

Erwartungen an die Zentralmensa auf dem Südstadtcampus

Schule	Wer isst heute?	Wer isst zukünftig?	Welches Angebot wird gewünscht?
GS John-F. Kennedy Schule	25 Kinder	250 Kinder	Angebot: zentrale Bestellung oder Buchung durch Eltern? Organisation/Einrichtung: Sitzmöglichkeiten nach Körpergröße angepasst, durch Farben gekennzeichnete Bereiche im Speisesaal Nutzungsmöglichkeiten: Mehrfachnutzung gewünscht für größere Schulveranstaltungen, Konzerte und Theater
MS Kiderlin Schule	120 Kinder	150 Kinder	Angebot: vegetarisches Essensangebot Organisation/Einrichtung: kein großer Einheitsspeisesaal, sinnvolle Unterteilung, ev. transportable Trennwände, auch zur Lärmvermeidung, Zeiten: sinnvolle Taktung
RS Hans-Böckler	70 Kinder	300 Kinder	Angebot: veganes Essen, vegetarisches Essen, Gerichte ohne Schweinefleisch Organisation/Einrichtung: Möglichkeit zur Klimatisierung, Sanitätsraum, separater Zugang zur Mensa, Nutzungsmöglichkeiten: Nutzung für schulische Veranstaltungen (große Prüfungen, Abschlussprüfungen, Elternabende, Elternbeiratswahlen, Informationsabende, Schulveranstaltungen, Theateraufführungen, SMV-Feste, Abschlussfeier
SRH Wilhelm Löhe	0	0	0
Musikschule Fürth	0	0	0

Erwartungen an die Zentralmensa auf dem Südstadtcampus

Schule	Wer isst heute?	Wer isst zukünftig?	Welches Angebot wird gewünscht?
FZ Jakob Wassermann Schule	24 Kinder	50 Kinder	Angebot: vegetarisches Essen, Essen ohne Schweinefleisch, Organisation/Einrichtung: ein geschützter Sitzbereich, ein strukturierter Ablauf ist wichtig, Ausgabe aus Schüsseln an einem Gruppentisch mit 12 Plätzen unter Aufsicht und Mitarbeit der Betreuer/-innen, Zeiten: festgelegte Essenszeiten , Buchung/Preis/Abrechnung: Pauschalpreis, personalisiertes Chipkartensystem ist nicht geeignet, Zahlungsmodalitäten für die Eltern überschaubar halten, Moderate Preise von 3,10 - 3,40 €, Gutscheine zur Mittagsverpflegung vom Jobcenter sollen anrechenbar sein, 2x monatlich kocht die Gruppe selbst, hat dann keinen Bedarf zum Mitessen, Regeln der verpflichtenden An- und Abmeldung sind deshalb wichtig
Fachakademie für Sozialpädagogik Fürth	0	30 - 50 Studierende	Angebot: ein nachhaltiges Angebot ist für die angehenden Erzieher/-innen sehr wichtig, vegetarisches Essen, ergänzende Cafeteria, die auch Vormittags einen Snack anbietet Organisation/Einrichtung: Nutzung auch Vormittags und Nachmittags möglich, Zeiten: Mittagsangebot von 12- 14.00 Uhr Buchung/Preis/Abrechnung: flexible Buchung, der Preis und die Qualität werden entscheidend sein
alpha1	0	0	0
Vobü	0	0	0

Erwartungen an die Zentralmensa auf dem Südstadtcampus

Schule	Wer isst heute?	Wer isst zukünftig?	Welches Angebot wird gewünscht?
Kinderhort Kalbsiedlung	160	160	Angebot: keine Verschlechterung des Angebotes, Essen auch in den Ferien und für AusflugsKinder ab 8.00 Uhr (Lunchpakete), Auswahlmöglichkeiten, Bio-Anteil, vegetarische Gerichte, halal, Lebensmittelunverträglichkeiten beachten, Trinkangebote vor Ort, Mitbringen von eigenem Essen und dessen Verzehr erlaubt Organisation/Einrichtung: die Hortgruppe erhält in angemessener Zeit ihr Essen, Verzögerungen des Essens um 20 - 30 Minuten durch eine Suche nach abgängigen Kindern darf nicht zu Problemen führen, ggf. einen eigenen Bereich zum Anstellen vorsehen, eigener geschützter Bereich für den Hort mit eigenen Gestaltungsmöglichkeit mit Pflanzen, Bildern, Lärmschutz, 80 Sitzplätze für Haus 1 und 2, ein Spielbereich für Wartekinder beim Speisesaal, Abstellmöglichkeiten für Schultaschen, Toilettenbenutzung muss vor Ort in der Mensa möglich sein gute pädagogische Begleitung der Kinder, Kinder müssen vom Personal in der Mensa empfangen werden können, Entscheiden, ob alleine gehen zum Hort nach dem Essen (rechtlich) möglich ist im Hinblick auf die Aufsichtspflicht, Klären, wer zukünftig die Verantwortung bei Lebensmittelunverträglichkeiten trägt, Zeiten: Essen auch in den Ferien und für AusflugsKinder ab 8.00 Uhr Buchung/Preis/Abrechnung: tageweise oder wochenweise, das Essen darf nicht teurer werden, der Hort muss über die Anzahl der essenden Kinder informiert werden Bestellmodus

Erwartungen an die Zentralmensa auf dem Südstadtcampus

Schule	Wer isst heute?	Wer isst zukünftig?	Welches Angebot wird gewünscht?
GMS Schwabacher	50	160	Organisation/Einrichtung: <i>die Schüler/-innen der Grundschule sollen zukünftig mit Essen aus der Zentralmensa beliefert werden, im Bereich der Mittelschule besteht kein Ganztagesangebot, einzelne Mittelschüler/-innen sollen zukünftig bei Bedarf mit den Grundschülern mitessen können, wenn sie dieses wollen</i>
Schulverwaltungsamt Stadt Fürth	0	0	Organisation/Einrichtung: <i>SchvA ist in die Essensversorgung der GS und MS einbezogen, die RS organisieren sich bisher selbst,</i> Zeiten: Buchung/Preis/Abrechnung: <i>Essenspreise für alle Grundschüler im Stadtgebiet Fürth gleich hoch,</i> Rechtsform: <i>eine Zentralmensa ist vorstellbar unter städt. Regie oder über Konzessionsvertrag, eine Produktionsküche besteht bisher im Bereich der Schulen nicht, außer, dass an der MS Hans-Sachs und dem Förderzentrum Nord mit den Schülern/-innen selbst gekocht wird</i>
Erfahrungswerte aus Nürnberg	0	0	Organisation/Einrichtung: <i>ausreichend Platz zum Laufen zwischen den Tischen, Sitzbereiche nach Alter der Schüler/-innen, separater Essensbereich für Lehrkräfte, Ausgabetheken nach Essen oder nach Schulen aufteilen,</i> Zeiten: <i>gestaffelte Essenszeiten, Eintreffen im Abstand von 15 Minuten</i>

Erwartungen an die Zentralmensa auf dem Südstadtcampus

Schule	Wer isst heute?	Wer isst zukünftig?	Welches Angebot wird gewünscht?
Fachzentrum Ernährung/ Gemeinschafts- verpflegung Mittelfranken am AELF	0	pauschal von 40 % der Schülerschaft auszugehen, ist derzeit noch zu hoch gegriffen, von einer Zunahme der Anzahl der Essensgäste ist auszugehen, die unteren Jahrgangsstufen nutzen die Mittagsverpflegung stärker, schmeckt das Essen, steigen die Essenszahlen	Angebot: <i>Salattheke, Getränkestation</i> Organisation/Einrichtung: <i>der Trend geht zu einer Verlagerung der Verantwortung der Verpflegung von der Familie in die betreuenden Einrichtungen, die Bedeutung des Mittagssessens hat zugenommen bis zur 6. Klasse verstärkte Nutzung des Essensangebotes, Wohlfühlfaktor der Frisch- bzw. Mischküche und der Zubereitungsküche, die Verpflegung erhält bei diesen Küchensystemen gegenüber der Regenerationsküche insgesamt einen höheren Stellenwert, außerdem entsteht dabei Bezug zum Küchenpersonal, es besteht große Gestaltungsfreiheit bezüglich des Verpflegungsangebote und schnelle Reaktionsmöglichkeit auf nötige Veränderungen, eine inklusive Mensa einrichten, um das soziale Miteinander aller Alters- und Herkunftsgruppen bzw. Bildungs- und Schularten fördern, zu Planungsbeginn ein Essensgremium bilden, um alle Belange zu berücksichtigen reinen und unreinen Bereich trennen, Laufwege reduzieren, variable Raumteiler, Außensitzbereich, Schöpfsystem mit unterschiedlich großen Schöpfkellen, oder Komponentensystem mit individueller Auswahl, Cafeteria Line (Führung entlang einer Tabletrutsche) für Realschüler und Studierende, Tischgemeinschaften mit Schüsseln für Grund- und Förderschule, Free Flow Ausgabe (thematisch angeordnete, keine Vorschläge) für Real und Studierende geeignet, Bandrückgabe oder Tablettwagen oder Abräumwagen, bei denen das Geschirr und verschiedene Abfälle durch die Essens Teilnehmer vorsortiert werden, Vorteil: Schülerschaft wird in die Aufräumarbeiten mit einbezogen, und entwickelt ein Bewusstsein für Lebensmittelabfälle,</i> Zeiten: <i>in der Mittagszeit Essensausgabe um 12.00, 12.30, 13.00 Uhr, ggf. Staffelung im Viertelstundentakt oder Staffelung der gesamten Mittagspause, zur Bewältigung des Ansturms</i>

Erwartungen an die Zentralmensa auf dem Südstadtcampus

Schule	Wer isst heute?	Wer isst zukünftig?	Welches Angebot wird gewünscht?
Fortsetzung von Fachzentrum Ernährung/ Gemeinschaftsverpflegung Mittelfranken am AELF			Buchung/Preis/Abrechnung: Mensachipkarte Rechtsform: Trend zur Bewirtschaftung in Eigenregie, Nutzungsmöglichkeiten: zusätzliche Nutzungsmöglichkeiten, wie Frühstück, Snacks, Getränke, Bewirtung externer Gäste, Versorgung anderer städt. Einrichtungen, multiple Nutzung des Speisesaal,

Fazit für eine zukünftige Zentralmensa auf dem Südstadtcampus

Schule	Wer isst heute?	Wer isst zukünftig?	Welches Angebot wird gewünscht?
Fazit	heute essen ca. 400 Kinder	zukünftig werden ca. 1200 Kinder und Studierende essen	Gewünscht ist ein bedarfsgerechtes Angebot , wobei die Bedürfnisse vor allem vom Alter der Kinder und Studierenden abhängen. Ein gemeinsames und zentrales Angebot hat eine hohe hohe Akzeptanz, wenn dabei innerhalb des großen Rahmens die Bedarfe der jeweiligen Gruppen im Kleinen berücksichtigt werden. Die Chancen, die die Mehrfachnutzung einer zentralen Mensa für weitere Zwecke, wie Schulveranstaltungen bietet, werden gerne genutzt.
Empfehlung zur Beschlussfassung in den Gremien			Der Weg zur Zentralmensa für den Südstadtcampus wird weiter verfolgt. Die fachliche Empfehlung für das Konzept einer Eigenbewirtschaftung der Zentralmensa wird in der weiteren Planung zu Grunde gelegt. Deren Machbarkeit ist in den nächsten Planungsschritten detailliert zu prüfen. -> Wird die Machbarkeit verneint, kommt automatisch die Fremdbewirtschaftung zum Zug. Als Verpflegungssystem wird in der Planung die Zubereitungsküche geprüft. -> Wird deren Machbarkeit am Standort verneint, kommt automatisch die Regenerationsküche in Betracht.