



Grundschule ■ Ganztagschule

Ernst-Reuter-Schule ■ Martin-Luther-Str. 25 ■ 67454 Haßloch

Tel.: 06324/935130 Fax: 06324/935142 E-Mail: ernst-reuter-schule@hassloch.de



Mai 2022

Verpflegungskonzept

1. Einleitung, Ziele, Zielgruppe

Wir sind eine 4-zügige Ganztagsgrundschule in Angebotsform.

Insgesamt besuchen 320 Schülerinnen und Schüler die Ernst-Reuter-Schule, davon sind ca. 200 Kinder im Ganztagsbereich. Das Alter der Kinder liegt zwischen 5 und 11 Jahren.

An unserer Schule werden zwei Formen von Ganztagsklassen geführt:

- additive Klassen: Diese Form der Klassen werden von Kindern besucht, die halbtags und ganztags beschult werden. Am Vormittag findet der reguläre Unterricht für alle Kinder statt. Am Nachmittag wird eine Lern- und Betreuungszeit angeboten, die von den GTS-Kindern in Anspruch genommen wird.
- rhythmisierte Ganztagsklassen: In welchen **alle** Kinder im Klassenverband am Vormittag und Nachmittag unterrichtet werden, sowie gemeinsam die Mensa besuchen.

Viele Eltern unserer Schüler sind beide berufstätig andere einige Kinder können zu Hause nicht optimal versorgt werden.

Den berufstätigen Eltern möchten wir zeigen, dass wir eine ausgewogene und gesunde Ernährung gewährleisten. und sie nicht gezwungen sind entsprechende Ernährungsmängel auszugleichen. Außerdem sehen wir es als unseren sozialen Auftrag, Kinder in ihrer körperlichen und geistigen Entwicklung zu unterstützen, die sonst keine Möglichkeit hätten, sich gesund zu ernähren.

Unser Motto:

„Gut versorgt heißt auch gut gelaunt“.

Das, was wir essen, wirkt sich auf unseren Körper und unser seelisches Wohlbefinden aus. Das bedeutet, die Nährstoffversorgung wirkt sich auf unsere Stimmung aus: Ist unser Körper, besonders unser Gehirn, nicht optimal versorgt, kann es zu Konzentrationsproblemen, Stimmungsschwankungen und Heißhunger kommen.

2. Verpflegungsaufgabe

Die Schülerinnen und Schüler erhalten ein warmes, ausgewogenes **Mittagessen nach DGE - Qualitätsstandards** in der dafür vorgesehenen **Mensa**. Dazu erhalten sie entsprechende Getränke, wir servieren **Mineralwasser (still und medium)**, um den Zuckerkonsum zu reduzieren.

Es wird **ein Gericht für alle** Schülerinnen und Schüler angeboten.

Die Produktauswahl erfolgt nach:

- saisonalen Aspekten
- regionalen Aspekten
- möglichst in Bioqualität

Das Essen wird durch einen Caterer im „**Cook-and-hold-Prinzip**“ angeliefert. Mit zunehmender Warmhaltezeit gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen. Daher ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten. Sie beginnt mit der Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast, (siehe DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung 2015, S. 20, 2.4.2).

Durch die Ausgabekräfte wird das Essen an die Schüler ausgegeben. Jedes Kind soll mindestens einmal probieren und sich dann je nach Bedarf nochmals nachholen. **Es wird kein Kind zum Essen gezwungen, denn die Mittagsmahlzeit soll ein Genuss sein und Freude bereiten.**

Die Verpflegungstage sind: Montag bis Donnerstag

Es wird in **zwei Schichten** gegessen.

Klasse 1/2 um 12.00 Uhr

Klasse 3/4 um 13.00 Uhr

Die Essensdauer beträgt maximal 45 Minuten.

Wir versuchen kulturelle und religiöse Besonderheiten sowie Unverträglichkeiten zu berücksichtigen. Bei der Schulanmeldung müssen diese individuellen Besonderheiten schriftlich mitgeteilt werden.

Über das Sekretariat wird an den Verpflegungstagen bis 9.00 Uhr Rückmeldung gegeben, wie viele Essen benötigt werden. Die Abrechnung mit dem Caterer und den Eltern erfolgt über die Schulträger.

Der **Kontakt mit der Küche erfolgt über die Schulleitung**. Es wird unter folgenden Aspekten rückgemeldet:

- Menge
- Geschmack
- Vorlieben
- Sonstiges

Besprechung der Speisepläne erfolgt zwischen Schulleitung und Köchen.

Weitere Zielsetzung:

- Einsatz von frisch zubereiteten Nachspeisen z. B.:
 - Fruchtjoghurt
 - Obstquark
 - Pudding
 - unverarbeitetes Obst und Gemüse
- Absprache mit den Köchen bzgl. Gericht und benötigtem Geschirr..

Die **Hygieneschulung** der Ausgabekräfte erfolgt **durch den Schulträger**.

3. Pädagogisches Konzept

Lernort Mensa- Mahlzeit

Förderung der **Essenskultur**:

Gemeinsames **Händewaschen vor dem Essen**

Essen mit Messer und Gabel und dem entsprechenden Geschirr.

Lehrer und pädagogische Fachkräfte essen gemeinsam mit den Kindern (**Vorbildfunktion**). Schülerinnen und Schüler helfen beim Abräumen mit. Teller, Besteck und Gläser, sowie die Servietten werden selbstständig entsorgt.

Essen am Tisch als Ort der **Kommunikation und Zusammengehörigkeit** erfahren.

Verbindungsmöglichkeiten zum Unterricht

Klasse 2000 – alle Schulklassen nehmen an diesem Projekt zur Gesunderhaltung teil.

Themenbereich: Gesunde Ernährung ist wichtig

- **Wasser** ist der beste **Durstlöcher**
- **Gemüse und Obst** gehören zu jeder Mahlzeit
- **Pausenbrot** ist wichtig
- täglich mind. einmal **gemeinsam essen**
- **Essenspyramide**

SU-Thema:

- Gesundes Frühstück – Klassenstufe 1 – 4
- Vom Getreide zum Brot
- Getreide verarbeiten:
 - Hafer zu Haferflocken verarbeiten und ein Müsli zubereiten oder Hafer-Sahne-Pralinen herstellen
- Vom Apfel zum Apfelsaft
- Von der Traube zum Traubensaft
- Zahnpflege - Zucker und zuckerhaltige Getränke und Lebensmittel
- Anbau von Lebensmittel (z. B. Kresse züchten und verspeisen)
- Speisen aus verschiedenen Kulturen
- Kochen in der Küche des Caterers mit der Klasse an einem Freitag möglich.

Pluspunkt – Nachhaltigkeit

Reduzierung von Essensresten, durch klein portionierte **Probierportionen**.

Kennenlernen von **nicht genormten EU-Gemüse und deren Geschmack**

Kennenlernen von **alten und neuen Gemüsesorten und Salaten**, Hinführung zur

Reduzierung des Fleischkonsums bei den Kindern.

Geschmacksschulung und Geschmacksbildung

Lebensmittel werden durch die Lebensmittelretter abgeholt und Abfälle werden durch die Firma Refood entsorgt.

4. Kommunikation und Zusammenarbeit

Runder Tisch tagt einmal im Jahr.

Teilnehmer: Vertreter des Schulträgers

Vertreter der Schulleitung

Lehrkräfte

Elternvertreter

Caterer

Ausgabepersonal

evtl. Schüler

Der Speiseplan hängt vor der Mensa aus und ist auf der Homepage abrufbar.

Einen ausführlichen Elternbrief zum Bereich Verpflegung erhält jedes Elternteil bei der Anmeldung zur Ganztagschule.

Vorstellung des Verpflegungskonzeptes erfolgt beim Info-Elternabend der kommenden ersten Klassen.

Feedbackkultur

Tägliches **Abfrage bei den Klassen**, wie das Essen geschmeckt hat.

Rückfrage bei den Ausgabekräften.

Weiterleitung erfolgt über die Schulleitung an die Köche.

Schülerinnen und Schüler können Wünsche klassenweise in Form von Wunschzettel äußern und bei der Schulleitung abgeben. Im Schülerparlament können ebenfalls Wünsche eingebracht werden

5. Qualitätssicherung und Verpflegungskonzept

Neuen Mitarbeitern im Bereich der Mensa wird das **Verpflegungskonzept** zur Kenntnis gegeben.

Neuen Lehrkräften steht das Verpflegungskonzept ebenfalls zur Verfügung.

Es erfolgt ein **jährlicher Speiseplancheck** durch eine Ernährungsberatung.

Regelmäßiges Audit ist angedacht.