

Mensakonzept Wolfhelmschule

1. Die Bedeutung schulischer Ernährungskonzepte

Unsere Schule is(s)t gesund

1.1. Vorbemerkungen

Ein gemeinsames Mittagessen und eine gute Schulverpflegung gehören heute ganz selbstverständlich zu einer Ganztagschule dazu. Eine gesundheitsfördernde Schulverpflegung unterstützt die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler (SuS). Darüber hinaus trägt sie dazu bei, dass SuS sensibilisiert werden, nachhaltige Ernährungsangebote wahrzunehmen. Hierzu gehört auch das Wissen um Nahrungsmittel aus biologischem, saisonalem und regionalem Anbau sowie das Bewusstsein für einen schonenden Umgang mit der Ressource Lebensmittel. SuS sollen daher dazu angeregt werden, sich bewusst zu ernähren und sich mit Fragen zu einer gesunden Ernährung auseinanderzusetzen.

Die Wolfhelmschule bieten ihren Schülerinnen und Schülern ein warmes Mittagessen an mindestens drei Tagen in der Woche an. Insofern kommt ihr auch ein Bildungsauftrag im Bereich der Ernährungsbildung zu. Diesen möchte die Wolfhelmschule zusammen mit der Stadt Olfen als Schulträger erfüllen.

Eine hohe Qualität beim Essen zu erreichen und langfristig zu sichern ist ein Prozess, der kontinuierlich weiterentwickelt und begleitet werden muss. Insbesondere aus diesem Grund hat die Stadt Olfen dieses Mensakonzept entwickelt.

Hierdurch sollen alle an der Schule Beteiligten darin unterstützt werden, dass an der Wolfhelmschule das passende schulische Ernährungskonzept entwickelt, beständig überprüft und angepasst wird.

1.2. Zielsetzung

Ziel der Wolfhelmschule und der Stadt Olfen als Schulträger ist es, ein einheitliches Mensakonzept für beide Standorte zu entwickeln. Getreu dem Motto: Eine Schule – zwei Standorte – ein Konzept.

- a) **ein gesundes, ausgewogenes, schmackhaftes Verpflegungsangebot**
Im Mensakonzept soll ein warmes Mittagessen im Mittelpunkt stehen, welches auch den Geschmack der Schülerinnen und Schüler trifft.

Die Verpflegung in der Mensa sollte sich in der Zubereitung zudem an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung an Schulen sowie an darüber hinausgehende Empfehlungen für eine gesundheits- und entwicklungsfördernde Ernährung orientieren. Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen zeigt im Detail, wie ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot in der Schule aussehen sollte. Dabei geht es nicht nur um ernährungsphysiologische Anforderungen, sondern auch um eine optimale Lebensmittelauswahl unter Berücksichtigung der speziellen Rahmenbedingungen in der Schule.

Der DGE-Qualitätsstandard unterstützt alle, die für das Verpflegungsangebot in der Schule verantwortlich sind. Neben dem Personal von Schulen sind dies auch Eltern und Elternvertreter sowie Essensanbieter. Er dient als Instrument zur Hilfestellung bei der Umsetzung eines ausgewogenen Verpflegungsangebotes sowie zur Qualitätssicherung. Von der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards profitieren die SuS, Schule, Schulträger und Eltern gleichermaßen. Aus diesem Grunde wird hierdurch der Qualitätsstandard für die Mensaverpflegung in der Wolfhelschule bestimmt.

b) Nahrungsmittelunverträglichkeiten, verschiedene Kostformen und Allergien

Immer mehr SuS reagieren auf Zusatzstoffe in Lebensmitteln oder haben Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Dieser Umstand sollte im Verpflegungsangebot auch Berücksichtigung finden.

Diesen besonderen Anforderungen kann man durch Lebensmittel gerecht werden, die möglichst unverarbeitet erzeugt oder produziert wurden. Zeitgleich legen immer mehr Familien Wert auf eine bestimmte Kostform (z.B. vegetarisches Essen).

Beiden o.g. Lebensumständen sollte durch die Möglichkeit das Mittagessen selbst auszuwählen, entsprochen werden.

Darüber hinaus muss Transparenz geschaffen und Aufklärung betrieben werden z. B. durch Kennzeichnungen von Glutamaten, Laktosen etc.

c) ökologische, regionale und soziale Aspekte

Von der Essensauswahl über die Zubereitung bis zur Abfallmenge sind konsequente Lösungen zu entwickeln. Diese sollen dazu beitragen, dass Prinzipien der Nachhaltigkeit Beachtung finden. An diesem Punkt sind die SuS mit einzubinden. Dieses kann u.a. in Form eines Verzichtes von Plastik, der Erzeugung von so wenig Abfällen wie möglich und einer Eigenleistung der Schüler geschehen. Schülerinnen und Schüler können sich an der Ausgestaltung des Mensakonzeptes aktiv beteiligen, indem sie u.a. Mensateams bilden. Diese helfen z.B. bei der Tellerrückgabe mit und begleiten die Trennung von schmutzigem Besteck und Tellern, oder sie stehen an den Frischetheken und melden, wenn diese aus der Küche nachgefüllt werden müssen.

2. Mahlzeiten- und Getränkeangebot

2.1. Mittagessen

An den langen Schultagen (Mo., Mi. und Do.) können die SuS wie auch die Lehrkräfte und alle Besucher in Olfen in der Zeit von 12:15 Uhr bis 13:15 Uhr und in Datteln von 12:30 – 13:30 Uhr ein warmes Mittagessen zu sich nehmen. Ggf. ist eine Essensausgabe in zwei Schichten á 30 Min. erforderlich, näheres wird die Schule regeln.

Cook & Chill oder vor Ort gefertigt – ein gesundes, ausgewogenes, schmackhaftes Verpflegungsangebot soll den Schülerinnen und Schülern in den Mensen der Wolfhelmschule angeboten werden.

Das Cook & Chill- Verfahren ist eine Methode, die eine flexible Zubereitung ermöglicht und trotzdem das Essen frisch und nährstoffreich hält. Die Speisen werden in der Catererküche zubereitet und nach dem Garen unmittelbar auf eine Temperatur von unter 3 Grad gekühlt. So können Speisen ohne Nährstoffverlust transportiert werden. Vor Ort wird das Essen behutsam mit Kombidämpfern kurz vor dem Servieren erwärmt. Die Mahlzeit sieht nicht nur frisch aus, sie ist es auch. Denn durch das schonende Verfahren bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten.

Teilweise wird das Essen auch direkt in den Mensen der Wolfhelmschule frisch zubereitet, dies gilt z. B. für Salate, Beilagen, Nachtische uvm.

Eine Buffetform nach dem „All you can eat“-Prinzip macht Lust aufs Essen. An verschiedenen Stationen, z. B. Nudel-Station, Suppen-Station oder Salat-Station, können die SuS selbst ihr Mittagessen auswählen, zusammenstellen und portionieren. Ein weiterer positiver Nebeneffekt dieser Form der Essensausgabe sind weniger zu entsorgende Essensreste. Da die Kinder sich selbst bedienen, nehmen Sie ihren Bedürfnissen entsprechende Portionen. Die Erfahrung zeigt, dass Kinder auf diese Weise auch zu Speisen greifen, die sie bisher nicht gegessen haben und sich gesünder und nachhaltiger ernähren.

2.2. Getränke

Laut DGE-Standard gehört ausreichendes Trinken zu einer vollwertigen Verpflegung dazu.

Die Schülervertretung (SV) der Wolfhelmschule hat die Aufstellung von Wasserspendern in Olfen und Datteln initiiert. Der Schulträger hat sich um eine Umsetzung gekümmert und trägt die Kosten für das Wasser. Die laufenden Wasserspenderkosten werden vereinbarungsgemäß aus dem Schülerhaushalt gezahlt.

3. Anforderungsprofil

3.1. Anforderungen an die Raum- und Küchenausstattung

Für die Detailplanung sind u. a. folgende Entscheidungen zu treffen:

- Raumaufteilung (Gestaltungstrends, ggf. Unterteilung für verschiedene Altersbereiche)
- Festlegung von Mobiliar
- Festlegung der technischen Ausstattung
- Festlegung der Energieversorgung (Gas-, Elektro- und Dampfversorgung)
- Wasser- und Abwasserplanung
- Aufteilung in reine und unreine Bereiche
- Festlegung der Versorgungs- und Entsorgungswege
- Be- und Entlüftung
- Beschaffenheit von Wänden, Fußböden, Decken, Arbeitsflächen, Bedarfsgegenständen etc.

Für die Umsetzung des Cook & Chill-Konzepts ist unter anderem folgende Ausstattung erforderlich:

- Küche mit Konvektomaten
- Warmhaltestationen
- Kühlstationen
- Verschiedene Essensstationen

4. Organisation und Zusammenarbeit mit Schülern und Eltern

4.1. Mitwirkung

Gemäß 6.3 des Ganztageserlasses NRW vom 23.12.2010 „ermöglicht der Schulträger den Schülerinnen und Schülern die Einnahme eines Mittagessens oder eines Mittagsimbisses. In Ganztageschulen stellt er dafür Räume, Sach- und Personalausstattung bereit. Er trägt die sächlichen Betriebskosten. Die konkrete Umsetzung kann im Einvernehmen mit der Schule auch von Dritten geleistet werden, beispielsweise einem außerschulischen Träger (...)“

Ein Kriterium für eine erfolgreiche Mensa ist immer auch eine enge Einbindung der gesamten Schulgemeinde. Ohne die Unterstützung und Akzeptanz innerhalb der Schulgemeinde sind Spannungsfelder vorprogrammiert. Diese gilt es bereits im Vorfeld zu vermeiden, setzen sich doch alle Beteiligten, sprich Schülerinnen und Schüler, Lehrerinnen und Lehrer und Eltern– für das selbe Ziel ein. Ein gesundes, ausgewogenes, schmackhaftes Verpflegungsangebot in der Wolfhelschule.

Die aktive Mitarbeit von SuS und ggf. den Eltern im Mensabetrieb wird ausdrücklich begrüßt. Wie oben bereits geschildert, soll dieses durch ein schülerisches Mensateam verstärkt werden.

Darüber hinaus kann das pädagogische Konzept der Mensa korrespondierend mit den Bildungskonzepten der Schule gesehen und entwickelt werden. Werden „Schulmensa“ und „Lebensmittel“ auch als

„Lernmittel“ gesehen, so tragen sie im Unterricht und während des Mittagessens zu einer neuen Lernkultur bei.

Die Themen Ernährung und Schulmensa können in unterschiedlichen Fachbereichen einfließen und die Integration der Mensa innerhalb der Schule nachhaltig positiv unterstützen. Es können insbesondere Verbindungen zu verschiedenen Unterrichtsfächern erfolgen z.B.:

- a) Biologie (Lebensmittelkunde, Kräuterbeete, Obstbäume, Hygiene etc.)
- b) Wirtschaft (Warenbestellung/- eingang, Kalkulation, Buchführung, Inventur etc.)
- c) Werken (saisongemäße Ausstattung des Speisensaums, Tischschmuck etc.)
- d) Informatik (internetgestütztes Bestell-/Buchungssystem, Aufbau/ Pflege der Mensainternetseite etc.)
- e) Deutsch (Öffentlichkeitsarbeit, Medienarbeit, Infos für Eltern/Schüler erstellen etc.)
- f) Marketing (Umfragen/ Feetback, Erstellen eines Schulmensa-Logos etc.)
- g) Arbeitsgemeinschaften (Foto-AG etc.)

Positive Nebeneffekte von der Einbindung der Schulgemeinschaft:

- Schaffung eines für SuS bedürftnisgerechten Angebots
- Künstlerische Mitgestaltung der Mensa
- Kundengewinnung
- Steigerung des WIR-Gefühls und Stiftung von Identifikation.

4.2. Mahlzeitenpreise / Bestell- und Abrechnungsmodalitäten

In den weiteren Überlegungen sind nicht nur die Kosten für die Ausstattung, sondern auch für den Betrieb der Mensa zu berücksichtigen. Zur Deckung dieser Kosten sind konkrete Maßnahmen zu entwickeln und von Anfang an umzusetzen.

Für das warme Mittagessen muss gelten: Hohe Qualität zu fairen Preisen.

Dem digitalen Zeitalter entsprechend soll ein Abonnementmodell über ein online Bestell- und Abrechnungssystem eingeführt werden, in welchem einzelne Tage oder ganze Wochen/Monate gebucht werden können. In der längeren Abo-Variante sollten die Essenspreise entsprechend vergünstigt sein. Kündbar wäre ein Abonnement zum 15. eines Monats für den Folgemonat. Auch sollte bis 12 Uhr des Vortages die Möglichkeit bestehen, dass einzelne Mittagessen abbestellbar sind (z.B. bei Erkrankung des Kindes). Je nach Variante des Abonnements sollten die Kosten zwischen 3,75 € und 4,50 € pro warmen Mittagessen liegen.

Zur vereinfachten Bestellung und Abrechnung soll ein Chipkarten-System eingeführt werden.

Die Schülerinnen und Schüler erhalten zukünftig mit der Chipkarte auch die Zugangsberechtigung zur Mensa.

Ein weiterer positiver Effekt des online Bestellsystems ist, dass die Essensplanungen für den Mensabetrieb dadurch ebenfalls deutlich vereinfacht wird.

Die Kosten für das online Bestellsystem sollten im Essenspreis des Caterers bereits enthalten sein.

5. Qualitätssicherung des Verpflegungsangebotes

5.1. Essensausschuss

An der Wolfhelschule gibt es einen Essensausschuss, der zu allen Fragen rund um das Thema Mensabetrieb berät. Teilnehmer sind Vertreter der Schülerschaft, der Schulleitung, der Eltern, des Schulträgers und schließlich des Mensabetriebs. Über den Essensausschuss erhält der Mensabetrieb ein Feedback aus erster Hand. Es wird ein offener und konstruktiver Austausch gepflegt. Die Schule lädt regelmässig (mind. 1 mal pro Halbjahr) zum Essensausschuss ein und führt Protokoll über die Ergebnisse.

Der Ausschuss berät insbesondere zu folgenden Themen:

- Anregungen zur Speisenplangestaltung
- Anregungen zur Mensagestaltung
- Standards für die Schulverpflegung
- Umsetzung der festgelegten Standards
- Vorschläge für Thementage in der Mensa (z. B. „Donnerstag ist Veggietag“)
- Evaluation zur Zufriedenheit der Schüler.

5.2. Regelmässiger Speisenplancheck

Im Rahmen des Mensaausschusses wird der Speisenplan anhand von Checklisten, z. B. der Checkliste „Schulverpflegung“ der „In form“ – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung, regelmässig überprüft.

5.3. Hygienekontrollen und Lebensmittelüberwachung

Der Caterer hat die Anforderungen an die Hygiene- und Lebensmittelüberwachung in Eigenregie zu erfüllen und führt entsprechende Dokumentationen.

Außerdem finden regelmässig Infektionsschutzbelehrungen für die in der Mensa tätigen Personen durch den Caterer statt.

Die relevanten Hinweise und Checklisten für das Mensa-Team hängen in der Küche aus bzw. liegen zum Nachschlagen bereit.

Es besteht ein regelmässiger Kontakt zwischen dem Schulträger, dem Mensabetrieb und dem Gesundheitsamt des Kreises Coesfeld, das Hygienekontrollen und die Lebensmittelüberwachung durchführt.

5.4. Zufriedenheitsbefragungen

Neben dem Face-to-face-Austausch im Mensabetrieb sollen regelmäßige Zufriedenheitsbefragungen stattfinden. Hier kann anonym ein Feedback zum Mensaessen abgegeben werden, um so ein breites Meinungsbild zu erhalten.

Zur Qualitätssicherung soll das vorliegende Konzept alle drei bis vier Jahre überarbeitet, weiterentwickelt und optimiert werden.

6. Weiteres Vorgehen

Diesem Konzept entsprechend gibt es mehrere mögliche Anbieter.

Die zu treffende Anbieterauswahl wird im Einvernehmen mit der Schulleitung der Wolfhelmschule getroffen.