



mitreden – mitgestalten – mitentscheiden

Jugendliche in die Gestaltung ihrer Schulverpflegung einbinden

Leitfaden für „Vitalküche“-Schulen

Darum geht es

Schülerinnen und Schüler verbringen täglich viel Zeit in der Schule. Hier wird gelernt und auch gegessen und getrunken. Das Programm „Vitalküche“ – Gemeinschaftsverpflegung in Niederösterreich hat zum Ziel, die Qualität der Mittagsverpflegung, des Schulbuffets, der Pausenverpflegung und des Automaten-Angebots zu verbessern. Kinder und Jugendliche sollen gesunde und nachhaltige Ernährung in der Schule nicht nur theoretisch erlernen, sondern bei der Schulverpflegung auch praktisch erleben.

Wie aber ist es um die Akzeptanz der Verpflegungsangebote bestellt? Das beste Angebot ist nutzlos, wenn es nicht angenommen wird!

Was brauchen Jugendliche, um gerne an der Schule zu essen? Diese Frage kann nur von den Schülerinnen und Schülern selbst beantwortet werden.

Schülerinnen und Schüler einbeziehen

Die Motivation in der Schule (gut) zu essen steigt, wenn die Angebote bestmöglich an die Bedürfnisse der Zielgruppe angepasst sind. Das betrifft einerseits das Sortiment bzw. die Speisenauswahl, aber auch die Rahmenbedingungen, den Ort, die Pausengestaltung und das Ambiente. Mittagstisch, Buffet, Cafeteria & Co sind für Schülerinnen und Schüler auch ein Ort zum Plaudern, um sich auszutauschen und sich zu entspannen. So wie die Küche das Herz jeder Wohnung ist, kann ein gemütlicher Essplatz ein Wohlfühlort der Schule sein.

Laden Sie die Jugendlichen dazu ein, das Schulessen zu ihrer Sache zu machen.



Das Programm „Vitalküche“ sieht Kundenfeedback bzw. die Durchführung einer Kundenbefragung zumindest 1x pro Jahr vor.

Im vorliegenden Leitfaden sind Ideen und Tipps aus der Praxis zusammengefasst. An der Erarbeitung waren Schülerinnen der 7. Klassen des BORG Deutsch-Wagram beteiligt.



Was bestimmt die Zufriedenheit mit der Schulverpflegung?

Ob ein Essen schmeckt oder nicht, hängt von vielen Faktoren ab.

Es sind dies unter anderem:

Angebot und Sortiment

- Geschmack
- Aussehen
- Lebensmittelqualität (Bio, Frische...)
- Ist das Angebot an die Zielgruppe angepasst? (Brainfood, Muskelaufbau, Fitness-Lunch, Esskultur der Jugendlichen, Geschlechtsspezifika, Herkunft der Schülerinnen und Schüler, sozioökonomischer Hintergrund...)
- Unkompliziertes Bestellsystem
- Preis bzw. wahrgenommenes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Verfügbarkeit (Gibt es auch für später Kommende noch alles/genug?)

Soziale Aspekte

- Gruppendynamik und Gruppenzwang: Was essen die anderen / was nicht?
Was gilt als „in“?
- Moden, Trends, Vorbilder
- Spezifische Ernährungserfordernisse: „Muss“ ich mich offen deklarieren z.B. als vegan bzw. Vegetarier/in, religiös, muslimisch...?
- Gibt es die Möglichkeit mit den Freundinnen und Freunden gemeinsam zu essen?
- Isst man unbeobachtet oder „unter Kontrolle“?

Ambiente von Kantine bzw. Buffet

- Sauberkeit
- Lautstärke
- Geruch
- Zeit: Wie weit ist das Buffet von der Klasse entfernt? Pausenzeiten, Pausendauer...
- Freundlichkeit des Personals
- Zugänglichkeit von Menü- und Preisinformationen
- Unkompliziertes Bestellsystem
- Unkomplizierter Ablauf bei der Essensausgabe
- Länge der Warteschlangen
- Verfügbare Sitzplätze
- Gemütlichkeit der Sitzplätze

!! Finden Sie gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern heraus, wer welche Angebote nutzt bzw. attraktiv findet und was den Jugendlichen Ihrer Schule wichtig ist.



Partizipation Jugendlicher – Ideenpool für die Praxis

Die Schulverpflegung ist für Schülerinnen und Schüler gedacht. Es ist daher naheliegend, dass sie mitreden, mitgestalten und Verantwortung für das Gelingen übernehmen können. Wie diese Teilhabe aussehen kann, wird von Schule zu Schule unterschiedlich sein.

Suchen Sie aus der folgenden Liste passende Maßnahmen/Werkzeuge aus.

Verpflegungsbereiche: Mittagstisch/Schulkantine, Schulbuffet/Pausenverpflegung, Automaten

INFORMIERT SEIN ist die Basis dafür, dass Jugendliche das Angebot kennen, darüber reden und es auch nutzen können.

	Maßnahmen/Werkzeuge	Wer ist verantwortlich?	Aktion
INFORMIEREN	Angebot des Tages/Aktionen/Neuerungen bekannt machen <ul style="list-style-type: none"> - Bilder gut sichtbar bei Kantine/Buffet platzieren - Bilder/Informationen auf Infoboard, Infoscreen - Informationen am Schulweb (nahe Stundenplan) - Informationen auf Plakaten, Tafeln - Durchsagen - Instagram-Bufferaccount der Schülerversretung, mit Umfragen und Bewertungen 	Schülerversretung, Kantinenteam, Kommunikations- bzw. IT-Team, Gruppe von Schülerinnen und Schülern	<u>Wichtig:</u> Informationsfluss von Kantine/Buffer zu Kommunikations-Verantwortlichen gut regeln. Informationen aktuell halten. Tipp: Jugendliche, die diese Aufgabe übernehmen, können mit Gutscheinen für Verpflegungsangebote belohnt werden.
	Erstklässler in die Esskultur der Schule einführen <ul style="list-style-type: none"> - Einführung in die Schulverpflegung bei einem gemeinsamen Besuch der Kantine/des Buffets oder in der Klasse: Organisatorisches, Qualitätsansprüche (z.B. „Vitalküche“, „H2NOE“-Wasserschule), Ziele, Mitgestaltungsmöglichkeiten der Schülerinnen und Schüler - Videos mit allen wichtigen Informationen auf der Schul-Website, in den Sozialen Medien 	Klassenvorstand, Schülerversretung, Buddy-Klassen, „Vitalküche“-Verantwortliche Gemeinsam mit Küchen- bzw. Bufferleitung!	Ziel ist, dass sich die neuen Schülerinnen und Schüler auskennen, die Scheu verlieren und die Kantine/das Buffet als „ihres“ erleben, sich einbringen können und stolz auf ihr Schulessen/ihre neue Schule sind.



MITREDEN – laden Sie die Jugendlichen regelmäßig dazu ein, bei der Verpflegung an ihrer Schule mitzureden, erheben Sie ihre Meinung, ihre Wünsche und ihr Feedback. Kundenfeedback ist wichtig, um ein zielgruppengerechtes Angebot zu schaffen und am „Puls der Zeit“ zu bleiben. Die regelmäßige Einladung mitzureden führt auch dazu, dass das Schulessen bei den Schülerinnen und Schülern als Thema präsent bleibt.

	Maßnahmen/Werkzeuge	Wer nimmt teil?	Wie weiter?
MITREDEN	Feedback zum bestehenden Angebot einholen <ul style="list-style-type: none"> - Befragung mit Fragebogen (analog oder online, z.B. mit IQES) - Gesundheitskonferenz oder Steuerungsgruppentreffen 	Alle werden eingeladen mitzumachen.	Fragebögen zeitnah auswerten. <u>Wichtig:</u> Die Ergebnisse und die daraus gewonnenen Erkenntnisse und geplanten Umsetzungen allen kommunizieren!
	Feedback zu neu eingeführten Angeboten, Speisen einholen <ul style="list-style-type: none"> - Online-Voting (QR-Code, Instagram-Umfrage) - Smilies-Feedback (über QR-Code oder auf Plakat oder Smilies, die in eine Box gegeben werden) 	Alle werden eingeladen mitzumachen.	Zeitnah auswerten. <u>Wichtig:</u> Ergebnisse kommunizieren
	Verkostungen und Abstimmungen veranstalten <ul style="list-style-type: none"> - Wenn neue Getränke in den Automaten oder neue Snacks am Buffet eingeführt werden sollen, vorab Verkostungen veranstalten und Abstimmungen durchführen, z.B. am Buffet oder bei einer Station an einem Gesundheitstag - Die beliebtesten Produkte schaffen es ins Sortiment. 	Alle werden eingeladen mitzumachen.	Bei Verkostungen lernen die Jugendlichen die neuen Produkte kennen, bei den Abstimmungen können sie für „ihre“ Favoriten stimmen und auf das Sortiment Einfluss nehmen. <u>Wichtig:</u> Ergebnisse kommunizieren
	Wunsch-Woche <ul style="list-style-type: none"> - Eine Woche definieren. In dieser Woche werden Wünsche und Ideen zu Angebot und Ambiente gesammelt (Zettelbox, online) 	Alle werden eingeladen mitzumachen.	Ergebnisse auswerten und in der „Vitalküche“-Steuergruppe oder mit dem Küchen-/Buffet-/Verpflegungsteam bearbeiten. Prioritäten- bzw. Zieldefinition. <u>Wichtig:</u> Ergebnisse kommunizieren

MITREDEN	<p>„Kantinen-Stunde“/ „Buffet-Stunde“ mit Küchenleitung / Buffetleitung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Moderiertes Feedbacktreffen mit der Verpflegerin / dem Verpfleger - Gelegenheit, Fragen persönlich zu stellen, Wünsche zu deponieren, sich kennenzulernen. <p><u>Mögliche Leitfragen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Was schätzt ihr an eurer Küche/der Kantine/dem Buffet? - Welche Anregungen habt ihr für die Küche/Kantine? <p>Das Treffen kann auch von der Verpflegerin / dem Verpfleger für spezifische Fragen genutzt werden, z.B. Wie kann die Akzeptanz an fleischfreien Tagen gesteigert werden? (Ideensammlung gewünschte Veggie-Gerichte)</p>	<p>Alle sind eingeladen, die Gelegenheit für das Gespräch mit der Verpflegerin / dem Verpfleger wahrzunehmen und ihr persönliches Feedback zu geben</p>	<p>Durchführung regelmäßig, z.B. zweimal pro Schuljahr.</p> <p><u>Wichtig:</u> auf wertschätzende Gesprächskultur achten.</p>
----------	--	---	---

MITREDEN	<p>Werkstatt „Fantasy Land“ – das ideale Schulessen/das ideale Buffet/der ideale Essplatz in der Schule</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kreativwerkstatt: neue Ideen für die Schulverpflegung entwickeln (Sortiment, Räume, Zeitgestaltung...) <p><u>Methoden, z.B.:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Impulsplakate mit Satzanfängen (z.B. „Ein ideales Schulbuffet hat...“, „Das Schulessen meiner Träume beinhaltet...“) Die Plakate werden in Kleingruppen bearbeitet. Es darf auch gezeichnet werden! - Wunderfrage: „Stell dir vor, du kommst am Montag in die Schule. Schon beim Betreten der Schule merkst du, beim Buffet/in der Kantine... hat sich etwas verändert. Hier fühlst du dich wohl und hier isst du richtig gerne. Was ist anders? Wie sieht die Schule/das Schulessen/der Essplatz deiner Träume aus?“ Als Einzelübung oder in Kleingruppen die Träume aufschreiben oder aufzeichnen. 	<p>Gruppen von interessierten Schülerinnen und Schülern.</p>	<p>Auswertung: Was ist realistisch? Was ist kurz-/mittel-/langfristig umsetzbar. Zeit- und Maßnahmenplan erstellen, Ergebnisse in die „Vitalküche“ - Steuergruppe einbringen.</p>
----------	---	--	---

!! *Träume sind wichtig. Doch die reale Verbesserung der Schulverpflegung ist das Ziel. Bleiben Sie realistisch und **seien Sie ehrlich zu den Jugendlichen**. Nichts ist frustrierender für junge Menschen, als Ergebnisse von Partizipationsprozessen und Ideenwerkstätten, die nie zur Umsetzung kommen.*



MITGESTALTEN – die intensivste Form der Teilhabe. Mitgestaltung braucht Engagement, Zeit und ein schulisches Umfeld, das dies ermöglicht. Jugendliche, die sich einbringen, profitieren persönlich. Für die Akzeptanz und die Qualität der Schulverpflegung hat diese Form der Partizipation enormes Potenzial.

MITGESTALTEN	Maßnahmen/Werkzeuge	Wer nimmt teil?	Aktion
	<p>Kantinen-/Buffet-Werkstatt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jugendliche arbeiten in der Schulküche, am Buffet mit, als Teil des Unterrichts (unverbindliche Übung, ...) oder als ehrenamtliche Tätigkeit (Bonus überlegen) <p><u>Möglichkeiten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie gehen einkaufen und/oder übernehmen die Recherche von Lieferanten bzw. attraktiven Produkten. • Sie übernehmen die Kassa in der Pause. • Sie gestalten Bestellsystem und Organisation der Essensausgabe mit: Was kann optimiert werden? Wie machen das andere Schulen? Was kosten die verschiedenen Systeme? • Sie arbeiten in der Produktion / in der Küche mit. <ul style="list-style-type: none"> - Die Schülerinnen und Schüler erhalten eine profunde Einführung in die Schulküche, Einblick in die Herausforderungen der Schulgastronomie, sie erwerben soft skills (Teamfähigkeit...) - Sie haben die Möglichkeit ihre Ideen unmittelbar einzubringen (Rezepturen, Ideen für Gerichte, Ideen für regionale Lieferanten, für vegetarische /Sportler-Angebote, für spezifische Angebote (z.B. für Bowls/Tagespezialitäten am Buffet/ Frühstücksbuffet... sind die Schülerinnen und Schüler zuständig) 	<p>Gruppe von Schülerinnen und Schülern „Kantinenteam“, „Buffetteam“</p> <p>freiwillige Gruppe oder ein bestimmter Jahrgang (als Teil des Unterrichts)</p>	<p><u>Tipp:</u> Jugendliche, die diese Aufgabe übernehmen, können mit Gutscheinen für Verpflegungsangebote belohnt werden.</p>

MITGESTALTEN	<p>Ambiente-Werkstatt</p> <p>Was braucht es, um sich beim Essen wohlfühlen, die Angebote gerne zu nutzen?</p> <p><u>Möglichkeiten zu gestalten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Jugendliche erstellen eine baulich-räumliche Analyse. Wie könnte man die vorhandenen Pausen-/Speiseräume aufwerten und zu Kommunikationsorten machen? - Wie können die Abläufe optimiert werden (Pausenzeiten, mobile Verpflegungsangebote für Klassen mit langen Wegzeiten zum Buffet...)? - Wie kann der Müll (Lebensmittel, Plastik) bei Buffet, Getränkeautomat, Kantine reduziert werden? - Was an Verbesserung kann schnell umgesetzt werden? („Kreative Ideen für sofort“). Schul-/Unterrichts-/Projekte initiieren, um Verpflegungsorte zu Wohlfühlorten zu machen. (Ausmalen, Dekoration, Möbel, Räume umwidmen, Außenbereich für den Sommer ...) - Welche Regeln sind uns beim Essen wichtig? Workshops in Klassen mit dieser Fragestellung, Beschlussfassung. - Umsetzungen der „Ambiente-Werkstatt“ als Teil des Unterrichts oder als ehrenamtliche Tätigkeit (Bonus dafür überlegen) 	<p>Gruppe von Schülerinnen und Schülern, „Pausenraumteam“, „Gestaltungsteam“</p> <p>freiwillige Gruppe oder ein bestimmter Jahrgang (als Teil des Unterrichts)</p>	<p>Was ist kurz-/mittel-/langfristig umsetzbar.</p> <p>Welche Gremien, Entscheidungsgremien (SGA, Elternverein) müssen einbezogen werden?</p> <p>Wer kann sponsern?</p> <p>Zeit-/Kosten- und Maßnahmenplan</p>
--------------	---	--	--



Jugendliche in die Gestaltung ihrer Schulverpflegung einbinden

Checkliste 1/2

	Maßnahmen/Werkzeuge	Umsetzung			
		Ja	Teilweise	Nein	In Planung
INFORMIEREN	Neuerungen/Aktionen/Angebote des Tages bekannt machen:				
	Bilder sind gut sichtbar bei Kantine/Buffer platziert				
	Bilder/Informationen auf Infoboard, Infoscreen				
	Informationen am Schulweb (nahe Stundenplan)				
	Informationen auf Plakaten, Tafeln				
	Durchsage				
	Instagram-Bufferaccount der Schülersvertretung mit Umfragen und Bewertungen				
	Erstklässler in die Esskultur der Schule einführen :				
	Einführung in die Schulverpflegung, Organisatorisches, Qualitätsansprüche, Ziele				
	Gemeinsamer Besuch der Kantine/ des Buffets oder Einführung in der Klasse				
	Mitgestaltungsmöglichkeiten der Schülerinnen und Schüler werden erklärt.				
Videos mit allen wichtigen Infos auf der Schul-Website, in den Sozialen Medien					
MITREDEN	Feedback zum bestehenden Angebot einholen:				
	Befragung mit Fragebogen (analog oder online)				
	Gesundheitskonferenz oder Steuerungsgruppentreffen				
	Feedback zu neu eingeführten Angeboten, Speisen einholen:				
	Online – Voting (QR-Code, Instagram-Umfrage)				
	Smilies-Feedback				
	Einführung neuer Getränke oder Snacks				
	Verkostungen von neuen Produkten werden angeboten.				
	Über Geschmack und Sortimentsaufnahme neuer Produkte wird abgestimmt.				
	Wunsch-Woche: Wünsche und Ideen zu Angebot und Ambiente werden gesammelt (Zettelbox, online)				
	„Kantinen/Buffer-Stunde“ mit Küchen-/Buffetleitung (moderiertes Feedbacktreffen) wird abgehalten.				
Werkstatt „Fantasy Land“: neue Ideen für die ideale Schulverpflegung werden entwickelt (Sortiment, Räume, Zeitgestaltung...).					



Jugendliche in die Gestaltung ihrer Schulverpflegung einbinden

Checkliste 2/2

	Maßnahmen/Werkzeuge	Umsetzung			
		Ja	Teilweise	Nein	In Planung
MITGESTALTEN	Kantinen-/Buffet-Werkstatt				
	Schülerinnen und Schüler arbeiten in der Schulküche, am Buffet mit, als Teil des Unterrichts (unverb. Übung, ...) oder als ehrenamtliche Tätigkeit (Bonus überlegen)				
	SuS gehen einkaufen und/oder übernehmen die Recherche von Lieferanten bzw. attraktiven Produkten.				
	SuS übernehmen die Kassa in der Pause.				
	SuS gestalten Bestellsystem und Organisation der Essensausgabe mit.				
	SuS arbeiten in der Produktion/in der Küche mit.				
	Ambiente-Werkstatt: Was braucht es, um sich beim Essen wohlfühlen, die Angebote gerne zu nutzen?				
	Erstellen einer baulich-räumlichen Analyse, wie man die vorhandenen Pausen-/Speiseräume aufwerten und zu Kommunikationsorten machen könnte.				
	Vorschläge/Ideen aus der Analyse werden umgesetzt. (Ausmalen, Dekoration, Möbel, Räume umwidmen, Außenbereich für den Sommer ...)				
	Optimierung der Abläufe: Optimierung der Pausenzeiten, mobile Verpflegungsangebote für Klassen mit langen Wegzeiten zum Buffet...				
	Maßnahmen zur Müllreduktion (Lebensmittel, Plastik) bei Buffet, Getränkeautomat, Kantine werden umgesetzt.				
In Klassen-Workshops werden Regeln dazu erarbeitet, was den SuS beim Essen wichtig ist.					

Machen Sie einen regelmäßigen Check! Wie sehr werden die Jugendlichen in die Gestaltung der Schulverpflegung schon eingebunden? Wo wird schon viel gemacht? Wo geht noch mehr?