

Qualitäts- und Wohlfühloffensive Mensa 2010

Drei Schritte zum Erfolg

Warum haben wir das Projekt initiiert?

- Eine ansprechende Esskultur der Schülerinnen und Schüler war vielfach nicht vorhanden
- Ein zerstörerischer Umgang mit den Essbestecken, dem Mobiliar, dem Essen selber usw. war zu beobachten
- Die Qualität des Essens und der Essensausgabe wurde von den Schülerinnen und Schülern stark bemängelt
- Der Umgangston unter den Schülerinnen und Schülern war häufig rau, laut und störend

Was waren unsere Ziele?

- Steigerung der Zufriedenheit mit der Mensa und die Akzeptanz des Essens
- Entwicklung eines gesunden Essverhaltens
- Bindung von mehr Schülerinnen und Schüler an die Mensa
- Wertschätzung der Mensa als Lebensraum des Schulumfeldes

Wie sind wir vorgegangen?

1. Durchführung eines Workshops, bei dem aus verschiedenen Perspektiven (Lehrer, Schüler und Schülerinnen, Hausmeister, Eltern, Mensapersonal) ein Ideenpool zur Qualitätsentwicklung entstand
2. Aufbau und Schulung eines, nur aus Schülerinnen und Schülern bestehenden, Mensaserviceteams, das die Abläufe in der Mensa unterstützt und auf das Verhalten der Schülerinnen und Schüler positiv einwirkt
3. Regelmäßige Erarbeitung von Themen einer gesunden Ernährung in kleineren Schülergruppen und Präsentation der Ergebnisse im Bereich der Mensa, sichtbar für alle Schülerinnen und Schüler



Wer hat uns im Projekt unterstützt?

- Übernahme der Kosten für die Einkleidung des Serviceteams durch die Stadtwerke Heiligenhaus
- Unterstützung bei der Vorbereitung und der Moderation der Workshops durch die Imago Agentur für Kommunikation

Was haben wir erreicht?

- Das Angebot an Speisen wurde um eine Nudel- und Salatbar ergänzt, was von den Schülerinnen und Schülern sehr gut angenommen wird
- Zur Qualitätsverbesserung - besonders im Hinblick auf eine gesunde Ernährung - haben wir neues Personal eingestellt. Die Zufriedenheit der Schülerinnen und Schüler mit der Qualität des Essens ist deutlich gestiegen
- Die Schülerinnen und Schüler engagieren sich leidenschaftlich im jahrgangsübergreifend aufgebauten Serviceteam. Eine verbesserte Esskultur ist deutlich zu beobachten und ein angemessener Umgang mit den Einrichtungsgegenständen selbstverständlich



Was für Erkenntnisse ergeben sich daraus?

- Gute Projekte brauchen eine Anschubfinanzierung
- Beteiligung schafft Identifikation
- Weitreichende Veränderungen lassen sich nur im Konsens mit allen Betroffenen erzielen
- Das Serviceteam soll als Schülerfirma aufgebaut werden, die dann die Versorgung der Gäste von außerordentlichen, schulinternen Veranstaltungen übernimmt