

Schulverpflegung in Ostfriesland

13. November 2014 Fachtagung im Kreishaus Aurich

Vortrag

Zwischen Kostendruck und Akzeptanz – wie können wir erfolgreich sein?

Der Verpflegungsbereich einer Schule muss von den Schülerinnen und Schülern akzeptiert werden, wenn er sich als „Herz“ des Standorts etablieren soll. Diese Qualität ist der wichtigste Baustein einer gelingenden Versorgung. Die Akzeptanz hängt dabei nicht nur von leckerem Essen ab, sondern auch von der Aufenthaltsqualität der Räumlichkeiten und einer guten Kommunikation mit den Heranwachsenden. Auf der Seite der Verpflegungsdienstleister setzt eine akzeptierte Speisenqualität die konsequente Anwendung professioneller Kompetenzen des Küchen- und Hotelfachs voraus. Die erforderliche Kundenorientierung - in der Pädagogik mit dem Begriff der Differenzierung thematisiert - gehört zwar schon immer zum Selbstverständnis der Profession. Aber die vielfältigen Anforderungen, die aus der Diversität einer Schule resultieren, stellen alle vor neue Herausforderungen. Sie resultieren aus unterschiedlichen Bedürfnissen von Mädchen und Jungen, älteren und jüngeren SchülerInnen, Lehrpersonal und MitarbeiterInnen und nicht zuletzt von Kindern und Jugendlichen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Akzeptanz in der Schulverpflegung Die wichtigsten Dimensionen der Schulverpflegung

1. Fachliche Qualität
(Speisen, Ambiente, Präsentation, Hygiene ...)
2. Gastorientierung
(Diversity Management)
3. Beachtung kaufmännischer Grundregeln
(mittelfristiger Business-Plan)
4. Nachhaltige Personalwirtschaft
(planmäßige Aus-, Fort-, Weiterbildung)



rem Essen ab, sondern auch von der Aufenthaltsqualität der Räumlichkeiten und einer guten Kommunikation mit den Heranwachsenden. Auf der Seite der Verpflegungsdienstleister setzt eine akzeptierte Speisenqualität die konsequente Anwendung professioneller

erforderliche Kundenorientierung - in der Pädagogik mit dem Begriff der Differenzierung thematisiert - gehört zwar schon immer zum Selbstverständnis der Profession. Aber die vielfältigen Anforderungen, die aus der Diversität einer Schule resultieren, stellen alle vor neue Herausforderungen. Sie resultieren aus unterschiedlichen Bedürfnissen von Mädchen und Jungen, älteren und jüngeren SchülerInnen, Lehrpersonal und MitarbeiterInnen und nicht zuletzt von Kindern und Jugendlichen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Lösungsansätze zeitgemäßer Schulverpflegung

- Begleitete Selbstbedienungsbuffets
- Hohe Fertigungstiefe vor Ort
- Free-Flow ohne Anmeldungspflicht
- Altersdifferenziertes Ambiente mit hoher Aufenthaltsqualität
- Verlässliche soziale Bezugspersonen für die SchülerInnen
- Mehrjähriger Businessplan
- Ausschreibung nach Empfehlungen der VNS
- Beschwerdemanagement durch Mensa-Ausschüsse
- **Fort- und Weiterbildungspakete für Alle**

