

Beratung zur Schulspeisung <i>„Komitee zur kulinarischen Qualitätssicherung“ ☺</i>	
Datum: 08.03.2016	Uhrzeit/Ort: 15.00 Uhr Mensa
Leitung: A. Hähner	Teilnehmer: <u>Menüpartner GmbH:</u> Herr Eifert, Herr Schwarz, Herr Harzer, Frau Sobota, Frau Linzer <u>Eltern:</u> Herr Zobel, Herr Mahmoud, Frau Zimmermann-Preußler <u>Lehrer:</u> Herr Lodel, Herr Junghanns (ab 15.30 Uhr) <u>Schüler:</u> Jonathan Sieber, Pascal Götze, Thorben Richter (Klasse 12)
Tagesordnung: TOP 1: Rückmeldungen zur Zufriedenheit (Angebot und Qualität Speisen und Frischetheke, Ausgabesystem, Schülerverhalten, ...) TOP 2: Umsetzung der vereinbarten Maßnahmen TOP 3: Gegenseitige Informationen bzw. weitere Themen	

Ablauf/Ergebnisse:	Verantwortlich/ Termin
TOP 1: Rückmeldungen zur Zufriedenheit <ul style="list-style-type: none"> • Sehr positive Einschätzung durch Schülerrat und Lehrervertreter zur Gesamtqualität, Angebotsvielfalt und Bereitstellung der Speisen • Hinweise und Nachfragen der Eltern zu <ul style="list-style-type: none"> · Pausenzeiten (sind ausreichend, kein Handlungsbedarf) · Top-stop-System (wird möglichst vermieden, ist aber bedingt durch Bestellabschlussstermine und sehr begrenzte Lagermöglichkeiten in der Küche) · Wunsch nach getrennter Bereitstellung von Zwiebeln (zum Salat) und Sättigungsbeilagen (zu Cremesuppen) • Schülerverhalten im Bereich der Sekundarstufe II hat sich verbessert • Außenbereich kann – bei entsprechender Ordnung und Sauberkeit – entsprechend Wetterlage immer genutzt werden • alle Aufsichten sollten die Fairness beim Anstellen stärker kontrollieren und die Benachteiligung jüngerer Schüler verhindern 	
TOP 2: Umsetzung der vereinbarten Maßnahmen <ul style="list-style-type: none"> • Qualität der Speisen hat sich in Umsetzung der vereinbarten Maßnahmen verbessert • Frischetheke und Süßspeisen werden positiv eingeschätzt • Geänderte Menügestaltung beinhaltet jetzt 	

<ul style="list-style-type: none"> · Gemüse in zwei Hauptspeisen · Möglichkeit des Austausches von Gemüsekomponenten · Möglichkeit des Ersatzes einer Hauptkomponente durch Gemüse • Briefkasten für Rückmeldungen zur Schulspeisungsqualität wird von MenüPartner mit Zettelkasten zur Verfügung gestellt 	
<p>TOP 3: Weitere Themen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung eines neuen Menüplanprogramms ist in Arbeit, damit sind Speisepläne schon ab 15. des Vormonats abrufbar • Ungleichverteilung der Essenteilnehmer (weit mehr als 50% in der ersten Pause – ist aber momentan für das Küchenteam zu bewältigen, kann so im Interesse der Schüler belassen werden) • Essenangebot beim Schulfest am 23.Juni durch MenüPartner (Herr Harzer erstellt ein zum Festcharakter passendes Angebot) • Keine Schulspeisung am 24.Juni (letzter Schultag) • Kostenfreies „Schnupperessen“ für die neuen 5. Klassen am ersten Schultag (8. August) 	<p>V: Herr Harzer T: rechtzeitig</p>
<p>Probleme/Weiterführende Themen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durchführung einer Evaluation zur Zufriedenheit unter allen Schulspeisungsteilnehmern wird aufgrund der gegenwärtig positiven Einschätzung auf das neue Schuljahr vertagt • Thematisierung von Qualitätssicherung und Verbesserung (Bioprodukte, neue Komponenten) im Kontext der Preisgestaltung (Herbst 2016) 	
<p>Nächster Termin: 25.10.2016, 15.00 Uhr</p>	