

Frankfurt, den 14.04.2016

Maßnahmen zur weiteren Verbesserung des Angebotes zur Mittagsverpflegung

Liebe Schülerinnen und Schüler! Liebe Lehrerinnen und Lehrer!
Liebe Eltern!

in der Zeit vom 25.-29. Januar 2016 führten wir in der Pre Primary, der Primary und der Secondary der Europäischen Schule Frankfurt eine Tischgastbefragung durch.
Ziel war es gewesen, die aktuelle Zufriedenheit der Kinder und Schüler herauszufinden, um Erkenntnisse zu erlangen, an welchen Punkten wir Optimierungen durchführen müssen.
Wir weisen darauf hin, dass in der Europäischen Schule keine klassische Produktionsküche, sondern eine Aufbereitungsküche zur Verfügung steht.

In Auswertung der Befragung können wir Ihnen folgende Maßnahmen vorstellen:

- Einstellung eines neuen Betriebsleiters mit ausgeprägtem gastronomischen Knowhow zum 01.04.2016 aus der Region
- Überprüfung der Möglichkeiten, in der Küche der Secondary ergänzende Kochtechnik einzusetzen, um eine frische Produktion von Komponenten bzw. eines Menüs zu ermöglichen
- Deklaration an den beiden Freeflow-Theken der Komponenten
 - Ideal Menü: Ernährungslinie nach dem Standard der DGE
 - Mein Menü: besonders beliebte Gerichte
- Erhöhung der Abwechslung in den Frischetheken (Salat- Dessertbuffet)
- Herstellung frischer Salate / Erhöhung der frischen Anteile
- Herstellung hauseigener Desserts und Smoothies (Smoothies werden punktuell angeboten)
- Herstellung hauseigener Dressings
- Frische Zubereitung von Reis, Nudeln und Kartoffeln
- Zubereitung selbst hergestellter saisonaler Suppen in der Secondary
- Verpflichtung von 4 Themenwochen pro Schuljahr
- Wiederholung der Wok-Aktion im Monat Mai
- Mitarbeiterschulung – kundenfreundliche Kommunikation
- Reduzierung von zuckerhaltigen Produkten im Kioskverkauf

Wir wünschen Euch / Ihnen weiterhin einen

Guten Appetit!

Euer / Ihr Mensa –Team von Menüpartner