

Befragung zur Zufriedenheit mit der Cafeteria/Mensa am OSZ IMT

Im Zeitraum vom 15.1.2015 bis 22.2.2015 fand am OSZ IMT eine Befragung der Schülerinnen, Schüler und Beschäftigten zur wahrgenommenen Zufriedenheit mit der Cafeteria/Mensa statt. Anlass dieser online-Befragung war der Wechsel der Bewirtschaftung dieser Einrichtungen: Seit August 2014 gestaltet die Firma Fiona Rotter Catering Event das Angebot sowohl in der Cafeteria als auch in der Mensa.

Neben der Zufriedenheit wurden erneut die Faktoren ermittelt, die bei der Beurteilung der Qualität der Essensversorgung bedeutsam sind. Die Grundlage dafür bildeten die Qualitätskriterien, die in einer ersten Befragung der Schülerinnen, Schüler und Beschäftigten des OSZ ermittelt wurden.

Teilnehmerinnen und Teilnehmer

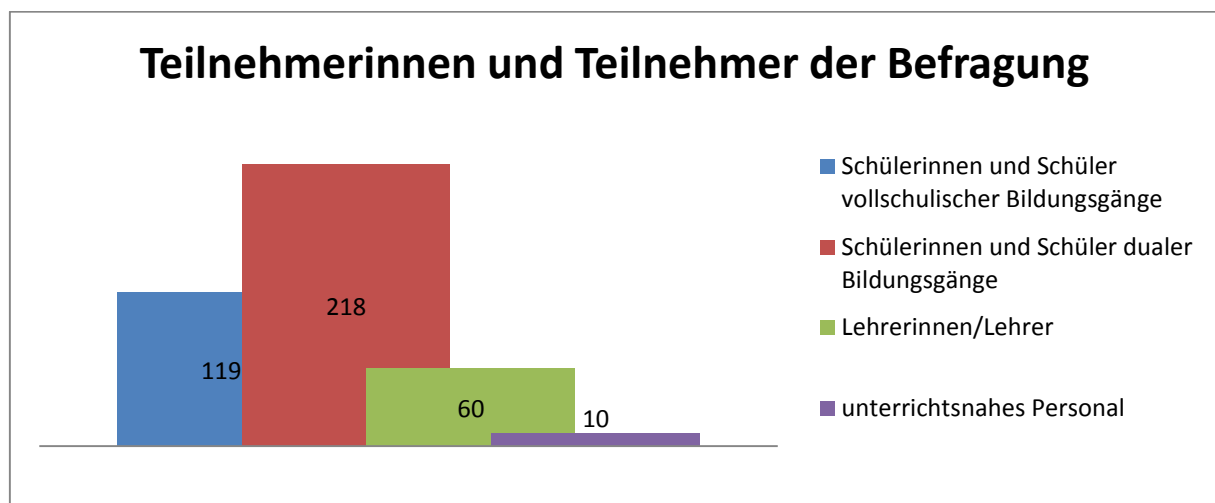
407 Fragebögen wurden vollständig ausgefüllt. Die Teilnehmer waren:

119 Schülerinnen und Schüler vollschulischer Bildungsgänge

218 Schülerinnen und Schüler dualer Bildungsgänge

60 Lehrerinnen/Lehrer

10 Personen des unterrichtsnahen Personals



Festzustellen ist eine insgesamt sehr geringe Beteiligung der Schülerinnen und Schüler. Da die Zugangsinformationen für die Befragung per Schreiben und E-Mail nur an die Lehrerinnen und Lehrer gegangen sind, sollte zukünftig die Schülervvertretung aktiv in die Durchführung der Befragung eingebunden werden, um so eine höhere Schülerbeteiligung zu erreichen,

Qualitätskriterien

Gefragt wurde zunächst, welche Kriterien den Befragten bei der Beurteilung der Mensa/Cafeteria wichtig sind.

Einem

- überwiegend frisch zubereitetem,
- gesundem und
- abwechslungsreichem Essen

kommt aus der Perspektive der Befragten die größte Bedeutung zu. Ebenfalls wurde von der Mehrheit der Befragten als wichtig bzw. sehr wichtig beurteilt, dass das Personal Fragen zum Angebot beantworten kann. Nur bei diesen Kriterien überwiegen die wichtigen und sehr wichtigen Einschätzungen.

Bei allen anderen Kriterien überwiegt die Einschätzung „ist mir egal“. Dies kann dadurch erklärt werden, dass 72 der befragten Personen die Cafeteria eigentlich nie nutzen und 164 Personen eigentlich nie in die Mensa gehen.

Wird dieser Umstand berücksichtigt, ergeben sich weitere Kriterien, die von der Mehrheit der Befragten auch als wichtig bzw. sehr wichtig wahrgenommen werden. Diese sind:

- keine oder seltene Verwendung von Fertigprodukten
- tägliches Angebot von leichten Gerichten,
- tägliches Salatbuffet,
- Zusammenstellung des Essens aus selbst gewählten Komponenten,
- Berücksichtigung saisonaler und regionaler Aspekte bei der Essenszubereitung,
- Informationen über enthaltene Zusatzstoffe und Herkunft der Produkte,
- Bewirtschaftung der Mensa/Cafeteria auch unter nachhaltigen/ökologischen Aspekten,
- Veröffentlichung des Essenplanes mindestens 1 Woche vorab im Internet,
- Angebot eines warmen Gerichts bis 15.30 Uhr und
- Trennung von Essensausgabe und Bezahlung.

Bei der Frage, ob es täglich mindestens ein für alle Religionsgemeinschaften essbares Gericht im Angebot geben soll, gibt es annähernd gleichviele Personen, die das für eher wichtig bzw. unwichtig halten.

Die Kriterien:

- tägliches Angebot eines vegetarischen Gerichtes
- Angebot von panierten bzw. frittierten Produkten nicht häufiger als 1 mal wöchentlich
- Angebot von Bio-Gerichten

wurden als sehr bzw. eher unwichtig eingeschätzt.

Für mich ist es bei der Beurteilung der Mensa/Cafeteria wichtig, dass....					
	sehr unwichtig	eher unwichtig	ist mir egal	wichtig	sehr wichtig
... das Essen überwiegend frisch zubereitet wird	8	9	44	170	203
... bei der Zubereitung der Mittagsgerichte keine oder kaum Fertigprodukte verwendet werden	22	20	135	133	124
... es täglich auch leichte Gerichte, wie z.B. Suppen, im Angebot gibt	54	52	169	103	56
... es täglich auch ein Salatbuffet im Angebot gibt	67	57	105	105	58
... es täglich mindestens ein vegetarisches Gericht im Angebot gibt	122	35	128	65	84
... es täglich mindestens ein für alle Religionsgemeinschaften essbares Gericht im Angebot gibt	117	28	146	66	77
... es frittierte oder panierte Produkte nicht öfter als 1mal wöchentlich gibt	132	65	162	45	30
... ich mich gesund ernähren kann	45	18	97	140	134
... das Essen abwechslungsreich ist	25	15	86	152	156
... saisonale und regionale Aspekte bei der Essenzubereitung berücksichtigt werden	46	32	160	123	73
... es auch Bio-Gerichte im Angebot gibt	109	38	171	68	48
... die Informationen über die im Essen enthaltenen Zusatzstoffe ausliegen/sichtbar sind	50	34	142	122	86
... es Informationen über die Herkunft der Produkte gibt	57	53	147	131	46
... Aspekte der Nachhaltigkeit und der Ökologie bei der Bewirtschaftung der Mensa/Cafeteria berücksichtigt werden	61	25	171	125	52
... es einen im Internet mindestens 1 Woche vorab veröffentlichten Essensplan gibt	42	22	149	129	92
... es die Möglichkeit gibt, dass Essen aus verschiedenen Komponenten selbst zusammenzustellen	37	31	138	146	82
... es die Möglichkeit gibt, bis 15.30 Uhr ein warmes Gericht zu essen	41	19	134	109	131
... es eine Trennung von Essensausgabe und Bezahlung gib	60	32	181	98	63
... mir das Personal meine Fragen zum Angebot (Speisen, Snacks usw.) beantworten kann	25	20	100	159	130

Weitere Qualitätskriterien

In einer offenen Frage konnten weitere Kriterien benannt werden, die bei der Beurteilung der Qualität der Mensa und Cafeteria aus der Perspektive der Befragten wichtig sind.

Diese Nennungen können in 5 Gruppen unterteilt werden:

Preise

- Preise sind zu hoch für Schüler/Auszubildende
 - o sowohl Preise für belegte Brötchen, Mittagsgerichte und Getränke
- Auszeichnung aller Produkte mit Preisen
- Preisdifferenzierung je nach Portionsgröße

Wartezeiten

- Wartezeiten in Stoßzeiten verringern
 - o mehr Personal in Stoßzeiten
 - o ggf. mit Gutscheinmarken vorab bezahlen
 - o volle Besetzung der Ausgabe bei Pausenbeginn
 - o Trennung von Ausgabe und Bezahlung
 - o Optimierung der Schlangenbildung, da Schüler sich im Wege stehen
 - o Vorkauf von Wertmarken bis 10 Uhr
 - o langfristiger Kauf von Wertmarken mit Rabatt (z.B. ein Essen gratis beim Kauf von x Marken)

Angebot

- es sollten auch angeboten werden
 - o belegte Brote
 - o gekühlte Brötchen vom Vortag, da sonst unappetitlich
 - o pro Tag ein veganes Gericht
 - o veganes Getränkeangebot
 - o mehr vegane Gerichte
 - o vielfältiges veganes und vegetarisches Angebot
 - o Currywurst, Grillwurst
 - o Bio-Produkten
 - o Pizza
 - o Bockwurst
 - o vielseitigeres Getränkeangebot
 - o günstiger Nachschlag mit Dessert
 - o keine blutigen Schnitzel
 - o Experimente im Angebot, wie z.B. BBQ-Hackfleisch-Brötchen
 - o frische Brote, z.B. Ciabatta-Brot

Organisation

- Mittagsgerichte sollen nicht schon 11.20 Uhr alle sein
- Gerichte bis zum Ende der Pausen im Angebot
- Angebot der Gerichte bis zum Ende der letzten Pause
- unterschiedliche Portionsgrößen – Staffelung der Preise dem entsprechend
- Angabe der Gesamtkalorienanzahl pro Gericht (ungefähr)
- Bessere Beschriftung (z.B. Hühnerschnitzel, Blaubeer-Muffin....)
- Rückerstattung von Geld, wenn Gerichte unzumutbar

Bedienung

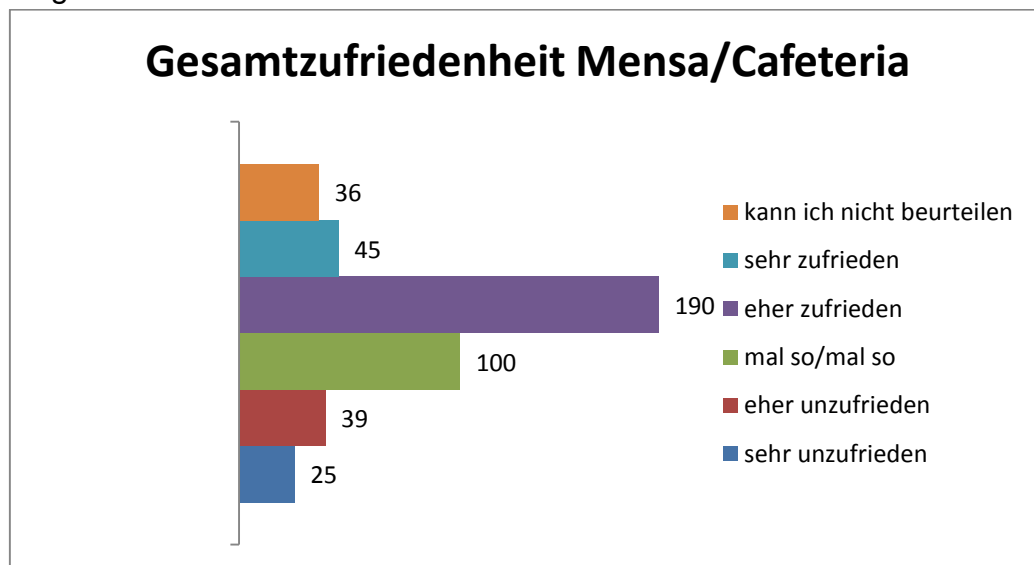
- ist höflich, freundlich
- gibt sich Mühe
- lächelt (Nicole) und bewirkt einen guten Unterrichtsstart
- Handschuhe sollten getragen werden

Weiteres:

- Wasserspender in der Mensa
- Veränderung der farblichen Gestaltung der Kantine Qualität stimmt
- Anbieter soll nicht gewechselt werden

Beurteilung Mensa/Cafeteria insgesamt

Gefragt wurde, wie zufrieden die Schülerinnen, Schüler und Beschäftigten insgesamt mit der Mensa/Cafeteria sind.

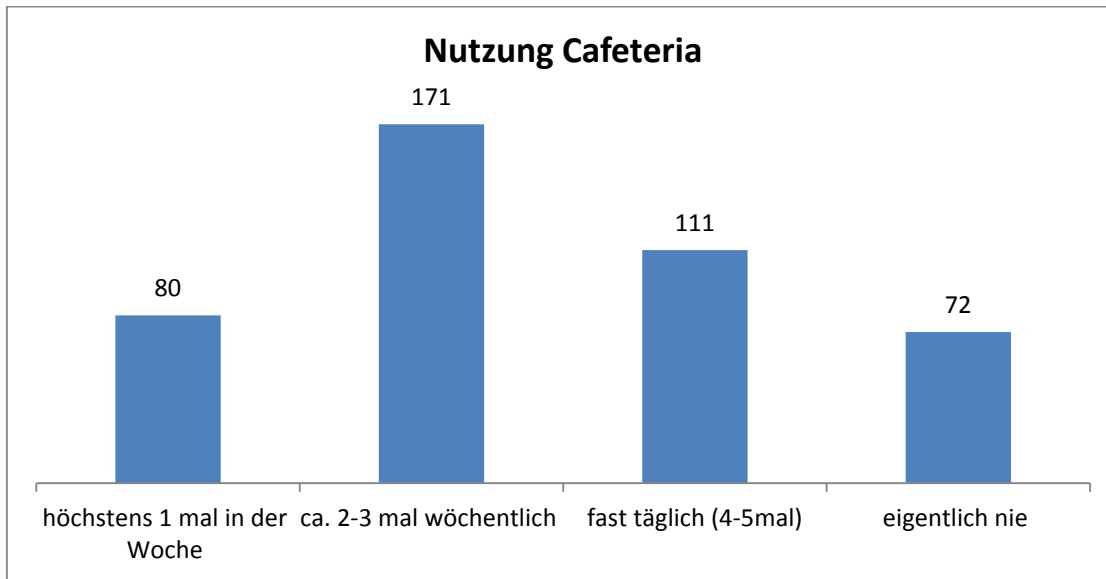


Über die Hälfte der Befragten ist danach eher zufrieden bzw. sehr zufrieden mit der Mensa/Cafeteria. Ein großer Teil der Befragten (100) erlebt die Mensa/Cafeteria jedoch nicht durchgehend positiv, sondern „mal so/mal so“. 36 Befragte können

keine Beurteilung abgeben, da sie offensichtlich weder Nutzer/Nutzerin der Mensa und/ oder der Cafeteria sind.

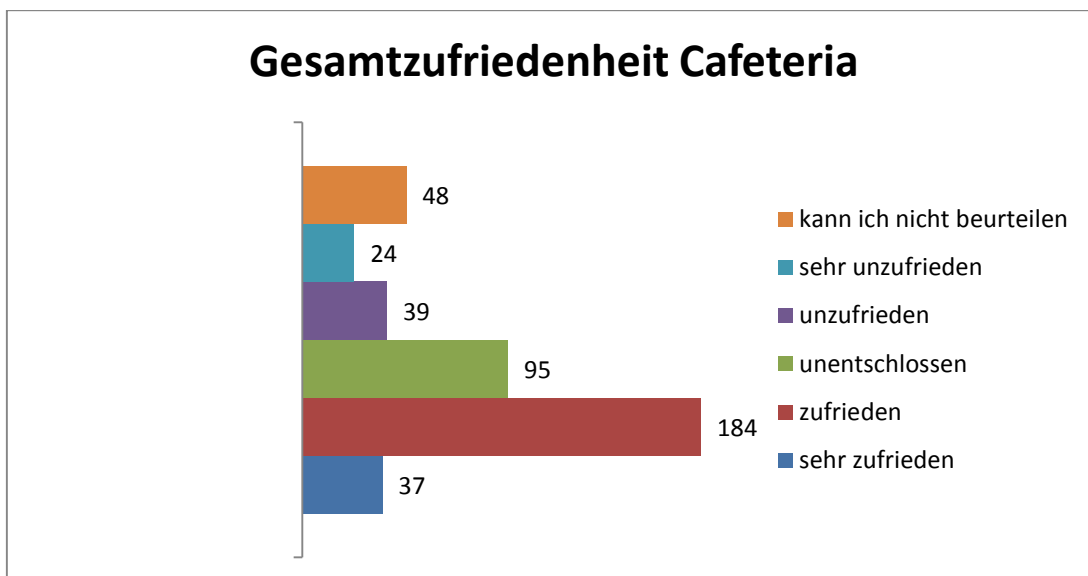
Nutzung der Cafeteria

Die Mehrheit der Befragten (171 Personen) nutzt die Cafeteria ca. 2-3 mal wöchentlich, ein hoher Anteil (111 Personen) sogar täglich. Nie wird die Cafeteria von 72 Personen genutzt.



Beurteilung Cafeteria

Ein ähnliches Bild wie bei der Gesamtzufriedenheit ergibt sich bei der Beurteilung der Cafeteria allein: die Mehrheit der Befragten ist eher zufrieden bzw. sehr zufrieden. Aber auch hier haben 95 Befragte keinen durchgehend positiven Eindruck.



Beurteilung Angebot Cafeteria

Bei der Beurteilung des Angebotes in der Cafeteria ist zunächst auffallend, dass eine sehr große Anzahl von Personen das Angebot an Kuchen und Gebäck, Obst und Salaten nicht beurteilen kann.

Dies trifft nicht zu bei der Beurteilung der Snacks und der belegten Brote. Hier wird das Angebot als ausreichend und schmackhaft (Snacks) bzw. gutschmeckend (belegte Brötchen und Baguettes) beurteilt.

Die Personen, die Obst essen, beurteilen dieses Angebot überwiegend als nicht ausreichend. Auch das Salatangebot wird überwiegend als wenig abwechslungsreich wahrgenommen.

	stimmt auf keinen Fall	stimmt eher nicht	stimmt teilweise	stimmt eher	stimmt auf jeden Fall	kann ich nicht beurteilen
Das Angebot an Snacks (Ciabatta, Börek, Fladenbrot, Wraps, Quark usw.) ist ausreichend.	15	29	66	161	87	69
Das Angebot an Snacks ist schmackhaft.	14	27	88	152	57	89
Der angebotene Kuchen und das Gebäck schmecken gut.	18	17	37	72	34	249
Die belegten Brötchen und Baguettes schmecken gut.	15	24	76	155	58	99
Das Angebot an Obst ist ausreichend.	37	48	58	49	15	220
Die angebotenen Salate sind abwechslungsreich.	28	37	57	42	4	259
Die angebotenen Salate sind schmackhaft.	23	13	47	47	13	284

Änderungsvorschläge Cafeteria-Angebot

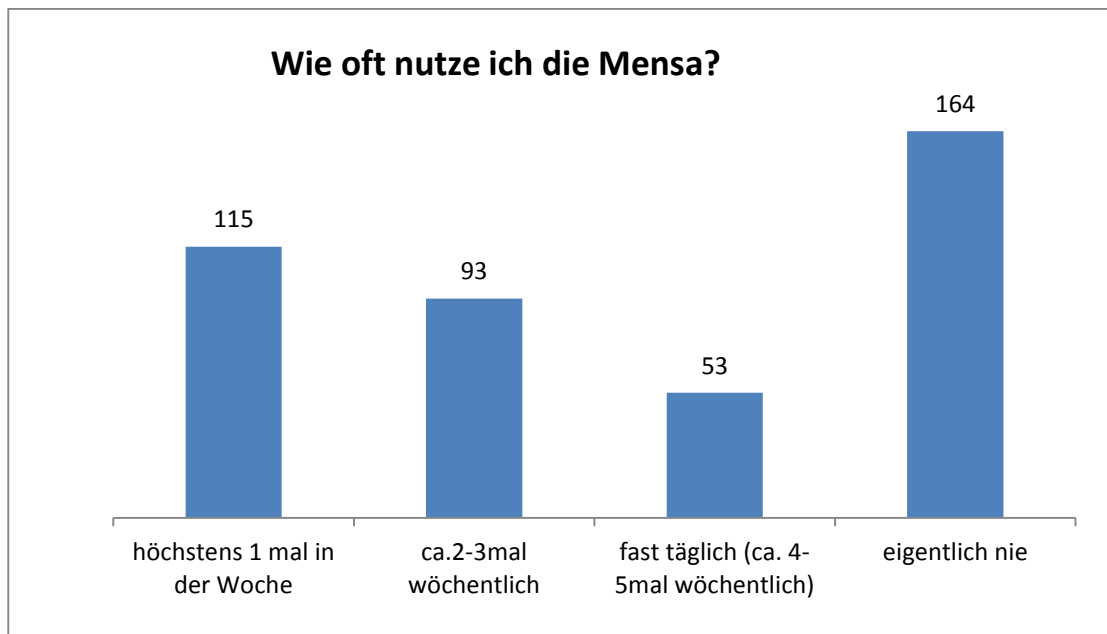
In einer offenen Frage konnten Änderungswünsche im Hinblick auf das Angebot in der Cafeteria angegeben werden. Folgende Vorschläge wurden genannt:

- vegane Brötchen nachmachen, wenn sie alle sind oder größeres Angebot,
- ganze Brötchen nicht nur am Rand belegen,
- Salatbuffet zum selbst zusammenstellen des Salates,
- größeres Angebot an Brötchen,
- frischere Brötchen,
- kein Quark, sondern Butter auf die Brötchen,
- mehr Abwechslung im Fastfood-Angebot,
- größeres Snack-Angebot,

- mehr Salate, Cous-Cous oder Tabuleh,
- mehr warme Snacks, Bockwurst,
- mehr Obst,
- gesunde Lebensmittel nicht teurer verkaufen als ungesunde,
- mehr frisches Gebäck und Kuchen und
- mehr Produkte aus anderem Getreide, z.B. Dinkel.

Nutzung der Mensa

In die Mensa geht ein großer Teil der Befragten eigentlich nie (164 Personen). 115 Personen nutzen das Angebot höchstens einmal wöchentlich, 93 Personen gehen 2-3 mal wöchentlich in die Mensa und 53 Personen gehen fast täglich in die Mensa.



Beurteilung Mensa-Angebot

Das Essen in der Mensa beurteilt die Mehrheit der Befragten als gesund, abwechslungsreich, schmackhaft, gut gewürzt und überwiegend frisch zubereitet. Es ist nicht zu fett und nicht zu salzig, schmeckt nicht künstlich und ist nicht verkocht.

Hingegen wird das Preis/Leistungsverhältnis als überwiegend nicht gut empfunden und die Portionsgröße wird überwiegend als zu klein eingeschätzt.

Bei der Beurteilung der Essenstemperatur gab es kein eindeutiges Befragungsergebnis.

Bemerkt werden muss auch hier die z.T. hohe Anzahl von Personen (bis teilweise 178), die das Essen nicht beurteilen können.

	stimmt auf keinen Fall	stimmt eher nicht	stimmt teil-weise	stimmt eher	stimmt auf jeden Fall	kann ich nicht beurteilen
Das Essen in der Mensa ist schmackhaft	14	23	103	137	43	95
Das Essen in der Mensa ist gut gewürzt.	18	43	107	107	32	107
Das Essen in der Mensa ist überwiegend frisch zubereitet.	11	24	89	117	33	141
Das Essen in der Mensa ist gesund.	17	47	112	70	29	140
Das Essen in der Mensa ist abwechslungsreich.	21	35	87	109	43	120
Das Essen in der Mensa ist oft verkocht.	46	104	41	33	13	178
Das Essen in der Mensa ist mir zu fett.	73	110	52	30	16	133
Das Essen in der Mensa ist mir zu salzig.	110	117	35	15	8	129
Das Essen in der Mensa schmeckt teilweise künstlich.	71	99	50	40	18	136
Das Essen in der Mensa ist oft nur lauwarm.	29	67	87	64	36	131
Das Essen in der Mensa bietet zu kleine Portionen.	33	56	71	64	76	114
Das Essen in der Mensa bietet zu große Portionen.	132	114	33	14	5	116
Das Essen in der Mensa bietet ein gutes Preis/Leistungsverhältnis.	98	76	98	42	19	81

Änderungsvorschläge Mensa-Angebot

Gefragt nach Veränderungen im Hinblick auf einzelne Angebote wünscht sich ein großer Teil der Befragten lediglich ein häufigeres Fleischangebot. Alle anderen Angebote können nach Ansicht der Befragten so bleiben.

	sollte es öfter geben	kann so bleiben	sollte es weniger geben	ist mir egal	kann ich nicht beurteilen
Suppen	46	101	36	82	148
Vegetarisches Angebot	49	82	54	89	140
Veganes Angebot	30	70	59	109	146
Fischangebot	78	85	49	67	135
Salatangebot	83	99	29	64	139
Obstangebot	91	102	23	53	145
Bio-Angebot	50	84	40	102	138
Fleischangebot	136	101	33	38	106

Weiterhin ist die Mehrheit der Befragten der Meinung, dass...

- das Essen noch gesünder und frischer zubereitet sein kann,
- die Gerichte noch besser gewürzt sein können,
- ein Nachschlag angeboten werden kann,
- die Wartezeiten verkürzt werden können,
- eine warme Mahlzeit bis 15.30 Uhr angeboten werden könnte,
- ein Salatbuffet eingeführt werden kann und
- das Bezahlungssystem verändert werden könnte.

Für Veganer und Vegetarier sollte es nicht mehr/bessere Angebote geben und weniger Fleisch sollte es ebenfalls nicht geben. Das Personal wird als freundlich beurteilt. Kein eindeutiges Ergebnis gab es im Hinblick auf ein größeres Salatangebot, mehr Gemüse und sichtbare Informationen über Zusatzstoffe.

	stimme ich gar nicht zu	stimme ich eher nicht zu	stimme ich teilweise zu	stimme ich eher zu	stimme ich auf jeden Fall zu	kann ich nicht beurteilen
frischere Zubereitung der Gerichte	24	34	78	80	61	126
Gerichte besser würzen	31	48	78	70	51	125
gesünderes Essen	36	45	72	74	51	120
weniger Fleisch	141	76	46	25	18	97
größeres Salatangebot	56	44	73	54	47	126
mehr Gemüse	56	52	73	72	37	111
Angebot einer warmen Mahlzeit bis 15.30 Uhr	53	39	59	65	75	115
freundlicheres Personal	98	67	64	35	53	87
sichtbare Informationen über Zusatzstoffe	63	44	70	49	66	113

	stimme ich gar nicht zu	stimme ich eher nicht zu	stimme ich teilweise zu	stimme ich eher zu	stimme ich auf jeden Fall zu	kann ich nicht beurteilen
Nachschlag anbieten	33	33	65	82	91	102
mehr/bessere Angebote für Vegetarier	97	37	60	24	31	154
mehr/bessere Angebote für Veganer	111	34	57	16	20	162
Wartezeiten verkürzen	16	20	63	77	147	84
Bezahlsystem verändern	40	38	72	60	93	103
Salatbuffet einführen	66	28	69	45	68	129

Weitere Änderungsvorschläge im Hinblick auf das Mensa-Angebot konnten in einer offenen Frage genannt werden. Die Nennungen betreffen die Kategorien Preise, Angebot, Organisation und Weiteres:

Preise:

- niedrigere Preise, insbesondere für Schüler und Auszubildende

Angebot:

- größere Portionen bei den Mittagsgerichten
- mehr Mahlzeiten mit Fleisch
- Schnitzel als tägliches Gericht (wie Pasta)
- Vegane und vegetarische Gerichte müssen sättigend sein
- Salat mit krosser Hähnchenbrust
- belegte Brötchen – richtig belegt (nicht nur außen)
- Nachtisch z.B. für 2,00 Euro
- Pizza, Kekse
- Brötchen mit Butter
- mehr Abwechslung beim Brötchenangebot
- mehr Lahmacum
- Salatbuffet, mehr Salate und Obst
- mehr Snacks (Bockwurst, Bouletten)
- größere Auswahl an Nachspeisen
- ein Bio-Essen täglich

Organisation:

- Gemüsesorten auflisten, die im Mittag enthalten sind
- einige Produkte nicht täglich, sondern nur an 2- 3 Tagen anbieten #

- Obst nicht in Bechern
- Kartenzahlung
- Mittagessen bis 14.00 Uhr
- Tafel, auf der Gerichte aufgeführt sind, die es nicht mehr gibt (um unnötige Warterei zu verhindern)
- schnellere Essensausgabe beeindruckendes veganes Angebot länger anbieten (ist zu früh ausverkauft)

Weiteres:

- bessere Pausenregelung (mehr Zeit zum Essen)

Organisation Mensa

Das Personal der Mensa wird überwiegend als freundlich beurteilt, ebenso die Sauberkeit der Küche und der Essensausgabe. Wenn das Essen schon alle ist (was überwiegend als nicht zutreffend beurteilt wird), bietet das Personal Alternativen an.

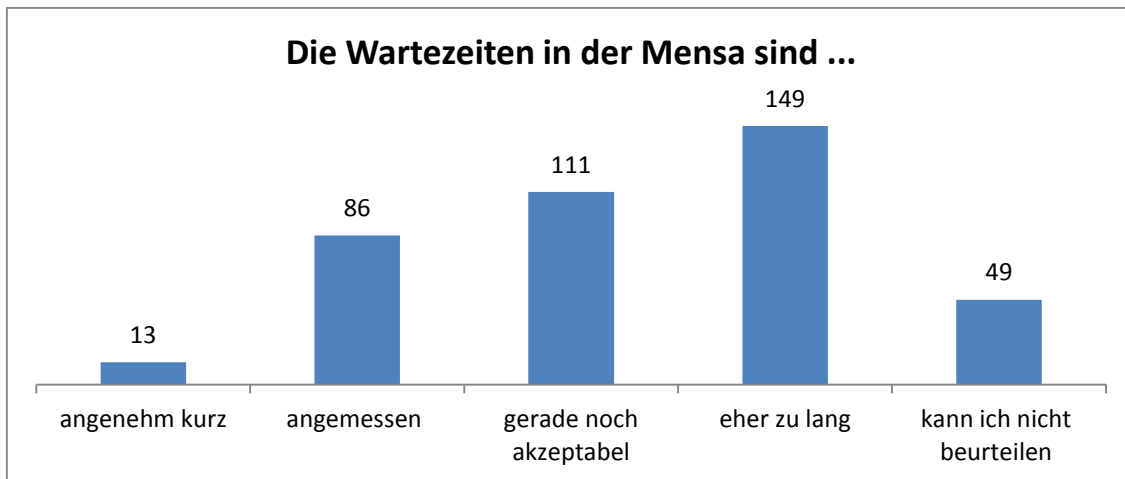
Die Mehrheit der Befragten muss häufig lange warten bis zur Essensausgabe. Diese dann wird überwiegend als zügig erlebt.

Ob Aspekte der Nachhaltigkeit berücksichtigt werden, kann die Mehrheit der Befragten eher nicht beurteilen.

	trifft nie zu	trifft eher nicht zu	das ist mal so, mal so	trifft eher zu	trifft voll und ganz zu	kann ich nicht beur- teilen
Das Essen ist häufig schon alle, wenn ich dran bin.	43	78	108	59	20	100
Ich muss häufig lange warten, bis ich mein Essen habe.	13	51	91	96	83	74
Das Personal ist freundlich	9	12	46	123	160	58
Die Küche und die Essensausgabe machen einen sauberen Eindruck.	10	20	43	155	103	77
Aspekte der Nachhaltigkeit und der Ökologie werden berücksichtigt (z.B. keine Verwendung von Einweggeschirr).	14	34	50	90	37	183
Die Essensausgabe erfolgt zügig.	25	50	99	126	34	74
Das Personal bietet Alternativen, wenn das Hauptessen schon alle ist.	18	21	60	66	31	212

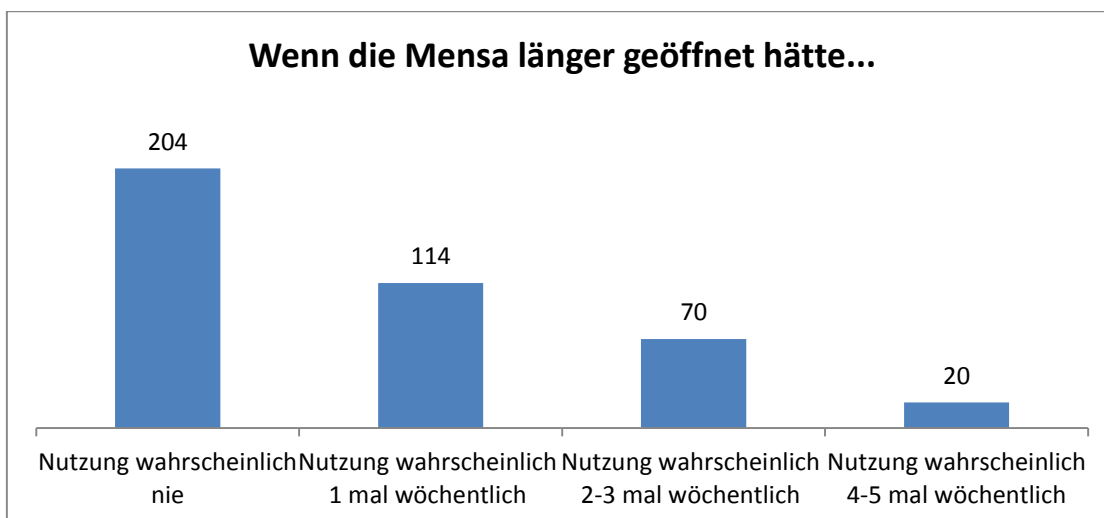
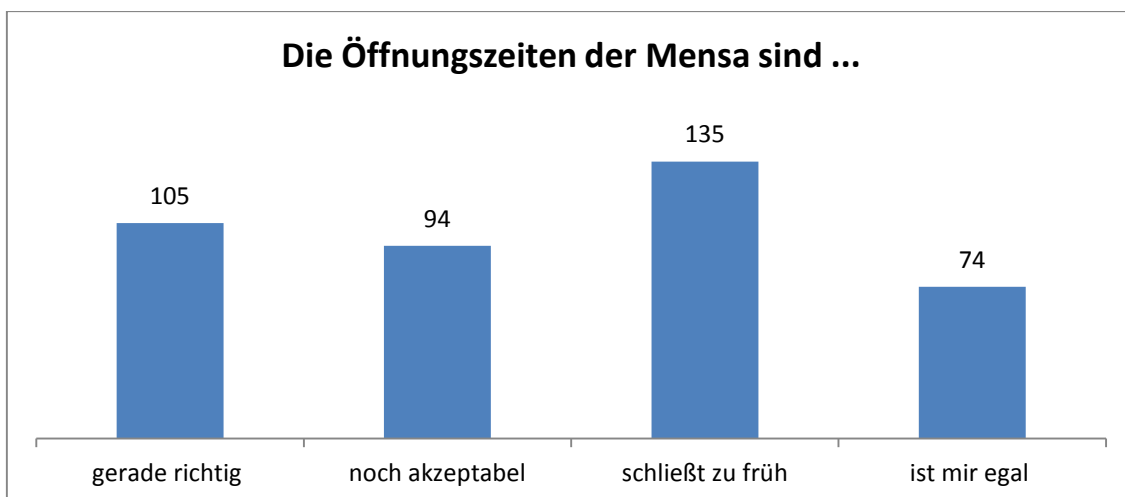
Wartezeiten

Die Frage nach der Beurteilung der Wartezeiten beantwortet die Mehrheit der Befragten mit als „eher zu lang“.



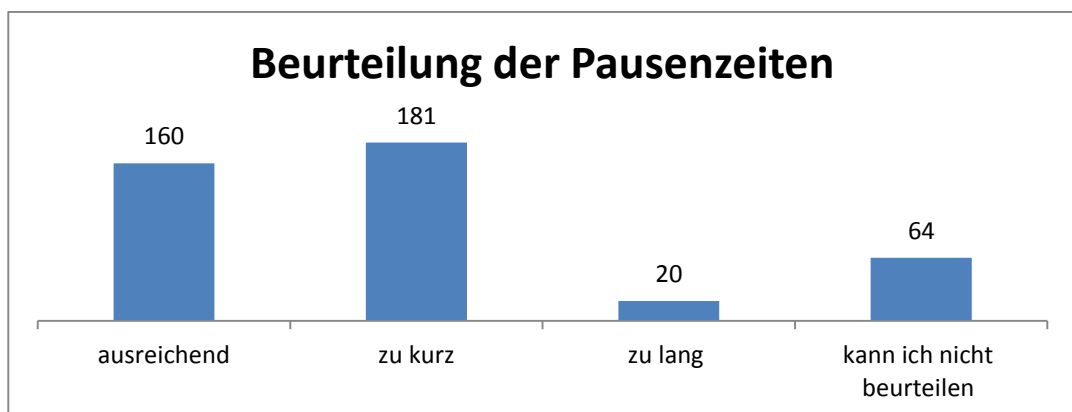
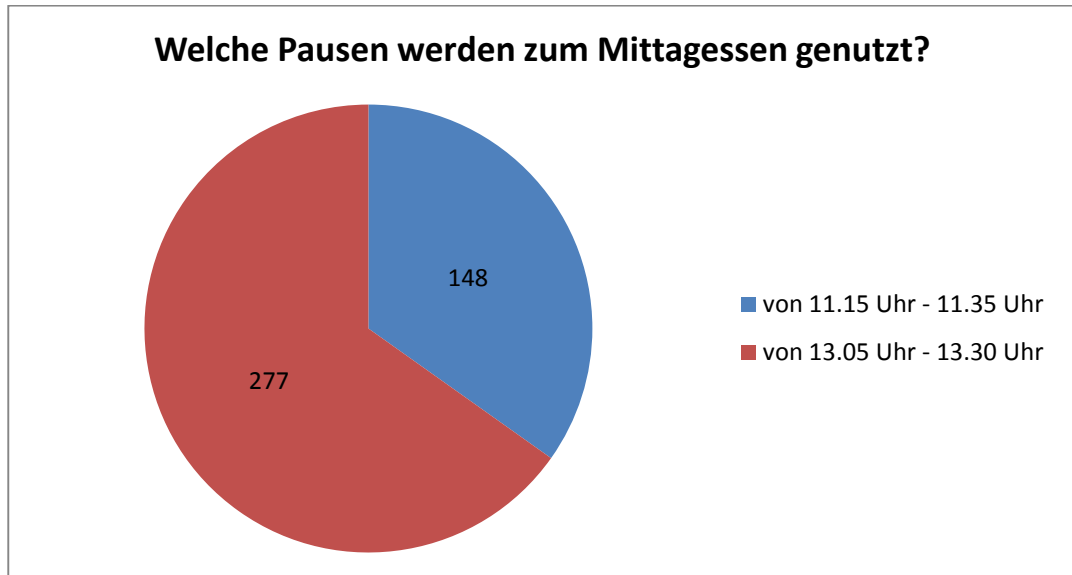
Öffnungszeiten

Die Mehrheit der Befragten beurteilt die Öffnungszeiten der Mensa zwar dahingehend, dass sie zu früh geschlossen wird. Auf die Frage jedoch, wie wahrscheinlich eine Nutzung verlängerter Öffnungszeiten wäre, antwortete die Mehrheit mit nie.



Pausenzeit

Zum Mittagessen wird von den Befragten überwiegend die Pause von 13.05 Uhr – 13.30 Uhr genutzt. Die Mehrheit beurteilt diese Pause jedoch als zu kurz, hingegen sagen 160 Personen, dass die Zeit ausreichend ist.



Beurteilung Gestaltung der Cafeteria

Überwiegend wird die Cafeteria als Treffpunkt mit Freunden gesehen. Die Mehrheit der Befragten beurteilt die Atmosphäre in der Cafeteria als teilweise gut eingerichtet und teilweise gemütlich.

	stimmt nicht	stimmt teilweise	stimmt	kann ich nicht beurteilen
Die Atmosphäre in der Cafeteria ist sehr gemütlich.	89	200	94	44
Die Cafeteria ist gut eingerichtet.	48	204	129	46
In der Cafeteria treffe ich mich mit Freunden .	97	105	175	50

Gestaltung Mensa

Im Hinblick auf die Atmosphäre und die Gestaltung der Mensa kommt die Mehrheit der Befragten zu dem Fazit, das es eher ungemütlich und sehr laut ist. Die Einrichtung wird überwiegend als teilweise gut eingerichtet wahrgenommen.

	stimmt nicht	stimmt teilweise	stimmt	kann ich nicht beurteilen
Die Atmosphäre in der Mensa ist sehr gemütlich.	114	194	64	43
Die Mensa ist gut eingerichtet.	69	212	91	43
In der Mensa ist es sehr laut	46	161	166	42

Schlussfolgerungen

Insgesamt ist die Mehrheit der Befragten sowohl mit der Cafeteria als auch mit der Mensa ganz allgemein zufrieden bis sehr zufrieden. Das ist eine sehr erfreuliche Tatsache.

Wünschenswert wäre bei einer erneuten Befragung eine höhere Beteiligungsquote insbesondere der Schülerinnen und Schüler. Dies gilt insbesondere auch im Hinblick auf die Sensibilisierung für die Themen Ernährung und Gesundheit.

Qualitätskriterien

Einem gesundem, abwechslungsreichen und überwiegend frisch zubereitetem Essen wird von der Mehrheit der Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Befragung wieder die größte Bedeutung beigemessen.

Um die insgesamt große Zufriedenheit zu erhalten, wäre es wünschenswert, täglich sowohl ein für alle Religionsgemeinschaften gleichermaßen essbares Gericht als auch ein vegetarisches Gericht anzubieten.

Beurteilung der Cafeteria/Mensa

Neben einer allgemeinen Zufriedenheit sowohl mit der Mensa als auch der Cafeteira wurde in den Ergebnissen der Befragung aber auch deutlich, dass es weiterhin Möglichkeiten gibt, die Zufriedenheit sowohl bei den Schülerinnen und Schülern als auch bei den Beschäftigten des OSZ zu erhöhen.

Dies könnte vor allem durch

- kurze Wartezeiten auch in Stoßzeiten,
- eine angemessene Preisgestaltung und
- ein Essensangebot bis zum Ende der Pausen gelingen.

Im Hinblick auf das Mittagsangebot sehen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sowohl eine Erhöhung/Verbesserung des vegetarischen/veganen Angebots als auch des Fleischangebots als Möglichkeiten der Steigerung der Zufriedenheit.

Durch ein verbessertes Informationsmanagement seitens der Schule sollen zukünftig z.B. Gruppen, die im OSZ sind und das Angebot der Mensa/Cafeteria nutzen möchten, frühzeitig, z.B. per E-Mail, angemeldet werden. So könnte eine Verbesserung der Planung des Essensangebotes erreicht werden.

Denkbar ist weiterhin die Durchführung einer kulinarischen Themenwoche. In diesem Zusammenhang könnte eine Interessensabfrage unter Schülerinnen/Schüler und Beschäftigten vorab erfolgen, um das Angebot und die Preisgestaltung noch besser auf vorhandene Wünsche abzustimmen.

