

Abschlussbericht Probeessen des Schulelternbeirats vom 01. – 12.11.2010

In den o.g. zwei Wochen waren insgesamt 17 Eltern in der Mensa zum Essen. Wir sind vom TMS (Küchenpersonal und Geschäftsführer) sehr freundlich empfangen worden, das Personal stand uns immer für unsere Fragen zur Verfügung. Seitens TMS wurde positiv aufgenommen, dass wir den Kontakt gesucht haben und bereit sind, uns der dortigen Probleme anzunehmen.

Gemäß dem beiliegenden Fragebogen wurden Ablauf, Qualität und Quantität/Auswahl bewertet sowie ein Gesamturteil, ausgedrückt mit den (Schul-)Noten 1 – 5 abgegeben.

Ablauf

Hauptproblem: viel zu lange Wartezeit (in Woche 1 bis zu 20 Minuten, in Woche 2 bis zu 25 Minuten), an der Kasse selbst bildet sich kein zusätzlicher Rückstau.

Zum Teil dauert es sehr lange, bis sich die Schüler für ein Gericht entschieden haben.

Ein Tausch der Beilagen (z.B. Nudeln statt Kartoffeln) war nicht immer möglich, ein Tausch von Salat statt Gemüse gar nicht.

Das Personal war freundlich, das Verhalten der Schüler unauffällig, die Geräuschkulisse einer Mensa entsprechend.

Es war nicht an jedem Tag eine Lehreraufsicht anwesend.

Die Mensa verfügt über 118 Sitzplätze, sie wird nach dem Umbau von den Schülern gut angenommen (mit steigender Tendenz), teilweise ist kein Sitzplatz mehr frei.

Negativ aufgefallen ist, dass einzelne Lehrer Essen reservieren, das dann nicht mehr für die Schüler zur Verfügung steht. Die Bedürfnisse der Schüler und Lehrer sind absolut gleichwertig, d.h. es darf keine Bevorzugungen geben.

Qualität

Das Essen war nicht immer heiß, es kühlt offensichtlich sehr schnell ab. Hier ist zu prüfen, ob es ggf. an der Art des Erwärms liegt (gleiche Erfahrungen gibt es beim Erwärmen per Mikrowelle) oder andere Ursachen vorliegen.

Bewertung der einzelnen Komponenten

(hier ist zu beachten, dass diese immer subjektiv ist):

Nudeln	meistens i.O. , 1 x verkocht 1 x nicht genügend Parmesan-Tüten vorrätig
Reis	i.O.
Kartoffeln	Salzkartoffeln 1 x ungenießbar = mit fester „Haut“, 1 x i.O. Schwenkkartoffeln (leicht angebraten) = schmackhaft Pommes = nicht knusprig, zu weich
Gemüse	oft verkocht, geschmacklos, aber auch zu salzig mögliche Ursache: tiefgefroren = kann Geschmack verändern?
Aufläufe	i.O.
Salat/Rohkost	immer frisch zubereitet z.T. größere Portionen gewünscht, auch als Alternative zu Gemüse
Fleisch	immer i.O.
Fisch	i.O., aber Panade nicht knusprig
Suppe	z.T. zu dick und mehlig
Nachtisch	Obst = frisch Joghurt mit 0,1 % Fett muss nicht sein (= mangelnder Geschmack)

In **Schulnoten** ausgedrückt (von 1 - 5):

Bei 30 verschiedenen Gerichten gab es	12 x Note 2
	13 x Note 3
	3 x Note 4
	2 x Note 5

d.h. alles in allem fallen die Beanstandungen nicht sehr ins Gewicht.

Allerdings entspricht die Bezeichnung des Gerichts nicht immer dem, was tatsächlich auf dem Teller ist, hier werden evtl. zu hohe Erwartungen geweckt.

Quantität/Auswahl

Die Portionen sind im Prinzip ausreichend, wobei nicht auszuschließen ist, dass sie für manche Esser zu klein, für andere wiederum zu groß sind. Allerdings kam die Rückmeldung, dass die Portionen, je nach Länge der Warteschlange, im Laufe der Mittagspause kleiner werden können.

An einigen Tagen waren die Menüs lt. Speiseplan ausverkauft, es gab aber in der Küche dann ein Ersatzessen (wie großer Salatteller, kleine Pizza). Inzwischen gibt es Rückmeldungen von Eltern, dass es gar kein (warmes) Mittagessen mehr gab und die betreffenden Schüler nach dem Nachmittagsunterricht hungrig nach Hause gekommen sind.

Der Speiseplan wiederholt sich alle 6 Wochen mit exakt der gleichen Reihenfolge. Insbesondere für Schüler, die nur 1x pro Woche essen gehen, bedeutet das keine Abwechslung.

Vorschlag: mindestens innerhalb einer Woche die Speisenfolge variabel gestalten

Der Speiseplan entspricht dem für die Hochtaunus-Kliniken, er ist nicht auf die spezifischen Bedürfnisse der (jüngeren) Schüler abgestellt.

Positiv aufgenommen wird der Wasserspender für kostenloses Sprudelwasser und stilles Wasser.

Gesamtbewertung / Fazit / mögliche Verbesserungen

Die Mensa ist viel zu klein und stößt an ihre Kapazitätsgrenzen sowohl was die Zahl der Sitzplätze (118) als auch die Essensausgabe (nur 1 Theke) betrifft. Gebraucht wird (langfristig) eine Platzkapazität von mindestens 400 Sitzplätzen, damit einhergehend eine entsprechende Anzahl von Ausgabestellen/Kassen.

In der derzeitigen (Raum-)Situation muss sichergestellt sein, dass immer **2 Personen an der Essensausgabe** bedienen, eine zusätzliche Person ist dringend in der Küche (Auffüllen/Tauschen der Warmhaltebehälter an der Essensausgabe, Abräumen der Tablett von den Wagen, ggf. Zubereitung Zusatzessen) erforderlich.

Die Mensa hat in der 6. und 7. Stunde geöffnet. In der 6. Stunde gehen zur Zeit nur wenige Schüler essen, in der **7. Stunde herrscht ein enormer Andrang**. (Z.Zt. haben gemäß Information von Herrn Göbler in der 6. Stunde maximal 2 Klassen der Jahrgangsstufen 5 – 9 **Mittagspause**, in der 7. Stunde zwischen 20 und 28 Klassen, das entspricht **bis zu ca. 800 (!) Schülern**, die gesamte **Oberstufe** ist hierbei noch **nicht berücksichtigt**.)

D.h. die **Anzahl der Schüler**, die in der 6. bzw. 7. Stunde Mittagspause haben, **muss unbedingt gleichmäßig auf die beiden zur Verfügung stehenden Stunden verteilt werden**.

Herr Göbler hat bereits zugesagt, dies zum nächsten Schuljahr bei der Erstellung der Stundenpläne zu beachten, wünschenswert wäre eine Änderung der Mittagspausen bereits zum Halbjahreswechsel.

Zum Teil fühlen sich die jüngeren Schüler von den älteren Schülern bedrängt, die älteren Jahrgänge wiederum möchten sich gerne von den jüngeren abgrenzen - evtl. kann dies bei den Stundenplänen berücksichtigt werden?

Von vielen Schülern kam die Rückmeldung, dass die langen Schlangen und die Erfahrung, nach einer entsprechend langen Wartezeit kein Essen mehr zu bekommen, sie vom Besuch der Mensa abhält. Ab Jahrgangsstufe 8 ist es gemäß Schulordnung erlaubt, im Krankenhaus essen zu gehen, wie viele Schüler dieses Angebot nutzen, ist jedoch nicht bekannt. Eine große Anzahl Schüler (auch die, die das Schulgelände eigentlich noch nicht verlassen dürfen) versorgen sich z.B. beim REWE mit Brötchen usw.

Es wurden bereits Wünsche der (Oberstufen-)Schüler bezüglich einer erweiterten Öffnungszeit der Mensa und weiteren Gerichten an den TMS herangetragen, dieser hat signalisiert, dass er gerne bereit ist, im Rahmen seiner Möglichkeiten das Angebot gemäß den Bedürfnissen zu erweitern.

Es ist eine **regelmäßige Aufsicht** seitens der Schule zu stellen (lt. Personal kann an Montagen =AG-Tag auf eine (Lehrer-)Aufsicht verzichtet werden, da dann nicht so viel Betrieb ist).

Die Lehreraufsicht kann das **Küchenpersonal entlasten**, indem sie z.B. darauf achtet, dass die Schüler beim Wegräumen der Tablettts den Müll (außer Essensresten) in die dafür bereitstehenden Mülleimer werfen, dass Schüler, die nicht (mehr) Essen, bei Bedarf Ihren Platz für die nachrückenden Schüler räumen bzw. dass keine Schulranzen im Weg stehen.

Eine Zurechtweisung der Schüler (aus welchen Gründen auch immer) sollte grundsätzlich alleinige Aufgabe der Aufsicht sein und nicht des Küchenpersonals (es sei denn, die jeweiligen Schüler stehen an der Ausgabe bzw. Kasse).

Es ist immer eine **ausreichende Anzahl Menüs vorrätig** zu halten.

Hilfreich wäre ein Information an die wartenden Schüler, wenn ein bestimmtes Menü ausgegangen ist und welches „Ersatzessen“ zur Verfügung steht.

Grundsätzlich sollte immer ein **Tausch der Beilagen** – Reis/Nudeln/Kartoffeln oder Gemüse/Salat – möglich sein. Außerdem wird eine Erweiterung des Angebots um mehr **frische Salate** gewünscht.

Die Mensa war noch nicht komplett ausgestattet (es fehlten noch Besteck, Becher für den Wasserspender), ebenso muss noch die Höhe der Ausgabetheke gekürzt werden, um die Essensausgabe zu erleichtern.

Außerdem fehlen noch große = gut sichtbare Aushänge für den Speiseplan und die Preisliste für die sonstigen angebotenen Snacks /Tagesangebot usw. (evtl. auch gut sichtbar in der Pausenhalle?).

Hilfreich wären

Hinweis am Ausgang -> Hier kein Eingang.

Hinweis am Tablettwagen -> Entsorgen des Mülls

Abstellfläche am Tablettwagen zur einfacheren Müllentsorgung.

Der **Kiosk** versucht parallel eine Mittagsversorgung mit warmen Snacks aufzubauen, ist aber auf ein ehrenamtliches Engagement freiwilliger Helfer angewiesen. Zur Zeit hat der Kiosk Dienstag und Donnerstag bis um 14 Uhr geöffnet.

Aber weder der Kiosk noch die Mensa zusammen mit ihren derzeitigen Kapazitäten können den tatsächlichen Bedarf der Schüler (und auch der Lehrer) abdecken.

02.12.2010 Ute Pyko und Bärbel Rensinghoff

Cornelia Bötzwow, Fr.Breuninger, Gaby Düppe, Karin Flaßhoff, Katja Kristen-Wolff, Gabriele Hamann, Fr.Heidemann, Martina Schön, Karin Schüler, Ute Sicking, Hr. Tödter, Sabine Wanka, Fr.Zinnecker