

Erstfragebogen für die Gemeinde _____

Planung einer Mensa

(ethnische, vegane und zusatzstofffreie Speisen sind obligatorisch und bedürfen keines gesonderten Hinweises)

1. Woran messen Sie künftig den Erfolg der Mensa?

(bitte möglichst nur **eine** Antwort)

- ◇ am Erreichen der geplanten Essenszahl
- ◇ an möglichst geringen Folgekosten / Zuschüssen
- ◇ an der Zufriedenheit der Schülerschaft und Eltern
- ◇ an _____

2. Das o.g. Erfolgskriterium würde ich für weniger wichtig erachten, wenn

(gerne mehrere Antworten)

- ◇ das Essen „einigermaßen“ regional, nachhaltig, frisch und frei von Zusatzstoffen wäre
- ◇ wenn nicht aus dem „Päckchen“ oder mit geringen Nährstoffen gekocht würde
- ◇ örtliche Betriebe in die Umsetzung einbezogen wären
- ◇ die Mensa „cool“ wäre
- ◇ _____

3. Das Essensangebot soll sich hauptsächlich orientieren an

(gerne mehrere Antworten)

- ◇ der Schüleraltersgruppe mit den meisten Essensteilnehmern
- ◇ solchen Speisen, die von den meisten Schülern akzeptiert werden (kein Junkfood)
- ◇ variablen Portionsgrößen
- ◇ der Möglichkeit das Essen „to go“ anzubieten
- ◇ den „Ernährungsvorstellungen der bezahlenden Eltern“

4. Die Mensa soll auf jeden Fall folgenden schulischen Mehrzwecken dienen

(gerne mehrere Antworten)

- ◇ Koch-Events mit Schülern
- ◇ Essen – Kultur – Bühne
- ◇ Anbindung in das Schul(hof)leben
- ◇ Zugänglichkeit als Lern- und Aufenthaltsraum
- ◇ _____

5. Es gibt nicht das Erfolgsrezept. Eine Verpflegungs-Mischform löst oftmals die sich gegenseitig ausschließenden Wünsche und Vorstellungen. Ich befürworte

- ◇ Anzahl Hauptgericht(e): _____ Anzahl Beilagen (auch einzeln käuflich): _____
- ◇ SB-Buffer (z.B. für Salat, Snacks, Desserts): _____
- ◇ Wok-Station (z.B. von Schülern betrieben): _____
- ◇ Essen teilweise „to-go“: _____
- ◇ Tablett
- ◇ Wasserspender
- ◇ Getränkeautomaten
- ◇ Heißgetränkverkauf
- ◇ Bargeldloses Bezahlen
- ◇ _____