

# „GUTE MENSA“

Ausgabe - Von Kunden für Kunden

- „Mutecke“ – wer sich traut, darf „neue & komische“ Lebensmittel probieren  
(Mut will belohnt werden – ein Stern, eine Krone oder anerkennende Worte sind gute Möglichkeiten)
- „Portionierung“ – fangt klein an und gebt gerne Nachschlag  
(so werden Speisereste verhindert und verschiedene „Probier-Produkte“ können angeboten werden)
- Sorgt für genügend Zeit beim Essen – setzt einen zeitliche Rahmen!  
(Kinder essen bewusster wenn Sie wissen, dass Sie eine gewisse Zeit in Mensa verbringen werden)
- „Restaurant-Feeling“ – Bietet zumindest Teile des Essens als Buffet an  
(die Kinder lieben es selbst zu entscheiden und wagen sich eher an neue Dinge heran)
- Verbreitet „Spaß“ und zeigt Freude am/beim Essen – das steckt an!  
(Kinder lassen sich gerne animieren und mit Spaß und Freude isst es sich immer besser)
- Thematisiert Speisereste – Lebensmittel gehören nicht in die „Tonne“  
(spricht über Portionsgrößen, redet mit den Kindern über Speisereste-Vermeidung)
- Startet Projekte zu Themen wie Lebensmittelkunde und Mittagessen  
(meist lernen Kinder nicht viel über die Wertschätzung für Lebensmittel und deren Herstellung)
- Gestaltet den Essensraum zusammen mit den Kindern – bunt und freundlich!  
(macht die Räumlichkeiten zu einem Erlebnis, wo sich Kinder gerne aufhalten)
- Geht an die Tische und fragt wie es schmeckt, spricht über das Essen  
(die meisten Kinder essen zuhause nicht gemeinschaftlich und Essen sollte immer ein gesellschaftliches Miteinander sein – redet z.B: darüber wie toll Ihr es findet, dass ein Kind Gemüse der Salat isst)

# ”GUTE MENSA”

Tipps aus der Praxis - von Kunden für Kunden



## SPEISEPLANGESTALTUNG


Täglich viel Auswahl haben und immer abwechslungsreiche Menüs auswählen zu können, bietet viele Möglichkeiten. Aber wie kann man sich einen Wochenplan zusammenstellen, der den Anforderungen einer ausgeglichenen Ernährung gerecht wird? Unsere Kunden wissen wie!

## AUFBEREITUNG

Alle notwendigen Aufbereitungshinweise findet man auf dem Etikett der Mehr-, sowie Einzelportionsschalen. Dennoch haben sich einige Kunden mit der Zeit ein paar Tipps und Tricks angeeignet, welche die Aufbereitung unserer Menüs noch einfacher machen.



## AUSGABE



Auch bei der Ausgabe der Essen kann sehr individuell vorgegangen werden. Wer sich unsicher ist, kann folgend nachlesen, wie es andere Kunden machen und sich vielleicht etwas abschauen.