

Hinweise und Ergänzungen zur Alsterfood-Umfrage

Anmerkungen rund um das Bestellen / die Mensakarte:

- Bestellungen: Das Mittagessen für denselben Tag kann **bis morgens, 8.00 Uhr**, online **abbestellt** werden.
Eine Bestellung für Montag kann bis Sonnabend, 10.00 Uhr, erfolgen. Alsterfood wünscht sich insgesamt **mehr Vorausbestellungen**, um besser planen zu können und weniger Essen wegwerfen zu müssen.
- Mensakarte und Abbuchungen: Wenn du deine Karte verloren hast: bitte direkt an Alsterfood vor Ort wenden!
Bei falschen Abbuchungen: bitte direkt an Alsterfood vor Ort wenden!
Die Eltern können den Kiosk-Bereich für ihr Kind sperren. Das Bezahlssystem von Sams-On ermöglicht es aber leider nicht, dass der Kiosk-Bereich und das Spontan-Essen getrennt werden, sodass bei einer Kiosk-Sperre auch kein spontanes Essen gekauft werden kann.

Anmerkungen zum Essen / zur Ausgabe:

- Wann gibt es welches Essen: Am Montag gibt es immer so genannte „Schöpfgerichte“, da nur solche Gerichte am Wochenende vorbereitet werden können.
Der Freitag ist der einzig mögliche Wochentag für ein Gericht mit Fisch, da die Zubereitung aufwendig ist und die Nachfrage an diesem Tag eher gering ist
Wann welches Gericht angeboten wird, richtet sich ansonsten nach dem gesamten Plan von Alsterfood für alle Einrichtungen, die beliefert werden.
- Gesundes Essen / weniger Verpackung: Bereits vor den Ferien wurde damit begonnen, gesündere Snacks im Kioskbereich anzubieten, z.B. belegte Brote mit Gemüse etc.
Gerichte, die zu wenig Gemüse enthalten, werden überarbeitet, z.B. mit einem Beilagensalat.
Das ist zukünftig möglich, da die Kühlkapazitäten bald erweitert werden (durch die Anschaffung weiterer Kühlschränke).
Dann wird es auch wieder Nachtisch in Schälchen geben, da dafür ebenfalls mehr Platz in den Kühlschränken benötigt wird.
Frisches Kochen direkt vor Ort ist erst möglich, wenn die Schule die neue Küche im Neubau erhalten hat. Auch eine Salat-Bar findet erst dann genügend Platz, leider nicht in der jetzigen Cafeteria. Alsterfood wird an der Planung der neuen Küche beteiligt.
- Wünsche bei der Essensausgabe: Bitte gebt direkt an, wenn ihr eine bestimmte Portionsgröße möchtet oder z.B. die Soße nicht direkt aufs Gericht soll – die Mitarbeiter*innen kümmern sich dann entsprechend darum.

Anmerkungen zur Hygiene

- Handschuhe: Das Hygiene-Konzept funktioniert so, dass sich die Mitarbeiter*innen häufig die Hände waschen bzw. desinfizieren. Wenn die Mitarbeiter*innen (wie von einigen gewünscht) zwei Handschuhe tragen würden, bleiben zwar die Hände sauber, aber nicht die Handschuhe – und somit auch nicht die Speisen. Für die Umwelt sind Handschuhe zudem ungünstig.
Besteck: Die Körbe in den Spülmaschinen sind oft sehr voll, sodass teilweise das Besteck nicht ganz sauber war. Die Mitarbeiter*innen achten in Zukunft daher verstärkt darauf.