



Förderverein Schule Osburg e.V.:

Sparkasse Trier:
IBAN: DE98 5855 0130 0021011820,
BIC: TRISDE55XXX
Volksbank Trier:
IBAN: DE75 5856 0103 0000814127,
BIC: GENODED1TVB

Osburg, 9. November 2022

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. 3
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. 4
4.4 Räumlichkeiten	S. 4
4.5 Verpflegungsstandard	S. 5
4.6 Speiseherstellung	S. 5
4.7 Essensausgabe	S. 5
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. 7
9. PLUS-Punkt „Nachhaltigkeit hat viele Gesichter“	S. 8
9.1 Situationsanalyse	S. 8
9.2 Begründung der Auswahl des Themas	S. 8
9.3 Maßnahmen zur Umsetzung	S. 9

1. Einleitung

In der Grundschule Osburg lernen und lehren, auf acht Klassen verteilt, ca. 150 Schülerinnen und Schüler, zehn Lehrerinnen, ein Lehrer sowie zwei Lehramtsanwärterinnen. Seit dem Jahr 2016 sind wir am Standort Osburg eine Ganztagschule in Angebotsform. Rund die Hälfte unserer Schülerinnen und Schüler besucht die Ganztagschule, derzeit sind dies ca. 80 Kinder. Unterstützt wird das Schulteam durch einen FSJ-ler, einen Berufspraktikanten im Anerkennungsjahr, zwei pädagogischen Fachkräfte sowie zahlreiche freie Mitarbeitende.

Den Nachmittag (Speisezeiten, Spielzeiten, Lernzeiten und Arbeitsgemeinschaften) gestalten die Lehrerinnen und Lehrer mit den pädagogischen Fachkräften in enger Zusammenarbeit. Im Rahmen der Ganztagschule kooperieren wir mit zahlreichen ortsansässigen Vereinen und freien Mitarbeitenden.

Wir haben an der Grundschule Osburg ein additives System der Ganztagschule eingeführt. Das bedeutet, dass alle Klassen aus Halbtags- und Ganztagskindern bestehen. Der Unterricht findet für alle Kinder vormittags statt, im Nachmittagsbereich bieten wir ergänzende Übungs- und Freizeitangebote (z.B. Arbeitsgemeinschaften und Projekte) an.

Weitere wichtige Arbeitsbereiche und Schwerpunkte unserer Schule können auf unserer Homepage (www.grundschule-osburg.de) im Qualitätsprogramm eingesehen werden.

Der Nachmittagsbereich für das erste und zweite Schuljahr (ab 12.00 Uhr) ist folgendermaßen aufgebaut:

- einstündige Mittagspause mit Mittagessen in der „Mensa“
- einstündige Bewegungs- und Spielzeit
- einstündige Lernzeit zur Erledigung der Hausaufgaben mit einer Lehrkraft und einer pädagogischen Fachkraft (FSJ-ler/Berufspraktikant)
- einstündige Betreuung der Erstklässlerinnen und Erstklässler durch pädagogische Fachkräfte mit verschiedenen Betätigungsangeboten und Projekten
- einstündige Arbeitsgemeinschaft für die Zweitklässlerinnen und 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 einer Lehrkraft und einer pädagogischen Fachkraft bzw. ehrenamtlichen Mitarbeitenden
- einstündige Arbeitsgemeinschaft, welche halbjährlich neu gewählt werden darf

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

1.2 Begründung der Teilnahme

Von der Verbandsgemeinde als Schulträger wurde der „Qualifizierungsprozess für die Schulverpflegung“ nach langem Ringen um eine bessere Speiserversorgung 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 Speiserversorgung erhofften.

Der Hintergrund war die schlechte Qualität des Mittagessens, das bis November 2019 aus der Kochküche bzw. Mensa der Grundschule Gusterath geliefert wurde. Ab Dezember 2019 wurde unsere Schule durch den Caterer „Tischlein deck dich“ beliefert, wodurch bereits eine erhebliche Qualitätssteigerung des Mittagessens erreicht werden konnte. Nach diesem Lieferantenwechsel konnte unsere Schule im Jahr 2020 den Qualifizierungsprozess ein erstes Mal erfolgreich abschließen und wurde mit dem dritten Stern ausgezeichnet.

Durch die erneute Teilnahme erhoffen wir uns, die Rahmenbedingungen, die Qualität und die Frische unserer Nachmittagsverpflegung weiter zu optimieren.

1.3 Ist-Stand

Seit dem Schuljahr 2022/2023 wird unsere Schule durch den Caterer „Streit Catering GmbH“ beliefert. Seitdem erfreuen sich unsere Ganztagskinder, die viermal in der Woche in der Mensa essen, an einem guten und abwechslungsreichen Mittagessen.

Da wir beliefert werden und somit eine Ausgabeküche haben, gibt es nicht jeden Tag verschiedene Speisen zur Auswahl. Jedoch wird der Speiseplan abwechslungsreich gestaltet. Dieses abwechslungsreiche Speisenangebot wurde ebenfalls von der Schülerschaft positiv rückgemeldet, was die ersten Ergebnisse der täglich durchgeführten Rückmeldungen zum Mittagessen zeigten.

Soßen werden separat geliefert, so dass auch Fleischgerichte vorzugsweise ohne Soße gegessen werden können. Die Portionen sind immer ausreichend groß, sodass es in der Regel kein Problem ist, einen Nachschlag zu bekommen.

Die Rückmeldungen der Kinder aus den ersten Wochen des Schuljahres sowie die Gespräche mit den Mitarbeitenden, die das Essen ausgeben oder die Schülerinnen und Schüler während des Essens betreuen, waren überwiegend positiv.

2. Ziele

Unseren Lehrauftrag wollen wir nicht nur auf den klassischen, fachlichen Teil beschränken, sondern unseren Schülerinnen und Schülern auch überfachliche und außerfachliche Kompetenzen, die für das Leben wichtig sind, vermitteln. Dazu gehört selbstverständlich das Wissen über eine gesunde Ernährung. Gutes Essen ist die Grundlage für Wohlbefinden, Gesundheit und Zufriedenheit. Von daher sollen sich unsere Schülerinnen und Schüler 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 Schülerinnen und Schüler, die die Ganztagschule besuchen. Wir verpflegen aus allen vier Klassenstufen ca. 65 Kinder 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 das Angebot individuell wahr.

4. Verpflegungsangebot

4.1. Art der Verpflegung

Alle Schülerinnen und Schüler frühstücken morgens von 9:40 Uhr bis 9:55 Uhr in ihrem Klassenverband. Die Klassenlehrerinnen und die Schule bitten die Eltern jeweils bereits vor der Einschulung darum, auf ein vollwertiges und gesundes Frühstück für ihre Kinder zu achten.

Außerdem nehmen wir am EU-Schulobstprogramm teil und erhalten jeden Donnerstag frisches Obst und Gemüse. Dieses wird während der Frühstückszeit in den Klassen verzehrt. Die Kinder haben in der Regel eine Trinkflasche dabei und dürfen nach eigenem Bedarf auch während des Unterrichts (angemessen) trinken. Ebenso haben die Schülerinnen und Schüler in jeder weiteren Hofpause die Möglichkeit, etwas zu essen.

Den Ganztagskindern wird ein bedarfsgerechtes Mittagessen in der Mensa angeboten. Dabei steht stilles und kohlen säurehaltiges Wasser auf den Tischen. Die Schülerinnen und Schüler der höheren Schuljahre sind dabei angehalten ihren Gruppentisch selbstständig entsprechend zu versorgen.

4.2. Anzahl der Verpflegungstage

Die Schülerinnen und Schüler unserer Schule nehmen an vier Tagen in 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 Kinder der ersten und zweiten Klassen nach der vierten Unterrichtsstunde, also gegen 12:00 Uhr statt. Die Schülerinnen und Schüler des dritten und vierten Schuljahres kommen nach der fünften Unterrichtsstunde, also gegen 13:00 Uhr, zum Mittagessen. Auch am Nachmittag haben die Kinder darüber hinaus in allen Hof- und Zwischenpausen die Möglichkeit, ihre mitgebrachten Snacks zu essen.

4.4 Räumlichkeiten

Im Jahr 2021 wurde die Mensa in unsere Aula im Hauptgebäude unserer Grundschule verlegt. Vorher befand sie sich in einem Nebengebäude der Schule, das jedoch im Zuge des geplanten Neubaus der Grundschule Osburg abgerissen werden soll und deshalb geräumt werden musste.

Mit viel Engagement und Eigeninitiative wurde die Aula in einen ansprechenden Speisesaal umgebaut. Hier gibt es nun eine Essensausgabe mit entsprechendem Spuckschutz und weiterem Mobiliar für Geschirr und zum Warmhalten der Speisen. Liebevoller Deko-Elemente machen den Raum wohnlich und lassen die Kinder sich darin wohlfühlen. Die Aula ist ca. 100 qm groß und bietet Platz für ungefähr 32 Kinder. Die Tische sind in Blöcken gestellt, sodass immer vier bis sechs Kinder an einem Tisch zusammen ihr Mittagessen einnehmen können.

In einem kleinen Nebenraum wurde eine Spülmaschine eingebaut. Im Rahmen der Möglichkeiten hat die Schule das Beste aus der Situation gemacht. Optimal und wünschenswert wäre allerdings noch ein Wanddurchbruch zwischen Aula und Nebenraum sowie die Errichtung einer Ausgabeküche im Nebenraum. Jedoch verzögert sich diese Baumaßnahme nun schon seit knapp einem Jahr.

4.5 Verpflegungsstandard

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 und zwei vegetarische Gerichte im Angebot. Zur Wahl steht nach Bestellung jeden Tag auch ein vegetarisches Gericht. Im Wechsel werden als Dessert Obst, Joghurt, Pudding, Quarkspeisen oder Teilchen angeboten.

4.6 Speiseherstellung

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

Die Ausgabe der Speisen erfolgt mittels eines Tellersystems. Die Schülerinnen und Schüler 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 Kinder am Gruppentisch ihre Hauptmahlzeit beendet haben, räumen sie ihre Teller und das Besteck ab. Anschließend erhalten die Schülerinnen und Schüler ihr Dessert.

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 Schülerinnen und Schüler 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 seit dem Schuljahr 2022/2023 nicht mehr.

4.9 Ansprechpartner

Bei Fragen rund um die Schulverpflegung an unserer Schule kann sich an das Betreuungspersonal der Grundschule Osburg oder die Schulleitung gewandt werden. Des Weiteren ist Frau Lauterbach 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, sodass 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 einen 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 Vertreterinnen und 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 Schülerinnen und Schülern. 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.

Der Runde Tisch wird selbstverständlich auch in Zukunft beibehalten werden. Auch werden weiterhin regelmäßige Befragungen unter den Schülerinnen 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 Kindern direkt gesucht und diese gezielt nach den Speisen befragt. So geben die Schülerinnen und Schüler z.B. nach jedem Mittagessen ihr Feedback ab, indem sie eine grüne, gelbe oder rote Karte in einen Kasten werfen und es werden gezielt Gespräche mit den Kindern über das Essen geführt.

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 weiterhin zu optimieren.

Aus diesem Grund haben wir uns als Schule dafür entschieden, den Qualifizierungsprozess für die Schulverpflegung fortzuführen.

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, dass diese an Entscheidungsprozessen beteiligt werden.

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. Dazu wurden zum Schuljahr 2022/2023 neue Regeln für das Mittagessen erarbeitet und mit den Kindern besprochen, die vor allem auch auf die Lautstärke in der Mensa einen Einfluss haben sollen.

Zudem werden Aspekte der Ernährungsbildung in den Schulalltag integriert. So nehmen alle Klassenstufen „ABC der Lebensmittel“ teil. Außerdem werden Unterrichtsinhalte in 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. Seien es die zwei ortsansässigen Bäckereien mit eigenen Backstuben, die in der Nähe gelegenen Bauernhöfe, auf denen sowohl Molkereiprodukte als auch die Viehzucht angeboten werden 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 Speisenplan zu integrieren. Augenmerk wird daraufgelegt, eine Sensibilisierung der Möglichkeiten vor Ort zu erreichen, indem regionale und lokale Erzeugnisse häufiger ihren Weg auf den Teller finden.

Ebenso spielt das Thema „Nachhaltigkeit“ in unserem Schulqualitätsprogramm als „MINT-freundliche Schule“ und „Naturpark-Schule“ eine sehr wichtige Rolle und wird fächerübergreifend regelmäßig beleuchtet.

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.

Im Schuljahr 2022/2023 wurde unsere Schule darüber hinaus als Naturpark-Schule im Naturpark Saar-Hunsrück ausgezeichnet. Diese Auszeichnung hat die Schule insbesondere ihrem großen Schulgarten zu verdanken. In diesem können die Kinder viel über das Wachstum und die Pflege von Nahrungsmitteln wie z.B. der Kartoffel lernen und natürlich selbst aktiv werden. Hier lernen sie einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln, erfahren, wo diese herkommen und wie viel Arbeit dahintersteckt. Dies führt zu einer größeren Wertschätzung der täglich verzehrten Lebensmittel durch die Schülerinnen und Schüler.