

Mittagessen

Schülerbefragung 2016

In der Zeit vom 14.3. bis zum 29.4.2016, an genau 25 Tagen, hat das OGS-Team erneut eine Schülerbefragung zur Mittagessen-Verpflegung durchgeführt. Die letzte Erhebung dieser Art bzgl. einer Zufriedenheitsanalyse wurde im Jahr 2010 vorgenommen.

In vielen Punkten haben wir uns an die damalige Datenerhebung angelehnt, allerdings wurde der Punkt „nicht probiert“ herausgelassen, weil wir möchten, dass jedes Kind beim Essen erst einmal probiert, bevor es etwas ablehnt. So verbleiben die Kriterien

- schmeckt sehr gut
- schmeckt
- schmeckt nicht

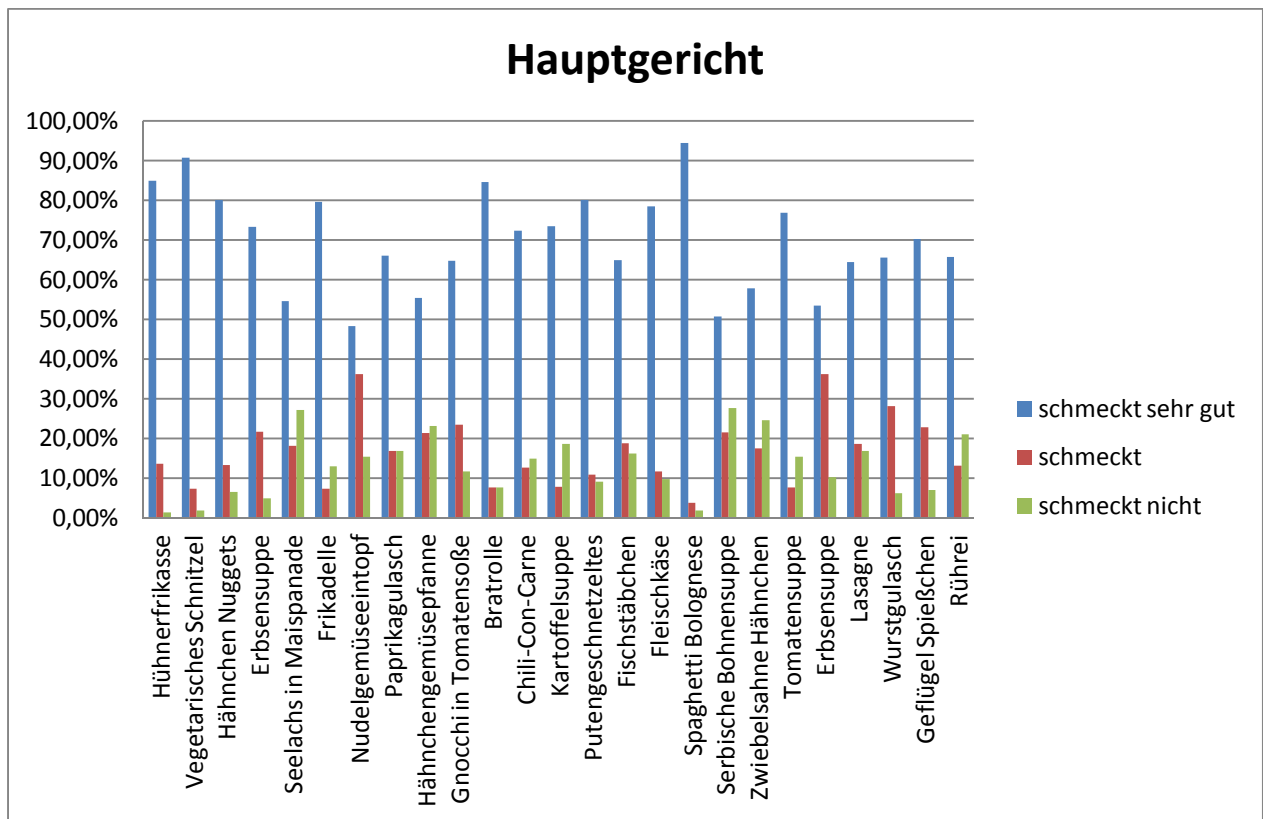
Unmittelbar nach dem Essen bewertete jedes Kind separat Hauptmahlzeit, Beilagen, Gemüse/Salat und Dessert. Selbstverständlich wurde den einzelnen Gruppen/ Klassen das System vorher erklärt. Die Kinder nahmen die Aufgabe sehr ernst und urteilten gewissenhaft.

Zusammenfassung

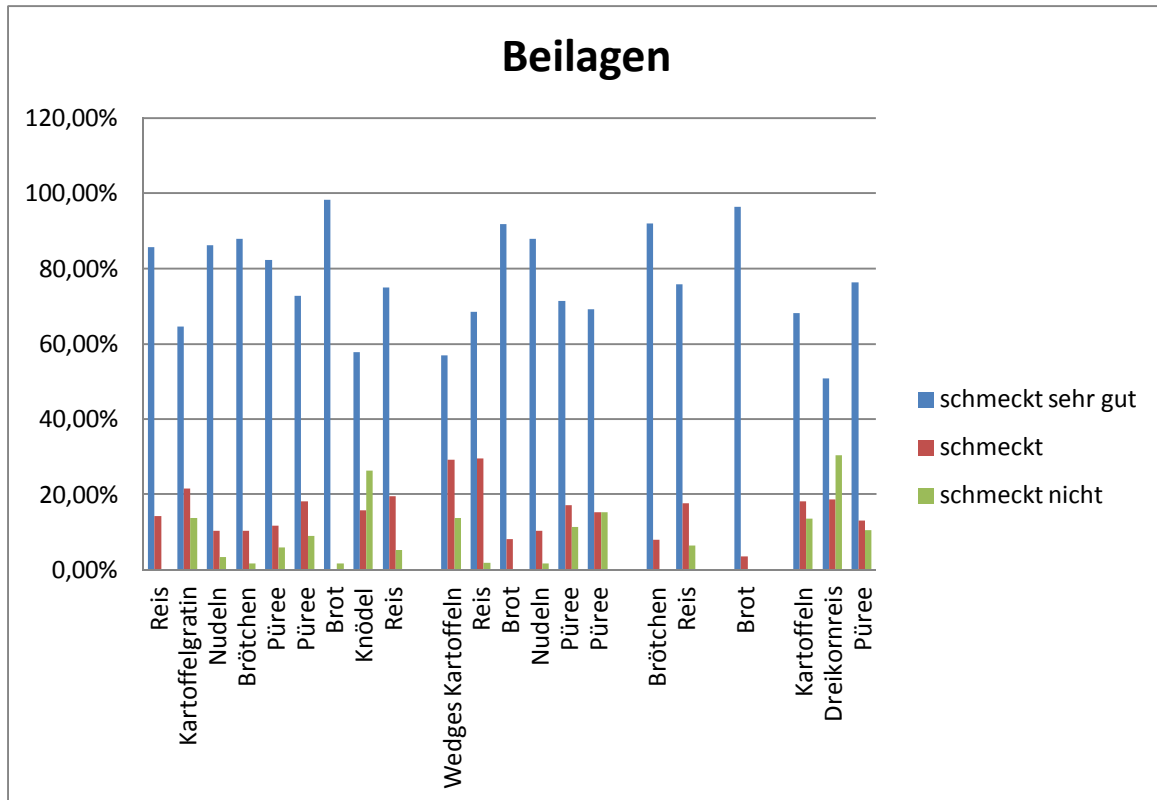
Seit 2005 arbeiten wir eng mit unserem Caterer, der Caritas, zusammen. Wir werden täglich beliefert, die Caritas selbst, aber auch wir, führen die vorgesehen Kontrollen regelmäßig durch und legen entsprechende Proben vorschriftsmäßig zurück. Der Caterer ist jederzeit bereit, auf unsere Wünsche, z.B. Laktose-, Gluten-, und Fruktose-Intoleranz bzw. religiös bedingte Ernährungseinschränkungen, aber auch auf persönliche Wünsche des OGS-Teams und der Küchendamen einzugehen. Diesen Tatsachen ist es zu verdanken, dass bei den routinemäßigen, unangemeldeten Kontrollen seitens des Veterinäramtes bis jetzt keinerlei Beanstandungen auftraten.

Auch die diesjährige Bewertung der Mahlzeiten ist insgesamt positiv bis sehr positiv zu bewerten. Gerade die Hauptgerichte werden ohne Ausnahme von fast allen Schülern mit den Kriterien „schmeckt sehr gut“ bzw. „schmeckt“ bewertet. Die Anzahl der Bewertung mit „schmeckt nicht“ liegt i.d.R. unter 10 %. Gleiches gilt für die angebotenen Beilagen. Auch die Desserts schneiden bei den Kindern sehr gut ab. Gerade die angebotenen amerikanischen Desserts wie Donuts, Muffins und Cookies sind äußerst beliebt.

Gemüse und Salate fallen in dieser Bewertung allerdings mit vielen deutlich negativen Nennungen auf. Im Interesse einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung ist aber gerade die Aufnahme von Gemüse und Salaten besonders wichtig. Hier sollte, auch im Gespräch mit den Kindern selbst und den Eltern, nachgeforscht werden, weshalb diese Produkte von den Essern so negativ bewertet werden. Ebenfalls ist ein Gespräch mit dem Caterer angesagt.

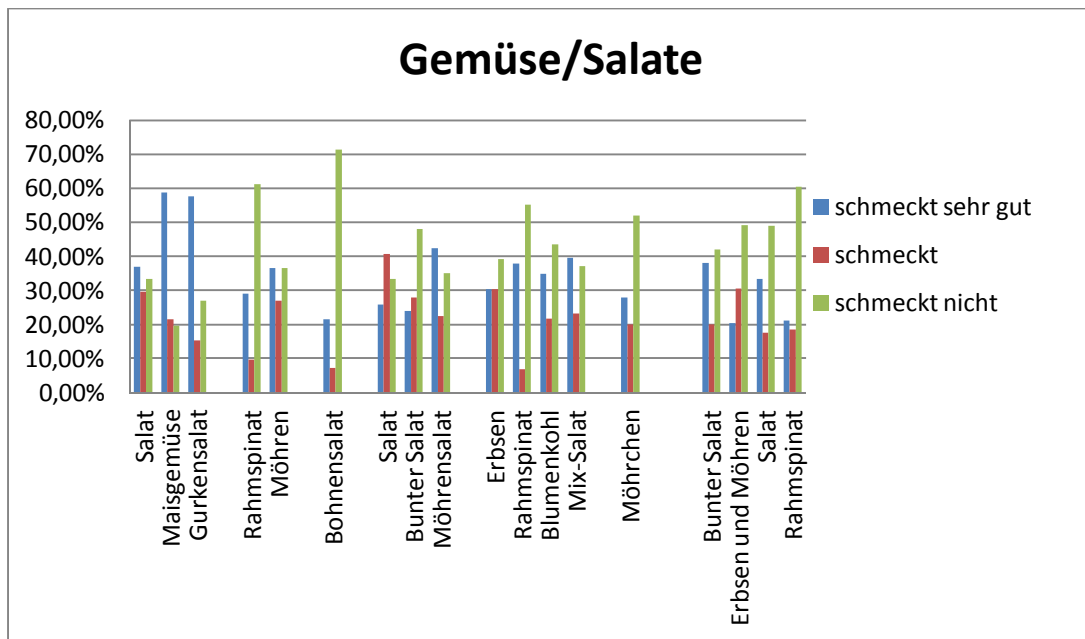


Laut Befragung kommt das Hauptgericht bei den meisten Kindern gut an. Spitzenreiter sind Spaghetti Bolognese, aber auch Vegetarische Schnitzel, Hühnerfrikassee und Bratrolle liegen über 80 % in der Bewertung „schmeckt sehr gut“. Weniger beliebt ist der Nudelgemüseintopf, den aber immer noch fast 50 % als „schmeckt sehr gut“ einstufen. Seelachs, Serbische Bohnensuppe und Zwiebelsahne-Hähnchen werden von 25 – 27% als „schmeckt nicht“ bewertet, aber genau diese Gerichte werden von über 50 % der Esserinnen und Esser noch als „schmeckt sehr gut“ benannt.



Anmerkung: Die freien Stellen ergeben sich aus der Menü-Zusammenstellung, etwa dann, wenn zu einem Gericht keine Beilage gereicht wird, z.B. bei Eintöpfen, Suppen o.ä.

Insgesamt sind die Äußerungen der Schüler über die Beilagen sehr positiv. Je nach Essen, etwa bei Eintöpfen gehören selbst Brot und Brötchen zu den Top-Favoriten. Über 80 % in der Bewertung mit „schmeckt sehr gut“ werden an Reis, Nudeln und Püree vergeben.



Anmerkung: Die freien Stellen ergeben sich aus der Menü-Zusammenstellung, etwa dann, wenn zu einem Gericht keine Salate/Gemüse gereicht wird, z.B. bei Eintöpfen, Suppen o.ä.

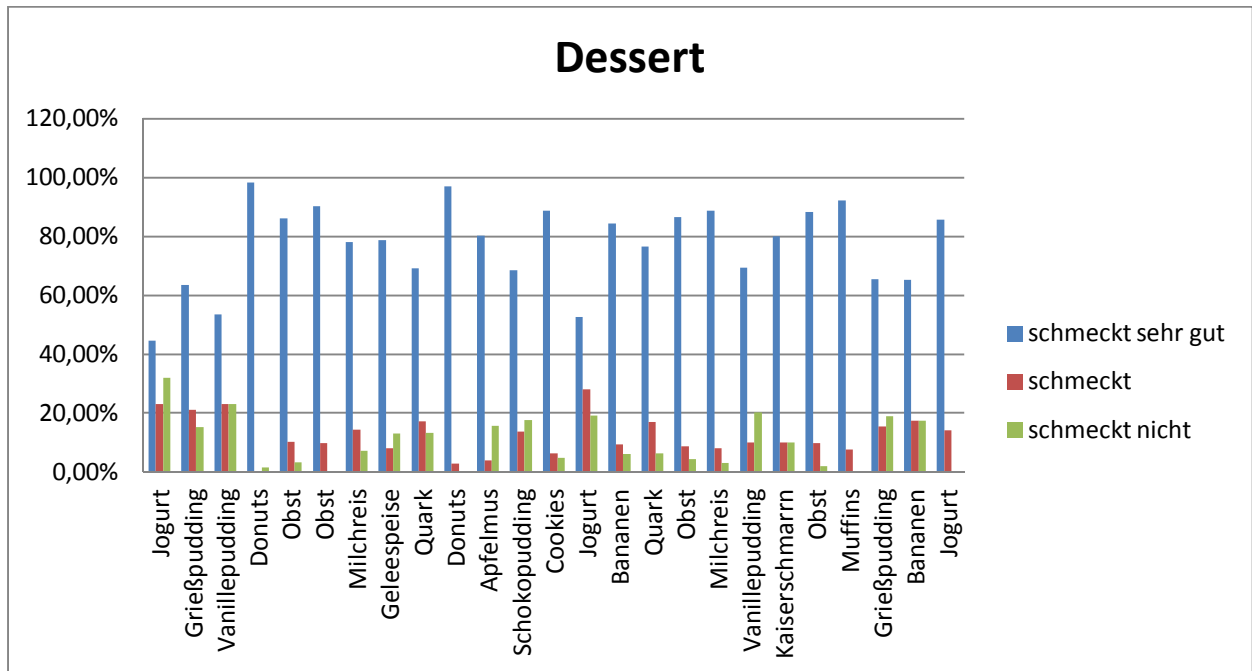
Ganz anders fällt bei den Schülern die Beurteilung der Rubrik Gemüse/Salate aus. Maisgemüse und Gurkensalat erreichen bei der Beurteilung „schmeckt sehr gut“ gerade Werte, die an 60 % heranreichen, aber Bohnensalat wird mit über 70 % als „schmeckt nicht“ eingestuft. Rahmspinat, Möhrrchen, Erbsen und Möhren sowie einfacher Kopfsalat werden eher als „schmeckt nicht“ bewertet.

Hier müsste noch einmal genauer befragt werden, warum gerade diese Rubrik von den Schülern abgelehnt wird. Außerdem scheint zu diesem Punkt ein Gespräch mit dem Caterer sinnvoll.

Nach Rücksprache mit unseren Küchendamen und den Mitarbeiterinnen der OGS wird immer wieder bestätigt, dass zu den Salaten 5 verschiedene Soßen angeboten werden, dass die Salate sehr abwechslungsreich sind und oft in Form eines Salatbuffets, bestehend aus Tomaten, Paprikas, Blattsalaten und Gurken angeboten werden. Während unserer Befragung traten zudem keine Wiederholungen auf.

Da auch bei unserer Befragung 2010 die Rubrik Salate/Gemüse von unseren Schülerinnen und Schülern am kritischsten beurteilt wurden, verbesserte der Caterer nach unserem damaligen Gespräch gerade diese Rubrik noch einmal deutlich. Nach unserer Meinung und nach Befragung der Schüler mussten wir allerdings auch feststellen, dass viele Kinder auch zu Hause selten Gemüse und Salate essen, diese teilweise auch nicht kennen.

An der Stelle sei auch darauf hingewiesen, dass die Schulgarten-AG im eigenen Schulgarten und im Treibhaus diverse Salate wie Kopfsalat, Endivien, Zuckerhut, Chinakohl, Gurken, Tomaten und Gemüsesorten wie Blumenkohl, Rotkohl, Brokkoli, Spinat, Erbsen, Bohnen, Grünkohl und Rosenkohl anbaut. Diese Sorten werden den beiden Koch-AG's angeboten, um die Schülerinnen und Schüler damit vertraut zu machen.



Erfreulich wird dann aber wieder der Nachtisch beurteilt. Hier kommt fast alles bei den Kindern gut an: Donuts sind absolute Renner und erreichen Werte an die 100 %, aber auch Obst, Cookies, Muffins und Jogurt kommen gut an.

Vergleich mit der Erhebung im Jahre 2010

Die neue Erhebung ist in vielen Bereichen durchaus mit der alten vergleichbar. Die Rubriken „Hauptgericht“, „Beilagen“ und „Dessert“ wurden damals wie heute überwiegend positiv bewertet.

Bezüglich der Rubrik „Salate/Gemüse“ stand schon im Bericht von 2010: „Am Gemüse scheiden sich die Geister!“ Salate, aber auch Sauerkraut waren schon damals nicht sehr beliebt. Während z.B. Spinat damals noch gern gegessen wurde, wird Rahmspinat in der neuen Erhebung nur mit 30 – 40 % als „schmeckt sehr gut“ mit 55 – 60 % als „schmeckt nicht“ eingestuft.

Aus dem Angebot der diversen Salate und Gemüsesorten für die alte und neue Erhebung stellen wir sehr positiv fest, dass unser Caterer sehr auf die saisonalen Produkte zurückgreift.