



Grundschule ■ Ganztagschule

Ernst-Reuter-Schule ■ Martin-Luther-Str. 25 ■ 67454 Haßloch

Tel.: 06324/935130 Fax: 06324/935142 E-Mail: ernst-reuter-schule@hassloch.de



Mai 2018

Verpflegungskonzept

1. Einleitung, Ziele, Zielgruppe

Wir sind eine 4-zügige Ganztagsgrundschule in Angebotsform.

Insgesamt besuchen 320 Schülerinnen und Schüler die Ernst-Reuter-Schule, davon sind ca. 180 Kinder im Ganztagsbereich. Das Alter der Kinder liegt zwischen 5 und 11 Jahren.

An unserer Schule werden zwei Formen von Ganztagsklassen geführt:

- additive Klasse: Diese Form der Klassen werden von Kindern besucht, die halbtags und ganztags beschult werden.
- rhythmisierte Ganztagsklassen: In welchen **alle** Kinder im Klassenverband am Vormittag und Nachmittag unterrichtet werden, sowie gemeinsam die Mensa besuchen.

Viele Eltern unserer Schüler sind beide berufstätig, andere Kinder können zu Hause nicht optimal versorgt werden.

Den berufstätigen Eltern möchten wir zeigen, dass diese sich keine Sorgen um die Gesundheit ihrer Kinder machen müssen und sie nicht gezwungen sind, am Abend entsprechende Ernährungsmängel auszugleichen. Außerdem sehen wir es als unseren sozialen Auftrag, Kinder in ihrer körperlichen und geistigen Entwicklung zu unterstützen, die sonst keine Möglichkeit hätten, sich gesund zu ernähren.

Unser Motto:

„Gut versorgt heißt auch gut gelaunt“.

Das, was wir essen, wirkt sich auf unseren Körper und unser seelisches Wohlbefinden aus. Das bedeutet, die Nährstoffversorgung wirkt sich auf unsere Stimmung aus: Ist unser Körper, besonders unser Gehirn, nicht optimal versorgt, kann es zu Konzentrationsproblemen, Stimmungsschwankungen und Heißhunger kommen.

2. Verpflegungsaufgabe

Die Schülerinnen und Schüler erhalten ein warmes, ausgewogenes **Mittagessen nach DGE - Qualitätsstandard** in der dafür vorgesehenen **Mensa**. Dazu erhalten sie entsprechende Getränke, wir servieren nur noch **Mineralwasser**, um den Zuckerkonsum zu reduzieren. Es wird **ein Gericht für alle** Schülerinnen und Schüler angeboten.

Die Produktauswahl erfolgt nach:

- saisonalen Aspekten
- regionalen Aspekten
- möglichst in Bioqualität

Das Essen wird durch einen Caterer im „**Cook-and-hold-Prinzip**“ angeliefert. Mit zunehmender Warmhaltezeit gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen. Daher ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten. Die Warmhaltezeit beginnt mit der Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast. (siehe DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung 2015, S. 20, 2.4.2).

Durch die Ausgabekräfte wird das Essen in der Küche entgegengenommen und soweit wie möglich in Schüsseln abgefüllt, die auf den Tischen stehen (**Familientisch-Prinzip**), damit sich jedes Kind individuell bedienen kann (**Schöpfsystem**). Jedes Kind darf erst einmal probieren und sich dann je nach Bedarf nochmals bedienen. **Es wird kein Kind zum Essen gezwungen, denn die Mittagsmahlzeit soll ein Genuss sein und Freude bereiten.**

Die Verpflegungstage sind: Montag bis Donnerstag

Es wird in **zwei Schichten** gegessen.

Klasse 1/2 um 12.00 Uhr

Klasse 3/4 um 13.00 Uhr

Die Essensdauer beträgt maximal 45 Minuten.

Wir versuchen kulturelle und religiöse Besonderheiten sowie Unverträglichkeiten zu berücksichtigen. Bei der Schulanmeldung müssen diese individuellen Besonderheiten schriftlich mitgeteilt werden.

Über das Sekretariat wird an den Verpflegungstagen bis 9.00 Uhr Rückmeldung gegeben, wie viele Essen benötigt werden. Die Abrechnung mit dem Caterer und den Eltern erfolgt über den Schulträger.

Der **Kontakt mit der Mensa erfolgt über die Schulleitung**. Es wird unter folgenden Aspekten rückgemeldet:

- Menge
- Geschmack
- Vorlieben
- Sonstiges

Besprechung der Speisepläne erfolgt zwischen Schulleitung und Köchen.

Weitere Zielsetzung:

- Einsatz von mehr frisch zubereiteten Nachspeisen z. B.: Fruchtjoghurt
Obstquark
Pudding
unverarbeitetes Obst
- Absprache mit den Köchen bzgl. Gericht und benötigtem Geschirr.
Es können nicht mehr als 2 Schüsseln auf den Tischen stehen, da sonst der Platz zum Essen nicht ausreicht und dies zu viel Zeit zum Reinigen beansprucht.

Die **Hygieneschulung** der Ausgabekräfte erfolgt **durch den Schulträger**.

3. Pädagogisches Konzept

Lernort Mensa- Mahlzeit

Förderung der **Essenskultur**:

Gemeinsames **Händewaschen vor dem Essen**

Vor Beginn fassen sich alle an den Händen und sprechen klassenweise einen **Tischspruch**

Wir sitzen beisammen,
der Tisch ist gedeckt.
Wir wünschen einander, dass es uns schmeckt.
Guten Appetit.

Essen mit Messer und Gabel und dem entsprechenden Geschirr.

Lehrer und pädagogische Fachkräfte essen gemeinsam mit den Kindern (**Vorbildfunktion**).

Schülerinnen und Schüler helfen durch **wechselnde Tischdienste** beim Abräumen.

Essen am Tisch als Ort der **Kommunikation und Zusammengehörigkeit** erfahren.

Wunschtag einmal im Monat. Die Schülerinnen und Schüler dürfen sich ihr Lieblingsessen wünschen.

Verbindungsmöglichkeiten zum Unterricht

Klasse 2000 – einige Schulklassen nehmen an diesem Projekt zur Gesunderhaltung teil.

In jeder Klassenstufe lernen die Schülerinnen und Schüler Ernährungsinhalte nach Möglichkeit mit Bezug zur Mittagsverpflegung kennen.

Im Sachkundeunterricht werden folgende Themen fortlaufend in verschiedenen Klassenstufen behandelt

SU-Themen Beispiele:

- Gesundes Frühstück – Klassenstufe 1 – 4
- Vom Getreide zum Brot (z.B. gibt es täglich Getreide oder Kartoffeln beim Mittagessen)
- Vom Apfel zum Apfelsaft
- Vom Acker auf den Teller (am Beispiel der Kartoffel)
- Von der Traube zum Traubensaft
- Zahnpflege - Zucker und zuckerhaltige Getränke und Lebensmittel
- Anbau von Lebensmittel (z. B. Kresse züchten und verspeisen)
- Speisen aus verschiedenen Kulturen
- Kochen in der Küche des Caterers mit der Klasse an einem Freitag möglich.
- Sport und gesunde Ernährung, z. B. Gemüse, Salat und Obst als Power- und Superstoffe

Pluspunkt – Nachhaltigkeit

Reduzierung von Essensresten, durch klein portionierte **Probierportionen und das Schüsselsystem, jeder nimmt sich so viel er möchte**

Kennenlernen von **nicht genormten EU-Gemüse und deren Geschmack**

Kennenlernen von **alten und neuen Gemüsesorten und Salaten**, Hinführung zur **Reduzierung des Fleischkonsums** bei den Kindern.

Geschmacksschulung und Geschmacksbildung

4. Kommunikation und Zusammenarbeit

Runder Tisch tagt zweimal im Jahr.

Teilnehmer: Vertreter des Schulträgers
Vertreter der Schulleitung
Lehrkräfte
Elternvertreter
Caterer
Ausgabepersonal
Schülervertreter

Der Speiseplan hängt vor der Mensa aus und ist auf der Homepage abrufbar.

Das Verpflegungskonzept kann auf der Homepage eingesehen werden.

Einen ausführlichen Elternbrief zum Bereich Verpflegung erhält jedes Elternteil bei der Anmeldung zur Ganztagschule.

Vorstellung des Verpflegungskonzeptes erfolgt beim Info-Elternabend der kommenden ersten Klassen.

Feedbackkultur

Täglich **Abfrage bei den Klassen**, wie das Essen geschmeckt hat.
gut / mittel / nicht geschmeckt

Rückfrage bei den Ausgabekräften.

Hat das Essen gereicht oder ist viel übrig geblieben?

Weiterleitung erfolgt über die Schulleitung an die Köche.

Schülerinnen und Schüler können Wünsche* klassenweise in Form von Wunschzettel äußern und bei der Schulleitung abgeben. Festlegung eines monatlichen **Wunschtages**.

Halbjährliche Rückmeldung an den Schulträger

Vertreter des Schulträgers erhalten Rückmeldung bei den stattfindenden Runden Tischen.

*inkl. Gemüse/Salat (laut Vorgaben des DGE-Qualitätsstandard)

5. Qualitätssicherung und Verpflegungskonzept

Allen Mitarbeitern im Bereich der Mensa wird das **Verpflegungskonzept** zur Kenntnis gegeben.

Allen Lehrkräften steht das Verpflegungskonzept ebenfalls zur Verfügung.

Es erfolgt ein **jährlicher Speiseplancheck** durch eine Ernährungsberatung.

Regelmäßiges Audit ist angedacht, in der Regel erfolgt dies nach drei Jahren zusammen mit der Vernetzungsstelle.