

Mensa-Rallye – Fragebogen:

Beobachtungen in der Mensa

1. Beobachte die Bestell- und Essenssituation in der Mensa und wie sich die Gäste hier verhalten. Nutze dazu diesen Fragebogen. Du erfährst mehr, wenn du die Mensa-Gäste und das Ausgabepersonal persönlich befragst.
2. Notiere deine Beobachtungen.
3. Werte den Fragebogen in der Gruppe aus. Gibt es etwas, dass du verändern möchtest?



An der Essensausgabe	
Bringe in Erfahrung, wer das Mensaessen kocht oder anliefert.	Die Firma heißt:
Wie heißen die heute angebotenen Gerichte?	
Wie viele Schüler*innen wählen heute (oder im Wochendurchschnitt) das vegetarische Gericht? <i>Frage das Mensapersonal: Wie viele Schüler*innen wählen durchschnittlich das vegetarische Essen? Du kannst auch den Speiseanbieter kontaktieren und den Jahresdurchschnitt erfragen.</i>	_____ von insgesamt _____ Schüler*innen Das entspricht... <input type="checkbox"/> weniger als einem Viertel der Gäste <input type="checkbox"/> weniger als der Hälfte der Gäste <input type="checkbox"/> mehr als der Hälfte der Gäste
Wie viele Lehrkräfte wählen heute das vegetarische Gericht? Wie viele essen heute in der Mensa? <i>Wenn möglich, mache eine Befragung der Lehrkräfte, die regelmäßig die Mensa besuchen.</i>	_____ von _____ Lehrer*innen Beispiele für Fragen: ❖ Warum wählen Sie das vegetarische Essen? ❖ Bei Fleischverzehr: Wie müsste das vegetarische Essen sein, damit Sie es häufiger wählen?
Können die Gäste an der Essensausgabe Wünsche äußern?	❖ Können Gäste der Ausgabekraft sagen, wie groß ihre Portion sein soll? ❖ Ist es möglich und gern gesehen, Gerichte zu verändern (z. B. Reis statt Kartoffeln)?

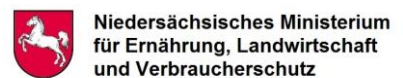
Gefördert durch:



Durchgeführt von:



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Beim Essen

Check nach ausgewählten Kriterien des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

Kriterien	Nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
<p>Unverarbeitete oder wenig verarbeitete Produkte (wie frisches oder auch tiefgekühltes Gemüse, Obst, Fleisch oder Fisch) werden bevorzugt eingesetzt.</p> <p><i>Hochverarbeitete Produkte enthalten viele Zusatzstoffe (z.B. Wurstwaren, Fertigprodukte). Lässt sich eventuell am Geschmack erkennen, ob frisches oder tiefgekühltes Gemüse angeboten wird?</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>Hochverarbeitete Produkte (z.B. Kroketten, Pommes, Fertigdesserts) werden in Kombination mit gering verarbeiteten Lebensmitteln (z.B. Rohkost) eingesetzt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Organisation

<p>Reicht den Schüler*innen die Zeit, um ihr Essen in Ruhe aufzuessen?</p> <p><i>Frage ein paar Mitschüler*innen!</i></p> <p><i>Hinweis: Eine zu kurze Essenszeit kann z.B. zu mehr Tellerresten führen.</i></p>	<input type="checkbox"/> Ja, den meisten reicht die Zeit	<input type="checkbox"/> Nein, den meisten reicht die Zeit nicht
<p><i>Du kannst eine Strichliste führen</i></p>		

Die Kriterien auf diesen Seiten orientieren sich am **DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen**, denn auch dort spielt Nachhaltigkeit eine große Rolle. In Kapitel 3 ist insgesamt gesundheitsfördernd und nachhaltig gestalten lässt. Checklisten und Kriterien finden sich ab Seite 76.



Geschirr-Rückgabe und Abfälle

<p>Wie viele Gäste haben in der von dir beobachteten Zeit ihre Teller komplett leer gegessen?</p> <p><i>Zähle die Teller mit und ohne Reste oder schätze ab.</i></p>	<input type="checkbox"/> alle <input type="checkbox"/> die meisten <input type="checkbox"/> die Hälfte <input type="checkbox"/> weniger als die Hälfte	
<p>Was wird häufig weggeworfen?</p>	<input type="checkbox"/> Fleisch <input type="checkbox"/> Beilage (Nudeln, Kartoffeln, Reis) <input type="checkbox"/> Soße	<input type="checkbox"/> Gemüse <input type="checkbox"/> Obst <input type="checkbox"/> Nachtisch
<p>Was könnten Gründe für die Tellerreste sein?</p> <p><i>Frage ein paar Mitschüler*innen, die etwas wegwerfen</i></p>		
<p>Wie werden z.B. Getränke angeboten?</p>	<input type="checkbox"/> Wasserspender oder Kannensystem <input type="checkbox"/> In Einwegverpackungen (Plastikflaschen, Tetrapacks) <input type="checkbox"/> In Mehrwegflaschen/Pfandflaschen <input type="checkbox"/> Gäste bringen Getränke selber mit	

Befragung der Gäste

<p>Befrage einige Gäste (Schüler*innen und Lehrkräfte), was sie über den Zusammenhang zwischen Essen und Klimawandel wissen.</p> <p>Du kannst auch ein Quiz (Ideen siehe → Essen und Klima) mit den Gästen machen – überlege dir ein paar Fragen.</p> <p>Notier die Antworten auf einem extra Zettel.</p>	<p>Beispiele für Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Was weißt du über den Zusammenhang zwischen unserem Essen und dem Klimawandel? ❖ Hast du schon mal das vegetarische Essen ausprobiert (bei Wahl der Fleischvariante)? ❖ Warum ist es schlimm, wenn viel Essen im Müll landet? ❖ Was verursacht mehr Klimagase – Rind- oder Schweinefleisch
---	--