

Auswertung der Umfrage „Nachhaltigkeit und Qualität der Schulverpflegung in Augsburg“ von 2023

Welche Perspektiven und Präferenzen zu Schulverpflegung und nachhaltiger Ernährung haben Augsburgs Schülerinnen und Schüler? Dieser Frage ging im Jahr 2023 die Fachstelle Biostadt in Kooperation mit der Hochschule Augsburg im Rahmen einer Bachelorarbeit nach. In einem Stadtratsbeschluss benannte die Stadt Augsburg bereits 2007 das Ziel, den Einsatz von Lebensmitteln in Bioqualität in der Schulverpflegung auf einen Anteil von 30 % zu erhöhen. Die Fachstelle Biostadt unterstützt Schulen und Verpflegungsverantwortliche bei der Umsetzung des Beschlusses.

Die Auswertung erfolgte aus allen vollständig ausgefüllten Fragebögen. Beantwortet wurden insgesamt 64 online-Fragebögen von Schülerinnen und Schülern der Klassenstufen 1 bis 12 aus 19 verschiedenen Schulen. Auf Grund der geringen Rückmeldequote sind die Ergebnisse der Befragung nicht repräsentativ. Gleichwohl liefern sie ein Stimmungsbild. Die Biostadt Augsburg möchte an dieser Stelle eine kurze Rückmeldung geben und bedankt sich bei den Teilnehmenden für ihre Mühen.

Eine kurze Zusammenfassung der Antworten

Wir gehen davon aus, dass sich überwiegend besonders interessierte Schülerinnen und Schüler zum Thema geäußert haben. Die Hälfte der Teilnehmenden isst leider aktuell ungern in der Schulmensa aufgrund des Geschmacks. Die meisten Teilnehmerinnen und Teilnehmer könnten sich allerdings vorstellen, unter bestimmten Bedingungen öfter in die Mensa zu gehen (Abb. 1, Teilauswahl aller möglichen Antworten, Mehrfachangabe möglich):

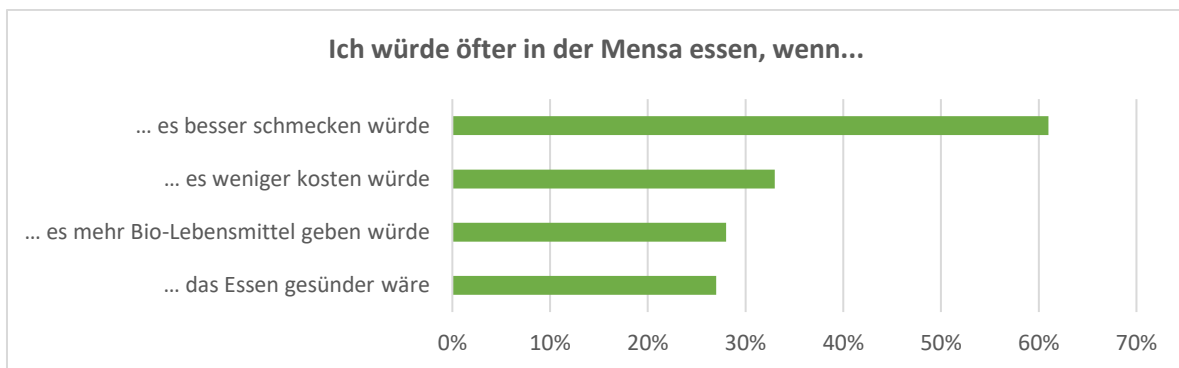


Abbildung 1

Den Befragten sind neben gutem Geschmack auch frisch gekochte Gerichte sehr wichtig. Mehr als 75 % empfinden Naturschutz, Klimaschutz und Tierschutz im Zusammenhang mit Ernährung als eher wichtig oder sehr wichtig. Und auch regionale, saisonale und biologisch angebaute Lebensmittel werden jeweils von etwa 70 % der Befragten als eher wichtig oder sehr wichtig angesehen (Abb. 2). Das Umweltbewusstsein spiegelt sich auch in der Beantwortung der Frage nach Bio-Lebensmitteln wider: Ein Anteil von 70 % der Schülerinnen und Schüler wünscht sich einen Bio-Anteil von 30 % oder mehr im Schulessen. Dabei wurden sowohl tierische als auch pflanzliche Bio-Lebensmittel als wichtig eingestuft. 73 % der Befragten wären bereit, für eine Mahlzeit mit Bio-Lebensmitteln mehr zu bezahlen.

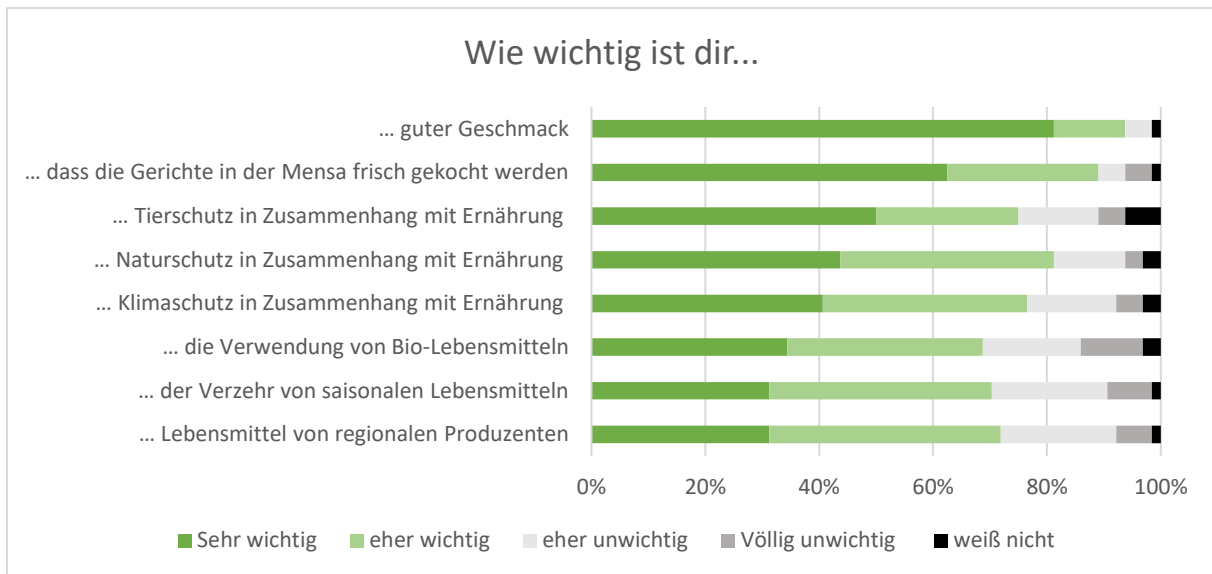


Abbildung 2

Konkrete Wünsche wurden auch geäußert: Jeweils etwa die Hälfte der Befragten hätten gerne ein zusätzliches Angebot von kleineren Portionen für weniger Geld, würden gerne eigene Lebensmittel in der Schule anbauen oder mehr über Hintergründe zu Ernährung und Landwirtschaft zu erfahren.

Fazit

Die Umfrage konnte leider nicht die gewünschte Reichweite erzielen. Für einen umfassenderen Blick über eine breite Schülerschaft hinweg müssten weitere Daten erhoben werden. Dies ist zum aktuellen Zeitpunkt nicht geplant. Bei den Teilnehmenden dieser Stichprobe war das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung ausgeprägt vorhanden.

Ausblick

Wer mehr über die Umfrage erfahren möchte, kann sich gerne an die Biostadt Augsburg unter biostadt@augzburg.de (Tel. 0821/324-7535) wenden.

Augsburger Schulen, Caterer und Küchenleitungen sind dazu eingeladen, sich durch die Fachstelle Biostadt Augsburg beraten zu lassen. Die Fachstelle steht dabei als Ansprechpartnerin für Fragen zum Einsatz von (mehr) Bio-Lebensmitteln zur Verfügung:

- Wie gelingt ein sanfter Einstieg in ein Bio-Angebot?
- Welche Anbieter und Lieferanten gibt es in der Region?
- Möchten wir eine Zertifizierung nach der neuen Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung?
- Wie kommunizieren wir das Thema in der Schulfamilie?

Ziel ist es, gemeinsam einen Bio-Anteil von 30 % in der Mittagsverpflegung zu erreichen. Einen Bio-Anteil zu etablieren, gelingt dabei mit Fleisch-freien Gerichten leichter auf Grund geringerer Preisunterschiede zwischen biologisch angebauten und konventionellen Lebensmitteln.

Motivation für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln: Abwechslungsreiche und vorwiegend vegetarische Gerichte anzubieten, ist zusätzlich klimafreundlich und gesundheitsfördernd für die Schülerinnen und Schüler. Eine Erweiterung des Bio-Angebots würde die Umweltauswirkungen der Schulverpflegung erheblich verbessern. Gleichzeitig kann Nachhaltigkeit in der Mensa sinnlich erfahren und damit im Alltag für die Schülerinnen und Schüler erlebbar werden. Die Schulmensa wird mit leckeren und gesunden Bio-Gerichten zum Lernort für eine nachhaltige Ernährung.