

Beliebigkeitsumfrage zum Essensangebot

an der OGS-Kardinal-Frings-Schule in Köln Vogelsang
im Februar / März 2017



Gliederung

1. Grundlagen
 - 1.1 Alles Wichtige zum Essen im Überblick
 - 1.2 Die Befragung
2. Einleitungsfragen
 - 2.1 Beispielhafte Erhebungen
3. Konkrete Menübefragung
 - 3.1 Beispielwochen
4. Resümee

1. Grundlagen



1.1 Also Wichtig: DGE-Zertifizierung Essen



- Die Schulverpflegung ist von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit der DGE-Zertifizierung ausgezeichnet. Diese wird mit dem Logo links gekennzeichnet.
- Insgesamt werden die Qualitätsbereiche „Lebensmittel“, „Speisenplanung & -herstellung“ überprüft.

Hier einige Beispiele für den Qualitätsbereich „Lebensmittel“ in der Mittagsverpflegung.

- Die ernährungsphysiologische Zusammenstellung der Mahlzeiten steht im Mittelpunkt
- Salz und Zucker werden sparsam eingesetzt
- Speisen werden mit wenig Fett zubereitet
- Es werden keine Geschmacksverstärker verwendet

Mehr Informationen zu den verschiedenen Qualitätsbereichen sowie zum "DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" finden Sie im Internet unter www.schuleplusessen.de und www.fitkid.de

- Unser Caterer kocht nach dem sogenannten Cook & Chill Verfahren (auf Deutsch: "Kochen und Abkühlen").
- Dieses schonende Garverfahren gewährleistet, dass Inhaltsstoffe und natürliche Farben optimal erhalten bleiben. Das Ergebnis ist eine bissfeste und gesunde Mahlzeit, die schmeckt wie frisch gekocht.
- Mehr zu diesem Verfahren können Sie [hier](#) nachlesen.



1.2 Die Befragung

- Befragungszeitraum: 01.02.2017 bis 15.03.2017
- 42 Tester von insgesamt 240 Kindern in der OGS
- 19 Mädchen und 19 Jungen im Alter von 6 bis 10 Jahren

Beurteilungsraster für die Testesser

trauriger Smiley = nicht ausreichend

neutraler Smiley = ausreichend

fröhlicher Smiley = gut

Herz = sehr gut

2. Einleitungsfragen

- Vor der eigentlichen Essensbewertung durch die Kinder, muss jeder Testesser einen Fragebogen mit Einleitungsfragen beantworten.
- So werden Vorlieben und Abneigungen der Kinder sichtbar, die unabhängig von der Qualität des Essens in der OGS vorab bestehen.
- Außerdem dienen sie dazu, die kindliche Perspektive beim Essen besser nachzuvollziehen und entsprechend vorzugehen.

Einleitungsfragebogen

Was schmeckt dir besonders ?

Was nicht so gut ?

Welches Gericht würdest du dir wünschen ?

Was ist dein Lieblingsessen zu Hause ?

Für wie gesund hältst du unser Essen ?

Wie zufrieden bist du mit der Abwechslung ?

Was ist dein Lieblingsessen in der OGS ?

Isst du gerne Salate ?

Isst du gerne Fisch ?

Wirst du satt ?

Wenn zu Hause gekocht wird, was magst du gerne ?

Wenn zu Hause gekocht wird, was magst du nicht so gerne ?

Wo isst du mehr, in der OGS oder zu Hause ?

Welches Essen magst du im Vergleich zu deinen Freunden nicht so gerne ?

Was isst du am Vormittag ?

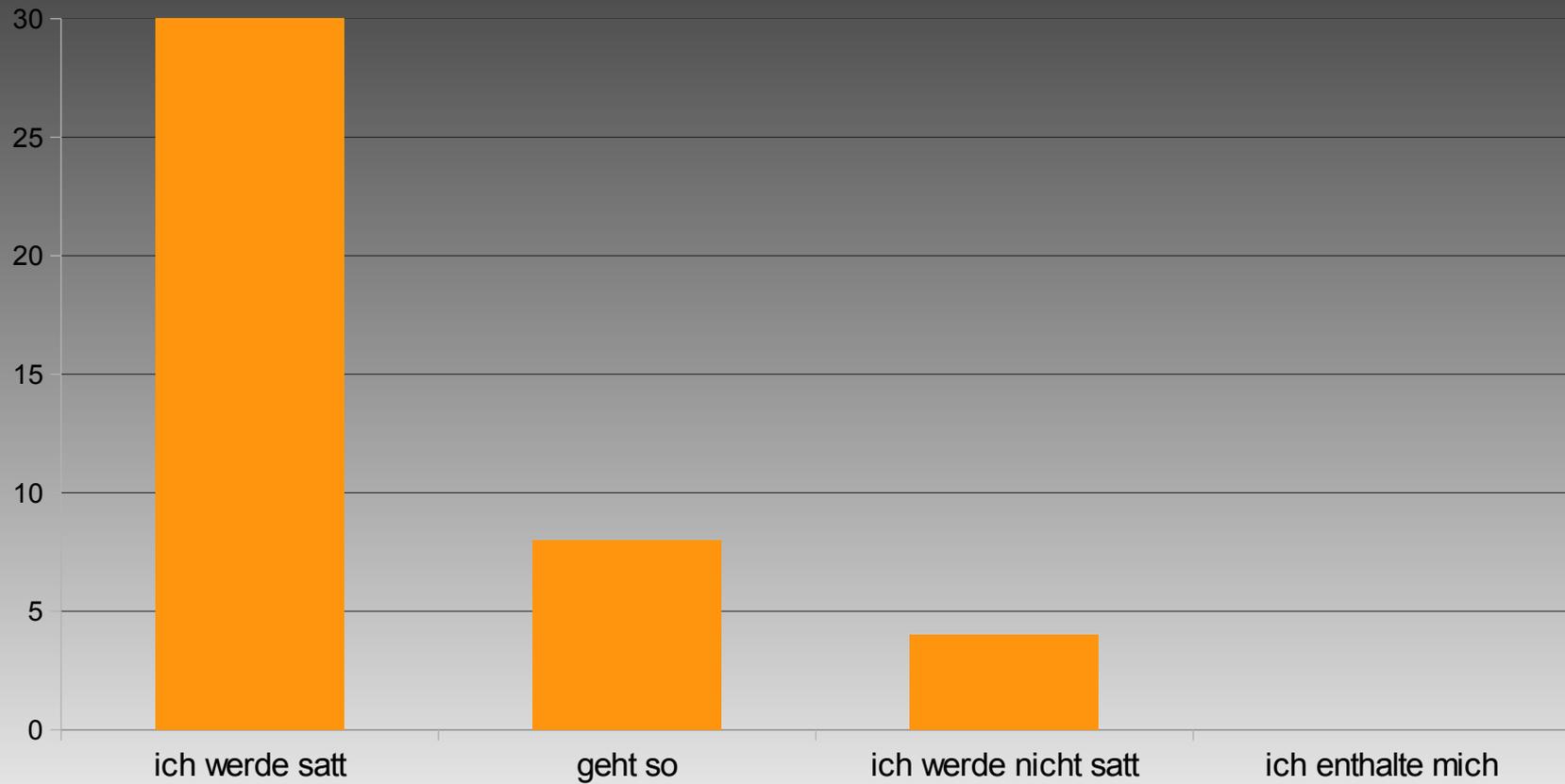
2.1 Beispielhafte Erhebungen zum Einleitungsfragebogen



Für wie gesund hältst du unser Essen?



Wirst du satt von dem Essen in der OGS ?



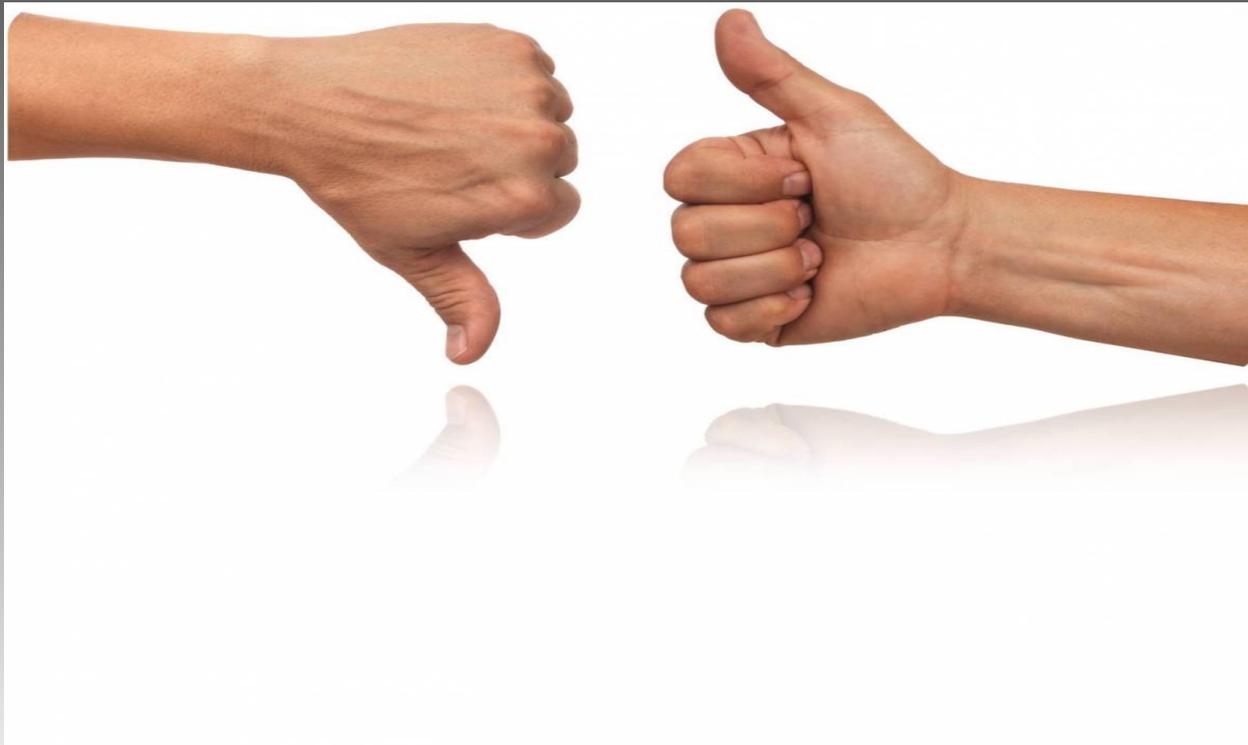
Ist du gerne Fisch?



3. Konkrete Menübefragung

- Die Kinder erscheinen täglich direkt nach dem Mittagessen im Raum für die Essenstester-Erhebung
- Sie geben ihre Bewertung in Form von Smileys und Herzen ab
- Jede Essenskomponente wird einzeln bewertet

3.1 Beispielhafte Erhebungen zur Menübefragung



Fragebogen 1

Fragebogen zum Mittagessen OGS-Vogelsangerstrasse vom 01.02.-15.03.2017
Querschnitt-Auswahl 1-3 Klasse Falken und Eulen

	SMILEYS	MENÜ	KURZE ERKLÄRUNG
Mittwoch 01.02.17		Kartoffel-Möhrenstampf 😊 Rinderfrikadelle ❤️ Blattsalat mit Italiendressing Apfelschnee ❤️	mag ich nicht
Donnerstag 02.02.17		Vollkorn-Spaghetti 😊 Tomatensauce ❤️ OBST Paprika	nicht probiert
Freitag 03.02.17		Eieromelette Natur ❤️ Kartoffelpüree 😐 Rahmspinat 😊 Waldbeerquark	Ich mag den nicht
Montag 06.02.17		Vegetarische Cannelloni Spinat-Käse Füllung 😊 in Tomatensauce und Käse überbacken Pudding ❤️❤️❤️ Maissalat 😐	
Dienstag 07.02.17		Blumenkohlaufauf mit Kartoffeln in heller Sauce 😐 und Käse überbacken Salat OBST	ich mag Salat nicht
Mittwoch 08.02.17	😊 ❤️	Geflügelbruststreifen heller Paprikarahmsauce Reis (Nudeln) Blattsalat mit French Dressing Eisbeerenjoghurt	Ich mag Salat nicht Gurken Ich mag Gurken nicht.

süß
salzig
sauer
bitter
flüssig

scharf
roh
bissfest
hart,
zart

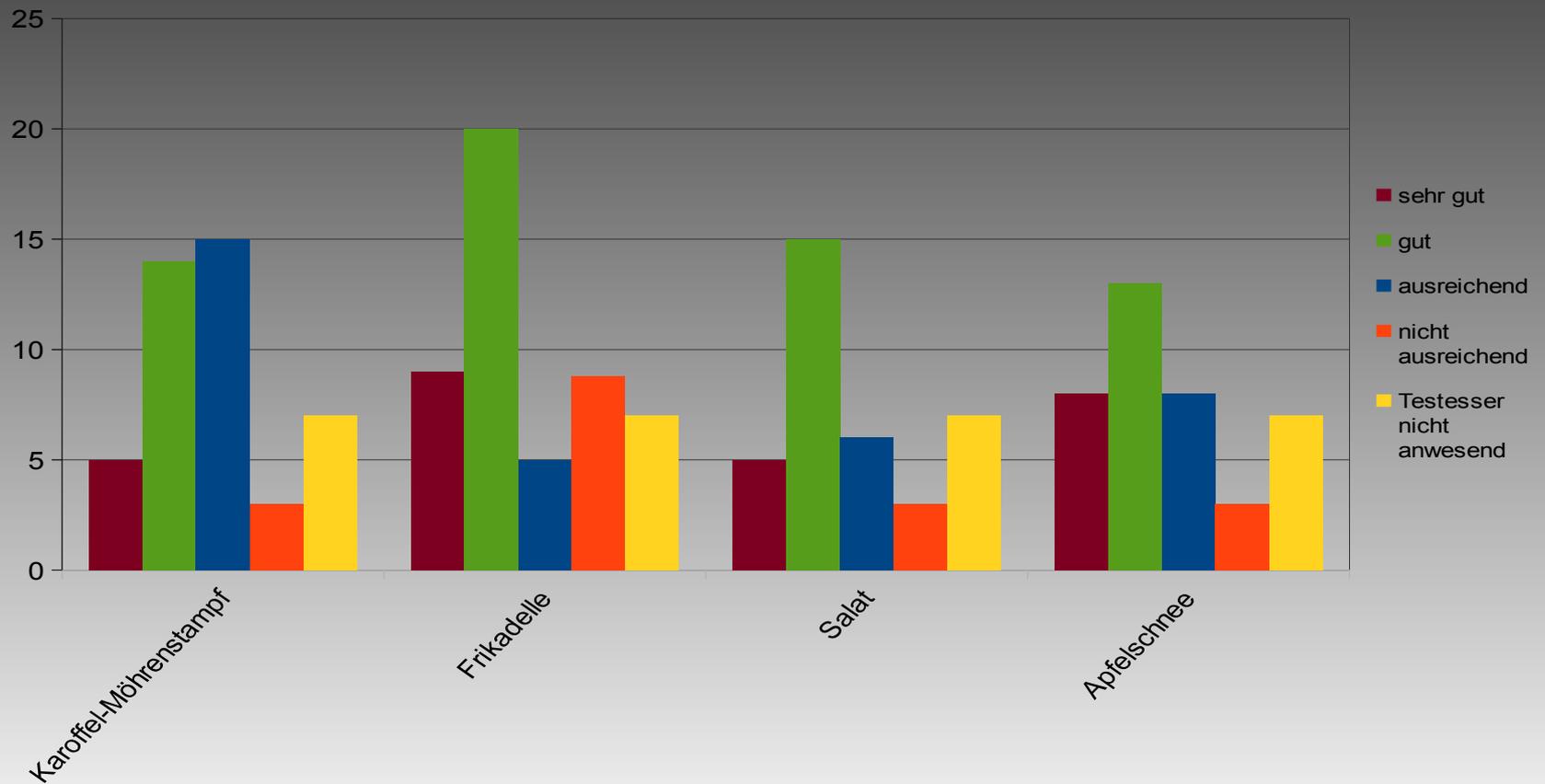
knackig
wässrig
verköcht
entfärbt
trocken

zermatscht
mehlig
staubig
matschig
fad (unsalzig)

Beispielauszug
vom 01.02. bis
08.02.2017

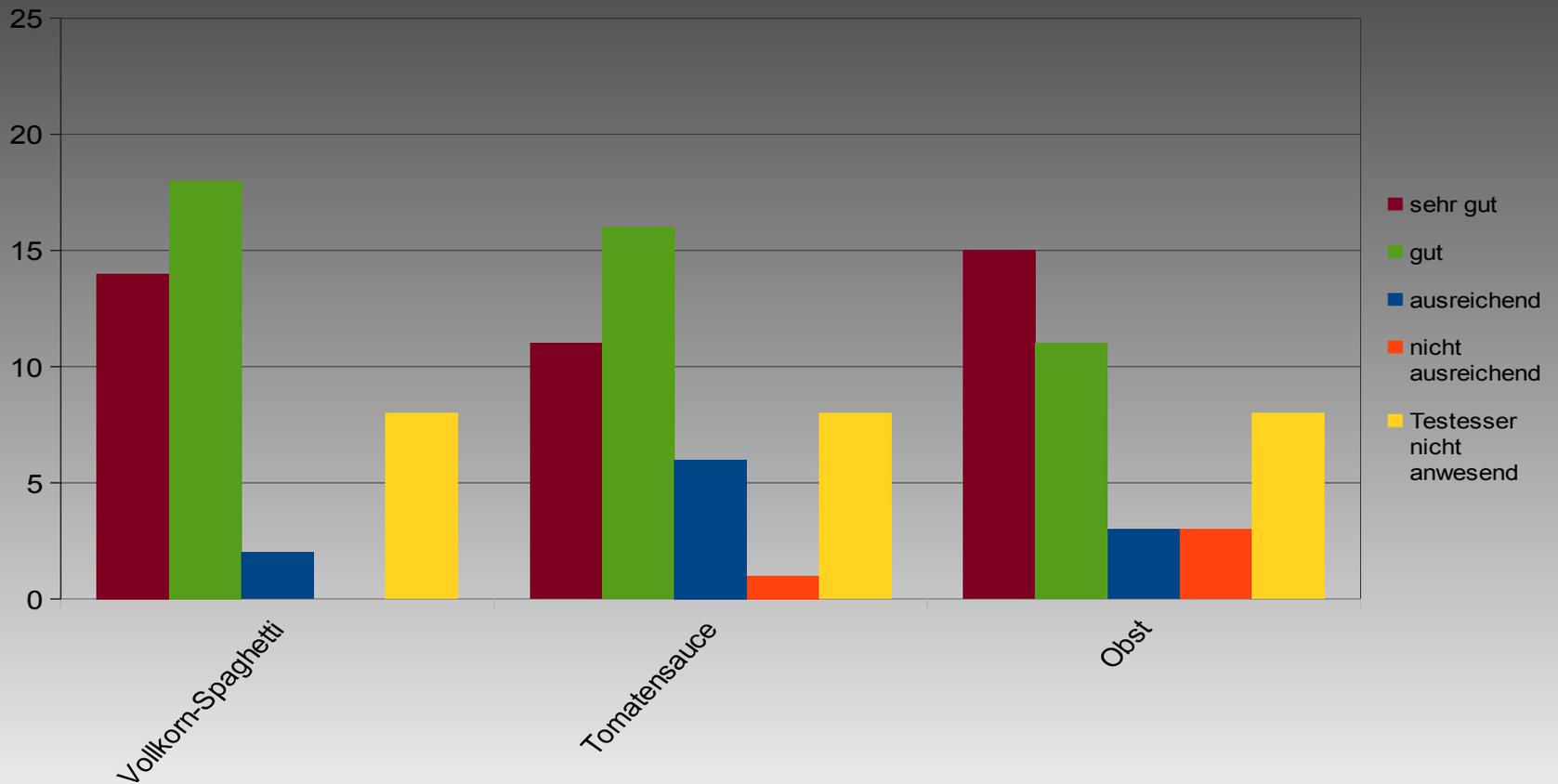
Erhebungsdiagramm vom 01.02. - 06.02.2017

Mittwoch, der 01.02.2017



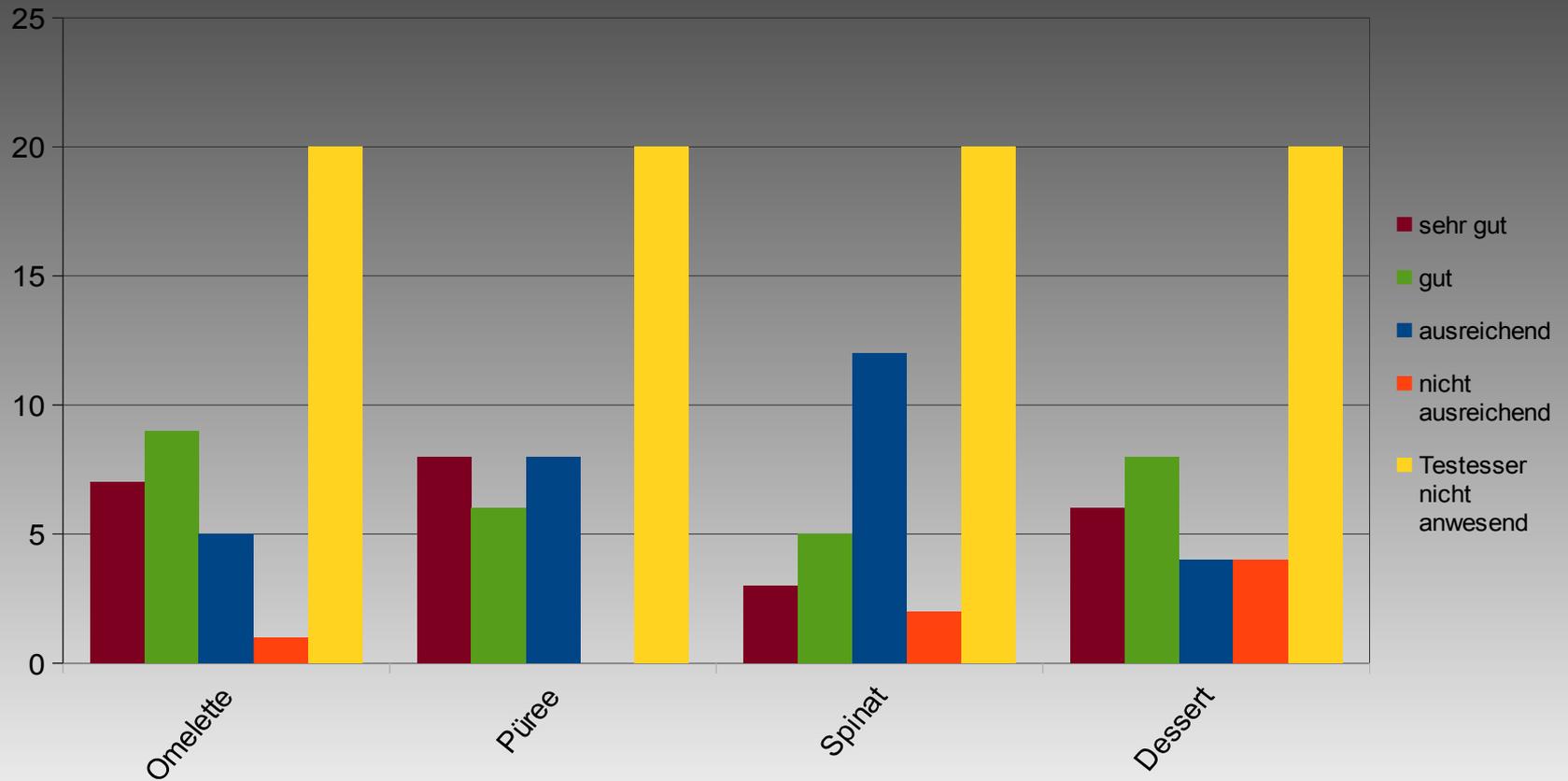
Erhebungsdiagramm vom 01.02. - 06.02.2017

Donnerstag, der 02.02.2017



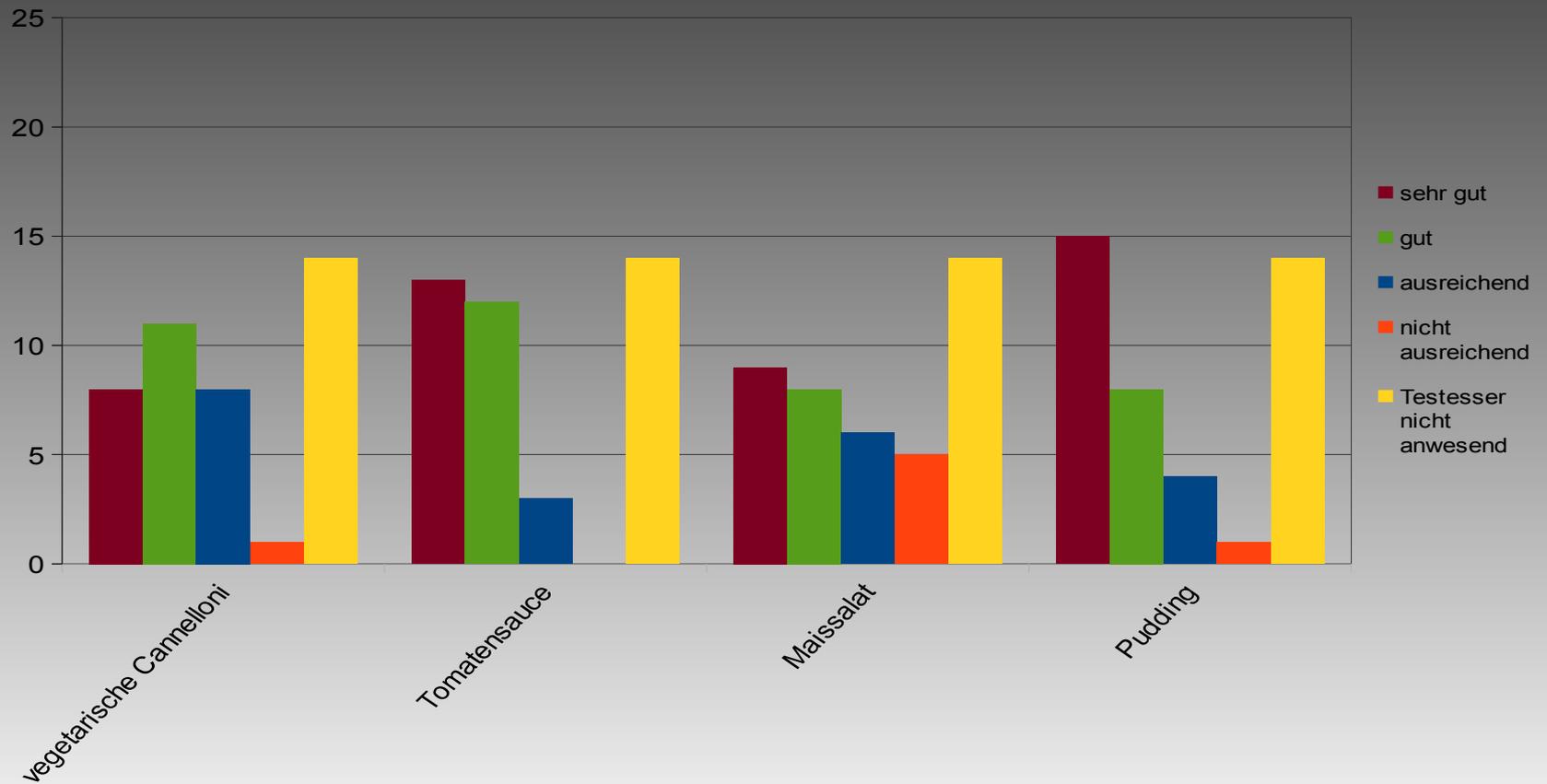
Erhebungsdiagramm vom 01.02. - 06.02.2017

Freitag, der 03.02.2017



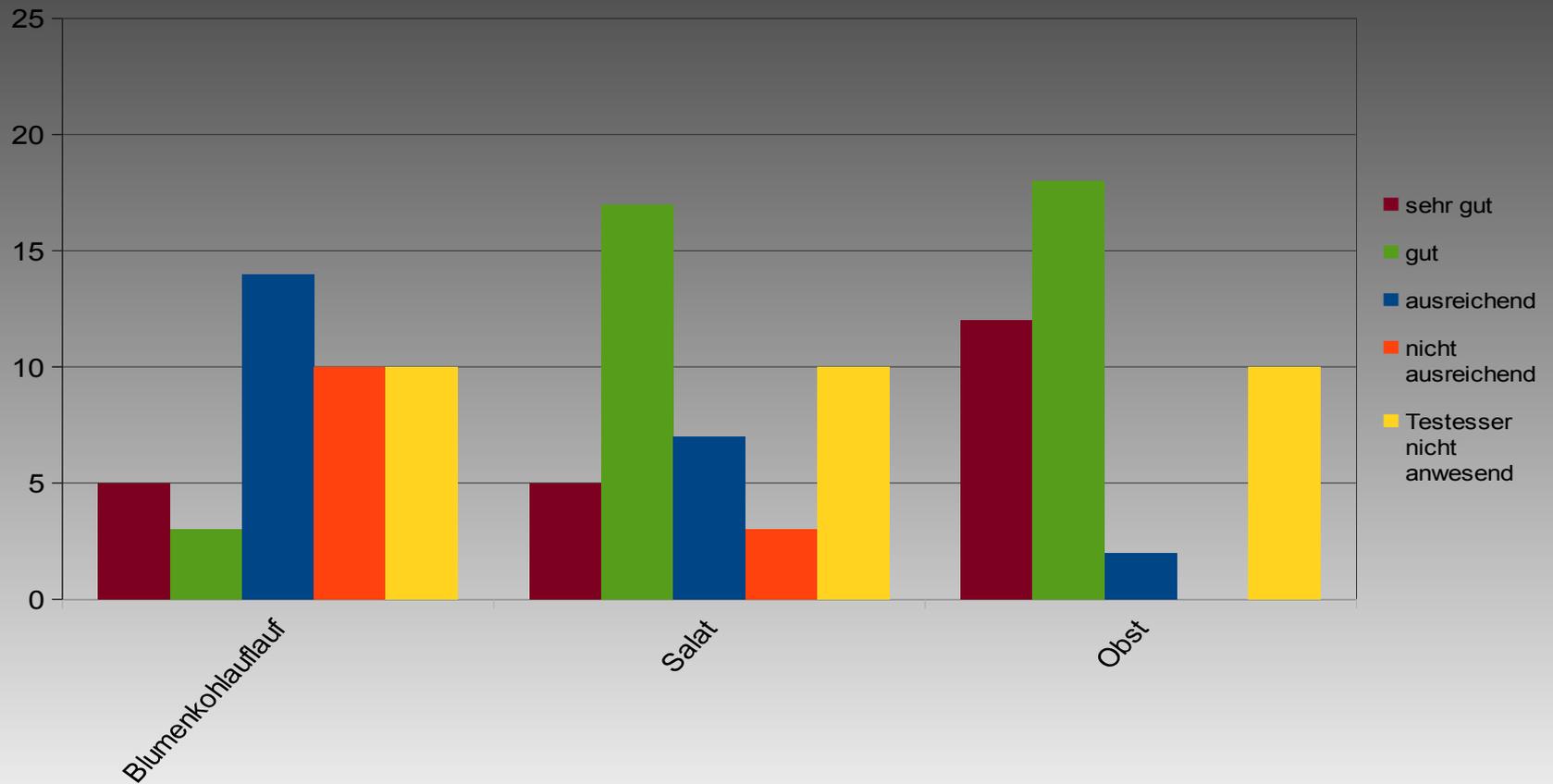
Erhebungsdiagramm vom 01.02. - 06.02.2017

Montag, der 06.02.2017

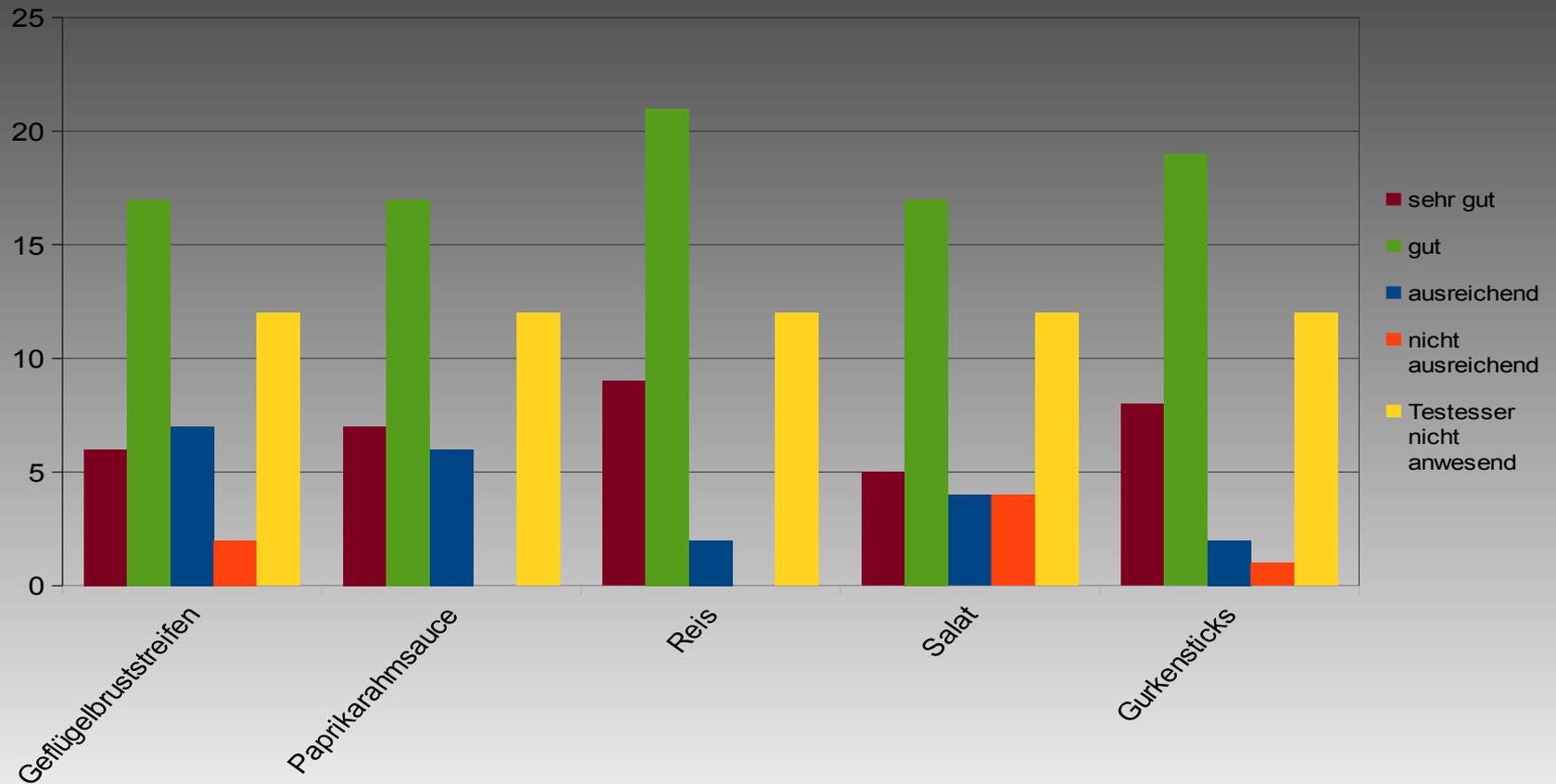


Erhebungsdiagramm vom 01.02. - 06.02.2017

Dienstag, der 07.02.2017



Erhebungsdiagramm vom 01.02. - 06.02.2017
Mittwoch, der 08.02.2017



4. Resümee

- Nach Abschluss des sechswöchigen Befragungszeitraums kann festgehalten werden, dass das Essen im Großen und Ganzen gut von den Kindern angenommen wird.
- Der Einleitungsfragebogen zeigt auf, dass bestimmte Begriffe, wie „Vollkorn...“ oder „vegetarisch“ bereits für viele Kinder negativ behaftet sind. Entsprechend hoch ist die Probierschwelle bei diesen Essenskomponenten von vornherein.

- Vollkornprodukte werden nach unserem letzten Befund in bestimmter Form besser angenommen, z.B. als Spaghetti.
- Einzelne Essenskomponenten kommen besser an, als kombinierte Gerichte, z.B. Hähnchengeschnetzeltes in Sauce versus Fleisch und Sauce als Einzelkomponenten.
- Obst und Gemüse wird grundsätzlich sehr gut angenommen, noch besser, wenn es in mundgerechten Stücken dargereicht wird.
- Es wird weiterhin ersichtlich, dass Kinder immer mindestens eine Komponente finden, die sie gerne essen.

Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit

