

1. Protokoll von der Speiseplankommission am 28.11.2016 von 18 bis 19 Uhr

Gesprächsleitung und Protokoll: Ulrich Prinzing

Anwesende Schüler und als Vertreter gemeldet: David Totzauer FAB 11a, Jakob Binzer FAB 11b, Julian Flock, Niklas Peschel, Denis Meinzenbach alle PMT 11b, zusätzlich waren da: Robin Schnatz FAB 11a, Antje Lehmann FAB 11b

Top 1 Begrüßung

Herr Prinzing begrüßt die neuen Teilnehmer der Speiseplankommission und erklärt welche Aufgaben mit dieser Speiseplankommission verbunden sind.

Top 2 Frühstück/Abendessen

Allgemeiner Austausch über mögliche Verbesserungen. Konkret wird ein breiteres Spektrum an Brötchen gewünscht. Die angebotene Nugatcreme kommt geschmacklich an „echtes Nutella“ nicht heran.

Es wird mehr Obst auch zum Abendessen gewünscht. Heißes Wasser und Teebeutel sollten ebenfalls am Abend angeboten werden. Es wird gewünscht, dass die Getränke zum Abendessen weniger süß angeboten werden.

Top 3 Portionierung

Die Portionsgrößen beim Mittagessen sind zu klein. Wer auf das Fleisch verzichtet, bekommt selbst auf Nachfrage keine größere Beilagen Portion, sondern muss sich für den Nachschlag erneut anstellen.

Top 4 Personal

Austausch über den Umgang miteinander (Küchenpersonal und Schüler). Der „neue“ Koch wird dabei als sehr positiv wahrgenommen.

Top 5 Kummerkasten Speiseplankommission

Im letzten Schulblock wurden für die Speiseplankommission mehrere Einwurf Zettel ausgefüllt – es gab Rückfragen zu deren Umsetzung. Lt. den Schülern hat Frau Tatan dahingehend mit den Schülern bereits gesprochen. Der Kummerkasten wird regelmäßig durch die Mitarbeitenden geleert und die Anfragen bearbeitet.

TOP 6 Lebensmittelverarbeitung

Die Nudeln werden des Öfteren als sehr weich empfunden.

TOP 7 Lebensmittelqualität

Austausch über die Fleischqualität. Es wurde rege über die etatmäßig begrenzten Möglichkeiten eines Kantinenessens bezüglich der allgemeinen Sensibilisierung für ökologisches/biologisches Essen diskutiert. Ziel ist es, im Rahmen der Möglichkeiten das maximale an fortschrittlicher Lebensmittelwertigkeit zu erreichen.

Top 8 Hygiene

Im Einzelfall soll es vorgekommen sein, dass an Tassen aus der Spülmaschine noch (festgetrocknete) Lebensmittelreste anhaften.
Ein Kontrollblick vorm Herausstellen könnte Abhilfe schaffen.

Top 9 Vorschläge an die Küchenleitung

Wenn eine Themenwoche angeboten werden sollte, dann bitte der Vielfalt wegen mehrere Länder einbeziehen. Z.B. Themenwoche „Rund ums Mittelmeer: Türkischer Döner, griechischer Bauernsalat, italienische Pizza usw. !“
Paella wird gewünscht; des Weiteren sollte es weniger Gulaschspeisen geben.

Top 11 Kommunikation

Manchmal hängt erst am Dienstag der neue Speiseplan aus. Es sind am Salattisch nicht immer alle Gerichte gekennzeichnet bezüglich muslimischen oder vegetarischen Essens.

Anmerkung/Erklärung des Protokollanten

Die Auflistung der „Tops“ beinhaltet bewusst wenige Anmerkungen des Protokollanten. Ich habe nur eine sachliche Darstellung vollzogen. Jede konstruktive Kritik wird begrüßt. Die Küchenleitung wird über die Inhalte informiert, und diese in der übernächsten Speiseplankommission die im Februar stattfindet beantwortet. Dann werden die Teilnehmer wieder im Rahmen ihres Schulblocks anwesend sein.

Lindau, 29.11.16 Gez. Ulrich Prinzing, Pädagogischer Mitarbeiter, Schülerwohnheim Lindau (B)