



Mensadienst  
der Gemeinde Brixen



**BRIXEN  
BRESSANONE**

Stadtgemeinde Brixen - Città di Bressanone





Liebe Familien,

spätestens seit der Einführung der Fünftagewoche ist das gemeinsame Mittagessen in der Mensa ein wichtiger und entwicklungsrelevanter Bestandteil des Schulalltags. Dabei ist es nicht egal, was auf den Teller kommt. Ernährungstechnisch hochwertige Gerichte - die Basis für gutes Lernen und gesundes Heranwachsen - haben ihre Grundlagen in einer nachhaltigen Zutatenwahl und im Eingehen auf persönliche Ernährungsproblematiken. Sie gehören zu den großen Herausforderungen in der Führung unserer Mensen. Deshalb sind wir auch stolz auf die Ergebnisse der Eltern-Evaluationsgruppe, die unseren Mensen und Küchen in den letzten Jahren wiederholt ein sehr gutes Zeugnis ausgestellt haben.

Ein besonderer Dank geht an unsere Köchinnen und Köche. Sie leisten mit ihrer engagierten Arbeit einen wertvollen Beitrag für eine nachhaltige und gesunde Gesellschaft.

**Monika Leitner**

Stadträtin für Schule und Kultur





## Kompetenz und Engagement

3.500 Kinder und Jugendliche im Alter von 6 bis 19 Jahren werden in den 10 Mensen der Gemeinde Brixen mehrmals wöchentlich mit frischen Mahlzeiten versorgt. Dafür stehen über 20 Koch-Profis an den Herden der gemeindeeigenen Küchen. Ihr Fachwissen und ständige Weiterbildungen in den Bereichen Ernährungs- und Lebensmittelkunde sorgen dafür, dass man kindliche Bedürfnisse kennt und gezielt auf die spezielle Schulsituation eingeht.

20

Köchinnen  
& Köche



3.500

Schülerinnen und Schüler



225.000  
Essen

## Menüs nach Plan

In Abstimmung mit dem Dienst für Diät und klinische Ernährung des Krankenhauses Brixen arbeiten die Küchen mehrwöchige Speisepläne aus, die den Vorgaben des Gesundheitsministeriums entsprechen. Frische, Lebensmittelqualität – verwendet werden 40% Bio-Zutaten und Produkte der Region – sowie gesunde Vielfalt decken die ernährungsspezifischen Bedürfnisse unserer Kinder optimal ab. Für Allergiker werden personalisierte Gerichte gekocht, auch fleischfreie Menüs stehen zur Wahl. Einseitig und Fastfood aber kommen bei uns nicht auf den Teller.

Mehrwöchige Menüs  
garantieren Abwechslung  
und Ausgewogenheit

## Wissenswertes

### Wo kann ich mich für die Schulausspeisung anmelden?

Seit 2019 erfolgt die Neueinschreibung bzw. die Erneuerung der Anmeldungen zur Schulausspeisung ausschließlich über das Portal der Online-Dienste der öffentlichen Verwaltung: **my.civis.bz.it**. Der Zugang erfolgt über die **digitale Identität (SPID)** oder die aktivierte Bürgerkarte mit Lesegerät.

**Die Anmeldung muss jährlich erneuert werden!**

### Wo bezahle ich die Mensagebühren?

Die Mensagebühren werden im Voraus bezahlt, indem ein bestimmter Betrag auf das entsprechende Konto der Gemeinde Brixen überwiesen wird. Von diesem Guthaben werden anschließend die Gebühren abgebucht, und zwar aufgrund der effektiven Inanspruchnahme des Dienstes. Die Abwicklung erfolgt in den Grund- und Mittelschulen über das jeweilige Sekretariat, in den Oberschulen und Berufsschulen hingegen über die Bürgerkarte der Schüler/innen. Sobald sich das Guthaben zu Ende neigt, erhalten die Eltern eine **SMS**.

Die genauen Anweisungen für die Bezahlung mit allen erforderlichen Daten werden rechtzeitig **mit einem persönlichen Schreiben** der Gemeinde zugestellt.

### Gibt es Ermäßigungen?

Ermäßigungen gibt es für in Brixen wohnhafte Schülerinnen und Schüler, und zwar sowohl für **Geschwisterkinder** als auch

aufgrund der **Einkommenssituation** der Familie. Kinder mit einer Beeinträchtigung bezahlen keine Mensagebühr.

### Gibt es personalisierte Menüs?

Die Küchen der Gemeinde gehen sehr flexibel auf die Bedürfnisse der Kinder ein: Liegen eine **Allergie**, eine Unverträglichkeit oder andere medizinische Gründe vor, so erhalten Kinder ein personalisiertes Menü. Hierfür ist eine ärztliche Bescheinigung erforderlich.

Bei der Online-Einschreibung können Eltern außerdem **fleischfreie oder vegetarische Menüs** wählen.

### Wo finde ich weitere Informationen?

Alle aktuellen Informationen rund um den Mensadienst, wie Tarife, Menüpläne oder Formulare, sind auf der Internetseite der Gemeinde Brixen abrufbar:

**[www.brixen.it/mensa](http://www.brixen.it/mensa)**

### Kontakt

Dienststelle Schuldienste  
Domplatz  
39042 Brixen  
T +39 0472 062 141  
[mena@brixen.it](mailto:mena@brixen.it)

## 10 Punkte für beste Qualität

Qualität ist in unseren Mensen mess- und kontrollierbar und auf Kinder- und Jugendbedürfnisse ausgerichtet. Nicht umsonst hat die Eltern-Evaluationsgruppe beste Bewertungen erteilt.

- 1. Geschmackliche Güte:** In punkto Geschmack erhielten die Mensa-Gerichte Bestnoten, auch was die Präsentation betrifft.
- 2. Ausgewogenheit des Tagestellers:** Die Menüpläne garantieren qualitative als auch quantitative Aspekte einer gesundheitsförderlichen Ernährung, angepasst an die Schulsituation.
- 3. Mehrwöchige Menüpläne:** Sie garantieren die erforderliche Abwechslung, um eine ausreichende und ausgewogene Nährstoffzufuhr für das Heranwachsen zu sichern.
- 4. Lebensmittelvielfalt:** Neben dem Tagesteller und dem Dessert steht täglich eine bunte Auswahl an frischen saisonalen Gemüsen, Salaten, Brot und Obst zur Wahl.
- 5. Persönliche Ernährungsstile:** Bei der Anmeldung können Eltern wählen, ob ihr Kind das normale oder ein gleichwertiges Menü ohne Fleisch und/oder Fisch isst.
- 6. Allergenfreie Angebote:** Für Allergiker gibt es personalisierte Menüs, die in speziell abgeschirmten Bereichen zubereitet werden.
- 7. 40 % Bio und viel Regionalität:** Die Lebensmittelausschreibungen bereits sehen einen Anteil von 40 % Bioprodukten vor, einige Produktgruppen werden direkt aus Brixen angeliefert.
- 8. Fort- und Weiterbildung:** Das gesamte Küchenpersonal verfügt über eine mitgebrachte Fachausbildung und wird ständig geschult.
- 9. Evaluation:** Die Qualität der Mensen wird kontinuierlich kontrolliert, von öffentlichen Kontrollstellen genauso wie von der Eltern-Evaluationsgruppe, die von der Gemeinde eingesetzt wurde. Sie stattet immer wieder Spontanbesuche ab und gibt über Auswertungsbögen direkte Rückmeldungen.
- 10. HACCP-Bestimmungen:** Häufige Kontrollen und strenge interne Regelungen gewährleisten die hygienische Sicherheit umfassend.

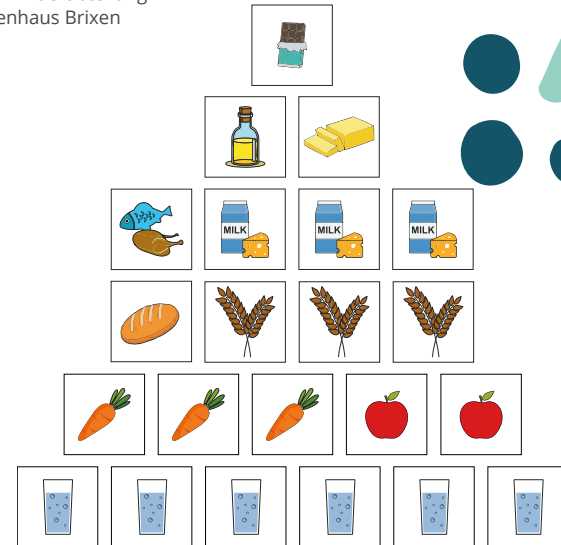
*„Hier erhalten Kinder die Chance, eine gesunde Esskultur zu entwickeln und schrittweise neue Speisen auszuprobieren.“*



**Mariangela Micalizzi**  
Ernährungstherapeutin,  
Dienst für Diät und  
klinische Ernährung

*„Keine Alternative zur Mensa ist der Schnellimbiss, der aus ernährungsmedizinischer Sicht viel zu einseitig ist.“*

**Dr. Markus Markart**  
Primar Kinderabteilung  
Krankenhaus Brixen



Die täglichen Bausteine einer gesunden Ernährung

Mensen sind Investitionen in die Zukunft

### Familien unterstützen

Das Mensaangebot ist weit mehr als bloße Verpflegung. Die Gemeinde unterstützt damit Familien bewusst. Zum einen in der Organisation des Alltags, der einfacher wird, wenn man weiß, dass Sich-bewusst-Ernähren nicht nur zuhause geschieht. Zum anderen mit einer Preisgestaltung, die Geschwister genauso berücksichtigt wie das Familieneinkommen. Die Online-Plattform my.civis.bz.it gewährt den Überblick - über die Anmeldung, die eingezahlten Beträge und die Belege für die Steuererklärung. Eine praktische SMS-Benachrichtigung informiert Eltern über alles Wichtige.

### Kinder fördern

Mensen gehen in ihrem Angebot speziell auf die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen ein, großes Ziel ist die Vermeidung von Einseitigkeit. Kinder können hier „besser Essen“ bewusst erfahren und Neues entdecken. Die Gemeindegärten sorgen professionell dafür, dass die entsprechende Vielfalt für die Bedürfnisse eines jeden einzelnen bereit steht.

### Den Schulalltag mitgestalten

Das Mensaangebot der Gemeinde Brixen ist ein Unterstützungssystem für unsere Schulen. Die Küchen stellen die Basis für das gesundheitsfördernde gemeinsame Essen. Unsere Herausforderung ist es, mit einem engmaschigen Netz von 10 Mensen auch die Fraktionen optimal zu versorgen. Schließlich geht es um die Entwicklung unseres Nachwuchses, den wir langfristig in Bestform sehen möchten.



*„Den Menschen der Gemeinde stelle ich ein gutes Zeugnis aus: den sauberen Räumlichkeiten, den einladenden Gerichten, den engagierten MitarbeiterInnen. Eine große Herausforderung besteht sicherlich darin, den vielen unterschiedlichen Erwartungen gerecht zu werden.“*

**Stephanie May**  
Mitglied der  
Evaluationsgruppe



*„Eine gute Ernährung ist wesentlich, um Konzentration und Lernfähigkeit zu gewährleisten; zudem fördert der gemeinsame Mittagstisch ein positives Schulklima und gehört mit zum erzieherischen Auftrag unserer Schulen.“*



**Martin Rederlechner**  
Direktor Landesberufsschule  
C. J. Tschuggmall



