



Veggie days an der BS 03

Planung, Durchführung und Evaluation eines mehrtägigen wechselnden vegetarischen Mittagsangebotes für die Schülerschaft und das Kollegium an der BS 03



Projektbericht

Prämierungskategorie: Gesundheit

Schuljahr 2019/20

Projektverantwortung:

Werner Linnartz

Berufsschule für Gastronomie & Ernährung

Angerstraße 4 * 22087 Hamburg

bernhard.fischer-eymann@hibb.hamburg.de

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
1 Einleitung	2
2 Projektziele	3
3 Projektdurchführung	
3.1. Planung und Einführung des vegetarischen Angebots	4
3.1.1. Einführung der Lernsituation	4
3.1.2. Vorbereitung der Veggie days in den Fachpraxisgruppen	5
3.1.3 Durchführung der Veggie days	7
3.1.4. Auswertung der Angebote durch die Gäste	9
3.1.5 Evaluation des Projekts innerhalb der Klasse	10
4. Ausblick	11
5. Anhänge	12

1 Einleitung

Ein Vergleich zwischen dem Wasserverbrauch zur Produktion von einem Kilogramm Fleisch und einem Kilogramm Gemüse veranschaulicht in drastischer Weise den verheerenden Umgang mit zunehmend knapper werdenden Ressourcen auf der gesamten Welt.

Die zehn Lebensmittel mit dem höchsten Wasserverbrauch (in Liter pro 1 kg)		Die zehn Lebensmittel mit dem niedrigsten Wasserverbrauch (in Liter pro 1 kg)	
Kakao	27.000 l	Äpfel	700 l
Röstkaffee	21.000 l	Milch	600 l
Rindfleisch	15.490 l	Zitronen	360 l
Nüsse	5.000 l	Gurken	350 l
Hirse	5.000 l	Zwiebeln	280 l
Schweinefleisch	4.730 l	Erdbeeren	280 l
Geflügel	4.000 l	Grüner Salat	240 l
Roher Reis	3.470 l	Kartoffeln	210 l
Eier	3.300	Karotten	130 l
Kokosnuss	2.500	Tomaten	110 l

(Clean-energyproject, 29.04.2018)

Konträr dazu offenbart sich eine mangelnde Wertschätzung der entstehenden Rohstoffe bei vielen Konsumenten, da u. a. die Einkaufspreise überhaupt nicht die Produktionsbedingungen widerspiegeln. Eine grundsätzliche Verfügbarkeit aller Lebensmittel zu jeder Zeit erschwert außerdem vielen Konsumenten die Orientierung über Saisonalität und Regionalität der einzelnen Wertstoffe.

Auf der anderen Seite verlangt der „informierte und kritische“ Verbraucher zunehmend Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion. In den vergangenen Monaten dürfte es niemandem entgangen sein, dass sich insbesondere jüngere Menschen berechnete Sorgen um ihre Zukunft auf dem beschädigten Planeten Erde machen. Ein gesteigertes Gesundheitsbewusstsein verbunden mit Sport, veranlasst diese Menschen auch verstärkt ihr (bisheriges) Ernährungsverhalten zu reflektieren. In Restaurants macht sich dieser Trend dadurch bemerkbar, dass eine steigende Nachfrage nach vegetarischen, bzw. auch veganen Speisen besteht. Es handelt sich hier nicht nur

um „reine“ Vegetarier, sondern auch um Gäste, die ihren Fleischkonsum bewusst stark reduzieren und folglich eine abwechslungsreiche Speisekarte mit einem angemessenen fleischlosen Angebot wünschen. Viele Restaurants tun sich nach wie vor schwer, auf diese Entwicklung adäquat einzugehen und den Gästen ein ansprechendes Angebot zu unterbreiten. Dabei kann es für sie auch ökonomisch nur von Vorteil sein, da sich ein Abwärtstrend dieser Entwicklung nicht andeutet.

2 Projektziele

Zu Beginn des 2. Ausbildungsjahres der angehenden Köche/Köchinnen ergibt eine Nachfrage meinerseits auf inhaltliche Erwartungen an den (3.) Schulblock regelmäßig die Antwort „Das ist doch der „Beilagenblock“, also Gemüse, Salate, Sättigungsbeilagen, sehr klassisch. Bei genauer Betrachtung geht es allerdings vielmehr um das komplexe Themengebiet „Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen,“ was weit mehr umfasst und diesen Zubereitungen einen weitaus höheren Stellenwert verleiht als sie zum bloßen „Beiwerk“ anderer Komponenten zu degradieren.

Ziel ist es, den Auszubildenden einen Überblick über die Vielfalt pflanzlicher Rohstoffe zu ermöglichen und somit ihre berufliche Handlungskompetenz zu erweitern. Nicht erst seit „Fridays für future“ ist es Aufgabe der Schule, ihrer Klientel nachhaltiges Handeln auf unterschiedlichen Ebenen zu ermöglichen.

Es geht bei dem vorzustellenden Projekt vorrangig um die Vermittlung eines wertschätzenden Umgangs mit Lebensmitteln und allen involvierten Berufsgruppen vom Anbau über die Zubereitung bis zur finalen Entsorgung der Wertstoffe. Die Auszubildenden sollen in Eigenregie Kenntnisse über die Produkte und ihre Verfügbarkeit erlangen. Sie sollen praktisch, durch teamorientiertes Arbeiten Grenzen von deren Verwendung erfahren.

Schließlich steht langfristig im Fokus dieses Projektes die dauerhafte Implementierung einer gesunderhaltenden (Mitarbeiter)- Verpflegung in der Schule. Laut Ernährungs-Umschau vom 19.09.2015 beziffern Wissenschaftler (...) „die direkten Folgekosten durch die meist zucker-, salz- und fettreiche Ernährung auf jährlich fast 17 Milliarden Euro. Diese Kosten beinhalten lediglich die direkten Behandlungskosten – indirekte

Kosten, bedingt durch Arbeitsausfall, Kurbehandlungen und Invalidität, kommen noch hinzu“. Ernährungsbedingte Krankheiten, die im Zusammenhang mit dem häufigen Verzehr von (fettreichem) Fleisch stehen, sind hinlänglich bekannt. Eine vorwiegend pflanzliche Kost trägt nachweislich dazu bei, Menschen gesund und leistungsfähig zu erhalten.

Parallel zum Abfallvermeidungskonzept der BS 03 kann die Arbeit in der Küche einen wesentlichen Beitrag zu nachhaltig orientierter und gesunderhaltender Ernährung leisten. Voraussetzung ist dafür allerdings der bewusste und wertschätzende Umgang mit Lebensmitteln, der sich derzeit nicht unbedingt über den Einkaufspreis erfahren lässt. Das weitverbreitete Phänomen "... to go" ... mit seinem enormen Verpackungsaufwand macht natürlich auch vor den Schülerinnen und Schülern nicht Halt. Sie kaufen in den Pausenzeiten aufwendig verpackte "Fertigprodukte" mangels eines gut durchdachten Verpflegungsangebotes.

Das Hauptziel des Projektes ist es, den Auszubildenden selbständiges, kritisches Handeln beim Einkauf und der Zubereitung von Lebensmitteln zu ermöglichen.

Das Projekt soll aber auch Grenzen bei der Planung und Zubereitung vegetarischer Gerichte verdeutlichen.

3 Projektdurchführung

Die Umsetzung des Projektes soll im Folgenden dargestellt werden. Da es niemals „als Inselprojekt“ funktionieren kann, sollen abschließend die Einbettung in den Gesamtkontext der BS 03 und weiterführende Perspektiven erörtert werden.

3.1 Planung und Einführung des vegetarischen Angebots

3.1.1. Einführung der Lernsituation

Mit Beginn des schulischen Teils der Berufsausbildung, also im 1. Ausbildungsjahr, wurde das fiktive **Hotel Alsterperle** eingeführt. Anhand seines festgelegten Profils

¹ im Folgenden abgekürzt mit Schüler

(s. Anhang 1) wurden bis dato über die Identifikation mit dem Betrieb diverse Lernfeldaufgaben verdeutlicht und bewältigt. Der Küchenchef möchte nun das vegetarische Angebot in seinen Restaurants verbessern und bittet die Azubis um Mitgestaltung. (s. Anhang 2) Die Motivation des Betriebes wurde mit Beginn der Unterrichtseinheit in einer Podiumsdiskussion verdeutlicht.

Die Azubis entwickelten ein Problembewusstsein und erkannten den Stellenwert und die Chancen alternativer Speisenangebote für gastronomische Betriebe. Sie erhielten Gelegenheit, eigene Erfahrungen aus ihren Betrieben miteinfließen zu lassen, sowie ihr eigenes Ernährungsverhalten zu hinterfragen. Bewusst wurden zu Beginn der Unterrichtseinheit auch andere gängige Ernährungsformen, wie z. B. Vollwertkost, thematisiert. Mit dieser Einführung sollten die Azubis motiviert werden, nicht nur das „Anliegen“ des Hotels zu verstehen, sondern auch den komplexen Gesamtzusammenhang nachzuvollziehen.

In dieser Phase wurde in unterschiedlichen Gruppen zu zwei Fragestellungen gearbeitet:

- Welche Anforderungen muss das vegetarische Gericht erfüllen, damit es für die verantwortlichen Köche gut und langfristig zu realisieren ist?
- Welche Anforderungen stellen Gäste an ein vegetarisches Gericht?

Die Ergebnisse der jeweiligen Arbeitsgruppen wurden zu einem Kriterienkatalog vereint, wobei die Kriterien aus Sicht der Gäste anschließend in den Fragebogen mündeten, mit dem sie abschließend ihr Gericht bewerten konnten. (s. Anhang 3)

3.1.2. Vorbereitung der Veggie days in den Fachpraxisgruppen

In ihren anfangs zusammengestellten sechs Fachpraxisgruppen (Küche), bestehend aus 4-5 Schülern konnten sich die Schüler in Vorbereitung auf die Veggie days aus einer von mir vorbereiteten Liste von 6 Produkten eines aussuchen, das sie - geleitet - ergründen und anschließend der gesamten Klasse vorstellen sollten. Diese Produkte waren insgesamt anschließend für sie gesetzt, um mit ihnen einen abwechslungsreichen Wochenplan zu erstellen. Ein zusätzliches, frei zu wählendes siebtes Produkt machte den Wochenplan für insgesamt sieben Tage komplett.

Die Fachpraxisgruppen stellten in einer ersten Phase ihr gewähltes Produkt und in einer späteren Phase ihren Wochenplan der gesamten Klasse vor. Alle Schüler der gesamten Klasse wurden anschließend zum Voten ihres favorisierten Gerichts der jeweiligen Gruppe aufgefordert, wobei jeder Schüler, einschließlich der vorstellenden Gruppe, für eine Zubereitung einen Punkt vergeben konnte. Um steuernd eine gewisse Abwechslung zu gewährleisten, konnte ich als Lehrer drei – auch unterschiedlich zu setzende - Punkte vergeben. (s. Anhang 4, ausgewählte Voting-ergebnisse).

Die sechs Fachpraxisgruppen verpflichteten sich im Vorfeld, das Gericht mit den meisten Punkten bei den Veggie days zuzubereiten, so dass insgesamt sechs unterschiedliche Gerichte zur Verfügung standen.

Meine Aufgabe war es nun, die festgelegten sechs Gerichte auf die drei aufeinander-



folgenden Tage so zu verteilen, dass an jedem Tag jeweils zwei sehr unterschiedliche Gerichte zur Auswahl standen.

Da an jedem Tag jeweils nur zwei Fachpraxisgruppen ihr Gericht zuzubereiten hatten, wurden die übrigen 4 Gruppen integriert, abwechselnd

entweder eine Gruppe bei der Zubereitung zu unterstützen oder den Service im Restaurant bzw. die Entsorgung von Speiseresten zu gewährleisten und das Reinigen von Geschirr und Besteck vorzunehmen. Ein entsprechender Dienstplan wurde erstellt und frühzeitig ausgehängt.

So sollten Teamfähigkeit, Empathie für andere beteiligte Berufsgruppen und nachhaltiger Umgang mit Speise(reste)n vermittelt werden.

Ca. 10 Tage vor der Durchführung der Veggie days wurden die Klassenlehrer der auszubildenden Hotelfachfrauen/männer als potentielle Gäste angeschrieben und



über die Durchführung informiert. Sie konnten sich daraufhin mit ihren Klassen zu einem wählbaren Termin anmelden. Zeitnah erhielten diese Klassen anschließend zwei Alternativen als Auswahl der von den Schülern entwickelten Gerichte sowie die vorbereiteten Aus-

wertungsbögen, die sie zwecks Klärung von Fragen im Vorfeld mit ihren Lehrern besprechen konnten.

Außerdem wurden die Klassenlehrer zum Einsammeln von 2,50 € pro Schüler aufgefordert. Dieser Betrag sollte zum einen die benötigten Materialkosten decken und wurde der Hauswirtschaft zugeführt. Zum anderen sollten sie die Wertschätzung gegenüber den Gerichten und der damit verbundenen Zubereitung gewährleisten, frei nach dem Motto „was nichts kostet, ist auch nichts“.

3.1.3. Durchführung der Veggie days



Nachdem die angehenden Köche zu einem festgelegten Termin ihre Warenbestellung fachlich korrekt durchführen mussten, wurden eine Woche vor der Durchführung alle ausgewählten Speisen im fachpraktischen Unterricht zur Probe zubereitet und von meinem Kollegen und mir in den einzelnen Fachpraxisgruppen gegebenenfalls optimiert.

In der Folgewoche verlief die anschließende Durchführung der Veggie days relativ reibungslos. Kleinere Zeitverzögerungen im

Ablauf passieren regelmäßig in gastronomischen Betrieben und gehören somit zur Alltagswirklichkeit der Auszubildenden.



Da unterschiedliche Gästegruppen zu zwei aufeinanderfolgenden Zeiten kamen, (11.15 – 11.45 Uhr und 11.45 – 12.15 Uhr) musste das Eindecken der Tische und das Ausheben der Gerichte sehr zügig von statten gehen. In der Küche herrschte in dieser Phase des Anrichtens ebenfalls geschäftige Hektik und Konzentration, um die Gäste zufrieden zu stellen.

3.1.4. Auswertung der Angebote durch die Gäste

Die Bewertung der Gerichte wurde von jedem einzelnen Gast (Schüler/Klassenlehrer) mittels Fragebogen (s. Anhang) vorgenommen. Auf einer Skala von 1 – 10 konnten sie zu zehn ausgewählten Kriterien/Aussagen ihre Meinung abgeben. Außerdem gab es die Möglichkeit – sofern gewünscht – zusätzliche Kommentare zu verfassen.

Insgesamt war das Echo auf die unterschiedlichen vegetarischen Angebote sehr po-



sitiv. Vereinzelt wurde angemerkt, dass die die Portionen hätten größer sein können. Da die heranwachsenden Schüler gegen 11.30 Uhr nach 4 Stunden Unterricht gehörigen Appetit haben, ist diese Reaktion allerdings nicht verwunderlich.

Die Bewertungsskala des Fragebogens hätte laut einiger Schüler, zwecks besserer Orientierung, an das deutsche Notensystem (1-6 statt 1-10) angelehnt sein können.

Insgesamt wurde das Angebot aber sehr gut angenommen und der Wunsch nach regelmäßigeren Projekten und einem regelmäßigen vorwiegend pflanzlich orientierten, gesunden Mittagsangebot wurde häufig geäußert.

3.1.5. Evaluation des Projekts innerhalb der Klasse

Eine Evaluation des Projekts im Klassenverband fand am Ende des Schulblocks im Plenum statt. Die Evaluation bestand aus zwei Phasen: Innerhalb einer offenen Runde äußerten sich die meisten Schüler sehr positiv über das gesamte Projekt. Sie hatten mehrheitlich das Gefühl, Wesentliches über ihr selbstorganisiertes Arbeiten gelernt zu haben. Der Wunsch, im kommenden Block ein weiteres Projekt durchzuführen, wurde mehrfach geäußert und ist bereits gedanklich meinerseits vorgesehen. Abschließend konnten sie anhand eines Fragebogens ihre individuellen Äußerungen kurz zusammenfassen.

Nachhaltiges Lernen, - das hat das Projekt gezeigt – erfolgt ganz stark über Handlungsorientierung. Jeder Schüler konnte seine Stärken zu einem bestimmten Zeitpunkt einbringen – wenn er wollte. „Mir hat das Projekt Spaß gemacht“, wurde mehrfach betont und sollte als intrinsische Motivation in ihrer Bedeutung nicht unterschätzt werden.

Die Schüler konnten erfahren, dass eine erhöhte Akzeptanz vegetarischer Gerichte über die Identifikation des Verantwortlichen und damit einhergehend über die Schaffung eines attraktiven Angebots erreicht werden kann. Die angehenden Köche haben also ihr Schicksal – Zufriedenheit im Beruf durch Kreativität und Selbstbestimmung – selbst in der Hand und lernen dabei zusätzlich Vieles über Lebensmittel. Die Planung und Durchführung im Team wurde größtenteils als eine wesentliche Erfahrung zur Ausbildung von Teamfähigkeit als bereichernd erlebt.

4. Ausblick

Das zugrunde liegende Projekt ist recht zeitaufwändig in der Vorbereitung, Durchführung und Evaluation. Es mussten bei der Planung Abstriche gemacht werden, wie z. B. die Einbeziehung einer weiteren Klasse z.B. der angehenden Hotelfachleute im Vorfeld. Nachhaltigkeit und damit auch nachhaltiges Lernen können aber niemals über die Köpfe der Schüler hinweg, deren Lernvoraussetzungen und konträr zu ihren Bedürfnissen und ihrem Entwicklungsstand realisiert werden. Daher war eine Modifikation des Projektes während der Planungsphase sinnvoll.

Zukünftig ist es aber durchaus wünschenswert, verwandte Berufsgruppen „mit ins Boot“ zu holen, um weitere Synergieeffekte zu erzielen. Das Entwickeln von Werbemaßnahmen, die zu ihrem Berufsbild gehören, könnte so z. B. optimal und realitätsnah ergriffen werden. Mangels Zeit wurde leider auch keine umfassende Ausstellung zum Thema vegetarische Kostformen und alternative Lebensmittel vorbereitet. Die Vorbereitung zu einzelnen Lebensmitteln in den Fachpraxisgruppen diente als leicht zu handelnde Variante ohne größere Öffentlichkeit. Die Ausstellung sollte zukünftig aber nicht aus den Augen verloren werden, da sie ganz gewiss zu noch mehr Akzeptanz einer noch größeren Gruppe von möglichen Gästen (Schüler/Lehrer) und den verantwortlichen Köchen führen wird.

Langfristig geht es an der BS 03 um unseren pädagogischen Auftrag, die Auszubildenden zu weltoffenen, verantwortungsvoll handelnden Menschen zu erziehen, oder dies zumindest zu initiieren. Sie sollten neben dem Genussaspekt auch die Gesundheit der „Gäste“ und die Umweltverträglichkeit der Speisen im Blick haben. Dazu trägt sicherlich ein fest implementiertes, gut durchdachtes und ausgewogenes Mittagangebot bei.

5. Anhang

Anhang 1: Profil Hotel Alsterperle

Hamburger Anzeiger – Gastrotipp:

„Hamburg deine Perle...“

Im Hotel Alsterperle werden Tradition und Moderne immer wieder neu miteinander vereint.

Dementsprechend besteht das Hotel Alsterperle bereits seit den frühen 70er Jahren als Hotel an der Hamburger Binnenalster. Allerdings wurde der Gastronomiebereich im Laufe der Zeit stetig erweitert, sodass das er mittlerweile die dreifache Fläche seiner ursprünglichen Größe aufweist. Die 40 Zimmer des renovierten und modernisier-



ten Gründerzeitbaus sind vor allem bei Geschäftsreisenden und Touristen, die sich ein Verwöhnwochenende in Hamburg gönnen möchten, besonders beliebt. Dabei ist der Alsterperle das gelungen, was nur wenige Hotels schaffen, nämlich auch in der eigenen Stadt für die Qualität von Küche und Service bekannt und geliebt zu werden.

Neue Besen kehren gut



Diese kulinarische Tradition soll der neue Küchenchef der Alsterperle Daniel Schmidt weiterführen. Er ist der neue Herr über die vier Küchen und 26 Köche des 4 Sterne Hotels, wie er uns stolz im Interview verrät.

Das Aushängeschild des Hotels Alsterperle ist und bleibt die *Hanseatenstube*. Zur Mittagszeit wird das mit dunklem Eichenholz vertäfelte Restaurant vorwiegend von Geschäftsleuten aus den umliegenden Bürogebäuden besucht (Tellergericht im

Mittagstisch: 12 – 15 €). Mittags müssten die 60 Sitzplätze des Restaurants oftmals sogar doppelt belegt werden, so Schmidt. Abends hingegen geht es ruhiger (und

feiner) in der Hanseatenstube zu. Dann werden exquisite Speisen der gehobenen Küche serviert (Viergangmenü ca. 70 €/Person).

In der Alsterperle findet sich für jeden Gaumen das passende Angebot

Für Feiern oder Tagungen hält das Hotel gleich mehrere Veranstaltungsräume bereit. Auch im Veranstaltungsbereich wird ein abwechslungsreiches Speisenangebot gereicht, für das eine eigene Bankettküche eingerichtet wurde, die gleichzeitig für den Roomservice des Hotels verantwortlich ist, wie uns Schmidt bei einer Führung durch den großflächigen Küchenbereich erklärt. Seit Sommer letzten Jahres, bewirtschaftet das Hotel auch einen alten Bootsanleger, der dem Hotel als Außenterrasse dient. Diese wird besonders in den Sommermonaten von Shopping-wütigen heimgesucht, die auf der Suche nach einem schnellen Mittagessen oder einer kleinen Stärkung für zwischendurch sind (Speisen ab 5,50 €).



Demnächst auch mehr vegetarische Spezialitäten

Wie bereits zu Beginn dieses Artikels erwähnt wurde, werden in der Alsterperle immer wieder Tradition mit Moderne verknüpft. Dementsprechend entschlossen sich die Eigentümer der Alsterperle, das zweite In-House-Restaurant, *das Fischernetz*, zu schließen. Am 1. November

2015 eröffnete an seiner Stelle die *Veggie-Lounge*.

In dem modernen Restaurant im Lounge-Stil sollen kreative, vegetarische Gerichte serviert werden. Dies sei die Antwort der Alsterperle, auf die derzeitigen Ernährungstrends, wie uns Daniel Schmidt noch schnell verrät, bevor er wieder in dem regen Treiben der Küche und dem Geklapper der Töpfe und Pfannen verschwindet.

Besuchen Sie das Hotel Alsterperle am Ballindamm 26.


Telefonische Reservierungen unter: 040 64735-01.

Öffnungszeiten der Restaurants: *Hanseaten-Stube: Mittagstisch 12:00-14:30 Uhr, abends (nur Di-Sa) 18:00-22:30 Uhr; Veggie-Lounge: durchgehend 12:00- 23:00 Uhr; Terrasse: (von Mai- ca. September) 11:00-20:00 Uhr.*

Text: Joe Guttenberg F&B: Doris Remhagen

Eigentümer: Peter Sonnenbach.

Anhang 2: Arbeitsauftrag/Lernsituation für die Auszubildenden

	Block: _____	Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen	Name: _____
	Klasse: _____		Datum: _____
Lernfeld: ...2.1.Arbeiten in der Küche			

Das Hotel Alsterperle möchte zukünftig sein vegetarisches Angebot verbessern. Ihre Klasse wird beauftragt, ein angemessenes Konzept zu entwickeln und einzureichen.

Zur Erprobung des Konzeptes soll vom 11. - 13. November ein Mittagstisch in der BS 03 angeboten werden, der in der gehobenen Gastronomie und somit auch im Hotel Alsterperle eine Perspektive hat.

In einem ersten Schritt sollen Planungsfaktoren aufgestellt werden, die zu einem nachhaltigen Konzept beitragen.

Das Hotel Alsterperle macht darüber hinaus folgende Vorgaben für die Gerichte:

jeweils ein Gericht soll **als Schwerpunkt:**

- Reis
- Kartoffeln
- Teigwaren
- Linsen
- Hokaido-Kürbis
- ein gebackenes Getreideprodukt
- ein Produkt Ihrer Wahl haben

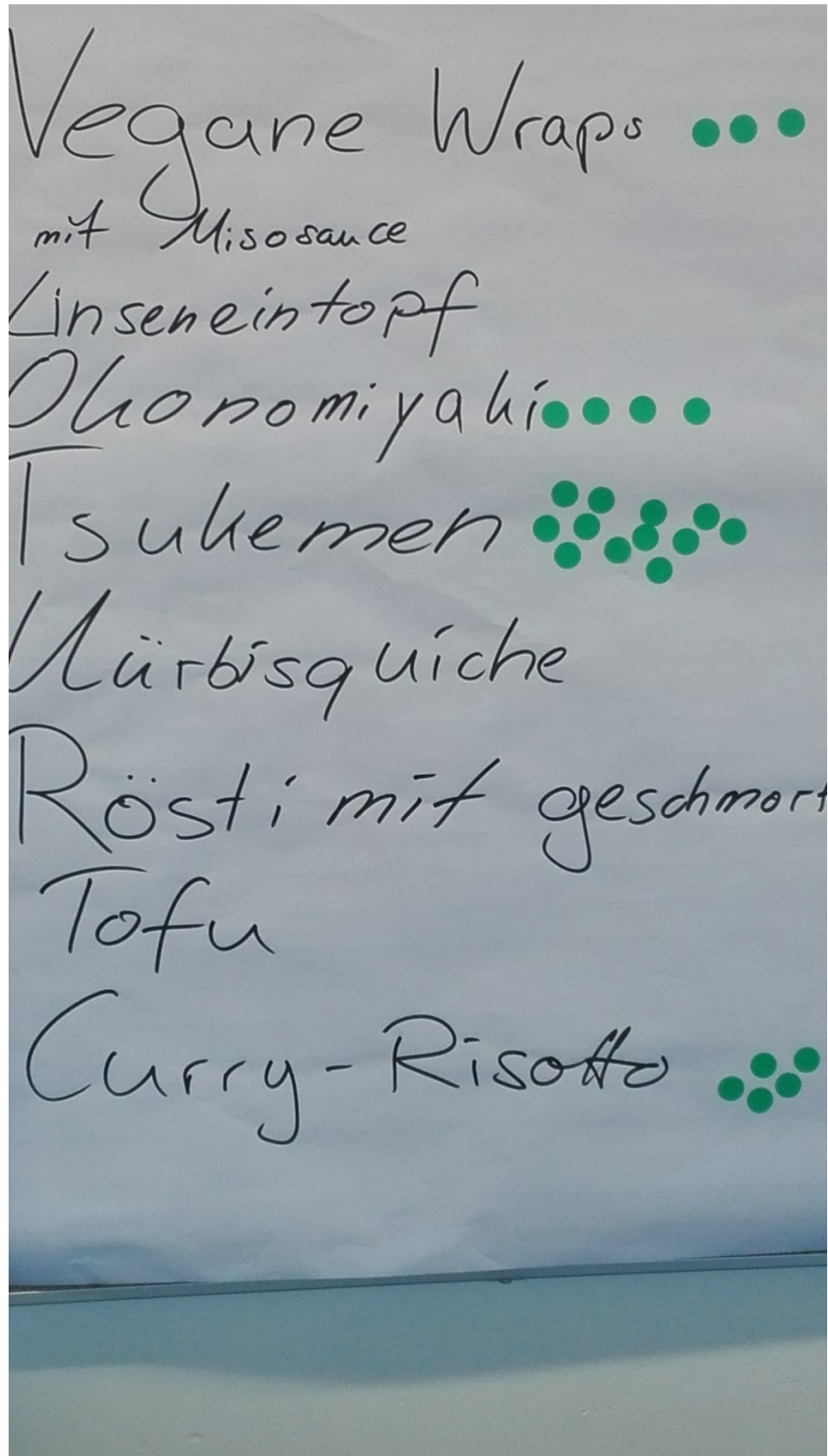
Die Materialkosten pro Gericht dürfen 2,50 € nicht übersteigen.

In Ihrer Fachpraxisgruppe stellen Sie sieben unterschiedliche Gerichte zusammen, die die vom Hotel aufgestellten Bedingungen erfüllen müssen.

Bewertungskriterien zur Auswahl des vegetarischen Gerichts aus Sicht der Küche:

- Aufwand
- Anzahl der Zutaten
- Einhalten der Preisvorgabe
- Ankündigung
- Idee/Kreativität
- Anrichtemöglichkeit
- Energie/Sättigungswert
- sinnvolle Alternative zu Fleisch
- Regionalität/Saisonalität
- Preis-Leistungsverhältnis
- Kompetenzerwartung

Anhang 4 (Beispiele für das Voting):



Veggie-Days

Speisekarte

- Traditionelle Kartoffelklößchen mit Tomaten und Spinat
- Gefüllte Halbmonde mit herblichem Rote-Bete-Pesto u. Fetakäse
- Kartoffel-Kürbis-Gratin mit gerösteten Kürbiskernen
- Linsen-Spinat-Curry dazu indischer Fladen
- Zigarrenbörek mit Schafskäse und Bauernsalat
- Radicchio-Risotto mit Parmesan-Chip
- Falafel mit Sesamsauce und Fladenbrot

25.10.2019

Kathrin, Kutay, Sebastian u. Stella

Anhang 5: Bewertungskriterien für die Gäste nach dem Essen:


Bewertungsbogen vegetarisches Gericht

Bitte bewerten Sie durch Ankreuzen das vegetarische Gericht auf einer Skala von 1 – 10 (1 = trifft überhaupt nicht zu; 10 = trifft voll und ganz zu)!

Bezeichnung des gewählten Gerichts: _____

Mein vegetarisches Gericht...	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
wurde rechtzeitig serviert..										
ist einfallsreich.										
wurde verständlich angekündigt.										
sieht appetitanregend aus.										
trifft meinen Geschmack.										
hat ein angenehmes Gefüge.										
hat eine angenehme Temperatur.										
Ist ein gutes Novemberangebot.										
ist eine sinnvolle Alternative für Fleisch.										
macht mich satt und stärkt mich.										
verdient einen Kartenpreis von 9,50 €										
Anmerkungen:										

Anhang 6: Evaluationsbogen für die Schüler am Ende des Projektes

	Block: _____	Evaluation Veggie days	Name: _____
	Klasse: _____		_____
Lernfeld: ...2.1.Arbeiten in der Küche	_____		Datum: _____

Bitte füllen Sie den folgenden Auswertungsbogen für das "Veggie-Projekt" gewissenhaft aus.

Die Befragung ist anonym und soll zu einer Verbesserung zukünftiger Projekte beitragen.

1. Geben Sie zu folgenden Aussagen Ihre persönliche Meinung wieder. (++ = trifft voll zu; + = trifft zu; +- = weder noch; - = trifft nicht zu; -- = trifft gar nicht zu)

Aussagen	++	+	+-	-	-
1 Die Aufgabenstellung war klar und deutlich formuliert.					
2 Die Aufgabe war vom Anspruch angemessen und sinnvoll.					
3 Die Lernsituation war zeitgemäß/aktuell.					
4 Ich hatte genügend Zeit, um das Projekt zu planen.					
5 Die Unterstützung von Seiten der Lehrer war optimal.					
6 Die Zusammenarbeit in der Gruppe war positiv.					
8 Das Verfahren zur Auswahl des veget. Gerichtes war richtig.					
8 Durch das probekochen konnten wir unser Gericht verbessern.					
9 Ich habe neue Erkenntnisse durch das Projekt gewonnen.					
10 Die Bewertung des Gerichtes durch Gäste halte ich für sinnvoll.					

Bemerkungen/Verbesserungsvorschläge/zusätzliche Kritik (positiv/negativ)

2. Haben Sie Interesse daran, neue Projekte mit anderen Themen durchzuführen?

Bitte kreuzen Sie an! (1 = bitte nicht !!!; 10 = sehr gern)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Vorschläge:									