



10. März 2009

## Pressemitteilung

### Mensa als Chance oder Wie oft essen Sie in Ihrer Mensa?

### Erste Runde Werkstattgespräche der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg stellte die Mensa als Chance für Schulträger und Schulen in den Vordergrund

Unter dem Titel „Vernetzen – Aufbauen – Gestalten“ fanden im Februar die ersten Werkstattgespräche der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg statt. Schulträger, Schulleitung und die Aktiven der Schulverpflegung vor Ort, wie Vertreter von Mensavereinen, Eltern und Lehrer, waren eingeladen, sich mit dem Aufbau von Schulverpflegung auseinander zu setzen und folgten zahlreich der Einladung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung an die Ernährungszentren in Offenburg, Bruchsal, Bad Waldsee und Ludwigsburg.

Diese boten die ideale Kulisse für den Aufbau einer funktionierenden Mensa, da in den Ernährungszentren Schüler und Schulen bereits seit Jahren in Sachen Ernährungsbildung fit gemacht werden. Einen Einblick in diese Arbeit bot das Ernährungszentrum Mittlerer Neckar mit einer Führung durch die aktuelle Ausstellung „Kartoffeln – die tollen Knollen“.

Wie oft essen Sie in Ihrer Mensa? Haben Sie einen Runden Tisch vor Ort? Fragen Sie aktiv nach der Gästezufriedenheit? so wurden die Teilnehmer interaktiv an das Motto Mensa als Chance herangeführt. In der Kommunikation und Netzwerkarbeit sieht die Vernetzungsstelle Schulverpflegung ein zentrales Thema im Bereich Schulverpflegung, denn nur ein gemeinsam erarbeitetes Verpflegungskonzept wird auch von allen Beteiligten akzeptiert und genutzt.

In Praxisworkshops konnten die Teilnehmer in wichtige Themen der Schulverpflegung vertiefen. Im Workshop „Küchenplanung“ empfanden die Teilnehmer den Weg einer Möhre nach und erkannten so einige Stolpersteine in der Küchenplanung. Zur Nachahmung bei jedem Küchenplan empfohlen. Dass ein Anforderungskatalog nur mit präzisen Formulierungen Sinn macht, erfuhren die Teilnehmer im Workshop „Anforderungskatalog und Leistungsverzeichnis“. Begriffe wie z.B. „abwechslungsreich“, „gesund“ sind zu streichen. Präzise Angaben sind z.B. „Speiseplanwechsel alle 6

Wochen“, „Kartoffeln als Beilagen gibt es x mal/Woche“, „Obst als Nachtisch gibt es täglich“ usw. Im „*Kummerkasten*“ fanden sich diejenigen ein, die aktuelle Lösungsstrategien für ihre Verpflegungssituation vor Ort suchten. Hauptanliegen waren die Akzeptanz des Angebotes, die Preisgestaltung sowie Personalfragen. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg spricht sich hier eindeutig für den Einsatz von Fachpersonal aus. In Ludwigsburg und Bruchsal boten die Ernährungszentren einen Workshop „*Hygiene in der Schulverpflegung*“ an, ein wichtiger Beitrag, denn das Thema Hygiene wird immer noch häufig vernachlässigt. Das Ernährungszentrum Bodensee-Oberschwaben brachte den Teilnehmern in einem Workshop die verschiedenen Möglichkeiten der *Essensausgabe* näher. In einer Abschlussrunde wurden die Arbeitsergebnisse präsentiert. Diese zeigen, dass es noch viel Arbeit gibt, bis jede Mensa eine Chance für die gesamte Schulgemeinschaft wird.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg knüpft im Sommer mit einer zweiten Runde Werkstattgespräche an die intensive und praxisorientierte Arbeit mit den Akteuren der Schulverpflegung an: Hierbei wird das Thema Akzeptanz der Schulverpflegung im Mittelpunkt stehen.



Teilnehmer des Werkstattgespräches am Ernährungszentrum Mittlerer Oberrhein



Teilnehmer des Workshops „Leistungsverzeichnis und Anforderungskatalog“



Diskussion bei dem Workshop „Küchenplanung“ in Bad Waldsee

Zeichen (mit Leerzeichen): 3300

Bild-Autor: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg

V.i.S.d.P.

DGE-BW

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg

Schulstr. 24

73614 Schorndorf

Tel.: 07181 4746410

Fax: 07181 4746430

Mail: [zentrale@dge-bw.de](mailto:zentrale@dge-bw.de)