



Verpflegungskonzept der Grundschule Osburg

Inhaltsverzeichnis:

1.	Einleitung	S. 2
1.2	Begründung der Teilnahme	S. 3
1.3	Ist-Stand	S. 3
2.	Ziele	S. 4
3.	Zielgruppen	S. 4
4.	Verpflegungsangebot	S. 4
4.1	Art der Verpflegung	S. 4
4.2	Anzahl der Verpflegungstage	S. 4
4.3	Essens- und Pausenzeiten	S. 5
4.4	Räumlichkeiten	S. 5
4.5	Verpflegungsstandard (Wunschstandard)	S. 5
4.6	Speiseherstellung (Wunschvorstellung)	S. 5
4.7	Essensausgabe (teilweise vorhanden)	S. 6
4.8	Abrechnungssystem	S. 6
4.9	Ansprechpartner	S. 6
5.	Pädagogisches Konzept	S. 6
5.1	Pädagogische Aspekte	S. 6
6.	Kommunikation und Partizipation	S. 7
7.	Zusammenarbeit und Weiterentwicklung	S. 7
8.	Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung (Sterne)	S. 8
9.	PLUS-Punkt „Nachhaltigkeit hat viele Gesichter“	S. 8
9.1	Situationsanalyse	S. 8
9.2	Begründung der Auswahl des Themas	S. 9
9.3	Maßnahmen zur Umsetzung	S. 9

1. Einleitung

In unserer Grundschule lernen und lehren, auf acht Klassen verteilt, ca. 150 Schüler/innen sowie 12 Lehrer/innen sowie eine Lehramtsanwärterin. Seit dem Jahr 2016 sind wir am Standort Osburg eine Ganztagschule in Angebotsform.

Den Nachmittag (Speisezeiten, Spielzeiten, Lernzeiten und Arbeitsgemeinschaften) gestalten Lehrer/innen und freie Mitarbeiter in enger Zusammenarbeit. Im Rahmen der Ganztagschule kooperieren wir mit zahlreichen ortsansässigen Vereinen und freien Mitarbeitern.

Prinzipiell wurde unsere Schule als ein additives System der Ganztagschule eingeführt. Das bedeutet, dass die künftigen ersten Klassen gemischt werden und aus Halb- und Ganztagschülern bestehen. Der Unterricht findet für alle Klassen vormittags statt, im Nachmittagsbereich befinden sich ergänzende Übungs- und Freizeitangebote (Arbeitsgemeinschaften/Projekte).

Weitere wichtige Arbeitsbereiche/Schwerpunkte unserer Schule können Sie auf unserer Homepage (www.grundschule-osburg.de) im Qualitätsprogramm der Grundschule Osburg einsehen.

Der Nachmittagsbereich für das erste und zweite Schuljahr (ab 12.05 Uhr) ist folgendermaßen aufgebaut:

- einstündige Mittagspause mit Mittagessen in der „Mensa“
- einstündige Bewegungs- und Spielzeit
- einstündige Lernzeit zur Erledigung der Hausaufgaben mit einem Lehrer und einer Mittagskraft/FSJler
- einstündige Betreuung der Erstklässler durch pädagogische Fachkräfte durch verschiedene Betätigungsangebote/Projekte
- einstündige Arbeitsgemeinschaft für die Zweitklässler, welche halbjährlich neu gewählt werden darf

Der Nachmittagsbereich für die dritten und vierten Schuljahre (ab 13.00 Uhr) ist folgendermaßen aufgebaut:

- einstündige (zweistündige [mittwochs]) Mittagspause mit Mittagessen in der „Mensa“
- einstündige Lernzeit zur Erledigung der Hausaufgaben mit einem/r Lehrer/in und ggf. Betreuerin und FSJler
- einstündige Arbeitsgemeinschaft, welche halbjährlich neu gewählt werden darf

Mittwochs finden zweistündige Arbeitsgemeinschaften statt. In diese wählen sich die Schüler ebenfalls für ein halbes Jahr ein.

1.2 Begründung der Teilnahme

Im Schuljahr 2017/18 wurden wir von der Kochküche/Mensa in Gusterath beliefert. Leider ergaben sich aus unserer Sicht dadurch erhebliche Mängel bei der Frischequalität der Speisen für unsere Schulkinder. Wir mussten den Lieferanten vom „Tischlein Deck Dich“ zur Mensa Gusterath wechseln, da es interne Probleme bei der Besetzung der Stelle am Standort Gusterath (Verbandsgemeinde) gab.

Viele Kinder aßen die gelieferten Speisen, dennoch ergaben sich aus unserer Sicht als Schutzbefohlene einige Probleme.

Rückblickend möchte ich diese stichpunktartig aufzählen (bzw. s. Ergebnisse des Qualifizierungsprozesses zum 1. Stern):

- viele Fertigprodukte und manchmal auch „Unfälle“ (verbrannter Pudding,...)
- kaum selbst hergestellte Speisen, sondern häufig aufgewärmtes „Krankenhausessen“, z.B. Chicken McNuggets (Fertigware), Burgerpatties (Fertigware), Beilagen (aus dem Glas oder Eimer), Essiggemüse als Dessert,...

Auch nach mehrmaliger Kontaktaufnahme mit dem damaligen Koch, änderte sich an der Speisenzubereitung kaum etwas, so dass wir dies kaum als „vollwertiges, gesundes“ Mittagessen anpreisen konnten.

Von der Verbandsgemeinde als Schulträger wurde der „Qualifizierungsprozess für die Schulverpflegung“ nach langem Ringen um eine bessere Speisenversorgung initiiert. Mit Freude und großen Hoffnungen verbunden, erklärten wir uns sofort bereit, am Prozess teilzunehmen, da wir uns eine Qualitätssteigerung mehr als sehnlichst erwünschten und endlich Besserung in der Speisenversorgung erhofften.

1.3 Ist-Stand

Seit Dezember 2019 wurde der Essenslieferant durch die Verbandsgemeinde zurück zum „Tischlein Deck Dich“ gewechselt. Seitdem erfreuen sich ca. 60 Kinder, die viermal täglich in der Woche in der Mensa essen, an einem guten Mittagessen.

Da wir beliefert werden und somit eine Ausgabeküche sind, gibt es nicht jeden Tag verschiedene Speisen zur Auswahl. Jedoch wird der Speiseplan abwechslungsreich gestaltet, mit fest verankerten Tagen in der Woche, an denen es Nudelgerichte, Fleischgerichte, vegetarische Gerichte oder Fischgerichte gibt. Dieses abwechslungsreiche Speisenangebot wurde ebenfalls von der Schülerschaft positiv rückgemeldet. (s. Umfrageergebnisse 2. Stern)

Im Essensangebot inbegriffen ist immer eine Salatauswahl, die in Form von Beilagen auf dem Tisch gereicht werden. Hieran können sich die Kinder frei bedienen und entsprechend ihres Geschmacks auswählen. Ebenso werden Soßen separat geliefert, so dass auch Fleischgerichte vorzugsweise ohne Soße gegessen werden können. Fast die Hälfte aller Schüler meldete zurück, dass sie vom Mittagessen satt werden. Dies liegt vermehrt daran, dass meist etwas als Nachschlag vorhanden ist.

Der wechselnde Nachtisch wird ebenso als positiv empfunden. Hierbei wird vermehrt selbstgekochter Pudding, eigens angerührter Joghurt und Obst gereicht.

Weitere Schritte: durch die tägliche Rückmeldung und der Austausch mit der Köchin, kann auf Wünsche und Anliegen der Schüler eingegangen werden.

2. Ziele

Unseren Lehrauftrag wollen wir nicht nur auf den klassischen, fachlichen Teil beschränken, sondern unseren Schüler/innen auch überfachliche und außerfachliche Kompetenzen, die für das Leben wichtig sind, vermitteln. Dazu gehört selbstverständlich das Wissen um eine gesunde Ernährung. Gutes Essen ist die Grundlage für Wohlbefinden, Gesundheit und Zufriedenheit. Von daher sollen sich unsere Schüler/innen im Unterricht immer wieder mit Ernährungsthemen und Themen der Nachhaltigkeit auseinandersetzen und darüber hinaus in der Mensa optimal verpflegt werden.

3. Zielgruppen

Die Mittagsverpflegung richtet sich in erster Linie an unsere Ganztagschüler/innen. Wir verpflegen aus allen vier Klassenstufen ca. 60 Schüler/innen an vier Tagen die Woche. Die Kinder sind im Alter von sechs bis maximal elf Jahren. Auch unseren Lehrkräften steht die Teilnahme am Mittagessen offen. Diese nehmen dieses Angebot individuell wahr.

4. Verpflegungsangebot

4.1. Art der Verpflegung

Alle Schüler/innen frühstücken morgens von 9:40-9:55 Uhr in ihrem Klassenverband. Die Klassenlehrer und die Schule bitten die Eltern auf ein vollwertiges und gesundes Frühstück zu achten. Außerdem nehmen wir am EU-Schulobstprogramm teil und erhalten jeden Dienstag frisches Obst und Gemüse. Dieses wird während der Frühstückszeit in den Klassen verzehrt. Jeder Schüler hat in der Regel eine Trinkflasche dabei und darf nach eigenem Bedarf auch während des Unterrichts (angemessen) trinken. Ebenso haben die Schüler/innen in jeder weiteren Hofpause die Möglichkeit, etwas zu essen.

Den Ganztagschülern wird ein bedarfsgerechtes Mittagessen in der Mensa angeboten. Dabei steht stilles und kohlenensäurehaltiges Wasser auf den Tischen. Die Schüler/innen der höheren Schuljahre sind dabei angehalten ihren Gruppentisch selbstständig entsprechend zu versorgen.

4.2. Anzahl der Verpflegungstage

Die Schüler/innen unserer Schule nehmen an vier Tagen der Woche, von Montag bis Donnerstag, in unserer Mensa ihr Mittagessen ein. Es besteht auch die Möglichkeit als schulinterner Gast nach rechtzeitiger Anmeldung zusätzlich an einem Essen teilzunehmen.

4.3 Essens- und Pausenzeiten

Das Mittagessen findet für die Schüler/innen der ersten und zweiten Klassen um 12:15 Uhr statt, für die Schüler/innen der dritten und vierten Klassen um 13:05 Uhr. In allen Hof- und Zwischenpausen haben die Kinder die Möglichkeit, ihre mitgebrachten Snacks zu essen.

4.4 Räumlichkeiten

Die für den Ganztagsbetrieb notwendige Mensa mit weiteren Fachräumen befindet sich im Nebengebäude der Schule. Die Mensa hat eine Größe von rund 36 qm und bietet ca. 30 Sitzplätze. Sie wurde mit der Einrichtung der Ganztagschule im Jahre 2016 komplett neu möbliert und gestaltet. Zusätzlich wurden entsprechende Schallschutzwürfel an der Decke angebracht. Nun herrscht eine neuzeitliche und angemessene Speiseatmosphäre.

Bevor die Schüler/innen die Mensa betreten, werden die Hände gewaschen und vor der Tür gibt es eine Desinfektionsstation, welche vor dem Essen zu benutzen ist.

Das Essen wird vom lokalen Essenslieferant „Tischlein Deck Dich“ zubereitet und uns entsprechend geliefert (ca. 12:00 Uhr). Die Speisen werden von der „ehemaligen Kochküche“ aus durch eine Essensausgabe an die Schüler/innen in der Mensa verteilt.

4.5 Verpflegungsstandard (Wunschstandard)

Unser Mittagessen richtet sich grundsätzlich nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Schulverpflegung. Bei der Gestaltung des Speiseplans wird eine Vielfalt an Lebensmitteln eingesetzt, wobei saisonale und regionale Angebote bevorzugt werden. Das Speiseangebot ist auf Kinder abgestimmt, religiöse Aspekte werden berücksichtigt. Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird eine alternative Fleischsorte angeboten. Fleisch- und Fleischerzeugnisse werden von einem hiesigen Anbieter bevorzugt und von unterschiedlichen Tierarten abwechselnd angeboten. Abwechselnd werden Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Brot und andere Getreideprodukte zubereitet. Täglich ist Gemüse oder Salat im Angebot. Milch und Milchprodukte werden mit einem niedrigen Fettgehalt ausgewählt. Obst wird saisonal eingekauft.

Pro Woche sind zwei Fleischgerichte, ein Fischgericht und ein vegetarisches Gericht im Angebot.

Zweimal in der Woche gibt es als Nachtisch frisches Obst (geschnittenes Obst oder Obstsalat, Apfel-Joghurt-Shake,...), an den weiteren Tagen sonstige Desserts.

Als Verpflegungsbeauftragte am Standort Osburg wurde Frau Jung ernannt.

4.6 Speiseherstellung (Wunschvorstellung)

Bei der Zubereitung wird auf eine ernährungsphysiologische Qualität der Speisen geachtet. Deshalb werden Speisen frisch gekocht und zeitnah ausgegeben. Bei der Speiseherstellung wird auf eine fettarme Zubereitung geachtet.

Frittierte und/oder panierte Produkte werden nur selten angeboten. Beim Zubereiten von Gemüse und Kartoffeln werden schonende Garmethoden angewandt. Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden zum Würzen bevorzugt. Zucker wird nur in Maßen verwendet.

4.7 Essensausgabe (teilweise vorhanden)

Die Ausgabe der Speisen erfolgt mittels eines Tellersystems. Die Schüler/innen stellen sich an der Essensausgabe an und erhalten von den beiden Ausgabekräften ihr Essen. Die Namen der Kinder sowie Besonderheiten (z.B. Muslime) sind den Ausgabekräften bekannt, die persönliche Beziehung ist durch die Anzahl der Kinder absolut gegeben. Nachdem alle Schüler/innen am Gruppentisch ihre Hauptmahlzeit beendet haben, räumen alle Schüler/innen an dieser Tischgruppe ihre Teller und das Besteck ab. Anschließend erhalten die Schüler/innen ihr Dessert am Platz.

Ein Nachschlag beim Hauptgericht ist immer gewährleistet. Die Größe der Fleischportionen richtet sich nach der Empfehlung der Dt. Gesellschaft für Ernährung. Beim Dessert werden Obst, Quark und Joghurtspeisen bevorzugt gereicht.

4.8 Abrechnungssystem

Die Schüler/innen werden von ihren Eltern bei der Anmeldung für die Ganztagschule beim Schulträger, der Verbandsgemeinde Ruwer, für die Mahlzeiten angemeldet. Die Anmeldung ist für ein Jahr verbindlich. Der Essensbeitrag wird monatlich (am Ende des Monats) von der Verbandsgemeindeverwaltung abgebucht. Eine Rückerstattung von Essensbeiträgen erfolgt nur ab drei und mehr Krankheitstagen. Sonstige Essensanmeldungen sind zwei Tage vorher im Sekretariat vorzunehmen.

4.9 Ansprechpartner

Für alle Fragen rund um die Schulverpflegung an unserer Schule steht die Schuloecotrophologin und Verpflegungsbeauftragte (Frau Junk) zur Verfügung. Natürlich können Sie sich bei Rückfragen auch an das Betreuungspersonal der Grundschule Osburg oder die Schulleitung wenden. Des Weiteren ist Frau Jung die Verpflegungsbeauftragte am Standort Osburg.

5. Pädagogisches Konzept

5.1. Pädagogische Aspekte

Die gemeinsame Einnahme der Mahlzeiten ist eine pädagogische Aufgabe in Verhaltens- und Kommunikationsregeln. Deshalb ist ein gutes pädagogisches Verpflegungskonzept ein wichtiger Bestandteil und unerlässliche Voraussetzung gemeinsamen Essens. Die wichtigsten Verhaltensregeln sind in der Mensa ausgehängt und werden jährlich mit den Kindern besprochen.

Das gemeinsame Essen ist außerdem Grundlage für die Akzeptanz und Wertschätzung des Verpflegungsangebots, bei dem ein respektvoller Umgang mit Lebensmitteln gepflegt wird.

Mit unserem Verpflegungskonzept wird versucht, gute Voraussetzungen zu schaffen, dass Kinder sich vollwertig ernähren und gesund heranwachsen. Ebenso soll ein nachhaltiger Umgang mit den Mahlzeiten erzielt werden, so dass die Produkte in ihrer Herstellung sowie Verarbeitung angemessen wertgeschätzt werden.

Zudem haben die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, Meinungen rund um die Mensa in einem Brief in den Briefkasten zu werfen – Anregung und Kritik werden gerne angenommen und evtl. umgesetzt.

Transparenz auf allen Ebenen ist ein weiterer wichtiger Baustein des Konzepts. Die Kinder sollen wissen, was sie am Mittag zu essen bekommen, deshalb hängt der Speiseplan gut sichtbar aus und wird zuverlässig auf unserer Schulhomepage (www.grundschule-osburg.de) hochgeladen.

Nicht nur das Essen gehört zu unserem Konzept, sondern die gesamte Gestaltung der Mittagszeit. Die Kinder haben ausreichend Zeit, in Ruhe zu essen. Danach beschäftigen sie sich - je nach Bedarf - mit unterschiedlichen Angeboten, bis um 14 Uhr die Lernzeit beginnt.

6. Kommunikation und Partizipation

Bereits vor dem Qualifizierungsprozess haben Runde Tische stattgefunden. Mit dem Qualifizierungsprozess bekommen diese eine neue, strukturierte und rhythmisierte Dimension. Neben den Vertretern der Grundschule sitzen hier natürlich Vertreter des Schulträgers, dem verantwortlichen Lieferanten, sowie alle weiteren Personen, die mit der Essensausgabe in weiteren Schuleinrichtungen zu tun haben, gemeinsam an einem Tisch. Hier werden alle Belange rund um die Verpflegung besprochen.

Durch die Schülervvertretung Osburg haben wir eine hervorragende Anlaufstelle in der Kommunikation mit den Schüler/innen. Die Vertretung bringt dabei wichtige Anregungen zur Verbesserung der Essensqualität ein. Diese werden in den Klassenräten und in der Ideenbox gesammelt und entsprechend ausgewertet. Die SV Osburg trifft sich einmal im Monat mit dem Verbindungslehrer um wichtige Angelegenheiten zu klären und wichtige Projekte zu planen. So gibt es zweimal im Jahr einen großen Kuchenverkauf an unserer Schule.

7. Zusammenarbeit und Weiterentwicklung

Vor allem der Runde Tisch hat sich als erstes Element im Qualifizierungsprozess als sinnvolle und gewinnbringende Einrichtung herauskristallisiert. Es ist wichtig, sich mit allen Partnern an einen Tisch zu setzen und alle Aspekte der Verpflegung beleuchten zu können. Unsere engsten Partner sind dabei unser Schulträger und die Beauftragte für Ernährungsqualität (Frau Junk) am Standort Gusterath-Pluwig.

Der Runde Tisch wird selbstverständlich auch in Zukunft beibehalten werden. Auch werden weiterhin regelmäßige Befragungen unter den Schüler/innen und Schülern und evtl. deren Eltern durchgeführt. Im Zweijahres-Rhythmus findet die allgemeine Evaluation zur Ganztagschule statt. Ebenso wird in regelmäßigen Abständen der Austausch mit den Schüler/innen direkt gesucht und diese gezielt nach den Speisen befragt.

Beim Runden Tisch wollen wir zukünftig weitere Ideen entwickeln, wie die Schüler/innen noch mehr in die Ausgestaltung der Verpflegung einbezogen werden können.

8. Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung (Sterne)

Unser Ziel ist es, die Mittagsverpflegung in unserer Mensa dauerhaft zu optimieren.

Aus diesem Grund haben wir uns als Schule bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung (DLR) für den Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung an Schulen beworben und wurden auch dafür ausgewählt, an diesem Projekt teilzunehmen.

Ziel dieses Projektes ist, nicht nur das Mittagessen zu optimieren, sondern auch die Akzeptanz bei den Schülerinnen und Schülern zu steigern. Dies gelingt zum Beispiel dadurch, diese an Entscheidungsprozessen zu beteiligen.

Um auch hier die Ergebnisse für uns nutzbar zu machen, haben wir zwei Arbeitsschwerpunkte gewählt, die wir nun bearbeiten werden. Die Aussage „Das Essen ist lecker!“ wollen wir weiter hinterfragen, indem wir täglich abfragen, ob den Kindern das Essen geschmeckt hat oder nicht. Natürlich gibt es auch tägliche Abfragen an die Schutzbefohlenen hinsichtlich des Geschmacks, der Frischequalität und der Produktqualität. Begründungen sind dabei wünschenswert. So wissen wir genau, an welcher Essenszusammenstellung wir arbeiten müssen.

Zum Thema Lautstärke haben wir unseren anderen Arbeitsschwerpunkt gebildet.

Es geht uns um ein soziales Miteinander an den Gruppentischen. Es soll eine Dynamik entstehen, die alle Tische motiviert, schnell zur Ruhe zu kommen. Schnelle Gruppentische erhalten Sterne für ruhiges, soziales und angemessenes Verhalten, das am Ende der Woche belohnt wird. Auch haben die Mitarbeiter Zuständigkeitsbereiche mit festen Tischgruppen, so kann sich in Ruhe um diese gekümmert werden.

Zudem werden Aspekte der Ernährungsbildung in den Schulalltag integriert. So nehmen die 1. und 2. Klassen aktuell am „ABC der Lebensmittel“ teil. Außerdem werden Unterrichtsinhalte den Jahrgangsstufen entsprechend so ausgewählt, dass die gesunde Ernährung spiralförmig immer wiederkehrend in den Arbeitsplänen der entsprechenden Jahrgangsstufen verankert ist.

9. PLUS – Punkt „Nachhaltigkeit hat viele Gesichter“

9.1 Situationsanalyse

Unsere ländlich gelegene Grundschule, mit einem größeren Einzugsgebiet aufgrund des Ganztagsangebots, ist umgeben von Landwirtschaft und handwerklichen Betrieben, die oftmals seit Generationen bestehen. Sei es die zwei ortsansässigen Bäckereien mit eigenen Backstuben, die in der Nähe gelegenen Bauernhöfe, auf denen sowohl Molkereiprodukte als auch die Viehzucht angeboten wird oder die in der Region gelegene Mühle, in der jegliche Sorten von Getreide verarbeitet und gemahlen werden.

Wir befinden uns somit in einem ländlichen Gebiet, in dem wir insbesondere durch die Größe der Unternehmen die Möglichkeiten besitzen, verschiedene Betriebe besichtigen zu können und somit die Nachhaltigkeit und den ökologischen Fußabdruck ganz regional durchleuchten zu können.

9.2 Begründung der Auswahl des Themas

Nachhaltigkeit bedeutet, die Bedürfnisse der heutigen Generationen zu befriedigen, ohne die Bedürfnisbefriedigung kommender Generationen zu gefährden. In unserem Falle der Lebensmittelauswahl bedeutet dies, vorwiegend pflanzliche, gering verarbeitete, ökologisch erzeugte, regionale und saisonale Produkte in den Speiseplan zu integrieren. Augenmerk wird darauf gelegt, eine Sensibilisierung der Möglichkeiten vor Ort zu erreichen, indem regionale und lokale Erzeugnisse häufiger ihren Weg auf den Teller finden.

9.3 Maßnahmen zur Umsetzung

Der Essenslieferant greift auf diese regional erzeugten Produkte zurück und integriert sie in den wöchentlichen Speiseplan.

Zudem finden Unterrichtsprojekte in einzelnen Jahrgangsstufen statt, die sich in Vorbereitung auf entsprechende Aktionstage inhaltlich und thematisch mit den Schwerpunkten der Nachhaltigkeit beschäftigen.

Am Beispiel des Projekts „Kids an die Knolle“ werden die Schüler/innen selbst zu verantwortungsbewussten „Landwirten“ herangezogen. Durch dieses Projekt lernen die Schüler/innen durch den Kartoffelanbau im Schulgarten das Wachstum und die Pflege eines Grundnahrungsmittels kennen und können im Herbst den Ertrag ernten. Der nachhaltige Umgang wird hierbei gefördert, da man ein Produkt mehr wertschätzt, wenn man weiß wo es herkommt und wie viel Arbeit es war, bis es zur erwünschten Ernte kam.