Essen in der Arbeitswelt

Autor(en): **Teut, Anna**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art**

Band (Jahr): **59 (1972)**

Heft 11: **Kantinen - Restaurants - Hotels**

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-45932

Nutzungsbedingungen

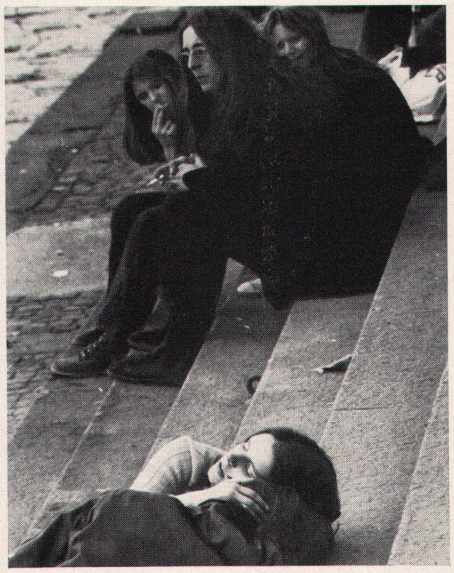
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

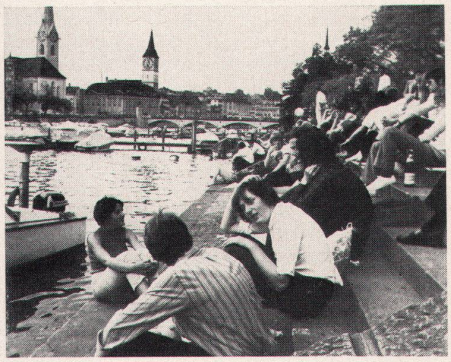
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Mittagspause individuell gestaltet

Aufnahmen: Candid Lang



Essen in der Arbeitswelt

Das IDZ Berlin (Internationales Design-Zentrum Berlin) hat mit der Ausstellung «Essen in der Arbeitswelt» (Konzeption: Anna Teut) ein Thema aufgegriffen, das in der Öffentlichkeit bisher wenig bekannt war. Die Tatsache, daß im IDZ Berlin derartige Ausstellungen konzipiert und durchgeführt werden, zeigt, daß hier der Versuch unternommen wird, wichtige Themen im Bereich des Design neu zu analysieren und darzustellen. Es liegt deshalb nahe, kurz zu erläutern, wie das IDZ Berlin seine Tätigkeit versteht. Es beschäftigt sich mit Design im ursprünglichen Sinn des Wortes «Entwurf», als Entwurf von humaner Umwelt. Aber kaum formuliert, muß dieser Anspruch eingeschränkt werden, denn durch die Arbeit des IDZ allein kann die Umwelt nicht in der Form gestaltet werden, daß dadurch die gesellschaftlichen Widersprüche gelöst wären. Daß das IDZ in seinen Aktivitäten dieser Forderung nicht gerecht werden kann, liegt darin begründet, daß es sich nicht auf theoretische Idealvorstellungen beschränkt, sondern den Versuch unternimmt, im Rahmen gegebener Bedingungen lebensnotwendige Alternativen anzubieten.

Mit der Ausstellung «Essen in der Arbeitswelt» wurde der Versuch unternommen, Fakten zum Ist-Zustand, statistische Daten und wissenschaftliche Erkenntnisse im Zusammenhang mit diesem Problem anschaulich und faßbar sowohl für die Betroffenen, alle auf Gemeinschaftsverpflegung angewiesenen Arbeitnehmer, wie auch für die Betriebsleiter und -kommissionen, Kantinenpächter und -planer darzustellen.

Unsere Zeitschrift gibt auf den folgenden Seiten in Bild- und Textauszügen dieser Ausstellung Raum.

1

Essen am Arbeitsort

Von Anna Teut

Die Trennung der Wohnungen von den Arbeitsstätten, die Verstädterung und die Auflösung der Großfamilien, die vermehrte Berufstätigkeit der Frau, vor allem aber die industrielle Arbeitsorganisation mit dem Trend zur «durchgehenden Arbeitszeit» zwingen immer mehr Berufstätige, aber auch Menschen, die noch nicht oder nicht mehr im Beruf sind, eine oder mehrere Mahlzeiten außerhalb der privaten Behausung einzunehmen.

Nach längerem Abwarten scheint der Markt geneigt, sich auf die veränderten Lebensbedingungen und Bedürfnisse einzustellen. In den Vereinigten Staaten entfielen auf das Essen außer Haus bereits im Jahre 1962 25% der Gesamtaufwendungen für Nahrungsmittel. Im Jahre 1966 waren es 35%, für 1975 wird ein Umsatzanteil der Außer-Haus-Verpflegung von 40% erwartet.

In der Bundesrepublik wurde der 25%-Anteil erst im Jahre 1968 erreicht. Jedoch zeichnet sich auch hier – bei insgesamt rückläufiger Tendenz der Ausgaben für Nahrungs- und Genußmittel (1960: 39,6%, 1968: 31,4%) – eine deutliche Verlagerung vom Einzelhandel auf die gastronomischen und gesellschaftlichen Verpflegungsbetriebe ab. Durch zusätzliche, zum Teil neuartige gastronomische Einrichtungen innerhalb und außerhalb der Supermärkte versucht der Einzelhandel an dem Wachstumstrend der Außer-Haus-Verpflegung zu partizipieren. Das bedeutet für den Esser, der sich einen regelmäßigen oder

häufigeren Gaststättenbesuch leisten kann oder will, ein wesentlich breiteres Angebot und eine (noch) buntere Speisekarte. Wie aber steht es mit denen, die in den gastlichen Stätten des Verpflegungsgewerbes, sei es aus lokalen, sei es aus Geldgründen, nicht essen können und dennoch essen müssen?

Zunächst ist festzustellen: Die allgegenwärtige Statistik schweigt; wie in so vielen anderen, dem Komplex «Soziales» zugeordneten Bereichen gibt es eine systematische Feldforschung und verläßliche Angaben weder über die Zahl der Essensteilnehmer noch über die beteiligten Institutionen. Nach den Strukturdaten des Saarbrükkener Volkswirtschaftlers Bruno Tietz aßen im Jahre 1968 in den sozialen Verpflegungsbetrieben der Bundesrepublik (Kantinen und Heime) 6,75 Millionen Menschen. Allein durch Werksküchen, deren Anzahl von Tietz auf 10000, vom «Bundesfachverband der Werksküchen, Kasinos und sonstigen sozialen Verpflegungseinrichtungen» auf 17500 geschätzt wird, werden täglich rund 5,3 Millionen Menschen verpflegt. Die Zahl der Esser in den Betrieben hat Tietz den erstmals (!) im Januar 1969 im Rahmen von rund 53000 Grund-Interviews der Einkommens- und Verbraucher-Stichprobe in bundesdeutschen Haushaltungen erhobenen amtlichen Daten entnommen. Danach aßen von den rund 26,3 Millionen inländischen Berufstätigen in der BRD insgesamt 4,2 Millionen Berufstätige regelmässig in Kantinen. Der üblichen sozialen Gliederung nach: 41% Angestellte, 33% Beamte, 27% Arbeiter. Bemerkenswert ist der Kommentar zu dieser vergleichsweise geringen Frequenz, im besonderen durch Arbeiter. Er sagt, daß zahlreiche Personengruppen als Teilnehmer an Kantinenessen «von vornherein ganz oder teilweise ausscheiden». Aufgeführt werden im einzelnen:
Selbständige und mithelfende Familienangehörige;
ein großer Teil der Schichtarbeiter;
Teilzeitbeschäftigte, insbesondere teilzeitbeschäftigte Frauen;
Arbeiter in Wirtschaftszweigen, in denen die Art der Beschäftigung die Einnahme eines warmen Mittagessens am Arbeitsplatz weitgehend ausschließt (zum Beispiel im Bau-, Ausbau- und Bauhilfsgewerbe, Einzelhandel, Dienstleistungsbetrieben und ähnliche);
Erwerbstätige in Kleinbetrieben;
Erwerbstätige mit unregelmäßigen Arbeitszeiten (zum Beispiel Lehrer, Monteure, Bahnpersonal usw.)

Nicht befragt und nicht erwähnt wurden von den amtlichen Interviewern die ausländischen Arbeitskräfte, die nach Angaben einzelner Firmen, provisorisch behaust, ein wesentlich höheres Kontingent an Kantinenessern stellen als ihre deutschen Kollegen.

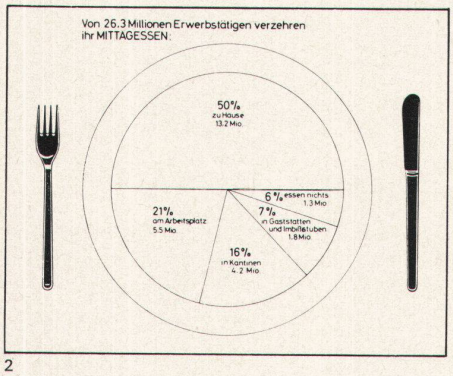
Wie spärlich und wie alarmierend diese Auskünfte (auf dem Hintergrund verbreiteter und zunehmender Ernährungskrankheiten) auch immer sein mögen, in einem Punkte stimmen sie überein, in der Aussage nämlich, daß es – entgegen der Annahme des Bundesvorstandes der Deutschen Gewerkschaften und zahlreicher anderer, auf die steuerlichen Vergünstigungen und die Leistungsfähigkeit einer in der Tat imposanten Küchentechnik vertrauenden Informanten – für ungezählte Arbeitnehmer in der BRD eine den beruflichen Anforderungen und dem allgemeinen Lebensstandard entsprechende Ernährung während der Arbeitszeit nicht gibt. Darüber hinaus signalisiert die Tatsache, daß von den angebotenen Eßmöglichkeiten im Bundesdurchschnitt nur etwa 50% der Betriebsangehörigen Gebrauch machen.

Wer sich neben den skizzierten Mängeln eine gewisse Familienpolitik und die fragwürdigen Reprivatisierungsbestrebungen der fünfziger Jahre in Form von individuellen Pachtverträgen vergegenwärtigt, ist nicht überrascht, daß das Image der Kantine womöglich noch unerfreulicher ist als der tatsächliche Zustand, der sich, auf einen kurzen Nenner gebracht, wie folgt beschreiben läßt: Die (unbezahlte) Essenspause ist knapp bemessen, der Verzehr der Speisen erfolgt unter Zeitdruck und unwirtlichen, räumlichen und organisatorischen Bedingungen, die Eßsäle sind riesig, der Lärm ist unerträglich, kostbare Minuten gehen mit Schlangestehen und Warten verloren. Die Bedienung, wo es sie noch gibt, ist unfreundlich und unerfreulich anzusehen. Selten berücksichtigt das Speisenangebot die unterschiedlichen Kalorien-Bedürfnisse der Arbeitenden. Üblich ist das von «Schaltern» verabreichte «Stammessen», weit seltener die Cafeteria mit (begrenzter) Wahlmöglichkeit. Spezifische Bedürfnisse, beispielsweise nach Schonkost, werden nur im Ausnahmefall oder auf Anordnung der Werksärzte befriedigt. Hauptamtliche Werksärzte gab es in den rund 60000 Betrieben der BRD 1970 nur etwa 800, nebenamtlich 700. Wirkliche Entspannung, Erholung während der Pause, findet nicht statt. Allzuoft wird das Essen hastig und lustlos verschlungen – ist in seiner Wirkung unbekömmlich. Wo derart lapidare Feststellungen getroffen werden, darf der Hinweis auf die Ausnahmen nicht fehlen. Fraglos gibt es zwischen Flensburg und Kempten, Helmstedt und Saarbrücken zahlreiche Kantinen(neubauten) denen man mit Vergnügen das Signet «mustergültig» anheften würde. Auch dürften manche Speiseangebote ernährungswissenschaftlich informierter Köche an Nährwert und Geschmack die Angebote aus «Mutters Küche» bei weitem übertreffen. Jedoch handelt es sich um Einzelfälle, deren Häufigkeit – ich vereinfache – proportional zu der Ertragslage und der Größe der Betriebe anzusteigen scheint. Aufmerksame Leser architektonischer Fachzeitschriften könnten auch die Branchen nennen, in denen es sich heute recht gut speist. Diese Bemerkungen mögen genügen, um deutlich zu machen, daß sich die Ausstellung «Essen in der Arbeitswelt» nicht auf die Präsentation formschönen, schlagfesten und stapelbaren Kantinengeschirrs oder einiger mustergültiger Kantineneinrichtungen beschränken konnte. Andererseits ist es nicht die Aufgabe einer vor allem kommunikativ tätigen Institution, überfällige Forschungen zu betreiben, Sollvorstellungen zu entwickeln oder den Sozialabteilungen der Betriebe und den Betriebsräten Arbeit abzunehmen.

Um das Urteil zu erleichtern, sei abschließend auf einige (kulturanthropologische) Grundtatsachen hingewiesen, die infolge der «Verinnerlichung» des Eßverhaltens aus dem Gedächtnis der Verantwortlichen für die gesellschaftlichen Verpflegungseinrichtungen entschwunden zu sein scheinen: Essen ist lebenswichtig, eine elementare Voraussetzung des psychischen und physischen Wohlbefindens und der individuellen und sozialen Leistungsfähigkeit. Essen ist ein Lusterlebnis, eine Gaumenfreude, die durch die Bedingungen, unter denen es stattfindet, gesteigert oder vermindert werden kann.

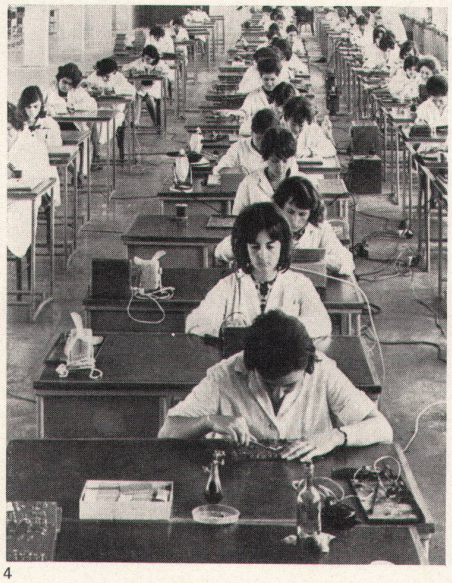
Essen ist ein Kommunikationsmedium, nur als solches unterscheidet es sich von dem tierischen Fressen, der sprachlosen Einverleibung.

Essen ist ein Ritual, das sich einer Reihe von Instrumenten bedient. Ritualisierung und Instrumentalisierung dienen unter anderem dazu, den physiologischen Vorgang zu transformieren, ihm Bedeutung und eine vernünftige Dauer zuzuweisen.



2

3


4

Kommunikation in der Kantine

Von Hejo Heussen

Die folgende Untersuchung über die Kommunikation in der Kantine zeigt, was in der kurzen Mittagspause am Kantinentisch geschieht. Worüber unterhalten sich die Arbeitnehmer?, was sind ihre Probleme?, treffen sie sich mit den Kollegen, um über den Betrieb zu reden? Diese und andere Fragen beantworteten 104 der etwa 1000 Kantinengäste in der Postcheckamtskantine Berlin, darunter etwa 70% Frauen. Die Fragebogen gaben das Material zu einer Fallstudie, die mit einer Gruppendiskussion konfrontiert wird. Hier nahmen acht Werkzeugmacher des Berliner Werkes der «National Registrierkassen NCR» teil.

Als im Laufe der Industrialisierung die großen Fabriken an den Rand der Städte rückten, sicherte die Kantine den nun entfernt wohnenden Arbeitern den Mittagstisch. Gleichzeitig sollte sie für leistungsfähigere Arbeiter sorgen, damit diese den gestiegenen Anforderungen des industriellen Arbeitsprozesses gewachsen waren. Mit Hilfe der Kantine konnte nun die Mittagspause verkürzt und die zusammenhängende Arbeitszeit eingeführt werden, was eine Intensivierung der Arbeit bedeutete. Dieser Standpunkt ist bis heute grundsätzlich nicht verlassen worden: Die Kantine wurde und wird «funktional» gebaut zur Reproduktion der Arbeitskraft. Ihre Errichtung fällt – auch nach dem neuen Betriebsverfassungsgesetz – in den Entscheidungsbereich der Firmenleitung. Ihre Architektur, Raumgestaltung und Küchentechnik dient dazu, in möglichst kurzer Zeit möglichst viele Arbeitnehmer mit Nahrung zu versorgen.

Gleichzeit muß man sehen, daß die freiwilligen Sozialleistungen in dem Maße an Raum gewinnen, in dem es notwendig wird, qualifizierte Arbeitskräfte zu werben und zu halten. Der gegenwärtig zu beobachtende Trend zur «Schönen Kantine» leitet sich also nicht nur aus der Einsicht her, daß Essen eine *soziale* Tatsache ist und kommunikativen Charakter hat.

Welche Aufgaben hat die Kantine als Sozialraum zu erfüllen?

Sie soll die Nahrungsaufnahme örtlich binden und zentral steuern und die wichtigen ernährungswissenschaftlichen Aufgaben erfüllen.

In der Kantine verbringen die Arbeitnehmer die Pausenzeit, die meist einige Minuten länger ist als der Essensvorgang. Während dieser Pausenzeit findet – auch beim Essen – Kommunikation statt. Es handelt sich also um ein «soziales Betätigungsfeld», um eine Interaktionsmöglichkeit, in der Zusammenhalt und Zusammenhang der Arbeitnehmer demonstriert und gelebt werden können.

Wer geht mit wem zusammen essen?

85,6% der Postangestellten gehen mit Kollegen und Kolleginnen aus ihrem direkten Arbeitsbereich zu Tisch;
38,5% treffen sich mit Kollegen aus anderen Büros in der Kantine;
83,8% haben keinen «Stammtisch»;
33,7% wünschen Kontakte zu Kollegen aus anderen Arbeitsbereichen, davon sind
60% der Meinung, daß die Kantine der richtige Ort dafür wäre.

In dem Fertigungsbetrieb NCR zeigt sich dagegen, daß die Arbeiter ausschließlich mit Kollegen aus dem eigenen Arbeitsbereich essen. Hier bilden sich recht stabile informelle Gruppen, die seit Jahr und Tag denselben Tisch benutzen. Das sind solche Gruppen – wie etwa die sechs der fünfzig Werkzeugmacher bei NCR –, die auch zusammen arbeiten, immer schon in derselben Schicht zum Essen gehen und sich nach der Arbeit manchmal zu einem Glas Bier treffen.

Der Unterschied zwischen dem annähernd gestillten Kontaktbedürfnis der NCR-Arbeiter und dem offenbar ungestillten der Postangestellten dürfte seinen Grund in der Struktur des Arbeitsbereiches haben. Bei der Post arbeitet etwa die Hälfte der Angestellten in Großraumbüros für 20 bis über 100 Personen, ein Drittel der Befragten arbeitet in Büros für 2 bis 6 Kollegen, 10% haben ein eigenes Dienstzimmer.

Die Kontakte, die im Großraumbüro geknüpft werden, sind vielfältig, zugleich aber auch recht oberflächlich. Da sie fast unter Aufsicht der Öffentlichkeit stattfinden, geht die Kommunikation kaum über Informatorisches hinaus. Die Entfremdung von der Arbeit ist in einem solchen Büro auch größer als die der Werkzeugmacher, die an einem übersichtlichen Arbeitsplatz ganze Werkstücke herstellen und keine vereinzelte und monotone Arbeit verrichten wie etwa die Mädchen in den Buchungsabteilungen.

Es bilden sich aber auch hier informelle Gruppen, deren Größe sich vielleicht an der Vorliebe für bestimmte Tischgrößen in der Kantine ablesen läßt. Im Postcheckamt bevorzugen:

24% Vierertische;
23,1% Sechsertische;
14,4% möchten mit acht Kollegen am Mittagstisch zusammen sein.

Daß sich hier keine «Stammtische» herausgebildet haben, mag an der gleitenden Pausenzeit liegen. Kollegen, die zusammen essen wollen, suchen also ihren Platz jeden Mittag aufs neue.

Im ganzen gesehen ist die Kantine, ob mit oder ohne «Stammtisch», ein Treffpunkt für Kollegen. Im Postcheckamt waren 56% dieser Meinung. Daß es dabei aber nicht nur darum geht, sich zu treffen und zusammen zu essen, sondern auch um die sprachliche Kommunikation, soll im folgenden gezeigt werden:

50% der Postangestellten unterhalten sich vor allem über Familie, Freunde, Freizeit;
36,6% nannten zuerst Probleme am Arbeitsplatz, Betriebsklima, Lohnfragen, Vorgesetzte;
18,3% interessieren sich vorrangig für aktuelle Tagesprobleme: Ostverträge, Fahrpreiserhöhungen, Inflation.

Es hat sich hier gleichzeitig eine Rangfolge ergeben, die im Produktionsbetrieb ganz ähnlich aussieht. Vielleicht sprechen die Männer bei NCR etwas mehr über das politische Tagesgeschehen als die Frauen bei der Post.

Grundsätzlich aber bleibt die sprachliche Kommunikation oberflächlich. Sie hat die Funktion, möglicherweise das eine oder andere Thema anzureißen, aber nicht zu problematisieren. Die Gespräche bei Tisch sollen Spannungen lösen, die während der Arbeit aufgetreten sind. Am Kantinentisch wird viel gelacht. Die NCR-Arbeiter befürchteten zum Beispiel, nicht mehr lachen zu können, wenn ein Meister mit am Tisch sitzt. So bedauerten sie übrigens auch Meister und leitende Angestellte, die in ihrer Kantine ja doch nur über die Arbeit redeten.

6

5

7

Eine tiefergehende Aussprache über echte Probleme persönlicher oder beruflicher Art, über Sorgen und Schwierigkeiten einzelner Kollegen findet in der Kantine nicht statt.

Während nun bei NCR die Arbeiter außerhalb ihrer Gruppen verhältnismäßig inaktiv sind und kein großes Interesse haben, in der Kantine neue Kontakte zu knüpfen, zeigen sich im Postcheckamt immerhin 15,4% der Kantinengäste in ihrem Kommunikationsbedürfnis aufgeschlossen. Sie unterhalten sich mit Kollegen an Nachbartischen und wechseln sogar den Sitzplatz, um noch mit anderen Kollegen zu sprechen.

Ein Grund für diese erweiterte Kommunikation in der Angestelltenkantine mag darin liegen, daß die Arbeit bereits eine breitgestreute Kommunikation zuläßt: 85,6% unterhalten sich während der Arbeit. Wenn auch diese Art Kommunikation, wie schon gesagt, mehr informatorischen Charakter haben dürfte, so bietet sie doch Anlaß, dort geknüpfte Kontakte in der Kantine weiterzupflegen.

Kollegen, die in verschiedenen Abteilungen arbeiten, so sagten die Werkzeugmacher, haben auch viel mehr Kontakte zu anderen Kollegen als sie selbst.

Die Voraussetzung, um solche Kontakte mit Kollegen aus anderen Arbeitsbereichen überhaupt aufrechtzuerhalten, wäre die gleitende Pausenzeit, wie sie zum Beispiel im Postcheckamt gegeben ist.

Die Integrationsfähigkeit der Kantine, um die geht es hier, läßt sich außerdem ablesen an dem Verhältnis zu ausländischen Arbeitnehmern. Von 21,1% Postangestellten, die ausländische Arbeitnehmer kennen, gehen über die Hälfte (12,5%) auch mit ihnen zum Essen.

Die Untersuchung hat deutlich gemacht, daß das Wohlbefinden in der Kantine abhängig ist vom Grad der Kommunikationsmöglichkeiten – das heißt, der Kantinengast will mit bestimmten Kollegen zusammentreffen können und mit ihnen ungehindert reden können. Wenn jemand durch Zufall nicht mit seinen Kollegen zusammen in die Kantine gehen kann, so wird er meist nur schnell essen und an den Arbeitsplatz zurückgehen, ohne sich wirklich entspannt zu haben.

Kann man sich in der Kantine überhaupt entspannen?

60,3% der Postangestellten können in der Kantine nicht abschalten;
40,5% meinen, daß die Kantine Möglichkeiten dafür anbieten müsse;
32,7% glauben, sich wirklich in der Kantine entspannen zu können.

Von denen, die in der Kantine nicht abschalten können, ist es:

33,7% zu laut;
23,1% sind noch zu sehr mit ihrer Arbeit beschäftigt.

Eine Antwort auf die Frage war: «Ich fühle mich auch in der Kantine im 'Dienst'.»

Obwohl die Pause für die Einnahme des Mittagessens gerade ausreicht, ist sie für:

70,2% zum Entspannen zu kurz. Einer Verlängerung der Pause als Arbeitszeitverkürzung stimmten aber nur 10,6% zu.
85,6% nehmen eine kurze Pause in Kauf, verlassen dafür aber lieber eine halbe Stunde früher eine – generell – unbefriedigende Arbeit.

Etwas anders sieht es bei NCR aus. Hier behaupten die hochqualifizierten Werkzeugmacher, in der Kantine wirklich abschalten zu können. Dies mag daran liegen, daß man sich leichter von einer abwechslungsreichen, manuellen, weniger entfremdeten Arbeit trennen kann als von Fließbandarbeit oder Büroarbeit, wie sie im Großraumbüro üblich ist.

Aber obwohl die NCR-Kantine nach Meinung der Arbeiter schon ein gewisses Maß an Entspannung garantiert, gehen sie für den Rest der Pause zurück an den Arbeitsplatz, um sich wirklich zu erholen, legen die Füße auf die Werkbank und lesen Zeitung oder gehen spazieren. Hier fehlen Aufenthaltsräume, die eine wirkliche Erholung von der Arbeit erlauben.

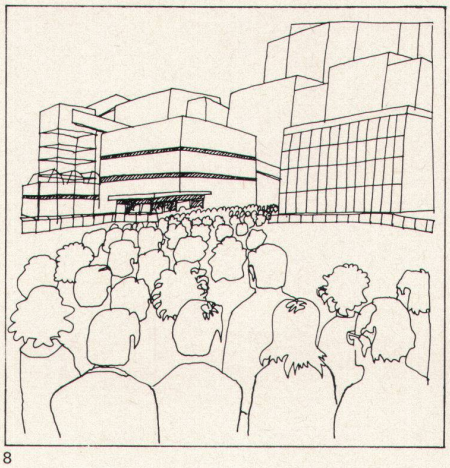
Das Problem des «Abschaltens» stellt sich um so dringlicher, je entfremdeter die Arbeit ist. Diese Entfremdung kann grundsätzlich allerdings nicht aufgehoben werden. Sie wirkt der Entspannung entgegen. Andererseits können leitende Angestellte und Arbeitnehmer, die sich sehr mit ihrer Arbeit identifizieren, gerade deswegen weit schlechter «abschalten». Hier wirkt die Belastung der persönlich bestimmten Arbeit in ähnlicher Weise wie die unpersönliche Monotonie eines Arbeitsprozesses. In einer relativ günstigen Situation befinden sich die Werkzeugmacher der NCR.

Forderungen der Arbeitnehmer

Es bleibt die Frage, welche Forderungen die Arbeitnehmer selbst bewußt an die Kantine stellen.

75,7% wünschen schnellen Service,
72% angenehme Atmosphäre,
33,7% Möglichkeiten, sich zu unterhalten,
76% wollen sich wie in einem Restaurant fühlen, nur
16,3% entsprechen dem Wunschbild von Kantinenpächtern, die der Meinung sind, das Essen solle «Mutters Küche fast ersetzen».

Festgehalten werden muß: Gutes Essen und schneller Service sind die Grundvoraussetzungen für eine gute Kantine. Angenehme Atmosphäre und Möglichkeiten, sich zu unterhalten – die Kantine als Sozialraum zu begreifen –, kommen erst an zweiter Stelle; auch für die Arbeitnehmer, die sich in der Regel an dem orientieren, was schon vorhanden ist. Sie sind zufrieden, wenn die Kantine nicht so schlecht ist wie die anderer Firmen.



8

Ein NCR-Werkzeugmacher sagte es deutlich: «Ich bin nur hiergeblieben, weil mir die Kantine gefiel, die war besser als anderswo.»

Alle Werkzeugmacher aber waren der Meinung, daß eine Kantine, die zum Beispiel eine viel größere Auswahl an Speisen anbietet, einen Schnellimbißteil hat, die angenehm – etwa wie ein Restaurant – eingerichtet ist, die mehr ihren Bedürfnissen angenähert ist als die bestehende, daß eine solche Kantine auch die Kollegen überzeugen könnte, die heute noch nicht dort essen.

33,7% der befragten Postangestellten waren nicht der Meinung, Kantinenessen sei notwendig schlechter als das Essen zu Hause.
54,8% sind zwar noch anderer Meinung. Aber schon
31,3% der Männer würden auf eine regelmäßig zu Hause gekochte Mahlzeit verzichten, wenn die Kantinenernährung besser würde.
22,2% der Frauen waren ebenfalls dieser Ansicht.
50% der Frauen,
59% der Männer empfinden es nicht als Verlust für das Familienleben, wenn nicht mehr regelmäßig gekocht wird.

Dieses Meinungsbild ist vorsichtig zu bewerten, denn hier haben ja Leute geantwortet, die schon regelmäßig in der Kantine essen.

Beide Untersuchungen, beim Postcheckamt wie bei NCR, haben aber zumindest gezeigt, daß die Kantine sich als ein Kommunikationszentrum erweist, daß die Kantine nicht nur die Funktion zur Nahrungsaufnahme, sondern auch soziale Aufgaben zu erfüllen hat.

Die Kantine hat die Funktion, informelle Strukturen zu verstärken und damit ein Kommunikationsnetz aufrechtzuerhalten, das notwendig ist für das Wohlbefinden des Arbeitnehmers. Die Kantine schützt informelle Gruppen und ermöglicht Kontakte zu anderen Kollegen. Die Kantine hat integrativen Charakter, kann aber nur bedingt neue Kontakte schaffen, denn das ist abhängig von der Betriebsart, ja sogar von der einzelnen Abteilung. Aber sie könnte ein Raum sein, der Solidarität fördert.

Aus der Untersuchung ergibt sich, daß die Kantine einen besseren Ruf erlangen könnte – auch von den 75% der Arbeitnehmer akzeptiert würde, die sie jetzt noch nicht benutzen –, wenn sie sich mehr an den Bedürfnissen der Belegschaft orientieren würde.

Bildnachweis für die Illustrationen auf den Seiten 625–632:

1, 3, 5, Stern-Archiv, Photo: Kunz; 2, 13 Christian Ahlers; 4 Ullstein, Photo: Moses; 7 Stern-Archiv; 8 16, 17 Puck; 9 Keystone, München; 10 von Sauma; 11 Hans Mecklenburg, Hamburg; 12 Stern-Archiv, Photo: Krämer; 14 Stern-Archiv, Photo: Moses; 18 Stern-Archiv, Photo: Bernd P. Cardinal; 19 Schulbauinstitut der Länder, Berlin

9

10

11

12

Tatbestände zum Thema

Umweltfaktor Bevölkerung

Die große Zahl, der Umweltfaktor Bevölkerung, wächst nicht gleichmäßig: 280000 der täglich 337000 Neugeborenen erblicken das Licht der Welt auf Erdteilen, in denen bei einem Pro-Kopf-Einkommen von 60 Dollar (in einigen Ländern Afrikas), 90 Dollar (in Indien) und 100–600 Dollar (in Südamerika) bereits heute akute Unterernährung herrscht. Um den Hunger zu stillen, wandern die Massen, wie seinerzeit die europäische Landbevölkerung, in die industriellen Zentren. Das Leben in den suburbanen Slums ist für Europäer unvorstellbar, die Hoffnung auf die allmähliche Verbesserung des Lebensstandards eine Illusion. In den industriell entwickelten Zonen der Erde mit einem Pro-Kopf-Einkommen von 4741 Dollar in den USA, 1230 Dollar in der UdSSR, 3002 Dollar in der Bundesrepublik ist die Nahrung im allgemeinen kein Problem, und auch eine Wohnung ist zu horrenden Preisen stets zu haben.

Fest steht: Wirtschaft, Wissenschaft und industrielle Technik haben die Schwere der Arbeit verringert, die durchschnittliche Lebenserwartung verlängert und großen Teilen der Bevölkerung einen zuvor nie gekannten Lebensstandard verschafft.

Tatsächlich bezahlen wir unseren Wohlstand mit einem rapiden Verfall der natürlichen Umweltbedingungen und einer Vielzahl von Gefahren für die menschliche Gesundheit.

Konsequenzen

Nach Erreichen eines einzigartigen zivilisatorischen Standards, im Übergang von der Mangel- zur Überflußwirtschaft, stellen wir fest:
daß es zwar eine Rückkehr zur guten alten Zeit der ungestörten biologischen Gleichgewichte nicht gibt, daß sich aber die Ausbeutung der natürlichen Lebensgrundlagen unter keinen Umständen fortsetzen läßt. Zwischen verschiedenen Alternativen des Untergangs und der Degeneration müssen wir erkennen, daß die Revision der gegenwärtigen Nutzung des Lebensraumes nicht nur neuer Technologien, sondern einer neuen Moral, vor allem aber einer Politik bedarf, die der Sicherung und Entfaltung der menschlichen Existenz Priorität einräumt. Wirtschaftliches Wachstum und die Steigerung des materiellen Lebensstandards können nicht länger vorrangige Ziele politischen Handelns sein.

Feststellungen

Entgegen den Bestrebungen mancher Familienpolitiker entwickelt sich das Außer-Haus-Essen zu einem lukrativen Markt.

In den USA entfielen auf den eat-out-Sektor bereits im Jahre 1962 25% der Gesamtaufwendungen für Nahrungsmittel. 1966 waren es 35%. Für 1975 wird ein Umsatzanteil von 40% erwartet. Auch in der BRD zeichnet sich bei insgesamt rückläufiger Tendenz der Ausgaben für Nahrungs- und Genußmittel (1960: 39,6%, 1968: 31,4%) eine deutliche Umsatzverlagerung vom Einzelhandel auf die gastronomischen und gesellschaftlichen Verpflegungsstätten ab.

Wie aber steht es mit denen, die sich in der kommerziellen Gaststätte, sei es aus lokalen, sei es aus finanziellen Gründen, nicht nähren können?

Wie ist das Leistungsangebot der sozialen, insbesondere der betrieblichen Verpflegungseinrichtungen?

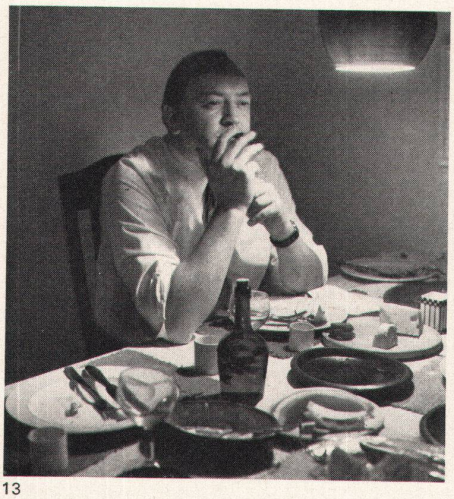
Nach Infratest unterhalten 55% der Betriebe mit mehr als 100 Betriebsangehörigen Kantinen. Von ihnen wurden zwei Drittel aus eigener Küche, ein Drittel aus Fernküchen beliefert.

70% der in bundesdeutschen Kantinen ausgegebenen Hauptspeisen sind «Stammessen», das heißt, es wird nur eine einzige Speise angeboten.
14% der Betriebe boten zwei Gerichte an, weitere
14% drei und mehr.
72% der von Infratest befragten Kantinen waren Regiebetriebe,
16% wurden von einem Pächter bewirtschaftet,
5% waren Mensen.

Insofern das spärliche Zahlenmaterial Rückschlüsse zuläßt, ist festzustellen:

Kantinen gibt es vor allem in Behörden und Dienstleistungsbetrieben. Hauptnutznießer der von den Steuerzahlern oder Unternehmen subventionierten Werksküchen ist der Mittelstand, nicht der historische Verursacher: die Arbeiterschaft.

Das Vordringen der sogenannten «convenience foods» signalisiert der häuslichen Nahrungswirtschaft einen weiteren Funktionsverlust.



13

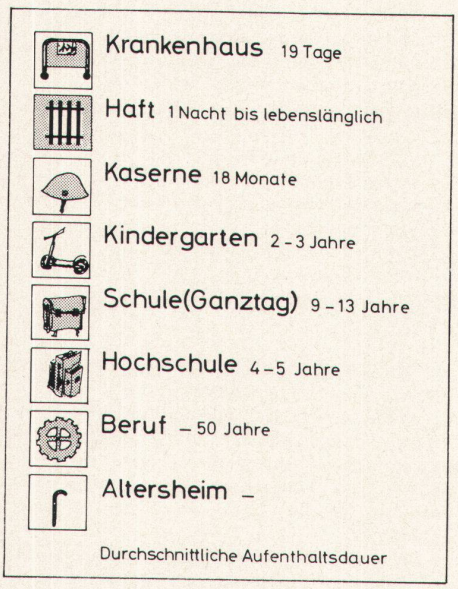
14

Convenience-Produkte sind fast tischfertige Speisen oder Speisenteile, die durch Vorverlagerung zeitraubender und schmutziger Arbeiten wie Gemüseputzen oder längeres Garen dem Verbraucher systematisch auch die Last und Lust der traditionellen Kochkunst abnehmen.

Die Entprivatisierung und Enttabuisierung der bürgerlichen Küche hat ihre sozio-ökonomischen Hintergründe in:
der Veränderung der Haushaltstruktur; die Kopfzahl der bundesrepublikanischen Haushaltungen sank auf 1,9 Personen/Haushalt,
der Zunahme der Berufstätigkeit der Frau, der zunehmenden Unlust des die Verhaltensweisen normierenden oberen Mittelstandes an den häuslichen Tätigkeiten, verbunden mit dem reaktivierten Verlangen nach gesellschaftlichen Aktivitäten.

Die soziale Beköstigung arbeitender Menschen ist eine unmittelbare Folge der industriellen Arbeitsorganisation, vor allem eine Folge der durchgehenden Arbeitszeit und der Trennung der Wohnungen und der Arbeitsplätze durch den neuzeitlichen Städtebau.

Wo wird der Mensch gemeinschaftlich verpflegt?



15 Nach einer Statistik in der BRD aus dem Jahre 1968

Der Mensch muß essen. Das unterscheidet ihn von der Maschine, die 24 Stunden arbeiten kann, ohne Speise zu sich zu nehmen

Gegessen werden kann:

Zu Hause
Bei langer Mittagspause und kurzen Wegen zwischen Wohnung und Betrieb, wenn zumindest ein erwachsenes Familienmitglied nicht berufstätig ist.

In der Gastwirtschaft
Wenn der Arbeitsplatz in der Nähe kommerzieller Speiseeinrichtungen liegt, zum Beispiel in City-Lage. Diese Lösung des Problems scheitert jedoch praktisch an den Kosten und übermäßig langen Wartezeiten. Nur ein begrenzter Kreis von Arbeitnehmern mit hohem Verdienst und gleitender oder bestimmbarer Arbeitszeit kann sich ein regelmäßiges Essen im Restaurant leisten.

In unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes
Für die bezahlte Kurzpause («Zwischenverpflegung») stehen dem Arbeitnehmer Automaten, Verkaufsstände und eine Teeküche mit angrenzendem Frühstücksraum zur Verfügung. In Kantinen, die in den Produktionsbetrieb integriert oder in Form selbständiger Betriebsrestaurants an einer für alle Betriebsangehörigen schnell erreichbaren Stelle des Werksgeländes angeordnet sind.

Am Arbeitsplatz
Üblich in Betrieben ohne soziale Speiseeinrichtungen, bei sogenannten Außenarbeiten, zum Beispiel auf Baustellen, in der Landwirtschaft, auf Werften. Aus Henkelmann und Stullenpaket versorgt sich der Arbeitnehmer selbst.

Seitdem die Arbeitswissenschaft herausgefunden hat, daß die wirtschaftliche Produktivität nicht nur von der technischen Kapazität, sondern auch von der Leistungsfähigkeit der Leistungseinheit Mensch–Maschine abhängt, fehlt es nicht an gutem Willen, neben den technischen Zwängen auch den menschlichen Bedürfnissen im Betrieb Geltung zu verschaffen. Von den Arbeitnehmern werden vor allem die Sozialeinrichtungen – unter ihnen an erster Stelle die Kantinen – als Maßstab des Sozialbewußtseins der Unternehmensleitungen gewertet.

Lage der Kantine

Bei der Situierung der Kantine im Betrieb sind mehrere Gesichtspunkte zu beachten:
– Die Versorgung mit Waren, die Entsorgung von Abfällen
– Eine gegen Lärm, Staub, Abgase, Erschütterungen möglichst geschützte Zone mit der Möglichkeit kurzer Spaziergänge
– Eine erfreuliche Aussicht aus den Speiseräumen
– Kurze Wege zwischen den Eß- und Arbeitsplätzen

Wege sind wichtig, weil Essenspausen unbezahlte Pausen sind. Nicht nur die Unternehmen, auch viele Arbeitnehmer haben ein Interesse daran, die Mittagspause auf 30 Minuten zu beschränken.

Rechnet man von dieser Frist 20 Minuten Kantinenaufenthalt ab, bleiben für den Hin- und Rückweg zur Kantine 10 Minuten. Aus dieser, den Produktionsanforderungen, nicht unbedingt auch den Erkenntnissen der Arbeitsmedizin entsprechenden Forderung ergeben sich als maximale Entfernung zwischen Arbeits- und Eßplatz 400 Meter.

Jeder weitere Meter Entfernung verlangt längere Pausenzeiten oder zusätzliche Speiseräume. Werden, zum Beispiel in Hochhäusern, mechanische Verkehrsmittel benutzt, spielt die Entfernung zwischen Eßplatz und Arbeitsplatz keine Rolle, eher schon die Fassungskraft und Geschwindigkeit der Fahrstühle.

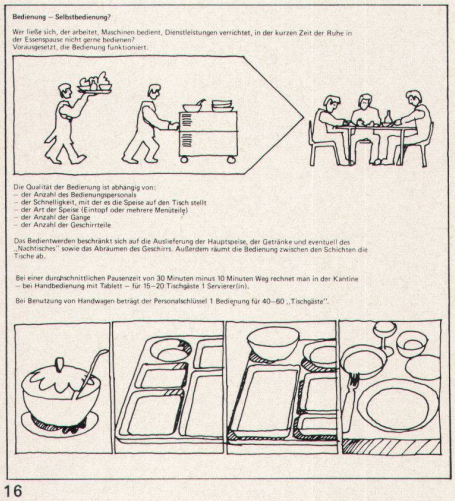
Auch die Lage der Kantine im Betrieb ist nicht streng fixiert.

Schalter, Cafeteria, Supermarkt

Außer von der rechtzeitigen Einsicht in die Speisekarte und der vereinfachten Bezahlung hängt das Funktionieren des Selbstbedienungssystems vor allem von der Anordnung und Leistungsfähigkeit der Ausgabe ab.

Die Ausgabe vermittelt zwischen der Speisenherstellung, die sich in hohem Maße rationalisieren läßt, und dem Verzehr, der sich mechanistischer Rationalisierung – bisher – erfolgreich widersetzt.

Die Ausbildung und Organisation der Ausgabe wird bestimmt:
– auf der Küchenseite durch die Portionierung der per Hand oder Band angelieferten Speisen.
– auf der Speiseraumseite durch das Abnahme-



16

vermögen des Abholers, der müde und nicht unbedingt gewillt ist, sich dem von der Speisenproduktion diktierten Zeittakt anzupassen.

Nach Henn läßt sich der für das Schichtsystem charakteristische plötzliche Ansturm großer Massen hungriger Menschen am besten durch Schalter bewältigen, die imstande sind, die Ausgabe der Nachfrage anzupassen.

Allgemein rechnet man mit einer Ausgabe von 30 Portionen in der Minute. In Spitzenzeiten von 40 Portionen.

Nicht alle Betriebe sind auf Essensschichten angewiesen. Bei gleitender Pausenzeit und weniger rigorosem Zeitdruck lassen sich Hunger und Durst am besten durch eine Cafeteria befriedigen, die Speisen und Getränke zur Auswahl anbietet. Aus bereitstehenden oder schnell gefertigten Menüteilen stellt sich der Gast sein Essen selbst zusammen. Ausschlaggebend für das Tempo der Abfertigung ist die Geschicklichkeit der Bedienung.

Das gilt in noch stärkerem Maße für die mehrgliedrige Variante der Cafeteria, dem Supermarket, der über eine Vielzahl von Ständen (Schränken) die größte Speisenauswahl anbietet.

Zwischenverpflegung

Jahrhundertelang wurde der Tagesablauf des arbeitenden Menschen durch die rhythmische Folge Arbeit–Ruhe bestimmt.

Das bedeutete für die Masse der Bevölkerung 10, 12, 14 Stunden schwere körperliche Arbeit an allen Wochentagen mit einer längeren Ruhepause nach kalorienreicher Mittagsmahlzeit.

Heute wird in den meisten Betrieben an 5 Wochentagen zu 70% sitzend, aber durchgehend gearbeitet; das bedeutet: starke, vor allem nervliche Belastungen, unterbrochen von kurzen, teils bezahlten, teils unbezahlten Pausenzeiten.

Die Leistungskurve zeigt eine absolute Spitze am Vormittag, ein Absinken gegen Mittag und einen schwächeren Wiederanstieg während des Nachmittags.

Da es in Mitteleuropa nicht üblich ist, die Leistungs-«Tiefs» durch gymnastische Einlagen aufzufangen, empfiehlt die Ernährungswissenschaft, anstelle einiger weniger voluminöser Mahlzeiten, die die Müdigkeit nur noch größer machen würden, in regelmäßigen Abständen mehrere kleine Mahlzeiten einzunehmen.

Automaten für heiße und kalte Getränke, Suppen, belegte Brote, Brötchen, Wurstwaren, Gebäck, Obst, Zigaretten, Süßigkeiten brauchen keine Bedienung. Sie sind 24 Stunden verkaufsbereit, ihre Aufstellung ist einfach, problematisch bisweilen der regelmäßige Nachschub frischer Eßwaren. Neben der Mittagspause sind in fast allen Betrieben Kurzpausen erforderlich, deren Erholungswert durch die Einnahme von kleinen Imbissen oder Getränken gesteigert werden kann.

Gesonderte Imbißräume sind auch dort nötig, wo die Hygiene, der Gesundheitsschutz oder andere Spezifika der Arbeit das Essen am oder in unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes verbieten. Außerdem tut auch in der kleinsten Pause ein «Tapetenwechsel» gut. Die Versorgung durch Teeküchen verlangt zwar etwas mehr Zeit als die Automaten. Dafür aber kann man sich seinen Kaffee nach Belieben brühen.

In neueren Bürogroßräumen sind durch Raumteiler, Pflanzen oder Textilien separiert die Frühstücks- oder Pausen-«Inseln» öfters auch in Großräumen integriert. Der Arbeitende kann Pausen nach eigenem Ermessen einlegen. Die Stechuhr als Kontrollinstrument entfällt, nicht aber – natürlich – die Kontrolle durch das Kollektiv.

Gibt es in unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes keine nahrhafte Quelle, werden «Einholer» ausgeschickt, die den Bedarf einer Gruppe in der Kantine oder an einem zentralen Verkaufsstand einkaufen und mit Handwagen oder Körben an den Arbeitsplatz bringen.

Eine Variante dieses mobilen Systems: mehrmals am Tag oder periodisch kursierende Verkaufswagen mit Verkäufer und Transporteur (Fahrer) in einer Person.

Größer ist die Auswahl an stationären Verkaufsständen, die aber mindestens einen ständig anwesenden Verkäufer verlangen, das heißt sich zumeist nur in zentraler Lage halten oder ständig (auch für die Nachtschicht) geöffnet sein können.

Kantinennebenräume sind erforderlich, um die Essenspause zu einer wirklichen Erholung von der Arbeit zu machen: entweder durch Ruhe bei Zigarette, Bier, Kaffee, Gespräch oder Zeitung oder durch Bewegung – ein Spaziergang auf dem Werksgelände oder im Trimm-Dich-Raum.

Die Größe der Speiseräume ergibt sich bei Schichtwechsel aus der Anzahl der gleichzeitig essenden Personen und dem Flächenbedarf pro Eßplatz.

Der Flächenbedarf pro Eßplatz wird bestimmt durch:
die Größe der Tischfläche
die Aufstellung der Tische,
die notwendigen Verkehrsflächen und
die Art der Bedienung.
Die Größe der Tischfläche ist abhängig von der Wahl des Eßgeschirrs.
Die Mindesttischbreite beträgt bei Selbstbedienung (Tablettsystem): 75 cm
bei Kellnerbedienung (lose Geschirrteile): 80 cm
Minimale Tischkantenlänge pro Person (nach Walter Henn): 60 cm

Runde Tische fördern die Kommunikation beim Tisch («Tischrunden»), verlangen jedoch eine größere Grundfläche und – bei optimaler Nutzung – ein entsprechendes Geschirr. Die meisten der gegenwärtig angebotenen Geschirre sind für rechteckige Tische konzipiert.

Über die Anordnung der Tische entscheiden: Sicherheit (Fluchtwege), optimale Verkehrsabläufe, das Bedürfnis nach Ruhe und Bequemlichkeit während des Essens.

17

Günstige Aufstellungsmöglichkeiten: Vierertische in Schrägaufstellung, allseitig besetzt, Sechsertische, zweiseitig besetzt, zu verschiedenen Tischgruppen zusammengeschoben.

Lange Tischreihen wirken uniformierend und monoton.

Vierer- und Sechsertische in Kombination mit Rundtischen sind ein geeignetes Mittel, Großräume zu strukturieren.

Weitere strukturierende Elemente im Eßraum sind: Konstruktionsteile, mobile Trennwände, Textilien, Pflanzenarrangements.

Geschirr

Die Planung der Kantine beginnt mit der Wahl des Geschirrs.

Das Geschirr bestimmt:
die Leistungsfähigkeit der Ausgabe,
die Anzahl des Bedienungspersonals,
die Form der Tische,
die Ausbildung der Spüle.

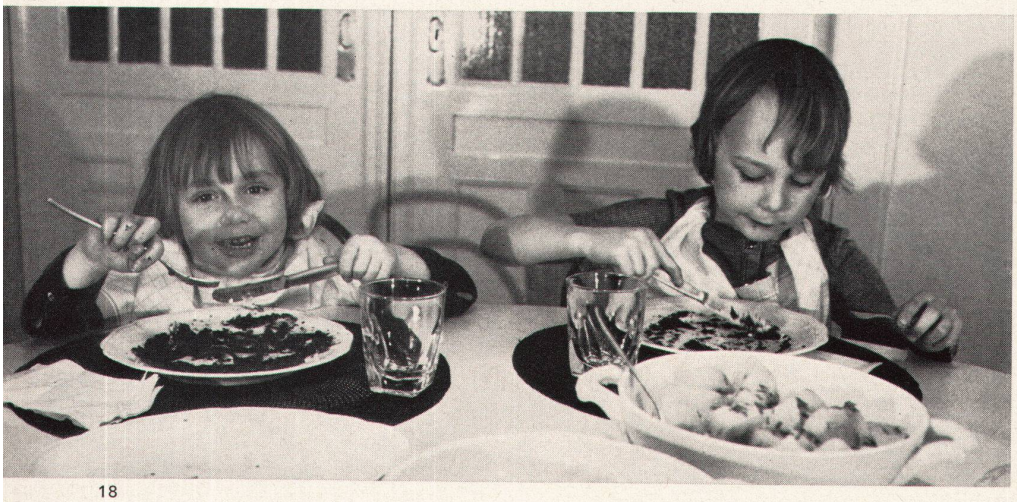
Zur Auswahl stehen seit einigen Jahren grundsätzlich zwei verschiedene Systeme:

Mehrweggeschirr – Einweggeschirr

Das Mehrweggeschirr entspricht dem herkömmlichen Eßgeschirr in privaten Haushaltungen. Es dient dem vielfachen Gebrauch.

Einweggeschirr ist ein Kind der Hygiene und der Arbeitsrationalisierung. Aus ihm wird nur ein einziges Mal gegessen. Dann wird es vernichtet. Die gängigsten Materialien für Mehrweggeschirre sind Porzellan, Metall und Kunststoff.

Die Entscheidung für ein bestimmtes Material wird leichter, wenn man sich die Leistungskriterien vergegenwärtigt, die dem Kantinengeschirr abverlangt werden:
Schlag- und Stoßfestigkeit,
Stabilität gegenüber Temperaturschwankungen,
Unempfindlichkeit der Oberfläche,
Leichtigkeit,
Stand-, Rutsch- und Griffsicherheit,
Stapelfähigkeit und Entstapelung,
einfache Reinigung,
Schönheit,
Ökonomie ●



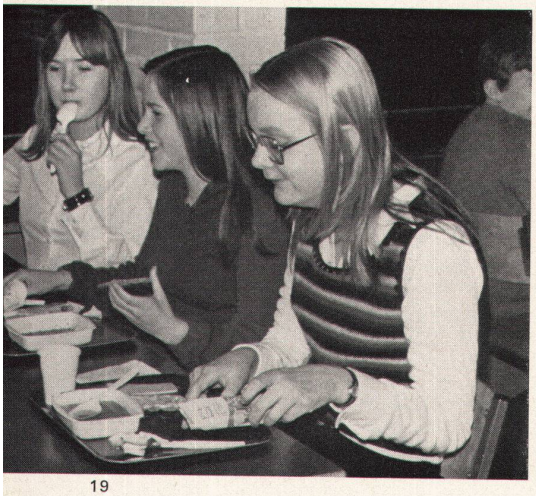
18

Arbeiten, Lernen und Essen stehen in enger Wechselbeziehung

Von Linde Burkhardt und Wolfgang Hoebig

Durch Essen erfolgt die biologische Reproduktion des Menschen; es bildet den primären Stoffwechsel mit der Natur und stellt die ursprüngliche Aneignung der Natur durch den Menschen dar. Essen ist die natürliche Voraussetzung für die Fähigkeit zur Arbeit. Aber durch Essen als ursprüngliche Aneignung von Natur unterscheidet sich der Mensch nicht vom Tier. Nur dadurch, daß der Mensch sich sein Essen erarbeitet, erhält Essen als primäre Aneignung von Natur seinen besonderen Charakter, geht es über das einfache Sammeln hinaus, ist es eine aktive Aneignung von Natur. Und wie die Entwicklung der Arbeit, der Arbeitsweise, durch Lernen bestimmt ist, bestimmen auch die Lernfähigkeit sowie das konkret Erlernte die Weiterentwicklung des Essens, der primären Aneignung von Natur.

Könnte der Mensch nicht schon als Säugling durch das Essen lernen – Lernen verstanden als die Verarbeitung, Verallgemeinerung der Eindrücke und nicht als das Sammeln von Eindrükken und Reagieren auf Eindrücke – dann könnte er auch seine Fähigkeiten zur Arbeit nicht weiterentwickeln.



19

Essen als primäre Aneignung von Natur muß in die praktische Lerntätigkeit der Schüler mit einbezogen werden.

Sie sollten in der Landwirtschaft, in Lebensmittelfabriken, in Großküchen die Methoden der Produktion und Zubereitung von Lebensmitteln erfahren und auch selber an Kochkursen teilnehmen, und zwar Jungen und Mädchen gleichermaßen. Diese Kochkurse dürfen natürlich nicht in der Vermittlung von Rezepten zur Bedienung anderer bestehen, sondern sollen die Phantasie und Freude bei der Zubereitung von Essen anregen.

In der Schule, besonders der Ganztagsschule, wo die Tätigkeiten nicht ausschließlich auf das individuelle Fortkommen ausgerichtet sind, muß den Schülern gestattet werden, die Beschaffung und Organisierung des Essens weitgehend selber in die Hand zu nehmen.

Wenn sie auf diese Weise die Möglichkeit erhalten, zeitweise selber für die Vielfalt und Auswahl des Essens verantwortlich zu sein, über die Bedingungen des Essens, Ausstattung der Räume, Festlegung von Zeiten weitgehend selber zu bestimmen, wird sich kaum das Problem ergeben, daß sie sich vor der Arbeit drücken. Sie werden dabei auch die finanziellen Möglichkeiten für die Durchführung ihrer Pläne konkret erfahren und sich Gedanken darüber machen müssen, wie sie diese Bedingungen verarbeiten. Gemeinsame Beschaffung und Organisierung von Essen, gemeinsame Verantwortung dafür wird auch ermöglichen, Essen wieder als eine kollektive Situation zu begreifen, sie wird die Bedingungen dafür herstellen, Freude am Essen zu haben, Genuß bei der primären Aneignung von Natur zu entwickeln. Auf diese Weise werden sie auch lernen sich vernünftig zu ernähren – zum Beispiel auf Vitamine und die richtigen Mengen zu achten – damit sie sich wohler fühlen, weniger anfällig gegen Krankheiten sind, genügend Energie besitzen, sich ihre Umwelt weiter aneignen und bestimmte Anforderungen besser erfüllen zu können.

Auf diese Weise ist es möglich zu erlernen, daß Essen nicht nur eine biologische Notwendigkeit ist, die sich zwangsweise durchsetzt, sondern daß es gemeinsame Aneignung von Natur ist, das heißt der Entwicklung des Menschen zum Subjekt gegenüber der Umwelt dient. Diese Erfahrung wird ihnen unter den genannten Voraussetzungen die Möglichkeit bieten, Essen ganz bewußt als Methode zur Entfaltung ihrer Persönlichkeit anzusehen.

20