

Checkliste „Nudging“



Veränderungen brauchen einen Plan! Mithilfe unserer **Checkliste** können Sie eine erste Bestandsaufnahme aller Verpflegungselemente an Ihrer Schule vornehmen, um hierauf aufbauend Veränderungsideen zu entwickeln.

Ihnen fehlen gute Umsetzungsideen? Kein Problem - in unserer ***Tipp-Sammlung** finden Sie zahlreiche Nudging-Impulse.

Angebot/ Bereich	Worum geht es?	Wie ist die Situation bei uns?	Ideen zur Veränderung *	Was brauchen wir? Was müssen wir tun?	Wer ist verantwortlich?
Getränke					
Kühlschrank mit Glastür	<ul style="list-style-type: none"> • Wo steht das Wasser oder Mineralwasser? • Wo stehen die Süßgetränke? • Welche Süßgetränke bieten wir an? • Werden Pfandflaschen verwendet? • Wie unterscheiden sich die Getränke im Verkaufspreis pro Liter (Wasser vs. Süßgetränke) 				
Flaschen bei der Ausgabetheke	<ul style="list-style-type: none"> • Wie ist die optische Präsentation? • Werden Gläser oder Becher angeboten? • Welche Getränke bieten wir an? 				
Trinkbrunnen im Schulgebäude/ im Mensabereich	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es Hinweisschilder? • Sind Wassergläser/Becher vorhanden? • Werden schuleigene Trinkflaschen angeboten? • Wie ist Gestaltung um den Bereich? • Kennen alle Schüler*innen das Angebot? • Sind die Eltern darüber informiert? • Wie erfolgt die Umlage für die Wartung? Was kostet dies die Schüler*innen? 				

Checkliste „Nudging“



Angebot/ Bereich	Worum geht es?	Wie ist die Situation bei uns?	Ideen zur Veränderung *	Was brauchen wir? Was müssen wir tun?	Wer ist verantwortlich?
Obst					
	<ul style="list-style-type: none"> • Wie ist die optische Präsentation? • Was und wieviel wird angeboten? • In welcher Form wird es angeboten (Häppchen oder stückweise)? • Wie ist die preisliche Gestaltung im Verhältnis zu Süßigkeiten? 				
Salat/Gemüse					
	<ul style="list-style-type: none"> • An welcher Stelle wird Salat/Gemüse ausgegeben? • In welcher Form wird es ausgegeben (portionsweise als Beilage oder in Salatbar)? • Wie groß sind die Mengen? • Ist es möglich, einen Beilagensalat separat zu erhalten? • Kann ich große Salatteller als Menü bestellen? • Wie ist die preisliche Gestaltung im Verhältnis zu anderen Beilagen? • Welche Salatsaucen werden angeboten? • Wechselt das Angebot der Saucen? • Ist für die Schüler*innen erkennbar, welche Zutaten enthalten sind? 				

Checkliste „Nudging“



Angebot/ Bereich	Worum geht es?	Wie ist die Situation bei uns?	Ideen zur Veränderung *	Was brauchen wir? Was müssen wir tun?	Wer ist verantwortlich?
Speiseplan					
Aushang	<ul style="list-style-type: none"> • Wo und wie ist er sichtbar? • Gibt es farbliche Unterschiede bei der Gestaltung? • Sind anregende Bilder mit eingefügt? • Wie ist der Gesamteindruck? • Wo sind die „gesunden“ Gerichte zu finden? • Wie sind vegetarische Gerichte gekennzeichnet? 				
Homepage	<ul style="list-style-type: none"> • An welcher Stelle ist der Hinweis auf die Schulverpflegung zu finden? • Gibt es ergänzende Texte zu gesundem Trinken und Essen und Hinweis auf Nudging? • Werden Projekte zum Thema „gesunde Ernährung“ ausreichend gewürdigt und präsentiert? • Gibt es einen Hinweis auf die Ernährungspyramide? • Haben Schüler*innen Mitgestaltungsrecht, z. B. „Regeln in der Mensa“? 				

Checkliste „Nudging“



Angebot/ Bereich	Worum geht es?	Wie ist die Situation bei uns?	Ideen zur Veränderung *	Was brauchen wir? Was müssen wir tun?	Wer ist verantwortlich?
Bistro/ Mensabereich					
Ausgabestelle	<ul style="list-style-type: none"> • Wie ist die Reihenfolge bei der Ausgabe? • Welche Teller sind im Angebot? • Ist es möglich, Kostproben oder Probeteller zu bekommen? 				
Raum	<ul style="list-style-type: none"> • Wie sind Beleuchtung und Schallschutz geregelt? • Gibt es Bilder, Plakate an den Wänden (z. B. Ernährungspyramide)? • Welche Gestaltungselemente sind im Raum? • Gibt es Trennwände/ Trennelemente? • Werden die hellen Fensterbereiche genutzt? • Gibt es „kuschelige“ Ecken? 				
Sitzgelegenheit	<ul style="list-style-type: none"> • Wie ist die Anordnung der Tische und Stühle? • Gibt es Gruppenbereiche für einzelne Jahrgangsstufen? • Sind alle Tische und Stühle gleich oder gibt es hier Unterschiede? 				

Checkliste „Nudging“ - Muster



Nutzen Sie unsere Checkliste für Ihr Verpflegungsangebot. Als Hilfestellung haben wir Ihnen ein **Musterbeispiel** ausgefüllt:

Angebot/ Bereich	Worum geht es?	Wie ist die Situation bei uns?	Ideen zur Veränderung *	Was brauchen wir? Was müssen wir tun?	Wer ist verantwortlich?
Getränke					
Kühlschrank mit Glastür	<ul style="list-style-type: none"> • Wo steht das Wasser oder Mineralwasser? • Wo stehen die Süßgetränke? • Welche Süßgetränke bieten wir an? • Werden Pfandflaschen verwendet? • Wie unterscheiden sich die Getränke im Verkaufspreis pro Liter (Wasser vs. Süßgetränke) 	<p>Wasser gibt es nur auf Nachfrage und in Einwegflaschen. Süßgetränke stehen an erster Stelle auf der Theke/im Kühlschrank. Süßgetränke werden teurer verkauft als Wasser.</p>	<p>Wasser auf Augenhöhe in Pfandflaschen anbieten und auf grünen Tablett bereitstellen; Süßgetränk separat in Kühlschublade oder den Glasbereich im Kühlschrank „abkleben“</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Grüne Tablett • Klebefolie • Wasser in Pfandflaschen <p>Umräumen, farblich gestalten, Abkleben, optisch hinweisen (Pfeile), Preisaufteilung deutlicher machen (seht her, Wasser ist deutlich billiger).</p>	<p>Caterer und Gesundheitsbeauftragte mit der Mensa-AG Kunst-AG, Elternbeirat/ Förderverein</p>

* Anregungen finden Sie in unserer Tipp-Sammlung