

Unser Restaurant-Tisch Schulmensa mal anders

Für
weiterführende
Schulen



Die Idee „Restaurant-Tisch“ hat schon viele Schüler*innen begeistert: Eine Gruppe oder Klasse deckt einen der Mensatische schön ein und serviert ausgewählten Gästen das Essen. Das lockt die Mitschüler*innen in die Mensa und setzt die Reflexion über die Schulverpflegung in Gang.

Die Aktion ist öffentlichkeitswirksam, variabel, einfach umzusetzen und hat das Potenzial zum Selbstläufer. Einen Restaurant-Tisch können die Schüler*innen gut selbst organisieren. Der Menüplan der Mensa bleibt unverändert. In einem ersten Schritt geht es darum, dass die Gäste am Tisch ein anderes Ambiente erleben: kein Schlangestehen, mehr Zeit mit den Freunden, eine schöne Tischgemeinschaft und mehr Genuss.

Schüler*innen engagieren sich ...

Der Restaurant-Tisch ist eine von vielen Möglichkeiten, wie Schüler*innen ihr Knowhow in die Schule tragen und beim Schulessen partizipieren können nach dem Motto: Ich kann. Ich will. Ich werde. Die Vorteile fürs Mitmachen liegen auf der Hand:

- ▶ Schulessen und Kiosk gehören zur informellen Bildung. Sie prägen Geschmack und Esskultur.
- ▶ Ist Ernährungsbildung im Unterricht und in der Schulmensa eine Einheit, fördert sie den Kompetenzaufbau.
- ▶ Partizipation fördert Akzeptanz.
- ▶ Gelebte Ernährungsbildung bereichert das Schulleben und kommt allen zugute.

... für ihre Pause.

Wie wird die Schulmensa zu einem Treffpunkt, an dem viele Schüler*innen regelmäßig und gern essen? Ein gesundes Essen allein lockt die Jugendlichen nicht in die Mensa. Sie wollen hier auch unkompliziert mit

Freunden etwas Leckereres essen und in ihrer Pause chillen. Danach bewerten sie die Qualität des Mensaessens und der Mensa.

Dass Essen viel mehr ist als ein Nährstofflieferant, zeigt der Qualitätsfächer aus dem Unterrichtsmaterial „Lebensmittelqualität beurteilen“. Gerade für junge Menschen sind der Genusswert, der emotionale und soziokulturelle Wert sehr wichtig. Hier können und sollen sie aktiv werden und mitgestalten.



Ernährungsbildung über den Unterricht hinaus ...

Formale Bildung trifft informelles Lernen

Ernährungsbildung findet punktuell im Unterricht, in AGs, an Projekttagen oder in Projektwochen statt, darüber hinaus täglich informell in der Mensa, am Schulkiosk und bei Schulveranstaltungen. Beim Restaurant-Tisch engagieren sich die Schüler*innen aus dem Unterricht heraus für ihr Schulessen. So schlagen sie die Brücke zwischen den beiden Bildungsorten Unterricht und Schulverpflegung und bringen zwei strukturell getrennte Welten zusammen.

Gemeinsam mehr erreichen

Jede Schule hat eigene Rahmenbedingungen. Auch wenn unterschiedliche Personen für formale Bildung und Schulessen zuständig sind, lässt sich gemeinsam viel mehr erreichen. Die Unterlagen auf den nächsten beiden Seiten sind für Ihre Schüler*innen gedacht. Damit können sie selbstständig den Restaurant-Tisch in der Mensa einführen. Sicherlich ist es ratsam, Schulleitung, Küchenpersonal, Caterer, Hausmeister, Mensaausschuss und pädagogische

Fachkräfte der Nachmittagsbetreuung zu informieren und mit ins Boot zu holen. Sie können beratend zur Seite stehen und das Projekt unterstützen.

Infos zum Schulessen bieten das NQZ und die Vernetzungsstellen für Schulverpflegung der Bundesländer unter www.nqz.de.



Downloadmaterial zum Restaurant-Tisch

als PDF und im Word-Format:
www.bzfe.de/restaurant-tisch-0007
Passwort „Schulmensa“

Variationen und weitere Ideen

Restaurant-Tisch - Variationen

- ▶ Hier präsentieren Küche oder Caterer neue Speisen. Die ‚Vorkoster‘ geben Rückmeldung für Neues auf dem Speiseplan.
- ▶ Eltern können sich zum Probeessen anmelden.
- ▶ Vereinfachte Variante: Ausgewählte Schüler*innen erhalten ihr Essen per Service. Der Tisch ist jedoch nicht besonders gedeckt.
- ▶ Schüler*innen führen im Rahmen der Wirtschafts-AG den Restaurant-Tisch mit Gewinnbeteiligung durch.
- ▶ Schüler*innen bieten Verkostungen, Schülerwarentests oder SinnExperimente an.
- ▶ Geeignet als Projekt für soziales Lernen.

Vorschau auf den Speiseplan

- ▶ Was gibt es heute oder in den nächsten Tagen? Schüler*innen gestalten einen Flyer oder ein Plakat und bewerben damit die Mensa.
- ▶ Was hat gerade Saison? Schüler*innen markieren z. B. an der Salatbar die Zutaten, die gerade Saison haben.

Einmalige Aktionen

- ▶ Picknick draußen: Ausnahmsweise darf eine begrenzte Anzahl von Schüler*innen ihr Mensaessen mit nach draußen nehmen, um eine andere Atmosphäre zu erleben.

- ▶ Ein Flashmob „Captain’s Dinner“ soll möglichst viele Schüler*innen in die Mensa locken. Die Bedingung lautet: schicke Kleidung und vornehmes Verhalten.

Themen-Wochen

- ▶ Wer möchte, kann geeignete Speisen mit Stäbchen essen und dabei andere Esskulturen erfahren.
- ▶ In der Cocktailwoche gibt es kreativ gemixte Schorlen – am besten in einem Extraraum mit Musik und Party-Flair.
- ▶ Schüler*innen führen SinnExperimente mit Getränken, Joghurt oder anderen Speisen aus dem Mensaangebot durch.

Viele Übungen aus den BZfE-Unterrichtsmedien für weiterführende Schulen eignen sich für Schüleraktionen außerhalb des Klassenzimmers.



Best.-Nr. 3979; 40,00 €



Best.-Nr. 3980; 55,00 €



Best.-Nr. 1638; 14,50 €



Best.-Nr. 3709; 4,50 €

fachlich geprüft und praktisch erprobt

Hier abschneiden und an die Schüler*innen weitergeben

Impressum 0007/2019

Herausgeberin: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Telefon: 0228 / 68 45 - 0
www.ble.de, www.bzfe.de

Text: Dr. Ingrid Brüggemann, BLE,
Redaktion: Dr. Ingrid Brüggemann, BLE, Larissa Kessner, BLE
Gestaltung: Arnout van Son, Alfter
Illustration: Ildikó Zavrakidis, Schwerte
Druck: MKL Druck GmbH & Co. KG, Graf-Zeppelin-Ring 52, 48346 Ostbevern

Dieses Produkt wurde in einem klimaneutralen Druckprozess mit Farben aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt. Das Papier besteht zu 100 % aus Recyclingpapier. Nachdruck oder Vervielfältigung – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit Zustimmung der BLE gestattet.
1. Auflage, © BLE 2019

www.ble-medienservice.de

UNSER RESTAURANT-TISCH

Mach mit!

Das Prinzip

Jeden Tag wird ein Tisch in eurer Mensa als Restaurant-Tisch betrieben. Hier können 10 bis 12 Schüler*innen an einem schön gedeckten Tisch essen. Ein Serviceteam aus mindestens halb so vielen Schüler*innen serviert ihnen das Essen.

Jeder darf

Damit jede/jeder mal den Luxus genießen kann, empfiehlt sich ein rollierendes System für Gast und Service. Jede Woche darf eine andere Klasse am Restaurant-Tisch essen; eine andere Klasse übernimmt den Service. Vielleicht gibt es ja an eurer Schule ein bewährtes Aufgabensystem, das ihr übernehmen könnt.



Ihr könnt die Spielregeln und Fragen verändern. Hier findet ihr veränderbare Dateien:
www.bzfe.de/restaurant-tisch-0007
 Passwort: „Schulmensa“



Checkliste

Wie viele Plätze soll euer Restaurant-Tisch haben?

Wie wollt ihr die Plätze vergeben?



Fragebogen



1 Fülle den Fragebogen nach dem Essen hier am Tisch aus und gib ihn dem Service zurück. Bewerte dein Serviceteam mit Smileys.

Wie hat dir das heutige Essen gefallen?	😊	🙂	😐	😞
der gedeckte Tisch				
die Bedienung				
dass ich nicht anstehen musste				
das gemeinsame Essen mit dem Freund/der Freundin				
ausreichend Zeit zum Essen und Reden				
die Lautstärke am Restaurant-Tisch				

2 Was gefällt dir besonders gut am Restaurant-Tisch?

3 Was würdest du beim nächsten Mal anders machen?

4 Wie oft isst du in der Schulmensa?
 täglich etwa 2-3x/Woche 1x/Woche seltener als 1x/Woche

5 Schau dir euren Tisch an: Ist Essen übriggeblieben, das nun in den Müll?
 nein ja, nämlich:
 Wenn ja: Wie könnt ihr Essensreste vermeiden?

Bestellung



Name	bestelltes Essen	Essenszeit	Mit wem möchtest du essen?

Rollenkarte für den Service

- Liste mit Bestellungen abholen,
- in der großen Pause Restaurant-Tisch schön eindecken, z. B. Servietten, Blume, Wasserkaraffe, Tischaufsteller mit Essensregeln ...
- zu Beginn der Mittagspause das bestellte Essen abholen, damit der Restaurant-Tisch zuerst sein Essen bekommt,
- pro Schüler*in 1 Fragebogen und Stift verteilen und später wieder einsammeln,



Hier könnt ihr die Spielregeln anpassen.

Checkliste



Wie viele Plätze soll euer Restaurant-Tisch haben?

Wie wollt ihr die Plätze vergeben?

Verlosung oder klassen- und wochenweise oder abwechselnd, z. B. heute Service – morgen Gast

Wie erfolgen Anmeldung und Bestellung?

z. B. Gäste tragen sich in eine Liste ein, die montags oder freitags aushängt ...

Wie sorgt ihr dafür, dass sich die Gäste wohlfühlen?

z. B. ruhige Ecke wählen, ggf. Raumteiler gegen Geräusche und Ablenkungen, Tisch schön decken mit Deko ...

Wie können die Gäste den Service belohnen?

z. B. Bon für kürzere Wartezeiten bei der Essensausgabe, also Fast-Track ...

Wie wollt ihr die ausgefüllten Fragebögen auswerten?

z. B. jedes Mal, um als Service-Team direkt ein Feedback zu bekommen, zusätzlich Gesamtauswertung nach einem Quartal in Mathe/ Informatik und öffentliche Präsentation als Diagramm

Wie könnt ihr den Restaurant-Tisch fürs Schulprofil nutzen?

z. B. Fotos auf die Schul-Website, Beitrag für Schülerzeitung ...

