

1201/0001/092020

Hansestadt Lübeck

[www.luebeck.de](http://www.luebeck.de)

[info@luebeck.de](mailto:info@luebeck.de)

(0451) 115

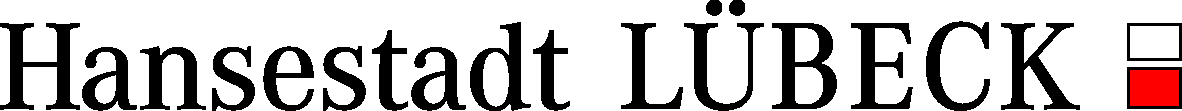
Fachbereich Kultur und Bildung

Bereich Schule und Sport

Bildungsmanagement

Kronsforder Allee 2 - 6

23560 Lübeck



**Evaluation der Schulverpflegung an Lübecker Gymnasien,**

**Gemeinschaftsschulen (ohne Grundschulen) und**

**berufsbildenden Schulen**

**Angaben zur Schule**

Katharineum zu Lübeck

Name der Schule (Standort bzw. Schulteil kenntlich machen)

*Hinweis: Es sind teilweise Mehrfachnennungen möglich.*

1. Fragen zur Verpflegungssituation

1.1 Wo essen die Schüler:innen in Ihrer Schule?

Mensa / Kantine

Kiosk

Café / Bistro

Sonstiges *(bitte angeben)*:

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

1.2 Gibt es an Ihrer Schule ein Angebot der Zwischenverpflegung, z.B. Brötchenverkauf?

nein

1.3 Wie viele Plätze hat Ihre Mensa/Kantine/Bistro?

ja



120

1.4 Wie viele Schüler:innen nehmen durchschnittlich pro Tag am Schulessen teil?

90

1.5 Ist die Kapazität ausreichend?

nein

ja

1.6 Anmerkungen

 Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

2. Welche Bewirtschaftungsform haben Sie an Ihrer Schule?

1201/0001/092020

2.1 Bewirtschaftung durch einen externen Essensanbieter/Caterers:

ja

nein

2.2 Name des externen Essensanbieters

Marli- GmBH

3. Welchen Küchentyp haben Sie an Ihrer Schule?

Voll ausgestattete Zubereitungsküche

Relaisküche (mit Gargeräten zum Regenerieren/Erhitzen der Speisen und Möglichkeit zur Zubereitung von Salaten und Desserts)

Ausgabe-/ Verteilerküche

Küchenzeile vorhanden

Anmerkungen / nähere Erläuterungen

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

4. Fragen zum Angebot

4.1 Zwischen wie vielen Menüs können die Schüler:innen durchschnittlich wählen?

mehr als 2

2 Menüs

1 Menü

Es gibt eine freie Komponentenwahl am Buffet/Theke.

nein

ja

4.2 Es gibt zusätzlich eine Salatbar.

nein

ja

4.3 Es wird täglich eine vegetarische Alternative angeboten.

4.5 Bei Zutaten wie Obst, Gemüse, Eiern, Kartoffeln und Milch wird das saisonale Angebote der eigenen Region genutzt.

mehr als 3 x

2-3 x

1 x

4.4 Wie oft wird pro Woche Fleisch angeboten?

50 - 75 %

75 - 100 %

unter 25 %

4.6 Einheimische Lebensmittel sind im Speiseplan bevorzugt.

nicht erfüllt

25 - 50 %

erfüllt

teilweise erfüllt

nein

ja

teilweise

4.7 Die Zutaten stammen aus fairem Handel.

5 Fragen zu Preisgestaltung und Zahlungssystem

Nein

5.2 Der Preis einer durchschnittlichen Mahlzeit beträgt *(in Euro)*:

5.1 Eltern zahlen einen Pauschalbetrag von *(in Euro)*:

4,20€

5.3 Sind Kosten für Ausgabepersonal im Preis enthalten?

ja

nein

5.4 Wie zahlen die Schüler:innen?

Essensmarken

Abo/Chipsystem

Barzahlung

Online-Portal

nein

ja

5.5 Sind Einzelbestellungen möglich?

6. Partizipation: Wie werden Schüler:innen einbezogen?

Auswahl des Essensangebotes/Speiseplans

Gestaltung der Mensa

Feedbackmöglichkeiten, z.B. "Meckerkasten"

Tischdienste

Es gibt einen Mensarat.

7. Fragen zu Qualitätsanforderungen. Was trifft auf Ihre Schule zu?

ja

7.2 Es gibt ein pädagogisches Konzept für die Mittagsversorgung.

**00**

7.1 Gesunde Verpflegung ist Teil des Schulprofils.

nein

ja

nein

7.3 Es gibt festgelegte Anforderungen an die Schulverpflegung.

**0**

ja

nein

wenn "ja": Es gibt Qualitätsstandards wie die DGE-Standards oder Bremer Check-Liste *(welche)*:

Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

nein

ja

7.5 Es gibt ein Abfallreduktionskonzept.

7.4 Es gibt ein Klimakonzept für die Schulverpflegung.

ja

7.6 Das Angebot wird evaluiert/ es gibt Qualitätschecks.

nein

nein

ja

Wir möchten Sie bitten, **einen Fragebogen pro Schulstandort** (bei Zweigstellen oder getrennten Grund- und Gemeinschaftsschulen) auszufüllen und bis zum **30.11.2022** zurückzusenden an: lena.ahlborn-ritter@luebeck.de.

**Herzlichen Dank für Ihre Teilnahme!**