

Dokumentation der Essen-AG am 11. Mai 2011

Anwesende:

Schülerinnen: Helen Blaschke, Lili Mattenklotz (721), Nicola Nehls (923),
Ira Bredenbeck (923), Franziska Rätz (811)

Eltern: Frau Erge (722), Frau Bredenbeck (923)

Lehrer: Herr Asriel (H2), Frau Drese (H1), Frau Kundel

GVL: Frau Lange, Frau Liebig, Frau Böhm

1. Einschätzung der gegenwärtigen Situation

Schüler Jahrgang 7 / Haus 2:

- zu wenig Auswahl im Angebot insgesamt
- Grießbrei, Eierkuchen – schmecken gut, sonst wenig schmackhaftes Essen
- Essen zu teuer
- Nudeln, Gemüsebeilagen zu weich gekocht, Fisch ist pappig
- am Anfang haben relativ viele Schülerinnen gegessen, jetzt wegen des Geschmacks immer weniger
- geringe Portionsgrößen, man wird nicht satt, darf nicht „Nachholen“
- im Essen einmal ein Haar bzw. ein Fingernagel
- Cafeteriaauswahl nicht umfangreich genug
- Essenfrau ist nicht wirklich immer nett

Schüler Jahrgang 9 / Haus 2:

- das Essen schmeckt nicht, wenig Gewürze
- Teller und Besteck sind dreckig
- Portionen sind zu klein
- Probleme beim Bestellen (Vertragsesser stehen nicht auf der Liste)
- Cafeteriaangebot ist zu schnell alle, so dass dann auf Riegel zurückgegriffen wird

Schüler Jahrgang 8 / Haus 1:

- es essen immer weniger Schüler, gekauft wird warmes Essen auch kaum
- die Essenfrau ist freundlich (auch die neue Kollegin, an die haben sich die Schüler jetzt gewöhnt)
- keine Probleme mit dem Besteck, für Wasser und Saft gibt es Pappbecher
- das Cafeteriaangebot ist gut, Salate und Jogurt mit Obst

Lehrer / Haus 1:

- Essenqualität wird als sehr schlecht eingeschätzt, keine „moderne Küche“ – alles „Matsch“, Formfleisch – merkwürdige Würfel, Soßen aus der Tüte, keine Geschmack, keine Gewürze, Büchsen Gemüse?
- nur typische Großküchenessen (Sauerkraut z. B.) schmecken
- Wasser, Saft zum Essen gut, Jogurt, Salatangebot gut

Lehrer / Haus 2:

- bodenständiges Essen, man darf nicht so viel erwarten, der Transport in den Thermophoren und die Aufbewahrung lassen kein „knackiges“ Gemüse zu
- schmutziges Geschirr nicht aufgefallen, Plastikbecher ökologischer als Pappbecher
- Cafeteriaangebot insgesamt schlecht, zu viele Süßigkeiten, zu viel Cola – Sortiment nicht gut

GVL:

- Bötzwstraße 11: ca. 30 Vertragsesser, ca. 10 x Essen pro Tag verkauft
- Pasteurstraße 7 -11 ca. 5 Vertragsesser, ca. 5 Essen pro Tag verkauft
- im zweiten Schulhalbjahr gehen die Zahlen immer runter
- Fleisch: es muss vorgegartes Fleisch (das ist kein Formfleisch) verwendet werden, EU-Auflage; nur Großküchen, die über bestimmte Ausstattungen verfügen, dürfen seit 01.01.2010 noch Frischfleisch verarbeiten
- nur Sauerkraut und Apfelmus kommen aus der Konserve, ansonsten wird Gemüse als Tiefkühlware verwendet

Frau Kundel:

- es steht die Frage, ob die Vorgaben (viel vegetarisch, biologisch) zur Verschlechterung geführt haben, oder ob die äußeren Zwänge für die Ausgangsprodukte das Essen verschlechtern
- die Wahrnehmung der Schüler weicht doch deutlich von den Aussagen der GVL ab, wie gekocht und gewürzt wird

FAZIT: Es zeigt sich insgesamt ein sehr schlechtes Bild, die ursprünglichen Ziele konnten nicht erreicht werden. Es steht die Frage, wie weiter gearbeitet werden kann?

2. Vorschläge aus der Diskussion:

- nur durch Preiserhöhung könnten Portionsgrößen deutlich verändert werden, *das wird nicht angestrebt*
- es könnten Pfeffer, Salz und Trockenkräuter zum Nachwürzen bereitgestellt werden, *zumindest für Salz muss das abgelehnt werden, die Jugendlichen ernähren sich schon viel zu ungesund*
- deshalb > *deutliche Bitte an die Küche: mehr würzen*
- deshalb > *deutliche Bitte an die Schüler: wirklich regelmäßig die Qualitätszettel ausfüllen und Aussagen zum Geschmack treffen*
- *es kann kein Nachschlag gegeben werden und es wird kein Nachschlag gegeben, weil in auffällig hohem Maße Schüler Essen kaufen und dann den Teller mit anderen teilen – es ist in gewisser Hinsicht logisch, dass dann von „Sattwerden“ keine Rede sein kann*
- *die Schüler werden aufgefordert, schmutziges Besteck, bzw. Teller gleich einem aufsichtsführenden Lehrer zu zeigen*
- das Cafeteriaangebot reicht nicht aus, weil Frau Böhm es nicht schaffen kann, in der kurzen Vorbereitungszeit ausreichend Produkte herzustellen – *es muss über eine Arbeitszeitverlängerung erneut nachgedacht werden*
- *gesündere Sachen werden ab sofort deutlich sichtbar platziert* – die Süßwaren werden zurückgestellt, aus dem Sortiment können sie nicht genommen werden
- es wurde diskutiert, ob die warmen Cafeteriaangebote nur zur Mittagszeit bereitgestellt werden und in den ersten beiden Pausen nur gesündere Sachen angeboten werden – das lässt sich nicht realisieren, die Zeit in der Mittagspause reicht dafür bei einer Person in der Küche nicht aus

3. Zusammenfassende Aussagen:

Die Schüler der Klasse 9 aus dem Haus 2 haben deutlich ihren Willen bekundet, aktiv mitzuarbeiten, für gesundes Essen zu werben und die Qualität im Blick zu behalten. Insgesamt gibt es zu viele Angebote außerhalb der Schule, die so attraktiv sind, dass sie gegenwärtig nicht durch Alternativen in der Cafeteria „zu schlagen“ sind. Zunehmend streben auch die Schüler der 8. Klassen im Haus 1 nach draußen (Lehrerkontrollen verstärken) und gehen nicht mehr in die Cafeteria.

Es muss überlegt werden, ob die neuen Klassen 7 zum Teil auch zum Mittagessen begleitet werden sollten.