

4.1.2 Check Sensorik: Anleitung und Informationen

Ziel:	Mitsprache und Beurteilung des Schulmittagessens durch Schülerinnen und Schüler, Eltern, Lehrkräfte und pädagogische Fachkräfte zur Akzeptanzsteigerung sowie als Grundlage für Versachlichung und Rückmeldungen an den Essensanbieter oder ggf. den Schulträger
Häufigkeit:	Stichprobenartig: mind. einmal pro Quartal Anlassbezogen: wenn Defizite am Essen festgestellt werden, Check möglichst an mehreren Tagen durchführen
Ort:	Speiseraum/Mensa (möglichst dort, wo üblicherweise gegessen wird, aber unabhängig vom eigentlichen Mittagessen der Schülerinnen und Schüler)
Voraussetzung:	es gibt eine Person als Testleitung für organisatorische Aufgaben

Vorbereitungen

- **Gruppe der Teilnehmenden zusammenstellen**
 - Gruppe aus mindestens 6–8 Teilnehmenden
 - Teilnahme von Schülerinnen und Schülern und Erwachsenen (wenn möglich Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte und Eltern)
 - mindestens die Hälfte der Gruppe sollten Schülerinnen und Schüler sein
 - Altersdurchmischung in der Schülergruppe ist empfehlenswert (Teilnahme auch für Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen 1 und 2 möglich)
 - ausgewogene Geschlechterverteilung beachten
- **Testtag(e), konkrete Uhrzeit und Treffpunkt festlegen und Teilnehmende informieren**
- **Testportionen beim Essensanbieter bestellen**
 - ein Gericht ist für 3–4 Teilnehmende ausreichend
 - evtl. zusätzlich anfallende Kosten klären
- **Kopien der Checklisten entsprechend der Anzahl der Teilnehmenden und der Anzahl der Menüs anfertigen**
 - es gibt unterschiedliche Checklisten für ältere (Kopiervorlage „Fortgeschrittene“) und jüngere (Kopiervorlage „Einsteiger“) Schülerinnen und Schüler sowie Erwachsene
 - jedes Menü wird mit einer separaten Checkliste bewertet

Ablauf

- **Eindecken**
 - Wasserkrüge
 - Glas, Besteck, Teller und ggf. Stift für jeden Teilnehmenden
 - wird mehr als ein Gericht verkostet, kann es u.U. sinnvoll sein, Teller und Besteck in jeder Runde zu wechseln
- **Portionierung**
 - alle Komponenten eines Hauptgerichtes sollten so auf einem Teller angerichtet sein, dass die Komponenten einzeln probiert werden können (Eintopf, Auflauf, Ragout sind jeweils eine Komponente)
 - Besteck zum Verteilen
 - Salat, Rohkost, Vorsuppe oder Nachspeisen können in separaten Schälchen portioniert werden (kleine Mengen reichen aus)
- **Checklisten verteilen**
 - es gibt unterschiedliche Checklisten für ältere (Kopiervorlage „Fortgeschrittene“) und jüngere Schülerinnen und Schüler (Kopiervorlage „Einsteiger“) sowie Erwachsene
 - werden mehrere Menüs verkostet, erhält jeder Teilnehmende pro Menü eine Checkliste
- **Regeln erläutern**
- **Checklisten vorbereiten**
 - Erwachsene: Datum, Funktion, Name des Essens
 - Schülerinnen und Schüler: Datum, Alter, Name des Essens
 - Einteilung und Benennung der Komponenten festlegen
- **Allergien/Unverträglichkeiten klären**
- **Reihenfolge der Verkostung vorgeben und Verkostung durchführen**
 - Reihenfolge während der Verkostung schrittweise ansagen oder vorab komplett festlegen
 - Werden mehrere Menüs verkostet, sollten zunächst die herzhaften Hauptgerichte bewertet werden und anschließend die Nachspeisen
- **Einsammeln der ausgefüllten Checklisten und Vollständigkeitsprüfung**

Regeln:

- Es können keine Fehler gemacht werden.
- Es gibt keinen Zeitdruck.
- Es ist in Ordnung, wenn jemand bestimmte Speisen nicht testen möchte.
- Die Portionen müssen nicht aufgegessen werden.
- Die Komponenten werden jeweils direkt nach dem Probieren bewertet, im Anschluss wird die nächste Komponente probiert und bewertet.
- Die Reihenfolge der Bewertung ist vorgegeben.
- Zwischen jeder Bewertung immer einen Schluck Wasser zum Neutralisieren trinken.
- Erst zum Schluss wird der geschmackliche Gesamteindruck bewertet.
- Nur eindeutige Bewertungen vornehmen (nicht zwischen den Kästchen).
- Begründungen für negative Bewertungen werden nur von Fortgeschrittenen und Erwachsenen im Bogen notiert.
- Während der Verkostung nicht miteinander über die Bewertungen sprechen und keine Bemerkungen über das Essen machen.
- Testleitung steht für Fragen zur Verfügung.

Auswertung/Dokumentation

- Auswertung aller Checklisten (getrennt nach Schülerinnen und Schülern und Erwachsenen) durch Auszählen der Wertungen je Komponente/Menü und Bildung von Mittelwerten erleichtert die weitere Nutzung der Ergebnisse, z.B. im Rahmen eines weiteren Checks nach einigen Monaten oder beim Gespräch mit dem Essensanbieter
- Ergebnisse mit der Gruppe der Teilnehmenden, im Mittagessensausschuss und ggf. dem Essensanbieter besprechen
- ausgefüllte Checklisten und – sofern vorhanden – einen Gesamt-Auswertungsbogen im „Mensa-Ordner“ (→ [Kapitel 3.3](#)) aufbewahren, so dass die Qualitätskontrollstelle Schulesen ggf. die Ergebnisse im Rahmen ihrer Audits einsehen kann

Ergänzende Hinweise und Praxiserfahrungen zum Umgang mit den Checklisten

- Ist ein Kriterium nicht vorzufinden, z.B. „Gewürze“ bei ungewürzter Rohkost, ist die letzte Spalte = **ohne Wertung** zu nutzen.
- Der Geruch wird als Kriterium nicht bewertet. Es hat sich gezeigt, dass eine Beurteilung des Geruchs je Komponente in den Speiseräumen der Schulen aufgrund einer zu starken Geruchsdurchmischung nicht möglich ist.

Einteilung von Menükomponenten

In der Checkliste gibt es verschiedene Bewertungskategorien, z.B. „Rohkost, Salat, ...“ oder „Kartoffeln, Reis, Nudeln, ...“. Die Testleitung legt anhand des Menüs/der Komponenten die Einteilung der zu nutzenden Bewertungskategorien fest. Es gibt dabei keine richtige oder falsche Zuordnung, aber für die spätere Auswertung ist es wichtig, dass alle Teilnehmenden gleiche Bewertungskategorien nutzen.

Häufig ist die Zuordnung eindeutig, aber wenn es beispielsweise eine Bewertungskategorie in der Checkliste nicht gibt, ist eine Anpassung und/oder Entscheidung beim Vorgehen nötig, z.B.:

Komponente:	Beispiele zum Vorgehen:
Gemüse in der Soße	<ul style="list-style-type: none"> • Bewertungskategorie „Soße“ verwenden und die Kategorie zur besseren Nachvollziehbarkeit in „Soße + Gemüse“ umbenennen • Soße und Gemüse separat bewerten
Quarkdip	<ul style="list-style-type: none"> • Bewertungskategorie „Soße“ verwenden und zur besseren Nachvollziehbarkeit in „Dip“ umbenennen

Tipps für einen alternativen Einsatz

- **Gruppe der Teilnehmenden variieren**
Den Check statt mit Schülerinnen und Schülern und Erwachsenen nur mit Schülerinnen und Schülern (z.B. einer Klasse oder Gruppe) durchführen.
- **Nur bestimmte Komponenten des Essens bewerten**
Gerade wenn es um eine anlassbezogene Dokumentation und Versachlichung von Unzufriedenheit geht, ist die Bewertung nur dieser betroffenen Bestandteile, z.B. Bewertungskategorie „Kartoffeln, Reis, Nudeln, ...“ in der Regel ausreichend.
- **Nicht alle Bewertungskriterien bearbeiten**
Auch hier kann - vor allem bei der Erfassung anlassbezogener Mängel – das Fokussieren auf nur ein Bewertungskriterium, z.B. das Mundgefühl oder eine Auswahl der Kriterien ausreichend sein.
- **Check im Rahmen des normalen Schulmittagessens durchführen**
Beim Schulmittagessen ist die Zeit in der Regel knapp. Wird aber nur eine Auswahl der Bewertungskategorien und/oder -kriterien bearbeitet, lässt sich der Check von Schülerinnen und Schülern in der Regel auch im Rahmen ihres normalen Mittagessens durchführen.
- **Check zur Unterstützung von Themen im Unterricht oder der ergänzenden Förderung und Betreuung nutzen**
Zur Unterstützung bestimmter Themen, z.B. Sinne, bestimmte Lebensmittelgruppen, unterschiedliche Geschmäcker/Meinungen etc., die im Unterricht oder der ergänzenden Förderung und Betreuung behandelt werden, kann der Check ergänzend eingesetzt werden.