

Videoclip als Maßnahme zur Akzeptanz des Speiseangebots in Schulen basierend auf dem neuen „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“

Sophia Lamprecht

B.Sc. Oecotrophologie

24.03.2022

Ablauf

Einleitung

Theorieteil der Arbeit

Akzeptanz der Schulverpflegung

“Nudging“ in der Schulverpflegung

Erklärvideo

Weitere Maßnahmen

Fazit

Relevanz des Themas

„Die Schulcafeteria ist das wichtigste Klassenzimmer. Schüler nehmen die Hälfte ihrer täglichen Kalorien in der Schule auf.“ (Von Marschall 2010)

→ Immer mehr Schüler:innen nehmen durch Ausweitung des Ganztagsangebots am schulischen Mittagessen teil

→ Speiseanbieter, wie die ASB Hessen Service GmbH, wollen ein gesundheitsförderliches Speiseangebot, das den Kindern schmeckt und Freude bereitet

Ziel der Arbeit

Geeignete Maßnahmen für Grundschulkinder und deren Eltern zu entwickeln, welche die Akzeptanz des neuen Speiseangebots herstellen und erhöhen sollen

Zwei verschiedene Erklärvideos für Zielgruppe Eltern und Schüler:innen

Theorieteil

Grundlagen der Ernährung von Kindern und Jugendlichen

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

Schulverpflegung in Deutschland

Speiseangebot an Schulen

Speiseangebot der ASB Hessen Service GmbH

Akzeptanz der Schulverpflegung

Erklärvideos

Akzeptanz der Schulverpflegung

Akzeptanz von Essensangeboten an Schulen ist sehr unterschiedlich

Die Qualität einer Mensa bemisst sich an der Akzeptanz durch die Schüler (Polster 2021: 3)

Eltern haben Bedenken und müssen daher ausreichend informiert werden

Wie sollte also eine gesundheitsförderliche Ernährung gestaltet werden, damit sie von den Schüler:innen akzeptiert wird?

“Nudging“ in der Schulverpflegung

- Gemüsegerichte durch besondere Kennzeichnung hervorheben
- Aufhängen von attraktiven Bildern von gesundheitsförderlichen Speisen
- Auslegen von Postkarten mit ausgefallenen Sprüchen zu gesundheitsförderlicher Ernährung
- Präsentieren der rohen Lebensmittel

Erklärvideo



WARUM?



KONZEPT



SIMPLESHOW VIDEO
MAKER

Weitere Maßnahmen

Pflanzliche
Lebensmittel sollen
schmackhaft und
erfahrbar gemacht
werden

Kombination von
bekannten und
unbekannten
Lebensmitteln

Freie Auswahl der
unterschiedlichen
Komponenten und der
Portionsgrößen

Regelmäßiges
Feedback einholen

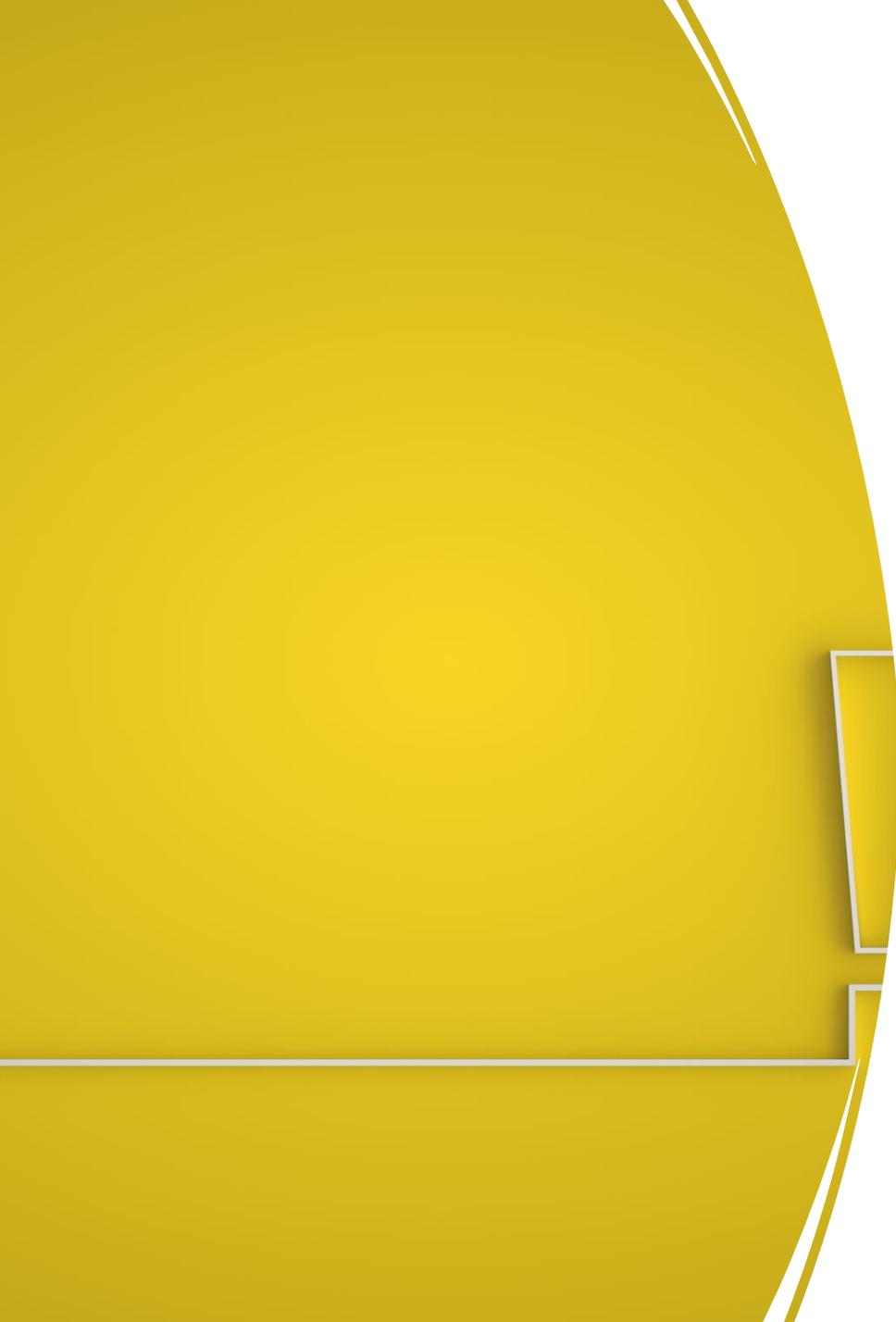
Einbeziehen der Eltern
(Elternabende,
Broschüren)

Fazit

DGE-Qualitätsstandard muss bekannter und verpflichtend werden

Kinder und Eltern müssen in Speiseauswahl miteinbezogen werden

Atmosphäre der Mensa spielt eine entscheidende Rolle für Teilnahme an der Schulverpflegung



Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!



Haben Sie noch Fragen?