

Zusammenstellung - ELTERN - "Fragebogen 2018 zur Mittagsversorgung an der Grundschule Stölpe"

Anlage 1 zur Drucksache Nr. 2018/003.1

Als Schulträger der Grundschule in Stölpe und damit lt. Schulgesetz verantwortlicher Aufgabenträger für die Bereitstellung einer warmen Mittagsmahlzeit zu angemessenen Preisen (§ 113 Brandenburgisches Schulgesetz), wurden die Eltern der Schülerinnen und Schüler mit Elternbrief des Bürgermeisters vom Januar 2018 gebeten, den "Fragebogen zur Mittagsversorgung an der Grundschule Stölpe" auszufüllen. Der Fragebogen war dem Elternbrief beigefügt. Um eine höchstmögliche Beteiligung zu gewährleisten wurden Elternbrief und Fragebogen nach Auskunft der Schulleitung an jedes Kind ausgehändigt. Im Elternbrief wurde um Rückgabe der Fragebögen bis einschließlich zum 23.02.2018 gebeten. Bei der Erarbeitung der nunmehr vorliegenden Zusammenstellung sind alle Fragebögen eingeflossen, die bis zur Fertigstellung (21.03.2018) der Verwaltung vorlagen.

Für 166 Schülerinnen und Schüler sind insgesamt 115 Fragebögen eingegangen.

Fragestellung	Anzahl bei der Auswertung berücksichtigten Fragebögen	Erörterung der Anzahl der berücksichtigten Fragebögen
FE 1. - Füllen Sie den Fragebogen aus für Ihre Tochter/Ihren Sohn	115	Es wurden bei der Zusammenstellung alle eingegangenen Fragebögen berücksichtigt.
FE 2. - In welche Klasse geht Ihr Kind?	115	Es wurden bei der Zusammenstellung alle eingegangenen Fragebögen berücksichtigt.
FE 3. - Wie häufig nimmt Ihr Kind im Durchschnitt in der Woche am Mittagessen teil?	115	Es wurden bei der Zusammenstellung alle eingegangenen Fragebögen berücksichtigt.
FE 4. - Wie sehr stimmen Sie den nachfolgenden Aussagen zu?	44	Entsprechend der Vorgaben auf dem Fragebogen wurden bei der Zusammenstellung der Antworten nur die Fragebögen berücksichtigt, bei denen die Frage FE 3. mit "ab und zu" bzw. "nie" beantwortet wurden.
FE 5. - Die Länge der derzeitigen Mittagspause ist zum Mittagessen	115	Es wurden bei der Zusammenstellung alle eingegangenen Fragebögen berücksichtigt.
FE 6. - Wissen Sie, dass sich der Speisplan an den Empfehlungen für eine gesunde/bewusste Ernährung orientiert?	115	Es wurden bei der Zusammenstellung alle eingegangenen Fragebögen berücksichtigt.

Zusammenstellung - ELTERN - "Fragebogen 2018 zur Mittagsversorgung an der Grundschule Stülpe"

Fragestellung	Anzahl bei der Auswertung berücksichtigten Fragebögen	Erörterung der Anzahl der berücksichtigten Fragebögen
FE 7. - Was ist das Lieblingsgericht Ihres Kindes?	115	Es wurden bei der Zusammenstellung alle eingegangenen Fragebögen berücksichtigt.
FE 8.1 - Wie groß ist Ihr Interesse, dass sich die Essenssituation ändert?	115	Es wurden bei der Zusammenstellung alle eingegangenen Fragebögen berücksichtigt.
FE 8.2 - Hat sich Ihr Kind über das Mittagessen oder Anderes im Zusammenhang mit dem Mittagessen beschwert?	115	Es wurden bei der Zusammenstellung alle eingegangenen Fragebögen berücksichtigt.
FE 9. - Kennen Sie die Grundlagen, die zur Ermittlung des Preises für ein Mittagessen herangezogen werden?	115	Es wurden bei der Zusammenstellung alle eingegangenen Fragebögen berücksichtigt.
FE 10. - Wieviel wären Sie bereit, für ein Mittagessen maximal auszugeben?	115	Es wurden bei der Zusammenstellung alle eingegangenen Fragebögen berücksichtigt.
FE 11. - Wie zufrieden sind Sie mit dem Bestellsystem?	78	Es wurden bei der Zusammenstellung nur die Fragebögen berücksichtigt aus denen ersichtlich ist, dass das Kind am Mittagessen teilnimmt.
FE 12. - Wie zufrieden sind Sie mit der Abrechnung des Essengeldes?	78	Es wurden bei der Zusammenstellung nur die Fragebögen berücksichtigt aus denen ersichtlich ist, dass das Kind am Mittagessen teilnimmt.
FE 13. - Wären Sie bereit in der Essenkommission mitzuarbeiten?	78	Es wurden bei der Zusammenstellung nur die Fragebögen berücksichtigt aus denen ersichtlich ist, dass das Kind am Mittagessen teilnimmt.
Gibt es irgendetwas, dass Sie uns noch zum Thema Mittagessen mitteilen möchten?	115	Es wurden bei der Zusammenstellung alle eingegangenen Fragebögen berücksichtigt.

Zusammenstellung - ELTERN - "Fragebogen 2018 zur Mittagsversorgung an der Grundschule Stülpe"

FE 1. - Füllen Sie den Fragebogen aus für Ihre / Ihren		
Tochter	60	52
Sohn	55	48
keine Angabe	0	0

FE 2. - In welche Klasse geht Ihr Kind?		
Klasse	Anzahl	Prozent
1	21	18
2	23	20
3	19	17
4	23	20
5	20	17
6	9	8
keine Angabe	0	0

FE 3. - Wie häufig nimmt Ihr Kind im Durchschnitt in der Woche am Mittagessen teil?)*		
Häufigkeit	Anzahl	Prozent
4-5 Mal wöchentlich	56	49
2-3 Mal wöchentlich	16	14
1 Mal wöchentlich	1	1
ab und zu	7	6
nie	36	31
keine Angabe	1	1

)* Frage FE 3: Ein Fragebogen enthält sowohl bei "2-3 Mal wöchentlich", 1 Mal wöchentlich" und "ab und zu" eine Kennzeichnung.

)* Frage FE 3: Ein Fragebogen enthält keine Angabe, aus der Beantwortung der weiteren Fragen ist jedoch ersichtlich, dass das Kind nicht am Mittagessen in der Schule teilnimmt.

Zusammenstellung - ELTERN - "Fragebogen 2018 zur Mittagsversorgung an der Grundschule Stülpe"

Die Frage FE 4 war nur zu beantworten, wenn die Frage Frage FE 3 (Wie häufig nimmt Ihr Kind im Durchschnitt in der Woche am Mittagessen teil?) mit "ab und zu" oder "nie" beantwortet wurde.

FE 4. Wie sehr stimmen Sie den nachfolgenden Aussagen zu?

	Stimme zu	Stimmer eher zu	Stimmer eher nicht zu	Stimme nicht zu	keine Angabe
	Anzahl				
Ihm/ihr smeckt das Essen nicht.	12	8	3	3	18
Seien/ihre Freunde essen auch nicht.	6	2	7	6	23
Die Portionen sind zu klein.	2	2	5	12	23
Die Mittagspause ist zu kurz zum essen.	9	3	4	7	21
Das Bestellsystem ist kompliziert.	4	5	4	9	22
Das Essen ist zu teuer.	8	5	7	6	18
Ich koche zuhause für mein Kind.	25	4	1	6	8

FE 5. - Die Länge der derzeitigen Mittagspause ist zum Mittagessen		
	Anzahl	Prozent
ausreichend	76	66
zu lang	0	0
zu kurz	29	25
keine Angabe	10	9

FE 6. - Wissen Sie, dass sich der Speiseplan an den Empfehlungen für eine gesunde/bewusste Ernährung orientiert?		
	Anzahl	Prozent
Ja	62	54
Nein	45	39
keine Angabe	8	7

FE 7. - Was ist das Lieblingsgericht Ihres Kindes?		
--	--	--

Gericht	Anzahl
Bauernfrühstück	1
Bohnensuppe	1
Bulette mit Salzkartoffeln und Mischgemüse	1
Bratwurst	2
Ei mit Spinat und Rührei	3
Eierkuchen mit Apfelmus	8
Fisch und Gemüse	3
Fischfilet(paniert) mit Kartoffeln und Kräutersoße	2

Gericht	Anzahl
Hähnchenbrust	1
(Jäger)Schnitzel mit Kartoffeln mit Brokkoli	14
Jägerschnitzel mit Nudeln	1
Kaiserschmarren	1
Kartoffelbrei mit Soße	2
Kartoffeln mit Quark	3
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4
Kartoffelsuppe mit Wiener	3

Fortsetzung - FE 7. - Was ist das Lieblingsgericht Ihres Kindes?

Gericht	Anzahl
Fisch mit frischer Dillsoße und Kartoffeln	2
Fischstäbchen mit Kartoffeln und Dillsoße	5
Fleischgerichte (und Gemüse)	2
Fleisch mit Kartoffeln, Rotkohl und Soße	1
Gulasch	1
Hackbraten	2
Hefeklöße	2
Hühnerkeule	2
Hühnernudelsuppe	1
Pellkartoffeln, Quark und Leinöl	2
Pizza	2
Pommes mit Nuggets	1
Reis	1
Spaghetti Bolognese	30
Spiegelei mit Bratkartoffeln	1

Gericht	Anzahl
Königsberger Klopse mit Roter Beete	6
Lachs und Bandnudeln mit Spinat	1
Lasagne	3
Leberkäse	1
Maultaschen	2
Milchnudeln	4
Milchreis mit Apfelmus, Zimt & Zucker	9
Nudelgerichte	13
Nudeln mit Gulasch	2
Spinat	2
Suppe	1
Suppenreis	1
Süß-Saure Eier	6
Tomatensuppe mit Sternchennudeln	2
Topfwurst mit Sauerkraut	4

FE 8/1. - Wie groß ist Ihr Interesse, dass sich die Essenssituation ändert?		
	Anzahl	Prozent
sehr groß	40	35
groß	30	26
gering	23	20
nicht vorhanden	15	13
keine Angabe	7	6

Begründungen, wenn Frage FE 8/1 mit "sehr groß" oder "groß" beantwortet wurde.

regionale Anbieter nutzen, frische u. einheimische Produkte, keine langen Transportwege, keine langen Kochzeiten - Warmhaltezeiten, nutzen eigener Ressourcen
Essen teilweise nicht Kindgerecht, z.B. Fischsuppe, exotisches Curry, Brathering; Kartoffelbrei ist schleimig und schmeckt nicht it. Kind, Bestellsystem Karte eher umständlich - Essenmarken wären besser
Warum wird nicht selber gekocht? Viel Gesünder für unsere Kinder! Das Essen ist sehr lange im Behälter, ehe es die Kinder essen. Wird das Essen wirklich gesund zubereitet? Viele Fragen!
das frisch vor Ort gekocht wird, Kindgerechter kochen, regelmäßig Nachspeisen, unterschiedliche Wärme der Speisen
weniger Billigessen - teilweise gibt es Nudeln, Suppe und Kartoffelbrei m. Gurkensalat im Wechsel, finde daher Essen überteuert, +50 Ent bei Nichtteilnahme am Lastschriftverfahren
Persönlich ist es für mich schwierig für meine drei Kinder zu kochen. Jeder kommt zu einer anderen Zeit nach Hause. Ich stehe den ganzen Tag in der Küche. Das möchte ich abändern.

Vor Ort frisch kochen wäre für die Kids wichtig! Aber auch Leute in der Umgebung könnten dieses Angebot wieder nutzen, da es sehr beliebt war.
Das Essen schmeckt nicht immer. Nicht genug gewürzt, nicht mehr warm. Frisch wäre schöner.
häufig überwürzt, zu viel Glutamat, zu viel Zucker - z.B. am Salat, Innereien haben nichts auf dem Speiseplan für Kinder zu suchen - z.B. Herzragout
Das Essen ist nicht Kindgerecht, z.B. Herzragout. Viele Fertigungskomponenten, z.B. Formfleisch. Der Frischeanteil ist sehr gering.
Speiseplan zu einseitig, gibt fasten jeden Monat das Gleiche.
Gesunde Ernährung, aber nicht Pudding als Mittag. Keine Innereien, das Essen die Kinder doch nicht? Bestellsystem überdenken, da immer Essen I drin ist. Besser wäre das kein Essen hinterlegt ist. In meinen Augen "Geldschneiderei".
Gesunde und regelmäßige Ernährung ist wichtig. Das Essen sollte frisch sein. Es sollte schmecken. Die Situation jetzt wird dem nicht gerecht.

Zusammenstellung - ELTERN - "Fragebogen 2018 zur Mittagsversorgung an der Grundschule Stülpe"

Fortsetzung von "Begründungen, wenn Frage FE 8/1 mit "sehr groß" oder "groß" beantwortet wurde."	
Das Essen sollte wieder vor Ort gekocht und nicht einem Anbieter zugeschoben werden, nur weil die Gemeinde Anteilseigner (neben Anderen) ist. Für viele Kinder ist das Mittagessen oft die einzige warme Mahlzeit am Tag und diese sollte nicht schon um 10 Uhr am Vormittag fertig gekocht sein und dann nur noch warm gehalten werden. Kann man da noch von gutem Essen mit Qualität sprechen? Von schmackhaft ganz zu schweigen.	Öffentlich geförderte Großküchen werden niemals die Ansprüche erfüllen die man sich wünscht, wenn es ums Essen geht. Logistisch, ökonomisch unmöglich. Im Restaurant teilen wir dem Kellner oder der Kellnerin mit, wie es uns schmeckt. Gibt es ein Beschwerdemanagement bei der LUBA? Woher wissen wir bei einem "verschmähten" Essen ob es dem Kind tatsächlich nicht schmeckt oder ob das Kind gerade keinen Hunger hat? Warum dürfen sich Kinder das Essen icht selbst auf den Teller tun?
Meinem Sohn schmeckt das Essen in den meisten Fällen nicht. Oft isst er nur Kartoffeln/Nudeln mit Soße und dafür bin ich nicht bereit 2,95 € zu bezahlen.	Weil ich es besser finde, wenn vor Ort frisch gekocht wird, als angeliefert.
Eine warme Mahlzeit am Tag gehört zur Grundvoraussetzung für ein Kind. Als berufstätige Eltern ist es daher nicht leicht, dies immer nach Feierabend sicherzustellen. Und warm sollte nunmal mittags gegessen werden und nicht abends.	Die Essensversorgung durch den Qualifizierungsverein wurde sowohl von der Schule und Leuten von außerhalb in Anspruch genommen. Bei der Qualität gab es fast nie Mängel, daher ist es eine Zumutung wie die Situation sich geändert hat. Das die Gemeinde Gesellschafter der LUBA ist, hatte der Qualifizierungsverein keine Chance.
Ich bin kein Fan von "Fertigessen". Ich wünsche mir frisch gekochte Speisen, z.B. kein Fertigpüree, sondern aus "frischen" Kartoffeln hergestellt.	Das LUBA-Essen ist zu teuer, schmeckt meiner Tochter nicht, oft hat sie das Essen auch nicht vertragen. Keine gute Qualität. Waren in der Tagespflege mit dem LUBA-Essen nicht zufrieden, auch die Tagesmutter von unseren Kindern war selber nicht mit der Essenslieferung und Qualität zufrieden und suchte letztendlich einen neuen Anbieter und kündigte den Vertrag mit der LUBA. Auch in der Kita gabe es keine Zufriedenheit mit dem LUBA-Essen. Qualität, Leistung und Preisverhältnis stimmen nicht überein - die LUBA ist zu überteuert.
Wir finden es dreist, dass die LUBA als endgültige Lösung dargestellt wird. Dies sollte nur ein Übergang sein. Es gab noch keine öffentliche Ausschreibung. Um überhaupt entscheiden zu können, müssen wir schon wissen, welche Möglichkeiten es gibt und deren Kosten. LUBA = Großküche angeliefertes Essen, Andere? Kochen vor Ort?	
Einzelne Teile des Essens schmecken nicht, z.B. Kartoffelbrei, Nudeln, teilweise ist das Fleisch trocken.	Das Mittagessen ist für die Kinder eine wichtige Mahlzeit des Tages. Diese sollte von hoher Qualität sein und den Kindern gut schmecken. Das Angebot soll einer Schulspeisung entsprechen und nicht wie bei unserem Essenanbieter der LUBA eine Richtlinie für die große Masse. Schulen, Kitas, Altersheime und allg. Erwachsene. Sahneneering und 2. weisse Bohnen mögen die wenigsten Kinder. Kräuterquark mit rohen Zwiebeln ist in der Schulspeisung auch nicht sehr beliebt. Leider greifen wir immer wieder zur Brotdose zurück. Es ist wichtig, dass ein für Schulkinder gesunder Speiseplan angeboten werden muss.
Es kann besser schmecken.	
Vieles schmeckt nicht. Unbekannte Kräuter.	
Ich würde es besser finden, wenn frisch gekocht wird (vor Ort). Frischetheke mit Obst und Gemüse	

Zusammenstellung - ELTERN - "Fragebogen 2018 zur Mittagsversorgung an der Grundschule Stölpe"

Fortsetzung von "Begründungen, wenn Frage FE 8/1 mit "sehr groß" oder "groß" beantwortet wurde."	
Der Speiseplan entspricht nicht den Vorgaben einer Schulspeisung. Man kann Schulen und Kitas nicht mit dem gleichen Essen "abspeisen" oder beliefern wie Altersheime oder allem. Erwachsene. Matjeshering in Sahnesoße finde ich sehr fraglich für die Schulspeisung. Das zweite Gericht ist dann Bohneneintopf. An diesen Tagen bleibt uns dann nur noch die Brotdose. Oder Eierragout mit Pilzen und Spargel und diesem eingerührten Kartoffelpüree. Vielleicht gibt es das auch mal ohne Pilze und Spargel. Wir finden eine warme Mahlzeit zur Mittagszeit sehr wichtig! Der Essenanbieter muss dringend auf Grund seiner Qualität und Speiseplan gewechselt werden.	Mein Kind isst nicht mehr täglich Mittag, da das Essenangebot nicht immer Kindgerecht ist und es ihr oft nicht schmeckt. Da ich Berufstätig bin ist es mir wichtig, dass sie Mittags etwas warmes isst weil abends oft die Zeit zum kochen fehlt.
Es wäre schön, wenn vor Ort (an der Schule) gekocht wird. Ging ja auch vorher! Schafft Arbeitsplätze - evtl. eine AG - evtl. mehr Essen bei frischem Kochen!	Mein Kind braucht über die Woche hin eine warme Mahlzeit. Da ich in der Woche nach der Arbeit die Zeit nicht habe noch abends zu kochen.
Gesund aufwachsen verbinden wir mit gutem Essen in einer angenehmen Atmosphäre und Umgebung! Mit ausreichend Zeit! Die Lebensmittel sollten regional und saisonal beschafft/eingekauft werden bzw. auf den Speiseplan kommen!	Das mein Kind satt nach Hause kommt und ich nicht das Essen in der Schule bezahle und mein Kind trotzdem hungrig nach Hause kommt und ich kochen muss.
Die Kinder sollten frisch zubereitetes Essen bekommen und nicht zum größten Teil aus Fertigprodukten. (Püree aus der Tüte, vorgeschälte oder vorgegarte Kartoffeln) Der Essenplan ist zu eintönig und nicht Kindgerecht.	Die Elternkonferenz und Gemeindevorstand haben sich für eine Ausschreibung entschlossen. Die LUBA-Versorgung sollte vorübergehend erfolgen. Ziel sollte eine Vorortnutzung der Küche zum Kochen sein. Der vorige Betreiber bot mehrmals der Gemeinde die kostengünstige Überlassung des Inventars bzw. eine Übernahme der Küche an. Wurde jedoch immer abgewiesen. Im Nachhinein für uns "Bewusst" um der LUBA die Verpflegung zu überlassen. Somit ist der Bestandsschutz erloschen.
Zu Beginn hat meinem Sohn das Essen geschmeckt. Mittlerweile hat die Zubereitung gerade bei Fleisch- und Geflügelgerichten sehr nachgelassen. Zum einen sehr trocken und zäh und zum anderen, wenn mein Sohn nicht mehr erkennt/erkennen kann ob er Fleisch oder Geflügel isst. Meist isst er dann nur Gemüse, Kartoffeln und Soße.	Unser Kind soll wieder in der Schule essen gehen und dafür ausreichend Zeit haben.
	Vorher war das Essen sehr viel besser. Meiner Tochter schmeckte es besser. Außerdem wurde frisch gekocht.
	Günstiger. Nicht mehr so freundlich zu den Kindern.
	Es ist zu teuer.
	Wir möchten, dass unsere Tochter eine warme, gesunde, wohlschmeckende Mahlzeit im Kreise ihrer Freunde einmal am Tag einnimmt. Mit ausreichend Zeit zum aufessen (keine Hetze durch Lehrer und dem Aufruf zur 5. Stunde.)
	Unserer Tochter schmeckt das Essen meist nicht bzw. ein Teil des Gerichtes. Es ist auch nicht sehr abwechslungsreich.

Zusammenstellung - ELTERN - "Fragebogen 2018 zur Mittagsversorgung an der Grundschule Stülpe"

Fortsetzung von "Begründungen, wenn Frage FE 8/1 mit "sehr groß" oder "groß" beantwortet wurde."	
Das Problem mit dem Essen unseres Sohnes wurde erst vor kurzem bekannt. Und zwar beim Elterngespräch mit Schule/Hort kam zu Tage, dass unser Sohn das Mittagessen nahezu vollständig in den Abfallbehälter wirft. Wir haben uns zu Hause hingesetzt und die Problematik besprochen und sind nach mehreren Versuchstagen zu dem Entschluß gekommen, ihm das Mittagessen selbst mitzugeben. Unser Sohn war in den letzten 4 Wochen krank zu Hause, ich habe das Essen aus der Schule geholt - "Milchreis-Apfelmus" - und ich muß gestehen, dass ich noch nie so seltsam-schlechten Milchreis gegessen habe. Lapschrig, Milchgeschmack nicht erkennbar, total geschmacklos?	Liebevollere Zubereitung wünschenswert, Frischeaspekt, eigenständige Portionierung möglich, Anrichtung auf den Tellern harmonischer
	Essen ist für die Entwicklung sehr wichtig. Aber dieses sollte frisch vor Ort und nicht in einer Großküche gefertigt werden. Unter den momentanen Umständen ist das Preis-Leistungsverhältnis nicht gegeben - zu teuer -!
	Mir ist viel daran gelegen, dass in der Schule direkt gekocht wird und frisch. Wichtiger ist, dass das Essen Kindgerecht gewählt wird. Z.B. Sauerbraten, chinesisches oder ähnliches sind keine Gerichte, die meinem Kind schmecken oder lecker klingen.
	Dem Kind hat es früher besser geschmeckt.
Zu wenig Rohkost; zu viel Fleisch als Wahlessen; Milchnudeln, Suppe oder Griesbrei kann bei längerem Unterricht nicht lange vorhalten/sättigen. Aufgewärmtes Essen kann eine frische Zubereitung nicht ersetzen (Essen wird matschig, Vitamine gehen verloren).	Viel mehr frisches, regionales u. saisonales Obst u. Gemüse keines aus Büchsen! Es gibt gesunde Alternativen! Viel weniger bis kein Schweinefleisch!!! Kein Zucker/Zuckerersatzstoffe. Man kann so gut, lecker u. gesund ohne Zucker kochen bzw. mit gesünderen Alternativen (Xylit). Keine Geschmacksverstärker, E-Stoffe, Konservierungsstoffe etc. (viele E-Stoffe fördern Allergien und Hyperaktivität und sind zudem Krebserregend).
Die Essenversorgung des vorherigen Kochs war besser/schmackhafter (er wird oft von meinem Sohn zurück gewünscht).	Essen ist sehr Schweinefleischlastig/generell sehr Fleischlastig. Nicht mehr Kindorientiert.
Da das Essen ausgeliefert wird, steht es stundenlang in den Behältern, die Zubereitung findet am Morgen statt. Kartoffeln sind noch hart, da sie anscheinend vorsorglich nicht durchgegart werden sonst wären sie Matsch.	Anscheinend schmeckt das Essen nicht. Es ist nicht kindorientiert (die Essenauswahl) u. Angebote. Wäre für einen anderen Versorger.
Mein Sohn geht seit Anfang des Schuljahres nicht mehr Mittagessen weil wir von dem LUBA-Essen nicht überzeugt sind. Darum koch ich lieber selbst für mein Kind, da er oft schon um 13.00 Uhr zu Hause ist.	Was nützt der beste Unterricht, wenn bei der Pausenversorgung alles/vieles gegen eine gesunde Ernährung spricht: Ort zum essen, Zeit und Ruhe zum Essen, Atmosphäre beim Essen, Essen das keine "Suppenkoma" produziert, da die älteren Kinder nach dem Essen noch Lernen können sollten. Gering verarbeitete Lebensmittel u. regionale Produkte sind wichtig.
Die Kinder sollten satt und nicht hungrig nach Hause kommen.	
Das gesündeste Essen ist selbst gekocht!	

Zusammenstellung - ELTERN - "Fragebogen 2018 zur Mittagsversorgung an der Grundschule Stülpe"

FE 8/2. - Hat sich Ihr Kinder über das Mittagessen oder Anderes im Zusammenhang mit dem Mittagessen (z.B. Portionsgröße, Freundlichkeit der Ausgabekraft) beschwert?		
	Anzahl	Prozent
Ja	44	38
Nein	56	49
keine Angabe	15	13

Begründung, wenn FE 8/2 mit "Ja" beantwortet wurde.

Die Größe der Portion ist zu klein.
Es schmeckt nicht.
Mitschüler meinten das Essen schmeckt nicht.
Die Ausgabekraft sollte besser zuhören, wenn ein Kind z.B. sagt ohne "Fleisch, Reis ..."
Der Fisch enthält Gräten.
oftmals sind komische Essenkombinationen
Der Tee ist zu heiß und zu süß.
Die Tomatensoße ist undefinierbar.
Das Fleisch ist oft trocken.
zu wenig Zeit
zu wenig Obst
Die Ausgabekraft sollte freundlicher sein.
Die Auswahl der Speisen ist nicht sehr gut, z.B. Pizzasuppe.
Ein gemeinsames Kochen mit den Kindern fördert den bewussten und gesunden Umgang mit Nahrungsmitteln.
mehr Fleisch und Gemüse statt Kartoffeln und Reis.

Der Fisch sollte ohne Gräten sein.
Kartoffeln sind zu hart/salzig
Mehr Kommunikation zwischen er Ausgabekraft und dem Kind, z.B. mehr fragen ob das Kind Soße oder das Gemüse haben möchte.
sieht nicht lecker aus
Die Soße schmeckt künstlich.
Die Portionen sind zu groß.
Wenn Essen nur zum Teil genommen wird, gibt es Unmut bei der Ausgabekraft.
Der Spinat fehlt zum Rührei.
Mehr Transparenz und vielleicht ein Blick hinter die Kulissen.
Die Qualität ist niedrig als auch das Angebot.
Essen klebt am Tellerrand
Das Pürree ist aus der Tüte.
Es sollte auch Wasser zum Trinken angeboten werden.
teilweise nicht erkennbar was auf dem Teller ist
Die Zutaten sind nicht im Plan enthalten.
Kartoffeln sind wie "Gummibälle

Zusammenstellung - ELTERN - "Fragebogen 2018 zur Mittagsversorgung an der Grundschule Stülpe"

Fortsetzung der Begründungen wenn FE 8/2 mit "Ja" beantwortet wurde.
--

Die Kartoffeln sind generell vom "normalen" Standard sehr weit entfernt.
verträgt das Essen nicht
des Öfteren versalzen
Eierkuchen zu hart
des Öfteren kaltes Essen
Der Kartoffelbrei schmeckt nicht, ist zu kleisterig und oftmals schon kalt.

Eiergerichte schmecken nicht
Essen schmeckt manchmal nach Putzmitteln
Nachtisch sollte wie früher für beide Gerichte zur Verfügung stehen (Neidfaktor).
Nudeln sind z.B. in der Suppe verkocht.
Die Kinder müssen zu lange an der Essensausgabe anstehen (1 Ausgabekraft ist zu wenig).
Die Ausgabekraft ist immer freundlich.

FE 9. - Kennen Sie die Grundlagen, die zur Ermittlung des Preises für ein Mittagessen herangezogen werden?		
	<i>Anzahl</i>	<i>Prozent</i>
Ja	39	37
Nein	64	61
keine Angabe	12	11

Zusammenstellung - ELTERN - "Fragebogen 2018 zur Mittagsversorgung an der Grundschule Stülpe"

FE 10. - Wieviel wären Sie bereit für ein Mittagessen maximal auszugeben)**		
	Anzahl	Prozent
0,00 €	1	1
2,00 €	3	3
2,40 €	1	1
2,50 €	17	15
2,80 €	1	1
3,00 €	24	21
3,20 €	1	1
3,30 €	2	2
3,50 €	20	17
3,80 €	1	1
4,00 €	14	12
4,50 €	4	3
5,00 €	5	4
50,00 €	1	1
keine Angabe	20	17

)** Anmerkungen zu FE 10:
5 € für cook & service; 4 € für cook & chill
4 € mit allem, z.B. Salat, Hauptspeise, Dessert oder Getränk
Der Preis ist in Ordnung, aber nicht für Fertiggerichte.
Das Mittagessen darf nicht mehr Kosten wie die Kosten, die entstehen, wenn ich selbst zu Hause koche.
3,50 € und bei überwiegend frischen Zutaten bis 4,50 €
3,50 € - 3,80 € wenn die Qualität stimmt!
Eine interessante Fragestellung! Habe die Erfahrung gemacht, dass ein höher angegebener Preis nicht automatisch besseres Essen macht. Der Preis sollte dem Produkt schon gerecht werden.
3,50 € - 4,00 € wenn frisch gekocht
5 € für cook & service; max. 4 € für cook & chill
3 € - 4 € wenn es meinen Vorstellungen entspricht
2,50 € für Grundschüler
3,50 € für frisch vor Ort gekochtes Essen
4 € für frisch vor Ort gekocht
max. 3,50 € frisch vor Ort gekocht
3 € für ein gutes Essen
3,50 € Kinderportion
Kommt auf die Qualität an bzw. die Aufbewahrung, keine Lieferung.
Schulessen müsste kostenfrei sein!

FE 11. - Wie zufrieden sind Sie mit dem Bestellsystem (Internet)?		
	Anzahl	Prozent
sehr zufrieden	34	44
zufrieden	29	37
geht so	12	15
gar nicht zufrieden	3	4
keine Angabe	0	0

FE 12. - Wie zufrieden sind Sie mit der Abrechnung des Essengeldes (Richtigkeit, Verfahren)?		
	Anzahl	Prozent
sehr zufrieden	32	41
zufrieden	35	45
geht so	8	10
gar nicht zufrieden	3	4
keine Angabe	0	0

<i>Die Frage FE 13 war nur zu beantworten, wenn das Kind am Mittagessen teilnimmt!!!</i>		
FE 13. - Wären Sie bereit in der Essenkommission mitzuarbeiten?		
	Anzahl	Prozent
Ja	18	23
Nein	57	73
keine Angabe	3	4

Zusammenstellung - ELTERN - "Fragebogen 2018 zur Mittagsversorgung an der Grundschule Stülpe"

Gibt es irgendetwas, das Sie uns noch zum Thema Mittagessen mitteilen möchten?

Warum werden 50 Cent berechnet, wenn man nicht am Lastschriftverfahren teilnimmt? Finde dies eine Frechheit"
Könnte man nicht evtl. einen anderen "Warmanlieferer" probieren? z.B. wird die Stülper Kita durch die Kantine im Finanzamt versorgt
= berufstätig, Haushalt und Familie, leider keine Zeit dafür
Das Abrechnungssystem ist fragwürdig. Vorauswahl aller Essen, 1 Euro Gebühr für Überweisung unbegründet. Ungerechtfertigte Rechnungsstellung von nicht bestelltem Essen. Anfragen nicht beantwortet. Streit wird auf Rücken des Kindes ausgetragen. Verhalten der Geschäftsführung negativ. Langer Transportweg und Warmhaltezeit negativ.
Viele reden von frischem Essen ohne Fertigprodukte, aber bei den Jüngsten wird davon in der Schulspeisung Abstand genommen. Schrecklich. Ich glaube, dass viele Eltern bereit wären mehr zu zahlen, wenn sie sicher gehen könnten, das Essen verbessert sich wirklich. Es geht um die Zukunft unserer Kinder und nicht um Kosteneinsparungen, Wahlkampagnen und kurzfristiges Denken. Langfristiger Erfolg fängt heute an!
Super Bestellsystem einfach und leicht zu verstehen, auch das kurzfristige And- und Abmelden einfach nur super! Ich muss für die Zeit, wo mein Kind nicht isst nicht bezahlen. Klasse. Und wenn sich andere Eltern beschweren, dass sie in den Ferien das Essen bezahlen müssen obwohl sie nicht da sind, dann müssen sie genauer lesen. Es steht drin das Essen 1 immer automatisch drin ist und man es ändern muss. Am Telefon, wenn man mal eine Frage hat, sind sie sehr freundlich und hilfsbereit. Danke
Es sollte dringend eine Lösung für einen neuen Essenanbieter, welcher frisch for Ort kocht, gefunden werden.

Wir als Eltern möchten eine Wahl haben zwischen verschiedenen Anbietern. Ob dafür die Küche umgebaut werden muss kann nicht die entscheidende Frage sein, dies würde ja bedeuten, dass Investitionen in der Vergangenheit nicht stattgefunden haben. Ein frisch zubereitetes Essen vor Ort wäre optimal oder bestellen Sie am Wochenende aus der Großküche?
Bestellung übers Internet ist gut, jedoch die automatische Bestellung ohne Zutun insbesondere in den Ferien ist nicht in Ordnung. Problematisch ist auch die Abmeldung bei Krankheit, wenn kein Internet zur Verfügung steht.
Als Schüleressen einen Fischeintopf oder Matjeshering in Sahnesoße ist für uns fragwürdig. Es wird nur das Essen bestellt, was das Kind wählt.
Die Sanierung der Schulküche und des gesamten Gebäudes und damit einhergehende Unkosten sollten nicht zu Lasten der Eltern und des Elternbeitrages gehen. Entweder es wird eine Lösung gefunden, die zu Lasten aller Steuerzahler geht oder es bleibt so wie es ist. Eine Alternative gibt es dann auch hier nicht für unsere Kinder.
Meine Tochter möchte Herrn Ziegner zurück.
Der Elternbrief ist eine Verdrehung von Tatsachen! Der aktuelle Zeitungsartikel (MAZ 17.02.2018) lässt viele Fragezeichen im Kopf. Die Kücheneinrichtung wurde der Gemeinde für einen kleinen Gegenwert angeboten - abgelehnt. Die Pacht wurde erhöht, somit konnte der Qualifizierungsverein seine Tätigkeit nicht mehr wirtschaftlich umsetzen. An der Situation ist die Gemeinde Auslöser gewesen und auf Grund der hohen Investitionen sehe ich eine frische Essensversorgung nicht mehr umsetzbar. In Zülchendorf gibt es ja auch nur noch aufgewärmtes Essen. Wer hat überhaupt noch Interesse an einer Küche vor Ort? Die LUBA freut sich!

Zusammenstellung - ELTERN - "Fragebogen 2018 zur Mittagsversorgung an der Grundschule Stülpe"

Fortsetzung zu "Gibt es irgendetwas, das Sie uns noch zum Thema Mittagessen mitteilen möchten?"

Qualität, Leistung und Preisverhältnis stimmen nicht überein. Preise für's Essen bei der LUBA zu teuer. Erhöhen immer wieder ihre Preise, obwohl Qualität oft nicht gut ist, oft nicht frisch gekocht wird, wenn überhaupt, schmeckt sehr oft nicht und öfters Unverträglichkeit bei meiner Tochter. Die Kinder brauchen eine gesunde, abwechslungsreiche und frisch zubereitete Mahlzeit, viel Gemüse und auch Obst.
Für uns als Eltern ist es sehr schwierig für das Essen zu bezahlen, wenn es nach einem Kostehappen in den Mülle geworfen wird. Auch die Befragung der Kinder finde ich nicht realistisch, die kleinen Kinder trauen sich zum größten Teil nicht zu sagen, dass es ihnen nicht geschmeckt hat. Vielleicht schauen Sie aufmerksamer, wieviel an Essen, denn doch zurück geht bzw. im Müll landet.
Alles ok
Wünschenswert wäre, wenn das Essen vor Ort zubereitet wird. Wenn man einen Caterer findet, der vom Standort Stülpe weitere Essen verteilt, müsste sich der Preis für vor Ort gekochtes Mittagessen auch im Rahmen halten.
Für die Küche sollte ein nachhaltiges Konzept entwickelt werden. Angebot für Ältere, Essen auf Rädern, öffentliche Kantine, Essen für Ferienkinder/Kinder ohne Hortplatz. Die Ausschreibung muss nur effektiv und lukrativ gestaltet werden. Die Schülerzahlen steigen. Essen zu kochen, um es dann ewig durch die Gegend zu fahren ist Umweltschädigend. Wo steht geschrieben, dass das Catering nur mit einer von der Kommune ausgestatteten Küche ausgeschrieben werden kann?
Die Portionen könnten doch etwas mehr sein da wir beobachten konnten, dass unsere Tochter sehr oft am Nachmittag noch großen Hunger hat.
Dazu fehlt mir einfach die Zeit. Danke

In den Ferien sollten nur die Eltern ihr Kind anmelden welches den Hort besucht. Hygienemangel in der Küche, keine Spülmaschine vor Ort.
Für uns Eltern ist es wichtig, dass unsere Tochter Mittag isst. Jedoch sind wir der Auffassung, dass Gericht Kinderfreundlich sein sollten. Manchmal ist ein einfaches, bekanntes Essen wie von zu Hause bekannt besser. Vollkornnudeln, Heringmatjes, Forelle, Vollkornreis vielleicht gesund, aber schon sehr speziell.
Das Bestellsystem ist super einfach und leicht zu verstehen. Auch das kurzfristige An- und Abmelden vom Essen ist super. Wird mein Kind krank, kann ich es abmelden und muss diese Zeit nicht bezahlen. Einfach toll! Wenn man mal mit der LUBA telefonieren muss, sind sie sehr freundlich und hilfsbereit. Wir finden es Super. Danke
Nein, meine Tochter ist zufrieden.
Unbedingt die Mittagspause verlängern, damit die Kinder in Ruhe ihre Mahlzeit einnehmen können.
Bitte: Kochen Sie so, dass es gesund und vor allem lecker ist.
Wir hätten gern vor Ort gekochtes, frisches, gesundes Mittagessen für unsere Kinder. Gleiches, bekanntes Personal, freundlich, Kindgerecht, gut.
Ausgewogene und gesunde Ernährung mit: weniger Fleisch, weniger Zucker, mehr Gemüse, mehr Salat, mehr Rohkost und frisches Obst
Sanierung des Speiseraumes/Küche/Sanitäranlaen sowie des Schulhofes dringend erforderlich, sieht noch so aus (vielleicht eher gesagt noch maroder) wie meiner meiner Schulzeit 1988 - 1998! Kinder sind doch die Zukunft!
Abrechnungsverfahren - Abbuchung - Datum von der Abbuchung mit den Eltern abklären
Nachtsch für Alle und selbst portionieren wäre toll. Der Tee sollte nicht so süß sein. Die Kinder würden gern beim Mittag bei ihren Klassenkameraden sitzen - Zuordnung durch Lehrer unschön, aber sicherlich kaum anders logistisch zu regeln.

Zusammenstellung - ELTERN - "Fragebogen 2018 zur Mittagsversorgung an der Grundschule Stülpe"

Fortsetzung zu "Gibt es irgendetwas, das Sie uns noch zum Thema Mittagessen mitteilen möchten?"

Kinder, die von Kl. 1 - 4 nicht in den Hort gehen, müssen an Ferien- und Schließtagen der Schule selbstständig abgemeldet werden. Es erfolgt keine separate Zustellpause, dies wurde bei den Anmeldeformularen der LUBA nicht angegeben! Kinder die nicht in den Hort gehen erfahren nicht, wann an den benannten Tagen eine Essenslieferung überhaupt erfolgt. Versäumt man also die Abmeldung, z.B. in den Sommerferien, bezahlt man mitunter 6 - 7 Wochen das Essen umsonst.

Die Kinder sollten selbst entscheiden was sie nehmen und wieviel. Es sollte in Büfetform, in Wärme- und Kühlbehältern stehen. Zu jedem Mittagessen sollte es mind. 3 Getränke zur Wahl geben, z.B. Tee, Schorle, Milch (mit Geschmack).

Werden Kinder mit Allergien/Intoleranzen berücksichtigt?

Es wird manchmal ein andere Essen als bestellt ausgegeben! Eine Reklamation ist nicht möglich!

Für den Küchenstandort sollte ein übergreifendes Konzept erarbeitet werden. Kantine für alle etc. Warum kann der Pächter die Küche nicht verpachten? Ist das eine Ausrede, um Schüler und Eltern hinzuhalten? Wieso müssen sich die Eltern mit dem Thema Ausschreibung auseinandersetzen wenn es nicht angezeigt ist? Ein Planvolles vorgehen wäre wünschenswert. Sonst verliert man auch die engagierten Eltern.