

schnitz und drunder

**Verpflegung mit Qualität
für Kinder und Jugendliche**



fi.lu.ch
—> fit in Luzern

Resultate der Situationsanalyse 2010

«schnitz und drunder» – Ein Teilprojekt
des Luzerner Aktionsprogramms
«Gesundes Körpergewicht»

(Oktober 2010)

Kantonsärztliche Dienste Luzern
Gesundheitsförderung und Prävention
Meyerstrasse 20, Postfach 3439
6002 Luzern
www.gesundheitsfoerderung.lu.ch

Stand, Oktober 2010

Titelbild: Fabienne Arnet

«schnitz und drunder» – Ein Teilprojekt des Luzerner Aktionsprogramms «Gesundes Körpergewicht» (fi.lu.ch)

Trägerschaft:



Projektpartner:



Berufsbildungszentrum
Natur und Ernährung

In Zusammenarbeit mit:



Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera

Management Summary

Das Projekt „schnitz und drunder“ ist ein Teilprojekt im Rahmen des Luzerner Aktionsprogramms „Gesundes Körpergewicht“, das von den Kantonsärztlichen Diensten, Gesundheitsförderung und Prävention, geleitet wird. Es will mit einem Beratungsangebot die Verpflegungssituation in Organisationen bzw. Betrieben mit einem Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche (z.B. Kindertagesstätten, Kinder- und Jugendheime, TF, Mittagstische oder Schulen) optimieren. Um dieses Beratungsangebot aufzubauen, ist es wichtig, zu Beginn den Bedarf und die Bedürfnisse zu erheben. Anhand der Resultate kann der Handlungsbedarf abgeleitet und in das Projektkonzept integriert werden.

Um die aktuelle Verpflegungssituation sowie der Weiterbildungsbedarf zu erheben, wurde im Kanton Luzern bei verschiedensten Organisationen mit einem Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche eine schriftliche Befragung durchgeführt. Total wurden 397 Fragebogen versandt. 186 der angeschriebenen Betriebe retournierten den Fragebogen.

Die Resultate der Umfrage werden in diesem Bereich in vier Oberthemen zusammengefasst:

- Aktuelle Verpflegungssituation (Kap. 3.2)
- Wissen und Weiterbildung (Kap. 3.3)
- Bedürfnisse der Zielgruppen (Kap. 3.4)
- Verpflegungsangebote zertifizieren (Kap. 3.5)

Einen Gesamtüberblick über die Resultate befindet sich auf den Seiten 17 und 18 (Kap. 4).

Aufbauend auf den Resultaten der durchgeführten Situationsanalyse kann nun ein Beratungs- und Weiterbildungsangebot für Organisationen, welche Kinder und Jugendliche verpflegen, erarbeitet und umgesetzt werden. Dabei sollen die bestehenden Angebote und Strukturen in der Beratung und Weiterbildung vernetzt werden. Sowohl die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Betrieben aber auch zwischen den kantonalen und interkantonalen Verbänden und Vereinen - denen viele der Betriebe angehören - soll gestärkt werden.

Inhaltsverzeichnis

Management Summary	3
Inhaltsverzeichnis.....	4
I. Abkürzungsverzeichnis	5
II. Abbildungsverzeichnis.....	5
III. Tabellenverzeichnis.....	5
1 Einleitung	6
1.1 Das Projekt „schnitz und drunder“	6
2 Situationsanalyse	6
2.1 Befragung	6
3 Resultate.....	7
3.1 Rücklauf	7
3.2 Aktuelle Verpflegungssituation	7
3.3 Wissen und Weiterbildung.....	9
3.4 Bedürfnisse der Zielgruppen	14
3.5 Verpflegungsangebote zertifizieren	16
4 Zusammenfassung.....	17
5 Ausblick.....	18

I. Abkürzungsverzeichnis

TF Tagesfamilien

II. Abbildungsverzeichnis

- Abb. 1 Rücklaufquote
- Abb. 2 Anzahl Mahlzeiten pro Kategorie
- Abb. 3 Durchschnittliche Anzahl gepflegte Personen pro Tag und Altersgruppe
- Abb. 4 Kenntnisse über bestehende Angebote, Richtlinien oder Reglemente
- Abb. 5 Schwierigkeiten bei der Planung und Zubereitung von gesunden Verpflegung angeboten
- Abb. 6 Ausbildung der Personen, die für das Pflegungsangebot verantwortlich sind
- Abb. 7 Bedarf für das Personal nach Weiterbildungsmöglichkeiten
- Abb. 8 Potentielle Nutzung eines Coachingangebots in Kleingruppen
- Abb. 9 Anzahl potentiell für Weiterbildung zur Verfügung gestellte Tage pro Jahr
- Abb. 10a Höhe des Budgets für Beratungen im Verpflegungsbereich
- Abb. 10b Höhe des Budgets für Weiterbildungen im Verpflegungsbereich
- Abb. 11 Einschätzung des Bedarfs nach Unterstützung bei der Planung und Zubereitung von gesunden Verpflegungsangeboten
- Abb. 12 Einschätzung des Bedürfnisses der Zielgruppen nach einem gesunden Verpflegungsangebot
- Abb. 13 Wunsch nach einem Zertifikat
- Abb. 14 Bewertungsbedarf des Verpflegungsangebots

III. Tabellenverzeichnis

Tab. 1 Gewünschte Weiterbildungsthemen

1 Einleitung

Das Projekt „schnitz und drunder“ will mit einem Beratungsangebot die Verpflegungssituation in Organisationen bzw. Betrieben mit einem Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche (z.B. Kindertagesstätten, Kinder- und Jugendheime, Tagesfamilien, Mittagstische oder Schulen) optimieren. Um dieses Beratungsangebot aufzubauen, ist es wichtig, zu Beginn den Bedarf und die Bedürfnisse zu erheben. Hierzu wurde im Kanton Luzern eine Situationsanalyse in Form einer schriftlichen Befragung durchgeführt, deren Resultate in diesem Bericht nun zusammengefasst und erläutert werden.

1.1 Das Projekt „schnitz und drunder“

Das Projekt „schnitz und drunder“ ist ein Teilprojekt im Rahmen des Luzerner Aktionsprogramms „Gesundes Körpergewicht“, das von den Kantonsärztlichen Diensten, Gesundheitsförderung und Prävention, geleitet wird. Die Projektziele sind folgende:

1. Die Verpflegungsverantwortlichen und Mitarbeitenden in den Betrieben kennen die Grundzüge einer gesunden Ernährung und setzen diese in ihrem Verpflegungsangebot um.
2. Die Verpflegungsangebote setzen sich aus saisongerechten Nahrungsmitteln aus der Region zusammen.
3. Die vorhandenen Ressourcen in den Betrieben werden optimal genutzt.
4. Verantwortliche und Mitarbeitende von Betrieben sind fähig, eine lustvolle und gesunde Zwischen- und Mittagsverpflegung in ihren Betrieben anzubieten.
5. Bestehende Verpflegungsangebote sind analysiert und ein eventueller Handlungsbedarf erkannt.
6. Betriebe mit gesundem Verpflegungsangebot und deren Mitarbeitende wirken als Multiplikatoren der Projektbotschaften.

2 Situationsanalyse

Damit für den Kanton Luzern adäquate Beratungs-, Coaching- und Weiterbildungsangebote erarbeitet und angeboten werden können, ist es wichtig, zu Beginn die momentane Verpflegungssituation zu analysieren (siehe Ziel Nr. 5). Anhand der Resultate kann der Handlungsbedarf abgeleitet und in das Projektkonzept integriert werden. Durch dieses Vorgehen wird der Optimierungsrahmen bestmöglich abgesteckt. Weiter werden mittels der Bedürfniserhebung die Zielgruppen bereits in das Projekt integriert, was sich später positiv auf die Beanspruchung von Beratungen und die Teilnahme an Weiterbildungen auswirken kann.

2.1 Befragung

Die Situationsanalyse fand in Form einer schriftlichen Befragung statt. Insgesamt wurden 397 Fragebogen an alle relevanten Zielgruppen verschickt. Dazu gehören:

- Kinderkrippen / Tagesstätten
- Kinderhorte
- Kinder- und Jugendheime
- Mensen
- Mittagstische in Gemeinden oder an Schulen
- Tagesschulen
- Weitere

Insgesamt sind 186 Fragebogen zurückgeschickt worden. Genaue Angaben zur Rücklaufquote befinden sich in Kapitel 3.1.

3 Resultate

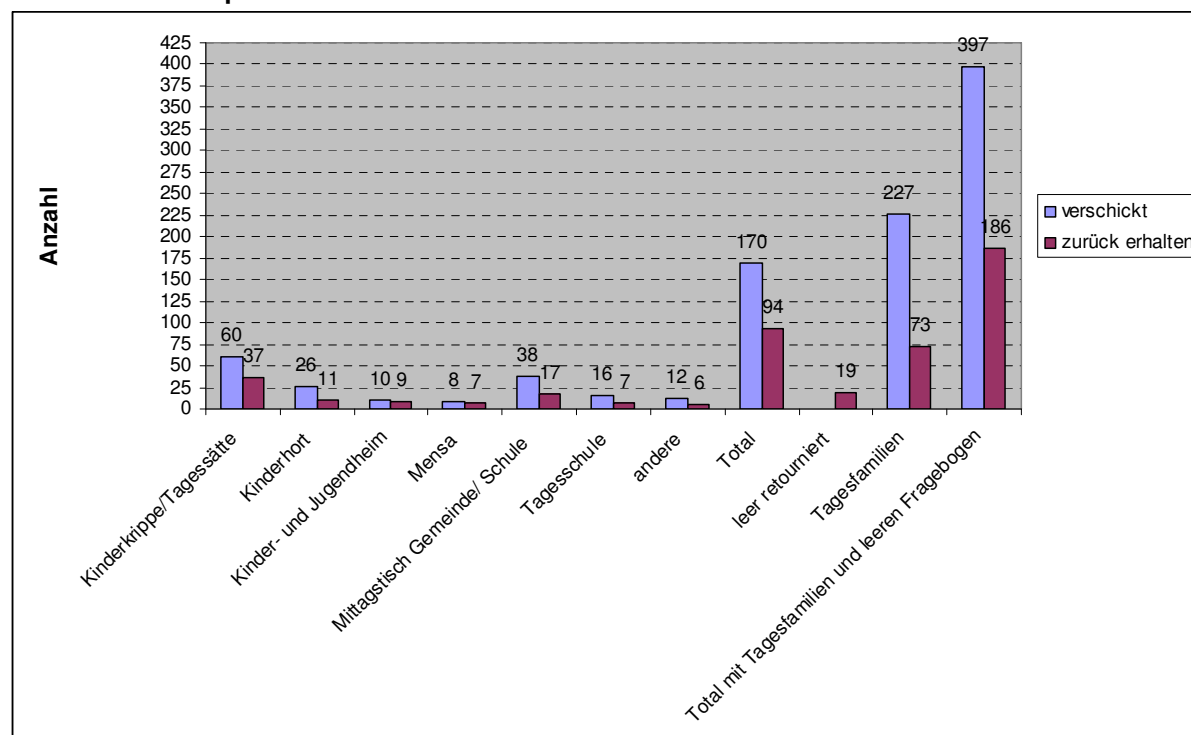
Das Kapitel 3 gibt einen Überblick über die Resultate der Umfrage. Die Fragen wurden dazu in Oberthemen zusammengefasst, so dass eine thematische Gliederung der Antworten entstanden ist. Die Fragennummern sind deshalb nicht mehr deckungsgleich mit dem ursprünglichen Fragebogen.

3.1 Rücklauf

Total wurden 397 Fragebogen versandt. 186 davon wurden retourniert. Die Umfrage wurde anonym durchgeführt, deshalb haben alle Betriebe nach Ablauf des Retournierungstermins ein Dankeschreiben mit einem integrierten zweiten Aufruf zur Teilnahme erhalten. Aus den Antworten der Umfrageteilnehmenden aus Tagesfamilien (TF) musste festgestellt werden, dass gewisse Fragen für diese Art von Verpflegungsstruktur zu wenig gut angepasst waren. Einige der Fragen konnten somit durch diese Befragungsgruppe nicht adäquat beantwortet werden. Um Verzerrungen in den Resultaten zu vermeiden, werden darum in diesem Bericht die Antworten der TF wo nötig weggelassen oder separat aufgeführt.

Abbildung 1 zeigt in einer Übersicht die Rücklaufquote, aufgesplittet in die verschiedenen Organisationsformen. Die Rücklaufquote der TF beträgt 32.2% (n=73). Bei den übrigen Betrieben liegt die Höhe des Rücklaufs bei 55.2% (n=94).

Abb. 1: Rücklaufquote



3.2 Aktuelle Verpflegungssituation

Dieser Abschnitt geht auf die aktuelle Verpflegungssituation der verschiedenen Organisationen ein. Dabei geht es um den Herstellungsort der Mahlzeiten, das Verpflegungssystem, die Anzahl ausgegebener Mahlzeiten und verpflegter Personen sowie die Altersstruktur der verpflegten Kinder und Jugendlichen.

- *F1: Werden die Hauptmahlzeiten vor Ort oder extern produziert?*
(n=94; ohne TF)

Resultate

Rund 80% der Hauptmahlzeiten werden vor Ort durch betriebseigenes Personal produziert. In den restlichen 20% der Fälle (n=19) werden die Hauptmahlzeiten extern zubereitet. Zwei Betriebe gaben an, dass sie beide Optionen nutzen.

- *F2: Wenn die Hauptmahlzeiten extern produziert werden: welches Verpflegungssystem findet im Betrieb Anwendung?*
(n=19)

Resultate

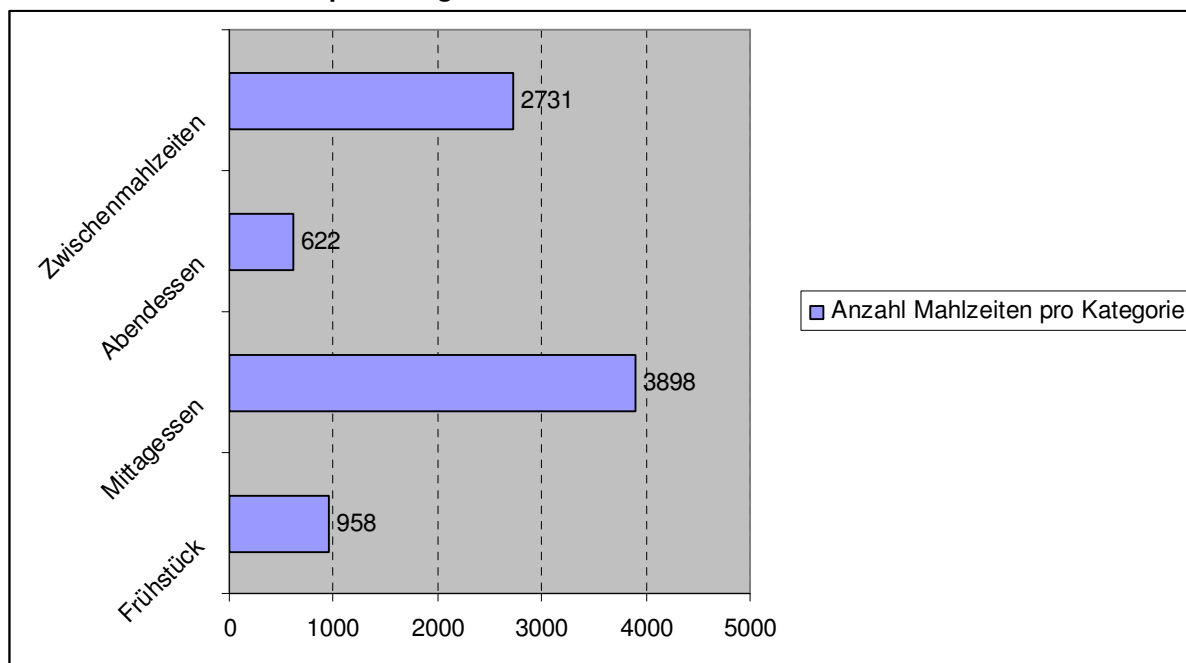
Die meisten der 19 Betriebe, die ihre Hauptmahlzeiten extern zubereiten lassen, wenden dabei das Verpflegungssystem „Warmverpflegung“ an (n=14). Das „Kühlkostsystem“ wird von vier und das „Tiefkühlsystem“ von einem Betrieb angewendet.

- *F3: Wie viele Mahlzeiten werden im Durchschnitt pro Tag ausgegeben?*
(n=94; ohne TF)

Resultate

Die Umfrageresultate zeigen deutlich, dass am meisten Mittagessen ausgegeben werden, gefolgt von den Zwischenmahlzeiten. Abendessen und Frühstück werden in den Betreuungsstätten deutlich weniger ausgegeben.

Abb.2: Anzahl Mahlzeiten pro Kategorie

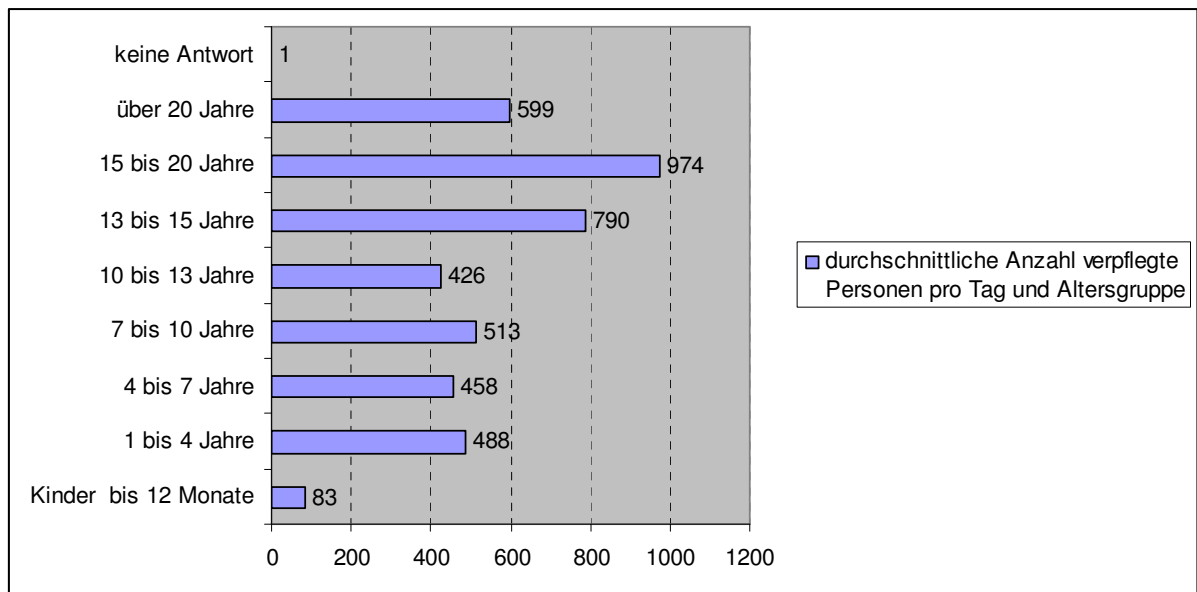


- *F4: Wie viele Personen pro Tag werden im Durchschnitt pro Altersgruppe verpflegt?*
(n=94; ohne TF)

Resultate

Die an der Umfrage beteiligten Verpflegungsorganisationen im Kanton Luzern verpflegen am häufigsten Kinder und Jugendliche aus den Alterskategorien „15 bis 20 Jahre“, gefolgt von der Kategorie „13 bis 15 Jahre“.

Abb. 3: Durchschnittliche Anzahl gepflegte Personen pro Tag und Altersgruppe



3.3 Wissen und Weiterbildung

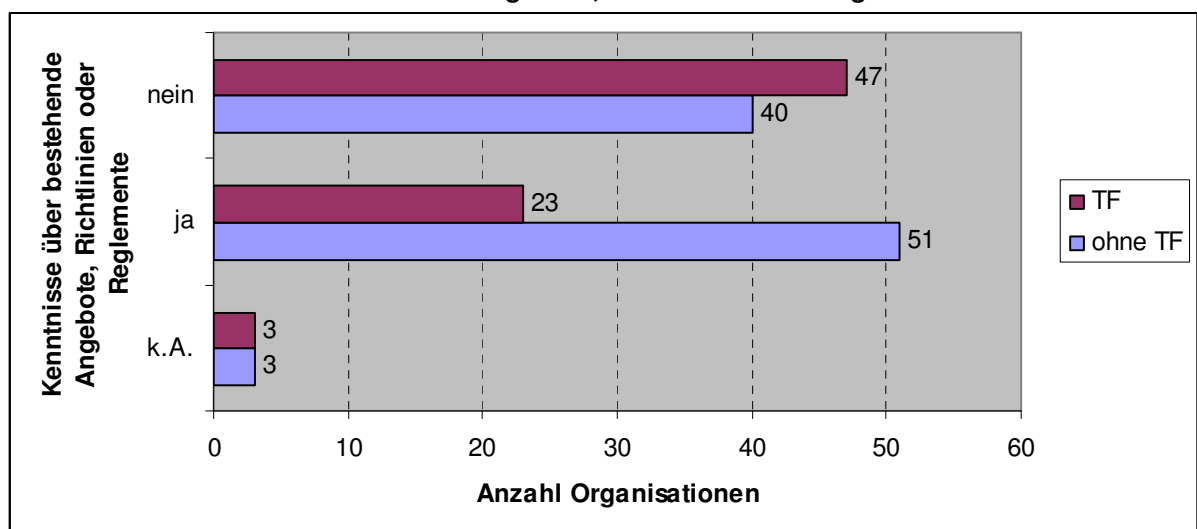
In diesem Kapitel werden verschiedenste Fragen rund um das Thema „Wissen und Weiterbildung“ beantwortet. Dabei geht es darum, welches Wissen die pflegenden Personen bereits besitzen und welchen Bedarf und welche Bedürfnisse bezüglich Weiterbildungsangeboten vorhanden sind.

- *F5: Kennen Sie bereits bestehende Angebote, Richtlinien oder Reglemente zu gesunden Verpflegungsangeboten?*
(ohne TF: n=94 / TF: n=73)

Resultate

Bei den TF geben 31.5% (n=23) der Umfrageteilnehmenden an, dass sie Kenntnisse über bestehende Angebote, Richtlinien oder Reglemente besitzen. In den restlichen Betrieben sind es 54.3% (n=51).

Abb. 4: Kenntnisse über bestehende Angebote, Richtlinien oder Reglemente



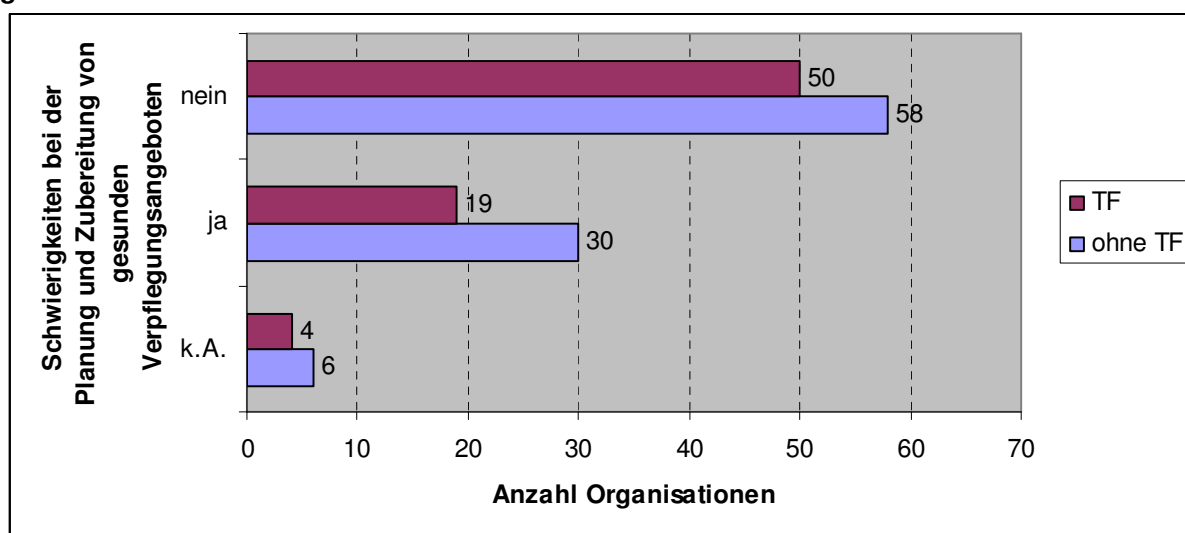
TF = Tagesfamilien

- *F6: Sind Ihnen Schwierigkeiten bei der Planung und Zubereitung von gesunden Verpflegungsangeboten bekannt?*
(ohne TF: n=94 / TF: n=73)

Resultate

In 26% der Fälle geben TF an, dass ihnen Schwierigkeiten bei der Planung und Zubereitung von gesunden Verpflegungsangeboten bekannt sind. Bei den Antwortenden aus den übrigen Organisationen sind es knapp mehr, nämlich 31.9%.

Abb. 5: Schwierigkeiten bei der Planung und Zubereitung von gesunden Verpflegungsangeboten



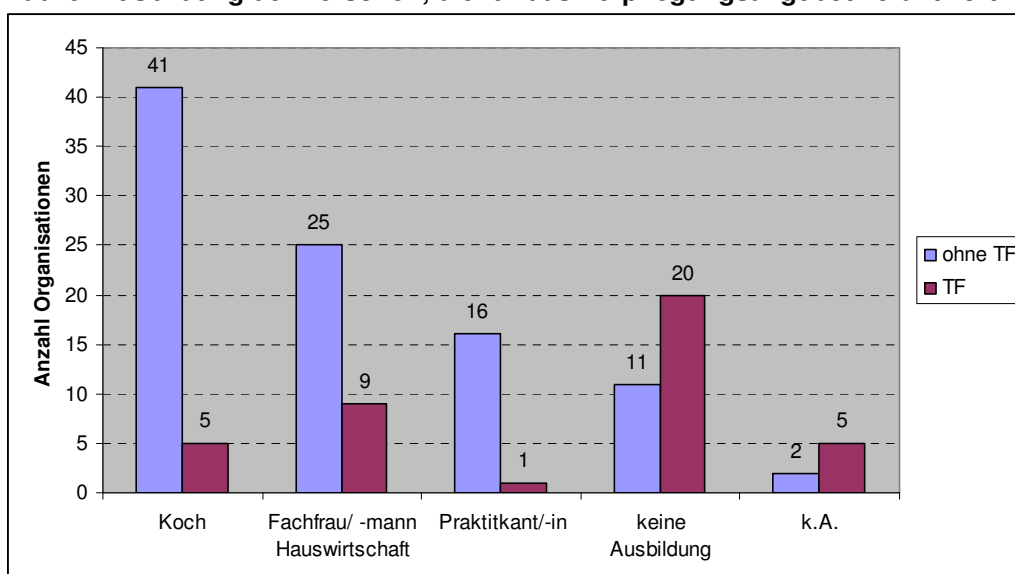
TF = Tagesfamilien

- *F7: Welche Ausbildung haben Personen in Ihrer Organisation, die für das Verpflegungsangebot verantwortlich sind und dieses zubereiten?*
(ohne TF: n=94 / TF: n=73)

Resultate

Hier fällt auf, dass in den meisten Betrieben (die TF ausgeschlossen) die für das Verpflegungsangebot verantwortlichen Personen eine Ausbildung als Koch (43.6%) oder als Fachfrau/-mann Hauswirtschaft (26.6%). In den TF besitzen die meisten verantwortlichen Personen keine spezifische Ausbildung.

Abb. 6: Ausbildung der Personen, die für das Verpflegungsangebot verantwortlich sind



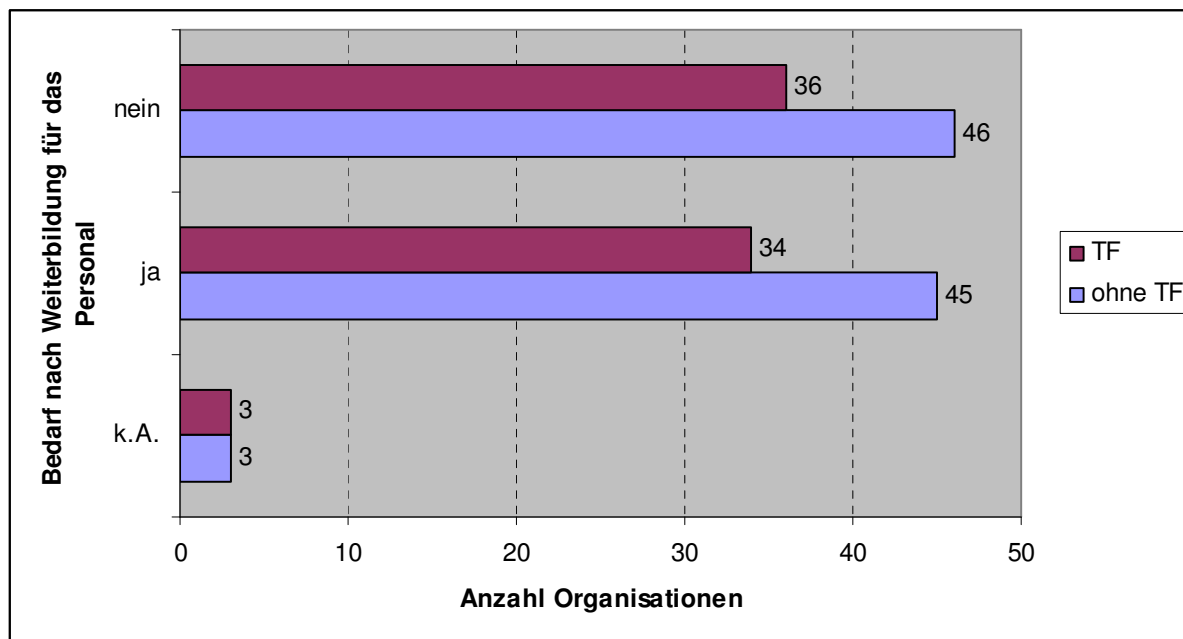
TF = Tagesfamilien

- *F8: Besteht ein Bedarf für das Personal nach Weiterbildungsmöglichkeiten zur Planung und Zubereitung von gesunder und zeitgemässer Verpflegung?*
(ohne TF: n=94 / TF: n=73)

Resultate

Bei beiden Umfragegruppen (TF und restliche Betriebe) liegt der Bedarf nach Weiterbildungsmöglichkeiten zur Planung und Zubereitung von gesunder und zeitgemässer Verpflegung praktisch bei 50% (TF: 46.6%, restliche Betriebe 47.9%).

Abb.7: Bedarf für das Personal nach Weiterbildungsmöglichkeiten



TF = Tagesfamilien

- *F9: Falls ein Bedarf nach Weiterbildungsmöglichkeiten besteht, welche der folgenden Weiterbildungsthemen würden Sie sich wünschen? Wählen Sie die drei wichtigsten aus:*
 - Menüideen und -planung
 - Grundsätze ausgewogener Menüplanung
 - Kostenberechnung für das Verpflegungsangebot inkl. Personalkalkulation
 - Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Selbstkontrolle
 - Grundwissen zur gesunden Ernährung (Lebensmittelpyramide)
 - „günstig, gluschtig, gesund“ kochen und degustieren
 - Eigene Menüs nach den Grundsätzen der gesunden Ernährung beurteilen und anpassen
 - Kenntnisse über die wichtigsten Grundnahrungsmittel
 - Grundkenntnisse einer schonenden Mahlzeitenzubereitung
 - Menüs unter Berufskolleginnen/-kollegen austauschen
 - Grundkenntnisse im Umgang mit zeitgemässen Koch- und Backgeräten (Steamer, Mikrowelle etc.)
 - Arbeitssicherheit
 - Weitere
- (ohne TF: n=94 / TF: n=73)

Resultate

Die Voten für bestimmte Weiterbildungsthemen verteilen sich wie folgt:

Tab. 1: Gewünschte Weiterbildungsthemen

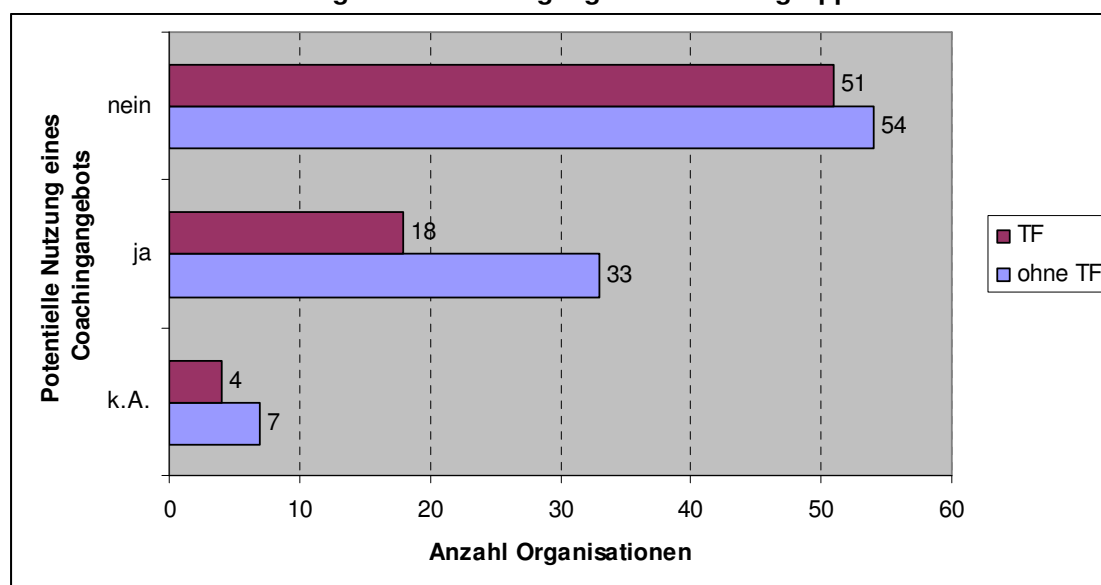
Thema	Anzahl Vo- ten ohne TF	Anzahl Voten TF
- „günstig, gluschtig und gsund“ kochen und de- gustieren	22	24
- Menüideen und -planung	17	18
- Grundsätze ausgewogener Menüplanung	17	12
- Eigene Menüs nach den Grundsätzen der gesun- den Ernährung beurteilen und anpassen	12	12
- Grundkenntnisse im Umgang mit zeitgemässen Koch- und Backgeräten	13	8
- Grundwissen zur gesunden Ernährung (Lebensmit- telpyramide)	12	8
- Grundkenntnisse einer schonenden Mahlzeitenzu- bereitung	12	7
- Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Selbstkontrolle	17	1
- Kostenberechnung für das Verpflegungsangebot inkl. Personalkosten	11	3
- Menüs unter BerufskollegInnen austauschen	10	4
- Kenntnisse über die wichtigsten Grundnahrungsmit- tel	6	3
- Arbeitssicherheit	5	0

TF = Tagesfamilien

- *F10: Würden Sie ein Coachingangebot zum Projektthema in Kleingruppen nutzen?*
(ohne TF: n=94 / TF: n=73)

Resultate

Gut ein Drittel der Betriebe (ohne TF) würde ein Coachingangebot zum Projektthema in Kleingruppen nutzen (25.1%). Bei den antwortenden TF sind es knapp ein Viertel (24.7%).

Abb. 8: Potentielle Nutzung eines Coachingangebots in Kleingruppen


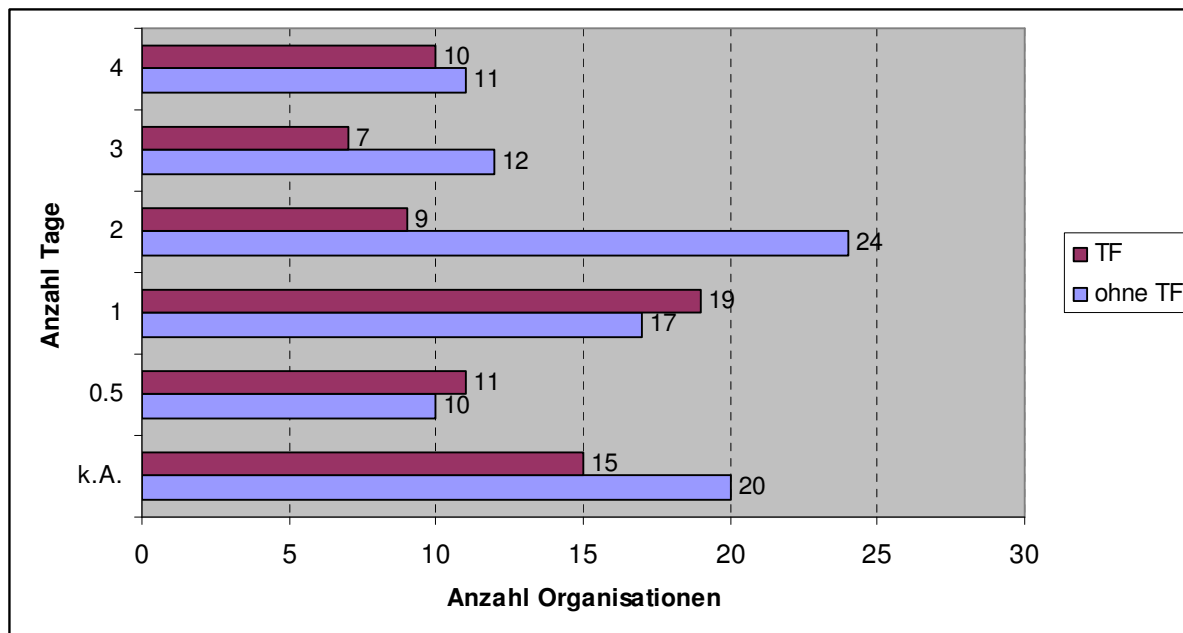
TF = Tagesfamilien

- *F11: Wie viel Zeit sind Sie bereit für die Weiterbildung einer Person aufzuwenden?*
(ohne TF: n=94 / TF: n=73)

Resultate

Am häufigsten würden Betriebe (ohne TF) zwei Tage pro Jahr für die Weiterbildung einer Person aufwenden (n=24). Bei den TF wurde am häufigsten ein Tag genannt (n=19).

Abb. 9: Anzahl potentiell für Weiterbildung zur Verfügung gestellte Tage pro Jahr



TF = Tagesfamilien

- *F12: Wie hoch ist Ihr Budget für das Personal im Verpflegungsbereich, um Beratungs- und Weiterbildungsangebote zu besuchen? Mehrere Antworten möglich.*
(ohne TF: n=94)

Resultate

Die Umfrageresultate zeigen, dass in den meisten Betrieben kein Budget für den Besuch von Weiterbildungen oder die Inanspruchnahme von Beratungen definiert ist (63.8%). Von denjenigen Betrieben, die ein Budget definiert haben, würden die meisten bis zu 300.- CHF (10.6%) für Beratungen und bis zu 200.- CHF (17%) für Weiterbildungen ausgeben. Weitere Resultate sind den Grafiken 10a und 10b auf der nächsten Seite zu entnehmen.

Abb. 10a: Höhe des Budgets für Beratungen im Verpflegungsbereich

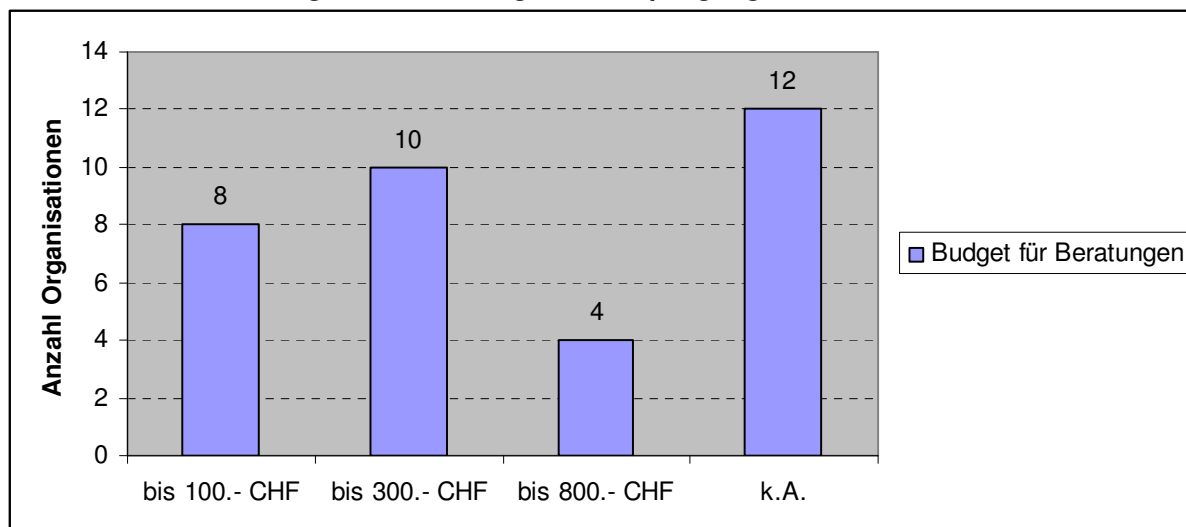
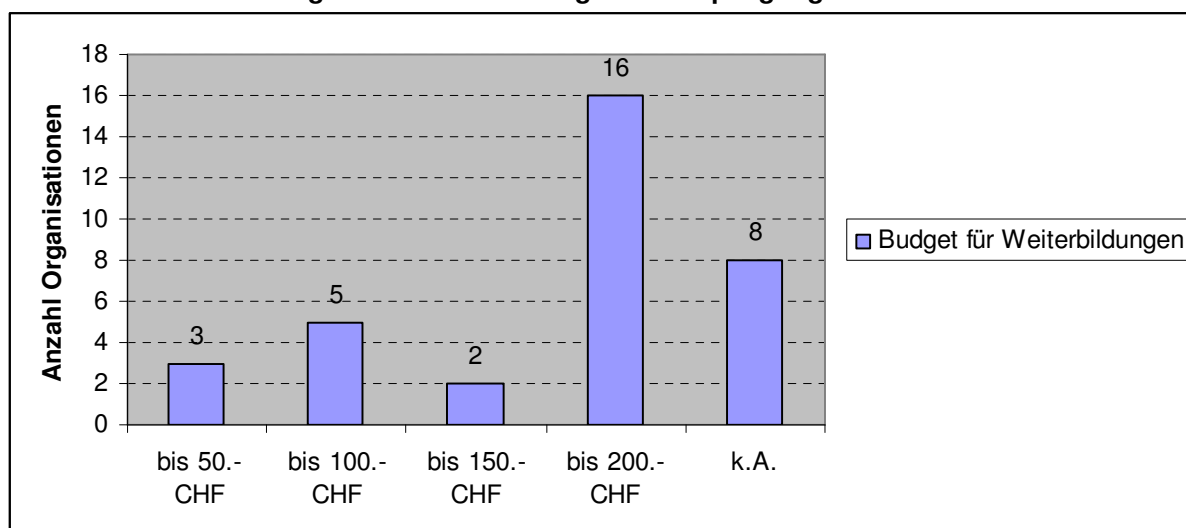


Abb. 10b: Höhe des Budgets für Weiterbildungen im Verpflegungsbereich



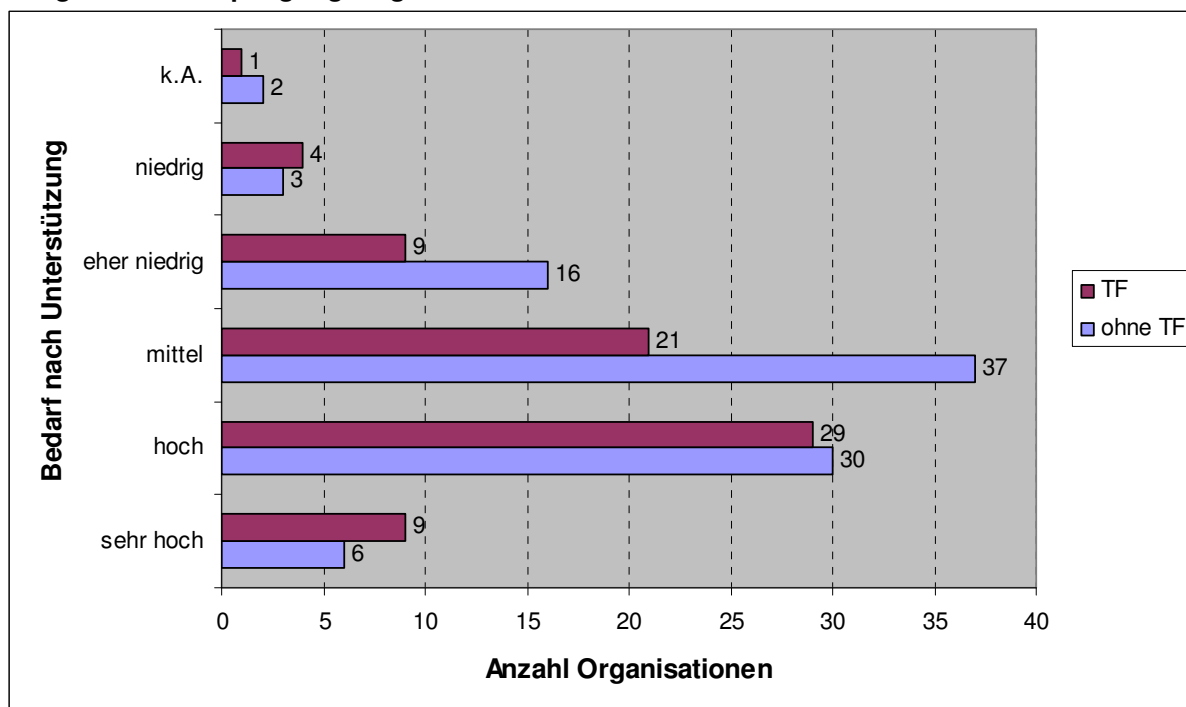
3.4 Bedürfnisse der Zielgruppen

- *F13: Wie schätzen Sie den Bedarf nach Unterstützung bei der Planung und Zubereitung von gesunden Verpflegungsangeboten in Organisationen wie Kinderkrippen, -tagesstätten, -horten, Kinder- und Jugendheime, Gemeinden mit Mittagstischen, Tages-schulen, Mensen und TF ein?*
(ohne TF: n=94 / TF: n=73)

Resultate

Bei den TF schätzen die meisten Antwortenden den Bedarf nach Unterstützung bei der Planung und Zubereitung von gesunden Verpflegungsangeboten als hoch (39.7%) oder mittel (28.8%) ein. Bei den restlichen Betrieben schätzen 39.4% der Befragten den Bedarf als mittel und 31.9% als hoch ein.

Abb. 11: Einschätzung des Bedarfs nach Unterstützung bei der Planung und Zubereitung von gesunden Verpflegungsangeboten



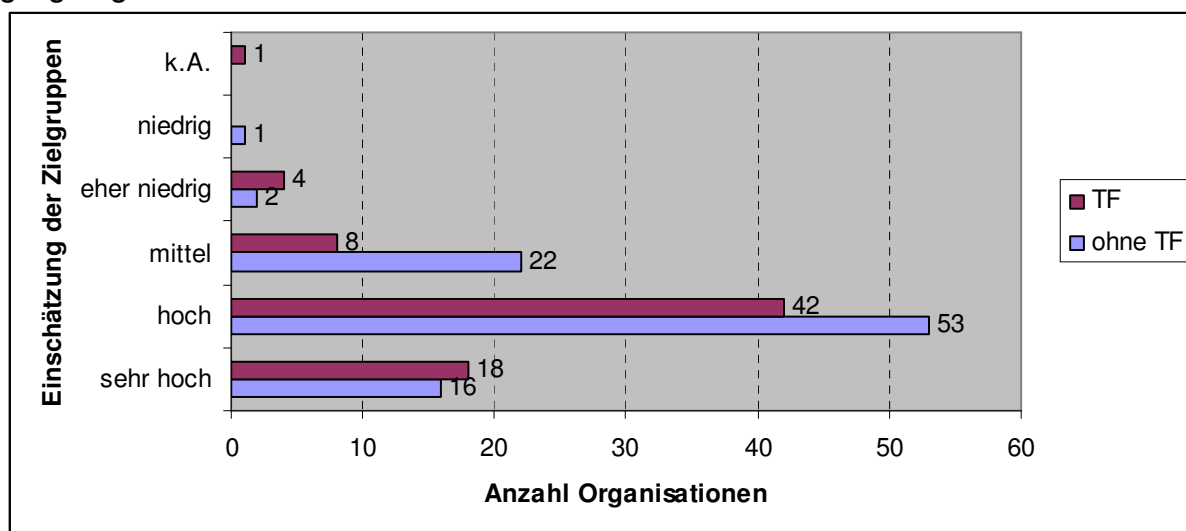
TF = Tagesfamilien

- *F14: Wie schätzen Sie das Bedürfnis der Zielgruppe (Eltern und deren Kinder, Mittagstischbesuchende etc.) nach einem gesunden Verpflegungsangebot ein?* (ohne TF: n=94 / TF: n=73)

Resultate

Sowohl von den TF wie auch von den übrigen Betrieben wird das Bedürfnis der Zielgruppen nach einem gesunden Verpflegungsangebot am häufigsten als hoch eingeschätzt (TF: 57.5%; ohne TF: 56.4%).

Abb. 12: Einschätzung des Bedürfnisses der Zielgruppen nach einem gesunden Verpflegungsangebot



TF = Tagesfamilien

3.5 Verpflegungsangebote zertifizieren

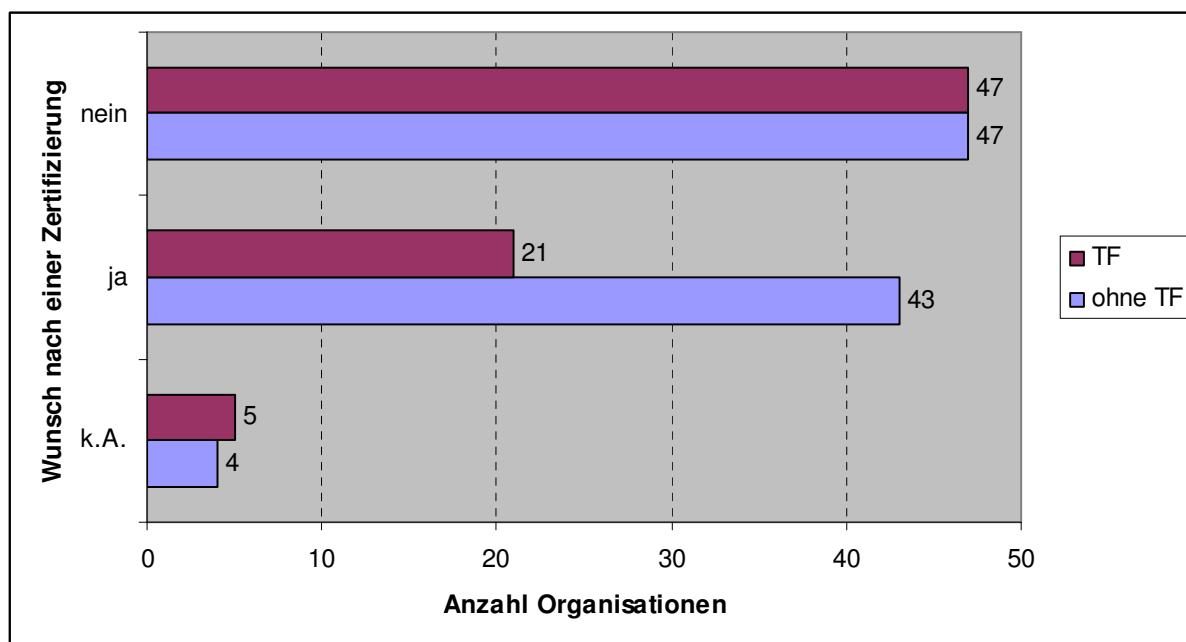
- *F15: Wünschen Sie sich ein Zertifikat oder die Vergabe eines Labels an Organisationen, welche ein gesundes Verpflegungsangebot anbieten?*
(ohne TF: n=94 / TF: n=73)

Resultate

Die Resultate der Befragung zeigen, dass die Antworten der Betriebe (ohne TF) praktisch ausgeglichen sind: 50% befürworten eine Zertifizierung, 45.7% sind dagegen. 4.3% der Umfrageteilnehmenden aus der Kategorie „ohne TF“ gab keine Antwort an.

Bei den antwortenden TF sieht das Bild etwas anders aus. Hier wünschen sich deutlich weniger eine Zertifizierung (28.8%).

Abb. 13: Wunsch nach einem Zertifikat



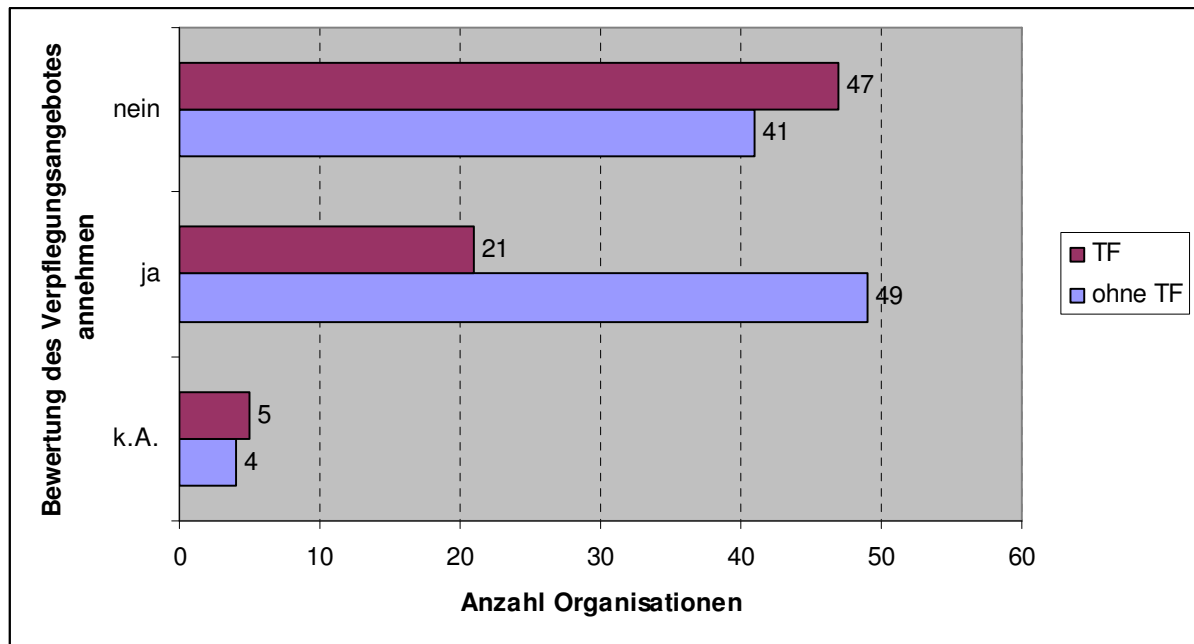
TF = Tagesfamilien

- *F16: Würden Sie ein Angebot zur Bewertung des bestehenden Verpflegungsangebots in Anspruch nehmen?*
(ohne TF: n=94 / TF: n=73)

Resultate

Mehr als die Hälfte (52.1%) der teilnehmenden Organisationen (ohne TF) würde ein Angebot zur Bewertung des bestehenden Verpflegungsangebots in Anspruch nehmen. Bei den TF ist es umgekehrt. Nur 28.8% würden die Bewertung in Anspruch nehmen.

Abb. 14: Bewertungsbedarf des Verpflegungsangebots



TF = Tagesfamilien

4 Zusammenfassung

Aus der Befragung der Organisationen mit Verpflegungsangeboten für Kinder und Jugendliche kristallisieren sich folgende Erkenntnisse heraus:

Aktuelle Verpflegungssituation

- In den meisten Betrieben werden die Hauptmahlzeiten vor Ort durch betriebseigenes Personal produziert (80%); TF ausgeschlossen. Wenn die Betriebe die Mahlzeiten extern zubereiten lassen, wird dabei am häufigsten das Verpflegungssystem „Warmverpflegung“ angewendet.
- Am häufigsten werden Mittagessen ausgegeben, gefolgt von Zwischenmahlzeiten. Abendessen und Frühstück werden in den Betreuungsstätten deutlich weniger ausgegeben; TF ausgeschlossen.
- Die Verpflegungsorganisationen im Kanton Luzern verpflegen am häufigsten Kinder und Jugendliche aus den Alterskategorien „15 bis 20 Jahre“, gefolgt von der Kategorie „13 bis 15 Jahre“.

Wissen und Weiterbildung

- Die Ergebnisse zeigen auf, dass die Nachfrage nach Unterstützung und Beratung bei der Planung und Zubereitung von ausgewogenen, regionalen und saisonalen Mahlzeiten von den Organisationen gewünscht wird (sowohl bei den TF als auch den restlichen Betrieben in ca. 50% der Fälle).
- Die gewünschten Weiterbildungsthemen können Parallelen zu den Schwierigkeiten bei der Zubereitung von Verpflegungsangeboten zeigen. Dies kann ein lösungsorientiertes Angehen von Problemen im Verpflegungsbereich aufzeigen. Die gewünschten Weiterbildungsthemen sind breit gefächert.

- Gut ein Drittel der Betriebe (ohne TF) würde ein Coachingangebot zum Projektthema in Kleingruppen nutzen. Bei den TF sind es knapp ein Viertel.
- Durchschnittlich würde am häufigsten ein oder zwei Tage pro Jahr in Weiterbildung investiert werden. Häufig ist dafür aber kein Budget definiert. Wenn eines definiert ist, dann am häufigsten bis 200.- CHF im Jahr für Weiterbildungen und bis 300.- CHF für Beratungen (Angaben nur durch Betriebe ohne TF)
- Ein guter Viertel der TF geben an, dass ihnen Schwierigkeiten bei der Planung und Zubereitung von gesunden Verpflegungsangeboten bekannt sind. Bei den restlichen Betrieben sind es knapp ein Drittel.
- Knapp ein Drittel der TF gibt an, Kenntnisse über bestehende Angebote, Richtlinien oder Reglemente zu besitzen. Bei den restlichen Betrieben sind es gut die Hälfte.
- In den TF besitzen die meisten Personen, welche für das Verpflegungsangebot verantwortlich sind, keine spezifische Ausbildung. In den restlichen Betrieben ist die häufigste Ausbildung Koch, gefolgt von der Fachfrau/-mann Hauswirtschaft.

Bedürfnisse der Zielgruppen

- Der eingeschätzte Bedarf bei Organisationen mit Verpflegungsangeboten für Kinder und Jugendlichen wird als hoch oder mittel eingeschätzt.
- Das Bedürfnis der Kinder und Jugendlichen sowie deren Eltern nach einem gesunden Verpflegungsangebot wird am häufigsten als hoch eingeschätzt.

Verpflegungsangebote zertifizieren

- Bei den Betrieben ohne TF befürworten die Hälfte der Umfrageteilnehmenden eine Zertifizierung. Mehr als die Hälfte würde ein Angebot zur Bewertung des bestehenden Verpflegungsangebots in Anspruch nehmen.
Bei den TF sind knapp ein Drittel für eine Zertifizierung. Gleichviele würden eine Bewertung in Anspruch nehmen.

5 Ausblick

Aufbauend auf den Resultaten der durchgeführten Situationsanalyse kann ein Beratungs- und Weiterbildungsangebot für Organisationen, welche Kinder und Jugendliche verpflegen, erarbeitet und umgesetzt werden. Dabei sollen die bestehenden Angebote und Strukturen in der Beratung und Weiterbildung vernetzt werden. Sowohl die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Betrieben aber auch zwischen den kantonalen und interkantonalen Verbänden und Vereinen - denen viele der Betriebe angehören - soll gestärkt werden. Wo immer möglich wird darauf geachtet, dass Synergien genutzt werden.