

DIE FOOD-MODULE



DIETER GITZEN, CEO EDUCATION DIAICH BEI SODEXO, ZUR ZUKUNFT DER SCHULMENSA



Immer mehr Schüler verbringen ihren Tag bis zum späten Nachmittag an Schulen. Dennoch kämpfen Schulkantinen mit abnehmender Akzeptanz und zu geringen Auslastungen. Befindet sich das Modell Schulmensa auf dem absteigenden Ast?

Keinesfalls! Die Zahl der Ganztagschulen in Deutschland wächst weiter und für Eltern steht bei der entspre-

chenden Schulwahl neben dem Nachmittagsangebot die Mittagsversorgung ihrer Kinder im Mittelpunkt. Dies bedeutet für Schulen wiederum, dass sie verstärkt in die verantwortliche Rolle einer ernährungsbildenden Institution rücken und das Verpflegungskonzept zu einem bedeutenden Imagefaktor wird. Auf dem absteigenden Ast befindet sich also nicht die Mensa an sich, sondern das verstaubte Modell davon.

Wie sollte Ihrer Meinung nach ein zeitgemäßes Konzept aussehen?

In erster Linie sollte das Konzept dazu beitragen, dass sich junge Menschen wohlfühlen und Spaß an einer guten Ernährung entwickeln. Dabei hilft ein vielseitiges Angebot, das den Schülern z. B. auch mit To-go-Produkten mehr Freiheit und Spontanität bei ihrer Pausengestaltung erlaubt. Zudem sollte eine Schulverpflegung den Eltern durch hochwertige Qualität und Ausgewogenheit das sichere Gefühl geben, sie bei der gesunden Ernährung ihrer Kinder zu unterstützen. Und nicht zuletzt gehören neben der vorbildhaften Ernährung auch Ansätze wie z. B. Nachhaltigkeit zu einem modernen Konzept, um der Schule damit einen weiteren Imagevorteil zu verschaffen. Das sind nur einige der wesentlichen Akzeptanz- und Erfolgsfaktoren, die Sodexo ermittelt und konsequent in das Verpflegungskonzept FOOD4U übersetzt hat.

Best practice: Erfolgsrezept Schulverpflegung



Herausgegeben von
Sodexo Services GmbH
Brand & Communications D|A|CH
Eisenstraße 9a
65428 Rüsselsheim
Tel.: +49 (0) 6142 1625 - 265
Presse.DACH@sodexo.com
www.sodexo.de

sodexo
SERVICES DER LEBENSQUALITÄT

sodexo
SERVICES DER LEBENSQUALITÄT

ERFOLGSREZEPT SCHULVERPFLEGUNG

EIN KONZEPT, DAS DEN SCHÜLERN SCHMECKT!



Verkürzte Gymnasialzeiten und ein massiver Ausbau von Ganztagschulen in Deutschland führen dazu, dass immer mehr Kinder und Jugendliche den ganzen Tag in der Schule verbringen. Laut einem Beschluss der Kultusminister sind Schulen mit Ganztagsbetrieb dazu verpflichtet, ihren Schülern ein qualitativ hochwertiges Essen anzubieten. Die Schulverpflegung erweist sich allerdings als eine komplexe Herausforderung, die zahlreiche Probleme mit sich zieht. Eines der Hauptprobleme ist die mangelnde Akzeptanz durch Schüler. Genau die ist aber Voraussetzung für den Erfolg eines gesunden und nachhaltigen Verpflegungskonzeptes.

Zum einen ist es aus gesundheitlicher Sicht wünschenswert, dass die Schüler an der Mittagsverpflegung ihrer Schule teilnehmen, denn die Verpflegungsalternativen (z.B. Kiosk, Bäckerei, Supermarkt) führen meist zu einer wesentlich weniger ausgewogenen Ernährung. Zum anderen bringt ein niedriger Auslastungsgrad der Schulmensa betriebswirtschaftliche Nachteile mit sich, die oftmals dazu führen, dass Angebotsvielfalt und -qualität reduziert werden. Den Schülern schmeckt die ganze Sache schließlich noch weni-

ger und die Mensa bleibt leer, was wiederum den Kostendruck auf den Betreiber enorm erhöht. Ein Teufelskreis!

ERFOLGSFAKTOR AKZEPTANZ

Da man Schüler in der Regel nicht zum Kantinenessen verpflichten kann, bleibt als wirkungsvoller Hebel zur Verbesserung der Auslastung hauptsächlich die Erhöhung der Akzeptanz bei Kindern und Jugendlichen.



DEN ZUSPRUCH BEI SCHÜLERN ERHÖHEN

Die Gründe für die mangelnde Akzeptanz der Schulverpflegung bei Schülern sind vielseitiger Natur. Grundsätzlich fällt jedoch auf, dass jüngere Kinder tendenziell an der Verpflegung in der Mensa teilnehmen, während mit zunehmendem Alter der Schüler ein Besuch zunehmend vermieden wird. Das liegt mitunter daran, dass die Eltern bei den Jüngeren noch starken Einfluss auf die Ernährung nehmen, während sich die Älteren diesem entziehen und nach eigenen Interessen entscheiden. Dabei lassen sie sich verstärkt von ihren Bezugsgruppen beeinflussen. Und genau dort begegnet Schulverpflegung oftmals Vorurteilen und einem schlechten Image. Jugendliche empfinden Schulkantinen als ungemütlich und „uncool“, bemängeln oftmals schlechten Geschmack und fehlende Abwechslung beim Essen. Aber auch organisatorische Rahmenbedingungen blockieren die Akzeptanz. Kindern und Jugendlichen fällt es schwer, sich für eine Voranmeldung frühzeitig festzulegen, was sie essen möchten, und manchmal sind Pausen einfach zu kurz, um eine Mahlzeit am Tisch in Ruhe zu genießen. Die Folge: Schüler weichen auf Alternativen wie Kiosk, Bäckereien oder Supermarkt aus, was meistens zu einer wesentlich weniger ausgewogenen Ernährung führt.

Junge Menschen wissen sehr genau, was sie wollen und sind schwer zu beeinflussen. Eine Änderung kann letzten Endes also nur über ein attraktives Angebot erreicht werden, das sich gezielt auf die Bedürfnisse der Schule und ihrer Schüler zugeschnitten ist. Die jungen Mensagäste können täglich zwischen drei frisch vor Ort gekochten Menüs wählen. Auf dem Speisenplan stehen beliebte Tagesgerichte, aber auch Vegetarisches und Internationales. Außerdem werden zwei Mal pro Woche bei WOK4U die Speisen an einer Frontcooking-Station direkt vor den Augen der Schüler durch den Betriebsleiter Herrn Petzki zubereitet. Foodmodule wie etwa FOOD2GO, SNACK4U oder VEGE4U ermöglichen zudem, das Essen für die Zwischen- und Mittagsverpflegung flexibel und individuell zusammenzustellen.



Informationen zu Ernährung und Versorgung durch Sodexo auch per APP: So hAPPY-App 2.0



Für weitere Informationen zu den Verpflegungskonzepten:
Frau Petra Groneberg, Bereichsleitung Vertrieb
E-Mail: petra.groneberg@sodexo.com

KREATIVES KONZEPT FÜR WEITERFÜHRENDE SCHULEN

Sodexo im Sportgymnasium Neubrandenburg – Ein Erfolgsrezept aus der Praxis.



„Unsere Schüler sollten ein Angebot erhalten, das attraktiv ist und sie motiviert, sich gesund zu ernähren. Das Konzept muss aber auch zur Schule passen und unser positives Image fördern“, beschreibt Gesine Knospe, Schulleiterin am Sportgymnasium Neubrandenburg die Anforderungen, die ihre Schule an die Optimierung der Verpflegungslösung gestellt hatte – und deren Umsetzung mit Sodexo gelungen ist. Pünktlich zum Beginn des Schuljahres 2015/2016 eröffnete das moderne FOOD4U Schulrestaurant, welches gezielt auf die Bedürfnisse der Schule und ihrer Schüler zugeschnitten ist. Die jungen Mensagäste können täglich zwischen drei frisch vor Ort gekochten Menüs wählen. Auf dem Speisenplan stehen beliebte Tagesgerichte, aber auch Vegetarisches und Internationales. Außerdem werden zwei Mal pro Woche bei WOK4U die Speisen an einer Frontcooking-Station direkt vor den Augen der Schüler durch den Betriebsleiter Herrn Petzki zubereitet. Foodmodule wie etwa FOOD2GO, SNACK4U oder VEGE4U ermöglichen zudem, das Essen für die Zwischen- und Mittagsverpflegung flexibel und individuell zusammenzustellen.

Ausgefallene Aktionen sorgen über das Schuljahr hinweg für spannende Abwechslung, vermitteln Wissen und sensibilisieren für Ernährungs- und Nachhaltigkeitsthemen. Auch das Thema „bewusster Umgang mit der

Umwelt“ wird bei diesem Konzept aufgegriffen, indem man verstärkt auf umweltfreundliche Verpackungen setzt und mit originell markierten Behältern zur Mülltrennung motiviert. Um eine ansprechende und einladende Atmosphäre zu schaffen, ging der Neueröffnung ein Umbau der Schulmensa voraus. Die vorhandene Free-Flow-Strecke wurde optimiert, neue Theken für das warme Buffet sowie eine Salat- und Dessertbar installiert. Für die attraktive Präsentation der Snacks schaffte man eine größere Kühlvitrine an. Ein neuer Monitor informiert die Schüler des Sportgymnasiums schnell und anschaulich über das jeweilige Tagesangebot.

Außerdem frischen moderne Farben, Bilder und neue Beschilderungen das Ambiente der Räumlichkeiten auf. Bevor am ersten Schultag nach den Ferien dann endlich das Buffet eröffnet wurde, gab es noch eine fundierte Schulung für die Mitarbeiter des Restaurantbetreibers Sodexo. Denn auch der souveräne und freundliche Umgang mit den Schülern vor Ort gehört zu den Wohlfühlfaktoren eines Kantinenbesuchs und sollte in seiner Bedeutung für die Akzeptanz nicht unterschätzt werden. „Wir haben das Konzept gemeinsam mit dem Sportgymnasium Neubrandenburg entwickelt. Schüler sind begeistert, wenn sie mitentscheiden dürfen. Und genau hier setzt unser FOOD4U-Konzept an. Es bietet mehr Auswahl und Vielfalt, auch zum Mitnehmen. Ein hohes Maß an Qualität und Frische ist garantiert, aber auch mehr Individualität, Ambiente und die Freiheit, individuell zu essen und flexibel zu sein“, fasst Dieter Gitzen, CEO Education DIAICH bei Sodexo, das erfreuliche Ergebnis dieser Kooperation zusammen.



Am Sportgymnasium Neubrandenburg wurde die Herausforderung Schulverpflegung mit Hilfe des Cateringpartners Sodexo erfolgreich gemeistert.