



PROJEKT 174a

**Entwicklung und Evaluation
von Standards bei
hauswirtschaftlichen
Versorgungsleistungen im
Bereich des Mittagstisches
einer berufsbildenden Schule**

Bericht für den Workshop am 5.11.2008

Richten Sie Ihre Fragen bitte an:

Hildegard Langen
Bettina Nanninga



0421-361-18340

Inhaltsverzeichnis

I.	Abstract	1
II.	Bericht	2
1.1	Ausgangslage	2
1.2	Projektteam	3
2.	Vorgehen	3
2.1	Forschungsthema und Forschungsfragen	3
2.2	Vorgehensweise – Ablauf	4
3.	Ergebnisse	6
4.	Perspektiven	7
5.	Reflexion	8
	Literatur	10

I. Abstract

Titel des Projekts: Entwicklung und Evaluation von Standards bei hauswirtschaftlichen Versorgungsleistungen im Bereich des Mittagstisches einer berufsbildenden Schule

Ansprechpartnerinnen: Hildegard Langen, Hllangen@avl.com
Bettina Nanninga, bettina.nanninga@gmx.de
Tel. Nr. 361-183 40 Schule

Adressaten des Projekts: Schulzentrum Neustadt

Ziel des Forschungsprojekts war, im Rahmen des Qualitätsentwicklungskonzepts der Schule ein Handbuch zur Qualitätssicherung für den Bereich Hauswirtschaft zu erstellen und zu evaluieren. Vor allem im Bereich der Mittagsversorgung, an der unterschiedliche Klassen bei der Herstellung beteiligt sind, erwies es sich als notwendig, Standards festzulegen, um gleich bleibende professionelle Dienstleistungen zu erbringen und zu sichern.

Dazu wurde im Fachbereich Hauswirtschaft eine Stärke/Schwächen-Analyse durchgeführt, auf deren Basis Leitsätze formuliert, Ziele definiert und Maßnahmen zur Umsetzung festgelegt wurden. So entstand für alle Bereiche der Hauswirtschaft ein Handbuch zur Systematisierung und Standardisierung der Arbeitsanforderungen und –abläufe, um langfristig Arbeitserleichterungen zu erreichen. So wird auch die Einarbeitung neuer Kollegen und Kolleginnen vereinfacht, da alles übersichtlich zusammengestellt ist.

Des Weiteren wurden Befragungen der Essensteilnehmer (Schüler und Schülerinnen, Lehrkräfte), Mittagstischproduzenten (Auszubildende, Schüler und Schülerinnen) und Ausbilder (Lehrkräfte) durchgeführt. Aufgrund der Ergebnisse dieser Befragungen wurde versucht, die Mittagstischversorgung für alle Beteiligten zu optimieren; u.a. entstand daraus ein Projekt in Zusammenarbeit mit dem Schulzentrum Grenzstraße zur Entwicklung eines Marketing-Konzeptes, um den Bekanntheitsgrad des Mittagstisches an der Schule zu erhöhen. Zeitgleich wurde die Bio-Zertifizierung für Mensa und Cafeteria eingeleitet.

Die Vorgehensweise des Forschungsprojektes 174a ist in einem Portfolio dokumentiert. Dort werden Leitfragen, Leitziele, Maßnahmen und Ergebnisse übersichtlich dargestellt.

II. Bericht

1.1 Ausgangslage

Auslöser für das Forschungsprojekt waren die von der Senatorin für Bildung im Rahmen der Qualitätsentwicklung von Schule geforderten Schulprogramme und Jahresplanungen, die zu einer Reflexion der Lehrkräfte im Fachbereich Hauswirtschaft über die Qualität ihrer Leistungen führten (Anlage 1,1a).

Am Schulzentrum Neustadt wird im Bereich der hauswirtschaftlichen Dienstleistung auf verschiedenen Niveaustufen ausgebildet. Es wurde deutlich, dass für die Planung und Erbringung professioneller Dienstleistungen in der Hauswirtschaft die Entwicklung von Leistungsbeschreibungen bzw. Standards und die Erstellung von Arbeitsanleitungen unerlässlich sind. Die Standards definieren die Leistungspalette in der Hauswirtschaft in qualitativer und quantitativer Art. Hierbei wurden alle Bestimmungen, Verfahren, Kriterien, Kontrollinstrumente und –mechanismen berücksichtigt, die die Qualität der hauswirtschaftlichen Dienstleistung reproduzierbar sicherstellen und kontinuierlich weiterentwickeln.

Als Grund für das Forschungsvorhaben sind auch die wachsenden Schülerzahlen des Schulzentrums zu nennen, da dadurch der Bedarf an Verpflegung und ebenso die Ansprüche an die Qualität der Versorgung anstiegen. Außerdem erhöhten die gestiegenen Ansprüche an die Qualität der hauswirtschaftlichen Bildung und Ausbildung (u.a. Lernfeldunterricht, gesetzliche Vorgaben wie die Hygieneverordnung) den Druck zur Professionalisierung der Versorgungsbereiche (Großküche, Cafeteria, Wäschewerkstatt, Catering). Ein weiterer Grund für Veränderung waren Mängel in der Organisation der Fachräume und der Transparenz von Zuständigkeiten, die besonders störend bei dem vermehrten Einführen von Referendarinnen und Referendaren und neuen Lehrkräften auffiel. Zum Zeitpunkt des Projektbeginns hatten die Kollegen und Kolleginnen bereits an Veranstaltungen zum Thema Qualitätsentwicklung teilgenommen. Zudem hatte eine Fortbildung für den Bereich Qualitätsmanagement in der Hauswirtschaft für alle Lehrkräfte, die in diesem Fachbereich unterrichten, stattgefunden. Arbeitsbereiche waren festgelegt (Anlage 2) und ein Projektplan zur Erfassung bestimmter Daten war erstellt worden. Diese Ergebnisse wurden in

der Fachberatung Hauswirtschaft vorgestellt. Die Fachberatung Hauswirtschaft hatte ein Stärke / Schwächen – Analyse vorgenommen und davon ausgehend das weitere Vorgehen festgelegt. (Anlage 1a)

1.2 Projektteam

Am Projekt beteiligt waren: Dr. Wolfram Grams, Rita Haurenherm (Schulleitung), Hildegard Langen (Ansprechpartnerin; Lehrmeisterin Hauswirtschaft), Irmela Bergt (Lehrkraft, bis 07/07 im Projekt), Bettina Nanninga (Lehrkraft, ab 08/07 im Projekt), Lothar Klein (Küchenmeister), Ruth Seekamp-Ganske (Restaurantmeisterin und Hotelfachfrau), Sigrid Lücht (Hauswirtschaftsleitung Einkauf und Lager) Elke Heinemann (wissenschaftliche Begleitung), Ursula Wehr und Dr.Wolfram Sailer (LIS, Schwerpunkt Portfolio und Projektbegleitung), Ursula Kremin und Jochen Behrendt (LIS, Projektbegleitung)

2. Vorgehen

2.1 Forschungsthema und Forschungsfragen

Titel des Forschungsvorhabens:

Entwicklung und Evaluation von Standards bei hauswirtschaftlichen Versorgungsleistungen im Bereich des Mittagstisches einer berufsbildenden Schule.

Das Forschungsthema ergab sich aus der Kooperation mit dem Schulzentrum Rübekamp, das auch am Qualitätsmanagement (Q2E – Qualität durch Evaluation und Entwicklung) im Fachbereich „Bäcker“ arbeitet. Die Zusammenarbeit bestand in einer Analyse und der Vorstellung der Dokumentations- und Strukturierungsweise des Fachbereichs.

Forschungsfragen:

1. Unter welchen Bedingungen kann in einer berufsbildenden Schule ein Qualitätshandbuch für die Hauswirtschaft erstellt und genutzt werden?
2. Wie wirkt sich die Arbeit mit dem Handbuch aus
 - auf den Unterricht,
 - auf das Leitbild
 - auf die Qualität des Mittagstisches?
3. Welche Auswirkungen hat die Herstellung und Nutzung eines standardisierten und qualitätsorientierten Mittagstischangebotes
 - auf die Schulaußendarstellung und die „corporate identity“ der Teilnehmer,
 - auf die Kompetenzen der Hersteller und Nutzer?

Ausschlaggebend für die Durchführung des Projekts war der Wunsch, die Versorgung im Bereich der Mittagsverpflegung zu verbessern; daraus ergibt sich auch der große praktische Anteil im Projekt. Im Mittelpunkt des Projektes stand immer die Arbeit mit den Schülerinnen und Schülern.

2.2 Vorgehensweise – Ablauf

Schon während der Projektplanungsphase zeigte sich, dass die Teilnehmerzahlen am Mittagstisch rückläufig waren. Es gab einige Vermutungen für den Grund der rückläufigen Zahlen.

Um die Ursachen genauer benennen zu können, sollte eine Befragung zum Ist-Zustand des Mittagstisches an der Schule unter den am Mittagstisch Beteiligten bzw. möglichen Kunden durchgeführt werden. Erfasst wurden die Sichtweisen der Kunden (Schüler, Schülerinnen und Lehrkräfte), der Hersteller (Auszubildende, Schüler und Schülerinnen) sowie der Ausbilder (Lehrkräfte).

Es wurden drei unterschiedliche Fragebögen erarbeitet und eingesetzt, die Aufschluss über Ziele, Durchführung und Auswertung der Befragung geben (Anlage 3).

Aus der Befragung ergaben sich neue Arbeitsschritte für das weitere Vorgehen, die zum einen im Ergebnisportfolio festgehalten sind und zum anderen in den Anlagen nachzulesen sind. Dazu gehören die Ziele für den Mittagstisch (Anlage 4) oder das Marketingprojekt (Unternehmensberatung) mit dem Schulzentrum Grenzstraße (Anlage 5).

Das Marketingprojekt kam auf Initiative des Schulzentrums Grenzstraße zustande, da das Berufliche Gymnasium Wirtschaft des Schulzentrums Kooperationspartner für ihre Schüler suchte, um ein Projekt im Bereich Marketing und Kalkulation realisieren zu können. Im Rahmen des Marketingprojekts wurde ebenfalls eine Befragung in den verschiedenen Bildungsgängen durchgeführt. Diese Befragung war Ausgangspunkt für Aktionstage zum Mittagstisch und die Entwicklung eines Flyers, um den Bekanntheitsgrad des Mittagstisches gerade auch bei neuen Schülerinnen und Schülern zu steigern (Anlagen 6 Ergebnisse Projekt Grenzstraße).

Im Verlauf des Schulbegleitforschungsprojektes nahm das Team des SZ Neustadt an verschiedenen Fortbildungen zum Thema Schulverpflegung teil (Anlage 7) und prüfte den Transfer des Konzepts Qualitätshandbuch auf andere Schulzentren. Im abschließenden Workshop werden wir verschiedene Schulzentren einladen und auf Transfermöglichkeiten aufmerksam machen.

Positiv wirkte sich das Projekt auf die Zusammenarbeit mit der Cafeteria am SZ Neustadt aus (schulinterner Transfer): Es wurden gemeinsame Händler gefunden und das Bestellwesen umgestellt. Ausgehend von dem Bestreben, die Herstellung des Mittagstisches zu professionalisieren, wurde ein elektronisches Abrechnungs- und Bestellsystem (Anlage 8) eingeführt. Dieses neue System vereinfacht schulintern die dazugehörenden Arbeitsschritte und war eine Voraussetzung für die Biozertifizierung des Mittagstisches und der Cafeteria durch die ‚BCS-Öko-Garantie GmbH‘, da so der Einsatz von Bioprodukten effektiv überprüft werden kann. Der Weg zur Biozertifizierung wird in Anlage 9 dargestellt.

Zum Projektende wurde eine weitere Befragung zu Akzeptanz und Verwendung des Handbuchs unter den Lehrkräften durchgeführt. Von 20 ausgeteilten Fragebögen wurden 13 zurückgegeben; acht Lehrkräfte bestätigten eine regelmäßige Nutzung der Formblätter. Eine Arbeitserleichterung stellt das Handbuch demnach vor allem im Bereich der Werkstätten dar. Fragebogen und Auswertung finden sich unter Anlagen 10.

Die wissenschaftliche Begleitung wurde nach Bedarf zu einzelnen Punkten angefragt und hat das Team aktiv beim Verfassen des Endberichtes unterstützt.

3. Ergebnisse

Sichtbare Produkte des Projektes sind

- das Qualitätshandbuch inklusive des Leitbildes, der gesetzlichen Vorgaben und Formblätter in Schriftform und elektronischer Fassung,
- die Bio-Zertifizierung,
- die Marketingstrategie,
- das elektronische Bestell- und Abrechnungsverfahren.

Die Struktur des Qualitätshandbuches – Input, Prozess, Output, Management - basiert überwiegend auf den Vorgaben von Q2E. Eine kurze erste Erhebung zu Nutzung und Akzeptanz des Qualitätshandbuches wurde wie oben erwähnt durchgeführt. Insgesamt ist die Erprobungszeit noch sehr kurz, so dass verlässlichere Aussagen zum Umgang mit dem Handbuch erst später erfasst werden können.

In Abstimmung mit Frau Wehr und Herrn Dr. Sailer wurde zu Beginn des Projekts beschlossen ein Forschungsportfolio zu erstellen, um ein systematisches Dokumentieren und Reflektieren des Forschungsprozesses zu erleichtern. Im Portfolio wird der Prozess des Projektes im Zeitfenster Portfolio (Anlage 11) festgehalten, die besuchten Fortbildungen sind im Fortbildungsportfolio (Anlage 7) dokumentiert. Die Ergebnisse sind im Ergebnisportfolio unterteilt nach Leitfragen, Leitziele, Maßnahmen, Ergebnisse und Evaluation zusammenfassend dargestellt (Anlage 12).

Weitere Ergebnisse des Projekts wie die Einführung des elektronischen Bestell- und Abrechnungssystem, Biozertifizierung von Mensa und Cafeteria, Marketingprojekt mit dem Schulzentrum Grenzstraße wurden unter dem Punkt „2.3 Vorgehensweise – Ablauf“ bereits erwähnt und können ausführlich in den Anlagen nachgelesen werden.

4. Perspektiven

Geplant sind die Einrichtung eines Qualitätszirkels zur Weiterentwicklung und Aktualisierung des Handbuchs.

Im Verlauf des Projekts wurde deutlich, dass die Zahl der Essensteilnehmer sinkt, sobald Unregelmäßigkeiten in der Versorgung auftreten; z.B. kann aus Raum- und Personalmangel kein Mittagstisch angeboten werden, wenn in der Küche ein externer Cateringauftrag erledigt werden muss oder die Schüler im Praktikum sind. Hier muss noch nach Lösungswegen gesucht werden. Dies gilt auch für die Sicherstellung der Mittagsversorgung in Prüfungszeiten, da bisher dann ebenfalls der Mittagstisch entfällt und die Kontinuität unterbrochen wird.

Eine bessere Vernetzung der Versorgungsbereiche (Mensa, Cafeteria, Wäsche) innerhalb der Schule auch mit den Cateringaufträgen wird angestrebt.

Auch für die anderen Teilaspekte des Projekts wird weiterhin der Transfer angestrebt, dies ist gut möglich, da im elektronischen Handbuch alles systematisch erfasst ist, an der Schule Ansprechpartnerinnen zur Verfügung stehen und einzelne Verfahren wie z.B. der Weg zur Biozertifizierung nachzulesen sind.

Der Abschlussworkshop bietet potentiellen Transferpartnern noch einmal die Möglichkeit sich über das Projekt zu informieren. Dazu werden wir die Behördenvertreterinnen Frau Dr. Martens und Frau Hempe-Wankerl, Zentralelternbeirat und Zentralausbildungsbeirat, verschiedene Ganztagschulen, die Serviceagentur im Landesinstitut Schule (LIS), Dietmar Kirchhoff (LIS), den Arbeitskreis Schulverpflegung u.a. zu unserem Abschlussworkshop einladen.

5. Reflexion

Wie im Punkt drei der vorliegenden Arbeit beschrieben, hat das Projekt Ergebnisse gezeitigt, die der Entwicklung eines bedeutenden Teiles des Schulzentrums des Sekundarbereichs II Neustadt hilfreich sind.

An vorderster Stelle ist hier die Erstellung eines Qualitätshandbuches zu nennen. Es enthält zahlreiche Aussagen zum Leitbild der Arbeit im Fachbereich Hauswirtschaft und bestimmt die gemeinsame inhaltliche Gestaltung der Arbeit. Diese Aussage erweckt den Eindruck der Ergebnisdarstellung, ist aber zugleich ein reflexives Moment, weil durch die Erstellung eines Qualitätshandbuches ein Prozess intendiert und initiiert wurde, der in der Tat zu einer Qualitätserhöhung der Arbeit im Fachbereich führte. Dieser Qualitätsentwicklungsprozess äußert sich zum Beispiel in der Biozertifizierung, die integraler Bestandteil der Arbeit war. Durch sie und den Prozess, der zur Zertifizierung führte, konnte die Qualität des Warenangebotes enorm gesteigert werden. Zugleich führte dies zu einem hohen Maß an ökologisch bewussterem Vorgehen der Schülerinnen, Schüler, Lehrerinnen und Lehrer und aller an der Erstellung des Mittagstisches Beteiligten. Die damit verbundenen Diskurse über ökologisch adäquaten Lebensmittelanbau und Lebensmitteleproduktion waren zugleich Mittelpunkt spezifischer Unterrichtsfächer und erhöhten zudem das Unterrichtsniveau.

Ein wertvolles Ergebnis der Arbeit muss hier reflexiv erwähnt werden, weil es von besonderer sozialer Bedeutung ist: Der Mittagstisch im Schulzentrum Neustadt hat gegenwärtig angesichts der Kultur des Essens, die mit seinem Angebot einhergeht, den Charakter eines gemeinsamen Rituals: in gepflegter Atmosphäre essen Lehrerinnen und Lehrer, Schülerinnen und Schüler und die anderen Mitarbeiter des Hauses gemeinsam. Diese Gemeinsamkeit ist eine der Bedingungen für die Form des Miteinanders aller Beteiligten in der Schule. Zugleich wird damit eine Alternative hergestellt zum weitgehenden kulturellen Verlust einer Esskultur. Dies ist nicht zuletzt für die soziokulturell benachteiligten Schülerinnen und Schüler bedeutsam, in der gleichen Weise aber auch für die Studierenden der Fachschule für Sozialpädagogik, die diese Traditionslinie in ihre sozialpädagogische Arbeit tragen können.

Im Rahmen der Kooperation mit den Schülerinnen und Schülern des Beruflichen Gymnasiums Grenzstraße und deren Arbeit an einer Marketingstrategie lernten die Schülerinnen und Schüler des Schulzentrums Neustadt neben ihrer Profession der Hauswirtschaft Strategien der Vermarktung und ökonomische Analysen des Findens eines Marktes. Diese Aspekte pädagogischen Handelns wurden virulent durch die Arbeit in diesem Schulbegleitforschungsprojekt, das somit zugleich der Schulentwicklung diene.

Im Rahmen der Entwicklung der Qualitätsprozesse gingen die Lehrerteams und die für Einkauf und Marketing zuständigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dazu über, ein elektronisches Bestell- und Abrechnungsverfahren zu etablieren. Dies gelang bis zum heutigen Zeitpunkt vollständig. Dadurch konnte die Arbeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dieses Bereiches enorm effizient gestaltet werden und zugleich deren Arbeitseinsatz ökonomischer geplant werden.

Insofern lässt sich abschließend formulieren, dass dieses Schulbegleitforschungsprojekt neben dem Aspekt des Forschens in der Schule zu äußerst konkreten Arbeitsergebnissen führte, die den Teams der Lehrenden und Lernenden dazu verhalfen, die Professionalität ihrer Arbeit zu steigern. Bedeutsam ist gerade den Professionellen in der Hauswirtschaft angesichts der Wirksamkeit dieser Berufsgruppen in der Öffentlichkeit, dass ihr Image als „Semi-Professionelle“ durch diese Qualitätssteigerung einer intensiveren Professionalität weichen musste.

Literatur

Landwehr, Norbert und Peter Steiner (2003). Q2E – Qualität durch Evaluation und Entwicklung: Konzepte, Verfahren und Instrumente zum Aufbau eines Qualitätsmanagements an Schulen. Bern: h.e.p. Verlag

Das Handbuch – Portfolioarbeit, Verlag: Kallmeyer bei Friedrich Velber, Ilse Brunner, Thomas Häcker, Felix Winter

Standards in der hauswirtschaftlichen Versorgung, Diakonisches Werk der evangelischen Kirche in Winterberg e.V.

Hauswirtschaftshandbuch, Qualitätsmanagement in der Hauswirtschaft, Diakonie Verlag, erarbeitet im Gustav-Werner Stift

Anlage 1:

Entwicklung Handbuch

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Unsere Entwicklungsschritte zum Qualitätshandbuch

Datum	Teilnehmer	Inhalte	Arbeitsschwerpunkte
März 2003 zwei Tage	die Gesamtkonferenz	erste Veranstaltung zum Schulprogramm	Bestandsaufnahme und Ziele der einzelnen Bildungsgänge
16.08.2004	Fachkonferenz Hauswirtschaft	Erarbeitung der Zielrichtung des hauswirtschaftlichen. Unterrichts	Aspekte der Professionalisierung der hauswirtschaftlichen. Versorgungsbereiche am SZ Entwicklung von Qualitätsstandards für das Versorgungsangebot
1.12.2004	Fachkonferenz Hauswirtschaft	Jahresplanung Hauswirtschaft 2005/06	Bestandsaufnahme der Fachberatung Hauswirtschaft, Stärken-Schwächen Analyse, Schwerpunkte hauswirtschaftlichen Unterrichts
9.02.2005	Fachkonferenz Hauswirtschaft	Umsetzung der Jahresplanung	Vorbereitung der Entwicklung eines Qualitätshandbuches, Planung von zwei Fachtagen mit Marianne Thummert vom Meinwerk Institut IN VIA
6.- 7.07. 2005	Inhouseseminar	Weiterentwicklung und Umsetzung des Qualitätsmanagement im Bereich Hauswirtschaft	erste Arbeitsgruppenergebnisse
22.03.2006	Fachkonferenz Hauswirtschaft, ganztätig	vorläufiges Handbuch	Weiterarbeit in Gruppen und Präsentieren der Ergebnisse
3.05.2006	Fachkonferenz Hauswirtschaft	Abstimmung über das vorläufige Handbuch	Arbeiten mit dem Handbuch
2006 bis 2007/08	Team Schulbegleitforschung	Angleichung der einzelnen Handbücher der Versorgungsbereiche	Vereinheitlichung der Datenblätter und Anpassung der Gliederung,

Schulzentrum des Sekundarbereichs II Neustadt	Handbuch Hauswirtschaft	Geltungsbereich Fachbereich Hauswirtschaft
1. Leitziele		

Leitbild und Leitziele der Hauswirtschaft

Leitbild	Leitziele
menschlich und weltoffen	<ul style="list-style-type: none"> • wir fördern respektvolles und tolerantes Verhalten untereinander • wir berücksichtigen die unterschiedlichen Vorkenntnisse der SchülerInnen • wir berücksichtigen religiöse und kulturelle Ernährungsgewohnheiten • wir schaffen eine angenehme Lernatmosphäre für SchülerInnen und gute Arbeitsplatzbedingungen für Lehrkräfte • wir legen Wert auf Hilfsbereitschaft und Ordnungssinn • wir legen Wert auf gute Teamarbeit und Informationsaustausch
fachkompetent und praxisnah	<ul style="list-style-type: none"> • wir verknüpfen theoretischen und praktischen Unterricht durch gute Zusammenarbeit mit den Kolleginnen • wir nehmen an Fortbildungen und Schulungen innerhalb und außerhalb von Schule teil • wir organisieren Unterricht am anderen Ort mit verschiedenen Partnern • wir organisieren Betriebspraktika • wir unterrichten in betriebsnahen Lernbereichen wie Großküche, Wäschewerkstatt, Cafeteria • wir übernehmen Beköstigungsaufträge überwiegend innerhalb unseres Schulzentrums • wir stehen in engem Kontakt mit den Ausbildungsbetrieben • wir bieten überwiegend frisch verarbeitete, regionale und fair gehandelte Lebensmittel an
zukunftsorientiert und umweltbewusst	<ul style="list-style-type: none"> • wir sensibilisieren unsere SchülerInnen für eine gesunde Ernährungs- und Lebensweise • wir fördern einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln, Betriebsmitteln und Produkten • wir informieren und über fachliche Neuerungen und geben sie weiter • wir setzen uns aktiv mit pädagogischen Neuerungen auseinander

Verantwortlicher:	Datum:	Änderungsstand: 0	Seite 1 von 1
-------------------	--------	-------------------	---------------

Anlage 2:

Geltungsbereiche Handbuch

Schulzentrum des Sekundarbereichs II Neustadt	Handbuch Hauswirtschaft	Geltungsbereich Handbuch
--	------------------------------------	-------------------------------------

Geltungsbereiche für das Handbuch Hauswirtschaft

Geltungsbereiche	Verantwortliche im Handbuch
1. Fachbereich Hauswirtschaft	Frau Haurenherm
2. Einkauf und Lagerhaltung	Frau Lücht
3. Aufträge	Frau Lücht
4. Großküchen	Herr Klein
5. Speiseraum	Frau Seekamp-Ganske
6. Cafeteria	Frau Nanninga
7. Lehrküchen	Frau Osmers
8. Coffee Shop	Frau Osmers
9. Wäschewerkstatt	Frau Langen
10. Außerschulische Lernorte	Frau Sonnenschein-Dachwitz
11. Anhang Gesetzliche Bestimmungen und VO - zur Hygiene - zur Arbeitssicherheit	Frau Langen

Verantwortlicher: Haurenherm	Datum:	Änderungsstand: 0	Seite 1 von 1
------------------------------	--------	-------------------	---------------

Anlage 3:

Datenerhebung Mittagstisch

Entwicklung und Evaluation von Standards bei hauswirtschaftlichen Versorgungsleistungen im Bereich des Mittagstisches einer berufsbildenden Schule

Datenerhebungen im Projekt von März 2006 – Juli 2007

1. Ausgangssituation
2. Ziele der Datenerhebung
3. Durchführung der Befragungen
4. Auswertung
5. Ergebnisse
6. Auswirkungen auf das Projekt

1. Ausgangssituation

In der Startphase des Projektes sollte die Ausgangssituation des Mittagstisches festgestellt werden, um Veränderungen durch die Prozesse des Projektes erfassen zu können. Die Teilnehmerzahlen am Mittagstisch waren gegenüber früheren Jahren rückläufig und das Angebot hatte sich verändert. Die Ausgangssituation sollte quantitativ und qualitativ erfasst werden.

Die qualitativen Prozesse in der Großküche sind aus drei Sichtweisen zu erfassen und zu beurteilen:

- aus der Sicht der Kunden (Schüler und Lehrer)
- aus der Sicht der Hersteller (Schüler oder Azubis)
- aus der Sicht der Ausbilder (Lehrkräfte)

Daher waren drei unterschiedliche Fragebögen zur Erfassung der Ausgangssituation notwendig.

1. Der Mittagstisch als Versorgungsangebot (Anlage 1)
2. Der Mittagstisch als Angebot zur beruflichen Bildung von Schülern (Anlage 2)
3. Der Mittagstisch als Unterrichtsgegenstand (Anlage 3)

2 Ziele

Ziele der Befragung zum „Mittagstisch als Versorgungsangebot“ (1):

- Erfassung der teilnehmenden Personengruppen nach Menge und Herkunft
- Wahrnehmung des Mittagstisches
- Bedeutung des Mittagstisches für die Versorgung von Schülern und Lehrern
- Erfassung von Mängeln und Klagen
- Verbesserung des Angebotes

Ziele der Befragung zum „Mittagstisch zur beruflichen Bildung von Schülern“ (2):

- Kompetenzerwerb der Schüler erfassen und verbessern
- Wege zur Professionalisierung einer Dienstleistung durch Schüler finden
- Verbesserung von Arbeitsabläufen und Organisation
- Zufriedenheit der Schüler erhöhen
- Zusammenhang zwischen schulischer Tätigkeit und Berufswahl aufdecken

Ziele der Befragung zum „Mittagstisch als Unterrichtsgegenstand“ (3):

- Erfassung bisheriger und weiterhin wichtiger Qualitätskriterien
- Möglichkeiten der Verknüpfung von Theorie- und Praxisunterricht erkennen
- Vor- und Nachteile des Unterrichtes für Lehrkräfte erfassen
- Berufsvorbereitung und Berufsbildung durch die Großküche verbessern.

3 Durchführung der Befragungen

Im April 2006 wurden die Fragebogen 1 und 2 fertiggestellt.

Fragebogen 1 wurde den Schülern im Klassenraum innerhalb des Unterrichts vorgelegt. Da ein Teammitglied anwesend war, konnten Erklärungen gegeben werden und die Rücklaufquote war entsprechend hoch. Die Klassen wurden repräsentativ aus den verschiedenen Bildungsgängen ausgewählt. Insgesamt lagen die Fragebögen von 197 Schülern bei einer Gesamtschülerzahl von 1000 vor.

Allen Lehrkräften und Mitarbeitern der Schule wurde ein Fragebogen mit Anschreiben in die Ablage gelegt. Von den 130 ausgegebenen Fragebögen kamen 50 ausgefüllt zurück.

Fragebogen 2 wurde ebenfalls innerhalb des Unterrichts von den Schülern 4 verschiedener Bildungsgänge ausgefüllt. Insgesamt konnten 62 Schüler erfasst werden, die mit der Herstellung des Mittagstisches zu tun hatten.

Fragebogen 3 wurde erst zu Beginn des Schuljahres 2006/07 an 12 Kolleginnen und Kollegen verteilt.

Bei der Erstellung der Fragebögen unterstützten uns die wissenschaftliche Begleitung bzw. ein Mitglied des SBF-Leitungsteams.

Die quantitative Erfassung der Mittagstischteilnehmer erfolgte ab März 2006 regelmäßig durch Strichlisten, die von den Schülern der anbietenden Klasse geführt wurden (Anlage 10).

4 Auswertung

Die Auswertung der drei Fragebögen bereitete dem Team vorerst große Probleme, da eine Unterstützung durch die wissenschaftliche Begleitung bzw. der Einsatz einer studentischen Hilfskraft nicht möglich war. Erst nach intensiver Bearbeitung der Fragebögen 1 und 2 durch ein Mitglied des SBF- Leitungsteams konnten wir die gewonnenen Daten eingeben und die Ergebnisse ablesen.

Erste Ergebnisse konnten der Fachkonferenz Hauswirtschaft im Oktober 2006 vorgelegt werden (Anlage 4).

Die Darstellung der Ergebnisse von Fragebogen 1 als Diagramme zur Veröffentlichung in der Schulmensa dauerte allerdings noch bis zum März 2007. Schüler des SZ an der Grenzstrasse übernahmen im Rahmen eines Projektes diese Arbeit für uns und erstellten die Diagramme wichtiger Antworten.

Zur Gesamtkonferenz am 18.04.07 wurden die Infowände vorgestellt.

Der Zeitraum zwischen Befragung und Veröffentlichung der Ergebnisse war sicherlich zu lang, aber das Problem war aufgrund mangelnder Ressourcen für das Team nicht anders zu lösen.

5 Ergebnisse

Fragebogen 1:

	Ergebnis	Auswirkungen/ Ziel	Aktion
1	der Anteil der Lehrer am Mittagstisch ist sehr hoch, geringer Anteil an Schülern	Schüler müssen mehr informiert und besser angesprochen werden	Wochenpläne in allen Gebäuden aushängen, PR-Aktion mit der Grenzstr., Flyer zu 2007/08
3	die Zufriedenheit mit dem Angebot ist relativ groß	Standards beibehalten, bzw. verbessern	Kennzeichnung einführen
4	die Frische der Speisen wird am besten beurteilt	Standard beibehalten und in der Werbung herausstellen	siehe Faltblatt
5	Schüler haben wenig Informationen zum Angebot, Mittagstisch, teilweise unbekannt	Schüler zu Beginn des Schuljahres informieren, Mittagstisch regelmäßig durchführen	regelmäßige Aktionstage zum Mittagstisch, siehe 1
6	hohe Standardabweichungen bei der Beurteilung der Portionsgrößen, Schüler häufig unzufrieden	Portionsgrößen werden nach Möglichkeit bei der Ausgabe dem Bedarf angepasst	Kundenabsprache vornehmen
7	die Pausenzeiten werden von vielen Schülern und Lehrern als ungünstig und zu kurz gesehen	das Angebot wird in die 5. Stunde hinein verlängert, Veränderung der Pausenordnung	Abstimmung zur neuen Pausenregelung bei der G.-Konferenz am 23.08.07
8	mit dem Preis waren mehr Schüler als Lehrer einverstanden	Zufriedenheit auch bei Lehrern herstellen, Preisunterschied evtl. verkleinern, Einheitspreis bringt „Ungerechtigkeiten“	Lehrer als regelmäßige Kunden erhalten, umwerben
9	Getränke werden von vielen Teilnehmern gewünscht	Verkauf von Getränken erwogen, Kontakt zu SWB wg. Trinkwasserspendern	Wasserkrüge und Gläser kommen auf alle Tische

Die freien Antworten sind in den Anlagen 5 und 6 zusammengefasst.

Fragebogen 2

Die Ergebnisse des Fragebogens sind zusammengefasst in der Anlage 7 und 8. Weitere Auswertungen werden dazu vorgenommen, wenn die Arbeit mit dem Handbuch eingeführt ist.

Fragebogen 3

8 Fragebögen wurden von 5 Lehrkräften ausgefüllt zurückgegeben. Wegen der geringen Anzahl konnten keine allgemeinen Aussagen abgeleitet werden. Die freien Antworten wurden für die weitere Bearbeitung zusammengestellt (Anlage 9).

Die Ergebnisse der quantitativen Erfassung sind in der Anlage 11 zusammengefasst.

6 Auswirkungen der Befragungsaktion auf das SBF-Projekt

Die Erstellung der unterschiedlichen Fragebögen und die Durchführung der Befragungen erforderten erhebliche Aktivitäten des Teams. Dadurch dass in die Befragungen eine breite Öffentlichkeit in der Schule miteinbezogen wurde, bekam das Thema „Mittagstisch“ eine erhöhte Aufmerksamkeit. Dem SBF-Team gelang es, den „Mittagstisch“ als Forschungsprojekt darzustellen.

Schwächen der Herstellung, des Angebotes und des Unterrichtes wurden wahrgenommen und u.a. bei der Handbucheerstellung verstärkt beachtet. Die Leitziele für den Mittagstisch im Handbuch für die Großküche und den Speiseraum konnten nach diesen Befragungen klarer definiert werden.

An den Teilnehmerzahlen am Mittagstisch wird deutlich, dass ein dauerhaft ansteigendes Interesse bei Schülern nur entsteht, wenn der Mittagstisch regelmäßig stattfindet. Die stark erhöhte Teilnahme bei den Aktionstagen zeigt ebenso, dass Werbeaktionen immer wieder durchgeführt werden müssen und erfolgreich sein können.

Zum Schuljahr 2007/08 wird darum verstärkt darauf geachtet, dass aufgrund des Stundenplanes und der Küchenbesetzung ein regelmäßiger Mittagstisch möglich sein wird.

Bremen, den 11.7.2007
i. A. des SBF-Teams Irmela Bergt

Fragebogen zum Mittagstisch der Schule

Ein Team von Lehrkräften unserer Schule erkundet das Mittagstischangebot und möchte den Mittagstisch unserer Schule - wenn notwendig und möglich - verbessern. Wir haben darum einige Fragen an Schüler und Lehrer unserer Schule.

Auch wenn Sie **nicht** am Mittagstisch teilnehmen wäre es gut, wenn Sie die Fragen 1, 2, 3, 6 und 7 möglichst sorgfältig beantworten.

Zutreffende Aussagen bitte ankreuzen:

Schüler/Schülerin Lehrer/Lehrerin bzw. Personal

Geschlecht: weiblich männlich

FOS BGY FSSP Ki HaDi/ HaSo BBFS HW

1. Essen in der Schule und zu Hause

	häufig (3mal in der Woche und mehr)	manchmal (1-2mal in der Woche)	unregelmäßig	nie
zum Mittagstisch der Schule:				
Ich nehme am Mittagstisch unserer Schule teil				
Ich würde am Mittagstisch teilnehmen, wenn sich etwas änderte				
zur Cafeteria in der Schule:				
Ich kaufe Speisen in der Cafeteria				
Ich kaufe Getränke in der Cafeteria				
Ich kaufe meine Pausenverpflegung außerhalb der Schule				
zum Essen zu Hause:				
Ich esse mein Mittagessen zu Hause				
Ich frühstücke an Schultagen zu Hause				
Ich esse meine Mahlzeiten alleine				

2. Ich nehme Essen mit in die Schule

Brot Obst/ Gemüse Süßigkeiten/ Snacks Sonstiges Nichts

3. Ich nehme Getränke mit in die Schule

Säfte Wasser Cola/ Limonaden Milchgetränke Sonstiges Nichts




4. Wenn Sie am Mittagstisch teilnehmen, wie bewerten Sie das Angebot?

Kreuzen Sie die passende Zensur für die folgenden Aussagen an!

Wenn Sie nicht am Mittagstisch teilnehmen gehen Sie weiter zu Frage 6.

Der Mittagstisch bekommt von mir folgende Noten: (jeweils ankreuzen)	1	2	3	4	5	6
Geschmack des Essens						
Auswahl des Angebotes						
Portionsgröße						
Sauberkeit des Speiseraumes						
Sauberkeit von Tellern und Bestecken						
Frische des Essens						
Wartezeiten						
Essensausgabe/Service						
Umgang mit Beschwerden						
Kassieren						
Preis des Essens						

5. Erwartungen an den Mittagstisch. Kreuzen Sie an!

			
Ich erwarte ein vollständiges Mittagessen			
Ich erwarte kleine Gerichte			
Ich werde ausreichend zum Angebot des Mittagstisches informiert			
Ich erwarte vegetarische Speisen			
Ich esse hier Speisen, die ich von zu Hause nicht kenne			
Ich finde es gut, dass Schüler für uns kochen			
Mir ist das gemeinsame Essen mit Schülern wichtig			
Mir ist das gemeinsame Essen mit Lehrern wichtig			

6. Wenn Sie nicht am Mittagstisch teilnehmen, kreuzen Sie die passenden Aussagen an!
 Essensteilnehmer gehen weiter zu Frage 7.

	stimmt	stimmt nicht
Ich werde ausreichend zum Angebot des Mittagstisches informiert		
Die Zeit um 11.15 Uhr passt mir nicht		
Die große Pause ist mir zu kurz		
Das Essen ist mir zu teuer		
Ich kaufe keine Speisen in der Schule		
Der Speiseraum gefällt mir		
Ich erwarte ein vollständiges Mittagessen		
Ich erwarte kleine Gerichte		
Ich erwarte vegetarische Speisen		

7. Haben Sie Anregungen oder Wünsche zum Mittagstisch?

Vielen Dank für Ihre Mitarbeit, wir werden Ihre Antworten auswerten und Ergebnisse bekannt geben!

Im Namen des Teams Irmela Bergt

Schulzentrum Neustadt, Bremen

Fragebogen für Schülerinnen und Schüler, die den Mittagstisch herstellen und anbieten

Wir möchten das Angebot und den Unterricht rund um den Mittagstisch erkunden und verbessern und brauchen dazu Ihre Mitarbeit. Es wäre gut, wenn Sie die Fragen möglichst sorgfältig beantworten.

Klasse: männlich weiblich Datum:

Wir stellen in unserer Klasse den Mittagstisch her:

1x wöchentlich 2-3 x wöchentlich gelegentlich.

Wir stellen unser Angebot für die Schüler- und Lehrerversorgung her:

in der Großküche in der Serviceküche in der Lehrküche

1. Wenn die Klasse den Mittagstisch herstellt und anbietet.....

Kreuzen Sie die jeweils zutreffende Antwort an!

ergänzende Aussage	trifft immer zu	trifft oft zu	trifft selten zu	trifft nie zu
komme ich gern zur Schule				
muss ich pünktlich sein				
wird von mir besonders gutes Arbeiten erwartet				
arbeite ich gut im Team zusammen				
habe ich mehr Stress als sonst im Unterricht				
fühle ich mich beim Service im Speisesaal sicher				
freue ich mich auf das gemeinsame Essen mit der Klasse				
geht die Zeit schnell vorbei				
haben wir eine gute Arbeitsatmosphäre				
komme ich mir wie in einem Betrieb vor				
achte ich auf Anweisungen des Lehrers				
sind wir im Theorieunterricht vorbereitet worden				

2. Was mir besonders **gut gefällt**, wenn wir den Mittagstisch anbieten:

3. Was mir **nicht gut gefällt**, wenn wir den Mittagstisch anbieten:

4. Was lernen Sie im Unterricht in der Großküche und im Speisesaal?

Kreuzen Sie die jeweils zutreffende Antwort an!

Ich lerne	trifft immer zu	trifft oft zu	trifft selten zu	trifft nie zu
mit Geräten der Küche umzugehen				
Hygienevorschriften zu beachten				
gesunde Ernährung				
ein Menü zu planen und herzustellen				
theoretisches Wissen in der Praxis anzuwenden				
mit Kunden umzugehen				
Zusammenarbeit im Team				
Umgang mit Ausbildern				
mich auf eine Berufstätigkeit vorzubereiten				
Umgang mit Lebensmitteln				
neue Rezepte				
selbstständig zu arbeiten				
Verantwortung zu übernehmen				
Arbeitskleidung zu tragen				
meine Arbeitszeit und Pausen richtig einzuteilen				
auch unter Zeitdruck zu arbeiten				

5. Kennen Sie **Berufe**, bei denen Sie die in der Großküche erlernten Fähigkeiten anwenden können? Nennen Sie Berufe!

6. Können Sie sich vorstellen in einem **Beruf in der Großküche** oder einem anderen hauswirtschaftlichen Bereich zu arbeiten?

ja

nein

weiß nicht

Vielen Dank für Ihre Mühe, die Sie sich beim Ausfüllen des Fragebogens gemacht haben!

Bremen, August 2006

Liebe Lehrkräfte in der Hauswirtschaft,

mit diesem Fragebogen möchte ich alle Lehrkräfte, die Praxis im Zusammenhang mit dem Mittagstischangebot in den letzten Jahren unterrichtet haben, ansprechen.

Im Rahmen unseres Schulbegleitforschungsprojektes wollen wir den Mittagstisch auch als Unterrichtsgegenstand betrachten. Dazu brauchen wir eure Erfahrungen und Sichtweisen. Wir werden die Auswertung der ausgefüllten Fragebögen bekannt geben.

Bei Bedarf – d.h. bei unterschiedlichen Antworten in verschiedenen Klassen - bitte mehrere Fragebögen ausfüllen. Es liegen leere Fragebögen in meinem Fach oder selbst kopieren!

Den oder die ausgefüllten Fragebogen bis zum **14. September 06** in mein Fach Nr. 83 legen.

Vielen Dank für die Mitarbeit und einen guten Schuljahresbeginn

Im Namen des Projektteams

Irmela Bergt

Mittagstischherstellung am Schulzentrum Neustadt Befragung der Lehrkräfte

Passende Antworten bitte jeweils ankreuzen!

Der Mittagstisch wurde in meinem Unterricht hergestellt und angeboten:

2000/01 2001/02 2002/03 2003/04 2004/05 2005/06

Wie oft wird/ wurde von Ihnen der Mittagstisch hergestellt?

weniger als einmal wöchentlich/ gelegentlich einmal in der Woche
 mehrmals in der Woche

Mit welchen Klassen wird/ wurde gearbeitet?

BBFS HaSo/ HaDi HW-Ausbildung Sonstige

Das Angebot wurde hergestellt

in der Großküche in der Serviceküche in der Lehrküche

1. Um eine gute Qualität des Mittagstisches zu erreichen sind/ waren mir wichtig:

	trifft eher zu			trifft eher nicht zu		
	1	2	3	4	5	6
Wünsche der Kunden						
Preiswertes Angebot						
Ausreichende Menge bereit zu halten						
Regelmäßigkeit des Angebotes						
Vielfältigkeit des Angebotes						
Frische der Lebensmittel						
Guter Geschmack						
Nährstoffhaltend zu kochen						

	1	2	3	4	5	6
Gesundheitswert der Speisen wie z. B.:						
- fettarm						
- ballaststoffreich						
- Vollkornprodukte						
- vitaminreich						
- ohne Zusatzstoffe						
Auswahl der Lebensmittel:						
- Bioprodukte						
- regionale Herkunft						
- saisonbedingte Auswahl						
- Müllvermeidung wie z.B. Mehrwegpackung						
- politische/ soziale Gesichtspunkte, z.B. transfair – Produkte,						

2. Der Speiseplan wird/wurde zusammengestellt durch:

	trifft eher zu			trifft eher nicht zu		
	1	2	3	4	5	6
Entscheidung der Schüler der Klasse						
Vorschlag der Lehrkraft						
Nachfrage der Kunden						
Lehrplan						
Prüfungsanforderungen						
Abstimmung mit Frau Lücht o.a. Kolleginnen der Großküche						
Abstimmung mit dem Theorielehrer						
Angebot der Lebensmittel im Vorrat						
Jahreszeit						

3. Folgende Schwerpunkte sind/ waren mir beim Unterricht in der Küche besonders wichtig:

	trifft eher zu			trifft eher nicht zu		
	1	2	3	4	5	6
Ernährungslehre/ Gesunde Ernährung						
Lebensmittel- und Haushaltstechnik						
Hygienemaßnahmen						
Kennen lernen traditioneller Speisen						
Kennen lernen neuer Speisen						
Durchführung von Aktionswochen/ Projekte						
Arbeitsplanung/ Organisation						
Teamarbeit						
Berufliche Orientierung bieten						
Arbeiten unter Stress						
Kulturelle Werte rund ums Essen						
Theorie und Praxisinhalte verbinden						
Umgang mit Kunden						
Betriebliche Abläufe vermitteln						

4. Als Lehrkraft sind/ waren für mich besondere Stresssituationen:

	trifft eher zu			trifft eher nicht zu		
	1	2	3	4	5	6
Planung des Mittagstisches						
Anwesenheit bzw. Fehlzeiten der Schüler						
Arbeitskleidung anziehen						
Hygieneregeln kontrollieren						
unübersichtlicher Raum in der GK/SK						
Schülerverhalten beim Zubereiten						
Schülerentscheidungen zu akzeptieren						
pünktliches Fertigstellen der Gerichte						
Service/ Essensausgabe						
Spülen, Aufräumen						
Reinigung der Küche						
Müllentsorgung						
Wäschever- und -entsorgung						
Ansprüche (eigene oder fremde) konnten nicht erfüllt werden						

5. Wie könnte die „Traummensa“ unserer Schule aussehen?

6. Für ein Qualitätshandbuch zum Mittagstisch müssen wir ein Leitbild haben. Welche Inhalte sollten bei der Erstellung des Leitbildes für den Mittagstisch beachtet werden?

Ergebnisse der Kundenbefragung zum Mittagstisch (Fragebogen 1) 5/2006 Anlage 4

V	Abfrage	Gesamt	Lehrer	Schüler
1	Teilnehmer	246	49	197
2	Geschlecht	193 w.	35 w.	158 w.
3	Bildungsgänge			12,7 % FOS, 20,8 % BGy 17,8 % FSSP 17,8 % Ki 12,2 % HaSi 8,6 % BBFS 10,2 % HW
4	Teilnahme	knapp 10 % nehmen häufig teil, 60 % nie	83 % nehmen teil, 16 % nie	bis 30 % nehmen teil, 71 % nie
5	Teilnahme bei Veränderung			
6	Cafeteria Speisen		kaufen weniger in C. als Sch. 21 % nie	85 % kaufen in C. 14 % nie
7	Cafeteria Getränke		40 % nie	22 % nie
9	Mittag zu Hause		essen weniger M. zu Hause, 56 % 1	71 % essen häufig zu Hause Mittag -1
10	Frühstück zu H.		87 % frühstücken zu Hause	29 % frühstücken zu Hause, über 40 % frühstücken nie
12	Essen mitbringen (Mehrfach- nennungen)		Brot: 21/ 43 % Obst: 25/ 51 % Süßigkeiten: 4/ 8 % Sonstiges: 4/ 8 % Nichts: 18/ 36 %	Brot: 128/ 65 % Obst: 88 / 45 % Süßigk.: 67/ 34 % Sonstiges 39/ 20 % Nichts: 34/ 17 %
13	Getränke mitbringen (Mehrfach- nennungen)		Säfte: 5 (10 %) Wasser: 20 (40 %) Cola/ Limo: 2 (4 %) Milch: 0 Sonstiges: 9 (18 %) Nichts: 20 (40 %)	Säfte: 79 (40 %) Wasser: 114 (58 %) Cola....: 39 (20 %) Milch: 18 (9 %) Sonstiges: 38 (19 %) Nichts: 22 (11 %)
	Teilnehmer			
14	Geschmack	homogenste Beurteilung	sind zufriedener als Sch., über 90 % werten bis 3, keine 6	85 % bewerten bis 3 höhere Standard- abweichung als L.
15	Auswahl	wird am schlechtesten beurteilt, aber immer noch positiv	sind zufriedener als Sch., 83 % werten bis 3, keine 6	nur 66 % werten bis 3
16	Portionsgröße	große Standardabweichung	zufriedener als Sch. 88 % bis 3	fast 30 % sind unzufrieden
17	Sauberkeit d. Raumes		keine Nennungen keine von 4-6,	breitere Streuung, Mehrheit zufrieden

V	Abfrage	Gesamt	Lehrer	Schüler
18	Sauberkeit Besteck etc.		keine von 4-6, Mehrheit für 1 (Besteck etwas schlechter)	Mehrheit zufrieden 60 % bis 2, 15 % halten es nicht so sauber
19	Frische	wird am besten beurteilt	alle Nennungen bis 3, 43 % mit 1	große Zustimmung 92 % bis 3
20	Wartezeiten	mittlere Beurteilung	breite Streuung, 12 % 5, keine 6, insgesamt geduldiger als Sch.	79 % bis 3
21	Essensausgabe		90 % bis 3, keine 6	79 % bis 3
22	Beschwerden		die meisten Nennungen bei 2 7 % bei 5 und 6	meistens 2 und 3, 8 % bei 5 und 6
23	Kassieren	schlechter, jedoch noch im positiven Bereich	vorwiegend 2-3	breite Streuung, 2-4 unzufriedener als Lehrer
24	Preis		für Mehrheit bei 2-3 aber auch 5 und 6	mit Preis zufriedener als L., 31 % bei 1, 87 % bis 3
25	vollständiges Essen		erwarten weniger ein vollständiges Essen als Sch.- 50 %	erwarten vorwiegend vollständiges Essen 80 %
26	kleine Gerichte		70 % erwarten kleine Portionen	nicht so gefragt- knapp 30 %
27	Information zum Mittagstisch	heterogene Beurteilung, schlechtestes Ergebnis	fühlen sich schlechter informiert als Sch.	ca. 1/3 fühlt sich gut, 40 % schlecht informiert
28	vegetarische Speisen		die Hälfte erwartet veget. Speisen, 13 % nicht	40 % erwarten veget. Speisen, 30 % nicht
30	Schüler kochen	insgesamt homogene Beurteilung, positivstes Ergebnis	95% Zustimmung, keine Ablehnung	74 % Zustimmung, geringe Ablehnung
31	gemeinsam mit Schülern essen		Zustimmung 40 % Ablehnung 21 %	Zustimmung 30 % Ablehnung 21 %
32	gemeinsam mit Lehrern essen	wird nicht als so wichtig angesehen	hohe Zustimmung- 60 %, aber auch 10 % nicht so wichtig	nur 13 % Zustimmung, 47 % nicht so wichtig
	Nichtteilnehmer			
33	Informationen zum Mittagstisch		65 % werden nicht ausreichend informiert	73 % werden nicht ausreichend informiert
34	Uhrzeit		68 % sind gegen die Zeit	Hälfte für und gegen

V	Abfrage	Gesamt	Lehrer	Schüler
35	Pausenzeit		die Pause ist mehr als der Hälfte - 58 % zu kurz	Hälfte für und gegen
36	Preis		30 % zu teuer	23 % zu teuer
37	Speisen in Schule		keiner grundsätzlich dagegen	¼ kauft grundsätzlich nicht
38	Speiseraum		83 % gefällt der Speiseraum	53 % gefällt der Speiseraum
39	vollständiges Mittagessen	höchste Zustimmung	37 % erwarten dies	66 % erwarten dies
40	kleine Speisen		72 % erwarten diese	53 % erwarten diese
41	vegetarische Speisen		62 % erwarten diese	43 % erwarten diese
42	Anregungen		44 % gaben Anregung siehe Anlagen	53 % gaben Anregung siehe Anlagen



Anregungen, Wünsche und Aussagen der Schülerinnen und Schüler zum Mittagstisch

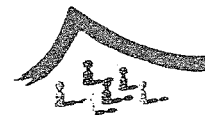
Auswertung der Befragung 4/06

Zum Speisenangebot

- Mineralwasser/ Getränkeauswahl/ Milchmixgetränke
- verschiedene Salate
- ausländische Küche: italienisch/türkisch/ chinesisches etc.
- vegetarische Speisen
- mehr Dessertauswahl
- vielseitig
- auch mal was „Ungesundes“
- deutsche Gerichte
- nicht zu deftig
- weniger Fett
- mehr würzen
- Gerichte mit Mehrfachnennung: Döner, Pommes, Türkische Pizza, Nudelgerichte, Burger, Bratwurst, Hähnchen, Quarkspeisen
- nicht so viel Aufläufe, schmecken oft zu matschig
- Speisen sollten lecker und nicht teuer sein
- Dank an die Hersteller

Zur Speisenpräsentation

- Schüler sind nicht informiert
- Speiseplan in allen Gebäuden aushängen
- Essenszeit zu früh, längere Pause
- Speiseraum angenehmer gestalten: Bilder, Musik, Farben
- bei mehr Gästen das Raumangebot vergrößern
- Inhaltsstoffe der Speisen und Fleischarten bekannt geben
- Preise übersichtlicher anbringen
- Portionen zu klein, ungleich
- Servicepersonal auf Hygiene achten: Kittel außerhalb ausziehen
- Verhalten des Servicepersonals, nicht Besucher beobachten



Anregungen, Wünsche und Aussagen der Lehrerinnen und Lehrer zum Mittagstisch

Auswertung der Befragung 4/06

Zum Speisenangebot

- Mineralwasser/ Leitungswasser/ Getränke
- mehr Salate mit Fleisch/ Fisch/ Gemüse
- Rezepturen weniger fett, gesunde Kost
- kleine Snacks
- Komponenten anbieten
- ausländische Küche
- mutiger würzen
- mehr vegetarische Gerichte
- lecker
- Dank an die Hersteller

Zur Speisenpräsentation

- tägliches Angebot
- durch besseren Aushang zum Angebot informieren
- Information zu den Gerichten geben
- Essenszeit später und länger – evtl. Vorbestellung für spätere Pausen
- Essensmarken ausgeben
- Speiseraum eng und unruhig
- Atmosphäre angenehm

Freie Antworten im Fragebogen 2 der Schüler und Schülerinnen, die den Mittagstisch herstellen.

2. Was mir besonders gut gefällt, wenn wir den Mittagstisch anbieten:	
Übrige	HW - Azubis
• es gibt leckeres Essen für uns, ohne Bezahlung IIII	• Essen ohne Bezahlung
•	• wenig Theorie, lockerer kein normaler Unterricht IIII
• selber würzen und entscheiden	• selbstständig arbeiten I
• das Kochen	• Kochen, Kreatives Kochen Dekorieren II
• Essen sieht gut aus und schmeckt	• gutes und leckeres Essen I
• alle arbeiten mit II	• gemeinsames Arbeiten, keiner alleine Teamarbeit IIIII
• Zusammenarbeit mit dem Lehrer II	• Essen vorbereiten
• Atmosphäre IIIII	• Speisesaal herrichten
• nette Leute,	• nette Leute, zufriedene Kunden
• zufriedene Gäste IIII	• für andere Kochen
• Kundenkontakt	• Kundenumgang II
• viele Kunden	• viele Kunden
• unterschiedliche Gerichte II	• Essensausgabe
• Verkauf III	• Desserts herstellen II
	• Dessert ausgeben
• günstiges Angebot	• Kasse machen
• Abwechslung	• Gestaltung des Essraumes
• macht Spaß	• Geschirr abwaschen
•	• positiver Stress
3. Was mir nicht gut gefällt, wenn wir den Mittagstisch anbieten:	
• zu wenig Schüler	• Arbeit wird nicht selbst gesehen, alle schlafen eher, mangelnde Teamarbeit IIII
	• Lehrer macht zu viel selbst
• wenn das Essen nicht schmeckt oder nicht gut gelungen ist II	• mehr durcheinander reden
•	• Stress vor dem Servieren I
• Kasse machen immer die gleichen	• Kassieren
• unhöfliche Leute, Schüler und Lehrer III	• wenn alle gleichzeitig bezahlen wollen
• Abwasch III	• Abwasch III
• Küche ist kalt II	• viel Abfall (Essen?)
• Reinigungsarbeiten I	• sauber machen IIII
• immer Müll wegbringen	• Abflussreinigung
• viel Arbeit	• Unterricht dauert lange, viel Stress
• alles gefällt II	• Theorie danach

5. Nennung von Berufen

übrige	Azubis
Koch Restaurantfachfrau/-mann im Bistro Bäcker Diätassistentin in der Kantine in Altenheimen, Kindergarten Barkeeper Verkäufer Küchenservice Küchenhilfe Reinigungskraft Hausfrau zu Hause anwenden	Bäcker, Koch Hauswirtschafterin Hauswirtschaftsleiterin Restaurant, Serviererin Hotelfachfrau Reinigungskraft (Spülküche) Hauswirtschaftshelferin Helferin (Küche) Erzieherin Pflegerin
insgesamt weniger häufig Nennungen, Berufsbezeichnungen häufig allgemein nach Tätigkeit oder Ort	alle geben Berufe an, meist in korrekter Bezeichnung

Antworten zu Frage 5 „Traummensa“:

zum Essensangebot	zur Essensorganisation
<p>Menüabende mit Programm Restaurantaktionswochen Projekte bzw. feste Einrichtung in der Aula mit Service, Getränkebar Einbeziehung von Nachbarn viel Frischkost, Rohkost- und Salatteller Einzelkomponenten zum Auswählen Getränkeangebot</p>	<p>Gerichte zum Mitnehmen (Mitnahmegeschirr bereithalten) Essenszeit verlängern – 45 Minuten tägliche Öffnungszeiten, 11.00 -12.30 Uhr Ausfallzeiten personell abdecken verlängerte Öffnungszeiten durch Zusammenarbeit beider Großküchen Kunden bedienen sich selber, keine Essensverteilung durch Schüler mehr Platz, auch für Dekoration mit Blumen Außenbereich gestalten/ Wintergarten</p>

Antworten zu Frage 6 „Leitbild“:

kundenbezogen	herstellerbezogen (Ausbildung)
<p>Bio Regional vollwertig ernährungsphysiologisch optimale Versorgung kein Auszugsmehl kalorienarm – bzw. nicht dick machend preisgünstig Speisen auch als Tellergericht in der Küche anrichten bedarfsgerecht</p>	<p>Schüler übernehmen Verantwortung berufliche Handlungskompetenz fördern Spaß an der Arbeit mit Menschen wecken</p>

Ergebnisse der Befragung von Schülern, die den Mittagstisch herstellen (Fragebogen 2)

V	Thema	Ergebnisse
		61 Fragebogen konnten ausgewertet werden
33	Bildungsgang	BBFS: 9, HW Azubis: 25, HaDi: 14, HaSo:13
1	Geschlecht	14 männlich, 47 weiblich
2	Häufigkeit d. Herstellung	die meisten nur gelegentlich, nur 1 Gruppe regelmäßig (2)
3	Ort der Herstellung	alle stellen in der Großküche her
4	gerne kommen	Unterricht spornt zum Schulbesuch an, 86 % Zuspruch
5	pünktlich sein	86% wissen, dass sie pünktlich sein müssen, Besonderheit der Situation wird erkannt
6	gutes arbeiten	Schüler wissen um die Erwartung, nur 3 und 4
7	Teamarbeit	Bedeutung der Teamarbeit wird gesehen, 59 % arbeiten immer gut im Team
8	mehr Stress	keine bes. Stresssituation, Stress eher selten
9	Sicherheit beim Service	starke Unsicherheiten selten
10	gemeinsame Essen	das Essen mit der Klasse wird als sehr positiv gesehen, 88 % Zustimmung bei 3 und 4
11	Zeit geht schnell vorbei	Zeit vergeht für viele schnell (67 %)
12	gute Atmosphäre	keine 1 er Meldung, insgesamt positive Einschätzung, 84 % bei 3 und 4
13	wie im Betrieb	Betriebsnähe wird von weniger als der Hälfte nachempfunden (47 %)
14	Anweisung des Lehrers	keine 1 er Meldung, Anweisungen sehr wichtig, 98 % achten darauf
15	Vorb. Theorieunterricht	mehr als die Hälfte sieht eine Verbindung zum Theorieunterricht (65 % bei 3 und 4)
16	mit Geräten umgehen	wird als Lerninhalt anerkannt, keine 1
17	Hygienevorschriften	besonders stark anerkannt, 70 % 4
18	gesunde Ernährung	wird weniger als Lerninhalt wahrgenommen, 46 % bei 4
19	Menü	Anteile wie bei 18
20	Theorie anwenden	Übertragbarkeit vorhanden, keine 1!
21	mit Kunden umgehen	der Kundenumgang wird als Lernzuwachs wahrgenommen
22	Teamarbeit	wird als sehr wichtig eingeschätzt
23	Umgang mit Ausbildern	wird als weniger wichtig und häufig eingeschätzt
24	Vorbereitung Beruf	Praxis wird als Vorbereitung auf den Beruf von allen eingeschätzt, keine 1
25	Umgang m. Lebensmitteln	keine Ablehnung durch Nennung von 1 und 2
26	neue Rezepte	für über 90 % Lerninhalt
27	selbstständig	selbständiges Arbeiten wird als besonders häufiger Lernzuwachs gesehen: 69 % nennen 4, keine 1
28	Verantwortung	Werte fast so hoch wie bei 27
29	Arbeitskleidung	keine Diskussion, selbstverständlich
30	Arbeitszeit einteilen	die meisten Sch. nennen dies als Lernzuwachs bei 4
31	Zeitdruck	etwas weniger als bei 30
32	Berufswahl	72 % können sich Arbeiten in der GK/ in der HW vorstellen

Schulzentrum des Sekundarbereichs II Neustadt	Handbuch Hauswirtschaft	Geltungsbereich 5 Speiseraum
5.5 Verfahrensweisungen		
5.5.8 Datenerfassung zum Mittagstisch		

Datum:	Wochentag:	Klasse:	Lehrkraft:
--------	------------	---------	------------

Das Speisenangebot und die Anzahl der entsprechenden Essen in die Liste eintragen!

Speisenangebot/ Gerichte	Lehrer	Schüler	Essens- marken	Eigenver- brauch	Außerhaus- Verkauf	Gäste	Kredit	Sonstiges
Hauptspeise								
Vegetarische Speise								
Sonstige Beilage								
Salat								
Dessert								
Kuchen								
Kaltgetränk								
Kaffee								
Tee								
Sonstiges								

Verantwortlicher: Seekamp- Ganske	Datum:	Änderungsstand:	Seite 1 von 1
-----------------------------------	--------	-----------------	---------------

Teilnehmer beim Mittagstisch März 06 – Juli 07

Zeitraum	Anzahl der Kochtage	Schüler Vollkost	Lehrer Vollkost	Schüler vegetarisch	Lehrer vegetarisch	Schüler gesamt	Schülerzahl/ Tag	Lehrer gesamt	Lehrerzahl/ Tag
März 06 – Sommer 06	17	301	263	128	58	429	25	321	18
Sept. 06 – Weihnachten	22	286	366	120	71	406	18	437	19
Jan. 07 – Sommer 07	46	631	662	210	122	841	18	784	17

Teilnehmer bei den Aktionstagen zum Mittagstisch vom 6.03. – 8.03.2007

Datum	Schüler, Hauptgericht	Lehrer, Hauptgericht
6.03.07	42	38
7.03.07	33	16
8.03.07	81	28

Anlage 4:

Ziele Mittagstisch

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot

Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Schulzentrum Neustadt

Leitfragen	Leitziele
<p>1. Nach welchen Qualitätskriterien soll das Verpflegungsangebot zusammengestellt werden?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - es gibt jeden Tag Frischkost, - ein abwechslungsreiches Angebot - ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Angebot - wir berücksichtigen kulturelle Essensgebote - unser Angebot enthält regelmäßig Biokomponenten - es werden regionale Produkte verwendet - es gibt täglich mindestens ein vegetarische Gericht, - täglich ein Dessert
<p>2. Wie kann die Herstellung des Mittagstisches professionalisiert werden?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - der Einkauf orientiert sich am Budget und berücksichtigt saisonale Angebote - die Lagerhaltung orientiert sich an betriebswirtschaftlichen Grundsätzen - für die Zubereitung gilt die Umsetzung von HACCP - die Arbeitsabläufe werden optimiert
<p>3. Wie kann der Mittagstisch attraktiv für Schüler und Lehrer gestaltet werden?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - er soll kontinuierlich stattfinden - die Gestaltung des Essraumes soll personen- und anlassbezogen sein
<p>4. Wie kann der Mittagstisch im Schulzentrum bekannt gemacht werden?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - der Mittagstisch hat ein Leitbild - ein routiniertes Marketing besteht
<p>5. Wie wirkt sich das Handbuch auf die Qualität des Mittagstisches aus?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - das Speisenangebot ist hygienisch unbedenklich - war Voraussetzung für die Biozertifizierung der Versorgungseinrichtungen Mensa und Cafeteria
<p>6. Wie wirkt sich das Handbuch auf den Unterricht aus?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Erleichterung bei projektbezogenem Unterricht - Förderung von berufsbezogenen Kompetenzen
<p>Uns ist wichtig dass...</p>	<ul style="list-style-type: none"> - die Esskultur gefördert wird - Schüler gesunde Ernährung positiv wahrnehmen - das gemeinsame Essen als Kommunikations- und Erholungszeit erlebt wird

Anlage 5:

Projektportfolio Grenzstraße

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot

Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Schulzentrum Neustadt

Projektportfolio:

Projektteam:

SZ Grenzstr.
 Abdurrahman Boydag
 Jacek Sobolewski
 Philipp Steffen
 Roman Wiens

SZ Neustadt:

Irmela Bergt
 Hildegard Langen

Begleitlehrer:

Herr Koball
 Herr Kück

Datum Uhrzeit	Ort	Teilnehmer	Arbeitsschwer- punkte	Auftrag	Hinweis
Die. 12.12.2006 15.00 – 17.30 Uhr	SZ Neustadt	Projektteam: Grenzstr., Fr. Haurenherm Fr. Naninnga Fr. Langen	Vorstellung des Projekt des SZ	Neuer Termin: 18.12.2006, 10.00Uhr -Verein- barung -Räumlich- keiten -Projektthema	Brainstorming Vereinbarung
18.12.2006 10.30- 12.00 Uhr	SZ Neustadt	Team: Grenzstr., Fr. Bergt Fr. Langen	Projektschwerpunkt sollte ein Marketin- Konzept sein. Räumlichkeiten u. Unterlagen gesichtet	Am 15.01.07 erste Vorstellung des Konzeptes und der Planung	Vereinbarung muss noch überarbeitet werden. Nächstes Treffen: 15.01.07, 14.15 Uhr
15.01.2007 14.15 - 15.30 Uhr	SZ Neustadt	Team : Grenzstr., Fr. Bergt Fr. Langen	Projektvereinbarung durchgesprochen und unterschrieben. Fragebogen zur Sichtung erhalten. Das Marketing soll nach der Auswertung aufgebaut werden.	29.01.07 Start der Fragebögen	Nächste Treffen: 29.01.07 / 10.00 Uhr
15.01.2007 14.00-14.45 Uhr	SZ Neustadt	Team: Grenzstr. Fr. Bergt Fr. Langen	Vorstellung der weiteren Schritte	Das Team erarbeitet bis zum nächsten Treffen Fragebogen.	Nächste Treffen: 29.1.07 10.00 Uhr

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot

Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Schulzentrum Neustadt

Datum Uhrzeit	Ort	Teilnehmer	Arbeitsschwer- punkt	Auftrag	Hinweis
19.02.2007 11.00 – 13.30 Uhr	SZ Neustadt	Projektteam: Grenzstr. Schwerpunkt: Mensa + Fr.Langen	Das Projektteam brauchte Informationen der gesetzl. Bestimmung für die Eröffnung einer Schulmensa.		
01.03.2007 13.15 – 14.00 Uhr	SZ Neustadt	Team: Grenzstr., Fr. Bergt Fr. Langen	Letzte Absprachen zu den Aktionstagen	Es soll ein Flyer erteilt werden und ein Info Brief	Nächste Treffen: 05.03.2007
05.03.2007 14.00-15.30 Uhr	SZ Neustadt	Team: Grenzstr.. Fr. Bergt Fr. Langen			
Die.,Mittw.,Don. 06.03. bis 08.03. 2007	SZ Neustadt	Hr. Klein Fr. Seekamp- Ganske (Fr.Bergt, Fr. Langen)	Aktionstage zum Mittagstisch	Den Mittagstisch durch Werbung bekannt machen	Siehe Unterlagen Ordner Port- Folio Projektportfolio
12.03.2007 15.00 Uhr					Schüler nicht gekommen
14.03.2007 11.45 –12.30 Uhr	SZ Neustadt	Roman W. + Fr. Langen	Kostenkalkulation von Einrichtung, Betriebs- u.Personalkosten		
Datum Uhrzeit	Ort	Teilnehmer	Arbeitsschwer- punkt	Auftrag	Hinweis
22.03.2007 18.00 – 21.00 Uhr	SZ Grenzstr.	Projektteam: Grenzstr., Fr. Haurenherm Fr. Langen	Präsentation der Projektaufgabe		Siehe Einladung Ordner: Port- Folio Projektportfolio

Anlage 6:

Ergebnisse Projekt Grenzstraße

Speisenplan der Schulmensa im Gebäude A



Öko-Kontrollstelle:

D-HB-001-15805-B

Wir verarbeiten folgende Lebensmittel ausschließlich in Bio-Qualität:
Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Mehl, Eier, Hackfleisch (immer nur vom Rind!)

Mittagstisch vom 1.9.08 bis 5.9.08

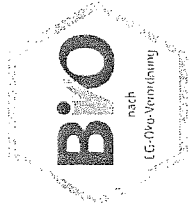
Montag	Hauptgericht: Kein Mittagstisch vegetarisches Gericht: Beilagen:	
Dienstag	Hauptgericht: Kein Mittagstisch vegetarisches Gericht: Beilagen:	
Mittwoch	Hauptgericht: Hackbraten vegetarisches Gericht: Blumenkohlbeignets Beilagen: Kohlrabigemüse	Salatteller Dessert
Donnerstag	Hauptgericht: Nudelauflauf mit Hackfleisch vegetarisches Gericht: Bunter Gemüseauflauf Beilagen:	Salatteller Dessert
Freitag	Hauptgericht: Gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark vegetarisches Gericht: Frische Salate Beilagen:	Salatteller Dessert

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind möglich!

Cafeteria

Die Cafete Delmeria ist zwischen den Gebäuden A und B eingerichtet. Sie ist täglich von 7.30 - 14.00 Uhr geöffnet.

- Wohlschmeckendes und Gesundes für zwischendurch
- Treffpunkt für Klönschnack und Kartenspiel
- Frisch hergestellt und angeboten von Schülerinnen und Schülern der BBFS.



Wir bieten an:

- Belegte Brötchen
- Kuchen
- Gemüsesticks, auch mit Dipp
- Obstwürfel
- Quarkspeise mit Früchten
- Müsliriegel selbst hergestellt
- Joghurt
- diverse Getränke

Auswahl der Bio-Zutaten siehe Aushang!

Coffeeshop

Der Coffeeshop in der Cafeteria wird von den Auszubildenden der Hauswirtschaft betrieben.

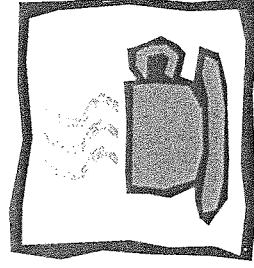
Täglich geöffnet von 7.30 bis 14.00 Uhr.

Kommen und genießen!

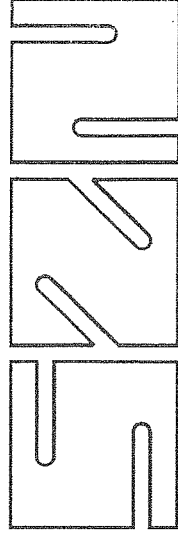
Wir bieten an:

- Verschiedene Kaffeespezialitäten
- Milchgetränke
- Frische Fruchtgetränke

Alles frisch auf Bestellung!



Essen und Trinken



am Schulzentrum des
Sekundarbereichs II Neustadt

Delmestr. 141 b

28199 Bremen

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen!“

Ohne Voranmeldung täglich am gedeckten Tisch mit Freunden oder Kollegen sitzen.

Die Schulmensa befindet sich in Erdgeschoss von Gebäude A hinter der großen Halle. Sie ist täglich in der großen Pause von 11.15 - 11.45 Uhr geöffnet.

Wir bieten an:

- Täglich ein warmes Gericht, Salat, Nachspeise u. a. Zugaben.
- Abwechslungsreiche deutsche und internationale Küche.
- Immer auch vegetarische Gerichte
- Täglich frische Herstellung durch Auszubildende, Schülerinnen und Schüler verschiedener Klassen und Fachausbildern.

Der Speiseplan für die Woche hängt am Eingang von Gebäude A und in den Gebäuden B und C.

Preise: Schüler u. Azubis/ Lehrer

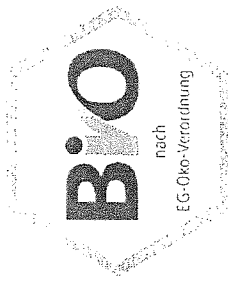
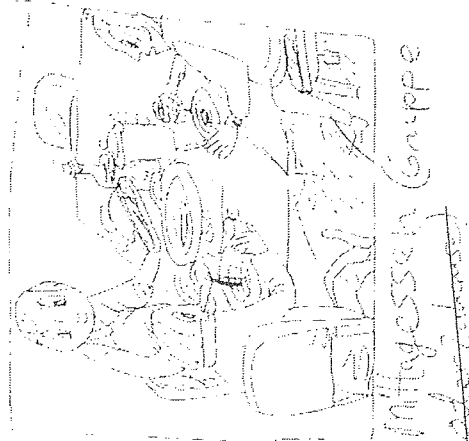
Hauptgericht	1,50 €	2,50 €
Vollkost		
Hauptgericht	1,30 €	2,30 €
vegetarisch	0,80 €	1,00 €
Salatteller		
Dessert	0,80 €	1,00 €

Preise unverbindlich - Aushang beachten!

11.15 Uhr



~~11:30 Uhr~~
mitbr.



Öko-Kontrollstellenummer: D-HB-001-15805-B

Wir verwenden folgende Lebensmittel ausschließlich in Bio-Qualität: Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Mehl, Eier, Rinderhackfleisch

Fragebogen zum Mittagstisch der Schule

Liebe Schülerinnen und Schüler,

leider genießt der Mittagstisch seit Anfang des Schuljahres weniger Zustimmung als es in den vergangenen Jahren war. Da der Mittagstisch eine wichtige Institution des SZ Neustadt ist, ist die Schulleitung natürlich daran interessiert, diesen möglichst attraktiv zu gestalten.

Zu diesem Zweck wurden wir, Schüler des Beruflichen Gymnasiums für Wirtschaft am SZ Grenzstraße, im Rahmen eines Projekts damit beauftragt, die Gründe der momentanen Situation zu klären und die Situation zu verbessern.

Wir hoffen mit eurer Hilfe unsere Aufgabe zur Zufriedenheit aller Beteiligten erfüllen zu können und bald einen beliebteren Mittagstisch zu sehen. Als erster Schritt dazu dient dieser Fragebogen.

Wir bitten euch nun somit, die folgenden Fragen möglichst sorgfältig zu beantworten:

Geschlecht: weiblich männlich

FOS BGY FSSP Ki HaDi/ HaSo BBFS HW

Jahrgang: _____

1. Wissen Sie, dass es an dem SZ Neustadt einen Mittagstisch gibt?

Ja Nein

2. Haben Sie den Mittagstisch schon einmal in Anspruch genommen?

Nein 2.1 Wenn nein, warum nicht?

Pause ist zu kurz Schmeckt nicht

Weil Schüler kochen Schlechte Atmosphäre

Sonstiges: _____

Ja 2.2 Wenn ja, haben Sie Verbesserungsvorschläge?

größere Auswahl größere Portionen

längere Pause bessere Angebotsinformation

Sonstiges: _____

Ergebnisse der Aktionstage zum Mittagstisch am Schulzentrum Neustadt

6.3.07

Teilnehmer am Mittagstisch	Anzahl	Euro	Teilnehmer am Preisausschreiben
Schüler	42	42	19
Lehrer	38	72	
Nachtisch	27	13,50	
Getränke	20	4	
Summe		131,50	

7.3.07

Teilnehmer am Mittagstisch	Anzahl	Euro	Teilnehmer am Preisausschreiben
Schüler	33	33	18
Lehrer	16	32	
Nachtisch	23	12,50	
Getränke	12	2,40	
Summe		79,90	

8.3.07

Teilnehmer am Mittagstisch	Anzahl	Euro	Teilnehmer am Preisausschreiben
Schüler	81	81	19
Lehrer	28	56	
Nachtisch	28	14	
Getränke	19	3,80	
Summe		154,80	

Der Speiseraum soll in Zukunft „Schulmensa“ heißen!

3. Wo besorgen Sie sich Nahrung während der Schulzeit?

- Mittagstisch Cafeteria von zu Hause mitbringen
 Läden in der Umgebung...und zwar _____

4. Welche Gerichte würden Sie gerne beim Mittagstisch essen?

- Vegetarisch International(z.B. Türkisch, Italienisch usw.)
 Fast Food Sonstiges: _____

5. Wie viel Geld würden Sie für ein Mittagessen maximal zahlen? (1 Kreuz)

- 1,50€ 2,00€ 2,50€ 3,50€ Über 3,50€

6. Wie oft würden sie gerne am Mittagstisch teilnehmen? (1 Kreuz)

- Täglich 2-3mal wöchentlich 1mal wöchentlich

7. Ist es für Sie wichtig, dass beim Mittagstisch nur Lebensmittel mit Biosiegel verwendet werden?(1 Kreuz)

- Ja Nein unentschieden

Anlage 7:

Fortbildungsportfolio



Fortbildungen zum Projekt

Datum Zeit Ort	Teilnehmer	Titel der Veranstaltung, Anbieter	Inhalte	Reflektion der Veranstaltung	direkte Auswirkungen auf das Projekt	langfristige Auswirkung auf das Projei
27. 6. 2006 9.30 – 17.00 Bonn	H. Langen R. Seekamp- Ganske L. Klein S. Lücht I. Bergt	Schulverpflegung: ein neues Arbeitsfeld für die Hauswirtschaft Berufsverband Hauswirtschaft, DGE	Ernährungsphys. Grundlagen, Angebotsformen zum Mittagstisch EU- Hygieneverordnung, Infektionsschutzgesetz, Konzeptentwicklung	Im Team ist bereits große Fachlichkeit vorhanden. Die Umsetzung von Ansprüchen und die Anwendung der Kenntnisse braucht gute Organisation und Kreativität im Schulalltag	Aufgabenverteilung in der Gruppe, Standortbestimmung, Entwicklung von Perspektiven und Zielen für den Mittagstisch. Kennen lernen der Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen (DGE/ ÖGS)	Entwicklung de Leitziele für de Mittagstisch, Zusammenfas: im Handbuch
20. 9. 06 10.00– 18.00 Uni – Mensa Oldenburg	S. Lücht I. Bergt	Nachhaltige Verpflegungsstrategien im Einkauf ÖGS, CMA, Studentenwerk Oldenburg	Einkauf nach ökologischen Gesichtspunkten am Beispiel der Uni- Mensa, Besichtigung von 3 Zulieferer Betrieben	Angebot von Bioware kann die Attraktivität und die Qualität des Mittagstisches steigern	Aufnahme von Kontakten zu Händlern mit Bioware. Es besteht jedoch noch keine Einigkeit im Team über die Priorität. Liefer- probleme erschweren noch den Umstieg.	Fortbildung de Teams und weiteren Kolleginnen zu Biozertifizierun



Datum Zeit Ort	Teilnehmer	Titel der Veranstaltung, Anbieter	Inhalte	Reflektion der Veranstaltung	direkte Auswirkungen auf das Projekt	langfristige Auswirkung auf das Proj.
21. 11. 06 15.00 – 18.00 LIS Bremen	alle Teammitglieder	Implementation und Transfer im Rahmen von Schulbegleitforschung LIS/ SBF	Möglichkeiten der Implementierung, Voraussetzungen und Wege für Transfer der SBF-Projekte	Einbindung des Projektes in den Rahmen der SBF, Aktivierung und Anregung durch übergreifende Zusammenarbeit.	Entwicklung von Vorstellungen zum Transfer und zur Präsentation in der Schule	
13. 12. 06 11.00 - 15.00 SZ Dreberstr. Bremen	Fr. Langen, Fr. Bergt, H. Klein	Grundlegende Aspekte der Schulverpflegung DGE/ SfB	Vorstellung der DGE- Kampagne: Schule+ Esse =Note 1 Verpflegungskonzepte, hygienische Aspekte	keine neuen Informationen, Kennen lernen von Ansprechpartnern in Bremen, Vorstellung des eigenen Projektes	Transferrmöglichkeiten in andere Schulen werden angedacht, Hygieneberatung	
28. 02. 07 15.00 – 18.00 SZ-Neustadt	Projektteam und 6 weitere Kolleginnen	Bio im SZ-Neustadt ÖGS Frankfurt	Information und Beratung zur Einführung von Bioprodukten und zur Durchführung einer Biozertifizierung	Kollegen waren überzeugt von der Qualitätssteigerung durch Einführung von einigen Lebensmitteln in Bio-Qualität	Möglichkeit der Biozertifizierung für einige Produkte wird allen hauswirtschaftl. Meistern vorgestellt und diskutiert.	



Datum Zeit Ort	Teilnehmer	Titel der Veranstaltung, Anbieter	Inhalte	Reflektion der Veranstaltung	direkte Auswirkungen auf das Projekt	langfristig Auswirkung auf das Projei
04. 09. 07 15.00- 18.00 SZ- Neustadt	Lehrkräfte des SZ Neustadt die in der Praxis Unterrichten 12TN	EDV gestützte Bestellungen für den Unterrichtsbedarf von Zuhause	Einweisung der Kollegen und Kolleginnen in den Warenkorb für Mail Bestellungen und ihre Umsetzung.	Von vielen Kolleginnen kam der Wunsch das es eine Arbeitserleichterung wäre, wenn die Bestellungen für den Unterricht von zu Hause aus ver- senet werden können. Dieses wurde durch die Fortbildung möglich gemacht.	Arbeitserleichterung weil der Arbeitsplatz nicht mehr Schulgebunden ist. Ein weiteres Qualitätsmerkmal für unser EDV gestütztes Bestellwesen und der Qualitätsentwicklung in den Versorgungsbereichen.	
18. 10. 07 11.00- 18.00 ev. Bildungszentrum Bad Bederkesa Bio Bauernhof	Interessierte Kollegen und Kolleginnen des SZ Neustadt 24 TN	Einsatz von Bioprodukten am SZ Neustadt	Informationen über Umsetzung im betrieblichen Alltag von Bio Produkten: Zertifizierung, Einkauf, Speiseplanung, wie nimmt der Kunde es an und das mitarbeitende Personal es an.	Am Beispiel von Betrieben den Kolleginnen aufzeigen das es ein sinnvoller Weg ist seine Versorgung durch Bio zu verändern. Aufzeigen.	Neue Wege zu gehen braucht immer Zeit. Um den Weg für die Biozertifizierung zu festigen war uns im Projekt dieser gemeinsame Tag sehr wichtig und wurde von dem Kollegium gut angenommen.	



Datum Zeit Ort	Teilnehmer	Titel der Veranstaltung, Anbieter	Inhalte	Reflektion der Veranstaltung	direkte Auswirkungen auf das Projekt	langfristig Auswirkung auf das Proje
24. 08. 2008 10.00- 17.00 Wabezentrum Osnabrück	Fr. Haurenherm Team: SBF	Management nachhaltiger Schulverpflegung	Schulverpflegung aus bundespolitischer Sicht. Vernetzungsstelle Schulverpflegung. DGE Qualitätsstandards. Situation der Mittagsverpflegung an nieders. Schulen.	Wir erhoffen uns viele neue Erkenntnisse für Umsetzung und Gestaltung des Mittagstisches. Viele Neue Kontakte durch die Veranstaltung.	Um die Nachhaltigkeit des Projektes zu sichern sollten sich Mitarbeiter immer über den aktuellen Stand informieren und Fortbilden.	

Anlage 8:

Warenkorb

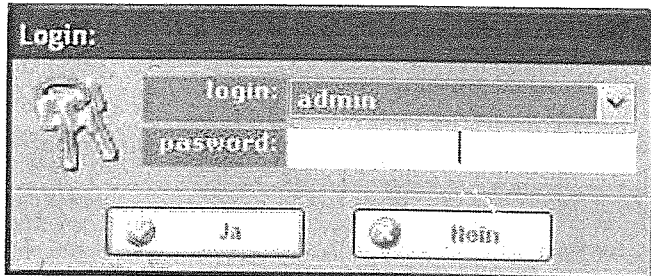
1. Warenkorb SZ Neustadt öffnen.

Zuerst erscheint ein Anmeldedialogfeld, in dem Sie sich anmelden müssen. Für jeden Benutzer/Benutzertyp ist/soll vom Administrator ein eigenes Passwort eingelegt/ eingelegt werden. Vom Hersteller sind folgende Passwörter bereitgestellt:

Für Administrator (admin) – 1

Gast (guest) – 3

Benutzer (polniy) – 2



Nachdem Sie das richtige Passwort eingetippt haben, klicken Sie bitte „Ja“ und geht's los.



Alle anfallenden Aufgaben sind auf vier Ebene gegliedert:

- Stammdaten, die man nur einmal eingibt und selten ergänzt, ändert oder löscht.
- Bearbeitungstabellen, wo man Geschäftsvorfälle erfasst und bearbeitet (Bestellungen bis Abschreibungen).
- Admin, d.h. Aufgaben, die ausschließlich dem Administratoren unterliegen, z.B. Erstellung einer Archivkopie der Datenbank (Backup) oder Bereinigung (Löschen) aller bis zum bestimmten Datum eingegebenen (erfassten) Geschäftsvorfällen.
- Berichte, d.h. Rechenschafts über die bereits erfassten und/oder gebuchten Geschäftsvorfälle.

Anlage 9:

Wege zur Biozertifizierung



Weg zur Biozertifizierung

1. **Das Team der SBF zeigt Interesse an der Einführung von Bioprodukten.**
Informationen werden eingeholt bei:
 - Betrieben, die regelmäßig mit Bioprodukten arbeiten, bzw. zertifiziert sind,
 - ÖGS (Ökologischer Großküchen Service)
 - Kontrollstellen
 - Lieferanten (Liefermöglichkeiten, Preise).Für die Fachkonferenz wird ein Antrag zur Einführung von Bio-Ware vorbereitet.
2. **Interesse wecken bei allen Fachkolleginnen durch:**
 - Vorstellung von Wegen und Möglichkeiten in der Fachkonferenz Hauswirtschaft,
 - ÖGS einladen und Fortbildung für alle Interessierten durchführen,
 - Besichtigungen von zertifizierten Betrieben (Fortbildung).
3. **Die Zertifizierung von Einzelzutaten** wird gemeinsam von Küchenleitungen und Hauswirtschaftlichem Büro entschieden.
Die Lebensmittelauswahl zur Zertifizierung wird nach folgenden Kriterien vorgenommen:
 - Lebensmittel, die häufig verwendet werden und das ganze Jahr über ein wichtiger Bestandteil des Mittagstisches sind (Kartoffeln, Möhren),
 - konventionelle Ware ist in der Qualität nicht gesichert und häufig mit Schadstoffen belastet (Eier, Zwiebeln),
 - Preisunterschiede zu konventioneller Ware, darf nicht zu groß sein, (darum keine Auswahl von Geflügelfleisch)
 - zertifizierte Lieferanten müssen gesichert liefern können (darum nur Auswahl von TK-Hackfleisch und nicht von Frischfleisch),
 - Belieferungssituation muss das Jahr über beständig sein, ohne starke jahreszeitliche Abhängigkeit (Mehl).
4. **Entscheidung für eine Kontrollstelle treffen**
Auswahlkriterien:
 - Kontrollstelle vor Ort
 - Kontrollstelle von Lieferanten übernehmen
 - Preise
 - Formulare vergleichen
5. **Vertrag mit der Kontrollstelle schließen**
 - Papiere werden zugesandt
 - Rechnung begleichen
6. **Vorbereitung für die Erstkontrolle**
 - Papiere ausfüllen und verschicken
 - Lager vorbereiten
 - Absprache mit Lieferanten und deren Zertifizierungspapiere einholen
 - Buchhaltung überprüfen und vorbereiten
 - Werbung vorbereiten
7. **Zertifizierung**

Literatur: „Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat“, Leitfaden für Großküchen und Gastronomie.

Herausgeber: Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

Anlage 10:

Befragung

Befragung zum Einsatz des Handbuches

1. Wie oft benutzen Sie die Formblätter des Handbuches?

Bitte die zutreffende Antwort ankreuzen!

regelmäßig	häufig	selten	überhaupt nicht
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Setzen Sie das Handbuch im Unterricht mit SchülerInnen ein?

Wenn **ja**, welche
Datenblätter? _____

Wenn **nein**, warum nicht? _____

3. Stellt das Handbuch für Sie eine Arbeitserleichterung dar?

	trifft eher zu			trifft eher nicht zu		
	1	2	3	4	5	6
im Unterricht	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
für die Benutzung der Werkstätten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
für die Leitung der Werkstätten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. Wo sehen Sie in Ihrem Arbeitsbereich

den größten Änderungsbedarf : _____

einen Fortbildungsbedarf : _____

Auswertung der Befragung zum Einsatz des Handbuches

Rücklauf: 13 von 20 Befragungen

1. Wie oft benutzen Sie die Formblätter des Handbuches?

Bitte die zutreffende Antwort ankreuzen!

regelmäßig	häufig	selten	überhaupt nicht
8	keine	3	2

2. Setzen Sie das Handbuch im Unterricht mit SchülerInnen ein?

Wenn **ja**, welche Datenblätter?

Temperaturdatenblätter (6) Wäscheanforderungsblatt (6)

Kojenbelegungsplan (3) Kerntemperaturliste (2) Rückstellproben (2)

Defektmeldung (1) Ausleihdatenblatt (1)

Wenn **nein**, warum nicht?

nicht passend (1) kein Bedarf (1)

3. Stellt das Handbuch für Sie eine Arbeitserleichterung dar?

	trifft eher zu			trifft eher nicht zu		
	1	2	3	4	5	6
im Unterricht	3	1	1	keine	1	4
für die Benutzung der Werkstätten	3	4	keine	3	keine	1
für die Leitung der Werkstätten	3	1	1	2	1	keine

4. Wo sehen Sie in Ihrem Arbeitsbereich

den größten Änderungsbedarf : Küche streichen, Fensterreinigung von außen,
Küche ist nicht immer verfügbar

einen Fortbildungsbedarf : in der Abstimmung von Standards

Anlage 11:

Zeitfenster

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Projekt Schüler/ Lehrermittagstisch als Forschungsprojekt in der Schulbegleitforschung
Zeitfenster:

Datum Uhrzeit	Ort	Teilnehmer	Arbeitsschwerpunkt	Auftrag	Hinweis
21.12.2005 8.00 –9.30 Uhr	LIS	Fr. Kemnade, Fr. Haurenherm Fr. Langen	Anfrage zum Antrag Schulbegleitforschung	Antrag formulieren	Januar 06
27.01.2006 10.00 – 11.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Kurz, Fr. Heinemann, Fr.Haurenherm Fr. Langen	Erstes Treffen mit der wissenschaftl. Begleitung. Antrag vorgestellt, Inhalte abgeklärt.	Korrekturen vornehmen. Teambildung	
02.02.2006 13.00 – 14.00 Uhr	SZ Neustadt	Hr. Klein, Fr. Sekkamp- Ganzke, Fr. Langen	Projekt vorgestellt zur Teambildung,		Neuer Termin wird bekanntgegeben
24.02.2006 10.00 – 11.15 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Haurenherm, Fr. Langen	Teambildung. Projektaufgabe besprochen / abgeklärt.	Zeitfenster erstellen	Termin für Projektteam am: 01.3.06 um 14.30 Uhr
27.02.2006 10.30 – 12.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen	Inhalte des Projekts gesammelt Vorgehensweise besprochen	Zeitfenster bis zum Sommer: IST Stand erfassen	Regelmäßige Teamzeit Donnerstags 13.00 Uhr
01.03.2006 8.00 – 11.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Heinemann, Fr. Bergt, Fr. Langen	Sichtung der Dokumentation, Handbuch	Weiterarbeit am Handbuch Am 22.3.06	
01.03.2006 14.20 – 16.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Hr.Klein, Fr.Lücht, Fr. Langen, Fr. Sekamp- Ganzke	Erstes Gesamt – Teamtreffen. Themen zum Projekt gesammelt.	IST Stand durch Datenerfassung beim Mittagstisch	Bis Sommerferien
09.03.2006 13.30 – 16.00 Uhr	SZ Rübekamp	Fr. Brix, Fr. Heinemann, Fr. Haurenherm, Fr. Bergt, Fr. Langen	Dokumentation des SZ Rübekamps eingesehen, Informationsaustausch	Fr. Brix übersendet uns das Mind Map,	Fr. Brix steht für weitere Informationen zur Verfügung
16.03.2006 15.00 – 16.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen, Fr. Haurenherm	Antrag überprüft/ergänzt Absprachen getroffen	Fr. Haurenherm übernimmt die Änderungen im Antrag	
23.03.2006 13.30 – 14.30 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen	Termine abgesprochen.	Fr. Bergt schreibt Einladung	Gesamtteam: Nächster Tr. 27.04.2006

Datum:	Zeitfenster	
--------	-------------	--

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot

Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Schulzentrum Neustadt

Datum Uhrzeit	Ort	Teilnehmer	Arbeitsschwer- punkt	Auftrag	Hinweis
30.03.2006 13.00 – 14.30 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen	Teamsitzung: Vorbereitung Gesamtteam, Austausch		
03.04. bis 18.04.2006	Oster- ferien				
27.04.2006 13.00 – 15.00 Uhr	SZ Neustadt	Gesamtteam plus Fr. Heinemann	Gesamtteam + Fr. Heinemann	Siehe Einladung	Fr. Heinemann hat abgesagt
28.04.2006 10.00 – 11.30 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Kemnade, Fr. Haurenher m, Fr. Bergt, Fr. Langen (Hr. Grams)	Vorstellung der bisherigen Arbeit. Vereinbarung des Antrages unterschrieben.	Kontaktaufnahme und Darstellung der SBF an Behörde durch Hr. Grams (Fr. Kupka etc.)	
04.05.2006 13.30 – 15.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen	Teamsitzung		
15.6.2006 Zeitraum: April bis Mai	SZ Neustadt	Fr. Bergt	Durchführung der Befragung mit Fragebogen : Kunden: Schüler u. Lehrer Hersteller: Schüler	In den Klassen: BBFS, FOS, HASO/HaDi HW, Ki	SBF Ordner: Fragebögen
18.05.2006	Keine Team- sitzung				
24.05.2006 8.00 – 11.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Heinemann , Fr. Bergt, Fr. Langen	Weitere Planungen / Absprachen		Siehe Vorbereitung des Treffens
01.06.2006 13.00 – 14.30 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen	Teamsitzung: .		
08.06.2006	Kein Team				
13.6.2006 10.00 Uhr	SZ Drebber- Str.	Fr. Bergt, Fr. Langen	Versorgungssyste m der Schule	Siehe Fragebogen	Ist abgesagt worden
20.6.2006 11.00 – 13.00 Uhr	SZ Hamburge r Str.	Fr. Bergt, Fr. Langen	Versorgungssyste m der Schule. Ansprechpartner Hr. Schwarkopf, Hr. Schlobohm	Siehe Dokumentation zum Besuch	Dokumentation Ordner SBF Kontakte
26./27.6.06	Bonn	Fr. Bergt, Hr. Klein, Fr. Lücht, Fr Langen, Fr. Seckamp- Ganske	Fortbildung zum Thema: Schulverpflegung	Siehe Einladung	Siehe Unterlagen zur Tagung Ordner SBF Fortbildungen

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot

Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Schulzentrum Neustadt

Datum Uhrzeit	Ort	Teilnehmer	Arbeitsschwer- punkt	Auftrag	Hinweis
19.07.06 8.00- 11.15 Uhr	SZ Neustadt	Gesamtteam	Reflexion Bonn,	Weitere Schritte	Siehe Kurzprotokoll im Ordner SBF
20.07.06 bis 30.08.2006	Ferien				
05.09.2006 9.30 – 10.45	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen	Team	Absprachen	
20.09.2006 15.00 – 16.30 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Hr. Klein, Fr. Lücht, Fr. Langen, Fr. Seekamp- Ganske	Teamarbeit	Absprachen	
27.09.2006 9.30 –10.30 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen	Absprachen		
04.10.2006 16.00 – 18.00 Uhr	LIS	Fr. Bergt, Fr. Langen	Forum: Treffen der Sprecher und Sprecherinnen	Siehe Einladung	Infos: Ordner SBF: Fortbildung
16.10.06	SZ Utbremen	Fr. Bergt, Hr. Seeck	Auswertung der Fragebögen		
16.10.- 28.10.2006	Ferien				
06.11.2006 14.00 – 15.30 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen	Absprachen, Vorbereitung für das Gesamtteam Portfolio	Frau Bergt schreibt Einladung. Fr. Langen Termin an Fr. Heinemann, Hr. Sailer Fr. Wehr für das Portfolio	
21.11.2006 15.00 – 17.00 Uhr	LIS	Fr. Bergt, Hr. Klein, Fr. Lücht, Fr. Langen, Fr. Seekamp- Ganske	Workshop	Implementation und Transfer im Rahmen von SBF	Siehe Unterlagen SBF Ordner: Fortbildung
22.11.2006 16.00 – 19.00 Uhr	LIS	Fr. Bergt, Fr. Langen	Forum	Forum und Verabschiedung von Fr. Kemnade	Siehe Einladung SBF Ordner: Fortbildungen
30.11.2006 8.00 – 12.30 Uhr	SZ Neustadt	Gesamtteam ,Fr. Heinemann u. Fr. Haurenherm	Erstellung von Leitfragen, Reflexion	Reflexion, Erstellung von Leitfragen	Siehe Protokoll SBF Ordner: Protokolle
30.11.2006 13.00 – 14.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen, Hr. Sailer	Offene Fragen zum Arbeiten mit Portfolio		

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot

Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Schulzentrum Neustadt

Datum Uhrzeit	Ort	Teilnehmer	Arbeitsschwer- punkt	Auftrag	Hinweis
11.12.2006 9.00 – 10.30 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen	08.01.07, 14.15 Uhr		
12.12.2006 15.00 – 17.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Haurenherm, Fr. Nanninga, Fr. Langen, Projektteam Grenzstr. + Begleitlehrer	Vorstellung eines Schülerprojektes zum Thema: Unternehmensbe- ratung vom SZ Grenzstr.	Siehe Projektportfolio	
13.12.2006 11.00 – 15.00 Uhr	SZ Drebberst r.	Fr. Bergt, Hr. Klein, Fr. Langen	Informationsver- anstaltung des SFB + der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Zum Thema „Schulversorgung der Ganztagsschulen in Bremen“	Was können wir für unseren Mittagstisch nutzen? Welche Transfermöglichkei- te bieten sich an. Kontakte zu anderen Schulen.	Siehe Einladung Ordner: SBF Fortbildungen
2007					
Mo. 08.01.2007 14.00 – 15.30 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen	Absprachen	Einladungen u. Vorbereitungen: Bio-Zertifizierung -Fr. Bergt.- Portfolio Team -Fr. Langen-	
Mo. 22.01.2007 13.15 – 15.30 Uhr	SZ Neustadt	Port Folio Team: Fr. Wehr, Hr. Sailer, Fr. Bergt, Fr. Langen	Dokumentation im Port-Folio. Unsere Vorstellung der Dokumentation. Absprachen	Fr. Wehr übersendet uns den „Handlungskreislauf “ Nächster Termin: Vor den Osterferien	Siehe Protokoll: Ordner: SBF Protokolle
Fr. 26.01.2007 13.15 bis 15.30 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen	Unterlagen sortiert für den Port-Folio Ordner	Absprachen für Aufgaben: siehe pers. Notizen	
Do. 01.02.2007 9.00 – 16.30 Uhr Präsentstag	Fischer- hude	Fr. Bergt, Fr. Langen	Sichtung der Dokumentation „Handbuch“ Gliederung für das Handbuch	Absprachen: Gliederung bis zu den Osterferien	Treffen mit Fr. Nanninga, Fr. Osmers bzgl. Gliederung 8.2.07, 14.00 Uhr
Do. 08.02.2007 14.00 – 16.30 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen, Fr. Nanninga	Gemeinsame Absprachen für die Handbuch Gliederung	Kein 100% gemeinsames Ergebnis	Fr. Osmers fehlte. Neue Absprache Gliederung

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot

Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Schulzentrum Neustadt

Datum Uhrzeit	Ort	Teilnehmer	Arbeitsschwer- punkt	Auftrag	Hinweis
Do. 15.02.2007 13.30 – 15.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Hr. Klein, Fr. Lücht, Fr. Langen, Fr. Seekamp- Ganske	Planung und Absprachen für die Aktionstage mit dem SZ Grenzstr. Vom 6. – 8. März 2007	Hr. Klein mailt Speiseplan. Fr. Bergt erstellt Preisausschreiben u. kümmert sich mit der HASO 1 um Hallen Deko. Fr. Lücht stellt 2 Kassen mit 20,-€ Wechselgeld bereit	Siehe Plaungsunterlag en. Die Kosten werden ersteinmal über die HASO 1 abgerechnet.
Mittw. 28.02.2007 15.00 – 18.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Blohme, Hr. Assmann. Fr. Schnibbe, Fr. Nanninga, Fr. Seekamp- Ganske, Hr. Klein, Fr. Langen	Was muss getan werden bei einer Bio Zertifizierung.	Fr. Bergt kümmert sich um die kosten. Es ist ein weiterer Termin nötig für Absprachen im Kollegium. Vorstellung in der Fachberatung-	Siehe Einladung Ordner SBF Fortbildungen
Die. – Do. 06.-08.03.2007 Aktionstage	SZ Neustadt	Fr. Bergt Hr. Klein Fr. Langen Fr. Seekamp- Ganske Team Grenzstr.	3 Aktionstage in Zusammenarbeit mit dem Projekt Grenztag zum Thema „Marketing“ zum Mittagstisch		Siehe Auswertung
Do. 15.03.2007 14.30 – 18.00 Uhr	Fischer- hude	Fr. Bergt, Fr. Langen	Handbuch. Gliederung, Inhaltliche Absprachen	Fr. Bergt.: Cafeteria, Einkauf, Fr. Langen: GK, Wäschewerkstatt	Lehrküchen gemeinsame Neue Absprache
Do. 22.03.2008 18.00-21.00 Uhr	SZ Grenzstra ße	Fr. Haurenherm Frau Langen	Abschluß- Präsentation des Projekt mit dem SZ Grenzstraße		Siehe Abschlußmappe
Vom 26.03.2007 bis 10.04.2007			Osterferien		
Mittw. 11.04.2007 14.45 – 15.15 Uhr	SZ Neustadt	Arbeitskreis: Lehrmeister, Fr. Nanninga, Fr. Bergt	Absprache Bio- Zertifizierung		Siehe Einladung: Ordner: SBF
Do. 19.04.2007 13.30 – 14.45Uhr	SZ Neustadt	Team SBF			

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot

Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Schulzentrum Neustadt

Datum Uhrzeit	Ort	Teilnehmer	Arbeitsschwer- punkt	Auftrag	Hinweis
Do. 19.04.2007 14.45 – 15.30 Uhr	SZ Neustadt	Team Port- Folio			
Mittw. 06.06.2007 15.30 – 16.30 Uhr	SZ Neustadt	BF Team und die Lehrmeister	Absprachen Biozertifizierung		Siehe Einladung
Do. 07.06.2007 14.00 – 16.00 Uhr	SZ Neustadt	Frau Bergt Frau Langen Team: Port- Folio	Reflexion des 1. Jahres SBF	Sichtung der Dokumente Handbuch	Siehe Protokoll Ordner Port- Folio
Fr. 14.06.2007 9.30 – 11.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt Hr. Klein Fr. Langen Fr. Seekamp- Ganske	Reflexion und Aussicht des 1. Jahres Schulbegleit- vorschung	Fr. Bergt trifft Absprachen mit Frau Nanning zum Handbuch. Übergabe des Sticks mit den Dokumenten	Siehe Protokoll
Do. 22.6.2007 10.00 – 12.00 Uhr	SZ Neustadt	Frau Bergt Hr. Klein	Überarbeitung des Handbuches GK 32		Neuer Termin: 05.07.07
Mo. 25.06.2007	SZ Neustadt	Frau Bergt Frau Osmers	Übergabe des Sticks handbuch Lehrküchen an Frau Osmers	Frau Osmers stellt die Klappordner für die Lehrküchen fertig	
Mittw. 27.06.2007	SZ Neustadt	Frau Bergt Frau Seekamp- Ganske	Gliederung und Planung für den Bereich Speiseraum überprüft Überarbeitung des Flyer zum Mittagstisch zum Neuen Schuljahr Klapphalter im Lager fertig gestellt		
Mo. 02.07.2007	SZ Neustadt	Frau Bergt Frau Nanninga	Absprachen mit Frau Nanninga zum Stand und zur weiteren Arbeit im SBF Projekt.		Siehe Planungsüber- sicht 2007/2008
Do. 05.07.2007	SZ Neustadt	Frau Bergt Herr Klein	Verbesserungen und Ergänzungen zum Handbuch GK		

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot

Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Schulzentrum Neustadt

Datum Uhrzeit	Ort	Teilnehmer	Arbeitsschwer- punkt	Auftrag	Hinweis
Mittw. 11.07.2007	SZ Neustadt	Frau Bergt	Fertigstellung der Dokumentation und Datenerhebung im Schuljahr 2007		Siehe Mappe Dokumentation Auswertung
Die. 18.07.2007	SZ Neustadt	Frau Bergt	Fertige Vorlage des Flyers an Frau Biaumy	Fr. Biaumy druckt den Flyer zur Ausgabe an die Schüler	
Sommerferien Von 19. Juli 07 – 29.08.2007			Sommerferien		
Mo. und Di. 03.+04.09. 2007	SZ Neustadt	Frau Langen	Vorbereitung der Jahrespräsentation Für den 06.09.2007		
Do. 06.09.2007 16.00 – 18.00 Uhr	SZ Neustadt	Hr. Grams Fr. Haurenherm Fr. Kremin Hr. Behrendt Team: Port - Folio Team SBF 174a	Ein Jahr Schulbegleitforsch ung des SZ Neustadt Präsentation des jahres Austausch		Unterlagen siehe Bild Dokumentation Ordner Port Folio
Do. 18.10.2007	Bederkesa	Team SBF und Kolleginnen des SZ Neustadt	Tagesfortbildung zum Thema Bio Ernährung und Einkauf	Besichtigung einer Bildungstagesstätte die Bio Zertifiziert ist Ein Betrieb mit der Vermarktung und Tierhaltung	
Herbstferien 19.10.- 02.10.2007			Herbstferien		
Mo. 19.11.2007 13.-15.00 Uhr	SZ Neustadt	Frau Langen Frau Nanninga	Regelmäßige Treffen vereinbart. bis zu den Weihnachtsferie n immer Mo.		Termin nächstes Teamtreffen: 16. Januar 2008
Mo. 13.11.2007 13.00 – 15.00 Uhr	Fischerhu de	Frau Bergt Frau Langen	Anmeldung für die Zertifizierung gesichtet	Frau Langen die elektr. Dokumentation Einkauf auf Bio überprüfen, verändern	Nächstes Treffen 06.12.07

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot

Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Schulzentrum Neustadt

Datum Uhrzeit	Ort	Teilnehmer	Arbeitsschwer- punkt	Auftrag	Hinweis
Mo. 26.11.2008 16.00 – 18.00 Uhr	LIS	Frau Langen Frau Nanninga	Abschluss- veranstaltung der Endteams SBF		Siehe Einladung
Do. 06.12.2007 15.00 – 16.30 Uhr	SZ Neustadt	Frau Bergt Frau Langen Frau Nanninga	Anträge für die Bio Zertifizierung		Die Bio Zertifizierung wird für das Frühjahr 2008 vorgesehen
Weihnachts- ferien von 24.12.07 – 04.01.2008			Weihnachts- ferien		
2008					
Mittw. 16.01.2008 14.30 – 16.00 Uhr	SZ Neustadt	Team: Portfolio Fr. LangenFr. Nanninga	Stand des Projektes,End- bericht, Termine	Fr. Langenerkundigt sich nach den neuen Ansprechpartner vom Projekt 174	Neue Termine: LIS: Treffen mit dem Portfolio Team E-Learning 12.2.08/17.00 Uhr Treffen der SBF Teams 31.3.08 im LIS
Mittw. 16.01.2008 12.00 bis 13.30 Uhr	SZ Neustadt	SBF Team: Hr. Klein, Fr. Langen, Fr. Nanninga Fr. Seekamp- Ganske,	Austausch, Bekanntgabe von Terminen		
Do. 17.01.2008 12.00 – 13.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen, Fr. Nanninga	Marketing: Wie bringen wir unsere Bio-Zertifizierung an unseren Kunden	Überprüfung unserer Unterlagen: Flyer, Speiseplan Auf den Speiseplan werden die Produkte genannt die Zertifiziert werden sollen,dass Bio Logo soll mit eingebaut werden Fr. Bergt gestaltet dieses mit Hr. Klein	Siehe Speiseplan
Mo. 21.01.2008 12.00 – 14.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt, Fr. Langen, Fr. Nanninga	Vorbereitung der Bio Zertifizierung	Überprüfung der Produkte die zur Zertifizierung anstehen sollen. Anmeldung zur	

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot

Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Schulzentrum Neustadt

Datum Uhrzeit	Ort	Teilnehmer	Arbeitsschwer- punkt	Auftrag	Hinweis
				Zertifizierung übernimmt Fr. Bergt Vorbereitungen für den Einkauf Schulmensa Fr Langen, für die Cafeteria Fr. Nanninga	Zeitraum der Zertifizierung: 07. – 11.04.2008 Informationen: siehe Ordner „Bio“ Im Einkauf
31.01.2008			Ferien Halbjahres- wechsel		
Die. 12.02.2008 16.30 – 18.00 Uhr	LIS	Team: Portfolio, Heimo Schulte E- Learning Fr. Nanninga, Fr. Langen	Vorstellung der Portfolio Dokumentation der E-Learning Gruppe		Siehe Info Blatt: Inhaltsverzeich- niss Portfolio der E-Learning Gruppe
Do. 14.00 – 17.00 Uhr	Fischer- hude	Fr. Bergt, Fr. Langen	Überprüfung/Ergä- nzung der Anmeldung für die Bio Zertifizierung	Fr. Bergt wird sich mit Fr. Nanninga bezüglich der Absprachen Cafeteria in Verbindung setzen	
10. 03. – 25.03.2008			Osterferien		
Mittw. 26.03.08 12.00 – 14.00 Uhr	SZ Neustadt	SBF Team: Hr. Klein, Fr. Langen, Fr. Nanninga, Fr. Sehkamp- Ganske	Stand der Bio Zertifizierung, Vorlage des Ergebnis- portfolio		Termin für die Zertifizierung: 17.04.2008, 9.00 Uhr
Mo. 31.03.2008 15.30 – 17.30 Uhr	LIS	Fr. Kremin, Hr. Behrendt, Team: Portfolio, Fr. Langen, Fr. Nanninga, Fr. Seekamp- Ganske	Stand der Forschungs- arbeit Beratung für den Endbericht		Siehe Einladung Ordner Portfolio
Mittw. 02.04.2008 12.00 – 13.00 Uhr	SZ Neustadt	SBF Team: Hr. Klein, Fr. Langen, Fr. Nanninga, Fr. Seekamp- Ganske	Reflexion Treffen am LIS 31.03.08, Bio Zertifizierung		
Mittw. 17.04.2008 8.30 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Bergt Fr. Haurenherm,			

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot

Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Schulzentrum Neustadt

Datum Uhrzeit	Ort	Teilnehmer	Arbeitsschwer- punkt	Auftrag	Hinweis
		Fr. Langen, Fr. Nanninga	Abnahme der Bio Zertifizierung in der Cafeteria und Schulmensa		Die Zertifizierung konnte nicht stattfinden, da Fr. Felgentreff erkrankt ist. Neuer Termin: 08.05.2008
Do. 08.05.2008 12.00 – 15.30 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Haurenherm, Fr. Langen, Fr. Lücht, Fr. Nanninga Fr. Felgentreff	BIO Zertifizierung der Cafeteria und der Schulmensa		Die Zertifizierung wurde erfolgreich abgeschlossen
13. – 16.05.2008			Pfingstferien		
Mittw. 21.05.2008	SZ Neustadt	Fr. Langen, Fr. Nanninga	Besprechung: Festlegung der Inhalte für das Teamtreffen, Überprüfung der festgelegten Ziele		
Die. 03.06.2008 15.30 – 17.00 Uhr	SZ Neustadt	Team: Portfolio, Fr. Langen Fr. nanninga	Stand Endbericht, Nochmals Klärung der Form		Termin wurde auf den 16.06.2008 verschoben
Do. 05.06.2008 10.00 – 12.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Heinemann, Fr. Nanninga, Fr. Langen	Stand der Schulbegleit- forschung, Endbericht, Workshop	Fr. Heinemann sagte zu den Bericht nach Vorlage zu überprüfen, Fr. Nanninga entwirft einen Fragenbogen für die Fachberatung zum Umgang mit den Handbuch	Regelmäßiges Treffen Fr. Nanninga, Fr. Langen nun Mo. 13.00 Uhr
Mo. 09.06.2008 13.00 – 14.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Langen, Fr. Nanninga	Fragebogen		Fachberatung: 25.06.2008
Mo. 16.06.2008 13.15 Uhr – 15.00 Uhr	SZ Neustadt	Team: Portfolio, Fr. Langen, Fr. Nanninga	Beratung Endbericht / Portfolio, Stand des Projektes, Workshop Planung		Siehe Protokoll, Ordner :Portfolio

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot

Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Schulzentrum Neustadt

Datum Uhrzeit	Ort	Teilnehmer	Arbeitsschwer- punkt	Auftrag	Hinweis
Mo. 23.06.2008 12.00 – 14.00 Uhr	SZ Neustadt	SBF Team: Hr. Klein, Fr Langen, Fr. Nanninga, Fr. Seekamp- Ganske	Planung des Workshops		Siehe Workshop- planung, Ordner: Portfolio
Mittw. 09.07.2008 10.00 – 16.00 Uhr	SZ Neustadt	Fr. Langen, Fr. Nanninga	Erarbeitung der Unterlagen für den Endbericht	Fr. Nanninga hält den Kontakt mit Fr. Heinemann und sendet ihr die Unterlagen-	Neue Termine: 09.Sept.08 Team Portfolio 11./12.09.08 LIS Nordverbund
10.07.2008 – 20. 08. 2008			Sommerferien		

Anlage 12:

Ergebnisportfolio

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot

Projekt 174a der Schulbegleitforschung

Schulzentrum Neustadt



Ergebnisportfolio

Leitfragen	Leitziele	Maßnahmen	Ergebnisse	Evaluation
<p>1. Nach welchen Qualitätskriterien soll das Verpflegungsangebot zusammengestellt werden?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - jeden Tag Frischkost - abwechslungsreiches Angebot - ernährungsphysiologisch ausgewogenes Angebot - berücksichtigen von kulturellen Essensgeboten - das Angebot enthält regelmäßig Biokomponenten - es werden regionale Produkte verwendet - täglich mindestens ein vegetarisches Gericht - täglich ein Dessert 	<p>tägliches Angebot eines Salattellers Speiseplangestaltung optimieren und anpassen des Einkaufs</p> <p>Einleiten der Bio-Zertifizierung</p>	<p>Umsetzung im Speiseplan</p> <p>Bio – Zertifizierung für folgende Zutaten: Rinderhackfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Eier, Mehl</p>	<p>alles wie gewünscht</p> <p>Transfer in die Cafeteria: Bio-Zertifizierung für folgende Zutaten: Milchprodukte, Eier, Mehl, Karotten, Zwiebeln</p>
<p>2. Wie kann die Herstellung des Mittagstisches professionalisiert werden?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - der Einkauf orientiert sich am Budget und berücksichtigt saisonale Angebote - die Lagerhaltung orientiert sich an betriebswirtschaftlichen Grundsätzen - für die Zubereitung gilt die Umsetzung von HACCP - die Arbeitsabläufe werden optimiert 	<p>Einführen eines elektronischen Bestell- und Abrechnungssystems / hoher Lagerumschlag, „first in first out Prinzip“</p> <p>Erstellen von Hygiene-, Arbeitsschutz- und Sicherheitsstandards, Erstellen von Arbeitsanweisungen, Reinigungsplänen, Checklisten u.a.</p>	<p>elektronisches Bestell- und Abrechnungssystem / Bestellung per E-Mail Formblätter</p> <p>siehe Handbuch: Mensa /Großküche Cafeteria Einkauf / Lager</p>	<p>das elektronische Abrechnungs- und Bestellsystem klappt super, sehr hilfreich (fast Voraussetzung) bei der Zertifizierung</p> <p>Transfer in die Cafeteria</p> <p>Umsetzung von HACCP noch nicht „automatisch“ Einrichtung von Qualitätszirkeln erforderlich</p>

Qualitätssicherung beim Mittagstischangebot

Projekt 174a der Schulbegleitforschung



Leifragen	Leitziele	Maßnahmen	Ergebnisse	Evaluation
3. Wie kann der Mittagstisch attraktiv für Schüler und Lehrer gestaltet werden?	<ul style="list-style-type: none"> - er soll kontinuierlich stattfinden - die Gestaltung des Essraumes wird optimiert 	<p>Abstimmung mit Praktika - und Prüfungszeiten</p> <p>Möblierung und Raumgestaltung (Licht, Musik, Bilder, Ausbau zum Garten)</p>	<p>Stundenplan</p> <p>Auswertung der Nutzerzahlen 2007 und 2008</p> <p>Anlage, neue Möblierung des Speiseraumes</p>	<p>im 1. Schulhalbjahr klappt es, im 2. Halbjahr wegen der vielen Prüfungen nicht</p> <p>Geld für den Ausbau in den Garten gab es nicht</p>
4. Wie kann der Mittagstisch im Schulzentrum bekannt gemacht werden?	<ul style="list-style-type: none"> - der Mittagstisch hat ein Leitbild - ein routiniertes Marketing besteht 	<p>Befragung</p> <p>Auswertung</p> <p>Entwicklung eines Marketingkonzeptes</p>	<p>Logo, Name, Flyer</p> <p>Anschlagtafeln, im Wegweiser für Schulanfänger, persönliche Werbung von Schülern zum Schuljahresanfang</p>	<p>alles vorhanden und akzeptiert</p> <p>unterliegt trotzdem ständigen kleineren Veränderungen und Verbesserungen</p>
5. Wie wirkt sich das Handbuch auf die Qualität des Mittagstisches aus?	<ul style="list-style-type: none"> - hygienisch unbedenkliches Speisenangebot - Biozertifizierung der Versorgungseinrichtungen - Mensa und Cafeteria 	<p>Hygienesdatenblätter</p> <p>Verantwortlichkeiten festlegen</p> <p>Vorbereitung und Veranlassung der Bio-Zertifizierung</p>	<p>Einhalten der rechtlichen Rahmenvorgaben, Biozertifizierung</p>	<p>bedeutet höheren Arbeits- und Kontrollaufwand im weiteren</p>
6. Wie wirkt sich das Handbuch auf den Unterricht aus?	<ul style="list-style-type: none"> - Erleichterung bei projektbezogenem Unterricht - Förderung von berufsbezogenen Kompetenzen 	<p>Vereinheitlichung der Küchenausstattung</p> <p>Einsatz von Küchennutzungsplänen / Formblättern</p>	<p>selbstständigeres Arbeiten von Schülern</p> <p>Arbeitsabläufe wie im Betrieb</p>	<p>Lehrerbefragung Anlage¹²</p> <p>durch zukünftige Qualitätsentwicklungsprozesse werden Arbeitserleichterung und Akzeptanz zunehmen</p>
Uns ist wichtig dass...	<ul style="list-style-type: none"> - die Esskultur gefördert wird - Schüler gesunde Ernährung positiv wahrnehmen - Mittagessen als Kommunikations-+Erholungszeit 	<p>gestalteter Speiseraum</p> <p>gedeckter Tisch</p> <p>attraktiv angerichtetes Essen, Wasser mit Gläsern auf dem Tisch</p>	<p>wie „Maßnahmen“</p>	<p>der Essraum ist sehr klein, wegen der Lautstärke ziehen sich einige Lehrkräfte zum Essen ins Lehrerzimmer zurück</p>