



**Hochschule für Angewandte
Wissenschaften Hamburg**

Hamburg University of Applied Sciences

Fakultät Life Sciences

Thema der Abschlussarbeit:

**Einführung der Vitalküchen in der
Schulverpflegung in Hamburg; Konzeptentwicklung
für eine Schulungsveranstaltung für das
Küchenpersonal**

Bachelorarbeit

im Studiengang Ökotrophologie

vorgelegt von Christine Schwarz

Matrikelnummer [REDACTED]

Hamburg, 27.08.2018

Gutachter: Prof. Dr. Annegret Flothow (HAW Hamburg)

Gutachter: Prof. Dr. Ulrike Pfannes (HAW Hamburg)

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis	4
Tabellenverzeichnis	4
Anmerkung	5
1 Einleitung	5
2 Schulverpflegung.....	7
2.1 Schulverpflegung in Deutschland.....	10
2.2 Schulverpflegung in Hamburg	12
2.3 Verpflegungssysteme	15
2.3.1 Frisch- und Mischküche (Cook and Serve).....	15
2.3.2 Kühlkostsystem (Cook & Chill).....	16
2.3.3 Tiefkühlsystem (Cook & Freeze)	16
2.3.4 Warmverpflegung (Cook & Hold)	16
2.3.5 Beurteilung der Verpflegungssysteme.....	16
2.3.6 Verteilerküche	18
2.3.7 Vitalküche	19
2.4 Ausgabesysteme	21
2.5 Good Practice Beispiel	22
3 Methode (Bedarfsanalyse).....	24
3.1 Untersuchungsleitende Fragestellung.....	25
3.2 Stichprobe.....	25
3.3 Durchführung	26
3.4 Messinstrument (Leitfadengestütztes Interview).....	26
4 Ergebnisse	27
4.1 Allgemeiner Teil.....	27
4.2 Fragen zur Vitalküchen	28
4.3 Mitarbeiterschulung.....	30
4.4 Schlussfolgerung für das Schulungskonzept	33
5 Entwicklung eines zielgruppenspezifischen Seminarkonzepts	34
5.1 Herstellerschulung der Firma Rational.....	35
5.2 Zielgruppenanalyse	37
5.3 Situationsanalyse	39
5.4 Rahmenbedingungen der Schulungsveranstaltung.....	39
5.5 Inhalte der Schulungsveranstaltung.....	41
5.6 Didaktische Analyse.....	44
5.6.1 Lernziele.....	44

5.6.2	Seminar Methoden.....	48
5.6.3	Überprüfung des Lernerfolgs	51
6	Diskussion	52
6.1	Methode.....	53
6.2	Ergebnisse	53
6.3	Konzept	54
7	Handlungsempfehlungen und Fazit.....	55
	Literaturverzeichnis.....	58
	Eidesstattliche Versicherung	62
	Anhang	63

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Mustergrundriss Verteilerküche mit 48 qm, Gostomczyk, 2018	18
Abbildung 2: schematischer Grundriss einer Vitalküche, Gostomczyk, 2018.....	20
Abbildung 3: Model der Erfolgsmessung nach Kirkpatrick (eig. Darstellung) (Quilling, et al. 2009)..	51

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Qualitätsstandard Lebensmittelauswahl DGE, DGE, 2007, S.15.....	10
Tabelle 2: Eigenschaften Verpflegungssysteme, in Anlehnung an AID, 2011, S. 34.....	16
Tabelle 3: Vorschau Seminarplan (eigene Darstellung).....	42 - 43
Tabelle 4: Darstellung kognitiver Lernziele aus dem Seminarplan.....	45 - 46
Tabelle 5: Darstellung psychomotorischer Lernziele aus dem Seminarplan.....	47
Tabelle 6: Darstellung affektiver Lernziele aus dem Seminarplan.....	47

Anmerkung

In der folgenden Arbeit wird aus Gründen der besseren Lesbarkeit auf die geschlechterspezifische Differenzierung verzichtet. Die gewählte Form bezieht sich auf Personen beiderlei Geschlechts und soll keine Benachteiligung der Frauen oder Männer darstellen.

1 Einleitung

Der Anteil der übergewichtigen Kinder und Jugendlichen wächst in den letzten Jahren stetig an. Diese Entwicklung stellt die westlichen Industrienationen vor eine große gesundheitspolitische Herausforderung. Der Grund für das Übergewicht in jungen Jahren ist häufig neben dem Bewegungsmangel eine ungesunde Ernährung (WHO, 2007, S. xiii).

Um eine gesunde physiologische Körperentwicklung sowie geistige Entwicklung und Leistungsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen sicherzustellen, ist eine ausgewogene und kindgerechte Ernährung jedoch eine grundlegende Voraussetzung (Heindl, 2003, S. 17).

Vor dem Hintergrund der politisch geförderten Ausweitung der Ganztagschulen in Deutschland bietet sich den Schulen eine Möglichkeit, durch eine qualitativ hochwertige Mahlzeit die Lebensmittelpräferenzen zu beeinflussen und somit zu einer nachhaltigen Änderung des Ernährungsverhalten der Kinder und Jugendlichen beizutragen (Peinelt, 2005, S. 38 - 44).

Im Schuljahr 2016/2017 nahmen bundesweit über drei Millionen Schüler am Ganztagschulbetrieb teil, das sind 42,5 % aller Schüler im Primarbereich und in der Sekundarstufe I. Im Jahre 2002 waren es vergleichsweise nur 9,8 %. Die drei Bundesländer mit den meisten Ganztagschulbetrieben stellen Hamburg mit 92,6 %, Sachsen mit 78,9 % und Berlin mit 64,8 % (BMBF, 2018).

Diese Entwicklung bringt einen nicht zu unterschätzenden, zusätzlichen Bedarf an einer Mittagsverpflegung mit sich. Die Mehrzahl der Schulen in Deutschland ist auf diese Veränderung sowohl räumlich als auch personell nicht eingestellt, sodass ein hoher Regelungsbedarf hinsichtlich des Mittagsangebots besteht. Die Erziehungsverantwortung geht im Ganztagschulbetrieb über den üblichen Rahmen der Halbtagsbetreuung hinaus. In den

Zuständigkeitsbereich rückt die Verantwortung für die körperliche Entwicklung der Kinder und Jugendlichen. Zum Kernbereich des Ganztagschulkonzepts gehört eine altersgerechte Mittagsmahlzeit, die geschmacklich, sensorisch und ernährungsphysiologisch optimiert sein sollte (Heseker et al., 2003a, S. B9 – B12) (Heseker et al., 2003b, S. B13 – B16).

Die Umsetzung der Schulverpflegung ist im Schulalltag jedoch durchaus problematisch. Da die Schulen kostenorientiert wirtschaften müssen, wirkt sich dieser Faktor häufig negativ auf die Qualität des Endproduktes und damit letztlich auf die Akzeptanz und Zufriedenheit der Schüler und der Eltern aus. Zudem ist ein deutlicher Qualitätsunterschied zwischen verschiedenen Verpflegungssystemen, auf die später noch eingegangen wird, erkennbar (Heseker et. al., 2000, S. 478 – 481).

Zum Thema höhere Qualität in der Ganztagsbetreuung, gibt es seit 2015 in Hamburg eine Volksinitiative „Guter Ganztag“. Gefordert wurden spürbare qualitative Korrekturen der Rahmenbedingungen für alle Ganztags-Standorte. Eine wichtige Veränderung stellt dabei das frisch vor Ort zubereitete Essen dar. Diese Initiative bietet neue Chancen präventiv auf die Gesundheit der Schüler einzuwirken, jedoch birgt diese Veränderung neue Herausforderung für die Planung der Küchen und für das Küchenpersonal. In Hamburg hat man sich auf den Ausbau von sogenannten „Vitalküchen“ geeinigt, die ein frisches und ernährungsphysiologisch gutes Essen für Kinder ermöglichen sollen (Volksinitiative Guter Ganztag für Hamburgs Kinder, 2018).

Im Rahmen eines viermonatigen Praktikums beim Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. kam ich das erste Mal praktisch mit dem Thema Schulverpflegung in Berührung. Der Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. berät unter anderem Schulen bei der Umstrukturierung der vorhandenen Küchen oder dem Neubau von „Vitalküchen“. Während meiner dortigen Arbeit an den Projekten habe ich die Herausforderung dieser Veränderung in der Schulverpflegung erkannt. Ich möchte mich daher in dieser Arbeit mit der Konzeptentwicklung einer Schulungsveranstaltung für das Küchenpersonal auseinandersetzen. Hierzu habe ich vor Beginn dieser Arbeit eine Bedarfsanalyse bei Hamburger Caterern durchgeführt. Das Ziel dieser Arbeit ist es, herauszufinden, mit welchen Schwierigkeiten das Küchenpersonal in der Schulverpflegung in den neuen „Vitalküchen“ konfrontiert wird und ob eine Schulungsveranstaltung gewünscht wird. Daraus folgend ist es mein Ziel, ein geeignetes Konzept für eine Schulungsveranstaltung zu entwickeln, damit sich die Qualität der Mittagsverpflegung ändert und die Schüler eine geschmacklich und

ernährungsphysiologisch einwandfreie Mahlzeit erhalten. Die Schulungsveranstaltung wird sodann Ende des Jahres vom Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. durchgeführt.

Struktur und Aufbau

Nach der Einleitung beginnt diese Arbeit mit einem Theorieteil, in dem die Bedeutung der Schulverpflegung, sowie die Verantwortung der jeweiligen Schulen und die Ernährungssituation der Schüler vorgestellt wird. Anschließend wird die Situation der Schulverpflegung in Deutschland vorgestellt und auf die Akzeptanz der Speisen bei den Schülern eingegangen. Die Situation in Hamburg ist Bestandteil des sich anschließenden Kapitels. Hier wird auf die Besonderheit der Volksinitiative „Guter Ganzttag“ eingegangen und die Forderungen der Initiative und die sich daraus ergebenden Chancen und Herausforderung in der Schulverpflegung vorgestellt. Anschließend wird ein kurzer Einblick über die Verpflegungs- und Ausgabesysteme in der Gemeinschaftsverpflegung gegeben. Im Rahmen der Volksinitiative in Hamburg wird die „Vitalküchen“ vorgestellt und auf die Vor- und Nachteile verschiedener Küchensysteme im Hinblick auf die Sensorik und Akzeptanz der Speisen eingegangen. Ergänzend hierzu gibt es einen Ausblick auf die Schulverpflegung in Finnland im Sinne eines „Good Practice“ Beispiels. Gegenstand des folgenden Kapitels ist die Bedarfsanalyse. In diesem Kapitel wird herausgefunden ob ein Schulungskonzept im Rahmen der „Vitalküchen“ und den sich daraus ergebenden Herausforderungen für das Küchenpersonal gewünscht ist.

Anschließend wird die Methode zur Datenerhebung vorgestellt und auf die Forschungsfrage der Untersuchung eingegangen und anschließend die Ergebnisse vorgestellt. Im letzten Kapitel geht es auf Grundlage der Theorie und der Bedarfsanalyse darum, ein zielgruppenspezifisches Seminarkonzept zu entwickeln. Den Abschluss bildet sodann eine Diskussion und Handlungsempfehlung, in der ich die Ergebnisse einordnen werde.

2 Schulverpflegung

Die klassische Rollenverteilung innerhalb der Familien, wie es sie früher gab, wurde durch die zunehmende Erwerbstätigkeit beider Elternteile sowie erwerbstätige alleinerziehende Mütter und Väter abgelöst. Die Situation früher sorgte dafür, dass Kinder und Jugendliche zu Hause eine ausgewogene Ernährung einschließlich einer warmen Mittagsmahlzeit erhielten. Durch die Veränderung der familiären Strukturen, fällt die Verpflegung jedoch verstärkt in den

Zuständigkeitsbereich der Schulen. Auch der Aspekt der Gesundheits- und Ernährungserziehung verlagert sich immer weiter in diese Richtung (Lülfs et. al, 2006, S. 4). Hinzu kommt die Situation, dass das ganztägige Lernen in der Schule, für die meisten Schüler heute die Regel ist. Die Verpflegung in Schulen hat aufgrund dieser Entwicklung an Bedeutung gewonnen. Um körperlich und geistig fit zu sein, braucht der Körper ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Mittagessen. Ebenso hat der Geschmack und die Qualität der Mahlzeiten einen großen Stellenwert und Einfluss auf die Leistungsfähigkeit und -bereitschaft der Kinder und Jugendlichen (Arens-Azevedo et. al, 2015, S. 13).

Eine optimale Versorgung mit Nährstoffen und eine aktive Lebensweise mit viel Bewegung ist für eine gesunde körperliche und geistige Entwicklung unerlässlich. Eine Fehlernährung kann bei Kindern Symptome wie Erschöpfung, Konzentrationsschwäche, Müdigkeit, Infektanfälligkeit, Über- oder Untergewicht, Zahnschäden oder Appetitstörungen auslösen. Auch wächst die Zahl der ehemals typischen „Erwachsenenkrankheiten“ bei Kindern stetig. Es leiden bereits Kinder und Jugendliche aufgrund ihres Übergewichts an Symptomen wie Bluthochdruck, Fettstoffwechselstörungen oder einem erhöhten Blutzuckerspiegel. Damit steigt das Risiko für die Entstehung von Diabetes mellitus und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Eine ausgewogene Ernährung als ein Faktor dient hierbei als geeignet Prävention (aid, 2016, S. 2).

Neben der Nährstoffversorgung spielt aber auch die Gestaltung und Verteilung der täglichen Mahlzeiten eine erhebliche Rolle. Das Auslassen von Frühstück, Mittagessen oder auch Getränken kann beispielsweise schon eine Minderung der Konzentration und Leistungsfähigkeit auslösen. Ebenso kann auch ein zu fett- bzw. kalorienreiches Essen zusätzliche Auswirkungen auf die Leistungsfähigkeit haben. Die Folge ist oftmals eine postprandiale Müdigkeit, die so genannte Müdigkeit nach schwerem Essen. Aus diesem Grund ist eine gute Verteilung der Haupt- und Zwischenmahlzeiten sowie ein ausreichendes Trinken sehr wichtig (Heseker, 2003, S. 9). Eine ausreichende Trinkversorgung ist ein wichtiges Thema, auf das im Rahmen dieser Arbeit jedoch nicht weiter eingegangen werden kann.

Die Schulverpflegung kann aber nicht nur den physischen Gesundheitszustand beeinflussen, sie kann auch auf das Sozialverhalten einwirken. Das Essen in der Gruppe stärkt das soziale Miteinander, schafft ein Zusammengehörigkeitsgefühl und hat Einfluss auf die Esskultur und das Verhalten am Tisch (aid, 2003, S. 2 f.).

Ganztägig betreuenden Schulen bieten sich aufgrund der Situation ein ganz neuer Einfluss auf die Ernährungs- und Gesundheitssituation ihrer Schüler. Eine ausgewogene Verpflegung - kombiniert mit Ernährungserziehung und ausreichender Bewegung - bildet hier die Grundlage für den Erfolg (Arens-Azevedo, 2007, S.1).

Die Schulverpflegung kann aufgrund ihrer neuen Verantwortung im Sinne der Ottawa Charta der WHO einen wesentlichen Beitrag zur Gesundheitsförderung leisten. In der Ottawa Charta von 1986 heißt es, dass jeder Verantwortung für sich selbst übernehmen und auf eine vollwertige Ernährung achten soll. Eine Voraussetzung dafür ist das Schaffen einer geeigneten Lebenswelt. Mit einem bedarfsgerechten Speiseangebot in der Schulverpflegung, könnte die Schule den Schülern die Möglichkeit geben, sich gesundheitsfördernd zu ernähren. Gerade bei jüngeren Schülern wäre hier jedoch auf eine geeignete Ernährungserziehung und Begleitung der Speisen zu achten (WHO, 1986).

Ernährungssituation der Kinder

Gemäß dem Kinder- und Jugendgesundheitsurvey – KiGGS sind in Deutschland über alle Altersklassen hinweg 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen übergewichtig, 6,3 Prozent davon adipös. Auch Essstörungen kommen immer häufiger vor. Bei 29 Prozent der Mädchen und 15 Prozent der Jungen im Alter von 11 bis 17 Jahren wurde ein auffälliges Essverhalten festgestellt. Ein weiterer Faktor stellt der sozioökonomische Status dar. Bundesweite Studien zeigen, dass sich ein Zusammenhang zwischen dem sozialen Status der Familien und ihrem Gesundheitszustand nachweisen lässt. Den Ergebnissen des Kinder- und Jugendgesundheitsurvey (KiGGS) zufolge, haben Kinder aus Familien mit einem niedrigen Sozialstatus in allen Altersgruppen ein höheres Risiko für Übergewicht und Adipositas. Auch die Ergebnisse der Studie Health Behaviour in School Aged Children (HBSC) der Weltgesundheitsorganisation (WHO) bestätigt diese Ergebnisse (Kurth et. al., 2007, S. 736 – 743).

KiGGS und HBSC

In der EsKiMo-Studie, der Ernährungsstudie als KiGGS- Modul, wurde das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen untersucht. Danach essen Kinder und Jugendliche zu wenig Obst und Gemüse, zu viel Fleisch, Fleischwaren, Knabberartikel und Süßwaren und sie trinken zu viele zuckerhaltige Limonaden. Die Studie belegt ein ungünstiges

Ernährungsverhalten, das vor allem bei zu wenig Bewegung in der Schule und im Alltag zu Übergewicht und Adipositas beiträgt (Mensink et. al., 2007).

2.1 Schulverpflegung in Deutschland

In vielen europäischen Ländern gehört ein ganztägiger Unterricht bereits seit Jahren zum Alltag der Kinder. In Deutschland ist dieser Trend noch relativ neu und setzt sich seit einiger Zeit auch flächendeckend durch. Dieser Wandel innerhalb des deutschen Schulsystems in Richtung Ganztagschule kann eine große Chance darstellen. Während Ernährung noch vor einigen Jahren in Schulen ein eher untergeordnetes Thema darstellte, fällt mit der Übernahme der Betreuung bis in den Nachmittag nun auch die Verpflegung in den Verantwortungsbereich der Schulen. Neben der Bereitstellung einer warmen Mittagsmahlzeit, gehört häufig auch die Versorgung mit Frühstück sowie kleinen Zwischenmahlzeiten zur Aufgabe der Schulen (Lülfes et al., 2006, S. 4).

Diese Entwicklung ist ein idealer Ansatz, die Kinder an eine gesunde Ernährungsweise heranzuführen sowie mittels Ernährungserziehung auf ihr Gesundheitsbewusstsein einzuwirken. Das frühe Heranführen der Kinder ist wichtig, da die Kindheit oft entscheidenden Einfluss auf das spätere Ernährungsverhalten und somit auf das Körpergewicht im Erwachsenenalter hat (aid, 2003, S. 2 f.).

Um qualitativ hochwertige Speisen und einen reibungslosen Ablauf im Rahmen der Schulverpflegung zu erreichen, müssen die Rahmenbedingungen stimmen und das Küchenpersonal ausreichend geschult werden. Es herrschen jedoch keine einheitlichen Rahmenbedingungen in Deutschland. Die Verantwortung für die Schulverpflegung liegt aufgrund des föderalen Schulsystems bei den Ländern. Auf Bundesebene existieren daher keine verbindlichen Vorgaben für die Organisation und Gestaltung der Schulverpflegung. (DGE, 2010, S.5)

Der DGE-Qualitätsstandard bietet den Verantwortlichen der Schulverpflegung einen Rahmen zur optimalen Gestaltung des Verpflegungsangebots und der Qualitätssicherung. Anhand von konkreten Beispielen wie eine optimale Versorgung der Schüler auszusehen hat, werden geeignete Hilfestellungen geleistet. Ziel des DGE Qualitätsstandard ist eine einheitliche und bedarfsgerechte Qualität der Schulverpflegung. Die nachfolgende Tabelle zeigt gemäß dem Qualitätsstandard die optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung. Hier werden

die einzelnen Lebensmittelgruppen dargestellt, in Verbindung mit der optimalen Auswahl sowie Beispielen für die einzelnen Lebensmittel. (DGE, 2007, S. 15).

Tabelle 7: Qualitätsstandard Lebensmittelauswahl DGE

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele für Lebensmittel
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Parboiled Reis oder Naturreis Speisekartoffeln als Rohware ungeschält oder geschält	Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren
Gemüse und Salat	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Hülsenfrüchte Salat	Möhre, Paprika, Erbsen, Bohnen, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Tomate, Weiß-, Rotkohl, Wirsing Linsen, Erbsen, Bohnen Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomate
Obst	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaume, Kirschen, Banane, Mandarine, Erdbeeren
Milch und Milchprodukte	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	mageres Muskelfleisch Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren Seefisch aus nicht überfischten Beständen ¹⁴	Puten- und Hähnchenbrust oder -schnittel, Lende, Braten, Roulade Hackfleisch, Geflügelbratwurst, Kasseler Kabeljau, Seelachs, Lachs, Hering, Makrele
Fette und Öle	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	
Getränke	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

Der DGE Qualitätsstandard ist lediglich bei etwas mehr als der Hälfte der Schulen (51,3 Prozent) in Deutschland bekannt. An den Schulen, an denen der Qualitätsstandard bekannt ist, setzen ihn jedoch nur die Hälfte um (Arens-Azevedo et al., 2015, S. 52).

Akzeptanz bei den Schülern

Dass die Qualität und Akzeptanz von Schulessen bundesweit nicht auf einheitlichem Niveau sind, zeigen die Ergebnisse der Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg. Befragt wurden Schüler und die jeweiligen

Schulleiter und Schulträger zu der Situation der Schulverpflegung und der Qualität der Speisen. Es konnten insgesamt 12.566 Fragebögen der Schüler für die Datenermittlung genutzt werden. In der Studie zeigte sich, dass die meisten Schüler das Angebot der Mittagsverpflegung regelmäßig nutzen. Insbesondere im Primarbereich essen die Schüler fast täglich in der schuleigenen Mensa zu Mittag. Die älteren Schüler nutzen das Angebot dagegen deutlich weniger. Im Primarbereich fällt die Bewertung der Speisen zwischen sehr gut bis befriedigend aus. Etwas schlechter bewerten dagegen die Schüler aus dem Sekundarbereich die Mittagsverpflegung. Negativ kritisiert werden die Geräuschkulisse und die Gemütlichkeit der Räumlichkeiten. Für das Aussehen, den Geschmack und die Menge der Speisen geben die Schüler eine durchschnittliche Note. Als besonders beliebt gelten Gerichte wie, Nudeln, Pizza, Pfannkuchen und Pommes. Als die am wenigsten gemochten Speisen wurden Gerichte, wie Spinat, Suppe, Fisch und Kartoffeln genannt (Arens-Azevedo et al., 2015, S. 11 - 12).

In der Studie der ZMP/CMA zur Situation der Schulverpflegung an Ganztagschulen zeigte sich ebenfalls, dass es einen Optimierungsbedarf in den Bereichen Essensangebot, Räumlichkeiten und Service gibt. Die älteren Schüler bemängeln den Geschmack und die Angebotszusammensetzung. Rund 28 Prozent der Schüler gaben an, dass es ein tägliches Angebot mit denselben Komponenten (z. B. Beilagen oder Salate) gibt. Als weiteres Manko wird eine meist festgelegte Speisenfolge angegeben. Über 80 Prozent wünschen sich eine freie Entscheidung und Zusammenstellung der Komponenten. Dieses würde eine zusätzliche Chance für die Mittagsverpflegung darstellen, da die Schüler einerseits zur Selbständigkeit erzogen würden und andererseits eine Komponentenwahl eine Aufwertung der Mittagverpflegung bedeuten würde (ZMP, CMA, 2005, S. 60).

2.2 Schulverpflegung in Hamburg

In Hamburg sind mittlerweile alle 191 Grundschulen Ganztagschulen, alle anderen staatlichen allgemeinbildenden Schulen haben Ganztagsangebote (Pittelkow (BMBF), 2017).

Die Nachmittagsbetreuung umfasst derzeit 123.990 Schüler von der Vorschulklasse bis Jahrgang zehn an allgemeinbildenden staatlichen Schulen (Bürgerschaft der Freien und Hansestadt Hamburg, 2016, S. 19).

Während die Mittagsverpflegung in den Grundschulen im Allgemeinen gut angenommen wird, gehen in den weiterführenden Schulen die Schüler häufig auswärts essen oder nehmen sich ihre eigene Verpflegung mit in die Schule (Pittelkow (BMBF), 2017).

Vor dem Hintergrund der optimalen Ganztagsversorgung in Hamburger Schulen, kam im Oktober 2015 in Hamburg eine Volksinitiative unter dem Namen „Guter Ganztag“ zustande. Gegenstand der Initiative sind die räumliche Situation in den Schulen, die Schulverpflegung, personelle Ausstattung und die Zusammenarbeit zwischen Schule und den Kooperationspartnern im Ganztag. Da Kinder die Zukunft der Gesellschaft bilden, fordert die Volksinitiative „Guter Ganztag“ optimale Rahmenbedingungen für eine ganztägliche Unterbringung (Bürgerschaft der Freien und Hansestadt Hamburg, 2016, S. 19).

Im Rahmen dieser Bachelorarbeit wurde sich prioritär mit der Schulverpflegung im Einzelnen beschäftigt. Die anderen Aspekte gehören aufgrund der Vollständigkeit dazu, sind jedoch in diesem Rahmen von untergeordneter Priorität.

Die Initiatoren „Guter Ganztag“ klagen die ganztägige Unterbringung in engen Klassenräumen, die personellen Engpässe und über Stunden warmgehaltenes Kantinenessen an. Es wird seitens der Initiative befürchtet, dass diese Situation zu noch gar nicht absehbaren Folgekosten für die Gesellschaft führen wird (Bürgerschaft der Freien und Hansestadt Hamburg, 2016, S. 19).

Wie aus der eingangs erwähnten KiGGS Studie, erkennbar, sind 15 Prozent aller Kinder und Jugendlichen in Deutschland übergewichtig. Eine gesunde Ernährung und eine ausreichende Bewegung könnte hier helfen. Die Volksinitiative folgt diesem Ansatz und fordert eine optimale Schulverpflegung im Rahmen der Ganztagsunterbringung.

Die Bürgerschaft wurde seitens der Initiative im Einzelnen dazu aufgefordert, einen ganztägig nutzbaren Kantinenbereich an jedem Standort zu gewährleisten, der die Versorgung der Kinder übernimmt. Bestandteil dessen soll frisch vor Ort zubereitetes Essen sein. Die Kinder sollen ihre Mahlzeiten mit pädagogischer Begleitung und mit genügend Zeit einnehmen können. Eine lärmgeschützte Atmosphäre ist hierbei genauso wichtig, wie ein gesunder Snack am Nachmittag (Bürgerschaft der Freien und Hansestadt Hamburg, 2016, S. 2).

Um hohe Kosten durch spätere Umrüstung der Schulküchen zu vermeiden, sollen bei derzeitigen und künftigen Planungen für Küchen die Möglichkeit des frischen Kochens vorgerüstet werden (Bürgschaft der Freien und Hansestadt Hamburg, 2016, S. 3).

Für diese Art von Herausforderungen soll ein Qualitätszirkel etabliert werden. In diesem sollen Experten aus Vertretern von Schulleitungen, Eltern- und Schülerkammer, Landeselternausschuss, Behörde für Schule und Berufsbildung und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Verbesserungsvorschläge erarbeiten. Mögliche Themen sind hierbei die Verbesserung der Möglichkeiten, Essen vor Ort frisch zuzubereiten, unterschiedliche Möblierungsmöglichkeiten, die Gestaltung und Innenakustik der Kantinegebäude sowie weitere Aspekte (Bürgschaft der Freien und Hansestadt Hamburg, 2016, S. 8 - 9).

Für die Unterstützung der Schulen wird seitens der Initiative ein Leitfaden für die Erstellung eines Ernährungskonzeptes gefordert, sowie geeignete Fortbildungen für die Verantwortlichen in der Planung und Küche. Die Schulen wünschen sich generell eine Beratung und Begleitung von der Planung bis zur Umsetzung sowie für die dauerhafte Qualitätssicherung (Bürgschaft der Freien und Hansestadt Hamburg, 2016, S. 8 - 9).

In Bezug auf die Bestandsküchen soll es ein Konzept geben, wie bereits vorhandene lokale Versorgungsmöglichkeiten, zum Beispiel in Kitas und größeren Produktionsküchen, in einer Region zur Verbesserung der Essensversorgung beitragen können. Ziel dieses Konzeptes ist es, durch kurze Wege und damit verbundene kürzere Zeiten zwischen Produktion und Essensausgaben die Essensqualität zu steigern und die vorhandenen Ressourcen besser zu nutzen. Neu entstehende Schulküchen sollen bei Bedarf als Vitalküchen vorgerüstet und bei Vorlage eines Ernährungskonzeptes auch ausgerüstet werden können (Bürgschaft der Freien und Hansestadt Hamburg, 2016, S. 8 - 9).

Durch regelmäßige Begehungen der Bestandsküchen soll überprüft werden, ob durch einfache Veränderungen Verbesserungen des Frischeangebots des Essens und der Kantinensituation erreicht werden können. Die Schüler sollen beim Mittagessen durch pädagogische Fachkräfte begleitet werden und einen ganztägigen Zugang zu frischem Trinkwasser erhalten (Bürgschaft der Freien und Hansestadt Hamburg, 2016, S. 8 - 9).

Der Senat wird seitens der Initiative aufgefordert sich auf Bundesebene für eine Umsatzsteuerbefreiung für Schulverpflegung einzusetzen sowie die Lebensmittelüberwachungen der Bezirke zu beauftragen, die Schulkantinen angekündigt wie unangekündigt zu überprüfen (Bürgerschaft der Freien und Hansestadt Hamburg, 2016, S. 8 - 9).

Mit dem Beschluss der Hamburgischen Bürgerschaft zu Drucksache 21/4866 ist ein mehrjähriger Prozess angestoßen worden, den es nun auszugestalten gilt. Nach derzeitigem Planungsstand werden 34 Produktions- beziehungsweise Vitalküchen bis 2020 dazukommen (Bürgerschaft der Freien und Hansestadt Hamburg, 2016, S. 18).

Insgesamt werden derzeit 30.645 Schüler an 34 Standorten mit Produktions- beziehungsweise Vitalküchen beschult und 9.732 der Schüler nehmen durchschnittlich täglich an diesen Schulen am Essen teil (Bürgerschaft der Freien und Hansestadt Hamburg, 2016, S. 19).

Im Rahmen dieser neuen Herausforderungen, ist eine ausreichende Schulung der Beteiligten unerlässlich. Der weiter voranschreitende Ausbau der Produktions- bzw. Vitalküchen bietet neue Chancen für die Qualität der Schulspeisen, bedeutet jedoch eine große Veränderung für das meist ungelernete Küchenpersonal.

2.3 Verpflegungssysteme

In der Gemeinschaftsverpflegung gibt es unterschiedliche Möglichkeiten Speisen herzustellen und zu verteilen. Küchen können ihre Speisen selber herstellen oder fremd beziehen beziehungsweise mit anderen Verpflegungseinrichtungen zusammenarbeiten. Eine gängige Praxis ist der Einsatz von Convenience-Produkten, die in unterschiedlichem Umfang genutzt wird. Die Zubereitung der Speisen sowie deren Aufbereitung und Verteilung ist abhängig von räumlichen und personellen Ressourcen (aid, 2011, S.5). Im Folgenden werden die gängigsten Systeme kurz vorgestellt.

2.3.1 Frisch- und Mischküche (Cook and Serve)

Bei diesem System handelt es sich um eine Küche mit frischen Lebensmitteln sowie teilweise einem hohen Anteil an industriell vorgefertigten Waren. Die Zubereitung der Speisen erfolgt unmittelbar vor der Ausgabe der Speisen. Hierbei wird auf die optimale Verzehrerwärmung geachtet, da eine zwischenzeitliche Abkühlung und Wiedererwärmung nicht stattfindet. Dieses

Verfahren bietet eine hohe ernährungsphysiologische, sensorische und hygienische Qualität (aid, 2011, S.13, 30).

2.3.2 Kühlkostsystem (Cook & Chill)

Das Verpflegungssystem unterscheidet sich von der Frisch- und Mischküche, indem der Verzehr nicht unmittelbar nach der Herstellung stattfindet. Die Produktion der Speisen erfolgt in der Regel einige Tage vorher in einer Zentralküche. Wichtig hierbei ist die unmittelbare Einhaltung der Kühlkette, die bis zum Regenerieren der Speisen aufrecht erhalten bleiben muss. Speisen die nach diesem Verfahren hergestellt werden, sind rund drei bis fünf Tage haltbar (aid, 2011, S. 15).

2.3.3 Tiefkühlsystem (Cook & Freeze)

Bei diesem System werden die Speisen in der Regel industriell hergestellt und anschließend bei -40 Grad Celsius schockgefroren. Die Einlagerung der Speisen erfolgt sodann bei -18 Grad Celsius. Erwärmt werden die Mahlzeiten üblicherweise vor Ausgabe in Heißluftdämpfern (aid, 2011, S. 21).

2.3.4 Warmverpflegung (Cook & Hold)

Das in der Schulverpflegung am häufigsten genutzte System ist die Warmverpflegung. Produziert werden die Speisen in der Regel in räumlich getrennten Zentralküchen. Da große Mengen an verschiedene Orte transportiert werden, erfolgt die Zubereitung häufig sehr früh am Tag. Der Bestimmungsort wird von Transportwagen über zum Teil sehr lange Wege erreicht. Je nach Transportweg können die Speisen sensorische sowie inhaltsstoffliche Veränderungen aufweisen (aid, 2011, S. 23).

2.3.5 Beurteilung der Verpflegungssysteme

Es besteht die Möglichkeit einen Vergleich der Systeme aus unterschiedlichen Gesichtspunkten vorzunehmen. In dieser Arbeit erfolgt die Beurteilung aus den ernährungsphysiologischen und sensorischen Aspekten (aid, 2011, S. 33).

Die ernährungsphysiologische Qualität ist durch Standards festgelegt und konkret messbar, ihre Umsetzung ist jedoch nicht vorgeschrieben. Eine Beurteilung der ernährungsphysiologischen

Qualität ist aufgrund der Vielzahl von Einflussfaktoren nur schwer möglich. Diese hängt von einer Reihe von Voraussetzungen und der Zusammenstellung der Mahlzeiten ab. Jedes Verpflegungssystem hat positive und negative Aspekte. Grundsätzlich ist eine vollwertige Versorgung in jedem System möglich. Es lassen sich Defizite mit Ergänzungen wie zum Beispiel einem frischen Salatbuffet oder frischem Obst ausgleichen (aid, 2011, S.33).

Die bestmögliche Verpflegung lässt sich gemäß der Deutschen Gesellschaft für Ernährung durch die Einhaltung folgender Kriterien erreichen:

- Frische und qualitativ hochwertige Rohware
- Niedriger Convenience-Grad
- Aufwertung von Convenience-Erzeugnissen durch frisches Obst und Gemüse
- Verwendung von Garnituren
- Wahl der richtigen Garzeiten
- Kurze Stand- und Warmhaltezeiten
- Umsetzung eines Hygienemanagements (aid, 2011, S.33).

Die sensorische Qualität ist aufgrund ihrer subjektiven Eigenschaft schwierig zu beurteilen oder zu messen. Jeder Mensch hat einen individuellen Geschmack und spezifische Vorlieben und Abneigungen (aid, 2011, S. 34). Die folgende Tabelle zeigt die Eigenschaften der einzelnen Verpflegungssysteme.

Tabelle 8: Eigenschaften Verpflegungssysteme, in Anlehnung an aid, 2011, S. 34

Frish- und Mischküche (Cook and Serve)	· Qualitätseinbußen bei langer Stand- und Warmhaltezeit
Kühlkostsystem (Cook an Chill)	· kaum Aroma- oder Geschmacksverluste durch Temperaturabsenkung und geringe Lagerzeit · Ungeeignet für: Stärkehaltige Speisen (werden sehr weich oder bilden eine Eigenhaut) Bratenfleisch oder Pürees (können austrocknen und Gemüse verblassen)
Tiefkühlsystem (Cook and Freeze)	· entspricht im Vergleich den sensorischen Ansprüchen · Standardrezepturen führen zu Ermüdungserscheinungen bei den Gästen
Warmverpflegung	· sensorische Qualität abhängig von der Warmhaltezeit

(Cook and Hold	<ul style="list-style-type: none"> · lange Warmhaltezeiten bringen Konsistenz-, Textur- und Geschmacksveränderungen mit sich · eignet sich für unempfindliche Speisen, wie Fleisch in Soße oder Suppen und Eintöpfe
----------------	---

2.3.6 Verteilerküche

Bis Ende 2016 war an den Hamburger Ganztags-Schulstandorten eine Verteilerküche mit Kantine vorgesehen. Die Größe der Kantine wurde unterschiedlich je nach Größe des Einzugsgebiets erbaut. Die Küchenfläche (Küche, Spülbereich, Lager und Personalraum) einer Verteilerküche beträgt einheitlich 24 m² für eine einzügige Grundschule bzw. 48 m² für alle anderen Schulen und Schulformen. In der Regel wird die Küche über einen Ausgabetresen mit der Kantine verbunden (Gostomczyk, 2018, S.22 - 23).

Die Zubereitung der Speisen erfolgt in der Verteilerküche extern in einer Zentralküche, die vorproduzierte Speisen werden entweder gekühlt angeliefert und anschließend fertig gegart und verteilt oder warm angeliefert und bis zur Verteilung warmgehalten.

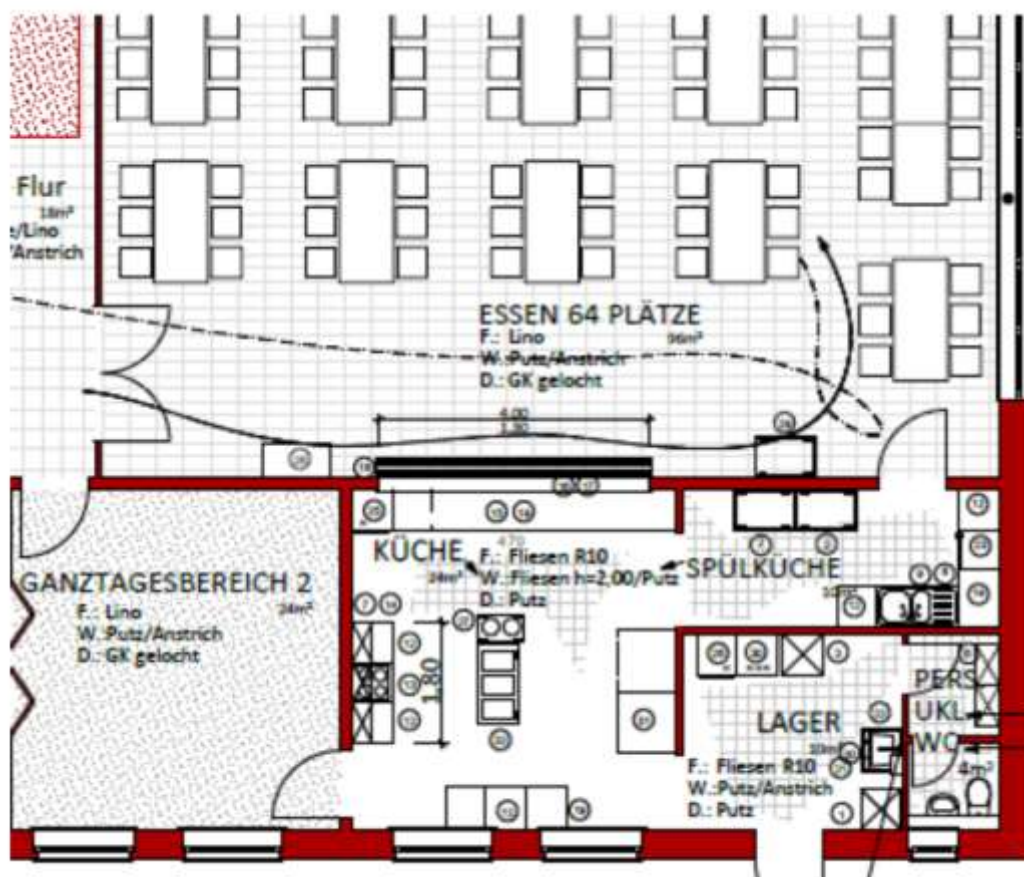


Abbildung 1: Mustergrundriss Verteilerküche mit 48 qm, Gostomczyk, 2018

Die Verteilerküchen sind in der Grundausstattung identisch, jede Küche ist mit einem Kombidämpfer, einem Haushaltsherd, einem Ausgabebresen und teilweise mit einem Salatbeziehungswiese Dessertbuffet ausgestattet. Das tägliche Essensangebot enthält ein wechselndes Menü mit einem Dessert (Gostomczyk, 2018, S. 22 -23).

Das Konzept der Essensanlieferung aus einer Zentralküche hat jedoch qualitative Nachteile. Von Schülern, Eltern und Lehrern wurde an vielen Schulen die Qualität des Essens und der Frischegrad bemängelt. Da dieses Konzept lediglich ein eingeschränktes Angebot bietet, nutzt nur ein Teil der Schüler das Essensangebot. In der Vergangenheit schlossen sich daher Elterninitiativen zusammen, die in Eigenregie frisches Essen für die Schüler kochen wollten. Die Verteilerküche ist jedoch weder von ihrer Ausstattung noch von den gesetzlichen Vorschriften für die Zubereitung frischer Speisen geeignet (Gostomczyk, 2018, S. 22 -23).

2.3.7 Vitalküche

Durch die Volksinitiative „Guter Ganzttag“ kam es zu einem Bürgerschaftsbeschluss, der unter anderem die Zubereitung von frischem Essen an jedem Standort und einen ganztägig zugänglichen Kantinenbereich vorsieht (Gostomczyk, 2018, S. 23 - 25).

Seitdem wurde das System der Verteilerküchen ergänzt und verändert. Die Festlegung der Küchengröße und Kantine werden abhängig von der Anzahl der Essensteilnehmer erstellt. Als neue Küchenart wurde neben der Verteilerküche die „Vitalküche“ eingeführt. In der „Vitalküche“ ist die Zubereitung von Speisen ohne Einschränkungen möglich. Ein Neubau oder eine Umgestaltung einer Bestandsküche wird von der Behörde für Schule und Berufsbildung entschieden (Gostomczyk, 2018, S. 23 - 25).

Die Größe der Küche steigt von 48 m² für die Verteilerküche auf 62m² bis 96 m² für die Vitalküche. Vom entsprechenden Caterer muss vor Ort ein gelernter Koch eingestellt werden, um der Forderung nach frisch und vor-Ort-produzierten Speisen zu entsprechen. Der Personalbereich wird entsprechend des Mehrpersonals erweitert. Die Geräteausstattung der Vitalküche besteht im Wesentlichen aus den Kombidämpfern, einem Gewerbeherd, einem „Multifunktionskochgerät“ (Vario-Cooking-Center), einem Gemüseschneidergerät sowie Thermoporten und Tellerstaplern. Die Spülküche ist mit einer Haubenspülmaschine oder einer Korbtransportmaschine ausgestattet. Aufgrund der Erweiterung der Gerätschaften wurde die

Fläche erweitert. In der kleinsten Größe erhält die Küche nun 14 m² mehr Fläche (Gostomczyk, 2018, S. 23 - 25).

Aufgrund des Frischkochens vor Ort wird ein größerer Lagerbereich für Lebensmittel benötigt. Die „Vitalküche“ sieht dafür ein Trockenlager sowie eine Tiefkühl- und Normalkühlzelle vor (Gostomczyk, 2018, S. 23 - 25).

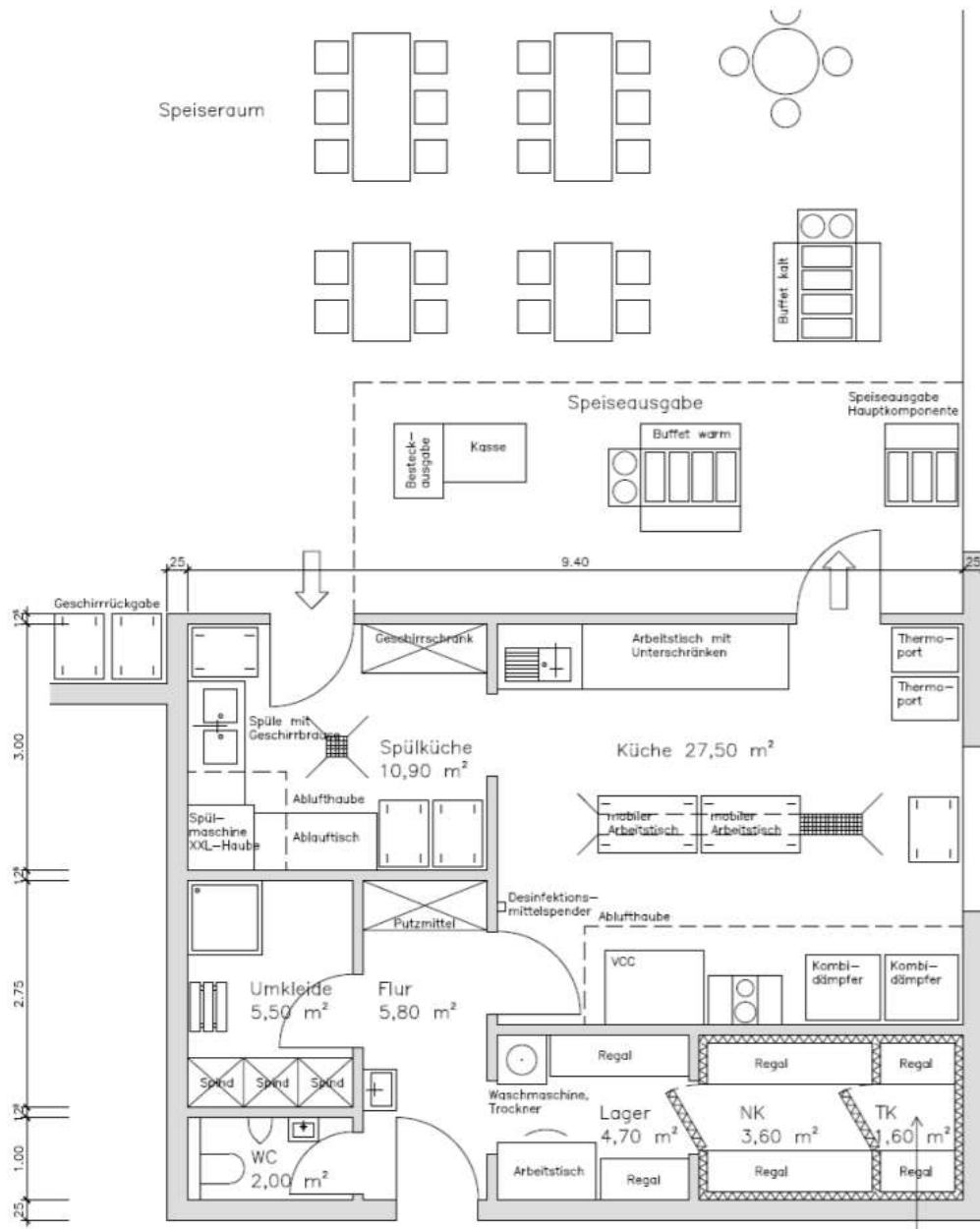


Abbildung 2: schematischer Grundriss einer Vitalküche, Gostomczyk, 2018

In den „Vitalküchen“ erfolgt die Ausgabe der Speisen in der Regel nicht mehr über einen Ausgabebüro, stattdessen sind Küche und Speisebereich voneinander getrennt. Die Ausgabe

der Speisen erfolgt in der Kantine und wird abhängig vom Konzept der Schule als Schüsselausgabe oder über Kalt- und Warmbuffets im „Free-Flow“ organisiert (Gostomczyk, 2018, S. 23 - 25).

Die Schüler kommen in zwei bis drei Schichten getrennt voneinander in die Kantine. Lange Wartezeiten und Sitzplatzproblemen soll so aus dem Weg gegangen werden. Die Schule organisiert den Ganztagsunterricht so, dass auch im Schichtbetrieb ausreichend Zeit zur Einnahme des Essens bleibt. Außerhalb der Esseneinnahmezeiten steht den Schülern die Kantine als Aufenthalts- und Kommunikationsbereich zur Verfügung (Gostomczyk, 2018, S. 23 - 25).

2.4 Ausgabesysteme

Bei den Ausgabesystemen unterscheidet man zum einen ob es sich um ein Selbstbedienungssystem (der Gast bedient sich selbst) oder ein Servicesystem (der Gast wird bedient) handelt. In diesen beiden Systemen gibt es dann wiederum verschiedene Ausführungsformen (aid, 2011, S. 45).

Wie bereits aus der ZMP/CMA Studie zitiert, wünschen sich über 80 Prozent der Schüler eine freie Entscheidung bei der Komponentenwahl, dieses würde für ein Selbstbedienungssystem mit hoher Flexibilität sprechen. In den meisten weiterführenden Schulen gibt es zwar ein Selbstbedienungssystem, jedoch mit geringer Flexibilität bei der Komponentenwahl (ZMP/CMA, 2015, S. 60).

Tischgruppen

In Kindertagesstätten oder bei jüngeren Schülern bietet sich das Tischgruppenprinzip an. Hier sitzen alle gemeinsam in einer Tischgruppe und bedienen sich aus Schüsseln. Die Kinder sollen so lernen wie viel sie essen möchten (aid, 2011, S. 47).

Cafeteria Line

Die Cafeteria Line ist die Grundform der Ausgabesysteme und wird häufig in Schulen angewandt. Die Schüler bedienen sich an einem langen Tresen, an dem die Speisen in Form einer Linie angeordnet sind. Bestückt ist diese Line meist mit Hauptgerichten, ohne oder lediglich mit einer geringen Wahlmöglichkeit bei den Beilagen. Am Ende des Tresens befinden

sich teilweise die kalten Produkte. Salate werden fast immer separat in einem getrennten Kühltresen angeboten (aid, 2011, S. 45).

Free-Flow-System

Bei dem Free-Flow-System wird die lange „Linie“ der Cafeteria Line unterbrochen, in dem es häufig mehrere kleine Inseln gibt, an denen sich die Schüler flexibel bedienen können. Ein festes Tellergericht gibt es hier nicht, die Schüler können sich ihren Teller individuell zusammenstellen (aid, 2011, S. 45).

2.5 Good Practice Beispiel

In der internationalen PISA-Studie besetzen finnische Schüler seit Jahren den ersten Platz. Aus diesem Grund gilt Finnland hinsichtlich des vorherrschenden Bildungssystems seitdem in vielen Ländern als Vorbild (Oelkers, 2009, S. 4).

In Finnland hat jeder Schüler von der Vorschulbildung bis zum Abschluss der Oberstufe seit 1948 ein Anrecht auf eine kostenlose Mahlzeit während der Schultage. Ein gutes Schulessen gilt in Finnland als eine Investition in die Zukunft. Die Mittagspausen sollen die Schüler in einer ruhigen und angenehmen Atmosphäre einnehmen um sich ausreichend vom Unterricht zu erholen sowie miteinander zu interagieren. Finnlands Schulessen besteht aus einer warmen Hauptspeise, Gemüse, Brot und einem Getränk. Es bestehen feste Richtlinien bezogen auf die Qualität und Planung der Verpflegung. Die Schulen erhalten Unterstützung für die Planung und jeweilige Umsetzung (Finish national Board of education, 2008).

Jede Gemeinde ist verpflichtet, einen Plan für das Wohl der Schüler zu erstellen. Der Plan enthält die wichtigsten Grundsätze für die Organisation von Schulmahlzeiten und legt die Ziele für die Gesundheits- und Ernährungsschulung sowie für das Unterrichten guter Manieren fest. Als Unterstützung der Gemeinden, gibt es in Finnland einen Nationalen Ernährungsrat, der die Ernährungssituation beobachtet und verbessert, indem er Ernährungsrichtlinien für Schulen erstellt (Finish national Board of education, 2008).

Die Rolle von Schulmahlzeiten soll den Schülern gute Ernährungs- und Essgewohnheiten vermitteln sowie den Verzehr von Gemüse, Obst, Vollkornbrot und Milch erhöhen. In Finnland gibt es das sogenannte „Tellermodell“, anhand eines Tellers lassen sich Mengen für die Praxis verdeutlichen. Eine optimale Mittagsmahlzeit soll wie folgt aussehen:

Die Hälfte des Tellers soll mit frischem und gekochtem Gemüse bedeckt sein. Kartoffeln, Reis oder Nudeln bedecken ein Viertel des Tellers. Fisch sollte mindestens einmal, vorzugsweise zweimal die Woche angeboten werden. Fisch oder Fleisch sollten das letzte Viertel des Tellers belegen. Als vegetarische Variante sollten Bohnen oder Sprossen gereicht werden. Weitere Bestandteile sind Magermilch oder entrahmte Milch, fermentierte Milch, Wasser, um den Durst zu stillen, Brot mit Pflanzenmargarine oder Buttermargarine sowie Beeren oder Früchte zum Nachtisch (Finish national Board of education, 2008).

Das Mittagessen gilt in Finnland nur dann ausgewogen, wenn alle Bestandteile des Essens gegessen werden. Es wird den Schulen daher empfohlen, eine Probe der Mahlzeit auf einem Tablett in Selbstbedienungs-Schulkantinen auszustellen, damit sich die Schüler vorher ein Bild machen können und eventuell probieren können (Finish national Board of education, 2008).

Besonders wichtig ist das Wohlbefinden der Schüler, es wird auf eine ruhige und angenehme Atmosphäre der Schulkantine Wert gelegt, um den Schülern den besonderen Stellenwert der Nahrungsaufnahme zu vermitteln. Auf den Geschmack und die Temperatur der Speisen wird genauso geachtet, wie auf eine ansprechende Präsentation der Gerichte. Das Catering in Schulkantinen wird als Selbstbedienungsservice angeboten, sodass sich die Schüler ihre Speisen selbst zusammenstellen können. Bei bestimmten Diäten oder Unverträglichkeiten wird die Zusammenstellung persönlich betreut oder überwacht. Das Tellermodell, die Kostproben und die persönliche Anleitung sollen den Schülern bei der Entscheidung helfen und gleichzeitig einen Lerneffekt erzeugen. Wichtige Lernziele stellen hier die Förderung der Ernährungsauswahl, gesunde Essgewohnheiten und gute Tischmanieren sowie soziale Interaktionen (Finish national Board of education, 2008).

Da Finnland zu den Ländern gehört, die bereits mehrere Jahre Erfahrung in der Ganztagsverpflegung haben, ist davon auszugehen, dass dieses System bereits ausreichend evaluiert wurde. Es erscheint so, als würde dort sehr auf die Bedürfnisse der Schüler eingegangen. Das kostenfreie Angebot der Mittagsverpflegung trägt zu einer hohen Annahme der Speisen bei. Auch Familien mit geringen finanziellen Mitteln erhalten die Möglichkeit, eine gesunde und kostenlose warme Mahlzeit zu erhalten. Die Schulen erhalten bei Bedarf eine Unterstützung von einem Ernährungsrat und können sich bei offenen Fragen einen fachkundigen Rat einholen (Finish national Board of education, 2008).

Das System der finnischen Schulverpflegung erscheint erstrebenswert und bildet eine gute Grundlage zur Nachahmung. Einige Aspekte des Systems werden in Deutschland, speziell in Hamburg, bereits umgesetzt. Ein weiterer Blick in Richtung der finnischen Nachbarn, erscheint sinnvoll.

3 Methode (Bedarfsanalyse)

Nach dem Konzept des lebenslangen Lernens stehen auch die Caterer vor der Aufgabe, sich und ihre Mitarbeiter regelmäßig fortzubilden. Die Veränderung in der Schulverpflegung ist ein guter Anlass, dieser Aufgabe nachzukommen. Ziel dieser Arbeit ist es herauszufinden, ob ein Schulungskonzept von Hamburger Caterern zum Thema „Vitalküchen“ gewünscht wird und wie ein solches aussehen sollte. Es gilt herauszufinden, vor welchen Herausforderungen die Caterer mit der Einführung von Vitalküchen stehen, wie diese mit einem Schulungskonzept zu bewerkstelligen sind und welche Inhalte zu vermitteln sind.

Bei der empirischen Untersuchung besteht die Wahl zwischen qualitativen und quantitativen Methoden, wie zum Beispiel dem Experteninterview auf der einen und dem Fragebogen auf der anderen Seite. Entschieden wurde sich in dieser Arbeit für die qualitative Erhebungsmethode in Form eines halbstrukturierten Interviews. Zur Vorbereitung des Interviews wurde ein teilstandardisierter Leitfaden entwickelt, der zum einen qualitative und quantitative Fragen enthält. Bei der Stichprobe handelt es sich um eine kleine Anzahl befragter Personen, die bei den Gesprächen intensiver zu Wort kommen sollten. Das Ziel dieser Befragung ist es, tiefere Kenntnisse sozialer Sachverhalte und validere Informationen zu erhalten, als mit einem standardisierten Interview. Es sei hierbei jedoch darauf hingewiesen, dass es sich aufgrund der geringen Stichprobe um keine repräsentative Studie handelt (Diekmann, 2010, S. 532).

Objektivität, Validität und Reliabilität

Die Ergebnisse der Interviews dienen der allgemeinen Einschätzung der Aussagekraft von qualitativen Daten aus Experteninterviews. Die Betrachtung des Experten als einen Lieferanten objektiver Informationen ist grundsätzlich jedoch problematisch (Bogner et al., 2005, S. 16).

Da es bei der vorliegenden Arbeit kein Beweis einer These angestrebt wird, erscheint der explorative Ansatz des Experteninterviews als ausreichend. Es wird angenommen, dass zwar

jeder einzelne Experte seine subjektive Wahrnehmung der Sachverhalte darstellt, dass dies aber durch das Berücksichtigen mehrerer Experteninterviews in der Auswertung ausgeglichen wird.

Um die Vergleichbarkeit von empirisch erhobenen Daten sicherzustellen, wird in dieser Arbeit von folgenden Annahmen ausgegangen:

Die Objektivität empirischer Methoden wird durch die Formalisierung, die auf Basis von alltäglichen Standards und Regeln erfolgt, erreicht (Przyborski et al., 2014, S. 28).

Qualitative Methoden sind insofern valide, als sie an das vortheoretische, diffuse und handlungsbezogene Alltagswissen, dass der Mensch braucht, um sich in seinem Lebensalltag zurecht zu finden, anknüpft und auf den alltäglichen Strukturen der Verständigung aufbauen (Przyborski et al., 2014, S. 24).

Die Reliabilität ist durch den Nachweis der Reproduzierbarkeit der herausgearbeiteten Strukturen und durch das Einbeziehen alltäglicher Standards der Kommunikation gesichert (Przyborski et al., 2014, S. 26).

3.1 Untersuchungsleitende Fragestellung

Vor welchen Herausforderungen steht das Küchenpersonal in Hamburg vor dem Hintergrund der neuen „Vitalküchen“ in der Schulverpflegung und ist eine Schulungsveranstaltung für die meist ungelerten Mitarbeiter gewünscht? - Damit ist eine Frage formuliert, die das Erkenntnisinteresse dieser Arbeit aufzeigt und die Grundlage für die Entwicklung der Untersuchungsstrategie ist. „Jeder empirischen Untersuchung liegt eine Frage zugrunde, die die zu schließende Wissenslücke benennt“ (Gläser et al., 2010, S. 62).

3.2 Stichprobe

Es wurden fünf Hamburger Caterer am 06.06.2018 per Telefon kontaktiert, von denen sich vier für ein Interview bereit erklärten. Drei dieser Experten hatten bereits während eines Qualitätszirkels zum Thema „Guter Ganzttag“ in Hamburg ihre Zusage zu einem Interview gegeben. Die übrigen Experten wurden durch Frau Christina Zurek vom Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. vorgeschlagen.

Bei den Interviewpartnern handelt es sich um die Geschäftsführer oder leitende Angestellte Hamburger Caterer, welche zum Teil bundesweit in der Schulverpflegung agieren. Der Großteil der Befragten ist jedoch ausschließlich in Hamburg tätig. Es wurde bewusst auf Caterer mit einer größeren Essensanzahl pro Tag sowie mit Berührungspunkten im Bereich „Vitalküchen“ zurückgegriffen. Da das Thema der „Vitalküchen“ in Hamburg noch sehr neu ist, war es wichtig Experten zu befragen, die bereits wissen mit welchen Schwierigkeiten zu rechnen ist. Drei der Experten arbeiten bereits in einer oder mehreren „Vitalküchen“. Die interviewten Personen sind alle im Hamburger Qualitätszirkel der Schulverpflegung aktiv.

3.3 Durchführung

Die Interviews haben zum Teil persönlich und zum anderen telefonisch in der Zeit vom 15.06.2018 bis zum 05.07.2018 stattgefunden.

Am 29.05.2018 fand ein persönliches Gespräch zwischen der Firma Rational und dem Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. in den Räumlichkeiten des Vereins statt. Da die Firma Rational Schulungen zum „Vario Cooking Center“ anbietet, diente das Treffen dem Austausch beider Gesprächspartner. Das „Vario Cooking Center“ ist Bestandteil in der Küchenausstattung der „Vitalküchen“. Es wurde sich über eine Möglichkeit einer eventuellen zukünftigen Zusammenarbeit im Bereich der Schulungen zum Thema „Vario Cooking Center“ in Verbindung mit der Vitalküche ausgetauscht. Nach diesem Gespräch bot sich die Möglichkeit am 26.06.2018 an einer Herstellerschulung der Firma Rational zum Thema „Vario Cooking Center“ teilzunehmen. Diese Schulungen finden als sogenannte „Verkaufsschulung“ für interessierte Käufer statt oder bei Bedarf der Caterer nach Kauf eines solchen Geräts.

3.4 Messinstrument (Leitfadengestütztes Interview)

Die Interviews dauerten zwischen 35 und 60 Minuten. Zwei Experten war der Leitfaden vor dem Interviewtermin bekannt, da sie um eine Zusendung gebeten hatten. Den Interviewpartnern wurde zu Beginn des Gesprächs das Thema der Bachelorarbeit mitgeteilt und erklärt, dass es vor allem um den Transfer von Erfahrungswissen gehe und durch das Interview herausgefunden werden solle, welche Herausforderungen sie in Bezug zu der Vitalküche sehen. Sie wurden darüber informiert, dass zur Wahrung der Anonymität weder sie selbst noch ihr Arbeitgeber namentlich genannt würden.

Je nach Ausführungen der Befragten wurden die Reihenfolge und Art der Fragestellung dem Gesprächsverlauf angepasst. Es bestand für die Experten die Möglichkeit Aspekte anzusprechen, die vorher nicht in Betracht gezogen worden waren. Der Leitfaden besteht teilweise aus quantitativen Fragen, die zur Abfrage von Unternehmensdaten und zur Einordnung der Größe der Firma und des Mitarbeitervolumens dienen. Ziel dieser Fragen ist es, zu erkennen, ob unterschiedliche Meinungen unter den Befragten in Bezug auf die Größe der Catererfirmen bestehen.

Bei der Auswertung der Interviews wurden die Aussagen innerhalb der Themenkomplexe sinnvoll geordnet. Diese Strukturierung bildete die Grundlage für die deskriptive Darstellung der Expertenaussagen im Ergebnisteil der vorliegenden Arbeit.

Mit dem Zusammenfassen der Aussagen der Interviewpartner geht ein Informationsverlust einher. Es wurde versucht, eine Gradwanderung zwischen Informationsverdichtung und Authentizität durch direkte Zitate zu vollführen.

4 Ergebnisse

Die Darstellung der Ergebnisse aus der Expertenbefragung erfolgt sortiert nach Themenschwerpunkten nach der Reihenfolge aus dem in der Anlage beigefügten Leitfaden. Zunächst wird kurz auf die Fragen im Allgemeinen Teil eingegangen, die lediglich zur Einordnung der Experten dienen. Im Zweiten Teil geht es um die Fragen zur Vitalküche und im dritten Teil um das Thema Mitarbeiterschulung.

4.1 Allgemeiner Teil

Im Allgemeinen Teil wurde festgestellt wie homogen die Gruppe der Befragten ist. Zwei der Experten sind erst seit fünf Jahren als Caterer in der Schulverpflegung tätig, die anderen beiden bereits seit 2008 sowie 1989. Hier lässt sich ein Unterschied zur Erfahrung im Bereich der Schulverpflegung der Befragten feststellen. Alle Caterer sind auch in anderen Bereichen tätig. Drei der Experten kochen sowohl für die Schulverpflegung als auch für die KiTa-Verpflegung. In der Gemeinschaftsverpflegung in dem Bereich Altenheim und Klinik ist lediglich einer der Befragten tätig. Dieser betreibt zusätzlich auch einen Partyservice.

Bewirtschaftet werden nach Aussage der Experten täglich zwischen 14 und 56 Schulen je Caterer. Die Ausstattung der Küchen ist hierbei sehr unterschiedlich, drei der Experten arbeiten bereits in Vitalküchen. Ein Caterer ist bereits in 10 Vitalküchen ansässig und bewirtschaftet hieraus seine Kundschaft.

Bei der Art der Schule geben alle Befragten an, überwiegend Grundschulen zu bewirtschaften. Weiterführende Schulen bilden der Anzahl nach die zweithäufigste Form. Drei der Befragten sind zusätzlich in jeweils einer Berufsschule als Caterer tätig. Die Zahl der beschäftigten Mitarbeiter in der Schulverpflegung ist sehr unterschiedlich. Die kleinste genannte Anzahl an Mitarbeitern bildet die Zahl 45 und die größte Anzahl 220 Mitarbeiter.

Bei der Qualifikation der Mitarbeiter gehen die Antworten etwas auseinander. Ein Experte gibt an, 85 Prozent seiner Beschäftigten haben eine Ausbildung im Küchenbereich und lediglich 15 Prozent keinen Abschluss. Bei den drei anderen ist die Unterteilung genau entgegengesetzt. Die Mehrzahl der Beschäftigten hat keinen Abschluss oder berufsfremde Ausbildungsabschlüsse. Homogen antworten die Experten jedoch im Bezug auf Fachpersonal in Produktions- oder Vitalküchen. Alle Befragten geben an, dass sie in jeder Produktions- oder Vitalküche einen ausgebildeten Koch beschäftigen oder mindestens einmal täglich eine Fachkraft als Ansprechpartner vorbeischieken.

Die Produktion der täglichen Mahlzeiten ist sehr unterschiedlich und reichen bei den Interviewten zwischen 3.000 und 13.000 Mahlzeiten pro Tag.

4.2 Fragen zur Vitalküchen

Den Grundgedanken der Vitalküchen finden alle Interviewpartner positiv. Jeder der Experten hat einen emotionalen Bezug zu dem Thema, welcher in jedem einzelnen Gespräch deutlich wird. Die Befragten teilen mit, dass die Schulverpflegung in Hamburg durch die Volksinitiative und dem damit verbundenen Qualitätszirkel der Schulverpflegung ein Thema geworden ist, welches in den betroffenen Kreisen zu teils heftigen Diskussionen führt.

Gesprochen wird von einem Erhalt der Vielfalt und einem großen Fortschritt in Bezug auf die Qualität der Speisen. Hervorgehoben werden hierbei die sensorische Verbesserung sowie der Frischecharakter. Ein Experte gibt an, dass die Schulen von dieser Neuerung profitieren. „(...) so wird ein schneller Wechsel der Catererfirma möglich, sollte die Leistung nicht überzeugen.“

Alle Caterer sind sich in dem Punkt einig, dass den Schülern mit einer Vitalküche eine ernährungsphysiologisch und geschmacklich einwandfreie Mahlzeit geboten werden kann. Voraussetzung ist hierbei die korrekte Nutzung und das nötige Fachwissen des Personals.

Negativ bewertet werden unter anderem die fehlenden Sozial- und Küchenleiter Räume, die bei der Planung der Vitalküchen bisher nicht bedacht wurden. Die regelmäßigen Lebensmittelbestellungen müssen derzeit in Umkleideräumen oder ähnlichen Notlösungen getätigt werden. Ferner wird seitens aller Befragten der Platzmangel für Lagerware bemängelt. Aufgrund der Verarbeitung von Frischware werden zwar keine großen Mengen an Convenience Produkten verarbeitet, jedoch fehlt häufig der Platz für Trockenprodukte oder Getränke. Aus Sicht eines Experten müsste die Küchentechnik überarbeitet werden und ein Kühlhaus vorhanden sein.

Als ein weiterer Nachteil gibt ein Experte die mangelnde Planung der Zuwegung an. Durch die tägliche Anlieferung von Frischwaren kommt es zu erhöhtem Lieferantenverkehr, sowie einer anspruchsvollen Organisation. Häufig sind die Caterer bei der Vorbereitung und Anlieferung der Waren auf die Öffnungszeiten der Schulen angewiesen, diese sind teilweise konträr mit den Lieferzeiten der Anlieferer.

Drei der vier befragten Experten geben an, dass sich die Personalsituation durch die Einführung von Vitalküchen verändert hat. Durch die frische Zubereitung der Speisen, benötigen die Caterer qualifiziertes Personal. Die Einstellung von höher qualifizierten Personal würde dauerhaft eine Erhöhung der Kosten bedeuten. Das vorhandene, meist ungelernte Personal, zu schulen würde ebenfalls eine Erhöhung der Kosten bedeuten. Diese würden sich jedoch aus Sicht der Experten im Vergleich in Grenzen halten. Ein Caterer gibt an, dass die Eigenverwaltung im Allgemeinen deutlich angestiegen ist und dass aus seiner Sicht die Erwartungshaltung der Schule und der Eltern bezüglich der Veränderungen mit einer Vitalküche zu hoch ist. „Wir können nicht zaubern, die Kinder werden alleine dadurch nicht gesünder (...)“.

Alle Befragten geben an, dass eine eindeutige Definition der Vitalküchen fehlt. „Es gibt keine klaren Regelungen, was ich darf und was ich nicht darf. Ich möchte rechtlich abgesichert sein.“

Als größte Herausforderung bei der Einführung und Bewirtschaftung einer Vitalküche sehen drei Experten die Logistik und Belieferung sowie das fehlende Fachpersonal. Die Küchenausstattung sehen zwei der Caterer als Herausforderung. Das häufig gewünschte Free-Flow System sieht ein Experte als problematisch an. Es ist für die Schüler eine Bereicherung und stellt eine Entlastung bei der Planung der Beilagen dar. Jedoch ist bei diesem System eine zusätzliche Aufsicht notwendig, bei dem derzeit die Zuständigkeit zwischen Schule und Cateringunternehmen ungeklärt ist.

4.3 Mitarbeiterschulung

Zum Thema Mitarbeiterschulung im Bereich der Vitalküchen, halten alle vier befragten Caterer eine Schulung für sinnvoll beziehungsweise notwendig. „Ich schule meine Mitarbeiter regelmäßig, das ist das A und O und unser Kapital (...). Ich bin absolut dafür, die Mitarbeiter auch im Bereich der Vitalküchen und dem häufig verbauten Frima Gerät zu schulen.“ Bei dem „Frima Gerät“ handelt es sich um ein Vario Cooking Center der Marke Rational. Dieses oder ein vergleichbares Gerät ist Bestandteil einer Vitalküche in Hamburg. Es ermöglicht eine frische Küche und entlastet den Koch durch die eingebaute Kochintelligenz.

Zum Thema welche ihrer Mitarbeiter geschult werden sollen, sind sich drei der vier Experten einig, sie möchten eine gemeinsame Schulung aller Mitarbeiter in der Schulverpflegung. Es soll so das Teamgefühl gestärkt werden und keine Unterschiede gemacht werden. Jeder Mitarbeiter soll das gleiche Fachwissen erlangen und dieses nach seinen Qualifikationen umsetzen. In den Firmenstrukturen gibt es nach deren Angabe keine feste Zuordnung spezieller Aufgabengebiete, „(...) jeder macht alles bei uns (...)“. Lediglich ein Befragter gibt an, dass seiner Meinung nach nur die Aushilfen und Beiköche geschult werden sollen. „Bei den Köchen gehe ich davon aus, dass sie das können (...). Die Geschäftsleitung braucht auch keine Schulung in dem Bereich.“

Zur Nachfrage wo die Schulung stattfinden sollte, sind sich die Befragten einig. Jeder ist der Meinung eine Schulung vor Ort in der Schule ist sinnvoll. Das Arbeiten in gewohnter Umgebung mit realistischen Bedingungen ist den Caterern am wichtigsten. Einer der Befragten kann sich vorstellen, dass die Schulung eventuell auch in einem vollausgestatteten Schulungszentrum stattfindet. „Das wäre ganz interessant, losgelöst vom Alltag (...) hat auch Vorteile.“

Bei der Dauer der Weiterbildung wünschen sich die Interviewpartner eine maximale Dauer von zwei bis drei Stunden. Die Veranstaltung soll am Nachmittag nach der Arbeit stattfinden. Ein Befragter gibt zu bedenken, dass seine Mitarbeiter nach der Arbeitsschicht schon sehr müde sind und er sich eine Schulung auch gut an einem Samstagvormittag vorstellen könnte. Eine Schulungsveranstaltung in „Blockform“ wünschen sich alle interviewten Personen. Wobei einer erklärt, dass er eine „Blockveranstaltung“ nur am Wochenende für realistisch hält. Nach der Arbeit möchte er seinen Mitarbeitern lediglich kurze Einheiten zumuten. Als letzten Punkt zum Thema Rahmenbedingungen, geben die Caterer an, dass die Veranstaltung außerhalb der Schulferien stattfinden sollte. „Viele Mitarbeiter von uns haben Kinder und sind in den Ferien nicht da oder zu Besuch in der Heimat.“

Zur inhaltlichen Gestaltung der Schulungsveranstaltung wird den Befragten eine Skala von eins bis zehn vorgelegt. Anhand dieser Skala soll die Wichtigkeit der Themen: Grundlagen Kinderernährung, Free-Flow versus Tellergericht und Kochen mit der „Firma“ dargestellt werden. Die Zahl eins stellt hierbei die unwichtigste und zehn die wichtigste Rolle dar. Den Punkt Kochen mit der „Firma“ wird von allen Interviewpartnern mit der Zahl zehn bewertet. Das Thema Free-Flow versus Tellergericht wird von zwei Experten mit einer zehn bewertet, die anderen beiden werten dieses der Wichtigkeit nach mit einer fünf und einer sechs. Beim Thema Grundlagen Kinderernährung wertet ein Caterer die Wichtigkeit mit einer fünf, ein anderer mit einer neun und die anderen beiden werten dieses Thema mit einer zehn.

Weitere Wünsche für die Schulungsveranstaltung sind die Themen „Was darf ich in einer Vitalküche?“ Bei diesem Punkt wird nochmals auf die Ratlosigkeit eingegangen, die derzeit unter den Caterern herrscht. Es gibt keine festgesetzten Regelungen oder Gesetze. Der Kombidämpfer (Trockene und feuchte Garverfahren in einem Gerät) als weiteren praktischen Punkt in der Schulungsveranstaltung, wird seitens eines Befragten gewünscht. Der Wunsch eines anderen Caterers ist es die Kippbratpfannen (kipbarer Tiegel zwischen Standsäulen um Bratfett und Schmoransätze in einen darunter gestellten Behälter zu kippen) mit in ein Schulungskonzept einzubinden.

Es ist deutlich zu erkennen, dass die Befragten sich eine praxisorientierte Schulung wünschen, die vom Personal einfach umgesetzt werden kann. Bei der Frage nach einem prozentualen Anteil zwischen theoretischen Input und der Kochpraxis, geben zwei Personen an, eine Unterteilung von 50 Prozent Theorie und 50 Prozent Praxis für sinnvoll zu halten. Die anderen

zwei wünschen sich eine Gewichtung von 20 Prozent Theorie und 80 Prozent Praxis. Ein großes Anliegen eines einzelnen ist die Austeilung eines Handouts nach der Veranstaltung. „(...) So können meine Mitarbeiter bei Bedarf noch einmal in die Aufzeichnungen gucken. Man vergisst ja doch so schnell manche Dinge.“

Ob einzelne Bausteine der Schulung auch als online oder in einem Selbststudium vermittelt werden können, verneinen alle Beteiligten.

Auf die Kosten einer Schulungsveranstaltung zum Thema Vitalküchen angesprochen, erklärten alle Interviewpartner, dass sie die Kosten nicht übernehmen können beziehungsweise wollen. „(...) von den 3,50 € pro Mahlzeit kann ich kein Geld für eine weitere Schulung bereitstellen.“ Zwei Caterer können sich vorstellen gegebenenfalls einen Unkostenbeitrag zu bezahlen. Die Interviewpartner sind der Meinung, dass die Kosten von der Stadt Hamburg oder der Schulbehörde beziehungsweise dem Hersteller des Vario Cooking Centers übernommen werden sollte. Die Weiterbildung der Mitarbeiter ist allen vier Befragten sehr wichtig, eine Person erklärt nach einer längeren Überdenkzeit, dass er sich vorstellen kann, rund 200 € pro Mitarbeiter für eine Schulung auszugeben.

Alle Experten wünschen sich bei der Veranstaltung eine praktische Einheit, in der typische Gerichte aus der Schulverpflegung frisch gekocht werden. Wichtig sind den Beteiligten hierbei die verschiedenen Komponenten. Angesprochen werden diesbezüglich Bereiche wie, verschiedene Gemüsesorten, Reis, Nudeln, Milchreis und Kartoffeln. Ein Caterer gibt an, dass er sich zu den Grundlagen, einige Abwandlungen wünscht, so dass sein Team kreativ werden kann. Grundsätzlich werden sich Tipps und Tricks und der Richtige Umgang mit der „Firma“ beziehungsweise dem „Vario Cooking Center“ gewünscht.

Drei der vier Befragten haben bereits seitens des Herstellers der „Firma“ eine Einführungsveranstaltung erhalten. Zufriedenheit herrscht seitens der Experten nur im mittelmäßigen Ausmaß. Bemängelt wird hierbei, dass es sich „(...) um eine Verkaufsveranstaltung handelt, die sind total Detailverliebt. Das hat nichts mit unserer Welt zu tun. (...) das ist nicht zielführend und handelt sich allenfalls um eine billige Lösung, welche nicht ausreichend für eine Veranstaltung zum Thema Vitalküchen in der Schulverpflegung ist. (...) Meine Mitarbeiter waren damit überfordert.“

Ein weiterer Experte gibt an, (...) es gab vorweg keine Informationen zur Hygienekleidung, so konnte keiner meiner Mitarbeiter bei der Schulung mitkochen. (...) und ein Handout gab es auch nicht.“

4.4 Schlussfolgerung für das Schulungskonzept

Bei Betrachtung der untersuchungseinleitenden Fragestellung - Vor welchen Herausforderungen steht das Küchenpersonal in Hamburg vor dem Hintergrund der neuen „Vitalküchen“ in der Schulverpflegung und ist eine Schulungsveranstaltung für die meist ungelerten Mitarbeiter gewünscht? – ist nach Auswertung der Interviews festzustellen, dass die Caterer sich eine Schulungsveranstaltung für ihre Mitarbeiter wünschen. Als größte Herausforderung sehen die Experten die Logistik und Belieferung sowie das fehlende Fachpersonal. Die Küchenausstattung sehen zwei der Caterer als Herausforderung. Das häufig gewünschte Free-Flow System sieht ein Experte als problematisch an.

Der Hauptaspekt bei der Entwicklung des zielgruppenspezifischen Seminarkonzepts wird das fehlende Fachpersonal sein. Eine Schulungsveranstaltung kann die Logistik und Belieferungsschwierigkeiten sowie die Küchenausstattung nicht verändern. Da es nach Aussagen der Interviewpartner schwierig ist, geeignetes Fachpersonal zu finden, ist es wichtig, dass vorhandene Personal so zu schulen, dass eine qualifizierte Arbeit in der Vitalküche möglich ist.

Aufgrund der Kenntnisse aus den Interviews wird die Schulung für das gesamte Küchenpersonal konzipiert. Für den Zusammenhalt des Teams erscheint es als eine geeignete Maßnahme alle Personen zur gleichen Zeit auf den gleichen Wissenstand zu versetzen. Die Veranstaltung wird, wie von den Caterern gewünscht, in der jeweiligen Schulküche stattfinden. Die Nähe zum eigenen Umfeld, sowie die individuellen Arbeitsabläufe und das Auskennen in der eigenen Küche, sind wichtige Aspekte, die berücksichtigt werden sollten. Bei der Dauer der Schulung wird sich für die kurze Einheit von drei Stunden nach Feierabend außerhalb der Schulferien entschieden. Die Caterer gaben während der Interviews an, dass die Mitarbeiter häufig am Wochenende bei ihren Familien sind und eine Schulung daher nur ungern zu diesen Zeiten besucht werden würde. Es wäre jedoch denkbar, eine längere Einheit auch am Wochenende zu planen. Bei den theoretischen Inhalten der Schulung hat sich die Autorin für die Grundlagen der Kinderernährung in Kombination mit ernährungsbedingten Krankheiten sowie den DGE Qualitätsstandards in der Schulverpflegung entschieden. Wichtig ist hierbei,

die Vermittlung von Grundlagen um alle Beteiligten auf den gleichen Wissensstand zu bringen. Das in den Interviews abgefragte Thema „Free-Flow“ wird bei dieser Konzepterstellung ausgelassen. Aufgrund der Fülle an Informationen, würde dieses zusätzliche Thema den Zeitrahmen überschreiten. Es wäre jedoch denkbar, eine zweite Einheit zu diesem Thema zu planen. Im praktischen Teil geht es hauptsächlich um den Umgang mit dem Multifunktionsgerät „Vario Cooking Center“. Sowohl die befragten Caterer als auch die Autorin, halten dieses Thema für sehr wichtig. Die Angestellten sollten den Umgang und die Möglichkeiten praktisch kennenlernen um dieses im Alltag gut umsetzen zu können.

Bei der Gewichtung von Theorie und Praxis wird eine knapp hälftige Aufteilung umgesetzt. Hierbei ist zu erwähnen, dass eine ausreichende theoretische Basis bei allen Teilnehmern gewährleistet sein muss, um die gewünschte Qualität in der Schulverpflegung zu erreichen. Es wäre jedoch denkbar, eine weitere Einheit mit einer längeren Praxiseinheit zu planen.

Bei der praktischen Zubereitung der Gerichte wird auf die Eignung der Rezepte für die Schulverpflegung geachtet. Die Entwicklung eigener Rezepte für dieses Konzept war in diesem Rahmen nicht möglich. Hier könnte auf die Rezepte der Caterer zurückgegriffen werden. Diese könnten bei Bedarf den DGE Qualitätsstandards angeglichen werden.

5 Entwicklung eines zielgruppenspezifischen Seminarkonzepts

Das Seminarkonzept wird für den Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. in Hamburg konzipiert. Im Mittelpunkt der Vereinsarbeit stehen die Beratung und Aufklärungsarbeit unter anderem zum Thema Schulverpflegung. Im Rahmen des Projekts „*Bio für Kinder – Gutes Essen in Kita & Schule*“ bietet der Verein Workshops zur ausgewogenen, ökologischen Kita- und Schulverpflegung an. Zudem berät das Team Kitas und Schulen bei der Einführung von ökologischen Produkten und der Verbesserung der Ernährungsangebote in die Verpflegungssysteme. Das folgende Schulungskonzept entsteht aufgrund des Handlungsbedarfs bezüglich der Volksinitiative „Guter Ganzttag“ und nach dem Prinzip von Eike Quilling und Hans-J. Nicolini. (Quilling et al., 2009)

Weiterbildungsbedarf und Begriffserklärung: Bedürfnis/Bedarf

Jedem Bedarf geht nach ökonomischen Verständnis ein Bedürfnis hervor. Bedürfnisse können auch als Wünsche bezeichnet werden, „die aus einem subjektiv empfundenen Mangel herrühren und die zu befriedigen Menschen anstreben“ (Neubäumer et al., 2005, S. 4).

Ein Bedarf entsteht dann, wenn sich aus dem Bedürfnis ein Kaufinteresse bzw. die Nachfrage nach einem Gut entwickelt (Neubäumer et al., 2005, S. 4).

„Weiterbildungsbedarf stellt im Kern ein Lernerfordernis dar, dass sich aus einer Diskrepanz zwischen vorhandenen und wünschenswerten Kompetenzen ergibt“ (Schultz, 2016, S. 42).

5.1 Herstellerschulung der Firma Rational

Die am 26.06.2018 besuchte Herstellerschulung diente als „Verkaufsschulung“ für interessierte Kunden.

Ablauf

Die Schulung fand in der Staatlichen Gewerbeschule Hamburg statt. Von den ursprünglich angemeldeten zwölf Teilnehmern, hat außer der Autorin keiner an dieser Schulung teilgenommen. Da es sich hierbei um keine verbindliche Anmeldung handelt, sind solche Schwankungen gemäß Aussage des Schulungsleiters keine Seltenheit. Die Herstellerschulung fand trotz dessen unter den normalen Bedingungen statt.

Am Anfang der Schulung wurde ein Informationsheft zum „Vario Cooking Center“ ausgehändigt, dieses befindet sich im Anhang zu dieser Arbeit. Es folgte die Begehung der Küche und das Anschauen des Multifunktionsgeräts. Nach einer kurzen Einweisung der Funktionen, wurden die Möglichkeiten des Geräts erläutert. Es verfügt über eine eingebaute Kochintelligenz, die den Kochprozess überwacht und das Gargut im richtigen Moment automatisch heraushebt. Sensible Teigwaren lassen sich somit ohne jegliche Überwachung zur gewünschten Konsistenz kochen.

Der eingebaute Tiegelboden verfügt über eine Heizleistung die in wenigen Sekunden abrufbar ist. Mit der variablen Heizleistung lässt sich rund 40 Prozent mehr Fleisch anbraten als in einem herkömmlichen Kipper. Wenn sich an die vorgegebenen Programme gehalten wird oder der Koch über eine qualitative Ausbildung und die nötigen Kenntnisse verfügt, ist ein Anbrennen der Speisen unwahrscheinlich. Das Gerät übernimmt das Regeln und die Überwachung der

Temperatur automatisch. Ein Garen von Ragouts oder ähnlichem ist über Nacht kein Problem. Durch die Funktion des Druckgarens ist eine Reduzierung der Garzeiten möglich.

Das anschließende Reinigen ist mühelos möglich. Dies bedeutet eine Zeitersparnis im Gegensatz zu anderen Küchengeräten.

Das Multifunktionsgerät verfügt über einen integrierten Wasserablauf, sodass auf eine Bodenablaufrinne verzichtet werden kann. Die Installation erfolgt je nach Bedarf als Standgerät, auf Rollen, auf einem Sockel oder als Wandhalterung.

Nachdem die Möglichkeiten des Geräts erläutert wurden, ging es zum Praxisteil der Schulung. Der Schulungsleiter ist gelernter Koch und demonstrierte eine Vielzahl von verschiedenen Gerichten und Garmethoden. Zubereitet wurden unter anderem verschiedene Nudeln, Reis und Kartoffeln sowie ein Hühnerfrikassee und ein Hähnchengulasch welches über Nacht gegart wurde. Seitens des Schulungsleiters wurden verschiedene Brat- und Frittier Vorgänge gezeigt. Auf Nachfrage wurde ein Bezug zur Schulverpflegung genommen. Der Schulungsleiter gab an, dass es sich bei der Schulung nicht explizit um eine Veranstaltung für Kunden aus der Schulverpflegung handelt. Einige gezeigte Gerichte waren daher ungeeignet für die Umsetzung in der Schulverpflegung. Nach jedem Kochvorgang wurde das Gerät kurz gereinigt und die Speisen probiert. Während der gesamten Veranstaltung wurde auf Fragen eingegangen. Am Ende gab es die Möglichkeit ein Feedback abzugeben.

Beurteilung

Die Herstellerschulung der Firma Rational eignet sich gut für einen Überblick über die Funktionen des Geräts. Diese Art von Schulung macht die Teilnehmer neugierig auf das Gerät, ist jedoch keinesfalls für eine detaillierte Handhabung und für den Transfer zum Arbeitsalltag geeignet. Es wird an dieser Stelle darauf hingewiesen, dass dies vom Hersteller auch nicht beabsichtigt wird. Nach dem Kauf des „Vario Cooking Centers“ besteht die Möglichkeit eine Schulung im eigenen Unternehmen zu buchen. Hier wird auf Wunsch bei den Rezepten auf die Besonderheiten der Schulverpflegung eingegangen. Einen theoretischen Input zur Kinderernährung, den DGE Qualitätsstandards oder dem Unterschied zwischen einer Verteiler- oder Vitalküche kann der Hersteller jedoch nicht leisten.

Damit dieser Punkt zukünftig in den Herstellerschulungen in der Schulverpflegung abgedeckt wird, wurde im persönlichem Gespräch zwischen der Firma Rational und dem Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. über eine zukünftige Zusammenarbeit im Bereich der Schulverpflegung nachgedacht. Eine konkrete Einigung gab es hierzu bisher noch nicht.

5.2 Zielgruppenanalyse

Den Schlussfolgerungen der Bedarfsanalyse zugrunde legend wünschen sich die Caterer eine Schulung für das gesamte Küchenpersonal. Die Schwierigkeit besteht darin, allen Beteiligten mit unterschiedlichen Qualifikationen und Vorkenntnissen gerecht zu werden. Die Herausforderung besteht darin, die gelernten Köche nicht zu unterfordern und die ungelerten Kräfte nicht zu überfordern, damit keine Frustration auftritt. Um diesem vorzubeugen, wird im ersten Schritt im Ausbildungsrahmenplan der Köche geschaut, welche Ausbildungsinhalte vermittelt werden. Das Ziel ist es herauszufinden, auf welchem Stand die Köche sind und welcher Nachholbedarf gegebenenfalls bei dem ungelerten Küchenpersonal vorherrscht.

Während der Ausbildung zum Koch lernen die Auszubildenden laut Ausbildungsrahmenplan der IHK Hamburg den Umgang mit Gästen und die Auswirkung des persönlichen Erscheinungsbildes. Sie werden mit dem Einsetzen von Geräten und der Hygiene vertraut gemacht. Ein wichtiger Ausbildungspunkt ist der Umgang mit Lebensmitteln und deren Zubereitung. Die Warenwirtschaft und das dazugehörige annehmen und überprüfen der angelieferten Lebensmittel gehört ebenfalls zum Tätigkeitsbereich eines qualifizierten Kochs. Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung zum Koch gibt es nicht, die Mehrheit der Auszubildenden beginnt die Lehre mit einem Hauptschulabschluss oder der mittleren Reife. Der Ausbildungsrahmenplan ist dieser Arbeit im Anhang beigefügt.

Allgemeine Persönlichkeitsmerkmale und Kenntnisse

Festgeschriebene Persönlichkeitsmerkmale die zur Ausübung des Berufs notwendig sind, gibt es nicht. Die Recherche auf diversen „Jobportalen“ und der Durchsicht von Stellenausschreibungen sowie die Gespräche mit den Caterern als Interviewpartner ergeben, dass Kenntnisse in den Fächern Chemie und Mathematik besonders hilfreich sind.

Die Einhaltung von Rezeptvorgaben und Einkäufen erfordert mathematische Kenntnisse und der Bereich der Lebensmittelchemie wird immer wichtiger, ebenso die Kenntnis von chemischen Vorgängen bei Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln.

Als Eigenschaft sollten die Köche eine Vorliebe im Umgang mit Lebensmitteln mitbringen sowie ein Interesse an Ernährungsfragen. Ein guter Geschmackssinn ist eine wichtige Eigenschaft bei der Herstellung und beim Abschmecken von Speisen. Der Beruf als Koch ist ein körperlich anstrengender Beruf, der eine große körperliche Belastbarkeit fordert. Das Thema der Hygiene spielt in diesem Beruf eine wichtige Rolle. Das Berufsbild erfordert eine gewisse Sorgfalt, sowohl bei der Planung, als auch bei organisatorischen Fragen innerhalb der Küchenaktivitäten. Teamfähigkeit ist eine Eigenschaft, die jeder Koch mitbringen sollte. Obwohl der Umgangston nach Aussage der Interviewpartner teilweise sehr ruppig sein kann, muss das Team gut zusammenarbeiten.

Kenntnisse, Erwartungen und Seminarerfahrungen des Küchenpersonals

Die „Vitalküchen“ sind in Hamburg erst seit kurzer Zeit ein Thema in Hamburg. Es ist daher davon auszugehen, dass das Küchenpersonal bisher wenig Berührungspunkte mit den Neuerungen und Herausforderungen einer solchen Veränderung hatte. Wie den Interviews zu entnehmen ist, arbeitet lediglich ein geringer Teil der Mitarbeiter bereits in einer „Vitalküche“. Die Kenntnisse des Küchenpersonals, welches bisher in der Warmverpflegung tätig war, werden daher keine oder nur sehr geringe Erfahrungen und Kenntnisse zur frischen Zubereitung von Speisen in der Schulverpflegung haben. Ausgenommen sind hiervon die qualifizierten Köche, dessen Ausbildungsinhalt die Zubereitung von frischen Lebensmitteln beinhaltet. Diese benötigen jedoch eine Einweisung in die Unterschiede einer Vitalküche sowie die Handhabung und Bedienung eines „Vario Cooking Centers“.

Grundsätzlich ist davon auszugehen, dass das Küchenpersonal wenig Erfahrungen mit Schulungsveranstaltungen hat. In diesem Berufszweig gibt es keine Pflicht zur Weiterbildung. Die Mehrheit der interviewten Caterer gab jedoch an, regelmäßige Inhouse-Schulungen für die Mitarbeiter anzubieten.

Motivation

Eine Motivation und ein Anreiz für das Küchenpersonal an einem Seminar zum Thema „Vitalküchen“ aktiv teilzunehmen, ist ein besseres Arbeiten, eine ernährungsphysiologisch und sensorisch einwandfreie Mahlzeit in der Schulverpflegung zu erzeugen sowie einen eigenen Beitrag zur Verbesserung der Schulverpflegung beizutragen. Ferner kann durch das Seminar die Zufriedenheit der Schüler und Eltern verbessert werden und dadurch der Arbeitsplatz

gesichert werden. Das kann zu einem besseren Arbeitsklima und zu einer allgemein höheren Zufriedenheit führen.

5.3 Situationsanalyse

Das Seminar soll einen Beitrag dazu leisten, die Qualität der Schulverpflegung zu verbessern, indem die dafür notwendigen Qualifikationen zur Nutzung einer „Vitalküche“ sichergestellt werden. Die im Theorieteil vorgestellten Studien belegen, dass eine Veränderung der Ernährungssituation in jungen Jahren ein wichtiger Aspekt zur Vorbeugung von ernährungsbedingten Krankheiten ist. Die diesbezügliche Sensibilisierung des Küchenpersonals und die Schulung von ernährungsphysiologisch einwandfreien Speisen, ist ein Umsetzungsschritt im Konzept.

5.4 Rahmenbedingungen der Schulungsveranstaltung

Die Schulungsveranstaltung erfolgt in den jeweiligen Schulküchen der einzelnen Caterer. Dem Wunsch der interviewten Caterer zur Folge, wird das gesamte Küchenteam geschult. Eine Vermischung der unterschiedlichen Caterer wird nicht erfolgen. Aufgrund der unterschiedlichen Arbeitsabläufe und Rahmenbedingungen ist eine firmeninterne Schulung von Vorteil.

Die Seminarleitung übernimmt der Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. in Hamburg. Der gemeinnützige Verein wurde 1986 von engagierten Verbrauchern gegründet.

Der Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. ist unter anderem im Rahmen der bundesweiten Kampagne „Bio kann jeder“ tätig und führt Workshops für Lehrer und Erzieher, Hauswirtschaftsleiter und Küchenkräfte sowie Eltern und sonstige Multiplikatoren zum Thema ausgewogene, ökologische Kita- und Schulverpflegung durch. Die Finanzierung des Projekts erfolgt hauptsächlich im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Die restliche Finanzierung wird durch Stiftungen, wie der NUE (Norddeutschen Stiftung für Umwelt und Entwicklung) und Spenden sichergestellt.

Thema der Schulungsveranstaltung

Das Thema der Schulung heißt „Vitalküchen – Herausforderung für das Küchenpersonal in der Schulverpflegung.“

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich an das gesamte Küchenpersonal einer Catererfirma, die im Bereich der Schulverpflegung in Hamburg tätig ist.

Teilnehmerzahl

Um eine angenehme Lernatmosphäre sowie genügend Platz für die Kochpraxis zu gewährleisten, ist die Anzahl der Teilnehmer pro Seminar auf 15 Personen beschränkt.

Bildungsformat

Das Seminar findet in einer Zeitspanne von drei Stunden statt. Der Beginn ist nachmittags um 16 Uhr und endet um 19 Uhr. Für diejenigen Firmen, die kein Seminar nach der Arbeitszeit wünschen, wäre es denkbar ein Seminar an einem Samstagvormittag anzubieten. Im ersten Teil geht es um theoretische Inhalte und Probleme aus der Praxis. Die Teilnehmer haben die Möglichkeit, in der Woche vor dem Seminar Fragen aus dem Alltag bezüglich des Seminarthemas per E-Mail an die Seminarleitung zu senden. Diese werden ausgewertet und vorbereitet. Es folgt ein Besprechen im Plenum.

Kosten und Kostenträger

Die Finanzierung der Schulungsveranstaltung konnte im Rahmen dieser Arbeit nicht bearbeitet werden, es ist der Autorin jedoch bewusst, dass eine Schulungsveranstaltung in diesem Rahmen honoriert werden muss.

Entgegen der Meinungen der Interviewpartner wäre es denkbar, eine Beteiligung der Kosten durch die Catererfirma zu verlangen. Ferner könnte diese den Einkauf der Lebensmittel übernehmen. Für das Küchenpersonal sollte die Veranstaltung jedoch kostenfrei sein und in der Arbeitszeit stattfinden.

5.5 Inhalte der Schulungsveranstaltung

Im Folgenden werden die Inhalte der Schulungsveranstaltung erläutert, die Methoden werden unter diesem Punkt nur knapp beschrieben. Die ausführliche Beschreibung erfolgt im Punkt „Seminar Methoden“

Hinführung/Einführung

Die Schulungsveranstaltung beginnt mit einer Vorstellungsrunde. Die Seminarleitung stellt sich namentlich vor und gibt einen kurzen Überblick über das Tätigkeitsfeld des Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. Hamburg. Im Anschluss werden die Teilnehmer gebeten sich mit Namen und Tätigkeitsfeld im Betrieb vorzustellen. Nach der Vorstellungsrunde folgt der Überblick über die Tagesordnung. Den Teilnehmern wird ein kurzer Überblick über die Themen und das weitere Vorgehen der Schulungsveranstaltung gegeben. Um die Stimmung etwas aufzulockern und das bessere Kennenlernen der Arbeitskollegen voranzutreiben, erfolgt zur Einstimmung ein Spiel. Das Spiel nennt sich „Lügenportrait“. Von der Seminarleitung werden zwei persönliche Fragen gestellt, welche von den Teilnehmern beantwortet werden. Eine der Antworten soll jedoch nicht der Wahrheit entsprechen. Die Arbeitskollegen sollen sodann die Lüge entlarven. Die genaue Beschreibung erfolgt im Punkt „Seminar Methoden“. Nach der Auflockerung werden die Teilnehmer ermutigt, ihre Erfahrungen und ihr Wissen zum Thema Veränderungen in der „Vitalküche“ und dem „Vario Cooking Center“ mitzuteilen. Die Antworten werden von der Seminarleitung strukturiert in Form einer Gedächtnislandkarte für alle sichtbar aufgeschrieben.

Input

Im Theorieteil werden den Teilnehmern in Form einer PowerPoint Präsentationen die Grundlagen der gesunden und ausgewogenen Ernährung im Kindes- und Jugendalter vermittelt. Es folgt ein Überblick über die derzeitige Ernährungssituation von Kindern in Bezug auf die Ergebnisse der EsKiMo und KiGGS Studie sowie die Risiken einer unausgewogenen und nährstoffarmen Ernährung bei Kindern. Nach den Studien erfolgt die Vorstellung des DGE Qualitätsstandard für die Schulpflege. Der Qualitätsstandard wird kurz inhaltlich erläutert und die Vorteile einer Einhaltung dieser Standards verdeutlicht. Im Anschluss erfolgt die Vorstellung der „Vitalküche“. Es wird über die Herausforderung und die Veränderungen einer solchen Umstellung gesprochen sowie der Unterschied zu einer Warmverpflegung erläutert. Den Teilnehmern wird der Nährstoff Verlust sowie die sensorischen Verluste bezüglich einer

langen Stehzeit von zubereiteten Speisen erklärt. Am Ende des Vortrags wird das „Vario Cooking Center“ vorgestellt. Die Möglichkeiten des kochintelligenten Küchengeräts werden erläutert und Hinweise und Tipps zum Praxisalltag gegeben. Es folgt eine Einweisung in die Bedienung des Geräts.

Erarbeitung/Vertiefung/Transfer

Im Praxisteil der Schulungsveranstaltung geht es um die Kochpraxis. Das Küchenpersonal erhält die Möglichkeit das „Vario Cooking Center“ auszuprobieren und offene Fragen zu klären. Die Teilnehmer werden im Anschluss in Kleingruppen von drei bis vier Personen eingeteilt. Jede Gruppe erhält ein für die Schulverpflegung geeignetes Rezept, welches nachgekocht werden soll. Bei der Herstellung der Gerichte wird auf die schonende Zubereitung der einzelnen Komponenten geachtet. Als Unterstützung dient hierbei die Kochintelligenz des „Vario Cooking Centers“. Die Teilnehmer erhalten die Möglichkeit sich in ihrer Gruppe auszutauschen und sich gegenseitig zu unterstützen. Am Ende der Kochzeit werden die Speisen zusammen angerichtet und untereinander präsentiert.

Handlungskonsequenzen/Beurteilung

Während der Verkostung der zubereiteten Speisen wird über die ersten Erfahrungen der Teilnehmer mit dem „Vario Cooking Center“ gesprochen und das Ergebnis der Kochpraxis kritisch betrachtet. Seitens der Seminarleitung erhalten die Teilnehmer konstruktive Kritik bezüglich ihrer Gruppenarbeit. Es werden korrekte Vorgehensweisen zum Arbeitsalltag erläutert und Tipps und Tricks weitergegeben. Am Ende folgt eine Diskussionsrunde zum Schulungsthema. Die Teilnehmer haben die Möglichkeit ihre Meinung frei zu äußern und ihre Erfahrungen aus der Kochpraxis mitzuteilen. Am Ende ist Zeit für noch offenstehende Fragen.

Abschluss

Am Ende der Schulungsveranstaltung erhalten die Teilnehmer ein Handout mit den wichtigsten Theoripunkten, weiterführende informative Links zum Schulungsthema und eine Rezeptsammlung der gekochten Gerichte. Damit die Teilnehmer die Ganzheitlichkeit der Veranstaltung verinnerlichen und die Seminarleitung ein Feedback zur Verbesserung künftiger Schulungen erhält, wird zum Schluss ein anonymer Feedbackbogen ausgeteilt. Die Seminarleitung erteilt eine Anleitung zum Ausfüllen der Bögen und sammelt diese am Ende ein. Zur Kontakthaltung liegen am Ende der Veranstaltung Visitenkarten der Seminarleitung

bereit. Sollten im Laufe des Arbeitsalltags Fragen bei den Teilnehmern auftauchen, können diese mit der Seminarleitung in Kontakt treten.

Seminarplan

Der erstellte Seminarplan bildet den Handlungsablauf der Schulungsveranstaltung ab. In ihm werden Zeitgrenzen, Lernziele, Inhalte der Unterrichtseinheiten, Methoden und Medien aufgezeigt und kurz beschrieben. Der Seminarplan dient der Leitung als Leitfaden, an dem sich orientiert werden kann. Der Plan dient als Grundlage zur Vorbereitung des Seminars und bietet eine Hilfe hinsichtlich aller benötigten Medien und Materialien. Eine Überprüfung der angestrebten Lernziele, ist durch die Übersicht des Plans einfach gestaltet.

(Die folgende Abbildung dient als Vorschau, eine detaillierte Ansicht ist als Anlage beigefügt.)

Tabelle 9: Vorschau Seminarplan (eigene Darstellung)

Seminarplan Thema: Wollkäsechen - Herausforderung für das Küchenspersonal in der Schulpflege		Zielgruppe: Küchenspersonal Schulpflege		Format: 3 90minütige Schulungsveranstaltungen am Nachmittag		
7 Stunden (16:00 - 19:00 Uhr)						
	Zeit	Lernziele	Inhalt/ Thema	Ästhetik + Sozialform/ Methoden	Medien	Kommentar
Willkommen/ Einstieg	16:00 Uhr bis 16:30 Uhr	Die Teilnehmer können sich (nach Bedarf) kennen (affektiv) Die Teilnehmer werden sich über ihre derzeitigen Wissensstand bewusst und können diesen angeben (kognitiv)	Kurze Vorstellung der Person Vorstellung der Agenda Eisbrecher: Lügengeschichte Mist-Map	Eisbrecher: Lügengeschichte Mist-Map; Vorwissen zusammenbringen	Flachart für die Agenda Pinnet-Pinnetkennzeichnung Barten, 300 und Klebeband für das Lügengeschichte Programm auf Tablet Mist-Map für Class	
Input	16:30 Uhr bis 17:30 Uhr	Die Teilnehmer geben die Ernährungstrends an die Kriterien des DGE Qualitätsstandards für die Schulpflege wieder. Sie können die Rollen einer ausgewogenen und nährstoffreichen Ernährung der Kinder (kognitiv) Die Teilnehmer kennen den Unterschied zwischen einem "Walkäse" und der Wollkäsepflege. Sie wissen über die salzstoffreichen- und ungesunden Merkmale der Wollkäsepflege und können kritische die Lebensmittel bewerten (kognitiv) Die Teilnehmer wissen über die Möglichkeiten des "Vario Cooking Centers" hinsichtlich und können dieses bedienen und ihr Wissen gezielt anwenden (kognitiv)		Vortrag	PowerPoint-Präsentation	
PAUSE 15 min						
Erarbeitung/ Vertiefung/ Transfer	17:45 Uhr bis 18:30 Uhr Vorbereitung (15-20min) Durchführung (15-20min)	Die Teilnehmer erkennen die Möglichkeiten des "Vario Cooking Centers" und sind auf Grundlage des vorherigen Vortrags dazu in der Lage, das Küchenspersonal zu beraten (kognitiv und psychomotorisch) Die Teilnehmer wenden das Gelernte in einer Kochprobe an. Sie sind in der Lage zusammen mit Gruppe als vorgegebene Rezept hergerichtet nachzukochen (psychomotorisch) Die Teilnehmer tauschen ihre Kenntnisse und Meinungen untereinander aus und einigen sich zusammen auf eine effektive und langfristige Aktivität (affektiv)	Thema der Kochprobe gemacht und abwechslungsreiche Rezepte für die Schulpflege	Kochprobe findet in Einzelgruppen von 3-4 Teilnehmern statt	Rezepte in Papierform	Einigungsprotokoll
Handlungsanregungen/ Beurteilung	18:30 Uhr bis 18:50 Uhr	Die Teilnehmer können Gedanken auf dem Arbeitstag übertragen (kognitiv) Die Teilnehmer können die Herstellung verschiedener Lebensmittelsorten und können geeignete Rezepturen entwickeln (kognitiv)	Konkrete Vorgehensweisen zum Zubereiten werden erarbeitet Tipps und Tricks für den Alltag (Wie gehe ich am besten und effizientesten vor?) Diskussionen	angereichertes Rezeptieren der Rezepturen im Voraus offene Fragen und Diskussionen wird erarbeitet	Flieschart	
Abschluss	18:50 Uhr bis 19:00 Uhr	Die Teilnehmer erkennen die Verantwortlichkeit der Schulpflege, verbessern die Inhalte und können das erlernte Wissen in Zukunft anwenden (Wirkkraft auf allen Ebenen: kognitiv, psychomotorisch sowie affektiv)	Handout erstellen Feedbackbögen ausfüllen + Ableitung für das Ausfüllen Kontaktlisten an Teilnehmer weitergeben Weiterführende, informative Links weitergeben	Handout zum Nachlesen mit Informationen und Rezepten Kontaktlisten ausfüllen zur Erinnerung Feedbackbögen (anonyme)	Handout Feedbackbögen Vollwertkarten	Feedbackbögen werden eingearbeitet

5.6 Didaktische Analyse

Im Folgenden werden Lernziele, Methoden und Medien, die in der Seminarveranstaltung Anwendung finden, genannt und erläutert. Außerdem wird eine geeignete Methode zur Überprüfung des Lernerfolges bzw. der Zufriedenheit der Teilnehmer und der Auftraggeber nach Abschluss des Workshops gewählt.

5.6.1 Lernziele

In dem Seminar soll das Küchenpersonal für das Thema gesunde, schmackhafte und kindgerechte Ernährung sowie die damit verbundene Prävention von Übergewicht und ernährungsbedingten Krankheiten sensibilisiert werden. Die Teilnehmer erhalten eine Einführung in das Thema „Vitalküchen“ und werden mit dem fachgerechten Umgang des Vario Cooking Centers vertraut.

Sie sollen dazu befähigt werden, gewonnene Erkenntnisse in geeigneter Form in ihrem Wirkungsbereich zu berücksichtigen und anzuwenden, bei Bedarf auszubauen und insbesondere an Auszubildende und neue Mitarbeiter weiterzugeben.

Der Themenbereich „Kochen in den Vitalküchen“ qualifiziert dazu, die Ernährungsbasics für die entsprechende Altersgruppe sowie den Umgang mit den Küchengeräten zu kennen und Speisen eigenständig oder unter Anleitung fachgerecht und sensorisch einwandfrei herzustellen.

Die Teilnehmer sollen über die Möglichkeiten der „Vitalküchen“ Bescheid wissen und können den Unterschied zur Warmverpflegung erkennen. Die Teilnehmer lernen die richtige Handhabung mit der Küchenausstattung kennen und können dieses gezielt anwenden. Sie sind aufgrund ihres neu erlernten Wissens in der Lage frische Lebensmittel zu verarbeiten, dass sie geschmacklich einwandfrei sind und sich der Nährstoffverlust auf das minimalste reduziert. Die Teilnehmer können anhand der geeigneten Garzeit eine Vielzahl an schmackhaften Beilagen herstellen und sind in der Lage dieses Wissen täglich abzurufen. Die Schulungsveranstaltung befähigt die Teilnehmer, zusammenhängende Gerichte Schritt für Schritt zuzubereiten und bei gleicher Qualität erneut zu produzieren.

Von besonderem Mehrwert im Seminar ist der Austausch von Erfahrungen zwischen den Teilnehmenden und die gemeinsame Erarbeitung von Lösungsansätzen zur Umsetzung in der Praxis.

Die formulierten Lernziele dienen als genaue Beschreibung für das angestrebte Resultat des Lehr-Lern-Prozesses während des Seminars. Mit den Lernzielen werden Kenntnisse, Fertigkeiten und Einstellungen beschrieben, die sich die Teilnehmer im Laufe des Seminars (idealerweise) aneignen. So geben die Lernziele also den Sollzustand nach Abschluss der Veranstaltung an (Pluntke, 2013, S. 94).

Das Richtziel

Das Richtziel „**Gesund und schmackhaft kochen in der Vitalküche**“ beschreibt zugleich das Motto der Schulungsveranstaltung. Es dient als grobe Beschreibung der Qualifikation, die die Teilnehmer nach Ende der Veranstaltung erreicht haben sollen (Pluntke, 2013, S. 96).

Es geht darum, die Ernährungsbasics der entsprechenden Altersgruppe und die Küchengeräte einer Vitalküche zu kennen. Diese Kenntnisse können gezielt im Kochalltag angewandt werden, um somit den Schülern ein gesundes und schmackhaftes Essen zuzubereiten und die Ernährungssituation der Kinder nachhaltig zu verbessern.

Grobziele

Die im Folgenden beschriebenen Grobziele sind ausgerichtet auf inhaltlich zusammengehörige Lernkomplexe. Die Summe der Grobziele soll das Richtziel abdecken. Generell sind diese konkreter formuliert als das Richtziel, werden im nächsten Abschnitt noch einmal in Feinziele aufgegliedert (Pluntke, 2013, S. 98).

Folgende Grobziele können für in der Schulungsveranstaltung verzeichnet werden:

- Die Teilnehmer können alle ernährungsphysiologisch relevanten Informationen über die Ernährung im Schulalter wiedergeben.
- Die Teilnehmer kennen die Küchengeräte einer „Vitalküche“, insbesondere das „Vario Cooking Center“ und können dieses bedienen.

- Die Teilnehmer wenden ihr Wissen im Alltag gezielt an, indem sie das „Vario Cooking Center“ korrekt bedienen und den Schülern eine sensorisch und ernährungsphysiologisch einwandfreie Mittagsmahlzeit zubereiten.
- Die Teilnehmer verbessern die Ernährungssituation in ihrer Schule nachhaltig zum Positiven.

Feinziele

Die Feinziele beschreiben konkret die inhaltlichen Phasen der Veranstaltung und sind unterteilt in kognitive, psychomotorische und affektive Lernzuwächse, die die Teilnehmer in den jeweiligen Abschnitten des Seminars erwerben. Sie beschreiben die Inhalte dieser Einheiten im Detail und sollen eine klare Übersicht über das erwartete Endverhalten der Teilnehmer geben (Pluntke, 2013, S. 98).

Folgende Feinziele können für die Veranstaltung abgeleitet werden:

Kognitive Lernziele

Kognitive Ziele beschreiben geistige Fähigkeiten wie z.B. Kenntnisse, Verständnis und Problemstellungen. Erlernte Kenntnisse werden im Gedächtnis gespeichert und reproduziert. Probleme können so erkannt, analysiert und gelöst werden (Pluntke, 2013, S. 94).

Tabelle 10: Darstellung kognitiver Lernziele aus dem Seminarplan

Hinführung/Einstieg	Die Teilnehmer werden sich über ihren derzeitigen Wissensstand bewusst und können diesen angeben
Input	Die Teilnehmer geben die Ernährungsbasics und die Kriterien des DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung wieder. Sie kennen die Risiken einer unausgewogenen und nährstoffarmen Ernährung der Kinder. Die Teilnehmer kennen den Unterschied zwischen einer "Vitalküche" und der Warmverpflegung. Sie wissen über die nährstofflichen- und sensorischen Verluste der Warmverpflegung und langen Stehzeiten der Lebensmittel Bescheid.

	Die Teilnehmer wissen über die Möglichkeiten des "Vario Cooking Centers" Bescheid und können dieses bedienen und ihr Wissen gezielt anwenden.
Erarbeitung/ Vertiefung/ Transfer	Die Teilnehmer erkennen die Möglichkeiten des "Vario Cooking Centers"
Handlungskonsequenzen/ Beurteilung	Die Teilnehmer können Gelerntes auf ihren Arbeitsalltag übertragen. Die Teilnehmer kennen die Handhabung verschiedener Lebensmittelgruppen und leiten gezielt Rezeptabwandlungen davon ab.
Abschluss	Die Teilnehmer erkennen die Ganzheitlichkeit der Schulungsveranstaltung, verinnerlichen die Inhalte und können das erlernte Wissen in Zukunft anwenden.

Psychomotorische Lernziele

Psychomotorische Lernziele beschreiben manuelle und motorische Fertigkeiten. Außerdem werden sich mit alltäglichen Tätigkeiten in Verbindung gebracht (Pluntke, 2013, S. 95).

Tabelle 11: Darstellung psychomotorischer Lernziele aus dem Seminarplan

Erarbeitung/ Vertiefung/ Transfer	Die Teilnehmer sind auf Grundlage des vorangegangenen Vortragsinputs dazu in der Lage, das „Vario Cooking Center“ fachgerecht zu bedienen. Die Teilnehmer wenden das Gelernte in einer Kochpraxis an. Sie sind in der Lage zusammen als Gruppe ein vorgegebenes Rezept fachgerecht nachzukochen.
Abschluss	Die Teilnehmer erkennen die Ganzheitlichkeit der Schulungsveranstaltung, verinnerlichen die Inhalte und können das erlernte Wissen in Zukunft anwenden.

Affektive Lernziele

Affektive Lernziele beschreiben die Einstellung der jeweiligen Teilnehmer, sowie Haltungen, Gefühle, Motivation und Werte (Pluntke, 2013, S. 95).

Tabelle 12: Darstellung affektiver Lernziele aus dem Seminarplan

Hinführung/Einstieg	Die Teilnehmer lernen sich (noch besser) kennen
Erarbeitung/ Vertiefung/ Transfer	Die Teilnehmer tauschen ihre Kenntnisse und Meinungen untereinander aus und einigen sich zusammen auf eine effektive und teamgerechte Arbeitsweise.
Abschluss	Die Teilnehmer erkennen die Ganzheitlichkeit der Schulungsveranstaltung, verinnerlichen die Inhalte und können das erlernte Wissen in Zukunft anwenden.

5.6.2 Seminar Methoden

Eine Methode beschreibt das planmäßige Vorgehen, um ein definiertes Ziel zu erreichen. Themen und Lernziele eines Seminars sollen anhand von bestimmten Methoden vermittelt werden (Pluntke, 2013, S. 120).

Im Folgenden werden alle Methoden, die in der Schulungsveranstaltung Anwendung finden, genannt und ausführlich erläutert.

Eisbrecher: Lügenportrait

Ziel und Grund der Anwendung: Die Teilnehmer bekommen die Chance sich besser kennenzulernen und die Stimmung wird aufgelockert.

Medieneinsatz: Tafel, Kreide, Papierkarten, Stift und Klebeband

Beschreibung: Der Seminar-Leiter stellt den Teilnehmern zwei personenbezogene Fragen und visualisiert diese auf einer Tafel. Anschließend bekommen alle Teilnehmer eine Karte und einen Stift, um die vorgegebenen Antworten darauf zu beantworten. Eine Antwort soll dabei gelogen sein. Das Papier wird mithilfe von einem Klebeband an die Rücken der jeweiligen Teilnehmer geheftet. Alle Teilnehmer bewegen sich dann frei im Raum und markieren die Antwort auf dem Rücken der Anderen, die sie als unwahr empfinden. Abschließend stellt sich jeder Teilnehmer vor und erläutert seine Antworten. Die Teilnehmer bekommen so die Chance sich noch besser kennenzulernen und die Stimmung wird aufgelockert (Flothow, 2014, S. 14).

Mind-Map

Ziel und Grund der Anwendung: Eine „Mind-Map“ (wörtlich: Gedächtnis-Landkarte) ist eine Darstellungsform, die Texten und Gedanken eine übersichtliche Struktur geben kann. Auf einen

Blick kann man die wichtigsten Begriffe und Zusammenhänge eines Themas erkennen (Scholz, 2004, S. 21f.).

Die Teilnehmer sollen anhand dieser Methode zusammentragen, welche Kenntnisse sie bereits über die Veränderungen in der „Vitalküche“ und dem „Vario Cooking Center“ haben.

Medieneinsatz: Flipchart

Beschreibung: Die Seminarleitung schreibt alle genannten Begriffe in Landkartenform auf das Flipchart und ermutigt die Teilnehmer zu weiteren Mitteilungen ihrer Gedanken und Erkenntnisse.

Vortrag

Ziel und Grund der Anwendung: Der Vortrag dient zur klassischen Wissensvermittlung für die Teilnehmer, so wird vor allem versucht, die kognitiven Lernziele abzudecken. Vorteil ist, dass in relativ kurzer Zeit sehr viel Informationen vermittelt werden können (Quilling et al., 2009, S. 68 – 69).

Der Inhalt des Vortrags bildet somit die Basis für die Seminarveranstaltung und insbesondere für den darauffolgenden Praxisteil.

Medieneinsatz: PowerPoint Präsentation, Pointer, Flipchart

Beschreibung: Die Seminarleitung gibt die Kenntnisse über die Themen kindgerechte Ernährung, Veränderungen in der „Vitalküche“ und das „Vario Cooking Center“ weiter. Die Leitung kann sich aufgrund der vorangegangenen Mind-Map und der Informationen über die Qualifikation des Küchenpersonals gezielt auf die Lernvoraussetzungen und Wissensbasis der Teilnehmer vorbereiten und auf Zwischenfragen, sowie Unverständlichkeiten reagieren.

Der Wirkungsgrad des Vortrags wird durch folgende didaktische Elemente erhöht:

- mediale Darstellung der Inhalte durch PowerPoint Präsentation
- keine ausformulierten Sätze, sondern Stichpunkte
- Redepausen
- Bindung von Aufmerksamkeit
- Zeit für Verständnisfragen (Pluntke, 2013, S. 130).

Praxisteil

Ziel und Grund der Anwendung: Die Teilnehmer kommen sowohl miteinander, als auch mit dem entsprechenden Lerngegenstand in Kontakt und beschäftigen sich damit aktiv. Es wird den

Teilnehmern eine Art Eigenverantwortlichkeit übergeben, was sie in ihrem gezielten Handeln bestärken soll (Quilling et al., 2009, S. 73).

Durch die Praxisarbeit wird den Teilnehmern der Schulungsveranstaltung darüber hinaus die Handhabung des „Vario Cooking Centers“ ausführlich erklärt.

Medieneinsatz: „Vario Cooking Center“

Beschreibung: Die Praxisarbeit soll der Festigung und Beherrschung verschiedener Handlungsabläufe oder Tätigkeiten dienen (Pluntke, 2013, S. 134).

Die Teilnehmer üben die Bedienung des „Vario Cooking Centers“ nach vorangegangener Anleitung der Seminarleitung und kochen eigenständig zusammenhängende Gerichte. Diese werden von der Seminarleitung angeleitet. Bei Bedarf erhalten die Teilnehmer eine Hilfestellung, damit eine richtige Ausführung der Tätigkeit sichergestellt werden kann. Diese Kochpraxis findet in einer Gruppenarbeit á drei bis vier Personen statt. Es werden ca. 45 Minuten dafür angesetzt. Am Ende werden die Speisen gemeinsam verköstigt und bewertet. Es sollen sensorische Merkmale mitgeteilt und ernährungsphysiologische Aspekte diskutiert werden.

Offene Fragen

Ziel und Grund der Anwendung: Ziel ist es, die Teilnehmer mit einem guten und sicheren Gefühl aus der Schulungsveranstaltung zu entlassen. Die offene Frage „Welche Fragen haben Sie noch?“ dient dazu, dass sich die Teilnehmer noch einmal mit dem Inhalt des Seminars auseinandersetzen und dabei auch eigene Ambivalenzen hinsichtlich der Fragen und Meinungen anderer erkunden (Körkel et al., 2003, S. 119).

Medieneinsatz: PowerPoint Präsentation

Beschreibung: Die Teilnehmer bekommen die Chance offene Fragen zu stellen. Die Seminarleitung versucht die Fragen zu beantworten und gibt wenn möglich, weiteres Informationsmaterial oder Links weiter, auf denen sich die Teilnehmer darüber hinaus informieren können.

Feedback- Bögen

Ziel und Grund der Anwendung: Ermittlung der Zufriedenheit, Wünsche und der Selbsteinschätzung bezüglich des Lernerfolgs der einzelnen Teilnehmer. Kritik seitens der Teilnehmer kann für den nächsten Workshop positiv umgesetzt werden. Feedback-Bögen sind eine der vielen Methoden des Bildungscontrollings (Quilling et al., 2009, S. 118).

Medieneinsatz: Feedback-Bögen, ausgedruckt

Beschreibung: Die Feedback-Bögen werden von der Seminarleitung angefertigt und an die Teilnehmer ausgegeben. Diese können den Bogen gleich nach der Veranstaltung ausfüllen und anonym zurückgeben.

Abschluss

Ziel und Grund der Anwendung: Vernetzung der Teilnehmer und mit der Seminarleitung. Der Kontaktaustausch wird sichergestellt und suggeriert Interesse seitens der Seminarleitung für die Anliegen und die Zufriedenheit der Teilnehmer. Sicherstellen von Lernerfolgen und Umsetzung im Alltag durch Austeilen von Handouts.

Medieneinsatz: Visitenkarten, Handout Papierform

Beschreibung: Die Seminarleitung gibt die Kontaktdaten an die Teilnehmer weiter. So ergibt sich die Chance auf diese zurückzukommen und Fragen bezüglich offener Themen zu stellen. Die Teilnehmer haben die Möglichkeit sich in einer Newsletter-Liste einzutragen und über weitere Seminare informiert zu werden. Die Seminarleiter stellen den Teilnehmern darüber hinaus die Frage nach ihrer Zufriedenheit mit der Veranstaltung. Dies geschieht in der offenen Runde. Das Beteiligen ist hierbei freiwillig. Wie in der vorangegangenen Methode beschrieben, können die Teilnehmer ihre Meinungen zur Veranstaltung auch anonym und im Detail im Feedback- Bogen angeben. Am Ende erhalten die Teilnehmer ein Handout zu der Veranstaltung inklusive Rezepten für den Arbeitsalltag.

5.6.3 Überprüfung des Lernerfolgs

Um die Überprüfung des erworbenen Wissens möglich zu machen, wird sich an dem Model der Erfolgsmessung von Kirkpatrick orientiert. Er unterteilt die Erfolgsmessung in vier Stufen. Es werden hierbei die Zufriedenheit, der Lernerfolg, der Transfererfolg und der Unternehmenserfolg angesprochen (Quilling et al, 2009, S. 118).

Die folgende Grafik zeigt die vier Stufen der Erfolgsmessung nach Kirkpatrick:

- | | | |
|-------------|---|----------------------|
| 1. Reaction | ➡ | Zufriedenheitserfolg |
| 2. Learning | ➡ | Lernerfolg |
| 3. Behavior | ➡ | Transfererfolg |
| 4. Results | ➡ | Geschäftserfolg |

Abbildung 3: Model der Erfolgsmessung nach Kirkpatrick (eigene Darstellung), Quilling et al., 2009, S. 118

Der Zufriedenheitserfolg wird anhand der offenen Fragerunde evaluiert. Die Teilnehmer werden in der Gruppe gefragt wie ihnen die Schulung gefallen hat, jeder darf seine Meinung freiwillig und offen äußern. Die Schulungsleiter haben die Möglichkeit sich Notizen zu machen. Eine umfassende Rückmeldung zur Zufriedenheit der Teilnehmer erfolgt durch den Feedback-Bogen am Ende der Veranstaltung. Dieser wird ebenfalls freiwillig und anonym ausgefüllt.

Der Lernerfolg der Teilnehmer ist im Praxisteil der Schulungsveranstaltung zu erkennen, die Schulungsleiter können anhand der Herangehensweise und dem Austausch untereinander ableiten, wie der Lernerfolg eines jeden Einzelnen ist. Ziel ist es, die Praxisübungen so lange zu wiederholen und durchzusprechen, bis bei allen ein deutlicher Lernerfolg sichtbar ist. Des Weiteren soll der Feedback-Fragebogen den Teilnehmern die Chance geben, ihre Wahrnehmungen bezüglich ihrer eigenen Veränderung nach dem Workshop niederzuschreiben.

Der Transfererfolg beschreibt die Umsetzung des Gelernten in der täglichen Arbeit des Küchenpersonals. Es besteht die Möglichkeit, das Küchenpersonal an ihrem Arbeitsplatz erneut aufzusuchen und bei der praktischen Umsetzung des Gelernten zu beobachten und gegebenenfalls noch einmal anzuleiten. Um den Erfolg zu überprüfen, werden konkrete Umsetzungsziele formuliert und anschließend evaluiert. Die Schulungsleiter sind offen, um weitere angefallene Fragen und Unverständlichkeiten zu klären.

Der Geschäftserfolg lässt sich dahingehend evaluieren, indem nach einer festgelegten Zeit mit dem Unternehmen ein erneutes Gespräch geführt wird. Hier wird der Erfolg der Maßnahme anhand von zufriedenen Kunden oder gestiegenen Gästeanzahlen gemessen (Quilling et al., 2009, S. 118).

6 Diskussion

Nachdem die Ergebnisse vorgestellt wurden, werden sie im Folgenden mit der Forschungsfrage verknüpft und beurteilt.

6.1 Methode

Die Veränderung durch die Volkinitiative „Guter Ganztag“ verspricht erhebliche Verbesserung bezüglich der Schulverpflegungsqualität. Jedoch bringt sie auch Herausforderungen und gegebenenfalls Probleme mit sich, die gelöst werden müssen.

Diese Erkenntnis führt zu der Forschungsfrage dieser Arbeit: „Vor welchen Herausforderungen steht das Küchenpersonal in Hamburg vor dem Hintergrund der neuen „Vitalküchen“ in der Schulverpflegung und ist eine Schulungsveranstaltung für die meist ungelerten Mitarbeiter gewünscht? „

Um diese Frage zu beantworten, wurden vier renommierte Caterer in Hamburg um ein Interview zu gebeten. Ziel dieser Interviews war es, Expertenmeinungen zum Thema „Vitalküchen“ zu erhalten und die Herausforderungen dieser Veränderungen zu ermitteln. Über den Kontakt des Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. an die Caterer heranzutreten, stellte sich als sehr geeignet heraus. Da die Caterer bereits eine Beziehung zu der Angestellten, Frau Christina Zurek, aufgebaut hatten und ihr vertrauten, haben sich die Caterer sehr schnell dazu entschlossen für das Interview zur Verfügung zu stehen. Da die Hamburger Caterer eine homogene Zielgruppe darstellen, wurde lediglich eine kleine Gruppe im Rahmen des Interviews befragt. Es ist nicht davon auszugehen, dass die Antworten anders ausfallen würden, sollte eine größere Stichprobe befragt werden. Für zukünftige Forschungen wäre es jedoch interessant, Meinungen kleiner Caterer zu erfragen. Ferner wäre es hilfreich, einige Köche und ungelerte Mitarbeiter zu befragen, die bereits in einer „Vitalküche“ arbeiten. Hier würde eine andere Sichtweise entstehen, die von der Sicht der befragten Küchenleiter und Geschäftsführer abweichen könnte. Der vorbereitete Leitfaden erwies sich als durchaus geeignet um die Forschungsfrage zu beantworten. Die Fragen waren für die Interviewpartner leicht verständlich und wurden häufig ohne direkte Ansprache des Themas durch den Befragten im Redefluss beantwortet.

6.2 Ergebnisse

Für alle befragten Caterer ist das in dieser Arbeit behandelte Thema ein sehr aktuelles Thema, welches teilweise zu sehr emotionalen Antworten und Erzählungen führte. Alle Beteiligten sind sich einig, dass die Veränderung viele positive Aspekte mit sich bringt, die letztendlich den Schülern und der Gesellschaft zu Gute kommt. Die „Vitalküchen“ sind jedoch sowohl

logistisch, organisatorisch als auch personell eine erhebliche Herausforderung für die Caterer. Um die logistischen und organisatorischen Probleme zu lösen, bedarf es weiteren Gesprächen mit dem dafür vorgesehenen Qualitätszirkel sowie der Schulbehörde.

Alle befragten Gesprächspartner sprachen sich für ein Schulungskonzept für ihre Mitarbeiter aus. Die Bedarfsfrage in der einleitenden Forschungsfrage wurde in diesem Punkt eindeutig mit ja beantwortet. Um ein Abschweifen der Interviewpartner vom eigentlichen Thema zu vermeiden, wäre es für zukünftige Forschungen zu überlegen, die Fragen und Themen stärker einzugrenzen. Die Gefahr besteht dabei jedoch, dass die Interviewten lediglich systematisch den Fragenkatalog abarbeiten würden und wichtige Zwischendetails verloren gingen.

6.3 Konzept

Das Ziel der Entwicklung eines zielgruppenspezifischen Schulungskonzepts ist es, die personellen Herausforderungen der Caterer zu lösen. Die interviewten Caterer gaben in ihren Interviews an, dass sie den erhöhten Personalbedarf in den „Vitalküchen“ mit ihren vorhandenen Mitarbeitern nicht decken können. Diese sind meist ungelernt und verfügen über keinerlei Erfahrungen im frischen Zubereiten von Speisen. Aufgrund von Fachkräftemangel sei es nicht so einfach, neue Köche auf dem Arbeitsmarkt zu bekommen. Bei der Schulungskonzeption geht es daher darum, ein Konzept für das gesamte Team des Caterers zu entwickeln, welches sowohl für gelernte Köche als auch für ungelernete Beiköche und Aushilfen geeignet ist. Ziel dieser Veranstaltung ist es, den Mitarbeitern genügend theoretischen Input zu liefern, damit eine einheitliche Basis bezüglich ernährungsphysiologischer Themen besteht sowie die praktische Arbeit mit den neuen Geräten in der „Vitalküche“ zu gewährleisten. Auf Grundlage der Interviews wurde ein Konzept erstellt, welches die personellen Herausforderung der Caterer erkennt und löst, denn qualifiziertes Personal ist für eine erfolgreiche Veränderung der Schulverpflegung unerlässlich. Das Schulungskonzept wird im Herbst 2018 vom Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V. durchgeführt und anschließend evaluiert. Gegebenenfalls wird nach Auswertung der Evaluation eine Verbesserung des Konzepts umgesetzt.

Die Grenzen des Seminarkonzepts liegen in der mangelnden Nachhaltigkeit und der ausschließlichen Fokussierung auf die „Vitalküchen“. Inwieweit das Gelernte tatsächlich im Arbeitsalltag umgesetzt wird, lässt sich nur schwer beeinflussen. Auch in einer „Vitalküche“ kann schlechte Qualität erzeugt werden. Es ist daher wichtig, die Hilfen des Multifunktionsgeräts in Anspruch zu nehmen, damit beispielsweise keine Teigwaren zu

verkochen. Die Planung und Zusammenstellung der einzelnen Speisen sollte weiterhin von einem qualifizierten Personal durchgeführt werden. Es ist ratsam hier die DGE Qualitätsstandards in der Schulverpflegung zu berücksichtigen. Der Anteil an Convenience Produkten sollte ebenfalls zurückgefahren werden, um eine Frische der Speisen zu gewährleisten.

Um die Effektivität des Schulungskonzepts zu steigern, könnte ein persönliches Feedbackgespräch mit den Geschäftsführern und Küchenleitern gehalten werden. Hier wäre wichtig zu erfahren, wie die Umsetzung des Konzepts aus ihrer Sicht gelungen ist und ob auf ihre Bedürfnisse eingegangen wurde. Es wäre zu überlegen, nach einiger Zeit erneut nachzufragen, ob die Caterer der Meinung sind, dass ihre Mitarbeiter das Gelernte in ihrem Arbeitsalltag umsetzen und ob eine Nachschulung sinnvoll ist.

Da die Fülle an Informationen zu diesem Thema nicht in die von den Caterern gewünschten zwei bis drei Stunden passen, wären aufbauende Schulungen zu diesem Thema wünschenswert und sinnvoll. Im Rahmen dieser Arbeit konnte jedoch nur ein Konzept für eine Schulungsveranstaltung konzipiert werden.

7 Handlungsempfehlungen und Fazit

Die folgenden Handlungsempfehlungen wurden auf Grundlage der Ergebnisse aus Literatur und Experteninterviews generiert.

Wie bereits im Theorieteil erläutert, ist in der Schulverpflegung in Deutschland noch viel zu tun. Die Zahl der übergewichtigen Kinder ist alarmierend, die damit verbundenen ernährungsbedingten Krankheiten steigen. Hinzu kommt die wenige Bewegung der Kinder. Um diese Public Health Entwicklung zu stoppen, muss dringend gehandelt werden. Das Gesundheitssystem wird dadurch extrem belastet und die Kosten werden bei weiterer Steigung exponentiell in die Höhe getrieben. Im Kindesalter besteht die Möglichkeit etwas an der Einstellung und Umsetzung zu verändern. Bei Erwachsenen ist es deutlich schwieriger alte Gewohnheiten zu verändern.

Aufgrund der Entwicklung der Ganztagsbetreuung in deutschen Schulen, bietet sich eine große Chance positiv Einfluss auf die Schüler zu nehmen. Die Aufgabe der Schulen und der

Regierung ist es zu erkennen, welche Verantwortung ihnen aufgrund dieser Veränderung zu Teil kommt. Während die Kinder früher im Elternhaus ihre warme Mahlzeit eingenommen haben und die Schule lediglich für die schulische Entwicklung des Kindes am Vormittag zuständig war, verlagert sich die Verantwortung für eine ausgewogene Mittagsmahlzeit der Kinder auf die Schulen. Viele Elternpaare sind heutzutage beide voll berufstätig, die Zahl der alleinerziehenden Elternteile nimmt zu, die Kinder erhalten häufig am Abend keine frisch zubereitete Mahlzeit mehr von ihren Eltern. Umso wichtiger ist es, in der Mittagsverpflegung auf eine ernährungsphysiologisch einwandfreie Mahlzeit zu achten. Diese Mahlzeit sollte die Kinder sowohl optisch als auch sensorisch ansprechen. Eine ruhige Atmosphäre ist bei der Einnahme der Mahlzeiten so wichtig, wie der Kontakt zu den Mitschülern. Bei jüngeren Kindern ist unbedingt auf eine Betreuung während der Mahlzeiten zu achten. Kinder möchten ihre Speisen gerne frei wählen und lehnen feste Menüs häufig ab. Das Ausgabesystem Free-Flow als eine Art Buffetform wird seitens der Schüler sehr gut angenommen. Auch hier ist eine Betreuung der Schüler notwendig um unausgewogene Speisen zu vermeiden. Besonders jüngere Kinder sollten ermutigt und angeleitet werden, unbekannte Lebensmittel zu probieren.

In Hamburg gab es aufgrund der Volksinitiative „Guter Ganztag“ erste Veränderung in die richtige Richtung. Durch die Einführung von sogenannten „Vitalküchen“ wurde die Möglichkeit geschaffen, die bis dato typische Warmverpflegung in Schulen durch eine frische Küche zu ersetzen. Lange Warmhaltezeiten und damit verbundene Nährstoffverluste können vermieden werden. Die optische und sensorische Qualität der Speisen wird durch die Zubereitung frischer Lebensmittel und anschließend sofortiger Ausgabe deutlich verbessert. Zu dem System der „Vitalküchen“ gehört das Ausgabesystem „Free-Flow“ welches eine Art Buffetform beinhaltet. Die Kinder nehmen die Freiheit der individuellen Zusammenstellung ihrer Mahlzeiten gut an.

Diese Veränderung verspricht erhebliche Verbesserung bezüglich der Schulverpflegungsqualität. Jedoch bringt sie auch Herausforderungen und gegebenenfalls Probleme mit sich, die gelöst werden müssen.

In Zukunft sollte mehr im Bereich der Schulverpflegung geforscht werden. Es gilt umfassender herauszufinden welche Bedingungen die Qualität der Schulverpflegung verbessern würden, was die Schüler für Bedürfnisse haben und wie eine Umsetzung dessen zu bewerkstelligen ist. Die Zeiten ändern sich stetig und damit auch die Anforderungen und die Bedürfnisse der

Schüler. Um den Schülern die Wichtigkeit von gesunder Ernährung und ausreichender Bewegung zu verdeutlichen, sollte die Ernährungsbildung flächendeckend als Schulfach in den Schulunterricht integriert werden. Denn nur so lernen die Kinder die Bedeutung dessen kennen und verstehen die Zusammenhänge und die Umsetzung erfolgt nachhaltig.

Die befragten Caterer sowie die Autorin sind sich einig, dass die Einführung der „Vitalküchen“ ein erster Schritt in die Richtung bedeutet und es bereits erhebliche Qualitätsverbesserungen mit sich führen wird. Wichtig sind hierbei jedoch die regelmäßige Schulung der Mitarbeiter und eine Evaluierung des Lernerfolgs. Es sollten neben Hamburg weitere Bundesländer auf die Frischeküche setzen und die Warmverpflegung bei sensiblen Lebensmitteln vermeiden.

Eine stetige Evaluierung und Verbesserung der Schulverpflegung sollte in der gesamten Bundesrepublik ein Thema noch größerer Bedeutung werden. Bei den Kindern wird der Grundstein für die zukünftige Entwicklung und für den zukünftigen Gesundheits- und Krankheitsstand gelegt. Bei der Planung weiterer Maßnahmen lohnt es sich in die Nachbarländer von Deutschland zu schauen und von den langjährigen Erfahrungen in der Ganztagsbetreuung zu lernen.

Literaturverzeichnis

aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.; Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: Essen und Trinken in Schulen, 2. Aufl., Bonn, 2010

aid Infodienst (Hrsg); Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE): Verpflegungssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung, Bonn, 2011

aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.; Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: Essen und Trinken in der Tageseinrichtung für Kinder, Bonn, 2016

Arens-Azevedo, U.: Qualitätssicherung in der Schulverpflegung. In: Abstract DGE Symposium „Schlauer essen. Besser lernen – Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“, Berlin, 2007

Arens-Azevedo et. al: Qualität der Schulverpflegung, Bundesweite Erhebung, Hamburg, 2015

BMBF Bundesministerium für Bildung und Forschung: Neue KMK-Statistik für Ganztagschulen 2016/2017, <https://www.ganztagschulen.org/de/26435.php>, (19.07.2018)

Bogner, A.; Littig, B.; Mens, W.: Das Experteninterview. Theorie, Methode, Anwendung, 2. Auflage, Wiesbaden (VS Verlag für Sozialwissenschaften), 2005

Bürgerschaft der Freien und Hansestadt Hamburg – 21. Wahlperiode: Maßnahmen zur Verbesserung des Ganztages an Hamburgs Schulen – Konsens mit den Initiatoren der Volksinitiative „Guter Ganztag“! Drucksache 21/4866, 2016

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg): DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, Bonn, 2007

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) (Hrsg): Kostenstrukturen in der Schulverpflegung, Bonn, 2010

Diekmann, A.: Empirische Sozialforschung; Grundlagen, Methoden, Anwendungen, Hamburg (Rowohlt Verlag), 2010

Finish national Board of education: School meals in finland, Helsinki, 2008

Flothow, A.; Methodenhandbuch Erwachsenenbildung für Ökotrophologen: HAW Hamburg Fakultät Life Science Department Ökotrophologie, 2014

Gläser, Jochen; Laudel, Grit: Experteninterviews und qualitative Inhaltsanalyse: Als Instrumente rekonstruierender Untersuchungen. 4. Aufl., Wiesbaden (VS Verlag für Sozialwissenschaften), 2010

Gostomczyk, S.: Frisches Essen in Schulkantinen - Der Wechsel von der Aufwärmküche zur Vitalküche, in: Lynx - Förderverein Schulbiologiezentrum Hamburg e.V. (2018), S. 22-25

Guter Ganzttag für Hamburgs Kinder: Gesundes und frisches Essen, <http://www.guter-ganzttag.de/unsere-forderungen/essen/>, (19.07.2018)

Heindl, I.: Studienbuch der Ernährungsbildung, Ein europäisches Konzept zur schulischen Gesundheitsförderung. Bad Heilbrunn (Verlag Julius Klinkhardt), 2003

Heseker, H.; Schmidt, A.: Epidemiology of obesity, in: Therapeutische Umschau – Revue therapeutique, 57 (2000), S. 478 – 481

Heseker, H. et al.: Ernährung in der Ganzttagsschule, Teil 1: Notwendigkeit und Problematik von Schulverpflegung, in: Ernährungs-Umschau, Nr. 3, (2003a) S. B9 - B12

Heseker, H. et al.: Ernährung und Schule – Ernährung in Ganzttagsschulen, Teil 2: Institutionalisierung und Möglichkeiten der Schulverpflegung, in: Ernährungs-Umschau, Zeitschrift über die Ernährung der Gesunden und Kranken, Nr. 4 (2003b) S. B13 - B16

Heseker, H.: Ernährung in der Ganzttagsschule. In: Ernährungs-Umschau, Ernährungslehre & Praxis, Nr. 3. (2003), Seite 9

Körkel, J.; Veltrup, C.: Motivational Interviewing: Eine Übersicht, Stuttgart (Georg Thieme Verlag), 2003

Kurth, B-M; Schaffrath Rosario, A.: Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland; Ergebnisse des bundesweiten Kinder- und Jugendgesundheits surveys (KiGGS), in: Bundesgesundheitsblatt 50 (2007), S. 736 - 743

Lülf, F.; Lüth, M.: Ernährungsalltag in Schulen – Eine theoretische und empirische Analyse der Rahmenbedingungen für die Mittagsverpflegung in Ganztagschulen. Materialienband Nr. 7, Heidelberg, 2006

Mensink G.B.M et al.; Robert Koch-Institut, Universität Paderborn (Hrsg): Ernährungsstudie als KiGGS-Modul (EsKiMo) - Forschungsbericht, Berlin, 2007

Neubäumer, R.; Hewel, B.; Lenk, T.: Volkswirtschaftslehre-Grundlagen der Volkswirtschaftstheorie und Volkswirtschaftspolitik, Wiesbaden (Springer Gabler) 2005

Oelkers, J.: Die besondere Qualität von Ganztagschulen, in Vortrag: Ganztagschulkongress, Berlin, 2009

Peinelt, V.; Pelzer, A; Arnold, O.: Schulverpflegung in Ganztagschulen, in: Ernährung im Fokus, Bd. 5, Nr. 2 (2005), S. 38-44

Pluntke, S.: Lehrrettungsassistent und Dozent im Rettungsdienst, Berlin Heidelberg (Springer-Verlag), 2013

Przyborski, A.; Wohlrab-Sahr, M.: Qualitative Sozialforschung ,4 Aufl., München (Oldenbourg Verlag), 2014

Quilling, E., Nicolini, H.: Erfolgreiche Seminargestaltung. Strategien und Methoden in der Erwachsenenbildung; 2. Auflage, Wiesbaden (VS Verlag für Sozialwissenschaften), 2009

Scholz, L.; Bundeszentrale für politische Bildung (Hrsg), Methodenkiste, Bonn (2004), Seite 21f.

Schlutz, E.: Bildungsdienstleistungen und Angebotsentwicklung, Münster (Waxmann Verlag), 2006

World Health Organization (WHO): Ottawa Charter for Health Promotion, 1986, <http://www.euro.who.int/de/publications/policy-documents/ottawa-charter-for-health-promotion,-1986>, (24.07.2018)

World Health Organization (WHO): Die Herausforderung Adipositas und Strategien zu ihrer Bekämpfung in der Europäischen Region der WHO – Zusammenfassung, Kopenhagen, 2007

Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft GmbH (ZMP); Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA): Marktstudie: Schulverpflegung an Ganztagschulen, Bonn, 2005

Eidesstattliche Versicherung

Ich versichere, dass ich vorliegende Arbeit ohne fremde Hilfe selbständig verfasst und nur die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe. Wörtlich oder dem Sinn nach aus anderen Werken entnommene Stellen sind unter Angabe der Quelle kenntlich gemacht.

Hamburg, den 27.08.2018

Christine Schwarz

Anhang

Anhang 1: Leitfaden/Mitschrift Interviewtermine Hamburger Caterer

Anhang 2: Rational Informationsheft „Vario Cooking Center“

Anhang 3: IHK Ausbildungsrahmenplan Köche

Anhang 4: Seminarplan