



Schulverpflegung im Landkreis Darmstadt-Dieburg

Bericht zur Umfrage Mittagsverpflegung 2023

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Einleitung	2
1. Situation der Schulverpflegung im LaDaDi	2
1.1. Organisation	3
1.1.1. Exemplarischer Ablauf in der Mensa	4
2. Ziele, Hintergrund und Methodik der Umfrage	4
2.1. Ziele	4
2.1.1. Strukturierte Möglichkeit für Feedback	4
2.1.2. Stärken und Schwächen erkennen	4
2.2. Hintergrund	5
2.3. Methodik	5
2.4. Grenzen der Umfrage	5
3. Ergebnisse	5
3.1. Caseda Gastro Services GmbH	5
3.2. CAT EUROPA Catering GmbH	8
3.3. E&A Gastronomie GmbH	11
3.4. Nowicook culinary solutions	13
3.5. OPAL Catering GmbH	16
3.6. Oberbayerische Fleisch & Wurst GmbH	17
3.7. Elternrückmeldungen	17
3.7.1. Elternfeedback allgemein	17
3.7.2. Beispiele Elternfeedback - subjektive Einzelmeldungen	17
3.8. Weitere Ergebnisse	18
4. Bewertung	19
4.1. Gesprächsbedarf mit Caterern	19
4.2. Besonderheit Temperatur	19
4.3. Besonderheit Portionsgröße	19
4.4. Situation Auftragnehmer	20
5. Handlungsempfehlungen	21
5.1. Wiederholung	21
5.2. Austausch mit den Caterern	21
5.3. Verbesserungsvorschlag für zukünftige Umfragen aufgrund von Elternfeedback	21

Einleitung

Der Landkreis Darmstadt-Dieburg (LaDaDi) ist Träger von aktuell 81 Schulen im Landkreis. Für alle Schulen mit Ganztagsangebot hat der LaDaDi gemäß dem Hessischen Schulgesetz (HSchG) die räumliche, sächliche und personelle Ausstattung sicherzustellen, sodass ein warmes Mittagessen angeboten werden kann. Das Angebot eines Mittagessens ist mit allen Rahmenbedingungen ein zentraler Bestandteil des Ganztagsangebotes an Schulen. Ziel des Fachbereichs Schulservice, Volkshochschule ist es, mit dem Verpflegungsangebot zu einer guten Lernumgebung beizutragen und die Leistungsfähigkeit der SuS zu fördern. Eine möglichst hohe Teilnahmequote am Mittagessen fördert die Chancengleichheit und dient der Primärprävention.

An den Schulen des Landkreises Darmstadt-Dieburg, die durch vom Schulträger beauftragte Caterer versorgt werden, fand vom 15.05.-29.05.2023 eine Umfrage zur Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung statt.

Der vorliegende Bericht soll einen Überblick über die Rahmenbedingungen der Schulverpflegung im Landkreis geben, einen Einblick in Ausstattung und Abläufe ermöglichen und die Ergebnisse der Befragung darstellen.

1. Situation der Schulverpflegung im LaDaDi

Der LaDaDi ist als öffentlicher Auftraggeber bei der Beschaffung der Dienstleistung Schulverpflegung für die Essensausgabe an das Vergaberecht gebunden und unterliegt somit der Pflicht diese Leistungen öffentlich auszuschreiben. Der überwiegende Teil der Schulen mit Ganztagsangebot im LaDaDi sind mit reinen Ausgabeküchen und Mensen ausgestattet. Dies bedeutet, dass die Küchen technisch so angelegt sind, dass fertig zubereitetes und warmgehaltenes Essen (Cook & Hold Verfahren), angeliefert und vor Ort ausgegeben werden kann. Sie verfügen im wesentlichen über Stationen in denen das Essen warm gehalten und ausgegeben wird. Zur Ausstattung gehören die sogenannten Bains-Maries, eine Kühlmöglichkeit, eine Arbeitsfläche, Schränke mit Besteck und Geschirr, sowie eine Spülmaschine. Nicht vorgesehen bzw. nicht möglich ist die Zubereitung von kalten oder warmen Speisen, oder das Endzubereiten in Konvektomaten. An 60 Schulen ist die Dienstleistung „Lieferung von Mittagsverpflegung im Cook & Hold Verfahren“ an Cateringunternehmen vergeben, welche aus eigenen Produktionsküchen heraus beliefern. Jedoch verfügt nicht jede Schule über eine eigene Mensa. An einigen Standorten teilen sich benachbarte Schulen Ausgabeküchen und Speiseräume.

Nur fünf Schulen des LaDaDi verfügen über Frischküchen des Landkreises am Schulstandort. Hier wird im Cook & Serve System, was soviel bedeutet wie „gekocht und serviert“, frisch zubereitet und verpflegt.

Die größte Küche befindet sich an der Joachim-Schumann-Schule in Babenhausen. Sie ist mittels Ausschreibungsverfahren an einen externen Dienstleister vergeben und versorgt zum Umfragezeitpunkt neben dem Standort selbst, an dem darüber hinaus auch Schüler und Schülerinnen (SuS) von zwei benachbarten Schulen essen, 10 Umkreisschulen im Cook & Hold Verfahren.

Zwei weitere fremdbewirtschaftete Frischküchen befinden sich zum einen an der Friedrich-Ebert-Schule in Pfungstadt, zum anderen an der Eiche-Schule in Ober-Ramstadt. Im Betrachtungszeitraum werden die Eiche-Schule, aus der die Hans-Gustav-Röhr-Schule üblicherweise mit versorgt wird, interimweise von einem externen Caterer im Cook & Hold Verfahren beliefert, da eine Versorgung über landkreiseigenes Personal, aufgrund von Personalengpässen, nicht durchgehend gewährleistet

werden konnte. In der Küche der Eiche-Schule wird seit dem 04.09.2023 wieder frisch gekocht (durch einen externen Dienstleister), sowie die benachbarte Hans-Gustav-Röhr-Schule im Cook & Hold Verfahren beliefert.

Eine Besonderheit stellt die Gustav-Heinemann-Schule dar. Die Küche wird in Eigenregie des Landkreises betrieben. Ebenfalls eine Sonderstellung hat die Anna-Freud-Schule. Dort werden die SuS, als Teil des pädagogischen Konzepts, in den Herstellungsprozess der Mittagsverpflegung aktiv mit einbezogen und es gibt keine Köchin oder Koch vor Ort. An den reinen Produktionsküchen des Landkreises werden mindestens eine Köchin bzw. ein Koch an allen Speisetagen der Schulen eingesetzt.

Zur Sicherstellung der personellen Situation in den Ausgabeküchen beschäftigt der Landkreis 55 fest stationierte Küchenausgabekräfte und 3 Springerkräfte in eigener Anstellung. Der weitere Bedarf an Küchenausgabekräften sind Arbeitnehmerinnen der Cateringunternehmen, den Vertragspartnern der Schulverpflegung. Die Kostenübernahme der daraus resultierenden Arbeitsstunden obliegt dem Landkreis.

1.1. Organisation

Die Essenspreise werden vom Auftragnehmer (dem Cateringunternehmen, im Folgenden AN genannt) direkt mit den Erziehungsberechtigten abgerechnet. Um sich für die Teilnahme am Mittagessen anzumelden ist es erforderlich einen Online-Account beim, vom AN bereitgestellten, Online-Bestellsystem anzulegen. Über die Bestellsysteme erfolgt neben der Essensbestellung auch die finanzielle Abwicklung. Die Systeme funktionieren guthabenbasiert und müssen von den Erziehungsberechtigten per Banküberweisung aufgeladen werden. Befindet sich kein Guthaben auf dem Konto bzw. ist dieses aufgebraucht, ist eine Essensbestellung nicht möglich. Als Leistung im Rahmen von Bildung und Teilhabe kann die Kostenübernahme der Mittagsverpflegung beantragt werden.

Die angebotene Mittagsverpflegung pro Menü muss grundsätzlich aus 2 Gängen bestehen. Enthält das Menü Fleisch oder Fisch, muss zusätzlich ein vegetarisches Menü angeboten werden. An einigen Schulen wird zudem eine kostengünstigere 1-Gang Menüvariante, angeboten, wenn die Schulen bzw. die Elternschaft dies einfordern. Bei allen sechs Cateringunternehmen, welche im Betrachtungszeitraum der Umfrage Vertragspartner des Landkreises sind, besteht ferner die Möglichkeit Sonderkost-Menüs (zum Beispiel laktose- oder glutenfreie Speisen) zu erhalten. Für diese Mahlzeiten, die es im Speiseplan explizit auszuweisen gilt, können Preiszuschläge erhoben werden.

Die Vertragspartner Schulverpflegung sind gehalten, ihre Speisepläne nach den Vorgaben des „DGE – Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ in der jeweils aktuellen Version zu gestalten. Eine generelle Orientierung an den DGE Qualitätsstandards inkl. den empfohlenen Portionsgrößen wird in den Vergabeunterlagen vom LaDaDi gefordert. Laut dem „Eckpunktepapier: Weg zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung“ vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Dezember 2022, sollen die Qualitätsstandards der DGE in der Gemeinschaftsverpflegung verbindlich werden und bis 2030 etabliert werden. Die Verträge der Schulverpflegung fordern zudem den Einsatz qualitativ einwandfreier Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft. Auf ein saisongerechtes Angebot und einen hohen Einsatz regionaler Lebensmittel ist durch den AN zu achten. Es müssen mindestens 10% des gesamten Lebensmitteleinsatzes Bioprodukte mit EU-Bio-Logo zum Einsatz kommen. Der Mindestprozentsatz bezieht sich auf den geldwerten Anteil der Bio-Lebensmittel, gemessen am Gesamtwareneinsatz eines Monats.

Die Teilnahme am Mittagessensangebot ist freiwillig und kann auch nur tageweise erfolgen. Bestellungen für die Folgewoche sind in der Regel bis mindestens Mittwoch 24 Uhr möglich. Alle

Kinder, die nicht an der Mittagsverpflegung teilnehmen, verpflegen sich mit von zu Hause mitgebrachten Speisen. Diese Kinder werden üblicherweise als „Brotkastenkinder“ bezeichnet.

1.1.1. Exemplarischer Ablauf in der Mensa

Entsprechend der Mensagröße essen Ganztagskinder in der Regel in mehreren Essensschichten zu Mittag und holen sich ihr vorbestelltes Menü an der Essensausgabe bei den Küchenausgabekräften ab. Je nach täglichen Essenszahlen, das heißt sobald über einen Zeitraum von mindestens 6 Monaten die Anzahl der bestellten Essen täglich über 50 Portionen liegt, sollen Mensen mit Chipsystemen ausgestattet werden. Die Einführung eines solchen Chipsystems für die Essensausgabe ist für die jeweilige Schule freiwillig und richtet sich nach deren Bedürfnissen. Derzeit sind 26 Schulen mit Chipsystemen in der Essensausgabe ausgestattet. Alle Essenden verfügen, im Falle eines vorhandenen Chipsystems, über einen persönlichen Chip, mit dem die Menüwahl bei Essensabholung im System für die Ausgabekraft sichtbar wird. In Schulen ohne Chipsystem wird die Menüzuteilung mittels Namenslisten und zuvor ausgeteilten Essensmärkchen gehandhabt. In der Regel benutzen die SuS zum Transport der Speisen Tablett. Gläser gehören ebenfalls in die Grundausstattung einer Mensa. Getrunken wird zum Teil Wasser aus Wasserspendern der Schulen, welches teilweise in Karaffen auf den Tischen bereitsteht. Im Anschluss an die Mahlzeit werden die Tablett entweder in Abräumwagen geschoben und in der Küche abgeräumt, oder an Stationen von den SuS selbst abgeräumt, sortiert, sowie die Essensreste entsorgt.

2. Ziele, Hintergrund und Methodik der Umfrage

2.1. Ziele

Das Team Schulverpflegung strebt die kontinuierliche Verbesserung der Akzeptanz des Mittagessenangebotes an. Auch die wirtschaftliche Tragfähigkeit des Angebotes wird durch höhere Teilnahmequoten gestärkt und trägt dazu bei, dass die Erbringung der Dienstleistung „Schulverpflegung“ für Caterer attraktiv bleibt.

Ziel des Fachbereichs Schulservice, Volkshochschule ist es auch, mit dem Verpflegungsangebot zu einer guten Lernumgebung beizutragen und die Leistungsfähigkeit der SuS zu fördern. Eine möglichst hohe Teilnahmequote am Mittagessen fördert die Chancengleichheit und dient der Primärprävention.

2.1.1. Strukturierte Möglichkeit für Feedback

Für die SuS und deren Familien ist die Umfrage und Abstimmungsmöglichkeit eine Aufforderung zur Bewertung der Mittagsverpflegung und damit eine Chance der Beteiligung und Einflussnahme in Bezug auf die Verpflegung. Ausschließlich aktive, häufig anlassbezogene Rückmeldungen zu bewerten, ergibt ein verzerrtes Bild, da hier in der Regel negatives Feedback gegeben wird.

Je höher die Beteiligung an einer Schule, desto eher können einzelne Reklamationen ins Verhältnis gesetzt werden. Da generell eher Beschwerde als Lob kundgetan wird, ist so ersichtlich, ob es sich um Einzelmeinungen handelt, oder der überwiegende Anteil der SuS in einem bestimmten Punkt unzufrieden ist.

2.1.2. Stärken und Schwächen erkennen

Aus den Umfrageergebnissen und auch aus durch die Umfrage inspirierten detaillierten Rückmeldungen ergibt sich nicht nur ein Stimmungsbild über die Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung, sondern der Schulträger erhält außerdem Hinweise auf Verbesserungspotential. Ebenso gibt es Bereiche die überwiegend positiv bewertet werden und

daher keinen Handlungsbedarf erfordern. Aus den Umfrageergebnissen lässt sich eine Priorisierung für Maßnahmen zur Qualitätssicherung ableiten.

2.2. Hintergrund

Die Gesamtzahl der SuS im Schuljahr 2022/2023 beträgt 32.740. Davon besuchen 10.372 SuS die Grundschule oder Grundstufe, von denen 6.366 SuS im Ganztage der Schulen im Pakt für den Ganztage angemeldet sind, was 61,38% entspricht.

Täglich werden ca. 5.200 Essen ausgegeben. Insgesamt liegen dem Schulservice 1.623 abgeschlossene Umfrageteilnahmen vor. Alle SuS, auch die, die aktuell (noch) nicht am Essen teilnehmen, konnten sich an der Umfrage beteiligen. Die Nicht-Essenden konnten Gründe für ihre Nichtteilnahme benennen. Die abgeschlossenen Umfrageteilnahmen sind entsprechend nicht direkt mit der Anzahl angemeldeter SuS im Ganztage gleichzusetzen.

2.3. Methodik

Die Umfrage war über einen Link oder einen QR-Code aufzurufen. Beide wurden in einer E-Mail über den Schulservice an die Schulsekretariate und Schulleitungen, mit der Bitte um Weiterleitung, an die SuS, versandt. Die Weiterleitung erfolgte dann, je nach Organisation der Schulen, an die Elternvertretungen und die Betreuungsträger. Außerdem wurde den Schulen die Möglichkeit vorgeschlagen, den Link auf ihrer eigenen Website zu veröffentlichen und über andere Kanäle zu verteilen, sowie die Einbeziehung der Umfrage in den Unterricht. In der Nachricht wurde der Teilnahmezeitraum vom 15.05.2023- 29.05.2023 genannt, Sämtliche SuS des LaDaDi und deren Eltern oder Erziehungsberechtigte sollten somit über mindestens einen der Wege von der Möglichkeit der Teilnahme in Kenntnis gesetzt worden sein.

2.4. Grenzen der Umfrage

Für die Aussagekraft der Umfrageergebnisse muss die Rücklaufquote bei der Betrachtung der Ergebnisse einbezogen werden. Bezogen auf die Umfrage zur Mittagsverpflegung ist dies besonders bei der Betrachtung einzelner Schulen zu berücksichtigen. Bei einstelligen Teilnahmezahlen sind die Antworten der wenigen Teilnehmenden womöglich deutlich abweichend von den nicht abgegebenen Einschätzungen. Die Analyse sämtlicher Ergebnisse, gruppiert nach dem beliefernden Caterer, ermöglicht die Bildung einer größeren Grundgesamtheit und liefert somit repräsentative Daten, die zur Beurteilung der Qualität dienen können.

3. Ergebnisse

Die Auswertung der Umfrageergebnisse erfolgt an dieser Stelle nach Caterer. Es werden die Kategorien „Essenshäufigkeit pro Woche“, „Essensqualität“, „Portionsgrößen“, „Mängel“ und „Verfahren“ dargestellt. Im Anschluss an die Betrachtung pro Caterer werden Elternrückmeldungen erläutert.

3.1. Caseda Gastro Services GmbH

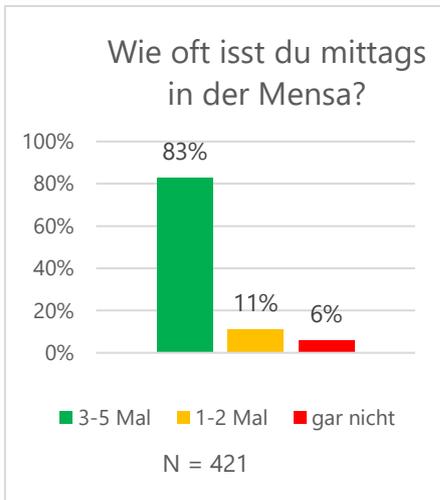
Folgende Schulen werden von der Firma Caseda beliefert:

Schulname	Ort	Schulform	Gesamtzahl SuS SJ 22_23/SuS im Ganztage angemeldet	Beteiligung Umfrage
-----------	-----	-----------	--	------------------------

Albert-Schweitzer-Schule Gr	Griesheim	Förderschule Lernen und geistige Entwicklung	30/-	Siehe Gerhard- Hauptmann- Schule
Albrecht-Dürer-Schule	Weierstadt	Kooperative Gesamtschule	1457/k.A.	42
Astrid-Lindgren-Schule	Weierstadt	Grundschule	280/240	52
Carlo-Mierendorff-Schule	Griesheim	Grundschule	285/157	37
Carl-Ulrich-Schule	Weierstadt	Grundschule	476/280	3
Dilsbachschule	Reinheim	Grundschule	91/59	8
Erich-Kästner-Schule	Pfungstadt	Grundschule	261/121	25
Frankensteinschule	Mühlthal	Grundschule	69/45	7
Gerhart-Hauptmann- Schule	Griesheim	Kooperative Gesamtschule	1614/k.A.	30
Goetheschule Di.	Dieburg	Kooperative Gesamtschule	1035/k.A.	3
Goetheschule Pf.	Pfungstadt	Grundschule	296/161	16
Gutenbergschule Pf.	Pfungstadt	Grundschule	118/80	6
Hirschbachschule	Reinheim	Grundschule	145/120	18
Lessingschule	Erzhausen	Grundschule	333/213	40
Marienschule	Dieburg	Grundschule	328/179	47
Schloss-Schule	Weierstadt	Grundschule	281/281	35
Schule am Kiefernwäldchen	Griesheim	Förderschule Sprachheilförderung	95/34	Siehe Carlo- Mierendorff- Schule
Schule am Pfaffenberg	Mühlthal	Grundschule	295/162	21
Steinrehschule	Mühlthal	Förderschule Lernen	74/24	0
Traisaer Schule	Mühlthal	Grundschule	145/104	30
Wilhelm-Busch-Schule	Weierstadt	Grundschule	88/86	1
Wilhelm-Leuschner-Schule	Pfungstadt	Grundschule	228/136	0

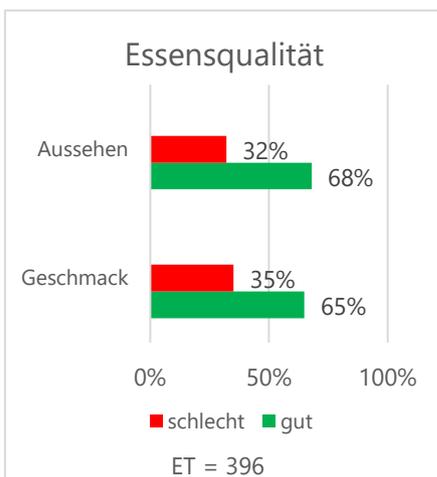
Die Gesamtzahl der SuS, welche am Essen von Caseda teilnehmen können, beträgt 7.387. Täglich werden durchschnittlich 1.816 Essen des Caterers ausgegeben, was einer Essensquote von 24,6 % entspricht. Für Caseda liegen 421 (Grundgesamtheit = N) abgeschlossene Umfrageteilnahmen vor. 396 der Umfrageteilnehmenden sind Essensteilnehmende (ET). 25 davon sind Nicht-Essensteilnehmende (NT). Von 1.816 Essenden haben sich 21,8 % an der Umfrage beteiligt. Es ist zu

beachten, dass die durchschnittliche tägliche Essenszahl von 1.816, nicht mit den insgesamt am Essen Teilnehmenden gleichzusetzen ist. Die Teilnahme ist täglich frei zu entscheiden und erfolgt individuell je nach Unterrichtszeiten, privaten Vorhaben und aktuellem Speisenangebot.



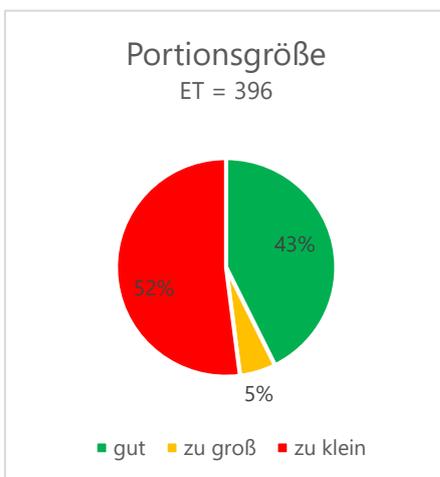
94 % der Umfrageteilnehmenden essen regelmäßig in der Mensa.

6 % der Umfrageteilnehmenden essen gar nicht in der Mensa.

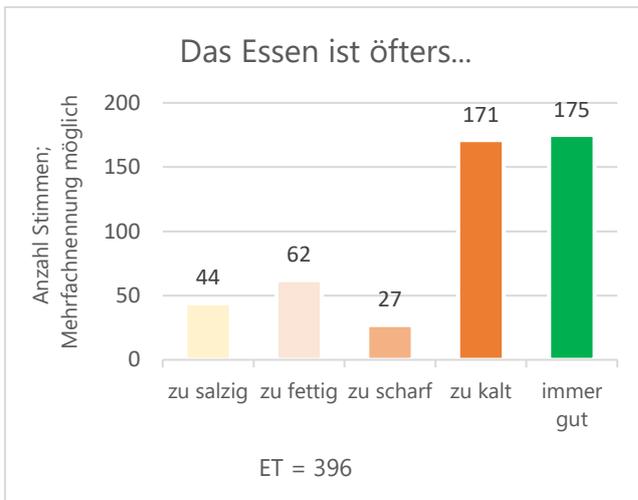


Bei der Bewertung des Aussehens des Essens ist das Verhältnis 68 % (immer lecker, meistens lecker) zu 32 % (meistens nicht lecker oder nie lecker).

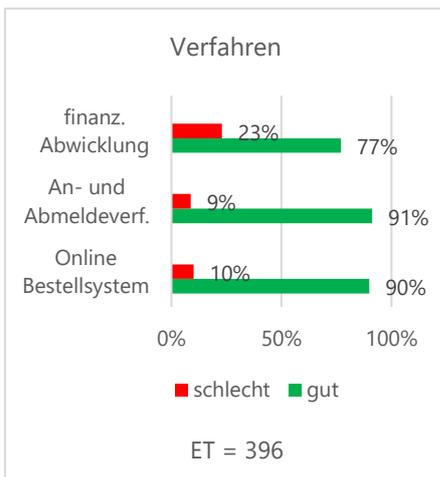
Den Geschmack bewerten durchschnittlich ca. 65% der 396 Essenden mit „sehr gut“ oder „gut“ und 35% mit „nicht gut“ oder „schmeckt gar nicht“.



Die Portionsgröße wird von 52 % der Essenden als „zu klein“ bewertet, für 48 % ist sie „genau richtig“ oder „zu groß“.



Zur Frage nach Mängeln bezüglich der Essensqualität waren Mehrfachnennungen möglich. Während 175 (44%) von 396 Essensteilnehmenden keine Mängel feststellen und das Essen für „immer gut“ befinden, bewerten 171 (43%) der Essensteilnehmenden das Essen als „zu kalt“.



Mit der finanziellen Abwicklung sind 23 % „nicht sehr zufrieden“ oder „unzufrieden“. Mit dem Abrechnungs-/Onlinesystem sind deutlich mehr als 70 % der Essensteilnehmenden zufrieden.

3.2. CAT EUROPA Catering GmbH

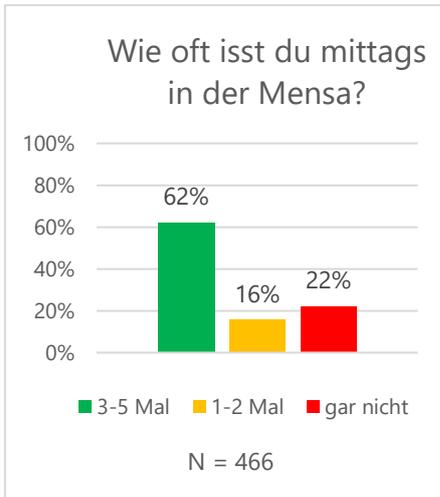
Folgende Schulen werden von der Firma CAT beliefert:

Schulname	Ort	Schulform	Gesamtzahl SuS SJ 22_23/SuS im Ganztage angemeldet	Beteiligung Umfrage
Albert-Einstein-Schule	Groß-Bieberau	Kooperative Gesamtschule	988/k.A.	131
Albert-Schweitzer-Schule GZ	Groß-Zimmern	Kooperative Gesamtschule	737/k.A.	12
Dr.-Kurt-Schumacher-Schule	Reinheim	Kooperative Gesamtschule	751/k.A.	0

Eiche-Schule	Ober-Ramstadt	Grundschule	329/133	42
Friedensschule	Groß-Zimmern	Grundschule	320/127	5
Geißbergsschule	Groß-Zimmern	Grundschule	67/21	0
Gersprenzsschule	Reinheim	Grundschule	288/201	0
Gundernhäuser Schule	Roßdorf	Grundschule	164/120	3
Hahner Schule	Pfungstadt	Grundschule	139/119	24
Hähnleiner Schule	Alsbach-Hähnlein	Grundschule	154/90	11
Hans-Gustav-Röhr-Schule	Ober-Ramstadt	Grundschule	240/134	28
Hans-Quick-Schule	Bickenbach	Grundschule	230/188	32
Haslochbergsschule	Groß-Bieberau	Grundschule	186/112	9
Hasselbachsschule	Otzberg	Grundschule	74/34	7
Hessenwaldsschule	Weiterstadt	Kooperative Gesamtschule	681/k.A.	34
Justin-Wagner-Schule	Roßdorf	Kooperative Gesamtschule	654/k.A.	17
Melibokusschule	Alsbach-Hähnlein	Kooperative Gesamtschule	713/k.A.	16
Modautalschule	Modautal	Grundschule	269/153	35
Otzbergsschule	Otzberg	Grundschule und Mittelstufenschule	307/45	10
Schillerschule Gr.	Griesheim	Grundschule	423/301	62
Schillerschule Pf.	Pfungstadt	Förderschule Lernen	53/7	0
Schule am Hinkelstein	Alsbach-Hähnlein	Grundschule	132/95	Siehe Melibokusschule
Schule im Angelgarten	Groß-Zimmern	Grundschule	195/81	Siehe Albert-Schweitzer-Schule
Tannenbergsschule	Seeheim-Jugenheim	Grundschule	262/184	16

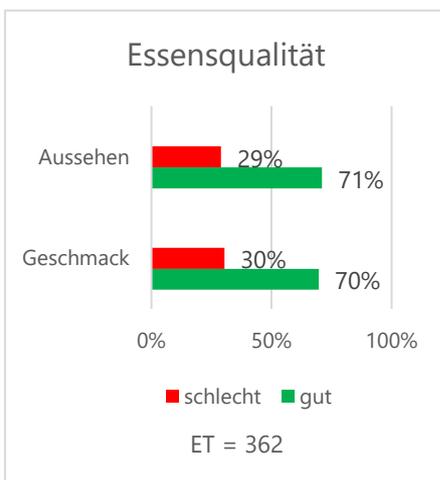
Die Gesamtzahl der SuS, welche am Essen von CAT teilnehmen können, beträgt 7.976. Täglich werden durchschnittlich 1.451 Essen des Caterers ausgegeben, was einer Essensquote von 18,2 % entspricht. Für CAT liegen 466 (Grundgesamtheit = N) abgeschlossene Umfrageteilnahmen vor. 362 der Umfrageteilnehmenden sind Essensteilnehmende (ET). 104 davon sind Nicht-Essensteilnehmende (NT). Von 1.451 Essenden haben sich 25 % an der Umfrage beteiligt. Es ist zu beachten, dass die durchschnittliche tägliche Essenszahl von 1.816, nicht mit den insgesamt am

Essen Teilnehmenden gleichzusetzen ist. Die Teilnahme ist täglich frei zu entscheiden und erfolgt individuell je nach Unterrichtszeiten, privaten Vorhaben und aktuellem Speisenangebot.



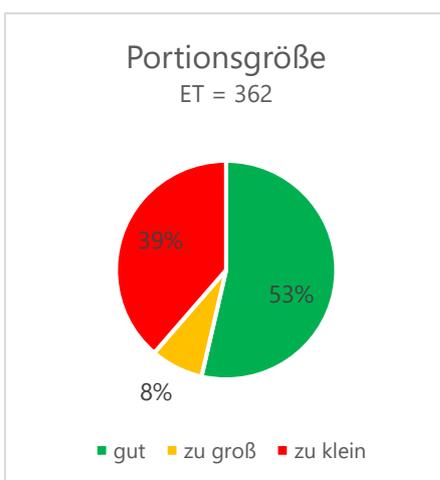
78 % der Umfrageteilnehmenden essen regelmäßig in der Mensa.

22 % der Umfrageteilnehmenden essen gar nicht in der Mensa.

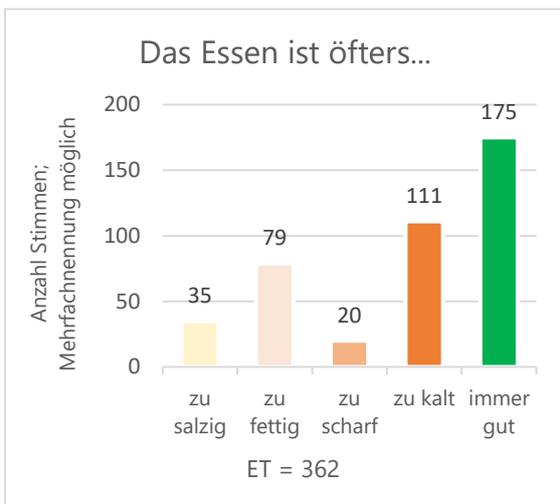


Das Aussehen bewerten 71% mit „sieht sehr gut aus“ und „sieht gut aus“ zu 29% „sieht schlecht aus“ und „sieht überwiegend schlecht aus“.

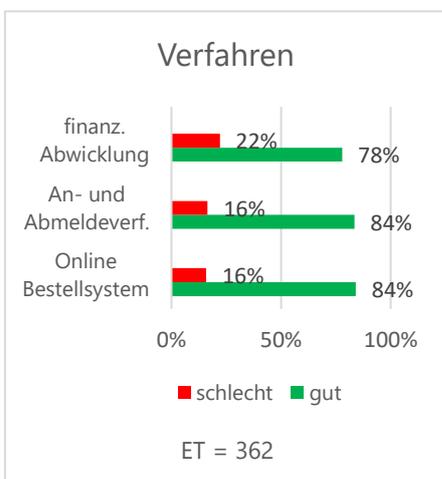
Den Geschmack bewerten durchschnittlich ca. 70% mit „sehr gut“ oder „gut“ und 30% mit „nicht gut“ oder „schmeckt gar nicht“. An den meisten Schulen ist das Verhältnis deutlich positiver, nur an einer Schule fällt auf, dass hier mehr als 2/3 der Umfrageteilnehmenden für „nicht gut“ oder „schmeckt gar nicht“ abgestimmt haben. Hier ist zum Abfragezeitpunkt die Unzufriedenheit offensichtlich hoch.



Die Portionsgröße wird von 39% als „zu klein“ bewertet, für 61% ist sie „genau richtig“ oder „zu groß“.



Zur Frage nach Mängeln bezüglich der Essensqualität waren Mehrfachnennungen möglich. Während 175 (48 %) von 362 Essensteilnehmenden keine Mängel feststellen und das Essen für „immer gut“ befinden, bewerten 111 (31 %) der Essensteilnehmenden das Essen als „zu kalt“.



Mit der finanziellen Abwicklung sind 22 % „nicht sehr zufrieden“ oder „unzufrieden“.

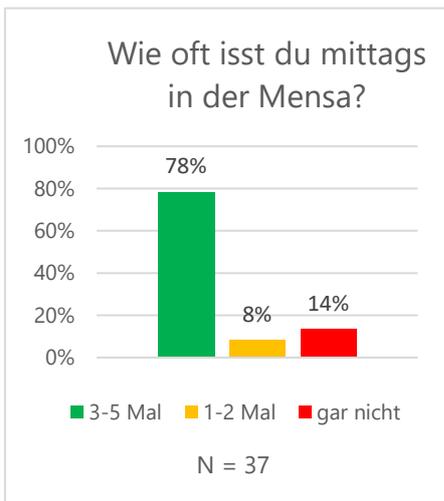
Mit dem Abrechnungs-/Onlinesystem sind deutlich mehr als 70 % der Essensteilnehmenden zufrieden.

3.3. E&A Gastronomie GmbH

Folgende Schulen werden von der Firma E&A beliefert:

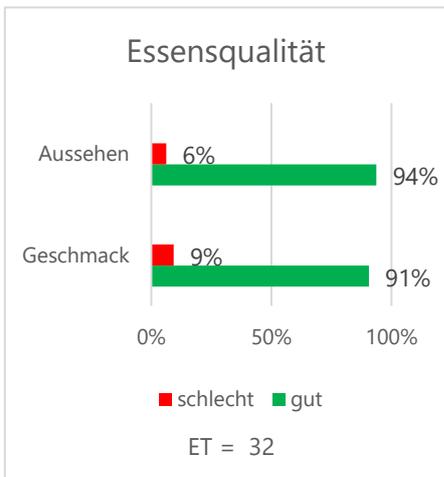
Schulname	Ort	Schulform	Gesamtzahl SuS SJ 22_23/SuS im Ganztage angemeldet	Beteiligung Umfrage
Anne-Frank-Schule	Dieburg	Förderschule Lernen	84/27	Siehe Gutenbergschule
Geiersbergschule	Groß-Umstadt	Grundschule	326/138	10
Gutenbergschule Di.	Dieburg	Grundschule	243/149	0
Ludwig-Glock-Schule	Messel	Grundschule	168/114	17
Rehbergschule	Roßdorf	Grundschule	374/228	0
Wendelinusschule	Groß-Umstadt	Grundschule	127/75	10

Die Gesamtzahl der SuS, welche am Essen von E&A teilnehmen können, beträgt 927. Täglich werden durchschnittlich 298 Essen des Caterers ausgegeben, was einer Essensquote von 30,7 % entspricht. Für E&A liegen 37 (Grundgesamtheit = N) abgeschlossene Umfrageteilnahmen vor. 32 der Umfrageteilnehmenden sind Essensteilnehmende (ET). 5 davon sind Nicht-Essensteilnehmende (NT). Von 298 Essenden haben sich 11 % an der Umfrage beteiligt. Es ist zu beachten, dass die durchschnittliche tägliche Essenzahl von 1.816, nicht mit den insgesamt am Essen Teilnehmenden gleichzusetzen ist. Die Teilnahme ist täglich frei zu entscheiden und erfolgt individuell je nach Unterrichtszeiten, privaten Vorhaben und aktuellem Speisenangebot.



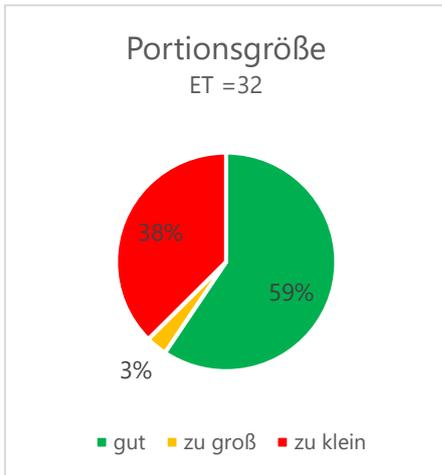
86 % der Umfrageteilnehmenden essen regelmäßig in der Mensa.

14 % der Umfrageteilnehmenden essen gar nicht in der Mensa.

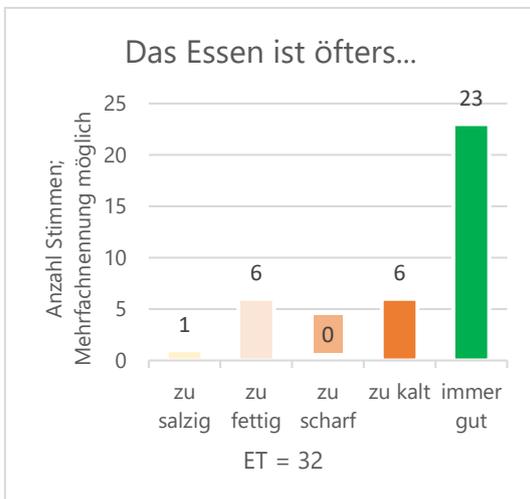


Insgesamt herrscht eine sehr hohe Zufriedenheit mit Geschmack und Aussehen. Das Aussehen wird mit 94 % als „sehr gut“ oder „gut“ bewertet. 6 % gefällt das Aussehen nicht.

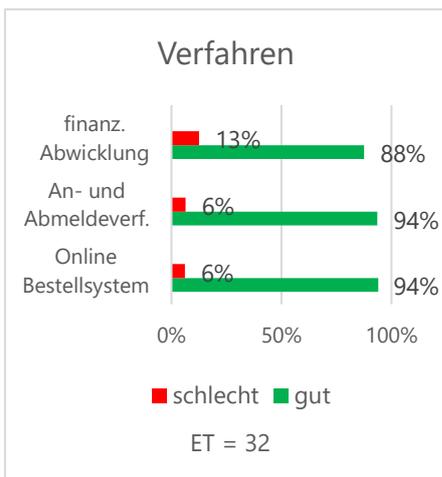
Den Geschmack bewerten durchschnittlich ca. 91 % der 32 Essensteilnehmenden mit „sehr gut“ oder „gut“ und nur 9 % mit „nicht gut“ oder „schmeckt gar nicht“.



Die Portionsgröße wird von 38 % als „zu klein“ bewertet, für 62 % ist sie „genau richtig“ oder „zu groß“.



Zur Frage nach Mängeln bezüglich der Essensqualität waren Mehrfachnennungen möglich. Während 23 (72 %) von 32 Essensteilnehmenden keine Mängel feststellen und das Essen für „immer gut“ befinden, bewerten 6 (19 %) der Essensteilnehmenden das Essen als „zu kalt“. 6 Stimmen werden ebenso für „zu fettig“ vergeben.



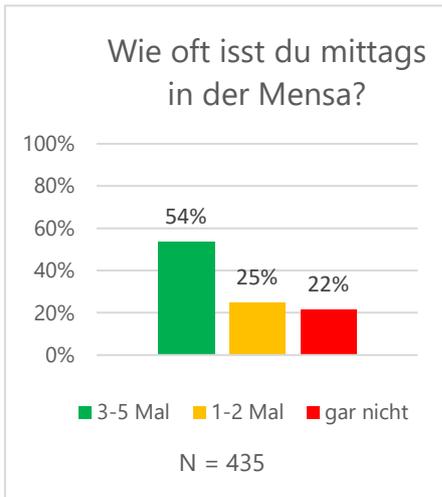
Mit der finanziellen Abwicklung sind 13 % „nicht sehr zufrieden“ oder „unzufrieden“. Mit dem Abrechnungs-/Onlinesystem sind der überwiegende Anteil der Essensteilnehmenden sehr zufrieden.

3.4. Nowicook culinary solutions

Folgende Schulen werden von der Firma Nowicook beliefert:

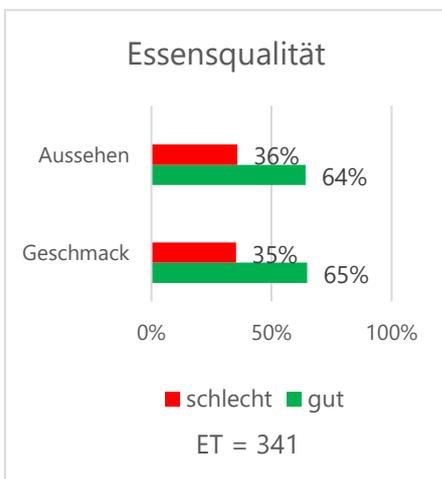
Schulname	Ort	Schulform	Gesamtzahl SuS SJ 22_23/SuS im Ganztags angemeldet	Beteiligung Umfrage
Bachgauschule	Babenhhausen	Oberstufengymnasium	388/k.A.	Siehe Joachim-Schumann-Schule
Bachwiesenschule	Babenhhausen	Grundschule	163/96	20
Edward-Flanagan-Schule	Babenhhausen	Förderschule Lernen	75/6	Siehe Joachim-Schumann-Schule
Eichwaldschule	Schaaheim	Grund-, Haupt- und Realschule mit Förderstufe	215/92 (Grundschule) 251/k.A. (Haupt- und Realschulzweig)	8 (Grundschule) 8 (weiterführende Schule)
Georg-Christoph-Lichtenberg- Schule	Ober-Ramstadt	Integrierte Gesamtschule	1297/k.A.	35
Joachim-Schumann-Schule	Babenhhausen	Kooperative Gesamtschule	1045/k.A.	2
John-F.-Kennedy-Schule	Münster	Grundschule	529/337	69
Lindenfeldschule	Schaaheim	Grundschule	89/59	0
Markwaldschule	Babenhhausen	Grundschule	92/63	10
Mira-Lobe-Schule	Eppertshausen	Förderschule Sprachheilförderung	112/113	5
Regenbogenschule	Münster	Grundschule	102/58	18
Schuldorf Bergstraße	Seeheim-Jugenheim	Grundschule, Kooperative Gesamtschule	216/94 (Grundschule) 1584/k.A. (Gesamtschule)	39 (Grundschule) 125 (Gesamtschule)
Schule auf der Aue	Münster	Kooperative Gesamtschule	1032/k.A.	0
Schule im Kirchgarten	Babenhhausen	Grundschule	444/249	51
Stephan-Gruber-Schule	Eppertshausen	Grundschule	234/k.A.	45

Die Gesamtzahl der SuS, welche am Essen von Nowicook teilnehmen können, beträgt 6.643. Täglich werden durchschnittlich 1.244 Essen des Caterers ausgegeben, was einer Essensquote von 18,7 % entspricht. Für Nowicook liegen 435 (Grundgesamtheit = N) abgeschlossene Umfrageteilnahmen vor. 341 der Umfrageteilnehmenden sind Essensteilnehmende (ET). 94 davon sind Nicht-Essensteilnehmende (NT). Von 1.244 Essenden haben sich 27 % an der Umfrage beteiligt. Es ist zu beachten, dass die durchschnittliche tägliche Essenzahl von 1.816, nicht mit den insgesamt am Essen Teilnehmenden gleichzusetzen ist. Die Teilnahme ist täglich frei zu entscheiden und erfolgt individuell je nach Unterrichtszeiten, privaten Vorhaben und aktuellem Speisenangebot.



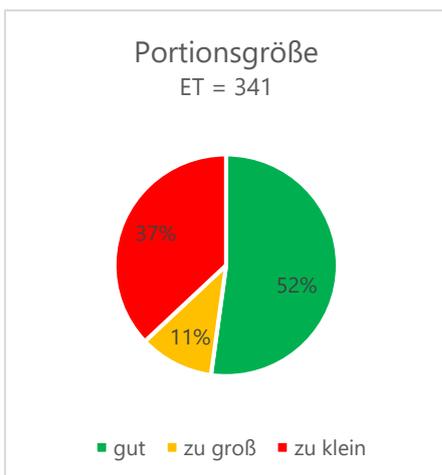
79 % der Umfrageteilnehmenden essen regelmäßig in der Mensa.

22 % der Umfrageteilnehmenden essen gar nicht in der Mensa.

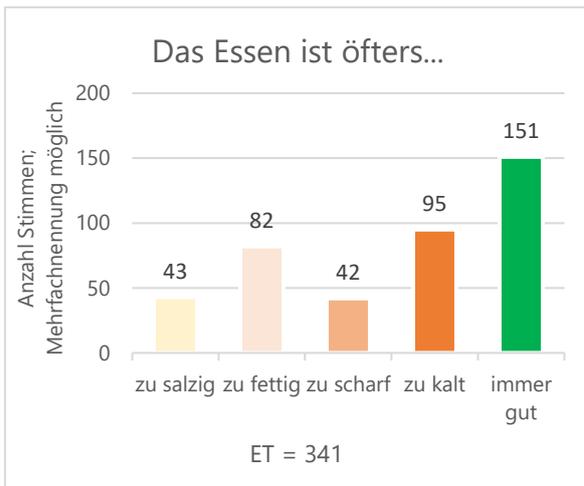


Das Verhältnis der Bewertung des Aussehens des Essens entspricht, mit Unterschied eines Prozentpunktes nach unten, der Geschmacksbewertung. 64 % bewerten das Aussehen mit „sehr gut“ oder „gut“ und 36 % mit „nicht gut“ oder „sieht gar nicht gut aus“.

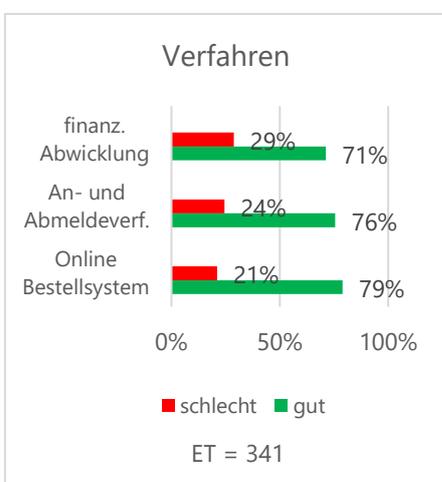
Den Geschmack bewerten durchschnittlich 65 % mit „sehr gut“ oder „gut“ und 35 % mit „nicht gut“ oder „schmeckt gar nicht“. Nur an einer Schule bewertet die eine Hälfte der TN das Essen gut und die andere Hälfte schlecht.



Die Portionsgröße wird von 37 % als „zu klein“ bewertet, für 63 % ist sie „genau richtig“ oder „zu groß“



Zur Frage nach Mängeln bezüglich der Essensqualität waren Mehrfachnennungen möglich. Während 151 (44 %) von 341 Essensteilnehmenden keine Mängel feststellen und das Essen für „immer gut“ befinden, bewerten 95 (28 %) der Essensteilnehmenden das Essen als „zu kalt“. 82 Stimmen werden für „zu fettig“ vergeben, was 24 % von 341 ET entspricht.



29 % bewerten die finanzielle Abwicklung als „schlecht“. Mit dem Abrechnungs-/Onlinesystem sind 79% zufrieden.

3.5. OPAL Catering GmbH

Folgende Schulen werden von der Firma Opal beliefert:

Schulname	Ort	Schulform	Gesamtzahl SuS SJ 22_23/SuS im Ganztags angemeldet	Beteiligung Umfrage
Ernst-Reuter-Schule	Groß-Umstadt	Grundschule und integrierte Gesamtschule	155/103 (Grundschule) 496/k.A. (Integr. Gesamtschule)	2 (Grundschule) 6 (weiterführende Schule)
Grundschule im Grünen	Groß-Umstadt	Grundschule	52/35	9
Heubacher Schule	Groß-Umstadt	Grundschule	57/33	9
Max-Planck-Gymnasium	Groß-Umstadt	Gymnasium	1143/k.A.	62
Wiebelsbacher Schule	Groß-Umstadt	Grundschule	56/37	11

Der Vertrag über die Belieferung der fünf Schulen endete Ende Juli 2023. Auf eine detaillierte Auswertung wird daher an dieser Stelle verzichtet.

3.6. Oberbayerische Fleisch & Wurst GmbH

Die Firma Oberbayerische Fleisch & Wurst GmbH betreibt die Frischküche am Standort der Friedrich-Ebert-Schule in Pfungstadt.

Zum Umfragezeitpunkt beträgt die Vertragslaufzeit erst vier Wochen. Aus den erfolgten Rückmeldungen ist eher Unzufriedenheit zu lesen. Auffällig ist im Vergleich zu allen anderen Caterern eine eher hohe Unzufriedenheit über das Online-/Abrechnungssystem. Da der vorherige Vertragspartner, die Firma Nowicook, vorab mit dem gleichen Anbieter zusammenarbeitete, könnten die Anmeldeschwierigkeiten wegen nicht möglicher Abmeldung des vorherigen Accounts für die Schule, ein Grund sein. Der Caterer, der den Dienstleister selbst beauftragt, geht in die Klärung.

3.7. Elternrückmeldungen

3.7.1. Elternfeedback allgemein

Die Vorbestellfristen werden zum Teil als zu lang angesehen.

Als unpraktisch wird das Handling mit mehr als einem Kind im Bestellsystem empfunden, weil für jedes Kind ein eigener Account mit eigenem Guthaben und Kundennummer geführt werden muss und diese Accounts auch für die Bestellung jeweils einzeln aufgerufen werden müssen.

Wie schon in den Umfrageergebnissen zu sehen, werden bei einigen Caterern die Portionsgrößen als zu klein angesehen. Dies wird von mehreren Eltern auch in E-Mails und Telefonaten kritisiert; die Kinder werden nicht satt. Seitens der Caterer wird häufig argumentiert, dass es daran liege dass die Kinder nicht alle Komponenten eines Menüs verzehren würden. Ein weiterer Grund sind die Mengenvorgaben der DGE, die nach Beobachtung des Fachteams Schulverpflegung seit einem Jahr bei den Caterern mehr Berücksichtigung finden, um den Wareneinsatz zu reduzieren. Das Thema Nachschlag, sofern ausreichende Mengen geliefert werden, wird sehr individuell gehandhabt. An vielen Schulen gilt die Regelung, dass Nachschläge von Beilagen möglich sind und manche Ausgabekräfte geben an, dies gut steuern zu können, weil sie die Kinder kennen. Von anderen Ausgabekräften kommt die Rückmeldung, dass sie aufgrund von nachfolgenden Essensschichten und der Schwierigkeit des Abschätzens der Mengen gar keinen Nachschlag geben. Außerdem machen einige Ausgabekräfte die Erfahrung, dass sich im Falle von Nachschlägen dann von „einer“ Portion mehrere Kinder satt essen. Insbesondere das Alternativmenü des Anbieters Caseda wird kritisiert, da aufgrund der zum Teil sehr geringen Preisdifferenz zum 2-Gangmenü nicht ersichtlich wird, dass es sich um eine „kleine Mahlzeit mit Snackcharakter“ handelt und nicht um eine „Alternative“ zur vollständigen Mahlzeiten der Standardmenüs.

Sehr konkrete Kritik gab es außerdem zum Essensangebot. Die einzelnen Punkte können an die entsprechenden Caterer weitergegeben werden. Da es sich zum Teil um subjektive Beurteilungen von Geschmack und zur Auswahl der Gerichte handelt, ist diese Kritik jedoch mit geringerer Bedeutung einzuordnen. Die Beschwerden wurden individuell beantwortet.

3.7.2. Beispiele Elternfeedback - subjektive Einzelmeldungen

- Zu häufig Aufläufe – Kinder die keinen Käse mögen können nicht auf Einzelkomponenten zurückgreifen.

- Zu experimentell - Serbisches Bohnenragout mit Süßkartoffeln und Geflügelwiener vs. Frühlingsrolle süßsauer mit gebratenem Duftreis. Würziger Kartoffel-Curryeintopf mit Kichererbsen und Baguette vs. Falafel mit Gemüse-Couscous und Minzjoghurt.
- Gerichte wie Eier in Senfsauce sind kein Kinderessen.
- Gerichte wie Linseneintopf mit Selleriegemüse sind kein Kinderessen.
- Gerichte wie Spargel oder etwas mit Bergkäse sind kein Kinderessen.
- Wenn Eltern vergessen haben zu bestellen sollten die Kinder trotzdem Essen bekommen, wofür dann nachträglich eine Rechnung (ggf. mit Strafgebühr) gestellt werden könnte.
- Allergenfreies Essen ist geschmacklich schlecht und es gibt wenig Abwechslung.
- Essen wird pauschal als teilweise kalt, matschig und ungenießbar beschrieben.
- Das Essen ist wenig abwechslungsreich und „Nudel-lastig“.
- Tomatensauce sollte ohne Milchprodukte angeboten werden, damit sie auch bei Laktose-Intoleranz verzehrt werden kann.
- Die Beschreibung von Gerichten oder Zutaten sollte verständlicher sein (Bsp.: Polardorschfilet mit Sauce Tartar).
- Saucen sollten auf Wunsch nicht über das ganze Essen, sondern daneben platziert werden.
- Portionsgrößen bzw. Verhältnisse der Komponenten variieren mitunter stark.
- Eigentlich beliebte Klassiker wie Lasagne und Käsespätzle ersticken in Käse und werden daher fortan nicht mehr bestellt.
- Das Essen ist öfters kalt, nicht frisch, ekelhaft.

3.8. Weitere Ergebnisse

Die meisten Grundschul Kinder, die das Angebot der Mittagsverpflegung nutzen, essen täglich (bzw. 3-5 x in der Woche). An weiterführenden Schulen wird das Essensangebot weniger häufig genutzt. Dies hat verschiedenste Gründe. Die SuS dürfen oft frei entscheiden, ob sie das Angebot nutzen möchten und sind mit steigender Klassenstufe zunehmend nicht mehr in der Ganztagsbetreuung. Auch hängt die Teilnahme mit Nachmittagsunterricht zusammen, welcher für die SuS nicht täglich, sondern zum Teil nur an einem Tag der Woche auf dem Stundenplan steht. Höhere Unzufriedenheit rührt bei regelmäßiger Essensteilnahme an einem immer gleichen Wochentag daher, dass in Speiseplänen immer noch bestimmte Gerichte wochentagsspezifisch serviert werden (z.B. immer freitags Fisch). Vom Fachteam Schulverpflegung werden die Caterer wiederholt auf diesen Umstand hingewiesen.

Die Frage: „Wie gefällt Dir der Essensraum?“, ist für die Betrachtung der Zufriedenheit mit dem Caterer irrelevant. Auf die Räumlichkeiten und deren Gestaltung hat der Caterer keinen Einfluss. Daher sind die Ergebnisse für die Schulverpflegung selbst zwar ohne Bedeutung, könnten aber Anlass für die Schule sein, mit Bildern an den Wänden oder Pflanzen gestalterisch einzugreifen. Die Beurteilung von z.B. Container-Lösungen könnte als Rückmeldung für das Da-Di-Werk wertvoll sein.

Des Weiteren wird abgefragt, ob der Aushangort des Speiseplans bekannt ist. Grundsätzlich ist das Aushängen des Speiseplans wünschenswert, selbst wenn die Bestellfrist schon abgelaufen sein sollte. Die SuS können so noch einmal nachlesen, was sie auf den Teller bekommen. Wenn seitens des Caterers oder der Schule der Aushang des Speiseplans gewünscht wird, kann mit der Anlieferung des Essens ein (farbiger) Ausdruck mitgeliefert werden.

4. Bewertung

4.1. Gesprächsbedarf mit Caterern

Aufgrund der Ergebnisse zur Frage zum Geschmack des Essens, zu der weniger als 66 % Umfrageteilnehmende für „schmeckt sehr gut“ oder „schmeckt gut“ abgestimmt haben, wird es Gespräche mit Caseda und Nowicook geben. Dass ein Drittel der Antwortenden das Essen mit „nicht gut“ oder „schmeckt gar nicht“ bewerten, muss an die Caterer zurückgemeldet werden. Für Caseda hat die Umfrage außerdem ergeben, dass über 50% der Teilnehmenden die Portionsgröße zu klein finden. Umgekehrt bedeutet dies, dass die Kinder hungrig aus der Mensa kommen. Auch dieser Umstand muss dem Caterer mitgeteilt werden.

Beschwerden aus weiteren Quellen (Betreuung, Schulleitung, Eltern und intern durch die Fachaufsichten für Küchenkräfte), die teilweise durch die Umfrage initiiert sind, ergeben ein ähnliches Bild zu Geschmack und Portionsgrößen und können im persönlichen Gespräch dargelegt und Maßnahmen zur Verbesserung gemeinsam entwickelt werden.

Sämtliche Vertragspartner werden regelmäßig über konkrete Punkte anlassbezogen schriftlich informiert. Zu Reklamationen gibt es kurzfristige Rückmeldungen und Maßnahmen seitens der Caterer.

Auch positives Feedback wird weitergegeben. Das kontinuierliche Verbesserungspotenzial im Blick behaltend, erhalten alle Caterer auch Vorschläge zur Optimierung. Die Umsetzung obliegt der Entscheidung des Caterers.

4.2. Besonderheit Temperatur

Die häufige Rückmeldung zur Temperatur „Das Essen ist öfters zu kalt“, muss zunächst weiter geprüft werden. Sofern die Anlieferungstemperaturen, die aufgrund der Temperaturkontrollen pflichtmäßig durch das Küchenpersonal dokumentiert werden, in Ordnung sind (70°C laut Ausschreibungstext), liegt die Ursache nicht beim Caterer. In diesem Fall müssen die Prozesse während der Ausgabe kontrolliert und optimiert werden. Sind Thermophore im Einsatz? Sind Wasserbäder auf die richtige Temperatur gebracht, bevor die GN-Behälter eingesetzt werden? Sind Wärmebrücken eingeschaltet? Gibt es größere Pausen in der Essensausgabe – dann sollten die Deckel wieder auf die GN-Behälter gesetzt werden! Gibt es eine Möglichkeit vorgewärmte Teller bereitzustellen, damit der Transport zum Tisch optimiert wird?

4.3. Besonderheit Portionsgröße

Auffällig ist auch die häufige Nennung, dass die Portionsgröße zu klein sei. Von den Essensteilnehmenden bewerten bei Caseda über 50 % die Portionen als zu klein, auch bei E&A, CAT und Nowicook sind es mehr als ein Drittel der Essensteilnehmenden, die die Portionen als zu klein empfinden.

Eine Beobachtung in den Mensen zeigt, dass viele Tellerreste entsorgt werden. Das legt den Verdacht nahe, dass Kinder aufgrund persönlicher Vorlieben, nicht alle Komponenten eines Menüs verzehren und daher nicht satt werden.

Möglich ist aber auch der Fall, dass alle Komponenten eines Menüs verzehrt werden und sich dennoch kein Sättigungsgefühl einstellt. Das ist in verschiedenen Entwicklungsphasen der Kinder denkbar und ein Problem der Vorgaben, die nur eine einheitliche und keine individuelle Empfehlung zulassen. Somit treffen die Empfehlungen der DGE (siehe „DGE – Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“) in Bezug auf Portionsgröße mitunter nicht für jeden Essensteilnehmenden zu. Dabei kann eine Portion auch zu groß für Einzelne sein. Das Ergebnis der

Umfrage gibt jedoch eine andere Tendenz an. Ein Beispiel ist der „Orientierungswert“ für Fleisch/Wurstwaren. Dieser liegt für die Primarstufe bei ca. 60 g über 5 (!) Verpflegungstage und für die Sekundarstufe bei 70-90 g über 5 Verpflegungstage verteilt. Das entspricht ca. einem (kleinen!) Würstchen pro Woche oder gerade mal zwei Scheiben Schinken pro Woche. Diese Empfehlung bezieht sich nur auf die Mittagsverpflegung an fünf von sieben Wochentagen. Die DGE hat mit der Empfehlung die Prävention von Übergewicht und Adipositas im Blick. Ob die offensichtliche Beschränkung der Mengen, für das Mittagessen an Schultagen, den gewünschten Effekt hat, oder dazu führt, dass Kinder sich mit Lebensmitteln von minderer ernährungsphysiologischer Qualität selbst versorgen und sattessen, sei dahingestellt.

Eine weitere Erklärung für die geringen Portionsgrößenempfehlungen ist der Nachhaltigkeitsgedanke. Nachhaltiger wird die Verpflegung zum Beispiel durch die Reduktion von Überproduktion und damit von Abfällen.

4.4. Situation Auftragnehmer

Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen haben sich in den letzten Jahren stark verändert. Die Corona-Jahre mit unkalkulierbaren Schulschließungen und stark reduzierten oder gänzlich wegfallenden Essenslieferungen sind eine Herausforderung, der sich die Caterer stellen mussten. Eine weitere Herausforderung ist die seit Anfang 2022 starke Inflation. Ausmaße der Preissteigerungen von Nahrungsmitteln und Energie sind nicht absehbar und somit nicht für längere Zeiträume kalkulierbar.

Da die Laufzeiten für die Schulverpflegung Zeiträume von z.T. drei Jahren mit zumeist zweimaliger Verlängerungsoption um jeweils weitere zwei bis drei Jahre betragen, stehen die ursprünglich gebotenen Essenspreise nicht mehr im Verhältnis zu aktuellen Gesamtmarkt-Preisentwicklungen. Auch aus diesem Grund mussten bereits außerordentliche Preiserhöhungen für die Mittagsverpflegung vereinbart werden.

Mögliche Folgen der aktuellen Situation sind abgelehnte Vertragsverlängerungen und ausbleibende Angebote auf Ausschreibungen von Schulverpflegung in der jüngsten Vergangenheit. Schon jetzt ist die Belieferung von Schulen offensichtlich nur eingeschränkt attraktiv. Natürlich spielen noch weitere Aspekte eine Rolle, z.B. geringe Essenszahlen und weite Anlieferungswege.

Personalgestaltung, entweder dauerhaft oder im Vertretungsfall, ist ein Vertragsbestandteil, den die Caterer zu erfüllen haben. Diese Leistung beinhaltet regelmäßige Schulungen des Personals und dessen Ausstattung mit Arbeitskleidung und die Reinigung selbiger.

Eine weitere Leistung, die vom Caterer eingefordert wird, ist die Administration und eigenverantwortliche Abrechnung mit den Erziehungsberechtigten. Erreicht die tägliche Bestellmenge eine Anzahl von mehr als 50 Essen, hat der Caterer ein Chipssystem zur Verfügung zu stellen, sofern die Schule dies wünscht. Außerdem ist die Abwicklung und aktive Mitwirkung zur Abrechnung der Zuschüsse von Sozialbehörden (z.B.: „Bildung und Teilhabe“) verpflichtend. Jegliche Überlegungen zur Verbesserung des Mittagessenangebotes sollten daher berücksichtigen, ob der Auftrag attraktiv bleibt. Schon die Versorgung unter den bisherigen Rahmenbedingungen hat heute einen höheren Preis. Wir sehen aber, dass dieser gar nicht erst von den Caterern angeboten, sondern auf die Bewerbung zur Belieferung ggf. verzichtet wird. Für neue Ausschreibungen ist vor diesem Hintergrund eher eine Vereinfachung und Reduzierung von Vorgaben zu überlegen.

5. Handlungsempfehlungen

5.1. Wiederholung

Für die Eltern ist die Umfrage das richtige Signal. Sie zahlen für eine Leistung und haben selbst keinen Einfluss auf die Qualität, Quantität und Ausgestaltung derselben. Die Zufriedenheit damit abzufragen ist richtig. Gab es zuvor nur einzelne Beschwerden von Eltern und selten positive Rückmeldungen, so zeigt sich jetzt, an welchen Punkten aufgrund mehrfacher Meinung, Handlungsbedarf besteht. Der LaDaDi als Auftraggeber kann die Themen zur Verbesserung damit richtig priorisieren.

Zudem lässt sich mithilfe von regelmäßigen Folgeumfragen eine Entwicklung der Zufriedenheit abbilden.

5.2. Austausch mit den Caterern

Grundsätzlich sind Gespräche mit den Caterern zu den Inhalten der Umfrage wünschenswert, insbesondere bei Kritikpunkten. Hauptthemen für den Schulservice (sowohl im Austausch mit den Caterern, als auch in Vorbereitung für kommende Ausschreibungen), die sich aus der Umfrage ergeben sind:

- Portionsgrößen
- Temperatur Essen
- Geschmack / Speisepläne

5.3. Verbesserungsvorschlag für zukünftige Umfragen aufgrund von Elternfeedback

Die Laufzeit der Umfrage erscheint mit zwei Wochen rückblickend als zu kurz. Bereits die Verbreitung des Teilnahmelinks, über die Schulsekretariate und über die Elternvertretungen und zum Teil zusätzlich über die Ganztagsträger, an die Zielgruppe, nimmt einige Zeit in Anspruch. Die Umfrage wurde als Reaktion auf Bitten einiger Eltern, ab 31.05.2023 noch einmal bis zum 04.06.2023 geöffnet und die Eltern entsprechend informiert. Für kommende Umfragen ist ein Zeitfenster von mindestens drei Wochen eingeplant.

Von Eltern gibt es Kritik an den Antwort-Auswahlmöglichkeiten. Es ist nicht möglich alle Optionen erschöpfend zu benennen. Dennoch musste in der Umfrage eine Antwort ausgewählt werden, um fortfahren zu können. Es wird eine Option für Freitext gewünscht. Da Freitext die Vergleichbarkeit und Auswertungsprozesse erschwert, kann diesem Umstand mit der weiteren Antwortmöglichkeit „Sonstiges“ entgegengekommen werden. Als zweite Verbesserung könnte im Anschreiben, bzw. im Einleitungstext der Umfrage eine E-Mailadresse für weiteres, konkretes Feedback benannt werden und dieses auch als erwünscht eingefordert werden.

Stand November 2023