Orsbeck, den 07.12.2010

Mittagessen
Schülerbefragung

In einer großen Befragung unserer Schülerinnen und Schüler, durchgeführt im Schuljahr 2009/10, haben wir deren Zufriedenheit mit den angebotenen Mittagsmahlzeiten ermittelt.

Jeweils nach Einnahme der Mahlzeit wurden die Kinder gebeten, zunächst mit Hilfestellung der jeweiligen Betreuerin, anzugeben, wie ihnen das Essen des Tages geschmeckt hat. Dabei hatten die Kinder aus dem 1. Schuljahr die Möglichkeit, Smilys zu zeichnen.

Es wurde separat nach Hauptmahlzeit, Beilagen, Gemüse/Salat und Dessert befragt.

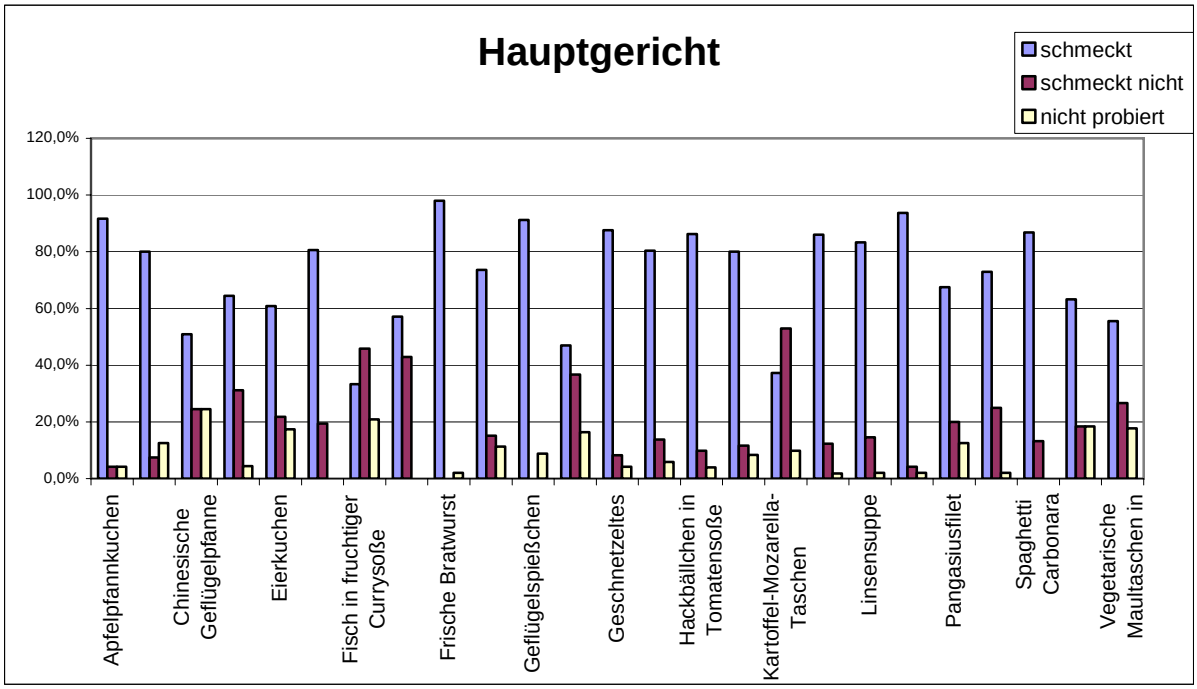
Zusammenfassung

Die uns vorliegenden Ergebnisse geben Anlass zu Zuversicht und Zufriedenheit. Vieles hat sich seit unserem Start im Jahr 2005 deutlich verbessert. Damals saßen wir noch im Keller, in einem kleinen Raum mit einer einfachen Einbauküche. Es war sehr beengt, wenig schallgeschützt. Es konnte sich keine angenehme Esskultur entwickeln. Seit unsere neue Küche und die Mensa fertig gestellt sind, bietet dieser äußere Rahmen schon deutlich mehr Ambiente. Auch haben wir in den Jahren immer wieder das Gespräch mit dem Caterer gesucht, der Caritas, die uns seit 2005 täglich beliefert. Wir haben in unseren Gesprächen die Zusammenstellung der Mahlzeiten, die Mengen der einzelnen Mahlzeiten und die Akzeptanz bestimmter Gerichte in der Schülerschaft erörtert. Unsere Vorschläge wurden immer dankbar angenommen und soweit möglich auch umgesetzt. Wir werden auch diese Resultate der Schüler- und Elternbefragung mit unserem Caterer durchsprechen und gemeinsam versuchen, die Darbietung eines ausgewogenen, abwechselungsreichen Mittagessens in der Schule für unsere Schüler noch zu verbessern.

Auf den folgenden Seiten haben wir grafisch die Bewertung der einzelnen Gerichte vorgenommen und erläutert.

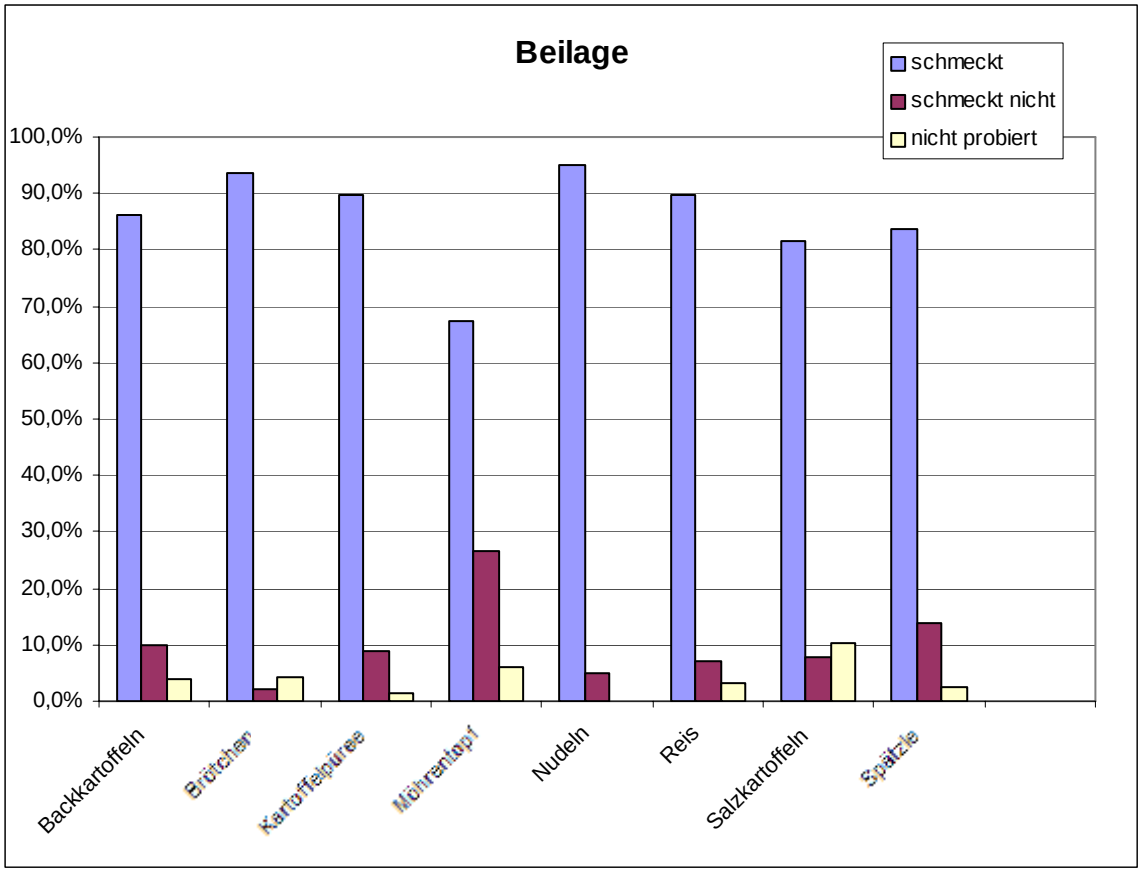
Hauptgericht:

Zunächst fällt auf, dass der Caterer eine sehr abwechslungsreiche Karte präsentiert. Es gibt keine nachvollziehbare Wiederholung im wöchentlichen oder monatlichen Rhythmus. Zu begrüßen ist auch, dass unser Caterer auf solche Wünsche unsererseits eingeht. Sonderwünsche wie lactose-freie, vegetarische o.ä. Essen stellen kein Problem dar.
Dies geht aus unserer Befragung mit den aufgelisteten Speisen hervor.
Fast immer schmecken der Mehrzahl der Kinder die angebotenen Speisen. Das zeigen die hohen blauen Säulen, die oft im Bereich zwischen 80 und 100% liegen. Lediglich bei der Speise „Fisch in fruchtiger Currysauce“ und bei „Kartoffel-Mozarella-Taschen“ liegen die Säulen „schmeckt nicht“ über den Säulen „schmeckt“. Aber auch bei den Gerichten „Fischfilet in Juliennesauce“ und „Gemüseragout“ sind die roten Säulen mit 42 % bzw. 37 % relativ hoch. Einige Menüs werden von relativ vielen Schülern gar nicht probiert. Dies gilt für die „chinesische Geflügelpfanne mit 24 %, für den schon erwähnten „Fisch in Currysauce“ mit 21 %, aber auch für die Eierkuchen mit 17 %. Damit wird der Fisch in Currysauce nur von 33 % der Kinder gerne gegessen. Hier ist zu überlegen, ob dieses Gericht zukünftig weggelassen werden sollte.



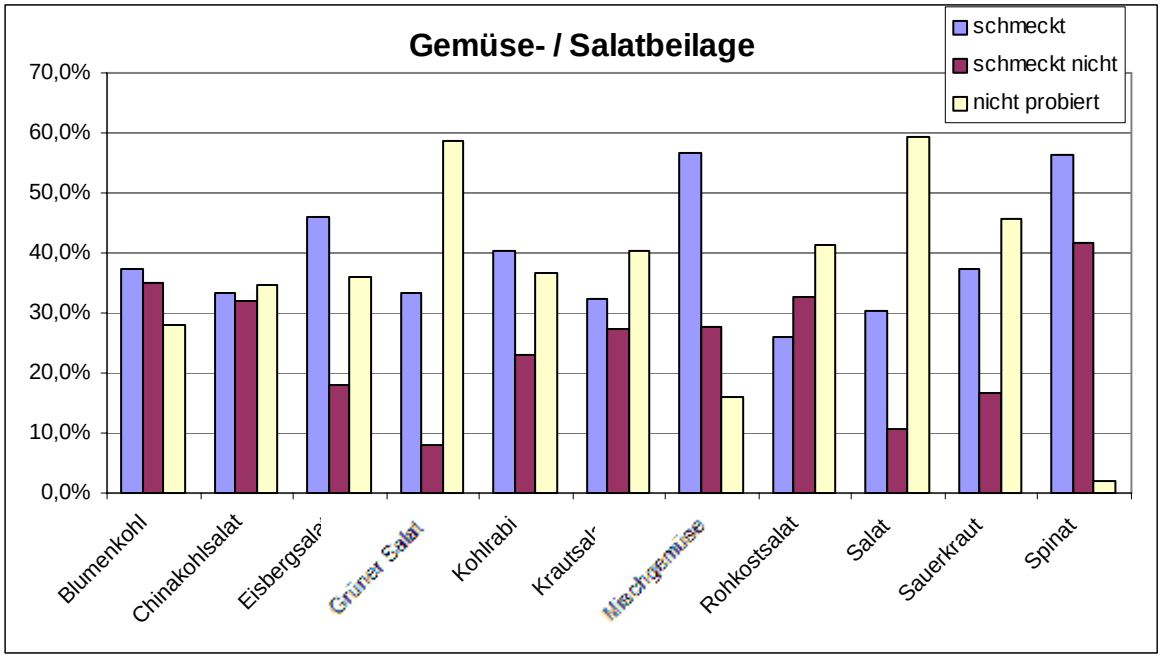
Beilagen

Alle Beilagen liegen in der Schülerwertung über 80 %; werden also gerne gegessen. Eine Ausnahme bildet der Möhrentopf, der ja auch eigentlich nicht als Beilage einzustufen ist.



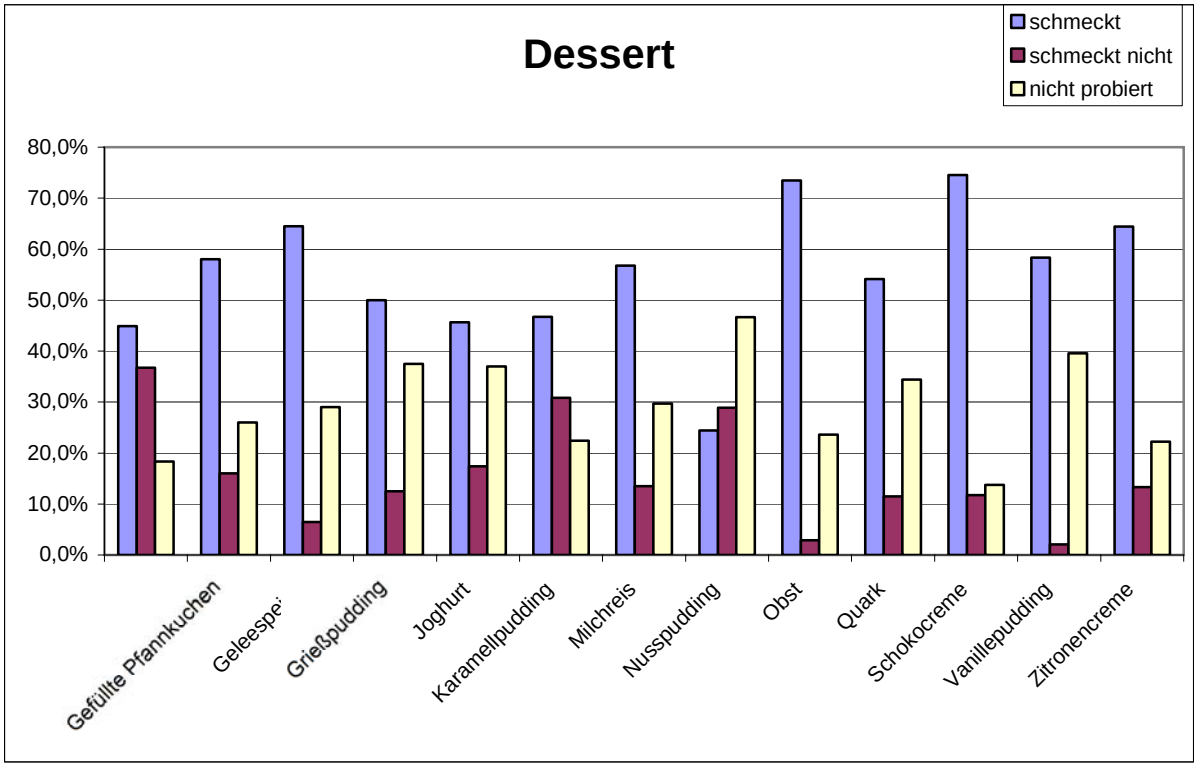
Gemüse/Salat

Am Gemüse „scheiden sich die Geister“. Alle Säulen liegen nahe beieinander, d.h. einige Schüler, in der Regel um die 30 bis 40 % mögen es, aber auch ca. 25 bis 40 % mögen es nicht. Auch die Zahl derjenigen, die erst gar nicht probieren, ist mit 30 bis 40 % sehr hoch. Besonders auffallend ist der „grüne Salat“, der von fast 60 % der Kinder abgelehnt wird. Wir haben uns gefragt, woran das liegen könnte. Nach unseren ersten Erkenntnissen lehnen viele Schülerinnen und Schüler den Salat ab, wenn er auf dem selben Teller serviert wird. Wir haben dem Rechnung getragen und bieten den Salat nun in einem separaten Schälchen an. Sofort verbesserten sich die Werte.



Desserts

Das Dessert wird von deutlich mehr Kindern gemocht, allerdings fällt auch hier eine hohe Zahl von Nicht-Probierern auf. Dies gilt besonders für die verschiedenen Pudding-Sorten, für Joghurt, aber auch für Obst. Beim „Karamell-Pudding“ und beim „Nuss-Pudding“ geben auch viele Schüler an, dass sie diese Sorten nicht mögen. Da gleichzeitig aber viele die angebotenen Sorten gerne mögen, ist zu überlegen, ob die Verweigerung des Desserts nicht auch an der vorhandenen Sättigung gegen Ende der Mahlzeit liegen könnte.



Heinz-Josef Hermes

_____

Schulleiter