



**sge** Schweizerische Gesellschaft für Ernährung  
**ssn** Société Suisse de Nutrition  
**ssn** Società Svizzera di Nutrizione

Wissen, was essen. [sge-ssn.ch](http://sge-ssn.ch)

## Bedürfnisabklärung im Setting Schule

Bedürfnisabklärung bei Mittagstischen zur einfacheren Umsetzung der Qualitätsstandards gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie im Setting Schule

Brigitte Buri / 27.01.2016



## Inhalt

1. Ausgangslage.....	3
1.1 Definition Mittagstisch:.....	4
1.2. Zweck der Befragung.....	4
2. Befragungsgegenstand .....	4
2.1 Methodik der Befragung .....	4
3. Fragebogen .....	6
3.1 Inhalt der Befragung .....	6
3.2 Zusammenfassung aus dem Fragebogen Teil 1: .....	6
3.3 Zusammenfassung aus dem Fragebogen Teil 2: .....	8
4. Telefonische Interviews.....	20
4.1 Inhalt der Befragung .....	20
4.1.1 Erachten sie es als sinnvoll, Ernährungs–Qualitätsstandards in ihrem Betrieb einzusetzen? .....	21
4.1.2 Welche Themen müssten diese Standards ihres Erachtens unbedingt beinhalten? ..	21
4.1.3 Was würden Sie brauchen für die Umsetzung der Standards? .....	22
4.1.4 Ist das System der Selbstevaluation ausreichend? .....	22
4.1.5 Soll die Nachhaltigkeit bei den Qualitätsstandards thematisiert werden? .....	22
4.1.6 Allergien / spezifische Kostformen:.....	22
5. Fazit.....	23
5.1. Empfehlungen weiteres Vorgehen .....	23
5.2 Mögliche Massnahmen.....	24



## 1. Ausgangslage

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV setzt sich dafür ein, dass die Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie (QS GGG) bekannter werden und umgesetzt werden.

Die Arbeitsgruppe Bildung und Gesundheit Netzwerk Schweiz (b+g) hat das Ziel, die Schweizer Qualitätsstandards in Tagesstrukturen zu implementieren. Die Arbeitsgruppe besteht aus Maria Rudel BLV, Cornelia Conrad Radix, Ute Bender FHNW, Franziska Widmer GFCH, Esther Jost FV (Fourchette verte verfügt über 20-jährige Erfahrung bei dieser Zielgruppe), Dagmar Constantini BAG, Pascal Pathé und Brigitte Buri SGE. Eingeladen war die Berner Fachhochschule Studiengang Ernährung und Diätetik BFH, vertreten durch Karin Haas, da die BFH die QS GGG erarbeitet hat.

Die Schule ist ein geeigneter Ort, um den Geschmackssinn auszubilden, sich gesunde Essgewohnheiten anzueignen und Ernährungsgrundlagen zu erlernen. Eine ausgewogene Ernährung ist entscheidend für das Wachstum, die psychomotorische Entwicklung und die Konzentration der Schulkinder.

Damit die Zielsetzung erreicht werden kann, ist die Partizipation der Betriebe auf Angebotsseite (z.B. Tagesstrukturen mit Verpflegungsangeboten) entscheidend.

Aus diesem Grunde beauftragte das BLV die SGE, eine Situationsanalyse im Setting Schule durchzuführen mit der Fragestellung:

### **Wie und in welcher Form sollen die QS GGG angepasst werden, um im Setting Schule angewendet werden zu können?**

Daraus resultierend werden Empfehlungen zum weiteren Vorgehen inkl. mögliche Optionen an das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV formuliert. Folgende Fragestellungen werden dabei berücksichtigt:

- Was sind fördernde und hindernde Faktoren zur Umsetzung der Standards (Checklisten)?
- Wie sollen die Checklisten angepasst werden?
- Welche unterschiedliche Vorgehensweise braucht es für die verschiedenen Altersgruppen?
- Werden weiterführende Materialien benötigt?

In der Sitzung vom 12. Mai 2015 wurde in der Arbeitsgruppe von b+g noch einmal eine Grundsatzdiskussion darüber geführt, welches Vorgehen und welche Fragestellung Sinn macht, um zu einem praxistauglichen Ergebnis zu kommen und Doppelspurigkeiten zu vermeiden.

Diese Grundsatzdiskussion und Projektanpassung hatten eine Verzögerung des Projekts zur Folge.

In der Zwischenzeit hat die SGE als Projektbeauftragte zusammen mit dem BLV die besprochenen Punkte in die weitere Umsetzung aufgenommen und eine Projektanpassung vorgenommen. Die Zielgruppe wurde klarer eingegrenzt und der Begriff Mittagstisch definiert (siehe 1.1). Weiter wurde definiert, dass es um eine Bedarfs- und Bedürfnisabklärung und nicht um eine Situationsanalyse geht.

In der Sitzung vom 23. Juni 2015 wurde das Ziel des Projektes wie folgt neu formuliert und von der Arbeitsgruppe im August genehmigt:



## **Ziel:**

**Bedürfnisabklärung für Mittagstische zur einfacheren Umsetzung der Qualitätsstandards gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie im Setting Schule.**

### **1.1 Definition Mittagstisch:**

Der Begriff „Mittagstische“ wird für das Projekt wie folgt definiert: Mittagstische umfassen alle Angebote der Mittagsverpflegung, welche in einen institutionellen Rahmen eingebettet sind. Die Grösse der Mittagstische kann variieren (Anzahl Kinder).

Im Projekt nicht direkt berücksichtigt werden Mittagstische ausserhalb eines institutionellen Rahmens, wie z.B. Mittagstische von Tageseltern. Diese können aber von den Resultaten des Projekts durchaus auch profitieren.

### **1.2. Zweck der Befragung**

Für die Erstellung von Hilfsmitteln für Mittagstische zur einfacheren Umsetzung der Qualitätsstandards wird vorgängig eine Bedürfnisabklärung bei den Anbietern/Betrieben vorgenommen. Diese Bedürfnisabklärung erfolgt individuell per Telefon auf Basis eines Fragebogens/Leitfadens, welchen die Anbieter/Betriebe vorgängig zugestellt erhalten.

Die Befragung dient der Datenerhebung im Projekt „**Bedürfnisabklärung bei Mittagstischen zur einfacheren Umsetzung der Qualitätsstandards gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie im Setting Schule**“.

Folgende Frage soll dabei im Auftrag des Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV beantwortet werden: Wie und in welcher Form sollen/müssen die Qualitätsstandards gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie (Checklisten und Richtlinien) angepasst und/oder ergänzt werden, damit diese im Setting Schule angewendet/umgesetzt werden?

## **2. Befragungsgegenstand**

Gegenstand der Befragung sind die Bedürfnisse der Anbieter von Mittagstischen hinsichtlich der niederschweligen Umsetzung der „Qualitätsstandards für eine gesundheitsförderliche Gemeinschaftsgastronomie“ an öffentlichen Schulen (Unter- und Mittelstufe, Oberstufe) in den Kantonen Bern, Freiburg und Luzern.

Aus terminlichen Gründen (Verzögerung durch Projektanpassung) und wegen personellen Wechsels konnte die Zielsetzung von 27 an der Befragung teilnehmenden Betrieben nicht vollständig erfüllt werden.

### **2.1 Methodik der Befragung**

Die rekrutierten Betriebe (Anbieter von Mittagstischen) erhielten einen kurzen online- Fragebogen. Der Fragebogen konnte im Rahmen von 15–20 Minuten ausgefüllt werden. Danach erfolgte eine telefonische Nachbefragung, ebenfalls im Rahmen von 15–20 Minuten.

Befragte Personen waren die für die Verpflegung Verantwortlichen.

Pro Kanton wurden 9 Betriebe befragt, total 27 Betriebe. Unterschiedliche Schulstufen wurden berücksichtigt. Befragungstool: SurveyMonkey (technische Umsetzung erfolgte durch BLV).

Mitte Oktober wurden 27 Anfragen per Mail verschickt um an der Bedürfnisabklärung teilzunehmen. Im Kanton Bern konnten die Betriebe vor allem durch eigne Kontakte rekrutiert werden, im Kanton Luzern und Fribourg wurden die Betriebe über die Homepage der Volksschule in den entsprechenden Kantonen rekrutiert.



Kanton Bern: 1. Anfrage: 9

Spontane Zusagen: 5  
Erneute schriftliche Anfrage neuer Betriebe: 5  
Spontane Zusage: 1  
Telefonische Rekrutierung: 5 Anfragen  
Zusagen: 3  
Total: 9 Zusagen

Kanton Luzern:

1. Anfragen: 9  
Spontane Zusagen: 3  
Erneute schriftliche Anfrage neuer Betriebe: 6  
Spontane Zusage: 1  
Telefonische Rekrutierung: 8 Anfragen  
Zusagen: 5  
Total: 9 Zusagen

Kanton Freiburg:

1. Anfragen: 9  
Spontane Zusagen: 1  
Erneute schriftliche Anfrage neuer Betriebe: 7  
Spontane Zusage: 1  
Telefonische Rekrutierung: 12 Anfragen  
Zusagen: 7  
Total: 9 Zusagen

Die Rekrutierung in den Kantonen benötigte deutlich mehr Zeit als geplant. Das Zeitfenster zum Ausfüllen der Fragebogen war knapp bemessen, wegen dem verzögerten Start durch die Projektanpassung. Die Betriebe sollten bis am 22. November 2015 an der elektronischen Umfrage teilgenommen haben, später ausgefüllte Fragebogen konnten nicht mehr berücksichtigt werden. Es blieb keine Zeit mehr, nochmals telefonisch nachzufragen. Deshalb fand die Auswertung mit den ausgefüllten Fragebogen von 23 Betrieben statt.



### 3. Fragebogen

#### 3.1 Inhalt der Befragung

Der Fokus der Befragung liegt auf dem Mittagessen. Untergeordnet werden auch Fragen zu Zwischenmahlzeiten und Rahmenbedingungen gestellt.

Fragen zum Mittagsverpflegungsangebot:

Diese dienen als Basis für das telefonische Interview, einerseits um ein Bild zu erhalten, wie die Verpflegung bezüglich Ausgewogenheit aussieht, andererseits um zu klären, was schon umgesetzt wird. Und schliesslich um zu prüfen, ob die Qualitätsstandards bei den Befragten bereits bekannt sind.

Aus diesem Teil der Befragung lässt sich ein grundsätzlicher Bedarf an Massnahmen ableiten.

#### 3.2 Zusammenfassungen aus dem Fragebogen Teil 1:

**Funktionen der Auskunftspersonen im Betrieb:** Koch: 9  
Leitung Tagesstrukturen: 13  
Leitung Qualitäts- und Projektmanagement: 1

**Anzahl Mittagessen im Durchschnitt pro Woche:** 20–540 Essen pro Woche

**Alter der Gäste:** 4–16 Jahre

**Schulstufe:** 1. und 2. Zyklus. Es haben Mittagstische aller Schulstufen mitgemacht, das heisst Unter-, Mittel- und Oberstufe. Je nach Grösse des Mittagstisches sind die Schülerinnen und Schüler altersdurchmischt von Unter- bis Oberstufe.

**Preis der Mittagsmenüs für die Schüler/innen:** CHF: 4.- bis 11.–

Subventionen für das Mittagessen: 9 Betriebe sind subventioniert, den meisten Teilnehmenden an der Umfrage ist nicht bekannt, wie hoch die Subventionen sind. 2 Betriebe geben an zu 60%, ein Betrieb gibt an, zu 35% subventioniert zu sein.

12 Betriebe geben an, nicht subventioniert zu sein und 2 Betriebe wissen nicht, ob sie subventioniert sind.

#### Mahlzeitenangebot:

##### Wie häufig werden die Mittagsmahlzeiten pro Woche angeboten?

Antwortoptionen	Prozentual	Beantwortungen
5x	73.9%	17
4x	17.4%	4
3x	8.7%	2
2x	0%	0
1x	0%	0
Gesamt		23



### Wie viele verschiedene Mittagsmenüs werden angeboten?

Antwortoptionen	Prozentual	Beantwortungen
1 Menü	78.3%	18
2 verschiedene Menüs	13.0%	3
mehr als 2 verschiedene Menüs	8.7%	2
Gesamt		23

### Wie viele Mitarbeitende arbeiten im Bereich Küche (Zubereitung)?

Darunter fallen nur die Betriebe, welche die Mahlzeiten im Haus zubereiten. Dies ist bei 12 Betrieben der Fall.

Alle dieser 12 Betriebe haben 1–2 Mitarbeitende zur Verfügung. Von diesen sind alle teilzeitbeschäftigt, meistens mit einem Teilpensum von ca. 50%. Nur ein Betrieb hat eine 100%-Stelle, dort werden täglich rund 100 Mittagessen zubereitet.

### Wie viele Mitarbeitende arbeiten im Bereich Essensausgabe / Mittagstischbetreuung?

Je nach Grösse des Betriebes sind dies zwischen 1 – 6 Betreuungspersonen.

**Werden die Mahlzeiten im Haus zubereitet?** Dies ist bei insgesamt 13 Betrieben der Fall.

**Externes Catering:** 10 Betriebe haben ein externes Catering, davon sind nach eigenen Angaben 2 Caterer von Fourchette verte zertifiziert.

Anmerkung der Autorin: Fourchette verte zertifiziert keine Caterer, die Essen werden wahrscheinlich aus einer Institution bezogen, welche ein Zertifikat von Fourchette verte besitzen.

Insgesamt sind alle Betriebe nicht zertifiziert.

### Die Mahlzeiten werden wie folgt ausgegeben:

Antwortoptionen	Prozentual	Beantwortungen
geschöpft	34.8%	8
Selbstbedienung	0.00%	0
teils geschöpft, teils Selbstbedienung	65.2%	15
Gesamt		23

### Kennen Sie die Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie?

18 Betrieben sind die Schweizer Qualitätsstandards nicht bekannt.

5 Personen kennen diese aus ihrer Kochausbildung, aus dem Internet, vom früheren Arbeitgeber oder von einer Weiterbildung.

4 dieser 5 Personen geben an, dass sie die Qualitätsstandards auch anwenden, 1 Person hat ein eigenes Konzept entwickelt, es blieb keine Zeit genauer darauf einzugehen.

### Kommentar zu Teil 1 der Befragung:

Es zeigt sich hier, dass die Zielgruppe der Mittagstische sehr heterogen ist. Diese Heterogenität ist vor allem bedingt durch Rahmenbedingungen wie Anzahl Essen, Catering versus eigene



Küche, Ausbildungsstand der verantwortlichen Person für die Zubereitung, Vorgaben der Gemeinden, etc.

Grundsätzlich zeichnen sich 2 Gruppen ab: Eine Gruppe stellen die Betriebe, welche die Mahlzeiten im Hause zubereiten, eine zweite Gruppe die Betriebe, welche die Mahlzeiten von extern angeliefert bekommen.

Die meisten Tagesstrukturen bieten an 5 Tagen der Woche ein Mittagessen an und in den allermeisten Fällen wird pro Tag nur ein Menü angeboten. Dieser Umstand muss bei der allfälligen Anpassung der Qualitätsstandards und zusätzlich bei der Anpassung der Checkliste berücksichtigt werden. Ebenso zu berücksichtigen sind die finanziellen und personellen Ressourcen, welche den Betrieben zur Verfügung stehen. Anbieter von Mittagstischen benötigen Kriterien bezüglich einzelner Mahlzeiten, um Qualitätsstandards umsetzen zu können, da meistens nur 1 Menü pro Tag angeboten wird.

Offensichtlich sind die Schweizer Qualitätsstandards bei dieser Zielgruppe noch recht unbekannt. Alle 5 Personen, welche die Standards kennen, haben eine professionelle Kochausbildung. Offensichtlich sind in Tagesstrukturen häufig Personen tätig, welche nicht aus der Gastronomie kommen und somit nicht die Möglichkeit hatten, mit den Standards auf professionellem Weg vertraut zu werden. Hier kommt der Kommunikation eine grosse Bedeutung zu: Wie und über welche Kanäle werden die Qualitätsstandards bekannt gemacht und wie können sie implementiert werden?

Siehe hierzu auch:

Projektbericht: „Qualitätsstandards einer gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie“.  
[http://www.blv.admin.ch/themen/04679/05055/05160/index.html?lang=de&download=NHZLpZe q7t,lnp6l0NTU042l2Z6ln1acy4Zn4Z2qZpnO2Yuq2Z6gpJCFfYR5gGym162epYbg2c\\_JjKbNoKS n6A](http://www.blv.admin.ch/themen/04679/05055/05160/index.html?lang=de&download=NHZLpZe q7t,lnp6l0NTU042l2Z6ln1acy4Zn4Z2qZpnO2Yuq2Z6gpJCFfYR5gGym162epYbg2c_JjKbNoKS n6A)

In diesem Bericht wird auf die ungenügende Bekanntheit der Qualitätsstandards und mögliche Massnahmen zu deren Steigerung hingewiesen, ebenso in diesem Bericht in Kapitel 4.1.2.

### **3.3 Zusammenfassungen aus dem Fragebogen Teil 2:**

Die Fragen zum Mittagsverpflegungsangebot dienen einerseits als Basis für das telefonische Interview. – Sie sollen ein Bild darüber ergeben, wie die Verpflegung bezüglich Ausgewogenheit aussieht, andererseits um zu klären, was von den Qualitätsstandards schon umgesetzt wird.

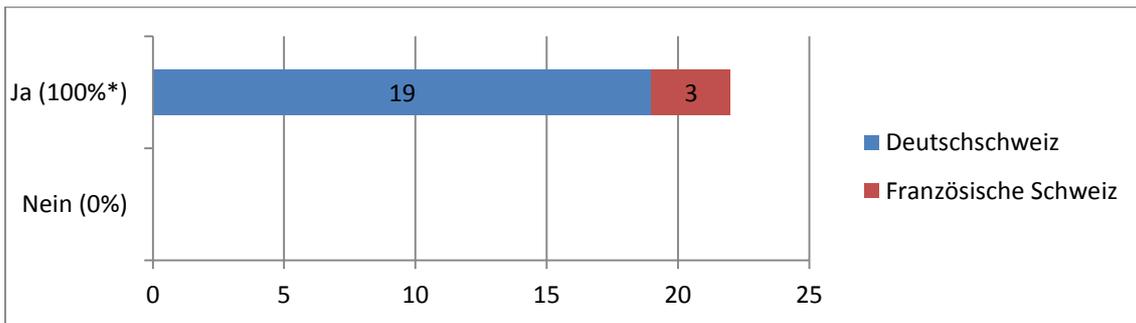
Nach jeder Frage hatten die Teilnehmenden die Möglichkeit Gründe anzugeben, weshalb ein Standard umgesetzt wird oder nicht. Zusätzlich konnten sie eine Bemerkung anfügen. Von beiden Möglichkeiten wurde leider sehr wenig Gebrauch gemacht.

Aus diesem Teil der Befragung lässt sich ebenfalls ein Bedarf an Massnahmen ableiten.



## Resultate

### 1 Wird zur jeder Mahlzeit ein stärkereiches // kohlenhydratreiches Lebensmittel wie Brot, Teigwaren, Reis, Polenta, Kartoffeln und weitere angeboten?



Beantwortet: 22

Nicht beantwortet: 1

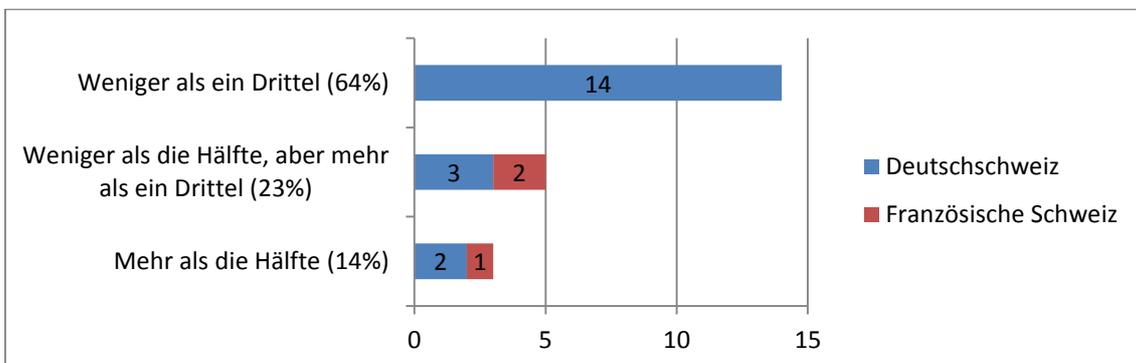
\*Prozentzahlen immer gerundet

**Gründe:** keine Angaben

Beantwortet: 0

Nicht beantwortet: 22

### 2 Der Anteil an Vollkornprodukten entspricht;

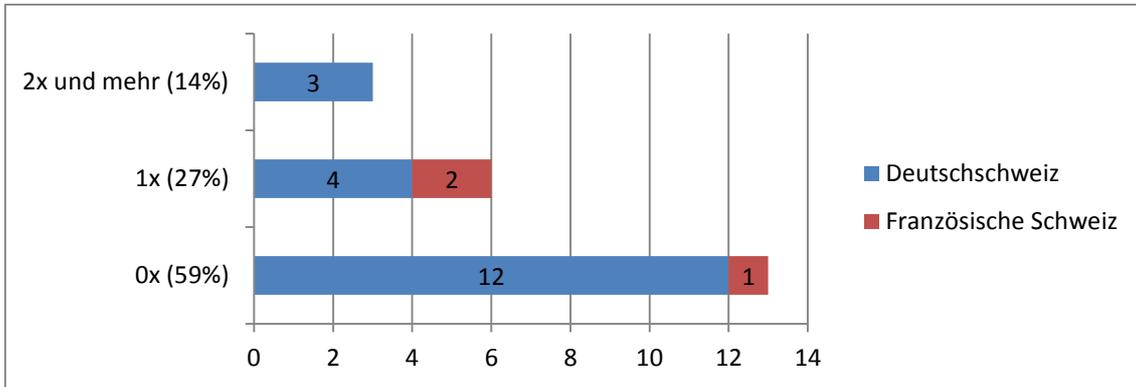


Beantwortet: 22

Nicht beantwortet: 1



### 3 Wie häufig pro Woche werden Hülsenfrüchte (wie z.B. Linsen, Kichererbsen, weisse Bohnen, Borlotti-Bohnen, Kidneybohnen, Sojabohnen, Mungobohnen etc.) angeboten?



Beantwortet: 22

Nicht beantwortet: 1

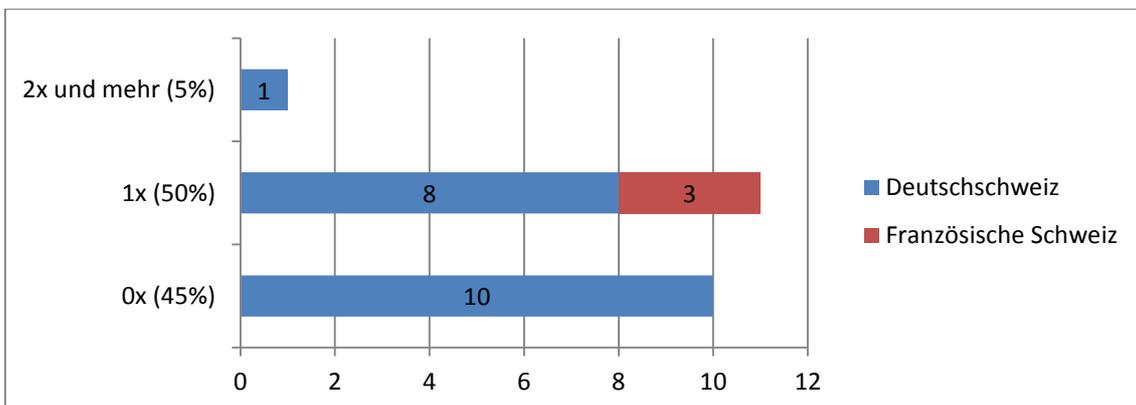
#### Gründe:

Beantwortet: 13

Es gibt kein Verpflegungskonzept(4), Es gibt ein Verpflegungskonzept, aber dieser Punkt ist nicht vorhanden(3), Sonstiges (6)

Nicht beantwortet: 10

### 4 Wie häufig pro Woche wird Fisch angeboten?



Beantwortet: 22

Nicht beantwortet: 1

#### Gründe:

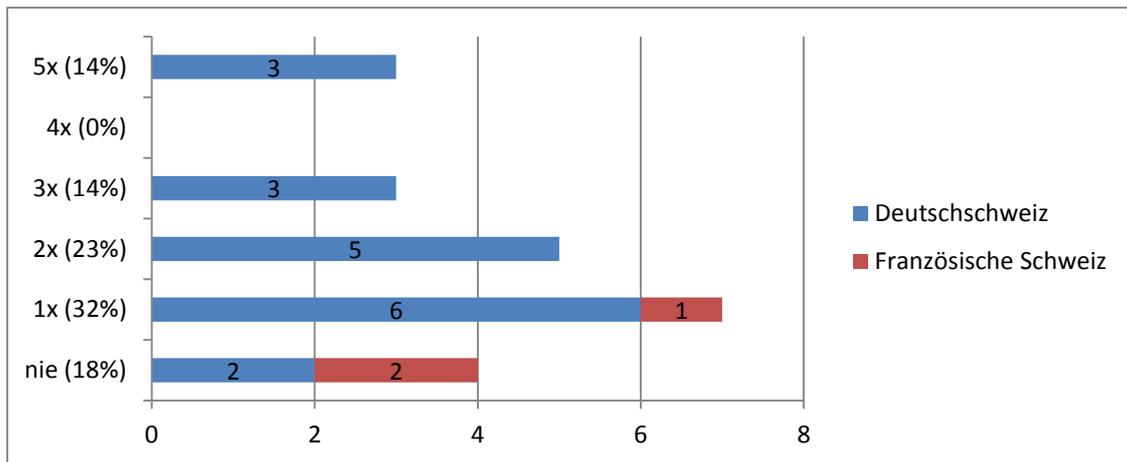
Beantwortet: 10

Es gibt kein Verpflegungskonzept(3), Es gibt ein Verpflegungskonzept, aber dieser Punkt ist nicht vorhanden(2), Sonstiges (5)

Nicht beantwortet: 13

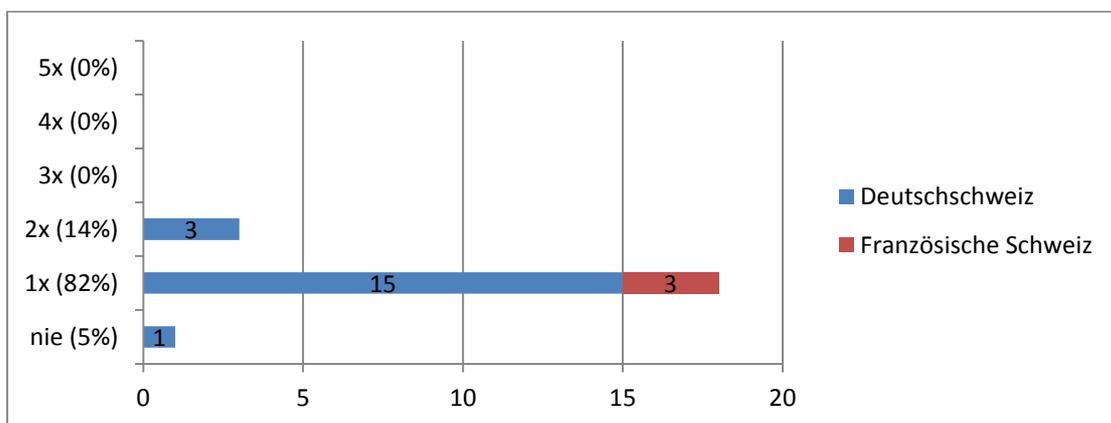


### 5 Wie häufig pro Woche werden vegetarische Gerichte (ohne Fleisch oder Fisch) angeboten?



Beantwortet: 22  
Nicht beantwortet: 1

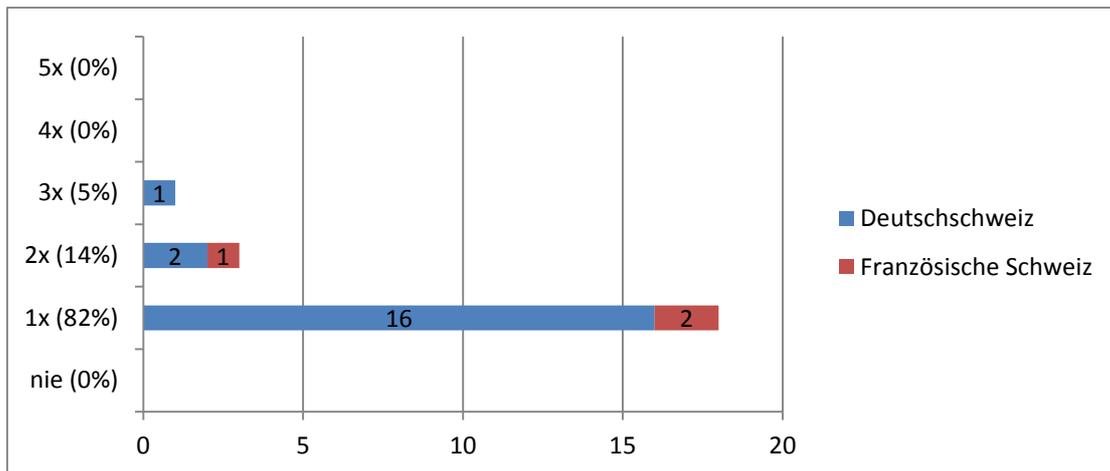
### 6 Wie häufig pro Woche werden stark fetthaltige Speisen (>10%) angeboten (Wurstwaren, Kuchen- oder Blätterteig, etc.)?



Beantwortet: 22  
Nicht beantwortet: 1



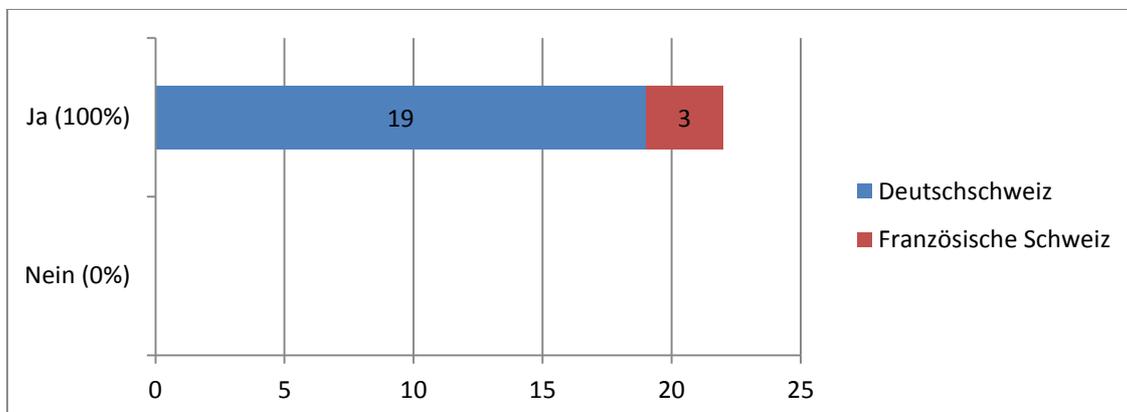
**7 Wie häufig pro Woche werden fetthaltige Zubereitungsarten gewählt (frittieren, panieren, gratinieren, etc.)?**



Beantwortet: 22

Nicht beantwortet: 1

**8 Wird zu jedem Mittagessen eine Portion Gemüse, Salat angeboten?**



Beantwortet: 22

Nicht beantwortet: 1

**Gründe:** Keine Angaben

Beantwortet: 0

Nicht beantwortet: 22



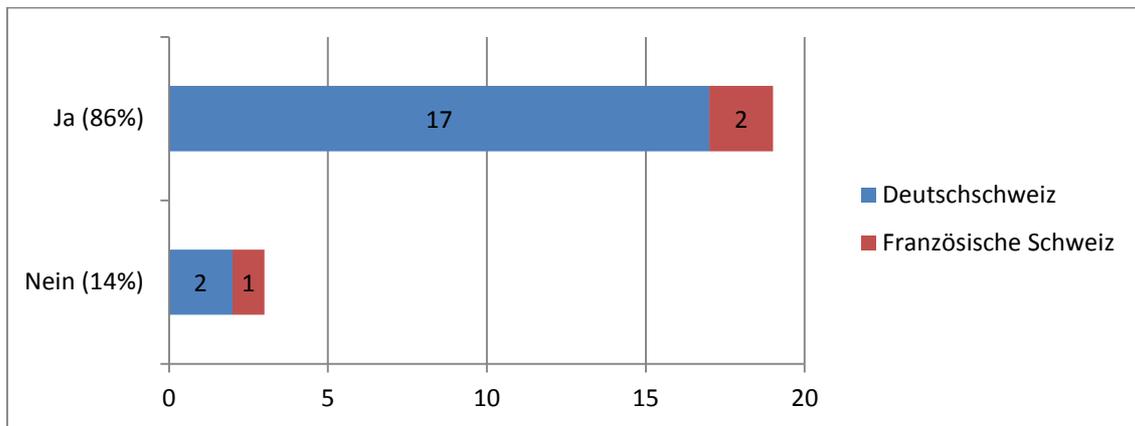
### 9 Wird zu jedem Mittagessen oder Zwischenmahlzeit eine Portion Früchte angeboten?

Beantwortet: 0

Nicht beantwortet: 23

Diese Frage wurde zusammen mit Frage 11 beantwortet.

### 10 Wird täglich abwechslungsweise eine Portion Fleisch, Fisch, Eier, Käse oder eine andere Eiweissquelle wie Tofu oder Quorn serviert?



Beantwortet: 22

Nicht beantwortet: 1

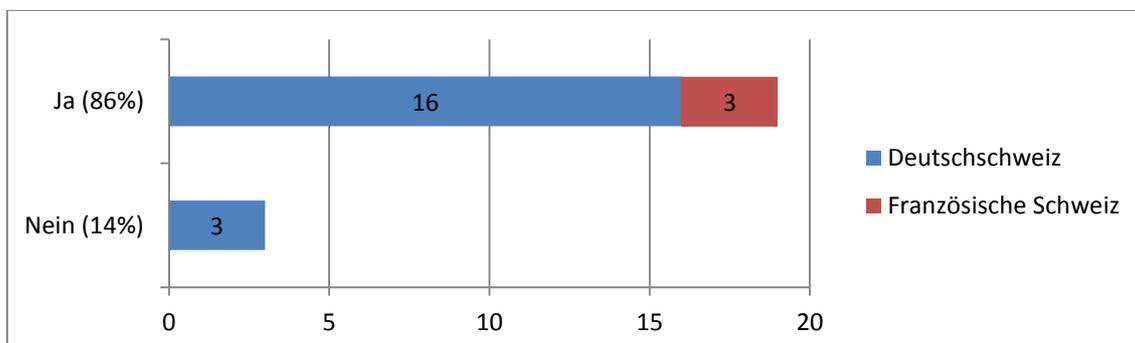
#### Gründe:

Beantwortet: 3

Es gibt kein Verpflegungskonzept (2), Es gibt ein Verpflegungskonzept, aber dieser Punkt ist nicht vorhanden(0), Sonstiges (1)

Nicht beantwortet: 19

### 11 Werden Zwischenmahlzeiten angeboten?

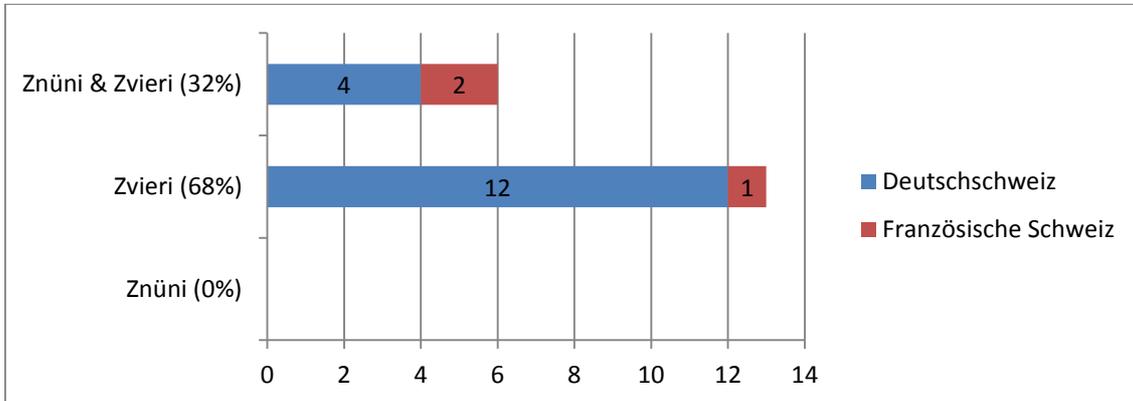


Beantwortet: 22

Nicht beantwortet: 1

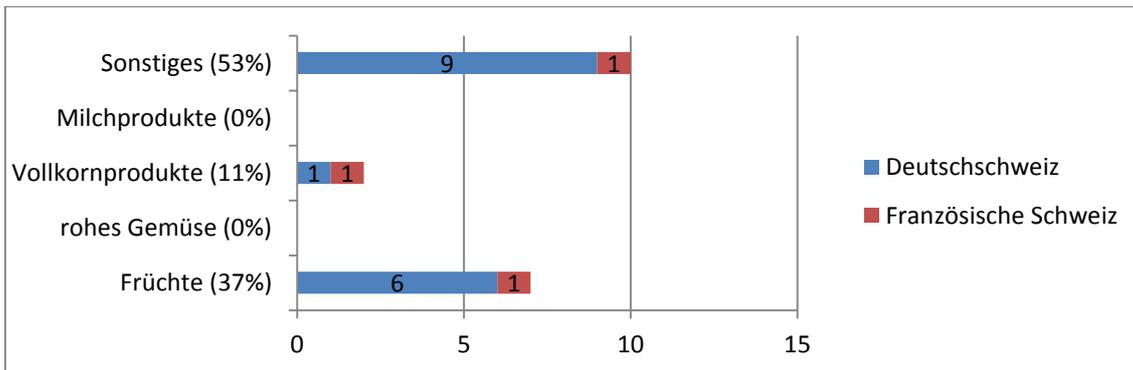


### Wann werden Zwischenmahlzeiten angeboten?



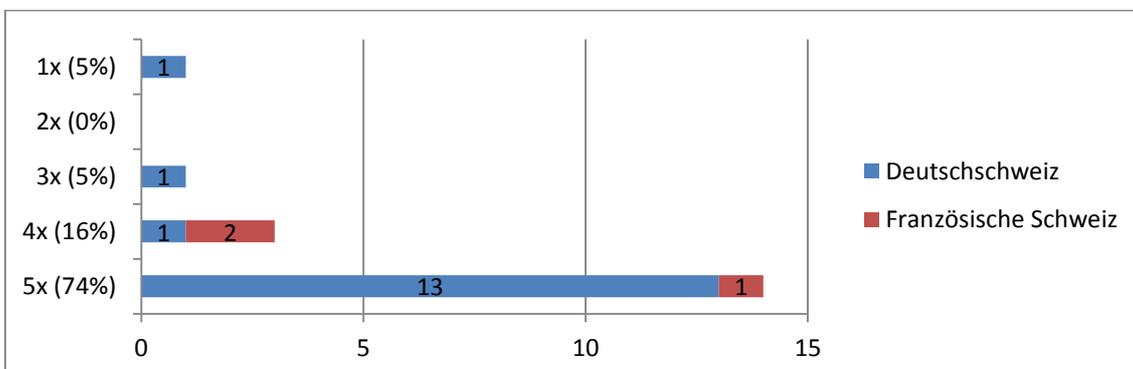
Beantwortet: 19  
Nicht beantwortet: 4

### Was wird zu den Zwischenmahlzeiten angeboten?



Beantwortet: 19  
Nicht beantwortet: 4

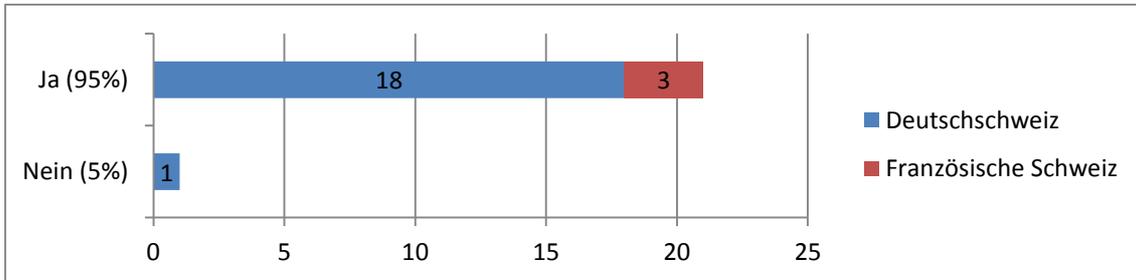
### Wie oft pro Woche werden Zwischenmahlzeiten angeboten?



Beantwortet: 19  
Nicht beantwortet: 4



**12 Wird zu jedem Mittagessen und zu jeder Zwischenmahlzeit Wasser, ungesüsstes Mineralwasser oder ungesüssten Tee angeboten?**



Beantwortet: 22

Nicht beantwortet: 1

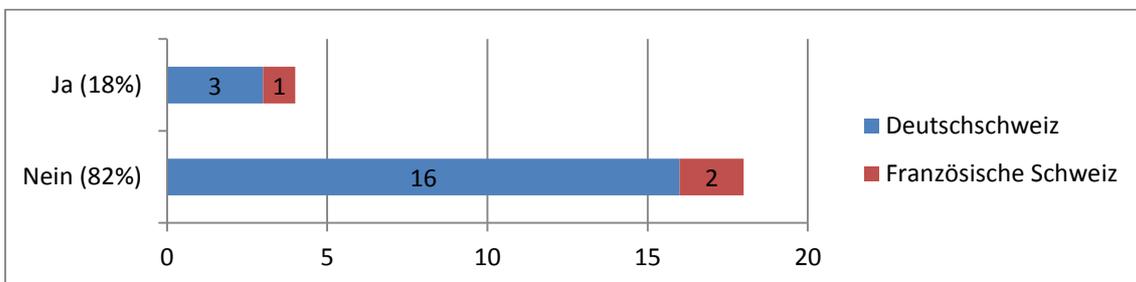
**Gründe:**

Beantwortet: 1

Es gibt kein Verpflegungskonzept(0), Es gibt ein Verpflegungskonzept, aber dieser Punkt ist nicht vorhanden(0), Sonstiges(1)

Nicht beantwortet: 22

**13 Werden am Mittag und / oder als Zwischenmahlzeit Süssgetränke angeboten (inkl. Sirup und Süssmost)?**



Beantwortet: 22

Nicht beantwortet: 1

**Wie sind die Getränke gesüsst?**

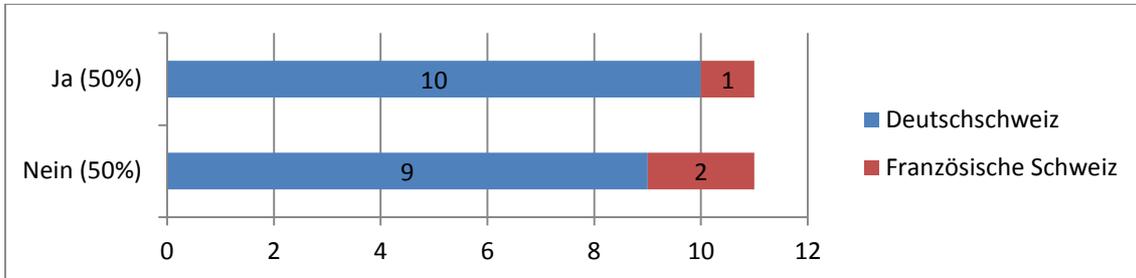
Beantwortet: 4

Zucker (1), Sirup (3)

Nicht beantwortet: 19



#### 14 Sind am Mittag täglich Milch, Milchprodukte und/ oder Käse im Angebot?



Beantwortet: 22  
Nicht beantwortet: 1

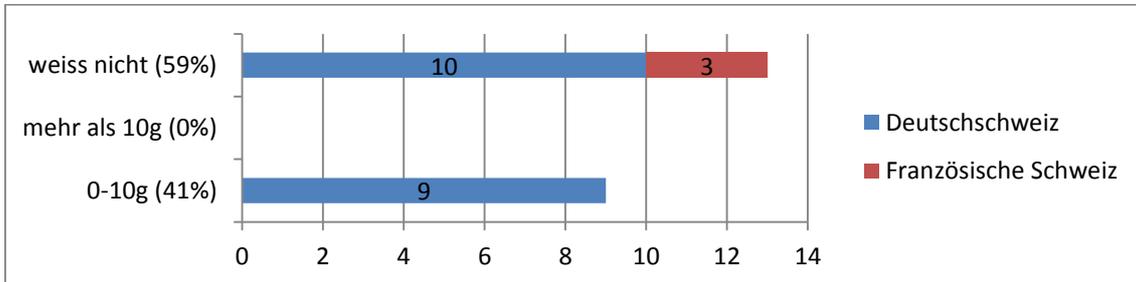
##### Gründe bei Nein:

Beantwortet: 11

Es gibt kein Verpflegungskonzept(7), Es gibt ein Verpflegungskonzept, aber dieser Punkt ist nicht vorhanden(2), Sonstiges(2)

Nicht beantwortet: 12

#### 15 Wieviel Öl wird bei der Zubereitung der Mittagsmahlzeit pro Person verwendet?



Beantwortet: 22  
Nicht beantwortet: 1

##### Gründe:

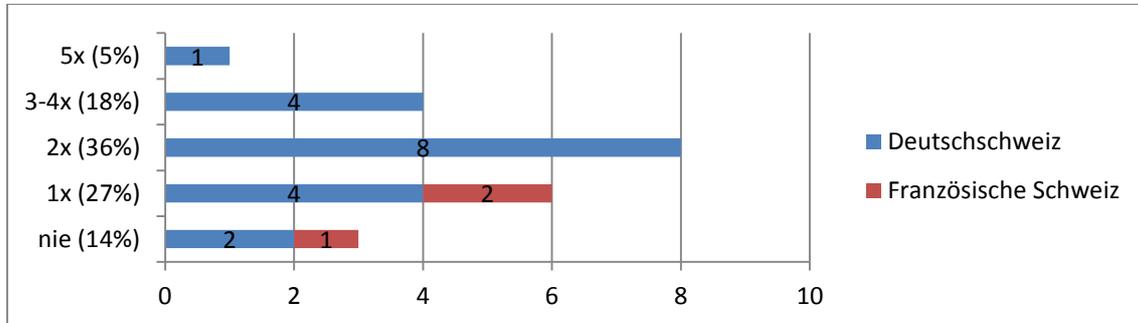
Beantwortet: 14

Wurde im Verpflegungskonzept nicht definiert (6), wird nicht gemessen (8)

Nicht beantwortet: 9

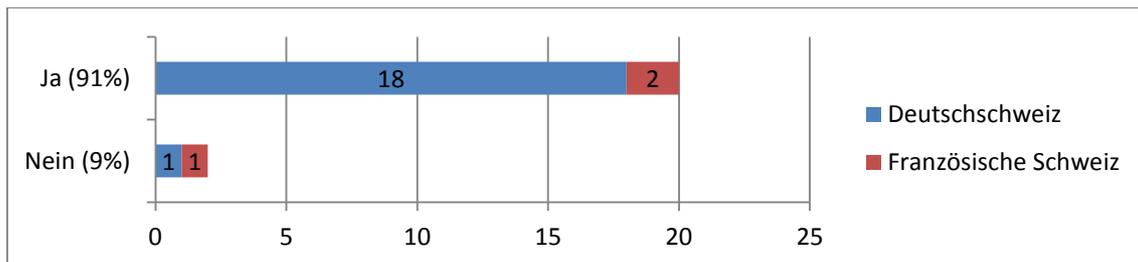


### 16 Wie häufig pro Woche werden Süßigkeiten (inkl. Geburtstagskuchen) angeboten?



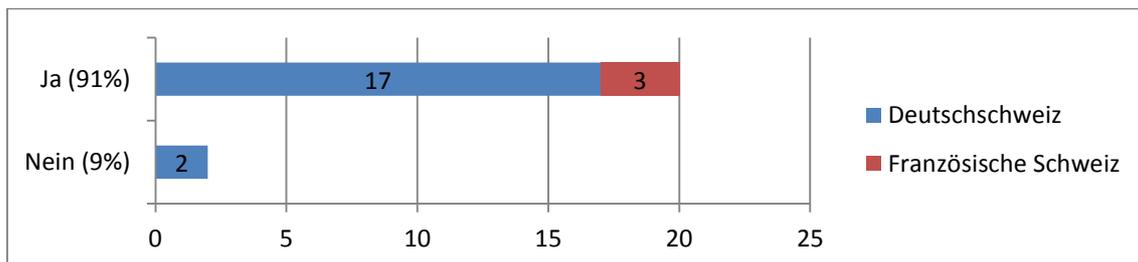
Beantwortet: 22  
Nicht beantwortet: 1

### 17 Werden Lebensmittel aus der Region bevorzugt?



Beantwortet: 22  
Nicht beantwortet: 1

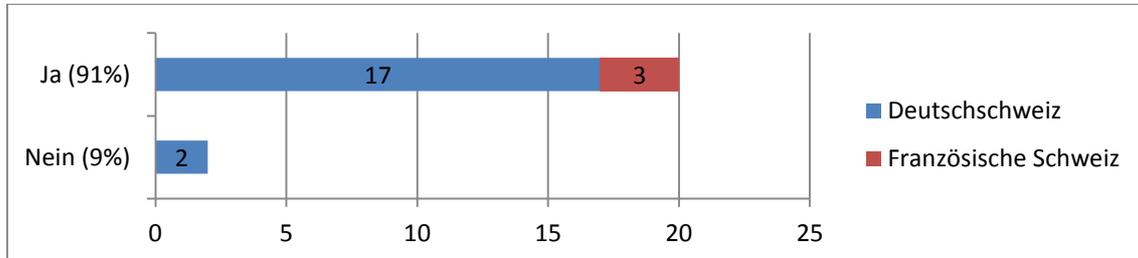
### 18 Legen Sie Wert auf Saisonalität bei der Auswahl der Lebensmittel?



Beantwortet: 22  
Nicht beantwortet: 1



### 19 Achten Sie bei der Zubereitung auf die Salzmenge?



Beantwortet: 22  
Nicht beantwortet: 1

#### **Wenn ja;**

#### **Wie viel Salz wird verwendet?**

Beantwortet: 20

Mahlzeiten werden alle nach Rezept gekocht (2), sparsamer Umgang, genaue Menge unbekannt (18)

Nicht beantwortet: 3

#### **Wenn nein;**

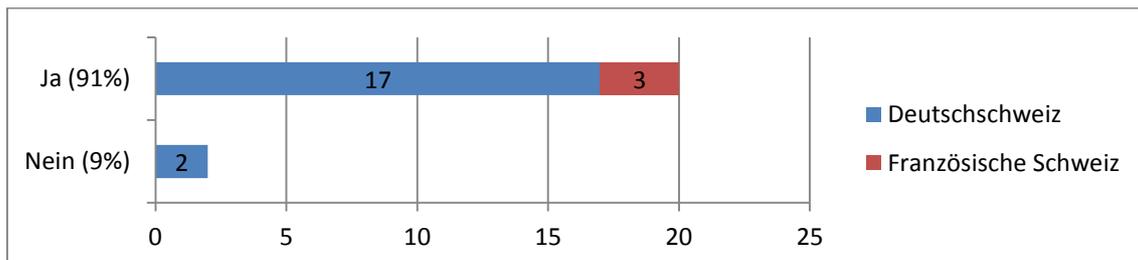
#### **Gründe:**

Beantwortet: 2

Wurde im Verpflegungskonzept nicht definiert (1), wird nicht gemessen (1)

Nicht beantwortet: 21

### 20 Können die Kinder und Jugendlichen selbständig nachwürzen?



Beantwortet: 22  
Nicht beantwortet: 1

#### **Wenn ja;**

#### **Mit was?**

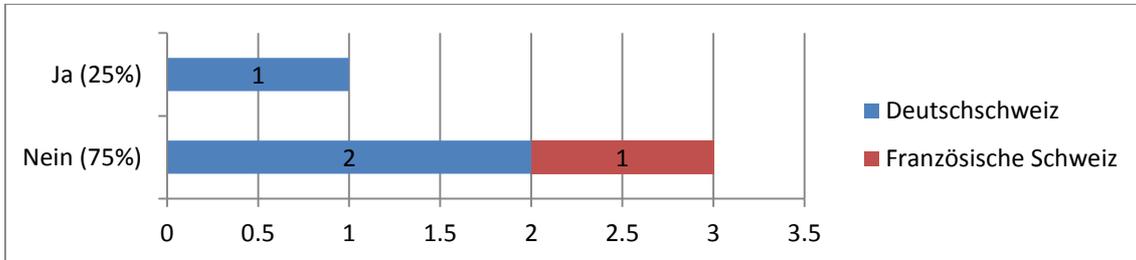
Beantwortet: 4

Salz, Streu- und Flüssigwürze (1), Pfeffer, Kräuter, Gewürze ohne Salz (2), Mayonnaise, Ketchup (1)

Nicht beantwortet: 19



## 21 Werden täglich Nüsse und/ oder Samen angeboten?



Beantwortet: 4

Nicht beantwortet: 18

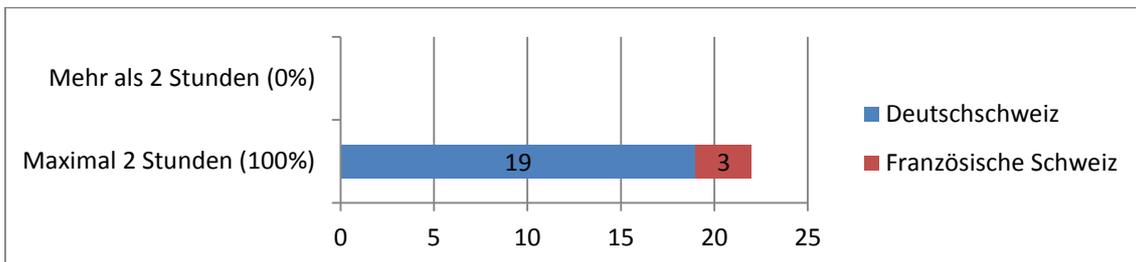
### Gründe:

Beantwortet: 3

Es gibt kein Verpflegungskonzept(3), Es gibt ein Verpflegungskonzept, aber dieser Punkt ist nicht vorhanden(0), Sonstiges(0)

Nicht beantwortet: 20

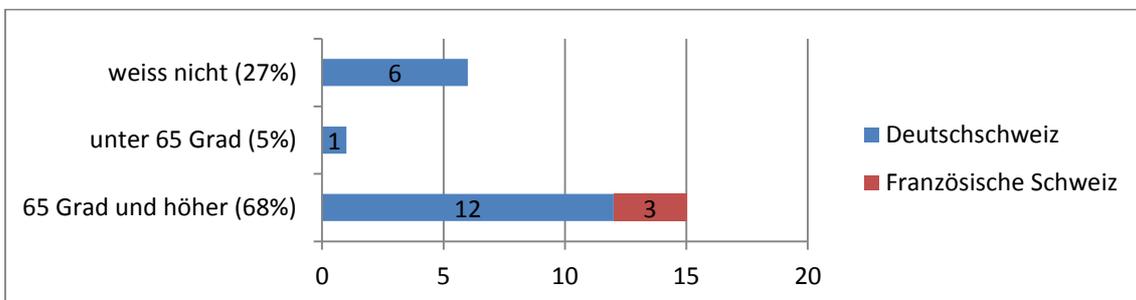
## 22 Wie lange werden die Mittagessen maximal warmgehalten?



Beantwortet: 22

Nicht beantwortet: 1

## 23 Bei welchen Temperaturen werden warme Speisen ausgegeben?

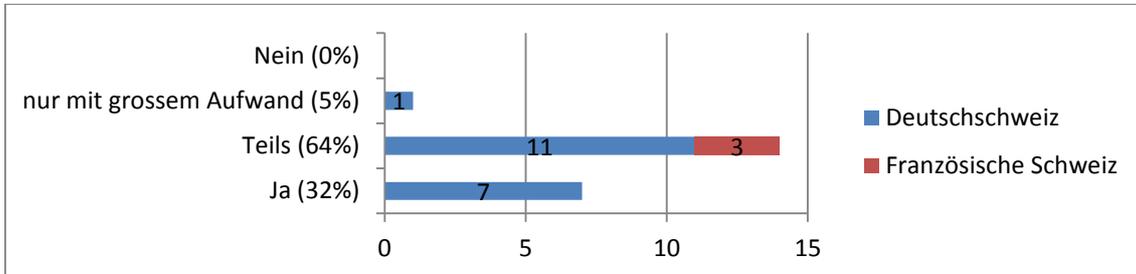


Beantwortet: 22

Nicht beantwortet: 1



## 24 Ist es möglich, die im 2. Teil des Fragebogens erwähnten Punkte umzusetzen?



Beantwortet: 22

Nicht beantwortet: 1

### Kommentar:

Grundsätzlich werden niederschwellige Anforderungen an das Mittagessen bezüglich Ausgewogenheit umgesetzt. Die Menüs enthalten immer einen Stärkelieferanten, ein Gemüse und/oder einen Salat und einen Proteinlieferanten, das heisst alle 3 geforderten Komponenten des Tellermodells sind vorhanden. Hingegen kann gemäss den Antworten die Qualität eindeutig verbessert werden. Der Anteil an Vollkornprodukten ist in den meisten Fällen sehr gering, es werden nur sehr selten Hülsenfrüchte angeboten und die Milchprodukte kommen viel zu kurz und müssten dringend einen höheren Stellenwert erhalten.

Fetthaltige Lebensmittel und fettreiche Zubereitungsarten scheinen im Rahmen der Empfehlungen zu liegen, aber die Ölmenge bei der Zubereitung und die Ölsorte scheinen häufig nicht bekannt zu sein. Das liegt möglicherweise daran, dass viele Betriebe von einem Caterer beliefert werden. Da es selten ein Verpflegungskonzept gibt, respektive die Standards darin kaum berücksichtigt werden, ist weder die Ölmenge noch die -sorte definiert. Das Gleiche gilt für die Verwendung von Salz. Die meisten finden es wichtig und geben an, auf die Menge zu achten. Es ist aber unklar, wie der Einsatz von Salz und salzhaltigen Würzen in der Praxis umgesetzt wird. In 4 Betrieben können die Schüler und Schülerinnen selber nachwürzen.

Die Frage zum Thema Nüsse und Samen wurde in 19 Fällen nicht beantwortet. Der Grund dafür ist unbekannt.

Die maximalen Warmhaltezeiten der Mittagessen werden problemlos eingehalten, hingegen kennen nicht alle Betriebe die Ausgabetemperatur.

Die Anforderungen an eine sinnvolle Zwischenmahlzeit scheinen nur teilweise erfüllt zu werden.

## 4. Telefonische Interviews

### 4.1 Inhalt der Befragung

Mit der Unterstützung der Betriebe möchten wir herausfinden, welche Faktoren zur Umsetzung von Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie förderlich sind und welche Wünsche, Bedürfnisse, Hilfsmittel, Dokumente oder Hilfestellungen die Anbieter im Hinblick auf die Umsetzung einer ausgewogenen Mittagsverpflegung im Rahmen der gesundheitsfördernden Gemeinschaftsgastronomie benötigen.

Es konnten 22 der 23 Betriebe, welche an der elektronischen Umfrage teilgenommen hatten befragt werden, 1 Betrieb wollte aus zeitlichen Gründen kein Interview geben. Die Ansprechpersonen waren identisch mit denen, welche auch den elektronischen Fragebogen ausgefüllt hatten. Davon sind 9 Personen, für die Zubereitung verantwortlich, 12 Personen, welche die Tagesstruktur leiten und 1 Person, welche im Qualitäts- und Projektmanagement tätig ist.



Bei dem Interview handelt es sich um eine qualitative Befragung anhand der nachfolgenden Fragestellungen 4.1.1 bis 4.1.6. Mit allen 22 Teilnehmenden konnten die 6 Fragestellungen diskutiert werden.

Aus diesem Teil der Befragung lassen sich die effektiven Bedürfnisse der Zielgruppe ableiten.

#### **4.1.1 Erachten sie es als sinnvoll, Ernährungs–Qualitätsstandards in ihrem Betrieb einzusetzen?**

Diese Frage wurde mit einer Ausnahme immer und vorbehaltlos mit Ja beantwortet. Einige Betriebe, in denen mehrere Personen bei der Zubereitung beteiligt sind, erachten es als wichtig, dass alle nach den gleichen Standards planen, einkaufen und zubereiten. Den Verantwortlichen ist es wichtig, dass ein gleichbleibendes Qualitätsniveau erreicht wird. Sie würden dazu ein Dokument als Hilfsmittel sehr begrüßen.

Für Betriebe, welche von einem Caterer beliefert werden, wären Qualitätsstandards wichtig, um klare Forderungen zu stellen bezüglich der Menüzusammensetzung und der Menüplanung.

Gegenüber der Kommunikation mit Eltern wären die Betriebe ebenfalls froh, wenn sie anhand von Qualitätsstandards argumentieren und kommunizieren könnten.

19 von 23 Betriebe kannten die Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie nicht. Hingegen kam von allen die Forderung, sie müssten auf die Zielgruppe Kinder ausgerichtet und nicht zu komplex sein. Das bedeutet, dass die Rahmenbedingungen des Settings Tagesschule angemessen berücksichtigt werden müssen, damit die Standards auch wirklich umgesetzt werden können.

#### **4.1.2 Welche Themen müssten solche Standards ihres Erachtens unbedingt beinhalten?**

Da die Mehrheit der Betriebe die Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie nicht kannten, kann es Überschneidungen geben mit den aktuellen QS GGG.

Betriebe mit Catering:

- Indikatorenliste zu: Was muss ein Menü erfüllen, damit es den Qualitätsstandards entspricht?
- Umgang mit dem Thema Öl
- Umgang mit dem Thema Salz
- Thema Ausgabetemperatur der Essen in der Tagesschule
- Umgang mit Süßungsmitteln und Würzmitteln
- Umgang mit Allergien
- Wann ist ein vegetarisches Menü ausgewogen
- Umgang mit Personen welche ein veganes Menü wünschen

Betriebe, die selber kochen:

- Einfache Indikatorenliste für die einzelnen Mahlzeiten
- Angaben zu Komponenten eines ausgewogenen Mittagessens
- Angaben zu Häufigkeit von Fleisch, Fleischsorten und Mengen
- Angaben zum Umgang mit Milchprodukten
- Thema Diversität: wie und wie häufig können Hülsenfrüchte, Vollkornprodukte eingebaut werden?
- Wie kann die Lust gefördert werden, Neues zu probieren?
- Empfehlung zu Fisch
- Vereinfachte Salzempfehlung
- Sinnvoller Umgang mit Süßigkeiten in der Tagesstruktur ohne Verbote



#### 4.1.3 Was würden Sie brauchen für die Umsetzung der Standards?

##### Betriebe mit Catering:

- Klare Kriterien, was eine einzelne Mahlzeit beinhalten muss. Häufig werden als zusätzliche Mahlzeiten Frühstück und Zvieri von der Tagesstruktur angeboten, das Mittagessen hingegen vom Caterer. Qualitätsstandards pro Mahlzeit wären deshalb wünschenswert
- Checkliste und messbare Indikatoren, was beim Caterer abgefragt werden und gefordert werden muss, um sicher zu stellen, dass die Menüs ausgewogen sind und den QS GGG entsprechen
- Liste mit messbaren Indikatoren, um bei Submissionen besser verhandeln zu können.
- Klare Richtlinien zum Thema Fett. Häufig erscheinen vor allem von Alters- und Pflegeheimen gelieferte Menüs als sehr fettreich
- Empfehlung zu einem praktikablen Umgang mit Süssigkeiten, aktuell gibt es eine zu grosse Diskrepanz zwischen Theorie und Praxis
- Thema gesüsste Getränke

##### Betriebe die selber kochen:

- Checkliste zur Beurteilung der Ausgewogenheit von Mahlzeiten
- Ideen zur Menüplanung
- Rezeptdatenbank
- Weiterbildungsangebot
- Ideen für vegetarische, ausgewogene Mittagessen
- Leitfaden, wie neue oder unbekannte Lebensmittel wie z.B. Linsen eingeführt werden können oder ein Merkblatt zu Vorteilen dieser Lebensmittel
- Merkblatt zu Allergien und Pseudoallergien
- Merkblatt oder Argumentarium zu veganer Ernährung
- Merkblätter getrennt nach Mahlzeiten, inkl. Zwischenmahlzeiten
- Austauschplattform mit andern Tagerstrukturen, die selber kochen

#### 4.1.4 Ist das System der Selbstevaluation ausreichend?

Diese Frage wurde vollständig mit Ja beantwortet. Von den 22 Betrieben wünschen 13 eine Empfehlung beim Leitfaden, dass die Selbstevaluation einmal jährlich durchgeführt werden sollte.

#### 4.1.5 Soll die Nachhaltigkeit bei den Qualitätsstandards thematisiert werden?

Alle Betriebe antworteten sehr zurückhaltend dazu. Es sei ein wichtiges Thema, welches aber so schwierig einzuhalten und umzusetzen sei und deshalb keine Priorität darstelle.

#### 4.1.6 Allergien / spezifische Kostformen:

Praktisch alle Betriebe haben ein bis zwei Kinder mit einer Allergie. Die Kommunikation scheint gut zu funktionieren.

Mehr Probleme bereitet den Betrieben der Umgang mit Ernährungstrends, wie z.B. aktuell die vegane Ernährung darstellt, Sollen sie dies berücksichtigen und das Angebot entsprechend anpassen?



## 5. Fazit

### 5.1. Empfehlungen weiteres Vorgehen

Alle Betriebe, welche sich an der Bedürfnisanalyse beteiligten, wurden per Mail auf die Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie aufmerksam gemacht. Den Betrieben wurde empfohlen sich mit den Standards bekannt zu machen und aufgefordert, sich, je nach zeitlichen Ressourcen in diese einzulesen. Aus zeitlichen Gründen folgten nur wenige Betriebe dieser Aufforderung.

Sämtliche Betriebe haben ein Interesse und ein Bedürfnis an Qualitätsstandards zum Thema Ernährung geäußert. Interessanterweise kannten aber nur gerade ein Viertel der Betriebe die Standards.

Die Betriebe mit Tagesstrukturen kennen häufiger das Label Fourchette verte, und auch schnitz und drunder wurde mehrmals erwähnt. Meistens wird aber aus Ressourcengründen auf eine Zertifizierung durch ein Label verzichtet und wohl auch aus demselben Grund das System der Selbstevaluation begrüßt.

Die meisten Tagesstrukturen fühlen sich durch die aktuellen Qualitätsstandards nicht angesprochen, weil sie nicht auf ihre Rahmenbedingungen angepasst seien.

Aus ihrer Sicht seien die QS GGG zudem nicht zielgruppengerecht. Sie seien auf die Zielgruppe von Erwachsenen ausgerichtet und würden den Aspekt der Kinderernährung nicht genügend oder nicht in geeigneter Form einbeziehen. Personen, welche keine Ausbildung in der Gastronomie hatten, zeigten schon grossen Respekt vor dem Titel und verstanden nicht genau, was damit gemeint war. Sie fühlten sich auch nicht angesprochen durch die Bilder. Die Interviewteilnehmer interpretierten, die QS GGG seien nur für Restaurants und Grossbetriebe und damit nur für Erwachsene gedacht. Dadurch vertieften sie sich gar nicht erst in das Dokument. Ebenso seien die Bereiche Rahmenbedingungen, Kommunikation und Ambiente nicht geeignet für Tagesstrukturen. Auch dieser sei einerseits klar auf Erwachsene ausgerichtet und andererseits auf einen Gastronomiebetrieb.

Tagesstrukturen sehen sich eher als Ergänzung des Familientisches und nicht als Gastgeber. Die vorherrschende Teilzeit-Arbeit erschwert die Standardisierung von Qualitätsmassnahmen via Weiterbildungen. Entsprechend könnten Mittagstische aus finanziellen und personellen Ressourcen und auch bezüglich der räumlichen Möglichkeiten die Standards nicht erfüllen.

Die aktuellen Qualitätsstandards gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie sind ein umfassendes, qualitativ hochwertiges Dokument und bieten eine gute Grundlage und hilfreiche Unterstützung zur Umsetzung einer ausgewogenen Ernährung. Obwohl die Zielgruppe Mittagstisch eingeschlossen ist, sollten aber die vorliegenden QS GGG zielgruppengerecht angepasst werden, dies vor allem im Hinblick auf das Verpflegungsangebot. Die QS GGG benötigen eine Komplexitätsreduktion, um die Betriebe von Tagesstrukturen abzuholen. Das Thema Esskultur und Ambiente wird zum Beispiel im Handbuch „PEP – Gemeinsam Essen“ ausführlich behandelt und könnte allenfalls auch miteinbezogen werden.

Tagesstrukturen benötigen einen umfassenden Leitfaden und Merkblätter rund um das Verpflegungsangebot.

Sie benötigen klare, schriftlich dokumentierte Richtlinien zur Kommunikation gegenüber den Schülerinnen und Schülern, den Eltern aber auch den Betreuungspersonen, welche eine Erwartung bezüglich einer ausgewogenen, kindergerechten Ernährung haben.

Bei diesem Leitfaden muss in Betracht gezogen werden, dass es 2 Bereiche gibt. Tagesstrukturen, welche selber kochen haben andere Bedürfnisse als Tagesstrukturen, welche ihr Mittagessen über ein Catering beziehen. Auch bei den Caterings gibt es Unterschiede: Es gibt Caterer, die sehr erfahren sind im Bereich Schüler- und Schülerinnenverpflegung. Demgegen-



über wird teils in kleineren Gemeinden das Mittagessen vom regionalen Altersheim bezogen und entspricht somit nicht immer den Bedürfnissen der Zielgruppe.

Bei den Betrieben, die selber kochen, ist zu berücksichtigen, dass nicht alle Personen, die zubereiten, einen professionellen, gastronomischen Hintergrund aufweisen. Sie fühlten sich von der Wortwahl „gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie“ nicht angesprochen, das heisst, die Qualitätsstandards sollten adressatengerechter und weniger komplex konzipiert und formuliert werden.

Erfreulich war, dass von den meisten Betrieben die Bedarfsabklärung anhand der angepassten Checkliste<sup>1</sup> zum Verpflegungsangebot als gut verständlich und mindestens teilweise als gut umsetzbar eingestuft wurde. Die Anforderungen der QS GGG hingegen wurden nur teilweise als gut erreichbar eingestuft, nicht alle Fragen konnten mit Ja beantwortet werden (z.B. Verwendung von Salz). Daraus kann geschlossen werden, dass die QS GGG eine gute Grundlage bilden und die Checklisten gut verständlich sind und in angepasster Form übernommen werden können. Häufig wurde der Leitfaden von „menu&more“ oder die Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich erwähnt. Diese wurden als ansprechend, zielgruppengerecht und verständlich beschrieben und könnten als adressatengerechtes Vorbild dienen bezüglich Stil und Form.

## 5.2 Mögliche Massnahmen

Aus der vorliegenden Analyse und den abgefragten Bedürfnissen geht klar hervor, dass ein Instrument wie die Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie erwünscht ist. Die aktuellen Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie sind aber zu komplex und zu wenig adressatengerecht, sowohl inhaltlich wie auch strukturell. Die wichtigen Informationen für das Setting Tageschule herauszufiltern ist für Personen ohne professionellen, gastronomischen Hintergrund eine grosse Herausforderung.

Die Zielgruppe Kinder und die spezielle Situation Tagesstrukturen sollten mehr Gewicht erhalten.

Die QS GGG dienen vielmehr als Basis für settingspezifisch ausgerichtete Umsetzungshilfen, welche nachfolgend zur Diskussion gestellt werden:

- Erstellen eines eigenständigen, partizipativ adaptierten Leitfadens speziell für das Setting Tagesstrukturen auf Basis des Grundlagendokumentes der Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie. Diese enthalten beispielsweise bereits Informationen zu Portionsgrössen von Kindern und Jugendlichen, welche miteinbezogen werden sollten. Informationen zur Speiseplangestaltung, zur Mahlzeitengestaltung und zum Tellermodell, welche adaptiert werden müssten für Kinder und Jugendliche. Der Leitfaden sollte einfache verständliche Kriterien umfassen, was eine einzelne Mahlzeit, wie das Frühstück, Mittagessen oder eine Zwischenmahlzeit beinhalten muss, damit sie kindergerecht und ausgewogen ist, inkl. konkreten Vorschlägen. Der Leitfaden sollte konkrete Handlungsanweisungen zu den Themen Fett, Ölsorte, Salz und Süssigkeiten beinhalten. Der Leitfaden sollte auch das Thema Nachhaltigkeit aufnehmen mit einfachen, umsetzbaren Handlungsanweisungen.
- Der Leitfaden sollte so verfasst werden, dass auch Mitarbeitende ohne gastronomischen Ausbildungshintergrund diesen verstehen und anwenden können.
- Der Leitfaden sollte sowohl für Tagesstrukturen geeignet sein, welche selber kochen, wie auch für solche, die ein Catering haben.
- Es sollte unbedingt berücksichtigt werden, dass die Teilnehmenden häufig nur ein bis dreimal pro Woche in der Tagesstruktur essen. Daher sollte sich die Gestaltung des Verpflegungsangebots wie auch die Checklisten auf einzelne Mahlzeiten beziehen.



- Der Leitfaden sollte zielgruppengerechte Merkblätter zu den unter 4.1.3 gewünschten Themen wie Rezepte, Znüniblatt, Elterninformationen, etc enthalten. Hier müsste gut abgeklärt werden, was schon vorhanden ist und einbezogen werden kann, z.B. Unterlagen von Fourchette verte, von den Schweizer Qualitätsstandards gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie oder Rezeptbücher. Hier sollte durch eine Arbeitsgruppe sorgfältig abgewogen werden, welche Merkblätter sinnvoll sind und einen Mehrwert bringen.
- Erstellen, resp. Anbieten eines niederschweligen, settingspezifischen Weiterbildungsangebots für das Betreuungspersonal (die SGE verfügt über entsprechende Module).
- Nebst dem Erstellen eines Leitfadens sollte gleichzeitig ein Schulungskonzept erarbeitet werden zu dessen Einführung. Das gesamte Personal der Tagesstrukturen sollte geschult werden, sowohl Personen, die für die Zubereitung zuständig sind, wie auch das Betreuungspersonal, damit alle vom gleichen Standard ausgehen.
- Ein weiter wichtiger Punkt wäre ein Umsetzungskonzept zur schrittweisen Implementierung des Leitfadens in den Tagesstrukturen.
- Ebenso notwendig wäre ein Kommunikationskonzept zur Förderung des Bekanntheitsgrads des Leitfadens. Dies könnte über das Netzwerk gesundheitsfördernder Schulen SNGS geschehen, über die Kantonalen Aktionsprogramme über die pädagogischen Hochschulen oder via Ausbildungsangebote für Tagesschulleiter. Auch der Gemeinde- und/oder Städteverband wären als Kommunikationskanäle miteinzubeziehen, da die Gemeinden in der Regel die Auftraggeber der Betriebe darstellen.