

## Dokumentation der AG Schulessen vom 18.06.2015

Anwesende: Frau Korn (EV), Herr Willert (Caterer), Frau Templer (LV), Frau Kundel

### 1. Auswertung der Fragebogenaktion (März 2015)

- Die Ergebnisse wurden mit der Einladung zur AG verschickt, allen Elternvertretern wurde die Auswertung in der letzten GEV (21.05.2015) vorgestellt
- insgesamt kann die Essenversorgung als „gut“ eingeschätzt werden
- Herr Willert ist mit der Bewertung der Qualität mit einer „2,5“ noch nicht zufrieden
- die Angaben zu dem Lieblingsgerichten ergaben, dass Fleischgerichte besonders beliebt sind – hierüber wurde diskutiert und verschiedene Gründe dafür benannt (u. a. die gelungene Beschreibung der Fleischgerichte)
- die 6 Schülerinnen und Schüler (drei aus Jahrgang 7, zwei aus Jahrgang 9, ein Schüler aus Jahrgang 10), die bei der Fragebogenaktion auch einen Rezeptvorschlag gemacht haben, erhalten ein Anerkennungsschreiben des Caterers
- im kommenden Schuljahr wird es nach den Oktoberferien eine erneute Befragung geben
- allen Essenvertragsinhaber können täglich auch die Rückmeldung über das Portal: clauert-catering vornehmen, darauf wird noch einmal hingewiesen

### 2. Speiseplan

- in einem der Fragebögen wurde angegeben, dass Fisch als vegetarisches Gericht im Speiseplan auftaucht, nach einer Überprüfung der Speisepläne konnte dies nicht bestätigt werden
- seit der letzten AG haben sich die Speisepläne insgesamt verbessert, es gibt jetzt immer Brot zu den Suppen, von den beiden angebotenen Gerichten ist eines immer vegetarisch, die Anzahl der Bioprodukte hat zugenommen, Nachtisch gibt es täglich
- der „Suppentag“ am Freitag hat sich nicht als günstig erwiesen (Abnahme der Bestellungen ist deutlich)
- der Caterer bemüht sich zukünftig um eine ausgewogenere Beschreibung der vegetarischen Gerichte und überprüft die Speisepläne insgesamt stärker (Optik, Zusammenstellung der Gerichte)
- Verabredete Verbesserungen:
  - das von den Lehrkräften gewünschte Angebot von Kaffee wurde nicht ausreichend angenommen und wird deshalb nicht weiter gemacht
  - ein zusätzliches Imbiss-Angebot wird weiterhin nicht erfolgen, dies ist zum einen nicht finanzierbar (Arbeitszeit der Küchenkräfte) und zum anderen hat das negative Auswirkungen auf die Annahme des Mittagessens; es bleibt Ziel, die Teilnehmerzahl zu erhöhen und dies durch Qualitätssteigerungen zu erreichen
  - zur Qualitätsverbesserung - auch im Bereich Optik und Geschmack - wird der Caterer gebeten zukünftig häufiger mit frischen Kräutern zu arbeiten
  - die Varianten beim Nachtisch sind insgesamt nicht zufriedenstellend: wiederholt wurde seitens der Schule mitgeteilt, dass u. a. der Gurkensalat von den Schülerinnen und Schülern überhaupt nicht angenommen wurde, insbesondere im Juni waren Äpfel und Birnen nicht sehr ansehnlich
  - der Caterer wird die Nachtschwahl vielfältiger gestalten und abwechslungsreichere Angebote machen

### 3. Teilnehmerzahl

- es liegen 206 Verträge vor
- die Teilnehmerzahl liegt allerdings nur zwischen 70 und maximal 100
- im kommenden Schuljahr wird eine Steigerung erwartet, da über 160 Schülerinnen und Schüler in die 7. Klassen aufgenommen werden
- Schülerinnen und Schüler mit Berlin-Pass (z. Z. maximal 20 Teilnehmer) werden von der Schule nochmals deutlich auf die Essenteilnahme aufmerksam gemacht

Die Essen-AG wird sich weiterhin einmal pro Halbjahr treffen und würde sich weitere Mitwirkende sehr freuen.

K. Kundel/Juni/2015