

Mensakonzept Wieschhofgrundschule Olfen

1. Die Bedeutung schulischer Ernährungskonzepte

Unsere OGS is(s)t gesund

1.1. Vorbemerkungen

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“ (W. Churchill)

An der Wieschhofschule werden die Kinder in ihrer Vielfalt, Selbstbestimmung, ihrer Selbständigkeit, in ihrem Lernen und ihrem aktiven Tatendrang sowohl unterstützt als auch gefordert.

Die Schüler*innen werden darin bestärkt, dass sie Vertrauen in ihre Stärken und Leistungsfähigkeit entwickeln. Die Basis für ein positives Lern- und Wohlfühlklima ist ein vertrauensvolles Miteinander von Lehrer*innen, Betreuer*innen, Kindern und Eltern. Die Kinder sollen befähigt werden, in einer sich ständig verändernden Gesellschaft ein erfolgreiches und gesundes Leben zu führen.

Um diesen Anspruch erfüllen zu können, wird einer gesunden und ausgewogenen Ernährung ein hoher Stellenwert beigemessen.

Aus diesem Grund steht der Schulträger für eine kultivierte, ganzheitliche und nachhaltige Form der Zubereitung und Einnahme einer gemeinsamen Mahlzeit ein.

Darüber hinaus unterstützt eine gesundheitsfördernde Schulverpflegung die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler (SuS).

Der Schulträger bietet den Kindern, deren Eltern sich für eine Anmeldung in der Offenen Ganztagschule entschieden haben, seit Jahren ein warmes Mittagessen an.

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 diese Überarbeitung des Mensakonzeptes durchgeführt.

1.2. Zielsetzung

Ziel des Schulträgers ist es, den Kindern, deren Eltern sich für eine Anmeldung in der Offenen Ganztagschule entschieden haben, ein gesundes, warmes und kindgerechtes Mittagessen anzubieten.

Die bisherige Mittagsverpflegung durch das St. Vitus-Stift hat einen Großteil dieses Anforderungsprofils erfüllt. Die Zubereitung ist frisch, regional und vor Ort.

Jedoch stellt die Kernkompetenz des St. Vitus-Stiftes die Verpflegung einer deutlich älteren Zielgruppe dar und ist daher für „kleine Menschen“ vielleicht nicht ganz optimal.

Die Stattküche GmbH hingegen ist auf die gesunde und abwechslungsreiche Ernährung in Schulen und Kindergärten spezialisiert. Seit mehr als 30 Jahren versorgt sie Kinder und Jugendliche mit frischer und nahrhafter Kost. Alle Speisen werden in eigenen Stattküche-Küchen mit eigenem Personal täglich frisch zubereitet. Sie kümmert sich dabei sowohl um den Einkauf der Produkte als auch um die schnelle und schonende Lieferung der Speisen. Dabei steht eine hohe Qualität aller Produkte an erster Stelle. Ein gutes und hochwertiges Essen ist eine wertvolle Grundlage für gute Laune und Ausgeglichenheit. Das wirkt sich auch positiv auf die Lernfähigkeit der Kinder und die Atmosphäre in Schulen und Kindergärten aus.

Ein warmes und kindgerechtes Mittagessen soll im Mittelpunkt dieses Konzeptes stehen, welches 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 Mittagsverpflegung in der Wieschhofschule bestimmt.

2. Mahlzeiten- und Getränkeangebot

2.1. Mittagessen

An allen Schultagen können die Kinder der OGS ein warmes Mittagessen erhalten, welches sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Schulverpflegung richtet. Die Essensausgabe ist in Schichten vorgesehen, im Detail wird die Leitung der OGS dieses gemeinsam mit dem Anbieter der Mittagsverpflegung regeln.

Auf im Laufe der Zeit bekannte Vorlieben der Essensteilnehmer*innen wird im akzeptablen Rahmen Rücksicht genommen.

Ein gesundes, ausgewogenes und schmackhaftes Verpflegungsangebot soll den Schülerinnen und Schülern in der OGS angeboten werden.

Es wird ein Cook & Chill- Verfahren eingeführt. Dies 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 der Mensa der Wieschhofgrundschule 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, Salat-Station oder Nachtisch-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 größtenteils selbst bedienen, nehmen Sie ihren Bedürfnissen entsprechende Portionen.

Der ersten Klassen erhalten Hilfestellungen bei der Essensausgabe, zudem wird der Esstisch zuvor für alle Klassen durch die für das Mittagessen Zuständigen mit Besteck und einem gefüllten Wasserglas eingedeckt. Mindestens ein Betreuer wird die Kinder am Tisch während des Essens begleiten.

Die Erfahrung zeigt, dass Kinder, wenn sie sich selbst bedienen, auch zu Speisen greifen, die sie bisher nicht gegessen haben und sich gesünder und nachhaltiger ernähren. Die täglich gefertigten Pizzen werden erst 10 Minuten nach dem Beginn der allgemeinen Essenszeit jeder Gruppe angeboten. Dieses soll dazu beitragen, dass die SuS zuvor bereits anderen Speisen probiert haben (u. a. Salate, Tagesgericht etc.).

Die Kinder der OGS besuchen in Essenschichten die Mensa, so dass sie dort ausreichend Zeit zur Einnahme haben und eine entspannte Atmosphäre vorherrscht.

Die Schüler*innen der Wieschhofschule haben entgegen den SuS der Wolfhelmschule keinen Mensadienst. Hierfür sind die SuS der Wieschhofschule noch nicht alt genug. Die Betreuer*innen der OGS stellen sicher, dass immer ausreichend die Stationen mit Speisen nachgefüllt werden.

Da die Mittagsverpflegung der SuS für die Betreuer*innen der OGS die reguläre Arbeitszeit darstellt und sie für die Betreuung der Kinder benötigt werden, kann eine Teilnahme der OGS an der Mittagsverpflegung - anders als bei der Lehrerschaft - nicht erfolgen.

2.2. Getränke

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

Der Schulträger hat die Aufstellung von Wasserspendern durchgeführt, kümmert sich um die Umsetzung und trägt die Kosten für das Wasser.

3. Anforderungsprofil

3.1. Räumlichkeiten

Die für den Ganztagsbetrieb notwendige Mensa wurde 2018 an das bestehende Schulgebäude angebaut. Die Mensa hat eine Größe von rund 170 qm und ca. 70 Sitzplätze. Für die Kleinen gibt es eckige Tische mit kleinen Stühlen.

Die Mensa ist ein heller, hoher Raum. Akustikmaßnahmen über das dafür notwendige Maß sichern eine angenehme Atmosphäre.

Aufgrund der Gruppenstruktur in der OGS essen die Grundschul Kinder im oben erwähnten Schichtsystem.

Die Betreuungspersonen sitzen mit den Kindern ihrer jeweiligen OGS-Gruppe an einem Tisch und achten sowohl auf die „Gesprächskultur“ als auch darauf, dass die Kinder ordentlich essen. Dazu gehört sicherlich auch zu zeigen, wie man mit Besteck richtig isst und motivieren sie etwas Neues zu probieren oder die Kinder zu ermutigen, sich ruhig noch etwas nachzuholen.

Eine Küche grenzt direkt an die Mensa an. Hierneben befindet sich die Essensausgabe z.B. für die Tagesgerichte.

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

- Küche mit Konvektomaten

- Warmhaltestationen
- Kühlstationen
- Verschiedene Essensstationen

3.2. Mahlzeitenpreise / Bestell- und Abrechnungsmodalitäten

Dem digitalen Zeitalter entsprechend soll ein Abonnementmodell über ein Online-Bestell- und Abrechnungssystem eingeführt werden, in welchem ganze Wochen/Monate durch die Eltern gebucht wird. In der 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).

Da die OGS-Kinder mit ihren OGS-Betreuern die Mensa aufsuchen, wird kein Chipkarten-System als Einlasskontrolle benötigt.

Die Preise werden marktüblich sein.

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 werden im Essenspreis des Caterers bereits enthalten sein.

Die Eltern müssen selbständig Sorge dafür tragen, dass ihre Kinder bei der Mittagsverpflegung angemeldet sind und das Abo-Konto beim Caterer gedeckt ist.

Für diejenigen Kinder, welche von ihren Eltern nicht zur warmen Mittagsverpflegung angemeldet werden, wird im Mensabereich ein separater Essentisch bereitgestellt. Dort können diese Kinder ihre selbst mitgebrachten Speisen verzehren und der Aufsichtspflicht kann vom OGS-Personal nachgekommen werden.

4. Qualitätssicherung des Verpflegungsangebotes

4.1. Essensausschuss

An der Wieschhofschule gibt es seit Jahren einen Essensausschuss, der zu allen Fragen rund um das Thema Mensabetrieb berät. Gebildet wird dieser durch Kinder der OGS, Elternvertretern und Mitarbeiter*innen der OGS. An den Sitzungen des Essensausschusses nimmt ebenso ein Vertreter des Schulträgers, der Schulleitung und des Essensanbieters teil. Über den Essensausschuss erhält der Mensabetrieb ein Feedback aus erster Hand. Es wird ein offener und konstruktiver Austausch gepflegt. Der Schulträger 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 Mensagegestaltung
- Standards für die Schulverpflegung

Einen solchen Essensausschuss gab es vor der Einführung der Stattküche GmbH als Caterer ebenfalls an der Wolfhelmschule. Seit dem Catererwechsel hat die dortige Schulgemeinschaft beschossen, dass ein solcher nicht mehr notwendig ist. Ein ebensolches Vorgehen ist auch hier zu erwarten.

5. Weiteres Vorgehen

Diesem Konzept entsprechend gibt es sicherlich mehrere mögliche Anbieter.

Aufgrund der Erfahrungen mit der Einführung eines neuen Caterers an der Wolfhelmschule und dem dortigen Erfolgskonzept mit der Stattküche GmbH als renommierten Anbieter im Bereich Schul- und Kindergartencatering wird der Schulträger die Entscheidung für den selben Anbieter treffen und sich um die weitere Umsetzung kümmern.