

MASTERARBEIT | MASTER'S THESIS

Titel | Title

Verpflegung in österreichischen Volksschulen – bundesweite Analyse mit
speziellem Fokus auf den Mittagstisch

verfasst von | submitted by

Martina Hammer BSc

angestrebter akademischer Grad | in partial fulfilment of the requirements for the degree of
Master of Science (MSc)

Wien | Vienna, 2025

Studienkennzahl lt. Studienblatt |
Degree programme code as it appears on the
student record sheet:

UA 066 838

Studienrichtung lt. Studienblatt | Degree
programme as it appears on the student
record sheet:

Masterstudium Ernährungswissenschaften

Betreut von | Supervisor:

Univ.-Prof. Dr. Jürgen König

Danksagung

Mein besonderer Dank gilt Herrn Mag. Dr. Manuel Schätzer, für die Möglichkeit meine Masterarbeit im Rahmen einer Studie von SIPCAN verfassen zu können. Seine umfassende fachliche Unterstützung im Rahmen der Durchführung der Erhebung und dem Verfassen der Arbeit haben wesentlich zu deren Gelingen beigetragen. Seine Expertise und Erfahrung waren während des gesamten Prozesses eine große Bereicherung für mich.

Ebenso möchte ich mich bei Univ.-Prof. Dr. Jürgen König bedanken, der die Betreuung dieser Masterarbeit übernommen hat und durch seine Supervision und wertvollen Impulse die Grundlage für die Durchführung und den erfolgreichen Abschluss dieser Arbeit geschaffen hat.

Ich möchte auch Alina herzlich danken. Es war mir eine große Freude die Erhebung mit dir gemeinsam durchzuführen. Ohne deine Motivation, Tatkraft und Energie wäre sie für mich nicht zu bewältigen gewesen.

Ein weiteres großes Dankeschön gilt allen Schulleiterinnen und Schulleitern für die vielen interessanten Gespräche und den angeregten Austausch. Danke, dass Sie sich Zeit für ein Interview genommen haben und mir, über die Antworten auf die Fragen des Fragebogens hinaus, auch tiefe Einblicke in den Alltag und die Herausforderungen in Ihren Schulen gegeben haben.

Aus tiefstem Herzen geht das größte Danke an meine Familie. Für eure Unterstützung, eure kritischen Inputs, euer Verständnis, eure Geduld und die vielen Stunden Feilen an korrekten Excel-Tabellen, Grafiken und Sätzen. Danke fürs Zuhören, Anfeuern, Rückenstärken, Wiederaufrichten und an mich Glauben. Danke für die Postkarte.

Zusammenfassung

Die Verpflegung ist ein wichtiger Ansatzpunkt der schulischen Gesundheitsförderung, da sie neben der Gesundheit, auch die schulische Leistung und Bildungschancen von Kindern, unabhängig von ihrem sozioökonomischen Hintergrund, verbessern kann. Besonders die Mittagsverpflegung rückt vermehrt in den Fokus. Im Zuge des Ausbaus ganztägiger Schulformen, spielt das Mittagessen als Teil des Betreuungsangebotes eine immer wichtigere Rolle in der bedarfsgerechten Ernährung der Volksschulkinder. Dennoch gab es bisher keine bundesweite Erhebung zur Verpflegungssituation in österreichischen Volksschulen.

Die vorliegende Masterarbeit adressiert diese Datenlücke und untersucht im Rahmen einer Studie des vorsorgemedizinischen Instituts SIPCAN erstmalig bundesweit die Verpflegungssituation von österreichischen Volksschulkindern. Es wurde eine, nach Bundesland und Region, geschichtete Zufallsstichprobe aller österreichischen Volksschulen gezogen und 351 quantitative Interviews mit Schulleitungen durchgeführt. Anschließend folgte eine deskriptive Auswertung zur Beschreibung der Verpflegungsstruktur in den Volksschulen.

In nahezu allen Schulen (94%) ist eine Betreuungsoption am Nachmittag verfügbar. Dementsprechend gibt es auch nahezu flächendeckend ein Angebot für einen Mittagstisch (93%). Allerdings nutzen lediglich 51% der Kinder das Angebot am Nachmittag tatsächlich. Fast die Hälfte der Volksschulkinder wird demnach am Nachmittag zu Hause betreut und verpflegt.

Die Anbieterstruktur der Schulverpflegung ist sehr divers und variiert auch zwischen den Bundesländern stark. Externe Cateringunternehmen spielen die größte Rolle (30%), gefolgt von Gasthäusern (21%) und Senior*innenheimen (10%). In Volksschulen im urbanen Raum werden deutlich häufiger zwei oder mehr Hauptgerichte angeboten (70%) als in regionalen (29%) bzw. ländlichen Gebieten (26%). Zugleich ist in Städten in 75% der Fälle eine spontane Auswahl des Gerichtes möglich, während außerhalb des urbanen Kontexts überwiegend vorbestellt wird (75% regional, 79% ländlich). Im Mittel stehen den Kindern 42 Minuten für den Mittagstisch zur Verfügung, der nur in 56% der Schulen in einem Speisesaal stattfindet. Vor allem im regionalen und ländlichen Raum essen die Kinder in der Schulküche (25%), den Räumlichkeiten der Nachmittagsbetreuung (16%) oder im Hort (14%) zu Mittag. Neben Leitungswasser, werden in 32% der Schulen zusätzlich auch Verdünnsäfte und Sirup als Getränk beim Mittagessen angeboten.

Die Masterarbeit zeichnet erstmals ein fundiertes Bild der Verpflegungssituation der österreichischen Volksschulkinder und bietet damit eine Grundlage, um Angebote standortgerecht weiterzuentwickeln und gezielte Maßnahmen zur Qualitätssteigerung und höheren Teilhabe umzusetzen.

Abstract

School meals are a key factor in promoting health in schools. They can improve not only health but also academic achievement and educational opportunities for children, regardless of their socio-economic background. As the availability of all-day school types increases, Lunch is becoming more important, as it plays a significant role in providing primary school children with the nutrition they need. Nevertheless, there has been no nationwide survey of the school meal situation in Austrian primary schools to date.

This master's thesis addresses this data gap and, as part of a study by the preventive medicine institute SIPCAN, examines the school meal situation of Austrian primary school children nationwide for the first time. A stratified random sample of all Austrian primary schools was taken according to federal state and region. Afterwards 351 quantitative interviews were conducted with school principals. This was followed by a descriptive evaluation to describe the school meal structure in primary schools.

Nearly all schools (94%) offer an option for after-school care. Accordingly, nearly all schools (93%) also offer lunch. However, only 51% of children use this option. This means that around half of primary school children are looked after and served lunch at home in the afternoon.

There is a wide variety of school meal providers with significant differences between federal states. External catering companies play the largest role (30%), followed by restaurants (21%) and retirement homes (10%). In primary schools in urban areas two or more main courses are offered significantly more often (70%) than in regional (29%) or rural areas (26%). Moreover, in cities it is possible to choose a meal spontaneously in 75% of schools, whereas outside urban areas meals are predominantly pre-ordered (75% regional, 79% rural). On average, children have 42 minutes for lunch, which only takes place in a dining hall in 56% of schools. Particularly in regional and rural areas, children eat lunch in the school kitchen (25%), the after-school care facilities (16%) or the day care centre (14%). In addition to tap water, 32% of schools also offer diluted fruit juices and syrup as drinks with lunch.

The master's thesis provides the first profound insight into the catering situation of Austrian primary school children, thus offering a basis for further developing site-specific programmes and implementing targeted measures to improve quality and increase participation.

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
2	Theoretischer Hintergrund.....	1
2.1	Frühkindliche Entwicklung des Ernährungsverhaltens	1
2.2	Übergewicht und Adipositas	2
2.2.1	Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen.....	3
2.3	Prävention	4
2.4	Gesundheitsförderung	5
2.4.1	Settingansatz in der Gesundheitsförderung.....	6
2.4.2	Setting Schule in der Gesundheitsförderung	7
2.5	Schulverpflegung.....	8
2.5.1	Gesundheitliche Aspekte der Schulverpflegung	9
2.5.2	Kognitive Leistungsfähigkeit und schulische Erfolge	13
2.5.3	Sozioökonomische Komponente	15
2.6	Schulverpflegung in Österreich.....	17
2.6.1	Qualitätsrahmen für die Schulverpflegung	17
2.6.2	Verpflegungssysteme	18
2.6.3	Zeitliche und räumliche Aspekte für die Umsetzung der Mittagsverpflegung.....	19
2.6.4	Getränkeangebot	20
2.6.5	Automaten	21
2.7	Ableitung der Fragestellung	21
3	Methodik	24
3.1	Allgemeines.....	24
3.2	Stichprobe.....	24
3.2.1	Grundgesamtheit.....	24
3.2.2	Stichprobendefinition	25
3.2.3	Stichprobenumfang	27
3.2.4	Stichprobenziehung.....	28
3.3	Fragebogen.....	28
3.3.1	Fragebogenentwicklung	28
3.3.2	Aufbau des Fragebogens	29

3.4	Datenerhebung.....	31
3.5	Statistische Auswertung.....	31
4	Ergebnisse.....	32
4.1	Verteilung der Stichprobe nach Schichten	32
4.2	Nicht-Teilnahme der Schulen.....	33
4.3	Personenanzahl und Klassen der Schulen.....	34
4.4	Verteilung der Schulformen	35
4.5	Nachmittagsbetreuung	38
4.5.1	Organisation	38
4.5.2	Nutzungsquote der Nachmittagsbetreuung	41
4.6	Mittagstisch	43
4.6.1	Angebot des Mittagstisches.....	43
4.6.2	Verpflegungsanbieter des Mittagstisches	43
4.6.3	Rahmenbedingungen des Mittagstisches.....	48
4.7	Pausenverkauf	96
4.7.1	Frequentierung	97
4.7.2	Betreiber*innen	98
4.7.3	Auszeichnung	101
4.8	Automaten.....	101
4.9	Verpflegungsmöglichkeiten im Umkreis	102
4.10	Initiativen für Jause	105
5	Diskussion.....	109
5.1	Struktur der Nachmittagsbetreuung.....	109
5.2	Struktur der Verpflegungsanbieter des Mittagstisches	110
5.3	Rahmenbedingungen des Mittagstisches.....	111
5.3.1	Verpflegungssysteme.....	111
5.3.2	Ausgestaltung des Speiseplans	111
5.3.3	Zeitliche und räumliche Komponenten	113
5.3.4	Auszeichnungen für ein gesundheitsförderliches Mittagsangebot	114
5.4	Verpflegungssituation am Vormittag	115
6	Limitationen	116
7	Fazit und Ausblick.....	117

8	Anmerkungen	119
9	Literaturverzeichnis.....	120
10	Anhang.....	130
10.1	Fragebogen.....	130
10.2	Nennungen Unterstützungsbedarf sonstige	155

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Statistik Austria- Urban-Rural-Typologie	26
Abbildung 2 Formel zur Berechnung des Stichprobenumfangs	27
Abbildung 3 Gründe für die Nicht-Teilnahme	33
Abbildung 4 Schulformen	36
Abbildung 5 Schulformen getrennt nach Bundesland.....	37
Abbildung 6 Schulformen getrennt nach Regionstyp	37
Abbildung 7 Organisation der NB	39
Abbildung 8 Organisation der NB nach Bundesland	40
Abbildung 9 Organisation der NB getrennt nach Regionstyp	41
Abbildung 10 Verpflegungsanbieter.....	45
Abbildung 11 Verpflegungsanbieter nach Bundesland	46
Abbildung 12 Verpflegungsanbieter nach Region	47
Abbildung 13 Tage pro Woche, an denen ein Mittagstisch angeboten wird.....	49
Abbildung 14 Tage pro Woche, an denen ein Mittagstisch angeboten wird nach Bundesland	50
Abbildung 15 Tage pro Woche, an denen ein Mittagstisch angeboten wird nach Region	50
Abbildung 16 Verpflichtende NB-Anmeldung für die Teilnahme am Mittagstisch ..	52
Abbildung 17 Verpflichtende NB-Anmeldung für die Teilnahme am Mittagstisch nach Bundesland	53
Abbildung 18 Verpflichtende NB-Anmeldung für die Teilnahme am Mittagstisch nach Region.....	53
Abbildung 19 Verpflegungssystem	55
Abbildung 20 Verpflegungssystem nach Bundesland	56
Abbildung 21 Verpflegungssystem nach Region	57
Abbildung 22 Verantwortliche für die Speiseplanzusammenstellung	60
Abbildung 23 Verantwortliche für die Speiseplanzusammenstellung nach Bundesland	61
Abbildung 24 Verantwortliche für die Speiseplanzusammenstellung nach Region	63
Abbildung 25 Kenntnisse über die Aspekte der Speiseplanzusammenstellung.....	64
Abbildung 26 Aspekte der Speiseplanzusammenstellung (Antwortprozent)	66
Abbildung 27 Aspekte der Speiseplanzusammenstellung (Prozentangaben auf die befragten Schulen).....	67
Abbildung 28 Verantwortliche für die Speisenausgabe	69
Abbildung 29 Verantwortliche für die Speisenausgabe nach Bundesland	70
Abbildung 30 Verantwortliche für die Speisenausgabe nach Region	71
Abbildung 31 Anzahl an Hauptgerichten.....	72
Abbildung 32 Anzahl an Hauptgerichten nach Bundesland	73
Abbildung 33 Anzahl an Hauptgerichten nach Region	74
Abbildung 34 Auswahl Hauptgerichte.....	75

<i>Abbildung 35 Auswahl Hauptgerichte nach Bundesland</i>	<i>76</i>
<i>Abbildung 36 Auswahl der Hauptgerichte nach Region</i>	<i>76</i>
<i>Abbildung 37 Getränkeangebot.....</i>	<i>78</i>
<i>Abbildung 38 Getränkeangebot nach Bundesland</i>	<i>79</i>
<i>Abbildung 39 Getränkeangebot nach Region</i>	<i>80</i>
<i>Abbildung 40 Vorhandensein Speisesaal.....</i>	<i>82</i>
<i>Abbildung 41 Vorhandensein Speisesaal nach Bundesland</i>	<i>82</i>
<i>Abbildung 42 Vorhandensein Speisesaal nach Region</i>	<i>83</i>
<i>Abbildung 43 Orte, an denen die Kinder essen, wenn es keinen Speisesaal gibt ...</i>	<i>84</i>
<i>Abbildung 44 Alternative Orte nach Bundesland</i>	<i>85</i>
<i>Abbildung 45 Alternative Orte nach Region</i>	<i>86</i>
<i>Abbildung 46 Faktoren zur Unterstützung (Antwortprozent)</i>	<i>89</i>
<i>Abbildung 47 Faktoren zur Unterstützung (Befragten-Prozent)</i>	<i>90</i>
<i>Abbildung 48 Faktoren zur Unterstützung nach Bundesland.....</i>	<i>91</i>
<i>Abbildung 49 Faktoren zur Unterstützung nach Region.....</i>	<i>92</i>
<i>Abbildung 50 Auszeichnung des Mittagstisches.....</i>	<i>93</i>
<i>Abbildung 51 Auszeichnung des Mittagstisches nach Bundesland</i>	<i>94</i>
<i>Abbildung 52 Auszeichnung des Mittagstisches nach Region</i>	<i>94</i>
<i>Abbildung 53 Betreiber*in des Pausenverkaufs</i>	<i>98</i>
<i>Abbildung 54 Betreiber*in des Pausenverkaufs nach Bundesland</i>	<i>99</i>
<i>Abbildung 55 Betreiber*in des Pausenverkaufs nach Region</i>	<i>100</i>
<i>Abbildung 56 Betriebe in der Umgebung (Antwortprozent).....</i>	<i>103</i>
<i>Abbildung 57 Betriebe in der Umgebung (Befragten-Prozent).....</i>	<i>104</i>
<i>Abbildung 58 Betriebe in der Umgebung nach Bundesland</i>	<i>104</i>
<i>Abbildung 59 Betriebe in der Umgebung nach Region</i>	<i>105</i>
<i>Abbildung 60 Initiativen zur Jausenverpflegung</i>	<i>106</i>
<i>Abbildung 61 Initiativen zur Jausenverpflegung nach Bundesland.....</i>	<i>107</i>
<i>Abbildung 62 Initiativen zur Jausenverpflegung nach Region.....</i>	<i>107</i>

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1 Verteilung der Grundgesamtheit nach Bundesland und Urban-Rural-Typologie	27
Tabelle 2 Verteilung der Stichprobe nach Bundesland und Urban-Rural-Typologie	28
Tabelle 3 Verteilung der Schulen in der Stichprobe.....	32
Tabelle 4 Sonstige Gründe für die Nicht-Teilnahme	34
Tabelle 5 Durchschnittliche Anzahl an Personen und Klassen pro Schule getrennt nach Bundesland und Regionstyp.....	34
Tabelle 6 Schulformen getrennt nach Bundesland und Regionstyp	35
Tabelle 7 Organisation der Nachmittagsbetreuung.....	38
Tabelle 8 Nutzungsquote der NB-Option	42
Tabelle 9 Verfügbarkeit Mittagstisch	43
Tabelle 10 Verpflegungsanbieter des Mittagstisches	44
Tabelle 11 sonstige Verpflegungsanbieter.....	45
Tabelle 12 Tage pro Woche, an denen ein Mittagstisch angeboten wird	48
Tabelle 13 Verpflichtung der NB zur Teilnahme am Mittagstisch.....	51
Tabelle 14 Verpflegungssystem des Mittagstisches nach Bundesland und Region	54
Tabelle 15 Durchschnittliche Entfernung, aus der der Mittagstisch angeliefert wird	58
Tabelle 16 Verantwortliche für die Speiseplanzusammenstellung.....	59
Tabelle 17 Sonstige Verantwortliche für die Speiseplanzusammenstellung.....	60
Tabelle 18 Aspekte der Speiseplanzusammenstellung.....	65
Tabelle 19 Speisenausgabe	68
Tabelle 20 sonstige Verantwortliche für die Speisenausgabe	69
Tabelle 21 Anzahl der Hauptgerichte beim Mittagstisch	72
Tabelle 22 Auswahl bei mehreren Hauptgerichten	75
Tabelle 23 Getränkeangebot	77
Tabelle 24 Zeit für den Mittagstisch in Minuten	81
Tabelle 25 Vorhandensein Speisesaal, inkl. Plätze	81
Tabelle 26 Orte, an denen der Mittagstisch stattfindet	84
Tabelle 27 sonstige Orte, an denen die Kinder essen, wenn es keinen Speisesaal gibt	85
Tabelle 28 Faktoren zur Unterstützung der Umsetzung des Mittagstisches	88
Tabelle 29 Auszeichnung Mittagstisch	93
Tabelle 30 auszeichnende Institutionen.....	95
Tabelle 31 Vorhandensein Pausenverkauf	96
Tabelle 32 Frequentierung Pausenverkauf	97
Tabelle 33 Betreiber*innen Pausenverkauf	98
Tabelle 34 sonstige Betreiber*innen des Pausenverkaufs	99
Tabelle 35 Automaten.....	101
Tabelle 36 Durchschnittliche Anzahl an Betrieben im Umkreis der Schulen	102

<i>Tabelle 37 Art der Betriebe im Umkreis der Schulen</i>	<i>103</i>
<i>Tabelle 38 Initiativen für die Jausenverpflegung am Vormittag.....</i>	<i>106</i>

1 Einleitung

Die Verpflegung in der Volksschule ist ein zentraler Hebel der Gesundheitsförderung: Sie kann Gesundheit, schulische Leistungen sowie Bildungschancen verbessern und erreicht Kinder unabhängig von ihrem sozioökonomischen Hintergrund. Ernährungsbildung findet nicht nur im Unterricht, sondern bei jeder Mahlzeit statt. Entsprechend kann ein qualitätsvolles Angebot, das in ein gesundheitsförderliches Gesamtkonzept der Schule eingebettet ist, die Ernährungskompetenz nachhaltig stärken und damit sowohl die gesunde Entwicklung in der Kindheit als auch ein gesundes Leben im Erwachsenenalter unterstützen.

Zwar wurden bereits regionale Analysen und Untersuchungen für andere Schulstufen durchgeführt, doch bundesweite Daten zur Struktur der Verpflegung an österreichischen Volksschulen fehlen. Diese Lücke adressiert die vorliegende Masterarbeit, die im Rahmen einer Studie des vorsorgemedizinischen Instituts Special Institute for Preventive Cardiology and Nutrition (SIPCAN) entstanden ist.

2 Theoretischer Hintergrund

2.1 Frühkindliche Entwicklung des Ernährungsverhaltens

Bereits die Ernährung der Mutter vor und während der Schwangerschaft ist entscheidend für die gesunde Entwicklung des Kindes und hat sowohl kurzfristige als auch langfristige Effekte auf die Gesundheit (Splane et al., 2024; Wu & Oken, 2023). In der Schwangerschaft kommt es unter anderem zu einer Erhöhung des Bedarfs bestimmter Mikronährstoffe, die essenziell für die gesunde Entwicklung des Fetus sind. Hierzu zählen Vitamin A, Vitamin E, Vitamin B1, Vitamin B2, Niacin, Vitamin B6, Folat, Vitamin B12, Vitamin C, das Mengenelement Phosphor sowie die Spurenelemente Eisen, Jod und Zink. Eine ausgewogene, gesunde Ernährungsweise der Mutter ist daher in dieser Phase besonders wichtig (Quirgst et al., 2025).

Auch die Entwicklung des kindlichen Geschmackssinns beginnt bereits in der 7.-9. Schwangerschaftswoche. Geruchs- und Geschmacksstoffe der mütterlichen Ernährung gehen pränatal in das Fruchtwasser über, sodass bereits der Fetus unterschiedliche Geschmackseindrücke wahrnimmt (Kersting & Sievers, 2018). Das erhöht die Akzeptanz für Lebensmittel mit diesem Geschmacksprofil in der Kindheit (Spahn et al., 2019).

Bis zur Geburt ist ein funktionsfähiger Geschmackssinn bereits ausgereift. Auch postnatal beeinflussen Geruchs- und Geschmacksstoffe der mütterlichen Ernährung über die Frauenmilch, die Geschmackseindrücke des Kindes. Die

dadurch entstehende sensorische Variabilität ist ein wichtiger Faktor für das spätere Essverhalten des Kindes (Kersting & Sievers, 2018).

Die ersten 1000 Tage im Leben beschreiben die Zeitspanne von der Konzeption bis zum Abschluss des zweiten Lebensjahres eines Kindes und sind eine sehr sensitive Phase für die körperliche, neuronale, kognitive und sozioemotionale Entwicklung von Kindern. Sie ist geprägt durch die stärksten Wachstumsraten im Leben eines Menschen, in der der Grundstein für die Gesundheit im späteren Leben gelegt wird. Auch die darauffolgenden 1000 Tage, die Zeit zwischen dem 2. und 5. Lebensjahr, ist von entscheidender Bedeutung für ein gesundes Wachstum, in der Kinder ihr volles Potential entwickeln können. In dieser Zeit finden bedeutende neuronale, motorische und sprachliche Entwicklungen statt. Ebenso zentral sind die Erweiterung von Fähigkeiten zur Selbstregulierung und der exekutiven Funktionen (Draper et al., 2024). Daher sollte die Prävention von Adipositas und der damit assoziierten negativen Gesundheitsrisiken bereits in dieser frühen Entwicklungsphase ansetzen (Pietrobelli & Agosti, 2017).

2.2 Übergewicht und Adipositas

Adipositas ist einer Erkrankung, die durch ein Übermaß an Körperfett charakterisiert ist. Dieses wird über den Body Mass Index (BMI) definiert, der das Körpergewicht einer Person in Relation zu ihrer Körpergröße setzt. Adipositas liegt ab einem BMI von 30 kg/m² vor. Bei einem BMI von 25 bis 29,9 kg/m² spricht man von Übergewicht (Wakolbinger, 2025). Übergewicht und Adipositas resultieren aus einer langfristigen positiven Energiebilanz, wenn die Energieaufnahme durch die Ernährung höher ist als der Gesamtenergieverbrauch. Die überschüssig aufgenommene Energie wird in Form von Speicherfett angelegt. Die Ursachen für die Entstehung von Übergewicht oder Adipositas sind in den meisten Fällen komplex und multifaktoriell und können nicht nur auf individuelles Verhalten zurückgeführt werden. Neben genetischen und epigenetischen Faktoren spielen psycho-soziale, aber auch politische und ökonomische Aspekte sowie ein adipogenes Umfeld eine zentrale Rolle (Deutsche Adipositas-Gesellschaft [DAG], 2024; World Health Organization [WHO], 2024a).

Übergewicht und Adipositas erhöhen das Risiko für nichtübertragbare Erkrankungen (NCDs), wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes, Krebserkrankungen, neurologische Störungen, chronische Atemwegserkrankungen und Verdauungsstörungen (Murray et al., 2020). Allein in Europa kommt es jedes Jahr zu rund 1,8 Millionen vermeidbaren Todesfällen aufgrund von NCDs (WHO, 2025). Weiters sind auch psychische Erkrankungen und ein erhöhtes Unfallrisiko mit Übergewicht und Adipositas assoziiert (DAG, 2024).

2022 waren global betrachtet 2,5 Milliarden Menschen über 18 Jahren übergewichtig. Dabei variierte die Prävalenz von Übergewicht je nach Weltregion zwischen 31 % in der Südostasien und Afrika bis zu 67 % in Amerika. 890 Millionen

Menschen, etwa 16% aller Erwachsenen weltweit, waren von Adipositas betroffen. Die Prävalenz von Adipositas hat sich damit zwischen 1990 und 2022 verdoppelt (WHO, 2024a).

Die Daten der österreichischen Gesundheitsbefragung zeigten, dass 2019 rund 3,8 Mio. Personen ab 15 Jahren übergewichtig oder adipös waren. 16,6 % der Bevölkerung waren von Adipositas betroffen. Wobei sich die Prävalenz von Übergewicht (Männer: 41,4 % bzw. Frauen: 27,9 %) deutlicher zwischen den Geschlechtern unterscheidet als jene der Adipositas (Männer: 18,1 %, Frauen: 15,2 %) (Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz [BMSGPK], 2020).

Verglichen mit den Ergebnissen der ersten Befragung 2006/07 stieg der altersstandardisierte Anteil an Übergewichtigen und Adipösen in der Gesamtbevölkerung von 48,7 % auf 50,8 % (BMSGPK, 2020).

2.2.1 Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen

Übergewicht und Adipositas betrifft aber nicht nur Erwachsene. 2022 waren weltweit 37 Millionen Kinder unter 5 Jahren übergewichtig. Dabei handelt es sich nicht mehr nur um ein Gesundheitsproblem in hochentwickelten Ländern. Auch in Ländern mit geringem und mittlerem Einkommen ist die Zahl der übergewichtigen Kleinkinder stark gestiegen. In Afrika stieg der Anteil um 23% seit 2000 und mehr als die Hälfte der übergewichtigen und adipösen Kinder unter 5 Jahren lebt im asiatischen Raum (WHO, 2024a).

Mehr als 390 Millionen Kinder und Jugendliche im Alter von 5 bis 19 Jahren waren weltweit von Übergewicht bzw. Adipositas betroffen. Die Prävalenz in dieser Altersgruppe ist zwischen 1990 und 2022 dramatisch von 8% auf 20% angestiegen. Dabei ist der Anstieg gleichermaßen zwischen Jungen und Mädchen zu verzeichnen (WHO, 2024a).

In der EU lag die Prävalenz für Übergewicht und Adipositas bei Kindern 2006 bei 30% (European Commission [EC], 2007). Die WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI) wurde 2007 ins Leben gerufen, um den Bedarf an standardisierten Daten über die Prävalenz von Übergewicht und Adipositas bei Kindern im Grundschulalter zu decken. In der 6. Erhebungsperiode zwischen 2022 und 2024 zeigten sich große Unterschiede zwischen den EU-Ländern. Die Gesamtprävalenz von Übergewicht lag zwischen 9 und 42%, jene der Adipositas zwischen 3 und 20% (WHO, 2024b).

In Österreich wurden 2016/2017 bei der erstmaligen Durchführung der COSI Studie je nach Region 31,4 - 32,3% der Jungen und 20,6 - 29,1% der Mädchen als übergewichtig oder adipös eingestuft (BMSGPK, 2021).

Bei der Folgerhebung 2019/2020 waren ebenfalls jeder dritte Junge und jedes vierte Mädchen betroffen. Weiters sind keine signifikanten Veränderungen der kumulierten gesamtösterreichischen Prävalenz von Übergewicht und Adipositas im Vergleich zum Durchführungszeitraum 2016/2017 zu beobachten. (BMSGPK, 2021).

Die Daten der aktuellen Erhebung im Schuljahr 2022/23 zeigten ebenso, dass sich die Prävalenz seit der ersten Erhebung kaum verändert hat. Nach WHO-Kriterien waren je 18% der Jungen und Mädchen übergewichtig sowie 16% der Jungen und 8% der Mädchen adipös (Felder-Puig & Teufl, 2023).

Übergewicht und Adipositas im Kindes- und Jugendalter ist stark mit Übergewicht und Adipositas im späteren Erwachsenenalter assoziiert. Es gibt eine starke Persistenz der Adipositas über die Kindheit hinaus ins Erwachsenenalter (Simmonds et al., 2016).

Ebenso gibt es einen Zusammenhang zwischen Adipositas im Kindesalter und Beeinträchtigungen der körperlichen und psychosozialen Gesundheit im späteren Erwachsenenleben. Damit ist auch ein höheres Risiko und ein früheres Auftreten chronischer, nicht übertragbarer Erkrankungen, wie Diabetes Mellitus Typ 2, Hypertonie, koronare Herzerkrankungen, Schlaganfälle, Asthma, Krebserkrankungen, sowie einer höheren Gesamtmortalität und psychischen Erkrankungen und gesellschaftliche Stigmatisierung im späteren Leben assoziiert (EC, 2014; Park et al., 2012).

Eine frühzeitige Prävention von Übergewicht und Adipositas im Kindesalter ist daher essenziell, um die Krankheitslast der Kinder zu verringern und ein gesundes Leben im Erwachsenenalter zu unterstützen.

2.3 Prävention

Unter Krankheitsprävention versteht man vorbeugende Maßnahmen und Interventionen, die zur Verringerung des Auftretens, der Ausbreitung und der negativen Auswirkungen von manifesten Erkrankungen und deren Vorläufern beitragen. Das Ziel ist der Abbau einer individuellen bzw. kollektiven Krankheitslast. Dabei sollen nicht nur Neuerkrankungen vermieden werden, sondern auch der Erhalt von Lebensqualität, Selbstständigkeit und Teilhabe am sozialen Leben bei bestehender Erkrankung oder im fortschreitenden Alter unterstützt werden (Franzkowiak, 2022).

Das Strukturmodell unterscheidet Interventionshandlungen je nach Zeitpunkt des Eingriffes in primäre, sekundäre und tertiäre Krankheitsprävention. Primärpräventive Maßnahmen richten sich an gesunde Personen ohne manifeste Grunderkrankungen mit dem Ziel eine Risikosenkung für eine Erkrankung von Einzelpersonen sowie die Senkung der Inzidenzraten in einer Population zu erreichen (Franzkowiak, 2022).

Sekundäre Krankheitsprävention dient der Krankheitsfrüherkennung und -eindämmung, um das Fortschreiten eines Krankheitsstadiums möglichst früh aufzuhalten (Franzkowiak, 2022).

Die tertiäre Krankheitsprävention richtet sich an Patient*innen, bei denen sich bereits eine Krankheit manifestiert hat und die behandelt werden. Dabei soll die Verschlimmerung eingedämmt werden und bleibende Funktionsverluste sowie eingeschränkten Aktivitäten bzw. verminderter Partizipation verhindert oder hinausgezögert werden (Franzkowiak, 2022).

Ein weiteres Unterscheidungsmerkmal für Präventionsstrategien ist der Ansatzpunkt an dem sie Veränderungen bei Einzelpersonen oder Gruppen, in bestimmten Settings oder auf Ebene der Gesamtbevölkerung herbeiführen. Während die Verhältnisprävention, auch strukturelle Prävention, Veränderungen auf der Ebene der Lebensbedingungen von Menschen eine möglichst risikoarme Umwelt gestaltet, versucht die Verhaltensprävention das individuelle Gesundheitsverhalten von Personen positiv zu beeinflussen (Fonds Gesundes Österreich [FGÖ], o.D.b).

Bei der kontextorientierten, auch verhältnisgestützten, Verhaltensprävention gehen diese beiden Ansätze ineinander über. Dieser kombinierte Ansatz umfasst entweder die Gesundheitsförderung für genau definierte Zielgruppen in einem expliziten Kontextbezug sowie die Nutzung eines Settings als Zugangsweg für die entsprechende Zielgruppe oder über die Schaffung eines gesundheitsfördernden Settings im Rahmen von Mehr-Ebenen-Kampagnen und in der Gestaltung von lebensstilprägenden Settings (Franzkowiak, 2022).

In Bezug auf die Adipositasprävention im Kindesalter stehen Maßnahmen im Sinne der primärpräventiven, kontextorientierten Verhaltensprävention im Vordergrund, wenngleich andere Konzepte und Ansätze ebenso mitberücksichtigt werden müssen.

2.4 Gesundheitsförderung

Im Gegensatz zur Prävention, die einem pathogenetischen Ansatz verfolgt und daher Krankheiten zu vermeiden versucht, basiert die Gesundheitsförderung auf salutogenetischen Prinzipien, deren Grundlage das Wissen über jene Ressourcen ist, die Menschen helfen, gesund zu werden oder zu bleiben. Diese Potentiale sollen im Rahmen der Gesundheitsförderung gezielt gestärkt werden.

Der Begriff Gesundheitsförderung wurde erstmals in der Ottawa-Charta zur Gesundheitsförderung (1986) definiert, wenngleich das Konzept und die Prinzipien bereits in den 1980er Jahren in den Industriestaaten Europas, Nordamerikas und Australiens entwickelt worden sind (Kaba-Schönstein, 2022a, 2022b).

Die Ottawa-Charta wurde 1986 auf der ersten internationalen Konferenz für Gesundheitsförderung von der WHO verabschiedet. Sie definiert Gesundheitsförderung als einen Prozess, der allen Menschen ein höheres Maß an Selbstbestimmung über ihre Gesundheit sowie die Förderung persönlicher Kompetenzen zur Verbesserung der individuellen Gesundheit ermöglichen soll. Gesundheit wird dabei nicht nur als Abwesenheit von Krankheit verstanden, sondern als umfassendes körperliches, seelisches und soziales Wohlbefinden. Die Verantwortung dafür liegt nicht allein beim Gesundheitssektor. Daher ruft die Charta zu einer gesundheitsfördernden Gesamtpolitik auf, in der gesundheitliche Aspekte in allen Politikbereichen berücksichtigt werden. Ebenso streicht die Charta die Entwicklung von gesundheitsförderlichen Lebenswelten hervor. Gesundheit entsteht im Alltag der Menschen. Daher sollen alle gesellschaftlichen Gruppen gemeinsam Verantwortung übernehmen, um Bedingungen zu schaffen, die Gesundheit ermöglichen (WHO, 1986).

1997 wurde der Begriff der Gesundheitsförderung im Rahmen der Jakarta-Erklärung weiterentwickelt. Sie ist das Abschlussdokument der 4. Internationalen Konferenz zur Gesundheitsförderung mit dem Titel „New partners for a new era“ und setzte folgende Prioritäten für die Gesundheitsförderung im 21. Jahrhundert:

- Förderung sozialer Verantwortung für Gesundheit
- Ausbau der Investitionen in die Gesundheitsentwicklung
- Festigung und Ausbau von Partnerschaften für Gesundheit
- Stärkung der gesundheitsfördernden Potenziale von Gemeinschaften und der Handlungskompetenzen von Individuen
- Sicherstellung einer Infrastruktur für die Gesundheitsförderung

Das Konzept der Gesundheitsförderung definiert sich durch das Zusammenführen von zwei strategischen Ansätzen. Neben der Stärkung der persönlichen und sozialen Gesundheitskompetenz zielt sie auf eine Politik ab, die die allgemeinen Rahmenbedingungen zur Verbesserung der Gesundheit sowie den Abbau von gesundheitlichen Ungleichheiten fokussiert. Dabei stehen die salutogenetische Perspektive, umfassend Empowerment und Selbstbestimmung von Individuen, und die Intersektoralität im Mittelpunkt des Konzeptes (Kaba-Schönstein, 2022a).

2.4.1 Settingansatz in der Gesundheitsförderung

Die Gesundheitsförderung umfasst neben der Verbesserung von gesundheitsrelevanten Lebensweisen auch die Verbesserung gesundheitsrelevanter Lebenswelten, was als Settingansatz bezeichnet wird. Als Settings werden soziale Systeme, soziale Zusammenhänge oder Orte bezeichnet, in denen Menschen ihren Alltag verbringen und die durch ein kollektives Zugehörigkeitsgefühl gekennzeichnet sind, etwa bedingt durch ähnliche Lebenslagen, institutionelle Zugehörigkeit oder gemeinsame Werte. Im Rahmen der

Gesundheitsförderung bieten sie ein wirkungsvolles Interventionsfeld, da sie sowohl individuelle Verhaltensweisen als auch strukturelle Bedingungen adressieren. Der Settingansatz basiert auf dem Verständnis, dass die Gesundheit einer Bevölkerungsgruppe durch verschiedene, sich wechselseitig bedingende Gesundheitsdeterminanten, wie ökonomische, soziale und organisatorische Umwelt und persönlicher Lebensweise beeinflusst wird (FGÖ, o.D.a).

2.4.2 Setting Schule in der Gesundheitsförderung

Das Ziel der Gesundheitsförderung im Setting Schule ist, alle Mitglieder der Schulgemeinschaft zu befähigen, Verantwortung für die eigene Gesundheit und die ihrer Mitmenschen zu übernehmen. Ebenso kann die Gesundheit aller beteiligten Personen als Ressource zur Verbesserung der Qualität der schulischen Bildung verstanden werden (Paulus & Dadaczynski, 2024).

1997 fand in Thessaloniki die *Erste Konferenz des Europäischen Netzwerks Gesundheitsfördernde Schule* statt. In der Konferenzresolution wurden die hauptsächlichen Grundsätze, wie das Recht jedes Kindes auf Bildung, Gesundheit und Sicherheit sowie auf eine Ausbildung in einer gesundheitsfördernden Schule festgehalten und 10 Grundprinzipien für die Umsetzung definiert (WHO, 1997).

Auch das 2007 erschienene Weißbuch der Europäischen Kommission „*A Strategy for Europe on Nutrition, Overweight and Obesity related health issue*“ hebt hervor, dass den Schulen eine besondere Rolle in der Gesundheitsförderung zukommt. Die Schulen haben die Verantwortung dafür, dass Kinder von dem Wissen, dass gesunde Ernährung und körperliche Aktivität wichtig sind, auch tatsächlich profitieren können, indem ihnen eine Vorliebe für gesunde Verhaltensweisen und die entsprechend dafür erforderlichen Alltagsfähigkeiten beigebracht werden (EC, 2007).

Das spiegelt sich auch in der Empfehlung 9 der S3-Leitlinie zur Therapie und Prävention der Adipositas im Kindes- und Jugendalter wider. Diese besagt, dass institutionelle Settings, wie Schulen, für die Adipositasprävention durch kombinierte Ernährungs- und Bewegungsinterventionen bei Kindern und Jugendlichen genutzt werden sollen. Sie sind vor allem dann wirkungsvoll, wenn die Eltern und die Familie der Kinder miteinbezogen und kommunale Partnerschaften angestrebt werden und auch die Programme länger als 1 Jahr dauern. (DAG & Deutsche Gesellschaft für Kinder- und Jugendmedizin [DGKJ], 2019).

Die Relevanz des Settings Volksschule zeigt sich auch in der Anzahl der Individuen, die über dieses Setting erreicht werden können. Im Schuljahr 2023/24 besuchten 369 107 Kinder in Österreich die Volksschule. Das entspricht einem Anstieg um 2,5% im Vergleich zum Vorschuljahr und im 10 Jahresvergleich einem Anstieg um 12,6%. Dieser ist, laut Statistik Austria, vor allem auf Migrationsbewegungen ab 2015 zurückzuführen (Statistik Austria, 2025). Angesichts dieser Entwicklungen

gewinnt die Volksschule als Setting der Gesundheitsförderung zunehmend an Bedeutung. Hier können Kinder und ihre Familien auf Bevölkerungsebene, unabhängig von ihrem sozioökonomischen oder kulturellen Hintergrund, erreicht werden.

Die Lancet „Commission on Adolescent Health and Wellbeing“ streicht die Bedeutung der Investitionen in die Gesundheitsförderung von Kindern und Jugendlichen hervor. Investitionen in die Gesundheit und das Wohlbefinden von jungen Menschen bringen einen dreifachen Nutzen: jetzt, im späteren Erwachsenenleben und für die nächste Generation von Kindern (Patton et al., 2016).

2.5 Schulverpflegung

Kinder verbringen den Großteil ihres Tages in der Schule und nehmen dort in der Regel auch mindestens eine Mahlzeit zu sich. Daher bietet sich die Schulverpflegung besonders an, Kinder in Bezug auf ihre Essgewohnheiten, Präferenzen und ihre Ernährungskompetenz zu stärken. Die Schulverpflegung ist Schnittstelle zwischen alltäglichem Ernährungsverhalten sowie Ernährungsbildung, Ernährungsenkulturation und Ernährungssozialisation. Damit bietet sie den Schüler*innen, im Sinne eines verhältnispräventiven Ansatzes, einen Rahmen für gesunde Ernährungsentscheidung (Kerschbaumer et al., 2021).

Ernährungsbildung findet nicht nur im, sondern auch außerhalb des Unterrichts statt. Oft erfolgt das Lernen außerhalb des Unterrichts eher unstrukturiert und unbewusst durch das Beobachten von anderen oder der Umgebung. Das Schulernährungsumfeld bietet, beispielsweise durch das Essverhalten der Lehrpersonen, die Gestaltung des Verpflegungsangebotes oder bei Schulveranstaltungen zahlreiche Anknüpfungspunkte für die Ernährungsbildung (Deutsche Gesellschaft für Ernährung [DGE], 2023). Damit birgt die Schulverpflegung das große Potential, die Ernährungsweisen im gesundheitsförderlichen Sinn zu prägen. Vor allem wenn Verpflegung im Rahmen eines systemischen Ansatzes im gesundheitsförderlichen Gesamtkonzept der Schule verankert ist und alle Beteiligten aktiv miteinbezogen werden, können Fähigkeiten vermittelt werden, die die Ernährungskompetenz der Kinder stärken (Meier-Gräwe, 2020).

Die Bereitstellung mindestens einer warmen Mahlzeit im Rahmen des Schultages ist außerdem ein Schlüsselaspekt der Europäischen Garantie für Kinder, einer Initiative der Europäischen Kommission, „die sicherstellen soll, dass jedes Kind in Europa, das von Armut oder sozialer Ausgrenzung bedroht ist, entsprechend den grundlegendsten Rechten Zugang zu Gesundheitsversorgung und Bildung hat“ (EC, o.D.). Im Anschluss an das 19. Meeting der Koordinatoren der Europäischen Garantie für Kinder ist ein Report entstanden, der die wichtigsten Erkenntnisse zu Schulmahlzeiten in Europa zusammenfasst (Research Consortium for School

Health and Nutrition, 2025). Darin ist festgehalten, dass Schulverpflegungsprogramme nicht nur der Sättigung von Schulkindern dienen. Sie spielen ebenfalls eine bedeutende Rolle bei der Verbesserung der Gesundheit sowie der kognitiven Entwicklung und schulischen Erfolge der Kinder. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist auch ihr Beitrag zur Verringerung sozialer Ungleichheiten und Armut.

Kostenlose gesunde Mahlzeiten sind auch im aktuellen Regierungsprogramm als Teil der Maßnahmen zur Bekämpfung von Kinderarmut im Rahmen des Nationalen Aktionsplans zur Umsetzung der Europäischen Garantie für Kinder verankert (Bundeskanzleramt, 2025).

Die folgenden Abschnitte widmen sich daher den Effekten von Schulmahlzeiten auf Gesundheit, kognitive Aspekte und sozioökonomische Auswirkungen.

2.5.1 Gesundheitliche Aspekte der Schulverpflegung

Eine altersgerechte und ausgewogene Ernährung ist zentral für eine gesunde kindliche Entwicklung. Außerdem wird in diesem Lebensabschnitt das spätere Gesundheits- und Ernährungsverhalten geprägt, was sich somit direkt auf die Gesundheit im Erwachsenenalter auswirkt (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH [AGES], 2017). Schulverpflegung muss damit zum einen die ernährungsphysiologischen Bedürfnisse der Kinder bedienen. Zum anderen kann sie durch die Verbesserung von Ernährungsweisen einen wichtigen Beitrag zur Gesunderhaltung im späteren Leben leisten.

Untersuchungen des Research Consortium for School Health and Nutrition, einer Initiative der School Meals Coalition, zeigen, dass gesundheitsförderliche Schulverpflegung, die den Qualitätsstandards der WHO bzw. nationalen Standards folgt, in High Income Countries jährlich bis zu 390 042 Todesfälle, die in Zusammenhang mit Ernährung oder gewichtsinduzierten Erkrankungen stehen, verhindern kann. Das entspricht 15,6% aller Todesfälle der Kohorte. Wenn die Schulverpflegung auch Nachhaltigkeitsaspekte mitberücksichtigt und den Anteil an tierischen Produkten unterschiedlich stark reduziert, also flexitarisch (geringe bis moderate Mengen Fleisch und Milchprodukte), vegetarisch (mit Milchprodukten aber ohne Fleisch) oder vegan (ausschließlich pflanzliche Lebensmittel) ist, steigert sich die Rate der vermiedenen Todesfälle auf 18,8% bei flexitarischer, 19,1% bei vegetarischer bzw. 19,8% bei veganer Ernährungsform in hochentwickelten Ländern (Pastorino, 2023).

Der Schwerpunkt der Schulverpflegung hat sich in hochentwickelten Ländern in den vergangenen Jahrzehnten deutlich verschoben. Stand anfangs die Verminderung von Mangel- und Unterernährung im Vordergrund, rückt heute die Qualität der Ernährung in den Fokus. Es geht nicht mehr darum, Kinder lediglich zu sättigen, sondern sie ausgewogen, gesundheitsförderlich und entsprechend ihren

ernährungsphysiologischen Bedürfnissen zu verpflegen. Damit vollzieht sich ein Paradigmenwechsel: von der Bekämpfung von Unterernährung hin zur Prävention von Überernährung und zur Eindämmung der Adipositas-Epidemie. Bislang reichte die alleinige Fokussierung auf die Qualitätsaspekte der Schulverpflegung jedoch nicht aus, um die Fehlernährung wirksam zu adressieren. Außerdem sind neben den Herausforderungen im Bereich Gesundheit auch Nachhaltigkeitsaspekte wesentlich für den Lebensmittelsektor im Allgemeinen und die Schulverpflegung im Speziellen. Daher rückt in der weiteren Entwicklung die Verknüpfung von Gesundheits- und Nachhaltigkeitszielen in schulischen Verpflegungsprogrammen in den Mittelpunkt (Oostindjer et al., 2017).

Im Sinne dieser qualitätsorientierten und nachhaltigen Ausrichtung der Schulverpflegung stellt sich zunächst die Frage: Was sollten die Kinder überhaupt essen? Was zeichnet gesunde Ernährung für Kinder aus?

Die in Österreich gültigen Ernährungsempfehlungen für Kinder im Alter von 4 bis 10 Jahren wurden im Rahmen des Programms „Richtig essen von Anfang an!“ (REVAN) in Zusammenarbeit mit der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES), dem Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) und dem Dachverband der österreichischen Sozialversicherungen (DVSV) erstellt und in der aktuell gültigen Form von der Nationalen Ernährungskommission (NEK) 2017 verabschiedet.

Es handelt sich um praxisorientierte, lebensmittelbasierte Empfehlungen, die für die einzelnen Lebensmittelgruppen, ihr Verhältnis untereinander sowie optimale Portionsgrößen innerhalb der Lebensmittelgruppen aufzeigen (AGES, 2017).

Kinder im Alter zwischen 4 und 10 Jahren sollen etwa 1 bis 1,2 Liter Flüssigkeit in Form von Wasser oder ungesüßten, koffeinfreien Getränken zu sich nehmen. Ebenso sind täglich 3 Portionen Gemüse und/oder Hülsenfrüchte und 2 Portionen Obst sowie 5 Portionen kohlenhydratreicher Lebensmittel wie Getreideprodukte, die im besten Fall aus Vollkorngetreide hergestellt werden, oder Erdäpfel empfohlen. Weiters sollten Kinder täglich 3 Portionen Milchprodukte verzehren. Dabei ist darauf zu achten, dass es sich um 2 Portionen „weiße“ Milchprodukte wie Milch, Joghurt oder Hüttenkäse und 1 Portion „gelbe“ Milchprodukte wie Käse handelt. Ebenso täglich ist die Zufuhr von 25g Fett vorgesehen. Hierbei sind pflanzliche Öle und Nüsse den tierischen Fettquellen vorzuziehen. Pro Woche sollten 1-2 Portionen Fisch gegessen werden. Bis zu 3 Portionen Fleisch und Wurst und 2 Eier sind außerdem pro Woche vorgesehen. Fett-, Zucker- und salzreiche Lebensmittel sowie zuckerhaltige Getränke sollten nur selten und in kleinen Mengen konsumiert werden (AGES, 2017).

Trotz intensiver Recherche liegen der Autorin keine aktuellen Daten zum tatsächlichen Ernährungsverhalten von Volksschulkindern in Österreich vor. Nach

den Ergebnissen nachfolgend angeführter Erhebungen mit andern Altersgruppen lässt sich allerdings vermuten, dass die oben genannten Empfehlungen nicht oder nicht ausreichend erreicht werden.

Die 1982 entwickelte Health Behaviour in School-aged Children Study (HBSC-Studie) ist die größte europäische Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen und erhebt im Vier-Jahres Rhythmus Daten zur Gesundheit und dem Gesundheitsverhalten von Kindern und Jugendlichen (BMSGPK, 2025b). Die Studie erhebt Daten von Schüler*innen im Alter von 11, 13, 15 und 17 Jahren. Die Ergebnisse der letzten Erhebung zeigen, dass lediglich 62% Mädchen in der 5. Schulstufe täglich Obst konsumieren, den täglichen Gemüsekonsum gaben nur 49% der Mädchen an. Bei den Burschen sind die Raten noch geringer. Hier konsumieren nur 55% täglich Obst und 42% täglich Gemüse. Süßigkeiten werden von 44% der Mädchen und 34% der Burschen der 5. Schulstufe täglich konsumiert und Softdrinks immerhin noch von 16% der Mädchen und 20% der Burschen (Felder-Puig & Teufl, 2025).

Die Gesundheitsbefragung der Statistik Austria aus dem Jahr 2019 erhebt Daten erst für Jugendliche ab 15 Jahren und wertet diese gemeinsam mit den Daten der Erwachsenen bis 30 Jahre aus. Nur 45,1 % essen täglich oder mehrmals täglich Obst; die durchschnittliche Anzahl an Portionen beträgt auch lediglich 1,7. Bei Gemüse in derselben Alterskategorie essen 46,2% täglich oder mehrmals täglich Gemüse – 1,6 Portionen durchschnittlich. Nur 6,2% essen täglich mindestens 5 Portionen Obst oder Gemüse. 10% trinken täglich oder mehrmals täglich zuckerhaltige Getränke. Und 36,7% essen täglich oder mehrmals täglich Fleisch oder Wurstwaren (BMSGPK, 2020).

Es ist wahrscheinlich, dass sich das Ernährungsverhalten von Kindern unter 11 Jahren nicht wesentlich von dem älterer Altersgruppen unterscheidet und sie ebenfalls die empfohlenen Portionen an Obst und Gemüse unterschreiten sowie zu viel Fleisch, Wurstwaren und zuckerhaltige Getränke sowie Süßigkeiten konsumieren. Somit zeigt sich ein Bedarf an Maßnahmen zur Verbesserung der Ernährungsmuster von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen. Initiativen sollten bereits möglichst früh ansetzen, da die Kindheit ein wichtiger Lebensabschnitt ist, in dem die Vorliebe für gesunde Verhaltensweisen beigebracht und die für die Aufrechterhaltung einer gesunden Lebensweise erforderlichen Alltagsfähigkeiten erlernt werden können (EC, 2007).

Spill et al. (2024) untersuchten in einer systematischen Übersichtsarbeit die Auswirkungen von kostenlose Mahlzeiten in der Schule für alle Kinder, unabhängig vom Einkommen der Eltern (universal free school meals, UFSMs), auf Teilnahme am Unterricht, Gesundheit, ökonomische sowie soziale Aspekte in Amerika im Zeitraum 2014-2019. UFSMs sind demnach mit einer geringeren

Adipositasprävalenz assoziiert und führten außerdem zu einer Verbesserung der Ernährungsqualität der Schüler*innen. So kam es zu einem erhöhten Konsum an Obst, Gemüse, Fisch, Vollkornprodukten, Protein und fettarmen Milchprodukten. Die Aufnahme von Zucker, Salz, Gesamtfett und gesättigte Fettsäuren verringerte sich dagegen (Spill et al., 2024).

Es gibt außerdem einige Studien, die zeigen, dass sich Anpassungen bestimmter Rahmenbedingungen der Schulverpflegung in der Volksschule positiv auf den Konsum bestimmter Lebensmittelgruppen auswirken können.

So untersuchten beispielsweise Micha et al. (2018) in einer systematischen Übersichtsarbeit mit Metaanalyse wie sich die Gestaltung des Schulverpflegungsumfeldes auf die allgemeinen Ernährungsgewohnheiten von Schulkindern auswirkt. Die 91 eingeschlossenen Studien umfassten randomisierte oder quasi-experimentelle Interventionen und wurden in den USA, Kanada, Europa und Neuseeland durchgeführt.

Die untersuchten Interventionen betrafen die Verfügbarkeit von Lebensmitteln und Getränken im Setting Schule, inklusive verschiedener Angebote von gesundheitsförderlichen Lebensmitteln und Getränken, Restriktionen im Angebot von zuckergesüßten Getränken und ungesunden Snacks sowie Qualitätsstandards für die im Rahmen der Schulverpflegung angebotenen Mahlzeiten (Micha et al., 2018).

Insgesamt konnten positive Effekte auf den gewohnheitsmäßigen Verzehr von Obst (Steigerung von 0.27 Portionen/Tag (95% KI: 0.17, 0.36)) und der Kombination von Obst und Gemüse (Steigerung von 0.28 Portionen/Tag (95% KI: 0.17, 0.40)) gezeigt werden. Richtlinien für das Angebot von zuckergesüßten Getränken und ungesunden Snacks reduzierten die Aufnahme von zuckergesüßten Getränken um 0.18 Portionen/Tag (95% KI: -0.31, -0.05) und von ungesunden Snacks um 0.17 Portionen/Tag (95% KI: -0.22, -0.13). Qualitätsstandards für Schulmahlzeiten (Mittagessen, Frühstück oder eine Kombination von beiden) erhöhten die Obstaufnahme um 0,76 Portionen/Tag (95% KI: 0.37, 1.16), verringerten die Gesamtfettaufnahme um 1,49 Energie%/Tag (95% KI: -2.42, -0.57) und die Aufnahme gesättigter Fettsäuren um 0.93 Energie%/Tag (95% KI: -1.15, -0.70) und reduzierten den Natriumgehalt um 170 mg/Tag (95% KI: -242, -98). Alle Maßnahmen beeinflussten die Zusammensetzung der Ernährung, ohne die Gesamtkalorienzahl zu verändern. Der Wasserkonsum blieb ebenso unverändert und es konnten keine Effekte auf Übergewicht oder Adipositas gesehen werden (Micha et al., 2018).

Merlo et al. (2023) untersuchten in einer systematischen Übersichtsarbeit ebenfalls die Auswirkungen von Interventionen zur Verbesserung des Ernährungsumfeldes in Schulen und der Ernährungsqualität von Schulmahlzeiten sowie zur Steigerung der Verfügbarkeit, Auswahl und des Konsums von gesundheitsförderlichen

Lebensmitteln und Getränken in K-12 Schulen in den USA. K-12 bezeichnet die Altersspanne der Kinder (0-12 Jahre) in der öffentlich geförderten Grund- und Sekundarschulbildung in den Vereinigten Staaten und Kanada. Es wurden 96 Studien aufgenommen, die 121 Interventionen durchgeführt haben.

Die Autoren zeigen, dass Qualitätsstandards für Schulmahlzeiten die allgemeine Ernährungsqualität der Mahlzeiten verbesserten. Das zeigte sich in einem höheren Anteil an Obst, Gemüse und Vollkornprodukten und einem geringeren Anteil an Natrium, Weißmehlprodukten und leeren Kalorien (Merlo et al., 2023).

Die Ergebnisse zu Interventionen zur Verbesserung der Auswahl und der Konsumation der Schuler*innen waren jedoch uneinheitlich. Das könnten darauf hindeuten, dass die Verbesserung der Qualität und des Zugangs zu Schulmahlzeiten nicht ausreicht, um die allgemeinen Verzehrsgewohnheiten zu verbessern, sodass zusätzliche Strategien erforderlich sind, um das Ernährungsverhalten der Schüler*innen nachhaltig zu verbessern. Dennoch zeigten Maßnahmen, wie die Verbesserung des Geschmackseindrucks von Schulmahlzeiten, Verkostungen einzelner Menüs, vorgeschnittenes Obst, Pausen vor dem Mittagessen und das Angebot von Anreizen oder Belohnungen für das Ausprobieren gesünder Alternativen positive Effekte hinsichtlich Auswahl und des Konsums von gesünderen Lebensmitteln in der Schule (Merlo et al., 2023).

Insgesamt wird ersichtlich, dass die Verfügbarkeit von kostenlosen Schulmahlzeiten sowie Interventionen zur Gestaltung des schulischen Ernährungsumfelds durchaus positive Effekte auf die Auswahl und den Konsum gesundheitsförderlicher Lebensmittel haben können. Diese Effekte sind jedoch meist moderat und allein nicht ausreichend, um das Ernährungsverhalten von Schüler*innen nachhaltig zu verbessern. Es bedarf daher einer Vielzahl an Interventionen und ergänzender Maßnahmen, die über die reine Angebotsverbesserung hinausgehen und gezielt auf die tatsächliche Konsumation sowie langfristige Verhaltensänderungen abzielen. Das ist vor allem deshalb relevant, da Ernährungsmuster, die einen geringeren Anteil an ungünstigen Lebensmittelgruppen und dadurch einen höheren Anteil an gesundheitsförderlichen Lebensmittelgruppen enthalten, das Risiko, Adipositas zu entwickeln, senken (Liberali et al., 2020).

2.5.2 Kognitive Leistungsfähigkeit und schulische Erfolge

In diesem Abschnitt werden die Effekte der Schulverpflegung sowohl auf die kognitive Leistungsfähigkeit der Schüler*innen als auch auf ihre schulischen Erfolge diskutiert. Vor allem letzteres kann direkt, über eine verbesserte Nährstoffaufnahme, als auch indirekt, durch eine Verminderung von Fehltagen in der Schule, bewirkt werden.

Cohen et al. (2021) zeigen in ihrer systematischen Übersichtsarbeit, dass es sehr unterschiedliche Ergebnisse zu den Effekten von Schulmahlzeiten auf die kognitive Leistungsfähigkeit und schulische Erfolge gibt. Einige Studien, die die Effekte von kostenlosem Mittagessen untersuchten, zeigen positive Effekte in Teilbereichen (z.B. Mathematik, Lesen, verbesserte Lernbereitschaft), andere wiederum konnten keine Auswirkungen feststellen. Schulverpflegungsprogramme, bei denen nur ein Frühstück und kein Mittagessen angeboten wird, scheinen weniger positive Auswirkungen zu haben. Die Autor*innen stellen in diesem Zusammenhang außerdem eine Studie vor, die in Neuseeland und Wales keinen Zusammenhang zwischen kostenlosem Frühstück und einer Verbesserung der kognitiven Leistung feststellen konnte. Diese Ergebnisse werden einem Bericht der schottischen Regierung gegenübergestellt, der eine Verbesserung der schulischen Leistungen über einen Zeitraum von 6-8 Wochen nach der Einführung eines kostenlosen Mittagessens zeigt.

Müller et al. (2013) und Schröder et al. (2015) untersuchen in zwei randomisierten cross-over Interventionsstudien (Cognition Intervention Study Dortmund (CogniDo) und Cognition Intervention Study Dortmund PLUS (CogniDo PLUS)) die Effekte des Mittagessens in der Schule auf die Exekutivfunktionen von Schulkindern der 5. und 6. Schulstufe. Damit sind die kognitiven Fähigkeiten gemeint, die für die Kontrolle und Selbstregulation eigener Verhaltensweisen erforderlich sind. Die Kinder aßen in der Interventionsgruppe das angebotene Essen ad libitum. Es wurde nicht erhoben, was die Kinder konsumierten, da der Fokus der Untersuchung auf dem generellen Effekt eines Mittagessens lag.

Das Mittagessen führt in keinen der untersuchten Teilbereiche zu Verschlechterungen. Für die Leistungen des Arbeitsgedächtnisses der Schüler*innen zeigt sich ein signifikant positiver Zusammenhang ($p=0.01$), ebenso verbesserten sich die Schüler*innen in Bezug auf die Wachsamkeit. Für die Inhibition, das Ausblenden von unerwünschten Reizen, gibt es einen nicht statistisch signifikanten Trend hin zu weniger Fehlern nach dem Mittagessen. Diese Untersuchungen wurden etwa 45 Minuten nach dem Mittagessen durchgeführt (Müller et al., 2013).

In der anschließenden Studie Cognition Intervention Study Dortmund Continued (CoCo) wurde fortführend untersucht, ob es im weiteren Verlauf des Nachmittages nach dem Mittagessen zu einer Verschlechterung der kognitiven Leistung kommt, die bei Erwachsenen etwa 60-120 Minuten nach dem Mittagessen beobachtet wurde. Obwohl in den beiden ersten Studien leichte Verbesserungen einzelner Parameter der Exekutivfunktionen ca. 45 Minuten nach dem Mittagessen gezeigt wurden, konnte die CoCo-Studie, entgegen der Hypothese der Autor*innen, weder Verbesserungen noch Verschlechterungen am frühen Nachmittag (90 Minuten nach dem Mittagessen) zeigen (Schröder et al., 2016).

Mit einem besonderen Fokus auf adipöse Kinder und Jugendliche untersuchten Martin et al. (2018) in einem Cochrane Review, ob Interventionen im Bereich Bewegung und Ernährung neben positiven Effekten auf das Gewicht auch die schulischen Leistungen verbessern können. Es zeigte sich, dass Veränderungen im Angebot sowie Verbesserungen des Ernährungswissens zu moderaten Verbesserungen der allgemeinen schulischen Leistung bei adipösen Jugendlichen führen können. Wenn jedoch mitgebrachtes Essen durch nährstoffreiche Schulmahlzeiten ersetzt wurde, kam es bei Kindern mit Adipositas zu keiner Verbesserung der Leistungen in Mathematik und dem Leseverständnis. Die Autor*innen halten aber fest, dass die Qualität der Evidenz gering ist, sodass zukünftige Forschung in diesem Bereich nötig ist und die Ergebnisse sich dadurch verändern können (Martin et al., 2018).

Lundborg et al. (2022) analysieren in ihrer Studie die Langzeiteffekte des schwedischen Programms für Schulessen auf gesundheitliche, wirtschaftliche und bildungsbezogene Parameter im späteren Leben der Schüler*innen. Die Ergebnisse zeigen, dass das Programm einen positiven Einfluss auf den späteren Bildungsabschluss der Kinder hat. Zur Schätzung der Effekte auf die kognitive Leistung wurden die Testergebnisse der männlichen Schüler im Rahmen ihrer späteren Untersuchung zur Wehrpflicht herangezogen. Obwohl die Schätzung der Effekte positiv ist, sind sie gering und mit einer hohen Unsicherheit behaftet. Die Autor*innen diskutieren zwei mögliche Erklärungsansätze dafür: Zum einen könnte der Zeitpunkt der Einführung des kostenlosen Schulessens eine Rolle spielen, da die Kinder zu diesem Zeitpunkt bereits ein Alter erreicht haben, in dem die kritische Phase für die kognitive Entwicklung weitgehend abgeschlossen ist. Zum anderen wird vermutet, dass sich Schulmahlzeiten vor allem auf die Leistungsfähigkeit und Aufmerksamkeit während der Schulzeit auswirken und somit primär die schulischen Erfolge, nicht jedoch die allgemeinen kognitiven Fähigkeiten, beeinflussen.

Diese Schlussfolgerung steht im Einklang mit den vorher vorgestellten Ergebnissen. Vor allem das Mittagessen hat positive Effekte auf verschiedene Teilbereiche von schulischem Erfolg und weniger auf allgemeine kognitive Funktionen.

2.5.3 Sozioökonomische Komponente

Der sozioökonomische Status umfasst als multidimensionales Konstrukt mehrere Faktoren wie Einkommen, Bildung oder Beschäftigungsstatus und kennzeichnet damit die Position einer Person in der Gesellschaft (BMSGPK, 2025a; FGÖ, 2024).

Gesundheitsriskante Verhaltensweisen treten sowohl bei Erwachsenen als auch bei Kindern in Bevölkerungsgruppen mit niedrigerem sozioökonomischen Status häufiger auf als in bessergestellten Bevölkerungsschichten. Die dritte Erhebung der Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland (KiGGS Welle

2) des Robert Koch Instituts zeigte, dass sich 3- bis 17-jährige Kinder und Jugendliche mit niedrigerem sozioökonomischen Status häufiger ungesund ernähren und seltener sportlich aktiv sind sowie häufiger Übergewicht oder Adipositas aufweisen (Kuntz et al., 2018). Auch in Österreich steigt die Wahrscheinlichkeit für den täglichen Verzehr von Obst und/oder Gemüse mit zunehmendem Familienwohlstand. Entsprechend zeigen sich die höchsten Konsumraten von Softdrinks, „Fast Food“, Energy Drinks und salzigen Knabbereien in der niedrigsten Wohlstandsgruppen (Felder-Puig & Teufl, 2025).

Über staatlich subventionierte Schulverpflegungsprogramme kann sichergestellt werden, dass öffentliche Gelder auf direktem Weg zur Verbesserung der Lebensbedingungen von Kindern aus sozial benachteiligten Familien beitragen. Maßnahmen in diesem Setting erreichen alle Kinder gleichermaßen, unabhängig von ihrem sozioökonomischen Status (Research Consortium for School Health and Nutrition, 2025). Die Einführung von Schulverpflegungsprogrammen verbessert die Ernährungssicherheit sowie die Chancengleichheit. Sie entlastet Familien in finanzieller Hinsicht, reduziert Ausgaben für Lebensmittel in einkommensschwachen Haushalten, verringert Stress für Familien und hat positive Auswirkungen in Bezug auf Ungleichheiten zwischen Schüler*innen (Gallegos et al., 2025; Spill et al., 2024).

Dennoch zeigen Daten zur Nutzungsrate der Schulverpflegung aus Deutschland, einen Zusammenhang zwischen dem sozialen Status und der Teilnahme am Schulessen. Im Rahmen der Leipziger Schülernährungsstudie konnte gezeigt werden, dass Schüler*innen aus höheren sozialen Schichten häufiger am Schulessen teilnehmen als sozial benachteiligte Schüler*innen (Sobek et al., 2021). Es ist daher besonders wichtig, dass Maßnahmen in der Gesundheitsförderung auf sozial benachteiligte Kinder und ihre Familien fokussieren.

Die Analyse des schwedischen Schulverpflegungsprogrammes zwischen 1959 und 1969 ergab auch langfristig positive Auswirkungen auf den sozioökonomischen Status der Schüler*innen. Kinder, die während ihrer gesamten Volksschulzeit an dem Programm teilnahmen, erzielten in ihrem späteren Leben ein um 3% höheres Lebenseinkommen. Der Effekt war bei Schüler*innen aus einkommensschwachen Haushalten größer, was darauf hindeutet, dass das Programm sozioökonomische Ungleichheiten im Erwachsenenalter verringert hat (Lundborg et al., 2022).

Ein weiterer wichtiger Punkt ist der Beitrag von Schulverpflegung zur Verringerung von Altersarmut bei Frauen. Wenn die Verpflegung der Kinder im Setting Schule übernommen wird, werden dadurch vor allem Frauen entlastet, die nach wie vor weit mehr Zeit für Sorgearbeit in Haushalt und Familie aufwenden als Männer (Statistik Austria, 2023). Nachdem Kinderbetreuung nach wie vor der Hauptgrund für Frauen ist, einer Teilzeitbeschäftigung nachzugehen, sind Betreuung sowie die

Verpflegung im Rahmen einer ganztägigen Betreuung in der Schule essenziell, um Frauen die Möglichkeit zu geben, ihr Beschäftigungsausmaß zu erhöhen und im Alter nicht von Armut betroffen zu sein (Arbeitsmarktservice Österreich, 2025; Kammer für Arbeiter und Angestellte für Niederösterreich, 2020).

2.6 Schulverpflegung in Österreich

Die bessere Vereinbarkeit von Berufstätigkeit und Familie ist auch eines der Ziele des Ausbaus für die schulische und außerschulische Tagesbetreuung. 2011 wurde im Rahmen einer Art. 15a-Vereinbarung ein Ausbauziel von 40 % Betreuungsquote bis 2025 zwischen dem Bund und den Ländern festgelegt. Nachdem sich abgezeichnet hatte, dass das ursprünglich anvisierte Ziel nicht zu erreichen sein würde, wurde die Erreichung des Ausbauzieles durch eine Änderung des Bildungsinvestitionsgesetzes auf 2033 verschoben (Bundesgesetz, BGBl. I Nr. 87/2019, 2019). Weitere Ziel dieses Ausbaus sind die Sicherstellung einer qualitätsvollen schulischen Betreuung und die Förderung der Chancengerechtigkeit hinsichtlich Bildungslaufbahnen (Mitterer et al., 2022).

Im Zuge des Ausbaus der Ganztageseschulen rückt die Schulverpflegung vermehrt in den Fokus. Ganztägig geführte Schulformen bestehen neben dem Unterricht aus einer Tagesbetreuung, die auch die Verpflegung umfasst. Für die Vorsorge der Verpflegung ist der Schulerhalter verantwortlich (§ 8 Bundesgesetz, BGBl. Nr. 242/1962, 1962; § 10 Bundesgesetz, BGBl. Nr. 163/1955, 1955).

2.6.1 Qualitätsrahmen für die Schulverpflegung

Zur Sicherstellung einer qualitativ hochwertigen, gesundheitsförderlichen Schulverpflegung in Österreich gibt es bundesweite Leitlinien als Orientierung für die Umsetzung in der Praxis.

Von der Arbeitsgruppe „Gemeinschaftsverpflegung“ der Nationalen Ernährungskommission (NEK) wurde 2019 die *Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule* erarbeitet. Die NEK berät das Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz zu gesundheitsbezogener Ernährungspolitik. In den Empfehlungen für das Mittagessen in der Schule ist definiert, welche Lebensmittelgruppen in welcher Häufigkeit im Rahmen der Schulverpflegung angeboten werden sollen und ist damit als bundesweite Mindestanforderung an die Verpflegung zu verstehen. Sie dient damit sowohl als Leitfaden für die Erstellung von Speiseplänen als auch als Orientierungshilfe für die Bestellung von Menüs oder die Ausschreibung von Verpflegungsleistungen (Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz [BMASGK], 2019).

Neben der Lebensmittelauswahl und Speiseplanzusammenstellung tragen jedoch noch eine Vielzahl weiterer Faktoren zu einer gelungenen Schulverpflegung bei.

Darum wurde 2019 ebenfalls von der NEK die *Checkliste für die Schulverpflegung* angenommen. Diese wurde im Rahmen des Programms „Richtig essen von Anfang an!“ (REVAN) zur Förderung einer gesunden Ernährung von der Schwangerschaft bis ins Kindesalter erstellt. REVAN ist ein nationales Gemeinschaftsprogramm der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES), dem Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) und dem Dachverband der österreichischen Sozialversicherungen (DVSV). Die Checkliste dient als Selbsteinschätzung für alle Personen, die eine Rolle bei der schulischen Gemeinschaftsverpflegung spielen und bietet einen Überblick über die Möglichkeiten Essen und Trinken im schulischen Kontext zu optimieren. Ergänzend zur Checkliste wurde vertiefend eine ausführliche Begleitinformation erstellt (*Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen – Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung*) (AGES, 2019).

Zusätzlich zu diesen bundesweiten Leitlinien gibt es in den einzelnen Bundesländern noch weiterführende Empfehlungen, Standards oder verbindliche Vorgaben, die auch die Grundlagen für Zertifizierungen einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen mit bundeslandspezifischen Gütesiegeln bilden.

2.6.2 Verpflegungssysteme

Prinzipiell kann jeder Schulerhalter die Entscheidung für ein spezielles Verpflegungssystem selbst treffen. Jedoch muss diese Entscheidung im Kontext der Schulphilosophie getroffen werden und auf den jeweiligen Schulstandort und seine speziellen Gegebenheiten abgestimmt sein.

Allgemein lassen sich die Verpflegungssysteme hauptsächlich durch die räumliche, zeitliche und thermische Koppelung oder Entkoppelung von Produktion und Speisenausgabe unterscheiden (DGE, 2024). So kann entweder in Frischküchen vor Ort am Standort der Schule gekocht werden oder Speisen werden extern zubereitet und dann an den jeweiligen Schulstandort geliefert. Hierbei lässt sich anhand des thermischen Zustandes, in dem die Speisen in der Schule ankommen und bis zur Ausgabe behandelt werden, noch weiter unterscheiden. Jedes der Verpflegungssysteme hat spezifische Vor- und Nachteile, die im weiteren Verlauf erörtert werden.

2.6.2.1 Cook & Serve

Dieses Verpflegungssystem kommt bei Mischküchen zur Anwendung, wenn direkt vor Ort in der Schule gekocht wird. Die Produktion der Speisen ist dann mit der Ausgabe gekoppelt, wobei keine Warte- bzw. Warmhaltezeiten nach der Zubereitung vorgesehen sind. Voraussetzung für die Einführung dieses Systems ist ausreichend Platz für eine komplett ausgestattete Küche, sowie qualifiziertes, gut ausgebildetes

Personal und ausreichend finanzielle Ressourcen für den Investitionsaufwand zu Beginn sowie die laufenden Betriebs- und Personalkosten. Dafür ermöglicht das Cook & Serve-System größtmögliche Abwechslung im Speiseplan, hohe Flexibilität und vielfache Partizipationsmöglichkeiten (DGE, 2014; Peinelt, 2024). Außerdem weisen mit Cook & Serve zubereitete Menüs im Vergleich mit den anderen Systemen die geringsten Nährstoffverluste auf (DGE, 2024).

2.6.2.2 Cook & Hold

Cook & Hold ist das klassische Verpflegungssystem in der Gemeinschaftsgastronomie. Hierbei werden Speisen extern zubereitet und dann für die Lieferung bis zur Speisenausgabe warmgehalten. In der Schulküche müssen die Menüs lediglich portioniert und verteilt werden. Wichtig ist, dass die gesamte Warmhaltezeit der Speisen (vom Ende des Garprozesses bis zur Ausgabe der letzten Portion) unter drei Stunden und bei mindestens 65°C liegt. Voraussetzung dafür ist eine Abfüllung bei deutlich höheren Temperaturen (ca. 80°C). Daher sollte bei der Produktion auch das Nachgaren in den Transportboxen berücksichtigt werden (DGE, 2014; Peinelt, 2024).

2.6.2.3 Cook & Chill

Beim Verpflegungssystem Cook & Chill werden die Speisen am Ort der Zubereitung bis zu einem Gargrad von ca. 80% gegart und anschließend auf 3°C abgekühlt. Nach der Auslieferung werden die Speisen am Zielort wieder erwärmt und restgegart. Dafür muss eine Teilküche am Standort vorhanden sein, die mit Geräten zum Kühllagern, Erwärmen, Endgaren und Vorbereiten von Kaltspeisen ausgestattet ist. Der erforderliche Regenerationsschritt führt jedoch bei bestimmten Speisekomponenten wie Kartoffeln, Nudeln oder panierten Speisen zu einer Verschlechterung der sensorischen Qualität (DGE, 2014; Peinelt, 2024).

2.6.2.4 Cook & Freeze

Im Unterschied zu Cook & Chill werden die Speisen bei Cook & Freeze auf -18°C tiefgekühlt. Nach der Auslieferung werden auch hier die Speisen vor Ort in Teilküchen regeneriert. Wichtig ist, dass eine lückenlose Tiefkühlkette eingehalten wird. In Schulküchen wird das Menü mit Salaten, frischen Kräutern oder Rohkost entsprechend ergänzt. Nähr- und Genusswerte dieser Menüs sind in der Regel hoch und liegen meist über jenen der warmgehaltenen Speisen. Das Cook & Freeze-System ist im Vergleich mit den anderen Systemen am energieintensivsten (DGE, 2014, 2024; Peinelt, 2024).

2.6.3 Zeitliche und räumliche Aspekte für die Umsetzung der Mittagsverpflegung

Das Mittagessen dient nicht nur der Nahrungsaufnahme, sondern hat für die Kinder auch soziale Funktionen. Damit sie nicht schlingen oder weniger essen als sie

eigentlich möchten, braucht es genug Zeit zum Mittagessen. 20 Minuten sollten eingeplant sein, um am Tisch zu sitzen, zu essen und mit Freund*innen zu plaudern. Neben der Zeit am Mittagstisch ist ebenfalls Zeit für den Weg zum Speisesaal bzw. Ort an dem gegessen wird sowie zum Händewaschen, dem Weg zur Essensausgabe und zum Abräumen erforderlich. Daher sollten mindestens 45 Minuten zur Verfügung stehen (AGES, 2019). Ausreichend Zeit ist, neben ihrer Funktionen für eine ausreichende Nahrungsaufnahme und zur Stärkung des sozialen Zusammenhalts und des sozialen Lernens, auch ein Faktor, der sich auf die Verringerung von Lebensmittelabfällen positiv auswirkt, da die Entstehung von unerwünschten Speiserückläufen verhindert werden kann. Daher empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung in ihren *Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen* 60 Minuten Zeit für das Mittagessen im Schulablauf einzuplanen (DGE, 2023).

Ein weiterer Grund für eine ausreichend lange Mittagspause ist, dass die Essgeschwindigkeit mit der Entwicklung von Übergewicht, Adipositas und kardiovaskulären Erkrankungen bei Kindern sowie Jugendlichen und Erwachsenen assoziiert ist (Garcidueñas-Fimbres et al., 2021). Diese Assoziationen zeigen sich auch bereits bei Vorschulkindern (Garcidueñas-Fimbres et al., 2023). Werden im Rahmen des Mittagstisches das langsame Essen vorgelebt und erlernt, fördert das ein gesundes Essverhalten und kann der Adipositasentwicklung entgegenwirken.

Neben ausreichender Zeit ist auch eine ansprechende Gestaltung des Speiseraums bei der Umsetzung des Mittagstisches entscheidend, denn die Essatmosphäre ist neben einem qualitätvollen Angebot ein prägender Faktor für das Ernährungsverhalten. Dabei sind vor allem ein hoher Geräuschpegel, schlechte Lichtverhältnisse sowie unangenehme Gerüche oder Temperaturen Stressoren, die das Verpflegungsangebot unattraktiv machen (DGE, 2023). Auch das Begleitdokument zur *Checkliste Schulverpflegung* geht ausführlich auf die Speiseraumgestaltung ein: Neben baulichen Anforderungen und Rahmenbedingungen betont es eine ansprechende Gestaltung, bei der zur Stärkung der Identifikation die Schüler*innen einbezogen werden. Hervorgehoben werden außerdem eine altersgerechte Ausstattung und Einrichtung, die eindeutige Kennzeichnung von Speisenausgabe und Geschirrrückgabe sowie ein gut organisiertes Abfallmanagement (AGES, 2019).

2.6.4 Getränkeangebot

Trinkwasser ist der ideale Durstlöcher sowohl für Kinder als auch für Erwachsene. Während dem Mittagessen sollte Leitungswasser und/oder Mineralwasser jederzeit verfügbar sein. Zuckergesüßte Getränke wie Limonaden, Cola-Getränke oder Energydrinks enthalten viel Zucker und damit viel schnell verfügbare Energie und sind als Getränke für Kinder ungeeignet (AGES, 2019).

Energie, die über zuckergesüßte Getränke aufgenommen wird, führt zu einer positiven Energiebilanz, da die Energiezufuhr aus anderen Lebensmittelquellen im Allgemeinen nicht um den gleichen Faktor reduziert wird. Für dieses Phänomen werden zwei Mechanismen diskutiert: zum einen die Unfähigkeit von zuckergesüßten Getränken ein Sättigungsgefühl auszulösen, das dem Kaloriengehalt entspricht und zum anderen, dass diese Getränke meist unabhängig von Hunger und Sättigung konsumiert werden. Damit ist in weiterer Folge ein erhöhter Konsum von zuckergesüßten Getränken mit einer Reihe von negativen Gesundheitsauswirkungen verbunden. Er spielt eine Rolle bei der Entwicklung von Übergewicht, Adipositas bei Kindern und Jugendlichen, sowie bei der Entstehung von Typ 2 Diabetes Mellitus und kardiovaskulären Erkrankungen (Von Philipsborn et al., 2019). Auch das Risiko für Karies und Zahnerosion ist mit erhöhtem Konsum von zuckerhaltigen Getränken assoziiert (Valenzuela et al., 2021).

Die gesundheitsförderliche Gestaltung des Getränkeangebots in Schulen kann einen wichtigen Beitrag zur Senkung des Konsums von zuckergesüßten Getränken von Kindern und Jugendlichen leisten. Ein verringertes Angebot von zuckergesüßten Getränken, die Förderung des Konsums von Trinkwasser sowie Schulfruchtprogramme haben das Potential den Konsum von zuckergesüßten Getränken zu reduzieren (Von Philipsborn et al., 2019). Qualitätsstandards für Getränke in Schulen senken den gewohnheitsmäßigen Konsum auch außerhalb des Schulsettings (Micha et al., 2018).

2.6.5 Automaten

Automaten bieten in der Regel Snacks und Zwischenmahlzeiten oder Getränke bekannter Marken an, die das Potenzial haben, die positiven Effekte einer optimierten Schulverpflegung zu konterkarieren (Oostindjer et al., 2017). Eine von der DGE durchgeführte Querschnittsstudie zur Ernährungs- und Gesundheitssituation in armutsgefährdeten Haushalten mit minderjährigen Kindern zeigt zudem: Die prominente Sichtbarkeit ungesunder Produkte, unter anderem in Automaten in der Schule, erschwert Familien die Bemühungen um eine gesunde Lebensmittelauswahl (DGE, 2024). Neben der Nachfrage durch die Kinder, ist auch ihre Rolle als zusätzliche Einnahmequelle für die Schulen ein Grund, dass Automaten weiterhin einen Teil des schulischen Ernährungsumfeldes darstellen werden. Daher ist es entscheidend, dass auch Automaten nach Qualitätskriterien bestückt werden, die eine gesundheitsförderliches Angebot unterstützen und als Ergänzung zur Schulverpflegung verstanden werden, nicht als Konkurrenz dazu (AGES, 2019).

2.7 Ableitung der Fragestellung

Die Verpflegung von Schüler*innen im Rahmen der Volksschule bietet vielfältige Möglichkeiten für die Gesundheitsförderung, da sie viele Kinder und ihre Familien

unabhängig von ihrem sozioökonomischen Status erreicht. Ein fundiertes Wissen über die Rahmenbedingungen der Verpflegungssituation von Schüler*innen ist essenziell für die Beurteilung und Ableitung möglicher weiterer Maßnahmen zur Verbesserung der Gesundheit und Ernährungskompetenz der Kinder.

In Österreich wurde 2016 von der AGES im Rahmen des Programms „*Richtig essen von Anfang an!*“ eine Erhebung zur Verpflegungssituation in österreichischen Kindergärten durchgeführt. Die erstmals bundesweit erhobenen Daten zeigen Verantwortlichkeiten, Abläufe und regionale Unterschiede auf und dienen allen, die an der Verpflegung der Kindergartenkinder beteiligt sind, als Hilfestellung sowie Entscheidungsgrundlage (AGES, o.D.).

SIPCAN hat in den letzten Jahren bereits mehrere Erhebungen zur Verpflegungssituation der österreichischen Schüler*innen der 5. bis 12. Schulstufe (Sekundarstufen I und II) durchgeführt. Hierbei wurden sowohl die grundsätzliche Struktur sowie die Veränderungen der Verpflegungsstruktur, der Einfluss der Covid-Pandemie und verschiedene Aspekte der Mülltrennungspraxis beleuchtet (Kolonovits, 2022; Sommer, 2018; Weigand, 2024).

2023 veröffentlichte der Gesundheitsfonds Steiermark eine Studie zur Struktur und Qualität der Mittagsverpflegungen in steirischen Schulen mit Ganztagesform. Miteingeschlossen waren sowohl öffentliche als auch private Volks-, Mittel- und Sonderschulen in der Steiermark (Gesundheitsfonds Steiermark, 2023).

Bisher lag noch keine österreichweite Erhebung zur Verpflegungssituation der Schüler*innen der 1. bis 4. Schulstufe (Grundstufe I und II) vor. Diese Datenlücke schließt SIPCAN mit einer Studie, in deren Rahmen die vorliegende Masterarbeit verfasst wurde und die erstmalig bundesweit die Struktur der Mittagsverpflegung an österreichischen Volksschulen erhoben hat.

Die Forschungsfragen dieser Masterarbeit lauten:

Wie gestaltet sich die Verpflegungssituation in österreichischen Volksschulen, mit besonderem Fokus auf den Mittagstisch?

- *An wie vielen Schulen gibt es ein Mittagstischangebot?*
- *Wer ist für das Angebot verantwortlich?*
- *Unter welchen Rahmenbedingungen wird der Mittagstisch angeboten?*

In erster Linie soll erhoben werden, in wie vielen Schulen es einen Mittagstisch gibt und wer die Verpflegungsanbieter sind. Die Verpflegungssituation umfasst in weiterer Folge auch das Angebot eines Pausenverkaufs, Automaten und die Frage danach, ob es Initiativen zur Jausenverpflegung am Vormittag gibt sowie das Angebot von Unternehmen im Umkreis der Schulen, in denen Lebensmittel erworben und konsumiert werden können.

Zu den Faktoren, die die Rahmenbedingungen des Mittagstisches beschreiben, zählen Zuständigkeiten für Speiseplangestaltung und Speisenausgabe, Verpflegungssysteme, die Räumlichkeiten für den Mittagstisch, wie viel Zeit den Kindern zum Essen zur Verfügung steht und wie sich das Getränkeangebot gestaltet.

Weiters soll erhoben werden, ob die Verpflegungsangebote für ein gesundheitsförderliches Angebot ausgezeichnet sind und mit welchen Schwierigkeiten sich die Schulen bei der Umsetzung konfrontiert sehen bzw. welche Unterstützungsangebote sie in diesem Zusammenhang brauchen.

3 Methodik

3.1 Allgemeines

Ziel der vorliegenden Masterarbeit ist es, einen umfassenden Überblick über die Struktur der Mittagsverpflegung an österreichischen Volksschulen zu erhalten. Der Fokus liegt dabei auf organisatorischen Aspekten, Verantwortlichkeiten, Angebotsformen sowie den Rahmenbedingungen der Schulverpflegung. Die Erhebung erfolgte in enger Zusammenarbeit mit SIPCAN.

Im österreichischen Schulsystem ist die Volksschule die erste Stufe der allgemeinen Pflichtschulen. Sie umfasst neben der 1. bis 4. Schulstufe, die in Grundstufe I (1. und 2. Schulstufe) und Grundstufe II (3. und 4. Schulstufe) aufgeteilt werden, auch die Vorschulstufe, für jene Kinder, die bereits schulpflichtig sind (6 Jahre alt oder älter) aber noch nicht die Schulreife besitzen. Bei Bedarf kann ebenfalls die Oberstufe (5. bis 8. Schulstufe) umfasst sein (§ 9 und § 11 Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 idgF).

Zur Erhebung der Daten wurden computergestützte Telefoninterviews mit den Schulleitungen der Volksschulen durchgeführt. Schulleitungen gelten als zentrale Determinante für die nachhaltige Umsetzung von Maßnahmen in der schulischen Gesundheitsförderung, die abhängig von ihrer positiven Einstellungen zur Bedeutung der Gesundheitsförderung und ihrer Gesundheitskompetenz ist (Dadaczynski, 2024). Des Weiteren haben sie, unabhängig von der Umsetzung der Mittagsverpflegung in der jeweiligen Schule, aufgrund ihrer zentralen Rolle in der Organisation im Schulalltag und als Entscheidungsträger*innen, Einblick in die Struktur des Verpflegungsangebotes. Sie fungieren ebenso als die zentralen Ansprechpartner*innen beim ersten Kontakt mit der Schule.

3.2 Stichprobe

3.2.1 Grundgesamtheit

Die Grundgesamtheit für die Stichprobenziehung für die Erhebung umfasst alle öffentlichen und privaten Volksschulen in Österreich. Als Datengrundlage für das Bundesland Wien wurden die Veröffentlichungen zu den privaten und öffentlichen Volksschulen auf der Website des Bildungsministeriums herangezogen (Bildungsdirektion Wien, o.D.a). Für die weiteren Bundesländer diente die Veröffentlichung der Statistik Austria zu den Schulen nach Gemeinde und Schultyp für das Schuljahr 2023/24 (Statistik Austria, 2024) als Grundlage.

Sowohl in der Veröffentlichung der Statistik Austria als auch in der Übersicht der Bildungsdirektion Wien sind neben den öffentlichen und privaten Volksschulen auch Sonderschulen, in denen einzelne Kinder oder Klassen nach dem

Volksschullehrplan unterrichtet werden, bzw. inklusive Schulzentren enthalten. Diese Sonderschulen und inklusive Schulzentren wurden für die vorliegende Untersuchung ausgeschlossen. Auch Privatschulen mit eigenem Organisationsstatut („Statutschulen“) wurden bei der Erhebung nicht berücksichtigt. Es handelt sich dabei um Privatschulen, die keiner gesetzlich geregelten Schulart entsprechen und die die Verleihung des Öffentlichkeitsrecht beantragen können, das durch das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung ein Organisationsstatut genehmigt wird (Bildungsdirektion Wien, o.D.b). Beide Schulformen unterscheiden sich hinsichtlich Anforderungen, Betreuungsschlüssel, Klassengröße, Lehrplänen und allgemeiner Organisation sowie der Organisation des Mittagstisches von den allgemeinen Volksschulen, weshalb sie in der vorliegenden Erhebung nicht eingeschlossen waren. Der Ausschluss erfolgte durch einen Abgleich der Anzahl der Schulen aus der Veröffentlichung der Statistik Austria mit den öffentlichen und privaten Volksschulen, die über die Schulsuche des Bundesministeriums für Bildung unter www.schulen-online.at abrufbar sind.

Daraus ergibt sich eine Gesamtanzahl von 2988 Volksschulen in Österreich, die für die Erhebung eingeschlossen waren.

3.2.2 Stichprobendefinition

Aus diesen 2988 Volksschulen wurde mittels geschichteter Zufallsstichprobe eine Stichprobe gezogen. Bei diesem Verfahren wird die Grundgesamtheit anhand relevanter Merkmale in möglichst gleiche Untergruppen, die sich durch dieselben Merkmale auszeichnen, sogenannte Schichten, aufgeteilt, die damit proportional zur Grundgesamtheit sind. Für die vorliegende Erhebung wurde sowohl nach Bundesland als auch der Urban-Rural-Typologie der Statistik Austria geschichtet (Statistik Austria, 2021).

Ziel der Urban-Rural-Typologie ist die Klassifizierung der österreichischen Gemeinden. Der städtische, regionale und ländliche Raum wird dabei nach strukturellen sowie funktionellen Merkmalen gegliedert. Die Einteilung unterscheidet dabei zwischen urbanen Zentren, regionalen Zentren und ländlichen Räumen (Abbildung 1).

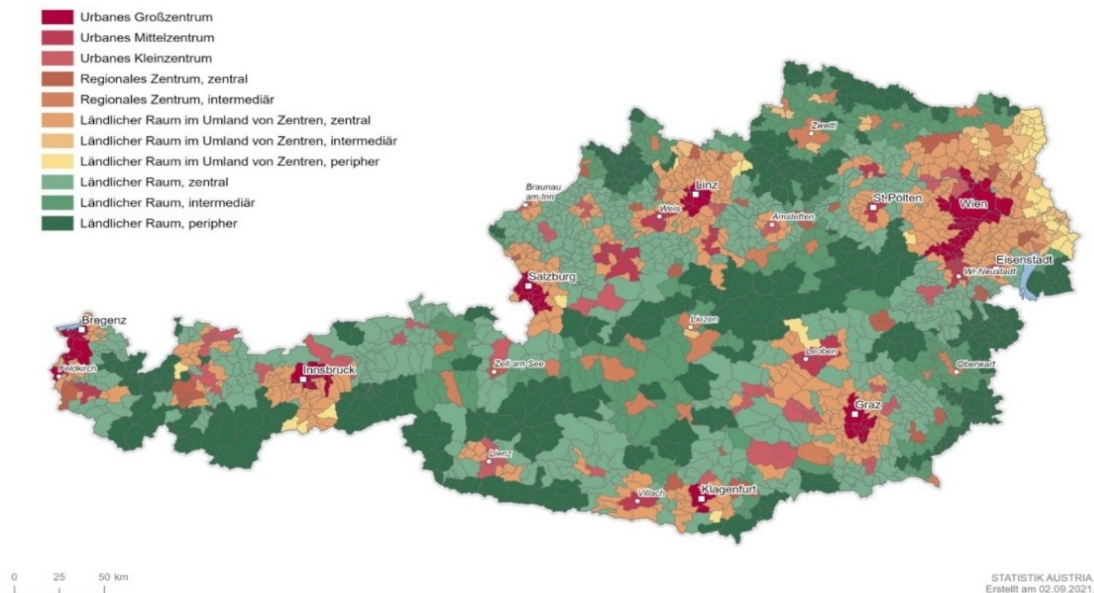


Abbildung 1: Statistik Austria- Urban-Rural-Typologie

Urbane Zentren sind durch hohe Bevölkerungsdichte und starke infrastrukturelle Verdichtung gekennzeichnet, während regionale Zentren grundlegende Infrastrukturen und eine mittlere Verdichtung aufweisen. Ländliche Räume zeichnen sich durch geringere Bevölkerungsdichte und eine stärkere Entfernung zu urbanen Zentren aus (Statistik Austria, 2021).

Für die Schichtung der Stichprobe in dieser Arbeit wurden die Schulen der Grundgesamtheit entsprechend ihrem Bundesland und der jeweiligen Kategorie ihrer Gemeinde (urban, regional oder ländlich) klassifiziert. Diese Vorgehensweise stellt sicher, dass in der Stichprobe kein Bundesland bzw. Schulen aus dem ländlichen oder städtischen Raum über- oder unterrepräsentiert sind. So können potenzielle Unterschiede zwischen den Bundesländern sowie den Raumtypen systematisch erfassen werden. Die Repräsentativität der Stichprobe ist in Hinblick auf die unterschiedliche Lebensrealitäten in urbanen, regionalen und ländlichen Gebieten in den neun Bundesländern gegeben.

Die Anzahl der Schulen in der jeweiligen Schicht der Grundgesamtheit ist in Tabelle 1 dargestellt.

	Wien	Niederösterreich	Oberösterreich	Burgenland	Steiermark	Kärnten	Salzburg	Tirol	Vorarlberg		Österreich
	N	N	N	N	N	N	N	N	N		N
Urban	297	15	58	/	52	20	26	24	16		508
Regional	/	217	129	19	92	32	51	121	89		750
Ländlich	/	403	351	149	296	164	102	208	57		1730
Gesamt	297	635	538	168	440	216	179	353	162		2988

Tabelle 1 Verteilung der Grundgesamtheit nach Bundesland und Urban-Rural-Typologie

Aus jeder dieser Schichten wurde anschließend eine eigene Zufallsstichprobe gezogen, die proportional zum Anteil der Schicht an der Grundgesamtheit ist. Dieses Vorgehen gewährleistet, dass alle Subgruppen der Stichprobe gleichermaßen vertreten sind.

3.2.3 Stichprobenumfang

Die Berechnung des Stichprobenumfangs (n) stellt einen zentralen Aspekt bei der Planung der Erhebung dar, um verlässliche und generalisierbare Aussagen über die Grundgesamtheit treffen zu können.

Folgende Formel wurde dafür herangezogen (Baur & Blasius, 2022):

$$n_{srs} \geq \frac{N \cdot z_{\alpha/2}^2 \cdot p(1-p)}{z_{\alpha/2}^2 \cdot p(1-p) + N \cdot e^2}$$

Abbildung 2 Formel zur Berechnung des Stichprobenumfangs

- n Stichprobenumfang
- N Umfang der Grundgesamtheit, N = 2988 Volksschulen
- $z_{\alpha/2}$ tabellierter Wert aus der Standardnormalverteilung; für $\alpha = 0,05$ ist $z_{\alpha/2} = 1,96$
- p Anteil des interessierenden Merkmals in der Stichprobe; da dieser Wert unbekannt ist wurde der ungünstigste Fall $p = 0,5$ angenommen
- e zulässiger absoluter Stichprobenfehler; hier 0,05 angenommen

Nach einsetzen aller Variablen erhält man einen erforderlichen Stichprobenumfang von rund 340 Schulen aus Österreich, das entspricht 11,4 % aller Volksschulen der definierten Grundgesamtheit.

Im Anschluss wurden die Größen der einzelnen Schichten der Stichprobe berechnet. Dafür wurde die Gesamtstichprobengröße mit dem Anteil der Schulen der Schicht an der Gesamtschulanzahl multipliziert und das Ergebnis auf die nächste ganze Zahl aufgerundet. Tabelle 2 zeigt die daraus resultierende Stichprobengröße der Schichten:

	Wien	Niederösterreich	Oberösterreich	Burgenland	Steiermark	Kärnten	Salzburg	Tirol	Vorarlberg		Österreich
	n	n	n	n	n	n	n	n	n		n
Urban	34	2	7	/	6	3	3	3	2		60
Regional	/	25	15	3	10	4	6	14	11		88
Ländlich	/	46	40	17	34	19	12	24	7		199
Gesamt	34	73	62	20	50	26	21	41	20		347

Tabelle 2 Verteilung der Stichprobe nach Bundesland und Urban-Rural-Typologie

3.2.4 Stichprobenziehung

Die Ziehung der Stichproben innerhalb der definierten Schichten erfolgte als einfache Zufallsauswahl. Dafür wurde in einem vollständigen Verzeichnis aller eingeschlossenen Volksschulen jeder Schule eine eindeutige Identifikationsnummer (ID) zugewiesen. Anschließend wurden die IDs mit der Excel-Funktion SORTIERENNACH unter Berücksichtigung der Zufallsmatrix zufällig innerhalb der jeweiligen Schichten neu angeordnet. Diese Vorgehensweise ermöglicht eine vollständige Zufallsreihenfolge aller Einträge ohne Wiederholung und stellt ebenfalls sicher, dass jede Schule innerhalb der Schicht die gleiche Wahrscheinlichkeit hatte, in die Stichprobe aufgenommen zu werden.

3.3 Fragebogen

3.3.1 Fragebogenentwicklung

Der Fragebogen zur Erhebung der Verpflegungsstruktur wurde in enger Abstimmung mit SIPCAN entwickelt. Als inhaltliche Grundlage diente jener Fragebogen, der bereits in einer vorangegangenen Erhebung zur Verpflegungsstruktur in österreichischen Schulen ab Sekundarstufe I (Weigand, 2024) eingesetzt wurde.

Dieser Fragebogen wurde dann für die erstmalige Befragung von Volksschulen adaptiert. Durch die Orientierung an diesem Fragebogen konnte eine grundlegende Vergleichbarkeit zwischen den Ergebnissen der beiden Bildungsstufen sichergestellt werden.

Im Fokus der Weiterentwicklung des Fragebogens stand der Themenbereich Mittagsverpflegung, der inhaltlich stark ausgebaut wurde. Neben der Verpflegungsstruktur wurde die Erhebung auch um den Aspekt der allgemeinen schulischen Gesundheitsförderung erweitert, da diese Daten unabhängig von der vorliegenden Masterarbeit von SIPCAN erhoben wurden.

Um die fachliche Qualität als auch die Praxisnähe des Fragebogens zu sichern, wurde nach der Überarbeitung gezielt Feedback von Stakeholdern eingeholt, die sowohl von wissenschaftlicher als auch von praktischer Seite Expertise im Bereich Schulverpflegung haben. Folgende Institutionen brachten Rückmeldungen ein:

- Fachhochschule Joanneum – diätologischer und epidemiologischer Input
- Pädagogische Hochschule Tirol – epidemiologischer und didaktischer Input
- Pädagogische Hochschule Steiermark – ernährungswissenschaftlicher und didaktischer Input
- Jause-Pause Handels GmbH – praxisbezogene Rückmeldungen durch Spezialisierung auf Pausenverpflegung an Volksschulen
- Die Menü-Manufaktur GmbH – praxisbezogene Expertise zur Mittagsverpflegung in Bildungseinrichtungen
- Verein Zukunft Essen – Gutes Schulessen für alle! – Input zu nachhaltiger Ernährung und zur Optimierung von Verpflegungskonzepten im Kindergarten- und Volksschulbereich

Die Rückmeldungen dieser Institutionen wurden in die finale Version eingearbeitet, sodass sichergestellt wurde, dass der Fragebogen sowohl inhaltlich valide als auch für die Praxis der Volksschulverpflegung anwendbar ist.

Während der ersten Woche der Interviewdurchführung zeigte sich, dass die ursprüngliche Frage nach der Situation der Nachmittagsbetreuung an der Schule nicht ausreichte, um die tatsächlichen Gegebenheiten abzubilden. In enger Abstimmung mit SIPCAN wurde daraufhin eine strukturelle Anpassung des entsprechenden Fragebogenteils vorgenommen. Die Interviews, die vor dieser Änderung durchgeführt worden waren, wurden aus Gründen der methodischen Konsistenz nicht in die Auswertung einbezogen.

3.3.2 Aufbau des Fragebogens

Der Fragebogen (Anhang 10.1) gliedert sich grob in drei Bereiche: 1. Allgemeine Fragen, 2. Verpflegungsstruktur und 3. Gesundheitsförderung. Insgesamt umfasst der Fragenkatalog 66 Fragen, wobei nicht alle Schulleiter*innen zu allen Fragen

befragt wurden. Der Fragebogen enthält Filterfragen, sodass, bestimmt durch die schulischen Gegebenheiten und dadurch bedingten Antworten, bei einigen Items nur jene angezeigt und abgefragt wurden, die für den jeweiligen Schulstandort relevant waren.

Der erste Abschnitt des Fragebogens umfasst allgemeine schulbezogene Daten, wie die Schüler*innenanzahl, die Anzahl der Klassen, die Anzahl der Pädagog*innen sowie die Schulform und die Organisation und Nutzungsrate der Nachmittagsbetreuung, falls vorhanden.

Daran anschließend folgt der Abschnitt zur Verpflegungssituation. Dieser Teil unterscheidet sich, abhängig von der Struktur der Nachmittagsbetreuung, zwischen den einzelnen Schulen. Für Schulen ohne Nachmittagsbetreuungsoption, die daher auch keinen Mittagstisch anbieten, wurden in diesem Abschnitt alle Items, die sich auf die Mittagsverpflegung beziehen, übersprungen. Für Volksschulen, bei denen es eine Nachmittagsbetreuungsoption gibt, wurde erhoben, wie viele Kinder diese nutzen, ob im Rahmen der Nachmittagsbetreuung ein Mittagessen angeboten wird und von wem dieses angeboten wird. Es wurde davon ausgegangen, dass die Schulleitungen diese Fragen auch beantworten können, wenn die Nachmittagsbetreuung nicht am eigenen Standort stattfindet.

Für alle Schulen, bei denen die Nachmittagsbetreuung am Schulstandort umgesetzt wird, wurde detaillierter nach der Organisation und Struktur der Mittagsverpflegung gefragt.

Darüber hinaus beinhaltet der Fragebogen für alle Schulen Fragen zur Verpflegung am Vormittag (Pausenverkauf, Automaten, Jausenangebote) sowie zur möglichen Verpflegungsmöglichkeiten im Umkreis der Schule.

Der letzte Abschnitt des Fragebogens widmet sich den gesundheitsfördernden und primärpräventiven Maßnahmen an den Volksschulen. Die Auswertung dieser Items erfolgt durch SIPCAN, unabhängig von der vorliegenden Masterarbeit.

Abschließend folgen demografische Angaben zur befragten Schulleitung (Dauer der Leitungsfunktion, Alter und Geschlecht).

Im Anschluss an die einzelnen Interviews wurden durch die Interviewer*innen dokumentiert zu welchem Bundesland und welcher Urban-Rural-Typologie-Kategorie die jeweilige Schule zugeordnet ist.

Falls kein Interview durchgeführt wurde, wurde zusätzlich zu den Standortinformationen auch erhoben, warum kein Interview zustande gekommen ist, um etwaige systematische Ausfälle nachvollziehbar zu machen.

3.4 Datenerhebung

Die Erhebung der Daten erfolgte im Zeitraum von März bis Juni 2025 mittels computergestützter Telefoninterviews. Es wurden ausschließlich Schulleiter*innen befragt. Die Erfassung der Interviews erfolgte mittels SoSci Survey (Leiner, 2025).

Zu Beginn des Erhebungszeitraums wurden die Interviews von der Autorin (MH) sowie einer Mitarbeiterin von SIPCAN (AG) geführt, ab Mai wurde das Erhebungsteam um eine Praktikantin von SIPCAN (ZE) ergänzt, die umfassend von MH und AG zur Befragung eingeschult wurde.

Die durchschnittliche Dauer eines Interviews betrug zwischen 10 und 15 Minuten. Diese war abhängig von der Struktur der Schule und der Nachmittagsbetreuung und den dadurch ausgelösten Pfad durch den Fragebogen.

Die Auswahl der Schulen basierte auf dem oben beschriebenen Verfahren zur zufälligen Ziehung der Stichprobe. Die Schulen der einzelnen Schichten wurden gemäß ihrer zufälligen Reihung kontaktiert und um ein Interview gebeten. Die Liste wurde von oben nach unten abgearbeitet, bis der erforderliche Stichprobenumfang erreicht war.

3.5 Statistische Auswertung

Im Anschluss an die Erhebung wurde eine deskriptive Auswertung der Daten mit dem Statistikprogramm „R“ durchgeführt. Die Ergebnisse wurden für den gesamten Datensatz sowie getrennt nach Bundesland und Region angegeben. Mehrfachantworten wurden bei einigen Items des Fragebogens zugelassen und in der Regel als Anteile an der Anzahl der Antworten ausgewertet. Für ausgewählte Fragen wurden ergänzend die Antworten pro befragter Schule ausgewertet. Bei Fragen, die nur bestimmten Schulleitungen gestellt wurden, wurden für die Auswertung entsprechende Teilstichproben gebildet. Aufgrund der Rundungen kann es in den tabellarischen Übersichten zu Prozentwerten knapp über oder unter 100% kommen.

4 Ergebnisse

Insgesamt wurden 618 Schulen kontaktiert und 351 Interviews durchgeführt. Die erforderliche Anzahl an Interviews für eine repräsentative Stichprobe für Österreich ist damit übertroffen worden.

4.1 Verteilung der Stichprobe nach Schichten

Tabelle 3 gibt einen Überblick über Verteilung der Schulen über die Schichten der Stichprobe.

Bundesland	Region	Berechnete Stichprobe	Kontaktierte Schulen		Durchgeführte Interviews	
		n	n	% der Stichprobe	n	% der Stichprobe
Österreich		347	618	178	351	101
Wien	Gesamt	34	71	209	35	103
Niederösterreich	Gesamt	73	125	171	73	100
	Urban	2	5	250	2	100
	Regional	25	55	220	26	104
	Ländlich	46	65	141	45	98
Oberösterreich	Gesamt	62	95	153	62	100
	Urban	7	7	100	7	100
	Regional	15	23	153	15	100
	Ländlich	40	65	163	40	100
Burgenland	Gesamt	20	49	245	20	100
	Regional	3	7	233	3	100
	Ländlich	17	42	247	17	100
Steiermark	Gesamt	50	76	152	50	100
	Urban	6	11	183	6	100
	Regional	10	15	150	10	100
	Ländlich	34	50	147	34	100
Kärnten	Gesamt	26	51	196	28	108
	Urban	3	9	300	4	133
	Regional	4	4	100	3	75
	Ländlich	19	38	200	21	111
Salzburg	Gesamt	21	35	167	23	110
	Urban	3	7	233	4	133
	Regional	6	11	183	7	117
	Ländlich	12	17	142	12	100
Tirol	Gesamt	41	78	190	41	100
	Urban	3	7	233	3	100
	Regional	14	20	143	14	100
	Ländlich	24	51	213	24	100
Vorarlberg	Gesamt	20	38	190	19	95
	Urban	2	3	150	2	100
	Regional	11	15	136	10	91
	Ländlich	7	20	286	7	100

Tabelle 3 Verteilung der Schulen in der Stichprobe

Innerhalb der Schichten wurde die berechnete Stichprobengröße zum größten Teil erreicht oder übertroffen.

In drei Schichten (Niederösterreich Ländlich, Kärnten Regional und Vorarlberg Regional) ist die erforderliche Anzahl an Interviews um jeweils eins nicht erreicht worden. Für Niederösterreich und Kärnten wurde die Anzahl in einer anderen Regionsschicht jedoch übererfüllt, sodass für die beiden Bundesländer gesamt betrachtet, die berechnete Stichprobe erreicht wurde.

In Vorarlberg sind nur 95% der erforderlichen Interviews durchgeführt worden, da in der Schicht Vorarlberg Regional nur 10 von 11 Interviews stattgefunden haben.

Der Stichprobenumfang ist dennoch in ausreichendem Maße erreicht worden, sodass eine Repräsentativität der Daten sowohl für ganz Österreich als auch geschichtet nach Bundesländern oder Regionen gegeben ist.

4.2 Nicht-Teilnahme der Schulen

267 Schulleitungen haben kein Interview gegeben. Abbildung 3 stellt die Anteile der einzelnen Gründe für die Nicht-Teilnahme, in Bezug auf die Summe der Antworten, dar. Mehrfachantworten waren möglich, wurden aber nur in 12 Fällen tatsächlich genutzt.

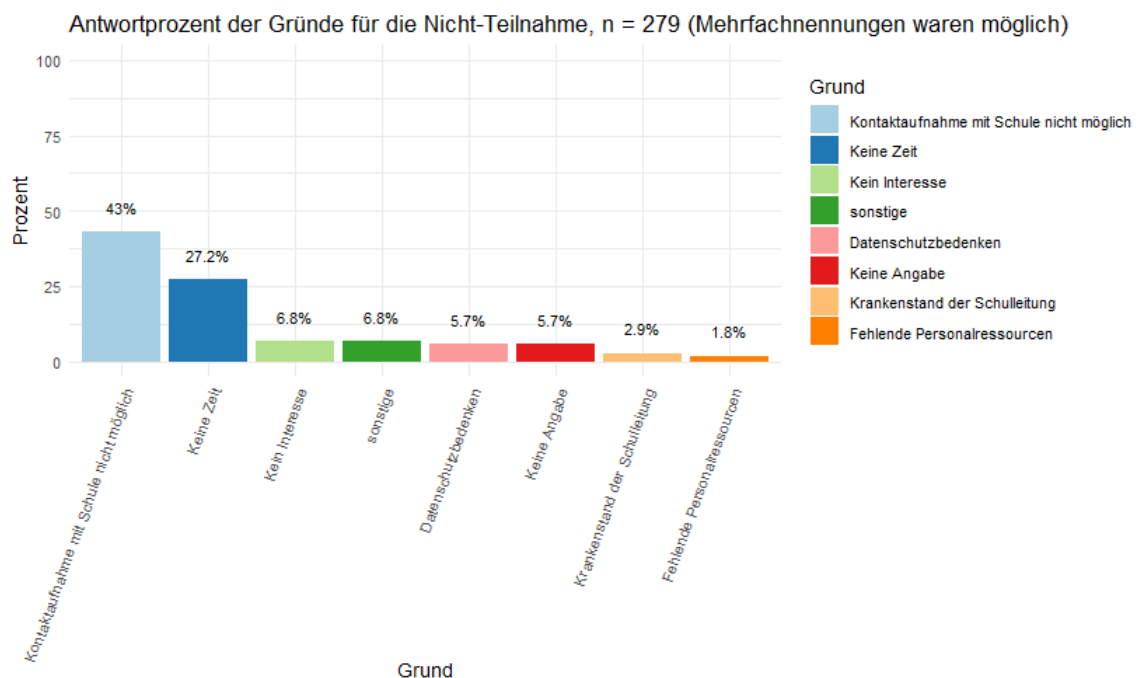


Abbildung 3 Gründe für die Nicht-Teilnahme

In 120 Fällen (43%) war die Kontaktaufnahme mit der Schule nicht möglich. Unter diesem Grund wurden zum einen Fälle subsummiert, bei denen die erste Kontaktaufnahme mit der Schule drei Mal, an drei unterschiedlichen Tagen erfolglos war. Ebenso wurden unter diesem Grund auch Schulen gezählt die, nach erfolgreicher Erstkontaktaufnahme und Terminvereinbarung für das Interview, am vereinbarten Termin und danach drei Mal an drei unterschiedlichen Tagen, nicht mehr erreichbar waren.

Der zweithäufigste Grund für die Nicht-Teilnahme war, dass die Schulleitungen angaben, keine Zeit für das Interview (n = 76, 27,2%) zu haben, gefolgt von kein Interesse und sonstige Gründe (jeweils n = 19, 6,8%). In Tabelle 4 sind die sonstigen Gründe für die Nicht-Teilnahme aufgelistet.

Sonstige Gründe für die Nicht-Teilnahme	n	Antwortprozent (%)
Keine Freigabe der Bildungsdirektion	10	3,6
zu viele Anfragen/zu Interviews von verschiedenen Stellen	5	1,8
derzeit nur interimistische Schulleitung	1	0,4
SoSci Survey abgebrochen	1	0,4
Krisensituation	1	0,4
Umbauarbeiten	1	0,4

Tabelle 4 Sonstige Gründe für die Nicht-Teilnahme

4.3 Personenanzahl und Klassen der Schulen

Tabelle 5 zeigt die durchschnittliche Anzahl an Kindern, Mädchen, Buben, Klassen sowie Pädagog*innen und Freizeitpädagog*innen pro Volksschule. Angegeben sind jeweils die Mittelwerte (MW) und die Standardabweichung (SD) für die gesamte Stichprobe und unterteilt nach Bundesland bzw. Regionstyp.

	Anzahl Kinder	Anzahl Mädchen	Anzahl Buben	Anzahl Klassen	Anzahl Pädagog*innen	Anzahl Freizeitpädagog*innen
	MW (SD)	MW (SD)	MW (SD)	MW (SD)	MW (SD)	MW (SD)
Gesamt	132 (102)	65 (51)	67 (53)	7 (5)	15 (12)	3 (5)
W	304 (140)	150 (70)	154 (73)	15 (6)	33 (16)	12 (10)
NÖ	113 (79)	56 (41)	57 (42)	6 (4)	11 (7)	2 (2)
OÖ	131 (74)	63 (36)	67 (41)	7 (3)	15 (8)	2 (2)
B	68 (66)	33 (32)	35 (34)	4 (3)	7 (6)	1 (1)
ST	106 (79)	52 (39)	54 (40)	6 (3)	12 (8)	3 (5)
K	97 (63)	49 (32)	49 (33)	6 (3)	12 (7)	3 (4)
SB	150 (82)	74 (42)	76 (41)	8 (4)	16 (10)	3 (4)
T	96 (74)	47 (36)	49 (38)	6 (4)	12 (9)	1 (3)
V	143 (70)	70 (34)	73 (38)	8 (4)	21 (13)	4 (4)
Urban	261 (34)	128 (64)	133 (66)	13 (6)	29 (15)	9 (9)
Regional	153 (79)	74 (38)	79 (42)	8 (4)	17 (9)	3 (3)
Ländlich	83 (53)	41 (29)	42 (27)	5 (3)	9 (5)	2 (2)

Tabelle 5 Durchschnittliche Anzahl an Personen und Klassen pro Schule getrennt nach Bundesland und Regionstyp

Im Durchschnitt gibt es 132 Kinder pro Volksschule. Die hohe SD (102) deutet darauf hin, dass es jedoch eine große Spannweite in Bezug auf die Anzahl der Kinder in den Schulen gibt. Das Geschlechterverhältnis zwischen den Kindern ist, sowohl gesamt betrachtet als auch über die einzelnen Bundesländer und Regionen hinweg, ausgeglichen.

In Wien gibt es die größten Schulen mit den meisten Kindern (304 +/- 140) und Klassen (15 +/- 6). Auch die durchschnittliche Anzahl an Pädagog*innen (33 +/- 16) und Freizeitpädagog*innen (12 +/- 10) ist hier am höchsten. Die kleinsten Schulen gibt es im Burgenland. Hier haben die Schulen am wenigsten Kinder (68 +/- 66), Klassen (4 +/- 3), Pädagog*innen (7 +/- 6) und Freizeitpädagog*innen (1 +/- 1). Auch hier ist bei der Interpretation die hohe SD zu beachten.

Die Größe der Volksschulen ist auch von ihrer geographischen Lage abhängig. Es zeigt sich ein Trend, dass in urbanen Regionen die Schulen größer sind als in regional geprägten Regionen. Die kleinsten Schulen wiederum finden sich im ländlichen Raum.

4.4 Verteilung der Schulformen

Tabelle 6 gibt einen Überblick über die Verteilung der verschiedenen Schulformen der Volksschulen in der gesamten Stichprobe und getrennt nach Bundesland sowie Regionstyp. Dabei sind die Schultypen eingeteilt in Halbtagesvolksschulen ohne Nachmittagsbetreuungsoption (Halbtag ohne NB) und Halbtagesvolksschulen mit einer Nachmittagsbetreuungsoption (Halbtag mit NB) sowie Ganztagesesschulen die in einer verschränkten Form (VGTS) organisiert sind und Ganztagesesschulen, die in einer offenen Form (OGTS) organisiert sind.

	Halbtag ohne NB		Halbtag mit NB		VGTS		OGTS		Sonstige		Gesamt	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Gesamt	22	6	129	37	22	6	175	50	3	1	351	100
W	0	0	13	37	12	34	10	29	0	0	35	100
NÖ	2	3	30	41	0	0	41	56	0	0	73	100
OÖ	8	13	25	40	3	5	26	42	0	0	62	100
B	0	0	8	40	1	5	11	55	0	0	20	100
ST	6	12	11	22	2	4	31	62	0	0	50	100
K	1	4	8	29	1	4	17	61	1	4	28	100
SB	1	4	7	30	1	4	14	61	0	0	23	100
T	3	7	26	63	0	0	11	27	1	2	41	100
V	1	5	1	5	2	11	14	74	1	5	19	100
Urban	3	5	22	35	14	22	23	37	1	2	63	100
Regional	5	6	33	38	5	6	43	49	2	2	88	100
Ländlich	14	7	74	37	3	2	109	55	0	0	200	100

Tabelle 6 Schulformen getrennt nach Bundesland und Regionstyp

Abbildung 4 zeigt die Verteilung der Schulformen in der gesamten Stichprobe.

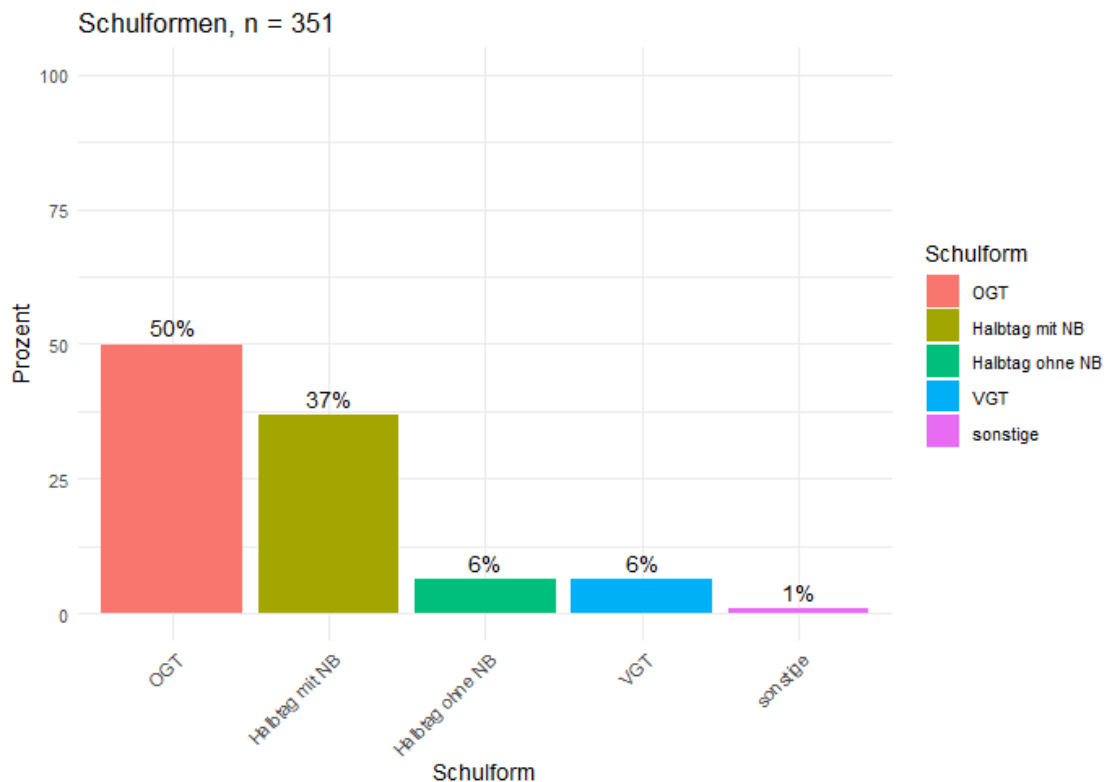


Abbildung 4 Schulformen

Mehr als die Hälfte der befragten Schulen (56%) sind Ganztagesesschulen, wobei deutlich mehr Ganztagesesschulen in einer offenen Form (50%) geführt werden als in einer verschränkten Form (6%). Bei den halbtags geführten Volksschulen wird im überwiegenden Teil eine Betreuungsmöglichkeit am Nachmittag angeboten (37%). Nur 22 Schulen (6%) gaben an, halbtags geführt zu sein und keine Betreuung am Nachmittag anzubieten.

Drei Schulen gaben an, Mischformen aus halbtätig und ganztätig geführten Schulen zu sein, wobei alle drei Schulen an jedem Tag der Woche eine Betreuungsoption am Nachmittag anboten. Diese Schulen wurden unter sonstige erhoben.

Abbildung 5 zeigt die Anteile der Schulformen in den einzelnen Bundesländern.

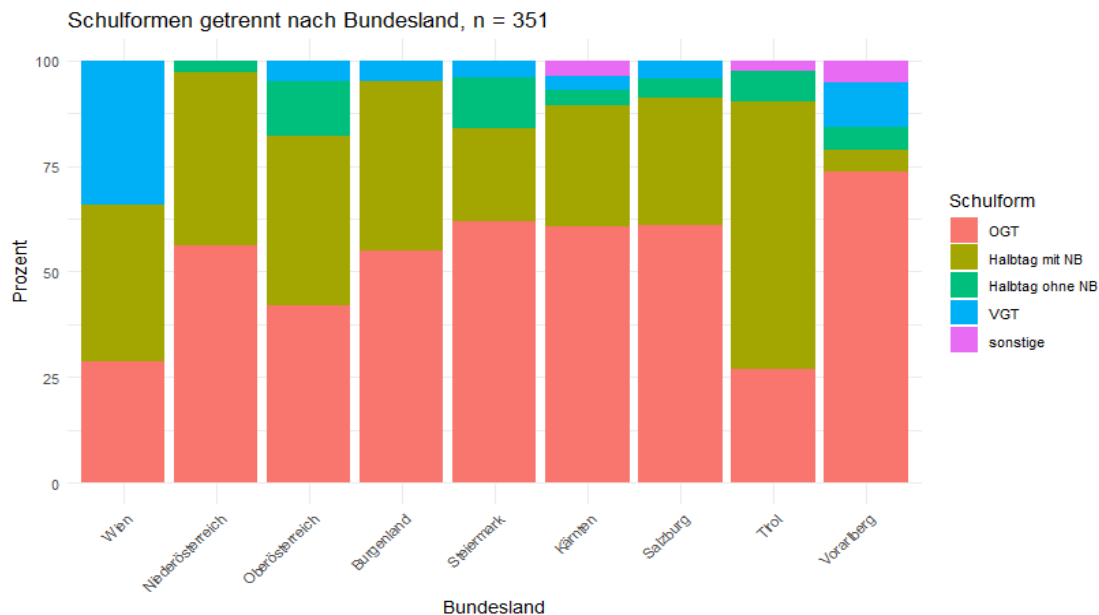


Abbildung 5 Schulformen getrennt nach Bundesland

In Wien ist der Anteil der verschränkten Ganztageschulen überdurchschnittlich hoch (34%). In Tirol und Niederösterreich gab keine einzige Schule an, in dieser Form organisiert zu sein.

In Wien und dem Burgenland gaben alle Schulen an, eine Betreuungsoption am Nachmittag anzubieten. Die Anteile an Schulen, die keine Betreuungsoption am Nachmittag anbieten sind in den anderen Bundesländern jedoch gering. Die höchsten Anteile gibt es in Oberösterreich (13%) und der Steiermark (12%).

In Abbildung 6 ist die Verteilung der Schulformen nach Regionstyp abgebildet.

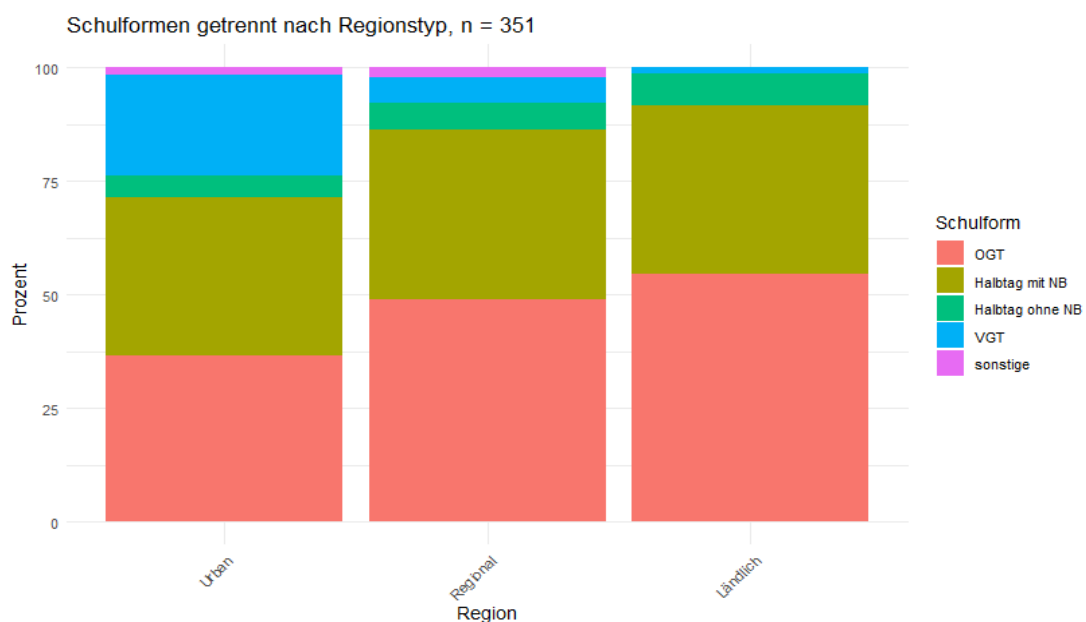


Abbildung 6 Schulformen getrennt nach Regionstyp

Die verschränkte Ganztagesform ist im urbanen Raum (22%) deutlich häufiger vertreten als im regionalen (6%) und ländlichen (2%) Raum. Ein leichter Trend ist in Bezug auf die offenen Ganztagesesshulen zu erkennen. Je ländlicher die Region, desto höher ist der Anteil der offenen Ganztagesesshulen.

4.5 Nachmittagsbetreuung

In 329 der 351 Schulen (94%) gibt es eine Betreuungsoption am Nachmittag. Davon sind 129 Halbtagesvolksschulen, 22 verschränkte Ganztagesesshulen, 175 offene Ganztagesesshulen und 3 sonstige, die Kombinationen dieser Schulformen sind (siehe Verteilung der Schulformen, Seite 35) Die folgende Darstellung zur Organisation und Nutzungsquote der NB beschreiben diese 329 Schulen.

4.5.1 Organisation

Tabelle 7 zeigt, welche Institutionen für die Organisation der NB zuständig sind. Mehrfachnennungen waren möglich, weshalb die Gesamtzahl an Nennungen (413) höher ist als die Anzahl der eingeschlossenen Schulen (329).

	Gemeinde		Schule		Externe Träger- organisation		Alterserweiterter KIGA		Andere Schulen		sonstige	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Gesamt	180	44	43	10	169	41	11	3	5	1	5	1
W	10	26	1	3	26	68	1	3	0	0	0	0
NÖ	47	51	5	5	35	38	4	4	0	0	2	2
OÖ	22	34	3	5	39	60	0	0	0	0	1	2
B	13	52	9	36	1	4	1	4	1	4	0	0
ST	21	41	3	6	25	49	0	0	2	4	0	0
K	12	34	5	14	18	51	0	0	0	0	0	0
SB	15	44	4	12	10	29	1	3	2	6	2	6
T	29	62	5	11	9	19	4	9	0	0	0	0
V	11	44	8	32	6	24	0	0	0	0	0	0
Urban	18	26	4	6	43	62	1	1	0	0	3	4
Regional	50	49	10	10	40	39	1	1	2	2	0	0
Ländlich	112	46	29	12	86	36	9	4	3	1	2	1

Tabelle 7 Organisation der Nachmittagsbetreuung

In Abbildung 7 sind die Nennungen der Institutionen, die die NB organisieren, für alle 329 Schulen abgebildet.

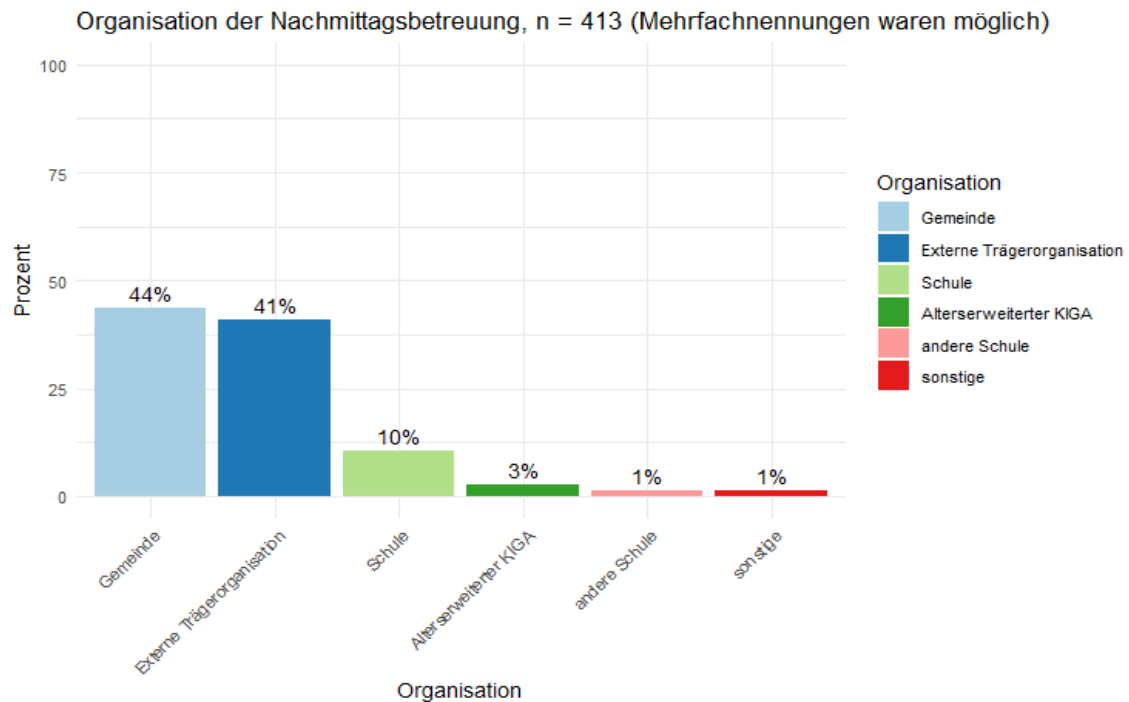


Abbildung 7 Organisation der NB

In 180 Fällen (44%) wurden die Gemeinden als Organisatoren der NB genannt. In 169 Fällen (41%) wurde die Organisation der NB an externe Trägerorganisationen ausgelagert. Sie tragen damit die Hauptverantwortung für die NB-Organisation. Zu 10% ist die Schule selbst in die Organisation eingebunden. Andere Institutionen spielen bei der Organisation der NB kaum eine Rolle.

Abbildung 8 zeigt die Anteile der Institutionen an der Organisation der NB in den einzelnen Bundesländern.

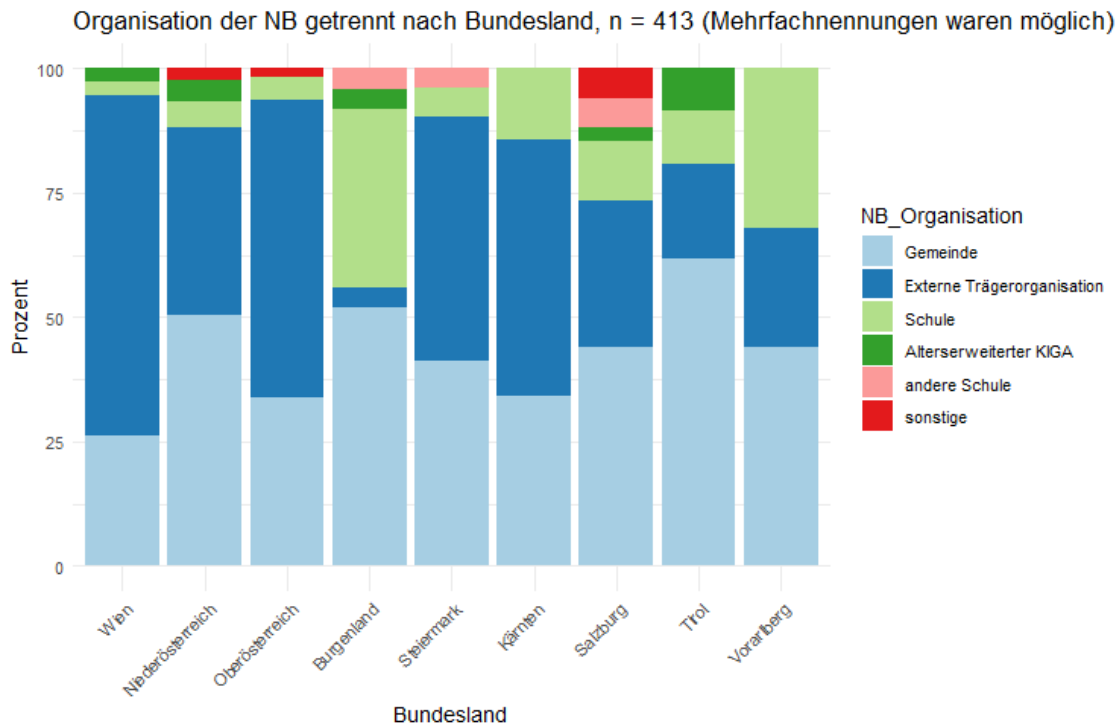


Abbildung 8 Organisation der NB nach Bundesland

Der Anteil der Nennungen der Schulen, dass die Gemeinden an der NB-Organisation beteiligt sind, unterscheidet sich stark zwischen den Bundesländern und ist in Tirol (62%) am höchsten und in Wien (26%) am niedrigsten.

Auch die Bedeutung der externen Trägerorganisationen ist in den Bundesländern sehr unterschiedlich. Während sie in Wien (68%) die bedeutendste Rolle spielen, ist ihr Anteil im Burgenland (4%) nur sehr gering.

Die Schule selbst spielt im Burgenland (36%) und Vorarlberg (32%) die größte Rolle. Aber auch in diesen beiden Bundesländern spielen die Gemeinden eine noch größere Rolle bei der Organisation.

Abbildung 9 zeigt die Anteile der verschiedenen Organisationen bei der Organisation der Nachmittagsbetreuung in den drei Regionen.

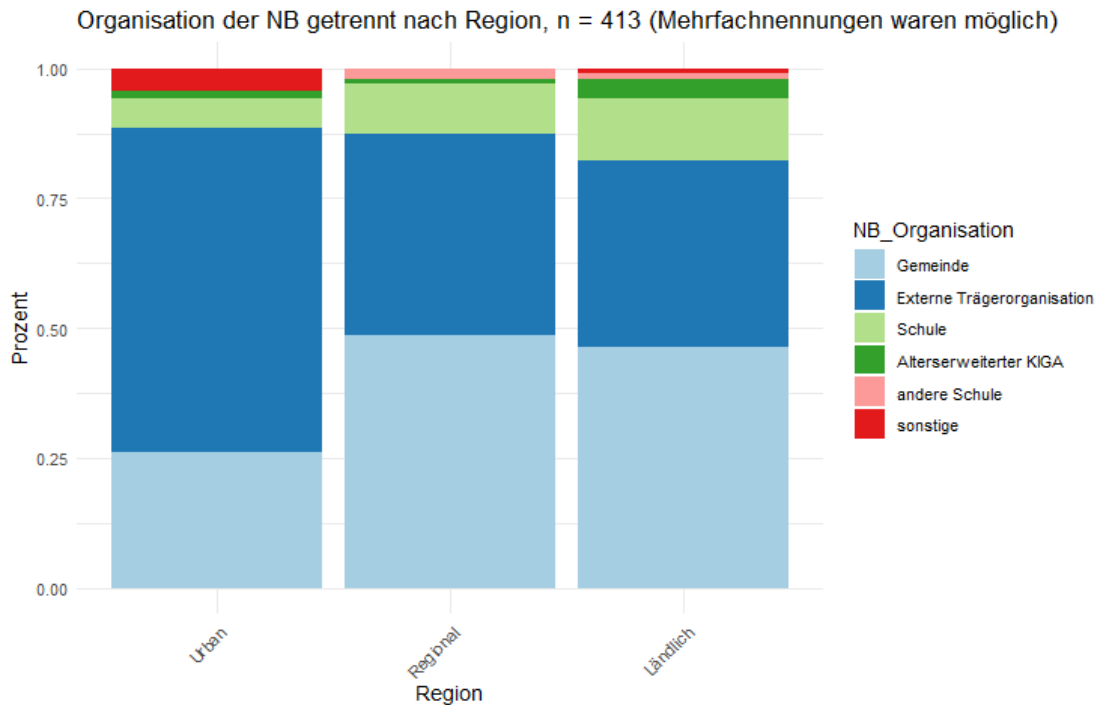


Abbildung 9 Organisation der NB getrennt nach Regionstyp

Während die Organisation der NB in den regionalen und ländlichen Regionen sehr ähnlich strukturiert ist, ist im Unterschied dazu im urbanen Raum der Anteil der externen Trägerorganisationen höher und der Anteil der Gemeinden entsprechend niedriger.

4.5.2 Nutzungsquote der Nachmittagsbetreuung

Tabelle 8 zeigt den Anteil der Schulen der Stichprobe, die eine NB-Option anbieten. Es ist auch ersichtlich, ob die NB vor Ort im Schulgebäude oder an einem externen Standort stattfindet. Ebenso ist die Nutzungsquote der NB-Optionen für die Gesamtstichprobe und getrennt nach Bundesland und Region angeführt.

	Schulen mit NB Option							Gesamt- anzahl Kinder der Schulen	Gesamtanzahl Kinder NB	
	gesamt		NB intern		NB extern					
	n	%	n	%	n	%		n	n	%
Gesamt	329	94	274	83	55	17		44737	22931	51
W	35	100	27	77	8	23		10637	7446	70
NÖ	71	97	60	85	11	15		8231	3580	43
OÖ	54	87	49	91	5	9		6796	2955	43
B	20	100	17	85	3	15		1355	654	48
ST	44	88	37	84	7	16		5099	2490	49
K	27	98	22	81	5	19		2670	1464	55
SB	22	95	17	77	5	23		3426	1511	44
T	38	92	27	71	11	29		3847	1437	37
V	18	95	18	100	0	0		2676	1394	52
Urban	60	96	47	78	13	22		15753	10820	69
Regional	83	95	72	87	11	13		12959	5721	44
Ländlich	186	94	155	83	31	17		16025	6390	40

Tabelle 8 Nutzungsquote der NB-Option

Insgesamt wird an 329 der 351 befragten Schulen (94%) eine Nachmittagsbetreuungsoption angeboten.

In Wien und im Burgenland gibt es in jeder der befragten Schulen eine Betreuungsmöglichkeit am Nachmittag. In Oberösterreich ist der Anteil an Schulen mit einer NB-Option mit 87% an geringsten.

Der Anteil der Schulen mit NB-Option ist über die verschiedenen Regionen betrachtet ähnlich hoch (96%, 95% bzw. 94%).

In der Stichprobe gibt es für 44.737 Kinder die Möglichkeit einer Betreuung am Nachmittag, wobei 22.931 Kinder das Angebot auch tatsächlich nutzen. Damit ergibt sich für die Gesamtstichprobe eine Nutzungsquote von 51%.

In den Schulen in Wien liegt die Quote mit 70% am höchsten, in Tiroler Schulen ist sie mit 37% am niedrigsten.

Der Anteil der Schulen mit NB-Option unterscheidet sich über die verschiedenen Regionen betrachtet kaum, aber die Nutzungsquote ist im urbanen Raum deutlich höher (69%) als im regionalen (44%) bzw. ländlichen (40%) Raum.

4.6 Mittagstisch

4.6.1 Angebot des Mittagstisches

In Tabelle 9 ist ersichtlich, an wie vielen Schulen der Stichprobe, die Kinder auch grundsätzlich Zugang zu einem Mittagstisch haben.

	Schulen gesamt	Schulen Mittagstisch	
	n	n	%
Gesamt	351	325	93
W	35	34	97
NÖ	73	71	97
OÖ	62	54	87
B	20	20	100
ST	50	44	88
K	28	27	96
SB	23	22	96
T	41	35	85
V	19	18	95
Urban	63	59	94
Regional	88	81	92
Ländlich	200	185	93

Tabelle 9 Verfügbarkeit Mittagstisch

Insgesamt gaben 325 der 351 befragten Schulleitungen an, dass im Rahmen der NB ein Mittagstisch angeboten wird. Das entspricht 93% und deckt sich annähernd mit dem Angebot der Nachmittagsbetreuung (329 der 351 Schulen; 94%). Nur 2 Schulen, die eine NB Option anbieten, gaben an, dass kein Mittagstisch angeboten wird. In 2 Schulen, in denen die NB extern stattfindet, gaben die Schulleitungen an, nicht zu wissen, ob es ein Mittagstischangebot gibt.

Im Burgenland ist diese Quote mit 100% am höchsten. Hier gibt es in jeder befragten Schule ein Mittagstischangebot. Am geringsten ist die Quote in der Steiermark. Hier wird in 88% der Schulen ein Mittagessen angeboten.

Die Quote ist über die drei Regionen betrachtet annähernd gleich und entspricht dem Angebot der Nachmittagsbetreuung.

4.6.2 Verpflegungsanbieter des Mittagstisches

32 der 325 Schulleitungen (10%), in deren Schulen im Rahmen der Nachmittagsbetreuung ein Mittagstisch angeboten wird, wussten nicht, wer der Anbieter des Mittagstisches ist.

In Tabelle 10 ist die Verteilung der Anbieter des Mittagstisches der verbleibenden 293 Schulen, gesamt sowie nach Bundesland und Region, dargestellt. Mehrfachnennungen waren möglich und es wurden insgesamt 308 Antworten gegeben.

	Externes Catering		Schulbuffet- betreiber*innen		Elternverein		Hortpersonal		Pädagog*innen	Freizeitpädagog*innen		Gasthaus		Senior*innenheim		Gemeindepersonal		sonstige	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Ges	93	30	1	0	1	0	5	7	0	3	1	64	21	30	10	18	6	93	30
W	26	90	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	7
NÖ	15	22	0	0	1	1	0	0	0	3	4	31	46	0	0	1	1	16	24
OÖ	9	16	0	0	0	0	1	2	0	0	0	3	5	4	7	15	27	23	42
B	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	44	2	11	0	0	8	44
ST	11	27	0	0	0	0	1	2	0	0	0	17	41	1	2	0	0	11	27
K	13	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	8	0	0	0	0	9	38
SB	4	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	8	40	1	5	6	30
T	9	25	0	0	0	0	3	8	0	0	0	2	6	12	33	1	3	9	25
V	6	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	17	0	0	9	50
Urb	34	63	1	2	1	2	2	4	0	0	0	1	2	2	4	0	0	13	24
Reg	17	23	0	0	0	0	1	1	0	1	1	14	19	9	12	4	5	28	38
Län	42	23	0	0	0	0	2	1	0	2	1	49	27	19	11	14	8	52	29

Tabelle 10 Verpflegungsanbieter des Mittagstisches

Abbildung 10 stellt die Anteile der Verpflegungsanbieter in der gesamten Stichprobe grafisch dar.

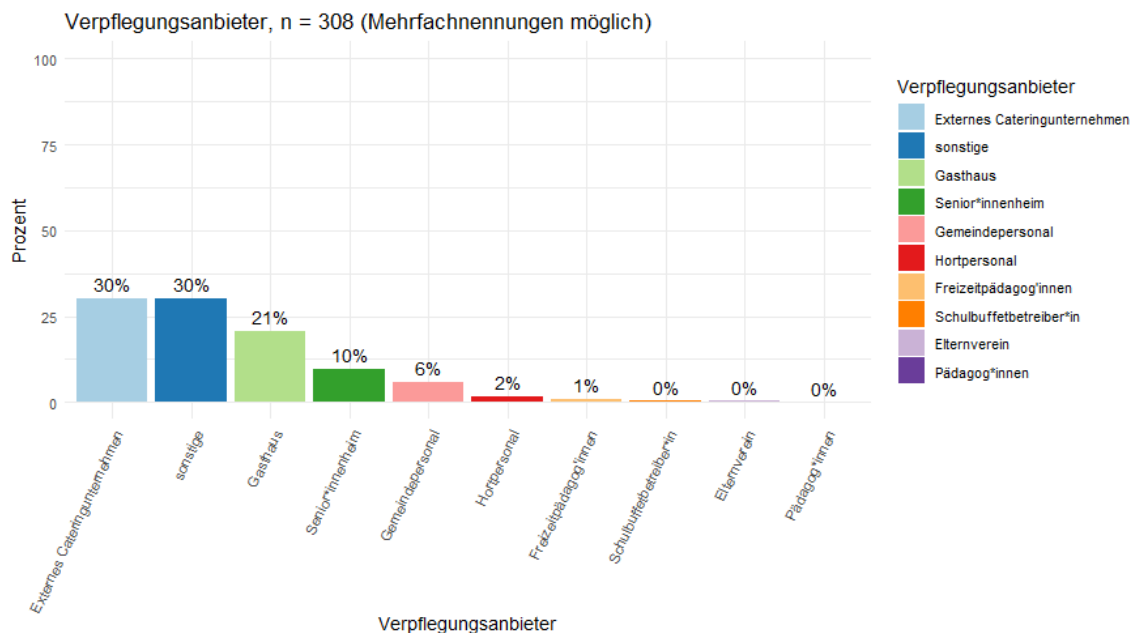


Abbildung 10 Verpflegungsanbieter

Am Häufigsten wurden Externe Cateringunternehmen (n=93; 30%) als Verpflegungsanbieter genannt. In ebenfalls 93 Fällen wurden die Verpflegungsanbieter unter sonstige erhoben. Diese Angaben sind in Tabelle 11 aufgelistet.

Sonstige Verpflegungsanbieter	n	Antwortprozent (%)
Gemeinnützige soziale Organisation	23	7,5
Schulküchenpersonal anderer Bildungseinrichtung	22	7,1
Betriebsküche	13	4,2
Schulküchenpersonal	11	3,6
Krankenhaus	9	2,9
Hochschule	5	1,6
Hotel	3	1,0
Schüler*innen-/Studierendenheim	3	1,0
Thermenbetrieb	2	0,6
Metzger	1	0,3
Tagesmutter	1	0,3

Tabelle 11 sonstige Verpflegungsanbieter

Die häufigste Kategorie unter sonstige Verpflegungsanbieter sind Gemeinnützige soziale Organisationen (n = 23; 7,5%). Unter diesem Begriff sind beispielsweise Angabe wie Kolpinghaus, Sozialökonomischer Betrieb, Hilfswerk, Geschützte Werkstätte, AMS Projekt Großküche u.ä., zusammengefasst.

Fast ebenso häufig wurde unter sonstige das Schulküchenpersonal anderer Bildungseinrichtungen (n = 22; 7,1%) als Verpflegungsanbieter erfasst.

In 64 Schulen (21%) wird der Mittagstisch von Gasthäusern zur Verfügung gestellt.

Abbildung 11 stellt die Anteile der Verpflegungsanbieter in den Bundesländern dar.

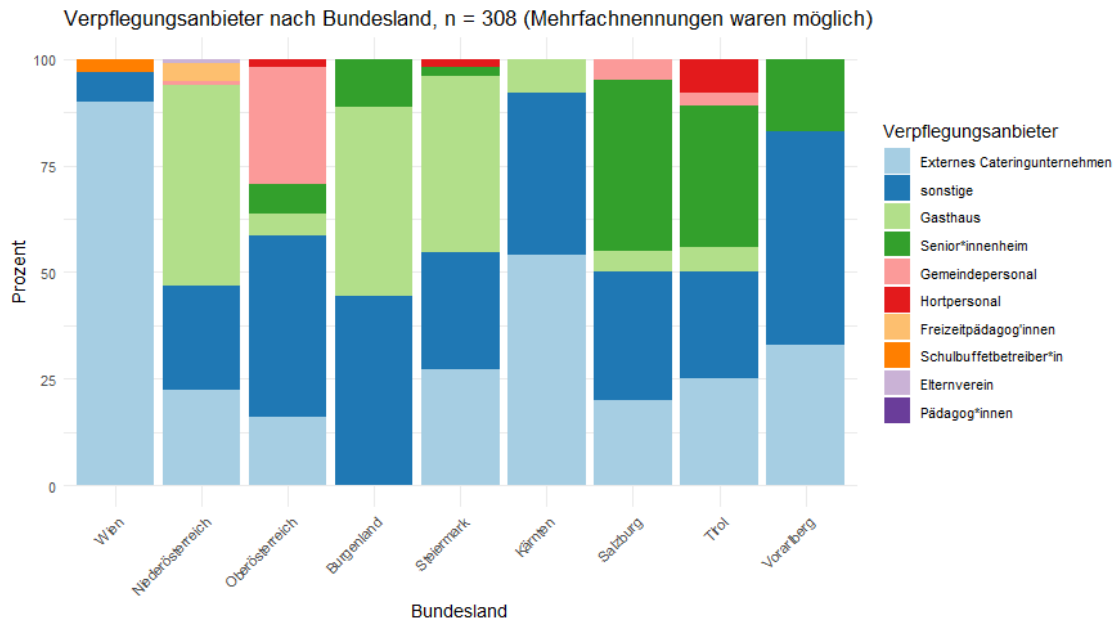


Abbildung 11 Verpflegungsanbieter nach Bundesland

In Wien wird das Essen zum überwiegenden Teil von Externen Cateringunternehmen (90%) angeboten. Gasthäuser spielen vor allem in Niederösterreich (46%), dem Burgenland (44%) und der Steiermark (41%) eine wichtige Rolle als Anbieter des Mittagstisches. In Salzburg (40%) und Tirol (33%) wird das Mittagessen in den Volksschulen auch durch Senior*innenheime zu Verfügung gestellt.

Außer in Wien, haben Anbieter, die unter sonstige erfasst wurden ebenso einen beträchtlichen Anteil an der Bereitstellung des Mittagstisches.

In Niederösterreich liegt der Anteil der sonstigen Anbieter bei 24 %. Darunter sind die drei größten Schulküchen anderer Bildungseinrichtungen (7,5 %), Krankenhäuser (6 %) sowie Betriebsküchen (4,5 %).

In Oberösterreich liegt der Anteil der sonstigen Anbieter bei 42%. Dabei macht den größten Teil Schulküchen anderer Bildungseinrichtungen (25,5 %) aus.

Im Burgenland wurden 44% der Nennungen unter sonstige erfasst. Dabei sind die Betriebsküchen (22,2 %) und Gemeinnützige soziale Organisationen (11,1 %) die bedeutendsten Nennungen.

In der Steiermark liegt der Anteil der sonstigen Anbieter bei 27%. Jeweils 7,3% entfallen dabei auf Betriebsküchen, Gemeinnützige soziale Organisationen, sowie Hochschulen.

In Kärnten entfallen 38% auf sonstige Verpflegungsanbieter. Dabei sind Gemeinnützige soziale Organisationen mit 25% der bedeutendste Anbieter in dieser Kategorie.

In Salzburg waren 30% der Antworten der Schulleitungen sonstige Verpflegungsanbieter. In diesen Schulen sind vor allem Hochschulen (10%) genannt worden. Gemeinnützige soziale Organisationen, Schulküchenpersonal der eigenen Schule, sowie anderer Bildungseinrichtungen und Thermenbetriebe machen jeweils 5% der Antworten aus.

Der Anteil der sonstigen Antworten in Tirol liegt bei 25%. Gemeinnützige soziale Organisationen (8,3%) machen dabei den größten Anteil aus. An zweiter Stelle wurden Betriebsküchen (5,6%) und Hotels (5,6%) genannt.

In Vorarlberg wurden die Hälfte (50%) aller Antworten zum Verpflegungsanbieter des Mittagstischen unter sonstige erfasst. Die größte Rolle spielen hier Gemeinnützige soziale Organisationen (22,2%) gefolgt von Schulküchenpersonal (16,7%). Ebenso wird der Mittagstisch von Schüler*innen/Studierendenheimen (5,6%) und Schulküchenpersonal anderer Bildungseinrichtungen (5,6%) angeboten.

Abbildung 12 zeigt die Anteile der Verpflegungsanbieter nach Regionen.

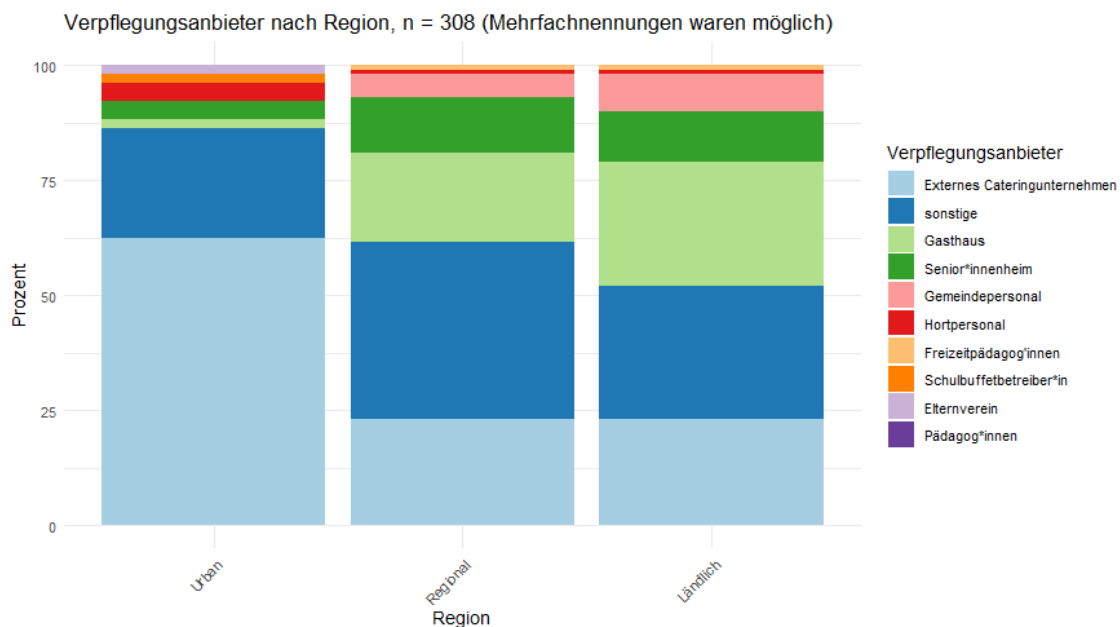


Abbildung 12 Verpflegungsanbieter nach Region

Der Anteil der Externen Cateringunternehmen ist im urbanen Raum deutlich höher (63%) als im regionalen und ländlichen Raum (je 23%). Im Gegensatz dazu nimmt die Bedeutung der Gasthäuser als Verpflegungsanbieter von urbanen Regionen (2%), wo sie kaum eine Rolle spielen, über regionale (19%) und ländliche (27%) stetig zu.

4.6.3 Rahmenbedingungen des Mittagstisches

Im Folgenden sind die Rahmenbedingungen des Mittagstisches dargestellt.

Der Teildatensatz, auf dem die Auswertungen basieren, umfasst die Antworten aller Ganztageesschulen, sowie der Halbtageesschulen, die angaben, dass die NB intern im Schulgebäude stattfindet. Nur in diesen Halbtageesschulen konnten die Schulleitungen weiterführende Informationen zu den Rahmenbedingungen des Mittagstisches geben. Aufgrund der Fragebogenstruktur wurden die drei Schulen, die angegeben haben, Mischformen aus halbtätig und ganztätig geführten Schulen zu sein und unter sonstiges erfasst wurden, nicht in diese Auswertung mitaufgenommen.

Von den eingeschlossenen 271 Schulen wurden noch 2 Schulen, aufgrund von fehlenden Angaben zu diesem Teil des Fragebogens, exkludiert.

Es können daher keine Schlüsse über die Rahmenbedingungen des Mittagstisches gezogen werden, wenn dieser im Rahmen einer externen Nachmittagsbetreuung angeboten wird.

4.6.3.1 Anzahl der Tage

Tabelle 12 gibt einen Überblick, an wie vielen Tagen pro Woche in den oben beschriebenen 269 Schulen der Mittagstisch angeboten wird.

	0 Tage		1 Tag		2 Tage		3 Tage		4 Tage		5 Tage	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Gesamt	0	0	0	0	4	1	5	2	41	15	219	81
W	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	27	100
NÖ	0	0	0	0	1	2	0	0	3	5	56	93
OÖ	0	0	0	0	2	4	2	4	21	43	24	49
B	0	0	0	0	0	0	0	0	2	12	15	88
ST	0	0	0	0	0	0	1	3	5	14	31	84
K	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	100
SB	0	0	0	0	0	0	0	0	5	29	12	71
T	0	0	0	0	0	0	1	4	2	8	21	85
V	0	0	0	0	1	6	1	6	3	18	12	71
Urban	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	45	98
Regional	0	0	0	0	0	0	0	0	5	7	64	93
Ländlich	0	0	0	0	3	2	5	3	36	23	110	71

Tabelle 12 Tage pro Woche, an denen ein Mittagstisch angeboten wird

In Abbildung 13 sind die Ergebnisse für den gesamten Teildatensatz dargestellt.

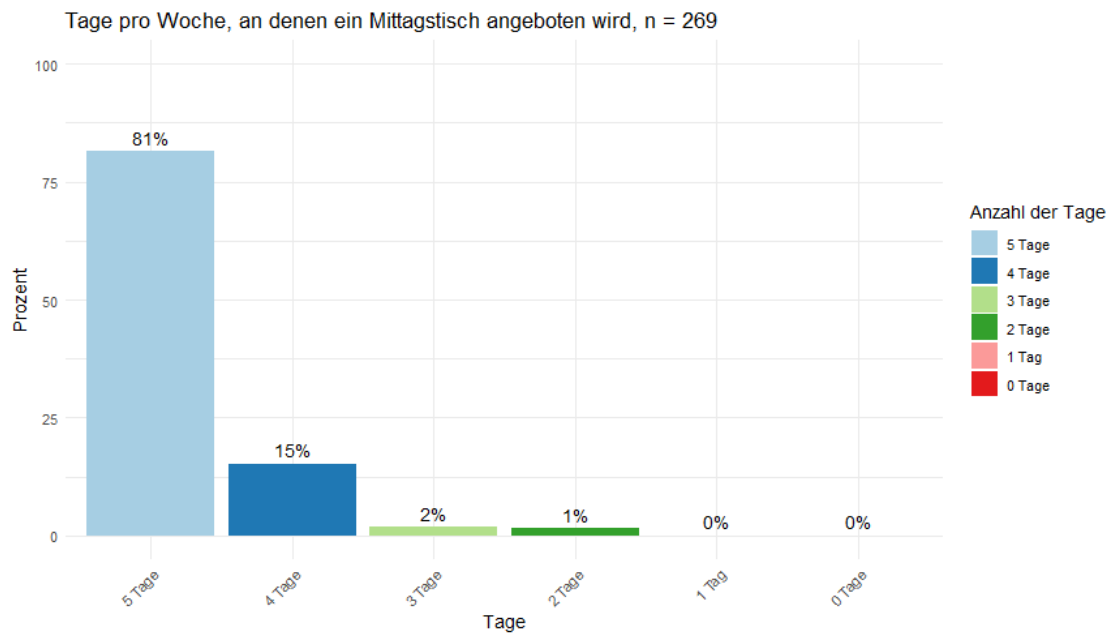


Abbildung 13 Tage pro Woche, an denen ein Mittagstisch angeboten wird

Keine Schule dieses Teildatensatzes gab an, dass es an 0 Tagen der Woche ein Mittagstischangebot gibt. Ebenso wenig gab es eine Schule, die nur an einem Tag der Woche ein Mittagessen anbietet.

219 der 269 Schulen gaben an, dass der Mittagstisch an 5 Tagen pro Woche angeboten wird. Das entspricht 81% aller Schulen mit entsprechendem Angebot. Weitere 15% gaben an, an 4 Tagen pro Woche ein entsprechendes Angebot zu haben. Damit gibt es in 96% der Schulen an mind. 4 Tagen pro Woche einen Mittagstisch.

In Abbildung 14 ist die Anzahl der Tag, an denen ein Mittagstisch angeboten wird, anteilig nach den jeweiligen Bundesländern ersichtlich.

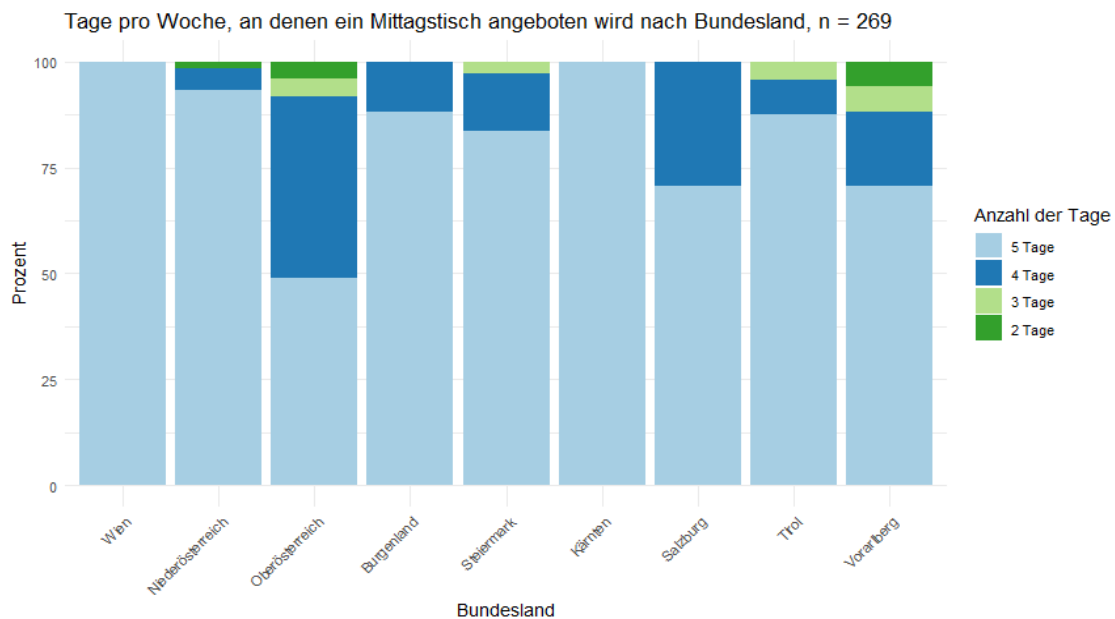


Abbildung 14 Tage pro Woche, an denen ein Mittagstisch angeboten wird nach Bundesland

In Wien und Kärnten beträgt der Anteil der Schulen, die an allen 5 Schultagen einen Mittagstisch anbieten, 100%.

In Oberösterreich war der Anteil an Schulen, die an 5 Tagen einen Mittagstisch anbieten mit 49% an geringsten. Hier war auch der Anteil an Schulen, in denen der Mittagstisch an 4 Tagen pro Woche angeboten wird, mit 43% am höchsten.

In Abbildung 15 sind die Ergebnisse zur Anzahl an Tagen, an denen der Mittagstisch angeboten wird, nach Regionen dargestellt.

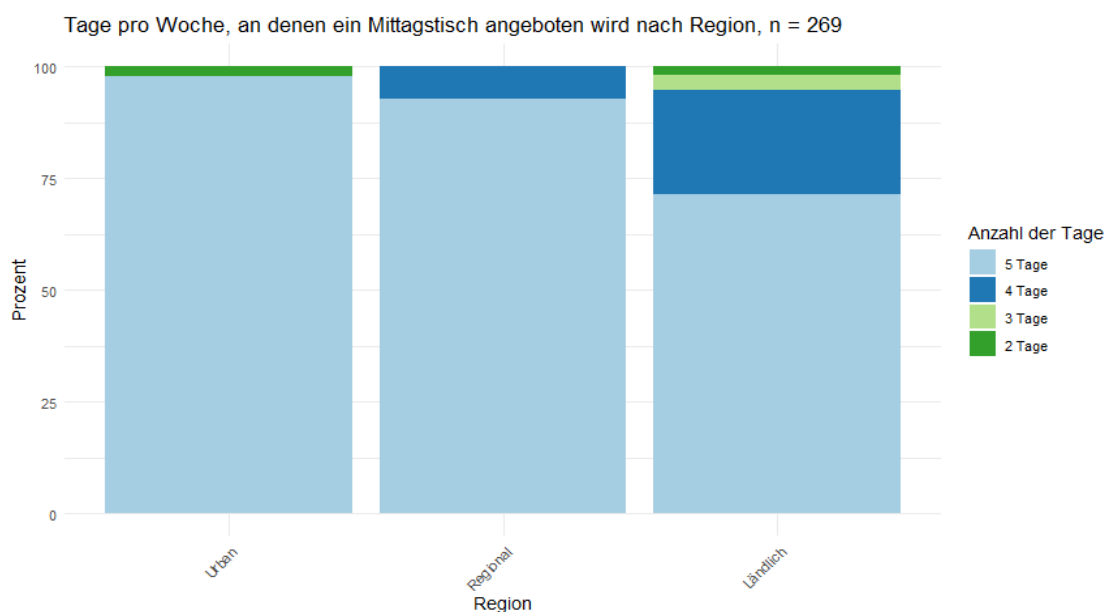


Abbildung 15 Tage pro Woche, an denen ein Mittagstisch angeboten wird nach Region

Über die Regionen hinweg zeigt sich ein Trend in Bezug auf das Angebot des Mittagstisches nach Wochentagen. In urbanen Gebieten bieten nahezu alle Schulen (98%) an allen 5 Schultagen einen Mittagstisch an. Auch im regionalen Raum ist dieser Anteil mit 93% hoch. In ländlichen Gebieten sinkt er auf 73%. Dennoch wird auch in ländlichen Gebieten in 94% der Schulen der Mittagstisch an vier oder mehr Schultagen angeboten.

4.6.3.2 Verpflichtende Anmeldung zur Nachmittagsbetreuung

Tabelle 13 zeigt, an wie vielen Schulen des Teildatensatzes, der Besuch der Nachmittagsbetreuung (gekennzeichnet durch eine Anmeldung dafür) erforderlich ist, um am angebotenen Mittagstisch teilnehmen zu können.

	Ja		Nein		Ich weiß es nicht	
	n	%	n	%	n	%
Gesamt	184	68	78	29	7	3
W	25	93	2	7	0	0
NÖ	36	60	18	30	6	10
OÖ	22	45	27	55	0	0
B	10	59	7	41	0	0
ST	36	97	0	0	1	3
K	17	81	4	19	0	0
SB	12	71	5	29	0	0
T	17	71	7	29	0	0
V	9	53	8	47	0	0
Urban	37	80	8	17	1	2
Regional	33	48	33	48	3	4
Ländlich	114	74	37	24	3	2

Tabelle 13 Verpflichtung der NB zur Teilnahme am Mittagstisch

Abbildung 16 zeigt die Gesamtergebnisse für die Verpflichtung zur Anmeldung zur Nachmittagsbetreuung für den Mittagstisch.

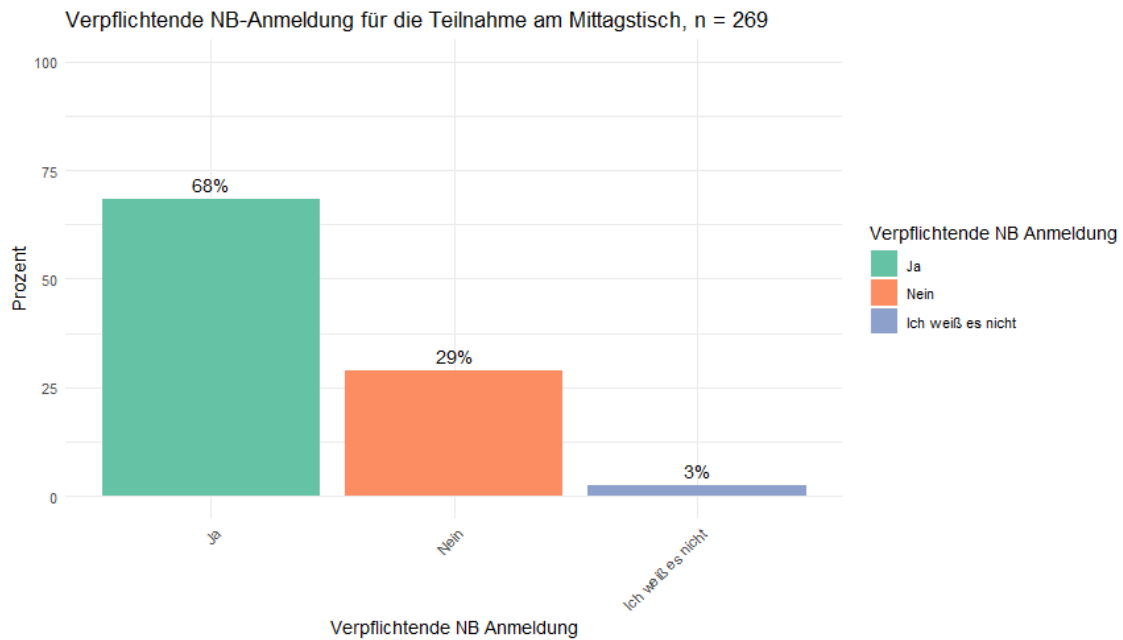


Abbildung 16 Verpflichtende NB-Anmeldung für die Teilnahme am Mittagstisch

In 68% der Schulen mit Mittagstischangebot, das im Rahmen einer intern stattfindenden NB angeboten wird, ist eine Anmeldung zu NB verpflichtend, um den Mittagstisch nutzen zu können. In 29% dieser Schulen können die Schüler*innen den Mittagstisch theoretisch auch nutzen, ohne das Betreuungsangebot am Nachmittag in Anspruch zu nehmen. 3% der dazu befragten Schulleitungen gaben an, nicht zu wissen, ob eine Anmeldung für die NB verpflichtend für die Teilnahme am Mittagstisch ist.

In Abbildung 17 sind die Ergebnisse getrennt nach den Bundesländern dargestellt.

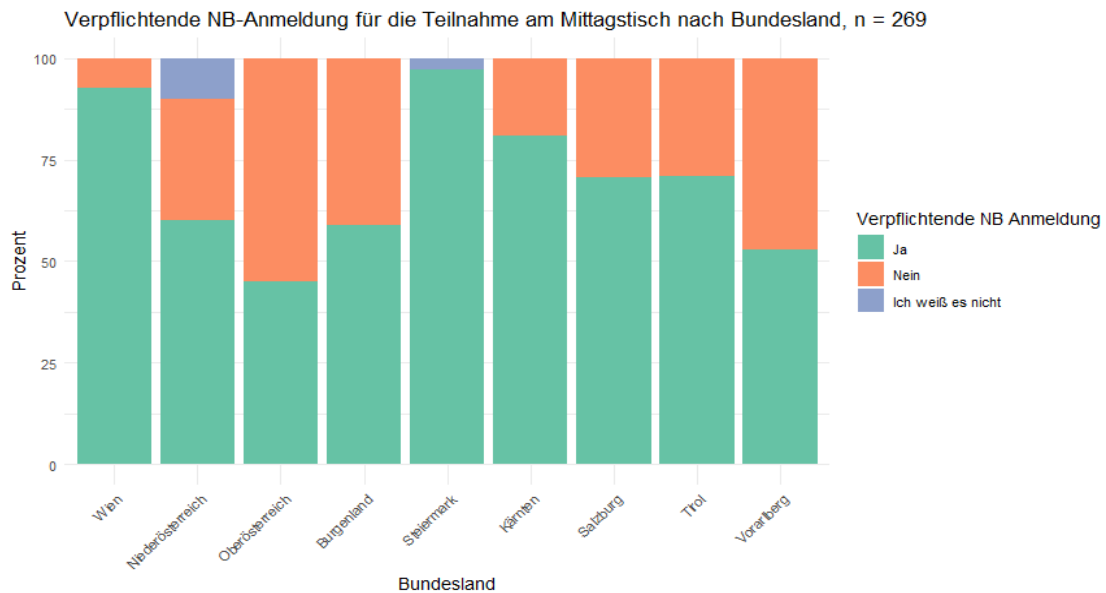


Abbildung 17 Verpflichtende NB-Anmeldung für die Teilnahme am Mittagstisch nach Bundesland

Hier zeigen sich Unterschiede in den einzelnen Bundesländern. Während in Oberösterreich (45%) und Vorarlberg (53%) die Anteile der Schulen, in denen die Anmeldung zur NB verpflichtend für den Mittagstisch ist geringer sind als der Durchschnittswert, ist in Wien (93%) und der Steiermark (97%) die Anmeldung in nahezu allen befragten Schulen verpflichtend.

Abbildung 18 zeigt die Anteile der Schulen, mit und ohne verpflichtende NB-Anmeldung für die Teilnahme am Mittagstisch nach Region.

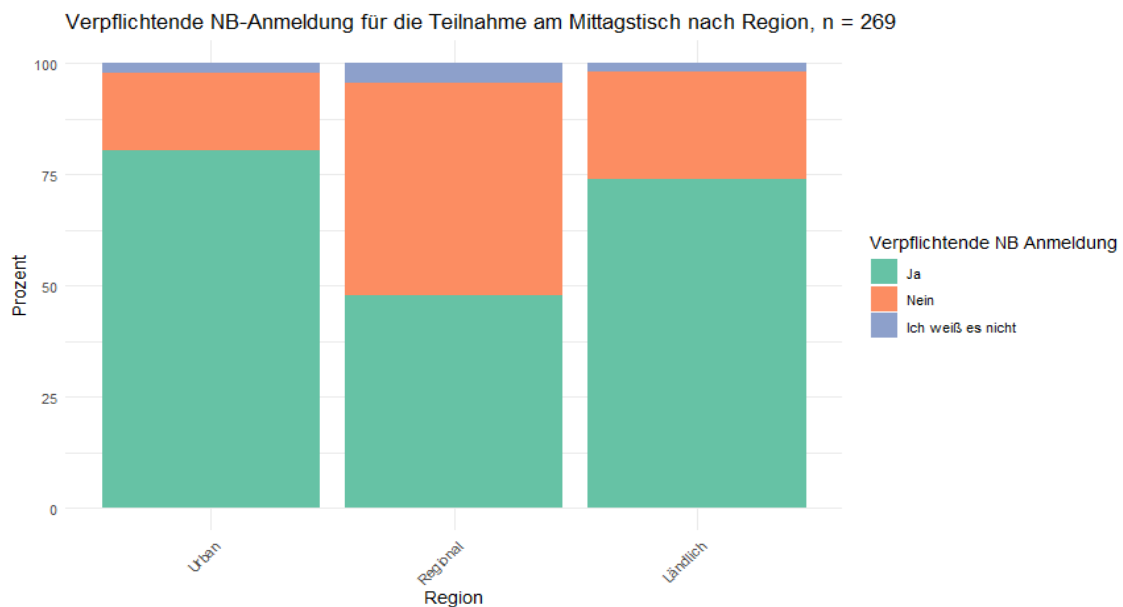


Abbildung 18 Verpflichtende NB-Anmeldung für die Teilnahme am Mittagstisch nach Region

Die urbanen (80%) und ländlichen (78%) Regionen ähneln sich in Bezug auf die verpflichtende Anmeldung zu Nachmittagsbetreuung, um den Mittagstisch zu nutzen. Der Anteil der Schulen, an dem das erforderlich ist, ist im regionalen Raum (48%) deutlich niedriger.

4.6.3.3 Verpflegungssystem

Tabelle 14 gibt einen Überblick über die verschiedenen Formen der Verpflegungssysteme, die bei der Bereitstellung des Mittagstisches zur Anwendung kommen. Mehrfachnennungen waren möglich, daher ist die Gesamtanzahl der Nennungen (275) größer als die Anzahl der Schulen (269), auf deren Basis die Auswertung erfolgt ist.

6 Schulen gaben jeweils 2 Verpflegungssysteme an. Diese Nennungen betrafen jeweils Systeme, bei denen das Essen extern zubereitet und geliefert und durch vor Ort frisch zubereitete Speise (-komponenten) ergänzt wird.

	Extern gekocht und intern konsumiert						Intern gekocht und intern konsumiert		Extern gekocht und extern konsumiert		Sonstige	
	Cook & Freeze		Cook & Chill		Cook & Hold							
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Gesamt	21	8	47	17	155	56	41	15	9	3	2	1
W	1	4	24	89	0	0	2	7	0	0	0	0
NÖ	7	11	5	8	43	68	7	11	1	2	0	0
OÖ	0	0	1	2	27	54	20	40	0	0	2	4
B	0	0	0	0	16	94	0	0	1	6	0	0
ST	4	11	4	11	21	55	4	11	5	13	0	0
K	0	0	2	10	17	81	2	10	0	0	0	0
SB	4	24	0	0	10	59	2	12	1	6	0	0
T	4	16	4	16	14	56	2	8	1	4	0	0
V	1	6	7	41	7	41	2	12	0	0	0	0
Urban	3	7	28	61	9	20	6	13	0	0	0	0
Regional	2	3	12	17	46	66	7	10	2	3	1	1
Ländlich	16	10	7	4	100	63	28	18	7	4	1	1

Tabelle 14 Verpflegungssystem des Mittagstisches nach Bundesland und Region

Abbildung 19 zeigt die Anteile der verschiedenen Verpflegungssysteme.

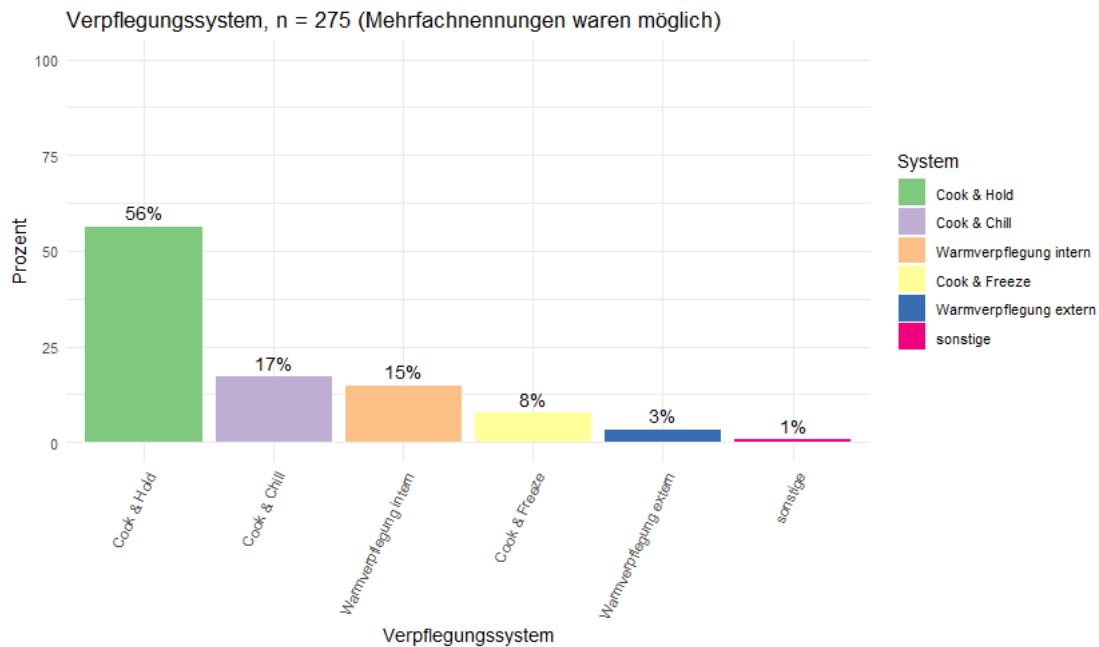


Abbildung 19 Verpflegungssystem

81% der Nennungen waren Verpflegungssysteme, bei denen extern Essen zubereitet wird und nach einer Lieferung an die Schulen, intern konsumiert wird. Am häufigsten kommt ein Cook & Hold – System (56%) für den Mittagstisch zum Einsatz, am zweithäufigsten wird ein Cook & Chill - System (17%) genutzt. Der Anteil der Mittagstische, die intern gekocht und konsumiert werden, liegt bei 15%. Lediglich 3% der Nennungen betrafen eine externe Konsumation, bei der die Schüler*innen für den Mittagstisch das Schulgebäude verlassen.

Da unter den Antwortmöglichkeiten keine „ich weiß es nicht“-Option verfügbar war, wurden unter „sonstige“ 2 Antworten von Schulleitungen erfasst, die nicht bzw. nicht genau wissen welches Verpflegungssystem beim Mittagstisch zum Einsatz kommt (*gewisse Sachen frisch gemacht (Salat/Suppe), Rest geliefert, weiß nicht in welcher Form / in der Mittelschule gekocht und ausgeliefert, weiß nicht in welcher Form*).

Abbildung 20 zeigt die Anteile der Verpflegungssysteme in den Bundesländern.

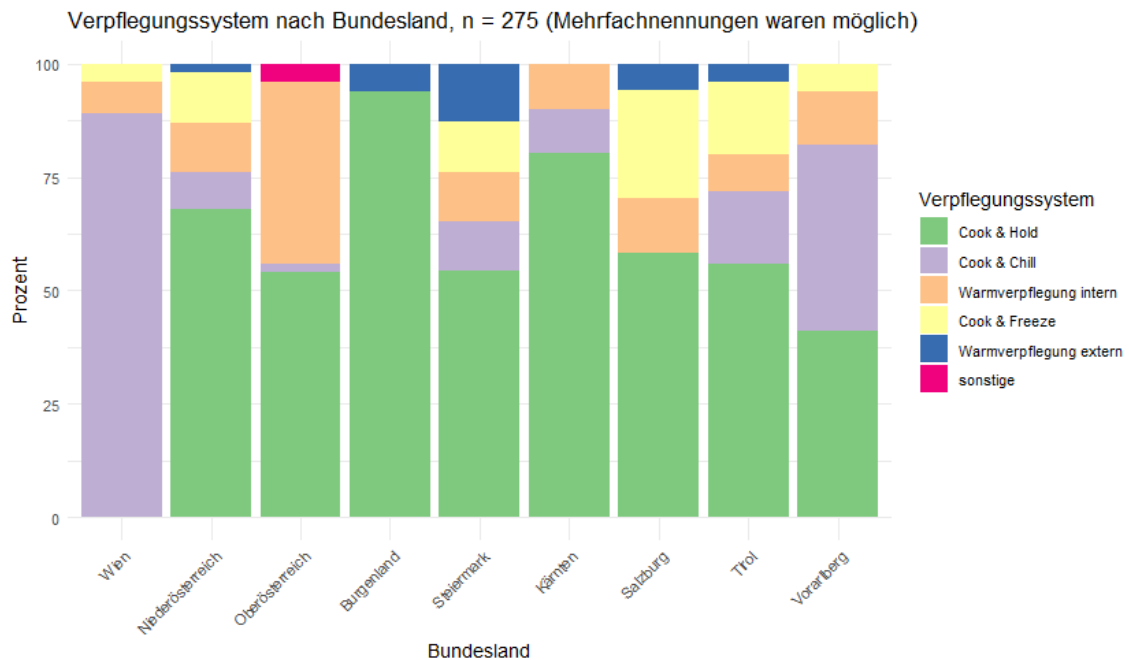


Abbildung 20 Verpflegungssystem nach Bundesland

Zwischen den Bundesländern zeigen sich zum Teil große Unterschiede in Bezug auf die zum Einsatz kommenden Verpflegungssysteme.

Während in Wien der überwiegende Teil durch Cook & Chill-Systeme (89%) bereitgestellt wird, ist dieses System in den anderen Bundesländern deutlich seltener genannt worden. Im Burgenland und Salzburg gab keine einzige Schule an, das Essen gekühlt zu erhalten und dann für die Schüler*innen zu wärmen. In Wien gab es keine einzige Nennung von Cook & Hold Systemen, obwohl dieses gesamt gesehen, das am meisten genannte System ist.

Der Anteil an Mittagstischen, die intern zubereitet und konsumiert werden unterscheiden sich ebenfalls zwischen den Bundesländern. In Oberösterreich ist es die zweithäufigste (40%) Verpflegungsform nach Cook & Hold (54%). Im Burgenland gab keine einzige Schule an, dass der Mittagstich vor Ort zubereitet wird.

Abbildung 21 zeigt die Anteile der Verpflegungssysteme nach Region.

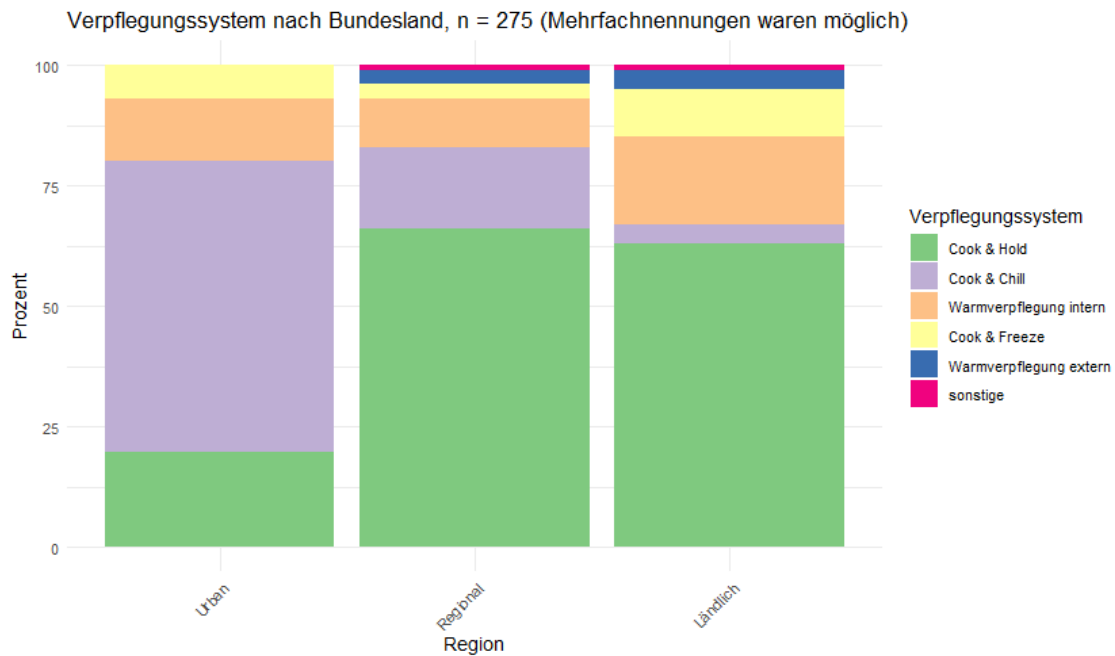


Abbildung 21 Verpflegungssystem nach Region

Auch in der Darstellung der Verpflegungssysteme nach Region, zeigt sich, dass extern zubereitete und intern konsumierte Systeme den überwiegenden Teil der Verpflegungssysteme ausmachen. Cook & Chill-Systeme sind im urbanen Raum (61%) deutlich häufiger vertreten als im regionalen (17%) und ländlichen (5%) Raum. Hier sind wiederum Cook & Hold – Systeme die Hauptverpflegungssysteme. Sie machen im urbanen Raum nur 20% der Verpflegungssysteme aus, während ihr Anteil im regionalen (66%) und ländlichen (63%) deutlich höher liegt.

4.6.3.4 Lieferentfernung

Insgesamt wird in 223 Schulen das Mittagessen extern zubereitet und dann an die jeweiligen Schulstandorte geliefert. 198 der 223 Schulleitungen (89%) kennen die ungefähre Anlieferdistanz des Mittagessens. 25 Schulleitungen gaben an, die Entfernung, die das Essen vom Ort, an dem es zubereitet wird, bis zur Schule zurücklegt nicht zu kennen.

Tabelle 15 gibt einen Überblick über die durchschnittliche Entfernung in Kilometer (km), aus der das Mittagessen an die Schulen, deren Schulleitungen die ungefähre Entfernung einschätzen konnten, geliefert wird.

Zwei Schulen in Tirol gaben eine ungefähre Lieferentfernung von 450km an, da sie tiefgekühltes Essen aus Ostösterreich geliefert bekommen. Diese Werte wurde als Ausreißer definiert und aus der Berechnung ausgenommen.

	Schulen mit Lieferung			Entfernung in km	
	n	MW	SD	Min	Max
Gesamt	196	9	12	0,1	120
W	24	15	1	8,0	15
NÖ	43	7	7	0,1	30
OÖ	27	6	5	0,5	20
B	16	8	8	0,2	25
ST	27	11	23	0,2	120
K	18	13	11	0,4	40
SB	10	3	3	0,3	10
T	17	9	17	0,1	73
V	14	7	6	0,6	25
Urban	35	12	5	0,5	20
Regional	52	5	6	0,1	30
Ländlich	109	9	15	0,1	120

Tabelle 15 Durchschnittliche Entfernung, aus der der Mittagstisch angeliefert wird

Die durchschnittliche Lieferentfernung beträgt 9km +/- 12km. Die SD ist mit 12km hoch, auch nachdem die beiden Schulen, die eine Lieferentfernung von jeweils 450km angegeben haben, exkludiert wurden. Die hohe Streuung lässt sich durch den hohen Maximalwert von 120km aus einer Schule in der Steiermark erklären.

In Wien beträgt die durchschnittliche Entfernung 15km +/- 1 km und ist damit durch eine sehr kleine Streuung gekennzeichnet. In Wien gibt es die größte minimale Entfernung mit 8km. Die kürzesten Distanzen zwischen dem Ort, an dem der Mittagstisch zubereitet wird und den Schulen gibt es in Salzburg. Hier beträgt die durchschnittliche Entfernung lediglich 3km +/-3km und die Maximaldistanz liegt bei 10 km.

Im Vergleich der Entfernungen über die Regionstypen zeigt sich, dass die durchschnittliche Anlieferdistanz im urbanen Raum (12km +/- 5km) höher ist als jene im regionalen Raum (5km +/-6km). Im regionalen Raum ist die SD jedoch größer, was auf ein weniger homogenes Bild im schließen lässt. Die Werte für den ländlichen Raum sind, bedingt durch den hohen Maximalwert einer steirischen Schule, eher hoch.

4.6.3.5 Verantwortlichkeit Speiseplanzusammenstellung

Tabelle 16 zeigt, wer für die Speiseplanzusammenstellung in den einzelnen Schulen verantwortlich ist. Bei der Interpretation der Angaben ist zu beachten, dass Schulen abhängig von Verpflegungsanbieter eine vorgefertigte Menüauswahl zur Verfügung haben können. Die Antworten zu dieser Frage beziehen sich auf die Letzttauswahl der Menüs in den Schulen, die auch aus vorselektierten Angeboten durch den Anbieter erfolgen kann. Mehrfachantworten waren auch bei dieser Frage möglich.

	Externes Catering		Schulbuffet- betreiber*in		Schulleitung		Elternverein		Hortpersonal		Pädagog*innen		Freizeitpädagog*- innen		Sekretariat		Gasthaus		Senior*innenheim		Gemeindepersonal		sonstige	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Gesamt	42	13	1	0	12	4	2	1	4	1	3	1	61	20	2	1	57	18	23	7	21	7	84	27
W	2	5	1	2	3	8	0	0	1	2	0	0	20	50	2	5	0	0	0	0	0	0	11	28
NÖ	8	13	0	0	2	3	1	2	2	3	2	3	5	8	0	0	27	43	0	0	3	5	13	21
OÖ	4	8	0	0	3	6	0	0	1	2	1	2	3	6	0	0	3	6	4	8	14	27	18	35
B	0	0	0	0	2	8	0	0	0	0	0	0	5	21	0	0	8	33	1	4	2	8	6	25
ST	8	18	0	0	1	2	1	2	0	0	0	0	7	16	0	0	15	34	1	2	0	0	11	25
K	10	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	27	0	0	2	8	0	0	0	0	7	27
SB	0	0	0	0	1	5	0	0	0	0	0	0	8	36	0	0	1	5	5	23	1	5	6	27
T	4	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	10	0	0	1	5	9	43	1	5	4	19
V	6	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	19	0	0	0	0	3	14	0	0	8	38
Urban	6	9	1	2	4	6	1	2	1	2	0	0	25	39	2	3	1	2	1	2	0	0	22	34
Regional	13	17	0	0	4	5	0	0	3	4	1	1	9	12	0	0	12	15	9	12	6	8	21	27
Ländlich	23	14	0	0	4	2	1	1	0	0	2	1	27	16	0	0	44	26	13	8	15	9	41	24

Tabelle 16 Verantwortliche für die Speiseplanzusammenstellung

Abbildung 22 stellt die Nennungen zur Verantwortlichkeit der Speiseplanzusammenstellung für die gesamte Schichtprobe grafisch dar.

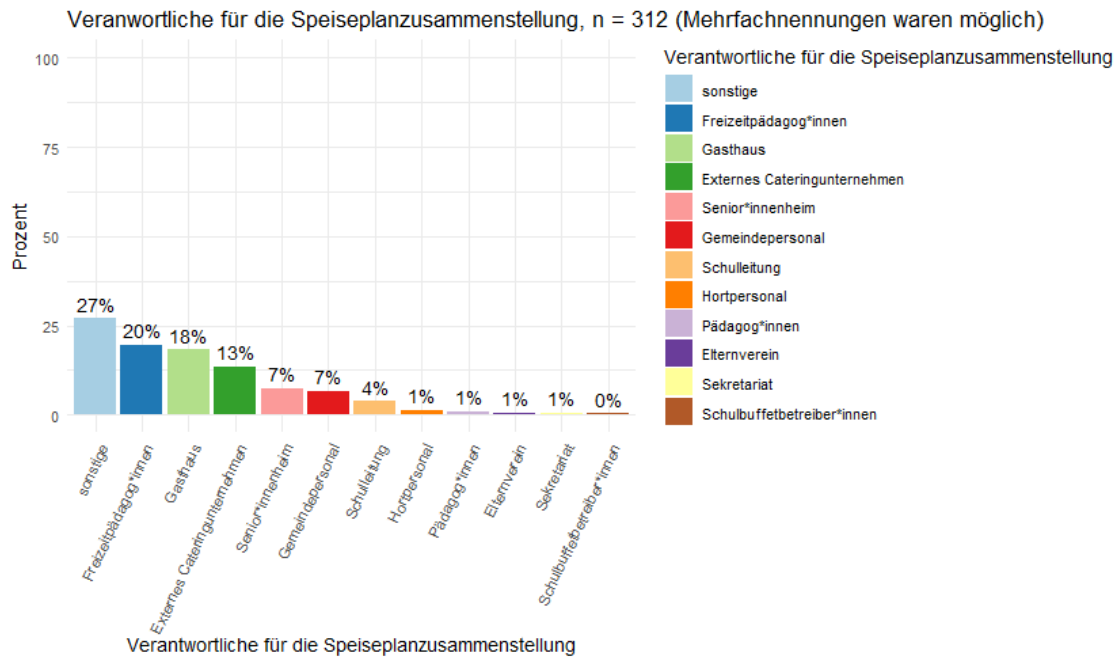


Abbildung 22 Verantwortliche für die Speiseplanzusammenstellung

Am häufigsten (27%) wurden Personen oder Institutionen genannt, die nicht in der Auswahl der Antwortmöglichkeiten zu dieser Frage vorgekommen sind. Eine Aufschlüsselung über diese ist in Tabelle 17 ersichtlich.

Sonstige Verantwortliche für den Speiseplan	n	Antwortprozent (%)
Gemeinnützige soziale Organisation	17	5,4
Schulküchenpersonal anderer Bildungseinrichtung	16	5,1
Schulküchenpersonal	11	3,5
Betriebsküche	11	3,5
Krankenhaus	8	2,6
Kinder	8	2,6
Hochschule	5	1,6
Schüler*innen-/Studierendenheim	2	0,6
Thermenbetrieb	2	0,6
Kindergärtner*in	1	0,3
Tagesmutter	1	0,3
Ernährungswissenschaftler*in	1	0,3
Hotel	1	0,3

Tabelle 17 Sonstige Verantwortliche für die Speiseplanzusammenstellung

Unter sonstige wurden am häufigsten (5,4%) Gemeinnützige soziale Organisationen erfasst, gefolgt von Schulküchenpersonal anderer Bildungseinrichtungen (5,1%) sowie Schulküchenpersonal und Betriebsküche (je 3,5%). Diese Reihung entspricht auch den Nennungen, die unter sonstige Verpflegungsanbieter (s.o. Tabelle 11) genannt wurden.

In der Gesamtdarstellung an zweiter Stelle (20%) wurde angegeben, dass Freizeitpädagog*innen für die Speiseplanzusammenstellung verantwortlich sind. Nachdem Freizeitpädagog*innen keine Rolle als Anbieter des Mittagstisches spielen, ist hier naheliegend, dass sie aus vorgefertigten Menüvorschlägen von anderen Anbietern eine Letztwahl treffen.

Gasthäuser wurden am dritthäufigsten (18%) genannt, gefolgt von Externe Cateringunternehmen (13%). Vor allem Hortpersonal (1%), Pädagog*innen (1%), Elternvereine (1%), Sekretariate (1%) oder Schulbuffetbetreiber*innen (0%) spielen keine Rolle bei der Speiseplanzusammenstellung.

Abbildung 23 zeigt die Anteile der Nennungen zur Verantwortlichkeit für den Speiseplan nach Bundesländern.

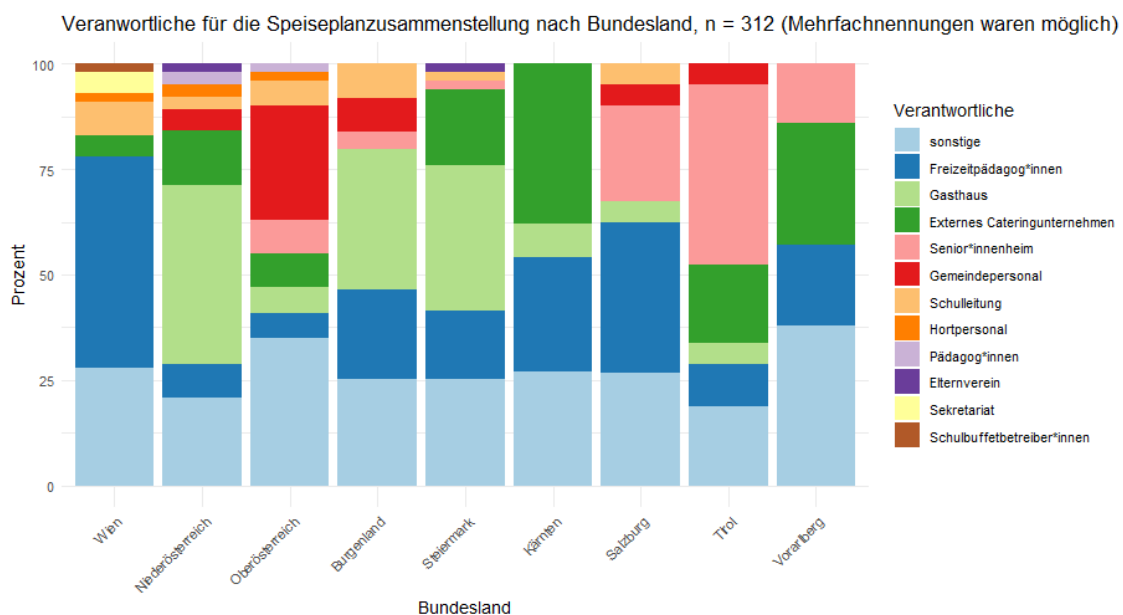


Abbildung 23 Verantwortliche für die Speiseplanzusammenstellung nach Bundesland

Zwischen den Bundesländern zeigen sich einige Unterschiede in Bezug auf die Verantwortlichkeit für die Speiseplanzusammensetzung. Während in Wien Freizeitpädagog*innen am häufigsten (50%) dafür zuständig sind, spielen diese in Niederösterreich (8%) oder Oberösterreich (6%) nur eine untergeordnete Rolle. In Niederösterreich (43%), dem Burgenland (33%) und der Steiermark (34%) liegt die Verantwortlichkeit am häufigsten bei Gasthäusern. Senior*innenheime sind in Tirol (43%) überdurchschnittlich oft für die Speiseplanzusammenstellung verantwortlich.

In Wien liegt der Anteil der für den Speiseplan Verantwortlichen, die unter sonstige erfasst wurden, bei 28%. Davon machen den größten Anteil die Kinder selbst (20%) aus, gefolgt von Schulküchenpersonal (7,5%).

In Niederösterreich liegt der Anteil der sonstigen Verantwortlichen bei 21 %. Darunter teilen sich die Nennungen wie folgt: Krankenhaus (6,3 %), Schulküchenpersonal anderer Bildungseinrichtungen (4,8 %), Betriebsküche (3,2 %) sowie Gemeinnützige soziale Organisationen (3,2 %).

In Oberösterreich liegt der Anteil der sonstigen Verantwortlichen bei 35%. Dabei macht den größten Teil Schulküchen anderer Bildungseinrichtungen (23,5 %) aus.

Im Burgenland wurden 25% der Nennungen zur Verantwortlichkeit der Speiseplanzusammenstellung unter sonstige erfasst. Dabei sind die Betriebsküchen (16,7 %) die bedeutendsten Nennungen, gefolgt von Thermenbetrieben (4,2 %).

In der Steiermark liegt der Anteil der sonstigen Verantwortlichen ebenfalls bei 25%. Jeweils 6,8% entfallen dabei auf Gemeinnützige soziale Organisationen sowie Hochschulen. An dritter Stelle wurden unter sonstige Betriebsküchen (4,5%) erfasst.

In Kärnten entfallen 27% auf sonstige Verantwortliche. Dabei sind Gemeinnützige soziale Organisationen mit 11,5% die bedeutendste Nennung.

In Salzburg waren 27% der Antworten der Schulleitungen sonstige Verantwortliche für die Speiseplanzusammenstellung. Auf Hochschulen entfielen 9,1% der Nennungen. Zu je 4,5% wurden Gemeinnützige soziale Organisationen, Schulküchenpersonal der eigenen Schule, sowie jenes anderer Bildungseinrichtungen und Thermenbetriebe angegeben.

Der Anteil der sonstigen Antworten in Tirol liegt bei 19%. Gemeinnützige soziale Organisationen (9,5%) machen dabei den größten Anteil aus. An zweiter Stelle wurden Betriebsküchen (4,8%) und Krankenhäuser (4,8%) genannt.

In Vorarlberg wurden 38% aller Antworten zur Verantwortlichkeit für den Speiseplan unter sonstige erfasst. Die größte Rolle spielen hier Gemeinnützige soziale Organisationen (19%) gefolgt von Schulküchenpersonal (14,3%).

Die Angaben, die zur Verantwortlichkeit der Speiseplanzusammenstellung in den Bundesländern gemacht wurden, stimmen in wesentlichen Teilen mit den sonstigen Angaben zur Frage des Verpflegungsanbieters überein.

In Abbildung 24 ist die Verantwortlichkeit für die Speiseplanzusammenstellung nach den Regionen aufgezeigt.

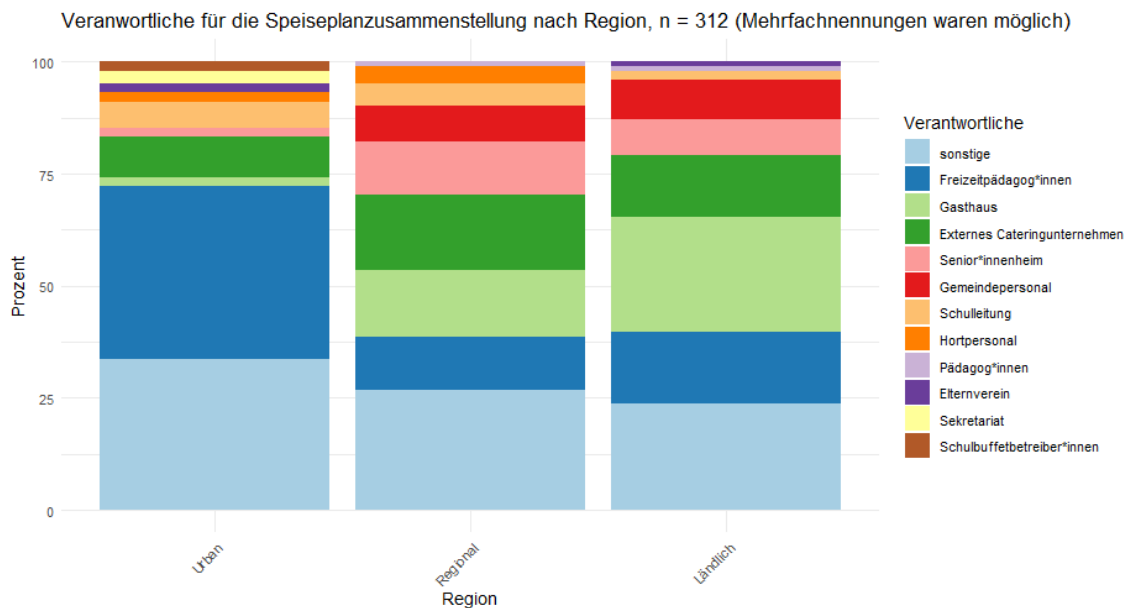


Abbildung 24 Verantwortliche für die Speiseplanzusammenstellung nach Region

Im Urbanen Raum sind überdurchschnittlich oft Freizeitpädagog*innen (39%) für die Speiseplanzusammenstellung verantwortlich, während im regionalen (12%) und ländlichen (16%) Raum ihr Anteil sinkt. Dementsprechend höher ist hier der Anteil der Gasthäuser (urban: 2%, regional: 15%, ländlich: 26%) und Senior*innenheime (urban: 2%, regional: 12%, ländlich: 8%).

Allgemein zeigt sich, dass die Verantwortlichkeit für die Speiseplanzusammenstellung gesamt betrachtet, aber auch über die Bundesländer und Regionen hinweg sehr divers ist und durch viele unterschiedliche Personen oder Institutionen übernommen wird.

4.6.3.6 Aspekte der Speiseplanzusammenstellung

Die Schulleitungen wurden des Weiteren gefragt, auf welche Aspekte bei der Speiseplanzusammenstellung geachtet werden. 169 Schulleitungen (63%) gaben an, keine Einblicke in die Aspekte der Speiseplanzusammenstellung zu haben und daher keine Auskunft zu dieser Frage geben zu können (Abbildung 25).

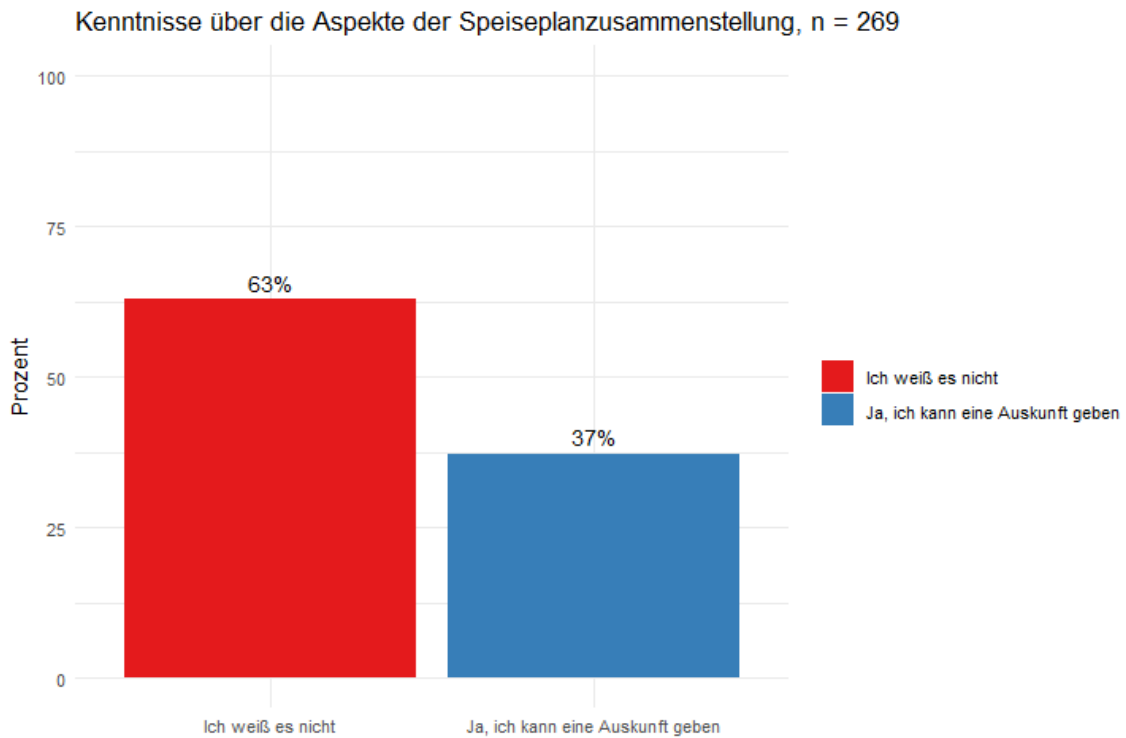


Abbildung 25 Kenntnisse über die Aspekte der Speiseplanzusammenstellung

Tabelle 18 zeigt, welche Aspekte die 100 Schulleitungen, die Auskunft zu diesem Punkt geben konnten, berichteten. Mehrfachantworten waren möglich und im Durchschnitt machte jede Schule 10,1 Angaben. Die Prozentangaben der Tabelle beziehen sich auf die Anzahl der gegebenen Antworten (n = 1010)

Bei der Interpretation der Antworten ist zu beachten, dass viele dieser Schulleitungen zwar grundsätzlich wussten, worauf bei der Speiseplanzusammenstellung geachtet wird, konnten aber nicht bei allen abgefragten Aspekten eindeutig mit „Ja“ oder „Nein“ antworten. Deshalb wurden bei den einzelnen Aspekten nur die klaren „Ja“-Antworten gezählt, während ein „Nein“ sowohl „Nein“ als auch „Ich weiß es nicht“ einschließt.

	Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien		Religionspezifische Speisevorschriften		Vegetarische Mahlzeiten		Vegane Mahlzeiten		Biologisch produzierte Lebensmittel		Fairtrade Produkte		Regionalität		Saisonalität		Altersgerechte Energie- und Nährstoffversorgung		Reduktion von LM-Verschwendung		Umweltfreundliche Verpackung der LM		Reduktion von Einwegplastik		Feedback der Schüler*innen		Leitlinien und Qualitätsstandards		Zertifizierungen		sonstige	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Ges	86	9	79	8	96	10	27	3	74	7	25	2	89	9	87	9	70	7	68	7	57	6	63	6	82	8	62	6	39	4	6	1
W	14	10	12	8	14	10	3	2	12	8	2	1	11	8	11	8	11	8	9	6	6	4	12	8	13	9	11	8	2	1	2	1
NÖ	20	10	19	9	24	11	5	2	16	8	4	2	22	11	21	10	15	7	13	6	8	4	6	3	21	10	8	4	7	3	0	0
OÖ	18	9	15	8	19	10	4	2	12	6	1	1	19	10	20	10	11	6	14	7	12	6	12	6	16	8	11	6	8	4	0	0
B	6	7	5	6	9	11	0	0	8	10	1	1	9	11	8	10	6	7	4	5	6	7	6	7	6	7	5	6	3	4	1	1
ST	5	7	6	9	6	9	3	4	4	6	3	4	5	7	5	7	5	7	4	6	3	4	4	6	6	9	5	7	4	6	1	1
K	10	7	8	6	10	7	6	4	10	7	7	5	11	8	10	7	10	7	10	7	10	7	10	7	8	6	10	7	8	6	0	0
SB	5	7	6	9	6	9	3	4	6	9	1	1	5	7	5	7	4	6	6	9	5	7	5	7	5	7	4	6	3	4	1	1
T	1	7	1	7	1	7	1	7	1	7	1	7	1	7	1	7	1	7	1	7	1	7	1	7	1	7	1	7	0	0	0	0
V	7	8	7	8	7	8	2	2	5	6	5	6	6	7	6	7	7	8	7	8	6	7	7	8	6	7	7	8	4	4	1	1
Urb	23	9	21	9	24	10	7	3	20	8	4	2	19	8	19	8	16	7	16	7	12	5	18	7	22	9	16	7	5	2	3	1
Reg	20	8	21	8	24	9	8	3	16	6	6	2	22	9	22	9	16	6	16	6	18	7	18	7	19	7	16	6	14	5	0	0
Län	43	8	37	7	48	9	12	2	38	7	15	3	48	9	46	9	38	7	36	7	27	5	27	5	41	8	30	6	20	4	3	1

Tabelle 18 Aspekte der Speiseplanzusammenstellung

Abbildung 26 stellt die Anteile der Antworten für die gesamte Stichprobe grafisch dar.

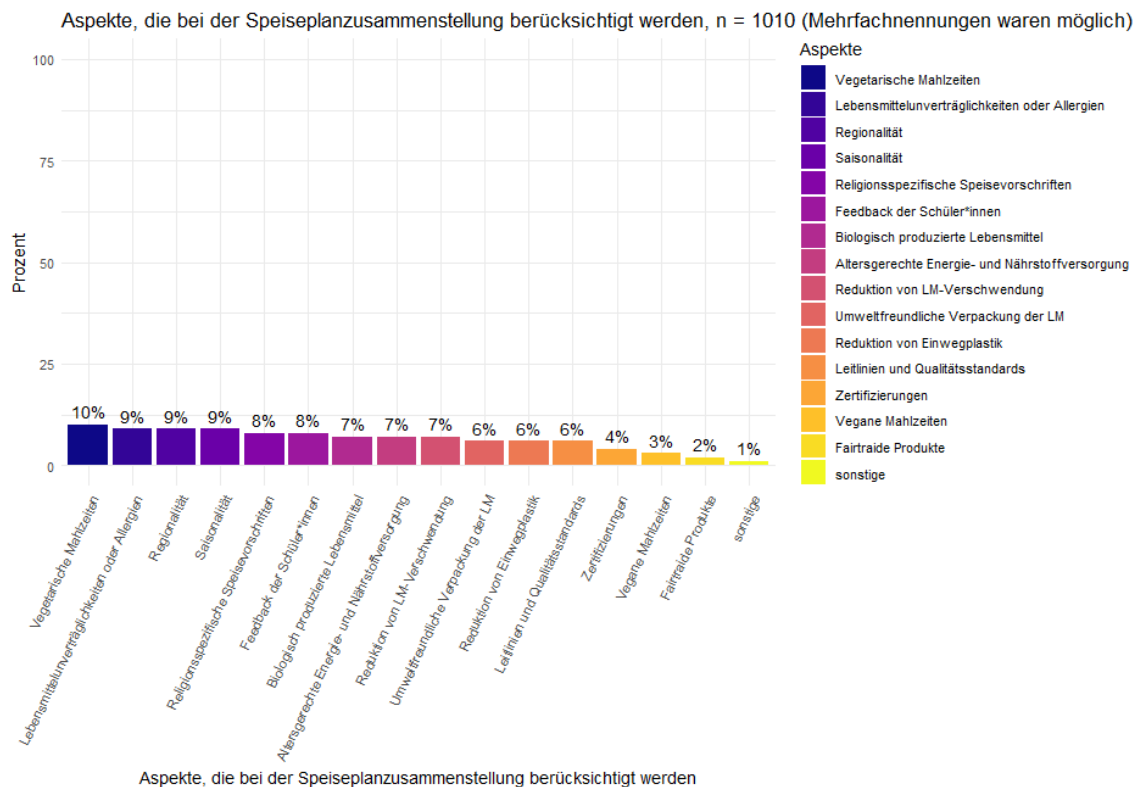


Abbildung 26 Aspekte der Speiseplanzusammenstellung (Antwortprozent)

Es zeigt sich, dass keiner der genannten Aspekte einen besonders hohen Anteil an den Gesamtantworten hat. Das zeigt, dass Schulen vor allem Vegetarische Mahlzeiten (10%), Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien (9%), Regionalität (9%), Saisonalität (9%) sowie Religionsspezifische Speisevorschriften (8%) und das Feedback der Schüler*innen (8%) in gleichem Maß bei der Speiseplanzusammenstellung berücksichtigt wird.

In Abbildung 27 ist dargestellt, wie viel Prozent der 100 Schulen angaben, dass die einzelnen Aspekte bei der Speiseplanzusammenstellung berücksichtigt werden.

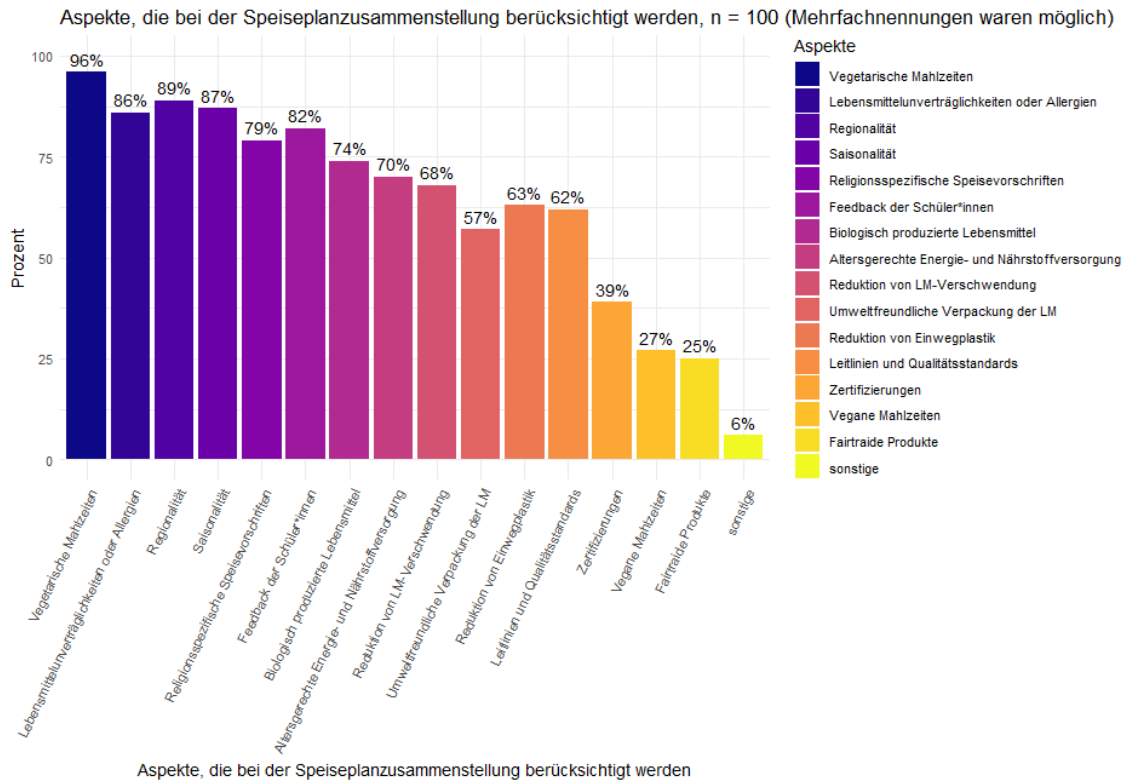


Abbildung 27 Aspekte der Speiseplanzusammenstellung (Prozentangaben auf die befragten Schulen)

Fast alle Schulleitungen, die Einblick in die Speiseplanzusammenstellung haben, gaben an, dass vor allem Vegetarische Mahlzeiten (96%), Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien (86%), Regionalität (89%), Saisonalität (87%), Religionsspezifische Speisevorschriften (79%), sowie das Feedback der Schüler*innen (82%) bei der Speiseplanzusammenstellung berücksichtigt werden.

Zertifizierungen (39%), Vegane Mahlzeiten (27%) und Fairtrade Produkte (25%) spielen in weitaus weniger Schulen eine Rolle, wobei zu beachten ist, dass diese Aspekte in den verbleibenden Schulen durchaus beachtet werden könnten, dass es den Schulleitungen aber nicht bekannt ist.

In 6 Schulen wurden Antworten unter sonstige erfasst. Diese waren: Abwechslungsreich (n=2), Feedback der Eltern (n=3) und Frisch gekocht (n=1).

4.6.3.7 Verantwortlichkeit Speisenausgabe

Tabelle 19 gibt einen Überblick darüber, bei wem die Verantwortlichkeit für die Speisenausgabe liegt.

	Ich weiß es nicht		Selbstbedienung		Senior*innenheim		Gemeindepersonal		Sonstige		Externes Cateringunternehmen		Elternverein		Hortpersonal		Pädagog*innen		Freizeitpädagog*innen		Schulleitung		Gasthaus	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Gesamt	4	1	4	1	2	1	40	15	52	19	9	3	1	0	26	10	2	1	122	45	1	0	6	2
W	1	4	2	7	0	0	0	0	12	44	8	30	0	0	2	7	0	0	2	7	0	0	0	0
NÖ	0	0	0	0	0	0	7	12	10	17	0	0	1	2	5	8	0	0	36	60	0	0	1	2
OÖ	2	4	0	0	0	0	19	39	9	18	0	0	0	0	4	8	0	0	15	31	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0	0	4	24	2	12	0	0	0	0	0	0	0	0	10	59	0	0	1	6
ST	0	0	1	3	0	0	4	11	5	14	0	0	0	0	3	8	1	3	19	51	0	0	4	11
K	0	0	0	0	0	0	0	0	4	19	0	0	0	0	2	10	0	0	15	71	0	0	0	0
SB	1	6	0	0	1	6	1	6	3	18	1	6	0	0	0	0	0	0	10	59	0	0	0	0
T	0	0	0	0	0	0	3	12	4	17	0	0	0	0	10	42	0	0	7	29	0	0	0	0
V	0	0	1	6	1	6	2	12	3	18	0	0	0	0	0	0	1	6	8	47	1	6	0	0
Urban	1	2	3	7	0	0	2	4	22	48	8	17	1	2	2	4	1	2	6	13	0	0	0	0
Regional	0	0	0	0	1	1	11	16	10	14	1	1	0	0	10	14	0	0	34	49	1	1	1	1
Ländlich	3	2	1	1	1	1	27	18	20	13	0	0	0	0	14	9	1	1	82	53	0	0	5	3

Tabelle 19 Speisenausgabe

Die Ergebnisse für die gesamte Stichprobe sind in Abbildung 28 dargestellt.

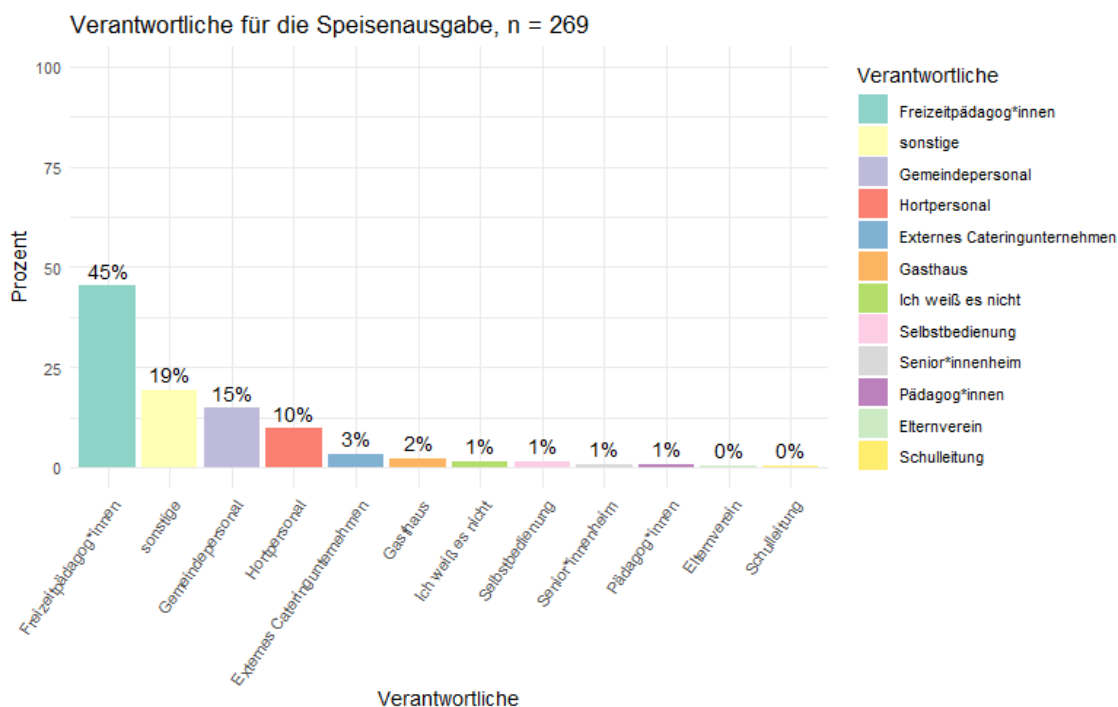


Abbildung 28 Verantwortliche für die Speisenausgabe

In den meisten Fällen sind die Freizeitpädagog*innen (45%) für die Speisenausgabe zuständig. 52-mal (19%) wurden sonstige Institutionen genannt, die in Tabelle 20 aufgelistet sind. Am dritthäufigsten wurde angegeben, dass Gemeindepersonal (15%) für die Speisenausgabe verantwortlich ist.

Sonstige Verantwortliche für die Speisenausgabe	n	Antwortprozent (%)
Schulküchenpersonal	30	11,2
Gemeinnützige soziale Organisation	8	3,0
Schulwart*in	7	2,6
Kindergartenpädagog*in	4	1,5
Schulküchenpersonal anderer Bildungseinrichtung	1	0,4
Küchendame in Veranstaltungszentrum	1	0,4
Tagesmutter	1	0,4

Tabelle 20 sonstige Verantwortliche für die Speisenausgabe

Die häufigste Nennung, die unter sonstiges erfasst wurde, war Schulküchenpersonal (11,2%). Auch gemeinnützige Organisationen (3%) und Schulwart*innen (2,6%) spielen eine gewisse Rolle bei der Speisenausgabe.

Abbildung 29 stellt die Verantwortlichen für die Speisenausgabe getrennt nach Bundesländern dar.

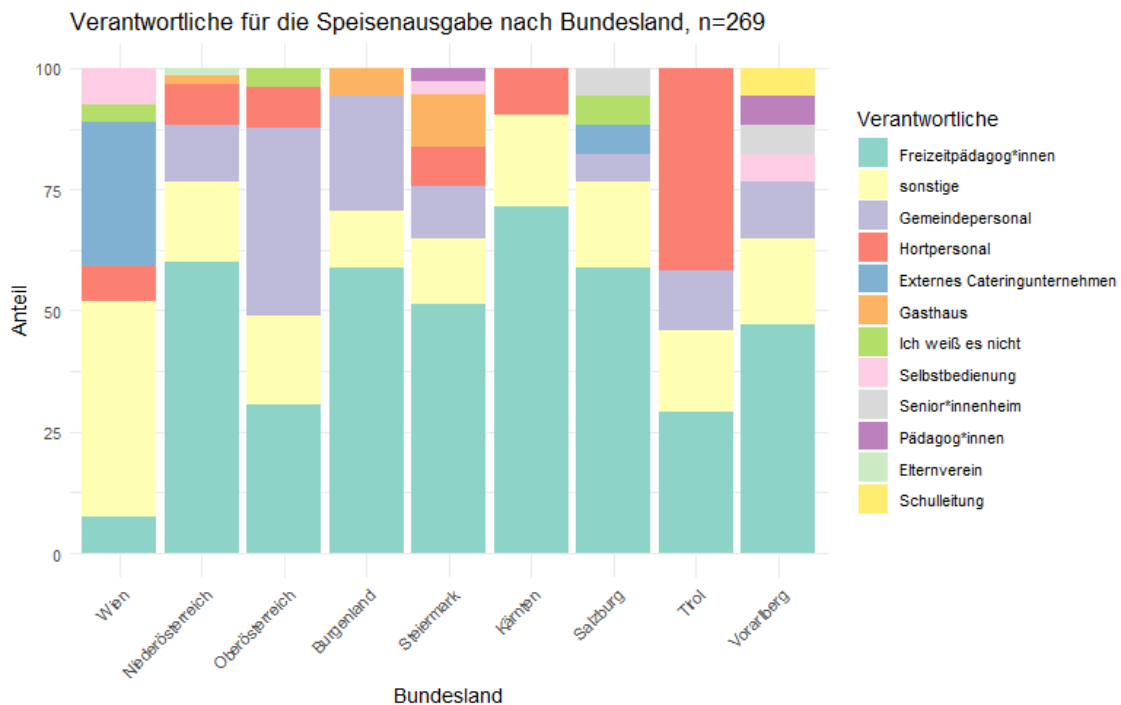


Abbildung 29 Verantwortliche für die Speisenausgabe nach Bundesland

Es zeigen sich einige Unterschiede bezüglich der Verantwortlichkeit der Speisenausgabe in den einzelnen Bundesländern.

Der Anteil der Freizeitpädagog*innen (7%) ist in Wien, im Gegensatz zu den restlichen Bundesländern sehr gering. Wohingegen der Anteil an sonstigen Nennungen (44%) in Wien überdurchschnittlich hoch war. Hier wurde in allen sonstigen Fällen Schulküchenpersonal angegeben. Auch der Anteil von Externen Cateringunternehmen bei der Speisenausgabe ist mit 30% lediglich in Wien relevant.

Das unter sonstige erfasste Schulküchenpersonal spielt auch in Kärnten (14,3%) Salzburg (17,6%) und Vorarlberg (17,6%) bei der Speisenausgabe eine wichtige Rolle.

In Niederösterreich sind in mehr als der Hälfte der Fälle (60%) die Freizeitpädagog*innen für die Speisenausgabe zuständig. Von den 17% sonstige entfallen 6,7% auf Schulwart*innen, 5% auf gemeinnützige soziale Organisationen und 3,3% auf Schulküchenpersonal.

In Oberösterreich hat Gemeindepersonal (39%) den größten Anteil an der Speisenausgabe, gefolgt von Freizeitpädagog*innen (31%) und sonstige Nennungen (18%). Die sonstige Nennungen setzen sich vor allem aus Schulküchenpersonal (6,1%), Kindergartenpädagog*innen (4,1%), und Schulwart*innen (4,1%) zusammen.

Im Burgenland (59%), Kärnten (71%), der Steiermark (51%) und Salzburg (59%) haben die Freizeitpädagog*innen einen überdurchschnittlichen Anteil an der Speisenausgabe.

In Abbildung 30 sind die Verantwortlichen für die Speisenausgabe nach Region dargestellt.

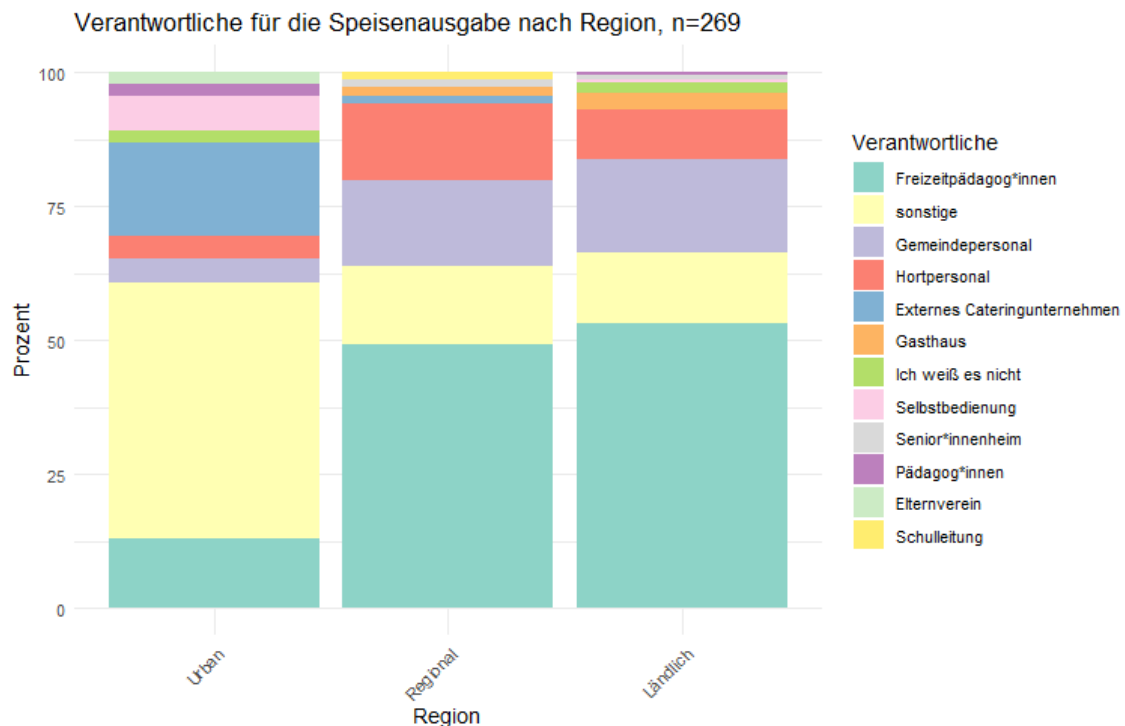


Abbildung 30 Verantwortliche für die Speisenausgabe nach Region

Hier zeigt sich, dass sich regionale und ländliche Gebiete in Bezug auf die Verantwortlichkeit für die Speisenausgabe sehr ähnlich sind. Den größten Anteil in beiden Regionen haben Freizeitpädagog*innen (regional: 49%, ländlich 53%).

Im urbanen Raum ist hingegen der Anteil an Externen Cateringunternehmen (17%) deutlich höher und sonstige Nennungen (48%) machten den größten Anteil der Antworten aus. Hier wurde vor allem das Schulküchenpersonal (41,3%) genannt.

4.6.3.8 Hauptgerichte

Im Folgenden sind die Ergebnisse zum Angebot der Hauptgerichte beschrieben. Einerseits wurde erhoben, wie viele Hauptgerichte angeboten werden und andererseits, wie die Auswahl der Hauptgerichte organisiert ist.

4.6.3.8.1 Anzahl

Tabelle 21 gibt einen Überblick wie viele Hauptgerichte beim Mittagstisch in den Schulen angeboten werden.

	1 Hauptgericht		2 Hauptgerichte		mehr als 2 Hauptgerichte		Ich weiß es nicht	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Gesamt	162	60	79	29	12	4	16	6
W	4	15	19	70	2	7	2	7
NÖ	37	62	14	23	2	3	7	12
OÖ	30	61	12	24	4	8	3	6
B	13	76	4	24	0	0	0	0
ST	20	54	14	38	3	8	0	0
K	17	81	4	19	0	0	0	0
SB	13	76	2	12	0	0	2	12
T	20	83	3	12	0	0	1	4
V	8	47	7	41	1	6	1	6
Urban	12	26	27	59	5	11	2	4
Regional	46	67	17	25	3	4	3	4
Ländlich	104	68	35	23	4	3	11	7

Tabelle 21 Anzahl der Hauptgerichte beim Mittagstisch

In Abbildung 31 sind die Ergebnisse für die gesamte Stichprobe graphisch dargestellt.

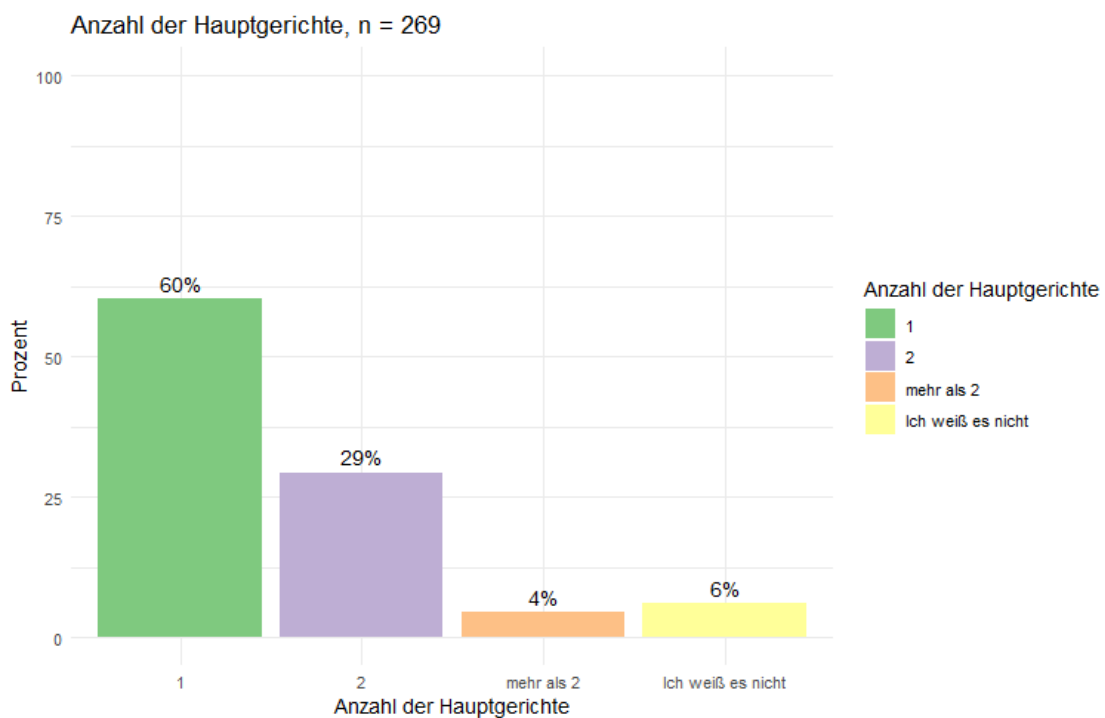


Abbildung 31 Anzahl an Hauptgerichten

In den mehr als der Hälfte der befragten Schulen (60%) wird beim Mittagstisch ein Hauptgericht angeboten. In 29% der Schulen gibt es bei Mittagstisch zwei

Hauptgerichte, aus denen die Kinder wählen können. Lediglich in 4% der Schulen werden mehr als zwei Hauptgerichte zur Auswahl angeboten.

Abbildung 32 zeigt wie sich die Anzahl an Hauptgerichten in den einzelnen Bundesländern gestaltet.

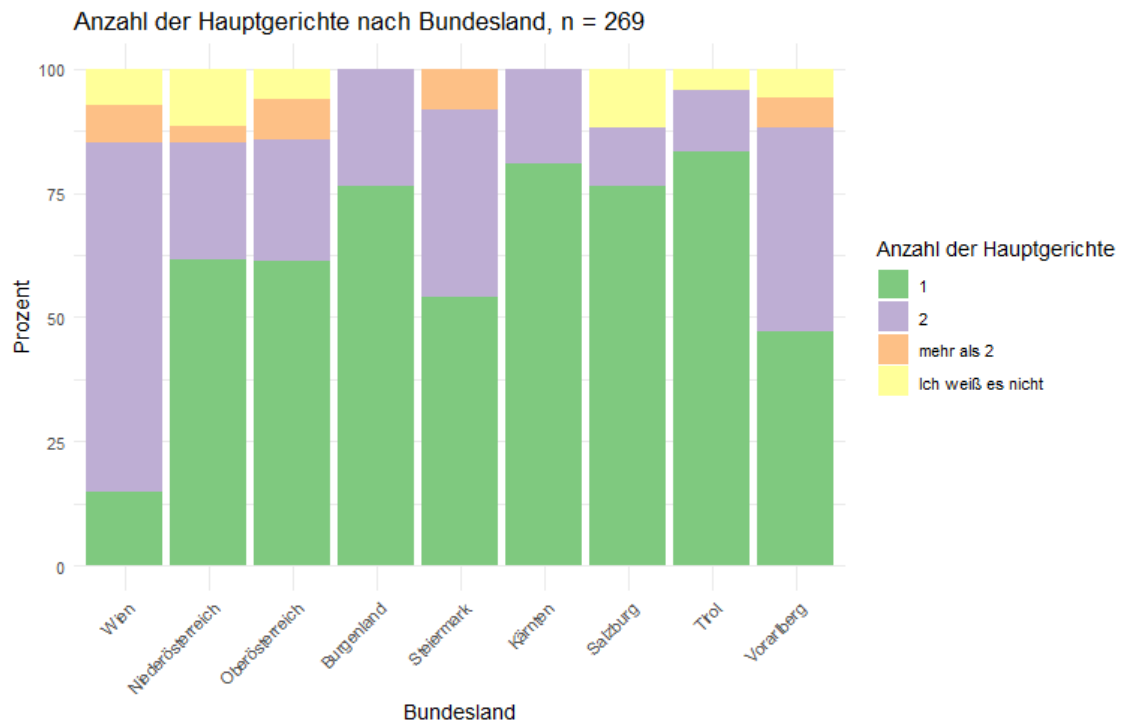


Abbildung 32 Anzahl an Hauptgerichten nach Bundesland

In Wien ist der Anteil der Schulen, die 2 Hauptgerichte anbieten mit 70% überdurchschnittlich hoch. Den niedrigsten Anteil an Schulen, die 2 Hauptgerichte anbieten gibt es mit jeweils 12% in Salzburg und Tirol.

Abbildung 33 zeigt die Anzahl der Hauptgerichte nach Region aufgeschlüsselt.

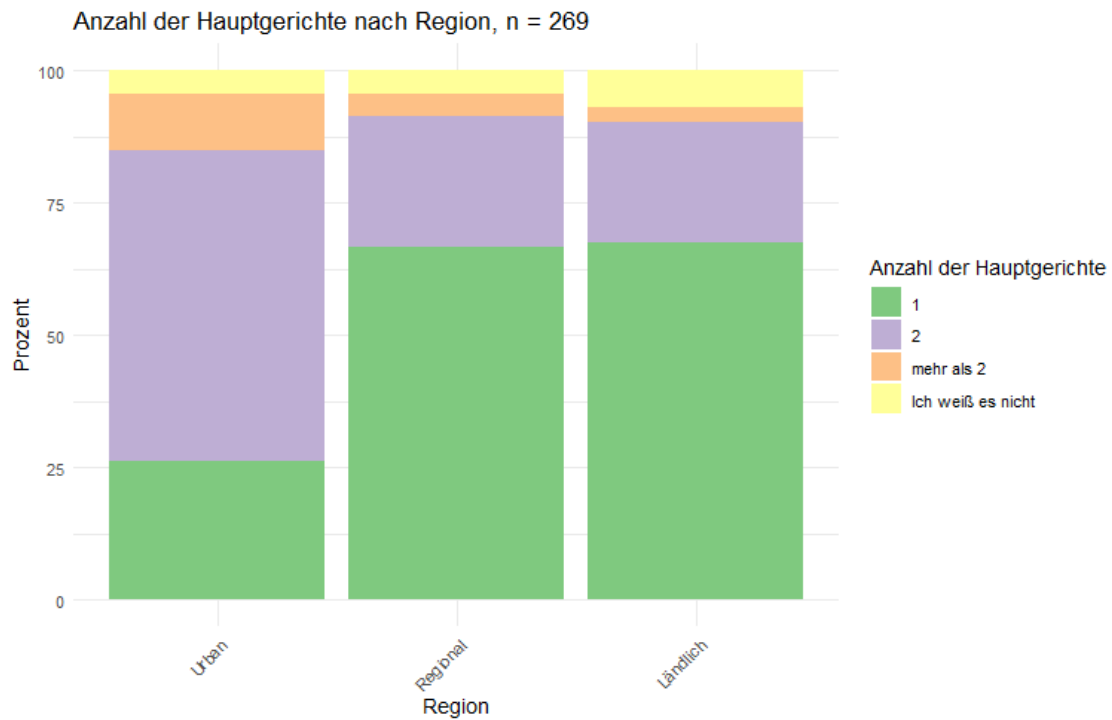


Abbildung 33 Anzahl an Hauptgerichten nach Region

Hier zeigen sich wieder starke Ähnlichkeiten zwischen regionalen und ländlichen Gebieten. Im urbanen Raum gibt es im Unterschied dazu deutlich mehr Schulen, die 2 oder mehr Hauptgerichte anbieten.

4.6.3.8.2 Auswahl

Insgesamt gaben 91 Schulen an, 2 oder mehr Hauptgerichte beim Mittagstisch anzubieten. Tabelle 22 zeigt, ob das jeweilige gewünschte Gericht im Voraus bestellt werden muss oder spontan ausgewählt werden kann.

	Im Voraus bestellen		Spontan auswählen	
	n	%	n	%
Gesamt	54	59	37	41
W	3	14	18	86
NÖ	14	88	2	12
OÖ	15	94	1	6
B	4	100	0	0
ST	9	53	8	47
K	3	75	1	25
SB	1	50	1	50
T	2	67	1	33
V	3	38	5	62
Urban	8	25	24	75
Regional	15	75	5	25
Ländlich	31	79	8	21

Tabelle 22 Auswahl bei mehreren Hauptgerichten

Abbildung 34 stellt die Ergebnisse für alle 91 Schulen, in denen mehr als ein Hauptgericht angeboten wird, grafisch dar.

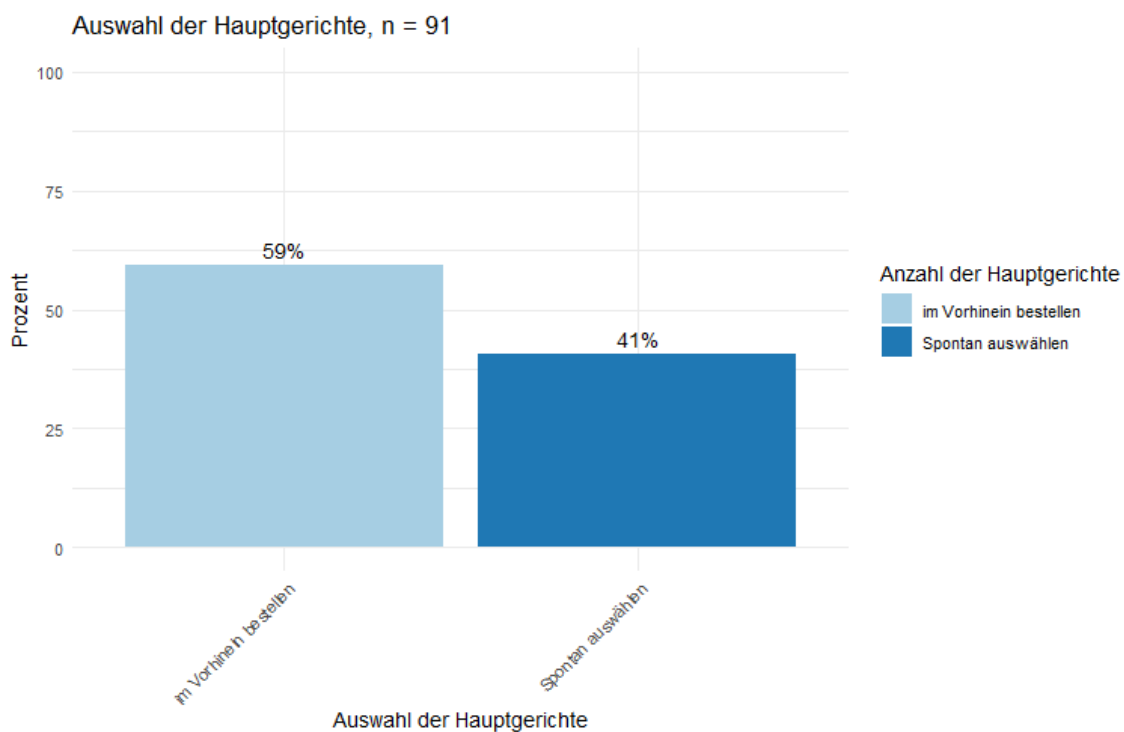


Abbildung 34 Auswahl Hauptgerichte

In 59% der Schulen muss die Wahl des Hauptgerichts im Voraus getroffen und entsprechend bestellt werden. In 41% der Schulen können die Schüler*innen beim Mittagstisch spontan aus den angebotenen Hauptgerichten wählen.

Abbildung 35 stellt die Ergebnisse nach Bundesland getrennt dar.

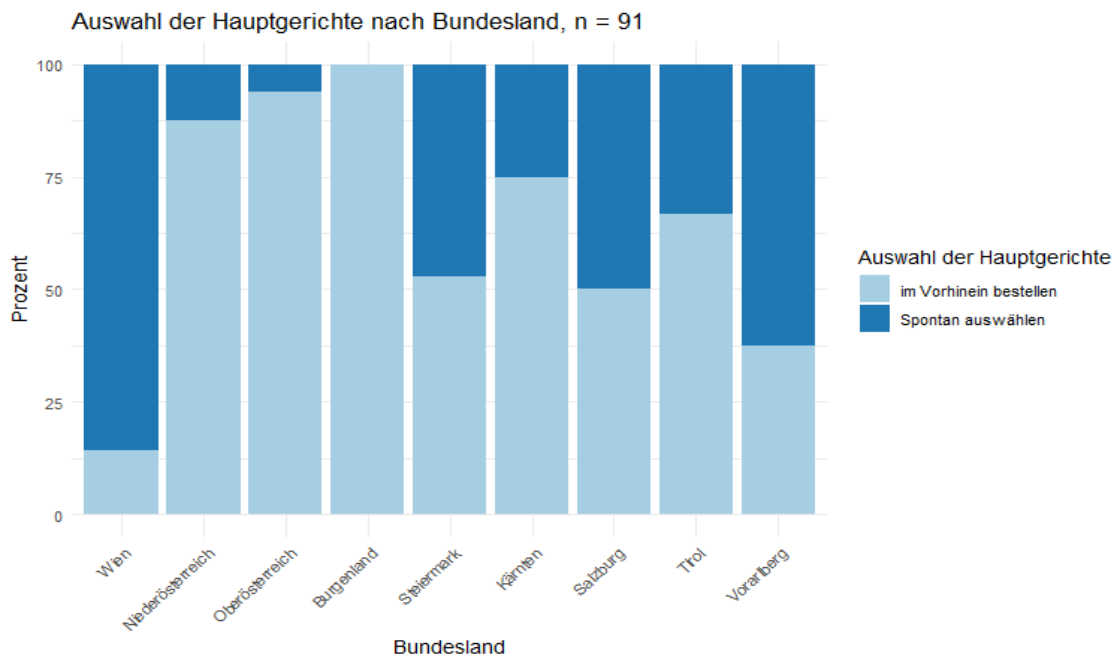


Abbildung 35 Auswahl Hauptgerichte nach Bundesland

In Wien ist der Anteil der Schulen, in denen die Kinder spontan beim Mittagstisch zwischen den angebotenen Hauptgerichten auswählen können mit 86% überdurchschnittlich hoch. Im Gegensatz dazu muss im Burgenland in jeder Schule, in der es zwei oder mehr Hauptgerichte zur Auswahl gibt im Voraus bestellt werden.

Abbildung 36 stellt die Auswahlmodalitäten getrennt nach Regionen dar.

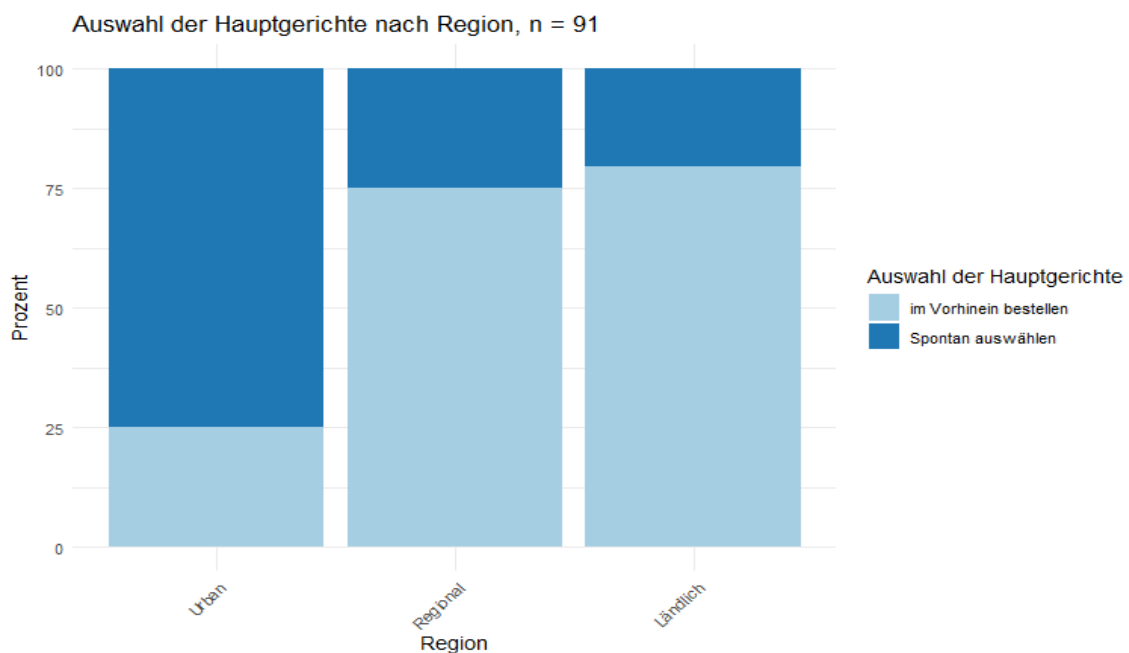


Abbildung 36 Auswahl der Hauptgerichte nach Region

Auch hier ähneln sich regionale und ländliche Gebiete stark. In beiden Regionen wird in drei Viertel der Schulen die Wahl des Hauptgerichtes im Vorhinein getroffen und entsprechend bestellt. Im Gegensatz dazu wird im urbanen Raum in 75% der Schulen die Wahl des Hauptgerichtes beim Mittagstisch spontan getroffen.

4.6.3.9 Getränke

14 Schulleitungen (5%) gaben an, nicht zu wissen welche Getränke beim Mittagstisch angeboten werden. In 5 Schulen (2%) gibt es beim Mittagessen kein Getränkeangebot. Tabelle 23 zeigt welche Getränke in den übrigen 250 Schulen beim Mittagstisch angeboten werden. Mehrfachnennungen waren möglich.

	Leitungswasser		Ungesüßte Tees		Gesüßte Tees		Unverdünte Fruchtsäfte		Gespritzte Fruchtsäfte		Sirup / Verdünnsaft		Milch / Milchgetränke		sonstiges	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Ges	249	68	3	1	1	0	7	2	9	2	82	22	4	1	6	2
W	26	87	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	13	0	0
NÖ	57	75	1	1	0	0	1	1	1	1	15	20	0	0	1	1
OÖ	45	63	1	1	0	0	5	7	0	0	20	28	0	0	0	0
B	16	73	0	0	0	0	0	0	1	5	4	18	0	0	1	5
ST	32	56	0	0	0	0	1	2	7	12	14	25	0	0	2	4
K	20	53	0	0	1	3	0	0	0	0	15	39	0	0	1	3
SB	14	70	1	5	0	0	0	0	0	0	4	20	0	0	0	0
T	22	71	0	0	0	0	0	0	0	0	7	23	0	0	1	3
V	17	85	0	0	0	0	0	0	0	0	3	15	0	0	0	0
Urb	45	79	0	0	0	0	1	2	2	4	4	7	4	7	1	2
Reg	65	69	1	1	0	0	1	1	0	0	25	27	0	0	0	0
Län	139	65	2	1	1	0	5	2	7	3	53	25	0	0	5	2

Tabelle 23 Getränkeangebot

In Abbildung 37 ist das Getränkeangebot für die 250 Schulen der Stichprobe dargestellt, die ein Getränkeangebot beim Mittagstisch haben.

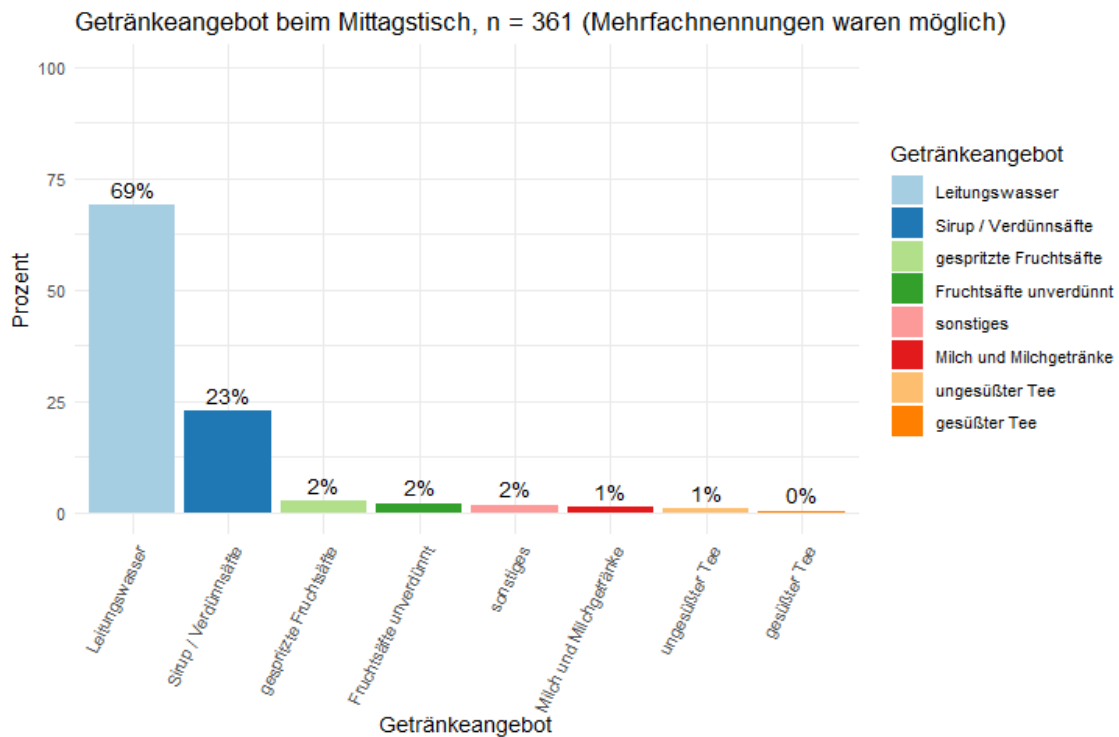


Abbildung 37 Getränkeangebot

Den überwiegenden Anteil (69%) des Getränkeangebotes beim Mittagstisch macht Leitungswasser aus. Der Anteil von Sirup und Verdünnsäften am Getränkeangebote beträgt 23%. Andere Getränke spielen kaum eine Rolle bei der Mittagsverpflegung in den Volksschulen.

6 Schulen gaben an hausgemachten Fruchtsaft aus Obst der Region anzubieten. Diese wurden unter „sonstiges“ erhoben.

Abbildung 38 zeigt das Getränkeangebot in den Bundesländern.

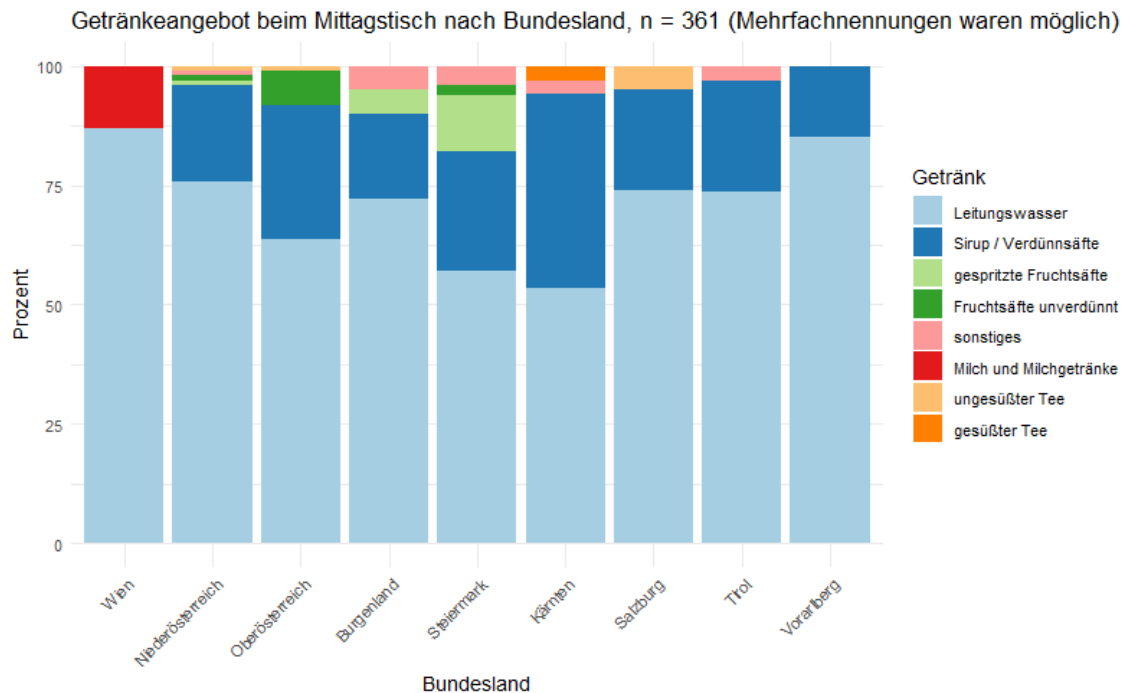


Abbildung 38 Getränkeangebot nach Bundesland

In allen Bundesländern spielt Leitungswasser die wichtigste Rolle beim Getränkeangebot. In Wien werden zu 13% auch Milch- und Milchgetränke beim Mittagstisch angeboten.

Der Anteil von Sirup und Verdünnsäften unterscheidet sich in den Bundesländern. Während in Wien keine einzige Nennung auf diese Kategorie entfiel, beträgt ihr Anteil in Kärnten (39%).

In Niederösterreich (2%), Oberösterreich (7%), dem Burgenland (5%) und der Steiermark (14%) sind zu einem kleinen Teil auch (gespritzte) Fruchtsäfte Teil des Getränkeangebotes.

Abbildung 39 zeigt das Getränkeangebot beim Mittagstisch in den verschiedenen Regionen.

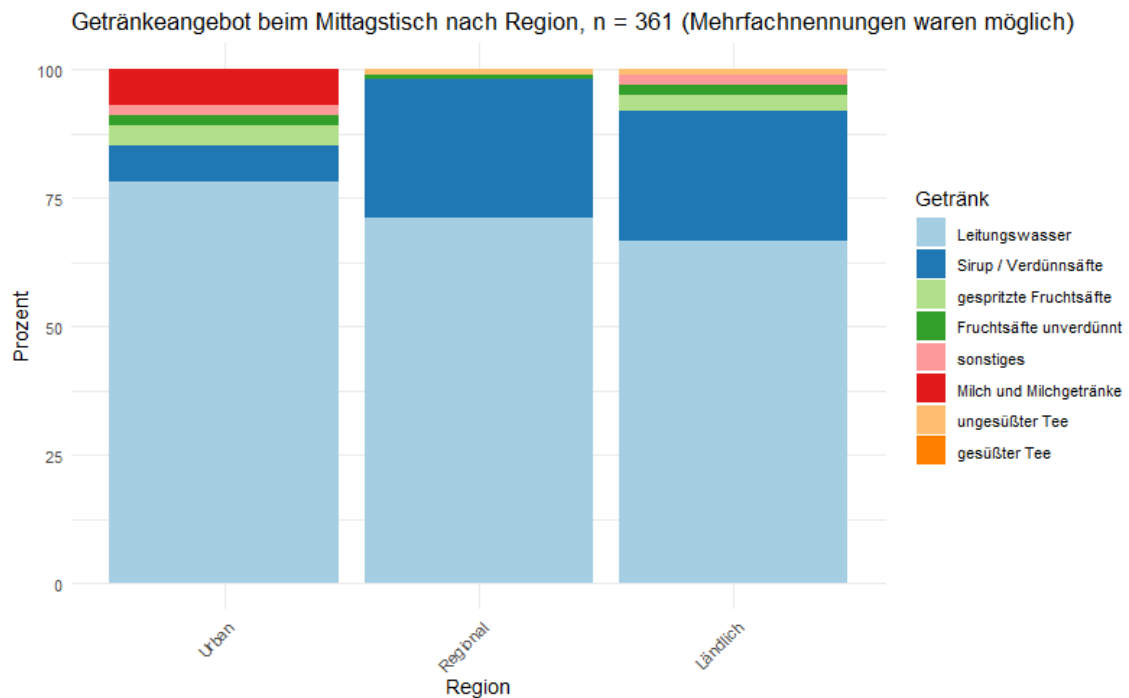


Abbildung 39 Getränkeangebot nach Region

Der Anteil an Leitungswasser ist in allen drei Regionen ähnlich hoch und prägt das Angebot.

Sirupe und Verdünnsäfte spielen beim Getränkeangebot beim Mittagstisch im urbanen Raum (7%) nur eine geringe Rolle, während sie in regionalen (27%) und ländlichen (25%) Gebieten einen größeren Anteil am Angebot haben.

4.6.3.10 Zeit

Im Zuge der Befragung wurde ebenfalls erhoben, wie viel Zeit den Schüler*innen für den Mittagstisch zur Verfügung steht.

Von den 269 Schulen, machten 10 Schulleitungen keine Angabe zu dieser Frage.

Von den verbleibenden 259 Schulen gaben 20 an, dass die Schüler*innen für das Mittagessen „so lange Zeit haben, wie sie brauchen“, es also keine Zeitbeschränkung für den Mittagstisch gibt. Die Schulleitungen wollten sich in diesen Fällen nicht auf eine Angabe in Minuten festlegen.

Für die in Tabelle 24 dargestellten Kennwerte für die Zeit in Minuten für den Mittagstisch wurden für die 20 Schulen, die keine Angabe in Minuten angegeben haben, der Maximalwert der Schicht (Bundesland und Region) angenommen, in dem sich die jeweilige Schule befindet.

	Zeit für den Mittagstisch (Minuten)			
	MW	SD	Min	Max
Gesamt	42	14	20	120
W	34	20	20	120
NÖ	41	11	20	60
OÖ	43	13	20	60
B	43	12	25	60
ST	44	13	20	60
K	47	13	30	75
SB	38	13	20	60
T	47	12	30	60
V	46	15	20	70
Urban	36	17	20	120
Regional	44	13	20	70
Ländlich	43	12	20	75

Tabelle 24 Zeit für den Mittagstisch in Minuten

Im Durchschnitt haben die Schüler*innen 42 +/- 14 Minuten Zeit für den Mittagstisch. Es gibt über die Bundesländer und Regionen hinweg keine groben Unterschiede. Am längsten Zeit für den Mittagstisch gibt es in Schulen in Kärnten, wo 47 +/-13 Minuten eingeplant sind und in Tirol (47 +/-12 Minuten). Die durchschnittlich kürzeste Zeitspanne gibt es in Wien (34 +/-20 Minuten).

4.6.3.11 Speisesaal

Tabelle 25 zeigt, ob es in den 269 befragten Schulen einen Speisesaal gibt und wenn ja, wie viele Plätze in diesem vorhanden sind.

	Vorhandensein Speisesaal				Plätze Speisesaal			
	Nein		Ja					
	n	%	n	%	MW	SD	Min	Max
Gesamt	119	44	150	56	58	44	10	260
W	2	7	25	93	105	62	20	260
NÖ	36	60	24	40	47	30	12	150
OÖ	16	33	33	67	46	21	10	100
B	7	41	10	59	47	21	20	80
ST	20	54	17	46	44	27	20	100
K	8	38	13	62	43	23	20	100
SB	8	47	9	53	70	76	15	250
T	14	58	10	42	38	19	20	75
V	8	47	9	53	64	34	20	130
Urban	6	13	40	87	95	59	20	260
Regional	27	39	42	61	47	27	12	150
Ländlich	86	56	68	44	42	25	10	130

Tabelle 25 Vorhandensein Speisesaal, inkl. Plätze

In Abbildung 40 ist das Vorhandensein eines Speisesaals für die Stichprobe grafisch dargestellt.

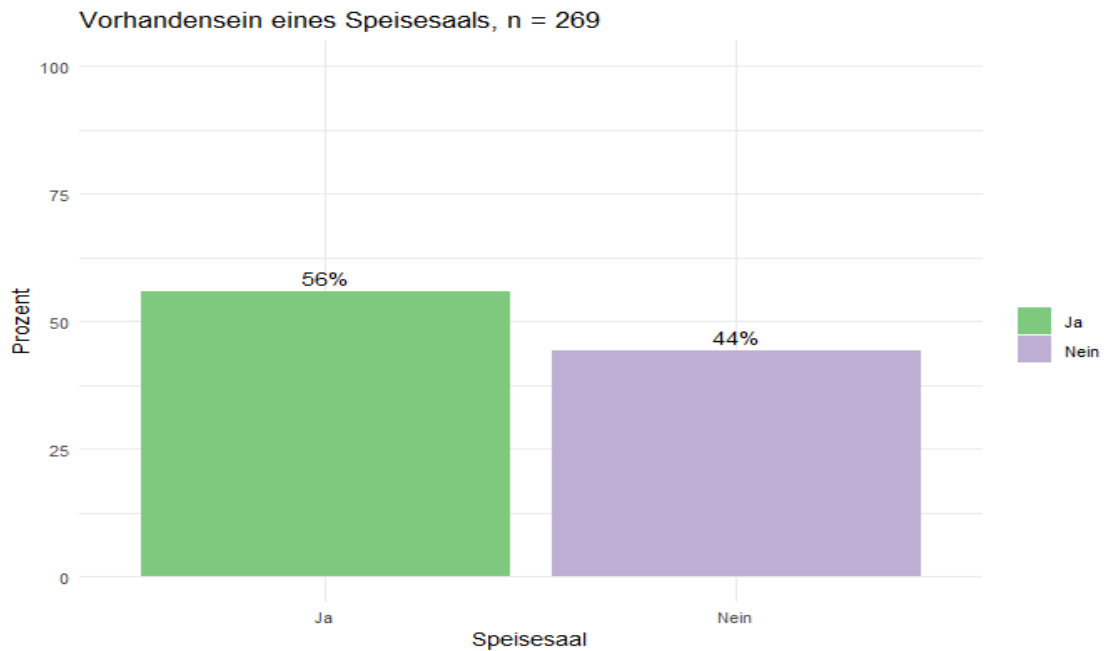


Abbildung 40 Vorhandensein Speisesaal

Insgesamt gibt es in 56% der Stichprobe einen Speisesaal. Dieser hat durchschnittlich 58 +/- 44 Sitzplätze. Es gibt eine große Spanne in Bezug auf die Größe der Speissäle. Während der kleinste Speisesaal der Stichprobe lediglich 10 Plätze hat, gibt es im größten Speisesaal 260 Sitzplätze.

Abbildung 41 stellt das Vorhandensein eines Speisesaals in den Bundesländern dar.

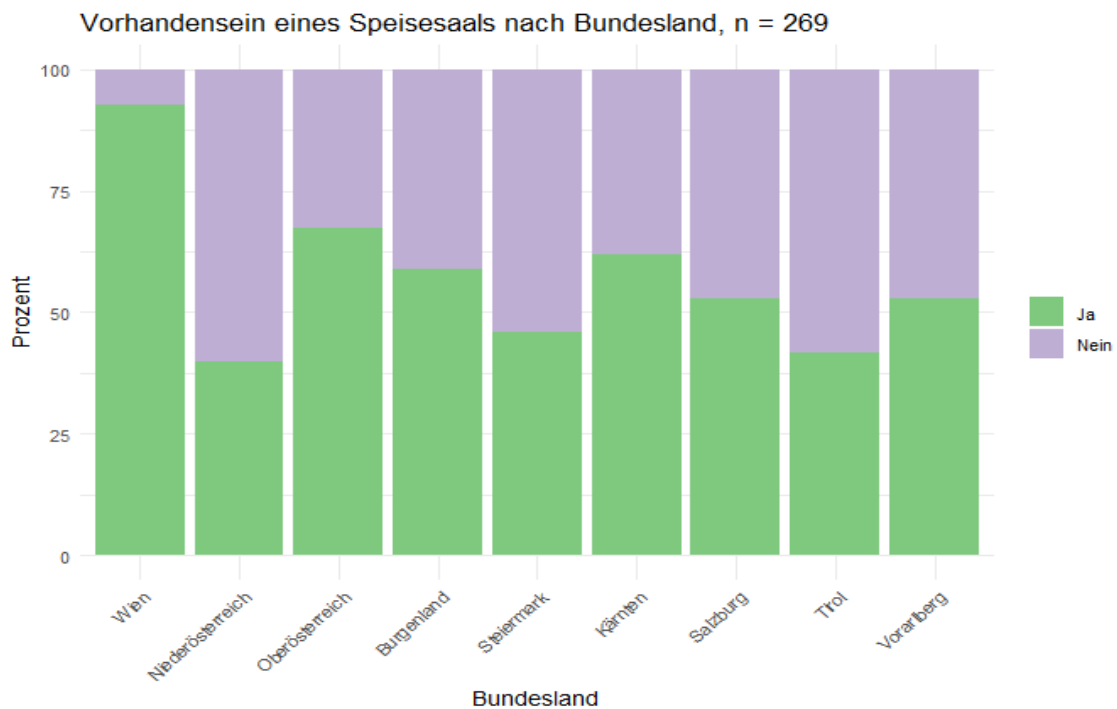


Abbildung 41 Vorhandensein Speisesaal nach Bundesland

Während in Wien 93% der befragten Schulen angaben, über einen Speisesaal zu verfügen, sind in Niederösterreich nur 40% der Schulen entsprechend ausgerüstet.

In Abbildung 42 ist das Vorhandensein eines Speisesaals in den einzelnen Regionstypen dargestellt.

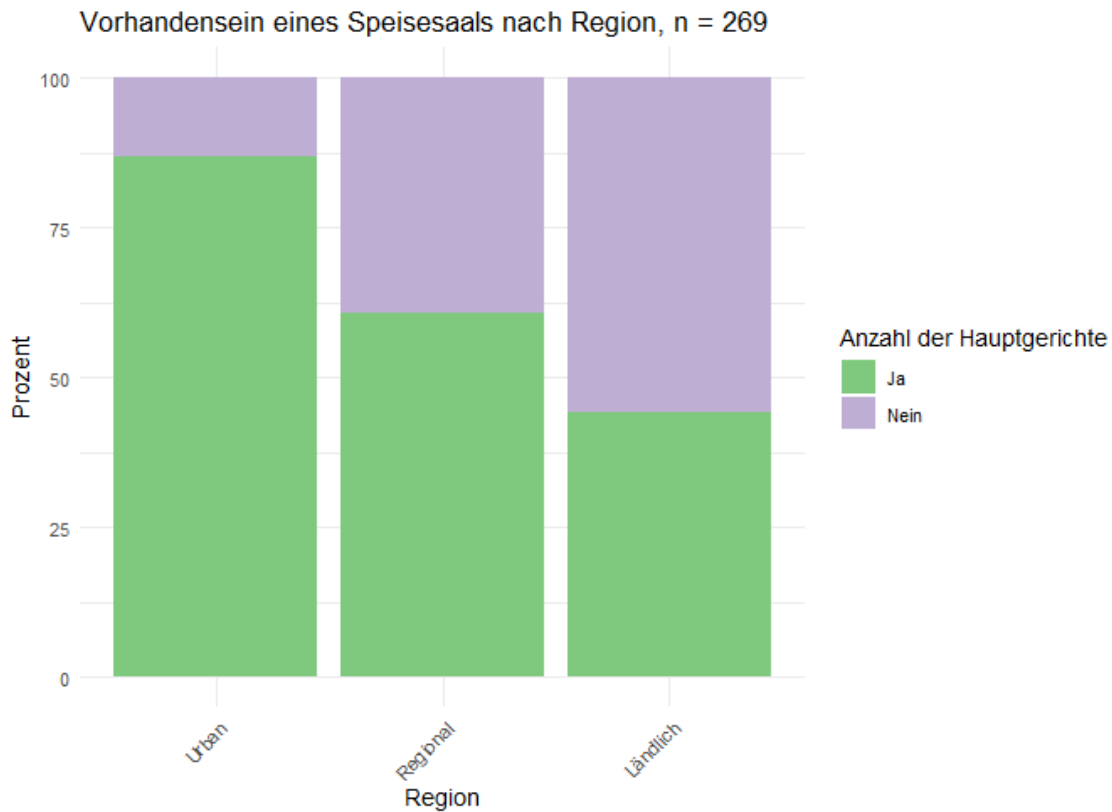


Abbildung 42 Vorhandensein Speisesaal nach Region

In Bezug auf das Vorhandensein eines Speisesaals lässt sich über die Regionen hinweg ein Trend erkennen. In urbanen Gebieten gibt es in 87% der Schulen einen Speisesaal, während im regionalen Raum nur mehr 61% der Schulen einen Speisesaal für das Mittagessen haben. In ländlichen Gebieten findet der Mittagstisch nur mehr in weniger als der Hälfte der Schulen (44%) in einem Speisesaal statt.

4.6.3.11.1 Orte, an denen die Kinder essen, wenn es keinen Speisesaal gibt

Tabelle 26 fasst die Angaben zu alternativen Speiseräumen jener 119 Schulen zusammen, die über keinen eigenen Speisesaal verfügen. Die Antwortmöglichkeiten Küche, NB Räumlichkeiten und Aula wurden nicht im Fragebogen vorgegeben, sondern sehr häufig unter sonstige erfasst, sodass sie aufgrund ihrer Bedeutung in den folgenden Tabellen und Abbildungen als eigene Kategorien ausgewiesen werden.

	Hort		Speisesaal einer anderen Schule		Klassenzimmer		Gasthaus		Senior*innenheim		Aula		Küche		NB Räumlichkeiten		sonstige	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Gesamt	17	14	13	11	5	4	6	5	1	1	10	8	30	25	19	16	18	15
W	1	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	50	0	0
NÖ	13	36	0	0	0	0	1	3	0	0	1	3	14	39	7	19	0	0
OÖ	2	12	6	38	0	0	0	0	0	0	0	0	2	12	3	19	3	19
B	0	0	1	14	0	0	1	14	0	0	4	57	1	14	0	0	0	0
ST	1	5	0	0	1	5	4	20	0	0	0	0	5	25	4	20	5	25
K	0	0	2	25	2	25	0	0	0	0	3	38	0	0	1	12	0	0
SB	0	0	1	12	1	12	0	0	1	12	1	12	1	12	2	25	1	12
T	0	0	1	7	0	0	0	0	0	0	1	7	6	43	1	7	5	36
V	0	0	2	25	1	12	0	0	0	0	0	0	1	12	0	0	4	50
Urban	1	17	0	0	1	17	0	0	0	0	0	0	1	17	2	33	1	17
Regional	7	26	0	0	1	4	1	4	0	0	1	4	5	19	5	19	7	26
Ländlich	9	10	13	15	3	3	5	6	1	1	9	10	24	28	12	14	10	12

Tabelle 26 Orte, an denen der Mittagstisch stattfindet

Abbildung 43 zeigt die alternativen Orte für den Mittagstisch für alle Schulen, die über keinen eigenen Speisesaal verfügen.

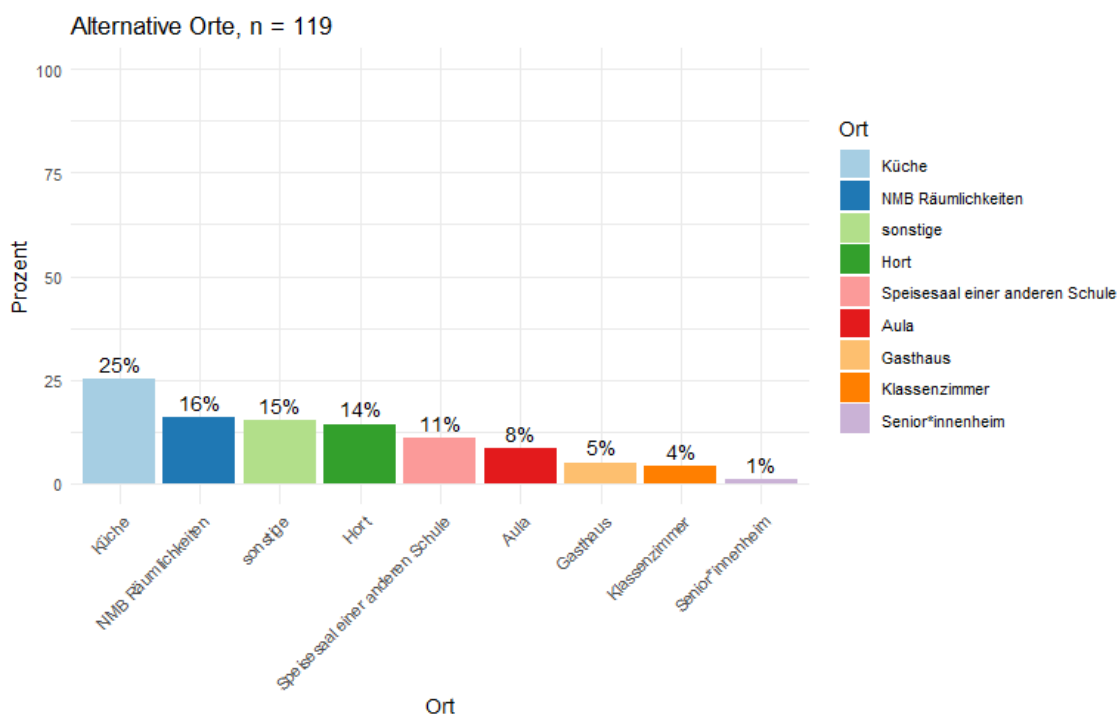


Abbildung 43 Orte, an denen die Kinder essen, wenn es keinen Speisesaal gibt

In 25% der Schulen, in denen kein Speisesaal vorhanden ist, findet der Mittagstisch, in der Küche der Schule statt. Am zweithäufigsten wurden die NB-Räumlichkeiten (16%), gefolgt vom Hort (14%) als Speiseort genannt.

Die Antworten, die nach Abzug von Küche, NB-Räumlichkeiten und Aula, noch unter sonstige erfasst wurden, sind in Tabelle 27 ersichtlich.

Sonstige alternative Orte	n	Antwortprozent (%)
Gemeinderäumlichkeiten	7	5,9
Gangbereich	4	3,4
Gemeinnützige soziale Organisation	2	1,7
Galerie	1	0,8
In anderen Standorten	1	0,8
Mensa	1	0,8
Veranstaltungszentrum	1	0,8
Werkraum	1	0,8

Tabelle 27 sonstige Orte, an denen die Kinder essen, wenn es keinen Speisesaal gibt

Abbildung 44 zeigt die alternativen Orte für den Mittagstisch in den einzelnen Bundesländern.

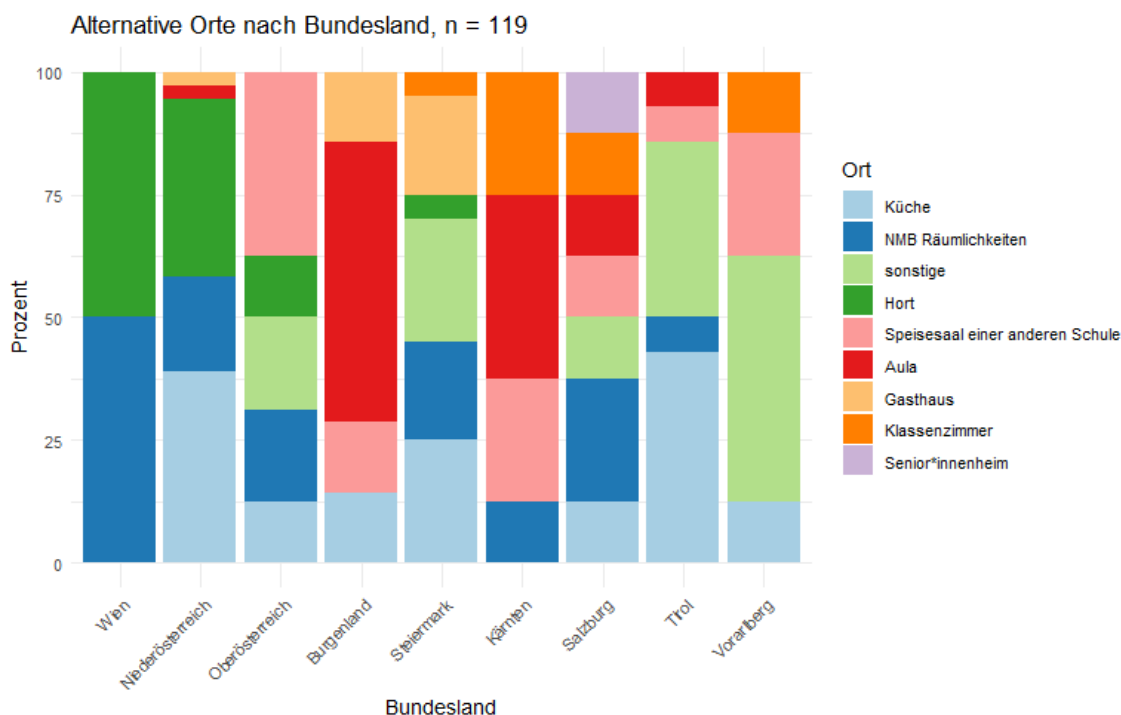


Abbildung 44 Alternative Orte nach Bundesland

In Wien gab es nur 2 Schulen, die keinen Speisesaal für den Mittagstisch zur Verfügung haben. Eine Schule nutzt für den Mittagstisch die NB-Räumlichkeiten (50%) die andere Schule den Hort (50%).

Auch in Niederösterreich spielt der Hort (36%) als Ort, in dem gegessen wird eine gewisse Rolle. Zusammen mit den Räumlichkeiten der NB (19%) wird in einem Großteil der niederösterreichischen Schulen, die die NB intern organisieren aber keinen Speisesaal haben, das Mittagessen in diesen Betreuungsräumlichkeiten umgesetzt. Aber auch die Schulküchen (39%) sind wichtige alternative Speiseorte.

In Oberösterreich, der Steiermark und Salzburg ist zeigt sich ein sehr diverses Bild über die alternativen Speiseräume. Im Burgenland (57%) und Kärnten (38%) hat die Aula als alternativer Ort für den Mittagstisch die größte Bedeutung.

In Tirol wird in 43% der Schulen ohne Speisesaal die Küche genutzt. In 36% wurden sonstige Orte genannt. Dabei entfielen drei Nennungen auf Gangbereich (14,3%) sowie je eine Nennung (je 7,1%) auf Galerie, Gemeinnützige soziale Organisation und Gemeinderäumlichkeiten.

Vorarlberg hat den größten Anteil an sonstigen Nennungen (50%). Hier wurden zu 37,5% Gemeinderäumlichkeiten und zu 12,5% der Gangbereich genannt. Es gilt hier ebenso für die Interpretation die geringe Fallzahl zu beachten. Gemeinderäumlichkeiten wurden von drei Schulen angegeben und der Gangbereich lediglich von einer Schule.

Abbildung 45 stellt jene Orte getrennt nach Regionstyp dar.

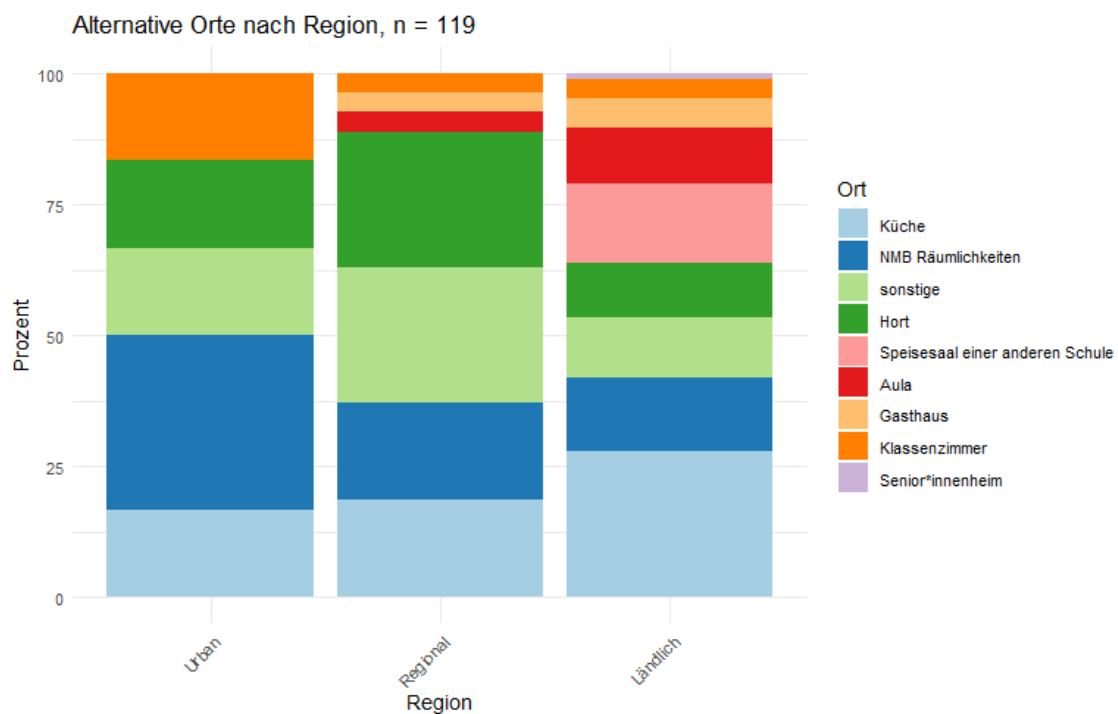


Abbildung 45 Alternative Orte nach Region

Auch über die Regionen hinweg zeigt sich ein sehr heterogenes Bild in Bezug auf die Orte, an denen der Mittagstisch eingenommen wird, wenn kein Speisesaal in den Schulen vorhanden ist.

4.6.3.12 Unterstützungsbedarf

125 der 269 Schulen gaben an, keine Unterstützung in Bezug auf die Umsetzung des Mittagstisches zu benötigen. Das entspricht 46% der dazu befragten Schulen. 8 dieser Schulleitungen gaben an, keine Aussagen darüber machen zu können. 54%

der Schulleitungen gaben an, sich Unterstützung zur Verbesserung der Umsetzung des Mittagstisches zu wünschen.

Tabelle 28 listet die Faktoren auf, die diesen 144 Schulen, bei der Umsetzung des Mittagstisches helfen würden. Mehrfachnennungen waren möglich und die Prozentwerte beziehen sich auf die Anzahl der Nennungen gesamt und in den einzelnen Bundesländern bzw. Regionen.

	Verbesserung der Räumlichkeiten durch bauliche Maßnahmen		Bessere räumliche Ausstattung		Mehr Personalressourcen		Subvention der Preise des Mittagstisches		Unterstützung bei der Zusammenarbeit mit externen Cateringunternehmen / Lieferanten		Unterstützung bei der Speiseplangestaltung		Informationen zu Richtlinien, Qualitätsstandards zur Umsetzung		Verbesserung der Kooperation mit den Eltern		Verbesserung der Kooperation mit den Kindern		sonstige	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Gesamt	82	22	52	14	52	14	38	10	28	7	27	7	20	5	13	3	11	3	51	14
W	8	20	4	10	9	22	4	10	2	5	0	0	0	0	1	2	1	2	12	29
NÖ	16	17	14	15	15	16	8	8	5	5	10	11	9	9	4	4	5	5	9	9
OÖ	15	19	15	19	9	11	12	15	8	10	7	9	8	10	2	2	2	2	3	4
B	7	14	7	14	6	12	9	18	4	8	4	8	2	4	4	8	3	6	4	8
ST	11	44	3	12	1	4	0	0	4	16	2	8	0	0	0	0	0	0	4	16
K	6	30	4	20	2	10	1	5	1	5	1	5	0	0	0	0	0	0	5	25
SB	7	32	1	5	2	9	2	9	2	9	1	5	1	5	1	5	0	0	5	23
T	5	33	3	20	3	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	27
V	7	28	1	4	5	20	2	8	2	8	2	8	0	0	1	4	0	0	5	20
Urban	17	28	7	12	11	18	6	10	2	3	0	0	2	3	1	2	1	2	13	22
Regional	26	23	12	11	17	15	13	12	8	7	9	8	5	4	5	4	3	3	14	12
Ländlich	39	19	33	16	24	12	19	9	18	9	18	9	13	6	7	3	7	3	24	12

Tabelle 28 Faktoren zur Unterstützung der Umsetzung des Mittagstisches

Abbildung 46 zeigt die Anteile der genannten Faktoren an den Gesamtnennungen der 144 Schulen, die Unterstützungsbedarf angegeben haben.

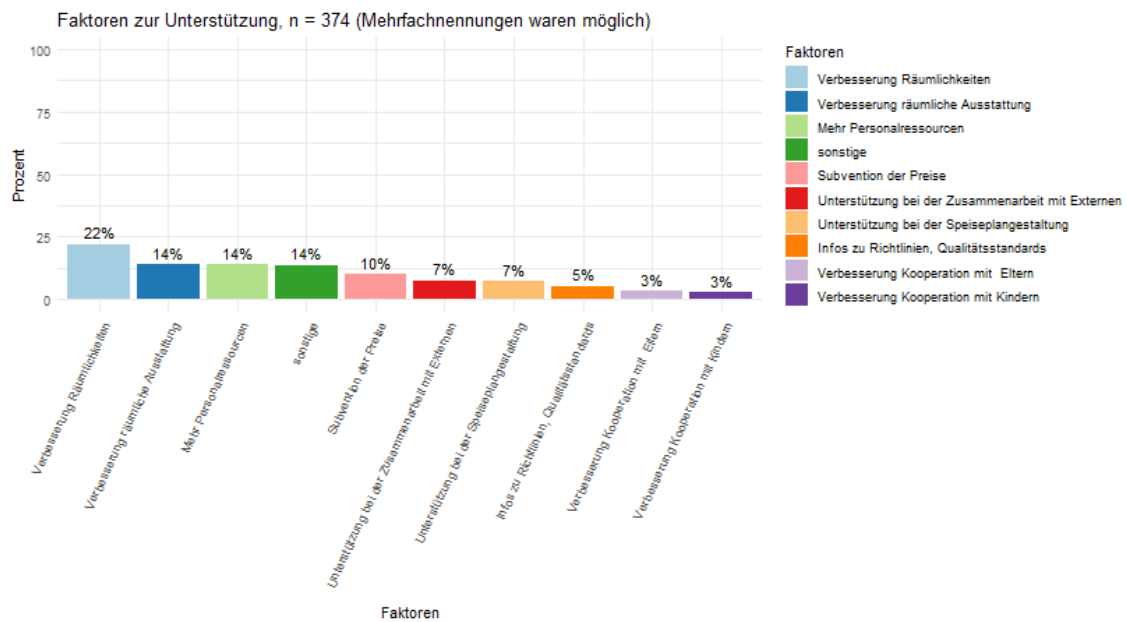


Abbildung 46 Faktoren zur Unterstützung (Antwortprozent)

Dabei macht die Verbesserung der Räumlichkeiten durch bauliche Maßnahmen den größten Anteil (22%) aus.

Unter sonstiges (14%) wurde spezifischeres Feedback von 51 Schulen erfasst, welches in Anhang 10.2 aufgelistet ist.

Die Schulen bräuchten ebenso Unterstützung bei der Verbesserung der räumlichen Ausstattung und mehr Personalressourcen (je 14%) zur Verbesserung des Mittagstischangebotes. Informationsmaterialien (5%) sowie die Verbesserung in der Zusammenarbeit mit den Eltern (3%) bzw. den Schüler*innen (3%) scheinen weniger dringende Faktoren zu sein.

Abbildung 47 zeigt den Anteil der Schulen, die den Bedarf an den einzelnen Unterstützungsmöglichkeiten angegeben haben.

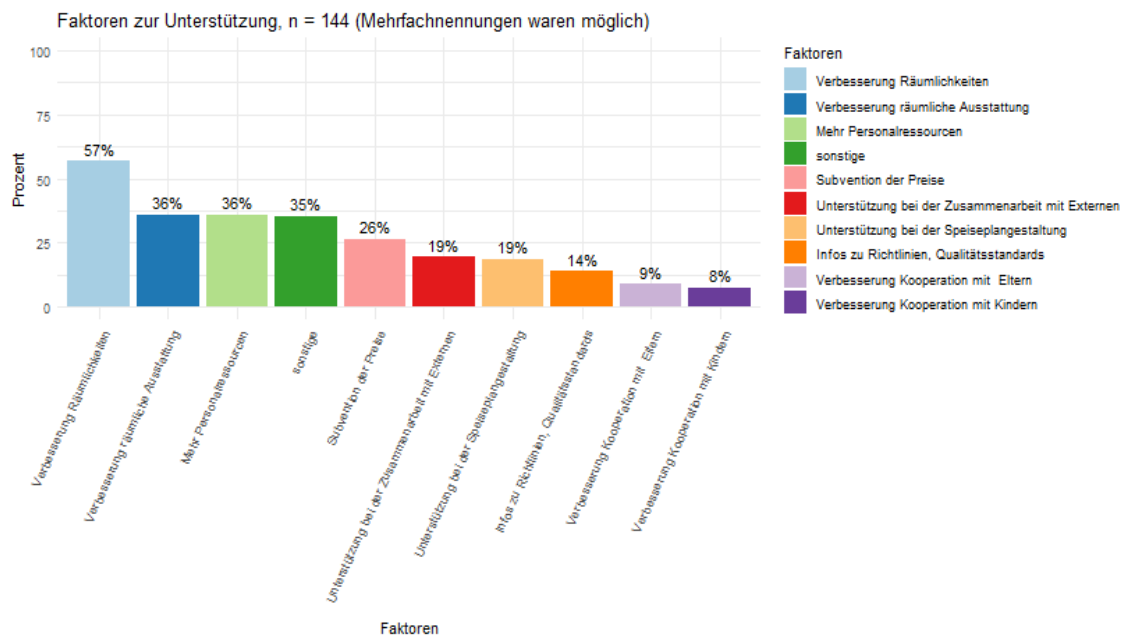


Abbildung 47 Faktoren zur Unterstützung (Befragten-Prozent)

57% der 144 Schulen, die Angaben Unterstützung bei der Umsetzung zu benötigen, gaben Verbesserung der Räumlichkeiten durch bauliche Maßnahmen, als nötigen Faktor an. Jeweils ein Drittel der Schulen (36%) hat Bedarf an einer Verbesserung der räumlichen Ausstattung sowie mehr Personalressourcen. Weiters gaben 35% der Schulen spezifisches Feedback zu Unterstützungsbedarf, das unter sonstiges erfasst wurde und im Nennungen Unterstützungsbedarf sonstige aufgelistet ist.

Abbildung 48 zeigt den Anteil der Unterstützungsmöglichkeiten in den Bundesländern, die zur Verbesserung der Umsetzung des Mittagstisches beitragen können.

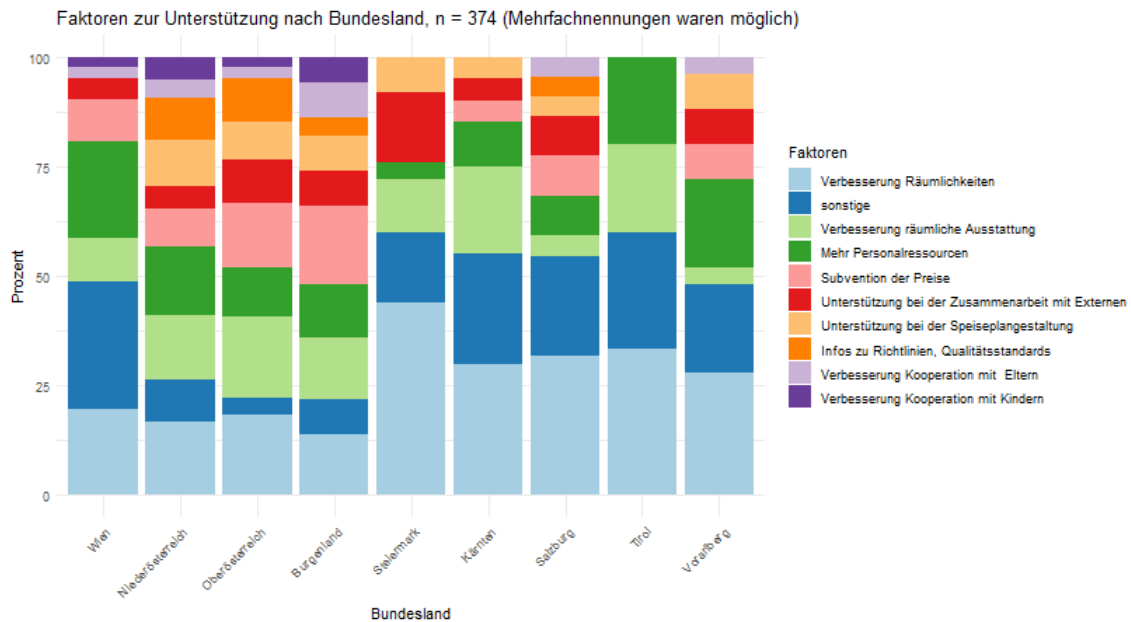


Abbildung 48 Faktoren zur Unterstützung nach Bundesland

Die Anteile der jeweiligen Faktoren unterscheiden sich leicht zwischen den Bundesländern, dennoch stellt sich ein sehr diverses Bild über alle Bundesländer hinweg dar. In Tirol wurden zusätzlich zu den Angaben, die unter sonstiges erfasst wurden, nur Verbesserung der Räumlichkeiten und der räumlichen Ausstattung sowie mehr Personalressourcen genannt. In den anderen Bundesländern spielen die anderen Unterstützungsfaktoren ebenfalls eine gewisse Rolle.

Abbildung 49 zeigt den Unterstützungsbedarf in den einzelnen Regionen.

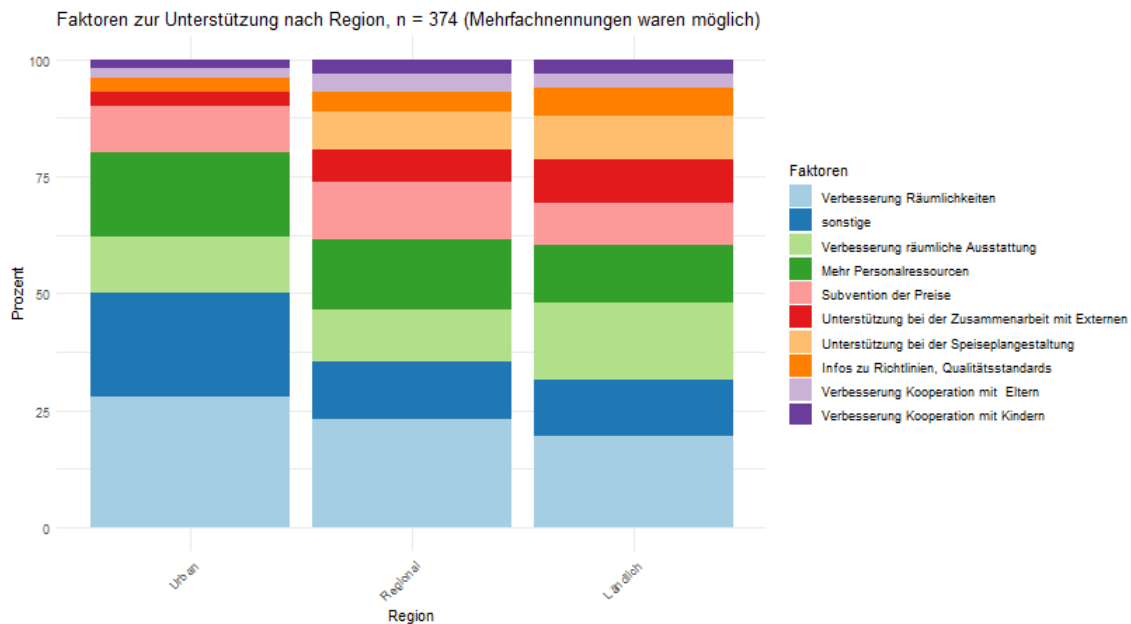


Abbildung 49 Faktoren zur Unterstützung nach Region

Hier zeigt sich ebenfalls ein sehr diverses Bild, wobei es kaum regionale Unterschiede gibt. Im Urbanen Raum macht der Wunsch nach Verbesserung der Räumlichkeiten durch bauliche Maßnahmen (28%) den größten Anteil, vor mehr Personalressourcen (18%) und Verbesserung der räumlichen Ausstattung (12%), aus.

In regionalen Regionen wurden ebenfalls die Verbesserung der Räumlichkeiten durch bauliche Maßnahmen (23%) vor mehr Personalressourcen (15%) und Verbesserung der räumlichen Ausstattung (11%) genannt.

Im ländlichen Raum ist die Verbesserung der Räumlichkeiten durch bauliche Maßnahmen (19%) der häufigste Faktor, vor Verbesserung der Ausstattung (16%) und mehr Personalressourcen (12%).

Unterstützung bei der Speisplangestaltung scheint ein Faktor zu sein, der nur im regionalen (8%) und ländlichen (9%) Setting gewünscht wird.

4.6.3.13 Auszeichnung

Tabelle 29 gibt einen Überblick darüber, wie viele Schulen eine Auszeichnung für ein gesundheitsförderliches Angebot beim Mittagstisch haben.

	Ja		Nein		Ich weiß es nicht	
	n	%	n	%	n	%
Gesamt	49	18	121	45	99	37
W	3	11	13	48	11	41
NÖ	8	13	27	45	25	42
OÖ	28	57	11	22	10	20
B	3	18	4	24	10	59
ST	2	5	22	59	13	35
K	0	0	14	67	7	33
SB	0	0	13	76	4	24
T	0	0	10	42	14	58
V	5	29	7	41	5	29
Urban	5	11	25	54	16	35
Regional	16	23	31	45	22	32
Ländlich	28	18	65	42	61	40

Tabelle 29 Auszeichnung Mittagstisch

Abbildung 50 stellt die Ergebnisse zur Auszeichnung des Mittagstisches grafisch dar.

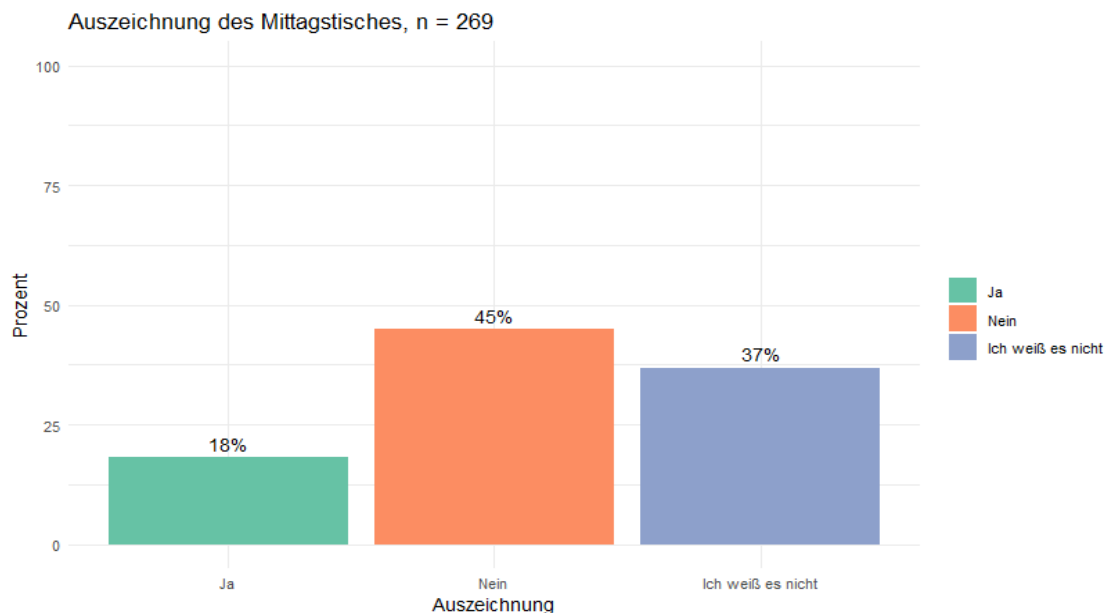


Abbildung 50 Auszeichnung des Mittagstisches

In Bezug auf eine Auszeichnung des Mittagstisches für ein gesundheitsförderliches Angebot gaben 37 % der befragten Schulleitungen an, nicht zu wissen, ob der Mittagstisch eine Auszeichnung erhalten hat. 45% der Schulen hat keine Auszeichnung für das Mittagstischangebot. 18% sind für ein gesundheitsförderliches Angebot ausgezeichnet.

Abbildung 51 zeigt, den Auszeichnungsgrad des Mittagstischangebotes in den Bundesländern.

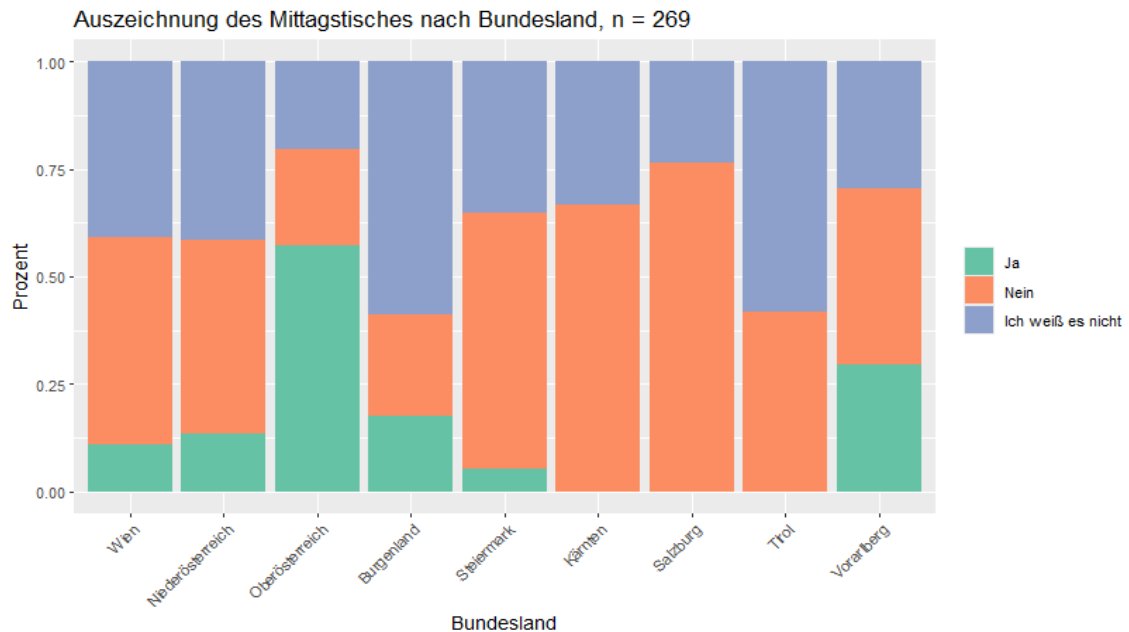


Abbildung 51 Auszeichnung des Mittagstisches nach Bundesland

Es zeigen sich einige Unterschiede im Auszeichnungsgrad des Mittagstisches zwischen den Bundesländern. In Oberösterreich ist ein mehr als die Hälfte (57%) der angebotenen Mittagstische ausgezeichnet. Im Gegensatz dazu ist in Kärnten, Salzburg und Tirol kein einziger Mittagstisch ausgezeichnet, oder die Schulleitungen wissen es nicht.

Abbildung 52 zeigt den Auszeichnungsgrad nach Region.

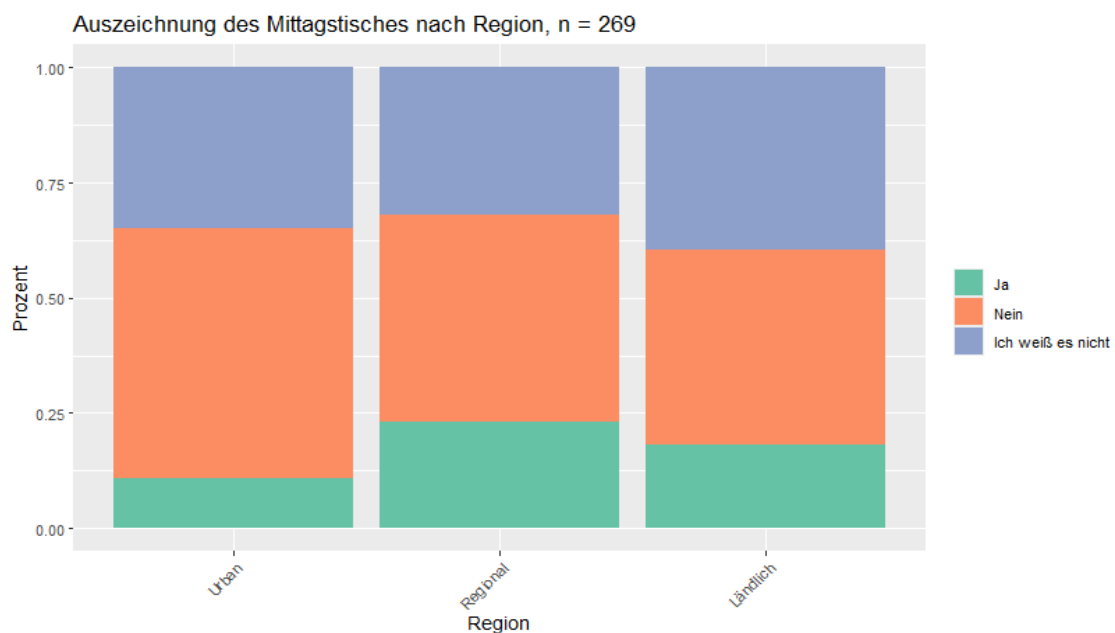


Abbildung 52 Auszeichnung des Mittagstisches nach Region

Im regionalen Raum gibt es den größten Anteil an Schulen, die eine Auszeichnung für ihr Mittagstischangebot haben. Dieser ist mit 23% leicht über dem österreichischen Durchschnitt von 18%.

4.6.3.13.1 Institution

Tabelle 30 listet jene Institutionen auf, durch die die Mittagstische für ihr gesundheitsförderliches Angebot ausgezeichnet sind.

Auszeichnende Institutionen	n
Gesunde Küche	28
Tut gut! – Vitalküche	8
Kinder. Essen. Körig	5
Besser essen	2
SIPCAN	2
Grüner Teller	2
Österreichisches Umweltzeichen	1
SchoolFoodForChange	1

Tabelle 30 auszeichnende Institutionen

Einige dieser Auszeichnungen sind bundeslandspezifisch (bspw. Gesunde Küche für Oberösterreich oder Tut gut!-Vitalküche für Niederösterreich) andere werden bundesweit vergeben (bspw. SIPCAN oder das österreichische Umweltzeichen)

4.7 Pausenverkauf

Neben dem Vorhandensein des Mittagstischangebotes wurden im Rahmen der Erhebung auch Fragen zum Pausenverkauf an den Volksschulen gestellt. Dabei war die Definition des Pausenverkaufs sehr weit gehalten und umfasste nicht nur stationäre Angebote, sondern auch mobile Varianten, beispielsweise regelmäßige Besuche eines Bäckers. Der Pausenverkauf wurde auch gezählt, wenn er nicht täglich, sondern in regelmäßigen Intervallen (zB. Wöchentlich) stattfindet.

Tabelle 31 gibt einen Überblick darüber, in wie vielen Volksschulen ein Pausenverkauf vorhanden ist und ob die Volksschulkinder diesen auch Nutzen dürfen.

	Pausenverkauf vorhanden			Einkaufserlaubnis für Volksschulkinder	
	n	%		n	%
Gesamt	54	15		49	91
W	4	11		3	75
NÖ	13	18		12	92
OÖ	14	23		14	100
B	7	35		6	86
ST	12	24		10	83
K	1	4		1	100
SB	1	4		1	100
T	1	2		1	100
V	1	5		1	100
Urban	7	11		5	71
Regional	15	17		15	100
Ländlich	32	16		29	91

Tabelle 31 Vorhandensein Pausenverkauf

An 54 der 351 befragten Schulen wird ein Pausenverkauf angeboten. Das entspricht 15% der Volksschulen in der Stichprobe. In 49 der 54 Schulen, die einen Pausenverkauf haben, dürfen die Schüler*innen auch einkaufen.

Es zeigen sich Unterschiede zwischen den Bundesländern. Während im Burgenland 7 der 20 befragten Schulen (35%) einen Pausenverkauf haben, gibt es in Tirol nur in 1 der 41 Schulen (2%) eine entsprechende Verpflegungsmöglichkeit. Auch in Kärnten, Salzburg und Vorarlberg gibt es jeweils nur 1 Volksschule in der Stichprobe, die angab einen Pausenverkauf anzubieten.

Der Anteil der Schulen, bei den der Pausenverkauf für die Volksschüler*innen zugänglich ist, variiert zwischen 75% in Wien und 100% in Oberösterreich, Kärnten, Salzburg, Tirol und Vorarlberg. Diese Werte sind allerdings aufgrund der geringen Anzahl an Schulen mit Pausenverkauf in diesen Schichten der Stichprobe nicht sehr aussagekräftig.

Im urbanen Raum ist der Anteil an Schulen mit Pausenverkauf mit 11% etwas niedriger als in regionalen (17%) und ländlichen (16%) Gebieten.

4.7.1 Frequentierung

Tabelle 32 zeigt, die Einschätzung der Schulleitungen der 49 Schulen, in denen die Kinder den Pausenverkauf nutzen dürfen, wie gut er frequentiert wird.

	Sehr gut		Gut		Mittelmäßig		Schlecht		Sehr schlecht	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Gesamt	29	59	13	27	6	12	1	2	0	0
W	0	0	1	33	1	33	1	33	0	0
NÖ	10	83	0	0	2	17	0	0	0	0
OÖ	9	64	4	29	1	7	0	0	0	0
B	4	67	2	33	0	0	0	0	0	0
ST	4	40	4	40	2	20	0	0	0	0
K	1	100	0	0	0	0	0	0	0	0
SB	0	0	1	100	0	0	0	0	0	0
T	0	0	1	100	0	0	0	0	0	0
V	1	100	0	0	0	0	0	0	0	0
Urban	1	20	2	40	1	20	1	20	0	0
Regional	11	73	2	13	2	13	0	0	0	0
Ländlich	17	59	9	31	3	10	0	0	0	0

Tabelle 32 Frequentierung Pausenverkauf

86% der Schulleitungen gaben an, dass der Pausenverkauf gut oder sehr gut frequentiert wird. Lediglich in einer Schule wird der Pausenverkauf schlecht frequentiert. Keine Schulleitung gab an, dass die Schüler*innen den Pausenverkauf sehr schlecht frequentieren.

Es scheint eine leichte Tendenz zu geben, dass der Pausenverkauf im urbanen Raum weniger gut frequentiert wird als im regionalen bzw. auch im ländlichen Raum. Es gilt jedoch zu beachten, dass von den Schulen aus urbanen Regionen nur insgesamt 7 Schulleitungenangaben, einen Pausenverkauf anzubieten. Daher müssen die Daten sehr vorsichtig interpretiert werden.

4.7.2 Betreiber*innen

Tabelle 33 zeigt, durch wen der Pausenverkauf in den Volksschulen betrieben wird.

	Ich weiß es nicht		Schulbuffet-betreiber*in		Elternverein		Schulwart*in		Schüler*innen		Bäckerei		Sonstige	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Gesamt	2	4	1	2	1	2	4	8	2	4	29	59	10	20
W	2	67	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	33
NÖ	0	0	1	8	0	0	1	8	2	17	6	50	2	17
OÖ	0	0	0	0	0	0	3	21	0	0	8	57	3	21
B	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	83	1	17
ST	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	70	3	30
K	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	100	0	0
SB	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	100	0	0
T	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	100	0	0
V	0	0	0	0	1	100	0	0	0	0	0	0	0	0
Urban	2	40	0	0	0	0	0	0	0	0	1	20	2	40
Regional	0	0	0	0	1	7	3	20	0	0	9	60	2	13
Ländlich	0	0	1	3	0	0	1	3	2	7	19	66	6	21

Tabelle 33 Betreiber*innen Pausenverkauf

Abbildung 53 stellt die Ergebnisse zu den Betreiber*innen des Pausenverkaufs für alle 49 Schulen grafisch dar.

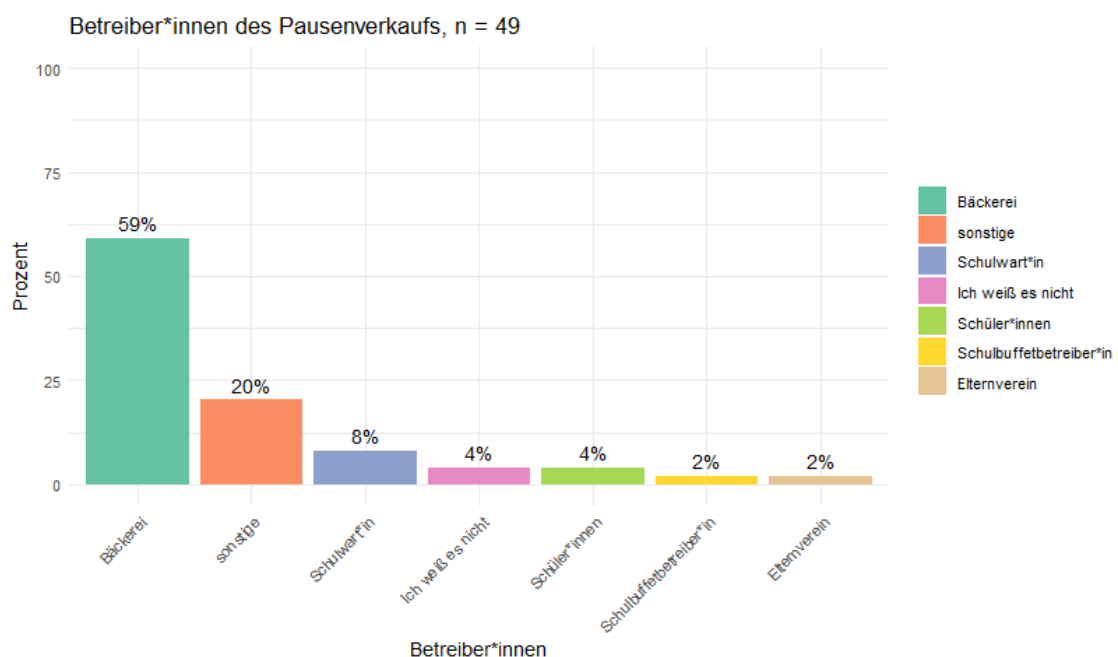


Abbildung 53 Betreiber*in des Pausenverkaufs

In den meisten Fällen wird der Pausenverkauf von Bäckereien (59%) betrieben. Am zweithäufigsten wurden sonstige Betreiber*innen genannt. Diese sind in Tabelle 34 aufgelistet.

Sonstige Betreiber*innen des Pausenverkaufs	n	Antwortprozent (%)
Bauernhof	4	8,2
Schulküchenpersonal	3	6,1
Greißlerei	2	4,1
Schulbuffetbetreiber*in einer anderen Bildungseinrichtung	1	2,0

Tabelle 34 sonstige Betreiber*innen des Pausenverkaufs

In vier Schulen (8,2%) wird der Pausenverkauf durch einen Bauernhof betreut, in drei Schulen (6,1%) vom Schulküchenpersonal, in zwei Schulen (4,1%) durch eine Greißlerei und in einem Fall (2%) durch die Schulbuffetbetreiber*in einer anderen Bildungseinrichtung.

Abbildung 54 stellt die Betreiber*innen des Pausenverkaufs in den Bundesländern grafisch dar.

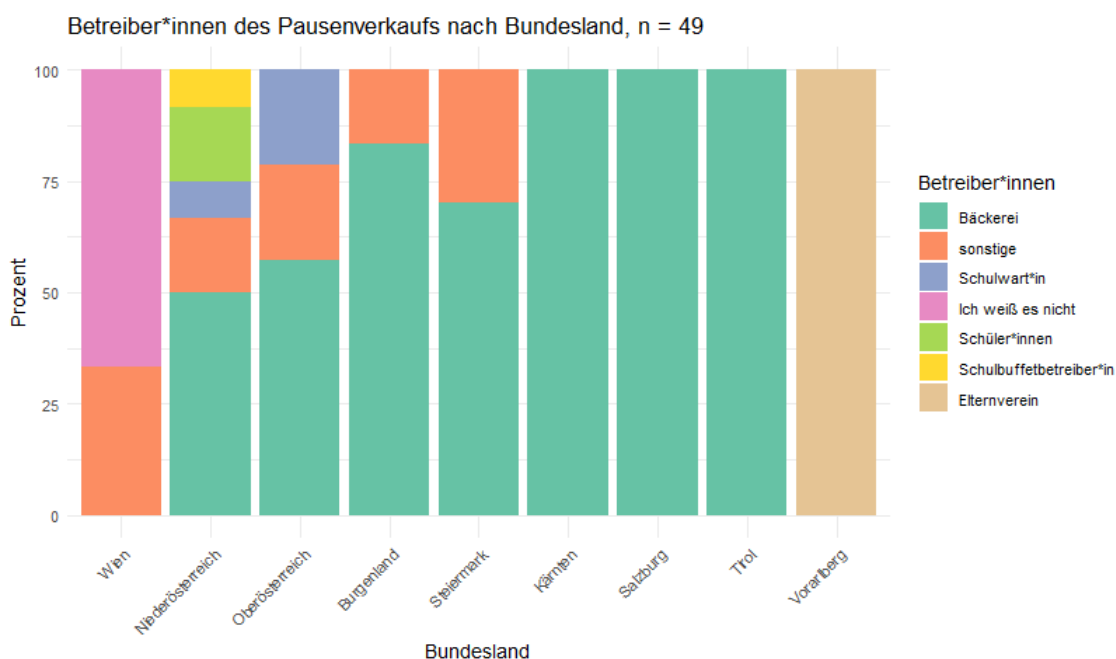


Abbildung 54 Betreiber*in des Pausenverkaufs nach Bundesland

Wien und Vorarlberg sind die einzigen Bundesländer, in denen in keiner der Schulen der Pausenverkauf durch eine Bäckerei betrieben wird.

Bei der Interpretation der Grafik ist zu beachten, dass nur sehr wenige Schulen überhaupt einen Pausenverkauf anbieten. In Wien sind es nur 3 Schulen. In 2 Fällen davon wissen die Schulleitungen nicht, durch wen der Pausenverkauf betrieben wird. In der dritten Schule wird der Pausenverkauf durch das Schulküchenpersonal betrieben, welches unter sonstige erhoben wurde.

Die sonstigen Betreiber*innen in den Bundesländern, mit entsprechendem Anteil, lauten wie folgt:

Niederösterreich: je eine Schule (je 8,3%) Bauernhof und Greißlerei,

Oberösterreich: zwei Schulen (14,3%) Bauernhof und eine Schule (7,1%) Schulküchenpersonal

Burgenland: eine Schule (16,7%) Greißlerei

Steiermark: je eine Schule (10%) Bauernhof, Schulbuffetbetreiber*in einer anderen Schule und Schulküchenpersonal

In Kärnten, Salzburg, Tirol und Vorarlberg gibt es jeweils nur eine Schule, die einen Pausenverkauf anbietet. Vor diesem Hintergrund muss der 100%ige Anteil der Betreiber*innen in diesen Bundesländern vorsichtig interpretiert werden.

In Abbildung 55 sind die Betreiber*innen des Pausenverkaufes nach Region dargestellt.

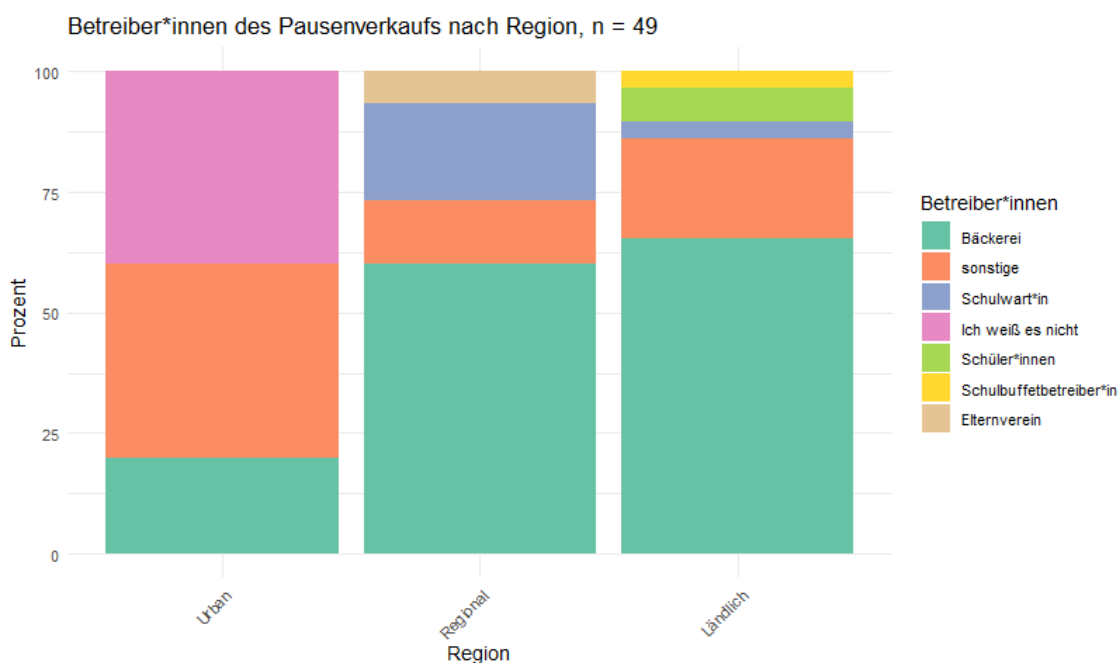


Abbildung 55 Betreiber*in des Pausenverkaufs nach Region

Auch diese Darstellung ist aufgrund der geringen Gesamtanzahl an Schulen mit Pausenverkauf in den drei Schichten wenig belastbar. Im regionalen und ländlichen Raum wissen alle Schulleitungen durch wen der Pausenverkauf betrieben wird. Im urbanen Raum wussten zwei der 5 Schulleitungen (40%) nicht, von wem der Pausenverkauf betrieben wird.

Der einzige Pausenverkauf, der durch einen Elternverein betrieben wird, befindet sich in einer Schule im regionalen Raum. Ebenso sind drei der vier Pausenverkäufe, die durch Schulwart*innen betreut werden in regionalen Gebieten. Zwei Schulen

gaben an, durch die Schüler*innen betrieben zu werden. Diese befinden sich in ländlichen Gebieten.

4.7.3 Auszeichnung

Lediglich zwei Schulleitungen gaben an, dass der Pausenverkauf an ihrer Schule durch eine externe Kontrolle für ein gesundheitsförderliches Angebot ausgezeichnet ist. Das entspricht 4% der Pausenverkaufsangebote.

Einmal handelt es sich um eine offene Ganztageschule im ländlichen Raum der Steiermark. Ihr Pausenverkauf wird von einer Bäckerei betrieben und ist von Styria Vitalis Gesundes Schulbuffet – Steiermark ausgezeichnet.

Die zweite Schule mit ausgezeichnetem Pausenverkauf ist eine Halbtageschule mit Nachmittagsbetreuung, die intern im Schulgebäude stattfindet. Der Pausenverkauf dieser Schule ist durch das Schulküchenpersonal betrieben und von Tut gut! – Vitalküche ausgezeichnet.

4.8 Automaten

Tabelle 35 zeigt die Anzahl an Schulen, die Kaltgetränke-, Heißgetränke- und Snackautomaten an ihren Standorten betreiben und ob diese für die Volksschüler*innen zugänglich sind.

	Kaltgetränkeautomaten					Heißgetränkeautomaten					Snackautomaten			
			zugänglich					zugänglich					zugänglich	
	n	%	n	%		n	%	n	%		n	%	n	%
Gesamt	22	6	6	27		7	2	0	0		4	1	1	25
W	6	18	1	17		3	9	0	0		2	6	0	0
NÖ	6	8	1	17		1	1	0	0		1	1	0	0
OÖ	1	2	0	0		0	0	0	0		0	0	0	0
B	2	10	1	50		0	0	0	0		0	0	0	0
ST	6	12	2	33		3	6	0	0		1	2	1	100
K	1	4	1	100		0	0	0	0		0	0	0	0
SB	0	0	0	0		0	0	0	0		0	0	0	0
T	0	0	0	0		0	0	0	0		0	0	0	0
V	0	0	0	0		0	0	0	0		0	0	0	0
Urban	7	11	1	14		4	7	0	0		2	3	0	0
Regional	5	6	1	20		1	1	0	0		0	0	0	0
Ländlich	10	5	4	40		2	1	0	0		2	0	1	50

Tabelle 35 Automaten

Es gibt in 22 Schulen Kaltgetränkeautomaten, jedoch dürfen diese nur in 6 Schulen durch die Volksschüler*innen auch genutzt werden.

In 7 Schulen gibt es Heißgetränkeautomaten. Von diesen ist aber keiner für die Schüler*innen zugänglich.

An 4 Schulstandorten gibt es einen Snackautomaten. Nur an einem Schulstandort darf er auch durch die Volksschulkinder genutzt werden.

Insgesamt haben Automaten demnach keinen nennenswerten Beitrag zur Verpflegung der Volksschulkinder in Österreich.

4.9 Verpflegungsmöglichkeiten im Umkreis

Tabelle 36 zeigt, in wie vielen Schulen es eine Einkaufsmöglichkeit im Umkreis von ca. 250m um die Volksschulgebäude herum gibt und wie vielen Betriebe durchschnittlich vorhanden sind.

	Betriebe vorhanden		Betriebe im Umkreis			
	n	%	MW	SD	Min	Max
Gesamt	251	72	2,0	2,5	0	11
W	33	94	5,7	4,0	0	11
NÖ	50	68	1,1	1,0	0	4
OÖ	45	73	1,4	1,5	0	7
B	10	50	0,8	1,1	0	4
ST	36	72	2,0	2,6	0	11
K	19	68	1,6	1,9	0	8
SB	16	70	1,9	2,3	0	9
T	25	61	1,4	2,2	0	11
V	17	89	2,9	2,6	0	10
Urban	56	89	4,7	3,9	0	11
Regional	63	72	1,6	1,9	0	10
Ländlich	132	66	1,2	1,4	0	8

Tabelle 36 Durchschnittliche Anzahl an Betrieben im Umkreis der Schulen

251 der 351 befragten Schulleitungen gaben an, dass es mind. eine Einkaufsmöglichkeit im Umkreis von 250m um das Schulgebäude herum gibt. Die meisten Schulen mit Einkaufsmöglichkeit in unmittelbarer Umgebung gab es in Wien (94%) und im urbanen Raum (89%). Die wenigsten Schulen, die angegeben haben, dass es Einkaufsmöglichkeiten im Schulumfeld gibt, waren im Burgenland (50%) bzw. im ländlichen Raum (66%).

Im Schnitt gibt es 2 +/-2,5 Betriebe, die in unmittelbarer Nähe der Volksschulen Lebensmittel verkaufen. Es gibt deutliche Unterschiede zwischen den Bundesländern. In Wien ist die Zahl der Lebensmittelbetriebe deutlich höher (5,7 +/-4 Betriebe) als in anderen Bundesländern. In Niederösterreich (1,1 +/-1) und dem Burgenland (0,8 +/-1,1) gibt es die wenigsten Lebensmittelbetriebe um Volksschulen.

Tabelle 37 gibt einen Überblick, um welche Betriebe es sich handelt. Mehrfachantworten waren möglich. Die Prozentangaben beziehen sich auf die Anzahl der Nennungen.

	Supermarkt		Bäckerei		Imbissstand		Restaurant		Fast-Food-Kette		Fleischerei		Dorfladen		sonstige	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Ges	175	35	121	24	47	9	57	11	9	2	26	5	44	9	26	5
W	31	26	20	17	22	19	18	15	6	5	5	4	9	8	7	6
NÖ	30	41	22	30	2	3	5	7	0	0	3	4	10	14	2	3
OÖ	30	42	25	35	5	7	4	6	0	0	3	4	3	4	2	3
B	5	31	5	31	1	6	0	0	1	6	0	0	4	25	0	0
ST	24	32	15	20	3	4	14	19	0	0	5	7	7	9	7	9
K	11	31	8	23	3	9	6	17	0	0	1	3	5	14	1	3
SB	10	32	9	29	3	10	3	10	0	0	4	13	0	0	2	6
T	21	44	6	12	5	10	5	10	1	2	3	6	4	8	3	6
V	13	36	11	31	3	8	2	6	1	3	2	6	2	6	2	6
Urb	50	28	32	18	28	16	24	14	7	4	9	5	14	8	13	7
Reg	44	40	38	34	12	11	7	6	2	2	2	2	3	3	3	3
Län	81	37	51	24	7	3	26	12	0	0	15	7	27	12	10	5

Tabelle 37 Art der Betriebe im Umkreis der Schulen

Die Anteile der verschiedenen Betriebe sind in Abbildung 56 grafisch dargestellt.

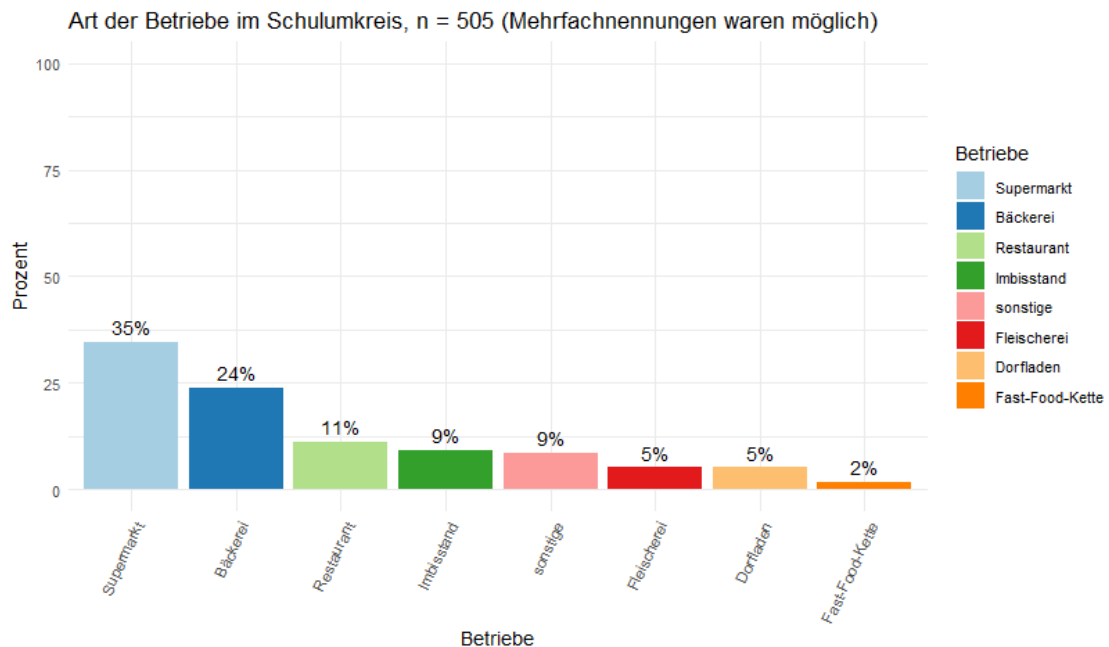


Abbildung 56 Betriebe in der Umgebung (Antwortprozent)

Am häufigsten gibt es Supermärkte (35%) und Bäckereien (24%) im Umkreis von 250m um die Schulgebäude herum.

Fleischereien (5%), Dorfläden (5%) und Fast-Food-Ketten (2%) spielen nur eine untergeordnete Rolle als Lebensmittelbetriebe im Umkreis um Volksschulen.

In Abbildung 57 ist dargestellt, welcher Anteil der 351 Schulen angegeben hat, die haben die einzelnen Betriebe im näheren Umkreis vorzufinden.

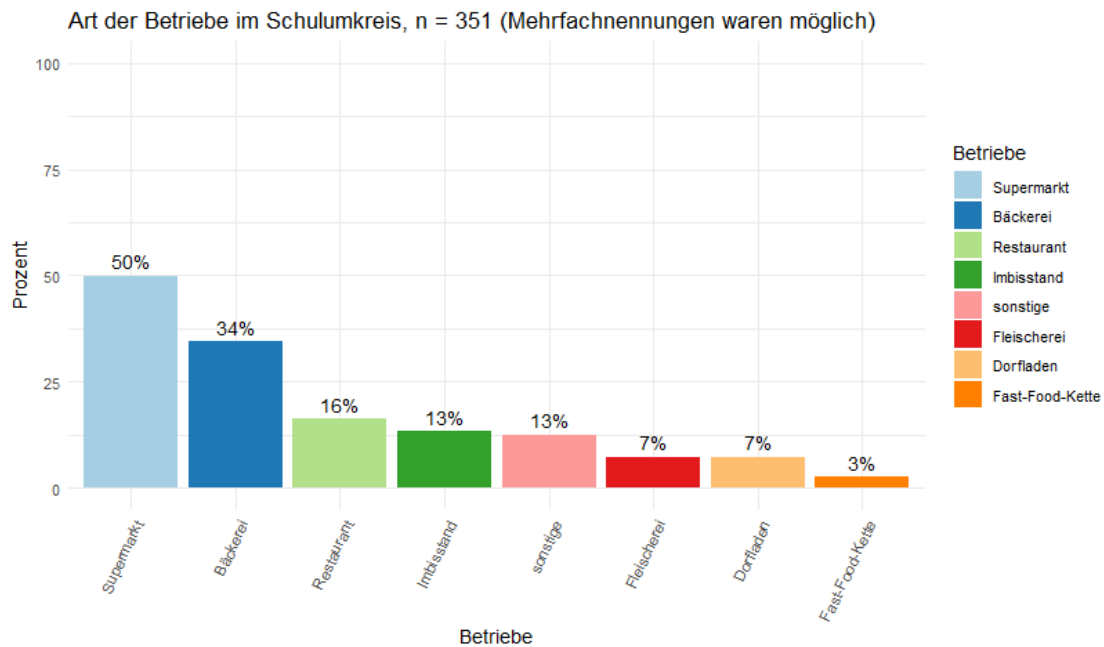


Abbildung 57 Betriebe in der Umgebung (Befragten-Prozent)

Supermärkte gibt es im Umkreis der Hälfte aller Volksschulen. 34% der befragten Volksschulen befinden sich in direkter Nähe zu einer Bäckerei. Lediglich 3% der befragten Schulleitungen gaben an, dass sich eine Fast-Food-Kette in ihrer unmittelbaren Umgebung befindet.

Abbildung 58 zeigt die Anteile der Betriebe in den einzelnen Bundesländern.

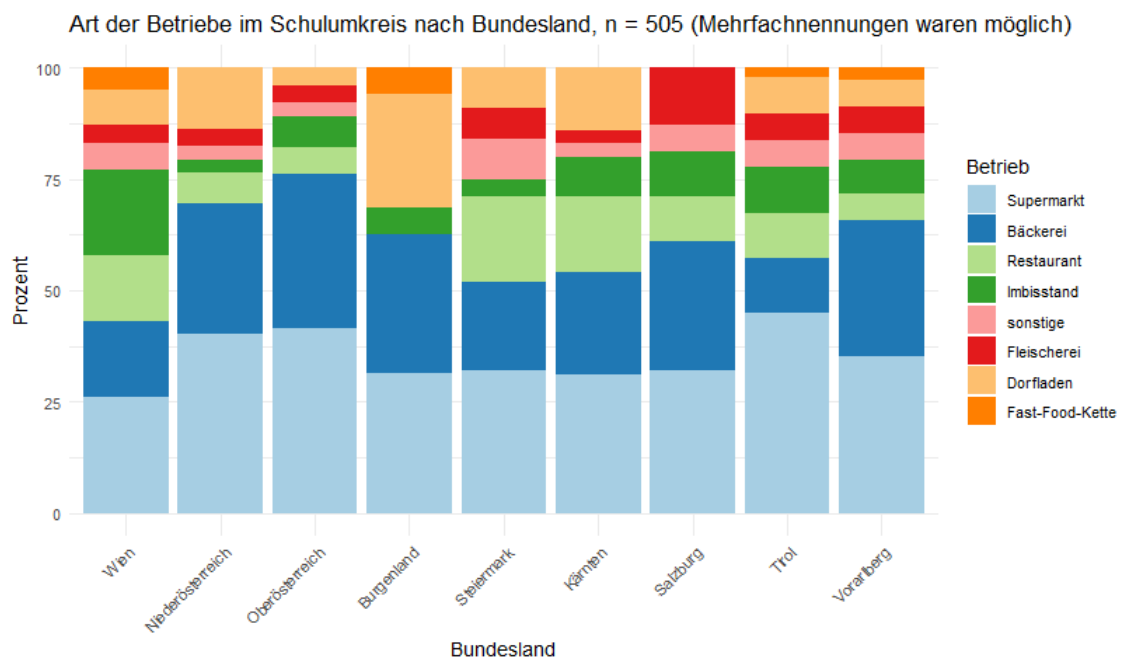


Abbildung 58 Betriebe in der Umgebung nach Bundesland

In fast allen Bundesländern spielen Supermärkte und Bäckereien die größte Rolle als Lebensmittelbetrieb im Umkreis von Volksschulen. Lediglich in Wien ist ihr Anteil zu Gunsten von Imbissständen und Restaurants eine etwas geringere Rolle.

Abbildung 59 stellt die Anteile der Betriebe in den einzelnen Regionen grafisch dar.

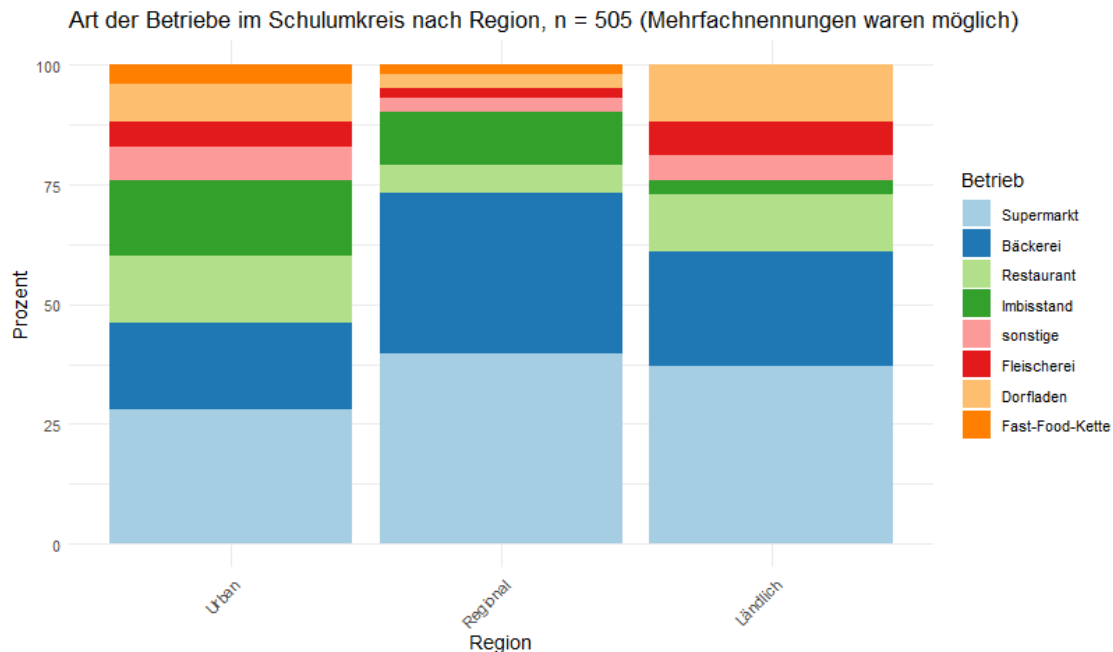


Abbildung 59 Betriebe in der Umgebung nach Region

Vor allem im regionalen Raum dominieren Supermärkte (40%) und Bäckereien (34%) das Lebensmittelangebot rund um die Volksschulen. Im urbanen Raum ist vor allem der Anteil an Bäckereien (18%) im Vergleich dazu deutlich geringer. Dafür spielen hier Imbissstände (16%) und Restaurants (14%) eine größere Rolle.

4.10 Initiativen für Jause

Die interviewten Schulleitungen wurden allgemein gefragt, ob es an ihrer Schule Initiativen zur Verpflegung der Schüler*innen am Vormittag gibt. Als Beispiele wurden Schulfruchtprogramm, Gesunde Jause und ähnliches genannt. Um als „Ja, es gibt Initiativen“ erfasst zu werden, war es ausreichend, wenn nur einzelne Klassen oder Lehrpersonen Initiativen umsetzten. Diese mussten nicht schulweit ausgerollt sein.

Tabelle 38 zeigt, in wie vielen Schulen es Initiativen für eine Jausenverpflegung am Vormittag gibt.

	Ja		Nein	
	n	%	n	%
Gesamt	315	90	36	10
W	35	100	0	0
NÖ	61	84	12	16
OÖ	55	89	7	11
B	15	75	5	25
ST	49	98	1	2
K	27	96	1	4
SB	20	87	3	13
T	35	85	6	15
V	18	95	1	5
Urban	60	95	3	5
Regional	80	91	8	9
Ländlich	175	88	25	12

Tabelle 38 Initiativen für die Jausenverpflegung am Vormittag

Abbildung 60 zeigt die Ergebnisse zum Vorhandensein von Initiativen für eine Jausenverpflegung für die gesamte Stichprobe.

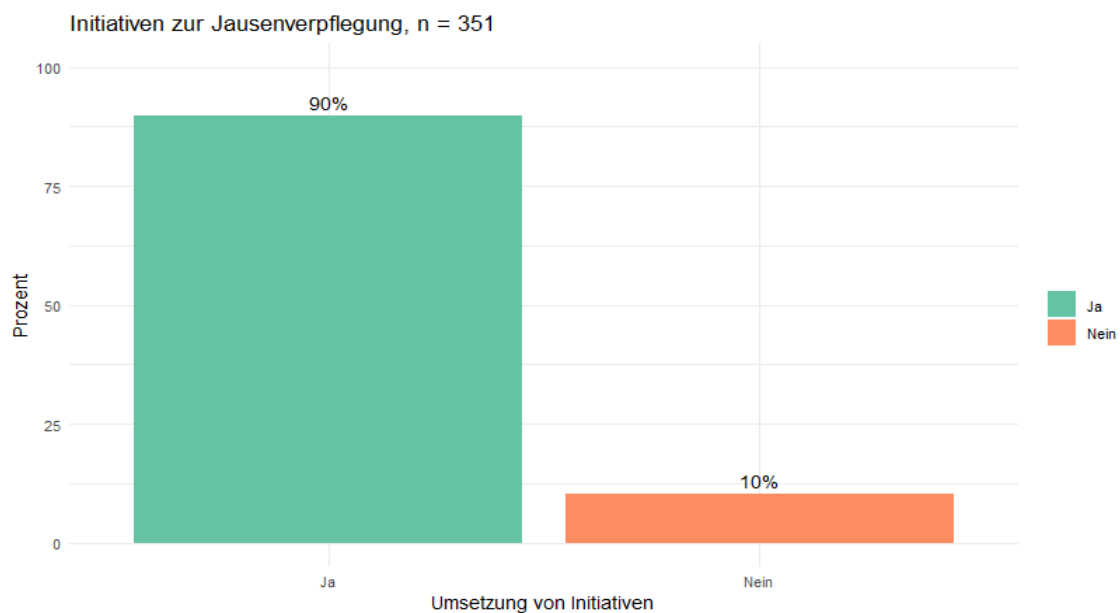


Abbildung 60 Initiativen zur Jausenverpflegung

In 315 der 351 befragten Volksschulen gibt es Initiativen zur Verpflegung der Kinder am Vormittag. Das entspricht 90% der Schulen.

In Abbildung 61 ist das Vorhandensein von Initiativen zur Verpflegung am Vormittag in den Bundesländern dargestellt.

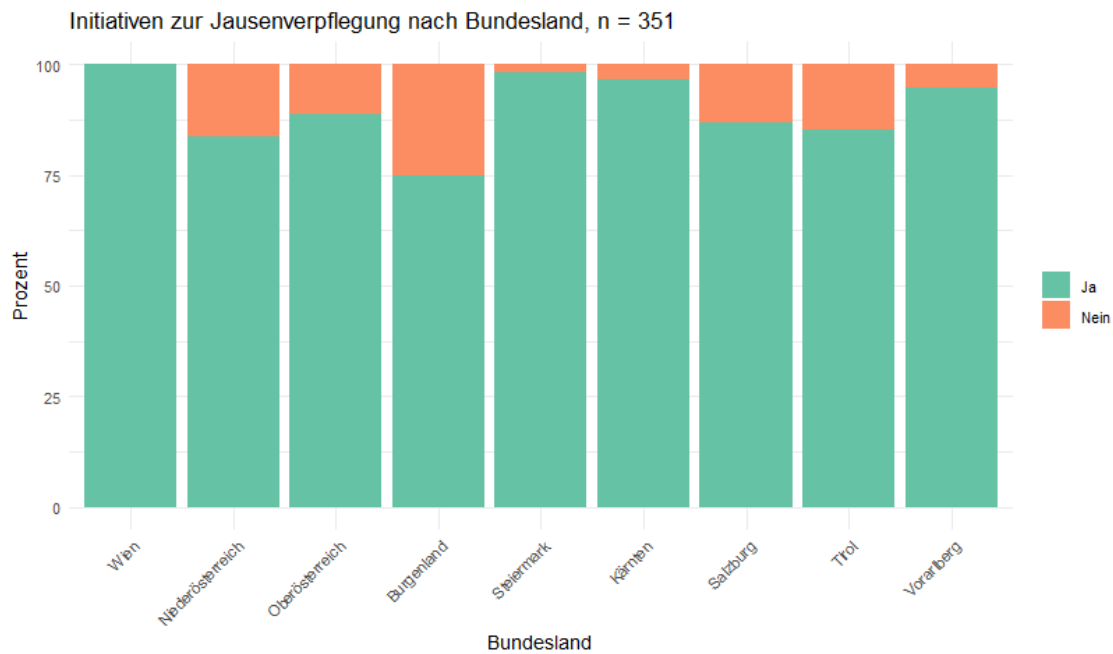


Abbildung 61 Initiativen zur Jausenverpflegung nach Bundesland

Auch in den einzelnen Bundesländern ist der Anteil an Schulen, die am Vormittag in irgendeiner Form eine Jause anbieten hoch. In Wien berichten 100% der Schulen von solchen Initiativen. Überdurchschnittlich viele Schulen, die keine Jauseninitiativen haben gibt es im Burgenland (25%).

In Abbildung 62 sind die Ergebnisse für die drei Regionstypen dargestellt.

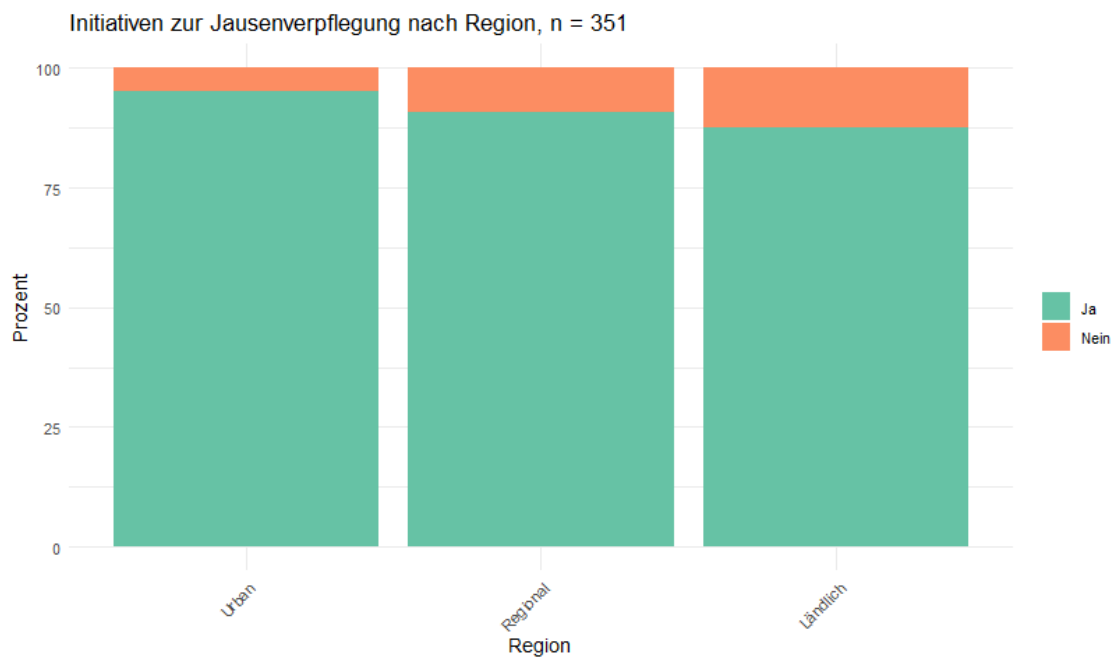


Abbildung 62 Initiativen zur Jausenverpflegung nach Region

Über die einzelnen Regionen hinweg gibt es kaum Unterschiede in Bezug auf das Vorhandensein von Initiativen zur Jausenverpflegung am Vormittag. In allen drei Regionen gibt es kaum Schulen, die von keiner Initiative berichten.

5 Diskussion

Die befragten Volksschulen unterscheiden sich deutlich in ihrer Größe, definiert durch die Anzahl an Schüler*innen, Pädagog*innen und Klassen. Dabei zeigt sich ein klarer regionaler Trend: Während sich die größten Volksschulen im urbanen Raum befinden, finden sich die kleinsten in den ländlichen Regionen. Das bedeutet auch für die Mittagsverpflegung sowie die Nachmittagsbetreuung je Standort unterschiedliche Ausgangsbedingungen in Bezug auf Bedarf, Ressourcen und Umsetzung der Angebote.

5.1 Struktur der Nachmittagsbetreuung

Die Nachmittagsbetreuung ist nahezu flächendeckend verfügbar. Lediglich 6% der befragten Schulleitungen gaben an, kein Betreuungsangebot am Nachmittag anzubieten. Die Organisation der Betreuung liegt zum größten Teil bei den Gemeinden, die in den meisten Fällen auch Schulerhalter sind. Daneben übernehmen aber auch externe Trägerorganisationen eine zentrale Rolle, wie zum Beispiel „Bildung im Mittelpunkt“ in Wien, „Familienland“ in Niederösterreich oder überregionale Akteure wie Caritas, Volkshilfe und Hilfswerk. Ergänzend dazu sind zahlreiche lokale Vereine und regionale Institutionen sowie die Schulen selbst beteiligt.

Da das Mittagessen einen Teil der Betreuung am Nachmittag darstellt, obliegt den Organisationen, die für die Nachmittagsbetreuung verantwortlich sind, auch die Umsetzung der Mittagsverpflegung. Im Einklang mit der überwiegenden Verfügbarkeit der Nachmittagsbetreuung besteht auch fast überall struktureller Zugang zur Mittagsverpflegung. In 325 der 329 Volksschulen mit Nachmittagsbetreuungsoption wird ein Mittagessen angeboten. Lediglich zwei Schulleitungen gaben an, dass in ihrer Nachmittagsbetreuung kein Bedarf für einen Mittagstisch bestehe und die Kinder zum Essen nach Hause gingen, um anschließend ab 14 Uhr wieder in die Betreuung zurückzukehren. Zwei weitere Schulleitungen konnten keine Auskunft darüber geben, ob im Rahmen der Betreuung ein Mittagsangebot besteht.

Mitterer et al. (2022) zeigen in einem Bericht der Arbeiterkammer zum Status Quo der schulischen und außerschulischen Tagesbetreuung auf, dass im Schuljahr 2019/20, das Bundesziel von einem Anteil von 40% Betreuungsquote in der Primarstufe bis 2033 bereits in Wien (66%) und dem Burgenland (57%) erreicht wurde. Die niedrigsten Quoten verzeichneten Tirol (26%) und Vorarlberg (29%). Österreichweit lag die Betreuungsquote leicht über dem Zielwert bei 42%. Die vorliegende Studie zeigt eine weitere Steigerung. Die Betreuungsquote beträgt gemäß den Ergebnissen dieser Erhebung österreichweit 51% (Wien 70%, Vorarlberg

52%, Tirol 37%); damit ist das Ziel in allen Bundesländern, mit Ausnahme Tirols, erfüllt.

Das bestehende Angebot wird somit von 51% der Volksschulkinder genutzt, während nach wie vor fast die Hälfte (49%) über die Nachmittagsbetreuung und Mittagsverpflegung nicht erreicht wird. Es zeigen sich regionale Unterschiede. Die Nutzungsquote ist im urbanen Raum (69%) deutlich höher als im regionalen (44 %) bzw. ländlichen Raum (40 %), obwohl die Verfügbarkeit der Angebote in allen Regionen nahezu gleich hoch ist (urban: 96%, regional: 95%, ländlich: 94%). Für Interventionen zur Verbesserung der Schulverpflegung zeigt sich daher ein weiterer wichtiger Handlungsstrang. Neben dem Erfordernis der laufenden, qualitätsorientierten Verbesserung des Angebotes entsprechend den österreichischen Standards, bedarf es gezielter Maßnahmen zur Nutzungssteigerung des Angebotes. Letzteres ist insbesondere vor dem Hintergrund relevant, dass sozial benachteiligte Gruppen seltener am Schulessen teilnehmen als sozial besser gestellte (Sobek et al., 2021).

5.2 Struktur der Verpflegungsanbieter des Mittagstisches

Die Struktur der Verpflegungsanbieter ist, ebenso wie jene der Organisationsträger der Nachmittagsbetreuung, heterogen und stark standortabhängig. Externe Cateringunternehmen machen mit 30% den größten Anteil der Anbieter aus, gefolgt von Gasthäuser (21%) und Senior*innenheimen mit einem Anteil von 10 %. Gemeinnützige soziale Organisationen haben einen Anteil von 7,5% und liegen damit nahezu gleichauf mit dem Schulküchenpersonal anderer Bildungseinrichtungen (7,1%) und Gemeindepersonal (6%).

Im Vergleich zum Elementarbildungsbereich zeigen sich einige Parallelen. Eine Erhebung von REVAN ergab für österreichische Kindergärten, dass externe Caterer als Verpflegungsanbieter ebenfalls einen Anteil von rund 31% haben. Gasthäuser liegen hier bei 18,9 % (AGES, o.D.). Die unterschiedliche Kategorisierung der Anbieter in dieser Studie (neben externen Caterern und Gasthäusern auch Mitversorgung durch Gemeinschaftsverpfleger anderer Einrichtungen (30,4%) und eigene Küche (15,4 %)) erschwert jedoch eine weitere direkte Gegenüberstellung.

Während zur Elementarstufe nur geringe Unterschiede bestehen, sind jene zur Sekundarstufe deutlich ausgeprägter. Dies deshalb, da in der Primarstufe Caterer und Gasthäuser als Verpflegungsanbieter dominieren, während deren Anteile in der Sekundarstufe auf 15% (externes Catering) und 5% (Gasthäuser) sinken. In der Sekundarstufe kochen die Schulen dagegen häufiger selbst (31%) oder Schulbuffetbetreiber*innen sind für die Mittagsverpflegung zuständig (21%) (Weigand, 2024). Letztere wiederum spielen im Bereich der Volksschulen praktisch keine Rolle (1 Nennung von 325).

5.3 Rahmenbedingungen des Mittagstisches

Die weiterführenden Fragen zu den Rahmenbedingungen des Mittagstisches wurden nur jenen Schulleitungen gestellt, die angaben, dass die Nachmittagsbetreuung intern im Schulgebäude stattfindet. Denn nur in diesem Fall konnte davon ausgegangen werden, dass durch die Schulleitungen auch detailliertere Fragen zum Mittagstisch beantwortet werden können.

5.3.1 Verpflegungssysteme

Insgesamt überwiegen Verpflegungssysteme, bei denen die Speisen extern zubereitet werden und anschließend intern in den Schulen konsumiert werden (81% der Nennungen). Österreichweit kommt das Cook & Hold System am häufigsten zum Einsatz (56%), gefolgt von Cook & Chill (17%) und Cook & Freeze (8%). Es gibt in diesem Bereich allerdings deutliche Unterschiede zwischen den Bundesländern. Vor allem Wien weicht mit einem sehr hohen Anteil an Cook & Chill-Systemen (89%) deutlich von den übrigen Bundesländern ab. Auch in Vorarlberg werden überdurchschnittlich viele Schulen (41%) mit diesem System versorgt. Umgekehrt dominiert Cook & Hold in den anderen Bundesländern, vor allem im Burgenland (94%) und Kärnten (81%). Der Anteil an Cook & Hold-Systemen entspricht auch annähernd der Situation in den österreichischen Kindergärten (59%). Ein wesentlicher Unterschied zeichnet sich jedoch im Anteil an Cook & Freeze ab. Dieser ist mit 19% in den Kindergärten deutlich höher als in der Primarstufe (AGES, o.D.).

Für räumlich entkoppelte Verpflegungssysteme spielt die Lieferdistanz eine wichtige Rolle. Die durchschnittliche Entfernung zwischen Zubereitungsort und Schule liegt bei 9 ± 12 km, mit deutlichen Unterschieden zwischen Salzburg (3 ± 3 km) und Wien (15 ± 1 km). Tendenziell nehmen die Distanzen vom urbanen zum ländlichen Raum ab, während die Streuung zunimmt. Das kann ein Hinweis darauf sein, dass Schulen im ländlichen Raum häufiger durch regionale Anbieter versorgt werden und die Mittagsverpflegung stärker von lokalen Gegebenheiten abhängt. Auch die Anbieterstruktur entspricht diesem Bild. In ländlichen und regionalen Gebieten ist, im Gegensatz zu den urbanen Gebieten, der Anteil externer Caterer geringer, während Gasthäuser und Senior*innenheime eine größere Rolle spielen.

5.3.2 Ausgestaltung des Speiseplans

Für die Zusammenstellung des Speiseplans sind primär die Verpflegungsanbieter (wie zum Beispiel Gasthäuser, gemeinnützige soziale Organisationen, Senior*innenheime oder Schulküchenpersonal) zuständig. In rund 20% der Fälle übernehmen aber auch Freizeitpädagog*innen Verantwortung, obwohl sie als Verpflegungsanbieter*innen keine Rolle spielen. In mehr als 60% der Schulen, an denen die Freizeitpädagog*innen um die Speisepläne kümmern, wird das

Mittagessen von einem externen Cateringunternehmen bereitgestellt. Die Freizeitpädagog*innen wählen aus dem Angebot des Verpflegungsanbieters die für den Standort passenden Gerichte. So können sie auf die Vorlieben und in begrenztem Umfang auch auf die Bedürfnisse der Schüler*innen, wie beispielsweise Lebensmittelallergien oder religionsspezifische Speisevorschriften, Rücksicht nehmen. Die Qualität des Angebotes ist jedoch vom Anbieter abhängig. Folglich sind Freizeitpädagog*innen nicht die primären Ansprechpartner*innen zur Verbesserung der Qualität des Speiseplans. Aufgrund ihrer Nähe zu den Schüler*innen und ihrer zentralen Rolle in der Umsetzung des Mittagstisches (in 45% der Fälle sind sie ebenfalls für die Speisenausgabe zuständig) können sie jedoch entscheidend zur Akzeptanz und Nutzungssteigerung beitragen.

Volksschulen im urbanen Raum bieten deutlich häufiger zwei oder mehr Hauptgerichte an (70%) als in regionalen (29%) bzw. ländlichen Gebieten (26%). Zugleich ist in Städten in 75% der Fälle eine spontane Auswahl des Gerichtes möglich, während außerhalb des urbanen Kontexts überwiegend vorbestellt wird (75% regional, 79% ländlich). Diese Unterschiede spiegeln die beobachteten Größenunterschiede der Schulen wider. In urbanen Standorten können mehrere Hauptgerichte angeboten und andere Abläufe implementiert werden, was sich ebenfalls am nur hier dominierenden Verpflegungssystem Cook & Chill zeigt. Eine größere Auswahl unterstützt die Anpassung des Angebotes an die Bedürfnisse und Vorlieben der Kinder. Darüber hinaus kann eine spontane Auswahl Lebensmittelabfälle verringern (United States Department of Agriculture Food and Nutrition Service [USDA], 2019). Es stellt sich daher die Frage, wie in jenen Schulen, in denen den Kindern nur ein Hauptgericht pro Tag angeboten wird, auf spezielle Bedürfnisse eingegangen werden kann. Nachfolgende Forschungsarbeiten sollten daher prüfen, wie beispielsweise das vegetarische Angebot an diesen Schulen ausgestaltet ist. Es sollte erhoben werden, an wie vielen Tagen Fleisch angeboten wird und ob an diesen Tagen eine vollwertige vegetarische Alternative zur Verfügung steht oder vegetarisch essende Kinder auf Beilagen ausweichen müssen.

Wasser dominiert das Getränkeangebot beim Mittagstisch in den Volksschulen. Wien ist das einzige Bundesland, in dem neben Leitungswasser auch Milch- und Milchgetränke angeboten werden, zugleich gibt es hier als einzigem Bundesland keine zuckerhaltigen Getränke zum Mittagessen. Das zeigt, dass die Bemühungen, Wasser als einziges Getränk in Schulen zu etablieren, in Wien erfolgreich sind (Stadt Wien, o.D.). Österreichweit haben Verdünnsäfte und Sirup jedoch weiterhin einen relevanten Anteil (22%) am Getränkeangebot. Da Wasser als idealer Durstlöcher neben gesundheitlichen auch, durch die Reduktion von Verpackungsmüll, ökologische Vorteile bietet (Waterschools, 2025) und ein ausreichender Hydrationsstatus Voraussetzung für gute Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit ist (European Food Safety Authority [EFSA], 2010), besteht weiterer Handlungsbedarf.

Wasser sollte österreichweit als alleiniges Getränk in allen Volksschulen etabliert werden. Entsprechende Interventionen zur Steigerung des Wasserkonsums bei Kindern sind sowohl im schulischen als auch im außerschulischen Kontext wirksam (Franse et al., 2020).

5.3.3 Zeitliche und räumliche Komponenten

Die durchschnittlich zur Verfügung stehende Zeit für das Mittagessen beträgt 42 ± 14 Minuten und liegt damit leicht unter der Empfehlung von mindestens 45 Minuten (AGES, 2019). In Wien stehen den Kindern im Mittel nur 34 ± 20 Minuten zur Verfügung und im urbanen Raum (36 ± 17 Minuten) ist die Zeitspanne für den Mittagstisch kürzer als in regionalen (44 ± 13 Minuten) und ländlichen (43 ± 12 Minuten) Gebieten. Das ist ein Hinweis auf eine starke Prozessdichte an großen Standorten, bedingt durch die Anzahl der zu verpflegenden Kinder, Regenerationszeit der Cook & Chill Verpflegung sowie durch größere Menüauswahl und Spontanwahl. Ziel künftiger Maßnahmen sollte daher, unter Berücksichtigung der jeweiligen standortspezifischen Möglichkeiten, eine Annäherung an die empfohlenen Essenszeiten sein.

Nur 56% der Schulen, an denen der Mittagstisch intern am Standort stattfindet, haben einen Speisesaal. Auch hier zeigen sich ausgeprägte regionale Unterschiede. In Wien verfügen 93% dieser Schulen über einen Speisesaal, in Niederösterreich lediglich 40%. Auch die Kapazitäten der Speisesäle variieren stark. Die mittlere Platzanzahl beträgt 58 ± 44 Sitzplätze, die Spannweite reicht von 10 bis 260 Plätze. Diese Heterogenität der Infrastruktur ist für die Planung und Qualität der Verpflegung wesentlich. Die Umgebung, in der das Mittagessen stattfindet, hat einen entscheidenden Einfluss auf dessen Akzeptanz und Beliebtheit, weshalb ein besonderes Augenmerk auf die Gestaltung des Speisesaales gelegt werden sollte (AGES, 2019). Eine Untersuchung an steirischen Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit Ganztagesform fokussierte auf 8 zentrale Aspekte zum Ambiente des Speiseraums: Lichtverhältnisse, Belüftung, Mobiliar, einladende Raumgestaltung, farbliche Vielfalt, Größe, Gemütlichkeit und Lautstärke. Lichtverhältnisse und Belüftung wurden in den steirischen Schulen besonders positiv wahrgenommen, während vor allem die Lautstärke die negativste Bewertung erhielt (Gesundheitsfonds Steiermark, 2023). Die vorliegenden Daten zeigen, dass österreichische Volksschulen, je nach Ausgangslage, unterschiedliche Anforderungen an Beleuchtung, Belüftung, räumlicher Ausstattung und Lärminderung haben und Empfehlungen daher standortspezifisch ausgerichtet werden müssen.

44% der befragten Schulen verfügen über keinen Speisesaal und nutzen daher alternative Orte für das Mittagessen. Je nach Standort und entsprechenden Möglichkeiten werden sehr unterschiedliche Räume für den Mittagstisch genutzt. In

25% der Schulen, in denen kein Speisesaal vorhanden ist, findet der Mittagstisch in der Küche der Schule statt. Am zweithäufigsten wurden die Räumlichkeiten der Nachmittagsbetreuung (16%), gefolgt vom Hort (14%) als Speiseort genannt. Nachdem diese Räume multifunktional genutzt werden, sollte ein besonderes Augenmerk auf ihre Ausstattung und Ausgestaltung gelegt werden, um auch einen für das Mittagessen geeigneten Rahmen bieten zu können.

Die Verbesserung der räumlichen Situation ist zugleich der wichtigste Ansatzpunkt für gewünschte Unterstützung bei der Umsetzung des Mittagstisches. 57% der befragten Schulen geben an, Unterstützung zur Verbesserung des Mittagsangebotes zu benötigen. Am häufigsten wird dabei der Wunsch nach Verbesserungen der Räumlichkeiten durch bauliche Maßnahmen (21%) genannt, gefolgt von dem Wunsch nach besserer räumlicher Ausstattung (14%). Wo bauliche Maßnahmen, beispielsweise aus finanziellen oder räumlichen Gründen, nicht möglich sind, sollte zumindest gezielt in Ausstattung investiert werden. Der Verbesserungsbedarf in diesem Bereich ist dringlich, denn von den räumlichen Voraussetzungen hängen die Reichweite des Angebots, die Wahl geeigneter Verpflegungssysteme und die Akzeptanz durch die Schüler*innen ab. Weiters gaben 34% der Schulen an, Bedarf an einer Verbesserung der Personalressourcen zu haben. Das ist essenziell, um einerseits einen reibungslosen Ablauf des Essens zu gewährleisten und andererseits eine pädagogische Begleitung zu ermöglichen. In diesem Rahmen können neben Verhaltens- und Kommunikationsregeln auch Ess- und Tischkultur vermittelt werden. So kann das volle Potential des Settings Schulverpflegung genutzt werden, da das Essverhalten von Schüler*innen über Vorbild- und Imitationslernen positiv beeinflusst werden kann (AGES, 2019).

5.3.4 Auszeichnungen für ein gesundheitsförderliches Mittagsangebot

In Bezug auf die Auszeichnung für ein gesundheitsförderliches Mittagsangebot fällt eine deutliche Informationslücke auf Schulebene auf. 37% der Schulleitungen wissen nicht, ob der Mittagstisch ihrer Schüler*innen ausgezeichnet ist. Das deutet zum einen auf eine geringe Einbindung in die Umsetzung und zum anderen auf eine unzureichende Kommunikation über den Qualitätsstatus des Angebotes hin. Zugleich zeigen sich deutliche Unterschiede zwischen den Bundesländern. In Oberösterreich melden 57% der Schulleitungen eine Auszeichnung für den Mittagstisch. In Kärnten, Salzburg und Tirol liegen hingegen keine Nennungen vor, was entweder auf fehlende Zertifizierungen oder fehlende Kenntnis darüber zurückzuführen ist. Neben bundesländerspezifischen Gütesiegeln wie „Gesunde Küche“ in Oberösterreich und Kärnten, „Vitalküche“ in Niederösterreich oder „Kinder.Essen.Köriq“ in Vorarlberg gibt es auch österreichweite Programme zur Zertifizierung von Schulverpflegung (beispielsweise „Wasserschule“, ÖGE Gütesiegel, SIPCAN oder Österreichisches Umweltzeichen). Diese dienen einerseits als Nachweis ernährungsphysiologischer Qualität des Schulessens,

welche durch verpflichtende Qualitätsstandards nachweislich verbessert werden kann (Hundeshagen et al., 2024), andererseits fokussieren sie auch auf Beschaffungskriterien und ökologische Standards in der Gemeinschaftsverpflegung (Pecher & Strohner-Kästenbauer, 2016). Zertifizierungen machen Qualität transparent, verankern belastbare Mindeststandards und unterstützen kontinuierliche Verbesserungsprozesse. So kann die erbrachte Leistung um die Schulverpflegung nach außen sichtbar gemacht werden (DGE, 2023). Daher sollten Schulerhalter, Träger der Nachmittagsbetreuung und Verpflegungsanbieter Auszeichnungen und Zertifizierungen weiter aktiv anstreben und die Kommunikation darüber verbessern, um eine hochwertige, gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung flächendeckend sicherzustellen.

5.4 Verpflegungssituation am Vormittag

Für die tägliche Versorgung der Volksschulkinder spielt neben dem Mittagessen auch das Frühstück und die Jause am Vormittag eine entscheidende Rolle. Das Auslassen des Frühstücks ist positiv assoziiert mit Adipositas bei Kindern und jungen Erwachsenen (Wang et al., 2023) und auch Automaten, die häufig mit energiedichten und nährstoffarmen Lebensmitteln bestückt sind, stehen in Zusammenhang mit einem erhöhten Körpergewicht von Schüler*innen (Dighe et al., 2020). Desweiteren verbessert das Frühstück gegenüber morgendlichem Fasten die kognitive Leistungsfähigkeit während des Schultages (Adolphus et al., 2016). Vor diesem Hintergrund ist es bedeutsam, dass es nur an 15% der Volksschulen einen Pausenverkauf gibt und Getränke- sowie Snackautomaten lediglich in 2% der Schulen verfügbar sind. Damit unterscheidet sich die Verpflegungsstruktur in diesen Merkmalen auch deutlich von Schulen der Sekundarstufe, wo in 71% der Schulen ein Pausenverkauf zur Verfügung steht und in 59% mindestens ein Kaltgetränkeautomat vorhanden ist (Weigand, 2024). Schulleitung der Volksschulen berichten über die vorhandenen Pausenverkäufe, dass sie gut bis sehr gut angenommen werden. Sie sollten daher in der weiteren Auseinandersetzung mit dem Schulverpflegungsumfeld nicht außer Acht gelassen werden.

In den Volksschulen spielen Pausenverkäufe und Automaten eine eher untergeordnete Rolle. Dafür werden nahezu flächendeckend (in 90% der Schulen) Jauseninitiativen am Vormittag umgesetzt. Im Unterschied zur vorliegenden Erhebung gaben in der letzten Runde der COSI-Studie lediglich 53,7% der befragten Volksschulen an, eine gesundheitsförderliche Jause anzubieten (Felder-Puig & Teufl, 2023). Zukünftige Untersuchungen sollten daher weiterführend klären, inwieweit die berichteten Initiativen zur Jause am Vormittag tatsächlich zur Versorgen der Kinder beitragen oder ob es sich um primär bildungsorientierte Angebote handelt und der unterschiedliche Anteil an berichteten Jausenangeboten darauf zurückzuführen ist.

Tatsächlich sind die Kinder während des Vormittags stark von der mitgebrachten Jause abhängig. Eltern sind „Gatekeeper“ und stellen die Rahmenbedingungen außerhalb des schulischen Settings dar, um ihren Kindern die Möglichkeit zu geben, sich für gesunde Lebensmittel zu entscheiden. Deshalb müssen bei Maßnahmen zur Verbesserung der Verpflegungssituation gezielt mitgedacht und direkt einbezogen werden (Hingle et al., 2010).

In diesem Zusammenhang sind auch die Einkaufsmöglichkeiten um das Schulgebäude relevant. Obwohl Volksschulkinder, im Unterschied zu Schüler*innen der Sekundarstufe, das Schulgebäude während des Unterrichtstags nicht allein verlassen dürfen und somit nicht selbst einkaufen können, könnte die umgebende Infrastruktur dennoch die Jausenversorgung durch die Familien, direkt vor oder nach der Unterrichtszeit, beeinflussen. 72% der Schulleitungen gaben an, dass es im Umkreis von 250m um das Schulgebäude grundsätzlich Einkaufsmöglichkeiten für Lebensmittel gibt. Im Schnitt sind $2,0 \pm 2,5$ Betriebe vorhanden, wobei deutliche Unterschiede zwischen den Regionen zu beobachten sind. Während im urbanen Raum 89% der Schulen angeben, Betriebe im Umkreis zu haben, sind es im regionalen Raum 72% und im ländlichen Raum lediglich 66%. Diese Abnahme der Infrastruktur widerspiegelt sich auch in der Anzahl der Betriebe im Umkreis der Schulen (urban: $4,7 \pm 3,9$, regional: $1,6 \pm 1,9$, ländlich: $1,2 \pm 1,4$).

Verglichen mit der Situation von Schulen der Sekundarstufe zeigt sich, dass es im Umkreis von Volksschulen weniger Verpflegungsmöglichkeiten gibt und die durchschnittliche Anzahl an Betrieben rund um die Schulen der Sekundarstufe etwas höher ist: Einkaufsmöglichkeit 72% vs. 80%; durchschnittliche Anzahl an Betrieben $2,0 \pm 2,5$ vs. $2,7$, n.a. zur Streuung (Weigand, 2024).

6 Limitationen

Ziel der vorliegenden Studie war es, erstmals bundesweit die Verpflegungssituation in Volksschulen zu beschreiben. Als zentrale Herausforderung für die Erhebung stellte sich zunächst die Erreichbarkeit der Schulleitungen dar. Um die für den berechneten Stichprobenumfang benötigten 351 Interviews zu erreichen, wurde versucht, Kontakt mit 618 Schulen aufzunehmen. Davon haben 267 Schulen kein Interview gegeben. Bei 43% lag der Grund dafür in der fehlenden Erreichbarkeit. Darunter fielen Schulen, bei denen eine initiale Kontaktaufnahme nicht möglich war, sowie Schulen, die zum vereinbarten Interviewtermin und auch bei nachfolgenden Kontaktversuchen nicht mehr erreicht werden konnten. Weitere 27% der Schulleitungen nannten als Grund für die Nicht-Teilnahme Zeitmangel. Die schwierige Erreichbarkeit und die fehlenden zeitlichen Ressourcen weisen auf eine hohe Arbeitsbelastung der Schulleitungen in den Volksschulen hin, was sich unmittelbar auf die Durchführbarkeit empirischer Erhebungen in diesem Kontext

auswirkt. Ebenso könnten es Hinweise auf eine mögliche systematische Unterrepräsentation stark ausgelasteter Standorte sein (Non-Response-Bias), was bei der Interpretation der Daten mitberücksichtigt werden sollte.

Zur Durchführung der Erhebung wurden die Schulleitungen als Interviewpartner*innen ausgewählt, da sie als zentrale Kontaktpersonen der Schulen fungieren und zentrale Determinanten für die Gesundheitsförderung im Setting Schule sind (Dadaczynski, 2024). Für die Erhebung war jedoch limitierend, dass die Schulleitungen nicht primär für die Mittagsverpflegung in den Schulen verantwortlich sind, da diese in den Verantwortungsbereich der Nachmittagsbetreuung fällt. Infolgedessen kam es bei gewissen Fragen zu hohen Non-Response-/ „weiß nicht“-Anteilen in den Antworten. So konnten 63% der dazu befragten Schulleitungen (an Standorten mit interner Nachmittagsbetreuung) nicht angeben, auf welche Aspekte bei der Speiseplanzusammenstellung geachtet wird. 37% wussten nicht, ob der Mittagstisch für ein gesundheitsförderliches Angebot ausgezeichnet ist. Arens-Azevedo (2011) zeigten auch für deutsche Schulen, dass fast die Hälfte der Schulleitungen (45%) keinen Einfluss auf die Gestaltung des Verpflegungsangebotes nehmen will oder kann. Für künftige Erhebungen, vor allem in Bezug auf qualitative Aspekte der Schulverpflegung, sollten daher die vorrangig verantwortlichen Organisationen befragt werden.

Die Rahmenbedingungen des Mittagstisches wurden ausschließlich an Schulstandorten erhoben, an denen die Nachmittagsbetreuung am Standort selbst stattfindet, unabhängig davon, wer für die Organisation verantwortlich ist. Diese Erhebungsstruktur folgt der Annahme, dass nur Schulleitungen dieser Schulen ausreichend Einblick in die konkrete Umsetzung des Mittagessens haben und ermöglichte eine möglichst detaillierte Erhebung der Ist-Situation unter den gegebenen, sehr heterogenen Voraussetzungen der einzelnen Schulstandorte. Damit sind jedoch keine Aussagen zur Mittagsverpflegung jener Schulen möglich, deren Nachmittagsbetreuung außerhalb des Schulstandorts stattfindet. Weiterführende Erhebungen sollten daher gezielt auch die Rahmenbedingungen dieser Schulen untersuchen.

7 Fazit und Ausblick

Die vorliegende Studie liefert erstmal einen repräsentativen, bundesweiten Überblick über die Schulverpflegung der Primarstufe in Österreich. Sie zeigt, dass in einem Großteil der Volksschulen über ein Nachmittagsbetreuungsangebot Zugang zu einem Mittagstisch gegeben ist. Damit ist zwar die strukturelle Grundlage für die Mittagsverpflegung fast flächendeckend gegeben, dennoch wird das Angebot lediglich von der Hälfte der Kinder genutzt. Es sollte daher bei der Weiterentwicklung der Angebote auch gezielt die Nutzungsrate gesteigert werden.

An der Organisation der Nachmittagsbetreuung und an der Bereitstellung der Verpflegung sind sehr unterschiedliche Institutionen beteiligt. Die Versorgung erfolgt überwiegend durch externe Cateringunternehmen, Gasthäuser und Senior*innenheime, die die Speisen extern zubereiten und anschließend an die Schulstandorte liefern, wo die Speisenausgabe erfolgt. An mehr als der Hälfte der Volksschulen kommt dabei ein Cook & Hold-System zum Einsatz, wobei sich Wien, durch einen überdurchschnittlichen Anteil an Cook-&-Chill-Systemen, deutlich von den übrigen Bundesländern abhebt. Die Rahmenbedingungen des Mittagstisches, bezogen auf Verantwortlichkeiten, Angebot sowie räumliche und zeitliche Ressourcen, sind sehr heterogen und stark standortabhängig. Lediglich die Hälfte der befragten Schulleitungen hat ausreichend Einblick in die Umsetzung der Mittagsverpflegung, um konkreten Unterstützungsbedarf anzugeben. Dabei verweisen sie besonders auf zusätzlichen Raum- und Personalbedarf. Während Pausenverkäufe nur eine untergeordnete Rolle spielen und Getränke- und Snackautomaten so gut wie gar nicht verfügbar sind, geben fast alle Schulen an Initiativen für eine Jausenverpflegung umzusetzen. Diese bieten einen geeigneten Ansatzpunkt, um Maßnahmen zu verstärken, die die Verpflegungssituation der Volksschulkinder am Vormittag verbessern und zugleich als Bildungsangebot zur Förderung der Ernährungskompetenz dienen können.

Künftige Erhebungen sollten über die Schulleitungen hinaus auch die extern organisierte Nachmittagsbetreuung und die verantwortlichen Verpflegungsanbieter direkt einbeziehen, um qualitative Aspekte der Mittagsverpflegung vertieft erfassen zu können.

In Summe zeigt die vorliegende Masterarbeit, dass die Verpflegung im Rahmen der Volksschule ein wichtiger Hebel zur Förderung gesundheitlicher Chancengerechtigkeit ist, wenngleich die Struktur in all ihren Facetten sehr heterogen ist. Klare Zuständigkeiten und Standards (inkl. Zertifizierungen), ausreichend Essenszeit und geeignete Räume, ein auf den Standort abgestimmtes Verpflegungssystem sowie Maßnahmen zur Steigerung der Nutzung sind die Voraussetzungen, um das vorhandene Potenzial der Schulverpflegung noch besser zu nutzen und die Gesundheit, Leistungsfähigkeit, Entwicklung und Teilhabe von Volksschulkindern in Österreich weiter zu verbessern.

8 Anmerkungen

Die vorliegende Masterarbeit wurde von der Autorin nach den Regeln der guten wissenschaftlichen Praxis der Universität Wien erstellt und ist ihr geistiges Werk. Zur Unterstützung bei der Erstellung des R-Codes zur Auswertung der erhobenen Daten sowie zur Sprachoptimierung des von der Autorin verfassten Textes wurde punktuell das KI-Tool ChatGPT (GPT-4 und GPT-5) eingesetzt.

9 Literaturverzeichnis

- Adolphus, K., Lawton, C. L., Champ, C. L., & Dye, L. (2016). The Effects of Breakfast and Breakfast Composition on Cognition in Children and Adolescents: A Systematic Review. *Advances in Nutrition*, 7(3), 590S-612S.
<https://doi.org/10.3945/an.115.010256>
- Arbeitsmarktservice Österreich. (2025, 11. September). *Altersarmut bei Frauen. Gründe und was man dagegen tun kann*.
<https://www.ams.at/arbeitsuchende/frauen/altersarmut-frauen>
- Arens-Azevedo, U. (2011). Verpflegung an deutschen Ganztagsschulen - Organisation und Strukturen. Mehr Schule oder doch: Mehr als Schule?. *Jahrbuch Ganztagsschule*; 2011, 127-139. <https://doi.org/10.25656/01:8872>
- Baur, N. & Blasius, J. (2022). *Handbuch Methoden der empirischen Sozialforschung*. Springer Fachmedien Wiesbaden.
<https://doi.org/10.1007/978-3-658-37985-8>
- Bildungsdirektion Wien (o.D.a). *Schulverzeichnis*. <https://www.bildung-wien.gv.at/schulen/Schulverzeichnis/Schulverzeichnis.html>
- Bildungsdirektion Wien (o.D.b). *Privatschulen mit eigenem Organisationsstatut*.
<https://www.bildung-wien.gv.at/schulen/Schulverzeichnis/Schulverzeichnis/Privatschulen-mit-eigenem-Organisationsstatut.html>
- Bundesgesetz vom 13. Juli 1955 betreffend die Grundsätze für die Errichtung, Erhaltung und Auflassung der öffentlichen Pflichtschulen (Pflichtschulerhaltungs-Grundsatzgesetz), BGBl. Nr. 163/1955. (1955, 13. Juli). *Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich*.
<https://www.ris.bka.gv.at/eli/bgbl/1955/163>
- Bundesgesetz vom 25. Juli 1962 über die Schulorganisation, BGBl. Nr. 242/1962. (1962, 25. Juli). *Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich*.
<https://www.ris.bka.gv.at/eli/bgbl/1962/242>
- Bundeskanzleramt (2025). *Jetzt das Richtige tun. Für Österreich*.
https://www.bundeskanzleramt.gv.at/dam/jcr:8d78b028-70ba-4f60-a96e-2fca7324fd03/Regierungsprogramm_2025-2029.pdf
- Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (2019). *Empfehlung der Nationalen Ernährungskommission. Österreichische Empfehlung für das Mittagessen in der Schule*. Arbeitsgruppe: Gemeinschaftsverpflegung.
https://www.sozialministerium.gv.at/dam/sozialministeriumat/Anlagen/Themen/Gesundheit/Lebensmittel---Ern%C3%A4hrung/NEK/Empfehlungen/%C3%96sterreichische-Empfehlung-f%C3%BCr-das-Mittagessen-in-der-Schule_BMSGPK-CD.pdf

- Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (2020). *Österreichische Gesundheitsbefragung 2019. Hauptergebnisse des Austrian Health Interview Survey (ATHIS) und methodische Dokumentation*. https://www.statistik.at/fileadmin/user_upload/Oesterreichische-Gesundheitsbefragung2019-Annex.pdf
- Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (2021). *Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI). Bericht Österreich 2020*. https://www.sozialministerium.at/dam/jcr:eeb1a2eb-1bf8-46bf-b5c7-f45128b37712/COSI2020_korrigierteFassung_2023-03.pdf
- Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (2025a). *Glossar: Sozioökonomische Gesundheitsdeterminanten*. <https://gesundheitsziele-oesterreich.at/glossar/soziooekonomische-gesundheitsdeterminanten/>
- Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (2025b). *Kinder- und Jugendgesundheit*. <https://www.sozialministerium.gv.at/Themen/Gesundheit/Kinder--und-Jugendgesundheit.html>
- Cohen, J. F. W., Hecht, A. A., McLoughlin, G. M., Turner, L., & Schwartz, M. B. (2021). Universal School Meals and Associations with Student Participation, Attendance, Academic Performance, Diet Quality, Food Security, and Body Mass Index: A Systematic Review. *Nutrients*, 13(3). <https://doi.org/10.3390/nu13030911>
- Dadaczynski, K. (2024). Schulleitungen und Gesundheit: Perspektiven, Befunde und Ansätze. *DDS - Die Deutsche Schule*, 116. Jahrgang (4), 340–351. <https://doi.org/10.25656/01:32593>
- Deutsche Adipositas-Gesellschaft (2024). *S3-Leitlinie Adipositas - Prävention und Therapie. Version 5.0*. https://register.awmf.org/assets/guidelines/050-001l_S3_Praevention-Therapie-Adipositas_2024-10.pdf
- Deutsche Adipositas-Gesellschaft & Deutsche Gesellschaft für Kinder- und Jugendmedizin (2019). *S3-Leitlinie Therapie und Prävention der Adipositas im Kindes- und Jugendalter. AWMF-Nr. 050-002*. https://register.awmf.org/assets/guidelines/050-002l_S3_Therapie-Praevention-Adipositas-Kinder-Jugendliche_2019-11.pdf
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2014). *Vollwertige Schulverpflegung. Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme*. DGE-Praxiswissen. https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Vollwertige_Schulverpflegung.pdf
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2023). *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen* (5 Aufl.). https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2024). 15. DGE-Ernährungsbericht. Bonn.
<https://doi.org/10.4126/FRL01-006488448>
- Dighe, S., Lloyd, K., Acciai, F., Martinelli, S., Yedidia, M. J., & Ohri-Vachaspati, P. (2020). Healthier school food and physical activity environments are associated with lower student body mass index. *Preventive Medicine Reports*, 19, 101115.
<https://doi.org/10.1016/j.pmedr.2020.101115>
- Draper, C. E., Yousafzai, A. K., McCoy, D. C., Cuartas, J., Obradović, J., Bhopal, S., Fisher, J., Jeong, J., Klingberg, S., Milner, K., Pisani, L., Roy, A., Seiden, J., Sudfeld, C. R., Wrottesley, S. V., Fink, G., Nores, M., Tremblay, M. S., & Okely, A. D. (2024). Early Childhood Development and the Next 1000 Days 1. The next 1000 days: building on early investments for the health and development of young children. *Lancet* 404(10467), 2094–2116. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(24\)01389-8](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(24)01389-8)
- European Commission (o.D.). *Europäische Garantie für Kinder*.
https://employment-social-affairs.ec.europa.eu/policies-and-activities/social-protection-social-inclusion/addressing-poverty-and-supporting-social-inclusion/investing-children/european-child-guarantee_de
- European Commission (2007). *A Strategy for Europe on Nutrition, Overweight and Obesity related health issues*.
https://ec.europa.eu/health/archive/ph_determinants/life_style/nutrition/documents/nutrition_wp_en.pdf
- European Commission (2014). *EU Action Plan on Childhood Obesity 2014-2020*.
https://health.ec.europa.eu/document/download/7c75c967-69c0-4cc2-8906-bc8b59f58a79_en?filename=childhoodobesity_actionplan_2014_2020_en.pdf
- European Food Safety Authority (2010). *Scientific Opinion on Dietary Reference Values for water* (3).
<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdfdirect/10.2903/j.efsa.2010.1459?download=true> <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2010.1459>
- Felder-Puig, R., & Teufl, L. (2023). *Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI). Ergebnisbericht Österreich 2023* (Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK), Hrsg.).
https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.sozialministerium.gv.at/dam/jcr:eeb1a2eb-1bf8-46bf-b5c7-f45128b37712/COSI2020_korrigierteFassung_2023-03.pdf&ved=2ahUKEwiojKmhvrveQAxWh9bslHYxnBwkQFnoECCMQAQ&usg=AOvVaw10gxFs98XWLBfgXDkFBxnO
- Felder-Puig, R., & Teufl, L. (2025). *Das Ernährungsverhalten von Jugendlichen in Österreich. HBSC-Factsheet 09 aus Erhebung 2021/22* (Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK), Hrsg.). Wien.
<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.sozialministerium.gv.at/dam/jcr:76487bde-93ec-48b3-a03c->

[98d4d69899f7/HBSC%2520FS%252009%2520Ern%25C3%25A4hrungsverhalte
n.pdf&ved=2ahUKEwjJl4LbrveQAxW8hf0HHUFbKBYQFnoECCIQAQ&usg=AOvV
aw0xj-JjnrYW7DOxM27_J0Fd](https://www.fgoe.org/glossar/setting)

Fonds Gesundes Österreich (o.D.a). *Setting, Settings, Lebenswelten, Settingansatz*. <https://fgoe.org/glossar/setting>

Fonds Gesundes Österreich (o.D.b). *Verhältnis- und Verhaltensprävention*. https://fgoe.org/glossar/verhaeltnis_verhaltenspraevention

Fonds Gesundes Österreich (2024). *Sozioökonomische Charakteristika/ Sozioökonomischer Status*. <https://fgoe.org/Glossar/Soziooekonomisch>

Franse, C. B., Boelens, M., Fries, L. R., Constant, F., van Grieken, A., & Raat, H. (2020). Interventions to increase the consumption of water among children: A systematic review and meta-analysis. *Obesity Reviews: an Official Journal of the International Association for the Study of Obesity*, 21(7), e13015. <https://doi.org/10.1111/obr.13015>

Franzkowiak, P. (2022). Prävention und Krankheitsprävention. In Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) (Hrsg.), *Leitbegriffe der Gesundheitsförderung und Prävention. Glossar zu Konzepten, Strategien und Methoden*. Köln. <https://dx.doi.org/10.17623/BIOEG:Q4-i091-4.0>

Gallegos, D., Manson, A., Vidgen, H. A., Byrne, R., & Johnson, B. J. (2025). School-Provided Meals and the Prevention of Childhood Obesity: A Small part of a Very Important Story. *Current Obesity Reports*, 14(1), 44. <https://doi.org/10.1007/s13679-025-00635-x>

Garcidueñas-Fimbres, T. E., Paz-Graniel, I., Gómez-Martínez, C., Jurado-Castro, J. M., Leis, R., Escribano, J., Moreno, L. A., Navas-Carretero, S., Portoles, O., Pérez-Vega, K. A., Gil-Campos, M., López-Rubio, A., Rey-Reñones, C., De Miguel-Etayo, P., Martínez, J. A., Flores-Rojas, K., Vázquez-Cobela, R., Luque, V., Miguel-Berges, M. L., . . . Babio, N. (2023). Associations Between Eating Speed, Diet Quality, Adiposity, and Cardiometabolic Risk Factors. *The Journal of Pediatrics*, 252, 31-39.e1. <https://doi.org/10.1016/j.jpeds.2022.08.024>

Garcidueñas-Fimbres, T. E., Paz-Graniel, I., Nishi, S. K., Salas-Salvadó, J., & Babio, N. (2021). Eating Speed, Eating Frequency, and Their Relationships with Diet Quality, Adiposity, and Metabolic Syndrome, or Its Components. *Nutrients*, 13(5), 1687. <https://doi.org/10.3390/nu13051687>

Gesundheitsfonds Steiermark (2023). *Studie zur Mittagsverpflegung in steirischen Volks-, Mittel- und Sonderschulen mit Ganztagesform. Studienbericht*. https://gesundheitsfonds-steiermark.at/wp-content/uploads/2023/08/Bericht_Studie-zur-Mittagsverpflegung-in-steirischen-VS-MS-ASO-mit-GTS_Druckfassung.pdf

Hingle, M. D., O'Connor, T. M., Dave, J. M., & Baranowski, T. (2010). Parental involvement in interventions to improve child dietary intake: a systematic

- review. *Preventive Medicine*, 51(2), 103–111.
<https://doi.org/10.1016/j.ypmed.2010.04.014>
- Hundeshagen, C., Rosmann, H., & Lindenmeier, J. (2024). The effect of obligatory versus voluntary school food standard implementation on the fulfillment of the school food standard requirements in Germany. *NFS Journal*, 37, 100197.
<https://doi.org/10.1016/j.nfs.2024.100197>
- Kaba-Schönstein, L. (2022a). Gesundheitsförderung 1: Grundlagen. In Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) (Hrsg.), *Leitbegriffe der Gesundheitsförderung und Prävention. Glossar zu Konzepten, Strategien und Methoden*. <https://doi.org/10.17623/BZGA:Q4-i033-1.0>
- Kaba-Schönstein, L. (2022b). Gesundheitsförderung 2: Entwicklung vor Ottawa 1986. In Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) (Hrsg.), *Leitbegriffe der Gesundheitsförderung und Prävention. Glossar zu Konzepten, Strategien und Methoden*. <https://doi.org/10.17623/BZGA:Q4-i034-1.0>
- Kammer für Arbeiter und Angestellte für Niederösterreich (2020). *Teilzeitbeschäftigung in Niederösterreich. „Teilzeit - ist das wirklich mein Wunsch?“...*
https://noe.arbeiterkammer.at/service/zeitschriftenundstudien/arbeitsundwirtschaft/TZ_in_NOe_Endbericht_finale_Version.pdf
- Kerschbaumer, R., Murko, M.-T., Stauber, E., Keßler, U., & Angele, C. M. (2021). Schulverpflegung im Spannungsfeld von Messen und Maßhalten. Einfach günstig versus nachhaltig modern. *Haushalt in Bildung & Forschung*, 10(1-2021), 96–111. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v10i1.07>
- Kersting, M., & Sievers, E. (2018). Stillen und mögliche Geschmacksprägung. Breastfeeding and potential sensory imprinting. *Bundesgesundheitsblatt, Gesundheitsforschung, Gesundheitsschutz*, 61(8), 971–976.
<https://doi.org/10.1007/s00103-018-2763-6>
- Kolonovits, J. (2022). *Verpflegungsstruktur an österreichischen Schulen ab Sekundarstufe I. Bundesweite Analyse (der Verpflegungsstruktur) im zeitlichen Verlauf mit speziellem Fokus auf die aktuelle Situation der Covid-Pandemie*. Masterarbeit. Universität Wien.
https://www.sipcan.at/files/ugd/4eb17a_17b64256c1414c5fbf9fd48aeffbbaa86.pdf
- Kuntz, B., Waldhauer, J., Zeiher, J., Finger, J. D., & Lampert, T. (2018). Soziale Unterschiede im Gesundheitsverhalten von Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Querschnittergebnisse aus KiGGS Welle 2. *Journal of Health Monitoring*, (3). <https://doi.org/10.17886/RKI-GBE-2018-067>
- Leiner, D. (2025). SoSci Survey (Version 3.7.03) [Computer software].
<https://www.sosicisurvey.de>

- Liberali, R., Kupek, E., & Altenburg de Assis, M. A. (2020). Dietary Patterns and Childhood Obesity Risk: A Systematic Review. *Childhood Obesity (Print)*, 16(2), 70–85. <https://doi.org/10.1089/chi.2019.0059>
- Lundborg, P., Rooth, D. O., & Alex-Petersen, J. (2022). Long-Term Effects of Childhood Nutrition: Evidence from a School Lunch Reform. *The Review of Economic Studies*, 89(2), 876–908. <https://doi.org/10.1093/restud/rdab028>
- Martin, A., Booth, J. N., Laird, Y., Sproule, J., Reilly, J. J., & Saunders, D. H. (2018). Physical activity, diet and other behavioural interventions for improving cognition and school achievement in children and adolescents with obesity or overweight. *The Cochrane Database of Systematic Reviews*, 3(3), CD009728. <https://doi.org/10.1002/14651858.CD009728.pub4>
- Meier-Gräwe, U. (2020). Lern- und Lebensort Schule. *Haushalt in Bildung & Forschung*, 9(2-2020), 49–59. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v9i2.04>
- Merlo, C., Smarsh, B. L., & Xiao, X. (2023). School Nutrition Environment and Services: Policies and Practices That Promote Healthy Eating Among K-12 Students. *The Journal of School Health*, 93(9), 762–777. <https://doi.org/10.1111/josh.13365>
- Micha, R., Karageorgou, D., Bakogianni, I., Trichia, E., Whitsel, L. P., Story, M., Peñalvo, J. L., & Mozaffarian, D. (2018). Effectiveness of school food environment policies on children’s dietary behaviors: A systematic review and meta-analysis. *PloS One*, 13(3), e0194555. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0194555>
- Mitterer, K., Hochhodlinger, N., & Seisenbacher, M. (2022). *Ausbaupotentiale in der schulischen und außerschulischen Tagesbetreuung. Status Quo und Voraussetzungen für einen weiteren Ausbau* (Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien, Hrsg.). https://www.arbeiterkammer.at/interessenvertretung/arbeitundsoziales/bildung/Ausbaupotentiale_Tagesbetreuung_20220927.pdf
- Murray, C. J. L., Aravkin, A. Y., Zheng, P., Abbafati, C., Abbas, K. M., Abbasi-Kangevari, M., Abd-Allah, F., Abdelalim, A., Abdollahi, M., Abdollahpour, I., Abegaz, K. H., Abolhassani, H., Aboyans, V., Abreu, L. G., Abrigo, M. R. M., Abualhasan, A., Abu-Raddad, L. J., Abushouk, A. I., Adabi, M., . . . Lim, S. S. (2020). Global burden of 87 risk factors in 204 countries and territories, 1990–2019: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2019. *The Lancet*, 396(10258), 1223 – 1249. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(20\)30752-2](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(20)30752-2)
- Müller, K., Libuda, L., Gawehn, N., Drossard, C., Bolzenius, K., Kunz, C., & Kersting, M. (2013). Effects of lunch on children’s short-term cognitive functioning: a randomized crossover study. *European Journal of Clinical Nutrition*, 67(2), 185–189. <https://doi.org/10.1038/ejcn.2012.209>

- Oostindjer, M., Aschemann-Witzel, J., Wang, Q., Skuland, S. E., Egeland, B., Amdam, G. V., Schjøll, A., Pachucki, M. C., Rozin, P., Stein, J., Almlí, V. L., & Van Kleef, E. (2017). Are school meals a viable and sustainable tool to improve the healthiness and sustainability of children's diet and food consumption? A cross-national comparative perspective. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(18), 3942–3958. <https://doi.org/10.1080/10408398.2016.1197180>
- Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (o.D.). *Gemeinschaftsverpflegung. Kindergartenverpflegung*. <https://www.richtigessenvonanfangen.at/de/fachwissen/gemeinschaftsverpflegung/>
- Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (2017). *Ernährungsempfehlungen. für Kinder im Alter von 4 bis 10 Jahren*. https://www.richtigessenvonanfangen.at/wp-content/uploads/2023/10/2020-02-28_Ernaehrungsempfehlungen_4-10_Jaehrige_FINAL.pdf
- Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (2019). *Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen. Ausführliche Begleitinformationen zur Checkliste für die Schulverpflegung*. https://www.richtigessenvonanfangen.at/wp-content/uploads/2023/09/REVAN_Checkliste_Schulverpflegung_Begleitdokument_BF_08_2021_final.pdf
- Park, M. H., Falconer, C., Viner, R. M., & Kinra, S. (2012). The impact of childhood obesity on morbidity and mortality in adulthood: a systematic review. *Obesity reviews*, 13(11), 985-1000. <https://doi.org/10.1111/j.1467-789X.2012.01015.x>
- Pastorino, S., Springmann, M., Backlund, U., Kaljonen, M., Singh, S., Hunter, D., Vargas, M., Milani, P., Bellanca, R., Eustachio Colombo, P., Makowicz Bastos, D., Manjella, A., Wasilwa, L., Wasike, V., & Bundy, D. A. P. (2023). *School meals and food systems: Rethinking the consequences for climate, environment, biodiversity, and food sovereignty*. Discussion Paper. London School of Hygiene & Tropical Medicine <https://doi.org/10.17037/PUBS.04671492>
- Patton, G. C., Sawyer, S. M., Santelli, J. S., Ross, D. A., Afifi, R., Allen, N. B., Arora, M., Azzopardi, P., Baldwin, W., Bonell, C., Kakuma, R., Kennedy, E., Mahon, J., McGovern, T., Mokdad, A. H., Patel, V., Petroni, S., Reavley, N., Taiwo, K., . . . Viner, R. M. (2016). Our future: a Lancet commission on adolescent health and wellbeing. *Lancet (London, England)*, 387(10036), 2423–2478. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(16\)00579-1](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(16)00579-1)
- Paulus, P., & Dadaczynski, K. (2024). Gesundheitsförderung und Schule. *Leitbegriffe der Gesundheitsförderung und Prävention. Glossar zu Konzepten, Strategien und Methoden*. <https://doi.org/10.17623/BZGA:Q4-I051-3.0>
- Pecher, M., & Strohner-Kästenbauer, H. (2016). *Leitlinie für eine ausgewogene und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Niederösterreich. Teil 3 Für die Verpflegung in der Schule und im Hort* („Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH,

- Hrsg.).
https://www.noetutgut.at/fileadmin/user_upload/noetutgutmedia/Downloads/Vitalkueche/Gemeinschaftsverpflegung_Leitlinie_Schule.pdf
- Peinelt, V. (2024). *Produktionssysteme in der Gemeinschaftsgastronomie*.
<https://ewd-gastro.jimdoweb.com/schule/produktionssysteme/>
- Pietrobelli, A., & Agosti, M. (2017). Nutrition in the First 1000 Days: Ten Practices to Minimize Obesity Emerging from Published Science. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 14(12).
<https://doi.org/10.3390/ijerph14121491>
- Quirgst, H., Zöbinger, H., Bruckmüller, M. U., Dvorak, B., & Dieminger-Schnürch, B. (2025). *Ernährung in der Schwangerschaft. Programm „Richtig essen von Anfang an!“* (2. Auflage, 1. aktualisierte Ausgabe) (AGES, BMASGPK, DVSV, Hrsg.).
https://www.richtigessenvonanfangen.at/wp-content/uploads/2025/07/2025_06_06_Ernaehrung_in_der_Schwangerschaft_U_pdate_2023_barrierefrei_mit-LM-Tabelle_final.pdf
- Research Consortium for School Health and Nutrition (2025). *The current state, benefits, and exemplary models of school meal programmes in the European Union. A report following 19th meeting of Child Guarantee coordinators on school meals*. https://employment-social-affairs.ec.europa.eu/document/download/f375b3a0-3821-4dbf-9ef8-ec620a335aca_en?filename=School%20Meals%20EU%20report%2020250312.pdf
- Schröder, M., Müller, K., Falkenstein, M., Stehle, P., Kersting, M., & Libuda, L. (2015). Short-term effects of lunch on children's executive cognitive functioning: The randomized crossover Cognition Intervention Study Dortmund PLUS (CogniDo PLUS). *Physiology & Behavior*, 152(Pt A), 307–314.
<https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2015.09.025>
- Schröder, M., Müller, K., Falkenstein, M., Stehle, P., Kersting, M., & Libuda, L. (2016). Lunch at school and children's cognitive functioning in the early afternoon: results from the Cognition Intervention Study Dortmund Continued (CoCo). *The British Journal of Nutrition*, 116(7), 1298–1305.
<https://doi.org/10.1017/S0007114516002932>
- Simmonds, M., Llewellyn, A., Owen, C. G., & Woolacott, N. (2016). Predicting adult obesity from childhood obesity: a systematic review and meta-analysis. *Obesity Reviews: an Official Journal of the International Association for the Study of Obesity*, 17(2), 95–107. <https://doi.org/10.1111/obr.12334>
- Sobek, C., Ober, P., Abel, S., Spielau, U., Kiess, W., Meigen, C., Poulain, T., Igel, U., Vogel, M., & Lipek, T. (2021). Purchasing Behavior, Setting, Pricing, Family: Determinants of School Lunch Participation. *Nutrients*, 13(12), 4209.
<https://doi.org/10.3390/nu13124209>

- Sommer, J. (2018). *Evaluierung der Verpflegungssituation an österreichischen Schulen mit Schwerpunkt Mittagstisch*. Masterarbeit. Universität Wien.
https://www.sipcan.at/files/ugd/a6b52e_34940997adea4803886ec6a5a50c08ee.pdf
- Spahn, J. M., Callahan, E. H., Spill, M. K., Wong, Y. P., Benjamin-Neelon, S. E., Birch, L., Black, M. M., Cook, J. T., Faith, M. S., Mennella, J. A., & Casavale, K. O. (2019). Influence of maternal diet on flavor transfer to amniotic fluid and breast milk and children's responses: a systematic review. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 109(Suppl_7), 1003S-1026S.
<https://doi.org/10.1093/ajcn/nqy240>
- Spill, M. K., Trivedi, R., Thorig, R. C., Balalian, A. A., Schwartz, M. B., Gundersen, C., Odoms-Young, A., Racine, E. F., Foster, M. J., Davis, J. S., & MacFarlane, A. J. (2024). Universal Free School Meals and School and Student Outcomes: A Systematic Review. *JAMA Network Open*, 7(8), e2424082.
<https://doi.org/10.1001/jamanetworkopen.2024.24082>
- Splane, E. C., Rowland, N., & Mitra, A. (2024). *Psychology of eating. From biology to culture to policy* (3rd edition). London: Routledge.
<https://doi.org/10.4324/9781032621401>
- Stadt Wien (o.D.). *Projekt „Wassertrinken in Schulen“*.
<https://www.wien.gv.at/umwelt/projekt-wassertrinken-in-schulen>
- Statistik Austria (2021). *Urban-Rural-Typologie. Stand 2021. Methodik*.
<https://www.statistik.at/fileadmin/pages/453/urbanRuralTypologie.pdf>
- Statistik Austria (2023). *Zeitverwendung 2021/22. Ergebnisse der Zeitverwendungserhebung*. Wien.
https://www.statistik.at/fileadmin/user_upload/ZVE_2021-22_barrierefrei.pdf
- Statistik Austria (2024). *Schulen 2023/24 nach Gemeinden und Schultypen*.
https://www.statistik.at/fileadmin/pages/441/6_-_Schulen_nach_GEMNR23.ods
- Statistik Austria (2025). *Bildung in Zahlen. 2023/2024. Schlüsselindikatoren und Analysen*. Wien. <https://www.statistik.at/fileadmin/publications/BiZ-2023-24.pdf>
- United States Department of Agriculture Food and Nutrition Service (2019). *School Nutrition and Meal Cost Study. Summary of Findings*. https://fns-prod.azureedge.us/sites/default/files/resource-files/SNMCS_Summary-Findings.pdf
- Valenzuela, M. J., Waterhouse, B., Aggarwal, V. R., Bloor, K., & Doran, T. (2021). Effect of sugar-sweetened beverages on oral health: a systematic review and meta-analysis. *European Journal of Public Health*, 31(1), 122–129.
<https://doi.org/10.1093/eurpub/ckaa147>
- Von Philipsborn, P., Stratil, J. M., Burns, J., Busert, L. K., Pfadenhauer, L. M., Polus, S., Holzapfel, C., Hauner, H., & Rehfues, E. (2019). Environmental interventions

- to reduce the consumption of sugar-sweetened beverages and their effects on health. *The Cochrane Database of Systematic Reviews*, 6(6), CD012292. <https://doi.org/10.1002/14651858.CD012292.pub2>
- Wakolbinger, M. (2025). *Was ist Adipositas?* <https://www.adipositas-austria.org/was-ist-adipositas.html>
- Wang, K., Niu, Y., Lu, Z., Duo, B., Effah, C. Y., & Guan, L. (2023). The effect of breakfast on childhood obesity: a systematic review and meta-analysis. *Frontiers in Nutrition*, 10, 1222536. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1222536>
- Waterschools. (2025). Home. Key benefits of Waterschools. <https://www.waterschools.eu/>
- Weigand, L. (2024). *Die Verpflegungsstruktur an österreichischen Schulen ab Sekundarstufe I unter Berücksichtigung der Mülltrennung und der bevorstehenden Pfandpflicht 2025. Eine bundesweite Analyse.* Masterarbeit. Universität Wien. https://www.sipcan.at/_files/ugd/4eb17a_094003a00f444bcaa3868fc52e236613.pdf
- World Health Organization (1986). *Ottawa-Charta zur Gesundheitsförderung.* https://gesundheitsfördernde-hochschulen.aau.at/wp-content/uploads/2021/12/Ottawa_Charter_1986.pdf
- World Health Organization (1997). *Erste Konferenz des Europäischen Netzwerks Gesundheitsfördernde Schulen. Die gesundheitsfördernde Schule - eine Investition in Bildung, Gesundheit und Demokratie.* Konferenzresolution. Thessaloniki-Halkidiki. <https://iris.who.int/handle/10665/107850>
- World Health Organization (2024a). *Obesity and overweight.* <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- World Health Organization (2024b). *WHO European Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI). A brief review of results A brief review of results from round 6 of COSI (2022–2024) from round 6 of COSI (2022–2024).* https://www.who.int/docs/librariesprovider2/default-document-library/fs_cosi-round-6_-final.pdf?sfvrsn=1e31aee8_5&download=true
- World Health Organization (2025). *Neue Daten: Jedes Jahr verursachen nichtübertragbare Krankheiten 1,8 Mio. vermeidbare Todesfälle und kosten 514 Mrd. US-\$, wie ein neuer Bericht von WHO/Europa zeigt.* <https://www.who.int/europe/de/news/item/27-06-2025-new-data--noncommunicable-diseases-cause-1-8-million-avoidable-deaths-and-cost-us-514-billion-USD-every-year--reveals-new-who-europe-report>
- Wu, A. J., & Oken, E. (2023). Developmental Contributions to Obesity: Nutritional Exposures in the First Thousand Days. *Gastroenterology Clinics of North America*, 52(2), 333–345. <https://doi.org/10.1016/j.gtc.2023.02.001>

10Anhang

10.1 Fragebogen

Seite 01

E

Guten Tag, mein Name ist ~~Aline Gernstner/Martina Hammer~~ und ich bin Masterstudentin an der (Medizinischen) Universität Wien im Bereich Public Health/Ernährungswissenschaften.

Im Zuge meiner Masterarbeit führe ich in Zusammenarbeit mit ~~Herrn Dr. Manuel Schütz~~ vom ~~Vergewaltigungsmedizinischen Institut GIPSAN~~ eine Untersuchung zur Verpflegungssituation sowie den gesundheitsförderlichen Maßnahmen an österreichischen Volksschulen durch, weil es zu diesen wichtigen Themen bisher kein bundesweites Wissen gibt.

Ihre Volksschule wurde zufällig aus allen österreichischen Volksschulen ausgewählt. Ich möchte Sie bitten, mir beim Abschluss meines Masterstudiums zu helfen und mit mir meinen Fragebogen am Telefon zu besprechen. Könnten Sie mir dabei helfen?

Hätten Sie vielleicht jetzt gleich 10 Minuten Zeit, damit wir das Interview sofort gemeinsam umsetzen könnten?

Wenn nicht, würde ein späterer Zeitpunkt heute oder morgen für Sie besser passen?

Wenn ja:

Danke, dass Sie mich bei meiner Masterarbeit unterstützen.
Bevor wir starten, möchte ich Ihnen noch gerne ein paar Worte zum Datenschutz und zur Teilnahme erklären.

1. Die Teilnahme ist freiwillig und kann jederzeit ohne Angabe von Gründen abgebrochen werden.

2. Die Daten werden anonym erhoben. Somit ist keinerlei Rückschluss auf Sie und Ihre Schule möglich.

3. Das Projektteam unterliegt zudem auch der Verschwiegenheitspflicht.

Gibt es noch Fragen vorab? Dann können wir nun starten:

Ich bin einverstanden und stimme der Teilnahme zu.

kein Interview

1. Wie viele Kinder besuchen Ihre Schule?

Anzahl

2. Wie viele Mädchen (biologisches Geschlecht) besuchen Ihre Schule?

Anzahl

3. Wie viele Klassen gibt es an Ihrer Schule? (ALLE inkl Vorschule, Deutschförderklassen)

Anzahl

4. Wie viele Pädagog*innen arbeiten an Ihrer Schule?

Anzahl

5. Wie viele Freizeitpädagog*innen arbeiten an Ihrer Schule?

Anzahl

6. Gibt es an Ihrem Schulstandort auch andere Schultypen?

Ja

Nein

7. Welche Schultypen gibt es an Ihrem Schulstandort?

(Mehrfachnennungen möglich)

Mittelschule

Sonderschule

Polytechnische Schule

Allgemeinbildende höhere Schule

Berufsschule

Berufsbildende höhere Schule

Sonstige

8. Welche Schulform hat ihre Volksschule?

Halbtags-Volksschule ohne Nachmittagsbetreuungsoption

Halbtags-Volksschule mit Nachmittagsbetreuungsoption

offene Ganztags-Volksschule

verschränkte Ganztags-Volksschule

Sonstige

9. Wie viele Kinder gehen ca. in eine Nachmittagsbetreuung?

egal in welche NM Betreuung – in alle insgesamt

10. Von welcher/n Institution/en ist die Nachmittagsbetreuung, welche Ihre Volksschüler:innen nutzen, organisiert?**11. Findet die Nachmittagsbetreuung im Volksschulgebäude statt?**

Ja

Nein

Ich weiß es nicht**12. Wird in der Nachmittagsbetreuung ein Mittagstisch angeboten?**

Ja bei allen

Ja, aber nur in:

Nein, bei keiner

Ich weiß es nicht

13. Wer kocht das Mittagessen? (Mehrfachantworten möglich)

Externes Cateringunternehmen

Schulbuffetbetreiber*innen

Elternverein

Hortpersonal

Pädagog*innen

Freizeitpädagog*innen

Gasthaus

Senior*innenheim

Gemeindepersonal

Sonstige

Ich weiß es nicht

Mittagstisch

NUR IM RAHMEN DER VOLKSSCHULE ORGANISIERT !!!!!

14. An wie vielen Schultagen pro Woche wird ein Mittagstisch angeboten?

0

1

2

3

4

5

Ich weiß es nicht

**15. Aus welchen Gründen wird kein Mittagstisch angeboten?
(Mehrfachnennungen möglich)**

Halbtägig geführte Volksschule

Keine rechtliche Verpflichtung

Kein passender Anbieter

Zu wenig Bedarf

Umsetzung allgemein zu teuer (Bsp. Personal, Betriebskosten...)

Essenspreise zu teuer

Keine passende Ausstattung vor Ort

Nachmittagsbetreuung inkl. Mittagstisch wird andernorts angeboten

Sonstiges

Ich weiß es nicht

16. Wie viele Volksschüler*innen nutzen den Mittagstisch durchschnittlich?

ALLE VOLKSSCHÜLERINNEN – AUCH BEI ZUSAMMENLEGUNG VON ZWEI SCHULEN –
KEINE KIGA ODER ANDERE KINDER !!!!

Anzahl:

**17. Ist für die Teilnahme am Mittagstisch der Besuch der
Nachmittagsbetreuung verpflichtend?**

Ja

Nein

Ich weiß es nicht

**18. Wie viele Pädagog*innen bzw. Freizeitpädagog*innen nutzen den
Mittagstisch durchschnittlich für ihre persönliche Mittagsverpflegung?**

Anzahl:

question("M005")

**19. Essen die Pädagog*innen bzw. die Freizeitpädagog*innen gemeinsam
mit den Schüler*innen?**

Ja

Nein

Ich weiß es nicht

**20. Welches System wird für den Mittagstisch verwendet?
(Mehrfachnennung möglich)**

Tiefgekühltes Essen, das angeliefert wird (Cook & Freeze)

Gekühltes Essen, das angeliefert wird (Cook & Chill)

Warmverpflegung, die angeliefert wird (Cook & Hold)

Warmverpflegung, die vor Ort gekocht wird (Cook & Serve)

Warmverpflegung, die extern gekocht und extern konsumiert wird

Sonstige

Ich weiß es nicht

21. Aus welcher Entfernung wird das Essen angeliefert?

Ungefähre Angabe in Kilometern

Unbekannt

22. Wer kocht das Mittagessen? (Mehrfachantworten möglich)

Externes Cateringunternehmen

Schulbuffetbetreiber*innen

Elternverein

Hortpersonal

Pädagog*innen

Freizeitpädagog*innen

Gasthaus

Senior*innenheim

Gemeindepersonal

Sonstige

Ich weiß es nicht

23. Wer ist für die Speiseplanzusammenstellung verantwortlich?

(Mehrfachnennung möglich)

Externes Cateringunternehmen

Schulbuffetbetreiber*innen

Schulleiter*in

Elternverein

Hortpersonal

Pädagog*innen

Freizeitpädagog*innen

Sekretariat

Gasthaus

Senior*innenheim

Gemeindepersonal

Sonstige

Ich weiß es nicht

24. Welche der folgenden Aspekte werden bei der Speiseplanzusammenstellung berücksichtigt?

(Mehrfachnennung möglich)

Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien

Religionsspezifische Speisevorschriften wie koscher oder halal

Vegetarische Mahlzeiten

Vegane Mahlzeiten

Biologisch produzierte Lebensmittel

Fairtrade Produkte

Regionalität

Saisonalität

Altersgerechte Energie und Nährstoffversorgung

Reduktion von Lebensmittelverschwendung

Umweltfreundliche Verpackung der Lebensmittel (z.B. Mehrwegverpackungen)

Reduktion von Einwegplastik

Feedback der Schüler*innen

Leitlinien oder Qualitätsstandards zur Schulverpflegung

Zertifizierungen (wie ÖGE Gütesiegel oder SIPCAN)

Sonstige: (offen)

Ich weiß es nicht

25. Wer ist für die Speisenausgabe zuständig?

Selbstbedienung

Externes Cateringunternehmen

Schulbuffetbetreiber*innen

Elternverein

Hortpersonal

Pädagog*innen

Freizeitpädagog*innen

Schulleiter*in

Gasthaus

Senior*innenheim

Gemeindepersonal

Sonstige:

Ich weiß es nicht

26. Wie viele Hauptgerichte werden den Schüler*innen in der Regel pro Tag angeboten?

1

2

mehr als 2

Ich weiß es nicht

27. Müssen die Hauptgerichte im Voraus ausgewählt werden oder können sich die Schüler*innen bei der Ausgabe spontan entscheiden?

Im Voraus bestellen

Spontan auswählen

Ich weiß es nicht

28. Wie viel Zeit haben die Schüler*innen durchschnittlich, um zu essen?

Angabe in
Minuten:

29. Welche Getränke werden in der Regel beim Mittagstisch angeboten?

(Mehrfachauswahl möglich)

Kein Getränkeangebot

Leitungswasser

Mineralwasser

ungesüßte Tees

gesüßte Tees

Fruchtsäfte unverdünnt

Sirup / Verdünnsaft

gespritzte Fruchtsäfte

Limonade

Milch bzw. Milchgetränke

Sonstiges:

Ich weiß es nicht

30. Gibt es einen Speisesaal an Ihrer Schule, in dem das Mittagessen gegessen wird?

Ja

Nein

Ich weiß es nicht

31. Wie viele Plätze gibt es im Speisesaal?

Anzahl:

32. Wo essen die angemeldeten Schüler*innen das angebotene Mittagessen?

Hort

Speisesaal einer andere Schule

Klassenzimmer

Gasthaus

Senior*innenheim

Sonstige:

Ich weiß es nicht

33. Welche der folgenden Faktoren würden Ihnen helfen, das Mittagstischangebot an Ihrer Schule zu verbessern?

(Mehrfachauswahl möglich)

Verbesserung der Räumlichkeiten durch bauliche Maßnahmen

Bessere räumliche Ausstattung

Mehr Personalressourcen

Subvention der Preise des Mittagstisches

Unterstützung bei der Zusammenarbeit mit externen Cateringunternehmen oder Lieferanten

Unterstützung bei der Speiseplangestaltung

Informationen zu Richtlinien, Qualitätsstandards oder Checklisten zur Umsetzung des Mittagstisches

Verbesserung der Kommunikation und Kooperation mit den Schüler*innen

Verbesserung der Kommunikation und Kooperation mit den Eltern

Sonstige:

Keine

34. Ist der Mittagstisch an Ihrer Schule aktuell durch eine externe Kontrolle für ein gesundheitsförderliches Angebot ausgezeichnet?

Ja

Nein

Ich weiß es nicht

35. Von welcher Institution bzw. von wem wurde der Mittagstisch ausgezeichnet?

Pausenverkauf

36. Gibt es an Ihrem Schulstandort ein Schulbuffet bzw. einen Pausenverkauf?

Ja

Nein

37. Dürfen Ihre Volksschüler*innen dort einkaufen?

Ja

Nein

38. Wer betreibt den Pausenverkauf?

Externes Cateringunternehmen

Schulbuffetbetreiber*innen

Elternverein

Schulwart*in

Pädagog*innen

Freizeitpädagog*innen

Hortpersonal

Schüler*innen

Bäckerei

Gemeindepersonal

Sonstige:

Ich weiß es nicht

39. Wie wird der Pausenverkauf aus Ihrer Sicht von Ihren Schüler*innen frequentiert?

Sehr gut

Gut

Mittelmäßig

Schlecht

Sehr schlecht

40. Ist der Pausenverkauf an Ihrer Schule aktuell durch eine externe Kontrolle für ein gesundheitsförderliches Angebot ausgezeichnet?

Ja

Nein

Ich weiß es nicht

41. Von welcher Institution bzw. von wem wurde der Pausenverkauf ausgezeichnet?

Automaten

42. Wie viele Kaltgetränkeautomaten gibt es an Ihrem Schulstandort?

0

1

2

3 oder mehr

43. Ist der Kaltgetränkeautomat für Ihre Volksschüler*innen zugänglich?

Ja

Nein

44. Wer betreibt den Kaltgetränkeautomat?

Externes Cateringunternehmen

Schulbuffetbetreiber*in

Elternverein

Schulwart*in

Pädagog*innen

Freizeitpädagog*innen

Hortpersonal

Schulleiter*in

Schüler*innen

Bäckerei

Gemeindepersonal

Sonstige:

Ich weiß es nicht

45. Ist der Kaltgetränkeautomat an Ihrer Schule aktuell durch eine externe Kontrolle für ein gesundheitsförderliches Angebot ausgezeichnet?

Ja

Nein

46. Von welcher Institution bzw. von wem wurde der Kaltgetränkeautomat ausgezeichnet?

47. Wie viele Heißgetränkeautomat gibt es an Ihrem Schulstandort?

- 0
- 1
- 2
- 3 oder mehr

48. Ist der Heißgetränkeautomat für Ihre Volksschüler*innen zugänglich?

- Ja
- Nein

49. Wie viele Snackautomat gibt es an Ihrem Schulstandort?

- 0
- 1
- 2
- 3 oder mehr

50. Ist der Snackautomat für Ihre Volksschüler*innen zugänglich?

- Ja
- Nein

51. Gibt es sonstige Initiativen für eine Jause oder Pausenverpflegung der Schüler*innen am Vormittag? (z.B. Schulobstprogramm, Schulmilchprogramm, gemeinsame gesunde Jause organisiert durch Elternverein...)

Ja

Nein

Ich weiß es nicht

Verpflegungsmöglichkeiten im Umkreis

52. Wie viele Möglichkeiten haben Ihre Schüler*innen, im Umkreis von 250m um das Schulgebäude, Lebensmittel einzukaufen (z.B. Supermarkt, Bäckerei...)?

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11 oder mehr

Ich weiß es nicht

53. Um welche Betriebe handelt es sich?

(Mehrfachnennungen möglich)

Supermarkt

Bäckerei

Imbissstand (z.B. Würstelstand, Döner-Imbiss, Pizza-Imbiss)

Restaurant

Fast-Food-Kette

Fleischerei

Dorfladen

Sonstige:

Ich weiß es nicht

Gesundheitsförderungsangebote

54. Gibt es seit den letzten 2 Jahren Angebote zur Gesundheitsförderung und/oder Primärprävention an Ihrer Schule?

Ja

Nein

Ich weiß es nicht

55. Was hindert Sie an der Umsetzung von Maßnahmen zur Gesundheitsförderung und/oder Primärprävention?

(Mehrfachnennung möglich)

- kein Interesse
- Finanzielle Ressourcen
- Zeitliche Ressourcen der Schulleitung
- Zeitliche Ressourcen der Lehrpersonen
- Zeitliche Ressourcen im Schulalltag
- Fehlendes Personal
- mangelndes Wissen/Qualifikation der Lehrpersonen
- Räumliche Strukturen der Schule
- Örtliche Strukturen und örtliche Ressourcen der Schule
- Materielle Ressourcen
- interne Verantwortliche finden zB Team Gesundheitsförderung
- Lehrpersonen motivieren gesundheitsförderliche Maßnahmen zu initiieren/umzusetzen
- Persönliches Interesse der Lehrpersonen: Stichwort Konkurrenz zum Bildungsauftrag
- Umsetzung der Theorie in die Praxis (zB Gelerntes bei Fortbildung oder Unterlagen)
- Nachhaltigkeit der Projekte
- Motivation der Schüler:innen
- Motivation der erziehungsberechtigten Personen
- Konkurrenzdenken zwischen Lehrpersonen
- Konkurrenzdenken zwischen Schulen
- Konkurrenzdenken zwischen Schüler:innen
- Weitergabe + Kommunikation von Informationen zwischen Lehrpersonen
- Umsetzung im aktuellen österreichischen Schulsystem
- politische Struktur und staatliche Regulierungen
- Fehlende Informationen über vorhandenes gesundheitsförderliches Angebot (Stichwort Netzwerk)
- Mitbestimmung und Mitsprache aller wichtigen Akteur:innen (Schüler:innen, Lehrer:innen, erziehungsberechtigte Personen)
- Sonstige

56. Zu welchen Themen werden bei Ihnen gesundheitsförderliche und/oder primärpräventive Maßnahmen umgesetzt?

(Mehrfachnennung möglich)

- Ernährung
- Bewegung
- Schlafgesundheit
- Zahngesundheit
- Suchtprävention
- Resilienz und Copingstrategien
- Persönlichkeitsentwicklung
- Problemlösungs- und Konfliktbewältigungsstrategien
- soziale Gerechtigkeit bzw. Chancengleichheit
- Stressprävention
- Gesundheitskompetenz
- Gewaltprävention
- Unfallprävention
- Hygiene
- Sonnenschutz
- Mobbingprävention
- Sexualpädagogik
- Mediennutzung/digitale Gesundheit
- Umwelt und Klima
- Diversität und Kommunikation
- Lehrer*innengesundheit
- Gesundes Arbeits- und Lernklima, Lernkompetenz
- Sonstige

question("G004")

57. Ist Ihre Schule mit einem gesundheitsförderlichen und/oder primärpräventiven Gütesiegel wie „Gesunde Schule“, „Gesunde Volksschule“, „Bewegte Schule“ etc. ausgezeichnet?

Ja

Nein

Seite 47

Gue

58. Mit welchem/n Gütesiegel/n?

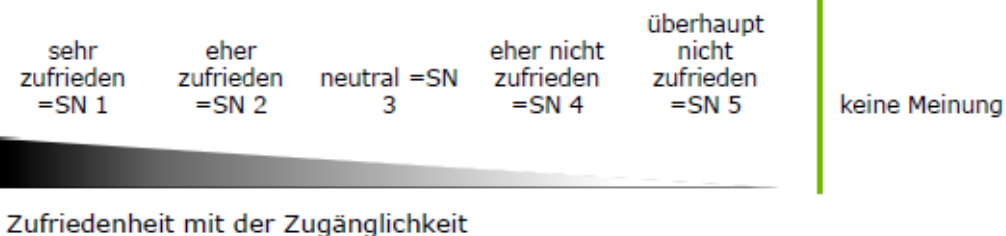
Seite 48

z

question("G006")

59. Wie zufrieden sind Sie generell mit der Zugänglichkeit der in Österreich angebotenen gesundheitsfördernden und primärpräventiven Maßnahmen?

(nach Schulnoten: 1 = sehr zufrieden, 5 = überhaupt nicht zufrieden)



60. Beschreiben Sie bitte kurz warum Sie die Zugänglichkeit mit der genannten Schulnote bewertet haben:

Begründung

Abschlussfragen

61. Seit wann leiten Sie diese Schule?

Dauer in Jahren

62. Wie alt sind Sie?

Alter

63. Welchem Geschlecht ordnen Sie sich zu?

männlich

weiblich

divers

Sonstige

Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit genommen haben für das Interview! Ihre Antworten helfen sehr dabei, ein besseres Bild von der Verpflegungssituation und der Gesundheitsförderung an österreichischen Volksschulen zu bekommen.

Falls Sie noch weitere Fragen haben sollten, können Sie mich oder Herrn Dr. Schätzer gerne kontaktieren.

Ich wünsche Ihnen noch einen schönen Tag und alles Gute für Ihre Volksschule!

Von der interviewenden Person nach Abschluss des Gespräches auszufüllen:

64. Warum wurde kein Interview durchgeführt?

Keine Angabe

Keine Zeit

Kein Interesse

Datenschutzbedenken

Fehlende Personalressourcen

Krankenstand der Schulleitung

Kontaktaufnahme mit Schule nicht möglich

sonstige

65. In welchem Bundesland befindet sich Ihre Schule?

Wien

Niederösterreich

Oberösterreich

Burgenland

Steiermark

Kärnten

Salzburg

Tirol

Vorarlberg

66. Wo befindet sich Ihre Schule?

Urban (1)

Regional (2)

Rural (3)

10.2 Nennungen Unterstützungsbedarf sonstige

Nennungen „sonstige Faktoren, die bei der Umsetzung des Mittagstisches helfen würden“

1. Auswahl der Speisen -> Multikulturelle Auswahl
2. Angebot müsste mit Standards übereinstimmen. Plastiktassen werden angeliefert bei Gourmet
3. weniger politischen Einfluss auf die Auswahl der Caterer, Mehr Auswahl und eigene Auswahl
4. Bessere Mengenplanung, Bessere Verwertung der Reste (Personal muss zahlen, darf nicht gespendet werden)
5. mehr Anbieter der Stadt Wien, mehr Wettbewerb
6. andere Lieferant, man möchte gern im Ort bleiben, auch wenn man mit dem Angebot nicht ganz zufrieden ist
7. Essensausgabepersonal hat katastrophale Arbeitsbedingungen -> moderne Sklaverei
8. selbst entscheiden welchen Anbieter -> würde ich nicht Gourmet nehmen wegen Qualität
9. Besseres Geschmacksangebot
10. mehr Auswahl, etwas klassischere Gerichte
11. Angebot sehr einfach, also mehr Auswahl
12. Subvention vor allem bei den Pädagog*innen
13. Rücksicht auf Feedback, wenn was nicht passt
14. mehr Transparenz beim Essenslieferanten, Nachhaltigkeiten
15. freiere Wahl bei Auswahl der Lieferanten
16. Allgemein Bundesweite Regeln zur Förderung, damit alle Kinder in Österreich ein gratis Mittagessen bekommen
17. Veränderung schon geplant -> eigene Küche mit Frischküche
18. Unterstützung im Zusammenhang mit Lebensmittelverschwendung
19. Speiseplangestaltung selbst machen - ist sehr einseitig und keine Wahlqualität, auch keine vegetarische/vegane Option
20. Auswahl selbst machen, damit regionaler Anbieter möglich -> derzeit keiner da der das macht ist
21. Essensregeln Einhaltung
22. mehr Feedbackkultur
23. eigene Schulküche
24. Thema Kosten ist ein großes Thema bei uns, Brennpunktschule, in der sich Eltern das Essen nicht leisten können
25. wenn Kinder Essen essen, dass gesund ist
26. Strategie für die Lebensmittelverschwendung

27. Hort-Neuetablierung -> Organisation sehr viel einfacher, weniger Bürokratie mit verschiedenen Institutionen
28. Auswahl auf das Personal der NB
29. anderer Essenslieferant von näherer Umgebung
30. anderes Essen also anderes Menü
31. den Kindern mehr Zeit zum Essen bieten
32. deutschsprechendes Personal / Wahl des Lieferanten, weil mehr frische Sachen etc. wichtig wären
33. Speiseplan kindgerechter -> Eltern essen viel nicht
34. wenn wir Speisesaal benutzen dürften -> da POLY drinnen
35. Speisesaal vor Ort -> keine Wege, Personal die die Ausspeisung betreut
36. Essen von näher her -> wahnsinniger Anfahrtsweg/frisch gekocht!
37. Rückzugsort für Kinder, die mal auch ruhiger sein wollen
38. anderer Caterer
39. Vorgaben zu Inhaltsstoffen, die nicht ins Mittagessen rein dürfen sollen für Volksschulen, Qualität ist hier nicht sehr gut
40. Gemeinsamere Essenszeit, mehr Tischkultur beim Essen, was sich am Standort sehr schlecht umsetzen lässt
41. dass nicht die Gemeinde nach Geld entscheidet, sondern nach Sinnhaftigkeit
42. es funktioniert prinzipiell alles sehr gut aber frisch gekocht wäre uns lieber
43. Essen vom Krankenhaus wird überhaupt nicht von den Kindern angenommen, es bleibt viel übrig und man muss viel extra dazu kochen (Nudeln...) was ein enormer Aufwand ist; kein Kochunterricht mehr weil in der Küche das Mittagessen stattfindet
44. Selber kochen mit den Kindern wäre ganz toll
45. Schulleitung hat nichts mit dem Essen zu tun - extra organisierter Hort, daher hier kein Einblick
46. Speiseplan kindgerechter
47. Hort wird ausgelagert ab nächstem Jahr und neu gebaut
48. Kommunikation mit Gemeinde
49. vor allem bei der Bestellung des Essens Probleme - Kinder mit Migrationshintergrund haben Probleme mit dem Online-Bestellsystem, das sehr kompliziert ist, da muss oft die Sekretärin unterstützen, sonst könnten diese Kinder kein Essen bestellen
50. Wunsch nach Küche an der Schule
51. bekommen Veränderung, gehen dann nächstes Jahr ins Restaurant nebenan