

„Willkommen im Leckerland“ Mittagessenskonzept im Kreis Groß-Gerau



Kreisausschuss des Kreises Groß-Gerau
Fachdienst Bauentwicklung – Verpflegung – Ausstattung

Schulleitung der Pestalozzischeule Raunheim

Fachtag „Pausen- und Mittagskonzept“ – Ganztagschule
gesund gestalten, 27.03.2019, Frankfurt a. Main

Start in den Ganzttag

- Der Antrag der Schule ist durch Schulträger und Land genehmigt, die Schule nimmt ihre ganztägige Arbeit auf
- Dadurch wird eine Aufgabenteilung zwischen Land Hessen und Schulträger vereinbart

Gesetzliche Regelungen

- Regelung für ganztägig arbeitende Schulen durch das Hessische Schulgesetz § 15
- Erlass vom 13.04.18 regelt Aufgabenverteilung zwischen Land und Schulträger

Aufgabenteilung Land - Schulträger

- Bildungsauftrag durch das Land Hessen
- Infrastruktur und Sicherstellung des Mittagessens durch die Schulträger
- „...Der Schulträger gewährleistet die erforderliche räumliche, sächliche und personelle Ausstattung für das Mittagessen an der Schule. ...“

Betreiberverantwortung bei Schulträger

- Der Betreiber/ Eigentümer einer Liegenschaft ist verantwortlich für deren sicheren Betrieb.
- Die „Betreiberverantwortung“ umfasst alle Aufgaben und Kompetenzen, die erforderlich sind, um Gefahren und Schäden aus dem Betrieb einer Liegenschaft als Ganzes zu vermeiden.
- Für die Gemeinschaftsverpflegung stellt die EU-Hygiene-Verordnung (gültig seit 2006) die Grundlage dar.

EU Hygiene Verordnung

Abgabe von Lebensmittel in der Schule:

- ✓ Kochen im Unterricht
- ✓ Gemeinsames Kochen in der Schule mit Verzehr in der Klasse
- ✓ Bei Klassenfeiern, Schulveranstaltungen usw., z.B. Kuchen- & Salatspenden u.ä.

Gelegentlich und in kleinen Mengen >>>

Die Schule gilt **nicht** als Lebensmittelunternehmer

EU Hygiene Verordnung

Abgabe von Lebensmittel in der Schule:

- ✓ Organisiert
- ✓ Regelmäßig
- ✓ Keine „kleinen Mengen“
- ✓ Unabhängig von der Gewinnerzielung

Schulkantinen (= Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung),
Cafeteria, Kiosk, Brötchenverkauf >>>

Die Schule gilt als Lebensmittelunternehmer

EU Hygiene Verordnung

Schulungen des Personals - Dokumentationspflicht

Infektionsschutzbelehrung

- ✓ Über Tätigkeitverbote und Informationspflichten nach IfSG
- ✓ Erste Einweisung erfolgt i. d. R beim Gesundheitsamt
- ✓ Alle zwei Jahre Wiederholungsschulung durch Arbeitgeber zu veranlassen

Hygieneschulung

- ✓ grundlegende Regeln der Personal-, Lebensmittel- und Betriebshygiene
- ✓ Jährlich durch den Betreiber zu veranlassen

EU Hygiene Verordnung

Temperaturkontrollen und Dokumentation

➤ bei Wareneingang

➤ vor der Essensausgabe der kalten und warmen Speisen

✓ warme Speisen: mind. 65° C

✓ kalte Speisen: max. 7° C

➤ der Kühl- und Gefrierschränke

=> Zeitfenster bei Warmanlieferungen beachten!

EU Hygiene Verordnung

Reinigung

- **Arbeitskleidung – einschl. Reinigung**
- ✓ Täglich saubere Arbeitskleidung – mind. T-Shirt & Vorbinder
- **Erstellen von Reinigungsplänen**
- **Verwendung von zugelassenen Spül- und Reinigungsmitteln**

Räumliche Vorgabe

- **Küche zur Gemeinschaftsverpflegung als abgeschlossener Hygienebereich**
- **Trennung von Ausgabe- und Spülbereich (schwarz/weiß)**

EU Hygiene Verordnung

Allergiekennzeichnung

➤ **seit 12 2014 gesetzlich vorgeschrieben**

- ✓ Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeiten auslösen können
- ✓ 14 Auslöser (z.B. Glutenhaltiges Getreide, Eier, Erdnüsse...)

Grundlagen der Mittagsverpflegung im Kreis Groß-Gerau

Schaffung der Grundlagen fürs Mittagessen

- ✓ Schaffung der baulichen Voraussetzung
- ✓ Sicherstellung der Verpflegung vor Ort
- ✓ Qualitätssicherung – Umsetzung Verordnung, Haftungsübergänge

➤ Finanzielle Unterstützung

- ✓ Kreiszuschuss zum Mittagessen
- ✓ Umsetzung Bildung und Teilhabe

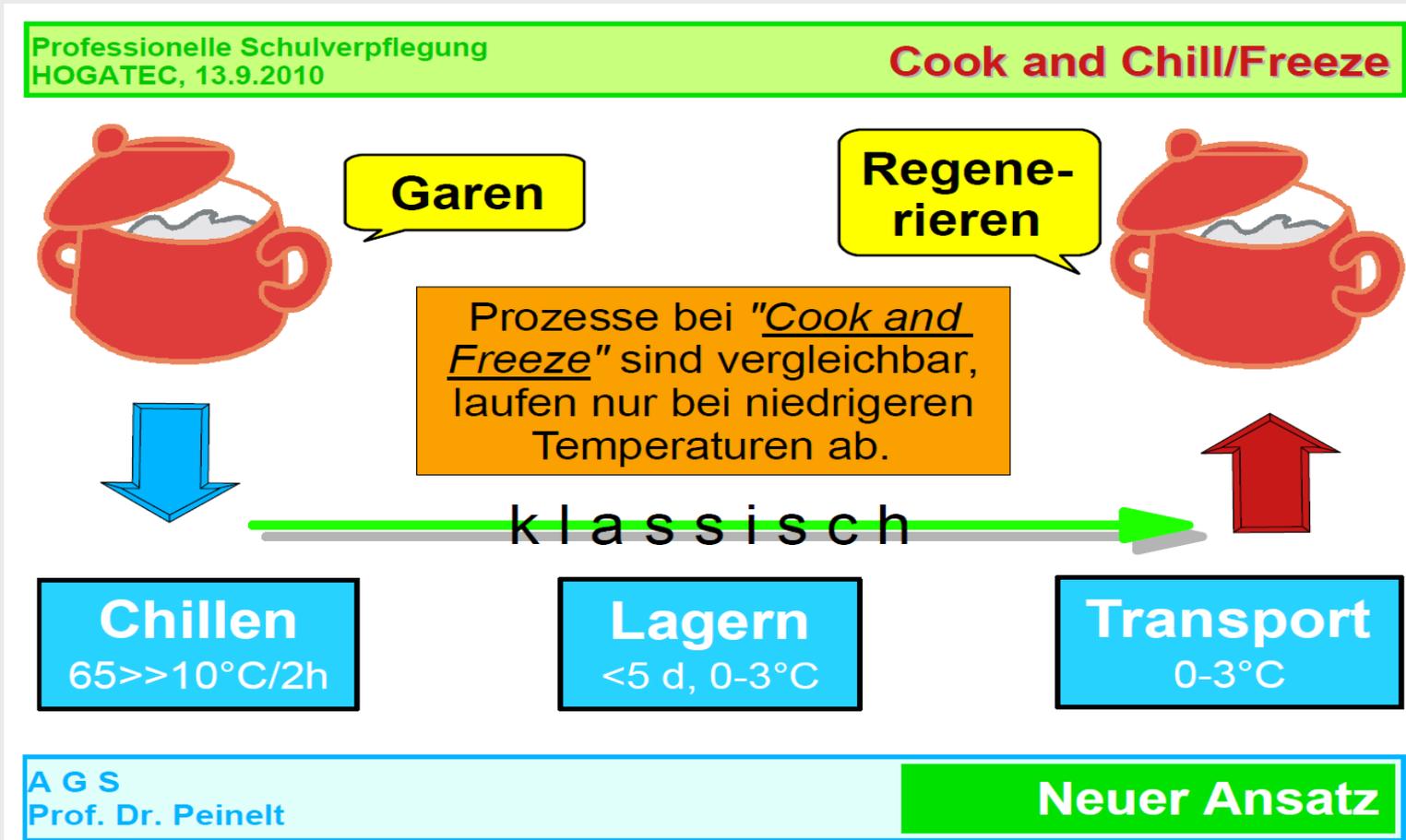


Konzept zur Mittagsverpflegung im Kreis Groß-Gerau

- „Konzept zur Unterstützung der Mittagessensversorgung“ =
Rahmen für die einheitliche Mittagsverpflegung
Beschluss des Kreisausschusses am 27.05.2013
- Der FB Gebäudemanagement setzt das
Mittagsverpflegungskonzept des Kreises Schritt für Schritt um
Festgelegter Rahmen:

- ✓ Qualität des Mittagessens
- ✓ Ausstattung der Schulen mit Küche und Mensa
- ✓ Regenerierküchen ausgerichtet auf cook & chill/ freeze

Was ist cook & chill/ freeze?

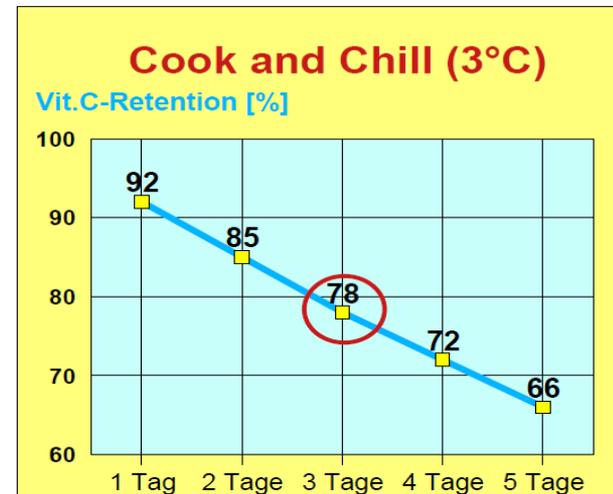
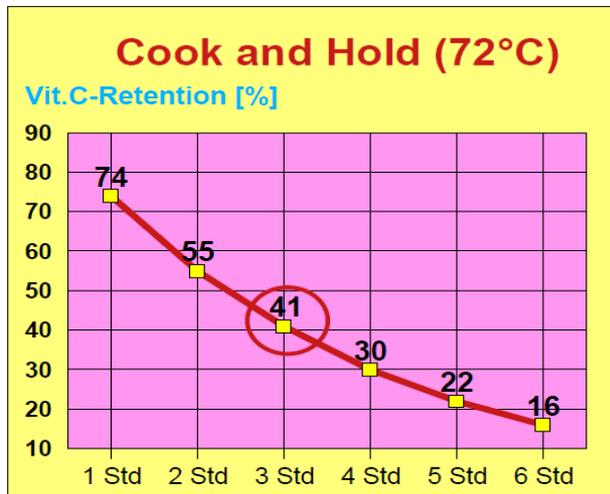


Vergleich Warmanlieferung - cook & chill

Professionelle Schulverpflegung
HOGATEC, 13.9.2010

Vitaminverluste

Durchschnitt von 7 Gemüsesorten



Williams, 1995

A G S
Prof. Dr. Peinelt

Neuer Ansatz

Wie kommt die Schule zu ihrem Mittagessen?

Für den Kreis Groß-Gerau als Schulträger übernimmt der Fachbereich Gebäudemanagement die Verantwortung dafür, dass die Mittags-Verpflegung an den Schulen organisiert ist und die Hygiene-Verordnung eingehalten wird.

Wer ist eingebunden in die Auswahl der Verpflegung?

Immer die ganze Schulgemeinde, vertreten durch den Arbeitskreis „Mensazirkel“

- ✓ Schulleitung
- ✓ Lehrer/innen
- ✓ Eltern
- ✓ Schüler
- ✓ Förder- und Betreuungsverein
- ✓ Kreis als Beratung und Vertragspartner

Was ist zu klären?

Der Arbeitskreis „Mensazirkel“ trifft sich 4 x:

- I. Festlegung der Eckdaten/ Kriterien für Mittagessens- & ev. Kioskversorgung => Kreis GG holt Angebote ein
- II. Sichtung der Angebote und Festlegung eines Rankings für Probeessen
- III. Auswertung der Ergebnisse aus Probeessen – ohne Kreis GG
=> Bestimmung eines neuen Cateringunternehmens
=> Schulkonferenzbeschluss über neues Cateringunternehmen
- IV. Vorstellung des neuen Caterer – finale Konzeptabsprache

Nachgang: Der Kreis schließt einen Vertrag mit dem Caterer
mit Definition des Leistungsumfangs und der Haftung

Regelmäßig sinnvoll im Betrieb der Schule:

2x jährlich Feedback-Treffen des Mensazirkels mit Caterer

„Willkommen im Leckerland“ – Mittagessenskonzept im Kreis Groß-Gerau



„Willkommen im Leckerland“ – Mittagessen an der Pestalozzische Schule Raunheim

Organisation der Mittagessensversorgung
an den Schulen durch den Schulträger Kreis Groß-Gerau

Kreisausschuss des Kreises Groß-Gerau
Fachdienst Bauentwicklung – Verpflegung – Ausstattung

Schulleitung der Pestalozzische Schule Raunheim

Fachtag „Pausen- und Mittagskonzept“ – Ganztagschule
gesund gestalten, 27.03.2019, Frankfurt a. Main





Ausstattung im Leckerland

- Neue Mensa seit Schuljahr 2018/2019
- In der jährlichen Schülerbefragung zum Ganzttag konnten die SchülerInnen den Namen der Mensa auswählen → die Mehrheit war für „Leckerland“
- 144 Plätze
- 2 Ausgabetheken
- 2 Salatbars
- 2 Abräumstationen

Ausstattung im Leckerland

- 18 Tische, mit Sitzmöglichkeiten an 10er und 4er-Tischen
- multifunktionale Ausstattung (Beamer, Bühne, Teeküche...)
- Veranstaltungen, Vorträge, Lehrerkonferenzen, pädagogische Tage

Innenausstattung im Leckerland







Ablauf im Leckerland

- Täglich essen 210 SchülerInnen
- Das Mittagessen ist fester Bestandteil im Ganztagsbetrieb
- Die SchülerInnen essen gemeinsam mit ihrer Gruppe und dem pädagogischen Betreuer
- 2 Essenszeiten – abhängig vom Unterrichtsschluss
- 12:30 bis 13:00 Uhr und 13:15 bis 13:45 Uhr
- Nachmittagssnack um 16:00Uhr

Ernährung

- Essen als Genuss mit allen Sinnen erleben
- Anzeichen von Sättigung erkennen und entsprechend darauf reagieren
- Unterschiede lernen zwischen Hunger und Appetit auf etwas Bestimmtes
- Sich eine Esskultur und Tischmanieren aneignen und gemeinsame Mahlzeiten als Pflege sozialer Beziehungen verstehen
- Wissen und Verständnis über kulturelle Besonderheiten bei Essgewohnheiten erlangen

- Sich Wissen über gesunde Ernährung (auch unter dem Aspekt der Zahngesundheit) und über Zubereitung von Nahrung aneignen
- Ein Grundverständnis über Produktion, Beschaffung, Zusammenstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln erwerben

- Eine Qualitätssicherung des Mittagessenkonzepts wird durch eine regelmäßige Evaluation gewährleistet.
- Das Mittagpausenkonzept wird in Verbindung mit dem Zeitkonzept regelmäßig evaluiert und weiterentwickelt.

- 2 Menülinien: SchülerInnen können zwischen 2 Menüs wählen → Beteiligung
- Kulturelle und allergiebedingte Besonderheiten sind berücksichtigt
- Erholungs- und Austauschphase zwischen SchülerInnen und Pädagogen
- Ablauf in der Mensa so einfach und strukturiert wie möglich für die SchülerInnen organisiert

Leitlinien im pädagogischen Mensakonzept

- Die Tische im Leckerland sind mit Gruppensymbolen markiert, sodass jede/r SchülerIn, erkennt, wo sein/ihr Sitzplatz ist
- Der pädagogische Gruppenbetreuer und auch Lehrkräfte betreuen die SchülerInnen während der Essenszeit
- Die tägliche Essensbegleitung stärkt die Bindung, baut Vertrauen auf und schafft Kontinuität
- der päd. Gruppenbetreuer und die Lehrkräfte unterstützen:
Bei der Tablettausgabe, die der Auswahl des Menüs, beim Tragen des Tablett, beim Besteck holen,

Gruppen der ersten Essenszeit im Leckerland



- Der päd. Gruppenbetreuer isst gemeinsam mit seiner Gruppe
- Er unterstützt und achtet auf Tisch- und Esskultur
- Ist der Hunger nicht groß, sollte auf jeden Fall probiert werden
- Besonderes Augenmerk auf wertschätzenden Umgang mit Essen

- Essenszeit soll eine schöne Auszeit zum Übergang in den Nachmittagsbereich ermöglichen
- Gesundes Essen ermöglicht eine gesunde körperliche und geistige Entwicklung
- Wohlbefinden und Gesundheit werden gestärkt und auch die SchülerInnen gehen nach dem Mittagessen gestärkt in den Nachmittag zu päd. Angeboten, Arbeitsgemeinschaften, sowie Ruhe- und Entspannungsangeboten

Schülerbeteiligung

- Eine Mensa-AG (SuS des 3. und 4. Jahrgangs) helfen und unterstützen vor und während des Betriebes:

Tische eindecken, abwischen,
Unterstützung der kleineren SuS

Salatbar und Stärkung zur Mittagszeit



Evaluation

- Jährliche Umfrage zum gesamten Ganzttag (Angebote, Gruppe, Wünsche, Leckerland, ...)
- Direkte Umfragen durch den Caterer (iPad des Caterers liegt in der Mensa)
- Mensazirkel (SL, ST, GT-Koord., Eltern)
- Mensakreis (Schulleitung, GT-Koord. Caterer)
- Steuergruppe

- bestehend aus Schulleitung, Ganztagskoordination, FD Schul- und Gebäudeservice, Elternvertreter
- Treffen mind. 2x im Jahr
- Besprechung aller relevanten Themen zur Mensa
(Caterer, Abläufe, Konzept, Evaluation,...)

Rahmenbedingungen für den Caterer

- Speisepläne richten sich nach dem DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) Qualitätsstandard für Schulverpflegung oder nach den Vorgaben des „Bremer Modells“
- Verpflegungssystem: Cook and chill
- Tablettausgabe
- Bereitstellung von Küchenpersonal durch das Cateringunternehmen
- HACCP Konzept („Hazard Analysis and Critical Control Points“)

Rahmenbedingungen für den Caterer

Vorgaben für das Essensangebot:

- 2x wöchentlich Fleisch (Lamm, Geflügel, Rind, Schwein) – keine frittierten und panierten Produkte
- 1x wöchentlich Fisch
- Vegetarisches Essen
- Gemüsebeilagen
- Sättigungsbeilagen täglich wechselnd
- Nachtisch: 3x Obst, 2x Nachtisch
- Abwechselnde Gemüsesorten für die Salatbar – immer: Salat, Karotten, Gurken, Tomaten
- Bestellung durch die Ganztagskoordination
- 2 Menülinien für die SchülerInnen in Quote (freie Menüwahl)

- Im „Leckerland“ sind zwei Außenarbeitsplätze der Werkstätten für Behinderte Rhein/Main eingerichtet.
- Die WfB-Mitarbeiter helfen beim Eindecken, Wasserkrüge befüllen, ausdecken, abräumen und Geschirr/Essensreste sortieren