

Schule auf EssKurs



**Programm der
Verbraucherzentrale
Niedersachsen vzn
zur Optimierung der
Schulverpflegung und
Ernährungsbildung**

**Ansprechpartnerin: Frau Rose,
vzn Oldenburg**

Schule auf EssKurs



Programm für ein Schuljahr

2 - 3 Ziele:

- **Mittagsverpflegung**
- **Zwischenverpflegung**
- **Ernährungsbildung**

Schule auf EssKurs



ZIEL 1:

**Optimierung der Qualität des
Mittagsangebotes zur Steigerung
der Akzeptanz durch die
Durchführung eines schuleigenen
Qualitätschecks zur Beurteilung
des Angebotes ...**

Schule auf EssKurs



HANDLUNGSBEDARF ZIEL 1:

➤ Verbesserung der Qualität des Essens durch die Entwicklung eines schuleigenen Qualitätschecks in Anlehnung an die Anforderungen der DGE-Qualitätsstandards unter Beteiligung unterschiedlicher Akteure wie Schüler/innen, Eltern, Lehrkräfte; anschließende Umsetzung der Kriterien durch den Caterer.

➤ >>> **Kriterien erarbeiten**

➤ >>> **Tester/innen acquirieren**

Schule auf Esskurs

Ergebnisse des Essenschecks



Mensatest 5.4.2016

INTEGRIERTE
GESAMTSCHULE
AURICH-WEST



Liebe/r Testesser/in,

heute testest du / testen Sie das Mensaessen. Zur Auswahl stehen drei Menüs, dazu jeweils ein Nachtisch. Der Salat wird am Büfett selbst zusammengestellt.

Für jedes Menü ist ein Testbogen vorhanden. Das Menü ist jeweils ausgewiesen. Der Bewertungsbogen enthält Fragen zu Aussehen, Geschmack, Beschaffenheit und Temperatur. Bewertet wird, soweit nicht anders vorgegeben, wie im Lernentwicklungsbericht: ++, +, 0, -. Da die Temperatur sehr schnell abfällt, sollte diese schon an der Ausgabe getestet werden. Der Beurteilungsbogen ist für alle Menüs gleich. Nicht enthaltene Komponenten sollten mit einem — vor der Zeile gekennzeichnet werden.

Salat und Nachtisch sowie allgemeine Eindrücke werden nur einmal hier auf diesem Bogen bewertet. Hier ist auch Platz für eine persönliche Rückmeldung.

Beurteilung der Zufriedenheit

Wartezeit

sehr kurz akzeptabel zu lang

Freundlichkeit des Personals

freundlich neutral unfreundlich

Attraktivität des Essens

attraktiv neutral unattraktiv

Atmosphäre am Essplatz

++ + 0 -

• Raumtemperatur

• Lautstärke

Beurteilung von Salat und Dessert

Salat

• Frische

• Knackigkeit

• Auswahl

• Dressing

Dessert (bitte ankreuzen)

Obst/Obstsalat

Pfirsichpudding

Vanillepudding

Schokopudding

Grießpudding

Quarkspeise

Fruchtjoghurt

Fruchtcocktail

++ + 0 -

Süße

Beschaffenheit

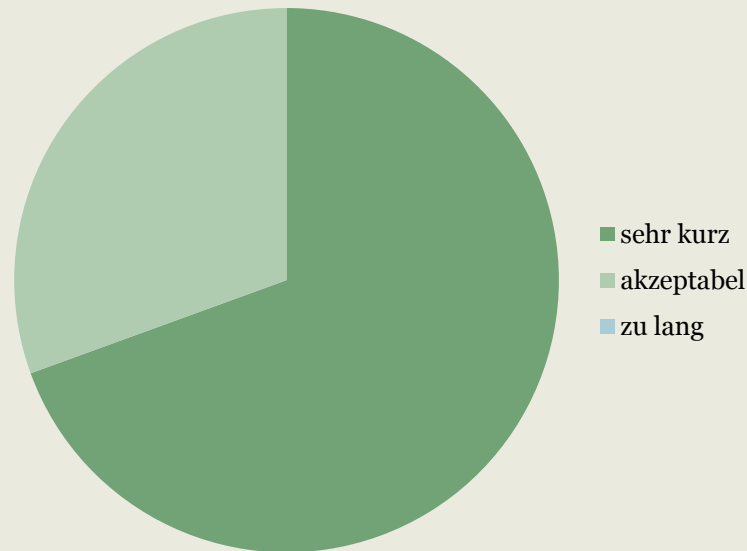
Sonstige Anmerkungen/Empfehlungen/Anregungen:

Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Wartezeit



Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Freundlichkeit des Personals



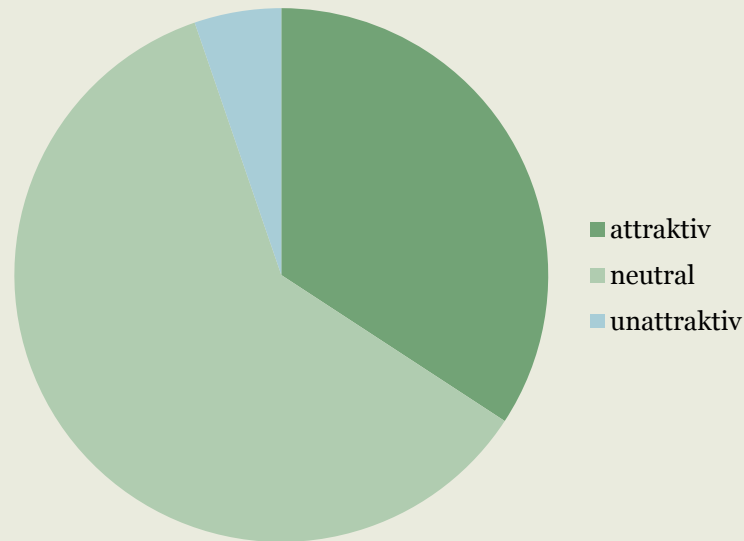
- freundlich
- neutral
- unfreundlich

Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Attraktivität des Essens

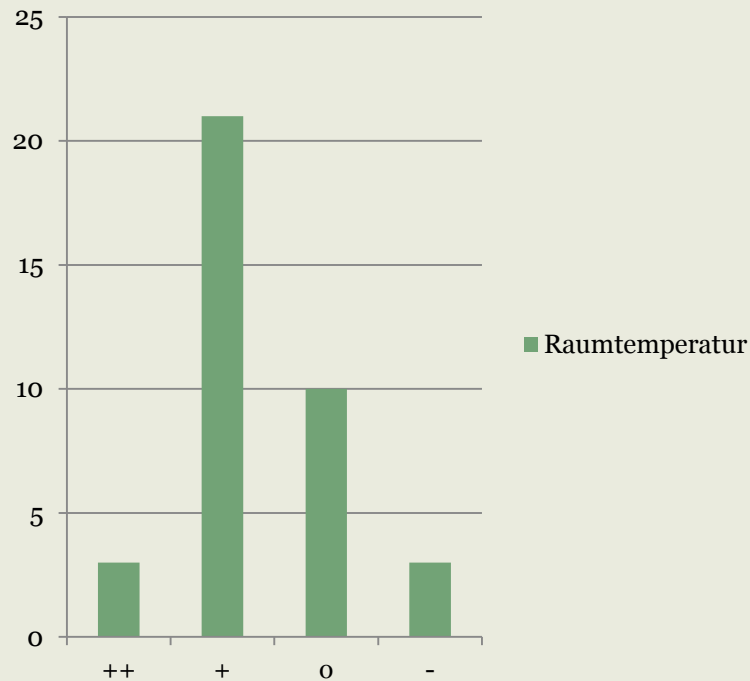


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Raumtemperatur

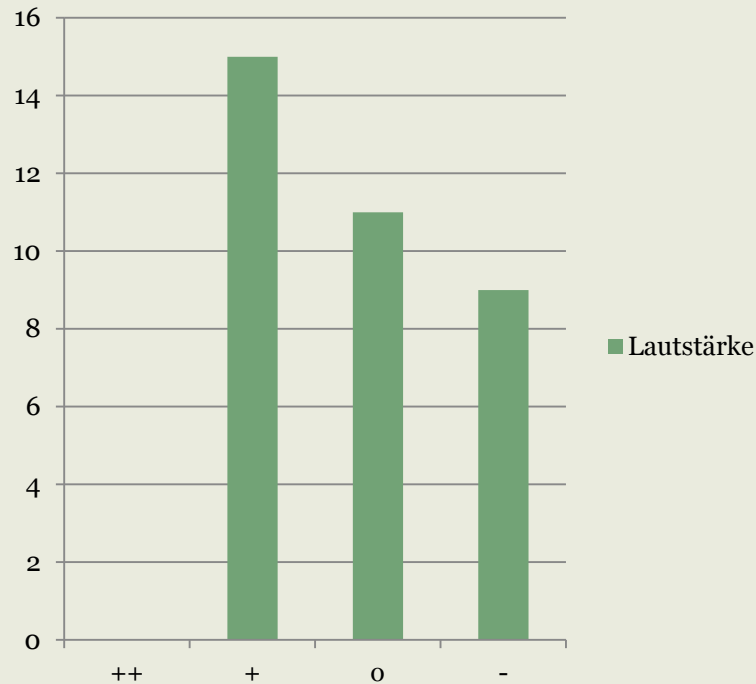


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Lautstärke

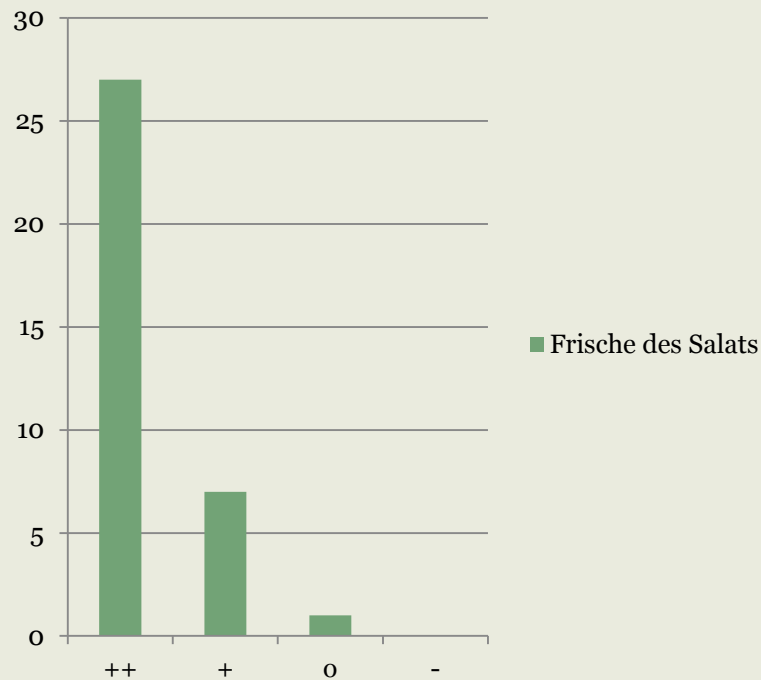


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Frische des Salats

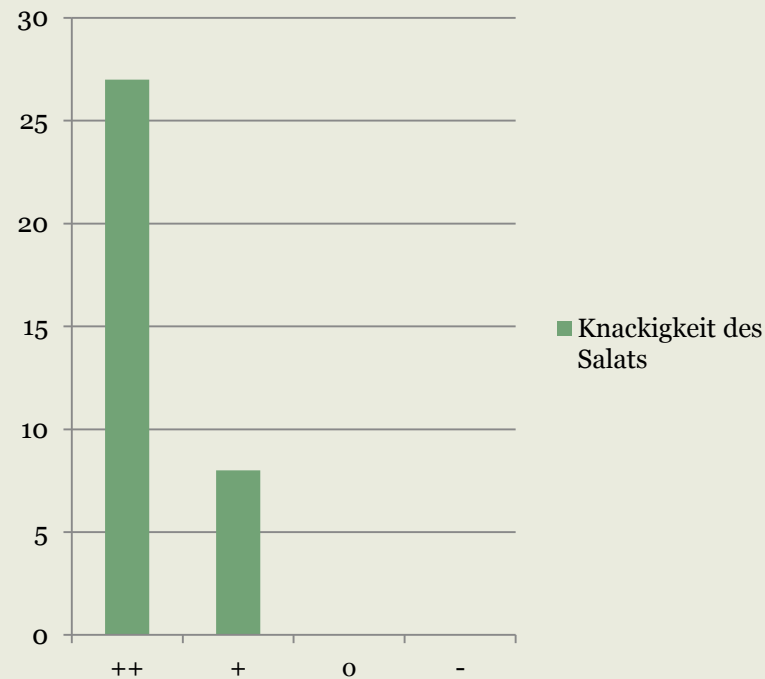


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Knackigkeit des Salats



Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Auswahl an Salat

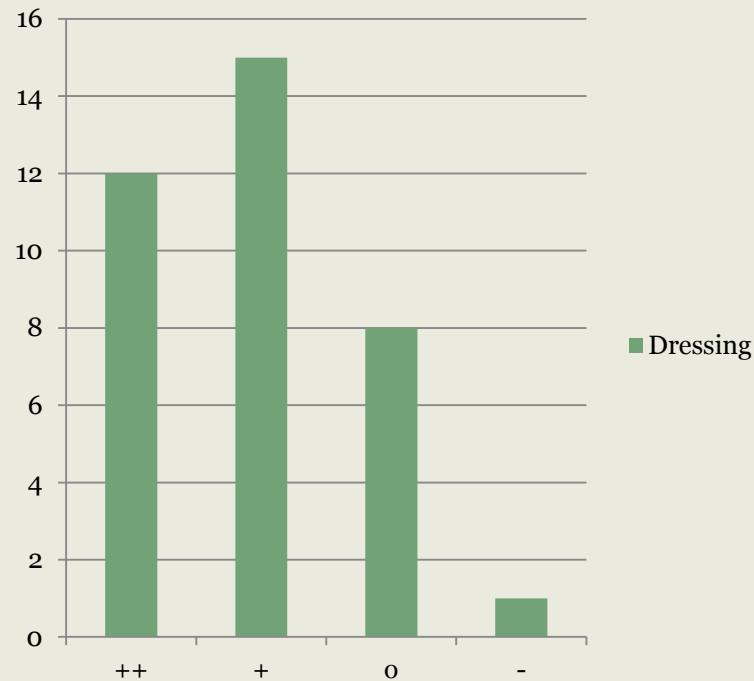


Schule auf Esskurs

Ergebnisse des Essenschecks



Dressing

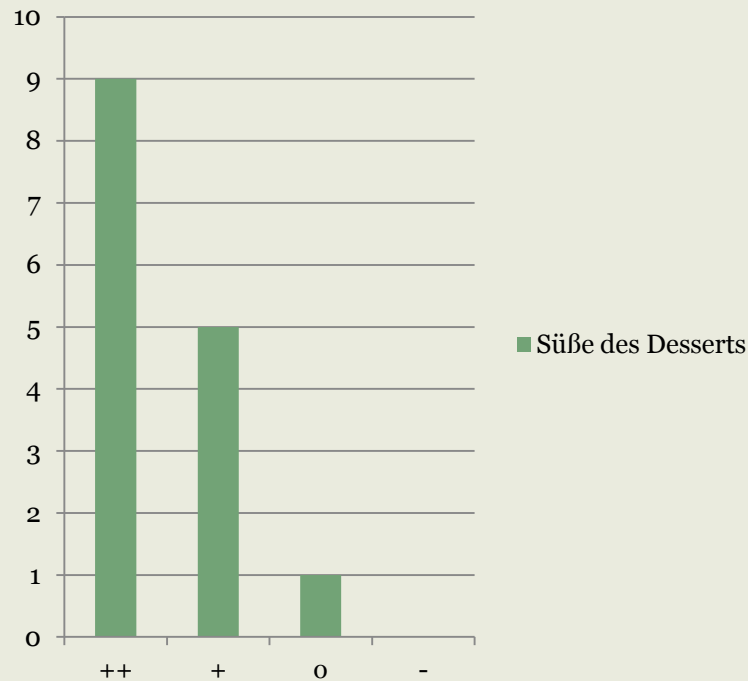


Schule auf Esskurs

Ergebnisse des Essenschecks



Süße des Desserts

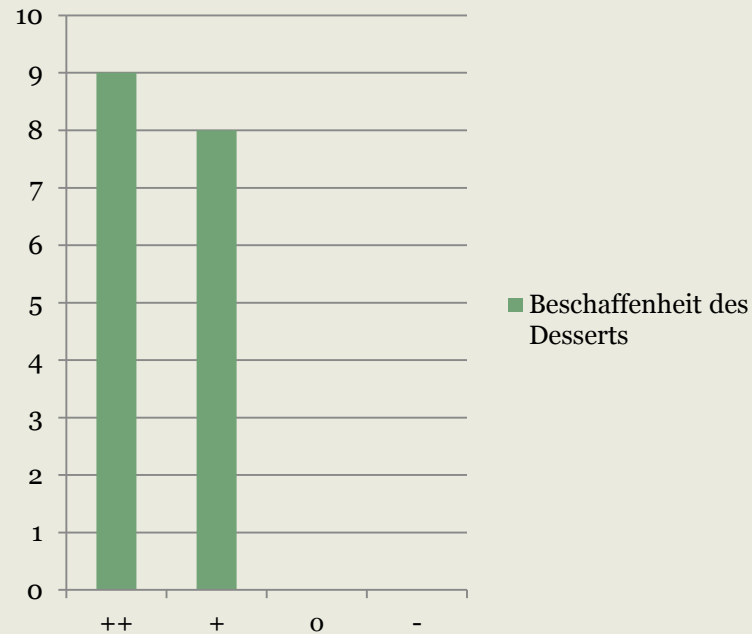


Schule auf Esskurs

Ergebnisse des Essenschecks



Beschaffenheit des Desserts



Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Mensatest 2015/16

Menü: 1 - Jägerschnitzel

Datum: 5.4.2016

Uhrzeit:

INTEGRIERTE
GESAMTSCHULE
AURICH-WEST



Beurteilung des Essens allgemein

Temperatur (direkt nach der Ausgabe) zu heiß genau richtig zu kalt

Einzelne Komponenten

- gut erkennbar ja nein
- einzeln angerichtet ja nein

Beurteilung des Essens qualitativ

Entspricht die Farbe den Erwartungen ++ + o -

Entspricht die Beschaffenheit den Erwartungen ++ + o -

Beurteilung der Hauptkomponenten

Fleisch

- Beschaffenheit ++ + o -
- Würzung/Salzgehalt ++ + o -
- Eigengeschmack ++ + o -

Beilagen (bitte ankreuzen)

Kartoffeln Reis Nudeln Getreide (z.B. Quinoa, Couscous)

frittierte Beilage (z.B. Rösti, Kartoffelecken, Puffer)

- | | | | | |
|----------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | ++ | + | o | - |
| • Bissfestigkeit | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Würzung/Salzgehalt | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Fettgehalt | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Gemüse

- | | | | | |
|----------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| • Bissfestigkeit | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Farbe | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Würzung/Salzgehalt | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Eigengeschmack | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Soße

- | | | | | |
|------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| • Beschaffenheit | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Temperatur

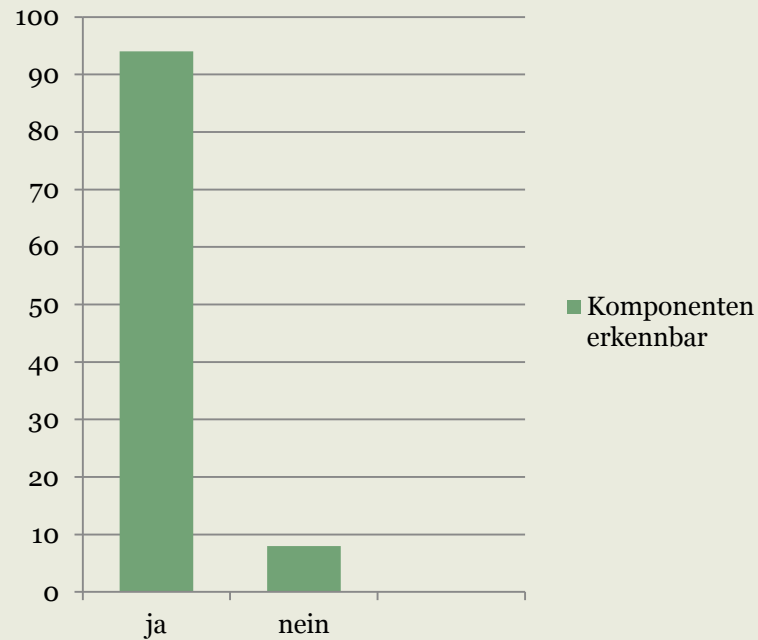


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Komponenten erkennbar

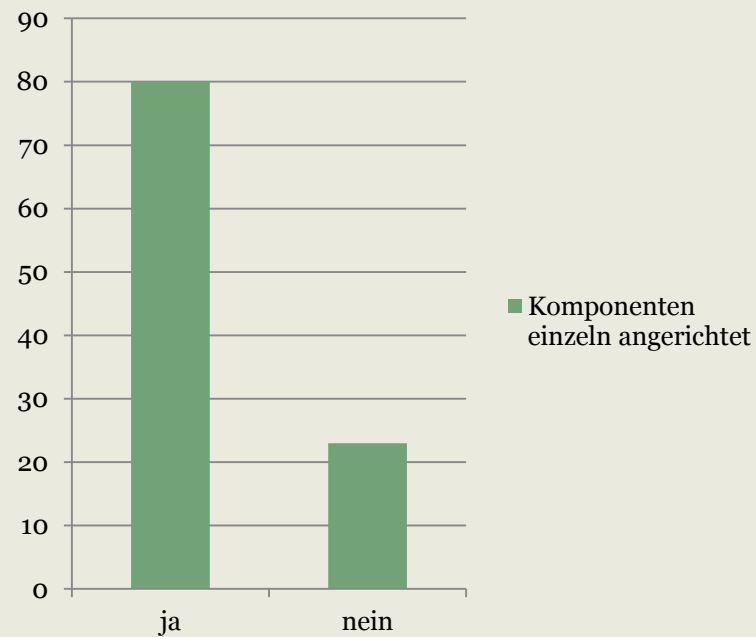


Schule auf Esskurs

Ergebnisse des Essenschecks



Komponenten einzeln angerichtet

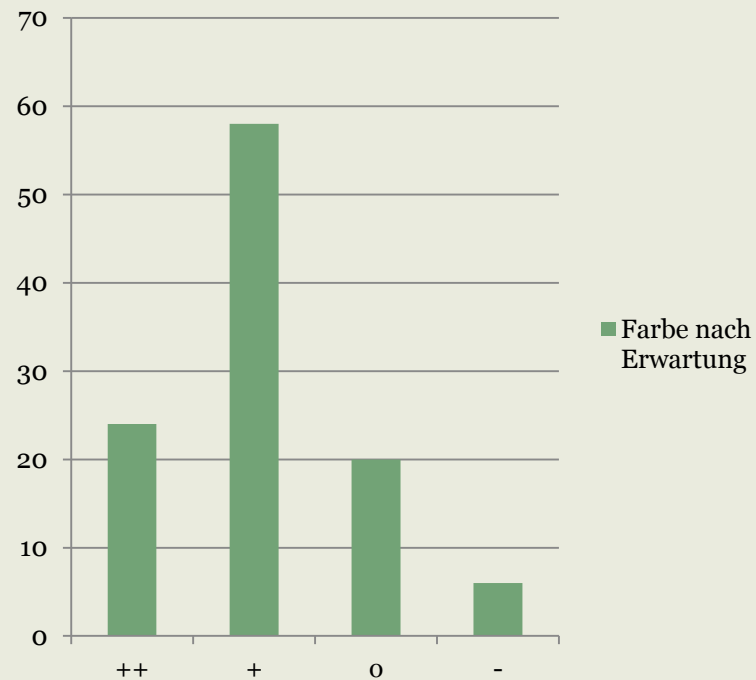


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Farbe nach Erwartung

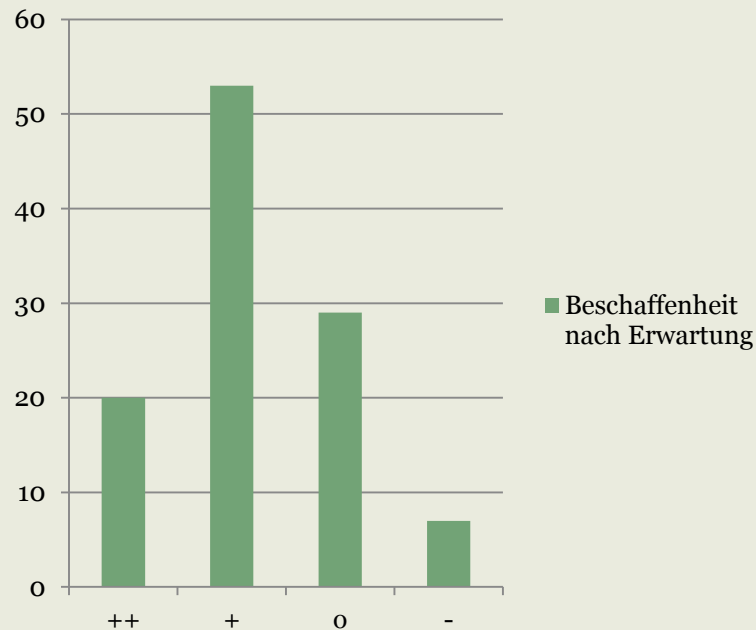


Schule auf Esskurs

Ergebnisse des Essenschecks



Beschaffenheit nach Erwartung

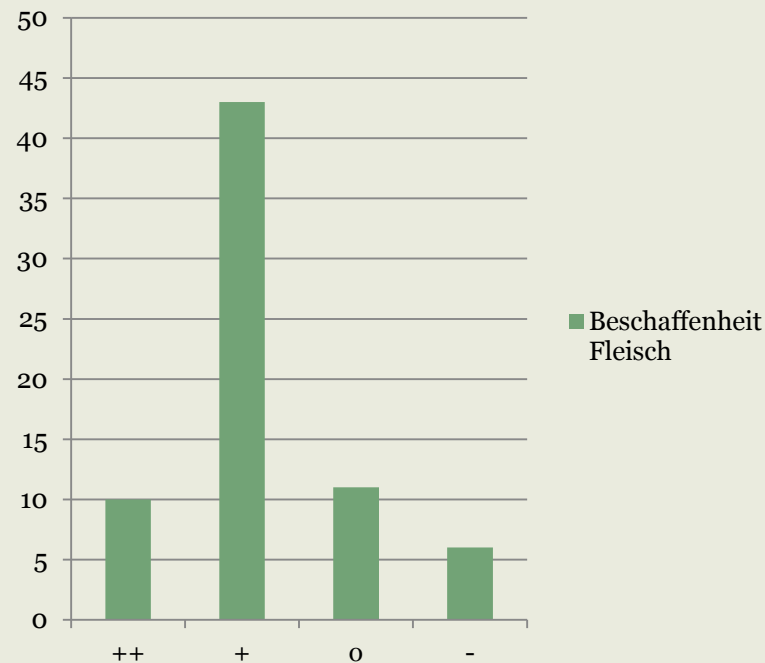


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Beschaffenheit Fleisch

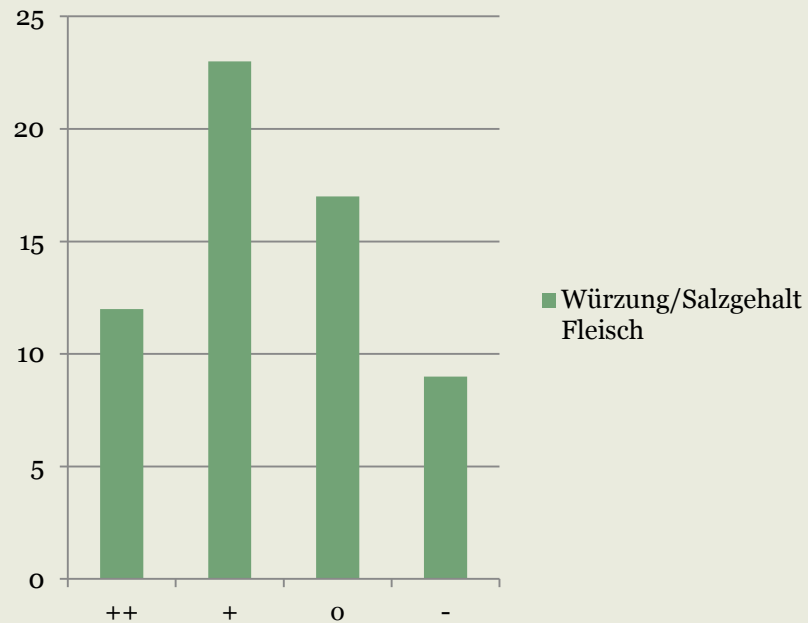


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Würzung/Salzgehalt Fleisch



Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Eigengeschmack Fleisch

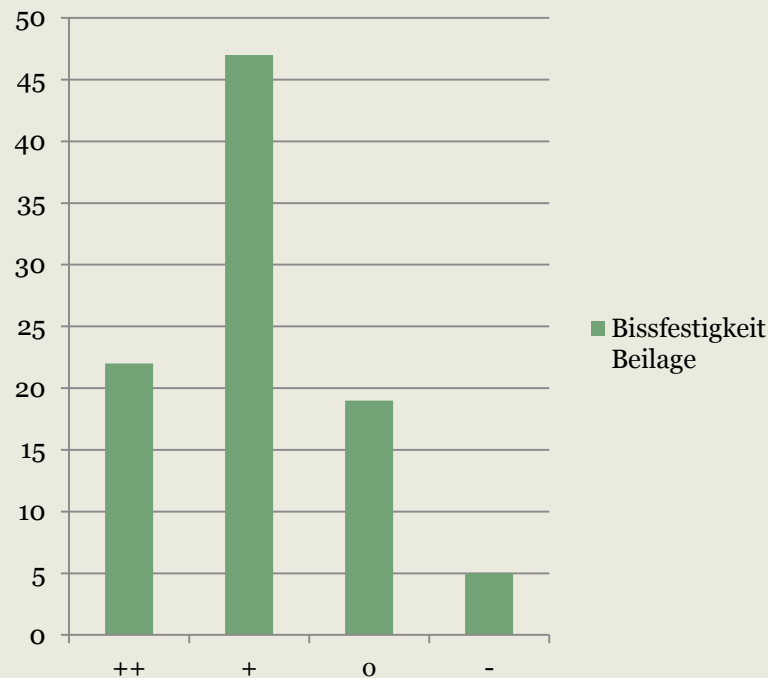


Schule auf Esskurs

Ergebnisse des Essenschecks



Bissfestigkeit Beilage

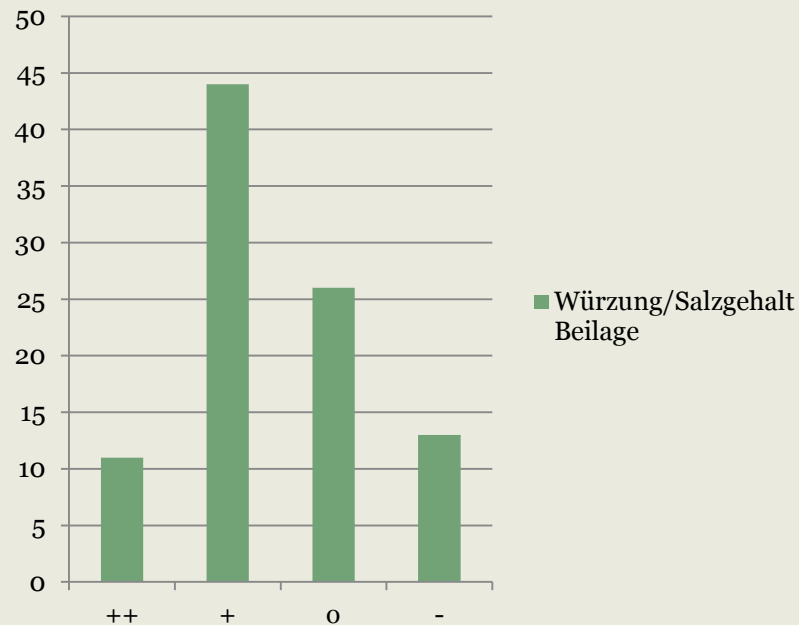


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Würzung/Salzgehalt Beilage

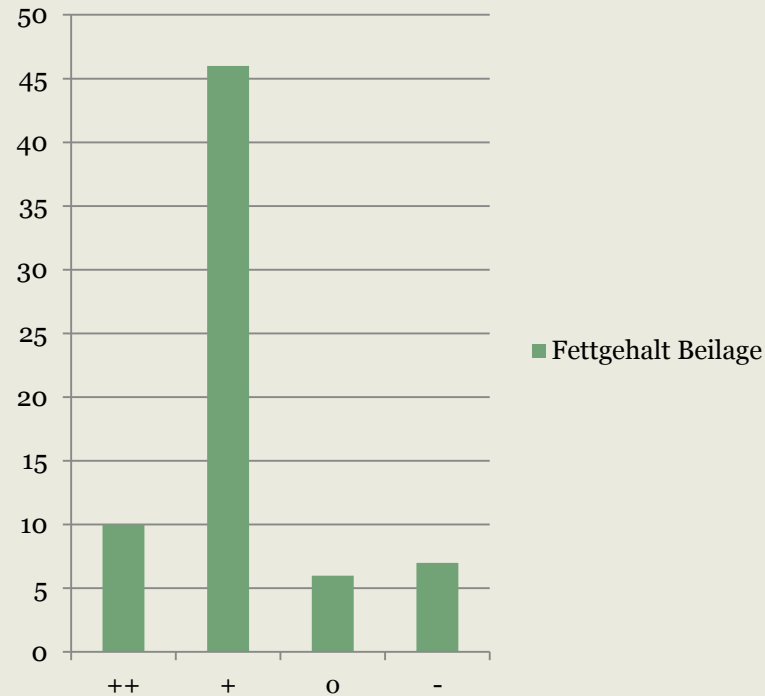


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Fettgehalt Beilage

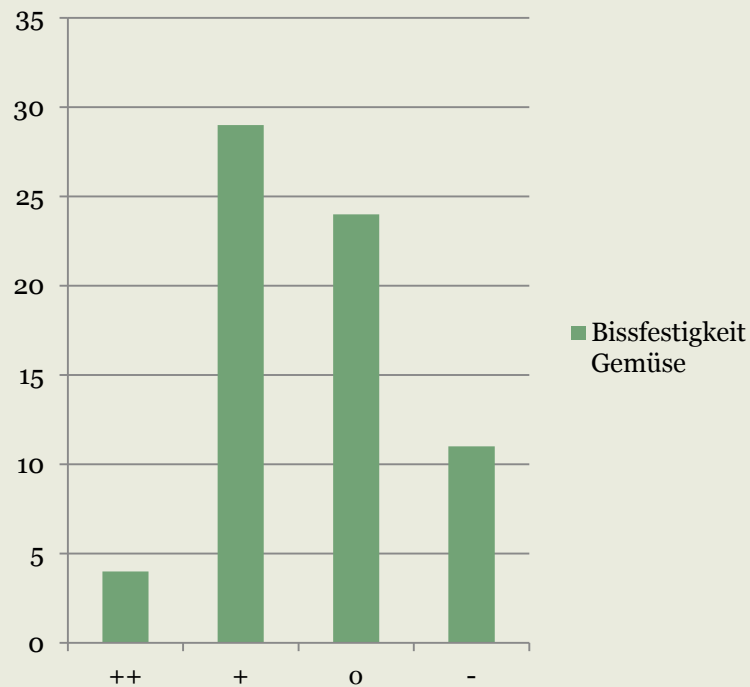


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Bissfestigkeit Gemüse

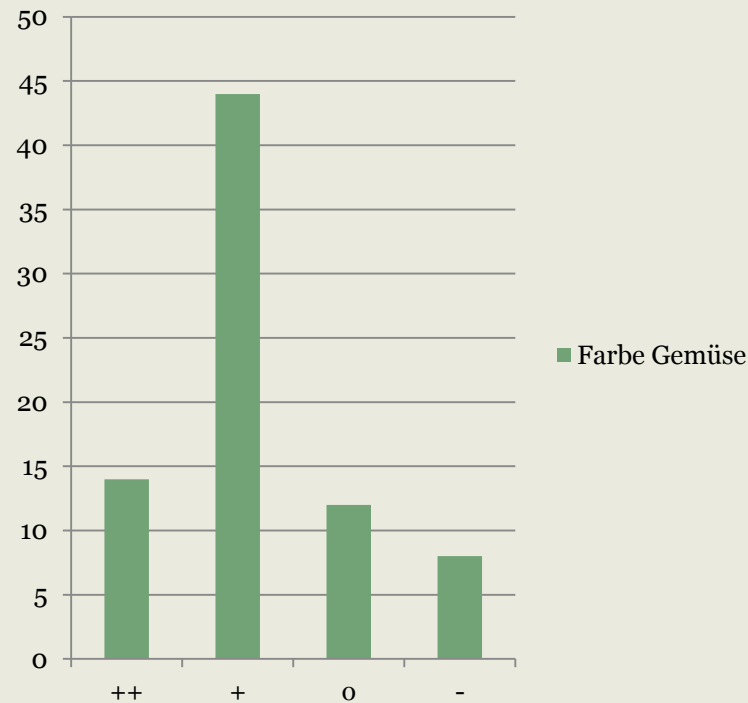


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Farbe Gemüse

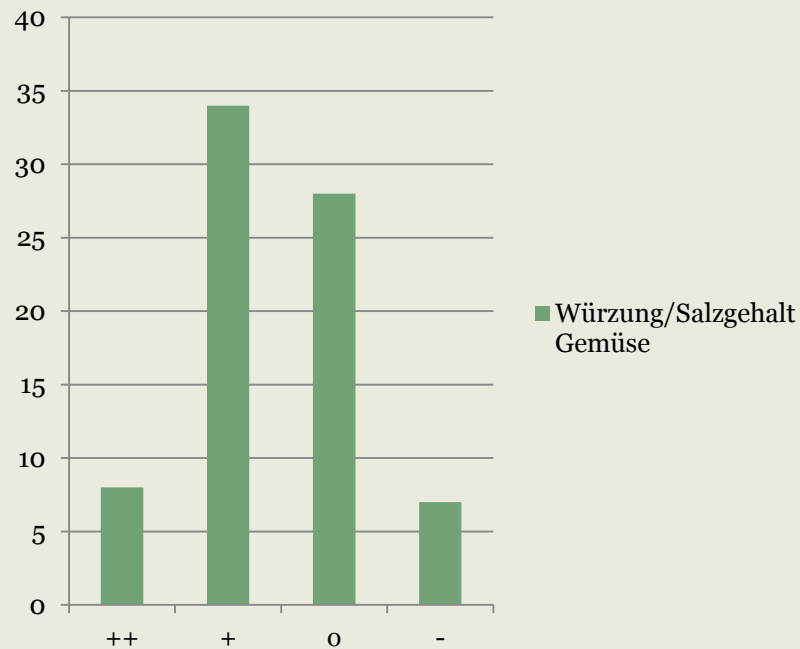


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Würzung/Salzgehalt Gemüse

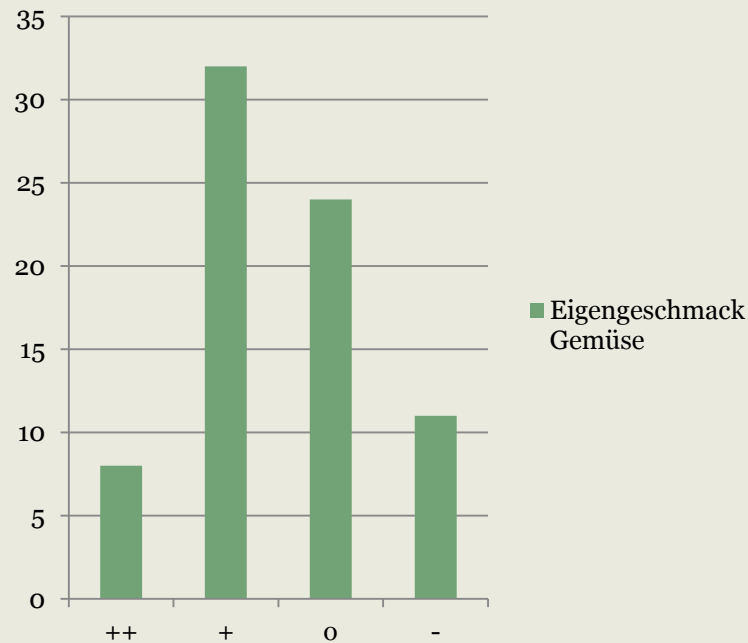


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Eigengeschmack Gemüse

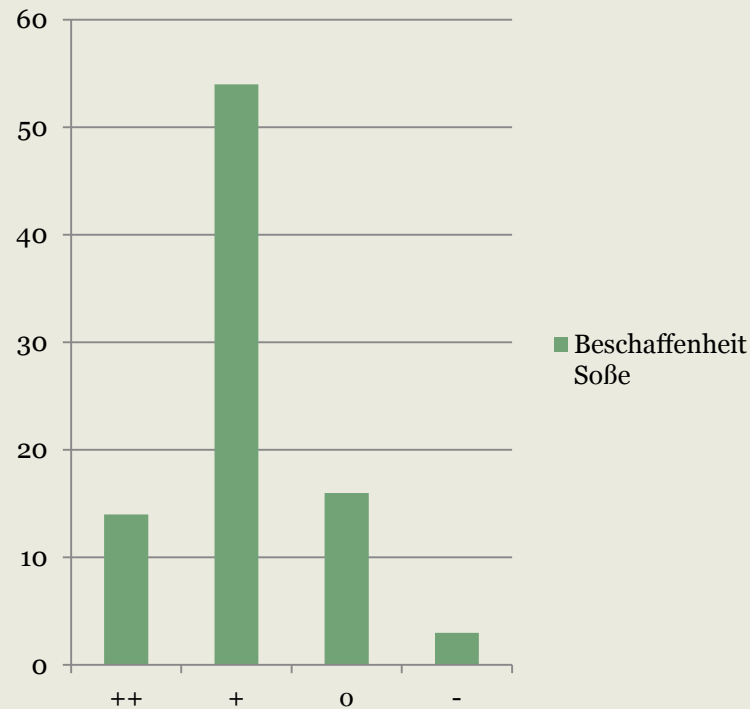


Schule auf Esskurs

Ergebnisse des Essenschecks



Beschaffenheit Soße

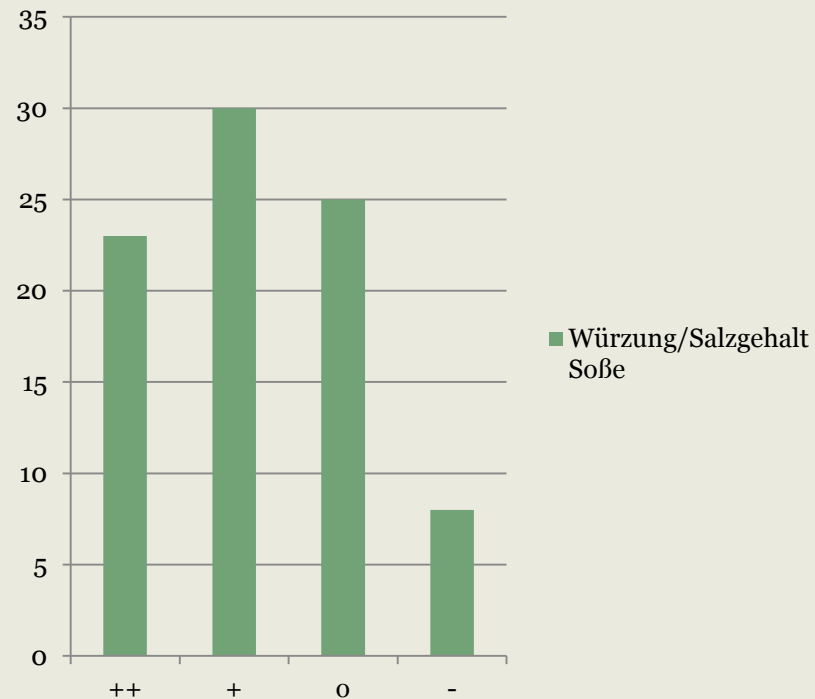


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Würzung/Salzgehalt Soße



Schule auf Esskurs

Ergebnisse des Essenschecks

Mensatest 5.4.2016



Liebe/r Testesser/in,
 heute testest du / testen Sie das Mensaeessen. Zur Auswahl stehen drei Menüs, dazu jeweils ein Nachtisch. Der Salat wird am Büfett selbst zusammengestellt.
 Für jedes Menü ist ein Testbogen vorhanden. Das Menü ist jeweils ausgewiesen. Der Bewertungsbogen enthält Fragen zu Aussehen, Geschmack, Beschaffenheit und Temperatur. Bewertet wird, soweit nicht anders vorgegeben, wie im Lernentwicklungsbericht: ++, +, o, -. Da die Temperatur sehr schnell abfällt, sollte diese schon an der Ausgabe getestet werden.
 Der Beurteilungsbogen ist für alle Menüs gleich. Nicht enthaltene Komponenten sollten mit einem — vor der Zeile gekennzeichnet werden.
 Salat und Nachtisch sowie allgemeine Eindrücke werden nur einmal hier auf diesem Bogen bewertet. Hier ist auch Platz für eine persönliche Rückmeldung.

Beurteilung der Zufriedenheit

Wartezeit	<input type="checkbox"/> sehr kurz	<input type="checkbox"/> akzeptabel	<input type="checkbox"/> zu lang	
Freundlichkeit des Personals	<input type="checkbox"/> freundlich	<input type="checkbox"/> neutral	<input type="checkbox"/> unfreundlich	
Attraktivität des Essens	<input type="checkbox"/> attraktiv	<input type="checkbox"/> neutral	<input type="checkbox"/> unattraktiv	
Atmosphäre am Essplatz	++	+	o	-
• Raumtemperatur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Lautstärke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beurteilung von Salat und Dessert				
Salat				
• Frische	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Knackigkeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Auswahl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Dressing	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dessert (bitte ankreuzen)				
<input type="checkbox"/> Obst/Obstsalat	<input type="checkbox"/> Pfirsichpudding	<input type="checkbox"/> Vanillepudding	<input type="checkbox"/> Schokopudding	
<input type="checkbox"/> Grießpudding	<input type="checkbox"/> Quarkspeise	<input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt	<input type="checkbox"/> Fruchtcocktail	
Süße	++	+	o	-
Beschaffenheit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sonstige Anmerkungen/Empfehlungen/Anregungen:

Mensatest 2015/16



Menü: 1 - Jägerschnitzel

Datum: 5.4.2016

Uhrzeit:

Beurteilung des Essens allgemein

Temperatur (direkt nach der Ausgabe) zu heiß genau richtig zu kalt

Einzelne Komponenten

- gut erkennbar ja nein
- einzeln angerichtet ja nein

Beurteilung des Essens qualitativ

Entspricht die Farbe den Erwartungen ++ + o -

Entspricht die Beschaffenheit den Erwartungen

Beurteilung der Hauptkomponenten

Fleisch

- Beschaffenheit
- Würzung/Salzgehalt
- Eigengeschmack

Beilagen (bitte ankreuzen)

Kartoffeln Reis Nudeln Getreide (z.B. Quinoa, Couscous)

frittierte Beilage (z.B. Rösti, Kartoffelecken, Puffer)

	++	+	o	-
• Bissfestigkeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Würzung/Salzgehalt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Fettgehalt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gemüse

- Bissfestigkeit
- Farbe
- Würzung/Salzgehalt
- Eigengeschmack

Soße

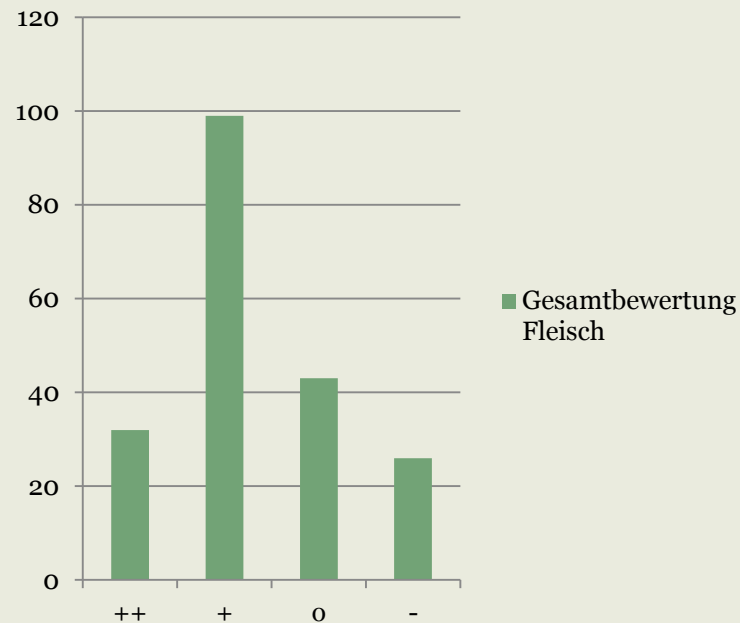
- Beschaffenheit

Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Gesamtbewertung Fleisch

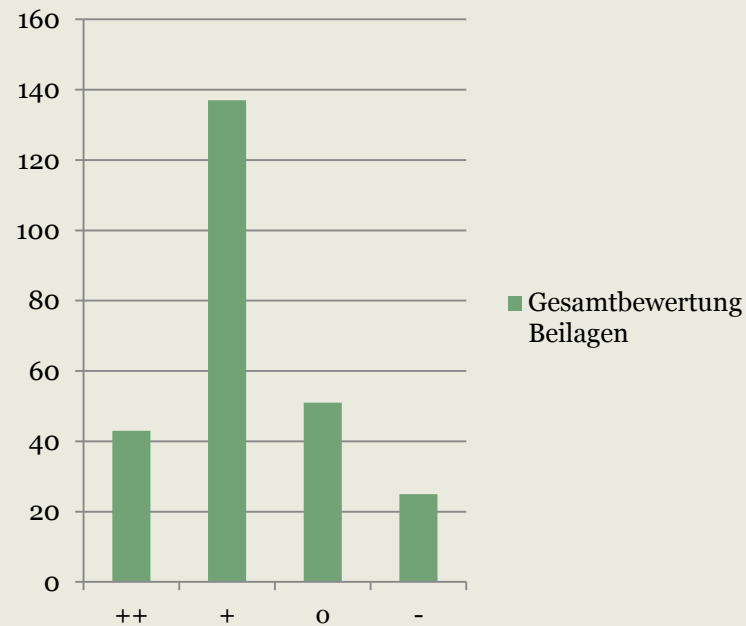


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Gesamtbewertung Beilagen

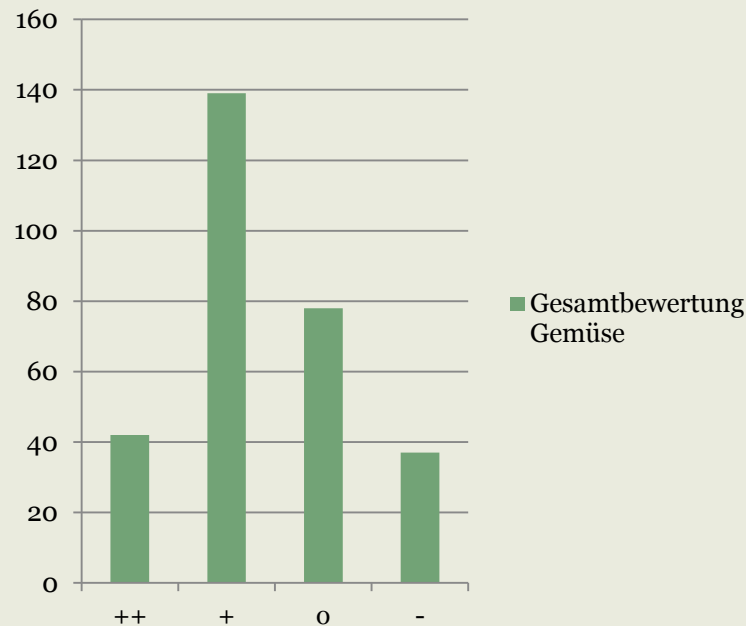


Schule auf Esskurs

Ergebnisse des Essenschecks



Gesamtbewertung Gemüse

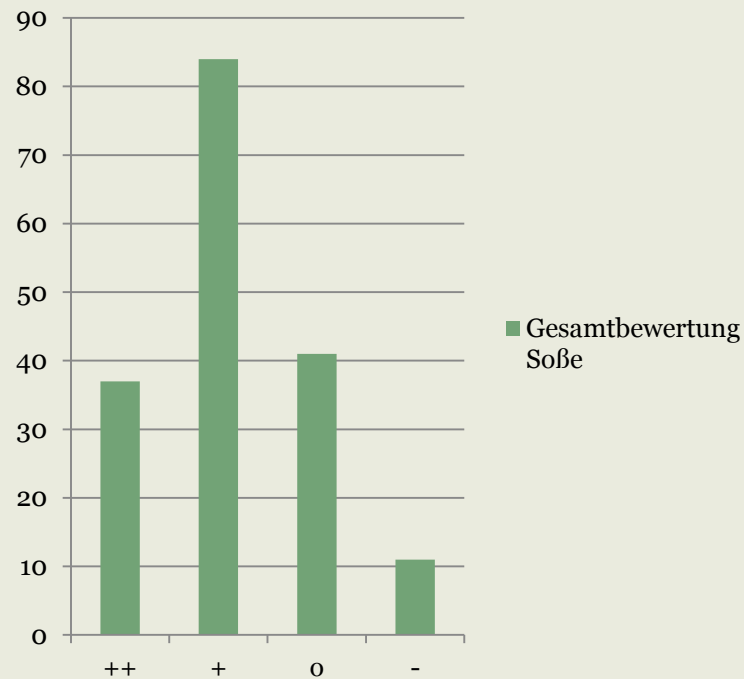


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Gesamtbewertung Soße

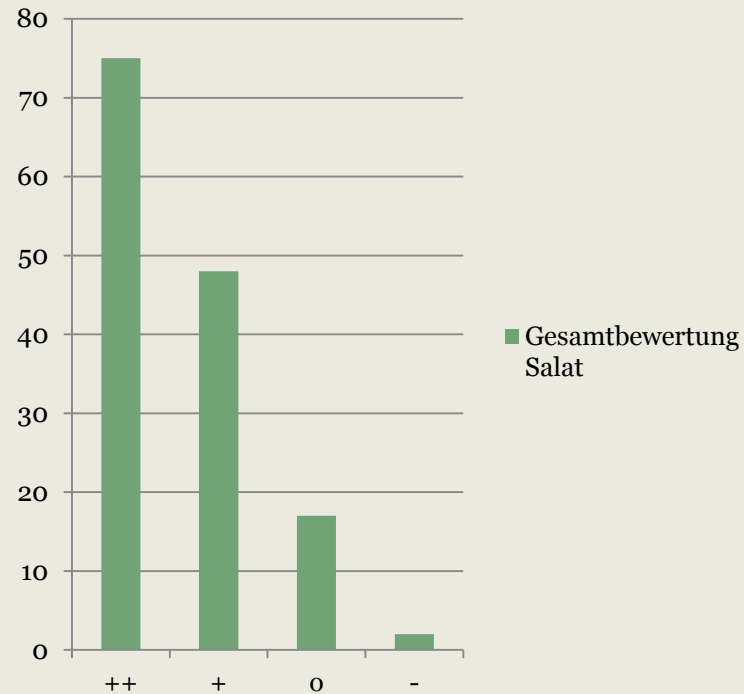


Schule auf EssKurs

Ergebnisse des Essenschecks



Gesamtbewertung Salat



Schule auf Esskurs

Ergebnisse des Essenschecks



Gesamtbewertung Dessert

