

Fachhochschulstudiengänge Burgenland GmbH  
Steinamangerstraße 21  
A-7423 Pinkafeld

# **Schuljause im Burgenland: Herausforderungen und Stolpersteine bei der Umgestaltung der Schulbuffets – anhand ausgewählter Beispiele aus dem Burgenland**

1. Bachelorarbeit

im Rahmen der Lehrveranstaltung  
*Gesundheitsförderung Vertiefung*  
WS 2011/2012

Name des Verfassers: Natalie Derkits

Personenkennzeichen: 0910268002

Name des Betreuers: Dipl. Päd. Mag.a Andrea Lehner

Datum: 31.12.2011



## Ehrenwörtliche Erklärung

Ich erkläre hiermit, dass ich die Bachelorarbeit selbständig verfasst habe. Die von mir verwendeten Hilfsmittel habe ich angegeben und Zitate kenntlich gemacht.

---

Ort, Datum

---

Unterschrift

## VORWORT

Diese Bachelorarbeit habe ich im Rahmen der Lehrveranstaltung „Gesundheitsförderung Vertiefung“ unter der Betreuung von Dipl. Päd. Mag.a Andrea Lehner im Wintersemester 2011/2012 verfasst.

Da ich im Laufe dieses Bachelorstudiums immer mehr Interesse für den Bereich der Gesundheitsförderung, vor allem für Gesundheitsförderungsmaßnahmen mit Kindern, entwickelte, war es ein persönlicher Wunsch und ein großes Anliegen meine Bachelorarbeit im Gesundheitsförderungsbereich zu schreiben.

Da Gesundheit schon lange nicht mehr nur „die Abwesenheit von Krankheit“ (WHO, 1986) darstellt, wird die Gesundheitsförderung, die über die frühere Gesundheitserziehung hinausgeht, ein immer wichtigerer Bereich in unserer Gesellschaft werden. Durch die ständig wachsende Zahl an übergewichtigen Menschen und die Bewegungsarmut unserer Bevölkerung sollten Maßnahmen der Gesundheitsförderung in Zukunft bereits im Kleinkinderalter beziehungsweise im Kindergarten sowie in der Schule angesetzt werden.

Ich bedanke mich auf diesem Weg für die vom Sipcan-Verein (Sipcan save your life – Initiative für ein gesundes Leben, Wien) zur Verfügung gestellte Literatur sowie die Unterstützung während der gesamten Bachelorarbeit, speziell auch für die erste Kontaktaufnahme mit den befragten Personen im Zuge des Empirieteils, bei Herrn Dr. Manuel Schätzer. Für mich war es eine enorme Hilfestellung, wie Herr Dr. Schätzer mich sehr freundlich und geduldig unterstützt hat.

Ein herzliches Dankeschön!

Natalie Derkits,  
Oberwart am 23.12.2011

## KURZFASSUNG

Fehl- und Mangelernährung bei Kindern können Ursachen von Konzentrationsproblemen, Müdigkeit sowie Leistungsschwäche hervorrufen. Durch die alarmierende Zahl an übergewichtigen Kindern und Jugendlichen in Österreich sowie die Notwendigkeit eines ernährungsphysiologisch hochwertigen Verpflegungsangebotes in Schulen werden in dieser Arbeit förderliche sowie hemmende Faktoren für eine nachhaltige Optimierung der Schulbuffets dargestellt. Zur Einführung in das Thema wird zunächst eine Begriffsabgrenzung vorgenommen, um darauffolgend die Gründe für das Erfordernis zur Umgestaltung von österreichischen Schulbuffets zu beschreiben. Des Weiteren wurden drei Interviews mit einer Buffetbetreiberin, einem Buffetbetreiber beziehungsweise einem Direktor ausgewählter Schulen geführt, in deren Schulen eine Buffetumstellung extern begleitet wurde. Es ging dabei um die erzielten Erfolge sowie die nachhaltigen Entwicklungen an diesen Schulen. Die Zeit in der Schule ist eine prägende Phase in der Entwicklung einer jeden Schülerin sowie eines jeden Schülers. Die Vermittlung eines ausgewogenen Essverhaltens ist daher ebenso essentiell wie ein aus gesundheitsförderlichen Produkten zusammengestelltes Schulbuffet. Um Projekte zur „Gesunden Schuljause“ erfolgreich und nachhaltig umzusetzen, bedarf es einer ganzheitlichen Implementierung des Konzeptes in den Schulalltag beziehungsweise in die Schulkultur.

## ABSTRACT

Malnutrition among children can cause difficulties concentrating, tiredness as well as weakness in school performances. Due to the alarming number of overweight children and adolescents in Austria plus the need of nutritionally sophisticated offers at Austrian school buffets this bachelor thesis describes beneficial as well as restraining factors for a lasting optimization of school buffets. At the beginning there is an introducing definition of terms concerning the topic to. Following the reasons for the need of a rearrangement of Austrian school buffets are described. Furthermore three conversations have been conducted with the owners of school buffets respectively a headmaster of one school, who have implemented a rearrangement of their buffets by external consultation. It is about the gained success as well as the lasting developments at these schools. The time spent at school is a characterising phase for the every single pupil. Therefore teaching balanced eating behaviour is as essential as a school buffet offering healthy food. To successfully and lastingly put projects like “Gesunde Schuljause” into practise the sustained implementation of the concept in daily school life and school culture is required.

## Inhaltsverzeichnis

<b>VORWORT</b> .....	<b>3</b>
<b>KURZFASSUNG</b> .....	<b>4</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>5</b>
<b>INHALTSVERZEICHNIS</b> .....	<b>6</b>
<b>1 EINLEITUNG</b> .....	<b>9</b>
1.1 Problemstellung .....	9
1.2 Forschungsmethodik.....	10
<b>2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b> .....	<b>11</b>
2.1 Definition „Gesundheitsförderung“ .....	11
2.1.1 Die Gesundheitsförderung und die WHO.....	11
2.1.2 Gesundheitsförderung im Setting „Schule“ .....	12
2.2 Definition „Gesundheitsfördernde“ beziehungsweise „Gesunde“ Schule .....	13
2.2.1 Die „Gesundheitsfördernde Schule“ .....	13
2.2.2 Definition „Gesunde Schule“ .....	16
2.3 Angebote des derzeitigen Schulbuffets in österreichischen Schulen..	18
2.3.1 Das Schulbuffet.....	18
2.3.2 Die Automaten .....	19
2.3.3 Die Getränke.....	20
2.4 Gründe für Veränderungen von Schulbuffets.....	20
2.5 Angebote eines gesundheitsförderlichen Schulbuffets.....	21
2.5.1 Das Schulbuffet.....	21
2.5.2 Die Getränke.....	23
2.6 Die „optimale Schuljause“ .....	23
2.7 Vorstellung der drei Projektschulen .....	24
2.7.1 HTL Pinkafeld .....	24

2.7.2	PTS Oberwart .....	25
2.7.3	HLW Pinkafeld .....	25
<b>3</b>	<b>DURCHGEFÜHRTE MASSNAHMEN IN DEN FOLGENDEN SCHULEN .....</b>	<b>26</b>
3.1	HTL Pinkafeld.....	26
3.2	PTS Oberwart.....	30
3.3	BFW Pinkafeld .....	33
<b>4</b>	<b>STOLPERSTEINE UND HERAUSFORDERUNGEN BEI DER UMSETZUNG .....</b>	<b>35</b>
4.1	HTL Pinkafeld.....	35
4.2	PTS Oberwart.....	36
4.3	BFW Pinkafeld .....	37
<b>5</b>	<b>NACHHALTIGE ENTWICKLUNG AN DIESEN SCHULEN – EINE LEITFADENBEFRAGUNG MIT EINER BUFFETBETREIBERIN, EINEM BUFFETBETREIBER &amp; EINEM DIREKTOR.....</b>	<b>39</b>
5.1	Darstellung der Methodik.....	39
5.2	Darstellung der Ergebnisse .....	40
5.2.1	HTL Pinkafeld .....	40
5.2.2	PTS Oberwart .....	41
5.2.3	HLW Pinkafeld .....	42
<b>6</b>	<b>HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN ZUR GESUNDHEITSFÖRDERLICHEN UMGESTALTUNG DER SCHUL-BUFFETS IN BEZUG AUF NACHHALTIGKEIT .....</b>	<b>44</b>
6.1	Qualitätskriterien, die bei der Umgestaltung beachtet werden sollten. ....	44
6.2	Der Projektkreislauf.....	46
6.3	Erfolgreiche Schritte zu einem gesundheitsfördernden Schulbuffet....	47

<b>7</b>	<b>SCHLUSS</b> .....	<b>50</b>
7.1	Zusammenfassung .....	50
7.2	Beantwortung der Forschungsfrage.....	50
7.3	Diskussion .....	52
7.4	Schlussfolgerung/Erkenntnisgewinn .....	52
<b>8</b>	<b>LITERATURVERZEICHNIS</b> .....	<b>54</b>
8.1	<i>Literaturquellen</i> .....	54
8.2	<i>Internetquellen</i> .....	55
<b>9</b>	<b>ABBILDUNGSVERZEICHNIS</b> .....	<b>59</b>
<b>10</b>	<b>TABELLENVERZEICHNIS</b> .....	<b>59</b>
<b>11</b>	<b>ANHANG</b> .....	<b>60</b>
11.1	Interview-Leitfaden.....	60
11.2	Auswertung/Transkriptionen .....	60
11.2.1	Auswertung/Transkription Interview I.....	60
11.2.2	Auswertung/Transkription Interview II.....	61
11.2.3	Auswertung/Transkription Interview III.....	63



# 1 EINLEITUNG

Das Thema der 1. Bachelorarbeit lautet:

Schuljause im Burgenland: Herausforderungen und Stolpersteine bei der Umgestaltung der Schulbuffets – anhand ausgewählter Beispiele aus dem Burgenland.

## 1.1 Problemstellung

Die Schule ist eines der wichtigsten Settings, in dem Kinder und Jugendliche, neben dem Setting Familie, am meisten Zeit verbringen. Die Schulzeit prägt die Entwicklung der Kinder und Jugendlichen vor allem nachhaltig. (Bundesministerium für Gesundheit, 2011, www)

Den Daten des aktuellen Ernährungsberichtes zufolge sind elf Prozent der Kinder und Jugendlichen zwischen sechs und 15 Jahren in Österreich übergewichtig. Acht Prozent gelten bereits als fettleibig. Gründe dafür sind, dass Kinder und Jugendliche in Österreich bereits zu fett, zu salzig und zu wenig Obst und Gemüse, dafür aber zu hohe Mengen an Zucker essen. Außerdem frühstückt etwa ein Drittel der sechs- bis 14-jährigen nicht und nur die Hälfte der Kinder und Jugendlichen bekommt eine Schuljause mit. Fehl- und Mangelernährung können nicht nur mögliche Ursachen für Konzentrationsprobleme und Müdigkeit sein, sondern können sich auch auf Leistungsschwächen in der Schule sowie in der Freizeit auswirken. Außerdem sind ernährungsphysiologisch hochwertige Verpflegungsangebote wichtig für das körperliche Wachstum und die geistige Entwicklung. Des Weiteren werden bereits im Kindesalter Ernährungsgewohnheiten, wie Vorlieben oder Abneigungen für beziehungsweise gegen bestimmte Lebensmittel ausgebildet und es manifestiert sich das Einhalten beziehungsweise das Weglassen von Mahlzeiten. Hier kann ein ausgewogenes gesundheitsförderliches Schulbuffet einen wichtigen Beitrag zu einer positiven Entwicklung des Ernährungsverhaltens leisten. (Bundesministerium für Gesundheit, 2011, www)

Eine Optimierung des Warenkorbes an Schulbuffets beziehungsweise an den Getränke- und Snackautomaten soll ein bedarfsgerechtes Angebot darstellen und ernährungsphysiologische und lebensmittelsicherheitsrelevante Kriterien sicherstellen. Zudem sollen dabei die Frische, die Vielfalt und ökologische Aspekte, wie Saisonalität und Regionalität, berücksichtigt werden. (Bundesministerium für Gesundheit, 2011, [www](#))

Neben der Wissensvermittlung der Themen Gesundheit und Ernährung im Rahmen einer oder mehrerer Unterrichtsstunden in Form von Vorträgen, soll das im Unterricht Gelernte für Kinder und Jugendliche erlebbar gemacht werden. (Gutessen Consulting, 2006, [www](#))

## 1.2 Forschungsmethodik

Die Arbeit basiert im Wesentlichen auf einer umfangreichen Internet- sowie Literaturrecherche. Da das Themengebiet der schulischen Gesundheitsförderung noch ein relativ junges ist, werden vor allem Informationsmaterialien der GIVE – Servicestelle (eine Initiative von Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur, Bundesministerium für Gesundheit und Österreichischem Jugendrotkreuz) sowie des Bundesministeriums für Gesundheit herangezogen.

Der erste Abschnitt der Arbeit ist vor allem durch Definitionen („Gesundheitsförderung im Setting Schule“, „Gesundheitsfördernde bzw. Gesunde Schule“, „Empowerment“, etc.) zum besseren Verständnis gekennzeichnet, und es werden die drei Projektschulen (HTL Pinkafeld, PTS Oberwart und HLW Pinkafeld) vorgestellt.

Im Hauptteil werden die durchgeführten Maßnahmen, die nachhaltigen Entwicklungen in Form einer Ergebnisdarstellung einer mündlich durchgeführten Leitfaden-Befragung, die mit einer Buffetbetreiberin, einem Buffetbetreiber und einem Direktor von drei ausgewählten Schulen durchgeführt wurde, qualitativ ausgewertet. Des Weiteren werden die Stolpersteine beziehungsweise Herausforderungen bei der Umsetzung des Modellprojektes des Fonds Gesundes Österreichs „Mein Herz und ich. Gemeinsam Gesund.“ an diesen Schulen beschrieben.

Im letzten Kapitel des Hauptteils (Kapitel 6) werden dann anhand von den zuvor gewonnen Erkenntnissen Handlungsempfehlungen zur gesundheitsförderlichen Umgestaltung der Schulbuffets in Bezug auf Nachhaltigkeit erarbeitet, die sich vor allem an externe Prozessbegleiterinnen und Prozessbegleiter richten.

Zum Abschluss werden die wichtigsten Kernpunkte noch einmal zusammengefasst, es werden die gesammelten Erfahrungen rückblickend betrachtet sowie ein Ausblick über zukünftige noch durchzuführende Handlungen an Schulen gegeben. Im Rahmen dieser Zusammenfassung erfolgt die Bearbeitung der Forschungsfrage, die wie folgt lautet:

Was sind die förderlichen beziehungsweise die hemmenden Faktoren für eine nachhaltige Optimierung des Buffetangebotes?

(anhand der HTL Pinkafeld, PTS Oberwart, HLW Pinkafeld)

## **2 Allgemeine Informationen**

### **2.1 Definition „Gesundheitsförderung“**

#### **2.1.1 Die Gesundheitsförderung und die WHO**

Grundstein für die Gesundheitsförderung damals sowie heute legte die WHO 1984, als sie ihr Programm zur Gesundheitsförderung startete. Den Anfang bildete die Konferenz in Ottawa 1986, der jene in Adelaide 1988, Sundsvall 1991, Jakarta 1997, Mexiko City 2000, Bangkok 2005 und Nairobi 2009 folgten. Die Ottawa Charta, die erste der sieben Gesundheitskonferenzen der WHO, legte den Meilenstein für die Gesundheitsförderung. Ihre Formulierungen galten nicht nur als Orientierungsrahmen und Basis für die darauffolgenden Konferenzen, sondern sind heute noch Anleitung für die Praxis der Gesundheitsförderung. (Esslinger, Emmert & Schöffski, 2010, S.26)

Die WHO definierte 1986 Gesundheitsförderung „als einen Prozess, der darauf abzielt, allen Menschen ein höheres Maß an Selbstbestimmung über ihre Gesundheit zu ermöglichen und sie damit zur Stärkung ihrer Gesundheit zu befähigen.“ (WHO, 1986)

Zusammengefasst gesehen zielt die Gesundheitsförderung nach Antonovsky (1997), die so genannte Salutogenese, vor allem darauf ab, von einer krankheitsorientierten Sichtweise, der Pathogenese, wegzukommen und vielmehr die Entwicklung von Gesundheitspotentialen und Gesundheitsressourcen zu stärken. (Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, 2011, www)

### **2.1.2 Gesundheitsförderung im Setting „Schule“**

Im Gegensatz zur früheren Gesundheitserziehung, die vor allem mit Themen der Hygiene und Ernährung besetzt war, wird die Gesundheitsförderung in den Schulen heutzutage mit der personalen und sozialen Entwicklung der Schülerinnen und Schüler in Verbindung gebracht. Ziel der Gesundheitsförderung ist es dabei, die Schülerinnen und Schüler selbst ihr Leben bestimmen zu lassen, wobei die Rolle der Schule dabei zur Aufgabe hat Selbstwertgefühl und Selbstbewusstsein der Schülerinnen und Schüler zu stärken und zu fördern. Hauptaugenmerk liegt auf dem Prozess der Erziehung und der Suche nach Lehr- und Lernstrategien, die einerseits zum Nachdenken anregen und andererseits helfen das Selbstbewusstsein der Schülerinnen und Schüler zu stärken. Obwohl auch die Programme zur Gesundheitsförderung vermehrt an den Bedürfnissen von Kindern und Jugendlichen ausgerichtet sind, bleibt die Gesundheitsförderung im Setting „Schule“ lückenhaft und setzt ihren Schwerpunkt meist mehr auf die Vermittlung von Wissen als auf die Entwicklung von Kompetenzen. Gründe dafür werden mit der mangelnden Lehrerinnen- und Lehrerausbildung in diesem Bereich und mit ständig wechselnden Vorgaben der Regierung über die Inhalte der Gesundheitsförderung in den Schulen assoziiert. Weitere Stolpersteine beziehungsweise zukünftige Herausforderungen sind in diesem Zusammenhang traditionelle Ansätze. So beziehen sich „Maßnahmen zur Gesundheitsförderung“ in den Schulen auch heutzutage noch viel zu sehr auf die Informationsvermittlung über gesundheitsschädigende Auswirkungen bestimmter Verhaltensweisen, wie z.B. dem Zigarettenrauchen oder dem Konsum anderer Drogen. (Naidoo & Wills, 2010, S.317-318)

## 2.2 Definition „Gesundheitsfördernde“ beziehungsweise „Gesunde“ Schule

### 2.2.1 Die „Gesundheitsfördernde Schule“

„Nach PAULUS (1996, 1995) ist eine Gesundheitsfördernde Schule ...

„...eine Schule, die Gesundheit zum Thema ihrer Schule macht. Sie hat einen Schulentwicklungsprozess mit dem Ziel eingeleitet, ein gesundheitsförderndes Setting Schule zu schaffen, das die auf den Arbeit-, Lernplatz und Lebensraum Schule bezogene Gesundheit der an der Schule Beteiligten fördert.“  
(Johannsen, 2007, S. 39)

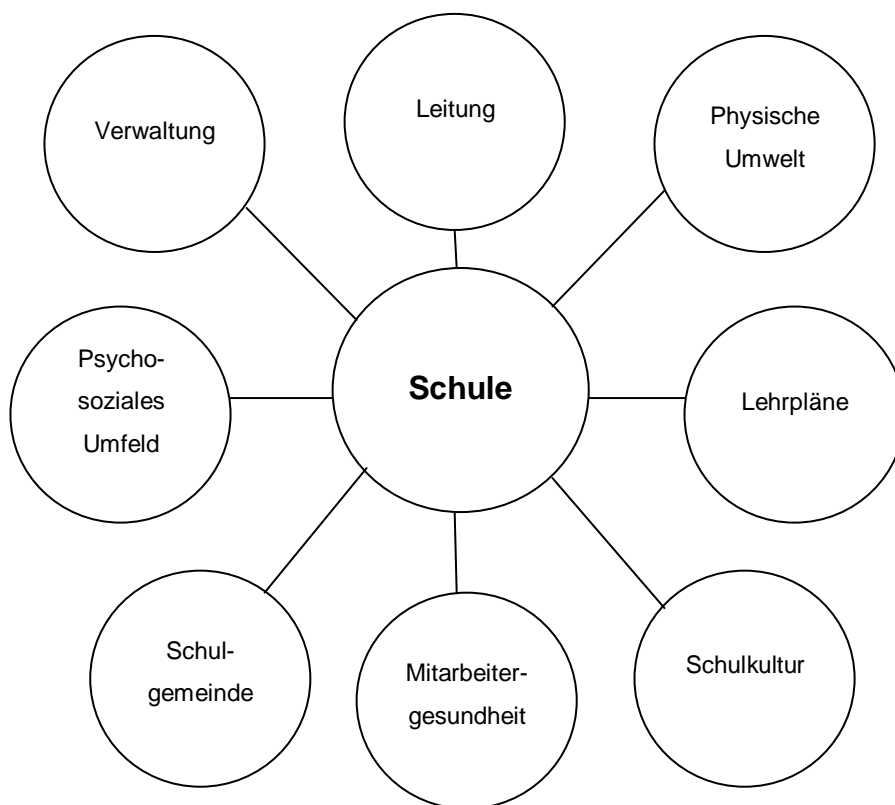
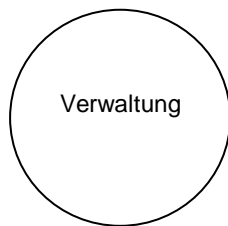


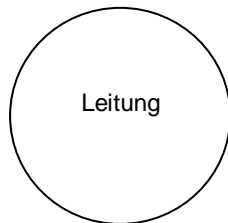
Abbildung 1: Eigene Darstellung in Anlehnung an Naidoo & Wills (2010, S.319)

Die oben abgebildete Darstellung zeigt das Konzept der „Gesundheitsfördernden Schule“, das eine Verbesserung der Gesundheit sowohl der Schülerinnen und

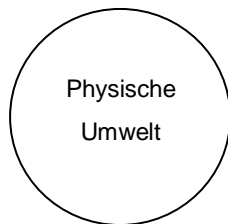
Schüler, der Lehrerinnen und Lehrer als auch des nicht lehrenden in der Schule tätigen Personals in systematischer und umfassender Weise angestrebt. (Naidoo & Wills, 2010, S.319)



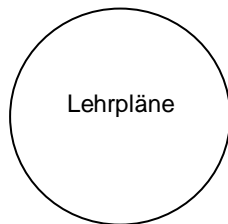
z.B.: Sicherheit, Recycling, Verpflegung, Bewegung



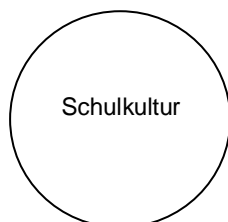
z.B.: Führungsrolle der Schulleiterin/des Schulleiters, Rolle der Schulaufsichtsbehörde



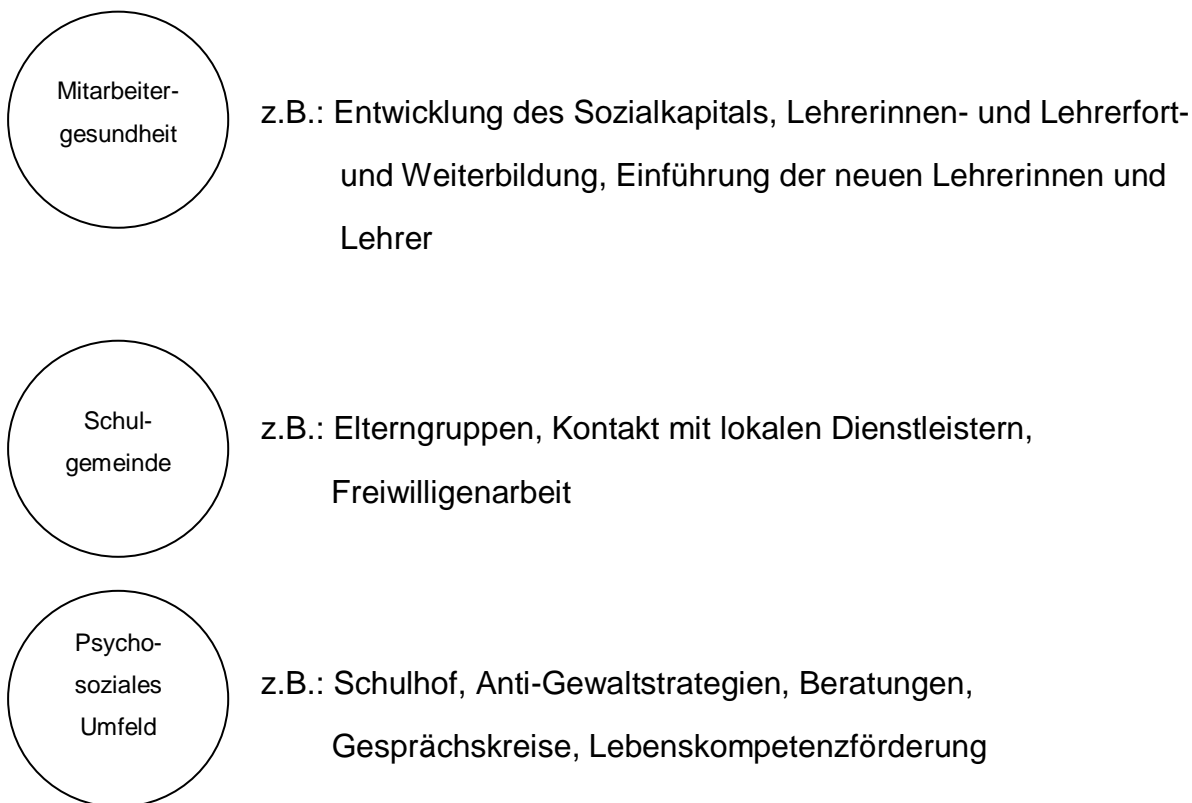
z.B.: Spielplätze, Sportmöglichkeiten, Grünanlagen, sanitäre Einrichtungen



z.B.: Fähigkeiten zur Lebensbewältigung, Staatsbürgerkunde, Sozial- und Gesundheitslehre



z.B.: Schülerinnen-, Schüler-, Lehrerinnen-, Lehrer- und Elternbeiräte, ethische Grundsätze der Schule, Seelsorge, Entwicklung eines Schulleitbildes



**Abbildung 2: Eigene Darstellung in Naidoo & Wills (2010, S.319)**

Das Konzept der Gesundheitsfördernden Schule wurde Anfang der 90er-Jahre vom Regionalbüro der WHO für Europa in Kopenhagen, Dänemark in Zusammenarbeit mit Experten schulischer Gesundheitserziehung und –förderung entwickelt und basiert auf Grundlage der Ottawa-Charta (1986) der WHO. (Röhrle & Sommer, 1999, S.121-122)

Beim Ansatz der „Gesundheitsfördernden Schule“ steht nicht die Förderung einzelner Gesundheitsfaktoren im Vordergrund, sondern es geht vielmehr darum, die Schule insgesamt zu verändern. Aufgabe einer „Gesundheitsfördernden Schule“ ist es demnach Schülerinnen, Schülern, Lehrerinnen und Lehrern sowie allen anderen Tätigen in der Schule gemäße Setting bezogene Lebensweisen zu ermöglichen, die sie dazu befähigen selbst für ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden zu sorgen, sprich zu empowern. (s. Kapitel 2.2.1.1) Außerdem schafft sie auf Basis

gesundheitsförderlicher Lebenswelten ein aktives fächerübergreifendes Handeln. (Johannsen, 2007, S.39-40)

### **2.2.1.1 Exkurs: Definition „Empowerment“**

Der Begriff „Empowerment“ stammt aus der Mitte des letzten Jahrhunderts, wo er sich zunächst in den USA als Leitbegriff der innenpolitischen Auseinandersetzungen um die Gewährleistung grundlegender Bürgerrechte verbreitete. „Power“ stand in diesem Zusammenhang für die Verteilung der politischen Macht und „Empowerment“ für den bürgerrechtlichen Anspruch der „Ohn-Mächtigen“ auf gesellschaftliche Teilhabe. (Laverack, 2010, S.7)

Um Personen „empowern“ zu können, steht zunächst die Bedeutung im Vordergrund, dass sie ihren mangelnden Einfluss erkennen und verstehen lernen, ihre Lage bereits hinterfragt haben und diese so einschätzen, dass sie eine Veränderung dieser anstreben sowie davon überzeugt sind, dass sie diese Veränderung durch zusätzliche Informationen, Unterstützungen und Kompetenzen von außen tatsächlich verändern können. Genutzt werden Strategien und Methoden des Empowerments heutzutage vor allem für Tätigkeiten im Gesundheits- und Sozialbereich. (Naidoo & Wills, 2010, S.111-112)

### **2.2.2 Definition „Gesunde Schule“**

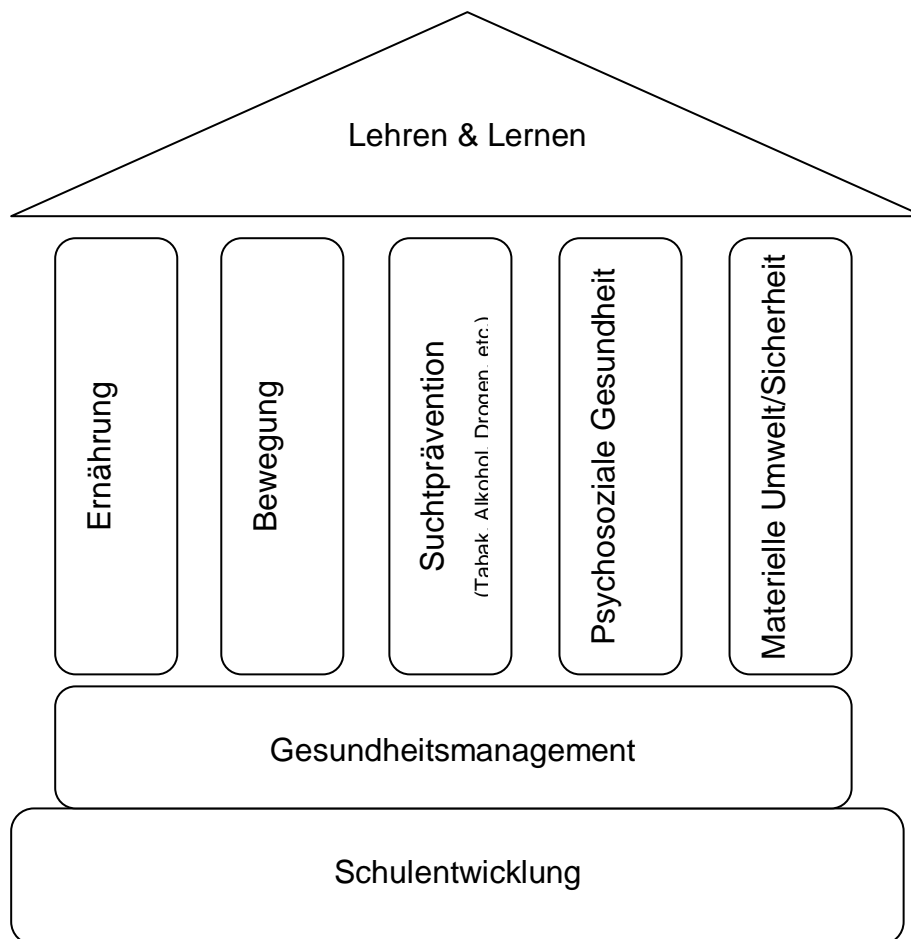
Das Konzept der „Gesunden Schule“ zielt darauf ab sich von den in der Vergangenheit praktizierten gesundheitsförderlichen Einzelmaßnahmen zu lösen und mit Gesundheit eine gute Schule zu gestalten. Anstatt Gesundheit lediglich zum Thema der Schulen zu machen, ist es zentrales Anliegen der „Gesunden Schule“ Maßnahmen zu setzen, die die Schule insgesamt betreffen. (Nilshon & Schminder, 2008, S.13)

Das Projekt „Gesunde Schule“ wurde in Österreich im Jahr 2007 vom Unterrichts-, Gesundheitsministerium und dem Hauptverband der österreichischen Sozialversicherung entwickelt. Die Dauer des Projektes war auf zwei Jahre angelegt. Es sollte Themen der gesunden Ernährung, Bewegung, Sucht, psychosozialem



Wohlbefinden, der materiellen Umwelt sowie der Sicherheit an Schulen behandeln, sowie diese bei der Entwicklung von gesundheitsfördernden Initiativen unterstützen. Es wurden von einer Gesamtschulzahl von knapp über 6000, 850 Schulen als „Gesunde Schulen“ definiert. Das bedeutet, dass fast 15% der Schulen in Österreich gesundheitsfördernd sind. (Ludwig Boltzmann Institut, 2009, www)

Eine graphische Darstellung der „Gesunden Schule“ („Das Haus der gesunden Schule“) zeigt die folgende Abbildung der Health Behaviour in School-aged Children Studie:



**Abbildung 3: Eigene Darstellung in Anlehnung an HBSC-Factsheet Nr. 7 (2010, S.5)**

## 2.3 Angebote des derzeitigen Schulbuffets in österreichischen Schulen

### 2.3.1 Das Schulbuffet

Die Buffets in Österreichs Schulen sind durch eine hohe Angebotsvielfalt gekennzeichnet. Die Mehrheit der Produkte bilden jedoch meist Wurstsemmeln, Limonaden sowie Süßigkeiten. „Gesundes“ gibt es zwar auf der Angebotsliste in jedem Schulbuffet, die Nachfrage der Schülerinnen und Schüler ist aber gering. Jedes Schulbuffet beinhaltet zumindest eine „gesunde“ Speise beziehungsweise Getränk in seinem Produktsortiment, gekauft werden aber dennoch vorwiegend Wurstsemmeln in allen Variationen sowie zuckerhaltige Getränke. Alles, das gut präsentiert wird, verkauft sich in der Regel am häufigsten. So sind Wurstsemmeln in den meisten Buffets die typischen „Eye-Catcher“; sie werden am besten platziert und präsentiert. Ähnliches gilt für Limonaden und Süßigkeiten. Umgekehrt ist es bei „gesunden“ Speisen und Getränken, wie Obst, Gemüse und Mineralwasser. Selten sind diese in Augenhöhe präsentiert und werden daher wenig bis gar nicht verkauft. Die Schulbuffets werden meist als Kiosk betrieben, das heißt eigener Verkaufsstand und keine eigenen Sitzplätze, oder als kleines Cafe, ein eigener Raum mit Sitzplätzen. In vielen Schulen werden zusätzlich auch warme Speisen zu Mittag ausgegeben. (Arbeiterkammer Wien, 2007, www)

Liste des derzeitigen Angebotes an Speisen in österreichischen Schulbuffets:

**Tabelle 1: Schulbuffets am Prüfstand, Quelle: Arbeiterkammer Wien (2007, S.9)**

Semmel (kalt)	Wurst, Schinken, Käse, Aufstriche, etc. – auch als Kombination
Semmel (warm)	Leberkäse, Schnitzel, Fleischlaibchen, Hotdog
Vollkorngebäck	Mit und ohne Einlage
Warme Fleischspeise	Frankfurter, Schnitzel, Nuggets, Burger
Sonstige warme Speise	Toast, überbackene Brote, warme

	Baguettes
Pizza	Pizza oder Pizzaschnitten
Pommes Frites	Stanitzel oder Teller
Salat / Salat-Variationen	Rohkostteller, Salat mit Käsestücken, Schinkenstreifen, etc.
Obst	Apfel, Banane, Birne, auch als Obstsalate, Kompott
Fisch	Fischstäbchen, Fischaufstriche, Tunfischsalat
Süßes	Golatschen, Croissant
Salzige Knabbereien	Chips, Snips, Popcorn

### 2.3.2 Die Automaten

Automaten sind in den meisten Schulen bereits allgegenwärtig, ob mit Kalt-, Heißgetränken oder Snacks gefüllt, werden sie immer präsenter. Durchschnittlich sind es vier, Spitzenwert sind zehn Automaten pro Schule. Grundsätzlich sind Automaten in Österreichs Schulen zugelassen. Ob und welche Automaten aufgestellt werden, bestimmt der Schulgemeinschaftsausschuss (SGA). Auffallend dabei ist, dass in Hauptschulen deutlich weniger Automaten stehen als in BHS und AHS. Das Angebot dominieren klar Süßigkeiten und Schokolade sowie Limonaden. „Gesunde“ Produkte finden sich auf der Angebotsliste eher selten bis gar nicht. Mineralwasser ist dabei fast gar nicht vorhanden und wenn, dann meist als „Wellnessgetränke“ (zuckerhaltig), die das Mineralwasser als idealen Durstlöscher nicht ersetzen. Ganz selten werden Joghurts oder Milch angeboten, Obst und Gemüse findet man gar nicht im Produktsortiment. Zu den eher wenig „gesunden“ Angeboten in Automaten, kommen die hohen Preise der Produkte hinzu. Limonaden, Fruchtsäfte und Snacks sind meist viel teurer als jene im Supermarkt. Die Schülerinnen und Schüler bezahlen also doppelt, einerseits mit ungesunder Ernährung und Getränken, die sich auf ihre Gesundheit auswirken, und andererseits mit den hohen Preisen, mit denen die Produkte in den Automaten verkauft werden. (Arbeiterkammer Wien, 2007, www)

### 2.3.3 Die Getränke

Liste des derzeitigen Getränkeangebotes in österreichischen Schulbuffets:

**Tabelle 2: Schulbuffets am Prüfstand, Quelle: Arbeiterkammer Wien (2007, S.9)**

Limonade	Cola, Sprite, Fanta, Eistee
Fruchtsaft	Pur oder gespritzt
Mineralwasser	Prickelnd, mild, still
Leitungswasser	

Häufig werden zuckerreiche Softdrinks, wie Limonaden, Cola und Eistee, sowie sogenannte „Wellnessgetränke“ angeboten. (Aks Arbeitskreis für Vorsorge und Sozialmedizin, 2010, www)

Zusätzlich werden, wie aus der oberen Tabelle ersichtlich, Mineralwasser sowie gespritzte Fruchtsäfte angeboten, aber weniger konsumiert als die vorher genannten. Obwohl Mineralwasser also im Produktsortiment enthalten ist, wird es nie auffällig platziert. (Arbeiterkammer Wien, 2007, www)

### 2.4 Gründe für Veränderungen von Schulbuffets

Ernährung beeinflusst nicht nur das Gewicht eines jeden Menschen, sondern wirkt sich, positiv oder negativ, auch auf das Wohlbefinden, die Leistungsfähigkeit, das Wachstum, die Entwicklung der Kinder und auf die Gesundheitserhaltung bis ins hohe Alter aus. Des Weiteren spielt gesunde Ernährung demnach für die Prävention von ernährungsabhängigen Erkrankungen eine wichtige Rolle. (GIVE – Servicestelle für Gesundheitsbildung, 2010, S.4)

Ernährung ist daher auch in der Lebenswelt Schule ein wichtiger Bestandteil für die Aufrechterhaltung der Gesundheit und vor allem der Leistungs- sowie Konzentrationsfähigkeit einer jeden Schülerin und eines jeden Schülers. Die Zeit in der Schule ist in der Entwicklung von Kindern und Jugendlichen eine prägende Phase. Daher sind aus ernährungsphysiologischer Sicht hochwertige Angebote in der Verpflegung, sprich in den Schulbuffets, maßgeblich für die geistige Entwicklung

und das körperliche Wachstum beteiligt und verantwortlich. Außerdem bilden sich bereits im Kindesalter gewisse Vorlieben beziehungsweise Abneigungen gegenüber bestimmten Lebensmitteln. Aus diesem Grund ist es am effektivsten die Kinder bereits im kleinsten Alter mit gesunder Ernährung vertraut und ihnen Obst- sowie Gemüseprodukte schmackhaft zu machen. (Bundesministerium für Gesundheit, 2011, www)

Wie bereits erwähnt, ist Ernährung nicht nur für das gegenwartsbezogene Leben von großer Bedeutung, sondern kann auch mitverantwortlich für diverse ernährungsabhängige Erkrankungen werden. So manifestieren sich mit Ernährung assoziierte Krankheiten zunehmend bereits im Schulalter. Außerdem leiden immer mehr Kinder und Jugendliche an Übergewicht oder es gibt auch das andere Extrem, wie z.B.: Essstörungen. (Gutessen Consulting, 2006, www)

Viele Kinder und Jugendliche nehmen kein regelmäßiges Frühstück zu sich und die wenigsten essen ausreichend Obst und Gemüse. Um diesen Problemen Abhilfe zu verschaffen, nimmt die Schule als Lebensraum eine immer wichtigere Funktion ein. Die Vermittlung eines ausgewogenen Essverhaltens sollte daher nicht nur in Form eines Projektes abgehandelt und von den Lehrerinnen und Lehrern präsentiert werden, sondern in Form eines Implementierungsprogrammes in jeder Schule Einzug erhalten, das dann nachhaltig wirken kann. Das Gehörte und Gelernte sollte daher auch umgesetzt und erlebbar gemacht werden, zum Beispiel bei der täglichen Schuljause. Ein richtig zusammengestelltes Schulbuffet mit dem Angebot einer ernährungsphysiologisch hochwertigen Angebotsliste leistet einen wertvollen Beitrag zur Gesundheitsförderung und hilft mit, Fehl-, Unter- und Überernährung vorzubeugen. (Gutessen Consulting, 2006, www)

## **2.5 Angebote eines gesundheitsförderlichen Schulbuffets**

### **2.5.1 Das Schulbuffet**

Ein gesundheitsförderliches Schulbuffet beinhaltet vor allem Brot und Gebäck, das mindestens zur Hälfte aus Produkten mit einem hohen Schrot- beziehungsweise Kornanteil besteht, also Vollkornprodukte. Der Belag von Backwaren beschränkt sich

auf Wurst- und Fleischsorten mit einer niedrigen beziehungsweise moderaten Fettstufe. Mindestens zur Hälfte werden Käse (z.B.: Frisch-, Hüttenkäse) und Aufstriche (z.B.: Topfen-, Joghurt-, Grünkernaufstrich) sowie Butter beziehungsweise Margarine (als Aufstrich mit Gemüse oder frischen Kräutern garniert) als Belag von Backwaren offeriert. Als Snack und zur Aufwertung des Belages dient ein reichhaltiges Angebot an Gemüse, am besten in Sticks geschnitten, viel Verschiedenes in unterschiedlichen Farben und Saisonales sowie Regionales. Zusätzlich dazu wird Obst in allen Variationen als „Zwischen-durch-Snack“ angeboten. Eine angemessene Alternative bildet auch Trockenobst beziehungsweise Studentenfutter, die ihren fixen Platz an einem gesundheitsförderlichen Schulbuffet finden. In der Auswahl bei Milch und Milchprodukten finden wir vor allem Produkte mit moderatem Fettgehalt sowie Joghurt mit frischen Früchten und/oder Cerealien (ohne/mit wenig Zuckerzusatz) und Frucht-Milch-Mixgetränke (ebenso mit wenig oder ohne Zuckerzusatz). Weitere Angebote in dieser Produktschiene sind Schaf- und Ziegenmilch sowie Produkte auf Soja- beziehungsweise Getreidebasis. Wenig, aber doch Platz ist für Süßigkeiten und Mehlspeisen in der Angebotsliste eines gesundheitsförderlichen Schulbuffets. Hier werden wenig Blätter- und Plunderteigprodukte angeboten, aber vermehrt Mehlspeisen mit hohem Obst- beziehungsweise Gemüseanteil, wie zum Beispiel ein Karotten- oder Marillenkuchen. Wie bereits oben erwähnt, werden auch diverse Knabbereien in Form von Studentenfutter (Nüsse), Trockenfrüchte und Reis-/Maiswaffeln den Schülern als Zwischenmahlzeit angeboten. Alternative zu fetthaltigen Chips bilden im gesundheitsförderlichen Schulbuffet Sesamstangen, Hirsebällchen, Reischips oder ungesalzene Nüsse. Wenn in der Schule über Mittag auch warme Speisen beziehungsweise Mittagessen gekocht werden, werden hier Leberkäsesemmeln, Hotdogs und Pizzen aus dem Menüplan gestrichen. Stattdessen werden Speisen, wie zum Beispiel Kartoffel- und Gemüsepudding, Nudelgerichte, Schwarzbrottoast und selbst gefüllte Wraps aus hochwertigen Produkten zubereitet. Zum Kochen dieser Gerichte wird die Verwendung von Salz auf das Notwendigste eingeschränkt und das

Würzen mit frischen Kräutern verstärkt. (Bundesministerium für Gesundheit, 2011, www)

### 2.5.2 Die Getränke

Im Produktsortiment eines gesundheitsförderlichen Schulbuffets sind mindestens acht von zehn Getränken ideale Durstlöcher, das bedeutet vorwiegend Mineralwasser beziehungsweise stark verdünnte Fruchtsäfte und Produkte mit moderatem Zuckergehalt sowie ohne Süßstoffe. Es werden weder alkoholische Getränke noch Energy Drinks angeboten. Koffein- oder teinhaltige Getränke werden für Kinder unter zehn Jahren nicht angeboten, das heißt sie haben keinen Platz in der Angebotsliste eines gesundheitsförderlichen Schulbuffets in der Volksschule. Des Weiteren gibt es keine Getränke mit Azofarbstoffen, die den Warnhinweis „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ tragen, verkauft. Außerdem werden, mit Ausnahme von Wasser, keine Flaschengrößen über 0,75 Liter angeboten. (Bundesministerium für Gesundheit, 2011, www)

**Tabelle 3: Getränkeliste, Quelle: Bundesministerium für Gesundheit (2011, S.4-16)**

<b>Geeignete Getränke und ideale Durstlöcher sind:</b>	<b>Weniger geeignete und stark gesüßte Getränke sind:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leitungswasser</li> <li>• Kohlensäurearmes oder stilles Mineralwasser</li> <li>• Ungesüßte Früchte- oder Kräutertees</li> <li>• Gespritzte Fruchtsäfte verdünnt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limonaden</li> <li>• Cola Getränke</li> <li>• Wellnessgetränke</li> <li>• Energy Drinks</li> <li>• Isotonische Getränke</li> <li>• Eistee</li> <li>• Light-Getränke</li> </ul>

### 2.6 Die „optimale Schuljause“

In den vorangegangenen Kapiteln wurde bereits mehrmals erwähnt, warum ein ausgewogenes Frühstück zu Hause und die Schuljause in der Pause so wichtig sind.

Anzumerken ist, dass je geringer das Frühstück ausfällt, desto ausgiebiger sollte die Schuljause sein. (GIVE, 2010, www)

Das Frühstück zu Hause und die Jause in der Schule sollten dem Körper gemeinsam mehr als ein Drittel der täglich benötigten Energie und Nährstoffe liefern und sich somit ergänzen. (GIVE, 2010, www)

Als „optimale Schuljause“ werden Vollkornbrote mit diversen Aufstrichen und Gemüse sowie Obst als Snack und Mineralwasser als Durstlöscher bezeichnet. (s.Kapitel 2.5) Besondere Achtsamkeit ist bei Milchprodukten gegeben, da viele Milchmixgetränke und Joghurt- beziehungsweise Kindermilcherzeugnisse stark gesüßt sind. Kinderlebensmittel sind daher nicht zu bevorzugen, da sie meist sehr zucker- und fetthaltig sind. (GIVE, 2010, www)

Ein ausgewogenes Frühstück und eine schmackhaft zubereitete Schuljause liefern ausreichend Energie für den Schultag und versorgen das Gehirn mit genügend Nährstoffen, welche die Schülerinnen und Schüler konzentriert und leistungsfähig bleiben lassen. (GIVE, 2010, www)

## **2.7 Vorstellung der drei Projektschulen**

### **2.7.1 HTL Pinkafeld**

Die Höhere Technische Lehranstalt Pinkafeld steht seit dem Schuljahr 2003/04 unter der Leitung von Fr. Mag.a Ilse Fiala-Thier. Der Schulbetrieb an der HTL wurde im Jahr 1967 mit Hr. Hofrat Dip.-Ing. Mag. Dr. Oskar Dlabik als Direktor begonnen. Die ständig wachsende Schülerinnen- und Schülerzahl und die steigende Nachfrage führten dazu, dass neue Fachbereiche hinzukamen. (HTL Pinkafeld, 2011, www)

Folgende Fachbereiche werden an der HTL in Pinkafeld angeboten:

BAUTECHNIK - Hochbau & Tiefbau, Bautechnik & Bauwirtschaft, INFORMATIK - Informatik, IT-Abendschule für Berufstätige, ELEKTRONIK - Computer und Leittechnik, GEBÄUDETECHNIK - Gebäudetechnik, Facility-Management, Installation & Ökoenergie (HTL Pinkafeld, 2011, www)



### 2.7.2 PTS Oberwart

Seit dem Schuljahr 2008/09 ist die Polytechnische Schule in Oberwart in einem neuen sehr modern gestalteten Gebäude untergebracht.

Folgende Fachbereiche werden an der PTS in Oberwart angeboten:

Fachbereich METALL, Fachbereich ELEKTRO, Fachbereich HOLZ, Fachbereich BAU, Fachbereich HANDEL – BÜRO und Fachbereich DIENSTLEISTUNGEN – TOURISMUS (PTS Oberwart, 2011, [www](#))

### 2.7.3 HLW Pinkafeld

Die Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe in Pinkafeld wird von Herrn Direktor Mag. Zapfel geleitet. Derzeit wird die Schule von 177 Schülerinnen und Schülern besucht, welche von 30 Lehrerinnen und Lehrern unterrichtet werden. (Zapfel, H., persönl. Mitteilung, 24.10.2011)

Die HLW setzt sich aus folgenden drei verschiedenen Schulformen zusammen:

- Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe
  - Ausbildungsschwerpunkt: Gesundheit- und Sozialmanagement
- Bundesfachschole für wirtschaftliche Berufe
  - Ausbildungsschwerpunkte: Gesundheit und Soziales, Projekt- und Office Management
- Wirtschaftsfachschole
  - Neue Form des neunten Schuljahres: als ideale Berufsvorbereitung für Lehrberufe. Für Mädchen und Burschen geeignet. (HLW Pinkafeld, 2011, [www](#))

Zum besseren Verständnis der folgenden Hauptkapitel ist anzumerken, dass die HLW Pinkafeld vor dem FGÖ-Projekt nur eine Bundesfachschole für wirtschaftliche Berufe war und sich während des Projektes auf eine HLW ausdehnte. (Zapfel, H., persönl. Mitteilung, 24.10.2011)

In den Kapiteln 3.3 sowie 4.3 wird daher noch von der BFW Pinkafeld geschrieben und in Kapitel 5.3 bereits von der HLW Pinkafeld.

## **3 DURCHGEFÜHRTE MASSNAHMEN IN DEN FOLGENDEN SCHULEN**

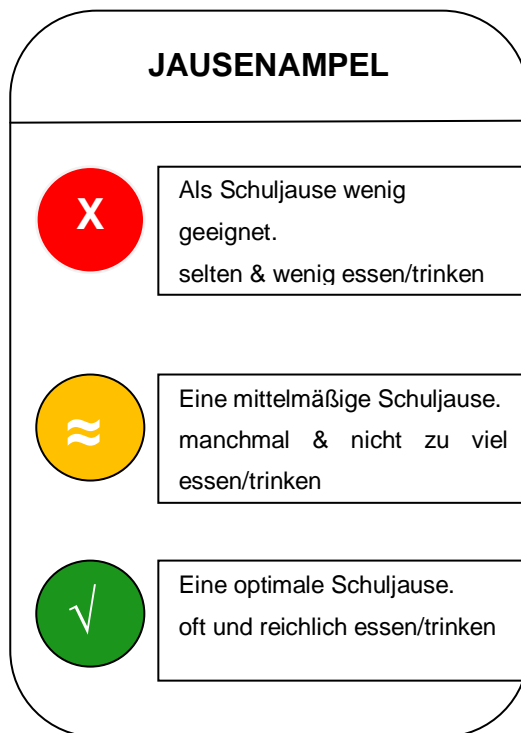
### **3.1 HTL Pinkafeld**

Die Höhere Technische Lehranstalt in Pinkafeld war eine der Schulen, die im Rahmen des Projektes „Gemeinsam Gesund im Bezirk Oberwart“ ausgewählt wurde. Dieses Projekt ist eine Initiative des Fonds Gesundes Österreich (FGÖ) und spricht einerseits Bewohner in neun ausgewählten Gemeinden im Bezirk Oberwart an und andererseits Schülerinnen und Schüler im Alter von 14 bis 18 Jahren in den ausgewählten Schulen. Hintergrund und Grundlage für dieses Projekt des FGÖs waren vor allem der Anteil an stark übergewichtigen Österreicherinnen und Österreichern und die wenig bis nicht gesundheitsfördernden Buffets in den Schulen. Im Zuge dieses Projektes sollte an der HTL Pinkafeld die Pausenverpflegung am Schulbuffet sowie an den Getränkeautomaten nachhaltig verändert werden. Ziel war eine Verbesserung des Warenangebots am Schulbuffet und gegebenenfalls an den Getränkeautomaten aus gesundheitsfördernder Sicht sowie eine Verbesserung des Essverhaltens der Schülerinnen und Schüler durch ein gesünderes Warenangebot und eine dauerhafte Etablierung des optimierten Warenangebots am Schulbuffet und gegebenenfalls an den Getränkeautomaten. Das Projekt an dieser Schule war grundsätzlich in vier Phasen gegliedert. In der ersten Phase fanden die Projektvorarbeiten, die Projektkoordination und Vorbereitungsarbeit sowie die erste Kontaktaufnahme mit der Schulbuffetbetreiberin und eine erste Analyse des Warenangebots an der Schule statt. Zum Abschluss der ersten Phase wurde bereits eine erste Projektsitzung veranstaltet. Die zweite Phase war durch eine weitere Projektsitzung sowie den Start einer Marketingaktion am Schulbuffet gekennzeichnet. Die nächste Phase wurde mit der dritten Projektsitzung begonnen. Es wurde die Marketingaktion fortgesetzt, es erfolgte eine zweite Analyse des Warenangebots an

der Schule und es fanden drei weitere Projektsitzungen statt. In der vierten Phase, wurde erneut das Warenangebot der Schule analysiert und es fand die siebte und letzte Projektsitzung statt. Den letzten Schritt im Zuge dieses Projektes an der HTL Pinkafeld bildete der Projektabschluss. Anzumerken ist hier, dass es einige Verschiebungen des geplanten Zeitplanes gegeben hat, diese jedoch mit der Projektleitung abgesprochen wurden. Der Projektablauf begann mit einer ersten Kontaktaufnahme mit der Schule und der Buffetbetreiberin. Auf die Bildung eines eigenen Projektteams mit der Schulleitung, Pädagoginnen, Pädagogen, Eltern, Schülerinnen, Schülern, Schulärztinnen und Schulärzten wurde in dieser Schule verzichtet. Diese Entscheidung erwies sich im weiteren Projektverlauf aufgrund der limitierten zeitlichen Ressourcen als richtig. Wie bereits beim Zeitplan beschrieben, fand zunächst eine Analyse des Warenangebots am Schulbuffet sowie an den Getränkeautomaten statt.

Das Buffet wurde mit einer Note von 3,5 bewertet und als ein „nicht gesundheitsförderndes“ Schulbuffet eingestuft; auch die Getränkeautomaten waren, wie erwartet, mit vielen zuckerhaltigen Getränken gefüllt. Um diesen Mangel an gesundheitsfördernden Produkten zu verbessern, wurden in Folge genaue Verbesserungsvorschläge erarbeitet und in einem Protokoll zusammengefasst. Anzumerken hier ist, dass sich die Buffetbetreiberin sehr kooperativ zeigte und mit den neuen Vorschlägen meist einverstanden war. Des Weiteren wurden die Veränderungsvorschläge beziehungsweise bereits erste Umsetzungsschritte mit der Betreiberin des Buffets besprochen. Zur Umstellung der Getränkeautomaten wurde Kontakt mit der Getränkefirma aufgenommen. Um die Jausenverpflegung an der HTL bestmöglich zu optimieren, wurden zwei begleitende Marketingaktionen als Unterstützung zur Veränderung eingeführt. Die erste Marketingmaßnahme war durch eine „Ampel“ gekennzeichnet. Bei dieser Aktion wurden alle relevanten Warengruppen, wie z.B.: Getränke, Gebäck, Süßigkeiten, etc., entsprechend ihrer gesundheitsfördernden Relevanz auf Basis eines Leitsystems den Ampelfarben rot, gelb und grün zugeteilt. Die Farbe Rot stand für „wenig bis selten konsumieren“, die

Farbe Gelb für „manchmal bis mäßig“ und die Farbe Grün stand für „oft und viel konsumieren“. (Dämon, Hoppichler & Schätzer, 2011, S.2-7)



**Abbildung 4: Eigene Darstellung in Anlehnung an Dämon, et.al. (2011, S.)**

Die zweite Marketingmaßnahme wurde mit dem Titel „1x1 am Schulbuffet“ eingeführt. Diese Maßnahme beinhaltete eine Aktion, bei der fünf gesundheitsfördernde Produkte um maximal einen Euro angeboten wurden. Eingeführt wurde zunächst nur die „Ampel-Aktion“, da die Buffetbetreiberin eine Kombinationsaktion – Weckerl + Getränk bzw. Weckerl + Obst – statt der „1x1 am Schulbuffet“ geplant hatte. Eine weitere Maßnahme, die bereits umgesetzt wurde, war die Umstellung der Getränkeautomaten. Erfreulich festzustellen war auch, dass die Schülerinnen und Schüler großes Interesse zeigten und sich immer häufiger nach der Bedeutung der Ampelfarben erkundigten. Als nächster Schritt wurde auch eine Kennzeichnung für Mehlspeisen eingeführt, wobei die Buffetbetreiberin mit einem Abverkauf der Gummi-Süßigkeiten begann, obwohl zu diesem Zeitpunkt das Angebot dieser Produkte bereits deutlich reduziert war. Aus dem Produktsortiment wurden Kartoffelchips zur Gänze herausgenommen.

Im Zuge der vierten Projektsitzung wurde eine Zwischenevaluierung des Schulbuffets und der Getränkeautomaten durchgeführt. Die Note verbesserte sich von der anfänglichen Bewertung von 3,5 auf 2,8, da die umgesetzten Maßnahmen bereits Wirkung zeigten. Deutlicher war die Verbesserung bei den Getränkeautomaten. Hier erhöhte sich der Anteil an Produkten mit moderatem Zuckergehalt bzw. der ohne Süßstoffe von 34% auf 78%. Diese Projektsitzung war aber vor allem durch die Einführung einer weiteren Aktion, nämlich der „3x3 am Schulbuffet“, gekennzeichnet. Bei dieser Aktion konnten sich die Schülerinnen und Schüler selbst ein Menü, bestehend aus einem Weckerl, einem Getränk und einem Snack, zusammenstellen, wobei die gesundheitsfördernden Produkte Vorrang hatten. So wurden dunkle Gebäcksorten mit mageren Belägen und Gemüse sowie Getränke mit reduziertem Zuckergehalt angeboten. Ausnahme gab es bei den Snacks, bei denen vereinzelt auch kleine Süßigkeiten gewählt werden konnten. Im Zuge der sechsten Projektsitzung wurde eine Neuplatzierung von Obst festgestellt sowie eine erneute Reduktion des Süßwarenangebots am Buffet. Die Marketingaktion „3x3 am Schulbuffet“ wurde zwar getestet, war aber aufgrund des großen Andranges in den Pausen kaum umsetzbar. Stattdessen wurde von der Buffetbetreiberin ein Wochenangebot gestaltet, das an der Schiefertafel vor dem Schulbuffet angekündigt werden sollte, zum Zeitpunkt des Projektabschlusses jedoch noch nicht erfolgt war. Abschließend erfolgte eine Angebotsevaluierung am Buffet sowie an den Getränkeautomaten. Das Angebot stabilisierte sich auf derselben Bewertungsnote (2,8) wie bei der Zwischenevaluierung. Vergleicht man die Ergebnisse zu Projektstart mit denen zu Projektende zeigen sich deutliche Veränderungen. Der Anteil an dunklem Gebäck wurde erhöht, der Anteil an fetten Wurst- und Fleischprodukten reduziert und der Anteil an Gemüse und Obst wurde ebenfalls erhöht. In der HTL Pinkafeld zeigte sich, obwohl das gesamte Potential zur Optimierung des Warenkorbes am Schulbuffet sowie an den Getränkeautomaten noch nicht zur Gänze ausgeschöpft war, eine sehr positive Entwicklung. Wie die Umsetzung einiger dieser Marketingaktionen zeigte, können auch an einer Höheren Technischen Lehranstalt die Kunden, die zum größten Teil Männer sind, durch derartige Aktionen

erreicht werden. Die Umsetzung des Projektes an der HTL Pinkafeld wurde aus Sicht der Projektleitung als guter Erfolg eingestuft. (Dämon, et.al., 2011, S.2-7)

Durchgeführte Maßnahmen an der HTL Pinkafeld im Überblick:

**Tabelle 4: Durchgeführte Maßnahmen an der HTL Pinkafeld im Überblick**

• „1x1 am Schulbuffet“ - Aktion
• „Ampel“ - Aktion
• Kartoffelchips wurden zur Gänze aus dem Sortiment genommen
• Abverkauf der Gummi-Süßigkeiten
• Neuplatzierung von Obst
• Einführung eines höheren Anteils an dunklem Gebäck (38%)
• Reduzierung der fetten Wurst- und Fleischprodukte (33%)
• Verkauf von Gebäck mit diversen Aufstrichen
• Erhöhung des Angebots an Gemüse (auf 74%)
• Verkauf von mehreren Milchprodukten (elf Produkte im Sortiment)
• Im Getränkesortiment wurde das Angebot der Getränke mit moderatem Zuckergehalt bzw. der ohne Süßstoffe erhöht. (59% - mehr als die Hälfte)

### 3.2 PTS Oberwart

Die Polytechnische Schule in Oberwart war eine weitere Schule, die im Rahmen des FGÖ-Projektes „Gemeinsam Gesund im Bezirk Oberwart“, ausgewählt wurde. Durch das Projekt sollte eine Evaluierung des Warenangebots am Schulbuffet sowie optional des Getränkeangebots durchgeführt werden. Ziele, die im Vorfeld des Projektes festgelegt wurden, waren einerseits das Warenangebot am Schulbuffet und gegebenenfalls an den Getränkeautomaten aus gesundheitsfördernder Sicht sowie das Essverhalten der Schülerinnen und Schüler durch ein gesünderes Warenangebot zu verbessern. Andererseits wurde eine dauerhafte Etablierung des

optimierten Warenangebots am Schulbuffet, sowie gegebenenfalls an den Getränkeautomaten, als Ziel festgelegt. Der Zeitplan des Projektes war – wie an der HTL Pinkafeld – in vier Phasen gegliedert. In der ersten Phase erfolgten erneut diverse Projektvorarbeiten, Projektkoordination und Vorbereitungsarbeit sowie die erste Kontaktaufnahme mit der Schule. In der nächsten Phase wurde das Warenangebot der Schule analysiert, begleitende Projektmaßnahmen festgelegt und es fanden die ersten beiden Projektsitzungen statt. In der dritten Phase wurde das Projekt für kurze Zeit unterbrochen bzw. wieder aufgenommen und es fand die dritte Projektsitzung statt. Die letzte Phase war durch eine zweite Analyse des Warenangebots der Schule sowie durch die vierte und letzte Projektsitzung gekennzeichnet. Den letzten Schritt im Zuge dieses Projektes an der PTS Oberwart bildete der Projektabschluss. Anzumerken ist auch hier, dass sich der Zeitplan etwas verschoben hat, dies aber mit der Projektleitung abgesprochen wurde.

Der Projekttablauf in der PTS Oberwart startete mit einer ersten Kontaktaufnahme mit dem Buffetbetreiber direkt. Da der Buffetbetreiber auch Buffets an anderen Schulen führte, wurde von ihm der Wunsch geäußert, die erarbeiteten Inhalte des Projektes auf andere Schulen ausweiten zu dürfen. Diesem Anliegen wurde zugestimmt, da natürlich eine hohe Beteiligungsquote verschiedener Schulen sowie die Nachhaltigkeit zentrale Schwerpunkte dieses Projektes waren. Des Weiteren wollte der Buffetbetreiber das Projekt auch in der NMS in Oberwart durchführen, da die Direktion bereits im Vorfeld großes Interesse daran gezeigt hat. Obwohl die Zielgruppe der NMS nicht der im Projekt ursprünglich definierten Zielgruppe entsprach, wurden die Maßnahmen auch an dieser Schule eingeführt.

Der Projekttablauf in der PTS wurde durch eine erste Buffetevaluierung sowie ein Gespräch mit der Schulleitung fortgesetzt. Die erste Analyse des Warenangebots am Schulbuffet zeigte einen starken Verbesserungsbedarf. Der Warenkorb an der PTS wurde mit der Note 2,9 bewertet, wobei das Angebot als kaum gesundheitsfördernd einzustufen war. Wie bereits in der HTL Pinkafeld erfolgreich eingeführt und umgesetzt, wurde auch hier die „Ampel“ – Aktion zunächst vorgestellt und danach eingeführt. Im Rahmen der zweiten Projektsitzung wurden einzelne

Evaluierungsergebnisse besprochen sowie spezifische Verbesserungsmöglichkeiten erörtert. Im Zuge der zweiten Buffetevaluierung wurden erneut die Daten zur Warenkorbanalyse aufgenommen. Die Ergebnisse stellten eine enorme Verbesserung des Warenangebots dar. Das Buffet an der PTS Oberwart erreichte eine Bewertungsnote von 1,8 und konnte somit als gesundheitsfördernd ausgezeichnet werden. Der Vergleich der Detailergebnisse zeigte deutliche Veränderungen am Schulbuffet der PTS. Der Anteil an dunklem Gebäck erhöhte sich, während der Anteil an fettreichen Wurst- und Fleischprodukten zur Gänze aus dem Sortiment herausgenommen wurde. Des Weiteren wurden vermehrt Gebäckstücke mit diversen Aufstrichen angeboten. Während zu Projektstart kein Obst im Produktsortiment war, konnten die Schülerinnen und Schüler folglich zwischen drei verschiedenen Sorten Obst auswählen. Außerdem wurden Milchprodukte neu eingeführt, die sich zu Projektende auf fünf verschiedene Produkte ausdehnten. Sowohl zu Projektstart als auch zu Projektende sehr niedrig war der Anteil an Süßigkeiten am Schulbuffet, nämlich lediglich vier verschiedene Artikel. Salzige Snacks wurden während des gesamten Projektes nicht angeboten. Im Getränkesortiment wurde der Anteil der Getränke mit moderatem Zuckergehalt bzw. der ohne Süßstoffe erhöht, nämlich von 50% auf 86%.

Im Rahmen der Abschlusssitzung (vierte Projektsitzung) wurde der Schulleitung eine Urkunde, die die Verbesserung des Warenkorbes bestätigte, überreicht. Außerdem wurde das Projekt und die Auszeichnung der PTS Oberwart auf der Schulhomepage veröffentlicht. Abschließend kann angemerkt werden, dass der Warenkorb des Schulbuffets an der PTS Oberwart sich im Projektverlauf von einem „kaum gesundheitsfördernden“ zu einem „gesundheitsfördernden“ Schulbuffet verbesserte und entwickelte. (Dämon, et.al., 2011, S.2-7)



Durchgeführte Maßnahmen an der PTS Oberwart im Überblick:

**Tabelle 5: Durchgeführte Maßnahmen an der PTS Oberwart im Überblick**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung eines erhöhten Anteils an dunklem Gebäck ( 36%)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fettreiche Wurst und Fleischprodukte wurden gänzlich aus dem Sortiment genommen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neu eingeführt wurden Gebäckstücke mit Aufstrichen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung eines Obstangebots (drei verschiedene Sorten)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milchprodukte wurden neu eingeführt</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Anteil der Getränke mit moderatem Zuckergehalt und der ohne Süßstoffe erhöhte sich deutlich (auf 86%)</li> </ul>

### 3.3 BFW Pinkafeld

Die Bundesfachschnule für wirtschaftliche Berufe in Pinkafeld war eine weitere Schule, die im Rahmen des FGÖ-Projektes „Gemeinsam Gesund im Bezirk Oberwart“ ausgewählt wurde. Ziele des Projektes an der BFW waren eine Verbesserung des Warenangebots am Schulbuffet aus gesundheitsfördernder Sicht im Rahmen der Buffetneuausschreibung sowie eine dauerhafte Etablierung des optimierten Warenangebots am Schulbuffet. Evaluierung des Projektes war zu Projektbeginn keine geplant. Der Zeitplan des Projektes an der BFW war ebenfalls – wie bereits an der HTL und PTS – in vier Phasen unterteilt. Die erste Phase war wieder durch Projektvorarbeiten, der ersten Kontaktaufnahme, einer ersten Projektbesprechung sowie einer Unterstützung im Ausschreibungsprozess eines neuen Schulbuffets gekennzeichnet. In der zweiten Phase erfolgte erneut die Unterstützung für die Ausschreibung sowie eine zweite Projektbesprechung. In der dritten Phase wurden keine neuen Maßnahmen, sondern lediglich Unterstützung sowie eine dritte Besprechung durchgeführt. Die letzte Phase enthielt ebenfalls Unterstützung, eine vierte und letzte Projektbesprechung sowie den Projektabschluss.

Das Projekt startete mit einer ersten Kontaktaufnahme mit der Schule. Bei der ersten Projektbesprechung wurden die aktuellen Gegebenheiten der BFW von der Schulleitung, die sich zu diesem Zeitpunkt bereits für einen Buffetbetreiberinnern- bzw. Betreiberwechsel entschieden hatte, erläutert. Im Zuge des Schulumbaus sollte auch ein neuer Buffetbereich eingerichtet werden, um das Angebot für Schülerinnen und Schüler attraktiv zu gestalten, da zu jenem Zeitpunkt lediglich Gebäck, belegtes Gebäck und Milchprodukte angeboten wurden. Erst im Rahmen der vierten, allerdings schon der letzten Projektbesprechung, war das neu geschaffene Schulbuffet fertig. Der Buffetbereich lag aber nicht, wie ursprünglich geplant, in der neu geschaffenen Aula, sondern an einem Platz nahe dem Eingang. Begründung für diese Umplanung war, dass für den Buffetbetreiber deutlich kürzere Wege entstehen würden. Da eine angebotene Buffetevaluierung nicht angenommen wurde, beschränkte sich die Angebotsanalyse auf wenige Komponenten, nämlich nur auf jene, die vor Ort analysiert werden konnten. Vom Buffetbetreiber wurden einige dunkle Gebäcksorten sowie ein neu kreiertes „Schulweckerl“, ein Korb Äpfel und Mandarinen und zwei verschiedene Milchprodukte präsentiert. Anzumerken ist aber, dass einige Produkte, die präsentiert wurden, nicht im Ausschreibungsangebot enthalten waren. Umgekehrt waren einige in der Ausschreibung angeführten Produkte nicht im Sortiment. Gründe dafür konnten nicht definiert werden, die Schulleitung zeigte sich mit dem „neuen“ Schulbuffet und dem allgemeinen Warenkorb aber sehr zufrieden.

Projektabschluss: Die festgelegten Projektziele wurden aus Sicht der Projektleitung teilweise erreicht, da im Rahmen der Neuausschreibung des Schulbuffets grundsätzlich ein gesundheitsfördernder Warenkorb angeboten, bei der Umsetzung aber nur teilweise umgesetzt wurde. Grundsätzlich kann jedoch angemerkt werden, dass nach der Wiederaufnahme des Schulbuffets an der BFW generell eine reichhaltigere Auswahl angeboten wurde, die auch mehr gesundheitsfördernde Produkte umfasste. (Dämon, et.al., 2011, S.2-5)

Durchgeführte Maßnahmen an der BFW Pinkafeld im Überblick:

**Tabelle 6: Durchgeführte Maßnahmen an der BFW Pinkafeld im Überblick**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neue Gestaltung sowie Wiederaufnahme des Schulbuffets</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Einführung dunkler Gebäcksorten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kreierung eines Schulweckerls</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Einführung eines Angebots an Äpfeln und Mandarinen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Angebot von zwei verschiedenen Milchprodukten</li> </ul>

## 4 STOLPERSTEINE UND HERAUSFORDERUNGEN BEI DER UMSETZUNG

### 4.1 HTL Pinkafeld

Die HTL Pinkafeld ist nicht nur die größte der drei beschriebenen Projektschulen, sondern auch die, mit dem höchsten männlichen Kundenstamm am Schulbuffet sowie an den Getränkeautomaten. Aus dieser Sicht ist anzumerken, dass das Projekt an dieser Schule gut abgelaufen ist. Der Zeitplan musste zwar, aufgrund einiger Verschiebungen, geändert werden, doch wurde der Projektverlauf, wie geplant, durchgezogen. Da die Buffetbetreiberin samt Team sehr kooperationsfreudig waren und die vorgeschlagenen Maßnahmen umsetzten, konnte man im Laufe des Projektes die Bewertungsnote des Schulbuffets erhöhen sowie eine gesünderes Produktangebot feststellen. Die bereits zuvor beschriebene „1x1 am Schulbuffet“ – Aktion wurde von der Buffetbetreiberin nach hinten verschoben, da sie eine selbst kreierte Kombinationsaktion einführte, die ein Weckerl + Getränk bzw. ein Weckerl + Obst beinhaltete. Trotz der Verschiebung dieser Aktion, wurde sie später eingeführt. Eine weitere Herausforderung für die Buffetbetreiberin war die „3x3 am Schulbuffet“ Marketingmaßnahme, da aufgrund des großen Andrangs in den Pausen diese Aktion nur schwer umzusetzen war. Nach einer kurzen Testphase wurde sie dann abgebrochen. Stattdessen wollte die Buffetbetreiberin ein Wochenangebot gestalten,

dass an einer Schiefertafel vor dem Schulbuffet angekündigt werden sollte. Da es zum Projektabschluss noch nicht angeboten wurde, ist unklar, ob es nach Ende des Projekts überhaupt eingeführt wurde. Die Projektleitung gab auch an, dass nicht das gesamte Potential zur Optimierung des Warenkorbes am Schulbuffet sowie an den Getränkeautomaten ausgeschöpft wurde. Außerdem wurden die geplanten Marketingaktionen nur teilweise eingeführt. Dennoch ist anzumerken, dass die HTL Pinkafeld große Fortschritte in Bezug auf eine gesundheitsfördernde Jausenverpflegung gemacht hat. (Dämon, et.al., 2011, S.2-7)

Stolpersteine & Herausforderungen an der HTL Pinkafeld im Überblick:

**Tabelle 7: Stolpersteine & Herausforderungen an der HTL Pinkafeld im Überblick**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• verschobener Zeitplan</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiebung der „1x1 am Schulbuffet“ – Aktion</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die „3x3 am Schulbuffet“ – Aktion wurde abgesagt.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das angekündigte und von der Buffetbetreiberin geplante Wochenangebot wurde bis zum Projektende nicht eingeführt.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es wurde nicht das gesamte Potential zur Optimierung des Warenkorbs ausgeschöpft.</li> </ul>

## 4.2 PTS Oberwart

Die PTS Oberwart war die einzige der beschriebenen Projektschulen, die einen ausgezeichneten Erfolg mit diesem Projekt erzielte.

Grundsätzlich ist anzumerken, dass einige große Hürden im Rahmen der Umsetzung des Projektes gemeistert werden mussten. Der Buffetbetreiber wünschte sich, dass neben dieser Schule auch noch eine zweite Schule mit betreut werden sollte. Nach Rücksprache mit der Gesamtleitung des Modellregionprojektes wurde diesem Anliegen nachgegangen. Eine kurze Projektunterbrechung ergab sich, weil mehrere Filialen seines Unternehmens saniert werden mussten und er somit anderweitig

beschäftigt war. So wurde der Termin für die dritte Projektsitzung am selben Tag vom Buffetbetreiber abgesagt. Er gab an, dass dies für ihn Priorität hätte und er sich in folgender Zeit verstärkt darum kümmern müsse. Trotz dieser Schwierigkeiten wurde das Projekt aber wieder aufgenommen und bis zum Projektabschluss durchgeführt. Wie vorher bereits erwähnt, erzielte die PTS Oberwart eine Auszeichnung für ein „gesundheitsförderndes Schulbuffet“. (Dämon, et.al., 2011, S.2-7)

Stolpersteine & Herausforderungen an der PTS Oberwart im Überblick:

**Tabelle 8: Stolpersteine & Herausforderungen an der PTS Oberwart im Überblick**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• verschobener Zeitplan</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Projektleitung nahm, auf Wunsch des Buffetbetreibers, eine weitere Schule in das Projekt auf.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiebung des Termins der dritten Projektsitzung seitens des Buffetbetreibers ergab eine kurze Projektunterbrechung.</li> </ul>

### 4.3 BFW Pinkafeld

Die Ausgangssituation der BFW Pinkafeld war – gegenüber den anderen beiden Projektschulen – etwas differenzierter, da die Schulleitung eine neue Buffetbetreiberin oder einen neuen Buffetbetreiber für das Schulbuffet an der BFW suchte. Das Projekt und somit in Folge der Projektverlauf wurde an dieser Schule daher anders aufgebaut. Die BFW plante von Anfang an keine Evaluierung des Projektes. Seitens der Schulleitung sollte die Ausschreibung für das neue Buffet noch im Juni jenes Jahres erfolgen. Ein Buffetbetreiber wurde aber erst bis zur zweiten Projektbesprechung gefunden. Da der Buffetbetreiber aber derselbe war, der das Schulbuffet in der BFW bereits vor der Ausschreibung betrieb, wurde nochmals angeboten, nach der Buffeteinführung dieses zu evaluieren. Des Weiteren wurde vereinbart, dass der Umbau des Schulbuffets bis Mitte November jenen Jahres

abgeschlossen sein sollte. Obwohl es bei der dritten Projektbesprechung – wie vereinbart Mitte November – noch nicht fertig war, wurde die Aula als neuer Buffetbereich fixiert. Bei der vierten und letzten Besprechung mit der Schulleitung (Mitte März des darauffolgenden Jahres) wurde festgestellt, dass das Buffet – nicht wie geplant – in der Aula, sondern an einem Platz nahe dem neu geschaffenen Eingang zu finden war. Da das Angebot einer Buffetevaluierung von der Schulleitung nicht angenommen wurde, beschränkte sich die abschließende Analyse des Angebots auf wenige Komponenten, nämlich auf jene, die zu diesem Zeitpunkt vor Ort besichtigt werden konnten. Anzumerken ist, dass an jenem Tag viele Produkte verkauft wurden, die zuvor im Ausschreibungsangebot nicht enthalten waren, und umgekehrt.

Trotz dieser Stolpersteine und Herausforderungen zeigte sich die Schulleitung mit dem Ergebnis durchaus zufrieden. Seitens der Projektleitung wurden die Projektziele aber nur teilweise erreicht und der Warenkorb wurde aus gesundheitsfördernder Sicht ebenfalls nur teilweise umgesetzt. (Dämon, et.al., 2011, S.2-5)

### Stolpersteine & Herausforderungen an der BFW Pinkafeld im Überblick:

**Tabelle 9: Stolpersteine & Herausforderungen an der BFW Pinkafeld im Überblick**

• keine Projektevaluierung
• von Anfang an kein Schulbuffet vorhanden, daher Begleitung bei der Ausschreibung
• Umbau war zur geplanten Zeit nicht fertig
• Der ursprüngliche Buffetbereich entsprach nicht dem Geplanten.
• Produkte, die in dem Ausschreibungsangebot enthalten waren, wurden nicht angeboten.
• Produkte, die in dem Ausschreibungsangebot nicht enthalten waren, wurden angeboten.

## **5 NACHHALTIGE ENTWICKLUNG AN DIESEN SCHULEN – EINE LEITFADENBEFRAGUNG MIT EINER BUFFETBETREIBERIN, EINEM BUFFETBETREIBER & EINEM DIREKTOR**

### **5.1 Darstellung der Methodik**

Der Empirie Teil dieser Forschungsarbeit basiert auf einer Leitfadenbefragung mit Laien. Es wurden drei Personen, davon eine Buffetbetreiberin, ein Buffetbetreiber und ein Direktor der Schulen, mittels dieses Befragungstyps interviewt. Eine Leitfadenbefragung ist teilstrukturiert und durch vorwiegend offene Fragen gekennzeichnet. Charakteristisch für diesen Befragungstyp ist der Leitfaden, der die Grundstruktur der Befragung darstellt. Ausgewertet wird bei Leitfadenbefragungen qualitativ. Ein Vorteil einer Leitfaden- gegenüber einer Fragebogenbefragung ist der inhaltliche Reichtum und die subjektive Sichtweise der Befragten, die dem Interviewer präsentiert werden. Außerdem können Mimik, Gestik, Aufgeschlossenheit oder Distanz vom Interviewer wahrgenommen werden. Aufgrund dieser Merkmale wurde für den Empirie Teil „Nachhaltige Entwicklungen an diesen Schulen“ eine Leitfadenbefragung gewählt, da auf diese Weise nicht nur Antworten auf Fragen, die gestellt, gegeben werden, sondern ein Gespräch zwischen Interviewer und Befragten zustande kommt. So können in der Gesprächssituation neue Themen und Fragen eingebracht werden, die zusätzlich Informationen zu den im Leitfaden enthaltenen Fragen liefern.

Der Interviewleitfaden wurde auf Basis der zwei vorangegangenen Kapitel (Kapitel 3 & 4) aufgebaut. Die Fragen wurden verständlich und präzise formuliert, so dass es keine Schwierigkeiten gab. Zur Befragung ausgewählt wurden jene Personen, die bereits während des FGÖ-Projektes an der Umgestaltung der Buffets beteiligt und involviert waren. Die Teilnehmerate war sehr hoch, da alle drei Personen sofort ihre Teilnahme zusagten.

Kontaktaufnahme erfolgte während der Literaturlarbeit im Oktober. Die Interviews wurden Ende Oktober beziehungsweise Mitte November durchgeführt. Die befragten Personen zeigten großes Interesse und Begeisterung an der Mitarbeit und beantworteten die gestellten Fragen sehr offen. Die Ergebnisse wurden nach der dritten Befragung Mitte November ausgewertet.

## **5.2 Darstellung der Ergebnisse**

Die Leitfadentbefragungen wurden qualitativ ausgewertet. Bei der Auswertung fiel auf, dass viele der Antworten ähnlich waren, sich aber dennoch Unterschiede zwischen den drei Schulen feststellen ließen.

Die Fragen waren für alle Personen verständlich und die Antwortbereitschaft sehr hoch, dennoch wurde aufgrund passender Formulierungen manchmal länger überlegt. Die Länge der Interviews war mehr oder weniger bei allen gleich, da alle drei der befragten Personen sehr aufgeschlossen antworteten.

### **5.2.1 HTL Pinkafeld**

In der HTL Pinkafeld wurde das Getränkeangebot der Automaten entsprechend dem Verein Sipcan auf weniger zuckerhaltige Getränke umgestellt. Des Weiteren wurden veränderte Positionen der Getränke vorgenommen. Beim Schulbuffet wurde das Ampelsystem eingerichtet und es werden nun vermehrt „gesunde Weckerl“ angeboten, wie z.B. Korngebäck mit Aufstrichen und Gemüse. Laut Angaben der Buffetbetreiberin der HTL wurden diese Angebote von den Schülerinnen und Schülern sehr gerne angenommen. Weitere Maßnahmen wurden durch eine neue Platzierung der Milchprodukte durchgeführt sowie durch die Ausweitung des Obstangebotes. Nachhaltig ist in der HTL auch das Menü, bei dem dreimal pro Woche Obst als Nachspeise angeboten wird. Außerdem wurde das Haribo-Sortiment zur Gänze aus dem Produktsortiment gestrichen.

Die oben angeführten Maßnahmen, die im Rahmen des FGÖ-Projektes eingeführt wurden, werden in der HTL in Pinkafeld weiterhin durchgeführt. Anzumerken ist, dass der Umstieg der Wurstsorten – auf Putenschinken, Putenextra, etc. – nicht gelungen



ist, da diese Produkte von den Schülerinnen und Schülern nicht angenommen wurden. Die Buffetbetreiberin gab an, dass sie persönlich auch der Meinung ist, dass Putenwurstherzeugnisse aus ihrer Sicht nicht „gesünder“ sind, da ihr aus eigener Erfahrung die Zuchtart der Puten bekannt ist.

Die Buffetbetreiberin wird die eingeführten Maßnahmen und Aktionen auch alleine weiterführen, da sie es für sehr sinnvoll betrachtet, die Schülerinnen und Schüler in kleinen Schritten zu einer gesünderen Ernährung zu führen.

Außerdem würde sie trotz des hohen Arbeitsaufwandes für ihre Mitarbeiterinnen jederzeit wieder an einem ähnlichen Projekt teilnehmen, da sie und ihre Mitarbeiterinnen an einer ständigen Verbesserung des Angebotes sehr interessiert und darum bemüht sind.

### **5.2.2 PTS Oberwart**

In der PTS Oberwart wollte der Buffetbetreiber Nachhaltigkeit erzielen und das im Laufe des Projektes eingeführte auch danach beibehalten. Da die PTS mit dem Projekt einen ausgezeichneten Erfolg erreichte und somit als „gesundheitsförderliches Schulbuffet“ bewertet wurde, war der Betreiber des Buffets der Meinung die Produkte des umgestalteten Sortiments weiterhin anzubieten.

Zu Schulbeginn dieses Schuljahres (2011/2012) wurde vom Direktor der PTS Oberwart jedoch eine erneute Umstrukturierung des Buffets gewünscht, da künftig ausschließlich Vollkornprodukte angeboten werden sollten.

Obwohl in einem gesundheitsförderlichen Schulbuffet vereinzelt auch Süßigkeiten und Wurstsemmeln angeboten werden können, werden in der PTS zur Zeit nur Vollkornprodukte angeboten. Weißgebäck wurde zur Gänze aus dem Produktsortiment gestrichen. Diverse Mehlspeisen, wie z.B.: Topfengolatschen und Nougat Croissants, werden ab diesem Schuljahr mit Vollkornteig zubereitet und verkauft. Anzumerken ist, dass das Angebot reiner Vollkornprodukte von den Jugendlichen in der PTS nicht gerne angenommen wird. Der Buffetbetreiber meinte, dass ein reines Vollkornbuffet nur dann funktionieren könnte, wenn die Schülerinnen

und Schüler keine Produkte in die Schule mitnehmen dürften. Die Situation ist nun nämlich so, dass sich viele Schülerinnen und Schüler eine Wurstsemmel beziehungsweise ein Cola trotzdem zur Jause mitnehmen, diese am Buffet aber nicht verkauft werden dürfen.

Des Weiteren wurden die im Projektverlauf eingeführten Maßnahmen grundsätzlich beibehalten. Die „Ampel“-Aktion wird beim Schulbuffet weiterhin präsentiert und Schülerinnen und Schüler können sich die Farben in Form von Stickern auf die Verpackung ihrer gekauften Produkte kleben. Die „1x1 am Schulbuffet“ – Aktion wurde laut des Buffetbetreibers bereits während des Projektes nur kurze Zeit durchgeführt, da es eher größere Schulen ansprechen würde, so der Buffetbetreiber.

Er gab auch an, dass er die im Projekt eingeführten Aktionen und Maßnahmen auch alleine weiterführen werde. Da er die Schulbuffets an mehreren Schulen betreibt, habe er diverse Maßnahmen bereits auf andere Schulen ausgeweitet, die im Rahmen des FGÖ-Projektes nicht mitbetreut wurden. Es wird dort nun vermehrt eine gesundheitsförderliche Jause angeboten und diese vorne beziehungsweise in der Mitte präsentiert.

Zusammengefasst kann angemerkt werden, dass der Buffetbetreiber der PTS Oberwart an einem ähnlichen Projekt wieder teilnehmen würde, da er der Meinung ist, dass es mit einem vorgelegten Konzept beziehungsweise einer Schule als Vorbild, die diverse Maßnahmen bereits eingeführt hat, leichter sei die zuständigen Personen der Schule, z.B.: Direktorin/Direktor, Administratorin/Administrator, etc., erreichen und überzeugen zu können.

### **5.2.3 HLW Pinkafeld**

In der HLW in Pinkafeld wurden die im Projekt eingeführten gesundheitsförderlichen Produkte beibehalten und werden noch laufend angeboten. So werden nun zum Beispiel vermehrt Obst sowie fettarme Aufstriche angeboten sowie ein eigen kreiertes „HLW-Weckerl“. Nachhaltigkeit wurde auch durch die Veränderung der Getränkeautomaten erzielt. Hier werden derzeit vorwiegend kalorienreduzierte

Getränke angeboten, mit nur einer Limonade im Angebot. Das Projekt wurde laut dem Direktor der HLW auf die Maturaklasse ausgeweitet, da es sich zuerst nur auf die Fachschulen bezogen hat. Er gab auch an, dass er den Kontakt mit der Fachhochschule in Pinkafeld weiterhin beibehalten möchte, um z.B.: andere im Projektverlauf durchgeführte Aktionen, wie z.B.: den UKK Walking Test, zu intensivieren.

Des Weiteren gab der Direktor an, dass in der Schule deshalb keine Marketingmaßnahmen, wie z.B.: die „Ampel“ – Aktion, eingeführt wurden, da für Schülerinnen und Schüler der HLW Ernährungslehre ein Pflichtgegenstand ist und sie in diesem Fach mit den Grundlagen der Ernährungslehre unterrichtet werden.

Weiterführen wird auch diese Schule das umgestaltete Schulbuffet. Schülerinnen und Schüler nehmen es grundsätzlich gut an, allerdings wird Obst eher weniger verkauft, dennoch aber vom Buffetbetreiber weiterhin angeboten.

Im Rahmen eines Elternabends wurde nochmals darauf hingewiesen, dass Schülerinnen und Schüler Obst kaufen können und sollen. Auf diese Art und Weise wurden die Eltern gleichzeitig über die Umgestaltung des Schulbuffets informiert, da es keine speziellen Informationen gab, z.B.: in Form eines Schreibens oder Sitzungen.

Zusammenfassend zu erwähnen ist, dass der Direktor der HLW jederzeit wieder an einem ähnlichen Projekt teilnehmen würde, da er der Meinung ist mit externen Prozessbegleiterinnen und Prozessbegleitern die Praxis noch mehr forcieren zu können, die den Schülerinnen und Schülern im Unterricht vermittelt wird.

## **6 HANDLUNGSEMPFEHLUNGEN ZUR GESUNDHEITSFÖRDERLICHEN UMGESTALTUNG DER SCHULBUFFETS IN BEZUG AUF NACHHALTIGKEIT**

### **6.1 Qualitätskriterien, die bei der Umgestaltung beachtet werden sollten**

Um gesundheitsfördernde Themen in der Schule nachhaltig aufzugreifen und das Schulbuffet gesundheitsfördernd nachhaltig zu verändern, bedarf es einer ganzheitlichen Integration des Themas Gesundheit in die Schulkultur sowie in die Schulentwicklung. Für diesen Prozess sollten folgende Qualitätskriterien beachtet werden:

- Integration
  - Es müssen sich alle Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger mit dem Projekt identifizieren. Gesundheit muss in die Schulkultur integriert sowie in das Schulleitbild aufgenommen werden.
- Partizipation
  - bedeutet, dass die gesamte Schulbelegschaft in den Prozess miteinbezogen und am Projekt aktiv beteiligt werden muss. Das bedeutet eine Einbeziehung der Direktorin, des Direktors, der Lehrerinnen und Lehrer, Schülerinnen und Schüler sowie der Eltern und dem gesamten in der Schule tätigen Personal in die Planung und Gestaltung der Maßnahmen am Schulbuffet. Außerdem sind unterstützende Maßnahmen, wie z.B.: die Anpassung des Stundenplans an das Projekt, zu treffen und zu organisieren.

- Ganzheitlichkeit
  - Im Projekt werden unterstützende Rahmenbedingungen für gesundheitsrelevantes Verhalten geschaffen, die die Gesundheit nachhaltig fördern. (Verhältnisprävention)
- Nachhaltigkeit
  - Es sollten bereits bei der Planung des Projektes Überlegungen für Maßnahmen in Bezug auf Nachhaltigkeit getroffen werden, damit allen Beteiligten die Möglichkeit gegeben wird, das gesundheitsfördernde umgestaltete Schulbuffet auch nach Projektabschluss weiterzuführen.
- Projektmanagement
  - Da die Umgestaltung des Schulbuffets als Projekt im Schulalltag läuft, bedarf es der Einbeziehung des Projektkreislaufes (s.Kapitel 6.2), um die Maßnahmen sorgfältig planen, auszuführen und evaluieren können.
- Dokumentation & Öffentlichkeitsarbeit
  - Damit der Ablauf des Projektes für Dritte nachvollziehbar ist, bedarf es einer ausreichenden Dokumentation sowie Information der verschiedenen Stakeholder (Publikation). (Hauptverband SV, 2011, www)
- Gender
  - Einbeziehung der Gender-Perspektive: Eine volle Entwicklung aller Potenziale von Mädchen und Buben ohne geschlechtsspezifische Einschränkungen zu ermöglichen. (Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur, 2011, www)

## 6.2 Der Projektkreislauf

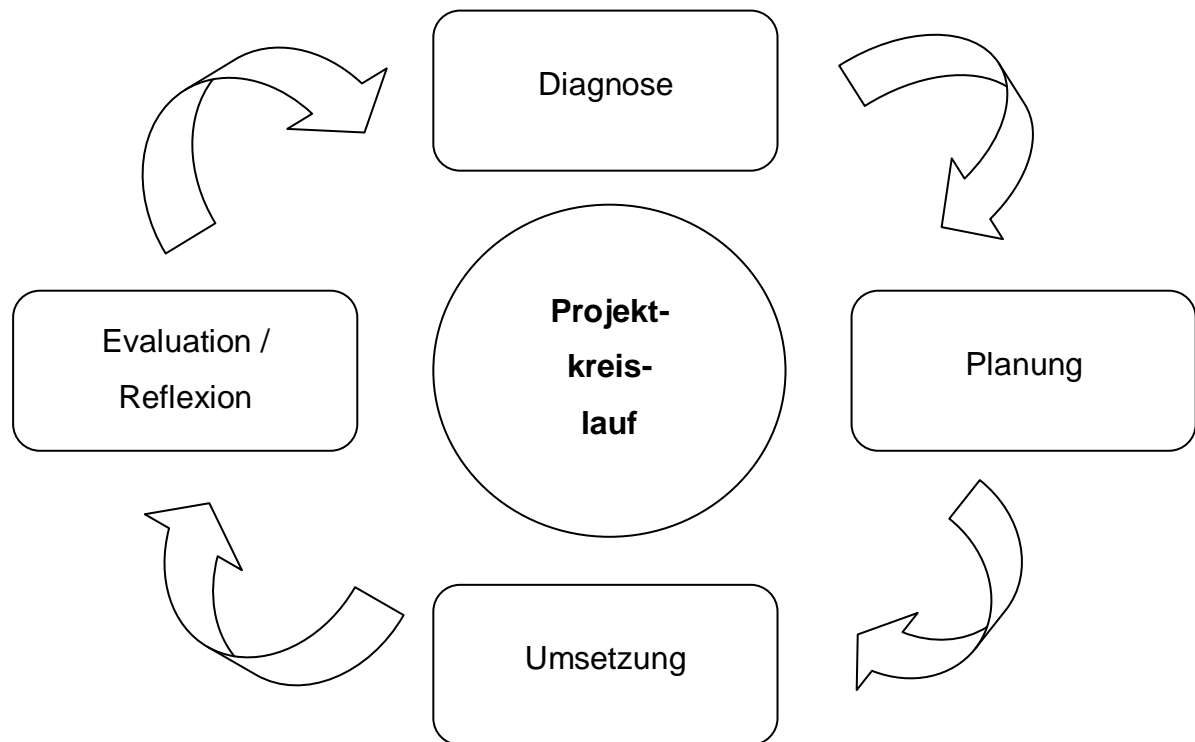


Abbildung 5: Eigene Darstellung in Anlehnung an Hauptverband der Sozialversicherung

Grundsätzlich lässt sich jedes Projekt in vier verschiedene Phasen einteilen:

1. Diagnosephase
2. Planungsphase
3. Umsetzungsphase
4. Evaluations- und Reflexionsphase

Anzumerken ist hier, dass diese Phasen meist nicht linear verlaufen, sondern sich untereinander vermischen. Unvorhergesehene Situationen erfordern oft die Umstrukturierung von Maßnahmen während des Projektverlaufs. Die Dokumentation bezieht sich auf den gesamten Projektkreislauf. (Hauptverband SV, 2011, [www](#))

Jedes Projekt benötigt einen Projektauftrag und somit eine Auftraggeberin beziehungsweise einen Auftraggeber. Der Auftrag bildet die Arbeitsgrundlage, informiert allgemein über das Projekt und verbindet Projekt und Stammorganisation sowie andere beteiligte Organisationen. (z.B.: Sponsoren, externe Projektbegleiterinnen und Projektbegleiter) (Hauptverband SV, 2011, [www](#))

### **6.3 Erfolgreiche Schritte zu einem gesundheitsfördernden Schulbuffet**

Um das Verpflegungsangebot an Schulen nachhaltig umzugestalten, bedarf es eines strukturierten Managements. Bei der Vorbereitung, Planung, Umsetzung und Nachbereitung soll, wie in Kapitel 6.2 beschrieben, der Projektkreislauf Anwendung finden. Folgend werden einige praktische Schritte erläutert, die eine Veränderung des Schulbuffets erfolgreich und langfristig ermöglichen. (Umweltdachverband GmbH, 2009, [www](#))

- Projektteam zusammenstellen

Die Unterstützung bei der Implementierung gesundheitsfördernder Maßnahmen sowie bei der Durchführung eines Projektes ist essentiell. Zunächst sollte ein Gespräch mit der Direktorin, dem Direktor der Schule vereinbart werden. Des Weiteren ist ratsam, eine vorläufige Zustimmung im Rahmen einer Sitzung des Schulgemeinschaftsausschusses einzuholen. In einem nächsten Schritt erfolgt die Gründung eines Projektteams das aus rund fünf bis zehn Personen bestehen sollte. Teammitglieder setzen sich aus den Schülerinnen und Schülern, Lehrerinnen und Lehrern, der Schulverwaltung, eventuell den Eltern, der Buffetbetreiberin, des Buffetbetreibers, etc. zusammen. Dabei sollten auf ausgewogene

Geschlechterverhältnisse Acht gegeben werden. Externe Projektbegleiterinnen oder -begleiter sind keine Projektteammitglieder. Texte, die das Projektteam ansprechen, sollten gendergerecht formuliert sein, das heißt es werden sowohl Frauen als auch Männer gleichzeitig angesprochen. (Umweltdachverband GmbH, 2009, www)

- Ausgangslage analysieren und bewerten

Dieser Punkt umfasst die Bewertung des gegenwärtigen Zustandes an der Schule sowie die Abklärung von zukünftigem Handlungsbedarf. Folgend eine Checkliste, die in diesem Zusammenhang, abgearbeitet werden sollte.

- Wird Gesundheitsförderung (Ernährung/Verpflegung) bereits in der Schulkultur gelebt?
- Welchen Stellenwert haben Genderaspekte in der Schulkultur?
- Wie ist das aktuelle Verpflegungsangebot an der Schule aus?
- Wer sind die Zielgruppen des Schulbuffets?
- Wer legt das Produktsortiment fest? Wer ist derzeit in die Entscheidungen eingebunden?
- Ist das derzeitige Angebot ernährungsphysiologisch an die Zielgruppen angepasst?
- Wie erfolgt die Kommunikation des Angebotes mit den Zielgruppen?
- Welche Möglichkeiten zur Mitbestimmung gibt es für Schülerinnen und Schüler beziehungsweise für das Schulpersonal?
- Wie ist die derzeitige Akzeptanz des Verpflegungsangebotes bei den Zielgruppen?
- Welche Wünsche und Ideen haben die Schülerinnen und Schüler beziehungsweise das Schulpersonal für die Verpflegung in der Schule?



- Gibt es in der Umgebung Konkurrenz zum Schulbuffet, beziehungsweise wenn ja, von wem (Mädchen/Buben) wird diese genutzt?
- Wie teilen sich die Raum- und Organisationsstrukturen auf und wie ist das Ambiente gestaltet? (Umweltdachverband GmbH, 2009, www)

- Ziele gemeinsam formulieren

Nach der Analyse der Ist-Situation müssen in der Planungsphase konkrete Ziele formuliert werden. Um das Verpflegungsangebot erfolgreich umzugestalten, muss dieser Schritt vom Projektteam gemeinsam durchgeführt werden. Dafür sollten die Ziele zunächst gesammelt sowie bewertet werden, um anschließend eine Zielhierarchie festzulegen. (z.B.: Ziel Priorität I, II, III – bis wann: \_\_\_\_\_) In einem weiteren Schritt lassen sich die Ziele dann konkretisieren, um die Erreichung dieser überprüfbar zu machen. (Umweltdachverband GmbH, 2009, www)

- Maßnahmen festlegen

Um festzulegen, wie die vorher festgelegten Ziele erreicht werden können und wer für die Umsetzung verantwortlich ist, sollte gemeinsam z.B: durch Brainstorming nach geeigneten Maßnahmen beziehungsweise Lösungsideen gesucht werden. Bei der Planung und Umsetzung werden zunächst Schritte und Aufgaben formuliert, Verantwortliche festgelegt und schließlich ein Zeitplan erstellt. (Umweltdachverband GmbH, 2009, www)

- Umsetzung

Unter diesem Punkt werden die vorher festgelegten Maßnahmen umgesetzt. Sofern keine Probleme oder Schwierigkeiten auftreten, sollte von den definierten Zielen nicht abgewichen werden. (Umweltdachverband GmbH, 2009, www)

- Evaluierung/Qualitätssicherung/Sicherung von Nachhaltigkeit

Hier wird überprüft, ob die festgelegten Ziele erreicht wurden beziehungsweise ob und wo es weiteren Handlungsbedarf gibt. Bei der Sicherung von Nachhaltigkeit geht es darum, das Verpflegungsangebot an der Schule immer weiter zu verbessern und die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler zu berücksichtigen. (Umweltdachverband GmbH, 2009, www)

## 7 SCHLUSS

### 7.1 Zusammenfassung

Zur Zusammenfassung dieser Arbeit lässt sich festhalten, dass die Forschung über „Gesunde Schuljause“ noch ein sehr junges Gebiet darstellt. Obwohl in den letzten Jahren immer wieder einige Projekte in Schulen durchgeführt wurden, ist dieser Bereich um „gesunde“ Ernährung als Schuljause noch weitgehend unerforscht. Woran es fehlt, ist die kooperative Zusammenarbeit der Schulen, die ein Gesundheitsförderungskonzept meist nur ausprobieren, nie aber ganz in den Schulalltag einbinden. Bedarf besteht hier vor allem an der Ausbaufähigkeit, Weiterentwicklung sowie an einer ganzheitlichen Integration von Gesundheitsförderungskonzepten. Herausfordernd dabei sind die nachhaltige Umsetzung der gewonnenen Erkenntnisse aus der Literaturarbeit und die Einbindung in den Lebens- beziehungsweise Schulalltag. Erst, wenn es gelingt ein Konzept zur „Gesunden Schuljause“ in die Schulkultur zu integrieren, kann von Gesundheitsförderung gesprochen werden.

### 7.2 Beantwortung der Forschungsfrage

Das Ziel dieser Arbeit ist es, die Forschungsfrage „Was sind die förderlichen beziehungsweise hemmenden Faktoren für eine nachhaltige Optimierung des Buffetangebotes?“ zu beantworten. Rückblickend konnten in den geführten Interviews sehr nützliche Informationen dafür gesammelt werden. Die drei befragten Personen waren sehr kooperativ und ehrlich, wodurch eine gute Gesprächsbasis

aufgebaut werden konnte. Des Weiteren ist anzumerken, dass die Befragten nicht nur Antworten auf Fragen gaben, die ihnen gestellt wurden, sondern sich am Gespräch aktiv beteiligten. Es wurde somit kein Fragen-Antworten-Interview geführt, sondern es kam zu einem informativen Gespräch zwischen Interviewer und den befragten Personen. Es fiel daher auch leicht, neue Fragen und Themen in die Gesprächssituation einzubringen. Daraus baute sich sozusagen ein Kreis um die Hauptfrage auf und es wurden auf diese Weise zusätzliche Informationen gewonnen. Was sind nun also die förderlichen beziehungsweise hemmenden Faktoren für eine nachhaltige Optimierung von Schulbuffets?

Die Darstellung der nachhaltigen Entwicklungen in Kapitel 5 zeigte bereits, dass Nachhaltigkeit in allen drei Projektschulen erzielt wurde. Einerseits wurden die im FGÖ-Projekt eingeführten Maßnahmen und Aktionen beibehalten und andererseits die zuckerhaltigen Getränke in den Automaten weitgehend reduziert. Welche nachhaltigen Entwicklungen jedoch auf die gesamte Schule erzielt wurden, ob z.B.: das Verständnis und das Gesundheitsbewusstsein der Schülerinnen, der Schüler, der Lehrerinnen, der Lehrer sowie des gesamten in der Schule tätigen Personals gestärkt und erhöht wurde, konnte mir keiner der drei Gesprächspartner präzise beantworten. Um diese persönlichen Entwicklungen der Personen in der Schule erheben zu können, wäre allerdings eine erneute spezifische Befragung und Auseinandersetzung mit diesem Thema erforderlich. Da eine solche den Rahmen dieser Arbeit jedoch überstiegen hätte, wurde verstärkt auf die Nachhaltigkeit des Ernährungsverhaltens eingegangen.

Die Ergebnisse der Arbeit zeigen, dass vor allem externe Projektbegleiterinnen oder Begleiter sehr förderlich für die Nachhaltigkeit einer Schulbuffetoptimierung sind. Durch eine fachliche Betreuung während des gesamten Projektes werden konkrete Ziele und Maßnahmen für deren Umsetzung definiert. Des Weiteren wird das Projekt auf die Phasen des Projektkreislaufs ausgelegt und so nach konkreten Vorstellungen und Ideen gearbeitet.

Förderliche und im Gegenteil dazu hemmende Faktoren können und sind meist die Verantwortlichen der Schule für solche Projekte beziehungsweise die

Buffetbetreiberinnen und Betreiber. Nur durch ihre Zustimmung und Mitarbeit am Projekt können Aktionen erfolgreich eingeführt und umgesetzt werden. Sind diese Personen allerdings skeptisch, bedarf es einer harten Arbeit, sie für ein gesundheitsförderliches Projekt zu gewinnen und kooperativ mit ihnen zusammenzuarbeiten. Förderlich für eine nachhaltige Optimierung eines Buffetangebotes in Burgenlands Schulen ist also eine gute Kooperation mit Schülerinnen, Schülern, Lehrerinnen, Lehrern sowie mit dem gesamten an der Schule tätigen Personal. Um diese aktiv am Projekt teilhaben zu lassen, sollten sie in geplante Maßnahmen sowie Konzepte zu Projektbeginn eingeführt werden. Grundsätzlich sollten gesundheitsförderliche Projekte, wie bereits in Kapitel 6.1 beschrieben, ganzheitlich in die Schulkultur eingebunden werden.

### **7.3 Diskussion**

Wenn nun der Theorie Teil der Arbeit mit dem Empirie Teil verglichen wird, ist anzumerken, dass Schulen im Burgenland bereits gesundheitsfördernde Maßnahmen nicht nur einführt, sondern teilweise auch beibehalten haben. Nachhaltigkeit in Bezug auf die Schulbuffets in diesen Schulen ist nach dem FGÖ-Projekt nach Angaben von Direktoren, Betreiberinnen und Betreiber der Schulbuffets erzielt worden. Die Ergebnisse der Interviews zeigten, dass die Schulbuffets, die im Rahmen des FGÖ-Projektes auf gesundheitsförderliche Weise umgestaltet wurden, das Produktsortiment weiterhin auf fettarme Produkte ausrichten sowie vermehrt Obst und Gemüse anbieten.

### **7.4 Schlussfolgerung/Erkenntnisgewinn**

Werden Burgenlands Schulen nun also vermehrt eine gesundheitsförderliche Umgestaltung der Schulbuffets vornehmen?

Nach den Ergebnissen der Arbeit, speziell nach diesen der Interviews, würde gemeint werden, ja. Die drei Befragungen schließen jedoch nicht die Gesamtheit von den Schulen im Burgenland ein. Es waren jene drei Schulen herangezogen worden, die bereits im Rahmen des FGÖ-Projektes mit der Umgestaltung extern betreut wurden. Anzumerken ist hier, dass es diesen Schulen durch die Mitarbeit an dem

Projekt möglich war, die Umgestaltung durch fachliche Betreuung vorzunehmen, und es ohne externe Projektbegleiterinnen bzw. Projektbegleiter wahrscheinlich eher schwierig ist, eine ganzheitliche gesundheitsförderliche Umgestaltung vorzunehmen und nachhaltig zu erreichen. Interessant wäre hier ein Vergleich mit Schulen, die eine Umgestaltung ohne externe Begleitung vorgenommen hätten um zu vergleichen, welche Maßnahmen ein- und durchgeführt und vor allem ob und was davon beibehalten werden würde.

Das Ziel dieser Arbeit die Forschungsfrage zu beantworten wurde durch die Verknüpfung aus Theorie- und Empirie Teil größtenteils erreicht. Da durch die Ergebnisse dieser Arbeit die förderlichen und hemmenden Faktoren für eine nachhaltige Optimierung von Schulbuffets somit weitgehend erforscht wurden, sollte das Gesundheitsbewusstsein der lehrenden Personen zukünftig gestärkt werden.

Um die Gesundheitsförderung nachhaltig in Burgenlands Schulen zu integrieren, sind Partizipation und Empowerment eines der wichtigsten Dinge in diesem Zusammenhang und es kann nur noch einmal auf die Notwendigkeit beziehungsweise die Wichtigkeit externer Projektbegleitung hingewiesen werden.

Da auf diesem Gebiet im Burgenland auf jeden Fall weiterhin Forschungsbedarf besteht, sollte die Arbeit dieser Thematik nicht eingestellt werden. Vor allem „gesunde“ Ernährung für Kinder und Jugendliche wird ein immer wichtigeres Thema werden – die Gründe dafür wurden in der Arbeit mehrfach erläutert –, das weitgehend erforscht werden sollte.

## 8 LITERATURVERZEICHNIS

### 8.1 Literaturquellen

Dämon, S., Hoppichler, F. & Schätzer, M. (2011). *Abschlussbericht „Buffetausschreibung an der Bundesfachschule für wirtschaftliche Berufe Pinkafeld“: Ein Teilbereich der vom Fonds Gesundes Österreich umgesetzten Initiative „Gemeinsam Gesund im Bezirk Oberwart“*. (Sipcan save your life – Initiative für ein gesundes Leben, Hrsg.). Wien.

Dämon, S., Hoppichler, F. & Schätzer, M. (2011). *Abschlussbericht „Unser gesundes Schulbuffet an der HTL Pinkafeld“: Ein Teilbereich der vom Fonds Gesundes Österreich umgesetzten Initiative „Gemeinsam Gesund im Bezirk Oberwart“*. (Sipcan save your life – Initiative für ein gesundes Leben, Hrsg.). Wien.

Dämon, S., Hoppichler, F. & Schätzer, M., (2011). *Abschlussbericht „Pausenverpflegung Oberwart“: Ein Teilbereich der vom Fonds Gesundes Österreich umgesetzten Initiative „Gemeinsam Gesund im Bezirk Oberwart“*. (Sipcan save your life – Initiative für ein gesundes Leben, Hrsg.). Wien.

Esslinger, A., S., Emmert, M. & Schöffski, O. (2010). *Betriebliches Gesundheitsmanagement: Mit gesunden Mitarbeitern zu unternehmerischem Erfolg*. Wiesbaden: Gabler.

GIVE – Servicestelle für Gesundheitsbildung (2010). *Essen und Trinken in der Schule: 5.-13.Schulstufe*. (GIVE-Servicestelle für Gesundheitsbildung, eine Initiative von Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur, Bundesministerium für Gesundheit und Österreichischem Jugendrotkreuz, Hrsg.). Wien.

Johannsen, U. (2007). *Die gesundheitsfördernde Schule: Gesundheitsförderung durch Organisations- und Schulentwicklung*. Saarbrücken: VDM Verlag, Müller.

Laverack, G. (2010). *Gesundheitsförderung & Empowerment: Grundlagen und Methoden mit vielen Beispielen aus der praktischen Arbeit*. Werbach-Gamburg: Verlag für Gesundheitsförderung.

Naidoo, J. & Wills, Jane. (2010). *Lehrbuch der Gesundheitsförderung : umfassend und anschaulich mit vielen Beispielen und Projekten aus der Praxis der Gesundheitsförderung*. Gamburg: Verlag für Gesundheitsförderung.

Nilshon, I. & Schminder, C. (2008). *Die gute gesunde Schule gestalten: Stationen auf dem Weg der Schulprogrammentwicklung*. Gütersloh: Verlag Bertelsmann Stiftung.

Röhrle, B. & Sommer, G. (1999). *Prävention und Gesundheitsförderung*. Tübingen: Dgvt-verlag.

## **8.2 Internetquellen**

Aks Arbeitskreis für Vorsorge und Sozialmedizin. (2010). *Auf dem Weg zum gesunden Getränkeangebot in Schulen*. Verfügbar unter: [http://www.aks.or.at/verlinkung-newsletter/newsletter-3-2010/getraenkeangebot-an-schule-auf-dem-weg-zur-gesunden-verpflegung/?searchterm=getränkeangebot in schulen](http://www.aks.or.at/verlinkung-newsletter/newsletter-3-2010/getraenkeangebot-an-schule-auf-dem-weg-zur-gesunden-verpflegung/?searchterm=getraenkeangebot%20in%20schulen) [22.10.2011].

Arbeiterkammer Wien. (2007). *Automaten in Schulen: Limonade und Schokolade*. Verfügbar unter: <http://wien.arbeiterkammer.at/bilder/d58/Schulautomaten.pdf> [21.09.2011].

Arbeiterkammer Wien. (2007). *Schulbuffets am Prüfstand*. Verfügbar unter:  
<http://wien.arbeiterkammer.at/bilder/d60/Schulbuffets.pdf> [21.09.2011].

Bundesministerium für Gesundheit. (2011). *Getränkliste*. Verfügbar unter:  
[http://bmg.gv.at/cms/home/attachments/2/6/1/CH1047/CMS1313560634668/sipcan\\_gl\\_teil\\_1\\_nach\\_zucker-suesstoff\\_09\\_2011.pdf](http://bmg.gv.at/cms/home/attachments/2/6/1/CH1047/CMS1313560634668/sipcan_gl_teil_1_nach_zucker-suesstoff_09_2011.pdf) [22.10.2011].

Bundesministerium für Gesundheit. (2011). *Leitlinie Schulbuffet*. Verfügbar unter:  
[http://www.bmg.gv.at/home/Startseite/aktuelle\\_Meldungen/Leitlinie\\_Schulbuffet](http://www.bmg.gv.at/home/Startseite/aktuelle_Meldungen/Leitlinie_Schulbuffet) [21.09.2011].

Bundesministerium für Gesundheit. (2010). *Schule und Gesundheit*. Verfügbar unter:  
[http://www.bmg.gv.at/cms/home/attachments/1/5/8/CH1105/CMS1191842242195/factsheet\\_nr\\_7\\_schule\\_und\\_gesundheit.pdf](http://www.bmg.gv.at/cms/home/attachments/1/5/8/CH1105/CMS1191842242195/factsheet_nr_7_schule_und_gesundheit.pdf) [27.09.2011].

Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend. (2007). *Die Gesundheit der österreichischen SchülerInnen im Lebenszusammenhang: Ergebnisse des WHO-HBSCSurvey 2006*. Verfügbar unter:  
[http://www.bmg.gv.at/cms/home/attachments/1/5/8/CH1105/CMS1191842242195/bericht\\_hbsc\\_2007\\_gesamt\\_mit\\_anhang907.pdf](http://www.bmg.gv.at/cms/home/attachments/1/5/8/CH1105/CMS1191842242195/bericht_hbsc_2007_gesamt_mit_anhang907.pdf) [22.09.2011].

Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur. (2011). *Gender und Schule*. Verfügbar unter:  
[http://www.bmukk.gv.at/schulen/unterricht/ba/gender\\_schule.xml](http://www.bmukk.gv.at/schulen/unterricht/ba/gender_schule.xml) [8.11.2011].

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung. (2011). *Leitbegriffe: Salutogenetische Perspektive*. Verfügbar unter:  
<http://www.leitbegriffe.bzga.de/?uid=31500e50a164f677fd21717ba8222893&id=angebote&idx=164> [22.10.2011].



GIVE – Servicestelle für Gesundheitsbildung. (2010). *Die optimale Schuljause.*

Verfügbar

unter:

[http://give.or.at/fileadmin/template01/download/download\\_factsheets/FS\\_Optimale\\_Schuljause.pdf](http://give.or.at/fileadmin/template01/download/download_factsheets/FS_Optimale_Schuljause.pdf) [21.09.2011].

Gutessen Consulting. (2006). *Das gute Schulbuffet: gesund. biologisch. up to date.*

Verfügbar

unter:

[http://www.gutessen.at/uploads/downloads/Leitfaden\\_SchulbuffetDruckfrei.pdf](http://www.gutessen.at/uploads/downloads/Leitfaden_SchulbuffetDruckfrei.pdf) [21.09.2011].

Hauptverband der österreichischen Sozialversicherungsträger. (2010). *Gesundheit macht Schule! Und alle machen mit.* Verfügbar

unter:

[https://www.oegkk.at/mediaDB/704413\\_Folder%20SchuleO%C3%96.pdf](https://www.oegkk.at/mediaDB/704413_Folder%20SchuleO%C3%96.pdf) [27.09.2011].

Hauptverband der österreichischen Sozialversicherungsträger. (2011). *Wir begleiten Sie auf dem Weg zur „Gesunden Schule“!* Verfügbar

unter:

[http://www.hauptverband.at/mediaDB/785417\\_Projekt-Pfad-Finder.pdf](http://www.hauptverband.at/mediaDB/785417_Projekt-Pfad-Finder.pdf) [26.10.2011].

HLW Pinkafeld. (2011). *Schulformen.* Verfügbar

unter: <http://www.hlw-pinkafeld.at/?mmid=2> [29.09.2011].

HTL Pinkafeld. (2011). *Allgemein: Chronik.* Verfügbar

unter:

<http://www.htlpinkafeld.at/htluvapinkafeld/index.php?id=23> [29.09.2011].

HTL Pinkafeld. (2011). *Home.* Verfügbar

unter:

<http://www.htlpinkafeld.at/htluvapinkafeld/> [29.09.2011].

Ludwig Boltzmann Institut. (2009). *Schulische Gesundheitsförderung in Österreich: Liste der regionalen Gesundheitsförderungsinitiativen*. Verfügbar unter: [http://www.gesundeschule.at/wp-content/uploads/GF\\_in\\_Bundeslaendern.pdf](http://www.gesundeschule.at/wp-content/uploads/GF_in_Bundeslaendern.pdf) [27.09.2011].

Polytechnische Schule Oberwart. (2011). *Allgemeine Informationen*. Verfügbar unter: <http://pts.oberwart.at/Infomappe%20Allgemeiner%20Teil.pdf> [27.09.2011].

Polytechnische Schule Oberwart. (2011). *Informationen über Fachbereiche*. Verfügbar unter: <http://pts.oberwart.at/Infomappe%20Fachbereiche.pdf> [27.09.2011].

Umweltdachverband GmbH. (2009). *Esskultur an Schulen: nachhaltig und gendergerecht gestalten*. Verfügbar unter: <http://www.umweltbildung.at/cms/download/1354.pdf> [21.09.2011].

## 9 ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1: Eigene Darstellung in Anlehnung an Naidoo, et.al. (2010, S.319) .....	13
Abbildung 2: Eigene Darstellung in Naidoo, et.al. (2010, S.319) .....	15
Abbildung 3: Eigene Darstellung in Anlehnung an HBSC-Factsheet Nr. 7 (2010, S.5) .....	17
Abbildung 4: Eigene Darstellung in Anlehnung an Dämon, et.al. (2011, S.).....	28
Abbildung 5: Eigene Darstellung in Anlehnung an Hauptverband der Sozial- versicherung .....	46

## 10 TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 1: Schulbuffets am Prüfstand, Quelle: Arbeiterkammer Wien (2007, S.9) ...	18
Tabelle 2: Schulbuffets am Prüfstand, Quelle: Arbeiterkammer Wien (2007, S.9) ...	20
Tabelle 3: Getränkeliste, Quelle: Bundesministerium für Gesundheit (2011, S.4-16)	23
Tabelle 4: Durchgeführte Maßnahmen an der HTL Pinkafeld im Überblick .....	30
Tabelle 5: Durchgeführte Maßnahmen an der PTS Oberwart im Überblick.....	33
Tabelle 6: Durchgeführte Maßnahmen an der BFW Pinkafeld im Überblick.....	35
Tabelle 7: Stolpersteine & Herausforderungen an der HTL Pinkafeld im Überblick..	36
Tabelle 8: Stolpersteine & Herausforderungen an der PTS Oberwart im Überblick .	37
Tabelle 9: Stolpersteine & Herausforderungen an der BFW Pinkafeld im Überblick	38

## 11 ANHANG

### 11.1 Interview-Leitfaden

- Welche nachhaltigen Entwicklungen wurden in Bezug auf das Schulbuffet/die Getränkeautomaten und in Bezug auf die gesamte Schule erzielt?
- Welche Maßnahmen wurden beibehalten und welche werden nicht mehr durchgeführt?
- Werden Sie diese Aktionen/Maßnahmen auch alleine weiterführen? (Wenn nein, warum nicht?)
- Würden Sie an einem ähnlichen Projekt wieder teilnehmen? (Wenn nein, warum nicht?)
- Datum: \_\_\_\_\_

### 11.2 Auswertung/Transkriptionen

#### 11.2.1 Auswertung/Transkription Interview I

- Das Getränkeangebot in allen Automaten wurde entsprechend den Vorschlägen der Firma Sipcan verändert (zuckerreduziert). Das Getränkeangebot im großen Kühlschrank wurde entsprechend den Vorschlägen der Firma Sipcan platziert. Beim Jausenangebot wurde das Ampelsystem installiert. Es werden vermehrt „gesunde Weckerl“ – Korngebäck mit Aufstrichen und Gemüse angeboten – diese werden auch sehr gerne angenommen. Milchprodukte wurden in Augenhöhe platziert. Das Obstangebot wurde ausgeweitet und besser platziert. Beim Menü wird 3 x pro Woche Obst als Nachspeise angeboten. Das Haribo-Angebot wurde aufgelassen.
- Alle oben angeführten Maßnahmen werden beibehalten. Der Umstieg auf Putenschinken, Putenextra... ist nicht gelungen, da diese von unseren Schülerinnen und Schülern nicht angenommen wurde. Meine persönliche Meinung dazu ist auch, dass ich nicht denke, dass Produkte aus Putenfleisch

„gesünder“ sind, da ich die Aufzucht- und Haltungsbedingungen von Puten kenne und weiß, dass diese armen Tiere mit Antibiotika vollgestopft werden, damit sie ihr Schlachtag erleben.

- Ja – da es sehr sinnvoll ist, die Schülerinnen und Schüler in kleinen Schritten zu einer etwas gesünderen Ernährung zu führen.
- Da wir an einer ständigen Verbesserung unseres Angebotes sehr interessiert sind, sind wir selbstverständlich bereit, an einem ähnlichen Projekt wieder teilzunehmen, wenngleich es für meine Mitarbeiterinnen einen wesentlichen Arbeitsaufwand bedeutet.
- Datum: 18.11.2011

### 11.2.2 Auswertung/Transkription Interview II

- Getränkeautomat betreibt eine andere Firma und an für sich wollten wir das so beibehalten, wie es mit dem Herrn Doktor Schätzer ausgemacht war. Damals bei der Kontrolle – sie waren zwei Mal in der Schule – und beim zweiten Mal ist dann alles bewertet worden, ob wir genug „gesunde“ Sachen und Obst anbieten. Das war an und für sich in Ordnung. Nur hat der Direktor mit Schulbeginn gemeint, er will das jetzt anders haben, er will jetzt reine Vollkornprodukte, die beim Verein „Sipcan“ an und für sich nicht alleine gefordert werden. Man darf auch Wurstsemmeln verkaufen, nur muss die Mehrheit aus „gesunden“ Produkten bestehen. Im Produktsortiment sind jetzt ausschließlich Vollkornprodukte, „Körndlweckerl“ (Kornspitz, etc.). Beim Plundergebäck, wie z.B.: bei der Topfengolatsche, haben wir jetzt eine mit Vollkornmehl Topfengolatsche, auch beim Nougatcroissant. Weißes Gebäck, sprich Semmeln, gibt’s gar nicht. In der PTS werden zurzeit keine Getränke am Schulbuffet verkauft, ansonsten sind es gespritzte Fruchtsäfte und Mineralwasser. Seit Schulbeginn gibt es rein Vollkornprodukte. Die pubertierenden 16-Jährigen hätten doch lieber Wurstsemmeln. Meine Meinung ist immer das, wenn es an der ganzen Schule verboten ist, also wenn sich auch keiner von draußen etwas mitnehmen darf, dass „ungesund“ ist, dann würde es gehen; schlecht ist es dann, wenn den Buffetbetreibern,

egal wer das macht, ob es wir machen oder ein anderer Kollege, alles verboten wird und die Kinder können trotzdem draußen ein Cola einkaufen und damit reinlaufen. Das ist dann schlecht, weil sie dann ausweichen. Die Maßnahmen, die „Sipcan“ eingeführt hat, wurden schon angenommen.

- An und für sich sind die Maßnahmen beibehalten worden. Das „Ungesunde“ ist jetzt weggefallen, wie wir schon darüber gesprochen haben. Obst wird zwar von meiner Mitarbeiterin mitgenommen, ich weiß nicht, was in der PTS geht. Das ist aber auch voriges Jahr nicht so gut angenommen worden. Wir haben hier zwei Varianten: entweder Stückobst oder wir machen Obstsalat. In den Schulen geht das Stückobst besser, weil es günstiger ist. Stückobst kostet 30 Cent oder so und ein Obstsalat kostet schon 1,50 Euro, weil da auch Arbeit dahinter ist. Die „Ampel“ – Aktion ist noch aufgehängt. Das Plakat ist für mich sehr einleuchtend, jeder versteht das, wenn er es einmal liest, was das zu bedeuten hat mit den Farben und den gekennzeichneten Zonen. Wir geben immer „Pickerl“ auf das „Snack-Sackerl“. Die Verkäuferin steht dort und alles ist aufgereiht. Die Kinder können sich ein färbiges Pickerl nehmen. Die „1x1 am Schulbuffet“ haben wir damals nicht gemacht. Damals haben wir es kurz gemacht am PTS, aber das ist eher etwas für größere Schulen.
- Ja. Wir machen das auch an anderen Schulen, wo der Herr Doktor Schätzer nicht war, wo nicht gesagt worden ist, dass die Jause „gesund“ sein soll. Es kommt einfach gut rüber, dass wir vermehrt „gesunde“ Sachen anbieten und auch von der Stellfläche her, wo es präsentiert wird; das „nicht-so-gesunde“ steht eher seitlich. Das machen wir schon.
- An und für sich schon. Es ist in jeder Schule anders, weil einmal der Direktor, einmal der Administrator dafür zuständig ist und wenn man mit etwas hinkommt, das Hand und Fuß hat, was bereits eine andere Schule auch macht, dann kann man sagen, ich habe bereits eine Referenzschule, bitte ruf den Kollegen an und frag ihn, wie das ist. Dann tun sich alle miteinander leichter. Das ist meine persönliche Meinung. Weil hier spielt man mit offenen Karten, das ist mir viel lieber, als das man nicht weiß, woran man ist.

Einbußen im Umsatz hat es schon gegeben, stärker geworden ist es eher nicht. Es hat einige Schülerinnen und Schüler gegeben, die sich drei Schokoriegeln gekauft haben und keine Jause. Die kommen jetzt nicht mehr. Aber das ist verschwindend gering.

- Datum: 21.10.2011

### 11.2.3 Auswertung/Transkription Interview III

- Beginnen wir mit dem Schulbuffet. Es sind „gesunde“ Produkte aufgenommen worden und die werden laufend angeboten; Obst und diverse fettarmen Aufstriche. Es ist ein eigenes „HLW-Weckerl“ kreiert worden. Aus der BFW ist ja eine HLW geworden. Die Bäckerei hat da ein eigenes gesundes „HLW-Weckerl“ kreiert. Das ist eigentlich nachhaltig. Genauso ist die Umstellung des Getränkeautomaten nachhaltig. Hier wurden kalorienreduzierte Getränke aufgenommen und nur noch eine einzige Limonade belassen. Projekte werden weitergeführt und wurden auch auf die Maturaklasse ausgeweitet, weil es zuerst nur auf die Fachschulen bezogen war. Da haben wir auch weiterhin einen Kontakt mit der Fachhochschule hergestellt, weil es von der Nähe her leicht zu organisieren ist und weil es eine Fachhochschule gibt für Gesundheitsförderung und wir praktisch die zeitlich davor liegende Schule mit Matura sind.
- Marketingaktionen wurden deshalb nicht gemacht, weil wir ohnehin den Pflichtgegenstand Ernährung haben. Es ist ein Unterschied, ob eine Baufachschülerin bzw. Schüler zum Buffet geht oder unsere Schülerinnen und Schüler, die ja laufend im Pflichtunterricht aufgeklärt werden. Die Ernährung, usw. ist im Lehrplan sowieso vorgesehen bei uns.
- Ja. Wird angenommen, wobei man bemerken muss, das Obst regelmäßig übrig bleibt, aber der Lieferant muss Obst mit haben und muss es saisonal anbieten. Wir haben jetzt auch beim Elternabend noch einmal darauf hingewiesen, dass die Schülerinnen und Schüler eben jetzt auch Obst kaufen können und sollen. Die Eltern wurden während des Projektes nicht direkt informiert, nur im Zuge der Elternabende, das ist eigentlich ausreichend. Man

hat keine Sitzungen eingeführt, aber sehr wohl über den Schulgemeinschaftsausschuss informiert, wo die Eltern vertreten sind und sowieso Mitsprache haben.

- Ja, jederzeit gerne wieder, weil es doch etwas anderes ist. Da die eigenen Lehrerinnen und Lehrer es sowieso Jahr ein Jahr auspredigen, aber wenn dann einmal extern jemand kommt, ist es doch, noch mehr wert, als wenn es die eigenen Lehrerinnen und Lehrer unterrichten. Wir haben ja nicht nur die Buffetumstellung gehabt, sondern auch den UKK-Walkingtest, Schrittzähleraktion, etc. Wir haben auch einmal eine Nordic-Walking-Einführung gehabt, also es ist doch etwas über das Buffet hinausgegangen und hier wollen wir, sofern es von der Fachhochschule möglich ist, diese Kooperation beibehalten, aus unserer Sicht.
- Datum: 24.10.2011
- 177 Schülerinnen und Schüler  
30 Lehrerinnen und Lehrer, einige von ihnen sind auch an der HTL, am Gymnasium und bei uns.  
Wir haben drei Schulformen, 5-Jährige mit Matura, 3-Jährige Fachschule und 1-jährige. Seit vorigem Jahr ist die BFW eine HLW, nachdem das Projekt eingeführt wurde.