**Grundschulen der Gemeinde Neufahrn**

**Ziele und Herausforderungen im Coaching-Jahr**

Im Rahmen des Coachings soll ein schriftliches Verpflegungsleitbild entwickelt und definiert werden, das zur pädagogischen Konzeption der Schulen passt.

Die Schülerinnen und Schüler der beiden Schulen essen in drei Schichten. Pro Verpflegungstag gibt es ein Menü sowie eine vegetarische Alternative zur Wahl.

Die Meinung der Essensteilnehmer zum Mittagessen und die Wertschätzung ist dem pädagogischen Personal wichtig, deshalb soll ein altersgerechtes Feedbacksystem eingeführt werden.

In vielen Punkten entspricht der Speiseplan den Empfehlungen des DGE- Qualitätsstandards. Optimierungsbedarf besteht jedoch bei der Häufigkeit von Fleischgerichten sowie beim Angebot von Vollkornprodukten und Hülsenfrüchten. Themenwochen beispielsweise zu Hülsenfrüchten werden im Essensgremium diskutiert und sollen in Zusammenarbeit mit dem Speisenanbieter gestaltet werden.

Der Speiseraum ist hell und freundlich, könnte aber noch kindgerechter und etwas einladender gestaltet werden. Trotz Schallschutzdecke ist die Akustik ein großes Problem. Der Sachaufwandsträger wird in die Problemlösung eingebunden und ein Dekorationsteam soll sich um die Verschönerung des Speisenraums kümmern, damit die Mensa zum Wohlfühlort wird.

**Lösungen**

Die Schulleitungen beider Schulen haben ein 10- seitiges Verpflegungsleitbild entwickelt, das zum pädagogischen Konzept der Schulen passt.

Es wurde über Microsoft Forms ein digitaler Fragebogen mit QR-Code erstellt. Die Kinder scannen mit dem iPad den Code und können mit geringem Zeitaufwand das Menü digital bewerten. Die Auswertung erfolgt automatisch durch Forms. Die Antworten können grafisch dargestellt werden und das Feedback wird an die Mensa kommuniziert. Die Essensgäste dürfen Lieblingsgerichte nennen, die dann im Speiseplan bei den Wunschwochen berücksichtigt werden.

Die Häufigkeit der fleischhaltigen Gerichte wurde stark reduziert. Einmal in der Woche gibt es nun im Wechsel ein Fleisch- oder Fischgericht sowie eine vegetarische Alternative, an den anderen Tagen gibt es ein vegetarisches Menü. Es werden neue vegetarische Gerichte mit Hülsenfrüchten sowie Speisen mit Vollkornprodukten in den Speiseplan aufgenommen. Die Wiederholung des Speiseplans innerhalb von sechs Wochen wird mit saisonalen Abwandlungen beibehalten.

In Zusammenarbeit mit dem Caterer wurde eine Themenwoche zu Hülsenfrüchten durchgeführt. In den Schulen wurde das Thema vielfältig im Unterricht behandelt. Der Speisenanbieter gestaltete eine informative Ausstellung für alle Sinne in der Mensa und hat für diese Woche neue Menüs mit Hülsenfrüchten ausgesucht.

Zur Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelresten wird täglich die Anzahl der tatsächlichen Essensteilnehmer erfasst, um nicht zu viele Portionen zu regenerieren. Es werden Restelisten geführt und vor den Ferien gibt es Mittagessen in Buffetform, um den TK-Lagerbestand zu räumen.

Mit jahreszeitlichen Bastelarbeiten dekorieren und verschönern Schüler und Schülerinnen aus dem Ganztag die Fenster in der Mensa. Eine Lärmampel zeigt Signale entsprechend dem Lärmpegel an. Der Sachaufwandsträger prüft Möglichkeiten der Schalldämmung. Ein Vorhang vor der Lesetreppe und Lärmschutzpaneele sind geplant und bestellt.