



Verpflegungskonzept der Martin-Luther-Grundschule Mudersbach

1. Einleitung, Ziele und Zielgruppen

1.1 Struktur der Einrichtung

Die **Martin-Luther-Grundschule** liegt im Ortsteil Niederschelderhütte der Ortsgemeinde Mudersbach. Schulträger ist die Verbandsgemeinde Kirchen.

Derzeit besuchen unsere Schule 135 Schülerinnen und Schüler in acht Klassen. Im Fokus unserer Arbeit steht die individuelle Förderung und persönliche Begleitung aller Kinder und die sinnvolle und konstruktive Gestaltung des sozialen Miteinanders.

1.2 Besonderheiten der Einrichtung

Seit dem Schuljahr 2011/12 sind wir **Ganztagschule in Angebotsform** (montags bis donnerstags). In den Jahren davor wurde an unserer Schule bereits eine nachmittägliche Hausaufgabenbetreuung angeboten; als die Teilnehmerzahlen immer weiter stiegen, bot sich die Umstellung auf einen Ganztagsbetrieb in Angebotsform an.

Derzeit nehmen etwa 35 Kinder der Klassen 1-4 täglich am Mittagessen der Ganztagschule teil. Sie sind zwischen 6 und 10 Jahren alt. Bei der Zielgruppe ist an unserer Schule besonders auf muslimische und vegetarische Essensteilnehmer zu achten.

1.3 Pluspunkt Zwischenverpflegung

Wir möchten die Aufmerksamkeit auf das gemeinsame gesunde Frühstück am Vormittag lenken und dies mit den Kindern thematisieren. Geplant ist ein jährlicher Aktionstag bzw. eine Aktionswoche zum Thema „Wir frühstücken gesund“ mit der entsprechenden Einbettung in eine Unterrichtseinheit und das gemeinsame Zubereiten und Verzehren des Frühstücks.

Wir haben uns zudem für den Pluspunkt „Zwischenverpflegung“ entschieden, da wir als Ganztagschule viele Kinder den ganzen Tag über begleiten und so besonders für die Verpflegung am Mittag und Nachmittag verantwortlich sind. Es gibt an unserer Schule keinen Kiosk- oder Pausenverkauf, so dass hier viele Möglichkeiten der Ausgestaltung vor allem im Nachmittagsbetrieb gegeben sind. Angedacht ist, an mindestens 2 von 4 Tagen im Ganztagsbetrieb eine kleine gesunde Zwischenmahlzeit am Ende der Lernzeit (Klassen 1 und 2 gegen 14 Uhr, Klassen 3 und 4 gegen 15 Uhr) in Form von abwechselnd gemeinsam mit den Kindern vorbereitetem Obst/Gemüse/Fruchtquark/... anzubieten. Die Ganztagskinder sollen mit ihren Wünschen und Ideen in den Planungs- und Durchführungsprozess eingebunden werden. Je nach Interesse und Rezeption durch die Kinder wird das Angebot dann prozessbegleitend weiterentwickelt.

Organisatorisch werden ebenfalls Kollegium, Ganztagsteam und Küchenpersonal mit eingebunden.

1.4 Ziel des Verpflegungskonzepts

Ziel des Verpflegungskonzepts ist es, ein möglichst nahrhaftes und gesundes Essen in der Schule anzubieten und die Kinder an das Thema „Gesunde Ernährung“ heranzuführen.

Auch das Selbst-Zubereiten kleiner frischer Gerichte im Gegensatz zum Verwenden von Fertig- oder „Convenience“-Produkten ist ein weiteres Ziel. Dies alles soll möglichst vernetzt am Vor- und Nachmittag erfolgen, so, dass die Unterrichtsinhalte, zum Beispiel im Sachunterricht, in Verbindung stehen mit dem Mittagessen und der Zwischenverpflegung am Nachmittag und sich im besten Fall auch im häuslichen Bereich auswirken. Zudem ist uns Tischkultur und eine angenehme Atmosphäre beim gemeinsamen Essen wichtig.

Langfristig möchten wir dies durch regelmäßige, in den schulischen Arbeitsplänen verankerte ernährungsbildende Maßnahmen erreichen.

Durch die nun schon seit März 2020 andauernde Corona-Pandemie sind die dargestellten Ziele allerdings im aktuellen Schuljahr aufgrund der umfangreichen Hygienevorschriften aktuell nur in Ansätzen umsetzbar.

2. Verpflegungsaufgabe

2.1 Verpflegungssystem

Das Verpflegungssystem „**Cook and Hold**“ wird in Form einer Warmverpflegung vorgehalten. Hierbei werden die Speisen beim Caterer „Der Struthof“ konventionell zubereitet, angeliefert und bis zur Essensausgabe in Warmhaltebecken warmgehalten. Hierbei sind gewisse Vorgaben zu beachten, wie z.B. Warmhaltezeit (um den Nährstoffgehalt und Geschmack nicht zu beeinträchtigen), Warmhaltetemperatur und Ausgabetemperatur.

Die **Ausgabe des Essens** erfolgte bis März 2020 in Schüsseln und Schalen, aus denen sich die Kinder am Tisch selbst bedienen konnten. Aufgrund der dann neuen Hygienevorgaben mussten wir seitdem auf Tellerabgabe, nach den Wünschen der Kinder portioniert, umstellen.

Die **Abrechnung des Mittagessens** erfolgt pauschal über den Schulträger. Die Eltern zahlen einen Anteil von 40 Euro pro Monat bei 4 Verpflegungstagen in der Woche. Der Rest der Kosten für das Mittagessen wird vom Schulträger übernommen.

Ansprechpartner für Fragen der Mittagsverpflegung im Ganztagsbetrieb sind Frau Zöller, Herr Kremer und Frau Schatz (Team Ganztagschule). Die Verpflegungsbeauftragte ist Frau Schatz.

2.2 Ablauf der Mittagsverpflegung

Das Verpflegungsangebot erstreckt sich auf **4 Tage in der Woche**.

Es wird ein **Mittagessen mit Getränk** (Mineralwasser und/oder Stilles Wasser) gereicht.

Dazu gehört meist auch ein **Nachtisch** (Obst, Gemüse, Joghurt, ...).

Die Klassenstufen 1 und 2 essen um **12 Uhr** nach dem Ende ihres Unterrichts.

Die Klassenstufen 3 und 4 essen um **13 Uhr** nach dem Ende ihres Unterrichts.

2.3 Rahmenbedingungen

Für die Mittagsverpflegung wurde eigens ein kleiner zusätzlicher und abgeschlossener **Küchenbereich** geschaffen, der nur vom dafür zuständigen Personal betreten werden darf. Dieser Küchenbereich schließt an den Essensraum an und von dort erfolgt auch die Essensausgabe über eine Theke.

Mit Beginn des Ganztagsbetriebs zeigte sich schnell eine deutliche **Lärmentwicklung** beim Mittagessen, die einer angenehmen **Essatmosphäre** nicht dienlich war. Im Laufe der Zeit

entwickelten wir daher gemeinsam mit den Kindern Tischregeln. Wir versuchten zudem, die organisatorischen Abläufe während des Essens (Eindecken der Sitzplätze, Ausgabe der Getränke, Regelungen zum Holen von Nachschlag, Toilettengänge während des Essens, Dauer der gemeinsamen Zeit am Gruppen-Esstisch, ...) fortlaufend zu beobachten und umzustrukturieren, um auch so für weniger Unruhe zu sorgen. Zudem wurden die Stuhlbeine mit Filzgleitern versehen, so dass beim Hin- und Herschieben nicht so viel Lärm entsteht. Im März 2020 nutzten wir die Zeit der ersten Schulschließung, um den Speiseraum grundlegend in Eigenregie zu renovieren: er erhielt eine neue, helle Wandfarbe, neue Gardinen und andere, größere Tische, welche für einen optisch ruhigeren Eindruck im Raum sorgten. Die Türen und der Wandschrank wurden neu gestrichen. Im Januar 2021 finanzierte der Schulträger Akustikelemente, die wir unter der Decke des Raums anbrachten. Dies führte bereits zu einer besseren Akustik. Derzeit haben wir zusätzlich beantragt, eine Wand des Speiseraums mit Korkplatten ausstatten zu können, um die Akustik und die Atmosphäre noch weiter zu verbessern. Auch der geplante Tausch des Bodenbelags im Sommer 2021 wird dazu weiter beitragen.

2.4 Verpflegungsangebot

Das **Verpflegungsangebot** an unserer Schule ist im beiliegenden Speiseplancheck zu ersehen. Bezüglich **Wareneinsatz** und **Nachhaltigkeit** sollen laut Vertragsvorgaben bevorzugt, das heißt nicht unter 25%, Lebensmittel aus dem regionalen Bereich verwendet werden. Im Rahmen der Ausschreibung hat der Caterer angegeben, dass er regionales Obst und Gemüse über „Edeka aktiv Markt Peter“ (Raum Betzdorf/Siegen) und „Metro“ (Siegen) zu beziehen und Kartoffeln vom „Kartoffelhof Hoffmann“ aus Gebhardshain zu verwenden. Mitunter wird nach Angabe Rindfleisch aus der Region verarbeitet. Bioprodukte sind im Rahmen des Liefervertrages nicht vereinbart worden. Gelegentlich werden diese im Rahmen des Frischobstes (Kiwi, Bananen, ...) angeboten. Auf die Nachhaltigkeit von Produkten wird grundsätzlich geachtet. Weiterhin soll auf die Reduzierung von Müll (Verpackung, Abfälle, Minimierung von Speiseresten durch bessere Portionierung und Planung) geachtet werden.

2.5 Besondere Verpflegungssituation

Besondere Verpflegungssituationen entstehen bei unseren muslimischen Kindern; meist wird allerdings grundsätzlich kein Schweinefleisch angeboten. **Kinder, die vegetarisch essen, erhalten seitens des Caterers selten ein Ersatzgericht**; oft werden ihnen nur die ohnehin vegetarischen Beilagen angeboten und sie erhalten kein separates vegetarisches Gericht. **Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten erhalten kein separates Gericht**, sondern müssen nach Angabe des Caterers ihr eigenes Essen von Zuhause mitbringen, welches dann in der GTS-Küche in einer extra dazu angeschafften Mikrowelle erwärmt wird. **Hier wünschen wir uns ein besseres Angebot für die betroffenen Kinder.**

3. Pädagogisches Konzept

3.1 Ernährungsbildungsmaßnahmen und wiederkehrende Aktionstage/Projekte

3.2 Verknüpfung der Ernährungsbildung und der Verpflegung (Mensa, Küche)

Wie bereits ausgeführt, wurde der Essensraum in mehreren Etappen renoviert und umgestaltet. Es war uns wichtig, einen **angenehmen äußeren Rahmen für das Mittagessen** zu schaffen, der zu den weiteren, pädagogischen Zielen passt und diese stützt. **Regeln zu Ess- und Tischkultur** wurden mir den Kindern besprochen und wiederkehrend nachgehalten und eingeübt. Vor Beginn einer **anstehenden Klassenfahrt** üben wir mit den

Viertklässlern das richtige Eindecken des eigenen Essplatzes, den Umgang mit der Serviette, das Portionieren von flüssigen und festen Speisen, das richtige Verhalten am Frühstücks- und Mittagsbuffet, das richtige Abräumen und Versorgen von Besteck und Geschirr und die allgemeinen Tischregeln in der größeren Gemeinschaft einer Jugendherberge. Hier können unsere Ganztagskinder viele Erfahrungen des gemeinsamen Mittagessens im Nachmittagsbetrieb einbringen.

Die folgenden **Ernährungsbildungsmaßnahmen** werden regelmäßig an unserer Schule durchgeführt: Das gemeinsame **Zubereiten von kleinen Speisen** (Obstsalat, Milchshakes, Pizza, Kräuterquark, Erdbeerquark, ...) sowie das Plätzchenbacken zu Weihnachten und das gemeinsame Frühstück nach einer Lesenacht gehörten bis zu Beginn der Corona-Pandemie fest zu unserem Schulleben dazu.

Wir erhalten einmal in der Woche eine **Schulobst-Lieferung** und beziehen ebenfalls **Schulmilch**.

Im Unterricht der **Klasse 1** sind die Themen „**Der Apfel**“ mit gemeinsamer Verkostung verschiedener Sorten und „**Gesundes Frühstück**“ mit gemeinsamer Vorbereitung und Durchführung Gegenstand des Unterrichts.

In **Klasse 2, 3 und 4** schließen sich die Themen „**Die Kartoffel**“ (Herkunft, Wachstum, Rezepte, Zubereiten von Ofenkartoffeln/Kartoffelsalat/Reibekuchen, usw.), „**Vom Korn zum Brot**“ (gemeinsames Brotbacken und -probieren), „**Die Milch**“ (Besuch beim Milchbauern=Schulmilchlieferant) an.

Am „**Tag des Sports**“, welcher bisher regelmäßig im Frühsommer stattfand, bot unser Förderverein in Zusammenarbeit mit dem Schulleiternbeirat ein **gesundes Sportlerfrühstück** an, welches den Kindern aller Klassen in Buffetform angeboten und immer begeistert angenommen wurde.

Im **Nachmittagsbereich** lernten die Kinder in unserer **Koch-AG**, wie sie sich selbst einfache Gerichte frisch zubereiten können, wie zum Beispiel Nudeln mit frischer Tomatensoße oder ein gesundes Sandwich.

Sollten wir wieder dazu Gelegenheit erhalten, wäre uns eine noch stärkere Vernetzung des Vormittagsunterrichts und des Mittagessens im Ganztage wichtig und die Abstimmung der zugehörigen Ernährungsthemen.

Ein **Aktionstag zum Thema „Gesunde Ernährung“** in allen Klassen zum Auftakt der Wiederaufnahme der ernährungsbildenden Aktivitäten an unserer Schule ist geplant.

4. Kommunikation und Zusammenarbeit

4.1 Verstetigung des Runden Tisches

Der **Runde Tisch** (zuerst Verpflegungskommission genannt) wurde im Rahmen der Ausschreibung über die Essenslieferung Ende 2017 ins Leben gerufen. Dieser hat hierbei die Testessen wahrgenommen. Beteiligte waren je ein bis zwei Vertreter einer Fraktion des Verbandsgemeinderates, der Bürgermeister, die Schulleitungen der Grundschulen, die SchulleiternsprecherInnen der Grundschulen, die Sachbearbeiterin Grundschulen der Verbandsgemeinde. Danach kam die Verpflegungskommission/der Runde Tisch wieder im Januar 2019 zusammen und fasste den Beschluss, eine Bewerbung beim Qualifizierungsprozess Schulverpflegung in die Wege zu leiten.

Sodann erfolgten im Rahmen des Qualifizierungsprozesses Zusammenkünfte des runden Tisches. Hierbei haben zusätzlich der Caterer sowie teilweise Lehrkräfte, die mit der Verpflegung betraut waren, als auch Frau Euler von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung teilgenommen. Diese Termine waren im März, Mai, November 2019. Danach erfolgte aufgrund der Pandemiesituation im Februar 2021 eine Videokonferenz. Ziel des Schulträgers ist es aktuell, den Runden Tisch weiterhin fest zu etablieren und mindestens schulhalbjährlich bis schuljährlich zu veranstalten.

4.2 Aktive Einbeziehung der Schüler in die Gestaltung der Mensa und die Speiseplanung

Die abschließende **Gestaltung** des nun fast fertigen Speiseraums soll gemeinsam mit den Kindern erfolgen; eine Fensterdekoration sowie das gemeinsame Gestalten der Essgruppentische sind bereits seit Herbst 2020 angedacht. Aufgrund der Pandemiesituation konnte dies noch nicht umgesetzt werden.

4.3 Kommunikation mit Lehrern, Eltern und außerschulischen Partnern

Der **Speiseplan** wird täglich im Speiseraum präsentiert und zudem wöchentlich auf unserer Homepage veröffentlicht.

Das Kollegium wurde regelmäßig über den Verlauf des Qualifizierungsprozesses informiert und der Prozess der Qualifizierung Schulverpflegung wurde ebenfalls mit der Elternschaft kommuniziert und diskutiert. Die Urkunde der ersten beiden Verpflegungssterne wurde gerahmt im Speiseraum der Ganztagschule angebracht. Es gab auch einen Pressetermin mit Zeitungsbericht dazu.

Im Rahmen des Qualifizierungsprozess Schulverpflegung nahmen mehrere Lehrkräfte unserer Schule an den Sitzungen teil.

4.4 Etablierung von Feedbacksystemen/Schülerbefragungen

Bereits mehrmals haben wir in Form von Smileys ein **Feedback** zum Speiseplan bei den Kindern abgefragt und die Ergebnisse an den Caterer weitergegeben. Wir möchten dies jedes Vierteljahr fest im Ganztagsbetrieb etablieren.

5. Qualitätssicherung des Verpflegungskonzepts

5.1 Möglichkeiten der Weiterentwicklung

Derzeit warten wir aufgrund der Corona-Pandemie darauf, unsere bisher etablierten Ernährungsbildungsmaßnahmen im Unterricht des Vormittags und im Nachmittagsbetrieb wieder aufnehmen und, wie beschrieben, weiterführen zu können.

Dies wäre nach mehr als einem Jahr Pandemie-Schulbetrieb ein wesentlicher Schritt der Qualitätswiederherstellung und -sicherung.

Die nächsten konkreten schulischen Projekte sind:

- Fenster- und Tischdekoration im Speiseraum gemeinsam mit den Kindern
- Anbringen neuer Deckenplatten im Speiseraum (Akustik)
- Anbringen einer Korkwand an einer Seite des Speiseraumes, Gestaltung nach den Ideen und Wünschen der Kinder
- Erneuerung Bodenbelag Speiseraum

- Erstellen eines separaten Bereichs auf unserer Homepage zum Thema „Qualifizierungsprozess Schulverpflegung“ mit Dokumentation der bisherigen und geplanten Maßnahmen
- Teilnahme an weiteren Fortbildungen zur Ernährungsbildung
- Gesunde Snackbar im Speiseraum als Nachtischbuffet
- Umsetzung der Inhalte der Fortbildung „Ich kann kochen“ (Sarah Wiener Stiftung)

5.2 Maßnahmen der Qualitätssicherung

Weiterhin möchten wir das Angebot des Mittagessens immer wieder an die Wünsche der Kinder anpassen und auch immer wieder einmal neue Gerichte in den Plan aufnehmen können, um Abwechslung zu bieten.

Wir wünschen uns noch mehr frische Produkte/Gerichte und weniger Convenience-Küche und eine noch bessere Kommunikation mit dem Caterer darüber sowie über die Mengen der benötigten Speisen.

5.3 Status Verpflegungskonzept – Veröffentlichung Homepage und Weitergabe Schulträger

Das Verpflegungskonzept wurde von den zugehörigen Gremien verabschiedet und dem Schulträger zur Kenntnis gegeben.

Es wird in der hier dargestellten Form am 28.07.2021 auf der Homepage unserer Schule gsmudersbach@t-online.de unter

Ganztagsschule -> Schulverpflegung -> Verpflegungskonzept veröffentlicht.

Tamara Schatz (Schulleitung) für das Verpflegungsteam

Mudersbach, 28.07.2021