

Konzepterstellung für die Mittagessenversorgung an Braunschweiger Ganztagschulen

Status Quo Bericht für den Schulausschuss

Stand: 17. Januar 2023

- I. Wer ist con_sens**
- II. Schlussfolgerungen aus der Onlinebefragung der Schulen**
- III. Weiteres Vorgehen**
- III. Anhang mit ausgewählten Ergebnissen aus der Onlinebefragung**



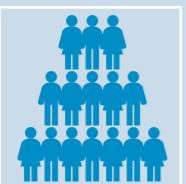
Wer ist con_sens



... ist ein bundesweit tätiges, unabhängiges **mittelständisches Beratungsunternehmen** für Non-Profit-Organisationen mit Sitz in Hamburg.



... arbeitet seit über 25 Jahren vertrauensvoll mit **Kommunen, überörtlichen Trägern und Ministerien** sowie **Trägern, Stiftungen und wissenschaftlichen Institutionen** zusammen.



... bietet Ihnen ein versiertes und **sehr erfahrenes Consulting-Team** mit modernem Managementwissen, umfassendem fachpolitischen Know-how sowie ausgeprägter Digitalkompetenz.

Schlussfolgerungen aus der Online-Befragung der Schulen

Schulart



56

- Befragungszeitraum 15. November bis 29. November 2023
- Alle Schulen Braunschweigs wurden angeschrieben (70)
 - 31 von 37 Grundschulen = 84% Rücklaufquote
 - 25 von 33 weiterführenden Schulen = 75% Rücklaufquote

II. Schlussfolgerungen I

- Dreh- und Angelpunkt aller Bewertungen ist die **Qualität des Essens**. Andere Kriterien können zu einer **Steigerung** der Qualität beitragen:
 - **Mitbestimmung beim Speiseplan** insbesondere durch SuS wie auch **Mensaausschuss**
 - Mitbestimmung sowie Bewertungsmöglichkeiten der SuS sollten gestärkt werden
 - Der Mensaausschuss sollte ebenfalls an Bedeutung gewinnen
 - Küchentyp: **Mischküche**,
 - Verpflegungssystem: **Cook & Serve**,
 - **Mehrere Menülinien**,
 - Ggf. **Mischbewirtschaftung** (hier sind die Gründe aber noch nicht klar).
- **Verlässliches** Personal ist ebenfalls von großer Bedeutung für die Akzeptanz des Angebots. Durch langfristigen Einsatz derselben Personen an einer Schule, lernen diese die SuS und den jeweils individuellen Bedarf kennen.
 - Besonders positiv wurde diese Zuverlässigkeit bei einigen Schulen, an denen die Schubica für die Ausgabe verantwortlich ist, betont.
- Der **Verwaltungsaufwand** der Schulen wird durch MensaMax reduziert, die Verbesserungsvorschläge sollten diskutiert werden.
 - Schulen ohne MensaMax klagen deutlich stärker über den Verwaltungsaufwand (es sei denn, es wird Barzahlung praktiziert).

II. Schlussfolgerungen II

- Um eine **gute Qualität** herzustellen (lesbar aus den positiven Bewertungen und den dazugehörigen Kommentaren) muss **nicht zu hohen Preisen** angeboten werden. Viele der positiven Bewertungen gehen mit Angebotspreisen von 3 – 4,50 einher.
- In der Bewertung der wichtigsten Aspekte für das Verpflegungsangebot haben die Schulen (sowohl mit als auch ohne Mittagsverpflegung) dem „**schmackhaften**“, „**abwechslungsreichen**“ sowie „**kindgerechten**“ Essen einen **Vorzug** gegenüber den Kriterien zur **Nachhaltigkeit**, **Gesundheit** und **Ökologie** gegeben. Dies sollte bei der Abwägung zwischen bezahlbaren Preisen und höchsten Qualitätskriterien berücksichtigt werden.



Weiteres Vorgehen

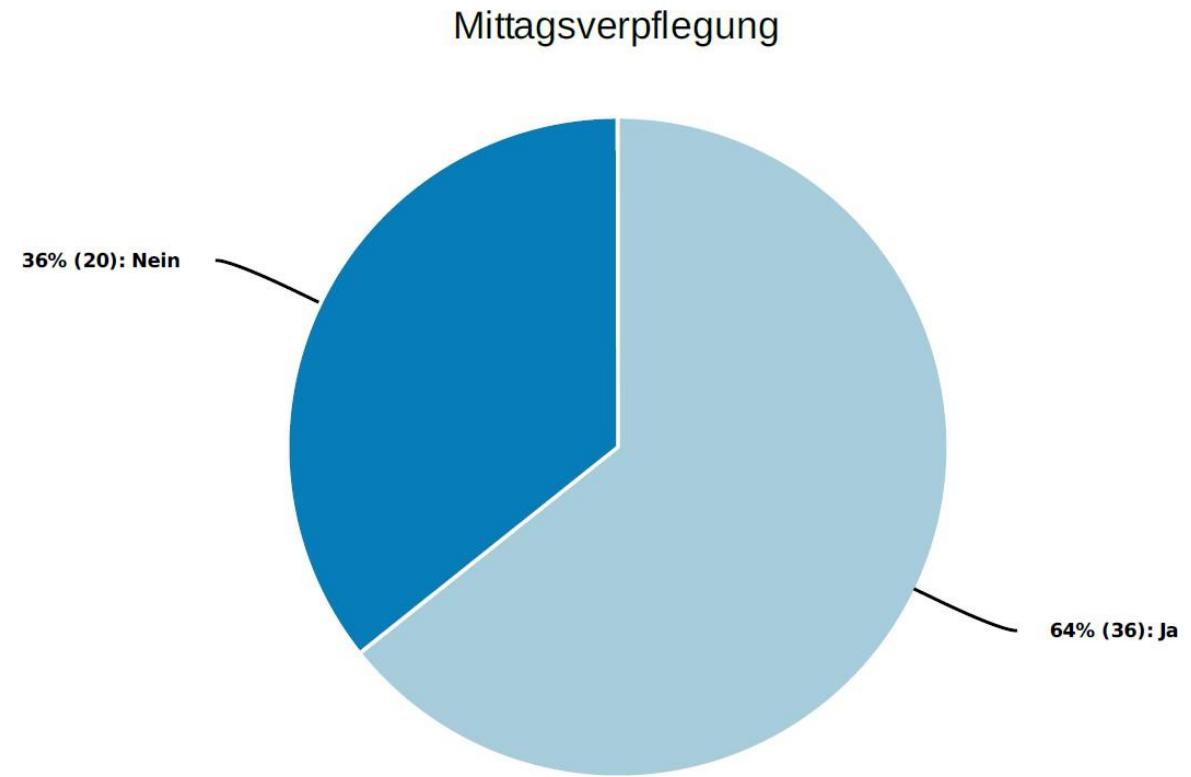
III. Weiteres Vorgehen

Was	Zeitplan	Anmerkungen
Einrichtung Begleitgruppe	Seit Oktober 23	Fachlich zusammengesetzt (Nachhaltigkeit, Ernährung, Gesundheit) Hat bereits getagt, Diskussionen auch im Umlaufverfahren
Ist-Analyse	Bis 29. Februar 24	
Online-Befragung	Bis 25.11.23	
Analyse Prozesse Servicestelle	Bis 30.01.24	Heute hat der zweite WS stattgefunden, muss noch ausgewertet werden
Vor-Ort-Interviews mit Stakeholdern	Bis 29.02.24	Werden aktuell terminiert
Vergleich mit anderen Städten	Bis 29.02.24	8 Städte (6 aus Nds., eine aus S-A und eine aus NRW), werden aktuell terminiert Vergleichsraster erstellt
Konzeption	Bis 30. Juni 2024	
Entwicklung konzeptionelle Eckpunkte	Bis 10.04.24	Identifizierung strittiger Handlungsfelder zur Bearbeitung auf Workshops
Partizipative Workshops	Bis 31.05.24	Mit den Stakeholdern, ca. 4 WS, Vertiefung der Eckpunkte
Konzepterstellung	Bis 10.06.24	Iterative Entwicklung mit Begleitgruppe
Beteiligungskonferenz	Bis 30.06.24	Konzept wird vorgestellt und ggf. letztmalig angepasst

Anhang: Ausgewählte Ergebnisse der Onlinebefragung

I. Statistische Merkmale | *Schulen mit und ohne Mittagsverpflegung*

- Von den teilnehmenden **Grundschulen** haben 13 Schulen keine Mittagsverpflegung, 19 bieten Mittagsverpflegung an (inkl. Grund- und Hauptschulen).
- Von allen **anderen Schulen** sind es 17 Schulen, die eine Mittagsverpflegung haben und 7 die keine Mittagsverpflegung haben.



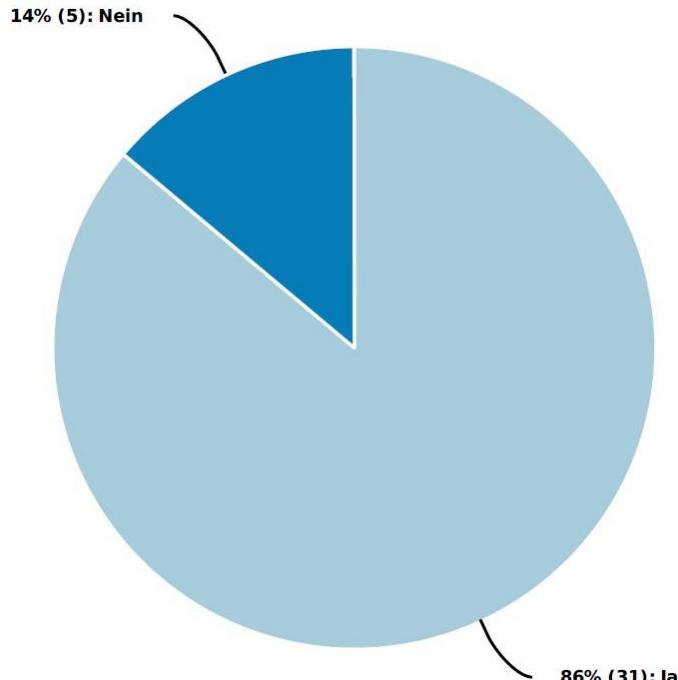
I. Statistische Merkmale | Anzahl SuS und Mittagessen/Tag im Durchschnitt

N = 36	Schulart	SuS	Schnitt TN/Tag am ME	Schnitt als %
Grundschule		371	360	97,0
Grundschule		216	135	62,5
Grundschule		214	135	63,1
Grundschule		320		0,0
Berufsbildende Schule		800	100	12,5
Grundschule		112	94	83,9
Grund- und Hauptschule		253	53	20,9
Integrierte Gesamtschule		1339	550	41,1
Grund- und Hauptschule		364	125	34,3
Gymnasium		1000	80	8,0
Grundschule		259	174	67,2
Gymnasium		1029	80	7,8
Gymnasium		577	45	7,8
Grundschule		240	210	87,5
Förderschule		185	140	75,7
Grundschule		240	150	62,5
Grundschule		380	250	65,8
Grundschule		150	115	76,7
Grundschule		134	117	87,3
Gymnasium		1036		0,0
Grundschule		280	200	71,4
Gymnasium		960	150	15,6
Grundschule		364	300	82,4
Integrierte Gesamtschule		1086	350	32,2
Gymnasium		1078	90	8,3
Gymnasium		1006	50	5,0
Grundschule		384	260	67,7
Förderschule		270	180	66,7
Realschule		391	50	12,8
Gymnasium		360	70	19,4
Grundschule		185	135	73,0
Grundschule		333	135	40,5
Gymnasium		938	50	5,3
Grundschule		298	220	73,8
Grundschule		187	177	94,7
Förderschule		93	51	54,8

- Lediglich 3/20 Grundschulen liegen unter 50%. Eine große Mehrheit der SuS nimmt auch am Mittagessen teil.
- In den Grundschulen nehmen im Schnitt 69,1% aller SuS täglich am Mittagessen teil.
- In allen anderen Schulen nehmen im Schnitt 24,9% täglich am Mittagessen teil.

I. Statistische Merkmale | *Eigene Mensa*

Hat Ihre Schule eine eigene Mensa?



Von den 31 Schulen sind Weiterführende Schulen, Grundschulen, Grund- und Hauptschule und Förderschulen dabei.

N = 36

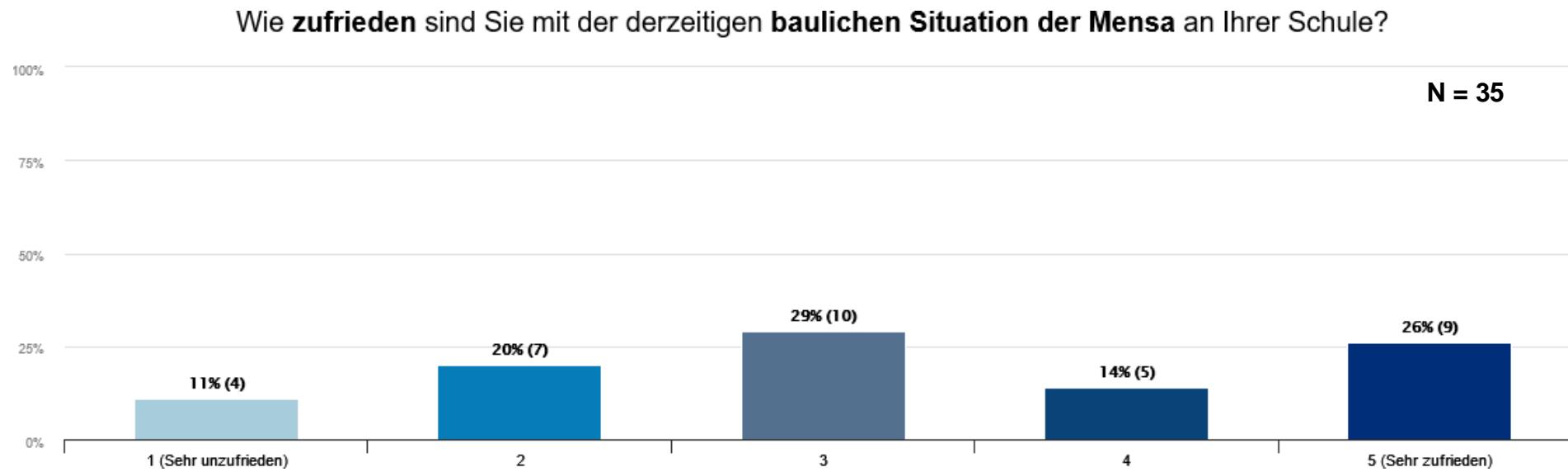
Wenn keine eigene Mensa, dann wird gegessen:

- In der Mensa der benachbarten IGS
- An Tischen im Flurbereich und der Aula
- Im Gebäude der BBG und im Erdgeschoss der GS Bürgerstraße in den Klassen- bzw. Betreuungsräumen
- In der Mensa 2 der TU Braunschweig
- In der Cafeteria



Bauliche Situation und Räumlichkeiten

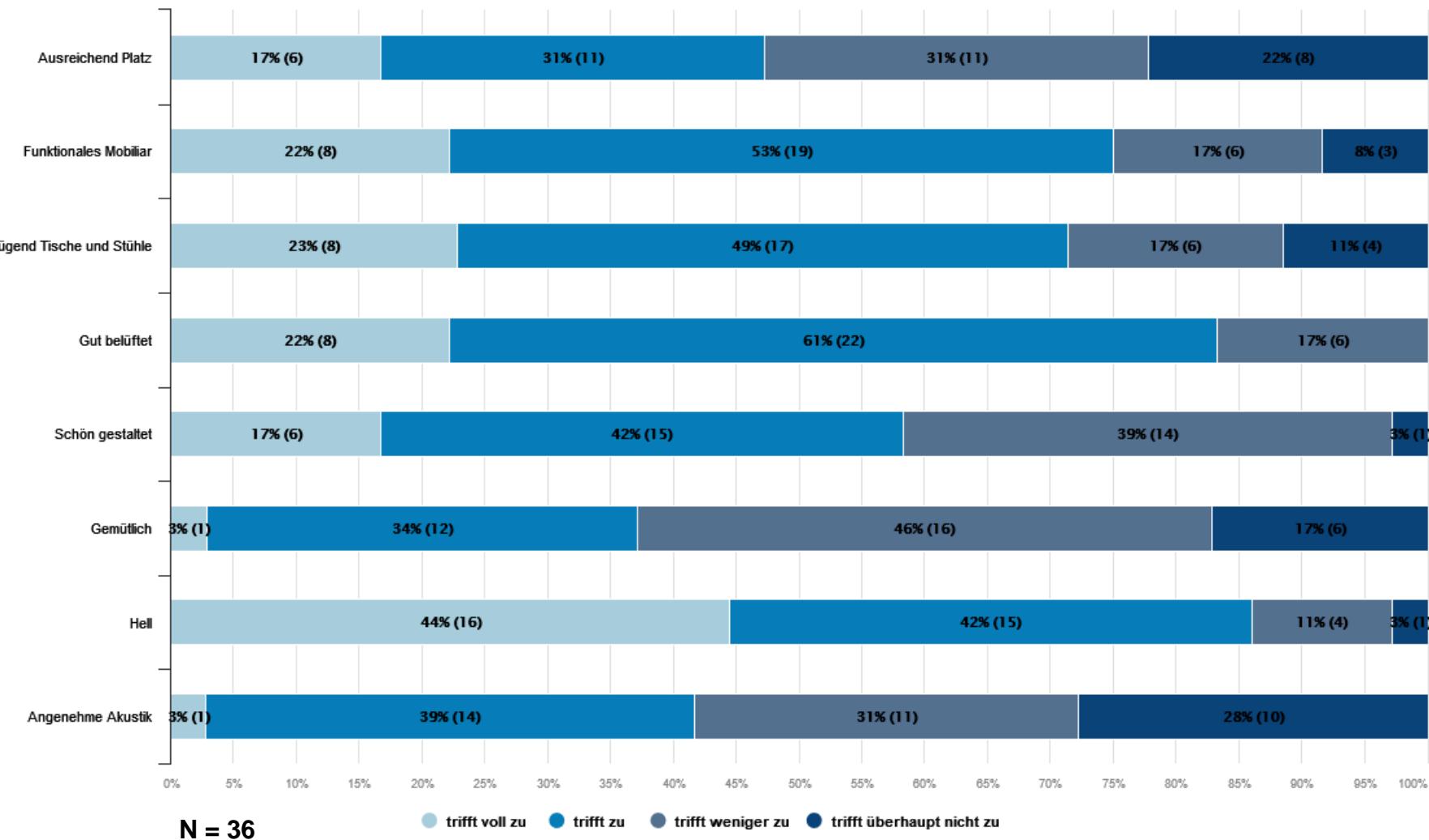
II. Ergebnisse Schulen mit Verpflegung | *Bauliche Situation*



- Die ungünstigen Bewertungen kommen tlw. aus Schulen ohne Mensa.
- Weitere Minuspunkte sind Platzmangel, schlechte Akustik, oder starker Renovierungsbedarf.
- Positiv fallen ausreichender Platz, Helligkeit und gute Akustik ins Gewicht.

II. Ergebnisse Schulen mit Verpflegung | *Bauliche Situation*

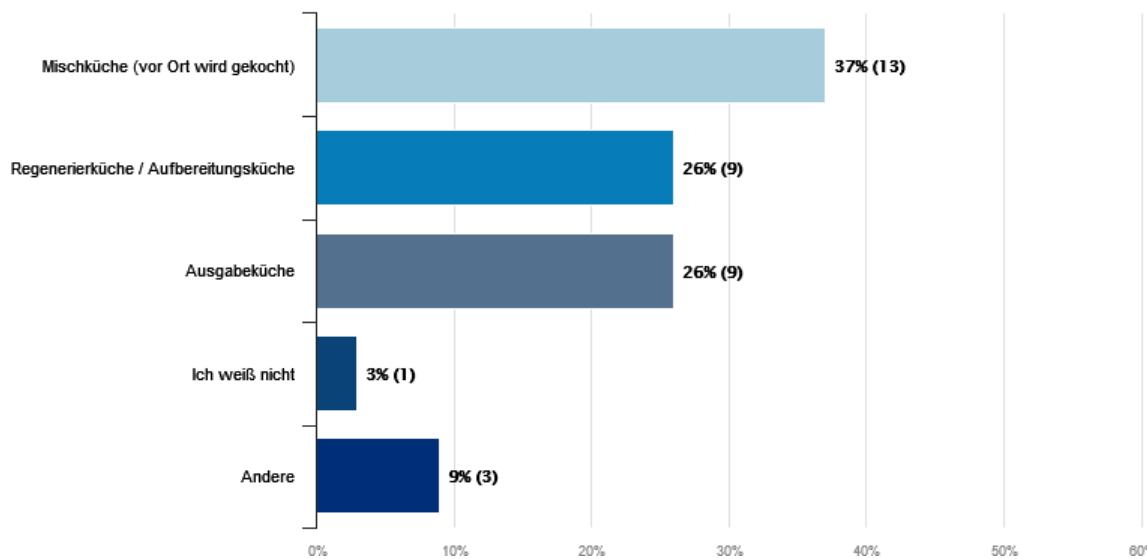
7. Wie würden Sie Ihre **Schulmensa** bzw. den Ort, an dem gegessen wird, **beschreiben**?



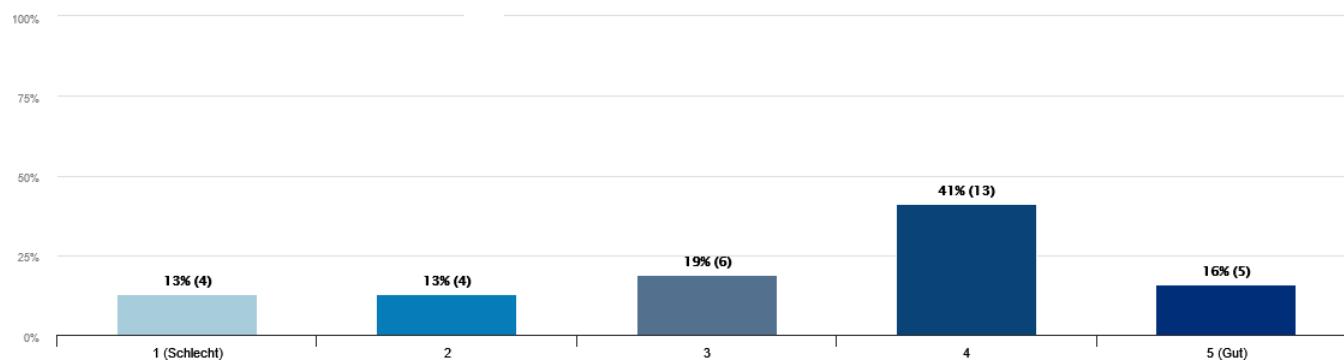
- Gemütlich ist nur eine Minderheit der Menschen.
- Platzsituation und Akustik sind in vielen Schulen nicht gut bewertet.
- Positiv sind die Helligkeit und Belüftung der Menschen hervorzuheben.
- Auch das Mobiliar ist zumeist funktional und auch im ausreichenden Umfang vorhanden.

II. Ergebnisse Schulen mit Verpflegung | *Küchentyp*

Über welchen **Küchentyp** verfügt Ihre Mensa? **N = 35**



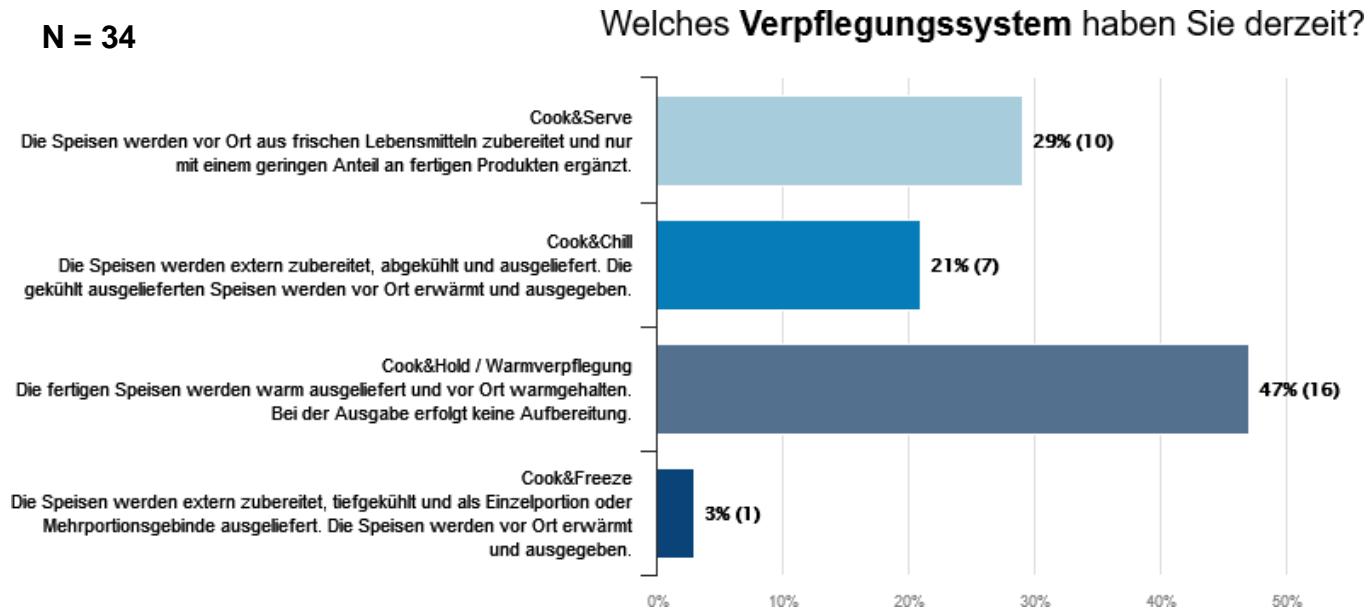
Wie bewerten Sie Ihren **Küchentyp**? **N = 32**



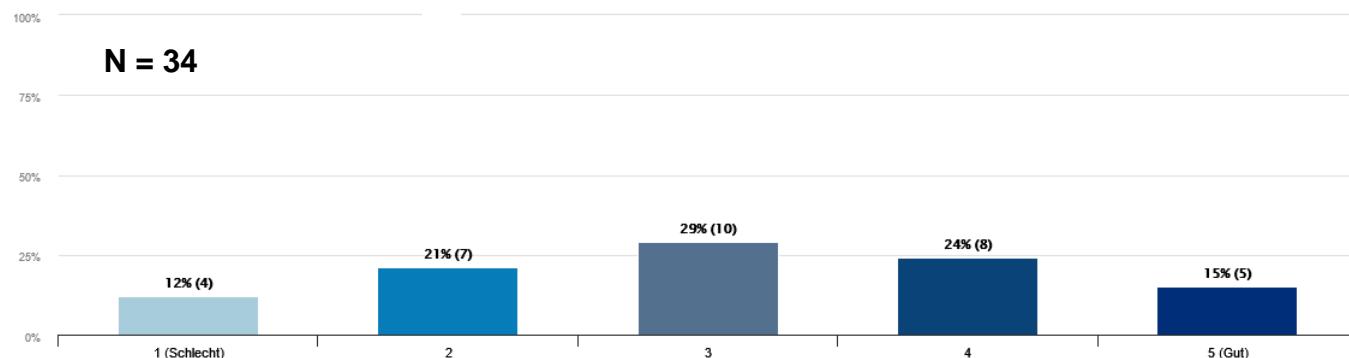
- **Bewertung** des Küchentyps nicht unbedingt abhängig vom Typ.
- **Ausgabeküche** wird im Schnitt am **geringsten** bewertet (2,9), am **besten** die **Mischküche** (3,9). Wegen der geringen Anzahl der Bewertungen können einzelnen Ausreißer nach unten oder oben das Ergebnis stark beeinflussen.
- Stärker ins Gewicht fallen **Größe** (zu klein) und **Ausstattung** (zu wenig modern).
- Zudem wurde tlw. hier die **Essensqualität** ohne Bezug auf den Typ bewertet (z.B. zu wenig Abwechslung).

II. Ergebnisse Schulen mit Verpflegung | Verpflegungssystem

N = 34



Wie bewerten Sie Ihr Verpflegungssystem?



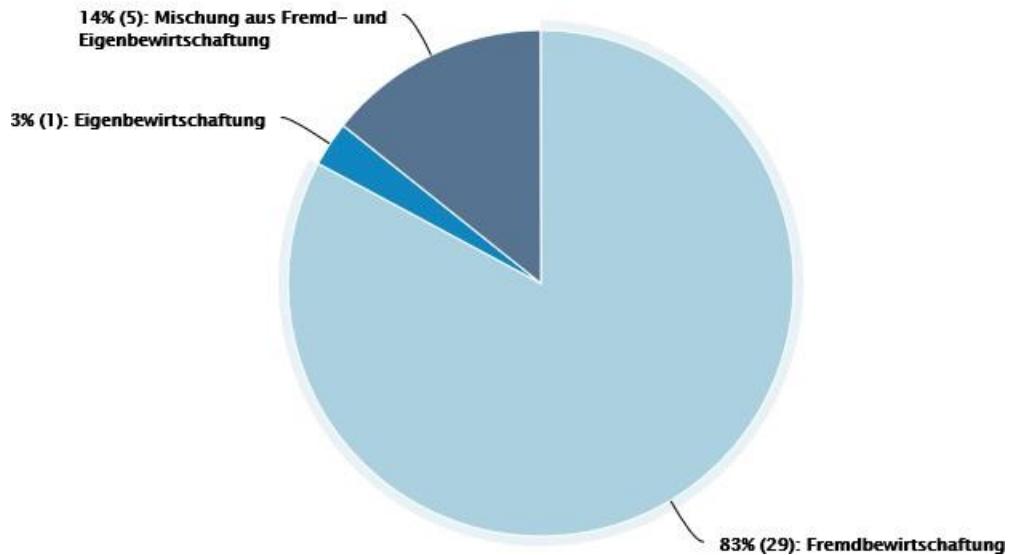
- **Cook & Serve** wird am besten bewertet (3,6), am **geringsten Cook & Hold** (2,9).
- Bei **Cook & Hold** sind es tlw. **lange Warmhaltezeiten**, die eine schlechte Bewertung begründeten. Bessere Bewertungen können durch **zusätzliche Frischebeilagen** sowie **Eingehen auf Wünsche der Kinder** erreicht werden.
- Die **rundweg positiven Ergebnisse** bei Cook & Serve wurden durch einen **Kochwechsel, Abwicklungsprobleme** und zu **hohem Anteil an Fertigprodukten** nach unten gedrückt.

A person in a yellow dress is walking down a wide, light-colored stone staircase. The person is seen from the side, moving from the bottom right towards the top left. The staircase has a low wall on the left and a high wall on the right. The background is a bright, overexposed sky.

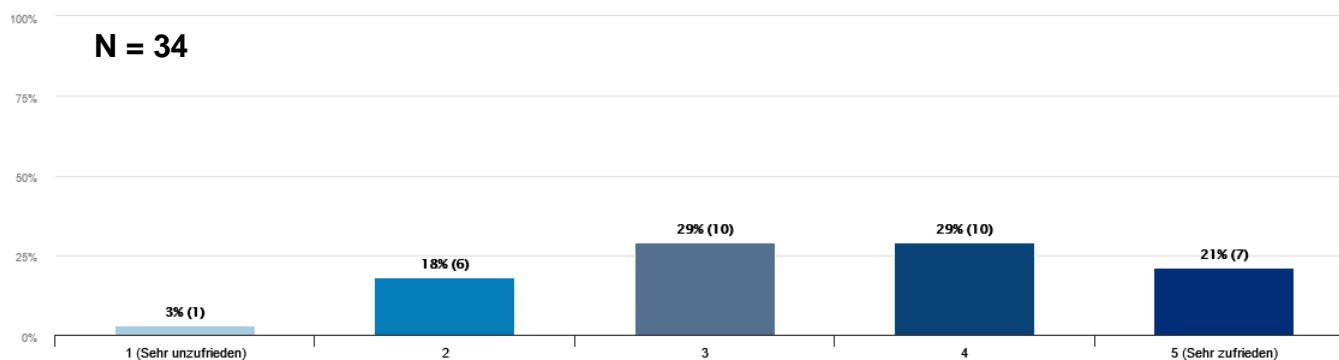
Organisation von Mittagessen

III. Ergebnisse Schulen mit Verpflegung | *Bewirtschaftungssystem*

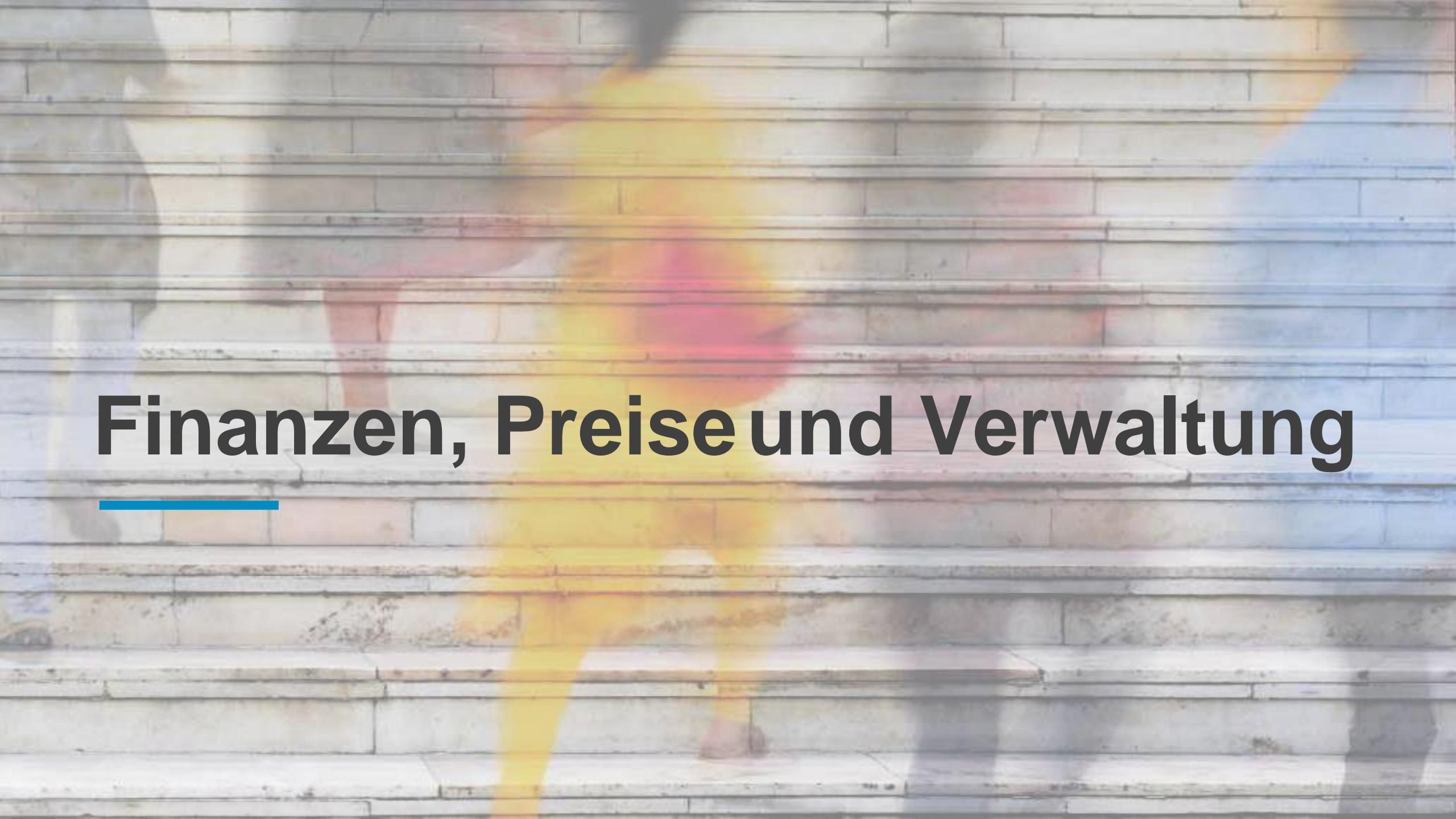
Welches **Bewirtschaftungssystem** haben Sie? N = 35



Wie zufrieden sind Sie mit dem **Bewirtschaftungssystem** an Ihrer Schule?



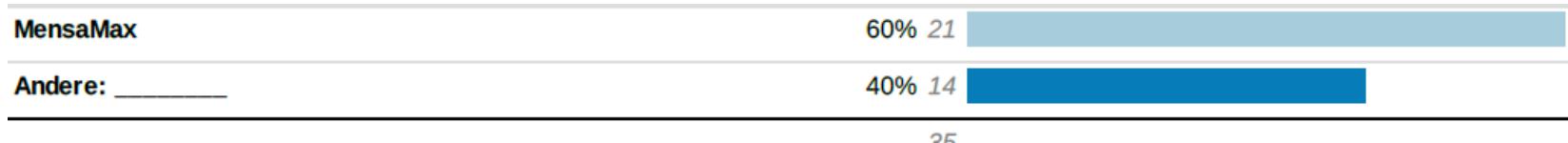
- Das **Mischsystem** wird überwiegend **positiv** bewertet. Nur eine der fünf Schulen sieht dies wegen hoher Personalbindung anders.
- Die Verteilung der Aufgaben ist von Schule zu Schule unterschiedlich, zumeist ist die Schubica beteiligt.
- In einer Schule teilen sich Caterer, Lehrpersonal und Schüler:innen die Aufgaben.
- Die Bewertung der **Fremdbewirtschaftung** hängt mit der **Qualität des Essens** sowie **dem Personal** der Caterer zusammen.
- Die einzige Schule mit der **Eigenbewirtschaftung** hat auch als einzige die schlechteste Bewertung abgegeben (wegen der großen Anstrengung, die das erfordert).

A person wearing a yellow safety vest over a red shirt and dark pants is walking up a set of light-colored stone steps. The background shows more of the stone steps and a small garden area with some plants. The image has a slightly blurred, motion-like quality.

Finanzen, Preise und Verwaltung

IV. Schulen mit Mittagsverpflegung | *Bezahlmethoden*

Bezahlmethoden



Andere

2x Lastschriftverfahren, monatliche Überweisung

An vier Schulen Barbezahlung

Dauerauftrag der Eltern

MensaMax in Kombination mit anderen

Methoden Daueraufträge über das Schulkonto

Eltern zahlen nach Erhalt einer Rechnung oder Rechnung an Behörde (Teilhabepaket)

Mensakarte

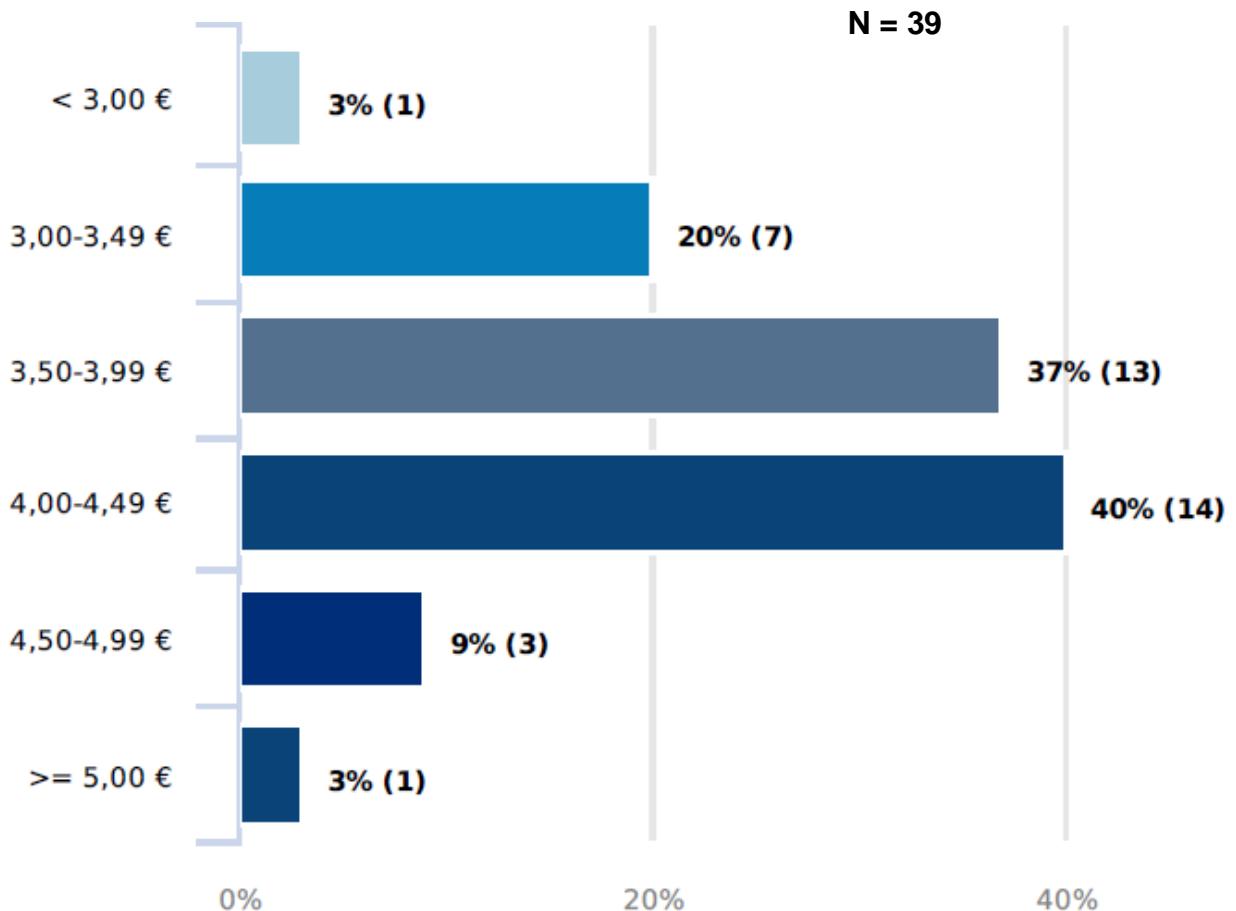
Abrechnung über AWO

- MensaMax nutzen 11 Grundschulen und 10 andere Schulen.
- Andere Bezahlmethoden nutzen 9 Grundschulen und 6 weiterführende Schulen.

IV. Schulen mit Mittagsverpflegung | Preisverteilung

Preise

- Ein **direkter Zusammenhang** lässt sich zwischen der Preisgestaltung und anderen Kriterien wie insbesondere Vielseitigkeit des Essens **nicht herstellen** (liegt aber auch an der geringen Anzahl der Antworten)
 - Z. B. haben die beiden Anbieter, die zwischen 4,50 und 4,99 liegen, und der günstigste Anbieter gleiche Bewertungen.
 - Die teuerste Anbieterin dagegen hat hier schlechte Bewertungen (an einer anderen Schule bietet sie günstiger an und erhält bessere Bewertungen).
 - Vielseitige Angebote und täglich ein vegetarisches oder veganes Gericht werden vielfach im Korridor von 3,00 bis 3,99 angeboten.
- Bei vielen Schulen, die mehr als eine Menülinie anbieten, wurde nur ein Preis genannt.

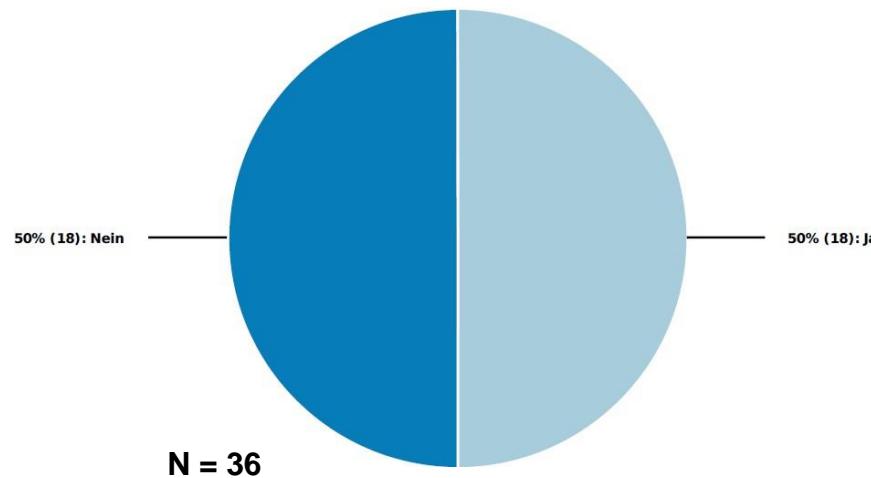


IV. Schulen mit Mittagsverpflegung | Mensaausschuss

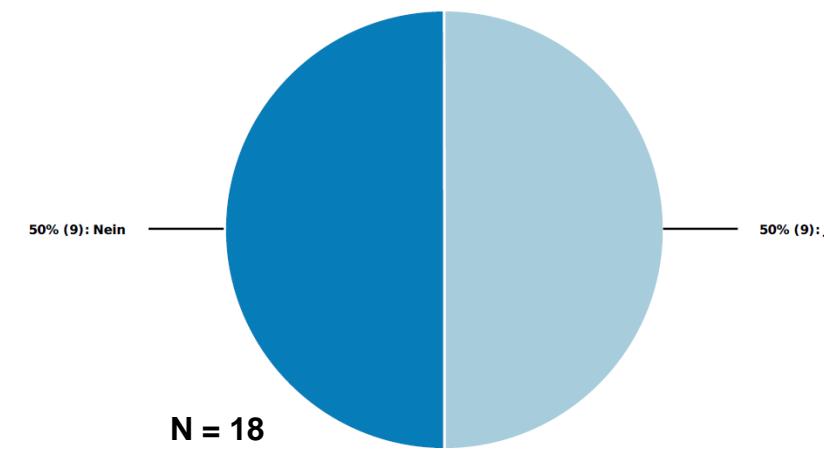
Mensaausschuss

- Sensibilisierung und Aufklärung notwendig.
- Informationsemail, Flyer o.ä., Beschreibung der Möglichkeiten mit dem Mensaausschuss

4. Ist Ihnen das Instrument Mensaausschuss bekannt?



Gibt es bei Ihnen einen Mensaausschuss?



IV. Schulen mit Mittagsverpflegung | Verwaltungsaufwand

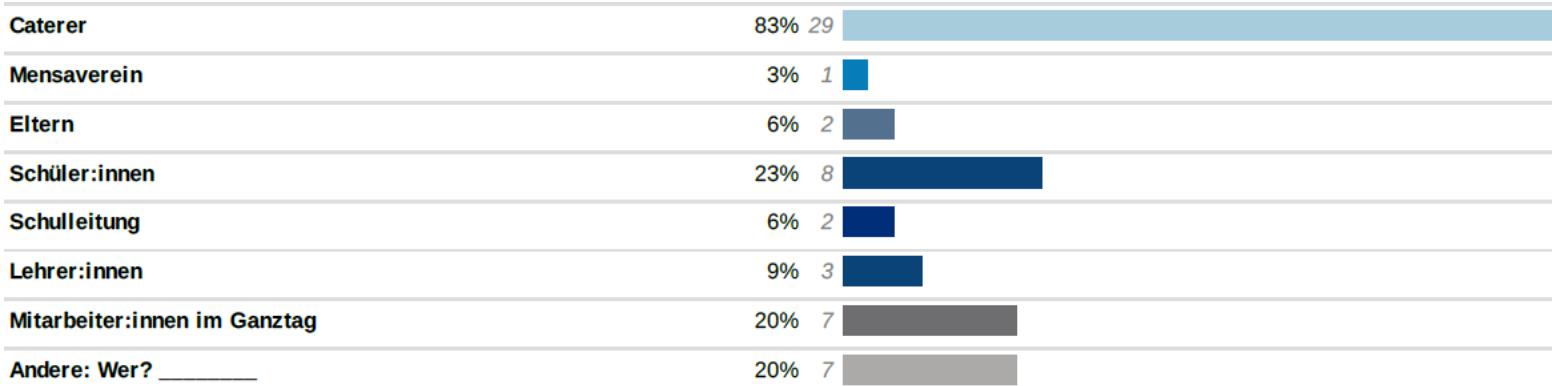
N = 35

- Fast alle Schulen berichten über Verwaltungsaufwände, lediglich sechs Schulen berichten von keinem Aufwand.
 - Davon nutzen drei Mensa Max, zwei überlassen diese Arbeiten ihrem Kooperationspartner und ein profitiert von der Mensa-Karte der TU.
- Vor vergleichsweise geringem Aufwand berichten weiter ein Teil der **Mensamax-Nutzer**, dabei geht es um den Verlust des Transponders/Chip, Anmeldungen bei Mensa-Max durch Personen ohne große deutsche Sprachkenntnisse und Aufsichtsaufgaben (!!).
- Andere Mensa-Maxnutzer schätzen ihren Verwaltungsaufwand höher ein:
 - Rückfragen und Beschwerden der Eltern
 - Listen ausdrucken (tägliche Anmeldelisten entfallen bei Chipeinsatz)
 - Neuanmeldungen, Abmeldungen (Kontrolle der Benutzerkonten)
 - Kontrolle der Inanspruchnahme
 - Diverse Weiterleitungen an die Schulverwaltung
- Schulen mit **Barzahlung** haben auch vergleichsweise geringen Aufwand.
- Schulen **ohne Mensa-Max und Barzahlung** haben deutlich höheren Aufwand, vorrangig genannt wurden
 - BuT-Arbeiten
 - Bei Nichtzahlen von bestelltem Essen
 - Rechnungen schreiben
 - Abgleich der Zahlungseingänge

A person in a yellow and red patterned dress is walking up a set of stone steps. The background consists of a series of light-colored stone steps. The person is wearing a yellow and red patterned dress and sandals. The steps are made of light-colored stone and are arranged in a series of levels. The person is walking towards the right side of the frame.

Mittagessen

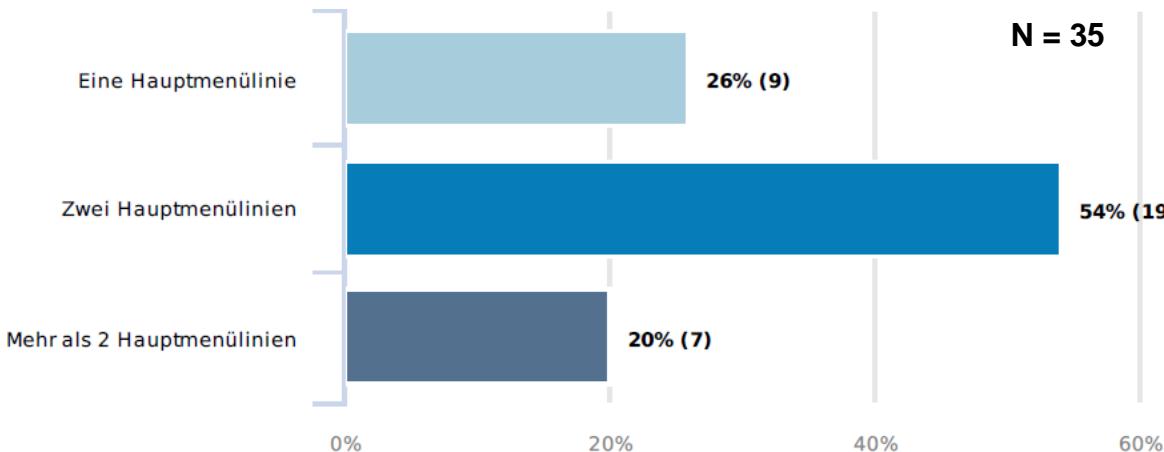
Wer bestimmt den Speiseplan bzw. entscheidet über die angebotene Menüauswahl mit?



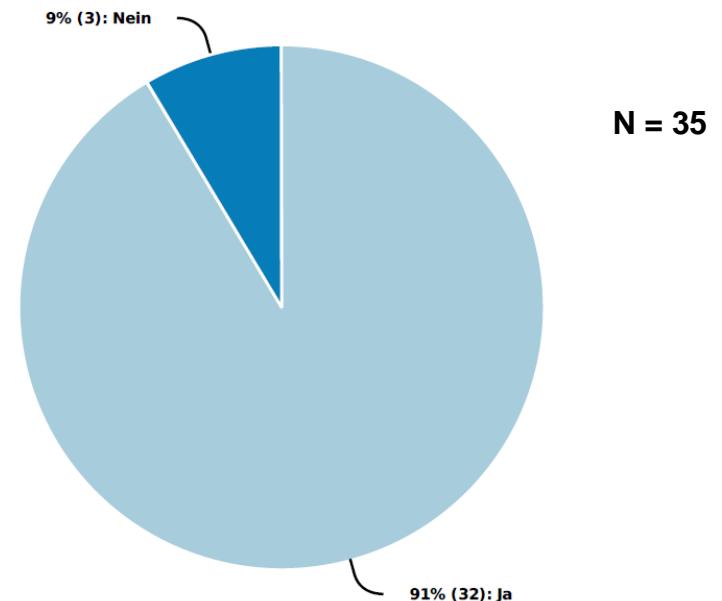
59

- Andere sind Küchenleitung, Schulsekretärin, Mensaausschuss, Absprachen sind möglich, Mensa selbst, anliefernde Küche

Menülinien



Vegetarisches und veganes Angebot



- Mehrere Menülinien steigern die Chancen, dass das Angebot vielseitig ist, sind aber auch keine Garantie dafür.
- Bei nur einer Menülinie ist das deutlich schwerer, aber auch nicht unmöglich. In drei von diesen Schulen wurde die Fragen nach einem täglich veganen oder vegetarischen Gericht sowie nach der Vielseitigkeit des Angebots bejaht. Und das zu Preisen unter 4 Euro.

- Die drei Verneinungen haben alle nur eine Menülinie.

- Von neun Schulen mit einer Menülinie haben nur vier die Frage nach der Vielseitigkeit bejaht, aber alle mit mehr als zwei Menülinien.

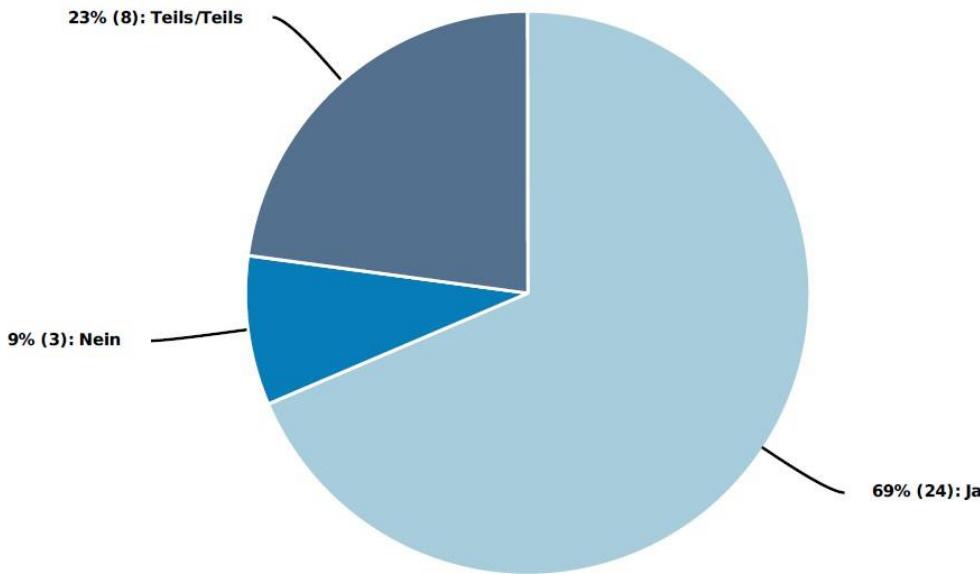
- Woran fehlt es?

- Nur ein Essen zur Auswahl
- Vegetarische und vegane Gerichte
- Auswahl, Qualität der Beilagen
- Besondere Allergien, Unverträglichkeiten nicht berücksichtigt
- Nicht abwechslungsreich
- Größere Variabilität
- Nicht immer kindertauglich

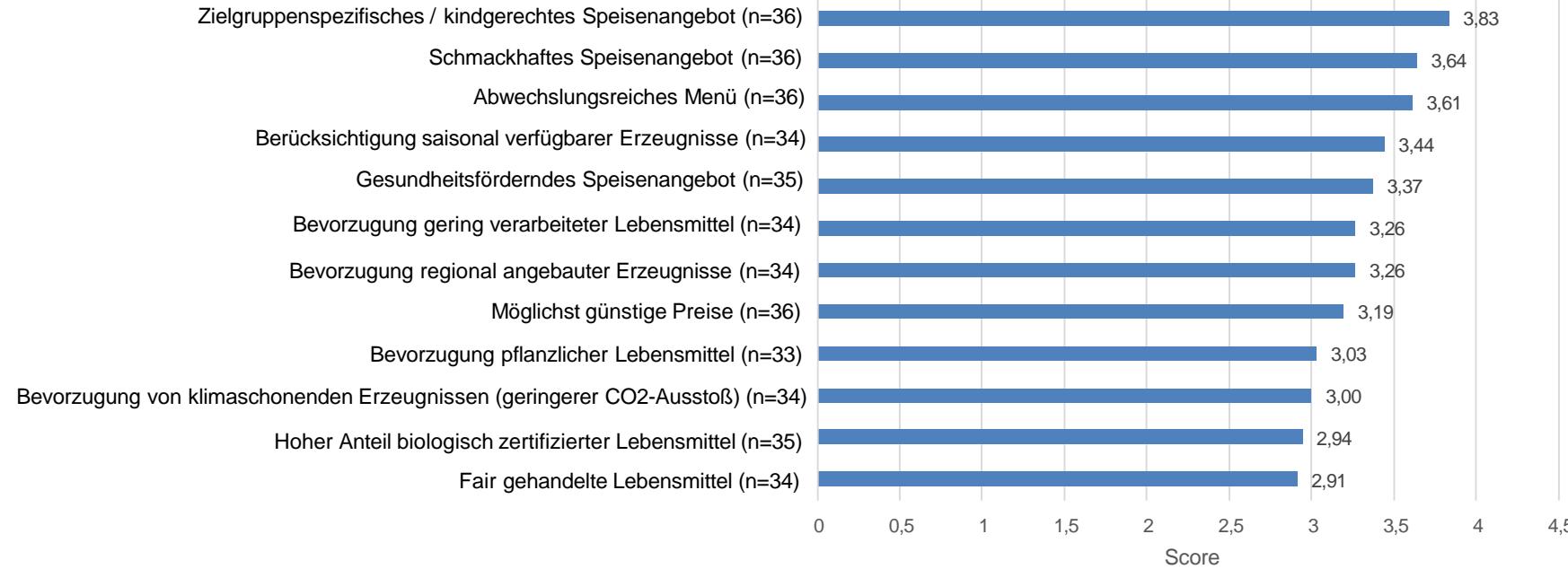
- Bei acht Schulen bestimmen **die SuS** den Speisenplan mit, in sieben davon ist das Essensangebot vielseitig genug. Ähnliche Ergebnisse liefern auch die Schulen, an denen nicht ausschließlich der Caterer den Plan bestimmt.

Ist das Essensangebot vielseitig genug, damit immer alle Schüler:innen daran teilnehmen können (z. B. Schüler:innen mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder kulturell begründeten Ernährungsgewohnheiten)?

N = 35



Score: "Wie wichtig sind Ihnen die folgenden Aspekte in Bezug auf das Verpflegungsangebot?
(Wertebereich 1-4, relativ zu gültiger Anzahl)



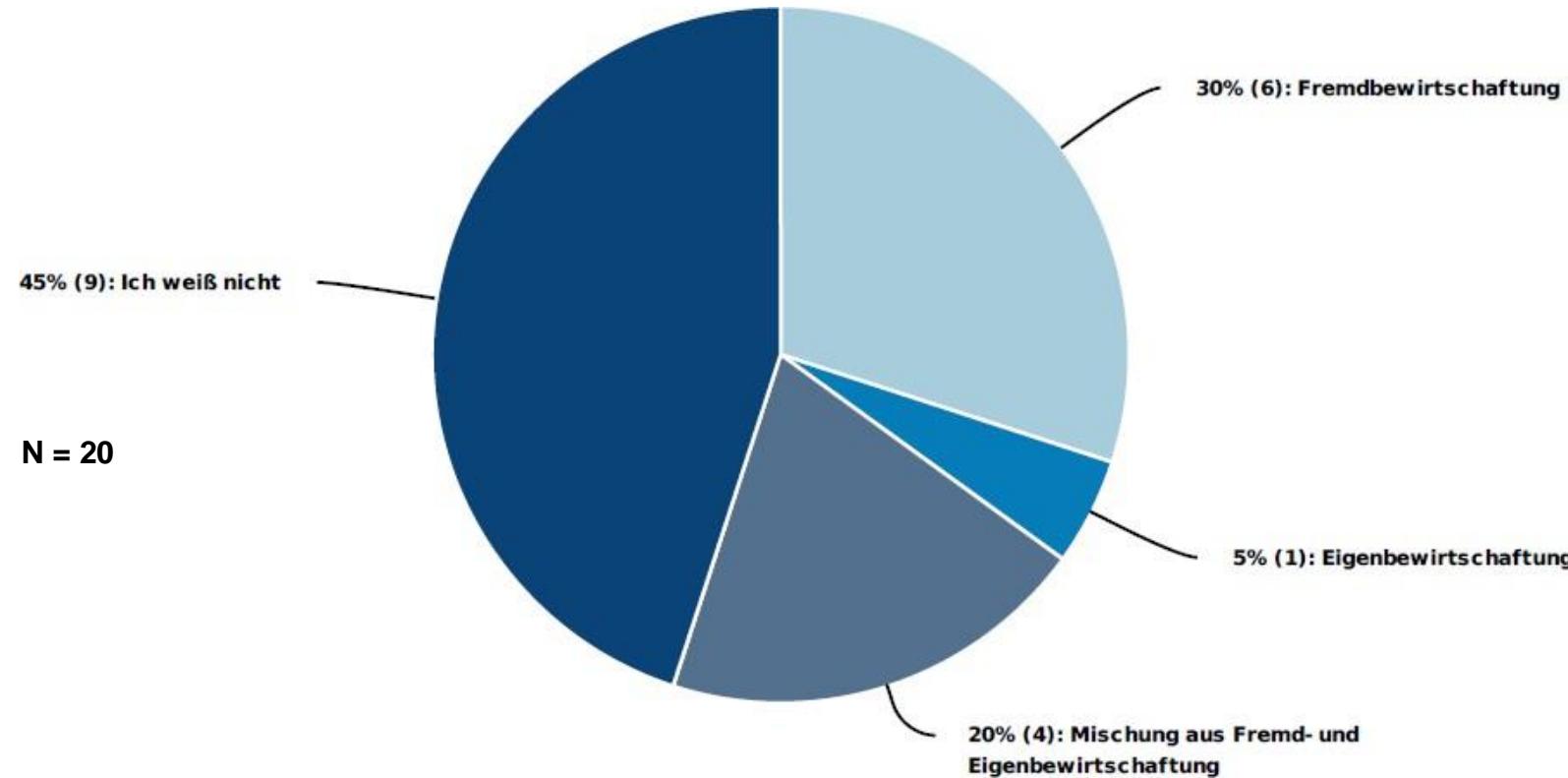
- Besonders hervorzuheben sind **schmackhaftes Speiseangebot**, abwechslungsreiche Menüs und zielgruppenspezifisches / **kindgerechtes Speiseangebot**.
- Ein hoher Anteil an **biologisch zertifizierten Lebensmitteln**, Bevorzugung **pflanzlicher Lebensmittel** und ein **gesundheitsförderndes** Angebot sind nachrangig (nicht unwichtig!).



Schulen ohne Mittagsverpflegung

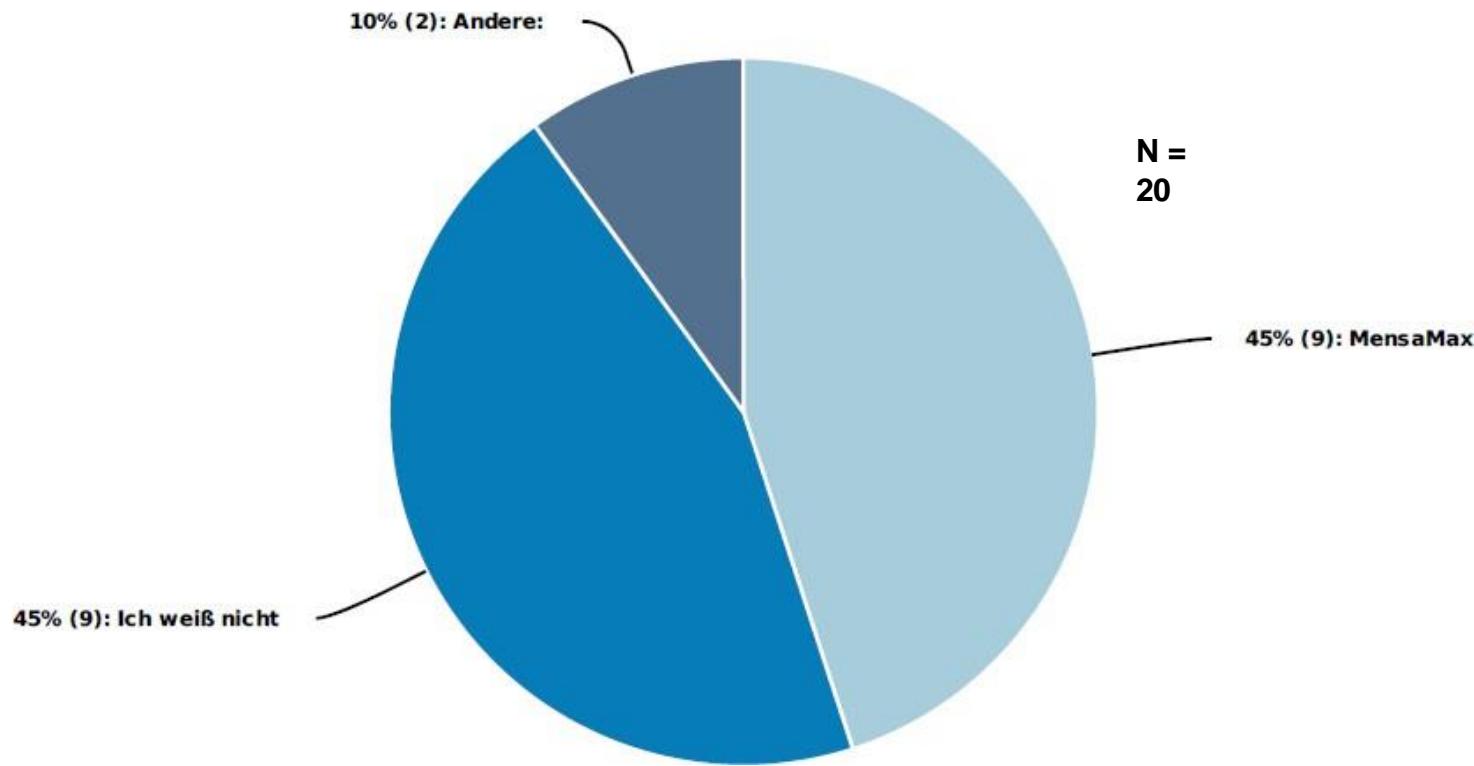
VI. Schulen ohne Verpflegung | *Bewirtschaftungssystem*

Welches Bewirtschaftungssystem wäre für Sie optimal?



VI. Schulen ohne Verpflegung | *Bezahlmethode*

Welche Bezahlmethode halten Sie für Sie am besten geeignet?





con_sens

Consulting für Steuerung
und soziale Entwicklung GmbH

Rothenbaumchaussee 11 | 20148 Hamburg | +49 40 410 32 81
consens@consens-consulting.de | www.consens-consulting.de