

Grundsätze zum Konzept zur Mittagsverpflegung

am

Gut Spascher Sand

„Spasche is(s)t zusammen! „

1. Einleitung

Gut Spascher Sand ist mehr als eine Bildungseinrichtung. Unsere Kindergarten- und Schulkinder verbringen einen Großteil ihres Tages bei und mit uns. Es ist uns deswegen ein großes Anliegen nicht nur die grundlegenden Aufgaben eines Kindergartens und einer Schule zu erfüllen, sondern darüber hinaus einen Lern- und Lebensraum zu schaffen, der als „zweites Zuhause“ wahrgenommen und erlebt werden kann. Zu Hause ist dabei mehr als nur ein Ort, es ist ein Gefühl, das entsteht, wenn man sich angenommen und aufgehoben fühlt. Wenn man ausprobieren darf ohne Angst vorm Scheitern, wenn man sich wohlfühlt, Halt findet und das Erwachsene werden liebevoll und emphatisch begleitet wird.

Hierzu gehört neben dem Kindergarten- und Schulalltag auch das gemeinsame Mittagessen und das Verständnis für nachhaltige, gesunde und schmackhafte Ernährung.

Die Esskultur ist dabei immer auch Teil einer Alltagskultur und hat Einfluss auf die Sozialisation und Enkulturation der Einzelnen und die Gestaltung der Gemeinschaft.

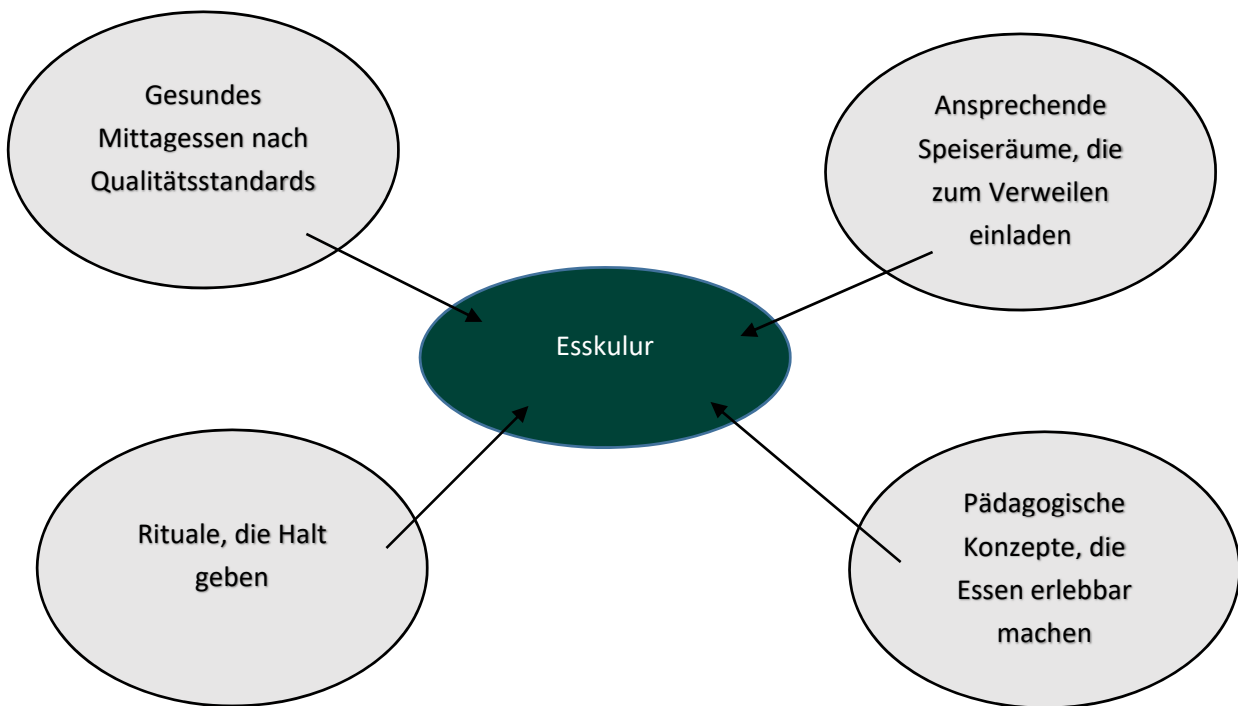
Um die Mittagsverpflegung und die damit verbundene Esskultur mit all seinen Facetten in das pädagogische Konzept von Gut Spascher Sand zu integrieren und eine nachhaltige Entwicklung zu gewährleisten wurde im Schuljahr 2020/2021 eine Arbeitsgruppe aus Vertretern der einzelnen Einrichtungsteile ins Leben gerufen, die das vorliegende Konzept als erste Arbeits- und Diskussionsgrundlage sowie Orientierung entwickelt hat. Orientiert hat sich die Arbeitsgruppe an den DGE Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindergärten und Schulen.

2. Leitgedanken – Esskultur

Das gemeinsame Mittagessen und die damit verbundene Esskultur bilden einen wichtigen Baustein des pädagogischen Konzeptes der Gut Spascher Sand Privatschule gGmbH. Aus diesem Grund ist die Teilnahme am Mittagessen für alle Kinder und Jugendlichen verpflichtend. Liegen gravierende Unverträglichkeiten vor, die der Caterer nicht abdecken kann,

können die Eltern nach Rücksprache mit der jeweiligen Leitung das Mittagessen mitbringen. Unsere Menskräfte und Erzieher_innen versuchen dann das mitgebrachte Mittagessen so auszugeben, dass die Kinder am regulären Mittagessen teilnehmen können.

Wir betrachten die Esskultur ganzheitlich und aus verschiedenen Blickwinkeln:



Je nach Altersstufe ist die Mittagsverpflegung unterschiedlich gestaltet, wobei darauf geachtet wird, dass sich Rituale wiederholen, die Speisenauswahl aufeinander aufbaut und die Selbstständigkeit der Kinder sukzessive zunimmt.

Übersicht nach Jahrgängen

Jahrgang	Form der Mittagsverpflegung
Krippe	Gemeinsames und angeleitetes Mittagessen in der Krippenküche
Kindergarten (3-6 Jahre)	Gemeinsames und angeleitetes Mittagessen in den Kindergartenküchen

Grundschule (Jg. 1-4)	Ausgabemensa + Thementage
Farmschule (Jg. 5 und 6)	Lehrküche und eigenständiges Zubereiten einzelner Komponenten der Mittagsverpflegung
Jahrgang 7	Ausgabemensa und Projekttag zur eigenständigen Zubereitung
Jahrgang 8 -10	Ausgabemensa

Kindergärten und Schulen sind in unserer gesellschaftlichen Wahrnehmung Räume der Erziehung und Bildung. Sie sind aber auch, und diese Sichtweise kommt häufig zu kurz, Räume der Alltagserfahrung. Unter Alltag versteht man Lebenszusammenhänge, die kontinuierlich bzw. regelmäßig das Leben der Menschen bestimmen. Alltag definiert sich durch strukturierte Räume und Zeiten, wiederkehrende Muster, Abläufe und Prozesse und Routine- Handlungen. Gemeinsame Mahlzeiten nehmen in der Alltagswahrnehmung vieler Menschen einen großen Stellenwert ein. Als Ganztageseinrichtungen nehmen wir diese Tatsache auf und lassen die gemeinsamen Mahlzeiten zur Alltagskultur werden. Als Kultur verstehen wir die erfahrbare und konkrete Form der Lebensführung und der dazugehörigen Umwelt. Es gilt Muster und Gebote der sozialen Gemeinschaft kennenzulernen, sich in und mit ihnen sicher zu bewegen, aber auch den Blick auf andere Muster und Gebote werfen zu können. „Wenn Kultur die Summe aller Errungenschaften der Menschen ist, dann umfasst Esskultur alles was mit Essen verbunden und von Menschen entwickelt und hergestellt wurde.“ (Methfessel, 2004). Es genügt also nicht nur verschiedene Lebensmittel kennen zu lernen, sondern auch die benötigten Werkzeuge im eigenen Tun, die Kenntnisse über Herstellung und Erzeugnis im Wandel der ökologischen Nachhaltigkeit und die Gefühle und Emotionen, die mit einem Gericht, einer Speise verbunden sind. So lernen die Kinder auf Gut Spascher Sand z.B. verschiedene Apfelspeisen (Apfelmus, Apfelkuchen, Bratapfel) kennen, probieren das Schälen und zerkleinern selber aus, beschäftigen sich mit dem Anpflanzen und Ernten von Äpfeln auf unserer eigenen Fallobstwiese und behandeln den Apfel in verschiedenen Unterrichtsfächern und auf verschiedene Art und Weisen.

Zur Esskultur gehören für uns:

- Gemeinsames Essen am Tisch
- Die Auswahl von Nahrungsmitteln nach festen Standards
- Die Regeln in der Küche (bei der Herstellung) und am Tisch (beim gemeinsamen Essen)
- Die Mahlzeiten als Gemeinschaft schaffende Einrichtung in Gemeinschaft schaffenden Räumen
- Die Auseinandersetzung mit Fragen der Ökologie und Nachhaltigkeit bei der Herstellung und dem Konsum von Nahrungsmitteln

2.1 Leitgedanken – Gesunde Ernährung

„Kinder und Jugendliche benötigen für ihre körperliche und geistige Entwicklung, ihre Konzentrations- und Leistungsfähigkeit sowie für die Stärkung ihrer Immunabwehr eine optimale Versorgung mit allen Nährstoffen. Eine ausgewogene Ernährung ist in der Wachstumsphase von besonderer Bedeutung (Homepage DGE)“.

Eine aktuelle Studie des Robert-Koch-Instituts, die sogenannte KIGGS Welle 2 zeigt, dass immer mehr Kinder und Jugendliche übergewichtig und sich kaum noch mit gesunder Ernährung auseinandersetzen.

„In einem gesunden Körper wohnt ein gesunder Geist.“ – in Anlehnung an dieses bekannte Zitat vom römischen Satirikers Juvenal führen wir unsere Kinder und Jugendlichen schrittweise an eine gesunde und ausgewogene Ernährung heran, lassen sie ausprobieren und schmecken und geben ihnen immer wieder die Gelegenheit sich eigenständig mit Lebensmitteln, ihrer Verwendung und Herstellung auseinanderzusetzen.

3. Rechtliche Vorgaben

Die Mittagsverpflegung in Kindergärten und Schulen unterliegt einer Vielzahl rechtlicher Vorgaben. Zentral sind hier das **Lebensmittel- und Hygienerecht**. Zentrale Vorschrift des Lebensmittelrechts ist die Lebensmittel-Basisverordnung (LM-BasisVO) in der jeweils gültigen Fassung. Die überwiegenden Bestandteile dieser Basisverordnung regeln Stufen der Wertschöpfungskette, die vom Lieferanten der Mittagsverpflegung eingehalten werden muss. Die Gut Spascher Sand Privatschule gGmbH lässt sich dies regelmäßig vom jeweiligen Lieferanten bestätigen und in jährlichen Auswertungsgesprächen erläutern. Regelmäßige Besuche der Küche des Lieferanten runden die Qualitätssicherung ab.

Unsere Ausgabe- und Erlebnismensa, die Speiseräume des Naturkindergartens und die Lehrküche der Farmschule bildet das letzte Glied der Wertschöpfungskette der Lebensmittel. Unsere **lebensmittelrechtliche Sorgfaltspflicht** wird durch die ständige Kontrolle der Temperatur und Sicht- bzw. Geschmacksproben der angelieferten Speisen gewährleistet. Weitere Rahmenbedingungen liefert die europäische Lebensmittel- Informationsverordnung (LMIV). Diese wird ergänzt durch die nationale Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung (LMIDV). Beide Verordnungen regeln die **Transparenz der Inhaltsstoffe bzw. die Angabe zu Allergenen**. Diesen werden wir in unseren Mensen und Speiseräumen durch transparente und kindgerechte Aushänge und regelmäßige Schulungen des Mensa- und Lehrpersonals gerecht.

Der Hygiene- und Infektionsschutz spielt eine enorm große Rolle und ist Teil unseres eigenen Hygienemanagements. Alle Regelungen werden in den spezifischen Hygieneplänen dargestellt und regelmäßig überprüft.

4. Qualitäts- und Quantitätsmerkmale der Essensbestellung

Bei der Bestellung der Kindergarten- und Schulverpflegung legen wir Wert auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung die schmeckt. Hierbei sind folgende Merkmale von der bestellenden Person zu beachten:

- Jeden Tag gibt es ein frisches und abwechslungsreiches Salatbuffet inkl. Stärkebeilage oder Rohkostauswahl begleitend zum Mittagessen
- Die Speisen kommen überwiegend aus regionalen Bezugsquellen
- Stärkebeilagen variieren täglich, wobei eine Stärkebeilage maximal 2x die Woche vorkommen darf
- Stärkebeilagen sind überwiegend Vollkorn
- Vitaminschonend gegartes Gemüse ist fester Bestandteil jeden Mittagessens
- Fleisch wird nur 1x die Woche verzehrt. Bei der Fleischauswahl wird auf regionale Bezugsquellen und artgerechte Tierhaltung geachtet.
- Fisch wird 1x die Woche verzehrt und kommt aus Bestandserhaltender Fischerei
- Mindestens zweimal in der Woche gibt es fettreduzierte und ungesüßte Milchprodukte zum oder als Mittagessen
- Zuckerersatzstoffe und Zucker werden auf ein Minimum reduziert
- Als Getränke wird Wasser und/oder ungesüßter Tee gereicht
- Die Speiseauswahl entspricht den Jahreszeiten und ist auf diese abgestimmt

- Einheimische Lebensmittel sind im Speiseplan bevorzugt
- Auf Convenience-Produkte wird verzichtet
- Einmal im Monat wählt eine ausgesuchte Kindergarten-/ Schülergruppe das Mittagessen aus

5. Einbindung der unterschiedlichen Interessengruppen

Damit eine nachhaltige Entwicklung des Konzeptes möglich ist und eine breite Akzeptanz in den unterschiedlichen Interessengruppen erreicht wird, werden folgende Maßnahmen umgesetzt:

- Kinder kennen Speisepläne (Kiga)
- Kinder kennen Speisepläne (Schule)
- **Arbeitsgruppe mit Eltern** - tagt einmal im Halbjahr. Mitglieder der Arbeitsgruppe sind:
Ein Mitglied der Leitung der Einrichtungsteile, das Mensapersonal, min. 1 Elternvertreter je Einrichtung (max. 3 Vertreter_innen), die Geschäftsführung, Personalvertretungen (eine Lehrkraft, eine Erzieherin)
- **Qualitätszirkel**
Tagt einmal im Jahr. Mitglieder im Qualitätszirkel sind:
Vertreter des Caterers, Geschäftsführung, Vertreter Mensapersonal
- **Einbindung Mensapersonal**
Das Mensapersonal ist das „Herzstück“ der Mensa. Neben den klassischen Aufgaben (Essensausgabe, Reinigung, Bestellung etc.) gestaltet das Personal eigene Lehr-/Lernsituationen mit Schülern und ist die pädagogischen Konzepte der Einrichtungen eingebunden
- **Einbindung Lehrkräfte und Erzieherinnen** - siehe pädagogische Konzepte

6. Gestaltung der Speiseräume

6.1 Rechtliches

Die Gestaltung der Speiseräume in Schulen und Kindergärten unterliegen gewissen Standards, die sich in erster Linie auf die Einhaltung der Hygienerichtlinien beziehen. Daneben sind Bestimmungen der Arbeitsstättenverordnung und kleiner Hinweise aus dem KitaG und dem NschG zu beachten.

Die rechtlichen Vorgaben unterliegen der ständigen Überprüfung durch die Geschäftsführung. Eine jährliche Prüfung durch das örtliche Gesundheitsamt ist obligatorisch.

6.2 Qualitätsmerkmale

Das Ambiente der Speiseräume hat eine große Wirkung auf das Erleben und die Atmosphäre während der Mittagszeit. Hierbei spielen drei Merkmale eine entscheidende Rolle:

a) Größe

Jedes Kind sollte genügend Platz haben und sich beim Essen und um den Tisch frei bewegen können

b) Lärmpegel

Die Räume sind so gestaltet, dass lärmisolierende Elemente (Vorhänge, Abtrennungen etc.) die Lärmbelastung reduzieren

c) Gestaltung

Grundsätzlich sollte die Gestaltung ansprechend, einladend und auf das Alter abgestimmt sein.

Werden diese beachtet ist die Mensa für die Kinder und Jugendlichen mehr als nur ein Essensraum. Sie bietet Entspannung vom Schul- /Kindergartenalltag und dient als zentraler Treffpunkt und Kommunikationsplattform.

6.3 Qualitätsmerkmale Gut Spascher Sand

Bei der Gestaltung der Speiseräume legt die Gut Spascher Sand Privatschule gGmbH großen Wert auf hochwertige und dem CI folgende Elemente, die zum Verweilen in der Mensa anregen und die Kinder/Jugendlichen

Bei der Gestaltung gelten folgende Grundsätze, die von den Mensakräften umgesetzt, überprüft und ausgestaltet werden:

- Jahreszeiten werden in der Gestaltung berücksichtigt
- Auf jegliche Plastikdekoration wird verzichtet
- Die Tischdekoration wird regelmäßig verändert und ist möglichst „frisch“ (frische Kräuter, Obst, Beeren etc.)
- Es werden einheitliche Wasserkaraffen benutzt
- Die Tischdecken entsprechen den Unternehmensfarben
- Die Wände sind mit thematisch passenden Bildern gestaltet (einheitliche Bilderrahmen!)
- Die Kinder und Jugendlichen werden in die Gestaltung eingebunden (siehe pädagogisches Konzept)
- Aushänge sind in Klemmrahmen anzubringen