

Stephanie Grundmann, Britta Kutz & Nina Langen

Mensa-Talk: Partizipative Gestaltung einer nachhaltigen Schulverpflegung durch Kommunikation

Die Schulverpflegung hat ein hohes Potenzial für eine Transformation hin zu einer nachhaltigen Ernährung – wird jedoch von Lernenden nicht genug angenommen. Durch seinen partizipativen Ansatz stärkt der hier vorgestellte *Mensa-Talk* eine wertschätzende Kommunikation der Lernenden mit dem Essensanbieter. Ziel ist eine verbesserte Akzeptanz und damit Nutzung des Essensangebots durch die Möglichkeit der Mitgestaltung des Verpflegungsangebots.

Schlüsselwörter: *Mensa-Talk*, Partizipation, nachhaltige Ernährung, nachhaltige Schulverpflegung, Kommunikation mit dem Essensanbieter

Mensa Talk: Participatory design of sustainable school catering through communication

School catering has great potential for transformation towards sustainable nutrition but is not accepted enough by students. Through its participatory approach, the *Mensa-Talk* presented here promotes respectful communication between students and food providers. The aim is to improve acceptance and thus utilization of the food on offer by giving students the opportunity to help shape the catering menu.

Keywords: canteen talk, participation, sustainable nutrition, sustainable school catering, communication with the food provider

1 Nachhaltige Schulverpflegung, Ganztagschulen & Qualitätsstandards

Der Schulverpflegung wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE, 2023, S. 10) ein großes Transformationspotenzial hin zu einer nachhaltigen Ernährung bescheinigt, da sie sowohl gesundheitsförderlich als auch umweltfreundlich sein könnte und eine Vielzahl an denkbaren Teilnehmenden erreicht. Bis zum Jahr 2035 werden voraussichtlich an die 9,5 Millionen Schülerinnen und Schüler in Deutschland jährlich eine allgemeinbildende Schule besuchen (KMK, 2025, S. 30). Im Rahmen des Ganztagsunterrichtes hatten im Jahr 2023 etwas weniger als die Hälfte der Lernenden (ca. 45 %) ein Anrecht auf eine Mittagsverpflegung (KMK, 2023, S. 11), da sich laut KMK die Ganztagschulen u. a. dadurch definieren, dass täglich ein Mittagessen angeboten werden muss (KMK, 2023, S. 4). In den *Qualitätsstandards für die inklusive Berliner Ganztagschule* ist darüber hinaus explizit festgehalten, dass die Ernährungskultur sowie subjektive Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen bedacht und die

Schulverpflegung an deren Bedarfen ausgerichtet werden soll (Hilbig et al., 2021, S. 36). Damit alle Beteiligten an den verschiedenen Schulen diesem Anspruch gerecht werden und ein nachhaltiges Verpflegungsangebot ausgestalten können, unterstützt und rahmt der *DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung* diese unterschiedlichen Bedürfnisse und Wünsche (DGE, 2023, S. 15).

Das Transformationspotenzial der Schulverpflegung im Sinne der nachhaltigen Ernährung wird jedoch nicht vollumfänglich ausgeschöpft. Eine bundesweite Befragung zur Qualität hat aufgezeigt, dass der *DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung* nur in einem Viertel aller Schulen umgesetzt wird und lediglich ca. 50 % der Schulleitungen bekannt ist (Arens-Azevêdo et al., 2015, S. 52). Auch nehmen die Lernenden an weiterführenden Schulen seltener an der Mittagsverpflegung teil als in der Primarstufe (Richter et al., 2023; RKI, 2023). Ergebnisse aus Berlin bestätigen diese Tendenz, da hier nur ein Drittel (33,3 %) der Lernenden an den weiterführenden Schulen das Verpflegungsangebot wahrnimmt (Hennchen & Schäfer, 2024, S. 1). Die folgenden Beweggründe wurden primär von den Schülerinnen und Schülern in Berlin angegeben und decken sich mit den Ergebnissen aus dem Bericht zur Qualität der Schulverpflegung (Arens-Azevêdo et al., 2015, S. 86; Schäfer & Hennchen, 2022, S. 2, 5): Unzufriedenheit (1) mit dem Geschmack, (2) über das Aussehen und (3) über die Auswahl der Speisen. Außerdem wurde von ihnen mehrheitlich (93 %) der Wunsch geäußert, das Verpflegungsangebotes partizipativ mitgestalten zu dürfen (Schäfer & Hennchen, 2022, S. 3). Herausfordernd ist jedoch, dass Lernende in dem komplexen Bereich der nachhaltigen Ernährung und der Schulverpflegung selten über die notwendigen Kenntnisse und Handlungskompetenzen verfügen, um bspw. Unterschiede in den Zubereitungsformen und dem Geschmack zu reflektieren, zu bewerten und zu verbessern oder Feedback gegenüber dem Essensanbieter zielführend äußern zu können. Auch sind die Interessen der beiden Akteursgruppen nicht identisch, da bspw. die Rentabilität des Angebots kein Entscheidungskriterium der Lernenden sein wird. Bei komplexen Szenarien bietet sich ein interdisziplinärer Ansatz, wie z. B. eine fachbezogene Verzahnung von Schulverpflegung und fächerübergreifender Verbraucher*innenbildung an, um die Lernenden „*Bottom-Up*“ durch Bildung und Reflexion zu Gestaltenden einer nachhaltigen Ernährung zu befähigen (Grundmann et al., 2021, 2025; WBAE, 2020, S. 597).

Durch einen partizipativen Austausch wird das gegenseitige Lernen und Verständnis im Hinblick auf die Wünsche und Bedarfe der Schülerinnen und Schüler sowie die Möglichkeiten der Umsetzung durch den Essensanbieter gefördert, sodass „*man ... halt auch aufeinander zugehen [kann] und halt einfach generell das ganze Mittagessen verbessern für beide Seiten*“ (Caterer: Pilot-Talk I, 11.12.2023). Darüber hinaus können somit die Lernenden nicht nur die Ernährungsumgebung mitgestalten, sondern auch „*Verantwortung für kommende Generationen übernehmen*“ (Grundmann et al., 2021, S. 181; WBAE, 2020, S. 597). In Berlin wird z. B. in der Präambel der *Qualitätsstandards für den inklusiven Ganzttag* die „*partizipative Praxis*“ als Grundsatz bei der Alltagsgestaltung in der Schule ausdrücklich hervorgehoben (Hilbig et al., 2021, S. 9, 20). Partizipation ist jedoch voraussetzungsreich, u. a. in Bezug auf benötigte Handlungskompetenzen sowie Kommunikationsstrukturen (Grundmann et al., 2021,