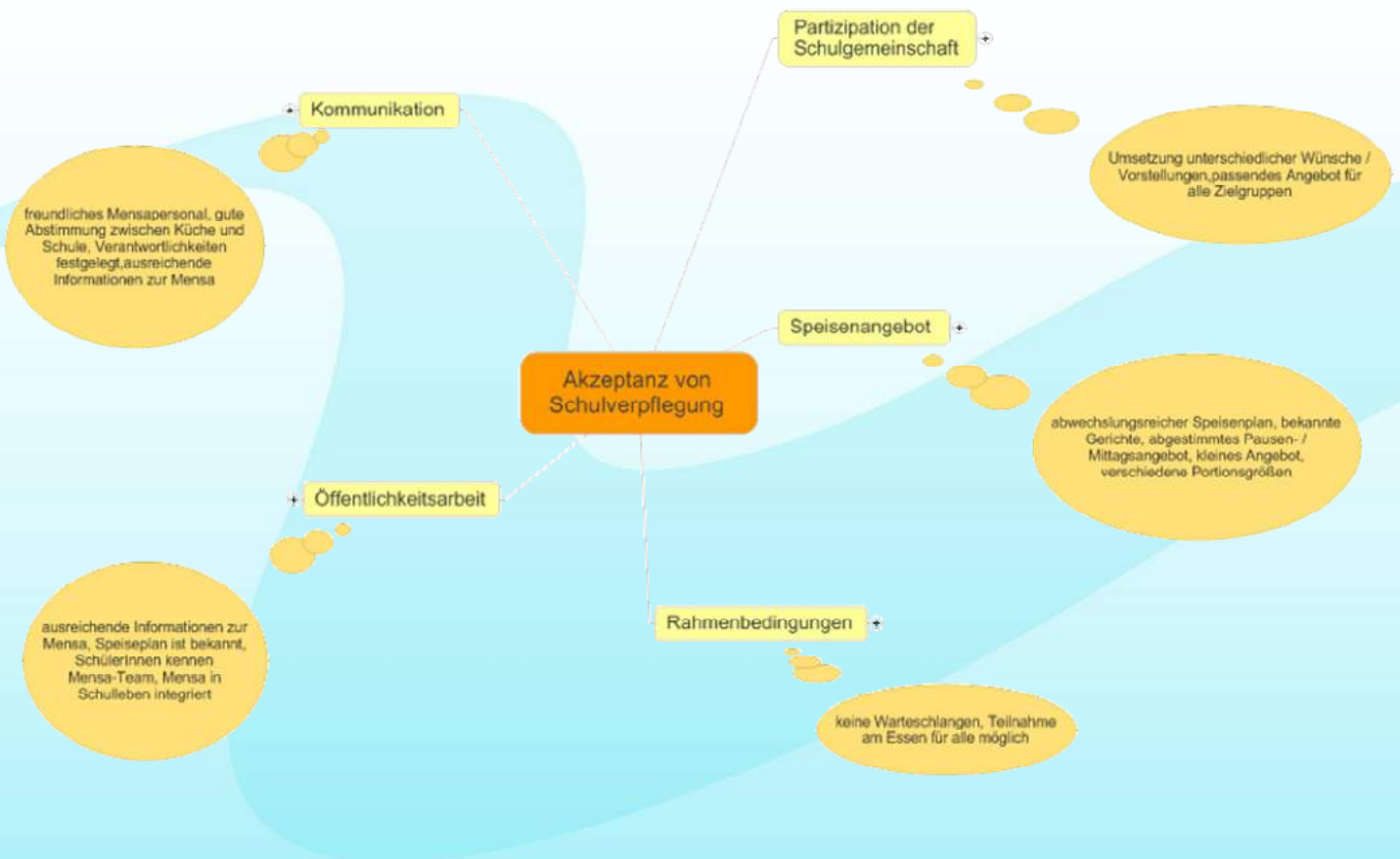


Erfahrungskatalog Akzeptanz von Schulverpflegung



Projektschulen 2010/2014

Juni 2016

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
 des Deutschen Bundestages



Baden-Württemberg
 MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
 UND VERBRAUCHERSCHUTZ



Impressum

Herausgeber:

Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.
(DGE-BW)

Geschäftsstelle:

Schelztorstraße 22

73728 Esslingen

www.dge-bw.de

Verantwortlich: Dr. Susanne Nowitzki-Grimm

Der Erfahrungskatalog Projektschulen 2010/2014 ist Teil des Projektes Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg. Dieses Projekt wurde mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg sowie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gefördert.

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken und Aufklebern ist nur mit Genehmigung des Herausgebers gestattet.

Bezugsquelle:

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

Fabrikstr. 6

73728 Esslingen

Tel: 0711/230652-60

Mail: schule@dge-bw.de

www.dge-bw.de

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
1. Einleitung	1
2. Unterstützungsangebote der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung.....	2
3. Kurzcheck der Mensa	3
4. Analyse zur individuellen Einschätzung der Situation vor Ort	4
a) Partizipation der Schulgemeinschaft	4
b) Verantwortlichkeiten/Strukturen.....	6
c) Rahmenbedingungen	10
d) Speisenangebot/Speisenplanung	15
e) Ambiente in der Mensa.....	18
f) Kommunikation/Marketing	20
g) Ernährungsbildung	22

1. Einleitung

Erfahrungskatalog aus der Praxis für die Praxis

Seit 2010 betreut die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg (VNS-BW) landesweit Projektschulen zum Thema „Akzeptanz in der Schulverpflegung“. Die Erfahrungen und bewährte Lösungsansätze aus mehr als 20 Schulen finden Sie praxisnah zusammengefasst im vorliegenden Erfahrungskatalog.

Sinkende Essenszahlen – warum?

So vielfältig wie die verschiedenen Verpflegungskonzepte an den einzelnen Schulen, so vielfältig sind auch die Ursachen für sinkende Essenszahlen oder die fehlende Akzeptanz der Schülersmense. Am Anfang jeder Weiterentwicklung/Optimierung der Mensa, in Hinblick auf steigende Essenszahlen, steht eine genaue Situationsanalyse. Hierbei sind folgende Aspekte zu untersuchen:

- Partizipation der Schulgemeinschaft
- Verantwortlichkeiten/Strukturen (Kommunikationsstruktur, Kümmerer, unrealistische Ansprüche)
- Rahmenbedingungen (Schulstandort, Ganztagskonzept, Nutzergruppen, Essensbestellung, Stundenplanung/Mittagspause, Ablauf in der Mensa, Raumkonzept, Preis, Personal)
- Speisenangebot/Speisenplanung
- Ambiente in der Mensa (Lärm, Dekoration, Möbel, Luft, Temperatur)
- Kommunikation/Marketing (Informationen, Flyer, Werbung)
- Ernährungsbildung

Nicht alle Mensen kämpfen mit sinkenden Essenszahlen. Es gibt auch Mensen, die aufgrund der hohen Akzeptanz seitens der Schulgemeinschaft aus allen Nähten platzen. Auch hier ist eine Ursachen-Analyse im Bereich Rahmenbedingungen, Ambiente in der Mensa und Partizipation der Schulgemeinschaft wichtig, denn es gilt trotz Platzproblemen den Mensagästen einen angenehmen Mensa-Besuch zu ermöglichen.

Hohe Essenszahlen – deshalb

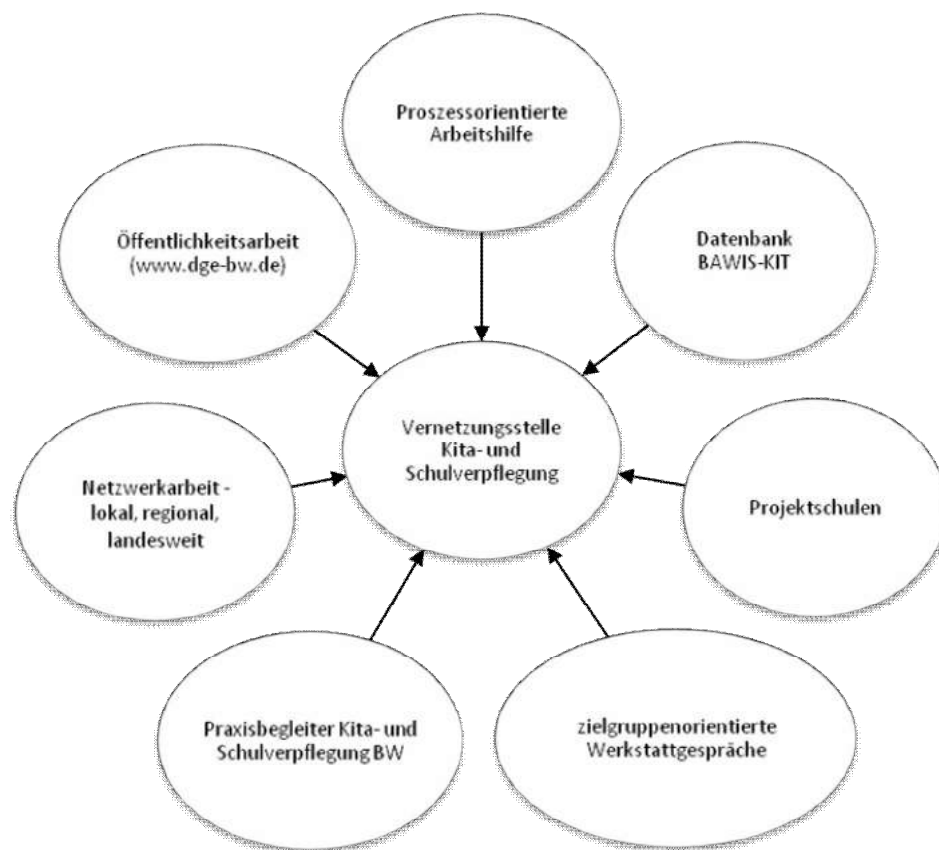
Die Partizipation der Schulgemeinschaft, die Kommunikation der Akteure untereinander und das Vorhandensein eines Schnittstellenmanagers (Kümmerer) beeinflussen maßgeblich die Punkte „Geschmack und Qualität“, „Gestaltung der Mensa“ und „Service und Organisation“, die von Schülern als ausschlaggebende Punkte für den Mensabesuch angegeben werden. Stimmen Geschmack, Ambiente und Ablauf mit den Vorstellungen der Schüler überein, hat die Mensa eine gute Kundenorientierung. Fehlt es der Mensa an Akzeptanz, ist eine verbesserte Kundenorientierung der erste Schritt in Richtung Kundenbindung: mehr Schüler

essen regelmäßig in der Mensa und werden zu „Stammkunden“. So können langfristig Essenszahlen auf einem hohen Niveau erreicht werden und die Wirtschaftlichkeit der Mensa wird verbessert. Eine gute Kundenorientierung kann nur erreicht werden, wenn die Schüler aktiv mitwirken können, die Kommunikation vor Ort stimmt und es einen Verantwortlichen gibt, der die verschiedenen Schnittstellen koordiniert (Schnittstellenmanager/„Kümmerer“).

2. Unterstützungsangebote der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung

Gerne vermitteln wir Ihnen Kontakte zu Beispielschulen aus unserem Informationsnetzwerk BAWIS-KIT. Hier finden Sie für jeden Aspekt zum Thema Akzeptanz von Schulverpflegung ein Praxisbeispiel mit dem richtigen Ansprechpartner und Anregungen für Ihre eigene Mensa.

Des Weiteren besteht die Möglichkeit einer individuellen Begleitung und Beratung durch einen von der VNS-BW geschulten Praxisbegleiter Kita- und Schulverpflegung BW. Die Praxisbegleiter Kita- und Schulverpflegung BW sind als selbstständige Beratungskräfte tätig und werden über die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg vermittelt.



3. Kurzcheck der Mensa

Damit Sie schnell die für Sie passenden Lösungen finden, haben wir die Kernfragen für Sie zusammengefasst.

Beantworten Sie zu den verschiedenen Themenbereichen die unten aufgeführten Fragen und ordnen Sie sich dann im Ergebnisbereich ein.

Beginnen Sie mit der Bearbeitung der Themenbereiche, die im rötlichen Bereich liegen. Vergessen Sie jedoch nicht, dass sich auch ein Blick in die „grünen“ Themenbereich für Optimierungsanregungen lohnt.

Partizipation der Schulgemeinschaft	Nein	Ja
<ul style="list-style-type: none"> Haben Sie einen Runden Tisch / Mensa-AG / ein Gremium, das sich in regelmäßigen Abständen, d.h. alle 2 bis 3 Monate trifft? 		
<ul style="list-style-type: none"> Können die Essensgäste das Verpflegungskonzept mitgestalten? 		
Ergebnisbereich	→ mehr dazu ab S.4	
Verantwortlichkeiten/Strukturen	Nein	Ja
<ul style="list-style-type: none"> Gibt es einen Schnittstellenmanager (Kümmerer) vor Ort? 		
<ul style="list-style-type: none"> Gibt es ein Beschwerde-Management? 		
Ergebnisbereich	→ mehr dazu ab S.6	
Rahmenbedingungen	Nein	Ja
<ul style="list-style-type: none"> Sind die Öffnungszeiten der Mensa mit dem Stundenplan abgestimmt? 		
<ul style="list-style-type: none"> Funktioniert das Abrechnungssystem? 		
Ergebnisbereich	→ mehr dazu ab S.8	
Speisenangebot/-planung	Nein	Ja
<ul style="list-style-type: none"> Gibt es einen Speisenplanrhythmus, innerhalb dessen sich kein Gericht wiederholt? 		
<ul style="list-style-type: none"> Gibt es verschiedene Portionsgrößen? 		
Ergebnisbereich	→ mehr dazu ab S.13	
Ambiente in der Mensa	Nein	Ja
<ul style="list-style-type: none"> Ist die Mensa ansprechend dekoriert? 		
<ul style="list-style-type: none"> Gibt es für ältere Schüler eine Rückzugsmöglichkeit? 		
Ergebnisbereich	→ mehr dazu ab S.15	
Kommunikation / Marketing	Nein	Ja
<ul style="list-style-type: none"> Kennen alle Schüler das Mensa-Angebot? 		
<ul style="list-style-type: none"> Finden regelmäßig Aktionen wie z.B. Themenwochen in der Mensa statt? 		
Ergebnisbereich	→ mehr dazu ab S.17	
Ernährungsbildung	Nein	Ja
<ul style="list-style-type: none"> Ist die Mensa auch Thema im Unterricht? 		
<ul style="list-style-type: none"> Stimmen Mensa-Angebot und Lehrinhalte einer ausgewogenen Ernährung überein? 		
Ergebnisbereich	→ mehr dazu ab S.18	

4. Analyse zur individuellen Einschätzung der Situation vor Ort

Im Folgenden finden Sie zu den verschiedenen Aspekten einzelne Praxisbeispiele und passende Lösungsansätze. Zu jedem Aspekt finden Sie einen kleinen Fragenkatalog, der Ihnen schnell und einfach vor Augen führt, ob sich hier eventuell die Ursache für niedrige Essenszahlen verbirgt oder wo Ihr Verpflegungskonzept vor Ort weiterentwickelt werden kann.

Zur Beantwortung der Fragen empfehlen wir Ihnen einen Mensa-Besuch in der Haupt-Stoßzeit der Mensa. Wenn Sie dabei in einen Übersichtsplan Ihrer Mensa Stau-Stellen eintragen, können Sie mit Hilfe der beantworteten Fragen und der eingezeichneten Stellen auf dem Plan schnell Problemstellen identifizieren. Die Lösungsansätze geben Ihnen Anregungen, welche Maßnahmen Sie vor Ort treffen können, um die Verpflegungssituation zu optimieren.

Neben den beeinflussbaren Faktoren werden Sie auch Aspekte finden, die vor Ort nicht veränderbar sind. So wird zum Beispiel der Ablauf in der Mensa maßgeblich durch das vorhandene Verpflegungssystem vorgegeben. Auch das Speisenangebot hängt zum großen Teil vom Verpflegungssystem ab. In solchen Fällen hilft es, die unveränderlichen Fakten und deren Ursachen an die Schulgemeinschaft aktiv zu kommunizieren, damit diese sich und ihre Beschwerden wahrgenommen fühlen.

a) Partizipation der Schulgemeinschaft

Die Partizipation, also die Teilnahme und aktive Teilhabe, ist ein wichtiger Faktor für die Zufriedenheit und Akzeptanz aller Beteiligten der Schulverpflegung. Besonders bei den SchülerInnen ist ein hohes Maß an Mitwirkung und Mitbestimmung wichtig, damit sie die Mensa als festen Bestandteil der Schulgemeinschaft ansehen. Für die Akzeptanz des Verpflegungsangebotes und die Mensa im Allgemeinen, ist die Partizipation ein ausschlaggebendes Argument für den Erfolg.

Fragen:

- Wer ist für die Organisation der Schulverpflegung verantwortlich? (z.B. Schulträger, Förderverein)
- Gibt es ein Mensa-Gremium (= Runder Tisch) vor Ort, das sich in regelmäßigen Abständen trifft und Belange der Verpflegung diskutiert?
- Wer sitzt in diesem Gremium? (z.B. Schüler, Schulträger, Schulleitung, Elternvertreter, Lehrer, Caterer,...)
- Wie häufig finden Treffen statt und aus welchem Anlass werden Treffen einberufen?
- Welche Schulen nutzen die Mensa?

- Ist die Schulverpflegung im Leitbild der Schule(n) verankert?
- Auf welchem Gelände steht die Mensa? Sind die Zugangswege sowie die Aufsichtspflicht für alle Schüler geregelt?
- Befindet sich die Mensa in einem speziellen Ganztagsgebäude oder ist sie in das Schulgebäude integriert?
- Steht die Mensa nur den Ganztagschülern zur Verfügung?
- Wird die Mensa von allen Akteuren befürwortet? Wer unterstützt die Verpflegung vor Ort nicht?
- Können sich die verschiedenen Akteure an der Speisenplanung beteiligen? Wenn ja, wie?
- Unterstützen die einzelnen Akteure Aktionen in/um die Mensa? (z.B. Aktionstage, Themenwochen,...)
- Gibt es für die Akteure die Möglichkeit ein Feedback zu allen Bereichen der Mensa abzugeben? (z.B. zum Speisenangebot, zur Atmosphäre,...)

Lösungsansätze:

- ✓ Richten Sie einen Runden Tisch zur Schulverpflegung ein, an dem sich alle Akteure regelmäßig zum Thema Verpflegungsangebot austauschen können.
- ✓ Setzen Sie einen zentralen Ansprechpartner für die Verpflegung/Mensa ein, der für alle Akteure erreichbar ist, der die regelmäßigen Treffen des Runden Tisches einberuft und der Aktionen rund um die Mensa koordiniert.
- ✓ Nehmen Sie die Verpflegung in das Leitbild der Schule(n) mit auf. Ist die Mensa ein fester Bestandteil der Schulgemeinschaft, wirkt sich das sehr positiv auf die Akzeptanz aus.
- ✓ Binden Sie die Mensa neben dem Mittagessen auch, mit Absprache der Mensaleitung, in weitere schulische Veranstaltungen ein, so dass die Mensa für alle ein Begriff ist. (z.B. Elternkaffee bei der Einschulung, Elternabende, Tag der offenen Tür, Schulfeste,...)
- ✓ Bieten Sie in regelmäßigen Abständen Informationsveranstaltungen zur Mensa an.
- ✓ Befinden sich die Ganztags-Angebote zusammen mit der Mensa in einem separaten Gebäude, haben nur die Ganztagschüler ein Bewusstsein für die Mensa und die restliche Schülerschaft weiß oft nicht einmal, dass in der Mensa ein Speisenangebot bereitsteht.
- ✓ Motivieren Sie möglichst alle Akteure dazu das Mensaangebot zu nutzen. Für Schüler ist es ein wichtiges Zeichen, wenn der Rektor, alle Lehrer, das Sekretariat, der Hausmeister, die Jugendbegleiter,... in die Mensa gehen.
- ✓ Ermöglichen Sie möglichst allen Schülern die Nutzung der Mensa, unabhängig von deren Teilnahme am Ganztagsprogramm.

- ✓ Beteiligen Sie alle Schulen und Akteure aktiv an der Gestaltung des Mensa-Lebens. (z.B. Erstellung des Verpflegungsangebotes, die räumliche und optische Gestaltung, Schüler Mensa-Dienste, Mensa-Regeln, Mensa als Lernort, Organisation von Aktionstagen, Projekte wie Schüler kochen für Schüler,...)
 - ✓ Binden Sie insbesondere Schüler in Mensa-Aufgaben, wie beispielsweise als Mensa-Scout (z.B. Verantwortung für die Ordnung in der Mensa, Betreuung der Salatbar,...) oder als Mensa-Lotse zur Orientierung für jüngere zum Schulanfang, ein. Besonderer Anreiz kann ein Kompetenznachweis für das Ehrenamt sein, welcher zukünftigen Bewerbung zugeführt werden kann.
 - ✓ Versuchen Sie die Gemeinde an der Mensa zu beteiligen: Gerade im Ländlichen Raum ist die Essenszahl eher niedrig und kann durch die Ausweitung des Verpflegungsangebotes auf Kindertageseinrichtungen oder Senioren erhöht werden.
 - ✓ Erfassen Sie in Umfragen oder anhand unterschiedlicher Feedback-Möglichkeiten die Nutzung und die Zufriedenheit mit der Mensa (siehe Seite 8).
- Fragebögen, Feedback-Vorlagen und Ideen zur Einbindung der Schulgemeinschaft in das Mensa-Leben (z.B. Erfahrungskatalog Mensa als Lernort) sind bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg erhältlich.

b) Verantwortlichkeiten/Strukturen

Die Zuständigkeiten im Ganztagsbetrieb sind durch das gemeinsame Eckpunktepapier vom Land Baden-Württemberg und den kommunalen Landesverbänden zur Ganztagschule klar geregelt. Darin heißt es: „Die Schulträger übernehmen die Bereitstellung, Ausgabe und Beaufsichtigung im Speiseraum für alle Schülerinnen und Schüler“. Die Umsetzung kann auf z.B. Verantwortliche der Schulgemeinschaft übertragen werden, dies setzt allerdings eine schriftliche Vereinbarung voraus.

Sowohl auf Trägerseite, als auch in den Schulen sollte es zentrale Ansprechpartner für die Verpflegung/Mensa geben, welche allen Akteuren bekannt sind. Für die Akzeptanz sind ein Runder Tisch – bei dem alle Akteure in regelmäßigen Abständen zusammenkommen – und ein funktionierendes Beschwerdemanagement unabdingbare Instrumente.

Fragen:

- Wer ist für die Organisation der Schulverpflegung verantwortlich? (z.B. Schulträger, Förderverein,...)

- Gibt es ein Mensa-Gremium (= Runder Tisch) vor Ort, das sich in regelmäßigen Abständen trifft und Belange der Verpflegung diskutiert?
- Wie werden die Ergebnisse der gemeinsamen Treffen des Runden Tisches nach außen kommuniziert?
- Gibt es einen zentralen Ansprechpartner (Schnittstellenmanager/„Kümmerer“)?
- Wer organisiert die Schnittstellen zwischen Schule, Träger und Speisenanbieter? (z.B. Wer gibt Wandertage/Exkursionen/Klassenfahrten an die Mensa weiter?)
- Wer gibt Informationen zur Verpflegung (z.B. Öffnungszeiten, Bestellabwicklung) an Schüler und Eltern weiter?
- Wie und wann werden diese Informationen verteilt?
- Gibt es ein Beschwerdemanagement? Wo bzw. bei wem können Probleme gemeldet werden?
- Wie wird auf Probleme reagiert? Wie wird die Reaktion kommuniziert?
- Wer sorgt in der Mensa für einen geregelten Ablauf?
- Gibt es in der Mensa Betreuungskräfte und feste Ansprechpartner für die Schüler?
- Gibt es eine gemeinsam erstellte Mensa-Ordnung?
- Gelten in Schule und Mensa die gleichen Regeln? Wer ist für die Umsetzung und Kontrolle verantwortlich?
- Ist das Ausgabepersonal geschult, mit Kindern verschiedener Altersklassen umzugehen?
- Wird das Ausgabe-/Betreuungspersonal von den Schülern/Mensagästen respektiert? Wie ist der Umgang zwischen Personal und Schülern?

Lösungsansätze:



- ✓ Richten Sie einen Runden Tisch zur Schulverpflegung ein, an dem sich alle Akteure regelmäßig zum Thema Verpflegungsangebot austauschen können.
- ✓ Geben Sie wichtige Ergebnisse aus dem Treffen am Runden Tisch an die gesamte Schulgemeinschaft weiter. (z.B. durch einen Aushang, Info-Brief, Rundschreiben,...)
- ✓ Setzen Sie einen zentralen Ansprechpartner für die Verpflegung/Mensa ein, der für alle Akteure erreichbar ist, der die regelmäßigen Treffen des Runden Tisches einberuft und der Aktionen rund um die Mensa koordiniert.
- ✓ Definieren Sie klar die Verantwortlichkeiten/Schnittstellen zwischen Schule, Träger und Speisenanbieter. (z.B. Wer meldet bewegliche Ferientage/Wandertage/Exkursionen/Sportfeste an Speisenanbieter? Wer meldet Unterrichtsausfall bzw. gibt den Vertretungsplan weiter?)

- ✓ Schaffen Sie ein Informationsmedium zur Mensa, z.B. Flyer, Schulhomepage oder Kategorie „Mensa“ im Elternbrief. Definieren Sie, wer für die Erstellung und Pflege verantwortlich ist. Eventuell können Schüler in diesen Aufgaben Mitwirken.
- ✓ Führen Sie ein Beschwerdemanagement ein. Möglich ist dies z.B. über einen Briefkasten in der Mensa (der regelmäßig geleert wird), einem Poster mit Smileys und Klebepunkten, Feedbackkarten, einer Ballotage (Abstimmung des besten Menüs durch die (verdeckte) Abgabe bunter Kugeln,...



Wie hat dir dein Essen heute geschmeckt?

Kreuze an:

Menü: 1 2 3

Datum: _____

- ✓ Erfassen Sie in Umfragen die Zufriedenheit der Gäste mit der Mensa.
- ✓ Achten Sie darauf, dass Wünsche und Kritik ernst genommen, gemeinsam diskutiert und umgesetzt werden. Gehen Sie mit den Ergebnissen transparent um, veröffentlichen Sie diese z.B. am Schwarzen Brett, in Info-Briefen oder Newslettern der Schulgemeinschaft. Wenn möglich mit Veränderungen, die aus dem Feedback erarbeitet wurden.
- ✓ Führen Sie ein Mensa-Tagebuch ein, in dem Rückmeldungen tagesaktuell an die Produktion weitergegeben werden können.
- ✓ Fordern Sie die Mensagäste auf, sich an der Speisenplanung zu beteiligen, indem Sie eine Wunschbox aufstellen: hier kann jeder Gast sein Lieblingsessen wünschen. Diese Maßnahme können Sie allerdings nur anbieten, wenn der Speisenanbieter auch Wunschesse auf dem Speisenplan integrieren kann.



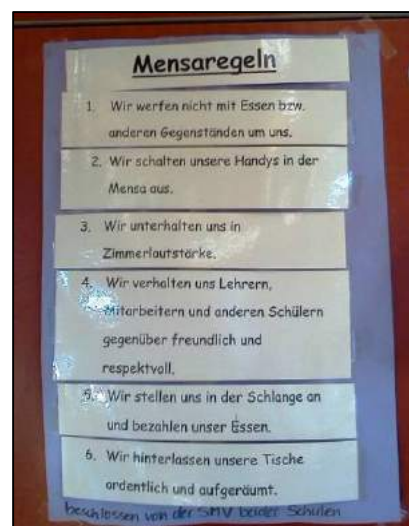
- ✓ Legen Sie einen Ablauf für die Mensa-Gäste fest und führen Sie insbesondere die Schüler in die Abläufe der Mensa ein (z.B. gemeinsamer Mensa-Besuch zum Schulbeginn, Tag der offenen Mensa, Elterninformationstag) Wo stellt man sich an?

Wo bekommt man sein Tablett? Wo gibt es Menü 1/Menü 2 oder die Getränke? Wie erfolgt die Rückgabe? Wie funktioniert das Bestell- und Abrechnungssystem?

- ✓ Legen Sie definierte Essensbereiche fest, wenn neben der Mensa auch in weiteren Orten im Schulgebäude gegessen werden darf:



- ✓ Klären Sie die Aufsicht/Betreuung in der Mensa, evtl. am Runden Tisch. Wenn jüngere Schüler mitessen, muss gegebenenfalls bei der Ausgabe, beim Tragen von Tablett usw. geholfen werden. Auch der Umgang mit Besteck kann beispielsweise bei Fleischstücken für Schwierigkeiten sorgen.
- ✓ Legen Sie für die Schüler einen Ansprechpartner fest, der immer in der Mensa anzutreffen ist. Hier können z.B. Probleme wie vergessene Karten gemeldet werden.
- ✓ Binden Sie Schüler in Mensa-Aufgaben ein beispielsweise als Mensa-Scout (z.B. Verantwortung für Ordnung in der Mensa, Betreuung der Salatbar,...) oder als Mensa-Lotse zur Orientierung für jüngere zum Schulanfang. Besonderer Anreiz kann ein Kompetenznachweis für das Ehrenamt sein, welcher Bewerbungen zugeführt werden kann.
- ✓ Erarbeiten Sie gemeinsam am Runden Tisch eine Mensa-Ordnung oder ergänzen Sie Ihre Schulordnung um einige Punkte speziell für den Ablauf in der Mensa. Wenn Mensaregeln zusammen mit den Schülern erstellt werden, ist die Akzeptanz am höchsten.



- ✓ Wenn externe Kräfte die Mensa Aufsicht/Betreuung übernehmen, müssen diese den Schülern vorgestellt werden. Hier muss auch klar gestellt werden, welche Befugnisse diese externen Kräfte bei Nicht-Einhaltung der Mensaregeln haben, da externe Kräfte teilweise von den Schülern nicht als Autorität akzeptiert werden.
- ✓ Besuchen Sie regelmäßig Ihre Mensa und achten Sie auf den Umgang zwischen Ausgabe-/ Aufsichtspersonal und Schülern. Das Personal sollte gepflegt und kinderfreundlich sein. Bei Bedarf sollte speziell auf den Umgang mit Kindern unterschiedlicher Altersklassen geschult werden.
- Informationen zum Schnittstellenmanager, Fragebögen und Feedback-Vorlagen sind bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg erhältlich.

c) Rahmenbedingungen

Eine umfangreiche Bedarfsanalyse ist für die Klärung aller Rahmenbedingungen unumgänglich. Diese Analyse führen Sie am besten mit einem Mensa-Besuch (ggf. mit einem Übersichtsplan zur Mensa) durch, um alle Fragen vor Ort vollständig und effektiv beantworten zu können.

Betrachten Sie die Schülerströme in der Mensa. Zeichnen Sie dabei die einzelnen Stationen, beginnend mit der Bestellung des Essens über die Wege zur Mensa, die Dauer der Mittagspause bis hin zum Ablauf in der Mensa und den Rückweg in den Unterricht, auf.

Fragen:

Schulorganisation

- Wer darf an der Verpflegung teilnehmen?
- Wie ist der Nachmittagsunterricht verteilt? Gibt es Tage, an denen keine bzw. alle Klassen Nachmittagsunterricht haben?
- Steht den Schülern genügend Zeit für die Mittagspause zur Verfügung?

Bestellung und Abrechnung

- Was für ein Bestell- und Abrechnungssystem gibt es an Ihrer Schule?
- Haben alle Akteure Zugang zum Bestellsystem?
- Wo und wann können die Schüler vorbestellen?
- Wo können sich Schüler und Eltern über das Bestell- und Abrechnungssystem informieren?
- Gibt es dazu auch Informationen in weiteren Sprachen für Familien mit Migrationshintergrund?

- Ist eine Bestellung nur über das Internet möglich oder auch über Terminals in der Schule?
- Bis wann und wie kann die Essensbestellung storniert werden?
- Wie erfolgt die Bezuschussung von Sozialschwächeren bzw. die Umsetzung des Bildungs- und Teilhabepaketes?
- Haben alle Schüler einen „Mensaausweis“ (Karte, Chip, usw.) zum Bezahlen?
- Wie und wann erhalten neue Schüler ihren „Mensaausweis“?
- Ist als Übergang eine Barzahlung möglich?
- Was passiert bei vergessenen/verlorenen „Mensaausweisen“?
- Wie wird damit umgegangen, wenn auf dem „Mensaausweis“ zu wenig Geld geladen ist?

Öffnungszeiten/Nutzung der Mensa

- Wann ist die Mensa geöffnet? Ist dies mit den Pausenzeiten der Schule(n) abgestimmt?
- Wie lange dauert die Mittagspause?
- Kommen alle Schüler gleichzeitig in die Mensa oder können die Schüler im Schichtbetrieb bedient werden?
- Ist die Wegezeit zur Mensa auch für die Schüler im Fachunterricht (z.B. Sportunterricht) vor der Mittagspause ausreichend?
- Wird die Mensa noch für weitere Veranstaltungen, z.B. Aula, VHS-Kurse oder Klassenzimmer genutzt?

Ausgabebereich

- Gibt es eine separate Garderobe für Jacken und Ablageflächen für Schultaschen?
- An welcher Stelle stauen sich die Schüler?
- Wie viele Anstellpunkte gibt es?
- Können die Schüler sich für die verschiedenen Menüs in unterschiedliche Schlangen einordnen?
- Können Sie die Ausgabesituation entzerren, indem Sie z.B. Getränke an einer anderen Stelle ausgeben?
- Können Sie die Schülerströme über eine Absperrung gezielt durch den Ausgabebereich lotsen?
- Erfolgt die Ausgabe des Essens reibungslos?
- Ist das Ausgabepersonal arbeitsplatzbezogen geschult?
- Gibt es einen Kellenplan, aus dem hervorgeht, wie groß eine Portion ist?
- Können die Schüler die Portionsgröße und das Anrichten der Gerichte noch mit dem Ausgabepersonal absprechen? (z.B. keine Soße, weniger Beilagen,...)
- Wie gehen Ausgabepersonal und Schüler miteinander um?

- Gibt es eine Notfall-Liste an der Ausgabe, falls das Abrechnungssystem ausfällt?
- Gibt es Kreuzungen bei der Ausgabe und der Rückgabe des Geschirrs?
- Finden alle Schüler einen geeigneten Platz?
- Wie lange können die Schüler sich in der Mensa aufhalten?

Rückgabe/Sauberkeit

- Wie funktioniert die Geschirrrückgabe?
- Wie sehen die Tische nach den ersten Mensagästen aus?
- Wer schaut nach der Sauberkeit der Tische?

Lösungsansätze:

Schulorganisation

- ✓ Gestalten Sie die Hemmschwelle zur Teilnahme am Mensa-Essen so gering wie möglich und ermöglichen Sie, in Abhängigkeit von Ihren räumlichen Gegebenheiten, allen Schülern die Teilnahme am Mensa-Essen. Durch das bewusste Eingrenzen von Nutzergruppen ist es schwierig, die Mensa innerhalb der gesamten Schulgemeinschaft bekannt zu machen und die Essenszahlen bleiben häufig auf einem niedrigen Niveau.
- ✓ Stimmen Sie die Öffnungstage der Mensa mit dem Nachmittagsunterricht ab und berücksichtigen Sie freie Nachmittage für Konferenzen und AG´s. Versuchen Sie die Mittagspause für verschiedene Klassenstufen zu rhythmisieren, damit nicht alle Schüler gleichzeitig in der Mensa anstehen.
- ✓ Wenn mehrere Schulen eine gemeinsame Mensa nutzen, sind ggf. die Stundenplanung aller Schulen und deren Mensanutzung abzusprechen, so dass alle Öffnungstage und -zeiten gleichermaßen ausgelastet sind.
- ✓ Für die Mittagspause sollten für jedes Kind mindestens 60 Minuten eingeplant werden. In dieser Zeit müssen die Schüler zur Mensa kommen, Hände waschen, anstehen, das Essen einnehmen, aufräumen und noch genügend Zeit haben ihre sozialen Kontakte zu pflegen.

Bestellung und Abrechnung

- ✓ Führen Sie eine ausführliche Bedarfsanalyse durch, welches Bestell- und Abrechnungssystem zu Ihrer Schule und Mensa passt.
- ✓ Prüfen Sie vor Ort, ob das Abrechnungssystem den Bedürfnissen aller Nutzergruppen gerecht wird und ob alle Nutzergruppen das System verstehen/nutzen können.
- ✓ Sprechen Sie am Runden Tisch mit Schulträger, Schulleitung, Speisenanbieter, Eltern und Schülern über Vorbestell- und Stornierungszeitpunkte. Kommunizieren Sie das Gesprächsergebnis nach außen.

- ✓ Führen Sie Informationsveranstaltungen zur Mensa und zum Abrechnungssystem durch, bei denen Sie Eltern und Schülern die Fragen/Bedenken zur Mensa, zur Bestellung und zur Abrechnung beantworten/nehmen. Laden Sie hierzu auch die Mensakräfte und den Anbieter der Verpflegung ein. (z.B. beim ersten Elternabend)
- ✓ Entwerfen Sie einen Mensa-Flyer (eventuell in unterschiedlichen Sprachen), in dem der genaue Ablauf der Bestellung und der Stornierung im Krankheitsfall inklusive Kontaktdaten und Uhrzeiten beschrieben ist.
- ✓ Informieren Sie auch über die Möglichkeit einer Bezuschussung von sozial Schwächeren bzw. die Umsetzung des Bildungs- und Teilhabepaketes. Der Vorteil bei einem Chip-/Geld-/ oder Wertkartensystem ist, dass die Abrechnung anonym erfolgen kann.
- ✓ Ermöglichen Sie neuen Schülern von Beginn an die Teilnahme am Essen, denn sonst etablieren sich bereits die Konkurrenzangebote aus der Schulumgebung. Anreize hierfür können durch ein kostenloses Probeessen zum Schuljahresanfang geschaffen werden.
- ✓ Nehmen Sie bei der Einführung neuer Systeme alle Nutzer (Schüler, Eltern, Lehrer,...) mit und sorgen Sie in der Anfangsphase für Unterstützung bei der Bestellung.
- ✓ Erstellen Sie neue „Mensausweise“ vor den Ferien oder ermöglichen Sie in der Zeit bis zur Fertigung der Ausweise einen Bon- oder Bargeldverkauf.
- ✓ Halten Sie für Notfälle eine Liste mit den Essens-Bestellungen bereit.
- ✓ Treffen Sie vor Ort eine Regelung wie damit umgegangen wird, wenn die Karte beispielsweise vergessen oder verloren wurde, bzw. was passiert, wenn nicht ausreichend Geld auf der Karte vorhanden ist. Dürfen Schüler trotzdem mitessen? Gibt es hierfür eine separate Liste oder eine „Not-Kasse“?

Öffnungszeiten/Nutzung der Mensa

- ✓ Stimmen Sie neben den Öffnungstagen auch die Öffnungszeiten mit allen Schulen ab und geben Sie die Pausenzeiten an die Mensa bzw. den Speisenanbieter weiter.
- ✓ Versuchen Sie die Mittagspause in ihrer gesamten Länge für die Essensausgabe zu nutzen und die Schüler in Etappen zum Essen zu bringen.
- ✓ Überprüfen Sie die Wegezeiten der Schüler von den unterschiedlichen Fachräumen aus zur Mensa und passen Sie ggf. die Unterrichtszeiten an.
- ✓ Wenn die Mensa noch als Klassen-, Kursraum oder Aula genutzt wird, stimmen Sie die Nutzung der Mensaräume auf den Mensabetrieb ab, damit ein aufwendiges Bestuhlen und Aufbauen einer mobilen Ausgabetheke möglichst selten notwendig ist.

Ausgabebereich

- ✓ Schaffen Sie Ablagemöglichkeiten für Jacken und Taschen, denn diese sind im Ausgabebereich nur hinderlich und können zu Stolperfallen zwischen den Sitzplätzen werden.
- ✓ Beobachten Sie die Mensa in der Hauptstoßzeit und zeichnen Sie markante Staupunkte in einen Übersichtsplan ein.
- ✓ Schaffen Sie im Ausgabebereich mehrere Anstellpunkte, so dass die Schüler sich in der Ausgabe verteilen und sich gezielt in Schlangen einordnen können. Möglich sind hier z.B. die Trennung nach Menüs, Getränken und der Kassenbereich.



- ✓ Betrachten Sie die Laufwege der Schüler auch im Bereich der Rückgabe. Eventuell kann es hier zu Kreuzungen kommen, die Sie durch eine andere Platzierung der Rückgabewagen entschärfen können.
- ✓ Signalisieren Sie den Mensagästen z.B. über Hinweisschilder, dass man „Extrawünsche“ beim Anrichten oder zur Portionsgröße dem Ausgabepersonal mitteilen kann.
- ✓ Sprechen Sie mit Ihrem Speisenanbieter über arbeitsplatzbezogene Schulungen und den Einsatz eines Kellenplans für eine genaue Portionierung.
- ✓ Sorgen Sie dafür, dass an der Ausgabe immer eine Notfall-Liste bereitliegt, falls das Abrechnungssystem ausfällt.
- ✓ Eine genügende Anzahl an Sitzplätzen ist für die Mensagäste bereitzuhalten, so dass auch kleinere Gruppen von Schülern gemeinsam einen Platz finden können. Im Sommer bietet sich ein Außenbereich an, der evtl. über Förderverein, Schüler-AG oder Werkunterricht gestaltet und betreut werden kann.
- ✓ Sorgen Sie mit einer angemessenen Pausenzeit und einem ausreichenden Platzangebot dafür, dass die Schüler ihr Essen entspannt genießen können und nicht direkt nach dem Essen aufspringen müssen. Hier bietet sich ein Schichtbetrieb an, um eine möglichst optimale Auslastung der Mensa zu erreichen.

Rückgabe/Sauberkeit

- ✓ Auch bei der Rückgabe können die Schüler mithelfen, indem sie ihre Tablett abräumen und Geschirr, Besteck und Abfall selbst trennen. Dazu eignen sich

Abräumwagen oder -tische, die mit Symbolen als Platzhalter anzeigen, wo die einzelnen Teile ihren Platz haben.

- ✓ Achten Sie besonders im Mehrschicht-Betrieb oder einer Nutzung der Mensa im Vormittagsbereich darauf, dass die Tische sauber und ansprechend aussehen. Ggf. muss hier vor der Mittagspause oder zwischen den verschiedenen Schichten nachgereinigt werden. Hier könnten auch Schüler aktiv mit eingebunden werden, ähnlich dem Pausenhofdienst zum Müllsammeln.
- ✓ Regeln Sie den Umgang mit Verschmutzungen deutlich: z.B. „Wer kleckert, der putzt!“ Stellen Sie hierfür auch die notwendigen Materialien bereit und kommunizieren Sie gegenüber den Mensagästen, wo für den Fall der Fälle Putzmaterial bereitsteht.

d) Speisenangebot/Speisenplanung

Nicht nur die Wahl des Verpflegungssystems, sondern auch die des Anbieters muss individuell und sorgfältig für die jeweilige Einrichtung bestimmt werden. Das perfekte System gibt es nicht. Für alle Verpflegungsformen gibt es eine Vielzahl von Vor- und Nachteilen. Das Speisenangebot und die Speisenplanung sind wichtige Erfolgsfaktoren für die Mensa. Empfohlen wird eine Orientierung am DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.

Fragen:

- Wer war/ist an der Wahl des Speisenanbieters beteiligt?
- Wurde vor der Auswahl des Speisenanbieters ein Anforderungskatalog gemeinsam erstellt, in dem alle Anforderungen zur Mittagsverpflegung festgehalten sind?
- Gibt es ein Leistungsverzeichnis, in dem das Verpflegungsangebot beschrieben wird?
- Wer erstellt das Speisenangebot für die Mensa?
- Wer erstellt das Pausenangebot? Gibt es hier eine Abstimmung mit der Mittagsverpflegung?
- Gibt es neben dem kompletten Mittagessen auch ein kleineres Gericht?
- Gibt es verschiedene Portionsgrößen?
- Gibt es einen Menüzyklus, innerhalb dessen sich kein Gericht wiederholt?
- Können die Schüler die Komponenten frei dazu wählen?
- Sind die Gerichte auf dem Speisenplan den Kindern bekannt?
- Berücksichtigt der Speisenplan auch religiöse/kulturelle Aspekte?
- Verstehen auch Kinder mit Migrationshintergrund den Speisenplan?
- Können Gäste mit Unverträglichkeiten oder Allergien am Essen teilnehmen?
- Gibt es ein Getränkeangebot und wer erstellt dieses?

- Sieht das Essen ansprechend aus?
- Wie ist der Geruch in der Mensa?
- Sind die Mensa-Gäste mit dem Angebot zufrieden?

Lösungsansätze:

- ✓ Entscheiden Sie zusammen am Runden Tisch, welches Verpflegungssystem für Ihre Einrichtung die passendste ist. Entscheidungskriterien sind: Flächenbedarf, Investitions--, Folge-, Betriebs- und Personalkosten.
- ✓ Bei den Verpflegungssystemen Cook&Chill, Cook&Freeze oder Warmverpflegung kann das Angebot durch die Zubereitung von frischen Komponenten (Salat, Obst) vor Ort ergänzt werden. Dies muss jedoch bei der Küchenplanung und Einrichtung, als auch bei der Berechnung der Arbeitszeit entsprechend berücksichtigt werden.
- ✓ Versuchen Sie bei der Auswahl des Speisenanbieters den Runden Tisch mit einzubeziehen und im Gespräch das Angebot zu optimieren.
- ✓ Erstellen Sie gemeinsam vor der Auswahl eines neuen Speisenanbieters einen Anforderungskatalog, in dem das Speisenangebot detailliert beschrieben wird. Dieser kann bei einer Ausschreibung in das Leistungsverzeichnis einfließen.
- ✓ Nutzen Sie die Möglichkeit für ein Probeessen, zusammen mit dem Runden Tisch. Führen Sie dieses, sofern möglich, im Laufenden Betrieb durch, z.B. in einer Schule, die bereits von dem anvisiertem Anbieter beliefert wird.
- ✓ Ermöglichen Sie dem Runden Tisch und besonders der Zielgruppe Schüler eine Mitgestaltung bei der Speisenplanung. (z.B. durch Wunschessen, Themenwochen,...)
- ✓ Achten Sie darauf, dass die Pausenverpflegung keine Konkurrenz zum Mittagessen darstellt. Große Angebote im Pausenbereich, z.B. LKW oder Pommes, sorgen für volle Mägen bereits vor dem Mittagessen.
- ✓ Sprechen Sie mit Ihrem Speisenanbieter über arbeitsplatzbezogene Schulungen und den Einsatz eines Kellenplans für eine genaue Portionierung.
- ✓ Legen Sie einen Speisenplanrhythmus fest (mindestens 4 Wochen sind empfohlen), innerhalb dessen sich kein Gericht wiederholt. Achten Sie hierbei auch auf einen Wechsel innerhalb der Wochentage.
- ✓ Bieten Sie immer ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im täglichen Angebot an.
- ✓ Bieten Sie verschiedene Portionsgrößen an und neben dem Mittagsmenü auch ein Gericht für den kleinen Hunger.
- ✓ Für Schüler ist es besonders attraktiv, wenn sie Komponenten frei wählen können z.B. bei den Beilagen oder in Form einer Salatbar. Sprechen Sie mit dem Speisenanbieter, welche Möglichkeiten es gibt.
- ✓ Bieten Sie gelegentlich Themenwochen oder Aktionstage an. Gegebenenfalls können Schüler in die Planung mit einbezogen werden.

- ✓ Stimmen Sie Ihr Speisenangebot saisonal ab: im Sommer leichte Gerichte und im Winter evtl. ein Suppentopf und/oder Kinderpunsch.



- ✓ Achten Sie bei der Gestaltung des Speisenplans darauf, dass dieser für Kinder verständlich ist. Wichtig ist hierbei, Garnituren zu erklären und Gerichte detailliert zu beschreiben ohne Fantasienamen zu benutzen, arbeiten Sie lieber mit Bildern.
- ✓ Berücksichtigen Sie Kinder aus verschiedenen Kulturkreisen.
- ✓ Ermöglichen Sie Schülern mit Unverträglichkeiten oder Allergien die Teilnahme am Mittagessen. Entweder durch ein speziell gekochtes bzw. bezogenes Essen oder wenn nicht anders möglich, durch eine mitgebrachte Mahlzeit, die vor Ort erwärmt werden kann.
- ✓ Stimmen Sie das Getränkeangebot vor Ort ab. Die Schüler sollten jederzeit die Möglichkeit haben zu trinken. Bieten Sie zum Essen am besten Trink- oder Mineralwasser an sowie ungesüßten Früchte- oder Kräutertee. Fruchtgetränke, Softdrinks, Eistees und Energy-Drinks sollten in der Schule nicht angeboten werden.
- ✓ Essen Sie regelmäßig selbst in der Mensa und achten Sie auf das Aussehen, den Geruch, den Geschmack und die Konsistenz des Essens. Die sensorische Qualität des Essens ist ein wichtiges Kriterium für die Akzeptanz.
- ✓ Führen Sie ein Mensa-Tagebuch ein, in dem Rückmeldungen tagesaktuell an die Produktion weitergegeben werden können.
- ✓ Führen Sie regelmäßig Mensa-Umfragen zur Qualität des Essens durch (siehe Seite 8). Nehmen Sie die Kritik und Anregungen ernst und binden Sie diese in das Verpflegungsangebot ein.
- Informationen zu unterschiedlichen Verpflegungs- und Bewirtschaftungsformen, zur Speisenplanung und zu Kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen sind bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg erhältlich.

e) **Ambiente in der Mensa**

Der Gesamteindruck einer Mensa wird aus Schülersicht besonders von der Essatmosphäre beeinflusst. Die Qualität des Essens wird subjektiv schlechter eingeschätzt, wenn das Ambiente vor Ort nicht stimmt. Die Akzeptanz der Mensa lässt sich also nur nachhaltig verbessern, wenn auch die Essatmosphäre für alle Essensgäste entspannt und angenehm ist.

Zum Ambiente zählen die Lage und Größe der Mensa, die Raumnutzung und -einteilung, Einrichtung und Ausstattung, Gestaltung, Lautstärke, Licht, Temperatur und Belüftung, Pausenzeiten, Ausgabe- und Anstellsituation, Mensa-Regeln und die Aufsicht.

Fragen:

- Hat die Mensa ein angenehmes Ambiente?
- Wie empfinden Sie die Lautstärke in der Mensa?
- Sind Tischgespräche in einer normalen Lautstärke möglich?
- Welche Störgeräusche gibt es? Sind Stühle, Tablett und Besteckgeklapper lauter als die Schüler?
- Gibt es Dekoration in der Mensa? Wenn ja, wer sorgt dafür?
- Wird die Dekoration regelmäßig ausgetauscht, z.B. je nach Jahreszeit?
- Können die Schüler bei der Gestaltung selber aktiv werden?
- Gibt es für ältere Schüler eine Rückzugsmöglichkeit/Nische?
- Gibt es einen Außenbereich für die Sommermonate?
- Wo stellen sich die Schüler an? Können Sie die Warteschlangen aus der Mensa herausnehmen, z.B. durch einen anderen Eingang?

Lösungsansätze:

- ✓ Besuchen Sie regelmäßig die Mensa und essen Sie in der Hauptstoßzeit dort zu Mittag. Achten Sie darauf, was Ihnen dort gefällt und was Sie selbst stört. Bringen Sie diese Faktoren mit an den Runden Tisch und überlegen Sie gemeinsam, wie das Ambiente verbessert/verändert werden kann.
- ✓ Führen Sie Umfragen bei den Mensa-Gästen durch. Welche Faktoren stören beim Mensa-Besuch und was gefällt besonders gut? (siehe Seite 8)
- ✓ Oft wird die Lautstärke in Mensen als unangenehm empfunden und normale Tischgespräche sind nicht möglich. Hier gibt es verschiedene Lösungsansätze, wobei der kostenintensivste Ansatz der Einbau von Lärmschutzmaßnahmen ist, z.B. über eine Lärmschutzdecke oder -wand. Weniger kostenintensiv sind individuelle Schülerprojekte, die neben dem Lärm auch das Ambiente der Mensa positiv beeinflussen können. Dazu zählen beispielsweise das Erstellen von Stellwänden,

welche individuell bestückt werden können, Kunstwerke auf Leinwänden oder eine räumliche Gestaltung durch Vorhänge oder Pflanzen. Diese Beispiele resorbieren die Lautstärke nachweislich. (Achten Sie dabei aber auf Hygienevorschriften, halten Sie Rücksprache mit Ihrem zuständigen Veterinäramt!)



- ✓ Neben den räumlichen Gegebenheiten kann auch die Ausstattung selber eine Lärmquelle sein: Metall-Stühle, die über den Boden rutschen, Tablets ohne Gummi-Auflagefläche, die auf die Tische knallen usw.. Nutzen Sie Lärmampeln um die verschiedenen Lärmquellen ausfindig zu machen.
- ✓ Dekorieren Sie die Mensa und wechseln Sie diese regelmäßig. Auch hier können Schüler aktiv einbezogen werden. (z.B. Kunst- oder Hauswirtschaftsunterricht)
- ✓ Peppen Sie die Mensa mit Farbakzenten auf, besonders wenn Mobiliar aus Altbeständen übernommen wird.



- ✓ Legen Sie Aufsichten/Betreuung fest, so dass jemand für die Einhaltung der Regeln in der Mensa verantwortlich ist und durch Rücksichtnahme untereinander eine angenehme Atmosphäre entsteht.

- ✓ Schaffen Sie für ältere Mensa-Gäste eine Rückzugsmöglichkeit, z.B. über einen abgetrennten oder separaten Essbereich. Besonders positiv wirkt sich auch eine Nutzung außerhalb der Pausenzeit aus. (z.B. als Kaffee-Lounge)
- ✓ Bieten Sie den Schülern, wenn möglich, auch einen Außenbereich für die warmen Monate an. Die Pflege davon kann z.B. ein Schülerprojekt übernehmen.
- ✓ Versuchen Sie in der Mensa eine angenehme Atmosphäre zu schaffen, indem Sie auch Warteschlangen geschickt durch die Mensa leiten. Achten Sie z.B. darauf, dass der Wartebereich nicht zwischen den Sitzplätzen liegt.

f) Kommunikation/Marketing

Die Kommunikation ist eine wichtige Basis für den Erfolg eines Verpflegungssystems. Die Schulgemeinschaft und potentielle Essensgäste müssen über das Angebot informiert sein. Alle Mitglieder der Schulgemeinschaft, Träger, Caterer und Küchen- bzw. Mensapersonal kommen regelmäßig – am Runden Tisch – zusammen und können über Belange der Verpflegungssituation sprechen und Entscheidungen treffen. Informationen zur Mensa müssen für alle Akteure transparent sein.

Aus der Gemeinschaftsgastronomie ist bekannt, dass die Gastorientierung eine wesentliche Rolle bei der Akzeptanz spielt. Allein die Qualität des Essens reicht nicht für eine dauerhafte Bindung zur Mensa. Eine angepasste Marketingstrategie ist in den wenigsten Fällen gegeben. Die schwachen Essenszahlen in Schulmensen sprechen somit für den Bedarf einer Bewusstseinsentwicklung für vermehrte Gastorientierung in der Schulverpflegung.

Fragen:

- Wissen alle Schüler, wo sich die Mensa befindet und welches Angebot es dort gibt?
- Wo kann man sich zum Verpflegungsangebot informieren? (z.B. Flyer, Schulwebsite, Elternbriefe, Schülerzeitung,...)
- Gibt es einen Aushang der Speisenpläne in der Schule/im Internet?
- Trägt das Ausgabepersonal Namensschilder?
- Wo wird der Speisenanbieter vorgestellt?
- An wen kann man sich bei Fragen zur Mensa wenden?
- Wird die Mensa bei schulischen Veranstaltungen mit einbezogen? (z.B. Tag der offenen Tür, Vorstellungsabende, Schulfeste,...)
- Finden in der Mensa in regelmäßigen Abständen Aktionen für Schüler statt? (z.B. Themenwochen, Wunschessen, Mensa-Umfragen,...)
- Ist die Mensa zu allen Änderungen/Neuerungen die z.B. die Essenszahlen betreffen informiert?
- Hat die Mensa einen für Schüler attraktiven Namen oder ein eigenes Logo?

Lösungsansätze:

- ✓ Bringen Sie die Mensa regelmäßig in das Gedächtnis der Schüler. Hier bieten sich Aktionszeiträume an wie z.B. der Schulstart nach den Ferien. Für die neuen Schüler an der Schule können kostenlose Probeessen zusammen mit den Klassenlehrern oder den Eltern angeboten werden. So lernen die Schüler (und die Eltern) die Mensa und den Ablauf von Beginn an kennen.
- ✓ Führen Sie Informationsveranstaltungen zur Mensa und zum Abrechnungssystem durch, bei denen Sie Eltern und Schülern die Fragen/Bedenken zur Mensa, zur Bestellung und zur Abrechnung beantworten/nehmen. Laden Sie hierzu auch die Mensakräfte und den Anbieter der Verpflegung ein. (z.B. beim ersten Elternabend)
- ✓ Entwerfen Sie einen Mensa-Flyer (eventuell in unterschiedlichen Sprachen), in dem der genaue Ablauf der Bestellung und der Stornierung im Krankheitsfall inklusive Kontaktdaten und Uhrzeiten beschrieben ist.
- ✓ Machen Sie Aushänge zum aktuellen Speisenplan, sowohl in der Mensa, als auch in den entsprechenden Schulhäusern. Kündigen Sie besondere Aktion separat an, z.B. mit Flyern oder Durchsagen.
- ✓ Geben Sie der Mensa ein Gesicht: Speisenanbieter und Ausgabepersonal können sich bei Informations- und Elternabende, im Mensa-Flyer und am schwarzen Brett vorstellen. Namensschilder erleichtern zudem den Mensagästen die richtige Ansprache.
- ✓ Definieren Sie klar die Schnittstellen zwischen Schule, Träger und Speisenanbieter z.B. Wer meldet bewegliche Ferientage/Wandertage/ Exkursionen/Sportfeste an Speisenanbieter? Wer meldet Unterrichtsausfall bzw. gibt den Vertretungsplan weiter? Das Mensa-Team muss rechtzeitig in Kenntnis gesetzt werden.
- ✓ Schaffen Sie einen festen Anlaufpunkt für alle Fragen zur Mensa. Besonders für „Notfälle“ (z.B. vergessene Mensakarten oder Essensmarken, Ausfall des Bestellsystems,...)
- ✓ Schüler sind Gäste, die geworben werden müssen. Nutzen Sie Ihre Medien wie Website, Schülerzeitung usw. um für die Mensa zu werben.
- ✓ Ein positives Image muss fortlaufend gepflegt werden. Daher ist es wichtig, in regelmäßigen Abständen Aktionen durchzuführen. Integrieren Sie daher die Mensa und das Mensa-Team in schulische Veranstaltungen wie Tag der offenen Tür, Elternabend, Bewirtung von Jubiläen, Klassenessen,...



- ✓ Legen Sie am Runden Tisch einen Mensa-Fahrplan fest, in dem Aktionen für ein Schulhalbjahr festgehalten und geplant werden. Stimmen Sie gleichzeitig ab, wer welche Aufgaben bei der Planung übernimmt.
- ✓ Die Gewinnung der Schüler als „Stammkunden“ sorgt für eine konstante Auslastung der Mensa. Schaffen Sie Anreize für einen regelmäßigen Mensabesuch. Vielleicht können Sie einen Mensa-Stammtisch ins Leben rufen?
- ✓ Geben Sie der Mensa einen für Schüler attraktiven Namen. Der Name „Mensa“ ist oft sehr negativ belastet. Rufen Sie einen Namens- bzw. Logo-Wettbewerb ins Leben, bei welchem die Schüler sich einen eigenen Namen/Logo für die Mensa überlegen können. Ein von Schülern entwickelter/s Namen/Logo steigert die Attraktivität, sorgt für einen hohen Wiedererkennungswert und wirkt sich positiv auf das Image der Mensa aus. Das Logo bzw. der Name kann für alle Aktionen und Materialien rund um die Mensa genutzt werden.



- Informationen zum Mensa-Marketing, Fragebögen und Feedback-Vorlagen sind bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg erhältlich.

g) Ernährungsbildung

Eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung bildet die Grundlage für die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit von Schülern. Die Verknüpfung von Bildung und Alltagskompetenzen gewinnt durch den gesellschaftlichen Wandel hin zu längeren Aufenthaltszeiten der Kinder und Jugendlichen in der Schule an Bedeutung. Essen und Trinken nehmen im frühkindlichen Bildungsbereich bereits einen großen Raum ein und sind pädagogisch als Förderung der Alltagskompetenz angelegt. In der Schule nimmt das Miteinander im Bereich Essen und Trinken ab, obwohl viele Beispiele zeigen, wie sehr eine gute Essatmosphäre oder auch pädagogische Aktivitäten rund um die Gemeinschaftsverpflegung sowohl zum Lernerfolg als auch zum guten Schulklima beitragen.

Fragen:

- Wird die Mensa als „Lernort“ wahrgenommen und in den Unterricht eingebunden?
- Finden Mensa-bezogene Projekte statt? (z.B. im Hauswirtschafts-, Kunst- / Werkunterricht)
- Ist die Mensa im Leitbild der Schule verankert?
- Stimmt das Angebot mit den Lehrinhalten einer gesunden und ausgewogenen Ernährung überein?

Lösungsansätze:

- ✓ Grundsätzlich sind Ernährungsthemen und Ernährungsbildung im Bildungsplan aller Schularten verankert und regen so zur Partizipation an.
- ✓ Achten Sie darauf, dass das Mensa-Angebot zu den Inhalten passt, die den Schülern zum Thema Ernährung vermittelt werden.
- ✓ Greifen Sie das Thema Mensa und Ernährung in fächerübergreifenden Projekten auf. Eine Übersicht zu aktuellen Projekten bietet der Erfahrungskatalog Mensa als Lernort der VNS-BW. In diesem ist eine breite Palette an Möglichkeiten, den Essalltag in Schulen mit der Bildung zu verknüpfen, zusammengefasst.
- ✓ Binden Sie die Mensa in den Unterricht ein. Anknüpfungspunkte liefern die hauswirtschaftlichen Wahlfächer, aber auch andere Fächer wie z.B. Biologie, Mathematik, Wirtschaft oder auch Deutsch können die Mensa zum Thema machen.
- ✓ Greifen Sie die Ernährung und die Vermittlung einer ausgewogenen Ernährungsweise im Leitbild der Schule auf. Neben der Kompetenz, sich gesund und ausgewogen zu ernähren, können auch einige Sozialkompetenzen in der Mensa und bei der gemeinsamen Verpflegung vermittelt werden.
- ✓ Schülerfirmen können auch im Bereich der Verpflegung angesiedelt werden. (z.B. bei der Gestaltung der Pausenverpflegung, Betreuung in der Mensa,...)



- Informationen zu Mensa als Lernort oder zu Schülerfirmen sind bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg erhältlich.

- Für individuell zugeschnittene Angebote zur Ernährungsbildung erhalten Sie Unterstützung durch die Landesinitiative BeKi (Bewusste Kinderernährung). BeKi-Referentinnen informieren zu allen Fragen der bewussten Kinderernährung und bieten für Schulen pädagogische Bildungsangebote nach dem neuen Bildungsplan an. Zudem gibt es zahlreiche Lehrer-Fortbildungen zu den verschiedenen Themen der Ernährungsbildung. Informationen hierzu sind unter www.beki-bw.de erhältlich.

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

*Vernetzungsstellen
Schulverpflegung*



Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen Gesellschaft
für Ernährung e. V.

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de