen 5, 13, 22 und 23 sind den Schülerinnen und Schülern einige Regeln bekannt, an die sich bei der gemeinsamen Mahlzeit halten müssen. Grundlegende Tischregeln ähneln sich in den verschiedenen Schulen, da die Schaffung einer ruhigen Essensatmosphäre und ein angemessenes Benehmen bei Tisch als Gemeinschaftsziele angesehen werden können. So wird in den Schulen 5, 9, 10 und 13 Wert darauf gelegt, dass die Kinder mit Messer und Gabel essen, nicht mit dem Essen herumspielen und ruhig auf dem Stuhl sitzen. Sie sollen achtsam und wertschätzend mit der Mahlzeit umgehen und kein Wettessen veranstalten. An der Essensausgabe wird weder getrödeln noch gedrängelt. Der Platz soll nur verlassen werden, wenn sich die Kinder noch etwas zum Essen oder zum Trinken holen möchten. Das Geschirr und Besteck wird von den Kindern selbst zur Abgabestelle gebracht und in die dafür vorgesehenen Behälter gelegt. In einigen Schulen erfolgt diese Rückgabe erst, wenn die gesamte Tischgruppe das Essen beendet hat (Schulen 5 und 23). Allen besuchten Grundschulen ist die Regel gemein, dass die Kinder ihre Teller möglichst leer essen sollen, um unnötige Abfälle zu vermeiden. Daher wird den Schülerinnen und Schülern im Vorfeld empfohlen, zunächst kleine Essensportionen zu erbeten.

Eine Schule fokussiert bei der Gestaltung der Regeln zudem die Aspekte Ablauf und Organisation. Wenn die Essenglocke läutet, waschen sich die Kinder die Hände, um sich danach zum Essen aufzustellen. Beim Eintritt in den Speiseraum soll freundlich begrüßt werden. Die Schülerinnen und Schüler lassen sich ihre Essensportionen geben und verzehren diese, ohne zu schmatzen. Während des Essens wird darauf geachtet, dass die Kinder nicht herumhampeln. Der Platz soll sauber und ordentlich hinterlassen werden und beim Verlassen der Mensa findet eine höfliche Verabschiedung vom Küchenpersonal statt.

Bezüglich der Organisation der Essensausgabe lassen sich Unterschiede feststellen. Während sich in Schule 5 alle Kinder in einer Reihe anstellen, nacheinander das Essen erhalten und sich dann einen Platz suchen, bekommen die Schülerinnen und Schüler der Schulen 12 und 23 ihre warme Mahlzeit tischweise.

Neben allgemein geltenden Tischregeln, die sich in zahlreichen Grundschulen wiederfinden lassen, existieren ebenso solche, die spezifisch für einzelne Essensbereiche zutreffend sind. So ist es in Schule 13 üblich, dass die Schülerinnen und Schüler mit langen Haaren diese zusammenbinden, um mögliche Unannehmlichkeiten wie beispielsweise die Entdeckung eines Haars im Essen zu verhindern. In wenigen Schulen beginnt das Essen gemeinsam. Lediglich in den Schulen 2 und 4 wird explizit erwähnt, dass die Mahlzeit gemeinschaftlich eröffnet wird. Nur einmal wird der Aspekt des Probierens von jedem Gericht in das Regelrepertoire aufgenommen (Abb. A2-1). Diesem Bereich wird eine elementare Bedeutung zugesprochen, da die Schülerinnen und Schüler sich daran gewöhnen sollen, mit unbekanntem Nahrungsmitteln tolerant umzugehen und sich nicht bereits im Vorfeld über das jeweilige Essen zu beschweren.

Die existierenden Gesprächsregeln ähneln sich an den verschiedenen Grundschulen besonders. Es wird in jeder Einrichtung vorausgesetzt, dass die Schülerinnen und Schüler ge-

gegenseitig und mit ihrem Betreuungspersonal höflich sprechen und einen angemessenen Ton wahren. Unterhaltungen am Tisch sind erlaubt, wenn eine gewisse Lautstärke nicht überschritten wird, die beim Essen stören würde. Zudem werden lediglich Gespräche innerhalb der Tischgruppen toleriert und nicht über den Tisch hinweg. Es wird darauf geachtet, dass die Schülerinnen und Schüler sich gegenseitig ausreden lassen, damit jedes Kind zu Wort kommen kann. Bevor Gespräche geführt werden dürfen, muss der Mund jedoch leer sein. Wenn ein Kind etwas fragen möchte, meldet es sich, damit keine Unruhe entsteht (Schulen 2, 4, 5, 9, 10, 12, 13, 22 und 23).

3.3.1.3 Sanktionen bei Regelverstößen

Die Sanktionen bei Regelverstößen sind in den wenigsten Grundschulen eindeutig festgelegt. In Schule 5 wird das entsprechende Kind bei einem Verstoß gegen die Norm durch das Betreuungspersonal zunächst auf das Fehlverhalten hingewiesen und folgend auf die missachtete Regel aufmerksam gemacht. Bei mehrfacher Nichteinhaltung der Regel entfällt für dieses Kind der Nachtisch. Nach Angaben der von mir befragten Betreuerin ist der Wegfall des Desserts für die meisten Schülerinnen und Schüler besonders frustrierend und führt meist dazu, dass eine erneute Missachtung der Regeln verhindert werden kann. Wird durch diese Sanktion allerdings keine Verbesserung des Verhaltens erzielt, so erhält das jeweilige Kind für eine gewisse Zeit einen Einzelplatz im Speiseraum (Schulen 5 und 13). Eine andere Herangehensweise ist das Abschreiben der Regeln zur Verinnerlichung dieser (Schulen 9 und 13). Für die Schulen 2, 4, 10, 12, 22 und 23 sind keine konkreten Sanktionen vereinbart. Vielfach liegt es im Ermessensspielraum der jeweiligen Betreuungsperson, wie weiter vorgegangen wird, so dass kein einheitlicher Umgang erkennbar ist. Das Betreuungspersonal reagiert in solchen Situationen oft intuitiv und vertraut auf die bereits gesammelten Erfahrungen mit der Missachtung von Regeln.

3.3.1.4 Rituale

In Bezug auf das gemeinsame Mittagessen werden in den Grundschulen verschiedene Rituale in den Alltag integriert. Eine Schule nutzt beispielsweise eine Glocke, die läutet, wenn sich die Kinder die Hände waschen sollen. Folgend stellen sie sich gemeinsam auf und gehen schließlich zum Essensraum. Durch den akustischen Reiz wird mehrfaches Rufen überflüssig und die Organisation wird sowohl für das Betreuungspersonal als auch für die Schülerinnen und Schüler selbst erleichtert. Die Kinder haben einen gemeinsamen Bezugspunkt, an dem sie sich orientieren können, da die Handlungen in einer gewohnten Ausprägung und Reihenfolge ablaufen.

Die Schulen 2 und 4 verwenden für die Klassen eins und zwei vor Beginn des Essens verschiedene Tischsprüche, um die gemeinsame Mahlzeit einzuleiten. Es wird hierdurch eine ruhige Atmosphäre hergestellt und das Essen kann gemeinschaftlich begonnen werden. Eine ähnliche Idee ist der Einbezug eines Gebetswürfels zur Schaffung eines Moments der Stille und des Innehaltens bevor mit der Mahlzeit angefangen wird. Es darf an jedem Tag ein ande-

res Kind würfeln und je nach Alter liest dieses das Gebet selbst vor oder aber die Betreuungsperson übernimmt diese Aufgabe (Schule 9).

In Schule 13 existiert das Ritual, dass sich vor der Essensausgabe alle Kinder einen Platz suchen und durch die entsprechende Aufsicht der leiseste Tisch ausgewählt wird. Die Schülerinnen und Schüler dieser Tischgruppe dürfen dann zuerst aufstehen, um ihr Mittagessen an der Ausgabestelle zu erhalten. Im weiteren Verlauf holen sich die anderen Kinder tischweise ihr Essen.

Ein weitverbreitetes Ritual besteht darin, dass sich die Schülerinnen und Schüler einen Guten Appetit wünschen. Allerdings wird nach den Angaben der befragten Betreuungspersonen nicht in jeder Schule genau darauf geachtet, dass sich alle Kinder an diese Vereinbarung halten. Dies wird durch den Aspekt erschwert, dass nicht immer gemeinsam mit dem Essen begonnen wird und meist viele Kinder im Raum sind (Schulen 5, 10, 13, 22 und 23). In Schule 5 wird den Schülerinnen und Schülern auf jeden Fall durch das Küchenpersonal „Guten Appetit“ gewünscht.

3.3.1.5 Transparenz der Regeln und Rituale

In einigen Schulen hängen die Gesprächs- und Tischregeln im Essensbereich aus und sind dadurch für alle Schülerinnen und Schüler einsehbar (s. Anhang 2). Es ergibt sich die Problematik, dass Kinder aus der ersten Klasse die Plakate noch nicht lesen können. In diesem Fall besprechen die Betreuerinnen und Betreuer mit den entsprechenden Schülerinnen und Schülern die geltenden Regeln. Zudem erlernen sie die wichtigen Aspekte durch die größeren Kinder. Schule 5 führt zu Schuljahresbeginn eine verpflichtende „Knigge-AG“ durch, in der den Schülerinnen und Schülern der ersten Klasse elementare Tischregeln vermittelt werden. Gemeinsam erarbeiten die Kinder Regeln, die sie für das Mittagessen in ihrer Schule wichtig finden. Bereits bestehende Normen werden mit neuen Ideen verknüpft und durch die Betreuerinnen und Betreuer in einem Plakat zusammengefasst. Am Ende unterschreiben alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen als Zeichen der Zustimmung. Eine ähnliche Vorgehensweise verfolgt die Schule 4 mithilfe eines „Einser-Treffs“. Der „Einser-Treff“ findet in jedem Jahr für die Erstklässler statt und wird dazu genutzt, die neuen Schülerinnen und Schüler mit den existierenden Regeln mündlich vertraut zu machen. Nach Auskünften der befragten Betreuerin werden elementare Normen vermittelt, eine genaue Angabe wurde jedoch nicht gemacht.

In den anderen Schulen (4, 8, 9 und 12) werden die geltenden Regeln mündlich im Unterricht besprochen. Es existiert keine feste Anzahl an einzuhaltenden Regeln und das Betreuungspersonal geht in Problemsituationen vielfach intuitiv vor. Allerdings wird darauf geachtet, dass es interne Absprachen innerhalb des Teams gibt, damit es nicht zu großen Differenzen in der Herangehensweise gibt. Die Transparenz der Regeln ist für die Schülerinnen und Schüler damit nur bedingt gegeben.

Im Gegensatz zu den Regeln erlernen die Erstklässler die Rituale durch die Imitation des Verhaltens der älteren Schülerinnen und Schüler. Erfahrungswerte zeigen, dass die Kinder die Rituale schon nach kurzer Zeit annehmen und sich als Teil der Gemeinschaft fühlen. Eine

Fixierung der Rituale auf Plakate ist daher nicht üblich, da die Schülerinnen und Schüler aus der Situation heraus lernen (Schulen 2, 4, 5, 9, 10, 13).

3.3.1.6 Sitzordnung

In nahezu allen besuchten Grundschulen ist die Sitzordnung variierend. Die Schülerinnen und Schüler dürfen sich aussuchen, neben wem sie gerne sitzen möchten. Dennoch sind klassen-gemischte Tischgruppen erwünscht, damit die Kinder andere Mitschülerinnen und Mitschüler kennenlernen können. Erfahrungswerte aus den Schulen zeigen, dass sich dies relativ schnell selbst reguliert. So ist es gar nicht ungewöhnlich, dass ein Drittklässler neben einem Kind aus der zweiten Klasse sitzt. Dennoch kommt es hin und wieder zu Konflikten zwischen Freunden. In solchen Fällen werden die Schülerinnen und Schüler darauf hingewiesen und dürfen unter Umständen für eine gewisse Zeit nicht nebeneinandersitzen (Schulen 2, 4, 5, 8, 10, 12, 13). Lediglich in Schule 9 existiert eine feste Sitzordnung, die von den Erzieherinnen und Erziehern festgelegt wird. Die Zusammenstellung erfolgt durch eine Einschätzung des Betreuungsteams und es wird versucht, mögliche Konfliktpotentiale bei der Zuteilung der Plätze zu vermeiden. Ziel ist es, eine Klassen übergreifende Struktur zu schaffen, die eine ruhige Atmosphäre während des Essens ermöglicht.

3.3.1.7 Partizipation der SchülerInnen im Bereich Ablauf und Organisation

Die Kinder werden in verschiedene Bereiche des Ablaufs und der Organisation hinsichtlich der gemeinsamen Mahlzeit miteinbezogen. In fast allen besuchten Schulen haben die Schülerinnen und Schüler die Aufgabe, sich ihr Essen an der Ausgabestation abzuholen und das schmutzige Geschirr und Besteck am Ende in die dafür vorgesehenen Behälter zu bringen (2, 4, 5, 8, 10, 12, 13). In einigen Einrichtungen ist es üblich, dass ein Tischdienst bestimmt wird, der meist zwei Kinder umfasst. Tätigkeitsbereiche sind das Abwischen der Tische, die Säuberung der Teller von Essensresten, das Einräumen in die Spülmaschine und das Decken der Tische für die nächste Essensschicht (Schulen 9, 10 und 13). Als Besonderheit ist in Schule 9 zu nennen, dass der Tischdienst ebenso für Austeilung der Teller zu Beginn zuständig ist.

3.3.2 Sekundarstufe I und II

Auch im Bereich der Sekundarstufe I sollen die praktizierten Normen und Rituale der unterschiedlichen Schulen analysiert werden.

3.3.2.1 Tisch- und Gesprächsregeln

In der Sekundarstufe I sind die geltenden Tisch- und Gesprächsregeln meist nicht mehr explizit formuliert, sondern es wird grundsätzlich erwartet, dass die Schülerinnen und Schüler sich in der Mensa angemessen benehmen. Viele Kinder sind es bereits aus der Grundschule gewöhnt, gemeinsam in der Schule zu essen und bringen daher Erfahrungen mit. Ein gewisser Grundkonsens in Bezug auf das erwünschte Verhalten in der Mensa sollte jedoch zwischen

den Lehrkräften und den Schülerinnen und Schülern bestehen (Schulen 1, 3, 6, 7, 14, 15, 19, 20 und 21).

Ausdrücklich erwünscht sind vor allem Tischmanieren, eine ruhige Atmosphäre beim Essen und möglichst wenige Essensabfälle. Die Schülerinnen und Schüler dürfen sich unterhalten. Eine gewisse Lautstärke soll jedoch nicht überschritten werden. (Schulen 1, 3, 14, 15, 19, 20 und 21). In den Schulen 3 und 20 existiert eine Besonderheit für die Fünftklässler. Hier werden die Schülerinnen und Schüler in den ersten Wochen durch die entsprechenden Lehrpersonen in die Mensa begleitet und es wird auf Tischsitten besonderen Wert gelegt. Dies geschieht, bevor alle anderen Klassen ebenfalls zum Mittagessen kommen. Die Kinder sollen sich an die Abläufe gewöhnen und vor allem zu Beginn die Möglichkeit haben, dass ihnen bei Fragen vertraute Personen zur Verfügung stehen. Es wird darauf geachtet, dass die Schülerinnen und Schüler in Tischlautstärke reden, nicht mit dem Essen herumspielen, ihren Teller leer essen (daher zuerst möglichst kleine Portionen nehmen), Mützen abnehmen und höflich und rücksichtsvoll mit den Anderen umgehen. In Schule 15 kommt noch ein Merkmal hinzu. Neben der Begleitung der jüngsten Schülerinnen und Schüler durch die Lehrkräfte ist der Tisch für die Kinder bereits gedeckt (Teller, Gläser, Besteck, Wasserkannen) und die Schüsseln mit dem Essen befinden sich auf dem Tisch. Die Mahlzeit wird gemeinsam begonnen. Die Schülerinnen und Schüler sollen durch diese Maßnahme langsam an das erforderliche Verhalten in der Mensa herangeführt werden.

In Schule 18 existieren für den Essensbereich der Klassen neun und zehn eindeutig formulierte Verhaltensregeln, die auf einem Plakat aushängen. Folgende Regeln sind einzuhalten: Das Reden ist nur in Zimmerlautstärke erlaubt. In dem Raum soll nicht geraucht werden. Das Schuleigentum wird nicht beschädigt. Das Hören von Musik ist nur über Kopfhörer gestattet. Jede Klasse ist einen Monat im Jahr für das Aufräumen der Mensa zuständig. Vor dem Essen werden die Hände gewaschen. Es darf nichts geklaut werden. Diese Regeln wurden gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern erstellt.

3.3.2.2 Sanktionen bei Regelverstößen

Die Sanktionen bei Regelverstoß sind in der Sekundarstufe I nicht so genau benannt wie in der Grundschule. In der Mensa befinden sich immer Aufsichtspersonen, die auf Fehlverhalten hinweisen und darauf achten, dass eine ansprechende Atmosphäre gewahrt wird. Erfahrungswerte zeigen, dass dieses System erstaunlich gut funktioniert, da die Schülerinnen und Schüler einen gewissen Freiraum schätzen. In schwierigeren Fällen wird der Klassenlehrer informiert und es findet ein Gespräch mit dem entsprechenden Kind statt (Schulen 1, 3, 14, 15, 19, 20 und 21). Für Konflikte zwischen den Mitschülerinnen und Mitschülern, die auch beim gemeinsamen Mittagessen weiter ausgetragen werden, gibt es an den meisten Schulen eine Streitschlichtung. Diese wird von ausgebildeten Schülerinnen und Schülern geleitet und ist regelmäßig geöffnet (Schulen 3, 14, 18, 19, 20 und 21).

3.3.2.3 Rituale

Es lassen sich in den verschiedenen weiterführenden Schulen weitaus weniger Rituale erkennen als noch in der Grundschule. Dies lässt sich mit der differentiellen Altersstruktur begründen. Durch die unterschiedlichen Schulbesuche ist festzustellen, dass sehr eng gefasste Regeln und Rituale vor allem im Grundschulbereich existieren, da die Kinder dort auf eine genaue Orientierungsmöglichkeit angewiesen sind und sich die Abläufe erst nach und nach einspielen.

Wie bereits zuvor kurz erwähnt, ermöglichen die Schulen 3 und 20 eine spezielle Betreuung der Fünftklässler, indem die Lehrpersonen gemeinsam mit ihren Klassen in der Mensa essen. Dies geschieht zeitlich versetzt zu den anderen Schülerinnen und Schülern. Eine solche Vorgehensweise erleichtert den Kindern die Integration in die vorherrschenden Abläufe und dient der allgemeinen Orientierung. Zudem soll eine gemeinschaftsbildende Wirkung erzielt werden.

In einen ganz anderen Kontext mit einer differentiellen Zielsetzung lässt sich das Ritual der Einlasskontrolle einordnen. Die Schulen 14, 15 und 20 führen eine Einlasskontrolle durch, bevor die Schülerinnen und Schüler die Mensa betreten dürfen. Hierzu werden Chipkarten mit Fotos erstellt, die mithilfe eines Computers am Eingang geprüft werden. Diese Karten werden durch Einzahlungen der Eltern (Bankeinzug des monatlichen Essensgeldes) aufgeladen. Die Zugangsvoraussetzung ist daher abhängig von einem ausreichenden Guthaben auf der Karte. Das Foto dient der Legitimation des entsprechenden Schülers, denn die Karte ist nicht übertragbar. Die befragten Personen erachten dieses System als besonders wichtig, da sie aus eigener Erfahrung wissen, dass viele Schülerinnen und Schüler versuchen, ein Essen ohne Bezahlung zu erhalten. Diese Vorgehensweise wird strikt eingehalten und hat sich nach Angabe der Schulen bis jetzt bewährt.

In Schule 17 existiert seit Kurzem eine Arbeitsgemeinschaft, die kleine gesunde Häppchen selbst frisch zubereitet und diese anschließend im Schulbistro für ein geringes Entgelt verkauft. Die entsprechenden Schülerinnen und Schüler versammeln sich hierzu zu vereinbarten Zeiten mit einer pädagogischen Kraft aus dem Bereich Haushaltslehre. Gemeinsam wird das Angebot wochenweise geplant. Das Ziel besteht darin, möglichst leckere Kleinigkeiten preiswert anzubieten. Dies ist gerade deshalb so wichtig, da viele Schülerinnen und Schüler aus Kostengründen nicht am Mittagessen teilnehmen können. Durch eine solche Maßnahme möchte die Schule es einer größeren Schülerschaft ermöglichen, gesunde Nahrungsmittel zu erwerben. Es soll verhindert werden, dass die Schülerinnen und Schüler ihren Hunger mit Süßigkeiten vom Kiosk stillen. Bei der Planung können die Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft eigene Ideen mit einbringen und sich kreativ betätigen. Gemeinschaftsbildende und soziale Aspekte werden hierbei besonders gefördert. Das Ritual wird interaktiv von mehreren Personen hergestellt und gemeinsam getragen. Die betreuende Lehrerin dieser Arbeitsgemeinschaft zog eine positive Bilanz.

3.3.2.4 Transparenz der Regeln und Rituale

In der Sekundarstufe I hängen Regeln meist nicht mehr in der Mensa aus, wie es teilweise in den Grundschulen der Fall ist. Dies bedeutet nicht, dass die Einhaltung von Regeln unbedeutend geworden ist. Vielmehr existiert häufig eine innere Transparenz, die das Aushängen von Regeln nicht unbedingt erforderlich macht. Die Klassenlehrerinnen und Klassenlehrer der Jahrgangsstufen fünf nehmen sich zudem in den so genannten „Klassenlehrerstunden“ Zeit, um die neuen Schülerinnen und Schüler an die existierenden Regeln heranzuführen. Bei auftretenden Problemen im Bereich „Verhalten in der Mensa“ sucht die Lehrperson auch in höheren Klassen im Unterricht das Gespräch (Schulen 1, 3, 14, 15, 19, 20 und 21). In den Schulen 3, 15 und 20 werden die Schülerinnen und Schüler der fünften Klassen in den ersten Wochen durch die Lehrperson in die Mensa begleitet. Diese Vorgehensweise wird dazu genutzt, um die Kinder an die bestehenden Regeln heranzuführen.

Lediglich in Schule 18 (Abb. A2-3) existieren klar formulierte Verhaltensregeln für den Essensbereich der Jahrgangsstufen neun und zehn. Diese sind auf einem Plakat schriftlich fixiert, welches in der Mensa aushängt, sodass die Regeln für die Schülerinnen und Schüler unmittelbar einsehbar sind. Einige dieser Regeln (Rauchverbot und Klauen untersagt) deuten darauf hin, dass es im Vorfeld zahlreiche Probleme gab, die eine genaue Regelformulierung erforderlich machen.

3.3.2.5 Sitzordnung

In allen besuchten Haupt- und Gesamtschulen sowie in den Gymnasien gibt es eine variierende Sitzordnung. Die Schülerinnen und Schüler dürfen sich aussuchen, neben wem sie sitzen möchten, sofern es keine deutlich erkennbaren Probleme gibt (Schulen 1, 3, 6, 14, 15, 17, 18, 19, 20 und 21). Die einzige Einschränkung besteht in den Schulen 3 und 20 in den ersten Wochen des fünften Schuljahres, weil die Schülerinnen und Schüler zusammen mit der Lehrkraft im Klassenverbund essen. Dadurch ist die Auswahl der Sitzplätze ein wenig eingeschränkt. Allerdings bezieht sich diese zusätzliche Hilfestellung lediglich auf die Anfangsphase in der neuen Schule. In Schule 15 existiert die Besonderheit, dass Schülerinnen und Schüler aller Altersstufen unterrichtet werden. Hier werden die Kinder lediglich im Primarbereich durch die Lehrkraft zum Essen begleitet und nicht mehr in der Sekundarstufe I.

3.3.2.6 Partizipation der SchülerInnen im Bereich Ablauf und Organisation

Die Einbeziehung der Schülerinnen und Schüler in die Abläufe des Mensabetriebs variiert in den verschiedenen Schulen stark. Während die Kinder und Jugendlichen in den Schulen 1, 3, 18, 19 und 21 lediglich dafür zuständig sind, sich ihr Essen an den Ausgabestellen zu holen und nachher das schmutzige Geschirr und Besteck in die dafür vorgesehenen Behälter zu legen, werden die Schülerinnen und Schüler in anderen Schulen weitaus mehr mit einbezogen. In den Schulen 14, 15 und 20 helfen die Kinder und Jugendlichen aktiv in Form eines Mensaservices mit. Jede Klasse ist regelmäßig zum Mensadienst eingeteilt. Zur Identifikation mit dieser Rolle tragen alle Schülerinnen und Schüler ein einheitliches Trikot, sodass sie von den

Anderen sofort erkannt werden können. Zu den Aufgabenbereichen gehören die Einlasskontrolle, die Essensausgabe (Pizza), die Säuberung der Tische, das Nachfüllen des Essens, die Essensentsorgung, die Säuberung der Theken und eine allgemeine Kontrolle. Erfahrungswerte dieser Schulen zeigen, dass sich beispielsweise der Abfall deutlich reduziert hat, weil es zu den unbeliebten Aufgaben beim Mensadienst gehört, die Reste von den Tellern zu entsorgen. Alle Mitglieder des Mensadienstes dürfen an den entsprechenden Tagen den Unterricht früher verlassen, damit sie vor Beginn der Arbeit selbst essen können. In Schule 14 besteht die Besonderheit darin, dass neben der Mensa noch eine Cafeteria existiert, sodass sich die Schülerinnen und Schüler bei ihrem Mensadienst auf beide Bereiche aufteilen. In Schule 17 kommt durch die Arbeitsgemeinschaft die Zubereitung von gesunden Häppchen zu den Aufgabenbereichen hinzu. Allgemein haben die Schulen sehr gute Erfahrungen damit gemacht, die Schülerinnen und Schüler in die Mensaabläufe zu integrieren.

3.4 Altersdifferenzierte Gestaltung

Die folgende Analyse und Bewertung der Speiseräume wird aufgegliedert in den Bereich der Primarstufe und den Bereich der Sekundarstufe I und II. Eine Differenzierung in die beiden Altersstufen ist notwendig, da völlig unterschiedliche Anforderungen sowohl an die Räumlichkeiten, als auch an die Organisation etc. in den jeweiligen Schulformen an die Speiseräume gestellt werden müssen.

3.4.1.1 Grundschule

3.4.1.2 Wird der Aspekt der Altersdifferenzierung berücksichtigt?

In den Grundschulen spielt der Aspekt der Altersdifferenzierung im Essensbereich nur teilweise eine Rolle. Das Thema Alter ist insofern relevant, als dass die Essensschichten sich in unterschiedliche Altersgruppen aufteilen. Aber nicht alle Grundschulen haben ein Schichtsystem beim Mittagessen. Fünf von elf Grundschulen teilen die Essensschichten nach Alter auf. Die restlichen fünf Schulen arbeiten ganz ohne Schichtsystem.

Die Begründung für eine Aufteilung in verschiedene Essensschichten ist oft eher eine organisatorische als eine altersbedingte. Das heißt, die meisten Schulen nehmen eine Differenzierung der Essensschichten nach Alter nur vor, da ihnen aus mangelndem Platz keine andere Wahl bleibt. Alle betreuten Kinder zu ein und derselben Uhrzeit essen zu lassen wäre unmöglich, da den Grundschulen meist nur ein kleiner Klassenraum als Speiseraum zur Verfügung steht. Aufgrund dessen hat sich die Methode der Altersdifferenzierung als erfolgreich erwiesen, da auch der Stundenplan dies ermöglicht. Die Kinder der ersten und zweiten Klasse haben früher Schulschluss als die Kinder der dritten und vierten Klasse; dementsprechend essen die jüngeren Kinder zu erst und die älteren Kinder später.

Trotzdem gibt es ebenso viele Grundschulen, die gar keine Einteilung in Schichten vornehmen. Die Hauptursache dafür ist der Platzmangel und der Aspekt, dass so die kleineren Kinder von den größeren Kindern lernen können.

3.4.1.3 Methoden der Altersdifferenzierung

In den Schulen 2, 4 und 5 werden die Schichten so aufteilt, dass die Klassen 1 und 2 zusammen zu Mittag essen und dann die Klassen 3 und 4. Aufgrund des Stundenplans essen die Erst- und Zweitklässler immer in der ersten Schicht und die Dritt- und Viertklässler in der zweiten Schicht. In den Schulen 10 und 13 erfolgt die Aufteilung der Gruppen klassenweise je nach Unterrichtsschluss. Das bedeutet kleinere Gruppen und ein längeres Verharren im Klassenverband. Aber auch hier essen die gleichaltrigen Kinder zusammen.

Die Schule 11 ist die einzige Grundschule, die zwar die Kinder beim Mittagessen in Schichten aufteilt, diese Aufteilung jedoch nicht nach Alter bzw. Klasse vornimmt. In dieser Schule essen immer 24 Kinder zusammen im Essensbereich. Das heißt, die ersten 24 Schüler bilden die erste Essensschicht usw. Bei insgesamt 66 Kindern in der Betreuung werden drei verschiedene Gruppen gebildet, die sich aus unterschiedlichen Altersstufen zusammensetzen. Dennoch entsteht auch hier aufgrund des Stundenplanes eine Ordnung nach Alter; die jüngeren Kinder sind meist in der Gruppe der ersten 24 Kinder.

In der Schule 8 nehmen 25 bis 30 Kinder täglich am Mittagessen teil; die Gruppe isst dann gemeinsam und wird nicht weiter unterteilt. Ebenso ist die Situation in der Schule 9, in der 25 bis 30 Kinder von insgesamt 60 bis 70 Kindern in der Betreuung am Essen teilnehmen. Auch dort speisen alle Kinder unabhängig vom Alter zusammen. Es wird auch keine separierte Tischordnung vorgenommen. Alle Kinder können sich täglich neu aussuchen, wo sie sitzen möchten und vor allem mit wem sie zusammen an einem Tisch sitzen möchten. In der Schule 12 wird auch keine Altersdifferenzierung vorgenommen, dort essen die Schüler nach jeweiligem Unterrichtsschluss.

Die Schule 15 zeigt eine etwas außergewöhnlichere Strukturierung der Essensgruppen. Der Essensbereich wird in dieser Schule sowohl von den Vorschulkindern als auch von den Kindern der zehnten Klasse genutzt, wobei nur die Dritt- bis Zehntklässler zusammen speisen. Die Vorschulkinder werden hier zunächst mit Hilfe ihrer Erzieher an die Abläufe im Speiseraum herangeführt. Dieses Heranführen gliedert sich in verschiedene Phasen, die die Schule als Teams bezeichnet. Team 1 setzt sich aus den jüngsten Kindern der Schule zusammen; dort werden die Fünf-, Sechs- und Siebenjährigen mit Hilfe mehrerer Erzieher an die gemeinschaftliche Mittagsverpflegung herangeführt. Den Schülern des ersten Teams wird der Tisch gedeckt. Das heißt dort liegen Messer, Gabel, Teller etc. bereits an richtiger Stelle. Die Kinder müssen sich nur noch einen Sitzplatz suchen. Das Essen wird auf den fertigen Tellern serviert.

Im zweiten Team essen die Kinder auch noch mit ihren Erziehern und Erzieherinnen, dort wird jedoch nicht das Essen auf den Tellern serviert. Die Kinder haben die Mahlzeiten in Schüsseln auf dem Tisch stehen und müssen sich das Essen aus den Schüsseln selber nehmen. Im nächsten Schritt werden die Kinder dann zunehmend daran gewöhnt, sich das Essen selber zu holen, bis sie dann irgendwann mit den älteren Kindern zusammen essen. Von diesem Zeitpunkt an speisen dann die Dritt- bis Zehntklässler zusammen.

Es gibt keine Essensschichten, alle Schüler essen nach jeweiligem Unterrichtsschluss. Es gibt keine Sitzordnung und es kann durchaus vorkommen, dass zwei Neunjährige mit zwei

Siebzehnjährigen an einem Tisch sitzen. Bis zur dritten Klasse nimmt die Schule eine Altersdifferenzierung vor, ab der dritten Klasse anschließend nicht mehr. Die Begründung der anfänglichen Aufgliederung liegt darin, dass die Kinder oftmals zu jung und unerfahren sind, sodass sie noch keine Teller und Tablettts selber tragen können bzw. wenn sie es täten, die Hälfte herunterfallen würde. Erst wenn die Kinder genug Routine haben, wird keine Differenzierung nach Alter mehr vorgenommen.

3.4.1.4 Auswirkungen auf die Teilnehmerzahl

Eine direkte Korrelation zwischen der Altersdifferenzierung und der Anzahl der Teilnehmer am Mittagessen lässt sich im Bereich Grundschule nicht feststellen. Von insgesamt elf Schulen nehmen in sechs Schulen alle Kinder an der Mittagsverpflegung teil. Bei den restlichen Schulen sind es immerhin mehr als die Hälfte der Schüler der Ganztagsbetreuung, die das Angebot wahrnehmen. Wie schon an anderer Stelle bereits erwähnt, ist der hauptsächlichste Grund für eine Aufteilung der Mittagsschichten nach Alter organisatorischer Natur. Es bietet sich in den meisten Fällen an, die Schichten altersspezifisch zu teilen, da die Stundenpläne es so vorgeben und der Platz eine andere Möglichkeit nicht zulassen würde.

Gründe, warum Kinder in der Grundschule die Mittagsverpflegung im Ganztagsbereich nicht nutzen, liegen weniger im Bereich der Altersdifferenzierung als viel mehr im Bereich des „nicht Schmeckens“. In der Schule 2, bei der 30 von 100 Kindern nicht an der Mittagsverpflegung teilnehmen, wurden Gründe genannt, wie: „Manche Kinder wollen zu allen Speisen Ketchup, das ist hier aber nicht möglich, da sonst alle Kinder Ketchup haben wollen. Andere Kinder mögen keine Eintöpfe etc.“ Es scheint also eher ein Problem des Essensangebots, als ein Problem der mangelnden Altersaufgliederung zu sein. Die Kinder haben keine Auswahl, das Speiseangebot begrenzt sich auf eine Mahlzeit und das schreckt die Kinder oftmals ab.

3.4.1.5 Vor und Nachteile der Altersdifferenzierung

Die Vorteile einer Aufteilung der Gruppen nach Alter sind verschiedener Art. Zum Einen kennen sich die Kinder bereits, da Grundschulen meistens ein- bis dreizügig sind und die Schüleranzahl überschaubar ist. Hinzu kommt, dass die Stundenanzahl der Schüler in der ersten und zweiten Klasse noch geringer ist und die Schüler dementsprechend früher Unterrichtschluss haben. Warum sollte man die Kinder dann lange warten lassen, bis sie ihr Essen bekommen? Außerdem bietet es sich an, die Kinder, die neu eingeschult wurden, gemeinsam in den Bereich der gemeinschaftlichen Mittagsverpflegung einzuführen statt jeden Schüler einzeln. In den Grundschulen gestaltet sich der Essensbereich auch grundsätzlich wesentlich kleiner als in den weiterführenden Schulen. Deshalb muss ein Schichtsystem eingeführt werden.

Ein Nachteil dieser Aufgliederung der Essensschichten ist, dass die Kinder nur in Kontakt mit Gleichaltrigen treten bzw. nur mit Kindern, die entweder 1 Jahr älter oder 1 Jahr jünger sind. Der soziale Kontakt zu älteren Mitschülern wird den Kindern damit verwehrt.

Zusammenfassend kann man sagen, dass eine Aufteilung in verschiedene Altersgruppen in der Grundschule noch keine so hohe Relevanz hat, wie es an den weiterführenden Schulen der Fall ist. Die Kinder in der Grundschule verlassen diese mit ca. 10 bis 12 Jahren, das heißt die Phase der Adoleszenz, in der sich die Heranwachsenden abzugrenzen versuchen, beginnt erst in der weiterführenden Schule und gewinnt dort auch erst an Bedeutung.

3.4.1.6 Partizipation der SchülerInnen bei der Planung und Organisation

Die Eingliederung der Schüler bei der Planung und Durchführung des Mittagsangebots stellt sich im Bereich der Grundschule als äußerst schwierig dar. Die Kinder werden aber oft bei der Festlegung von Normen und Regeln mit in den Entstehungsprozess eingegliedert, wodurch eine Akzeptanz der Regeln erhöht werden kann.

Für die Grundschulen ist diese Art der Mitbestimmung im vorliegenden Thema nicht relevant, da sie sich noch nicht in der Phase der Abgrenzung befinden, sodass das Thema noch nicht interessant ist. Eine Partizipation der Schüler sollte eventuell im Rahmen des Speiseangebots zurate gezogen werden. Es zeichnet sich ab, dass die mangelnde Auswahl des Essens oftmals ein Grund für eine Nichtpartizipation am Mittagessen ist.

3.4.2 Sekundarstufe I und II

3.4.2.1 Wird der Aspekt der Altersdifferenzierung berücksichtigt?

Schulen behandeln das Thema auf unterschiedlichste Weise. Manche Schulen gestalten separate Räume, andere wiederum besondere Bereiche innerhalb der Mensa und andere wiederum sind sich der Relevanz des Themas gar nicht bewusst.

In sechs von elf Schulen (7, 14, 17, 18) wird keine Altersdifferenzierung vorgenommen. Dort stehen die Räumlichkeiten allen Schülern zur Verfügung. Es gibt keine separierten Bereiche oder Essensschichten. In weiteren drei Schulen werden die Fünftklässler nach den Sommerferien zu einer früheren Uhrzeit als üblich mit ihrem Klassenlehrer zum Essen zugelassen (3, 15, 20). Und in lediglich vier (1, 3, 6, 14) der besuchten Schulen können sich die Schüler in verschiedene Jahrgangsstufen aufteilen und in verschiedenen Räumlichkeiten essen.

3.4.2.2 Methoden der Altersdifferenzierung

Im Bereich der Sekundarstufe I und II gibt es verschiedene Methoden, um eine Mensa altersdifferenziert zu gestalten. Von den insgesamt elf weiterführenden Schulen sind es nur sechs (1, 3, 6, 14, 15, 20), die sich mit dem Thema beschäftigen haben, die restlichen Schulen unterscheiden nicht nach Alter.

Schule 1 versucht nach Alter zu differenzieren, in dem sie neben der Mensa ein von der Schülerfirma geführtes Schülercafé anbietet. Die Mensa bietet den Schülern neben einem Frühstück täglich zum Mittagessen eine Vorspeise, eine Hauptspeise und eine Nachspeise, es gibt keine Auswahl. Jeden Morgen in der ersten großen Pause können die Schüler entscheiden, ob sie in der Mensa essen wollen oder nicht. Gegessen wird zwischen 12:30 Uhr und

13:30 Uhr; Lehrer und Schüler essen gemeinsam. Die Platzwahl ist freigestellt. Falls die Schüler oder auch die Lehrer kein Interesse an einer warmen Mahlzeit haben, kann auch ein kleiner Snack in dem schulinternen Schülercafé gekauft werden. Sowohl Mensa als auch das Schülercafé sind für alle Schüler der Schule zugänglich. Es hat sich jedoch herausgestellt, dass das Café hauptsächlich von Schülern der achten bis zehnten Klasse genutzt wird und die Mensa von den Schülern der fünften bis siebten Klasse. Die Altersklassen verteilen sich somit auf die verschiedenen Räumlichkeiten. Die Jugendlichen haben den Bereich des Cafés als Rückzugsort für sich entdeckt, eine warme Mahlzeit gibt es dort jedoch nicht.

Schule 3 hat zwar auch nur eine Mensa, aber dafür noch das „Hipp“, eine kleine Cafeteria, in der es Snacks und vor allem ein kleines Frühstück gibt. In den Nachbarräumlichkeiten gibt es Kicker und „Chill Bereiche“. Das Hipp ist ein beliebter Ort der Jugendlichen. Dort können sie sich zurückziehen und werden weder von den jüngeren Kindern noch von den älteren Kindern gestört. Die Aufsichtsperson ist keine Lehrerin, sondern eine außenstehende Person, die das Hipp im Auftrag der Schule betreibt. Bei den Jugendlichen ist sie sehr beliebt und fungiert oftmals auch als Therapeutin und Freundin.

Schule 14 differenziert auch teilweise nach Alter, in dem sie die Jüngsten der Schule in den ersten Wochen der Schulzeit separieren und sie noch ein Café anbieten. In dieser Schule essen sonst alle Schüler im Speiseraum gemeinsam. Es gibt eine große Auswahl an Essen und die Kinder können täglich neu entscheiden, was sie essen möchten. Die Salatbar, die Suppentheke, die Pizzateheke, die Wokbar und das täglich wechselnde Gericht bieten den Kindern ein breites Angebot, aus dem täglich neu gewählt werden kann. Zusätzlich gibt es auch ein Schülercafé in der Etage der Acht- und Neuntklässler. In diesem Café werden jedoch nur kalte Speisen angeboten.

Die Schulen 3, 15 und 20 arbeiten in den ersten Wochen nach den Sommerferien altersdifferenziert. Sie führen die neuen Fünftklässler bzw. die neuen Vorschulkinder (betrifft Schule 15) mithilfe der Klassenlehrerin bzw. des Klassenlehrers in den Ablauf der Mensa ein. Die Kinder können den Lehrern fragen stellen und lernen von ihnen die Tischsitten, Normen und Regeln etc. Das heißt, die Kinder dürfen in den ersten Wochen nach Schulbeginn mit ihren Lehrern eine halbe Stunde früher essen gehen. Anschließend, nach dieser Phase der Einführung, essen die Schüler alle gemeinsam in der Mensa. Es findet keine Differenzierung nach Alter mehr statt.

Die Schule 6 hingegen differenziert die Altersklassen in drei Mensen. Es gibt eine Mensa für die 5. und 6. Klasse, eine weitere für die 7. bis 11. Klasse und eine Mensa für die folgenden Altersstufen. Die Mensen befinden sich in verschiedenen Gebäuden, denen die jeweiligen Altersstufen zugeordnet sind. Hier werden den Kindern Räume zur Verfügung gestellt, die es ihnen ermöglichen, sich von den anderen Altersgruppen abzusetzen.

Insgesamt sechs Schulen (18, 19, 21) differenzieren nicht nach Alter. Schule 7 bietet allen Schülern Essen zwischen 12:30 Uhr und 15:00 Uhr. Grundsätzlich wird keine Differenzierung vorgenommen, allerdings ergibt es sich hier meistens so, dass die Oberstufenschüler als letzte am Mittagessen teilnehmen, da sie am längsten Unterricht haben und somit eine indirekte

Segregation stattfindet. Schule 18 differenziert auch nicht nach Alter. Die Mensa ist gerade neu gebaut. Die dort angrenzende Schule 19 hingegen hat einen ehemaligen Klassenraum zur Mensa umfunktioniert und jetzt das Problem, dass dieser viel zu klein ist. Zukünftig werden diese beiden Schulen zusammenarbeiten, das Thema Altersdifferenzierung spielt dort zunächst keine Rolle. Die Schulen 17 und 21 trennen die Mensa nicht in verschiedene Bereiche. Zwar gibt es auch hier genug Platz sich aus dem Weg zu gehen, aber es gibt keine Abgrenzungsmöglichkeit für Jugendliche, um sich von den Jüngeren zurückzuziehen.

Es lässt sich festhalten, dass sich die Schulen bis jetzt mit dem Thema Segregation der Jugendlichen wenig auseinandergesetzt haben. In den meisten Fällen essen alle Schüler zusammen.

3.4.2.3 Auswirkungen auf die Teilnehmerzahl

In der Schule 1 essen nur ca. 50 von 297 (ca. 17 %) Schülern in der schuleigenen Mensa, die erst vor einigen Jahren von einem Architekten neu angelegt wurde. Sie ist hell, hat eine Fensterfront und ein modernes Interieur und eine gute Akustik. Die Inneneinrichtung und das gesamte Ambiente können nur schwer vorstellbar die Gründe für eine so geringe Essensteilnahme sein. Das Essen wird aufgrund des hohen Ausländeranteils ‚halal‘ zubereitet, es gibt jedoch keine Auswahl. Ebenso wenig wird den Jugendlichen eine Rückzugsmöglichkeit in der Mensa geboten. Die Schülerfirma mit ihrem Schülercafé macht hingegen bessere Umsätze, aber dort gibt es keine warme Mahlzeit. Im Schülercafé werden nur belegte Brötchen, Gemüsesticks etc. und Getränke angeboten, also Fast Food, was gerade bei den älteren Schülern hohe Beliebtheit genießt. Diese Schule wird die Mensa von den Jugendlichen nicht akzeptiert. Niemand von den älteren Kindern setzt sich in die Mensa und isst dort zwischen den jüngeren Kindern und den Lehrern zu Mittag.

Auch in der Schule 6, die die Mensen in drei Altersklassen differenziert, nehmen von 1250 Kindern nur 180 (ca. 14 %) Kinder an der Mittagsverpflegung teil. Hier stellt sich die Frage nach der Ursache. Mögliche Gründe sind in der Auswahl und der zeitlichen Entscheidung für das Mittagessen zu suchen. Die Kinder und Jugendlichen müssen sich im Vorfeld für das Essen entscheiden und können sich ein Essen aus drei verschiedenen Gerichten aussuchen. Es hat sich jedoch herausgestellt, dass die zeitliche Entscheidung für ein Gericht bei Eintritt in die Mensa von Vorteil ist. Jugendliche, denen die Auswahl geboten wird, zwischen einem Salatbuffet, einer Nudeltheke, einem Pizzastand und täglich wechselnden Gerichten zu wählen, bevorzugen dies. Sie können spontan essen, worauf sie Lust haben, ohne dass ihnen auch noch in der Mittagszeit Vorschriften gemacht werden.

Ähnlich sieht es in der Schule 3 aus, dort nehmen von 1050 Kindern ca. 200-300 Kinder (zw. 19-28 %) am Mittagessen teil. Die Mensa dieser Schule ist großzügig eingerichtet und bietet durch Trennwände eine gute Möglichkeit der Segregation, dennoch ist der Raum einheitlich kühl im 90er Jahre Stil eingerichtet und unterteilt sich nicht in spezielle Bereiche. Die meisten Jugendlichen bevorzugen demnach eher das „Hipp“, um sich dort mit Gleichaltrigen

zu treffen. Teilweise werden sogar kleine warme Snacks, wie Baguettes etc., in der Mensa gekauft und mit rüber ins „Hipp“ transportiert.

Schule 15, die nur die Vorschulkinder separiert, hat hingegen einen hohen Andrang beim Mittagessen. An der Altersdifferenzierung kann es hier nicht liegen. Auch hier lässt sich zunächst einmal feststellen, dass die Jugendlichen die Möglichkeit haben, sich für das Essen bei Eintritt in die Mensa täglich neu zu entscheiden. Dabei bietet ihnen ein sich täglich wiederholendes Angebot die Sicherheit, dass sie dort auf jeden Fall etwas zu essen finden. Zu diesem täglichen Angebot gehören verschiedene Basics: Nudelsorten sowie Pizzen und eine Salatbar.

Ebenso verläuft das Essensangebot an der Schule 14. Die Schule bietet sogar in zwei verschiedenen Gebäuden Mensen an. Diese Schule erreicht die höchste Teilnehmerzahl am Mittagessen von allen besuchten Schulen. Bei 72 % bis 83 % der Schüler, die essen gehen, werden 600 bis 700 Portionen täglich ausgehändigt. Die Mensa ist hell und freundlich eingerichtet und kann auch zur Aula umfunktioniert werden. Die Mensa bietet die Möglichkeit einer informellen Mittagessenssituation. Sie bietet Sitz- und Stehtische, die sich je nach Belieben umstellen lassen.

Schule 20 weist auch einen hohen Anteil der Schüler am Mittagessen auf. Von 1200 Kindern nehmen 720 am Mittagessen teil (60 %). Diese Schule bietet den Schülern ein abwechslungsreiches Essen und täglich die Möglichkeit, neu zu entscheiden, worauf sie Hunger haben. Neben täglich neuen Gerichten werden aber auch Basics angeboten wie Pizza, Wok, Nudeln etc. Die Kinder können so viel essen, wie sie wollen, und vor allem spontan entscheiden, was sie essen wollen.

Nur 8% der Kinder nehmen in der Schule 18 am Mittagessen teil. Wegen der mangelnden Teilnehmerzahl wird die Schule zukünftig mit der angrenzenden Schule 19 kooperieren. Zur Zeit nehmen in der Schule 19 nur knapp 5 % am Mittagessen teil, eine höhere Nachfrage besteht aber. In beiden Schulen spielt das Thema der Altersdifferenzierung keine Rolle.

3.4.2.4 Vor- und Nachteile der Altersdifferenzierung

Das Thema der Altersdifferenzierung innerhalb der Gestaltung einer Mensa kann sehr unterschiedlich interpretiert und umgesetzt werden. Jede dieser Umsetzungen, sei es eine räumliche Segregation oder eine zeitliche, hat seine Vor- und Nachteile. Hier werden nur die Vor- und Nachteile der räumlichen Segregation dargestellt, da sie im Bereich der Gestaltung einer Sek. I und Sek. II Mensa Relevanz finden.

Eine räumliche Aufteilung der Altersgruppen lässt sich zum einen durch separierte Räumlichkeiten und zum anderen durch separierte Bereiche innerhalb der Räumlichkeiten umsetzen. Ersteres ist kostspieliger und auch eine Frage der Organisation: Ist es überhaupt möglich, einen weiteren Raum zu nutzen? Wie funktioniert der Ablauf mit der Küche? Muss eine separierte Küche eingebaut werden? Es stellt sich somit als erheblich schwieriger heraus, mehrere Räumlichkeiten zu nutzen. Zudem müssten nicht nur zusätzliche Räume, sondern auch zusätzliches Personal zur Verfügung gestellt werden.

Eine Aufteilung der Mensa in verschiedene Bereiche bietet hingegen den Jugendlichen eine Rückzugsmöglichkeit, ohne dass weitere Räumlichkeiten gefunden werden müssen. Wichtig hierbei sind ein flexibles Mobiliar, verschiedene Bereiche, in denen man zu Tisch essen kann, aber auch einen kleinen Snack am Stehtisch zu sich nehmen kann oder nach dem Essen noch ein wenig „chillen“ kann. Es muss ein Raum geschaffen werden, der auch für Jugendliche attraktiv ist. So können Jüngere und Ältere zwar in einem Raum speisen, haben aber dennoch die Möglichkeit sich zu separieren.

Altersdifferenzierung ist ein sehr wichtiges Thema in der Sek. I und Sek. II. Wird es weder beim Ablauf noch bei der räumlichen Gestaltung der Mensa berücksichtigt, kann dies zu einem erhöhten Abgang der Schüler kommen. Außerdem zeigten einige Schulen, dass es trotz eines Versuchs einer altersdifferenzierten Gestaltung von Mensen, zu einem Rückgang der Besucherzahl kommen kann. Eine Integration der Schüler bei dem Entwicklungsprozess der Mensa kann dem entgegen wirken.

Andere Schulen hingegen bieten neben der Mensa eine Art Café, Cafeteria an, oftmals mit der Folge, dass sich die älteren Schüler nur dort aufhalten und nicht in der Mensa, was auch keine adäquate Lösung sein kann. Um den Jugendlichen eine Segregation bieten zu können, bedarf es vieler Voraussetzungen, damit das Konzept von den jeweiligen Peer Groups auch anerkannt und genutzt wird. Eine Möglichkeit bietet die im Folgenden beschriebene Integration der Schüler beim Planungs- und Durchführungsprozess der Mensa.

3.4.2.5 Partizipation der SchülerInnen bei der Planung und Organisation

In den weiterführenden Schulen werden Schüler in den Ablauf der Mensa oftmals integriert. Dieses geschieht entweder über das Wahlfach Hauswirtschaft oder über eine schuleigene Organisation des Mittagsbereichs. Dort werden dann Teams gebildet, die in bestimmten Zeitintervallen während der Mittagsverpflegung arbeiten müssen. Oft werden dann auch Eltern integriert, die dann im Küchenbereich mithelfen oder beispielsweise die Kleidung der Küchenteams waschen. Es gibt somit verschiedene Möglichkeiten, Schüler, Eltern und Lehrer mit in die Organisation der Mensa einzubinden. Die Arbeit innerhalb der Mensa, ausgeschlossen ist hier der Küchenbereich, beginnt schließlich bereits beim Einlass. Viele Schulen überprüfen den Einlass der Schüler, bevor sie den Speiseraum betreten oder bevor sie das Essen bestellen. Einige Schulen nehmen eine Kontrolle über Listen vor, die sie entweder selber abhaken oder von den an dem Tag arbeitenden Schülern, Lehrern oder Eltern abhaken lassen.

Die Schulen 14, 15 und 20 haben sich ein anderes Verfahren der Einlasskontrolle überlegt. An diesen Schulen erhält jedes Kind, das am Mittagessen teilnimmt, eine Chipkarte. Die Chipkarte enthält die für den Einlass wichtigen Informationen über das Konto des Schülers und ein Bild zur Erkennung. An diesen Schulen werden die Kontrollen von Lehrern und Schülern in Zusammenarbeit übernommen, sodass keine Übertragung der Karte an Zweite stattfinden kann und ein Eintritt bei Nichtbezahlung verwehrt wird. Es ist ein diskretes Verfahren, bei denen die Schüler, deren Eltern das Geld nicht überwiesen haben, nicht vor allen Kindern bloß gestellt werden.

In Schule 17 hat der Hauswirtschaftsbereich der Schule eine Arbeitsgruppe gebildet, in der die Schüler mit dem Schwerpunktfach Hauswirtschaft, den restlichen Schülern der Schule eine kleine gesunde und sehr günstige Mahlzeit zubereiten. Auch hier müssen die Schüler gemeinsam beim Mittagessen mithelfen.

In den meisten Schulen müssen sich die Schüler lediglich ihr Essen holen und anschließend das schmutzige Besteck und den Restmüll selber entsorgen.

In den Schulen 1, 14, 15 und 20 müssen die Kinder regelmäßig in Form eines Mensadienstes, der sich wöchentlich abwechselt, tätig werden. Zu den Aufgaben des Mensaservices gehören vorbereitende Maßnahmen wie Tische abwischen, Geschirrwagen hinstellen etc. Während des Essens müssen die Tische gereinigt werden und nach dem Essen ebenso. In der Schule 14 gibt es auch bei der Besteckrückgabe ein Team für die Kontrolle der Essensabfälle. Hier kontrollieren Kinder Kinder, und seither sind die Abfälle des Essens drastisch zurückgegangen.

Einige Schulen stellen den Kindern Shirts oder Polohemden während der Arbeit in der Mensa zur Verfügung, die alle ein einheitliches Design haben. Manche haben sogar ein Emblem der Schule oder der Mensa aufgedruckt. Jeder, der in der Mensa arbeitet, trägt so ein Shirt. Gewaschen wird die Kleidung entweder in der naheliegenden Wäscherei, die Kinder nehmen die Sachen mit nach Hause oder sie werden in der Schule gewaschen. Hier können die Schüler bei der Entwicklung der Prints für das Shirt oder Hemd involviert werden und auch in der anschließenden Pflege.

Schule 22 bezieht die Schüler auch mit in die Planung der Mensa ein. Hier haben die Schüler ein Komitee gebildet, das bei der Konzeption der Mensa tatkräftig mitgeholfen hat. Die Befragung umfasste Fragen über deren Lieblingsaufenthaltsorten in ihrer Freizeit bis hin zu einer Mitbestimmung des Interieurs der Mensa.

Es gibt viele Bereiche, in denen die Schüler bei der Organisation und Durchführung in der Mensa einbezogen werden können. Die 15. Shelljugendstudie zeigte deutlich, dass sich Jugendliche auch in ihrer Freizeit gerne engagieren. Schulen sollten sich dieses Engagement sichern und nutzen, um eine für alle Schüler attraktive Mensa zu gestalten. Das fördert nicht nur die sozialen Kompetenzen der Schüler, sondern auch die Akzeptanz der Mensa. Will man Jugendliche für ein Projekt begeistern, ist eine Partizipation in das Projekt von enormer Wichtigkeit.

4. Leitfaden

Aus den Ergebnissen der Analyse und gestützt auf die Grundlagen und Konzepte werden Empfehlungen für die Gestaltung der Speiseräume gegeben.

4.1 Räumliche Gestaltung

4.1.1 Raumakustik

4.1.1.1 Schallabsorption

Die in Speiseräumen immer vorhandenen Geräusche werden von Wänden, Decken, Fußböden und anderen Oberflächen des Raums reflektiert und es entsteht ein Echo. Um dieses zu unterbinden, d.h. die Nachhallzeiten zu verringern, sollten Schallabsorber eingesetzt werden. Schallabsorber haben die Funktion, den Schall zu absorbieren bzw. einfacher formuliert „ihn aufzusaugen“. Wie die Analyse der Schulen gezeigt hat, gibt es dazu unterschiedliche Möglichkeiten. Eine ist der Einbau von Lärmschutzdecken. Jedoch hat vor allem Schule 17 gezeigt, dass der Einbau einer Lärmschutzdecke allein nicht ausreicht, denn der „Klatschtest“ ergab ein negatives Ergebnis. Aus diesem Grund sollten weitere Materialien eingesetzt werden, die den Lärm absorbieren. Dazu zählen das Anbringen von Vorhängematerial und das Aufstellen von Pflanzen oder Raumtrennern. Sie dämmen den Schall und können den Raum zugleich dekorieren. Darüber hinaus dienen vor allem Raumtrenner dazu, den Speiseraum zu strukturieren und eventuell Oberstufenschüler von den Jüngeren räumlich zu trennen.

Neben Lärmschutzdecken, Raumtrennern, Vorhängematerial und Pflanzen ist die Wahl des verwendeten Materials für Wände und Decken zur Reduzierung des Lärms wichtig. Der Schallabsorptionsgrad α als technische Größe gibt an, welcher Teil des auf eine Fläche auftreffenden Schalls absorbiert wird. Er liegt in einem Bereich zwischen $\alpha=0$ (0 % Absorption) und $\alpha=1,0$ (100 % Absorption der eintreffenden Schallenergie) (vgl. Ecophon 2006, S. 85). Abb. 7 verdeutlicht, welcher Absorptionsgrad in Abhängigkeit von der Frequenz (Hz) notwendig ist, um die Absorptionsklasse A und damit eine nahezu vollständige Umwandlung der Schallenergie zu erreichen.

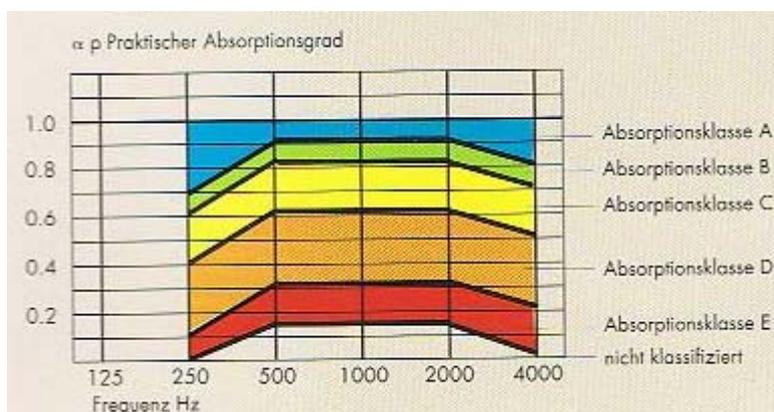


Abb. 7: Absorptionsgrad (Ecophon 2006, S. 86)

Für die raumakustische Gestaltung wird die Orientierung an der DIN 18041 (2004) „Hörbarkeit in kleinen bis mittelgroßen Räumen“ empfohlen. In dieser sind die Grenzwerte der

Nachhallzeiten in Abhängigkeit von dem Raumvolumen dargestellt. Allgemein unterscheidet die DIN 18041 zwischen zwei verschiedenen Gruppen von Räumen. Für die Gruppe A gilt eine „Hörsamkeit über mittlere und größere Entfernungen“ und schließt damit Räume aus dem Bereich Unterricht, Musik, Sprache und Sport ein. Speiseräume hingegen gehören zu der Gruppe B („Hörsamkeit über geringere Entfernungen“). Während die genannte Norm für die Gruppe A Anforderungen festlegt, werden für die zweite Gruppe nur Empfehlungen ausgesprochen.

Da die DIN 18041 in Speiseräumen nicht von einer kommunikativintensiven Raumnutzung ausgeht, empfiehlt sie als Orientierungswert eine 50 - 60 % -ige Deckenbelegung mit einem Absorber der Absorptionsklasse A. Sind die Materialien weniger wirksam, so erhöht sich die Fläche entsprechend. In der Literatur wird jedoch eine anzustrebende Nachhallzeit von $T = 0,5$ Sekunden empfohlen, da der Speiseraum als einen Ort angesehen wird, in dem Kommunikation eine tragende Rolle spielt (vgl. Ecophon 2006, S. 130). Um diesen Wert zu erreichen, ist eine vollflächige Akustikdecke der Schallabsorptionsklasse A notwendig (s. Abb. 7).

Der Wert der Nachhallzeit gilt für den besetzten Raumzustand. Da die Kleidung ebenfalls schallabsorbierende Eigenschaften hat, sind bei Messungen im Vorfeld längere Nachhallzeiten zu erwarten. Die Messungen erfolgen über die Ausstrahlung von Signalen über einen Messlautsprecher, die von einem Mikrofon aufgezeichnet werden.

Um genannte Nachhallzeiten zu erzielen und damit gute raumakustische Gegebenheiten zu schaffen, sollte die größte durchgehende freie Fläche zur Schallabsorption genutzt werden (vgl. Ecophon 2006, S. 86). Vor allem sollten ausreichende schallabsorbierende Verkleidungen an den Decken und eventuell an den Wänden angebracht werden, wie

- Vlieskaschierte farbbeschichtete Mineralfaserplatten,
- Gelochte Gipskartonplatten mit vollflächig absorbierender Hinterlegung,
- Gelochte Holzverkleidungen mit absorbierender Hinterlegung,
- Lochblechkassetten mit absorbierender Hinterlegung,
- Decken aus Holz oder Blechpaneelen, auf Lücke verlegt mit absorbierender Hinterlegung,
- Holzakustik- oder Holzfaserplatten,
- Absorberkulissen (vgl. Mommertz 2002, S. 109).

Wichtig ist, dass alle genannten Materialien nicht direkt an der Wand oder Decke montiert werden. Einzuhalten ist ein Abstand von etwa 10 cm. Die Ursache ist der Schallwellenlängenbereich im hörbaren Spektrum. Die Schallwelle der hohen Frequenzen beträgt nur wenige Zentimeter, wohingegen die der tiefen Frequenzen einige Meter betragen (vgl. Mommertz 2002, S. 109). Lagen die dünnen Schallabsorber direkt auf der harten Wand oder Decke auf, könnten nur hohe Frequenzen absorbiert werden. Der ausreichende Abstand sorgt somit dafür, dass auch tiefe Frequenzen „geschluckt“ werden können und damit einhergehend für eine bessere Effektivität der Akustikdecke. Die Verlegung der Schallabsorber sollte bis in den Randbereich erfolgen, sodass keine Windreflexionen zwischen Wand und Decke auftreten.

In Ergänzung zu den Decken- und Wandverkleidungen haben Gardinen gleichfalls eine absorbierende Funktion, sofern sie geeignete akustische Eigenschaften aufweisen. Eine im Vorfeld durchgeführte Prüfung erfolgt durch einfaches Hindurchpusten des Materials. Dies darf nur unter Widerstand möglich sein. Das Gebäude muss ebenfalls gegen Schall von außen geschützt werden..

4.1.1.2 Pädagogische Konzepte

Zwar bilden die technischen Maßnahmen zum Schallschutz die Basis für eine gute Akustik in Speiseräumen, überdies gibt es dennoch Wege einer weiteren Unterstützung. Eine Möglichkeit ist der Einsatz von waschbaren Tischsets oder Tablettts mit Gummieinsatz, der ebenfalls von der Verbraucherzentrale NRW empfohlen wird (vgl. Verbraucherzentrale NRW 2005, S. 15). Dadurch kann der durch klapperndes Geschirr hervorgerufene Geräuschpegel erheblich reduziert werden. Weiterführend ist es sinnvoll, unter den Stühlen Gummi- oder Filzpuffer anzubringen, um keinen Lärm beim Verschieben der Stühle zu erzeugen.

Neben organisatorischen Aspekten gibt es pädagogische Maßnahmen, die der Lärminderung förderlich sind. Dazu zählen zum einen verbindliche Regeln wie „nicht durch Wände zu sprechen“ und zu schreien, wenn der andere gerade nicht in der Nähe ist. Zum anderen sollten Bewegungsräume geschaffen werden, in denen die Kinder sich vor und nach dem Essen bewusst austoben können, es jedoch im Speiseraum während der Essenszeiten zu unterbinden. Des Weiteren kann das Angebot eines Rückzugsraums dazu beitragen, dass die Atmosphäre insgesamt ruhiger wird. Die Schülerinnen und Schüler bekommen nicht das Gefühl, zur Aktivität gezwungen zu sein, sondern können sich jederzeit zurückziehen.

Die Einführung eines Ruhezeichens ist eine weitere Möglichkeit, Lärm zu unterbinden. In Verbindung mit dem Thema „Lärm“ innerhalb eines pädagogischen Konzepts können Lärmampeln eingesetzt werden, die den Lärmpegel durch die Farben rot, gelb und grün wiedergeben. Dies ermöglicht den Kindern eine Art Selbstkontrolle zum Geräuschpegel während des Essens, wodurch das Lärmbewusstsein geschult wird.

4.1.2 Farbgebung

Die Analyse der Speiseräume in Hinblick auf die Farbgestaltung hat gezeigt, dass die meist gewählte Farbe weiß ist. Dies hängt damit zusammen, dass einströmendes Tageslicht und künstliches Licht von Wänden, Decken und Böden am besten reflektiert werden und den Raum heller erscheinen lassen. Falls der Speiseraum jedoch durch den Anstrich farblich gestaltet werden soll, können, wie es in einigen Speiseräumen zu sehen ist, Akzente gesetzt werden. Es wird nur ein bestimmter Bereich andersfarbig gestrichen, der jedoch dem gesamten Raum Charakter verleiht. In den Schulen ist dies unter anderem ein helles Gelb. Dieses wirkt heiter, strahlend, fröhlich und anregend. Es ist mit der Farbe der Sonne vergleichbar und steht für Kommunikation und Reife (vgl. Rodeck, Meerwein 1998, S. 28). Die Farbe rot hat hingegen eine dynamisch, erregende und stimulierende Funktion, die für Hitze, Aggression und Liebe stehen kann, und eignet sich gut zur farblichen Akzentuierung von Speiseräumen (vgl.

Rodeck, Meerwein 1998, S. 28). Neben der Grundfarbe weiß empfiehlt es sich, warme Töne aus dem Bereich Terrakotta/Orange einzusetzen (Abb. 8). Wie viel Fläche angestrichen wird, hängt von der Größe des Raums, vorhandenen Fenstern, der Farbe des Bodens und der Größe der Oberflächen ab. Empfehlenswert ist es jedoch, den Speiseraum farblich derart zu gestalten, dass eine Orientierungshilfe geschaffen wird. Dazu kann die Ausgabetheke farblich hervorgehoben werden oder der Chill-out Bereiche farblich von dem restlichen Speiseraum getrennt werden. Auch für die farbliche Gestaltung sollte ein Innenarchitekt herangezogen werden. Zu empfehlen ist eine Abstimmung mit den Vorlieben von Kindern; dies in den Schulen oftmals nicht umgesetzt (Bliestle 2010).



Abb. 8: Farbgestaltung (Herrmann 2009)

4.1.3 Licht und Beleuchtung

Wie bereits in dem Theoriekapitel beschrieben ist die Beleuchtung für das Wohlbefinden und Glücksgefühl im Raum mitverantwortlich. Ein Licht von guter Qualität bedeutet:

- Blendfreiheit,
- Richtige Ausrichtung,
- Angemessene Schattenbildung,
- Gute Farbwirkung durch die richtige Lichtfarbe und Flackerfreiheit,
- Gleichmäßige Lichtverteilung,
- Gut beleuchtete Oberflächen.

Um für das richtige Licht im Speiseraum zu sorgen, bietet es sich an ein Lichtkonzept zu entwickeln, das auf das bestehende Tageslicht und zusätzlichen Deckenleuchten zurückgreift, um auch in den Wintermonaten für eine gute Beleuchtung zu sorgen. Wie in der Analyse beschrieben, befinden sich im Verhältnis zur Raumgröße in fast allen Speiseräumen eine ausreichende Anzahl und eine angemessene Größe an Fenstern. Hervorzuheben sind in Bezug auf die Tageslichtnutzung vor allem die sechs Räume mit bodentiefen Fensterfronten und die acht Speiseräume mit einfachen Fensterfronten. All diese Räume strahlen eine ausreichende Helligkeit aus und wirken durch Schatteneffekte und Kontraste natürlich. Zudem zeigen die Lichtwerte in Kapitel 2.1.3, dass das Tageslicht die beste Wahl für die Funktion des menschlichen Auges und das Wohlergehen des Menschen ist.

Die größtenteils vorhandenen, in die Decken eingelassenen und abwärtsgerichteten Leuchten sowie die an der Deckenoberfläche angebrachten abwärtsgerichteten Leuchten erfordern eine sehr hohe Blendschutzverkleidung, da das Risiko der Blendung bei Leuchten dieser Art

sehr hoch ist (vgl. Ecophon 2006, S. 48). Diese wirken unter anderem störend und irritierend in der Kommunikation und können des Weiteren das Essen verfälscht und damit unappetitlich erscheinen lassen. Pendelleuchten im Bereich der Essensausgabe an den Schulen 6 und 7 sorgen für eine Strukturierung des Raums. Auch die heller strahlenden Lampen in zwei Mensen sowie der Einsatz von Fenstern in einer anderen lassen die Ausgabestellen hervorheben und führen zu einer besseren Orientierung. Angesichts der vielen Bereiche in einem Speiseraum ist es ratsam, auf unterschiedliche Lichtsysteme zurückzugreifen, um den Raum zu strukturieren.

Die Lichtstrahlung einer Pendelleuchte ist in Abb. 9 dargestellt. An Gruppentischen kann durch den Einsatz von größeren Pendelleuchten mit direkter und indirekter Lichtverteilung die Schattenbildung in Gesichtern reduziert werden. Des Weiteren scheint das Licht in erster Linie an die Decke, die es reflektiert und das Licht über den ganzen Raum verteilt. Dies erfordert eine helle Decke mit hoher Lichtreflexion und effizienten Leuchten. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Gefahr der Blendung verringert wird (vgl. Ecophon 2006, S. 48). Stehtische und kleinere Tischgruppen sollten aus den genannten Gründen gleichfalls mit Pendelleuchten bestrahlt werden.

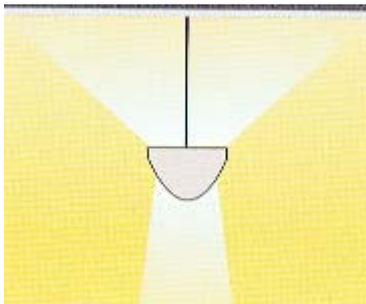


Abb. 9: Lichtstrahlung einer Pendelleuchte
(Ecophon 2006, S. 48)

Besondere Akzente, die zu einer angenehmen Atmosphäre im Speiseraum beitragen, können mittels Mini-Spots mit Halogenstrahlern oder dekorativen Lichtsäulen erreicht werden. Die Mini-Spots können zum Bestrahlen von Bildern, Wandgestaltungen etc. eingesetzt werden und als Blickfang fungieren. Falls es an den Schulen eine abgetrennte Chill-out-Lounge gibt, sollte diese einen indirekten Lichteinfall erhalten. Ein Chill-out Bereich lädt die Schülerinnen und Schüler zum Verweilen und Entspannen ein. Dort können sie abschalten und in Ruhe mit ihren Freunden über die neusten Ereignisse und Erlebnisse sprechen.

Die für Speiseräume verbindliche Nennwertbeleuchtung von 200 lx (vgl. Kapitel 2.1.2) ist der DIN EN 12464-1 „Licht und Beleuchtung, Teil 1: Beleuchtung von Arbeitsstätten in Innenräumen“ zu entnehmen.

4.1.4 Raumklima

Um in Speiseräumen Temperatur und Luftqualität auf einem behaglichen Niveau zu halten, sollten ausreichende Lüftungsmöglichkeiten zur Verfügung stehen. Dies wird entweder über ausreichend große Fenster oder andere Lüftungsmöglichkeiten gewährleistet, wie es die Ana-

lyse der Schulen gezeigt hat. Die Form der Lüftung über Fenster wird auch freie oder natürliche Lüftung genannt.

Im Bereich der natürlichen Lüftung reicht es nicht, den Raum kurz vor dem Essen einmal zu lüften. Weitaus ungeeigneter ist eine beständige „Kippstellung“ der Fenster. Diese hat höchstens erhöhte Heizkosten zur Folge. Am effektivsten ist es, wenn während der gesamten Raumnutzungszeit sowie davor und danach dem Raum mehrmals durch kräftige und regelmäßige Stoß- oder Querlüftungen Frischluft zugeführt wird. Zum Problem kann diese Art der Lüftung in den Wintermonaten werden. Vor allem die in Fensternähe sitzenden Schülerinnen und Schüler werden über Kälteempfinden klagen. Dennoch muss auch in dieser kalten Jahreszeit dafür gesorgt werden, dass die lufthygienischen Werte für Kohlendioxid (höchstens 1.500 ppm) eingehalten werden. So ist es unumgänglich den Speiseraum, trotz der Kälte, ausreichend zu lüften (vgl. Umweltbundesamt 2008, S. 94).

Neben der natürlichen Lüftung besteht ebenso die Option einer Lüftungsanlage. Durch die mechanische Art der Lüftung sollte dem Raum zu 100 % Frischluft zugeführt werden. Von Vorteil ist diese vor allem, wenn der Speiseraum in Relation zur Größe keine ausreichende Anzahl an Fenstern besitzt. Des Weiteren kann der Raum über Nacht genügend abgekühlt werden, ohne auf den Schutz vor Einbruch angewiesen zu sein (vgl. Umweltbundesamt 2008, S. 95).

4.1.5 Möblierung und Zoneneinteilung

Da aufgrund der weiteren Raumnutzung die Stühle verstellt werden, sollten diese möglichst stapelbar, leicht beweglich, gut zu pflegen und nicht zu schwer sein (vgl. Rösch, Schiering 2003, S. 4). Es können ggf. Tische mit Rollen verwendet werden, wenn ein häufiges Umstellen geplant wird. Dies erleichtert es vor allem die Mithilfe für jüngeren Schülerinnen und Schüler.

Der Platzbedarf, der pro Schüler im Speiseraum entsteht, ist von der Anordnung der Sitzgruppen abhängig. Grundsätzlich liegt dieser in den Schulen zwischen 0,75 m² und 1,83 m² (siehe Tab. 2). Jedoch ist eine Mindestfläche von 1,0 m² zu empfehlen. In Abb. 10 sind verschiedene Tischaufstellungsmöglichkeiten dargestellt,

Falls Tablett eingesetzt werden, muss dies bei der Wahl der Tische Berücksichtigung finden. Gastro-Norm-Tabletts benötigen eine Tischgröße für vier Personen von 120 x 170 cm (vgl. Rösch, Schiering 2003, S. 4). Bei Euro-Norm-Tabletts hingegen sollte der Tisch bei gleicher Länge 10 cm breiter sein (vgl. Rösch/ Schiering 2003, S.4). Mit der Anzahl der Personen an einem Tisch sinkt zudem der Bedarf der Gesamtfläche. Das heißt, je mehr Personen in einem Speiseraum essen und je weniger Raumfläche zur Verfügung steht, desto mehr Personen essen gemeinsam an einem Tisch. Abb. 11 stellt die Tischgrößen und deren Platzbedarf dar.

Grundsätzlich ist auf eine ausreichende Durchgangsbreite (auch im Hinblick auf Rollstuhlfahrer/innen) und einen hinreichenden Bewegungsraum beim Aufstehen und Hinsetzen zu achten (vgl. Rösch, Schiering 2003, S. 4). Um das Herumliegen von Taschen und Jacken zu

vermeiden, sollten Garderobenhaken und Abstellmöglichkeiten vorhanden sein (vgl. Rösch, Schiering 2003, S. 4).

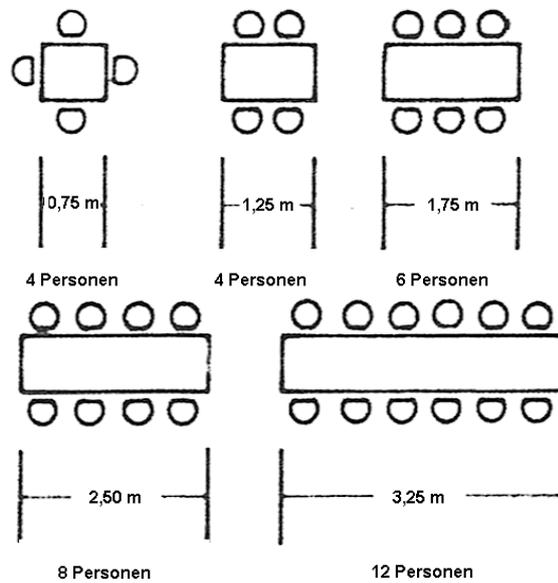


Abb. 10: Tischaufstellungsmöglichkeiten (Rösch/ Schiering 2003, S.4)

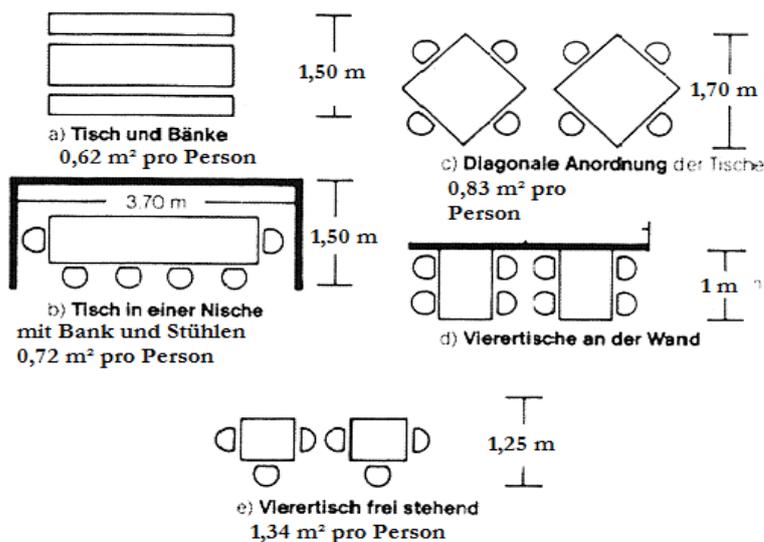


Abb. 11: Tischgrößen und Platzbedarf (Rösch, Schiering 2003, S. 5)

Im Sek I-Bereich besitzt eine Zoneneinteilung Vorteile, die den unterschiedlichen Kommunikationsbedürfnisse Rechnung trägt. Dieser Aspekt hat bei der Gestaltung von Betriebskantinen eine zunehmende Bedeutung erlangt. Der Speisebereich wird in die 3 Zonen

- Kommunikation (Möblierung durch Stehtische und Hocker)
- Unterhaltung (Tische sowie TV, Video)
- Entspannung (Lounge mit niedrigen Tischen)

eingeteilt. Realisierungen lassen sich z.B. bei den Schulen 17 und 22 finden.

4.1.5 Wandgestaltung

Grundschule

Vor allem in der Grundschule wird sehr viel Wert darauf gelegt, dass selbst gemalte oder gebastelte Bilder von den Kindern aufgehängt werden. Dies verleiht der geleisteten Arbeit Anerkennung und gibt den Schülerinnen und Schülern Bestätigung. Voller Stolz können sie die eigenen Werke bewundern. Die Kinder können selbst Ideen entwickeln und sichtbare Spuren hinterlassen, indem sie Räume selbstständig und angepasst an ihre Bedürfnisse verändern.

Weiterhin kann die Gestaltung mit dem Regelunterricht oder mit in der Betreuung stattfindenden Arbeitsgemeinschaften verbunden werden. Passend zur Jahreszeit oder zur Lebenswelt der Kinder können Themen besprochen und gemeinsam mit den Kindern ausgearbeitet werden. Auch für Projekte im Bereich der Ernährungserziehung kann der Speiseraum als Präsentationsplattform dienen. Mit Hilfe von Ausstellungswänden können den Kindern neue Lernimpulse gegeben werden.

Weiterführende Schule

Im Gegensatz zur Grundschule geht es in den weiterführenden Schulen nicht in erster Linie darum, eigene Arbeiten auszustellen. Eine Ausnahme können die unteren beiden Klassenstufen bilden, deren Bedürfnisse mit denen der vierten Klasse zu vergleichen sind. Viel mehr sollte die Gestaltung der Mensa „cool sein“. Sie sollte, so ergaben es Umfragen mit Jugendlichen an Schulen in Recklinghausen, in Anlehnung an Bars und Restaurants sowie Fast Food Ketten gestaltet werden, die die Jugendlichen aus ihrer Freizeit kennen (Herrmann 2010).

Dies impliziert, dass neben Leinwänden auch Flat-Screens die Wände zieren, um Musikvideos abzuspielen die für eine angenehmere Atmosphäre in der Mensa sorgen (Herrmann 2010). Wichtig ist, dass es verschiedene Bereiche gibt, damit sich die älteren Schülerinnen und Schüler von den jüngeren räumlich trennen können.

4.1.6 Tischgestaltung

Grundschule

Die Gestaltung der Tische beschränkt sich in den meisten Essensbereichen auf das Vorhandensein von Blumen und Servietten. In einigen Grundschulen wird der Raum je nach Jahreszeit oder Ereignis passend geschmückt und mit einer Tischdecke versehen. Ergänzend zu den vorgefundenen Dekorationen können (s. Kap. 4.1.1) Tischsets eingesetzt werden, die neben der Geräuschminderung eine dekorative Funktion besitzen.

Zwar wird in allen Schulen das Decken des Tisches durch die Erzieher übernommen, trotzdem besteht die Option die Tischgestaltung mit in den Unterricht oder in Arbeitsgemeinschaften einzubeziehen. Die Kinder lernen, wie ein (festlich) gedeckter Tisch aussehen kann und warum es Sinn hat einen Tisch besonders zu gestalten.

Grundsätzlich ist es wichtig, dass die Tischgestaltung stets mit den Schülerinnen und Schülern abgesprochen wird und sie selbst an dieser beteiligt sein können. Wenn die Eltern ebenfalls mit einbezogen werden, können die Kinder Gelerntes präsentieren.

Weiterführende Schule

In den weiterführenden Schulen sollte die Gestaltung der Tische in Anlehnung an die Erfahrungen aus der Primarstufe weitergeführt werden. Es könnten Schülerteams gebildet werden, die im regelmäßigen Wechsel diese Aufgabe übernehmen. Empfohlen wird unter anderem der Einsatz von Blumenvasen und zur Winterzeit die Dekoration mit Adventskränzen, um den jahreszeitlichen Wechsel beizubehalten.

4.1.7 Erweiterte Raumnutzung

Während in den Grundschulen die Speiseräume zur weiteren Nutzung während der Betreuungszeit dienen (Arbeitsgemeinschaft, Hausaufgabenbetreuung, Spielraum), wird die Mensa in den weiterführenden Schulen auch für weitere Schulveranstaltungen genutzt. Diese Notwendigkeit besteht aus finanziellen Gründen, da sonst die Nutzungszeit eines derartig großen Raumes zu gering ist. Grundlegend ist, dass im Vorfeld der Raumgestaltung Möblierung und Beleuchtung gewählt werden, die Flexibilität ermöglichen. Die Durchführung eines Theaterstücks, das Halten von Vorträgen oder das Veranstellen von Festen erfordert andere Arten der Möblierung oder andere Beleuchtungsmittel als der tägliche Mensabetrieb. Darüber hinaus können an den Raum weitere akustische Anforderungen gestellt werden. Diese Aspekte müssen im Vorfeld berücksichtigt werden, damit die Mensa als multifunktionaler Raum dienen kann.

Als Beispiel sei die Schule 14 genannt. In dieser Mensa gibt es ein variables Raumkonzept, das den vielfältigen Anforderungen des Schulbetriebs ebenso gerecht wird wie anderen Veranstaltungen. Der Raum ist mit geschwungenen Tischen möbliert, die in unterschiedlichen Konstellationen stehen können (Abb. 12). Es wird deutlich, wie die Anzahl der Sitzplätze je nach deren Anordnung variieren kann und unterstreicht abermals die Flexibilität.



Abb. 12: Tischanordnung (Mensaverein Offene Schule Kassel-Waldau 2008)

4.1.8 Praxisbeispiel

Abschließend wird auf ein Beispiel aus Recklinghausen (Nordrhein-Westfalen) eingegangen. Dort werden derzeit Schulbistros geplant, die die hier empfohlenen Aspekte spiegeln. Abb. 13 stellt den Plan der Mensa dar (Realisierung Anhang 1, Schule 22).

Die Mensa teilt sich in 2 Bereiche, in den Bistrobereich mit Ausgabetheke und Möbelemente wie Stehtische, Barhocker, Bänke und Sitzgruppen und in eine Loungeecke mit niedrigen Polsterelementen zum Chillen und Abhängen (Abb. 13). Getrennt werden die beiden Bereiche durch eine PC-Station in Stehtischhöhe und eine unterschiedliche farbliche Gestaltung und Beleuchtung. Während der Bistrobereich sehr hell gestaltet ist, ist der Loungebereich von einer indirekten Beleuchtung geprägt (s. Abb. 14 und 15). Die gesamte Gestaltung der Mensa wurde in Zusammenarbeit mit Fachpersonen und mit Schülerinnen und Schülern geplant, um eine hohe Akzeptanz zu erreichen.



Abb. 13: Konzept Bistro Recklinghausen (Herrmann 2009)



Abb. 14: Bistrobereich (Herrmann 2009)



Abb. 14: Loungebereich (Herrmann 2009)

Aus den Praxisbeispielen und den Grundlagen und Konzepten wird deutlich, dass das Schaffen einer angenehmen Atmosphäre vor dem Hintergrund einer gut gelungenen Ess- und Schulkultur wichtig ist, damit das Angebot Mittagessen in Anspruch genommen wird. Viele Kinder und Jugendliche kennen die Einnahme der Mahlzeit nur aus der eigenen Familie und nehmen zum ersten Mal an einer Gemeinschaftsverpflegung teil. Neben der bereits erwähnten

ernährungsphysiologischen Herausforderung, vor die viele Schulen im Zuge der Einführung des Ganztages gestellt werden, ist es ebenso wichtig, eine behagliche Atmosphäre zu schaffen. Um dieses zu gewährleisten, sollte die Gestaltung auf räumlicher und dekorativer Ebene in hohem Maße berücksichtigt werden. Dazu müssen bereits in der Planungsphase eine gute Akustik, ausreichende Beleuchtung, eine ansprechende Farbgestaltung sowie die Berechnung der Sitzplatzzahl und damit verbunden die Auswahl und Anordnung der Möbel bedacht werden. Die dekorativen Aspekte wie Wand- und Tischgestaltung sollten stets in Absprache mit den Schülerinnen und Schülern umgesetzt werden, wobei insbesondere an den weiterführenden Schulen die Differenzierung im Alter eine große Rolle spielt. Während sich an den weiterführenden Schulen die älteren von den jüngeren Schülerinnen und Schülern abgrenzen und ihre eigenen Bereiche haben möchten, können an den Grundschulen die Kleineren von den Größeren lernen.

4.2 Organisatorische Gestaltung

4.2.1 Grundschule

4.2.1.1 Zeitplanung

Besonders Kinder der Grundschule sind es noch nicht gewohnt, einem strengen Tagesablauf zu folgen. Ihnen fällt es oft schwer, sich über lange Zeiträume hinweg zu konzentrieren. Dennoch müssen sie vormittags dem Unterricht folgen. Umso wichtiger ist es dann, dass genügend Zeit für die Mittagsmahlzeit eingeplant wird. Die Schülerinnen und Schüler sind auf diese Zeit besonders angewiesen, um Abstand vom Schulalltag zu gewinnen und sich zu entspannen.

Da bei Offenen Ganztagschulen nach dem Mittagessen kein Nachmittagsunterricht mehr vorgesehen ist, kann die Zeit für die Mittagsmahlzeit sehr flexibel gestaltet werden. Es sollte den Kindern ein Zeitfenster eingeräumt werden, in dem sie selbst entscheiden können, wann sie sich zum Essen begeben.

Auch eine feste Zeitdauer ist nicht unbedingt erforderlich. Bietet man den Kindern die Möglichkeit, in ihrem eigenen Tempo zu essen, kommt auch der soziale Austausch zwischen den Kindern nicht zu kurz. Sollten sich Schülerinnen und Schüler dennoch zu viel Zeit nehmen, so können die Erzieherinnen und Erzieher eingreifen und sie darauf hinweisen. Es empfiehlt sich, sobald die ersten Kinder aus dem Unterricht kommen, die Speisen bereitzustellen. Zieht eine Schule es dennoch vor, eine feste Zeit für das Mittagessen anzugeben, so sollten mindestens 45 bis 60 Minuten eingeplant werden.

4.2.1.2 Schichtsysteme

Eine Schichteinteilung hängt sehr stark von den vorhandenen Räumlichkeiten einer Grundschule ab. Man sollte nicht zu viele Kinder gleichzeitig die Mahlzeit einnehmen lassen. Es entsteht schnell eine laute und hektische Atmosphäre, die ein gesundes Essen nicht möglich macht. Sollten die Schülerzahlen zu hoch sein, muss ein Schichtsystem eingeführt werden.

Eine Möglichkeit, dies zu realisieren, ist, die Schülerinnen und Schüler jeweils nach Beenden ihres Unterrichts einzuteilen. Ansonsten bietet es sich an, nach Klassenstufen zu differenzieren. Zuerst lässt man Schülerinnen und Schüler der 1. und 2. Klassen essen und anschließend die übrigen Kinder.

4.2.1.3 Regelungen zur Partizipation

Eine grundsätzliche Essensverpflichtung ist in Grundschulen aufgrund der Flexibilitätserwartungen der Eltern kaum möglich. Viele der Kinder, welche die Offenen Ganztagschulen besuchen, bleiben nicht den ganzen Nachmittag dort, sondern werden gegen Mittag von ihren Familien abgeholt. Eine Verpflichtung zur Teilnahme am Mittagessen kann eingeführt werden, wenn Kinder bis zu einer gewissen Uhrzeit in der Einrichtung bleiben müssen. So wird sichergestellt, dass die Kinder eine warme Mahlzeit am Tag erhalten.

Erzieherinnen und Erzieher sollten am dem Essen teilnehmen. Besonders aus pädagogischen Gründen ist es hilfreich, wenn erwachsene Personen mitessen. Kinder nehmen diese als Vorbilder wahr und lernen, wie man sich bei Tisch verhält. Die Erzieherinnen und Erzieher können den Kindern direkte Hilfestellungen leisten. Außerdem bietet das Mittagessen eine gute Umgebung für vertrauensvolle Gespräche.

4.2.1.4 Speiseauswahl

Die Wichtigkeit der Speiseauswahl ist vor allem in Grundschulen gegeben. Das Ziel von Offenen Ganztagschulen ist unter anderem, eine ausgewogene Mahlzeit anzubieten. Wenn Kinder nicht die eigene Mahlzeit wählen können, ist mit einer großen Menge von Essensresten zu rechnen. Um diese Situation zu umgehen, sollte den Kindern zumindest eine Wahlmöglichkeit gegeben werden. Eine Auswahl verschiedener Beilagen ist eine Möglichkeit. Ebenso ist es wichtig, dass die Kinder die Menge bestimmen können, so dass nicht vertraute Beilagen zwar probiert, aber nicht in großer Menge gegessen werden müssen. So kann ein Kompromiss zwischen Beachtung der Neophobie (Unbekannte wird von Kindern gemieden) und das Heranführen an eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung gefunden werden.

4.2.1.5 Essensausgabe

Im Bereich von Grundschulen ist es sinnvoll, ein Ausgabesystem zu nutzen, welches an das Alter der Schülerinnen und Schüler angepasst ist. Zu empfehlen ist das System der Ausgabetheken. Dabei können die Kinder selbst ein Gericht auswählen, ihre Teller werden dann vom Personal angerichtet. So lassen sich die Ausgabemengen gut kalkulieren. Während der Ausgabe kann zudem der Ablauf gut beaufsichtigt werden. Wenn die Schülerzahlen unter 30 Kindern liegen, sollte die Möglichkeit der „Tischgemeinschaft“ angewendet werden, in der die Speisen in Schüsseln auf dem Tisch bereitgestellt werden. Die sozialen Gesichtspunkte eines Mittagessens werden durch eine familiäre Atmosphäre an den Gruppentischen unterstrichen.

4.2.1.6 Getränkeversorgung

Auch die Getränkeversorgung ist ein wichtiger Bestandteil der Schulverpflegung. Während des Mittagessens muss den Kindern ein Getränk angeboten werden. Eine ausreichend Flüssigkeitszufuhr ist wichtig für die Aufrechterhaltung der körperlichen und geistigen Leistungsfähigkeit. Zu den Mahlzeiten sollten Mineralwasser und zuckerfreie Tees angeboten werden. Wenn es die Tischgrößen zulassen, können diese direkt auf den Gruppentischen platziert werden; ansonsten sollten sich die Getränke zumindest im Essensbereich befinden und für alle Kinder zugänglich sein.

4.2.1.7 Partizipation der SchülerInnen im Bereich Ablauf und Organisation

Die Schülerinnen und Schüler sollten im Bereich des Mensabetriebes schon in der Grundschule mit den dort anfallenden Aufgaben vertraut werden. Sie sollen lernen, was es bedeutet, in der Gemeinschaft zu agieren und das alles mit einer gewissen Arbeit zusammenhängt. Durch die Übertragung von Aufgaben erhalten die Kinder einen Bezug zu den Abläufen und tragen selbst Verantwortung.

Grundschul Kinder können in vielen Bereichen dazu beitragen, dass die Küchenkräfte entlastet werden. Wenn Ausgabetheken vorhanden sind, sollten die Kinder selbst ihre Teller abholen. Es bietet sich an, Tischdienste zu bilden. Diese sind dann dafür verantwortlich, das Besteck zu verteilen und die Tische im Anschluss an das Essen zu säubern. Die Entsorgung der Essensreste von den Tellern können ebenfalls die Kinder selbst übernehmen. Es hat sich in der Praxis gezeigt, dass dies eine sehr unbeliebte Aufgabe ist. Kinder fangen an, weniger auf ihren Tellern zu lassen, um diese Aufgabe zu umgehen.

4.2.2 Sekundarstufe I und II

4.2.2.1 Zeitplanung

Bei der Zeitplanung für das Mittagessen muss die Rhythmisierung des Unterrichts berücksichtigt werden. Es sollten feste Zeiten gelten, zu denen die Schülerinnen und Schüler zum Essen erscheinen. Organisatorisch hilft dies den Mensen, sich vorzubereiten. Für die Mittagsmahlzeit muss mindestens eine Stunde Zeit eingeplant sein. Da vor allem an weiterführenden Schulen längere Wartezeiten vor den Ausgabetheken entstehen können, reduziert sich folglich auch die verbleibende Zeit für die Einnahme des Essens. Um trotzdem Hektik und Stress für die Kinder und Jugendlichen zu vermeiden, muss ihnen ausreichend Zeit geboten werden. Die Praxis hat gezeigt, dass eine Stunde in der Regel ausreichend ist.

4.2.2.2 Schichtsysteme

Grundsätzlich empfiehlt es sich nicht, die Schülerinnen und Schüler in verschiedene Essenschichten einzuteilen. Das Mittagessen dient nicht nur dem Zweck der Nahrungsaufnahme, sondern ist auch hinsichtlich der sozialen Kontakte relevant. Wenn es keine Schichteinteilung gibt, können neue Kontakte zwischen den Kindern und Jugendlichen entstehen. Es kann täglich eine neue Sitzordnung zustande kommen und so kann klassen- und stufenübergreifend

kommuniziert werden. Jüngere Schülerinnen und Schüler lernen so von den Älteren, wie sie sich verhalten sollten und lernen weiterhin den Ablauf in der Schulmensa kennen. Nur in dem Fall, dass eine Mensa hinsichtlich ihrer räumlichen Größe nicht alle Schülerinnen und Schüler unterbringen kann, muss eine Aufteilung stattfinden. Diese sollte dann jedoch möglichst aus Kinder und Jugendliche verschiedener Klassenstufen betreffen.

Für die Schulanfangsphase bietet es sich an, dass die neuen Schülerinnen und Schüler der 5. Klasse vor Beginn der Mittagspause in den Speiseraum kommen. Sie müssen sich noch an viele neue Abläufe gewöhnen und könnten überfordert sein, wenn sie zwischen allen anderen Kindern der Schule ihre Mahlzeit auswählen sollen. So wird gewährleistet, dass sie in Ruhe wählen und zumindest mit dem Essen begonnen haben, bevor die älteren Kinder und Jugendlichen die Pause beginnen.

4.2.2.3 Regelungen zur Partizipation

Von den weiterführenden Schulen kann nicht erwartet werden, dass sie eine Essensverpflichtung einführen. Solange es gesetzlich keine Regelung dazu gibt, laufen die Schulen Gefahr, dass sich ihre Schülerzahlen stark reduzieren, da die Eltern bei der Anmeldung ihrer Kinder auf andere Schulen ausweichen können. Dennoch ist eine allgemeine Verpflichtung von Vorteil, gewährleistet sie doch, dass alle Schülerinnen und Schüler mindestens eine warme Mahlzeit am Tag erhalten und somit die geistige Leistungsfähigkeit stabilisiert wird. Generell müssen über das Angebot und die räumliche Gestaltung der Schulmensa attraktive Bedingungen geschaffen werden, die Mittagsmahlzeit wahrzunehmen.

4.2.2.4 Speiseauswahl

Für die Sekundarstufe I empfiehlt es sich, eine große Auswahl an Speisen für die Kinder und Jugendlichen zu schaffen. Sie müssen die Möglichkeit haben, täglich zu wählen und Neues zu probieren. Um dieses umzusetzen, sollten wechselnde Tagesgerichte angeboten werden. Zwei bis drei verschiedene Gerichte täglich erhöhen die Auswahl. Zudem sollte es Salate und Nudeln in unterschiedlichen Zusammenstellungen geben. Snacks und tägliche Angebote wie Pizza, können als feste Speisen mit in das Angebot aufgenommen werden. Durch diese Fülle an verschiedenen Gerichten wird gewährleistet, dass für alle Schülerinnen und Schüler etwas Passendes dabei ist und sie das Angebot nutzen.

4.2.2.5 Essensausgabe

Schülerinnen und Schüler der weiterführenden Schulen wählen an Stationen ihr Essen selbst aus. Geeignet hierfür sind Formen des Buffets, die auch mit einer Ausgabetheke für die Tagesgerichte verknüpft sein können. Diese Organisationsform des „free flow“ ist ein wichtiger Faktor für eine hohe Akzeptanz, indem die Kunden erst bei dem Betreten der Mensa entscheiden, welche Kombination der Speisen sie verzehren wollen. Warme und kalte Gerichte können nach Wahl kombiniert werden. Ein Beispiel für ein free flow Angebot zeigt Abb. 16.

4.2.2.6 Getränkeversorgung

Zur Mittagsmahlzeit müssen den Schülerinnen und Schülern Getränke angeboten werden. Geeignet sind Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure sowie ungezuckerte Tees. In der Mensa sollten die Schülerinnen und Schüler immer Zugriff auf diese Getränke haben, denn nur wenn sie leicht und schnell zugänglich sind, wird ein solches Angebot ausreichend genutzt. Eine geeignete Lösung stellen Trinkwasserspender dar (z.B. S20, F 13). Weitere Säfte und Wasser können kostenpflichtig angeboten werden.



Abb. 16: Beispiel für free flow Angebot

4.2.2.7 Aufgaben der MensamitarbeiterInnen

Die Aufgaben der Mitarbeiterinnen und -mitarbeiter in den Schulmensen der Sekundarstufe I unterscheiden sich kaum von denen in den Grundschulen. Auch an den weiterführenden Schulen wird die Essensausgabe und die Befüllung von Buffetangeboten durch das Küchenpersonal durchgeführt.

4.2.2.8 Aufgaben der SchülerInnen

Für die Mitarbeit der Schülerinnen und Schüler ist es zu empfehlen, einen Mensadienst einzuführen. Durch einen solchen Dienst wird sichergestellt, dass alle Kinder und Jugendlichen in gleichem Maße in die Arbeiten einbezogen werden. Ein klassenweiser, wöchentlicher Wechsel lässt sich gut organisieren. Die Kinder und Jugendlichen erhalten für ihren Mensadienst einheitliche Trikots, um sich von den anderen Schülerinnen und Schülern abzuheben. Zusätzlich bewirkt einheitliche Kleidung, dass sich die Schülerinnen und Schüler mit ihren Aufgaben besser identifizieren können. Sie lernen, was es bedeutet, im Team zu arbeiten und sehen, welche Arbeiten sich hinter dem Konzept einer Schulmensa verbergen. Zu ihren Aufgaben kann gehören: die Einlasskontrolle, das Ausgeben von Snacks, die Geschirrrücknahme, die Entsorgung der Reste von den Tellern und das Säubern der Tische.

Durch diese Mithilfe reduziert sich der Aufwand für das Mensapersonal und es erleichtert die allgemeinen Abläufe. Auch auf die Kosten wirkt sich ein solcher Mensadienst positiv aus: Es wird weniger Personal benötigt, da die Schülerinnen und Schüler zeitaufwendige Arbeiten übernehmen. Die Arbeit im Team trägt außerdem dazu bei, ein besseres Sozialverhalten zu entwickeln und verbessert das Schulklima.

4.3 Soziale und kulturelle Gestaltung

4.3.1 Grundschule

4.3.1.1 Tisch- und Gesprächsregeln

Die Relevanz von eindeutig benannten Regeln hinsichtlich des gemeinsamen Mittagessens ist vor allem in der Grundschule gegeben. Bei der gemeinsamen Mahlzeit sollen die Schülerinnen und Schüler Tischgemeinschaft, Rücksichtnahme und Esskultur erleben. Diese grundlegenden Erfahrungen sind in Zeiten von Fast Food und aufgrund von vielfach fehlenden gemeinsamen Mahlzeiten innerhalb der Familien nicht selbstverständlich. Gemeinsame Regeln sollen den Schülerinnen und Schülern eine gewisse Orientierung ermöglichen und zudem für einen reibungslosen Ablauf im Speiseraum sorgen. Grundlegende Ziele bezüglich der Tischregeln sollen die Schaffung einer ruhigen Essensatmosphäre, ein achtsamer Umgang mit dem Essen und ein angemessenes Benehmen bei Tisch sein. Zur Erzielung eines geregelten Ablaufs mit einer ruhigen Essensatmosphäre sind folgende Regeln empfehlenswert:

- Wir waschen uns vor dem Essen die Hände.
- Wir drängeln nicht an der Essensausgabe.
- Wir fangen erst mit dem Essen an, wenn alle da sind.
- Wir sind nett zu unseren Tischnachbarn.
- Wir essen in Ruhe und veranstalten kein Wettessen.
- Wir bleiben am Tisch sitzen, bis alle fertig sind.
- Wir tragen unser schmutziges Geschirr und Besteck selbst zurück an die Abgabestelle.
- Wir wischen nach dem Essen unseren Tisch ab.

Ein achtsamer Umgang mit dem Essen wird durch die anschließenden Regeln erreicht:

- Wir nehmen uns nur so viel auf den Teller, wie wir sicher essen können.
- Wir probieren das Essen und meckern nicht schon vorher.
- Wir gehen achtsam und wertschätzend mit dem Essen um.
- Wir spielen nicht mit dem Essen.
- Wir essen unsere Teller leer.

Für ein angemessenes Benehmen bei Tisch sind folgende Regeln einzuhalten:

- Wir essen mit Messer und Gabel.
- Wir drehen uns vom Tisch weg, wenn wir husten oder niesen müssen.
- Wir schlürfen und schmatzen nicht.
- Wir reden erst, wenn der Mund leer ist.
- Wir nehmen unsere Mützen beim Essen ab.

Der Speiseraum ist ein wichtiger sozialer Treffpunkt für die Schülerinnen und Schüler. Daher sollen gemeinsame Gespräche erlaubt und auch durchaus erwünscht sein. Jedoch darf eine gewisse Lautstärke nicht überschritten werden, da die ruhige Atmosphäre während des Essens sonst verloren ginge und es zu Störungen käme. Nachstehende Regeln können den Schülerinnen und Schülern als Orientierungshilfe dienen:

- Wir unterhalten uns in Tischlautstärke.
- Wir sprechen und verhalten uns höflich.
- Wir führen unsere Gespräche innerhalb der Tischgruppe.
- Wir lassen uns ausreden.
- Wenn wir etwas fragen möchten, melden wir uns.

Bei der Aufstellung von Regeln ist darauf zu achten, dass eine „Wir-Formulierung“ vorgenommen wird, da sich die Schülerinnen und Schüler dadurch als Kollektiv angesprochen und zur Gruppe zugehörig fühlen. Es soll ein gemeinsamer Bezugspunkt existieren, der die Teilnehmenden als Einheit zusammenfasst. Daher sollten die Regeln immer wieder neu zusammen mit den Kindern formuliert werden.

4.3.1.2 Sanktionen bei Regelverstößen

Eine grundlegende Voraussetzung für den Umgang mit Sanktionen bei Regelverstoß ist die generelle Kenntnis der Verhaltensnormen. Es ist zwingend erforderlich, dass das gesamte Betreuungsteam die geltenden Regeln beherrscht. Wenn Regeln nicht schriftlich aufgehängt werden, soll das Team sie intern schriftlich dokumentiert haben, sodass alle Teammitglieder auch bei Personalwechsel die gleichen Regeln nachhalten. Weiterhin müssen interne Absprachen darüber erfolgen, welche Sanktionen bei Regelverstoß angewendet werden. Es soll möglichst ein einheitlicher Umgang gewahrt werden. Individuelle Vorgehensweisen durch das Betreuungspersonal müssen deshalb begrenzt werden, weil die Schülerinnen und Schüler sonst keinen festen Bezugspunkt erhalten und die Akzeptanz der Regeln dadurch verloren ginge.

Verstößt eine Schülerin oder ein Schüler gegen eine existierende Norm, so sollte die Betreuungsperson im ersten Schritt auf das Fehlverhalten hinweisen und auf die missachtete Regel aufmerksam machen. Hierdurch wird unmittelbar ein Bezug zu den aufgestellten Verhaltensregeln hergestellt, sodass das entsprechende Kind den Verstoß gegen die Regel nachvollziehen kann. Bei mehrfacher Nichteinhaltung einer Regel ist ein vorübergehender Einzelplatz hilfreich, damit das Kind möglichen Ablenkungen durch Mitschülerinnen und Mitschülern entgehen kann und Zeit hat, über das eigene Verhalten nachzudenken. Erfahrungswerte aus der Praxis haben gezeigt, dass ein Ausschluss aus der Tischgemeinschaft häufig zu Unzufriedenheit führt und die Schülerinnen und Schüler sich schnell wieder normenkonform benehmen, damit sie zusammen mit ihren Freunden essen dürfen. Führt diese Sanktion noch immer nicht zu einer Verbesserung des Verhaltens, so ist ein Gespräch mit den Eltern erfor-

derlich, indem die Problematik angesprochen wird. In den meisten Fällen verspricht bereits ein konsequenter Umgang mit den einzuhaltenden Regeln Erfolg.

4.3.1.3 Rituale

Die Möglichkeiten zum Einsatz von Ritualen sind insbesondere im Grundschulbereich besonders groß, da die Schülerinnen und Schüler aufgrund ihres jungen Alters solchen gleichartigen Handlungsformen mit großer Akzeptanz und Freude entgegenreten. Rituale bieten den Kindern bedingt durch ihren wiederholenden Charakter eine gewisse Sicherheit und rhythmisieren den Tagesablauf.

Um die Schülerinnen und Schüler darauf aufmerksam zu machen, dass das Mittagessen bald beginnt, ist eine Glocke ein empfehlenswertes Hilfsmittel. Das Läuten der Glocken soll den Kindern verdeutlichen, dass sie ihre Aktivitäten beenden und sich zum Essen aufstellen sollen. Der akustische Reiz macht mehrfaches Rufen überflüssig und die Organisation wird sowohl für das Betreuungspersonal als auch für die Schülerinnen und Schüler erleichtert.

Das gemeinsame Aufsagen von Tischsprüchen bietet sich vor Beginn der Mahlzeit besonders an, damit eine ruhige und gemeinschaftliche Atmosphäre hergestellt werden kann. Um der Hektik des Alltags zu entgehen, wird den Kindern so die Möglichkeit geboten einen Moment innezuhalten. Anschließend soll die Mahlzeit gemeinsam am Tisch begonnen werden. Dies ist besonders wichtig, um das soziale Miteinander und das Wir-Gefühl zu stärken. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer bilden eine Gemeinschaft, in der alle rücksichtsvoll miteinander umgehen. Beginnt jeder zu einem unterschiedlichen Zeitpunkt mit dem Essen, so geht die Esskultur verloren und jeder achtet lediglich auf sich.

Ein ähnliches und ebenso ansprechendes Ritual ist die Einbeziehung von Tischgebeten in den Essensablauf. Wie auch bei den Tischsprüchen wird das Gebet vor dem Essen aufgesagt und leitet die gemeinsame Mahlzeit ein. Geeignet erscheint dabei ein Gebetswürfel zu sein. An jedem Tag würfelt ein anderes Kind und entscheidet somit darüber, welches Gebet gesprochen wird. Je nach Alter sollen die Schülerinnen und Schüler das Gebet selbst vorlesen, oder aber die Betreuungsperson übernimmt diese Aufgabe. Die anderen Kinder verhalten sich währenddessen ruhig.

Zur Schaffung einer angenehmen Atmosphäre und zur Herstellung eines Moments der Stille vor Beginn des Mittagessens bieten sich Tischsprüche und Tischgebete besonders an und sind ausdrücklich zu empfehlen. Die Entscheidung für Tischsprüche oder aber Tischgebete bleibt den einzelnen Schulen überlassen. Beide Rituale arbeiten auf dieselbe Zielsetzung hin. Je nach religiösen Hintergründen der Schülerinnen und Schüler kann ein Tischspruch als neutrales Element bedenkenlos verwendet werden.

4.3.1.4 Transparenz der Regeln und Rituale

Für die Grundschule ist es empfehlenswert, Regeln genau zu benennen und auf einem Plakat im Essensbereich auszuhängen, damit diese für die Schülerinnen und Schüler zu jeder Zeit einsehbar und präsent sind. Für die Kinder der ersten Klasse, die die Regel noch nicht lesen

können, bieten sich entsprechende Symbole an, die das Geschriebene darstellen. Eine solche Vorgehensweise ermöglicht bei einem Regelverstoß den direkten Bezug zu den vereinbarten Normen und erleichtert dadurch das Verständnis aufseiten der Schülerinnen und Schüler. Es bietet sich an, gemeinsam mit den Kindern Regeln zu erarbeiten, die sie für das Mittagessen in der Schule wichtig finden. So können bereits existierende Normen mit neuen Ideen verknüpft werden. Durch die Integration der Schülerinnen und Schüler und die Aufnahme ihrer Ideen steigert sich die Identifikation und Akzeptanz mit den formulierten Regeln. Die Durchführung einer für alle Kinder verpflichtenden „Knigge-AG“ bietet den nötigen Raum eine solche Vorgehensweise umzusetzen. Der Aspekt „gesunde Ernährung“ kann innerhalb dieser Arbeitsgemeinschaft ebenso berücksichtigt werden.

Rituale erlernen die Erstklässler durch die Imitation des Verhaltens der älteren Schülerinnen und Schüler schnell ohne eine Hilfestellung durch die Erwachsenen. Durch den wiederkehrenden und in seiner gewohnten Ausprägung und Reihenfolge ablaufenden Charakter eines Rituals ist dieses für die neuen Schülerinnen und Schüler schnell umsetzbar. Eine gezielte Fixierung des entsprechenden Rituals auf einem Plakat ist daher nicht erforderlich. Die Kinder erlernen die erforderlichen Handlungen aus der Situation heraus.

4.3.1.5 Sitzordnung

Sofern keine Probleme auftreten, ist eine variierende Sitzordnung zu empfehlen. Die Schülerinnen und Schüler haben so die Möglichkeit, ihre Tischgruppe mitzubestimmen. Bereits der Schulalltag ist durch viele Vorgaben strikt gegliedert, sodass den Kindern beim Mittagessen Freiheiten gegeben werden sollen. Dies ist allerdings nur möglich, wenn Konflikte ausbleiben und weiterhin eine angenehme Atmosphäre beim Essen herrscht. Kommt es aufgrund von Streitigkeiten zwischen zwei Kindern zu Störungen der Anderen, so kann durch das Betreuungspersonal noch immer in das Geschehen eingegriffen werden, indem die entsprechenden Schülerinnen und Schüler für eine gewisse Zeit nicht mehr nebeneinandersitzen dürfen.

4.3.1.6 Partizipation der SchülerInnen

Die Einbeziehung der Schülerinnen und Schüler in die Abläufe der Organisation innerhalb der Speiseraums ist von elementarer Bedeutung. Die Kinder sollen lernen, dass jeder Verantwortung innerhalb einer Gemeinschaft tragen muss und gewisse Aufgaben zu erledigen hat. Die Schülerinnen und Schüler sind grundsätzlich dafür zuständig, sich ihr Essen an der Ausgabestation abzuholen und das schmutzige Geschirr und Besteck am Ende in die dafür vorgesehenen Behälter zu bringen. Es ist wichtig, dass das Betreuungspersonal auf eine korrekte Sortierung achtet.

Zudem sollen den Kindern früh eigene Aufgabenbereiche übertragen werden, damit sie ein verantwortungsbewusstes Verhalten gegenüber ihren Mitschülerinnen und Mitschülern erlernen. Es ist daher empfehlenswert, im wöchentlichen Wechsel einen Tischdienst von jeweils zwei Kindern (je nach Größe der Schule) zu bestimmen, der für das Abwischen der Tische, die Säuberung der Teller von Essensresten und das Decken der Tische für die nächste Essen-

schicht zuständig ist. Durch eine derartige Regelung werden alle Schülerinnen und Schüler miteinbezogen, denn jeder muss im Laufe des Schuljahres den Tischdienst erledigen. Zwecks Identifikation mit dieser Rolle können einheitliche Trikots eingeführt werden. Diese können die Schülerinnen und Schüler zu Beginn ihres Dienstes anziehen und sind daher für die Anderen sofort erkennbar. Der Kostenaufwand für die T-Shirts hält sich bei einem Tischdienst von zwei Kindern deutlich in Grenzen. Das Waschen der Trikots kann durch die Küchenkraft am Wochenende erfolgen, sodass die T-Shirts bei der Übergabe an die nächste Gruppe wieder sauber sind.

Durch eine derartige Einbeziehung der Schülerinnen und Schüler in die Aufgabenbereiche des Speiseraums erlernen sie schnell die Übernahme von Verantwortung. Die Küchenkraft kann entlastet werden, weil die Kinder bereits Vorarbeiten (Essensreste entfernen) übernehmen und die Arbeit als Team wirkt sich positiv auf das Schulklima aus. Das Bewusstsein, dass jeder involviert werden muss, damit das Gesamtkonzept funktionieren kann, wird geschult.

4.3.2 Sekundarstufe I und II

4.3.2.1 Tisch- und Gesprächsregeln

In der Sekundarstufe I ist die Relevanz von eindeutig formulierten Tisch- und Gesprächsregeln nicht mehr in dem Maße gegeben, wie es noch in der Grundschule der Fall ist. Die meisten Schülerinnen und Schüler bringen bereits Vorerfahrungen mit und verfügen über elementare Verhaltensweisen. Dennoch ist es wichtig, dass ein Grundkonsens zwischen den Lehrkräften und der Schülerschaft hinsichtlich einzuhaltender Regeln in der Mensa existiert. Wichtige Elemente sind diesbezüglich die Einhaltung von Tischmanieren, eine ruhige Essensatmosphäre und ein angemessener Umgang mit dem Essen (möglichst wenige Essensabfälle).

Bezüglich der Einhaltung von Tischmanieren sollte darauf geachtet werden, dass die Mützen abnehmen, nicht mit dem Stuhl kippeln und Handys und MP3-Player in den Schultaschen lassen. Besonders dem letzten Aspekt kommt eine besondere Bedeutung zu. Nahezu alle Schülerinnen und Schüler sind im Besitz von Handys und MP3-Playern und nutzen diese einen Großteil des Tages. Während des Essens sollen Störungen der Kommunikation durch elektronische Geräte jedoch grundsätzlich unterbleiben.

Zur Schaffung einer ruhigen Essensatmosphäre ist zu bedenken, dass Gespräche in Tischlautstärke stattfinden, ein freundlicher Ton gegenüber den Mitschülerinnen und Mitschülern existiert, das Essen in Ruhe eingenommen wird und die Kinder und Jugendlichen rücksichtsvoll miteinander umgehen. Die Einhaltung solcher grundlegenden Regeln verbessert das Klima in der Mensa und fördert das soziale Miteinander.

Hinsichtlich eines angemessenen Umgangs mit dem Essen ist es empfehlenswert darauf zu achten, dass die Schülerinnen und Schüler nur so viel auf den Teller nehmen, wie sie sicher essen können, damit unnötige Abfälle vermieden werden können. Mit dem Essen wird nicht gespielt oder gar ein Wettessen veranstaltet. Ein achtsamer und wertschätzender Umgang mit der warmen Mahlzeit ist unbedingt einzuhalten.

In den verschiedenen Klassen sollen solche grundlegenden Voraussetzungen gemeinsam mit der entsprechenden Lehrkraft erarbeitet werden, sodass die Schülerinnen und Schüler wissen, welche Verhaltensweisen angemessen sind. Mögliche Konflikte oder auch Verbesserungsvorschläge können die Kinder und Jugendlichen direkt ansprechen.

Generell ist eine explizite Regelformulierung in der Sekundarstufe I nicht mehr erforderlich, wenn eine interne Transparenz über elementare Regeln in der Mensa vorliegt. Hierzu sind Absprachen zwischen den Lehrerinnen und Lehrern sowie den Schülerinnen und Schülern notwendig. Allerdings lässt sich eine solche Vorgehensweise nicht auf alle Schulformen universal anwenden. Insbesondere in Hauptschulen oder aber auch in Schulen mit sozial schwächerem Umfeld sind häufig dennoch explizite Regeln erforderlich, an denen sich die Schülerinnen und Schüler orientieren können. In solchen Fällen sollen existierende Probleme und Missstände besprochen und in eindeutig formulierte Regeln aufgenommen werden. Die vorliegenden Schwierigkeiten können von Schule zu Schule variieren. Die erforderlichen Tisch- und Gesprächsregeln müssen dann durch entsprechende Zusatzregeln, die speziell auf die Problematik abgestimmt sind, ergänzt werden.

4.3.2.2 Sanktionen bei Regelverstößen

Es ist empfehlenswert, dass sich in der Mensa immer Aufsichtspersonen befinden, die auf Fehlverhalten hinweisen und darauf achten, dass eine ansprechende Atmosphäre gewahrt wird. Einige Lehrkräfte nehmen meist generell ihr Mittagessen in der Schulmensa ein, sodass eine solche Bedingung gegeben ist. Alternativ besteht die Möglichkeit darin, einen Sozialarbeiter einzusetzen, der sich spezifisch um die Betreuung der Kinder und Jugendlichen während des Essens kümmert. Wird ein Fehlverhalten bestimmter Schülerinnen und Schüler regelmäßig beobachtet, so kann dies an den Klassenlehrer weitergegeben werden, damit ein gemeinsames Gespräch geführt werden kann. Für Konflikte zwischen Mitschülerinnen und Mitschülern, die beim Mittagessen weiter ausgetragen werden, liegt in der Streitschlichtung eine sinnvolle Möglichkeit zur Bewältigung. Die Streitschlichtung wird von ausgebildeten Schülerinnen und Schülern geleitet und ist regelmäßig geöffnet. Zahlreiche Schulen konnten hierdurch bereits gute Erfolge erzielen.

4.3.2.3 Rituale

Auch in der Sekundarstufe I ist die Einbeziehung von Ritualen wünschenswert, da sie einen gemeinsamen Bezugspunkt herstellen, der die Teilnehmenden als Einheit zusammenfasst und sich gemeinschaftsbildend auswirkt. Dennoch sind die Möglichkeiten zur Integration von Ritualen in den Mensabetrieb in der Sekundarstufe I geringer als in der Grundschule, weil die Essensgruppen weitaus größer sind und eine breite Altersspanne existiert. Einige Rituale lassen sich trotzdem ohne großen Aufwand umsetzen.

Für die Fünftklässler bietet es sich an, in den ersten Wochen eine Sonderregelung bezüglich des Essens in der Mensa zu schaffen. Zu empfehlen ist, dass die Schülerinnen und Schüler in der Anfangsphase durch ihren Klassenlehrer in die Mensa begleitet werden, damit sich

die Kinder langsam an die Abläufe gewöhnen können. Dies geschieht am besten zeitlich versetzt zu den höheren Klassen, damit genug Ruhe vorhanden ist und sich die Schülerinnen und Schüler auf die neue Essenssituation einstellen können. Die Begleitung durch die entsprechende Lehrkraft bewirkt bei den Kindern ein vertrautes Gefühl im Gegensatz zu den vielen neuen Eindrücken in der Schule. Ein solches Ritual verleiht den Schülerinnen und Schülern hinsichtlich der Abläufe in der Mensa Handlungssicherheit und befähigt sie, nach den ersten Wochen eigenständig vorzugehen. Zudem hat die entsprechende Lehrkraft die Möglichkeit, auf ein angemessenes Verhalten bei Tisch zu achten und die Schülerinnen und Schüler für wichtige Regeln zu sensibilisieren.

Ein weniger sozial gestaltetes, aber dennoch elementares Ritual besteht in der Einlasskontrolle. Erfahrungswerte zahlreicher Schulen zeigen, dass eine Einlasskontrolle vor dem Eintritt in die Mensa zwingend erforderlich ist, um zu verhindern, dass Schülerinnen und Schüler ein Essen ohne Bezahlung erhalten.

Zahlreiche Schülerinnen und Schüler aus sozial schwachem Umfeld können sich die Kosten für ein warmes Mittagessen nicht leisten. Das Angebot in einer Hauptschule soll an dieser Stelle im Leitfaden berücksichtigt werden, da es besonders sinnvoll erscheint. An der Schule existiert seit kurzer Zeit eine Arbeitsgemeinschaft, die kleine gesunde Häppchen zu einem günstigen Preis (10-20 Cent) verkauft. Die Teilnehmenden versammeln sich hierzu mit einer pädagogischen Kraft aus dem Bereich Haushaltslehre. Gemeinschaftlich wird das Angebot für jede Woche geplant. Das Ziel besteht darin, möglichst gesunde und preiswerte Snacks anzubieten, um zu verhindern, dass die Schülerinnen und Schüler ihren Hunger mit Süßigkeiten vom Kiosk stillen. Die Häppchen werden durch die Schülerinnen und Schüler geplant, hergestellt und schließlich im Schulbistro zum Materialpreis verkauft. Gemeinschaftsbildende und soziale Aspekte werden durch ein solches Ritual in ganz besonderem Maße gefördert.

4.3.2.4 Transparenz der Regeln und Rituale

In der Sekundarstufe I ist es meist nicht mehr erforderlich, explizit formulierte Verhaltensregeln auf ein Plakat zu schreiben und dieses in der Mensa auszuhängen. Die Einhaltung von gewissen Verhaltensstandards ist dennoch wichtig und kann durch eine interne Transparenz aufrechterhalten werden. Hierzu müssen regelmäßige Absprachen zwischen dem Lehrerkollegium und der Schülerschaft stattfinden, damit ein Grundkonsens besteht, an den sich jeder halten sollte. In der Jahrgangsstufe fünf können die Lehrkräfte in den so genannten „Klassenlehrerstunden“ ihre Schülerinnen und Schüler gezielt an die Verhaltensnormen heranführen. Auch in höheren Klassen kann bei auftretenden Problemen hinsichtlich der Mensa im Unterricht das Gespräch gesucht werden. Schulen, in denen es häufig zu Konflikten kommt, ist die Einbeziehung eines Sozialarbeiters zu empfehlen, der den Schülerinnen und Schülern in der Mensa zur Verfügung steht und wenn nötig in das Geschehen eingreifen kann.

Insbesondere in Hauptschulen oder aber auch in anderen Schulen mit sozial schwächerem Umfeld, ist es notwendig, Regeln auf Plakaten in der Mensa auszuhängen, um bei einem Regelverstoß unmittelbar hierauf verweisen zu können. Die Regeln sind so für die Schülerinnen

und Schüler immer zugänglich und gegenwärtig. Erfahrungswerte zeigen, dass es bei konfliktanfälligen Schülerinnen und Schülern wichtig ist, einen Bezugspunkt herzustellen. Ein existierender Grundkonsens kann vielfach ohne eine exakte Regelformulierung nicht eingehalten werden.

Rituale erlernen die Fünftklässler durch die Imitation des Verhaltens der älteren Schülerinnen und Schüler schnell ohne eine Hilfestellung durch die Erwachsenen. Durch den wiederkehrenden und in seiner gewohnten Ausprägung und Reihenfolge ablaufenden Charakter eines Rituals ist dieses für die neuen Kinder und Jugendlichen schnell umsetzbar.

4.3.2.5 Sitzordnung

Für die Sekundarstufe I ist eine variierende Sitzordnung zu empfehlen, sofern keine deutlich erkennbaren Probleme existieren. Allein die Anzahl der Schülerinnen und Schüler macht eine feste Sitzordnung nahezu unmöglich. Die Kinder und Jugendlichen haben die Möglichkeit hinsichtlich ihrer Tischgruppe ein wenig mitzubestimmen. Bereits der Schulalltag ist durch zahlreiche Vorgaben strikt gegliedert, sodass den Schülerinnen und Schülern beim Mittagessen kleine Freiheiten eingeräumt werden sollen. Lediglich in den ersten Wochen des fünften Schuljahres bietet es sich an, dass die Schülerinnen und Schüler zusammen mit ihrer Lehrkraft im Klassenverbund essen. Dadurch ist die Auswahl der Sitzplätze ein wenig begrenzt. Diese Vorgehensweise dient jedoch nicht als Einschränkung, sondern als zusätzliche Hilfestellung.

4.3.2.6 Einbezug der Schülerinnen und Schüler

Die Einbeziehung der Schülerinnen und Schüler in die Abläufe des Mensabetriebs ist von elementarer Bedeutung. Die Kinder und Jugendlichen sollen lernen, dass jeder Verantwortung innerhalb einer Gemeinschaft tragen muss und gewisse Aufgaben zu erledigen hat. Den Schülerinnen und Schülern sollten möglichst früh eigene Aufgabenbereiche übertragen werden, damit sie ein verantwortungsbewusstes Verhalten gegenüber anderen erlernen. Es ist daher empfehlenswert, im wöchentlichen Wechsel einen Mensadienst (meist eine Schulklasse) festzulegen, der für die Einlasskontrolle, die Essensausgabe (Pizza), die Säuberung der Tische, die Resteentsorgung, die Säuberung der Theken und für eine allgemeine Kontrolle zuständig ist. Zur Identifikation mit dieser Rolle sollten einheitliche Trikots eingeführt werden, die die Schülerinnen und Schüler während ihres Dienstes tragen. Somit sind sie für die Anderen sofort erkennbar. Das Waschen der Trikots kann am Wochenende erfolgen, sodass die T-Shirts bei der Übergabe an die nächste Gruppe wieder sauber sind.

Durch eine derartige Einbeziehung der Schülerinnen und Schüler in die Aufgabenbereiche in der Mensa erlernen sie schnell die Übernahme von Verantwortung. Die Küchenkraft kann entlastet werden, weil die Kinder und Jugendlichen bereits Vorarbeiten (Essensreste entfernen) übernehmen und die Arbeit im Team wirkt sich positiv auf das Schulklima aus. Das Bewusstsein, dass jeder involviert werden muss, damit das Gesamtkonzept funktionieren kann, wird geschult. Die Mitarbeit zeigt auch eine hohe finanzielle Wirkung.

4.4 Altersdifferenzierte Gestaltung

Jugendliche sind Teil einer Peer Group. Innerhalb der Schulzeit besteht diese Peer Group aus Mitschülern. Der Einfluss einer Peer Group auf ein einziges Mitglied wurde auch bereits dargestellt. „Das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen wird hauptsächlich von zwei Faktoren geprägt: dem Elternhaus und der Peer Group“ (Prahl, Setzwein 1999, S. 83). Akzeptanz oder Ablehnung einer Schulmensa wird in der Peer Group entschieden.

4.4.1 Orientierung an den Marketingstrategien der Fast-Food-Konzerne

Schulen können sich an den vorhandenen Strategien der „boomenden“ Fast Food Konzerne orientieren, die auf Basis umfangreicher Marketingstudien die Jugendkultur aufgreifen und zugleich prägen. Dabei sind die Bereiche der Essensausgabe, Essensauswahl ebenso wichtig wie die Art diese zu präsentieren und das gesamte Corporate Design des Unternehmens. Angefangen bei der Kleidung der Mitarbeiter, über das Ladenlayout innen und außen und noch vielen anderen Bereichen in denen die Unternehmen ihre Corporate Identity nach außen trägt.

In Abb. 17 ist eine Theke eines McCafés zu sehen. Die Theke ist schlicht vom Design und bietet, wie auch bei Starbucks, einen Einblick in das jeweilige Essensangebot. Das heißt, der Kunde kann die Speisen an der hinteren Wand deutlich lesen und sich diese parallel in der Vitrine anschauen. Vitrinen sind schon seit Längerem auch im Bild der Mensen der Ganztagschulen zu sehen. Dabei ist die Einsicht der Essenspläne nicht immer gegeben. In manchen Schulen hängen diese gar nicht aus, an wieder anderen wird der Plan zwar täglich aufgehängt, ist aber kaum einsehbar. Auch die Art der Präsentation spielt oft keine Rolle, dabei ist gerade auch das ein Thema, was die Attraktivität einer Mensa stark erhöhen kann. Es kommt auf die Art der Gestaltung an. Dafür können auch beispielsweise Schüler-AGs organisiert werden. Es gibt an jeder Schule Kinder, die gerne und auch sehr gut künstlerisch tätig sind. Ein attraktiv gestalteter Essensplan, der für alle Schüler gut einsehbar ist, ist ansprechender als ein zerknitteter Essensplan, der in verschiedenen Schriftgrößen lieblos irgendwo schlecht einsehbar an die Wand gehängt wurde.

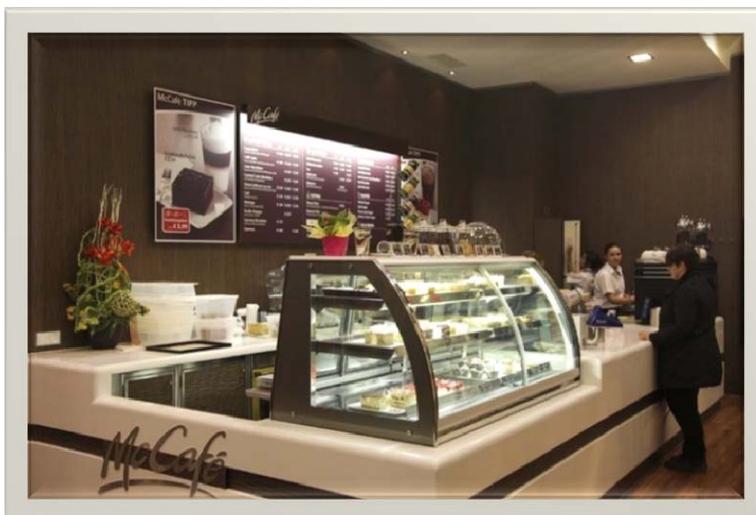


Abb. 17: McCafé Verkaufstheke

Ebenso wie bei McDonalds haben auch bei McCafé die Mitarbeiter ein einheitliches Outfit an. Das sieht nicht nur gepflegt und einheitlich aus, es repräsentiert auch damit das Corporate Design des jeweiligen Unternehmens und stärkt das Zugehörigkeits- und Gemeinschaftsgefühl der Mitarbeiter. Eine einheitliche Kleidung innerhalb der Mensamitarbeiter kann genau dieses unterstützen. So kann jeder Schüler zeigen, dass er Teil einer Gemeinschaft ist und die anderen Schüler erkennen deutlich, wer zum Dienst eingeteilt wurde und wer ansprechbar für Fragen ist. „Schulkinder schaffen sich ihre eigenen Regeln und passen sich von selbst an. Am sichersten fühlen sie sich, wenn die Freizeit rationiert und dosiert wird. Sie tragen gern Uniformen und missbilligen persönliche Eigenarten: Abweichung ist das Kennzeichen des Außenseiters“ (Kaplan 1988, S. 149).

Der Ablauf in den hier genannten Fast Food Lokalen ist ähnlich wie der einer Mensa. Der Kunde kann sich an der Theke etwas kaufen und sich dann in einer der Sitzbereiche niederlassen. Dabei bietet die Sitzeinrichtung vom Sessel bis zum Stuhl und zur Bank viele Möglichkeiten zum Verweilen. Der Kunde kann sich für nur ein Getränk oder eine Speise so lange wie er möchte im Lokal aufhalten, ohne etwas nachbestellen zu müssen. Kellner gibt es dort nicht, Self Service ist angesagt.

In Abb. 18 ist das schlichte, unkomplizierte Mobiliar zu erkennen. Auch hier das Merkmal der unterschiedlichen Sitzmöglichkeiten. Man kann sich an zwei-, vier- und auch sechser-Tischen setzen. Reichen diese nicht, lassen sich Stühle und Tische oft verschieben. Das Design der Möbel ist schlicht und modern. Außerdem bieten Fast Food Konzerne mittlerweile auch Sitzecken und Sitzsofas, die zum „Chillen“ einladen. Eine Einrichtung, die man bisher selten in einer Mensa zu sehen bekommt. Ebenso wenig die Flatscreen Bildschirme auf denen, ohne Ton, die aktuellen Musiksender zu sehen sind.

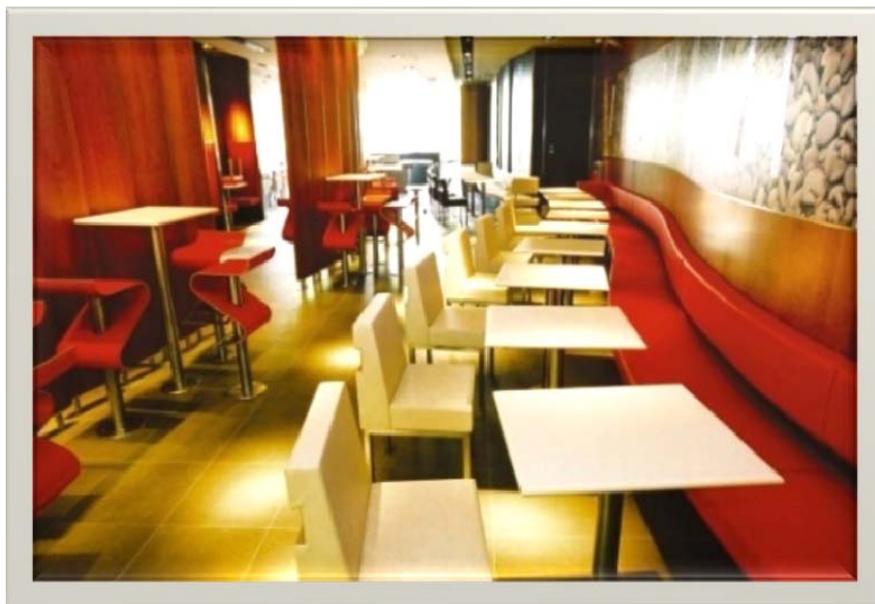


Abb.18: McDonalds Interieur

Das in Abb. 19 zu sehende Franchise Unternehmen ist ein gutes Beispiel für eine gelungene Inneneinrichtung mit flexiblem Mobiliar und verschiedenen Bereichen innerhalb des Restaurants. Wer dort essen möchte, hat die Wahl drinnen oder draußen zu essen, auf einer Bank, auf Sesseln, tiefen Hockern oder hohen Hockern zu sitzen. Es gibt niedrige und hohe Tische, der Gast kann wählen. Das Essen wird wie in einer Kantine an einer Theke geholt, die Theken sind aufgeteilt in eine Nudeltheke, Pizzateheke und Salattheke. Die Auswahl des Essens und der Getränke ist per Flyer einsehbar. Das Essen wird direkt vor den Augen des Kunden zubereitet. Auch hier setzen sich die Mitarbeiter durch ihre einheitliche Kleidung entsprechend dem Corporate Design ab.

Die Gäste erhalten am Eingang eine Art Checkkarte, auf die der Verzehr gebucht wird, den sie bestellen. Erst beim Ausgang wird bezahlt. Es gibt keine Kellner, alles muss sich der Kunde selber organisieren. Dafür kann er aber so lange er möchte hier verweilen, ohne dass ein Kellner nach einer Nachbestellung fragt. Gerade für Jugendliche ist das ein angenehmes System, um lange dort sitzen zu bleiben ohne etwas „Portemonnaie Schmälerndes“ bestellen zu müssen.



Abb.19: Vapiano

Resümierend festhalten lässt sich, dass Schulmensen sich nicht nur architektonisch etwas bei Fast Food Ketten anschauen können, sondern auch was Kleidung, Präsentation und Auswahl der Waren angeht.

Herr Puslednik, Betreiber von 18 Mensen im Raum NRW, stellt in seinem neuen Mensakonzzept, das beispielsweise an der TU Dortmund umgesetzt wurde, eben diese Erfolgsfaktoren heraus: „1. Auswahl und 2. Präsentation“. Seiner Meinung nach ist nicht nur die Quantität der Auswahl der Speisen entscheidend, sondern auch deren Präsentation so wie die gesamte Inneneinrichtung. Seit der Umstellung auf das neue Konzept nutzen nun täglich zwischen

4500 bis 5000 Besucher die Mensa. Vor der Umstellung waren es nur 3500 Besucher, die täglich in die Mensa kamen.

4.4.2 Möglichkeiten der Altersdifferenzierung

Wie in der Analyse bereits aufgezeigt, gibt es verschiedene Möglichkeiten im Bereich der Mittagsverpflegung altersdifferenziert zu arbeiten. Je nach baulichen und finanziellen Gegebenheiten können die verschiedenen Umsetzungen genutzt werden. Dabei ist auch entscheidend, um welche Schulform es sich handelt.

4.4.2.1 Altersdifferenzierung durch zeitliche Aufteilung

Die zeitliche Aufgliederung der Schüler in verschiedene Altersgruppen ist vorwiegend in den Grundschulen vorzufinden. Hier werden die Schüler in Gruppen unterteilt, um eine Überfüllung des Speiseraums und damit einhergehende lange Wartezeiten zu vermeiden. Eine zeitliche Aufteilung kann auch ohne Berücksichtigung des Alters durchgeführt werden. In den meisten Fällen wird jedoch in gleiche Altersgruppen entsprechend den Klassen unterteilt. In den weiterführenden Schulen, falls diese Art der Differenzierung überhaupt durchgeführt wird, werden die Fünftklässler mit Begleitung eher zum Mittagessen zugelassen.

Diese Differenzierung wird an den weiterführenden Schulen jedoch nicht allen Altersklassen gerecht, da sich das System nur auf die Jüngsten der Schule begrenzt und sich mehr auf eine Einführung in den Ablauf der Mensa bezieht als auf den Versuch, dem Bestreben der Jugendlichen nach Abgrenzung gerecht zu werden.

4.4.2.2 Altersdifferenzierung durch räumliche Aufteilung

Es gibt Schulen, die aufgrund ihrer räumlichen Gegebenheiten die Möglichkeit haben, die Mensa in verschiedene Bereiche aufzuteilen. Anderen Schulen bleibt oft nur diese Möglichkeit, da sich beispielsweise Gebäudeteile auf unterschiedlichen Gebieten befinden. In beiden Beispielen müssen verschiedene Mensen gebaut werden, was einen hohen Kosten- und Organisationsaufwand zur Folge hat.

In diesem Fall haben die Jugendlichen die Möglichkeit, sich ihren eigenen sozialen Raum zu schaffen, in dem sie sich vollkommen von den Jüngeren abgrenzen können. Der Raum sollte sich auch innenarchitektonisch von dem der jüngeren Kinder absetzen und mehr den Bedürfnissen der Jugendlichen gerecht werden. Möglichkeiten hierfür sind „Lounge“ – Bereiche, Computerbereiche mit Internetzugang oder auch Flatscreens auf denen MTV und VIVA zu sehen sind.

4.4.2.3 Altersdifferenzierung durch Gestaltung des Raumes

Die Mensa der Schule 22 ist ein gutes Beispiel für eine gelungene räumliche Aufteilung. In dieser Schule besteht die Mensa aus zwei miteinander verbundenen Räumlichkeiten. Der Hauptraum unterteilt sich in verschiedene Bereiche. Abb. 13 zeigt diese Raumaufteilung deutlich. Links und rechts im Eingangsbereich befinden sich Stehtische. Links vom Eingang ist

die großzügig gestaltete Ausgabetheke. In der Raummitte befinden sich Tische, Stühle und Bänke, die sich flexibel verstellen lassen. Geht man rechts vom Eingang durch den Raum, trifft man im hinteren Bereich auf einen „Lounge“- Bereich, der mit Sofas und Stehtischen mit integrierten Computern ausgestattet ist. Dieser Raum setzt sich nicht nur durch das Mobiliar ab, sondern ebenso durch die Farbgestaltung. Im „Lounge“-Bereich sind die Lichter abgedunkelt und vermitteln eine ruhige und entspannte Atmosphäre. In dieser Mensa können sich die Schüler nach dem Essen direkt in ihre eigene Zone zurückziehen, in der ihnen auch das Internet zur Verfügung gestellt wird.

4.4.3 Integration der Jugendlichen bei der Gestaltung von Mensen

Eine Eingliederung der Jugendlichen in den Entstehungsprozess einer Mensa ist eine der effektivsten Methoden, um Jugendliche an eine Mensa zu binden bzw. ihre Identifikation mit ihr zu erhöhen.

Die Mensa der Schule 24 wurde von einer Schülergruppe mitkonzipiert. Dabei wurden Schüler befragt und aktuelle Trendlokale unter die Lupe genommen. Resümee der Studie war, dass es einen Chill Bereich geben muss, und die Jugendlichen die Möglichkeit haben wollen, sich die Stühle und Tische so zu stellen, wie es ihnen passt. Kaum verwunderlich ist das Resultat: Eine Mensa, die so in ihrer Form wahrscheinlich auch als Restaurant für Jugendliche außerhalb der Schule funktionieren würde.

Auch die Gestaltung von T-Shirts oder Polohemden kann und sollte von Schülern übernommen werden. Hier bietet sich die Möglichkeit eines Wettbewerbs, in dem alle Schüler aufgefordert werden Vorschläge für Logos einzusenden. Nach einer Vorauswahl, beispielsweise durch die Kunstlehrer, könnten hier die besten Prints ins Internet gestellt und dann zum „Voting“ freigegeben werden. So können alle Schüler mitbestimmen, was die Identifikation mit den Shirts gewährleistet.

Durch die Involvierung der Jugendlichen in alle möglichen Bereiche der Mensa erhöht sich die Produktivität dieser und vor allem die Motivation aller Beteiligten. Ein Versuch, den Jugendlichen etwas aufzuoktroieren ohne deren Geschmack und Meinung zu berücksichtigen, wird aller Wahrscheinlichkeit nach scheitern.

4.4.4 Kindern und Jugendlichen Auswahl bieten

Jugendliche wollen täglich spontan entscheiden, was sie essen und nicht bereits eine Woche vorher entscheiden müssen. Ein täglich immer wiederkehrendes Angebot an bestimmten Speisen gibt Jugendlichen die Sicherheit, auch wirklich immer etwas Genießbares in der Mensa vorzufinden. Speisen, die sich dafür anbieten, sind: Nudeln, Pizza, Wok, Salate und Suppen. Dabei können verschiedene Sorten täglich variieren. Eine Warenpräsentation in Form eines Buffets gibt dann jedem Schüler die Möglichkeit, sich die Speisen auszusuchen, die er gerne mag. Neben diesen sogenannten „Basics“ werden dann auch noch zwei verschiedene Hauptspeisen angeboten. So kann eine täglich gesundheitsförderliche Ernährung gewährleistet und trotzdem die Möglichkeit geboten werden, jedem Kind etwas anzubieten, was es mag. Auch

dieser Aspekt bedeutet eine Altersdifferenzierung, da mit der Entwicklung vom Kind zum jungen Erwachsenen die Ernährungspräferenzen einer vielfachen Veränderung unterliegen.

4.4.5 Fazit

Eine altersdifferenzierte Gestaltung von Speiseräumen wirkt sich insbesondere in den weiterführenden Schulen positiv auf die gesamte Atmosphäre der Mensa und sogar auf die der Schule aus. Es gibt der Schule die Möglichkeit, den sozialen Raum der Mensa für alle Altersklassen anzubieten und damit auch Einfluss auf deren Ernährungs- und Sozialverhalten zu nehmen. Mensen können durch die Mitarbeit der Jugendlichen, durch eine altersdifferenzierte Gestaltung der Räumlichkeiten und durch eine adäquate Auswahl an Gerichten für Jugendliche zu einem Treffpunkt werden, in dem nicht nur gegessen wird, sondern in denen sie sich mit den anderen Mitgliedern der Peer Group treffen. Eine Mensa, die den im Leitfaden beschriebenen Kriterien gerecht wird, könnte sogar ein allgemeiner Freizeittreffpunkt für Jugendliche werden.

Literaturverzeichnis Leitfaden Mensagegestaltung

- Abele, H., Löw, M. (Hrsg.): Der Brockhaus Ernährung. Gesund leben, bewusst essen. 3. voll. überarb. Aufl., Mannheim: Brockhaus Verlag, 2008
- aid (Hrsg.): Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder. 2. Aufl., Bonn 2006
- aid Infodienst, Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.): Essen und Trinken in Schulen. 1. verb. Aufl., Bonn: Eigenverlag, 2003
- aid Infodienst, Ministerium Ländlicher Raum (MLR) (Hrsg.): Esspedition Schule. 3.veränd. Neuauflage, Bonn: Eigenverlag, 2009
- AOK (Hrsg.): Die AOK-Familienstudie 2010. So wachsen Kinder gesund auf. Bestellnr.: 036/903, 2010.
- Appel, S.: Handbuch Ganztagschule. Praxis, Konzepte, Handreichungen. 6. überarb. Aufl., Schwalbach: Wochenschau Verlag, 2009
- Baacke, D.: Jugend und Jugendkulturen-Darstellung und Deutung. Weinheim und München: Juventa Verlag, 1987
- Bahrtdt, H.: Schlüsselbegriffe der Soziologie. Eine Einführung mit Lehrbeispielen. 6. Aufl., München: C.H. Beck, 1994
- Barlösius, E.: Soziologie der Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim, München: Juventa Verlag, 1999
- Barlovic, I.: Die Nestle Studie 2010. „So is(s)t Schule“ – Kurzfassung. In: Nestle Studie 2010. So is(s)t Schule. Chancen für das lernende Esszimmer. Frankfurt am Main: Nestle Deutschland AG, 2010
- Barthelmes, J., Sander, E.: Erst die Freunde, dann die Medien-Medien als Begleiter in Pubertät und Adoleszenz. München: DJI Verlag, 2001
- Bartsch, S.: Jugendesskultur: Bedeutung des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup. Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (Hrsg.), Bd. 30. Köln 2008
- Blietle, M.: Persönliche Mitteilung. 2010
- Bundesministerium für Gesundheit: Gesundheitsdefinition der WHO von 1948. 2009
<http://www.bmg.gv.at/cms/site/standard.html?channel=CH0771&doc=CMS1201505682652>
 (18.08.2010)
- Bobran, H., Bobran, I.: Handbuch der Bauphysik. 6. Aufl., Braunschweig: Vieweg & Sohn Verlagsgesellschaft mbH, 1990
- Boecker, M.: Labeling Youth-Alle Macht den Marken. In:Gaugele E./Reiss. K. (Hrsg.).2003
- N. Bönhhoff, M. Hemker, C. Köhn, G. Eissing: Zertifizierung der Mittagsverpflegung an Dortmunder Grundschulen. Ernährung im Fokus 9 (2009) H. 12, S. 486 – 492
- Centrale Marketinggesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft (CMA) (Hrsg.): Ernährung Essen Emotionen – Das Unterrichtspaket für die Ernährungserziehung in der Grundschule. Bonn, 2003
- Clausen, K., Kersting, M.: Empfehlungen für die Mittagsverpflegung in der Ganztagschule.
<http://www.ganztagsschulverband.de/gsv/page/files/zeitschrift/Mittagsessenempfehlung.pdf>
 (04.08.2010)
- Coelen, T., Otto, H. (Hrsg.): Grundbegriffe Ganztagsausbildung. Das Handbuch. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften/GWV Fachverlag, 2008.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (Hrsg.): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. 1. Auflage. Frankfurt am Main: Druckerei Henrich, 2007
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (Hrsg.): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. 2. Auflage. Frankfurt am Main: Druckerei Henrich, 2009
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (Hrsg.): Ernährungsbericht 1976.Frankfurt am Main: Druckerei Henrich, 1976
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 1. Auflage, 3. korr. Nachdruck. Frankfurt: Umschau/Braus 2008

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (Hrsg.): Vollwertige Schulverpflegung. Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme. Bonn 2010
- Deutsche Kinder- und Jugendstiftung GmbH (Hrsg.): Grundlagen guter Schule. Ein Praxisbuch. Berlin, 2005. <http://www.ganztaegig-lernen.org/media/web/download/ah-03.pdf> (25.07.2010)
- Dittmar, N., Bahlo, N.: Projekt Jugendsprache im Längsschnitt, 2008- 2011. <http://www.geisteswissenschaften.fu-berlin.de/v/jugendsprache/index.html> [21.10.2010]
- DKJS: Statistische Definition von Ganztagschulen, 2006. <http://www.ganztaegig-lernen.org/www/web381.aspx> (06.08.2010)
- Drösser, C.: Mief macht müde. In: DIE ZEIT 24 (2005) http://pdf.zeit.de/2005/24/Stimmmts_P.pdf (24.08.2010)
- Ecophon (Hrsg.): Mit allen Sinnen lernen. Lübeck: Saint-Gobain Ecophon GmbH, 2006
- Ehmann, H.: Oberaffengeil. Neues Lexikon der Jugendsprache. München: C.H. Beck'sche Verlagsbuchhandlung, 1996
- Eissing, G.: Einfluss der Frühstücksqualität auf die mentale Leistung. Ernährung & Medizin 26 (2011) H. 1, S. 22-27
- Eissing, G., Bönnhoff, N., Hemker, M.: Zertifizierung für die Mittagsverpflegung im offenen Ganztage. In: Eissing, G. (Hrsg.): Schriftenreihe Arbeitsberichte des Faches Hauswirtschaftswissenschaft Nr. 12/2009, Universität Dortmund, 2009
- Engelmann, W., Klemke, W. (Hrsg.): Biorhythmen. Heidelberg: Quelle und Meyer Verlag, 1983
- Fischer, A. (Hrsg.): Jugend 2000. 13. Shell Jugendstudie. Opladen: Leske + Budrich, 2000
- Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) (Hrsg.): Empfehlungen für das Mittagessen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen. Dortmund 2006
- Fördergemeinschaft Gutes Licht (Hrsg.): Gutes Licht für Schulen und Bildungsstätten 2. Frankfurt am Main <http://www.licht.de/fileadmin/shop-downloads/h02.pdf> (19.08.2010)
- Friemel, K.: Hauptsache knusprig. Brand Eins 11 (2009) H. 5, S. 114-119
- Frisch, H.: Ganztagschulen und Betreuungsangebote an Schulen, 2009. http://www.statistik-bw.de/Bevoelkgebiet/Fafo/Familien_in_BW/R20094.pdf (08.08.2010)
- Gesetzliche Unfallversicherungsträger der öffentlichen Hand in Nordrhein-Westfalen und BGW (Hrsg.): Lärmprävention in Kindertageseinrichtungen. 2007 http://www.sichere-kita.de/_docs/pdf/laermpraevention.pdf
- Grunter, C.(Hrsg.) et al: Handbuch Kindheits- und Jugendforschung. 2.Auflage. Wiesbaden: GWV Fachverlag, 2010
- Haase, H.: SWR Fernsehen 2006 http://www.passe-partout.de/content_fr/20020920/01_01.php (08.08.2010)
- Heller, E.: Wie Farben wirken. Reinbek bei Hamburg, 1989
- Hellwig, T. et al.: Untersuchungen zum Raumklima und zur Fensterlüftung in Schulen. Bauphysik 31 (2009), H. 2, S. 89-987
- Hermann, K.: Gestalten statt verwalten. Handlungskonzept der Stadt Recklinghausen zur kommunalen Verpflegungsorganisation in Schulen mit Ganztagsbetrieb. Stadt Recklinghausen 2009
- Hermann, K.: Persönliche Mitteilung. 2010
- Hessisches Ministerium für Wirtschaft, Verkehr und Landesentwicklung (Hrsg.): Gutes Lichtklima. Wiesbaden, 2005 http://www.hessenenergie.de/InfoBereiche/Stromsparen/050201_GutesLichtklima.pdf (19.08.2010)
- Hurrelmann, K., Albert, M. (Hrsg.): Jugend 2006 - Eine pragmatische Generation unter Druck. 15. Shell Jugendstudie. Frankfurt/Main: Fischer TB Verlag, 2006. http://www.shell.de/home/content/deu/aboutshell/our_commitment/shell_youth_study/2006/ (07.08.2010)
- Hurrelmann, K.: Lebensphase Jugend- Eine Einführung in die sozialwissenschaftliche Jugendforschung, 9.Auflage, Weinheim und München: Juventa Verlag, 2007

- Janotta, Ch.: Kindheit im Mittelalter, 1999
<http://www.sbg.ac.at/ges/people/janotta/sim/kindheit.html> (09.08.2010)
- Joas, H.: Lehrbuch der Soziologie. 3. überarb. Aufl., Frankfurt, New York: Campus Verlag, 2007
- Kaiser, A.: 1000 Rituale für die Grundschule. 3. Aufl., Baltmannsweiler: Schneider Verlag Hohengehren, 2003.
- Kamps, P.; Oberdörster, M.: Akustik in Klassenzimmern. In: Huber, Ludowika et. al. (Hrsg.): Die akustisch gestaltete Schule. Bd. 3, Göttingen: Wandenhoek & Ruprecht, 2002, S. 89-100
- Kaplan, L.: Abschied von der Kindheit. Stuttgart: Ernst Klett Verlag, 1988
- KFN: Computerspielabhängigkeit im Kindes- und Jugendalter, 2009
<http://www.kfn.de/versions/kfn/assets/fb108.pdf> (10.08.2010)
- König, A.: Kleider schaffen Ordnung- Regeln und Mythen jugendlicher Selbst-Präsentation. Konstanz: UVK Verlagsgesellschaft, 2007
- Krams, U.: Interview in der Schule 2. Thema: Mensa, 2010
- KVA: Kids Verbraucher Analyse 2003 <http://www.verbrauchernews.de/artikel/0000015157.html> (13.08.2010)
- Leistner, P. et al.: Lärm in der schulischen Umwelt und kognitive Leistungen bei Grundschulkindern. 2006 <http://www.uvm.baden-wuerttemberg.de/servlet/is/36234/BWPLUS%20Projektbericht%20Laerm%20in%20der%20Schule.pdf?command=downloadContent&filename=BWPLUS%20Projektbericht%20Laerm%20in%20der%20Schule.pdf> (23.08.2010)
- Lipp, B.: Innenraum und Gesundheit – der Beitrag von Gebäudepässen zu einem gesunden Innenraum. In: IBO – Österreichisches Institut für Baubiologie und -ökologie GmbH (Hrsg.): Gesunde Raumluft. Wien: IBO-Verlag, 2004
<http://www.baufachinformation.de/literatur.jsp?bu=2005119006086> (24.08.2010)
- Maas, M.: Alternativschule und Jugendkultur-Entwicklungsprobleme von Adoleszenten. Berlin: Beltz Verlag, 2003
- McDonalds: http://www.viereck.at/uploads/pics/McDonalds_Villach_1_02.jpg
http://www.ahgz.de/news/pages/pics/show/200_008_100684_mac.jpg
- Meier-Gräwe, U.: Das Essen verlernen wir zu Hause. – Die Deutschen sind zu dick. Das ist nicht zuletzt ein Problem ihrer mangelnden Bildung. In: DIE ZEIT 60 (2005) H. 8 , S. 12
- Mensaverein Offene Schule Kassel-Waldau (Hrsg.): „OSW isst gut“ Ein Erfolgskonzept für die Mittagsverpflegung an Ganztagschulen. Kassel, 2008
- Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen: Empfehlungen zur Mittagsverpflegung in Ganztagschulen, 2010. http://www.bug-nrw.de/cms/front_content.php?idcat=65&idart=69 (26.07.2010)
- Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen: Ganztagschulen und Ganztagsangebote in Nordrhein-Westfalen. 2010
<http://www.schulministerium.nrw.de/BP/Schulsystem/Ganztagsbetreuung/index.html> (18.08.2010)
- Molderings, M.: Evaluation pädagogisch-didaktischer Ansätze im Rahmen der gesundheitsförderlichen Ernährungserziehung der Grundschule. Baltmannsweiler: Schneider Verlag Hohengehren, 2007
- Mommertz, E.: Muss es im Unterricht immer so laut sein?. In: Huber, Ludowika et. al. (Hrsg.): Die akustisch gestaltete Schule. Bd. 3, Göttingen: Wandenhoek & Ruprecht, 2002, S. 101-116
- MSW: Ganztagschulen und Ganztagsangebote in Nordrhein- Westfalen. 2006-2010
<http://www.schulministerium.nrw.de/BP/Schulsystem/Ganztagsbetreuung/index.html> (05.08.2010)
- Müller, A.: Die sexuelle Sozialisation in der weiblichen Adoleszenz- Mädchen und junge Frauen deutscher und türkischer Herkunft im Vergleich. Münster: Waxmann Verlag, 2006

- Neuland, E.: Jugendsprache- Jugendliteratur- Jugendkultur. Interdisziplinäre Beiträge zu sprachkulturellen Ausdrucksformen Jugendlicher. Frankfurt Am Main: Europäischer Verlag der Wissenschaften, 2003
- Niedersächsisches Landesgesundheitsamt (Hrsg.): „Aufatmen in Schulen“ –Luftqualität und Raumklima in Unterrichtsräumen. Hannover, 2005 http://www.zukunftsraum-schule.de/pdf/Aufatmen_in_Schulen.pdf
- Oberdörster, M.; Tiesler, G.: Akustische Ergonomie der Schule. Bremerhaven: Wirtschaftsverlag NW, 2006
- Petersen, S.: Rituale für kooperatives Lernen in der Grundschule. Berlin: Cornelsen Scriptor, 2001
- Piper, H.: Rituale im Aufwind. In: Grundschule 28 (1996) H. 11, S. 48-49. Centrale Marketinggesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft (CMA) (Hrsg.): Ernährung Essen Emotionen – Das Unterrichtspaket für die Ernährungserziehung in der Grundschule. Bonn, 2003
- Prahl, H., Setzwein, M.: Soziologie der Ernährung. Opladen: Leske + Budrich, 1999
- Reiche, Th., Kleiner, W. (Hrsg.): Cook & Chill in Theorie und Praxis. Planung, Umsetzung, Kosten. 1.Aufl., Hamburg: Behr's Verlag, 2002
- Reiss, Kristina (Hrsg.), Gaugele Elke: Jugend, Mode, Geschlecht- Die Inszenierung des Körpers in der Konsumstruktur. Frankfurt am Main: Campus Verlag, 2003
- Rodeck, B.; Meerwein G.; Mahnke, F.: Mensch-Farbe-Raum. Leinfelden Echterdingen: Verlagsanstalt Alexander Koch, 1998
- Rösch, R.: Die richtige Ernährung von Grundschulern und Jugendlichen. In: aid Infodienst, Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.): Essen und Trinken in Schulen. 1. verb. Aufl., Bonn: Eigenverlag, 2003
- Rösch, R., Schierig, G: Essen im Schulalltag. aid Infodienst, Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.): Essen und Trinken in Schulen. 1. verb. Aufl., Bonn: Eigenverlag, 2003
- Sander, U. (Hrsg.) et al: Globale Jugend und Jugendkulturen- Aufwachsen im Zeitalter der Globalisierung. Weinheim: Juventa Verlag, 2007
- Schäfers, B. (Hrsg): Grundbegriffe der Soziologie. 4. verb. Aufl., Opladen: Leske + Budrich, 1995
- Schlobisnki, P., Schmid, K.: Alles ist eine Frage des Stils. Zur sprachlichen Kommunikation zwischen Jugendlichen und Jugendcliquen und – szenen, o.J. http://www.germanistik.uni-hannover.de/fileadmin/deutsches_seminar/publikationen/65.pdf (11.08.2010)
- Sedlbauer Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik (Hrsg.): Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern der Bundesrepublik Deutschland – Statistik 2002 bis 2006 -. Bonn ,2008 http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2008/2008_03_04-Allgem-Schulen-Ganztagsform-02-06.pdf (17.08.2010)
- Settertobulte, W.: aok Familienstudie 2010. http://www.aok-bv.de/imperia/md/aokbv/presse/veranstaltungen/2010/familienstudie_2010_web.pdf
- Süddeutsche Zeitung: Interview mit Karl Lagerfeld. 22.09.1995
- Terschlüssen, A., Müller, K.: Der Einfluss von Mahlzeiten, Nährstoffen und Flüssigkeit auf die kognitive Leistungsfähigkeit bei Kindern. Ernährungsumschau 6 (2010), S. 302-307
- Tiesler G.; Oberdörster M.: Lärm in Bildungsstätten. Dortmund, 2006
- Timpe, M.: Zielgruppe Jugendliche: So erreichen Sie diese lukrative Klientel, o.J. <http://www.vnr.de/b2b/Marketing/online-marketing/zielgruppe-jugendliche.html> (13.08.2010)
- Umweltbundesamt (Hrsg.): Leitfaden für die Innenraumhygiene in Schulgebäuden. Berlin, 2008 <http://www.umweltdaten.de/publikationen/fpdf-l/3689.pdf> (18.08.2010)
- Vapiano: http://youretail.com/wpcontent/uploads/2007/02/WindowsLiveWriter/gastrokonzeptmitpotential_7B9F/vapiano_wien%5B2%5D.jpg (18.08.2010)

- Verbraucherzentrale NRW (Hrsg.): Mittagsverpflegung in der Grundschule. Erste Schritte zu einem optimalen Angebot. 2005
http://www.agenda21schulen.nrw.de/page/var/www/downloads/6.6_Mittagsverpflegung_in_der_OGS.pdf (22.07.2010)
- Vester; H.: Kompendium der Soziologie I: Grundbegriffe. Wiesbaden: GWV Fachverlag, 2009
- Vorländer, M.: Raumakustik und Sprachverstehen. In: Huber, Ludowika et. al. (Hrsg.): Die akustisch gestaltete Schule. Bd. 3, Göttingen: Wandenhoeck & Ruprecht, 2002, S. 117-128
- Wagner, W. et al.: Richtig Trinken im Unterricht. Flüssigkeitszufuhr und mentale Leistungsfähigkeit. In: Ernährung im Fokus 4 (2004), S. 238-240
- Winkler, G.: Treffpunkt Schulmensa, o.J. <http://www.kidnet.de/magazin-treffpunktschulmensa-544-8187-0.html> (23.08.2010)
- Zickgraf, Peter: Bildungsbericht 2010: Weitere Expansion der Ganztagsangebote. Bundesministerium für Bildung und Forschung, 2010
<http://www.ganztagschulen.org/12462.php> (08.08.2010)

Anhang 1 Schuldokumentation

Schule	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Schulform	Hauptschule	Grundschule	Gesamtschule	Grundschule	Grundschule	Gesamtschule	Gymnasium	Grundschule	Grundschule	Grundschule	Grundschule	Grundschule
Art Ganztage	GS	OGS	GS	OGS	OGS	GS	GS	OGS	OGS	OGS	OGS	OGS
Anzahl der Schüler	275	236	1179	320	280	1250	943			230	188	
Anzahl Kinder im Ganztage	275	100	1179	95	60	1250	?	165	60-70	100	66	70
Anzahl Teilnahme Essen	ca. 50	70	200-300	73	60	180	150-180	25-30	25-30	60	ca. 50	70
Essensteilnahme verpflichtend	nein	nein	nein	nein	ja	nein	nein	nein	nein	nein	ja	ja
Speiseraum												
Größe	80 qm	30 qm	220	72 qm	60 qm	300	ca. 300 qm	70 qm	umgebauter Klassenraum	70 qm	40 qm	40 qm
Art und Lage	Speiseraum, EG	Speiseraum, EG	Speiseraum, EG	Speiseraum, EG	Speiseraum, Dach große Fenster	eigenes Gebäude in getrenntem Trakt	EG	Container	Pavillongebäude	eigenes Gebäude (ehem. Schulgebäude)	im Schulgebäude ehem. Klassenraum	im Keller
Anzahl der Sitzplätze	60	30	266	42	36	120	ca. 200	48	36	48	24	40
Anordnung der Sitz-/Stehplätze	Tischgruppen (1er,2er, 3er, 4er,5er Tische)	Tischgruppen (1x6er,3x8er Tische)	Tischgruppen (4er,12er Tische)	Tischgruppen (4er, 5er Tische)	Tischgruppen mit je 4 Kindern rechteckige Anordnung	Gruppentische	Gruppentische, Stehtisch	Gruppentische	Gruppentische 4x8,1x4 Plätze	4x 12 er Reihen	Gruppentische	Gruppentische
Akustik	gut	gut	schlecht	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	schlecht
Dekoration	Filzblumen auf Tischen, Decken und Wänden	Vorhänge, Blumen, selbst gemalte Bilder der Kinder	Kunst von Schülern	Auf dem Tisch	Selbst gemalte Bilder an Wänden, wechselnde Tischdeko	Bilder an den Wänden	schlicht modern	selbst Gebasteltes	selbst Gebasteltes	Wand-, Deckengestaltung	wenig Wandgestaltung	keine
Speiseangebot												
Verpflegungssystem	Cook and Chill	Warmverpflegung	Cook and Chill	Warmverpflegung	Cook and Chill	Frischkost	Mischküchen-system	Frischkost , Warmverpflegung	Cook and Chill	Tiefkühl	Tiefkühl	Tiefkühl
Umfang Angebot	1 Vorspeise, 2 Hauptgerichte, 1 Nachspeise	1 Hauptgerichte, 1 Nachspeise (Obst, Rohkost)	1 Vorspeise, 2 Hauptgerichte, 1 Nachspeise	1 Hauptgerichte +Salat, 1 Nachspeise	1 Gericht pro Tag, 1 Nachtsch	groß	2-3 Gerichte und Snacks	bis zu 3 Gerichten tgl.	klein		Hauptspeise, Rohkost, Nachtsch/Obst	
Art der Essensausgabe	Ausgabe durch Küchenkraft	Kinder holen "tischweise" ihr Essen ab	Ausgabe durch Küchenkraft	Ausgabe durch Küchenkraft	Ausgabe durch Küchenpersonal	Portionsweise	Portionsweise	Portionsweise	Portionsweise auf Tellern	Abholtheke	Ausgabe durch Küchenkraft, Kinder holen ab	Abholtheke
Zeitliche Entscheidung	morgens	keine Auswahl	morgens	Keine Auswahl	Keine Auswahl	im Vorfeld	im Vorfeld Bei Eintritt	Bei Eintritt	Keine Auswahl	Keine Auswahl	Keine Auswahl	Keine Auswahl
Getränkeangebot/-zugang	unbegrenzt Im Raum	unbegrenzt Im Raum	unbegrenzt Im Raum	unbegrenzt Im Raum	unbegrenzt Auf dem Tisch	unbegrenzt Auf dem Tisch	begrenzt Im Raum	unbegrenzt Auf dem Tisch	Während Essen nicht erlaubt	unbegrenzt Im Raum	unbegrenzt Im Raum	unbegrenzt Im Raum
Organisation												
Form des Schichtsystems	Kein Schichtsystem	abhängig von Stundenplan	Kein Schichtsystem	3 Gruppen	2 Schichten	Kein Schichtsystem	Kein Schichtsystem	Kein Schichtsystem	Kein Schichtsystem	Klassenweise nach Unterrichtschluss	immer die ersten 24, 2-3 Schichten	je nach Unterrichtschluss
Form der Bezahlung	Bankeinzug und Barzahlung	Überweisung	Markensystem/Überweisung	Bar und Überweisung	Bankeinzug	Wertmarken, Bargeld	Barzahlung	Markensystem/Überweisung	Bargeld	Überweisung	Überweisung	Markensystem/Überweisung
Sozialförderung	Hartz IV Zulage	Landesfond: Kein Kind ohne Mahlzeit	Hartz IV Zulage	Landesfond: Kein Kind ohne Mahlzeit	Zuschüsse durch Betreuungsverein	durch die Stadt	keine	Beitragsbefreite Kinder bekommen 1,50EUR je Essen erstattet	keine	Landesfond: Kein Kind ohne Mahlzeit(Normal 48€ermässigt 18€)	Landesfond: Kein Kind ohne Mahlzeit	
Zugangskontrolle	per Liste	Teilnehmerliste	per Marke	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
Teilnahme Erzieher	Ja	Ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	nein	ja	ja
Beteiligung der Schüler	Geschirr abräumen	Geschirr abräumen	Geschirr abräumen	Geschirr abräumen	Geschirr abräumen	Wegräumen der Tablett	Reste entsorgen	Geschirr abräumen, Reste entsorgen, Tische abwischen	Tellerverteilung	Becher verteilen, Decken und Tische abwischen, abräumen	Decken und Tische abwischen	Abwischen der Tische
Altersdifferenzierung	nein	ja	nein	nein	nein	ja	nein	nein	nein	nein	nein	nein
Mehrfachnutzung des Raums	ja	nein	ja	nein	nein	ja	ja	ja	ja	ja	nein	nein
Sitzordnung	variierend	variierend	variierend	variierend	variierend	variierend	variierend	variierend	fest	variierend	variierend	variierend

Anhang 1 Schuldokumentation

Schule	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Schulform	Grundschule	Gesamtschule	Grund-/ Gesamtschule	Grundschule	Hauptschule	Hauptschule	Gymnasium	Gesamtschule	Gesamtschule	Gymnasium
Art Ganztags	OGS	GS	GS	OGS	gebundene GS	GS	OGS	GS	GS	OGS
Anzahl der Schüler	144	830-840	700	400	320	310	917	1200	984	984
Anzahl Kinder im Ganztags	123	830-840	700	155	250		450	1200	984	20 - 25
Anzahl Teilnahme Essen	123	600-700	400	90	120 Mittagessen 120 Snack	25	45	720	100	35
Essensteilnahme verpflichtend	ja	ja	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
Speiseraum										
Größe	50 qm	großer Raum, auch für Theateraufführungen	165	64 qm	100	ca. 50 qm	ca. 80 qm	400 qm	440 qm	120
Art und Lage	im Keller	eigenes Gebäude wird z.Zt. erweitert	Mensa EG	Speiseraum EG	Mensa EG	Speiseraum EG	Speiseraum 1. OG	Mensa EG	Mensa EG	Mensa EG
Anzahl der Sitzplätze	40		200	40		42	52	270	230	70
Anordnung der Sitz-/Stehplätze	9 er,10 er, 2x7 er, 5 er Tisch	kreisförmig	Tische für 6, 10, 12 und 2 runde Tische	6er und 8er Tischgruppen	Steh- und Gruppentische, Lounge	6 er Gruppe, können variiert werden	4er & 6er Gruppen	Pro Tisch 6 Stühle, 4 Tische aneinander	Tischgruppen (4 er, 16 er)	Tischgruppen, Hochtisch, Lounge
Akustik	gut	gut	schlecht	gut	gut	schlecht	gut	gut	gut	gut
Dekoration	Wand- und Tischgestaltung	Markisen über der Essensausgabe, bunt und einladend	gebastelte Dekoration aus Kunstunterricht	jahreszeitlich auf den Tischen, Wänden und Fensterbänken	Kunst von Schülern	keine	jahreszeitliches auf den Tischen, Wänden und Fensterbänken	Bilder aus Kunstunterricht, Vasen mit Blumen	Kunst von Schülern	Kunst von Schülern
Speiseangebot										
Verpflegungssystem	Tiefkühl	Frischkost	Frischkost	Tiefkühl	Warmverpflegung	Cook and Chill	Tiefkühl	Frischkost	Cook and Chill , Warmverpflegung	Mischküchensystem
Umfang Angebot		Immer: Pizza, Pasta, Salat, Nachtisch und 2 Tagesgerichte	Immer: Pizza, Pasta, Salat, Nachtisch und 2 Tagesgerichte	Hauptgericht, Nachspeise	2 Hauptgerichte, Nachspeise	1 Vorspeise, 1 Hauptgerichte, 1 Nachspeise	1 Vorspeise, 1 Hauptgerichte, 1 Nachspeise	Immer: Pizza, Pasta, Salat, Wok, Nachtisch und 1 Tagesgericht	1 Vorspeise, 2 Hauptgerichte, Beilagen zur Auswahl	1 Tagesgericht, 1 Aktionsteller
Art der Essensausgabe	Abholtheke (bis auf Eintopf)	teils Buffet, teils einfache Ausgabe in Portionen	Buffet	Ausgabe durch Küchenkraft	Ausgabe durch Küchenkraft	Ausgabe durch Küchenkraft	Ausgabe durch Küchenkraft und Buffet	Buffet, Hauptgericht: Essensausgabe durch Küchenkraft	Ausgabe durch Küchenkraft	Ausgabe durch Küchenkraft
Zeitliche Entscheidung	Keine Auswahl	Bei Eintritt	Bei Eintritt	keine Auswahl	1 Woche vorher	Keine Auswahl	Keine Auswahl	Bei Eintritt	Keine Auswahl	Vorbestellung und bei Eintritt
Getränkeangebot/-zugang	unbegrenzt Im Raum	unbegrenzt Im Raum	unbegrenzt	Mineralwasser, unbegrenzt Im Raum	unbegrenzt Im Raum	unbegrenzt Im Raum	unbegrenzt Im Raum	unbegrenzt Im Raum	unbegrenzt	Bistro
Organisation										
Form des Schichtsystems	Klassenweise, je nach Unterrichtschluss	Klasse 5 viertel Stunde vor anderen Klassen	2 Schichten	Wechsel von Kleingruppen	kein Schichtsystem	kein Schichtsystem	2 Schichten je nach Stundenplan	2 Schichten	kein Schichtsystem	kein Schichtsystem
Form der Bezahlung	Überweisung	monatliche Abbuchung	Barzahlung (3,-) oder Zehnerkarte (2,80 €)	Überweisung	Überweisung	Bar	Bon und Überweisung	Bankeinzug	Chipsystem, per Bankeinzug	Geldkarte, Barzahlung
Sozialförderung	Landesfond: Kein Kind ohne Mahlzeit (Normal 45 €ermässigt 22,50 €)	sozialschwache Familien werden unterstützt	1 €je Essen	Hartz IV Zulage	Hartz IV Zulage	Hartz IV Zulage	Hartz IV Zulage		Hartz IV Zulage, 1 €je Essen	Hartz IV Zulage
Zugangskontrolle	nein	durch spezielle Karten mit Fotos	mit Karte	keine	keine	keine	per Liste	mit Karte	per Chip	nein
Teilnahme Erzieher	nein	ja	ja	ja	10	ja	nein	ja	ja	ja
Beteiligung der Schüler	Abräumen, Glas und Besteck für die nächsten holen	Schüler helfen in der Mensa: Essensrückgabe, Tische säubern, Zugangskontrolle	Schüler helfen in der Mensa, Essensrückgabe, Tische säubern	Geschirr abräumen, Tisch reinigen	Geschirr abräumen, Tisch reinigen	Geschirr abräumen	Geschirr abräumen	Einlasskontrolle, Aufsicht führen, Geschirrabgabe	Geschirr abräumen	nein
Altersdifferenzierung	nein	ja	ja	nein	nein	nein	nein	ja	nein	nein
Mehrfachnutzung des Raums	nein	ja	ja	ja (Elterncafe)	ja	ja	nein	nein	ja	ja
Sitzordnung	variierend	variierend	variierend	variierend	variierend	variierend	variierend	variierend	variierend	variierend

Schule 1



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

Schule 1



Foto 5



Foto 7



Foto 7

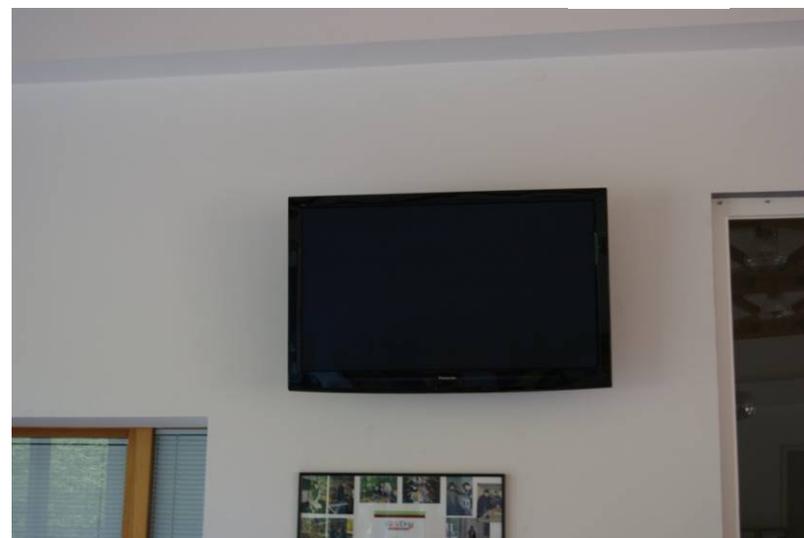


Foto 8

Schule 2



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

Schule 3



Foto 1



Foto 2

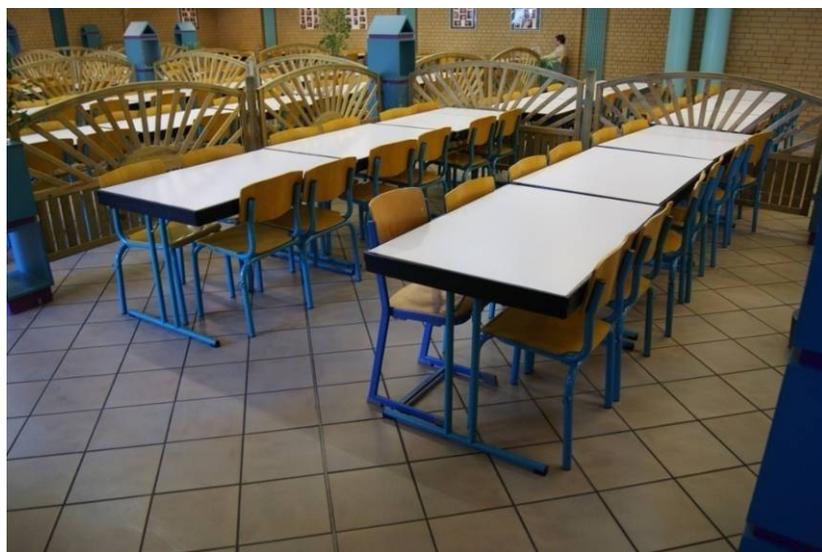


Foto 3



Foto 4

Schule 3



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8

Schule 4



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

Schule 5



Foto 1



Foto 2

Schule 6



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 4



Foto 5

Schule 7



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

Schule 8



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

Schule 9



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

Schule 10



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

Schule 10



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8

Schule 11



Foto 1



Foto 2

Schule 11



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6

Schule 12



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 1



Foto 2

Schule 14



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

Schule 14



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8

Schule 15



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6

Schule 17



Foto 1



Foto 2



Foto 5



Foto 3



Foto 4

Schule 19

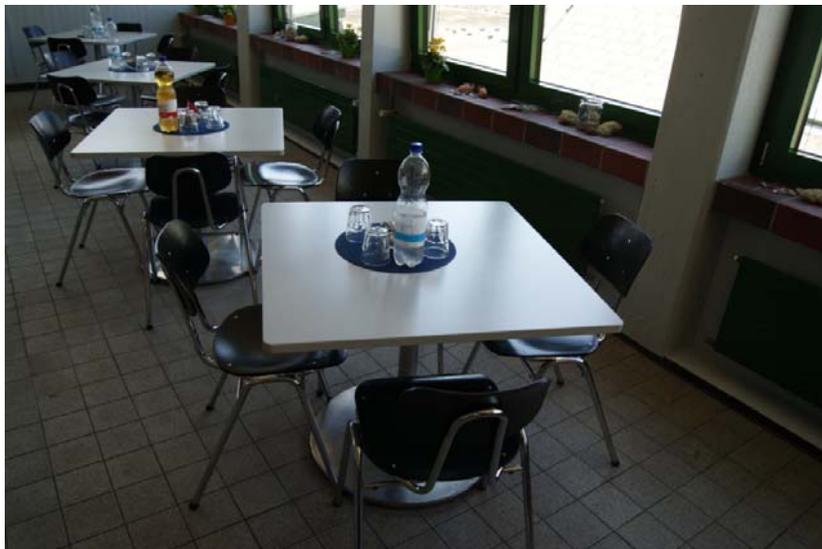


Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 7



Foto 8



Foto 9



Foto 10



Foto 11



Foto 12

Schule 20



Foto 13



Foto 14



Foto 15



Foto 16



Foto 17



Foto 18



Foto 19



Foto 20



Foto 21

Schule 21



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4
Anhang1/ 32

Schule 22

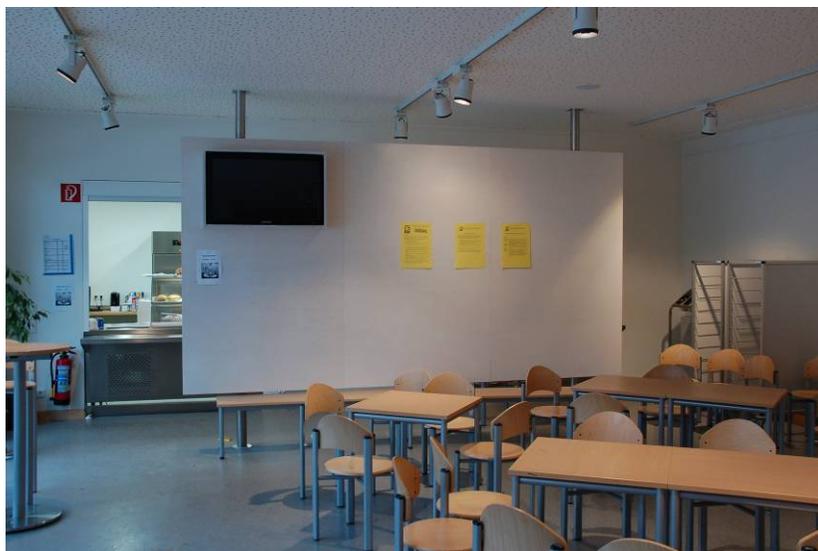


Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

Anhang 2: Regeln und Rituale

Tisch- und Küchenregeln

(Sammlung aus verschiedenen Schulen)

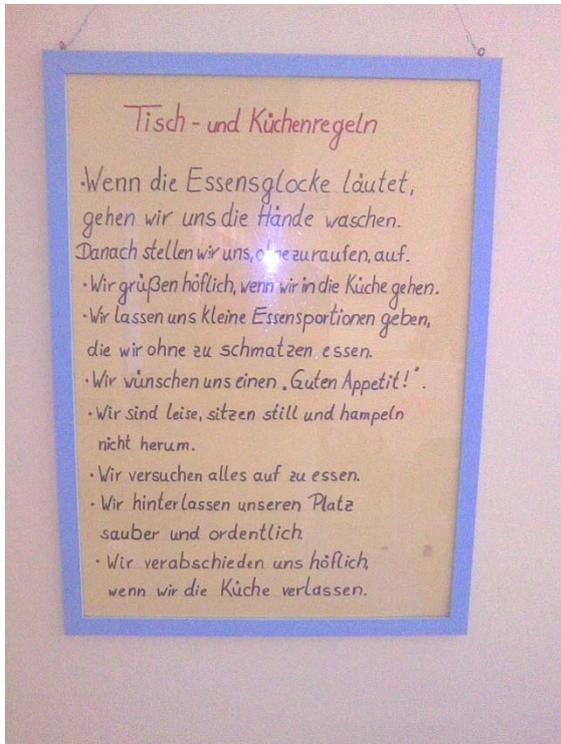


Abb. A2-1: Regelplakat 1

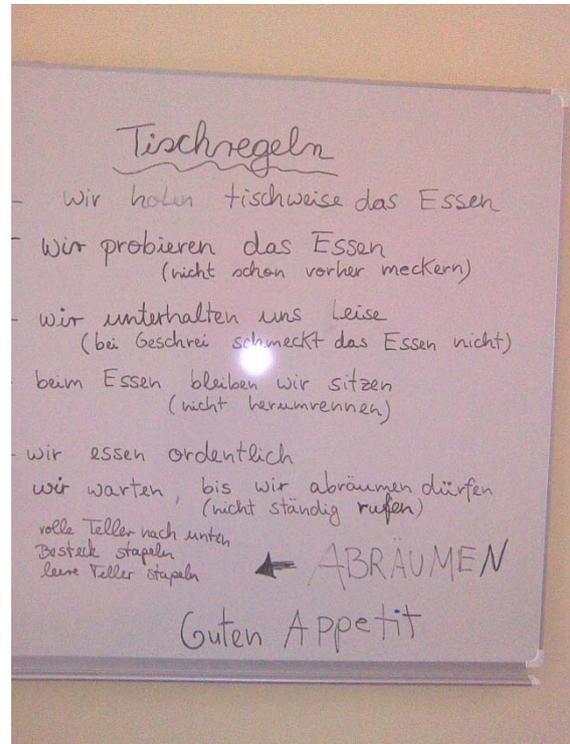


Abb. A2-2: Regelplakat 2

Verhaltensregeln

(Schule 18)

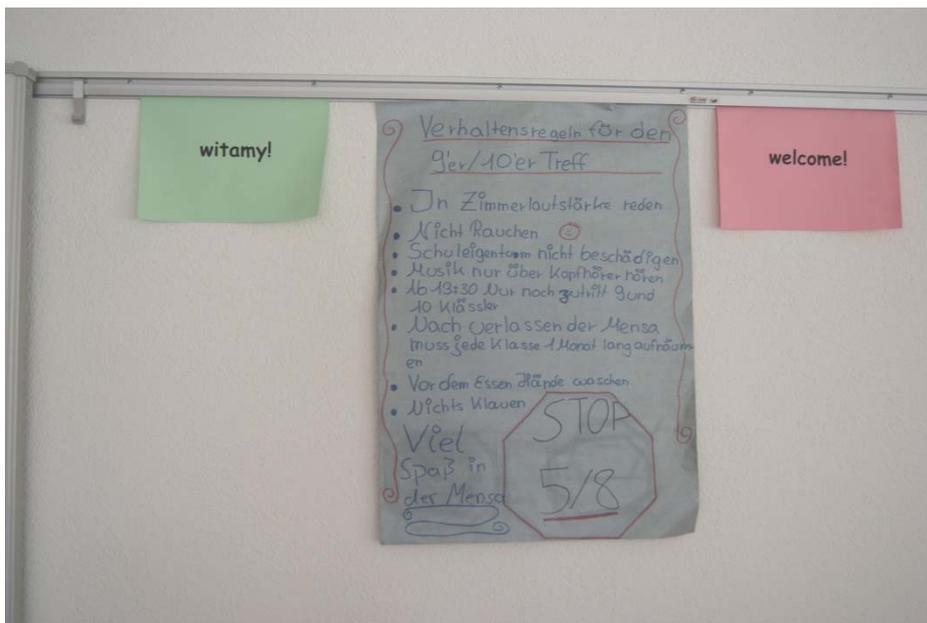


Abb. A2-3: Verhaltensregeln

- In Zimmerlautstärke reden
- Nicht Rauchen
- Schuleigentum nicht beschädigen
- Musik nur über Kopfhörer hören
- Ab 13:30 nur noch Zutritt für 9 und 10 Klässler
- Nach Verlassen der Mensa muss jede Klasse 1 Monat lang aufräumen
- Vor dem Essen Hände waschen
- Nichts klauen

Regelsammlung Tisch- und Gesprächsregeln

(Zusammenstellung aus den verschiedenen Schulen)

- Wir essen mit Messer und Gabel.
- Wir gehen achtsam und wertschätzend mit dem Essen um.
- Wir essen in Ruhe und veranstalten keine Wettessen.
- Wir spielen nicht mit dem Essen herum.
- Wir essen unseren Teller leer.
- Wir nehmen uns Zeit für das Essen.
- Wir befolgen die Anweisungen der Aufsicht führenden Person.
- Wir drängeln nicht an der Essensausgabe.
- Wir trödeln nicht.
- Wir bleiben auf unseren Plätzen sitzen und stehen nur auf, wenn wir uns etwas zum Essen holen möchte.
- Wir tragen das Tablett selbst zurück an die Abgabestelle und legen Besteck und Geschirr in die dafür vorgesehenen Behälter.
- Wir sprechen und verhalten uns höflich.
- Wir nehmen Rücksicht auf die Anderen.
- Wir reden in Tischlautstärke.
- Wir nehmen Mützen ab und ziehen unsere Jacken aus.

Regelvorschläge von DGE & aid

(Rösch, R.: Essen im Schulalltag. In: aid Infodienst, Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Essen und Trinken in Schulen. 1. verb. Aufl., Bonn: Eigenverlag, 2003, S. 16)

- Vor dem Essen Hände waschen nicht vergessen.
- Erst wenn alle bei Tisch sitzen, beginnt die Mahlzeit.
- Schulbücher, Hefte, Zeitschriften, Fernseher, Radio, Discman, Handy und Spielsachen haben bei Tisch nichts zu suchen.
- Jeder darf reden, jeder hört zu.
- Erst wenn der letzte Esser fertig ist, wird die Tafel aufgehoben. Oder zumindest fragen, ob man aufstehen darf.

Regelvorschläge der Verbraucherzentrale NRW

(Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW: Gesunde Ernährung und Esskultur. Materialbaustein für den Ganzttag. 2009, S. 32)

- Wir waschen uns vor dem Essen die Hände.
- Wir fangen erst mit dem Essen an, wenn alle da sind.
- Wir fassen uns an die Hände und wünschen uns gemeinsam einen guten Appetit.
- Wir sind nett zu unseren Tischnachbarn.
- Wir achten auf eine gerade Haltung bei Tisch.
- Wir lassen uns Zeit beim Essen.
- Wir nehmen uns soviel auf den Teller, wie wir sicher essen können.
- Wir drehen uns vom Tisch weg, wenn wir husten oder niesen müssen.
- Wir achten auf die richtige Besteckhaltung.
- Wir benutzen die Serviette, um uns den Mund abzuwischen.
- Wir essen so, dass sich andere Kinder nicht durch unser Essverhalten gestört fühlen.
- Wir schlürfen und schmatzen nicht.
- Wir spielen nicht mit dem Essen.
- Wir reden erst, wenn der Mund leer ist.
- Wir unterhalten uns leise.
- Wir vermeiden Gespräche, die zu Streit oder Ekel führen.
- Wir bleiben am Tisch sitzen, bis alle fertig sind.
- Wir stellen nach dem Essen die Teller zusammen und räumen sie ab.
- Wir wischen nach dem Essen unseren Tisch ab.

Sammlung von Tischsprüchen

(<http://www.byrosy.de/kinder/html/tisch.html> (21.06.2010))

- Brot, Brot danke für das Brot. Brot zum Leben- danke guter Gott.
Lasst uns, wenn wir essen, andere nicht vergessen
Brot, Brot danke für das Brot.
- Riecht gut in der Nase. Schmeckt gut im Mund.
Und wenn wir gut essen, bleiben wir gesund.
Wir wünschen uns allen einen Guten Appetit.
- Wir sitzen beisammen, der Tisch ist gedeckt,
wir wünschen einander, dass es uns schmeckt.
- Piep, piep, piep. Guten Appetit. Jeder isst so viel er kann, nur nicht seinen Nebenmann.
Und wir nehmen es ganz genau: Auch nicht seine Nebenfrau. Hat er sie dann doch gegessen, Zähneputzen nicht vergessen. Piep, piep, piep wir haben uns alle lieb.
- Wir reichen uns die Hände nach schöner alter Sitt'.
Und wünschen in der Runde Guten Appetit.

Tischgebete

(Lunkenbein, M., Erker, R.: Mein großes Buch der Kindergebete. Augsburg: Pattloch Verlag, 1993, S. 36 - 42).

- **Segne die Speise**
Vater, segne unsere Speise,
uns zur Kraft und Dir zum Preise.
Amen.
- **Jedes Tierlein**
Jedes Tierlein hat sein Essen,
jedes Blümlein trinkt von dir,
hast auch uns heut' nicht vergessen,
lieber Gott, wir danken dir.
Von deiner Gnade leben wir,
und was wir haben, kommt von dir.
Drum sagen wir dir Lob und Preis,
tritt segnend in unseren Kreis.
- **Herr, hilf dazu!**
Wir wollen danken für unser Brot.
Wir wollen helfen, dem in der Not.
Wir wollen schaffen, die Kraft gibst du.
Wir wollen lieben, Herr, hilf dazu.
- **Gib uns Segen**
Gib uns Segen, lieber Gott,
gib uns unser täglich Brot!
Hilf den deinen und bewahre
sie vor aller Not. Amen.
- **Gott liebt uns**
O Gott, von dem wir alles haben,
wir bitten dich um deine Gaben,
du speisest uns, weil du uns liebst,
so segne auch, was du uns gibst. Amen.
- **Das gute Brot**
Lieber Gott, ich danke dir
für das gute Brot, den
schönen Tag und dafür, dass
ich gesund bin. Amen.
- **Gib uns zu essen**
Lieber Gott, wir bitten dich,
gib uns was zu essen.
Woll'n auch immer artig sein
und dich nicht vergessen. Amen.
- **Teilen lernen**
Dank für alle deine Gaben,
Dank, dass wir zu essen haben.
Lehr' mich teilen, Gott, mein Brot
mit dem Bruder in der Not.
- **Für Speis und Trank**
Wir sagen dir, Gott,
für Speis und Trank,
für alles Gute Lob und Dank.
Amen.
- **Alle guten Gaben**
Alle guten Gaben,
was wir sind und haben,
kommt, o Herr, von dir,
dafür danken wir. (zur Melodie von
"We will rock you")
- **Wir haben genug**
Wir haben genug zu essen.
Wir werden täglich satt,
Hilf, dass wir das nicht vergessen,
der nichts zu essen hat.
- **Streit vergessen**
Herr, wir kommen zu dem Essen,
lass uns Neid und Streit vergessen,
schenke uns ein fröhlich' Herz,
führe du zu gutem Ende
unsere Freude, unseren Schmerz.
- **Aus der braunen Erde**
Aus der braunen Erde
kommt unser täglich Brot.
für Sonne, Wind und Regen
danken wir dir, o Gott.
Wir haben genug zu essen,
wir werden täglich satt,
hilf, dass wir den nicht vergessen,
der nichts zu essen hat.
- **Unser Gast**
Komm, Herr Jesus, sei unser Gast
und segne, was du uns
gegeben hast. Amen

Übersicht Abrechnungssysteme

Firmen	Schwarz Computer Systeme GmbH Altenhofweg 2a 92318 Neumarkt	Peter Huntemann Allendorfer Strasse 55a 34260 Kaufungen	Breustedt GmbH Informationssysteme Lindenstrasse 12 75217 Birkenfeld	CCS-GmbH Klausdorfer Weg 167 24148 Kiel	Eccos Pro GmbH Nevigaser Strasse 100 42553 Velbert	Sparkassen	FOR.UM Software GmbH Waltersberg 2 97947 Grünsfeld	Arbeitsgemeinschaft SAMS-ON Paul-Stritter-Weg 5 22297 Hamburg	NTConsult Informationssysteme GmbH Lanterstrasse 9 46539 Dinslaken
Telefon / Telefax / Internet / e-Mail	09181-4855-0 / 09181-4855-290 www.i-net-schule.de inet-menue	05605-925180 / www.mensasoftware.de / info@mensasoftware.de	07231-781 381 / 07231-778 826-9 www.friedhofverwaltung.eu/mensamax.php / birkenfeld@breustedt-gmbh.de	0431-53 03 10 000 / 0431-53 03 1000 99 www.easy-meal.de / info@easy-meal.de	02051-208 620-0 / 02051-208 6222 www.eccos-pro.com www.sag-schlagbaum.com / office@datenkraft.com		09346-9224-74 09346-9224-50 www.for-um-software.de maer@for-um-software.de / pejo@for-um-software.de	040-5077-7750 040-5077-2580 (Kundensupport) / www.sams-on.de kontakt@sams-on.de support@sams-on.de	02064-4765-0 / 02064-4765-55 www.ntconsult.de info@ntconsult.de
Geschäftsführer	Herr Dipl. Ing. Manfred Schwarz		Kai Breustedt	Bernd Schröter	Andreas Oos		Martina Ernst (Ansprechpartner mampf) Petra Jouaux (Vertriebsleitung)	Fabian Parsch (AlsterFood GmbH/aquinet businessservice GmbH)	
Programm	i-NET-Schule	MENSASoftware	MensaMax	easy meal	mafis / NovaTouch / Orderman	Schulverpflegung basis	mampf	SAMS-ON	WebMenüPOS (Kassensoftware) Zusatzmodul zur WebMenü Bestellplattform
Bestellsystem									
Terminal	X		(X)	X	X	(X)	X		
Online / Internet	X	X	X	X			X	X	X
Telefon / e-Mail	X		(X)						
Bezahlssystem									
Bargeld	X (Kiosk)		X			Bargeldlos	X	X	
Lastschrifteneinzug		X	X	X			X		X
Bankeinzahlung	X (Kiosk, Mittagessen)		X				X	X	
Chipkarte / Bargeldkarte						1.	X		
Nutzerausweis mit Barcode								X	X
Nutzung vorhandener Ausweis								X	
Bon						2.			
Anzeige Ausgabeterminal									
Bestelltes Essen	X	X	X	X	X		X	X	x
Abgeholtes Essen					Ausbuchung durch Personal oder Tranponder				
	X		X				X	X	x
Bestellung (Schülername, Bild)		X	X	X			X		(x)
Bestellung nach Barcode								X	x
Bestellung nach Schülername	X								
Anmeldung bei der Essensausgabe									
Ausweiskarte (Name + Bild)		X	X				X		
Fingerabdruck			X						
Chip			X	X					X
Chipkarte / Bargeldkarte	X		X						(X)
Systemverwaltung									
Eltern/Schüler				X					
Zugang zum Benutzerkonto	X		X	X			X	X	X
Bestellübersicht	X	X	X	X			X	X	X
Konotstand	X		X				X	X	X
Einzahlungen	X		X				X	X	X
Betreuungskosten	X								
Schulverwaltung									
Benutzerverwaltung	X	X	X			X	X	X	X
Kontoverwaltung	X	X	X				X	X	X
Speisenplanverwaltung	X	X	X		X			X	X
Zugriff auf Auswertungen	X		X	X	X		X	X	X
Fernwartung bis auf Komponentenebene					X				
Datenübernahme aus vorhandenen Tabelle		X	X	X		X	X		
Caterer									
Einstellung Speisenplan	X	X	X		X		X	X	X
Auswertung Essensdaten	X	X	X	X	X		X	X	X