

„Willkommen im Leckerland“ Mittagessenskonzept im Kreis Groß-Gerau



Start in den Ganztag

- 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 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 Hygieneverordnung

Abgabe von Lebensmittel in der Schule:

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

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

Schule gilt als Lebensmittelunternehmer

EU Hygieneverordnung

Schulungen des Personals

- Infektionsschutzbelehrung
- Hygieneschulung

EU Hygieneverordnung

Temperaturkontrollen und Dokumentation

- bei Wareneingang
- vor der Essensausgabe der kalten und warmen Speisen
- der Kühl- und Gefrierschränke

=> Zeitfenster bei Warmanlieferungen beachten!

EU Hygieneverordnung

Reinigung

- Arbeitskleidung – einschl. Reinigung
- Erstellen von Reinigungsplänen
- Verwendung von zugelassenen Spül- und Reinigungsmitteln

Räumliche Vorgabe

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

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

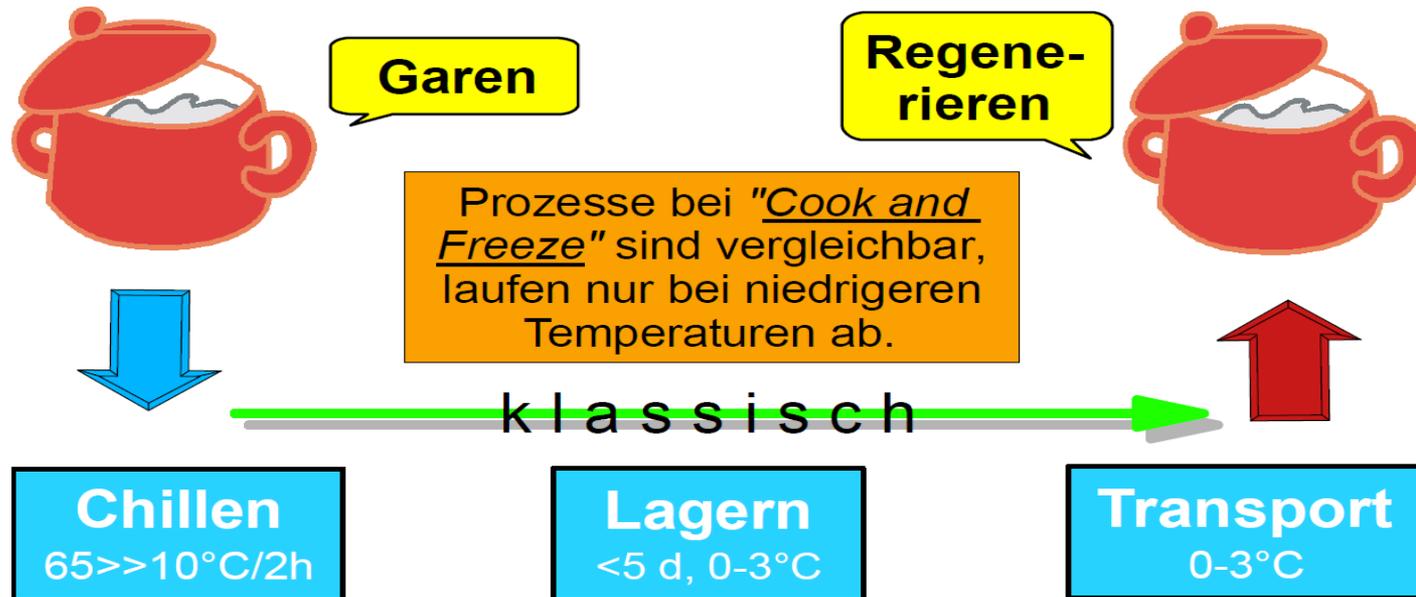
Festgelegter Rahmen:

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

Cook & Chill/Freeze

Professionelle Schulverpflegung
HOGATEC, 13.9.2010

Cook and Chill/Freeze



AGS
Prof. Dr. Peinelt

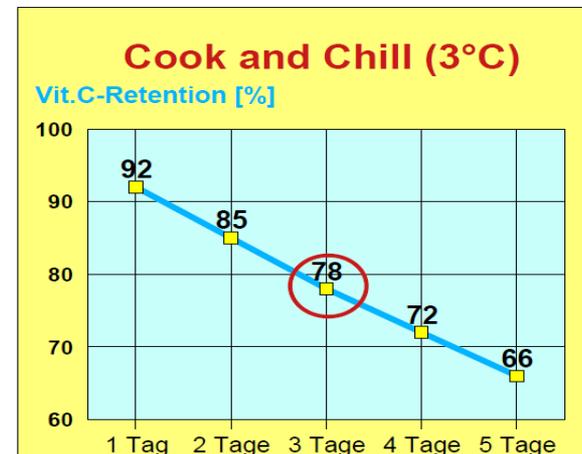
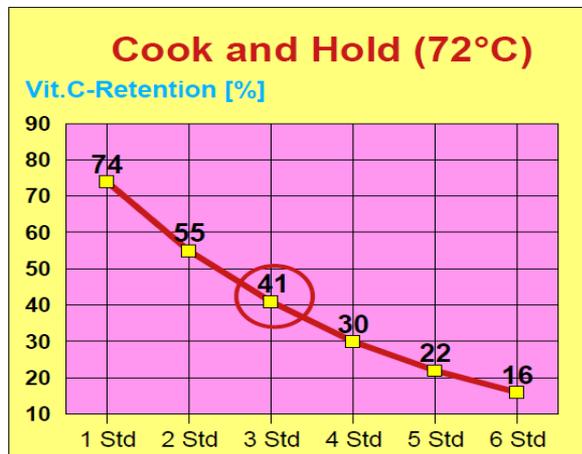
Neuer Ansatz

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

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
- ✓ Fachliche Beratung / Unterstützung

Finanzielle Unterstützung

- ✓ Kreiszuschuss zum Mittagessen
- ✓ Umsetzung Bildung und Teilhabe

Wie kommt die Schule zum Mittagessen?

Für den Kreis Groß-Gerau als Schulträger übernimmt das Sachgebiet Verpflegung 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

Erste Schritte

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

Rechtliche Grundlage:

- ✓ Der Kreis schließt einen Vertrag mit dem Caterer mit Definition des Leistungsumfangs und der Haftung

Im laufenden Betrieb:

- ✓ 2x jährlich Feedback-Treffen des Mensazirkels mit Caterer

Mittagessen im Kreis Groß-Gerau



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

Pausen- und Mittagskonzept für ganztägig arbeitende
Grundschulen, 21.11.2019, Pestalozzischule Raunheim

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



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

Pausen- und Mittagskonzept für ganztägig arbeitende
Grundschulen, 21.11.2019, Pestalozzischule Raunheim