

### 1. Protokoll der Speiseplankommission im Schuljahr 2018/19

Vom 10.10.2018 – 16:00 Uhr bis 17:30 Uhr

Anwesende: Florian Falk PMT 10b, Thilo Mayer, PMT 10b, Lukas Straubinger MKT 10e, Sebastian Bernt MKT 10e, Nicolas Schäfers PMT 10b, Sabrina Müller MKT 12c, Aykut-Adem Urgulu MKT 10f, Benjamin Dacic MKT 10e, Herr Partschefeld (verantwortlicher Küchenleiter vor Ort), Herr Reinecke (Leiter des Schülerwohnheimes), Herr Prinzing (päd. Mitarbeiter und Moderator der Speiseplankommission)

#### TOP 1. Begrüßung

Herr Prinzing begrüßt die anwesenden Teilnehmer und entschuldigt Herrn Reinecke, der um 16.30 Uhr kam.

#### TOP 2. Sinn und Zweck der Speiseplankommission

Herr Prinzing erklärt den erstmals anwesenden Schülern Sinn und Zweck der Speiseplankommission.

#### TOP 3. Verabschiedung des letzten Protokolls vom 16.05.2018

Das letzte Protokoll vom 16.05.2018 wurde einstimmig verabschiedet.

#### TOP 4. Neue Küchenleitung

Herr Partschefeld stellt sich als neuer Küchenleiter in der Nachfolge von Herrn Wild vor.

#### TOP 5. Sitzplätze Mensa

Es wird die zu geringe Anzahl an Sitzmöglichkeiten seitens der Schüler bemängelt. Durch den Umbau des Schülerwohnheimes ist die FOS Turnhalle unsere Ausweichmensa, die insgesamt eher Raum bietet. Es sind bisher nur die 92 Sitzplätze aus der bisherigen Mensa vorhanden. Diesem Wunsch wurde schon tags drauf entsprochen indem die Bestuhlung um 30 Plätze erweitert wurde.

#### TOP 6. Mittagspausenzeiten

Zu den beiden Zeiten, an denen die Schüler ihr Mittagessen einnehmen können (12:00 Uhr und 12:45 Uhr) haben zu wenige Klassen ab 12:00 Uhr Mittagspause. Die meisten Lernenden kommen erst um 12:45 Uhr zum Mittagessen, so dass dann eine erhebliche Warteschlange vor der Essensausgabe bildet. Herrn Reinecke ist dieses Problem bekannt und er hat dahingehend mit dem Schulleiter Herrn Bauer gesprochen, um eine gleichmäßigere Verteilung der Klassen zu erreichen, so dass jeder in Ruhe Mittagessen kann.

#### TOP 7. Qualität/Geschmack vom Essen

Die anwesenden Schüler bewerten den Geschmack vom angebotenen Essen als „durchwachsen“. Diese Wahrnehmung deckt sich **nicht** mit den bisherigen Schülerbefragungsergebnissen, die ein positiveres Bild erga-

ben (Schülerbefragungsbogen siehe auch TOP 10).

Als ausnahmslos gut, wird das Salatbuffet bewertet. Herr Partschefeld berichtet von den erweiterten Möglichkeiten der Essensauswahl durch die Schüler. Nach Fertigstellung der neuen Küche, gibt es bessere Zubereitungsmöglichkeiten bei der Speisenherstellung.

Unabhängig davon, wurde in einem Einzelfall von einem zu kalten Mittagsgericht berichtet.

#### **TOP 8. Essensausgabe- Speiseauswahl**

Es werden einzelne Beispiele für Kommunikationsprobleme bei der Essensausgabe genannt. Es kommt manchmal vor, dass wenn ein Schüler eine einzelne Beilage nicht möchte, dass diese bereits auf seinem Teller liegt, bevor er sich hat artikulieren können. Auch Rückfragen nach einem anderen Hauptgericht werden nicht zufriedenstellend beantwortet. Herr Partschefeld weist diesbezüglich nochmals auf die regelmäßige große Warteschlange hin. Der damit verbundene Zeitdruck, führt immer wieder zu Situationen, bei denen das Küchenpersonal manchmal nicht so auf einen einzelnen Schüler eingehen kann, wie dieser das vielleicht erwarten würde. Herr Partschefeld nimmt einen Perspektivwechsel vor und berichtet aus der Sicht der Küchenmitarbeiter. Seine Ausführungen sind für die anwesenden Schüler nachvollziehbar.

#### **TOP 9. Verbindlichkeit vom Essensausweis**

Regelmäßig kommt es vor, dass Schüler mit einem normalen Essensausweis z.B. das Gericht für die Vegetarier essen wollen oder zum schweinefleischfreien oder muslimische Essen wechseln möchten. Herr Partschefeld hat dafür Verständnis muss aber grundsätzlich diesen Abweichungen von der Essensmeldung bei über 350 Essen zunächst abweisen. Allerdings kann diesen Wünschen erst dann entsprochen werden, wenn sich gegen Ende der Essensausgabe abzeichnet, dass nicht alle Schüler, die einen Anspruch auf ein anderes Hauptgericht haben, dieses auch einnehmen. Es ist selbsterklärend, dass das Küchenpersonal einem „Normal-esser“ nicht das vegetarische Essen ausgeben kann. Es müssen alle bestellten ausreichend vorgehalten werden. Die Erläuterungen dazu von Herrn Partschefeld waren für alle nachvollziehbar.

#### **TOP 10. Essenszeiten/Umfang**

Es gibt einen breiten Konsens unter den anwesenden Schülern dahingehend, dass das Abendessen später bzw. länger ausgegeben werden soll. Dieses Votum deckt sich auch mit den Ergebnissen aus dem Schülerbefragungsbogen (Anm.: Herr Reinecke und Herr Prinzing haben im Vorfeld der heutigen Speiseplankommission diesen entwickelt, der eine stichprobenartige Befragung zur Verpflegung abfragt, diese Befragung läuft noch bis

zu den Herbstferien 2019.

Erste Ergebnisse werden von Herrn Prinzing in dieser Speiseplankommission bekannt gemacht. Herr Partschefeld erhält durch diese Befragung eine breitere Informationsbasis.

Die Essensausgabe des Mittagessens am Wochenende von 12:00 Uhr bis 12:15 Uhr wird als zu kurz empfunden. Dabei geht es nur um die reine Ausgabezeit. Selbstverständlich können die Schüler über 12:15 Uhr hinaus in Ruhe ihre Mahlzeit einnehmen. – Zu den gewünschten anderen Ausgabezeiten macht Herr Partschefeld folgende Anmerkungen: Grundsätzlich ist er für angepasste Öffnungszeiten aufgeschlossen. Allerdings müsste er nachschauen, was im Dienstablauf noch machbar ist.

Zu den ebenfalls gewünschten späteren Essenszeiten des Frühstücks am Wochenende, gab es eine Diskussion, es wurde über Brunch Möglichkeiten und andere Optionen diskutiert.

Ein Schüler bemängelt, dass es abends kein so umfangreiches Essen gibt wie zum Mittagessen. Außerdem wünscht er sich abends eine warme Mahlzeit. Auf die Rückfrage vom Herrn Prinzing bestätigt der Schüler, dass er aus einem südeuropäischen Kulturkreis kommt, bei dem die abendliche, warme Mahlzeit Standard ist. Herr Partschefeld merke an, das es bereits zweimal wöchentlich abends ein warmes Gericht gibt. Eine weitere Ausdehnung diesbezüglich kann auch aus finanziellen Gründen bzw. den Vorgaben nach denen die Mahlzeiten zu gestalten sind, nicht umgesetzt werden.

#### **TOP 11. Beobachtung/Hygiene**

Ein Schüler machte eine Beobachtung, bei der **vielleicht** ein unsachgemäßer hygienischer Umgang mit Lebensmitteln dahinter stecken könnte. Wenn die benannten Lebensmittel anschließend in die Biotonne gebracht worden sind – und nicht wieder bei der Essensausgabe verwendet werden dürfen, wäre alles in Ordnung. Das lag allerdings außerhalb des „Beobachtungsfensters“ des Schülers. Herr Partschefeld greift diese Beobachtung auf und klärt mit seinen Angestellten den Sachverhalt.

#### **TOP 12. Nächste Speiseplankommission**

Der nächste Termin für die nächste Speiseplankommissionsitzung **wird noch bekannt gegeben.**