

# „Unsere Mensa“

Umfrage Projektkurs

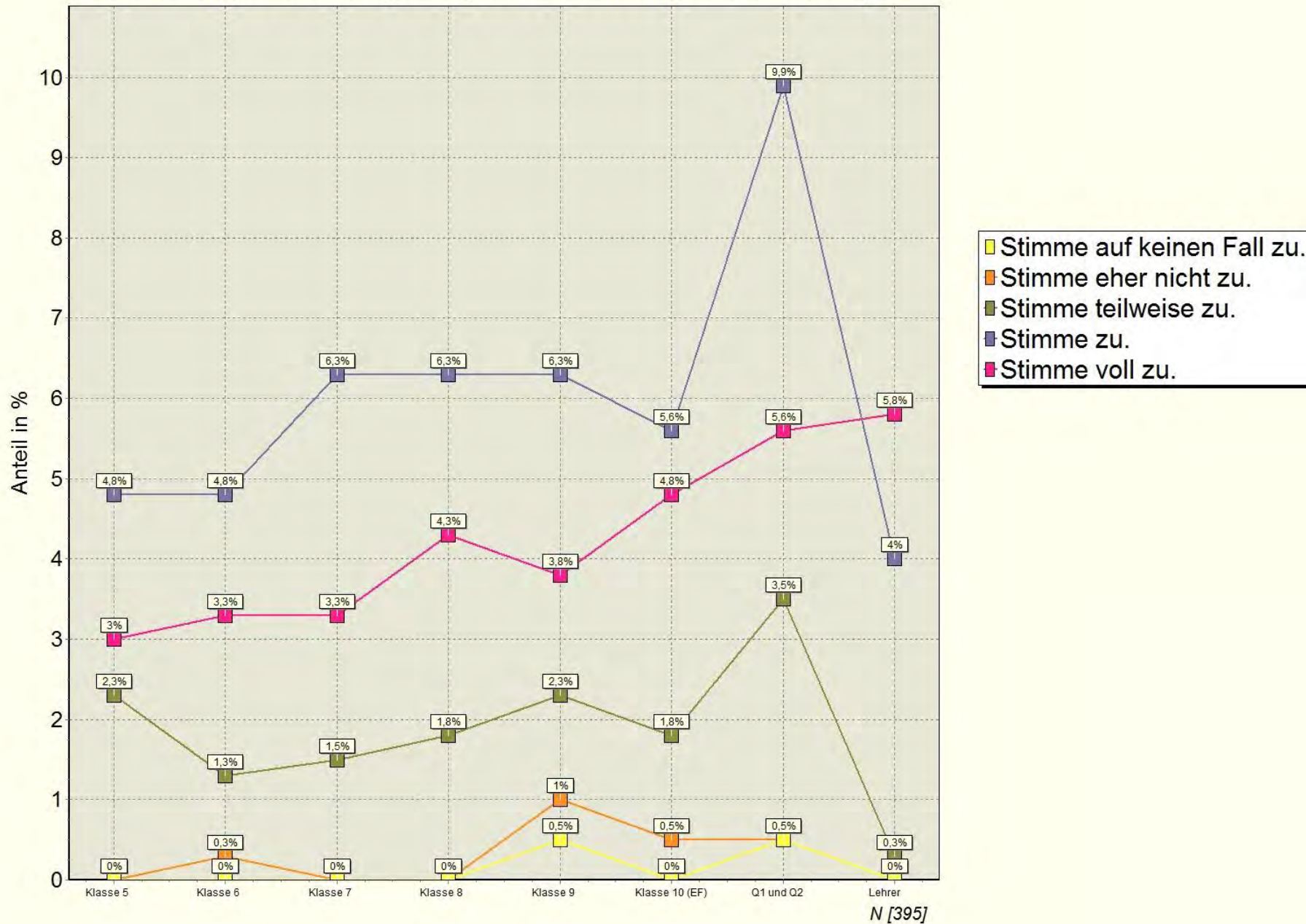
# Inhalt

- ▶ Unsere Umfrage
- ▶ Auswahl an Grafiken
- ▶ Namensvorschläge
- ▶ **Das wollte ich der Küche schon immer mal sagen...**
- ▶ Fazit
- ▶ Anregungen

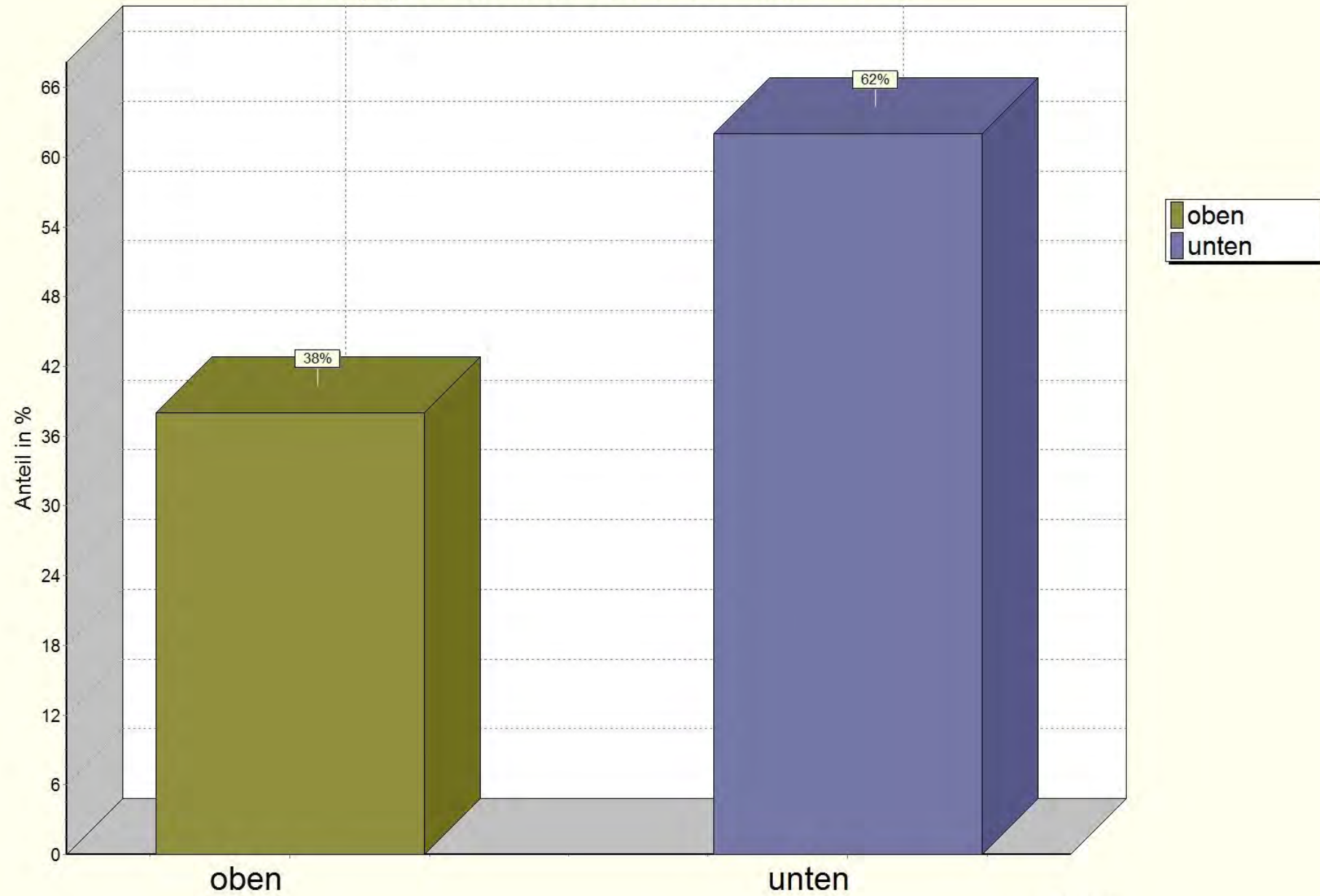
# Unsere Umfrage

- ▶ 31 Fragen (mussten nicht zwingend beantwortet werden)
- ▶ **Fragebogen abgestimmt mit Schulleitung, Küche und AK „Gesunde Ernährung“**
- ▶ Technische Umsetzung: GrafStat und Strato
- ▶ 1080 verteilte Zugangsnummern
- ▶ 397 Teilnehmer (36,76%) mit gültiger TAN (60% weiblich, 40% männlich)
  - Klasse 5: 40; Klasse 6: 38; Klasse 7: 45
  - Klasse 8: 49; Klasse 9: 56
  - EF: 50; Q1+Q2: 79
  - Lehrer: 40
- ▶ Rückmeldung von vielen Nichtessern: Wenn ich sowieso nicht essen gehe, gehe ich auch nicht mit.

# Eine vielfältige und ausgewogene Ernährung ist mir wichtig.

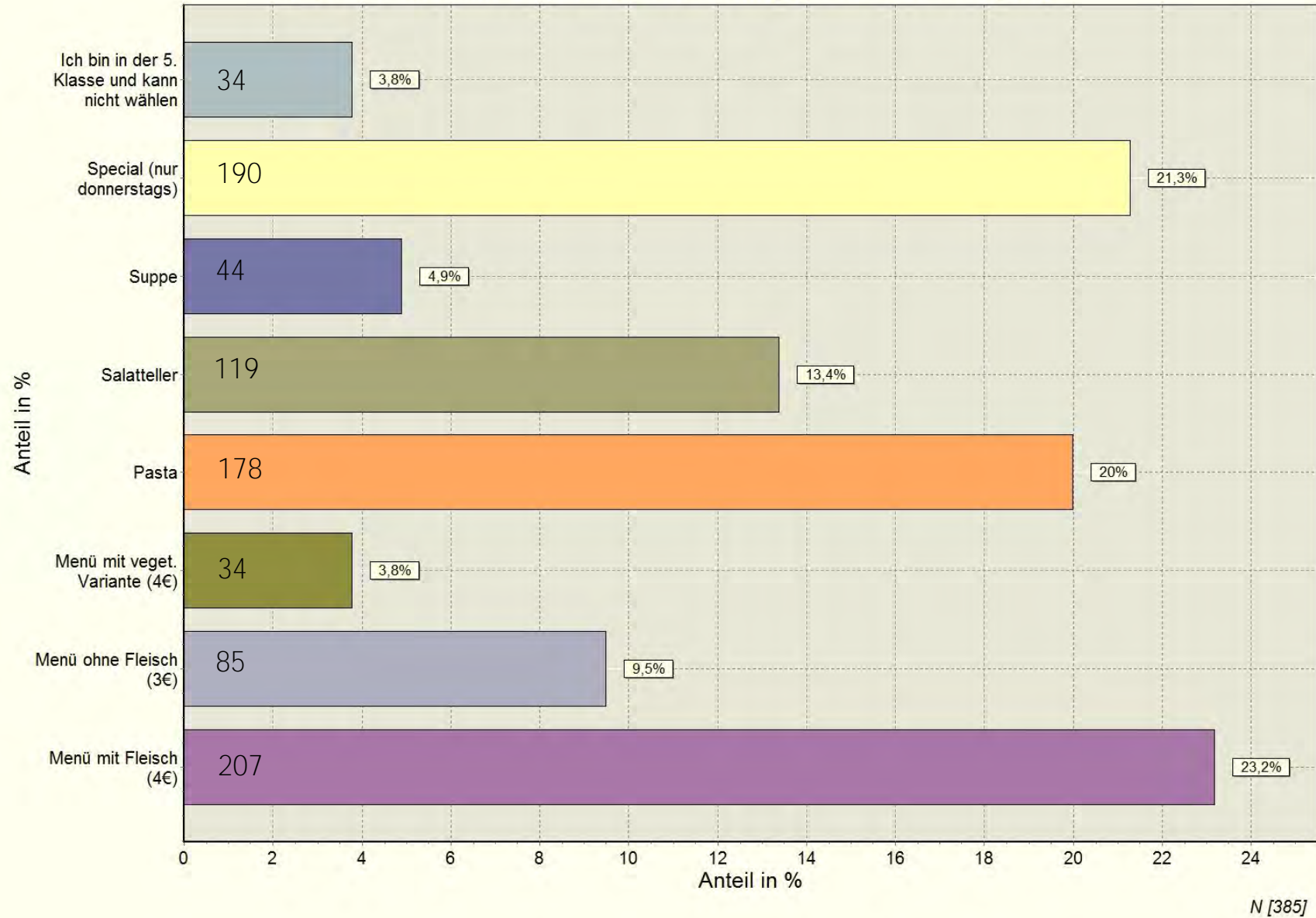


# Gehen Sie/gehst du lieber oben oder unten essen?



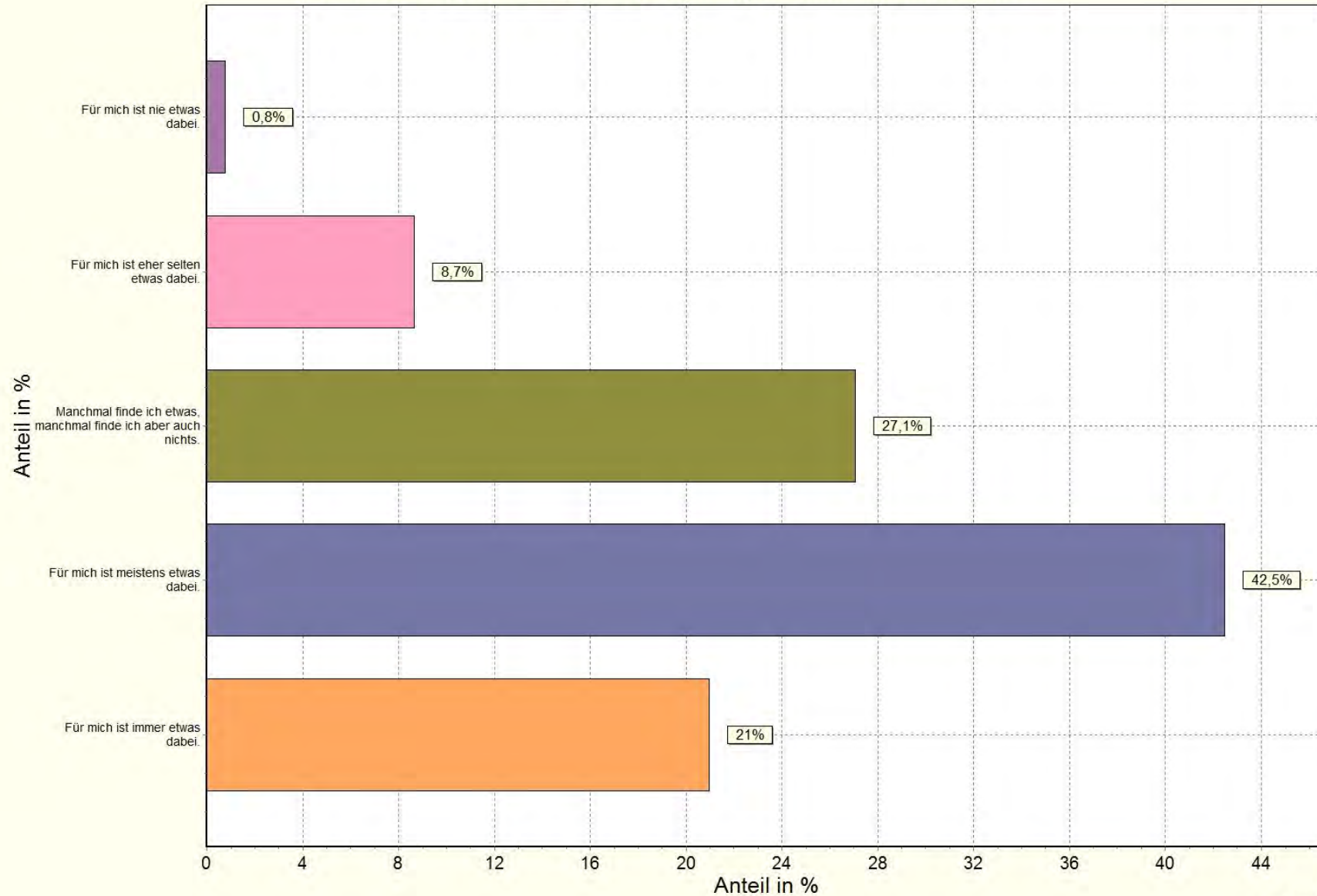
N [376]

## Welches Menü wählen Sie/wählst du sehr häufig? (Mehrfachwahl möglich)





## Wie finden Sie/findest du die Auswahlmöglichkeiten bei den Menüs?



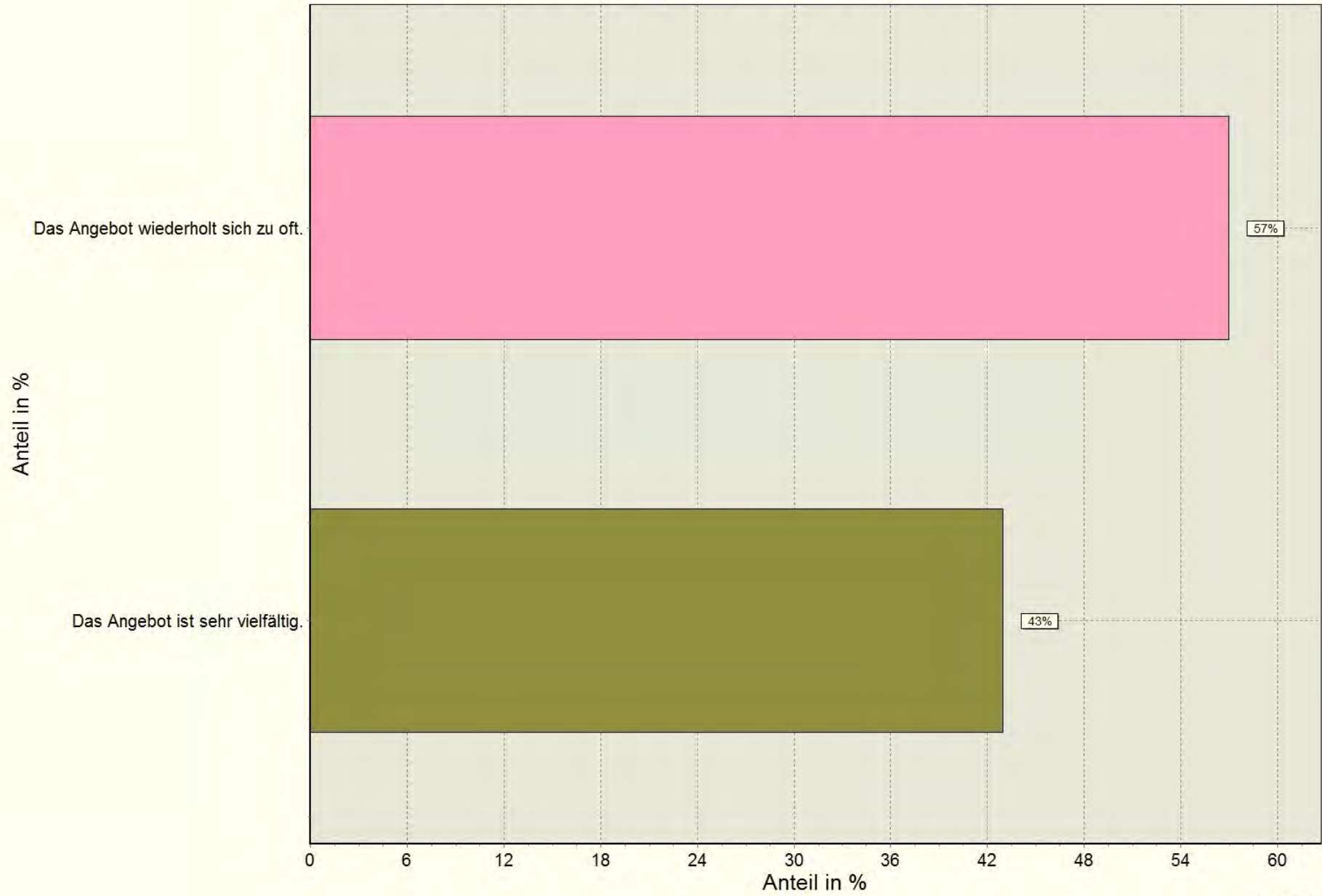
N [391]

# Lieblingsgerichte

- ▶ Salat
- ▶ Nudeln
- ▶ Spagetti Bolognese
- ▶ Hähnchenschnitzel + Reis + Currysauce
- ▶ Schnitzel
- ▶ Hamburger
- ▶ Hot Dog
- ▶ Kroketten
- ▶ Struwen
- ▶ Obstsalat
- ▶ Möhrensalat
- ▶ Ofenkartoffel + Kräuterquark

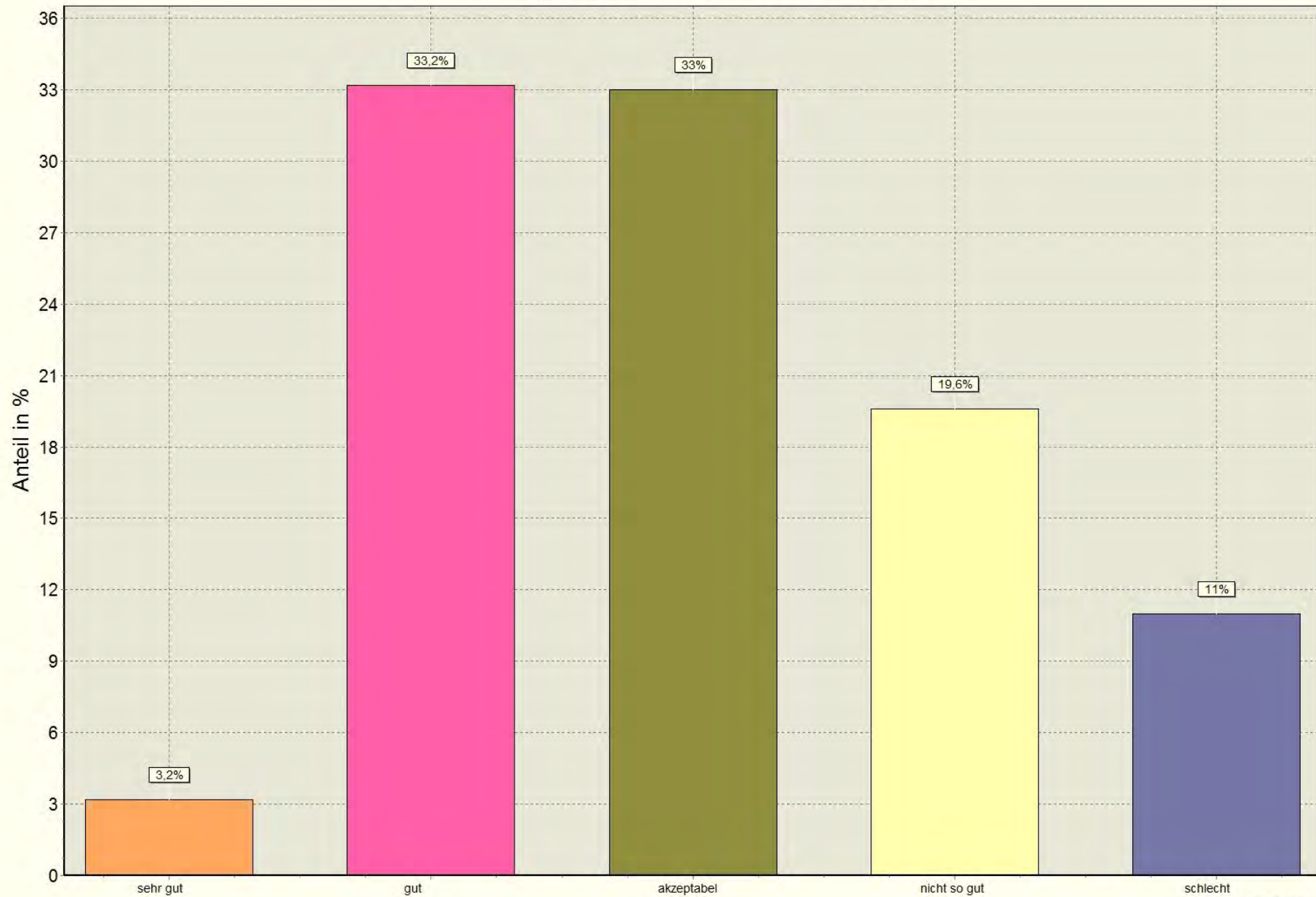


# Ist das Angebot vielfältig genug oder wiederholt es sich zu oft?



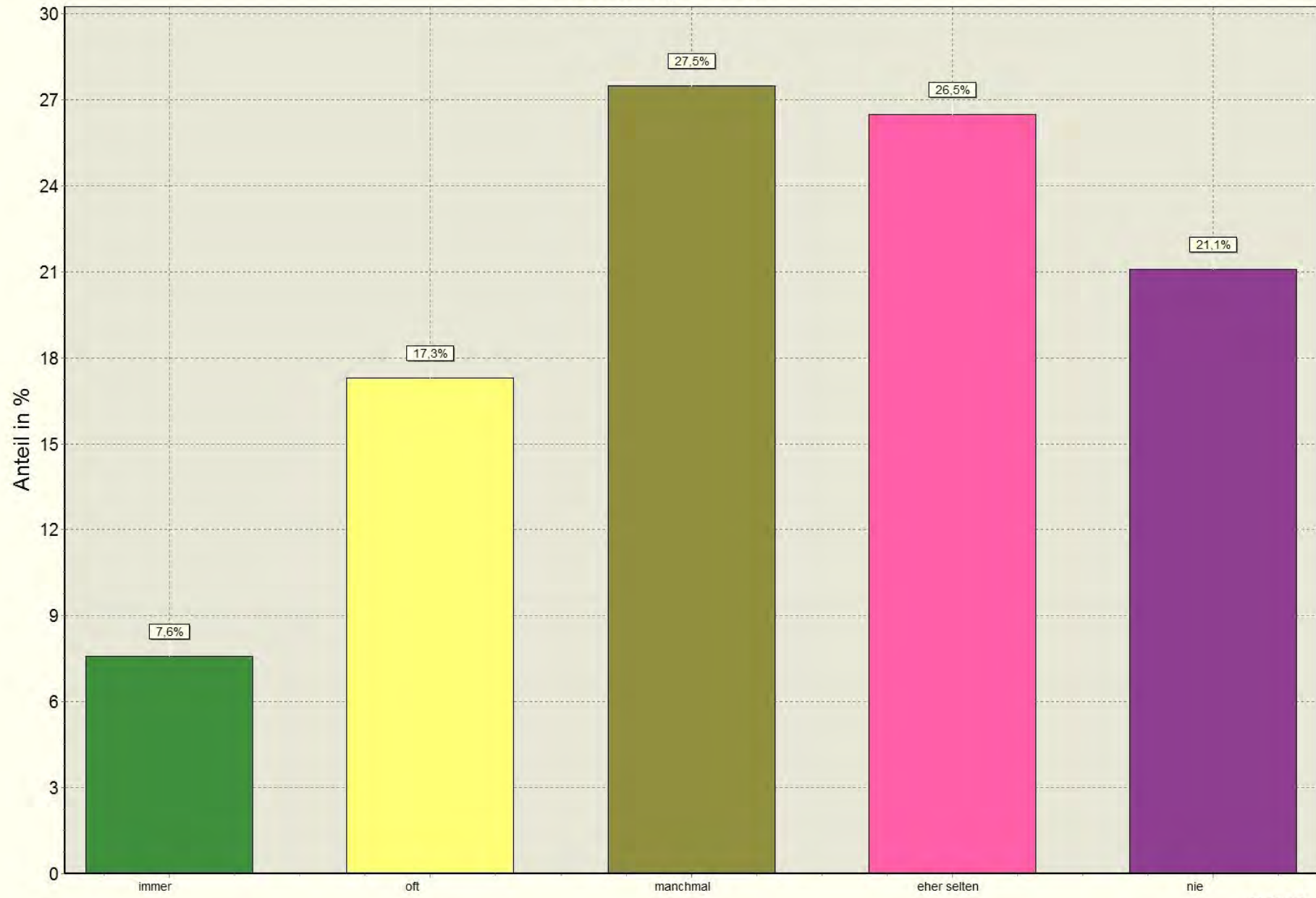
N [384]

## Wie finden Sie/findest du die Qualität des Fleisches?



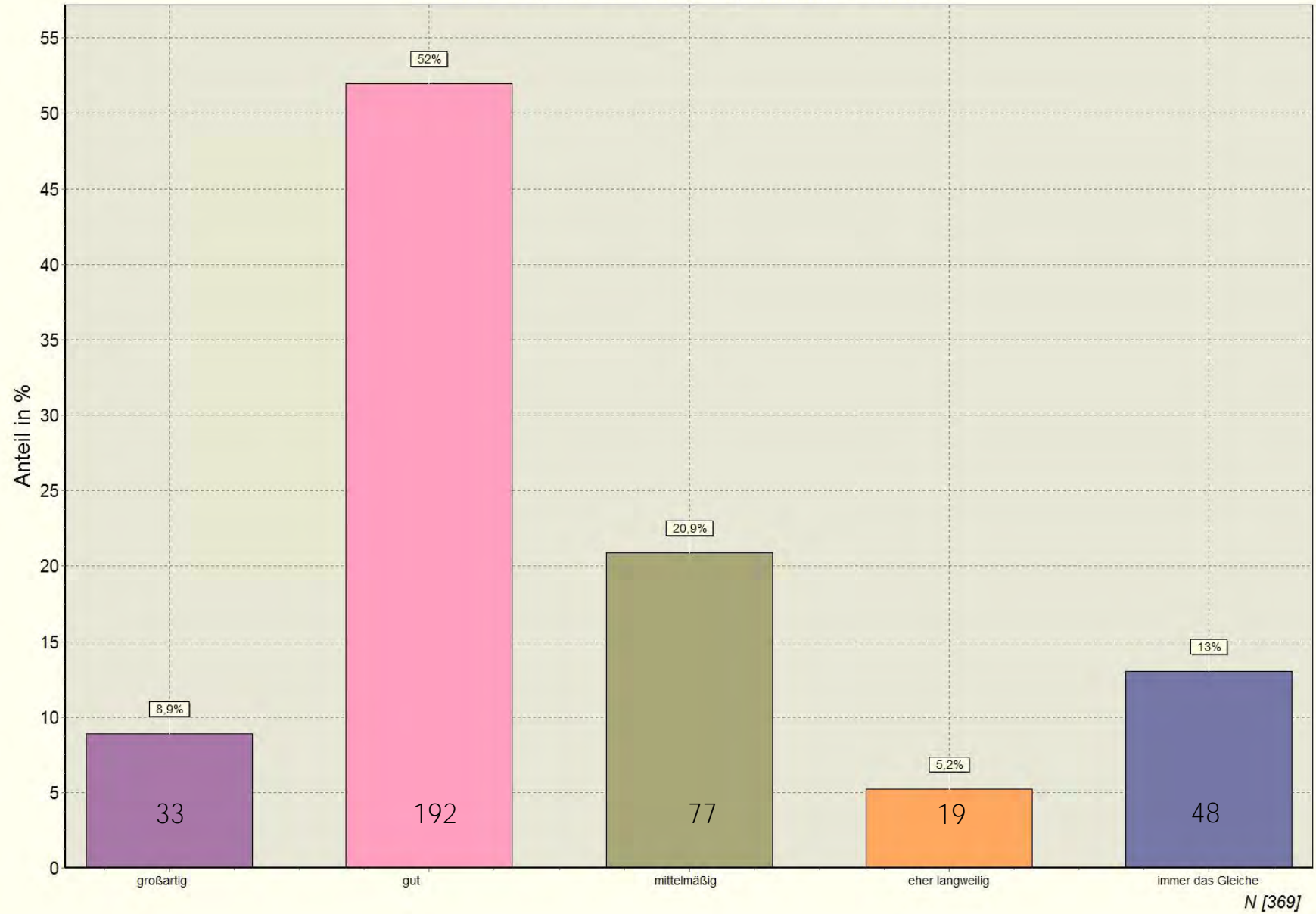
N [373]

# Ich esse vegetarisch.



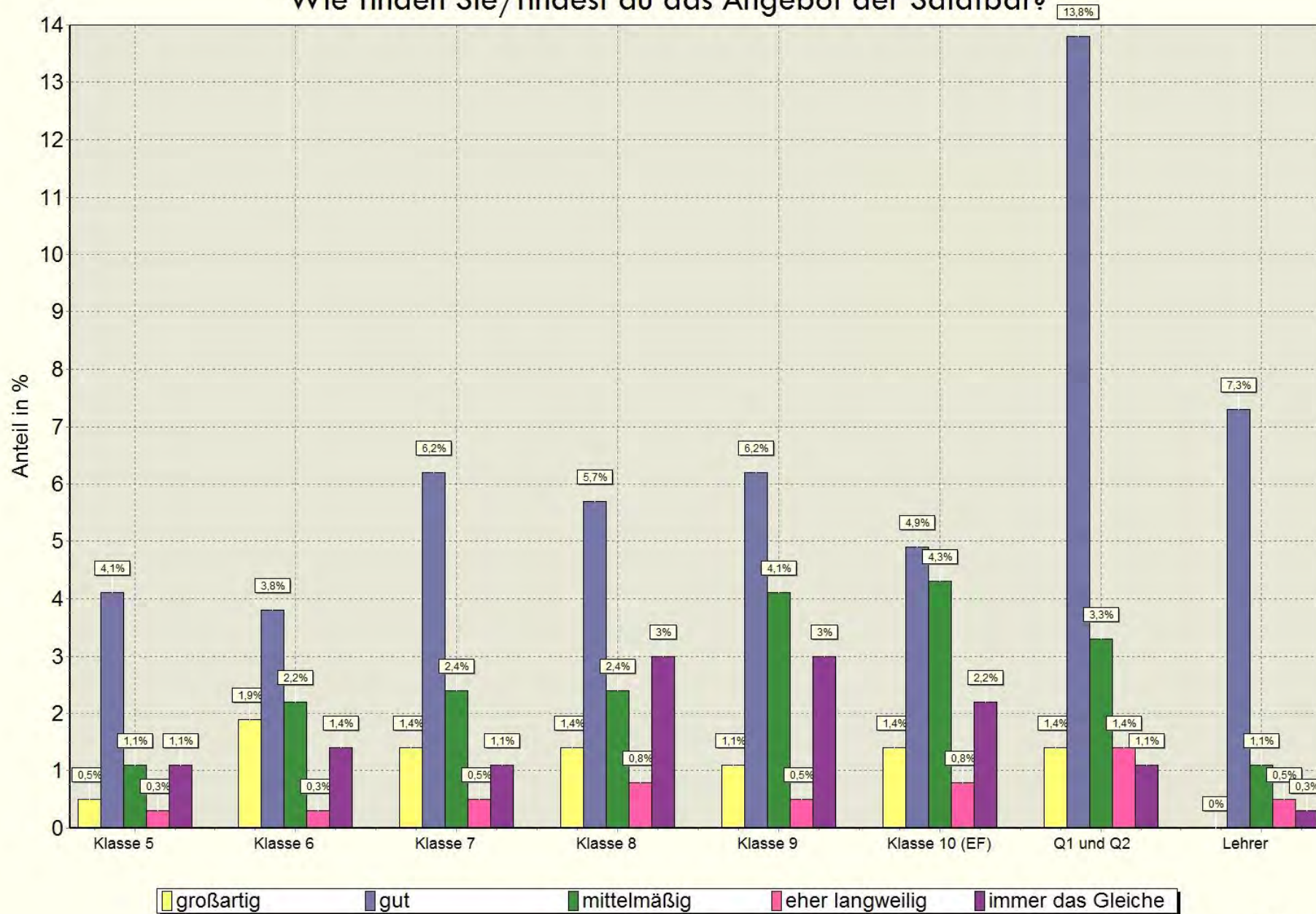
N [393]

## Wie finden Sie/findest du das Angebot der Salatbar?

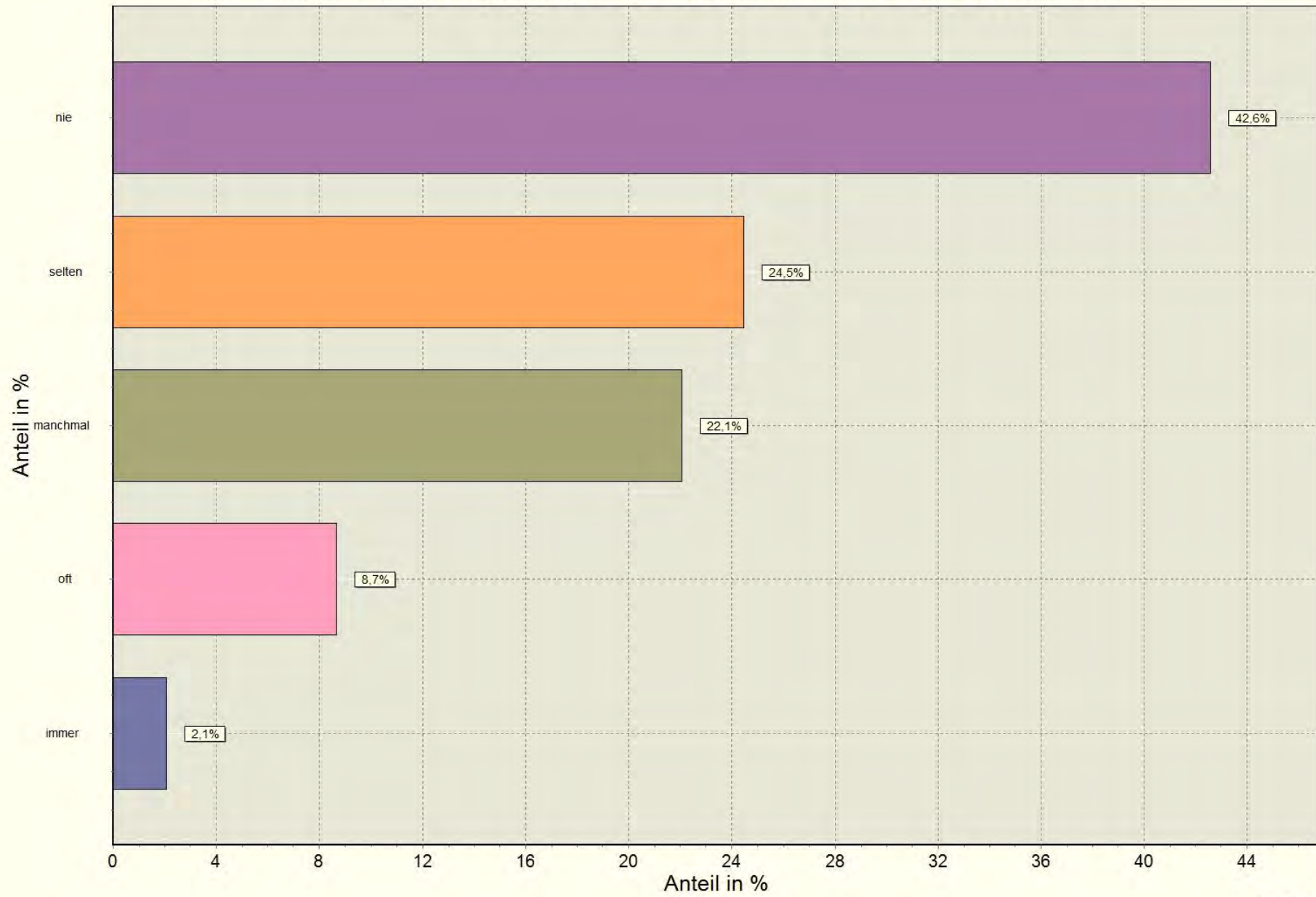




## Wie finden Sie/findet du das Angebot der Salatbar?



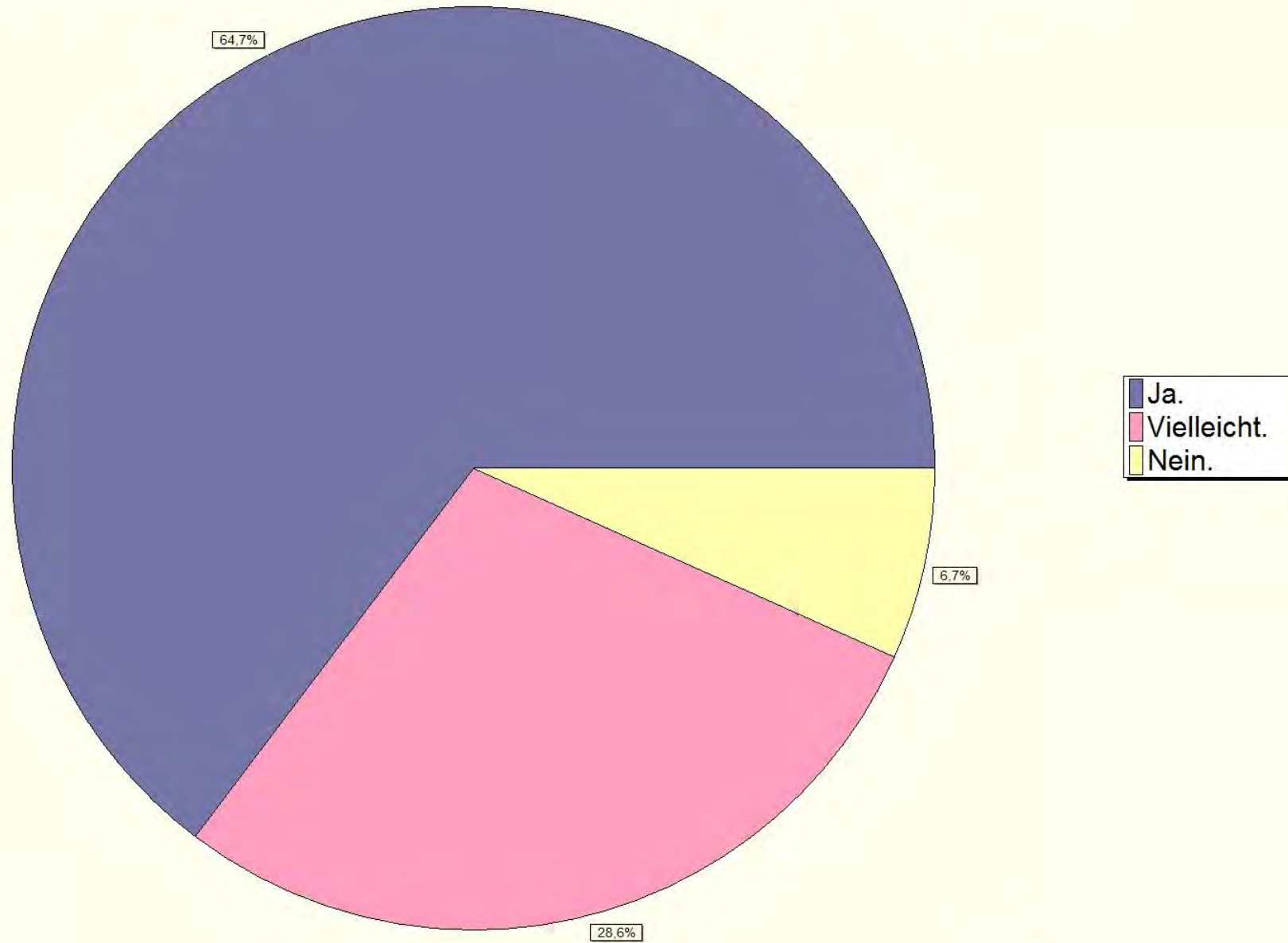
## Nutzen Sie/Nutzt du die Möglichkeit, ein Stück Obst anstatt eines Nachtisches zu nehmen?



N [380]

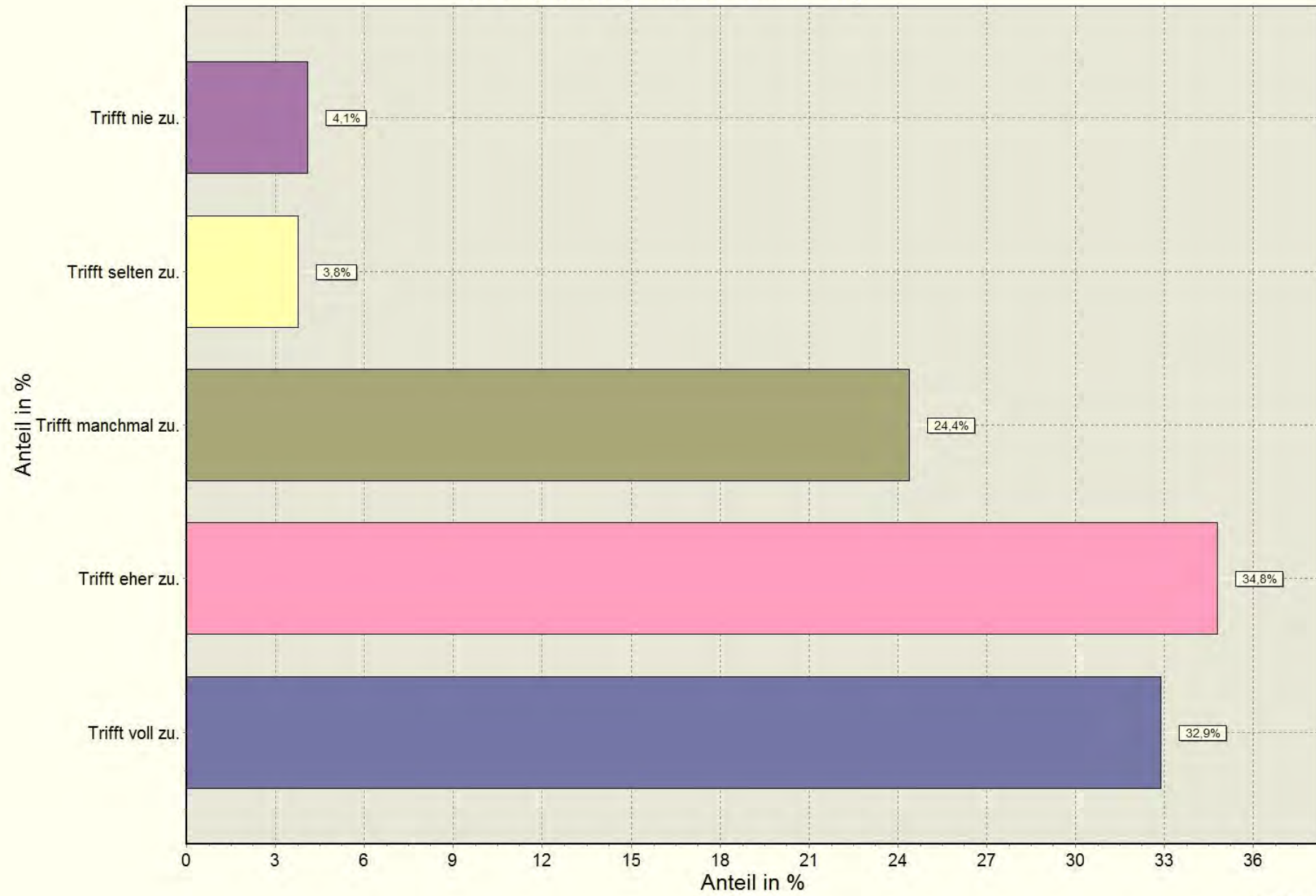


Würden Sie sich/du dich für ein Obststück in der Cafeteria entscheiden, wenn es kostenlos angeboten würde?



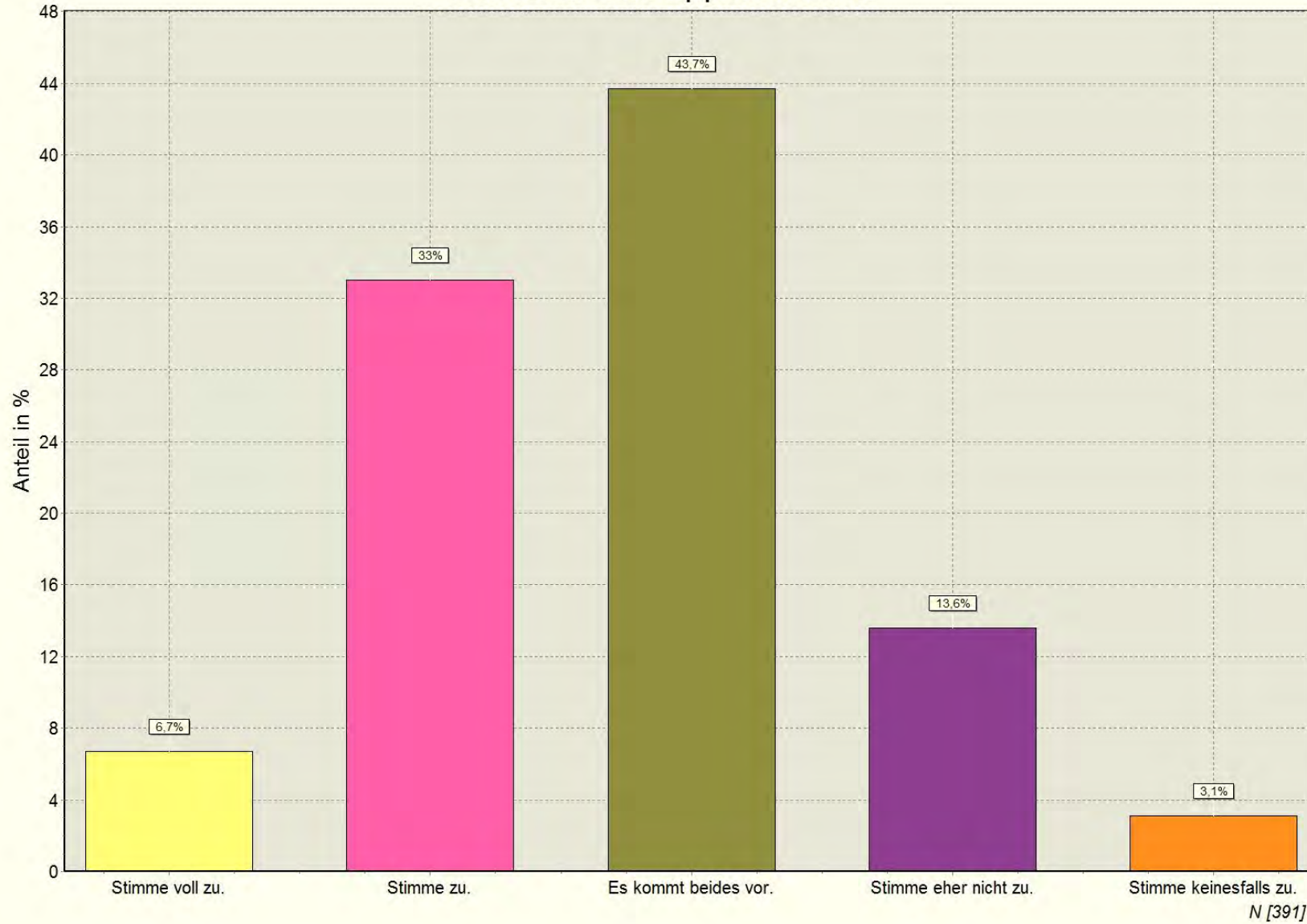
N [391]

## Ich mag das „Special“ am Donnerstag.

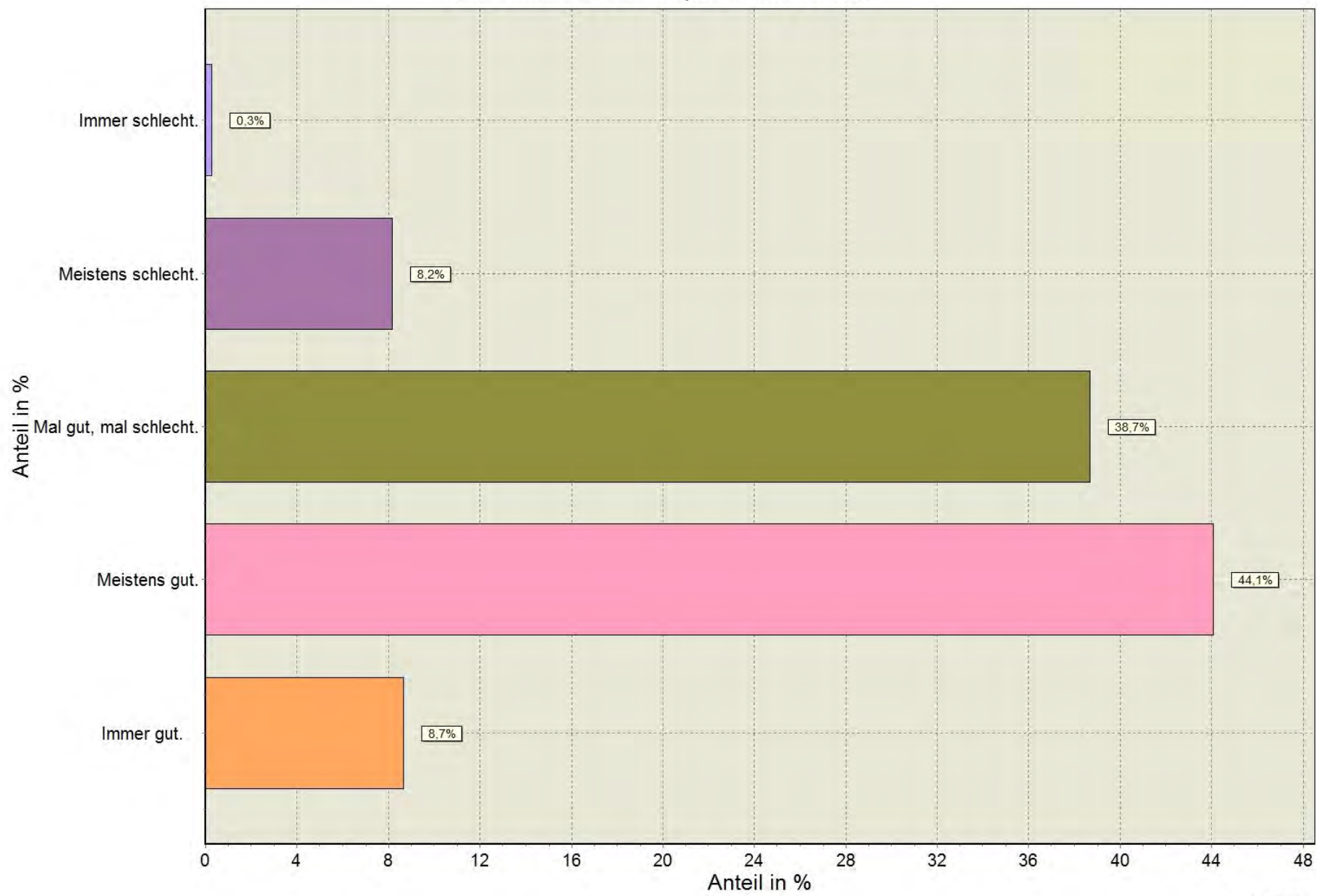


N [365]

## Das Essen sieht appetitlich aus.



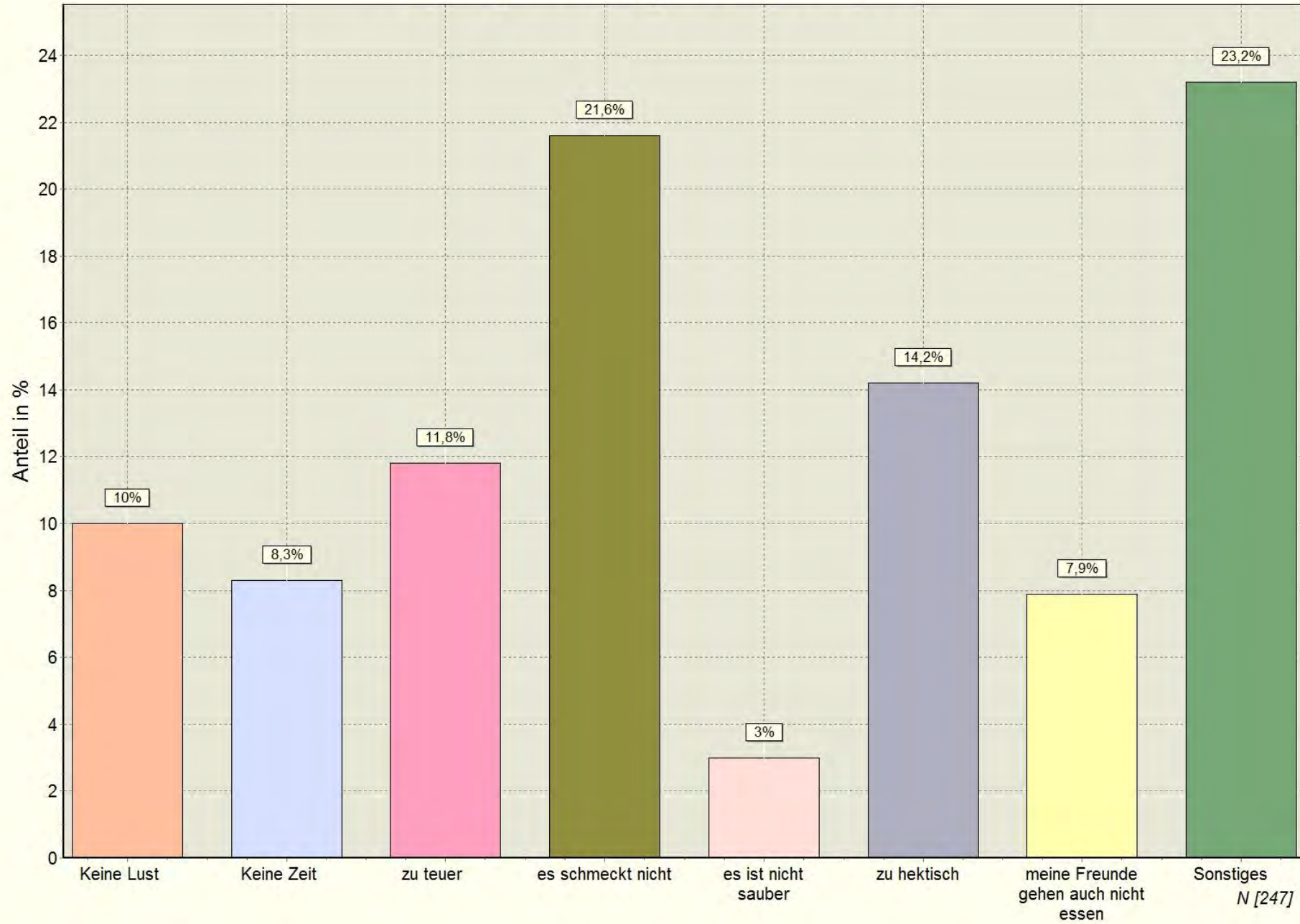
## Wie schmeckt es Ihnen/dir in der Mensa?



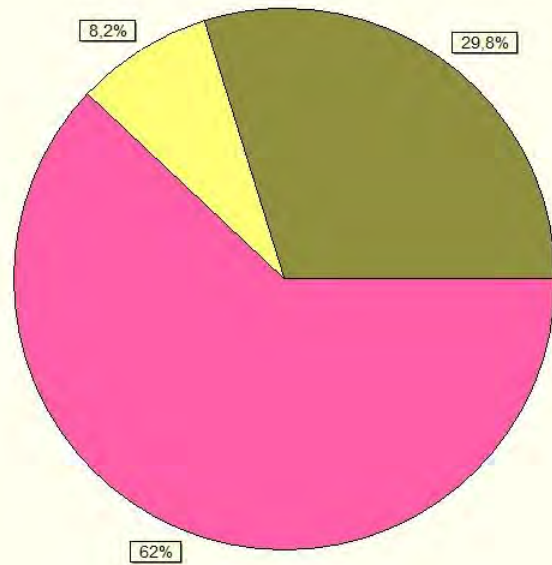
N [390]



## Warum gehen Sie/gehst du nicht essen?



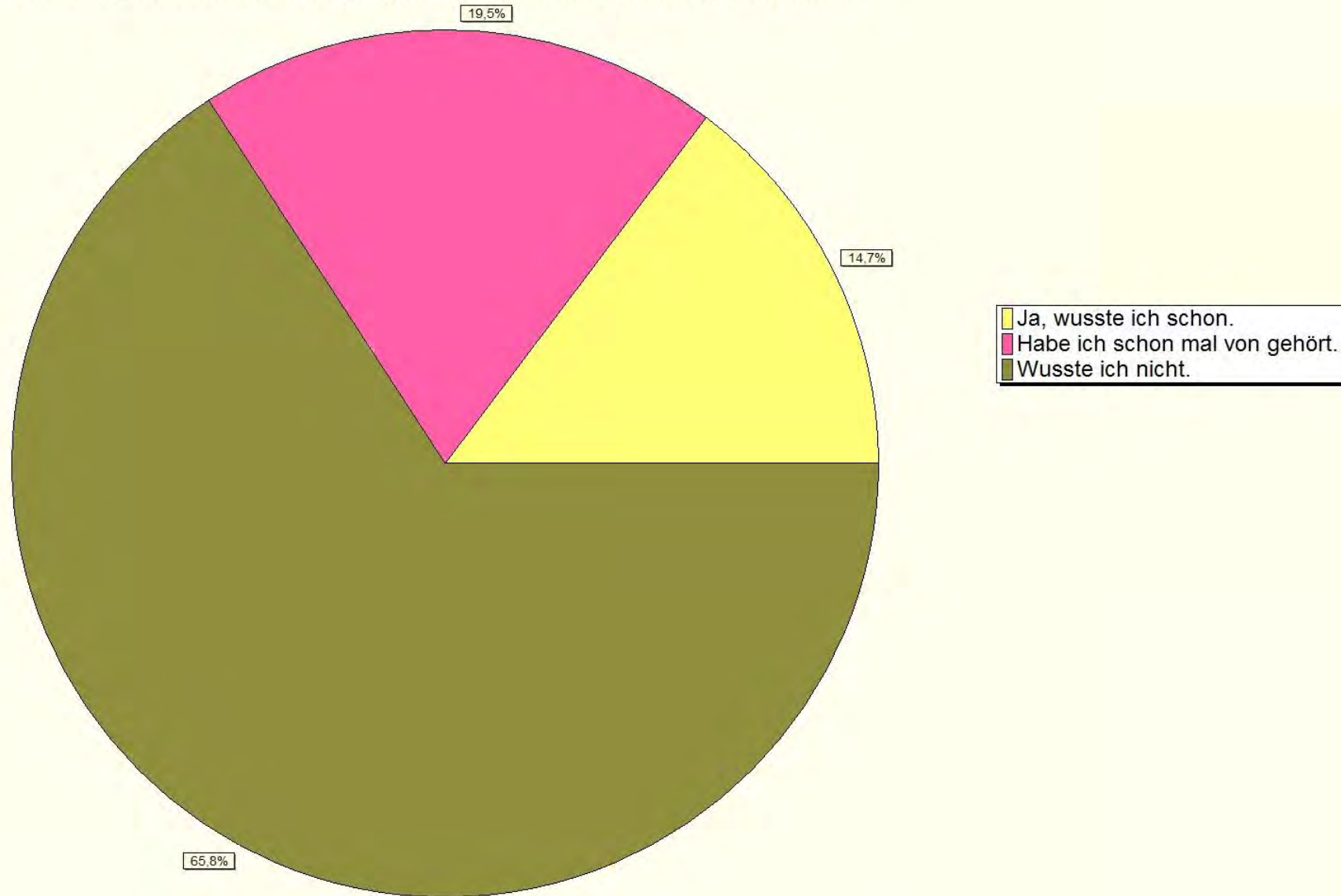
## Essen Sie/Isst du immer ihr/dein Menü auf?



- Ja, ich muss nie etwas wegwerfen.
- Nein, ich muss jedes Mal etwas wegwerfen.
- Ich muss ab und zu, aber eher unregelmäßig etwas wegwerfen.

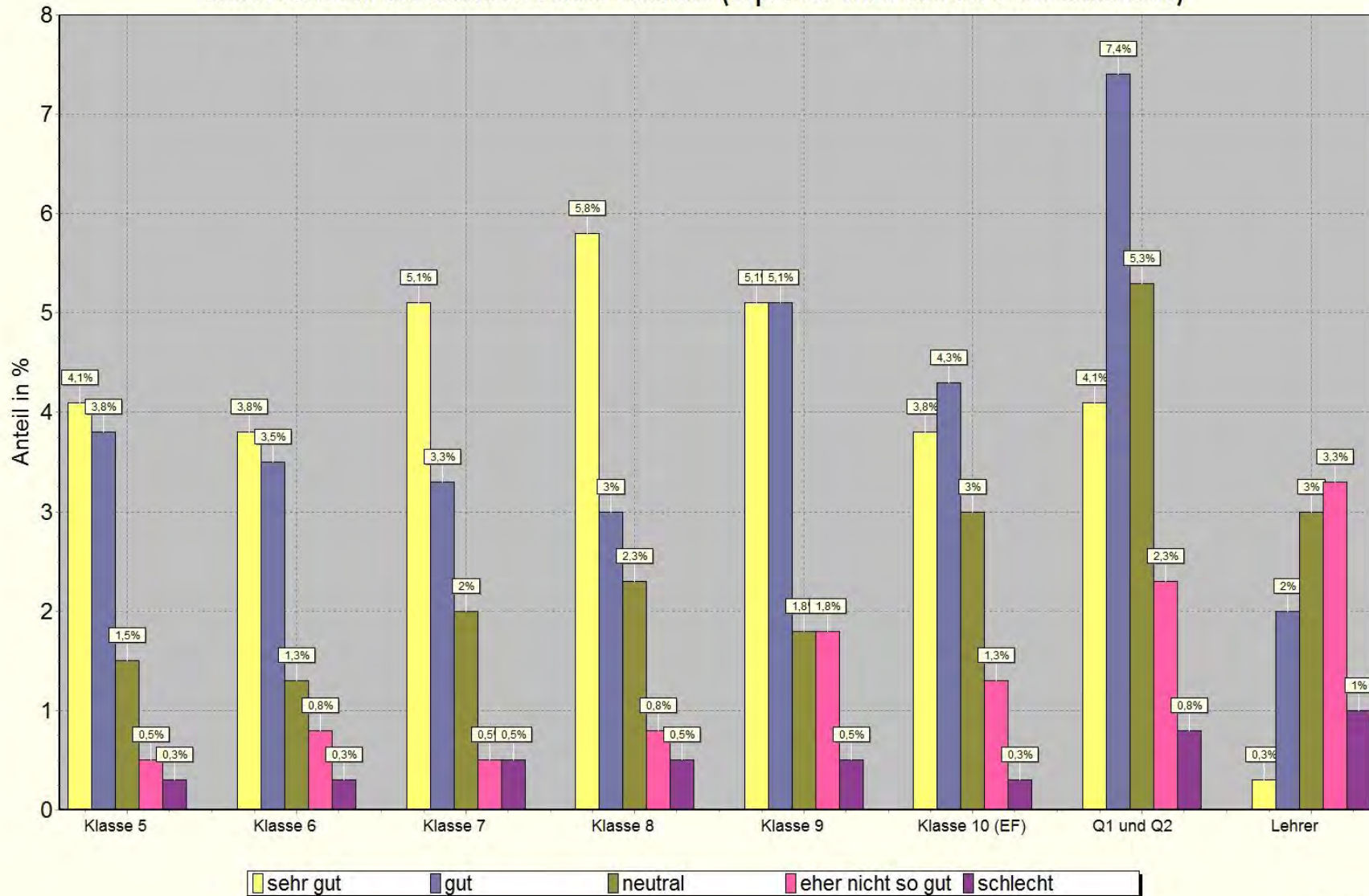


Kennst du den Meckerkasten in der Mensa?  
Weißt du, dass du dort Anregungen und Kritik zum Essen abgeben kannst?

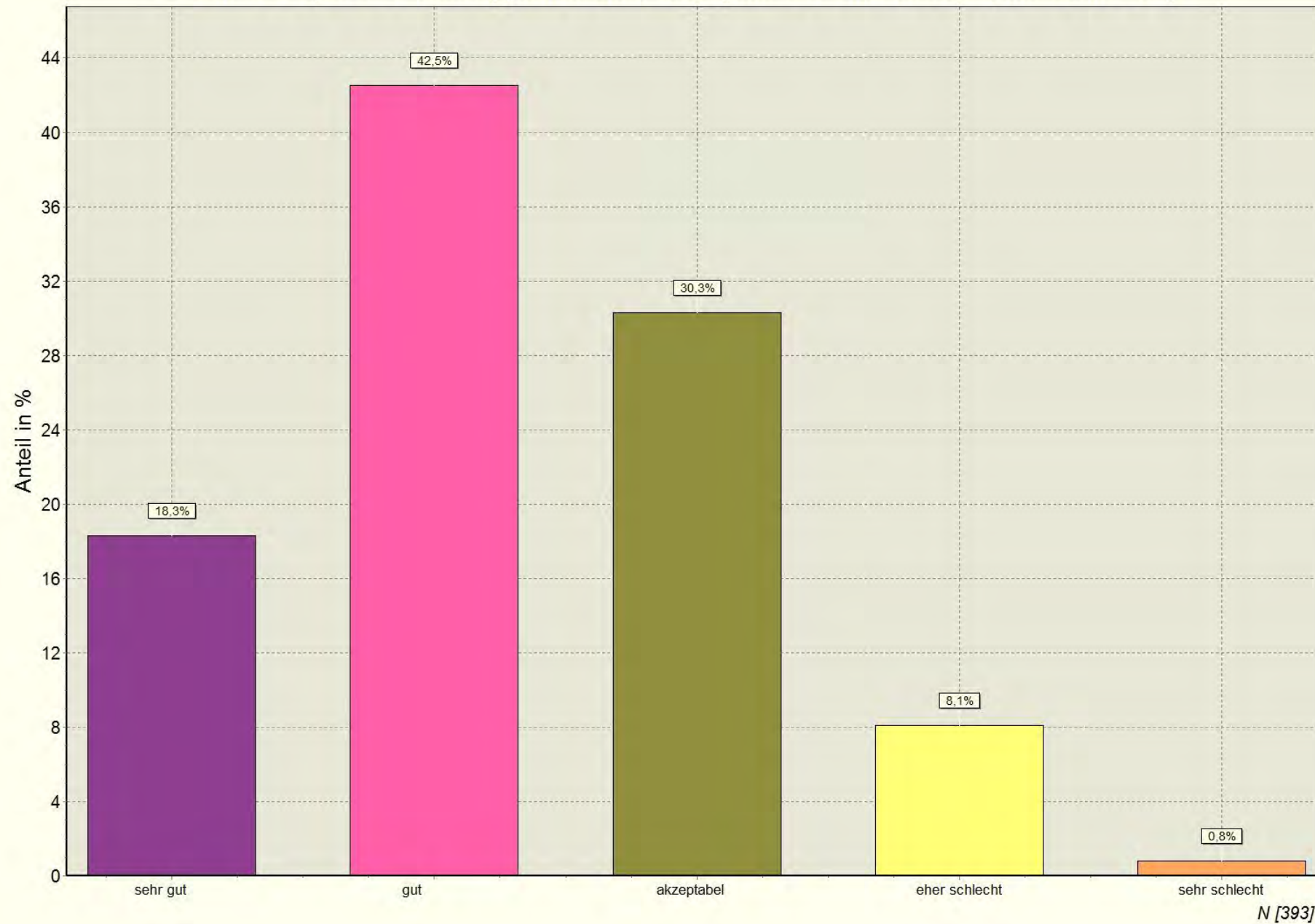


N [395]

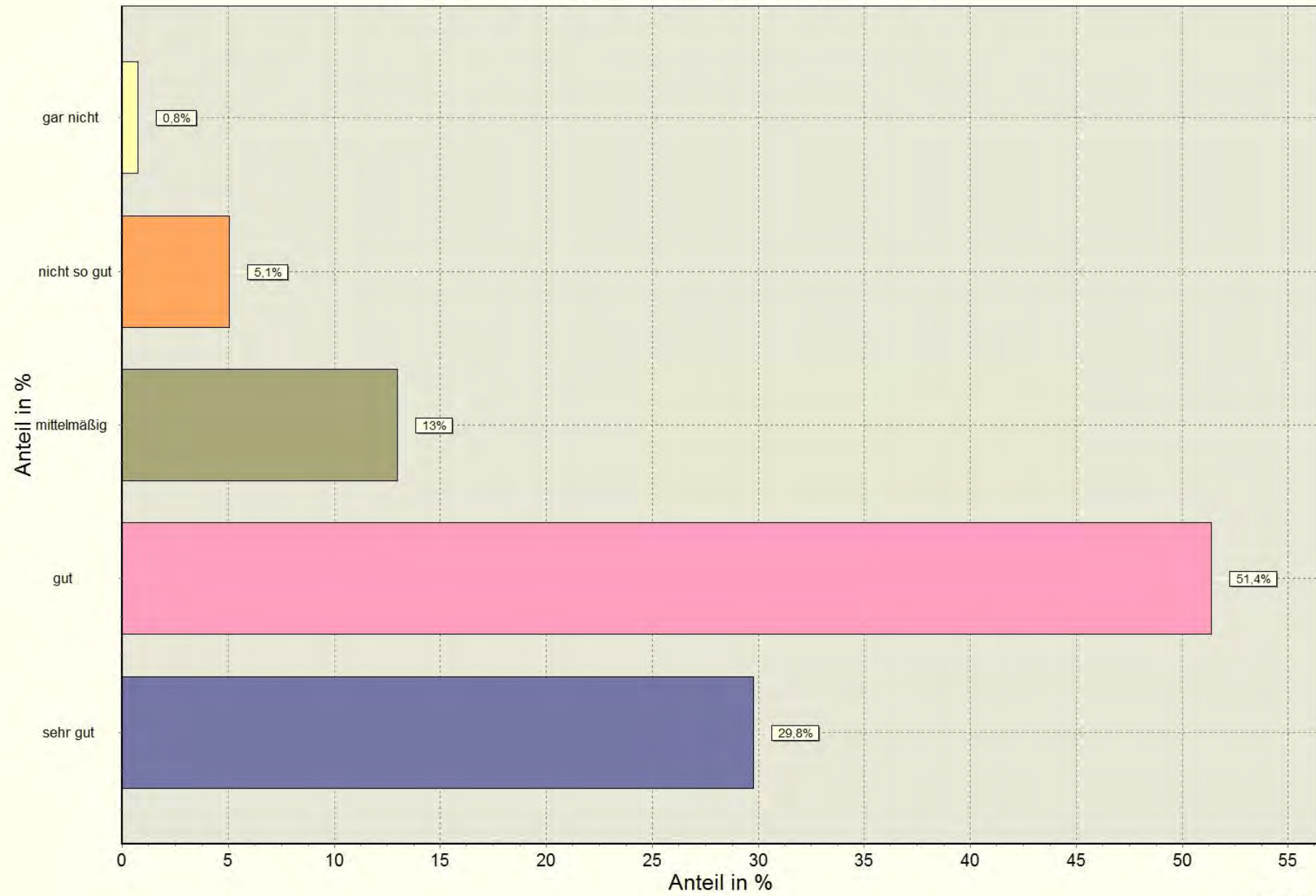
Wie fänden Sie es, wenn Sie das Essen regelmäßig  
beim Verlassen der Mensa bewerten könnten? (bsp. über ein iPad oder einen Bildschirm)



## Wie finden Sie/findet du die Hygiene in der Mensa? (Sauberkeit des Geschirrs, der Tische usw.)



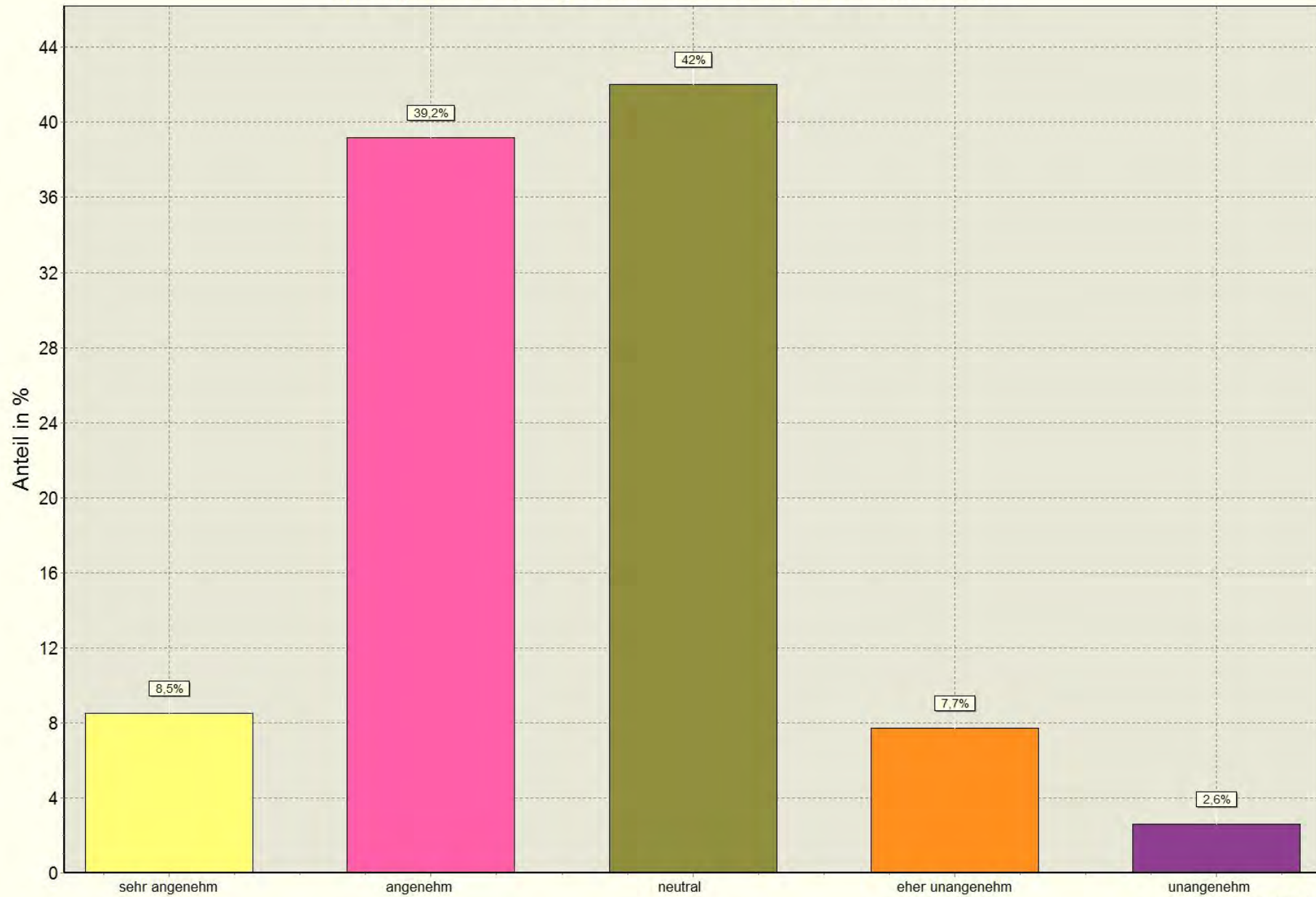
## Wie gefallen Ihnen/dir die Räumlichkeiten der Mensa?



N [393]



## Wie empfinden Sie/empfindest du die Atmosphäre in der Mensa?



N [390]

# Wie könnte unsere Mensa heißen?

- ▶ Kostbar
- ▶ AMENsa
- ▶ LOMEN
- ▶ LoFood
- ▶ Healthy and Tasty
- ▶ LoMeal
- ▶ Loburger-iss-fit
- ▶ Mensationell
- ▶ Eat **N'Talk**
- ▶ LoEat
- ▶ Schlossbar
- ▶ Lo-Kitchen
- ▶ MeLo
- ▶ EssBar
- ▶ Meet & Eat
- ▶ Schlossküche
- ▶ Schlossschnitte
- ▶ Mensanium Johanneum



# Das wollte ich der Küche immer schon mal sagen

## ~ Organisation und Hygiene ~

- ▶ Saubereres Geschirr
- ▶ Zu lange Wartezeiten
- ▶ Personal freundlicher
- ▶ Günstiger
- ▶ Temperatur des Essens zu niedrig
- ▶ 2. Kasse besetzen
- ▶ Schilder für vegetarisches Essen
- ▶ Essen in der 7. Stunde oft schon leer geräumt
- ▶ 2. Wasserspender
- ▶ Größere Teller, Portionen
- ▶ Nachnehmen sollte möglich sein
- ▶ Special zu chaotisch

# Das wollte ich der Küche immer schon mal sagen

## ~ Angebot ~

- ▶ Mehr unterschiedliche Soßen zu Pasta (z.B. Pesto)
- ▶ Gesünder und weniger Fett
- ▶ Vielfältigeres Angebot
- ▶ Fleisch: bessere Qualität, besser gegart
- ▶ Häufiger Pommes
- ▶ Besser Würzen
- ▶ Kindgerechter kochen
- ▶ Optisch ansprechender zubereiten
- ▶ Themenwoche
- ▶ Mehr Obstauswahl
- ▶ Bioprodukte und Vollkornprodukte

# Das wollte ich der Küche immer schon mal sagen

## ~ 5. Klasse ~

- ▶ Mehr Auswahl
- ▶ Angebot von Thementag
- ▶ **Sollte auch am Donnerstag das „Special“ bekommen**
- ▶ Kleinere Portionen bei 5. Klasse

# Das wollte ich der Küche immer schon mal sagen

## ~ Salatbar ~

- ▶ Körner für Salat (Sonnenblumenkerne, Leinsamen)
- ▶ Schafskäse
- ▶ Rohkost
- ▶ Salatbar unten von beiden zugänglich machen

# Das wollte ich der Küche immer schon mal sagen

## ~ Räume~

- ▶ Mehr Sitzplätze
- ▶ **Bessere, schönere Gestaltung (mehr Deko,...)**
- ▶ Schlechte Luft
- ▶ mehr Wagen für Geschirrrückgabe
- ▶ **Räume zu klein (zu eng,...)**

# FAZIT

- ▶ Grundsätzlich eher positives Ergebnis
- ▶ Gesunde Ernährung ist in allen Stufen und bei Lehrern (sehr) wichtig
  - Angebot der Salatbar wird sehr positiv wahrgenommen
- ▶ Alle an sich zufrieden mit der Mensa, aber Verbesserungen sind in einigen Punkten erwünscht
  - Qualität Fleisch
  - **Konzept (Wartezeit, Essensausgabe,...)**
- ▶ Es kamen viele konstruktive Vorschläge zur Verbesserung
- ▶ Wir haben bereits einige Ansätze zur Umsetzung überlegt
- ▶ Aber wir würden auch gerne mit Ihnen weitere Ideen sammeln



# Anregungen ~ Organisation und Hygiene ~

- ▶ 2. Kasse sollte zu Stoßzeiten immer besetzt sein
- ▶ Name und Erklärung zu jeder Speise
- ▶ Bei beliebten Gerichten größere Menge einkalkulieren und bei Bedarf frisch zubereiten
- ▶ Unten 2. Wasserspender aufstellen
- ▶ Special grundsätzlich unten ausgeben
- ▶ Foto von Küchenpersonal aufhängen und Namensschilder tragen
- ▶ Haarhauben auch in der Ausgabe tragen
- ▶ Aufladen der LoCard an einem separaten Gerät im Vorraum

# Anregungen ~ Angebot ~

*Unsere Vorschläge*

- ▶ Kochkurs: mehr leichte, kindgerechte Gerichte anbieten
- ▶ Von anderen Schulen lernen
- ▶ Themenwochen mit neuen Geschmäckern, Gewürzen einführen: Mexico, **Amerika, China, Spanien, Ungarn, Australien,...**
- ▶ Interessante Namen wählen (Rapunzelsalat: Feldsalat, Frau Holle-Stampf: Kartoffelpüree, 7 Zwerge: Fischstäbchen, Goldklumpen: Kartoffeln)
- ▶ Soßen zu Pasta variieren, aber keine Tütensoußen
- ▶ Bessere Fleischqualität, dafür kleinere Portionen anbieten
- ▶ Fett beim Kochen reduzieren und abtropfen lassen (Frikadellen in Sieb)

# Anregungen ~ Angebot und 5.Klasse~

- ▶ Salz und Pfeffer auf jeden Tisch stellen (Gewürzbar einrichten)
- ▶ Optik: Speisen dekorativer anrichten: Äste von Rosmarin, Basilikumblätter usw.
- ▶ Saisonale Früchte anbieten: Wassermelone, Pfirsich, Orange, Pflaumen, Kirschen
- ▶ Hauptsächlich Bio-/Vollkornprodukte anbieten
- ▶ 5.Klasse sollte am Donnerstag das Special wählen können (evtl. statt einer anderen Speise)

# Anregungen ~ Salatbar ~

- ▶ Körner anbieten
  - Evtl. günstig im Großmarkt kaufen
  - Könnte man für ein paar Cent verrechnen
- ▶ Rohkost dazu stellen (Möhren, Paprika, Weißkohl, Broccoli, Blumenkohl, **Rotkohl ...**)
- ▶ Kartoffel-/Möhrensalat immer anbieten
- ▶ Salatbar unten von beiden Seiten zugänglich machen
  - Hintere Speisen sind schwer zu erreichen
  - Alle beugen sich darüber

# Anregungen ~ Räume ~

- ▶ Mehr Deko
  - Pflanzen auf Fensterbänke + Tische stellen
  - Bilder (Bertels) aufhängen
  - Themenräume gestalten (Austauschländer aufgreifen: Frankreich, England, Spanien, Australien etc.)
  - Große, appetitliche Bilder von Obst und Gemüse aufhängen(Kunstkurse)
- ▶ Einen weiteren Geschirrwagen im großen Raum einsetzen



# Danke für Ihre/Eure Aufmerksamkeit!

- Projektkurs Biologie/Erdkunde der Q1 (Herr Bopp)
- Luisa Mersbäumer
- Verena Strotbaum
- Lotta Haverkamp
- Hannah Engels