

# „Willkommen im Leckerland“ – Mittagessen an der Pestalozzischule Raunheim

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

---

*„Kinderfotos aus urheberrechtlichen Gründen vom Admin entfernt.“*

# 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

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





# 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 Unterrichtschluss
- 12:30 bis 13:00 Uhr und 13:15 bis 13:45 Uhr
- Nachmittagssnack um 16:00Uhr

# Bildungs- und Erziehungsplan Hessen

## 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

# Bildungs- und Erziehungsplan Hessen

- 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.

# Leitlinien im pädagogischen Mensakonzept

- 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

---

*„Kinderfotos aus urheberrechtlichen Gründen vom Admin entfernt.“*

## Leitlinien im pädagogischen Mensakonzept

- 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

# Leitlinien im pädagogischen Mensakonzept

- 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

# Mensazirkel

- 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)

# Außenarbeitsplätze der WfB

- 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

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



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



# Innenausstattung im Leckerland



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

