

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

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

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

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

# 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?
<b>Getränke</b>					
<b>Kühlschrank mit Glastür</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wo steht das Wasser oder Mineralwasser?</li> <li>• Wo stehen die Süßgetränke?</li> <li>• Welche Süßgetränke bieten wir an?</li> <li>• Werden Pfandflaschen verwendet?</li> <li>• Wie unterscheiden sich die Getränke im Verkaufspreis pro Liter (Wasser vs. Süßgetränke)</li> </ul>	<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"> <li>• Grüne Tablett</li> <li>• Klebefolie</li> <li>• Wasser in Pfandflaschen</li> </ul> <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