



SPUR 2: WIR SCHAUEN HINTER DIE KULISSEN

FINDE HERAUS

Von wem wird der Speiseplan deiner Schule erstellt?*

Mögliche Antworten: Betriebsküchenleitung, Fachvorstand, Wirtschaftsleitung, Lehrpersonen, etc.

Gibt es irgendwelche Grundlagen, Richtlinien oder Ähnliches, die für die Erstellung des Speiseplans wichtig sind? Wenn ja, welche sind das?

Mögliche Antworten: Lehrplan, schulische Standards, Regionalität, Saisonalität, Preis, Beliebtheit der

Speisen bei Schüler*innen, spezielle Anforderungen wie z.B. vegan/Allergien, Mitverpflegung

anderer Institutionen (z.B. Kindergarten in der Nähe), Werte der Schule, etc.

Besuche die Wirtschaftsleitung bzw. die Betriebsküchenleitung und erforsche folgende Details:

Wie erfolgt der Lebensmitteleinkauf an der Schule?

Welche Personen sind am Lebensmitteleinkauf beteiligt?



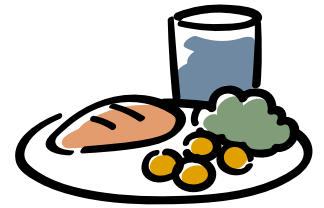
*Wenn am Standort keine Betriebsküche vorhanden ist, können die Speisefolgen der Lehrküche erforscht werden.

TATEN STATT WORTE

Welche Ausbildung benötigt man, um als Wirtschaftsleitung bzw. Betriebsküchenleitung tätig zu sein?

Wie erfolgen die Essensanmeldungen?

Wie viele Essensportionen werden täglich produziert?



Was sind die größten Herausforderungen bei der Essensplanung?

Welche weiteren Fragen ergeben sich für dich?



Schau den Werte-Teller des Arbeitsblatts „Spur 1: Wir klären wichtige Fragen zu Beginn“ noch einmal an. Welche Zusammenhänge zwischen den Werten und dem Speiseplan der Schule kannst du entdecken? Fasse die Zusammenhänge hier in deinen eigenen Worten zusammen:
