



## Wiens Schüler stellen ihrem Mittagessen ein gutes Zeugnis aus

*Gourmet lud erstmals Kinder im Alter zwischen 7 und 14 Jahren ein, den täglichen Mittagstisch zu bewerten*

**Erstmals wurden Schülerinnen und Schüler an Wiener Schulen in punkto Mittagessen befragt. Der Menüservice Gourmet, der österreichweit Partner von 800 Kindergärten und Schulen ist, ließ sich von knapp 1.000 jungen Gästen zwischen der zweiten und achten Schulstufe ein Zeugnis ausstellen. Die Ergebnisse im Überblick:**

- **Über 60 % der befragten Kinder und Jugendlichen bewerten den täglichen Mittagstisch mit Sehr Gut oder Gut.**
- **Pizza, Spaghetti und Schnitzel liegen bei den Kids hoch im Kurs.**
- **Volksschüler bewerten das Mittagessen tendenziell besser als Hauptschüler.**

Welche Schlüsse Gourmet nun aus dieser Befragung zieht, erklärt Geschäftsführerin DI Dr. Marisa Sailer. „Es ist für uns sehr erfreulich, dass uns mehr als die Hälfte der Schülerinnen und Schüler ein gutes Zeugnis ausstellen. Das bestätigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Dennoch möchten wir vor allem das Potential bei den Jugendlichen genauer untersuchen. Derzeit unterziehen wir die Detailergebnisse einer näheren Betrachtung, es folgen weitere Maßnahmen, wie z.B. ein regelmäßiges Esserparlament in den Hauptschulen, um den Bedürfnissen der Jugendlichen gerecht zu werden.“

Pizza, Spaghetti und Schnitzel – das sind die Klassiker, die das Herz eines jeden Kindes höher schlagen lassen. „Kinder sind sehr konservative Esser, daher sind traditionelle Speisen immer ein Renner,“ berichtet Sailer „wir bringen durch Speisepläne, die nach ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zusammengestellt werden, immer wieder Abwechslung auf den Teller. Wir beziehen auch in zunehmendem Ausmaß Rohstoffe aus biologischem Anbau, da Bio-Speisen einen wichtigen Beitrag zu gesunder Ernährung liefern. Derzeit befinden sich rund 40 Bio-Speisen in unserem Sortiment. In Wien servieren wir ein Drittel aller Speisen in 100 %-iger Bio-Qualität. Das ist für die Wiener Schulen ein wichtiges Kriterium, das wir gerne und gekonnt umsetzen.“