

Pädagogische und ganzheitliche Konzeption der Drei - Sterne – Mensa mit Zertifizierung

Stand: 17.06.2019

	Seite
0. Inhaltsverzeichnis	01
1 Geschichte der Schulmensa	01
1.1 Entwicklung der Ganztagschule	02
1.2 Entwicklung der Mensa	03
1.2.1 Das Catering-System	03
1.2.2 Das Kochen vor Ort	04
2. Pädagogische und ganzheitliche Konzeption	06
2.1 Vorbemerkungen	06
2.2 Ansprüche an die Schulverpflegung	06
2.3 Kooperation Mensa und Schulgarten	06
2.4 Ausbau eines permanenten Feedbacksystems	06
2.5 Ausbau einer ganzheitlichen Mittagsessenskultur	07
3. Projekt: Kostbares Wasser (Schwerpunktthema 2015)	08
3.1 Konkrete Baumaßnahmen	08
3.2 Schulische Themenschwerpunkte „Wasser“ im Schuljahr 2015/16	08
4. Ziele	09
4.1 Vorbemerkungen	09
4.2 Aktuelles Ziel	09
4.3 Einzelziele	09

1. Die Geschichte der Schulmensa

1.1 Entwicklung der Ganztagsschule

Die Geschichte der Mensa ist natürlich direkt mit derjenigen der Ganztagsschule verbunden.

01.07.2009 beschließt die Gesamtkonferenz der damaligen Grund- und Regionalen Schule Gillenfeld ohne Gegenstimme, den Antrag zu stellen, Ganztagsschule sowohl in der Grundschule als auch im Sekundarstufen I - Bereich zu werden.

Der Erstantrag wird abgelehnt.

31.08.2009: Um den Wunsch nach dem Ganztagsangebot zu unterstreichen, richtet die Schule in Zusammenarbeit mit dem Schulträger bereits für das Schuljahr 2009/10 ab der zweiten Schulwoche ein Betreuungsangebot für beide Schulformen an. Ein Mensaraum mit einer Essensausgabe im alten Schulgebäude wird eingerichtet und ein Caterer gefunden, der das Essen in Warmhaltebehälter liefert und auch das Personal für die Ausgabe zur Verfügung stellt.

01.08.2010: Der Zweitantrag auf Errichtung einer Ganztagsschule hat einen Teilerfolg. Für die Grundschule wird er positiv, für die Realschule plus negativ entschieden. Der Träger erhält damit Mittel des Landes für den weiteren Ausbau der Mensa.

01.08.2011 – 2013: Die Anträge, auf eine Erweiterung der Ganztagsschule auf die Realschule plus werden alle abgelehnt. 2014 und 2015 werden keine mehr gestellt. Unabhängig von der Landesentscheidung bietet die Schule dank der Unterstützung des Trägers auch weiterhin ein Ganztagsangebot auch für die Sekundarstufe I an.

Ende 2015:

Die Unabhängigkeit von den Vorschriften der offiziellen Ganztagsschulen ermöglicht es der „Schule am Pulvermaar“ im Sekundarstufen I- Bereich ein eigenes offenes Ganztagsangebot anzubieten:

Seit dem Schuljahr 2014/15 sind die Angebote auf fünf Tage verteilt und können nach Belieben an 1-5 Tagen besucht werden.

Entscheidungen für bestimmte Wochentage gelten dann für das komplette Halbjahr. Mittagessen kann nur montags bis donnerstags eingenommen werden, wenn auch die Grundschule Nachmittagsveranstaltungen hat

Für die Grundschule gelten die Vorgaben der Landesregierung. Von montags bis donnerstags muss das Ganztagsangebot von angemeldeten Grundschulern besucht werden. Abweichende Ausnahmen sind nicht üblich.

1.2 Entwicklung der Mensa

1.2.1 Das Catering-System

Mai-August 2009: Auf die Schnelle ermöglicht, ohne zu wissen, ob das Land einen Zuschuss für die Mensa bezahlen würde, hatte die Verbandsgemeinde zwei alte Klassenräume der alten Schule mit einer Ausgabetheke und Warmhaltevorrichtungen eingerichtet und einen nahegelegenen Caterer gefunden, der auch andere Schulen mit Essen belieferte, aber ursprünglich für Seniorenheime kochte.

Schuljahr 2011/12: Das gelieferte Essen entsprach vermutlich allen zu kontrollierenden Richtlinien, führte jedoch zu vielen Beschwerden durch Kinder bzw. Eltern.

Die meisten Beschwerden konzentrierten sich auf folgende Punkte:

- a) Die Konsistenz des Essens machte einen verkochten Eindruck.
- b) Das Würzen des Essens war zu fade, eher altengerecht als altersorientiert.
- c) Die vielen Tablett, Teller, Nachtschalen und die zeitlich versetzte Ausgabe verursachen Unruhe und damit eine hohe Lautstärke.
- d) Viele Essens- und Verpackungsreste vermitteln den Eindruck, dass hier ein Grundversorgungsvorgang stattfinden würde, aber kein ganzheitlicher Mittagstisch ermöglicht wird.

Ende Schuljahr 2012/13: Dank des Einschreitens des Verbandsbürgermeisters wird in den Sommerferien die Küche so umgebaut, dass vor Ort gekocht werden kann. Einer ausgewählten Hauswirtschaftsmeisterin wird das Ausgestalten der Mensa, die Erstellung eines Speiseplanes, das Kochen, die Organisation des Essensablaufes ganzheitlich übertragen. Eine Helferin wird ihr stundenweise zur Seite gestellt, die insbesondere bei der Verteilung des Essens hilft und für die Reinigung verantwortlich ist.

1.2.2 Das Kochen vor Ort

Anfang Schuljahr 2013/14:

Die Umwandlung vom Catering - System zum Essen vor Ort war innerhalb von zwei Monaten ablauftechnisch abgeschlossen.

Diese Maßnahme sollte neben dem gesundheitlichen Aspekt insbesondere zu einem pädagogisch wertvolleren, ganzheitlicheren Mittagessen führen.

Die Hauswirtschaftsmeisterin, Frau Eis, setzte dabei von Anfang an nicht nur auf das reine Kochen von frischen, saisonalen und regionalen Produkten, sie wollte auch, dass ihre Küche einem hohen, extern zu evaluierendem Qualitätsanspruch genügen sollte. Dank ihres Einsatzes und ihrer Idee, einen Qualifizierungsprozess in die Wege zu leiten, wurde die Mensaverpflegung dem Qualifizierungsprozess durch das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) unterzogen.

24.02.2014: Das erste Qualifizierungs-Audit findet statt. Vertreter des DLR, des Schulträgers, der Schulleitung, der Ganztagsbetreuung, der Küche, der Sozialarbeit und natürlich der Schüler setzen sich zu einem runden Tisch zusammen.

Das DLR hatte die Speisepläne der letzten Monate analysiert die professionelle, abgewogene und optisch schön präsentierte Menüplanung gelobt. Die hohen ernährungsphysiologischen Anforderungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) wurden zu 100% erfüllt.

Für den ersten Qualifikationsstern musste ein erfolgreiches Probeessen der Mitglieder der Auditrunde erfolgen und eine Verpflegungsbeauftragte ernannt werden.

Ende April 2014: Alle Probeessen an unterschiedlichen Tagen haben stattgefunden und Frau Sprünker ist als Verpflegungsbeauftragte bestätigt.

Osterferien 2014: Die Mensa wird so umgebaut, dass ein abgetrennter Vorratsraum entsteht.

22.05.2014: In einer Feierstunde am Schulzentrum in Höhr-Grenzhausen erhalten einige rheinland-pfälzischen Schulen als erste Schulen einen Qualitätsstern für ihre Schulverpflegung von der Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten, Frau Höfken, ausgehändigt. Die „Schule am Pulvermaar Gillenfeld“ gehört zu den ersten 14 Schulen, die an diesem Qualifizierungsprozess teilgenommen haben.

Der Themenschwerpunkt des Jahres 2014 ist bei dem vom DLR gestalteten Tag der Schulverpflegung die „Vermeidung von Essensabfällen“. Durch das Kochen vor Ort sind kurzfristigen Planänderungen schnell mengenmäßig angepasst.

Das Essen aus Tischschüsseln ermöglicht den Kindern so viel von dem, was sie tatsächlich essen wollen, auf den Teller zu holen. Auch das System, das am Ende des Essens die restlichen Schüsselinhalte anderen Tischen angeboten werden, führt zu minimalen Essensresten. Die Tatsache, dass Nachtschüssel entweder aus Großbehältern kommt (z.B. Eis), Pudding und Quarkspeisen selbst hergestellt

werden, führen zu einer außerordentlich geringen Menge an nichtorganischem Abfall.

September 2014: Die Schule am Pulvermaar beteiligt sich an einer bundesweit stattfindenden Befragung von Schülern zur Schulverpflegung. Die federführende Universität in Hamburg bestätigt eine hohe Zufriedenheit unserer Schüler/innen mit dem Mittagsangebot. Unabhängig von dieser Befragung bewerten die Essensteilnehmer jeden Tag ihr Essen. Die Ergebnisse werden exakt dokumentiert.

Das ursprüngliche Feedbackspektrum von 3 Werten (gut, mittel, schlecht) musste erweitert werden in sehr gut, gut, mittel und schlecht.

20.04.2015: Die Hochschule für angewandte Wissenschaften aus Hamburg meldet uns die Ergebnisse der Befragung unserer Schüler aus dem Vorjahr zurück. Insgesamt bewerten die Grundschüler das Essen mit „gut“ bis „sehr gut“. Weitere erfreuliche Ergebnisse waren, dass diese Teilnehmergruppe auch bei der Atmosphäre des Essensraumes (Gestaltung, Sauberkeit, Größe, Lautstärke, Gemütlichkeit, Helligkeit, Belüftung) eine hohe Akzeptanz bestätigte.

Osterferien 2015: Maler integrieren künstlerisch wertvoll die grauen Lärmschutzelemente mit den Farben des Raumes

09.06.2015: Der zweite Stern, der sich insbesondere auf die Rahmenbedingungen bezieht, wird beantragt.

September 2015: Der zweite Stern wird der Schule zugesandt.

01.12.2015: Audit zum dritten Stern: Der Themenschwerpunkt des Jahres 2015 ist bei dem vom DLR gestalteten Tag der Schulverpflegung die „Bedeutung des Wassers für unsere Ernährung“.

Es wird daran erinnert, dass die Schule einen Trinkbrunnen für die Schüler an prädestinierter Stelle anbringen soll und eine Auflistung aller Projekte zum Thema Wasser erfolgen sollte.

14.12.2015: Ein neuer Wasserbrunnen aus Edelstahl mit zusätzlichem Wasserfilter und einer Auffüllvorrichtung für Trinkbehälter wird in der neu gestalteten Pausenhalle installiert.


Januar 2016: Der dritte Stern vom Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) wird anlässlich des Qualifikationsprozesses überreicht. Die Gültigkeit dieser Auszeichnung endet im Januar 2019.

Januar 2017: Bewerbung um eine Zertifizierung bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in Bonn

06.04.2017: Das Audit zur Zertifizierung wurde mit der Note „sehr gut“ bestanden.

Seitdem dürfen wir den Speiseplan mit folgendem Satz kennzeichnen:

„ **Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“.**

Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem Schule+Essen = Note 1-Logo  ausgezeichnet.

25.03.2019: Unsere Mensa unterzog sich einer mehrstündigen Prüfung zur Erneuerung der Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung mit dem Ergebnis von 100% - wiederum mit der Note „sehr gut“!

08.05.2019: Nach vorangehender Prüfung im Verpflegungsbereich wurde der 3. Stern durch das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum für weitere drei Jahre bestätigt. Mittlerweile nehmen fast 500 Einrichtungen am Qualifizierungsprozess teil.

2 Pädagogische und ganzheitliche Konzeption

2.1 Vorbemerkungen

Die Zielsetzung einer Mensaverpflegung ist grundsätzlich abhängig von den Gegebenheiten vor Ort. Sie ergibt sich aus den Entwicklungsfeldern, den wirkenden Personen, den Möglichkeiten vor Ort, der Anzahl der Essensteilnehmer sowie der allgemeinen Atmosphäre in dem jeweiligen System.

Die Entstehung der Mensa wurde oben beschrieben. Im Folgenden wird kurz eingegangen auf die pädagogischen Schwerpunkte: Ansprüche an die Verpflegung, Kooperation der Mittagsverpflegung mit der Schulgarten-Arbeitsgemeinschaft, Feedbackkultur und Ausbau der Esskultur.

2.2 Ansprüche an die Verpflegung

- regional
- ausgewogen
- gesund
- saisonal
- lecker
- optisch ansprechend
- kindgerecht

Zuständig: Hauswirtschaftsmeisterin Frau Eis und Ernährungsbeauftragte Frau Sprünker

2.3 Kooperation Mensa und Schulgarten

Der große schuleigene Kräutergarten wird ebenso genutzt wie Elemente der Schulgartenanlage und der Hochbeete.

Die Kräuterbeete bieten viel Platz für frischen Petersilie, Schnittlauch und 14 andere Gewürzkräuter.

Aus dem Schulgartengelände werden genutzt:

- Holunderblüten und Pfefferminze für Tee
- Giersch und Brennnessel für Gemüse.
- Zwetschgen

Aus den Hochbeeten der Schule werden bisher genutzt: Salat, Lauch, Kohlrabi, Möhren, Kürbis und Zwiebel.

2.4 Ausbau eines permanenten Feedbacksystems

Die tägliche Essensbewertung durch die Teilnehmer wird systematisch erfasst. Bei Auffälligkeiten finden direkt am gleichen Tag weitere Befragungen der Schüler statt. Das ursprüngliche Feedbackspektrum von 3 Werten (gut, mittel, schlecht) musste erweitert werden in sehr gut, gut, mittel und schlecht.

Hier die aktuellen Ergebnisse von Januar 2014 bis April 2019:

Beschreibung	Symbole	Anzahl der Nennungen
Super gut	😊👉	20.060
Sehr gut	😊	3.665
Gut	😊	385
Naja, geht so	😞👉	20

Anzahl der Bewertungen insgesamt: 24.162 Essen

Anmerkungen zu den Bewertungsergebnissen: Die Bewertung steht und fällt oft mit dem Dessert. Gibt es zum Beispiel Schokoladenpudding, dann waren sogar die Vollkornnudeln oder Grünkernbratlinge lecker, wohingegen eine Mahlzeit mit Fleisch und Soße,..., aber nur Obst als Nachtisch durchaus in die schlechtere Bewertung fallen kann.

Andere Kriterien für eine schlechtere Bewertung können auch sein: Schlechte Schularbeit geschrieben, Streit mit der Freundin, usw.

Insgesamt kommen die Kinder sehr gerne zum Essen.

Zuständig für die tägliche Bewertung: Ernährungsbeauftragte Frau Sprünker und die jeweiligen Aufsichten der Essensgruppen.

2.5 Ausbau einer ganzheitlichen Mittagssessenskultur

Die Schüler der Grundschule werden als Verband geschlossen zum 100m entfernten alten Schulgebäude gebracht, wo sich die Mensa und Schulküche befinden. In der Regel teilen sich Lehrer oder Pädagogische Mitarbeiterin die Aufsicht mit einer FSJlerin /einem FSJler.

Die Kinder sehen am ausgelegten Essgeschirr, welche Teller und welches Besteck sie brauchen. In einer geordneten Reihe am Tresen der Küche vorbei holen sich die Kinder ihre notwendigen Utensilien. Dabei können sie oft bereits ausgestelltes Informationsmaterial zum Essen, Rezepte, das Gemüse im unverarbeiteten Zustand,... betrachten.

Wenn die Kinder sich an ihren festen Platz mit ihrer festen Gruppe hingewetzt haben, finden sie bereits Gemüsestreifen, Mineralwasser und ungesüßten Tee am Tisch vor. Während sie auf den Hauptgang warten, knabbern sie die gesunden Appetitanreger.

Das Essen wird in Schüsseln an den Tisch serviert, bestimmte Produkte sind bereits portioniert (Fischstäbchen, Fleischportionen, ...). Die Kinder schöpfen sich nur so viel auf den Teller, wie sie essen wollen. Es muss jedoch alles einmal probiert werden, wozu sich die Kinder auch gegenseitig ermuntern. „Bitte“ – „Danke“ – „Sollen wir teilen / tauschen?“ – „Reichst du mir bitte die Schüssel?“ werden wieder häufig benutzte Begrifflichkeiten beim Mittagstisch. Nachschlag gibt es durch höfliches Fragen an anderen Tischen oder an der Küchentheke.

Wenn alle Schüler fertig gegessen haben, räumen sie ihr beschmutztes Geschirr ab. Dabei stellen sie ihre Teller, Besteck,... so ab, wie es von der Küchenkraft vorgemacht wurde.

Wenn wieder alle am Tisch sitzen, wird ihnen der Nachtisch gebracht. Obstteller mit mundgerechten Stücken verschiedener Obstsorten sind sehr beliebt.

Wenn alle fertig sind, wird wieder abgeräumt und reihum der Tisch von den Kindern nass gereinigt, die Stühle hochgestellt, die Bewertung des Essens durchgeführt und sich gemeinsam vom Küchenpersonal verabschiedet.

Die Schüler erlernen, dass während der Mahlzeit eine normale Unterhaltung erwünscht ist, jedoch ein bestimmter Level nicht überstiegen werden darf.

3. Projekt: Kostbares Wasser zum Trinken

3.1 Konkrete Baumaßnahmen

Eine vor Jahrzehnten bestehende Trinkwasserstelle in der Pausenhalle wird reaktiviert.

Der entsprechende Wasseranschluss wird mit einem zusätzlichen Filter versehen und ein Trinkwasserbrunnen aus Edelstahl an prädestinierter Stelle aufgestellt.

Er ermöglicht das problemlose und hygienisch-saubere Nachfüllen von Trinkbehältern einerseits, aber auch ein Trinken an einem Wasserstrahl.

3.2 Schulische Themenschwerpunkte „Wasser“ im Schuljahr 2015/16

Schulische Themenschwerpunkte „Wasser“ im Schuljahr 2015/16

Nr.	Klassenstufe	Fach	Inhalte
	2	SU	■ Der Wasserkreislauf
	4	SU	■ Abwasser
	2 und 4	Sp	■ Schwimmunterricht
	1-4		■ Sternsinger Sammeln für einen Brunnen in Afrika
	5/6	NaWi	■ Wasseranalysen und Indikationsmerkmale ■ Aggregatzustände des Wassers ■ Anomalie des Wassers ■ Gefrierpunktveränderungen
	7		---
	8	Ek	■ Erderwärmung - Polschmelze – Bedeutung der Weltmeeresströmungen für das Klima – Mögliche Folgen beim Versiegen / Verändern der Ströme - Völkerwanderungen
		Ch	■ Zerlegung von Wasser
	9	Sk	■ Wasser als Allgemeingut und der Kauf von Wasserrechten
		Ch	■ Wasseranalysen
	10	-	-
	5-10	AG	■ Arbeitsgemeinschaft für Biotopbetreuung im Rahmen des europäischen Moore-Life Projektes [Schüler betreuen mit unserer Schafsherde die Maarhänge des „Dürren Maares“ mit dem Ziel, die Verbuschung zu verhindern und das seltene Wasser- Biotop zu schützen]

4. Ziele

4.1 Vorbemerkungen

Viele Ziele sind verwirklicht, Standards erfüllt, eine atmosphärische und genussvolle Begegnung mit Essen realisiert, aber der Einsatz muss bleiben, um das Niveau zumindest zu halten oder sogar weiter zu optimieren. Die Erreichung eines Levels ohne die Fixierung der erreichten Zwischenziele kann zu einer unerwünschten, zurücklehnenden Selbstzufriedenheit führen. Aus diesem Grunde sei an dieser Stelle das aktuelle Ziel herausgestellt, ehe die erreichten und/oder die permanenten in ungeordneter Reihenfolge nochmals aufgelistet werden.

Die Zahl der Ganztagschüler im Grundschulbereich hat sich über mehrere Jahre hinweg als konstant erwiesen. In der ländlichen Region unseres Schuleinzugsgebietes gibt es noch größere Familienstrukturen, sodass die Unterbringung von Schülern im Sinne einer beaufsichtigten Versorgung weniger eine Rolle spielt.

Die Zahl der Ganztagschüler aus dem Realschulbereich ist jedoch zu gering. Gerade in diesem Bereich soll künftig mehr Werbung gemacht werden. Den ehemaligen Ganztags-Grundschüler, die eine gute Mensa erlebt haben und jetzt in der Orientierungsstufe sind, sollten interessante Angebote gemacht werden, um sie letztlich im Ganztagsangebot zu halten.

4.2 Aktuelle Ziele

Folgende Ziele wurden vom Mensapersonal an die Schule heran getragen:

- Schnittstelle- Ernährungsbildung im Unterricht / Mensa (Grund- und Realschule plus) ausbauen
- Anschauungsunterricht + Verkostung in der Mensa (1. – 4. Schuljahr) verbinden
- Verstärktes Umwerben der höheren Klassenstufen (7. – 10. Schuljahr)
Punkte werden beim nächsten Runden Tisch erarbeitet.

4.3 Einzelziele

- Projekt: Schönes Esszimmer [Ästhetische Gestaltung des Mensaraumes durch Installation geeigneter Möglichkeiten, jahreszeitlich-spezifische Dekorationen anzu- bringen]
- Liebevoll zubereitetes Dreigänge-Menü statt Tablett-Gang
- Durch das tägliche Bereitstellen von mundgerechten Gemüsestreifen als Aperitif werden die Schüler erfolgreich dazu angehalten, Gemüse zu probieren. Sie können sich nicht direkt mit dem Hauptgang beschäftigen.
- Gesundheitliche und religiöse Gegebenheiten werden individuell berücksichtigt.
- Der Hauptgang wird gemeinsam begonnen und gemeinsam beendet. Es wird erst abgeräumt, wenn alle am Tisch fertig gegessen haben. Jeder nimmt sich nur so viel Essen aus den Schüsseln, wie er mag. Grundsätzlich muss jedoch alles von jedem probiert werden.
- Nachtisch wird je nachdem
- mundgerecht geschnitten und in der Regel in verschiedenen Sorten zum

- Verzehr bereitgestellt (Obst)
- gekocht / gebacken (Pudding, Kuchen)
- aus großen Behältern portioniert (Joghurt,...Eiscreme)
- ungesüßter Tee, Mineralwasser stehen den Kindern als Getränke zur Verfügung
- Regionales und Saisonales wird bevorzugt eingekauft.
- Themenwochen machen neugierig auf andere Geschmäcker und intensiver Betrachtung bestimmter Nahrungsmittel (Kartoffelwoche / Italienische Woche / Essen wie früher / Honigwoche / Erdbeerwoche / Kürbiswoche...)
- Produktinformationen durch Anfassen: Verarbeitete Produkte werden als unbearbeitete Naturware präsentiert, bevor sie als Essen auf den Tisch kommen.
- Auslage von Anschauungsmaterial zu speziellen Gerichten in der Mensa
- Bereitstellen von Rezepten
- Verringerung/Vermeidung von Essensabfällen durch optimiertes Verteilen des Essens.
- Das Spülen von Tablettts entfällt, da keine benutzt werden müssen.
- Die Essenszeit dauert durch das Servieren des Essens in drei Abschnitten (Vorspeise-Hauptgericht-Nachtisch) länger und ist entspannter.
- Das Spülen des Geschirrs vereinfacht sich, da die Schüler/innen das benutzte Geschirr direkt, wie von der Küche gewünscht, vorsortieren.
- Das Abputzen der Tische erfolgt abwechselnd durch die Tischgemeinschaft selbst.

Gillenfeld, den 03.06.2019

B. Niederprüm
(Schulleiter)

M. Eis
(Hauswirtschaftsmeisterin)

H. Sprünker
(Verpflegungsbeauftragte)