

Verpflegungsleitbild und Verpflegungskonzept der Grund- und Mittelschule Laufach

Unser Leitbild

Mit dem Grundgedanken einer besonderen Wertschätzung für Menschen und Ressourcen legt die Grund- und Mittelschule ein besonderes Augenmerk auf die Schulverpflegung. Mit einer gesunden Ernährung wird für die Kinder die Voraussetzung für ganztägige Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit geschaffen. In einer wohlwollenden Atmosphäre lernen die Kinder einen respekt- und rücksichtsvollen Umgang beim gemeinsamen Essen. Dies trägt, wie auch das leckere, vollwertige und ausgewogene Speisenangebot zu einem achtvollen und gesundheitsförderlichen Ernährungs- und Sozialverhalten der Schüler bei.

Unser Verpflegungskonzept

Rahmenbedingungen und Organisation

Die Mensa in der Schule wurde für alle Kinder der Mittagsbetreuung (MB) (1.-4. Klasse) und der Offenen Ganztagschule (OGS) (5.-9. Klasse) zu klein. Aus diesem Grund hat sich die Gemeinde Laufach, als Träger dazu entschlossen, die 3. und 4. Klassen zu separieren. Somit entstand das Haus „Nebenan“. Diese Räumlichkeiten sind so konzipiert, dass die Kinder hier essen, spielen und auch ihre Hausaufgaben machen können. Wie in der Schule auch.

Für beide Einrichtungen sind Hygienekonzepte erstellt und das Personal ist durch ein Hygiene-Coaching geschult.

Die Schule Laufach wird von einem Caterer beliefert, welcher beide Anlieferungsstellen anfährt. Insgesamt werden im Monat durchschnittlich 720 Essen in den Unterrichtszeiten von Montag bis Freitag ausgeliefert.

Die Schulleitung sowie die MB informieren die Gemeinde Laufach bis Donnerstag der Vorwoche über Ausfälle bei den Essensbestellungen der darauffolgenden Woche. Die Gemeinde gibt die angepasste Bestellmenge an den Caterer weiter.

Der Caterer orientiert sich bei der Speiseplanzusammenstellung an den Richtlinien der DGE. Bei den Kindern im Alter zwischen 6 und 15 Jahren kommt das angebotene Essen in der Regel gut an. Möchte ein Kind ein Gericht nicht essen, wird es vom Personal ermuntert, das Essen zumindest zu

probieren. Der eingeführte „Probier-Happen“ überzeugt manches Kind, dass auch noch nicht gekanntes Essen schmecken kann.

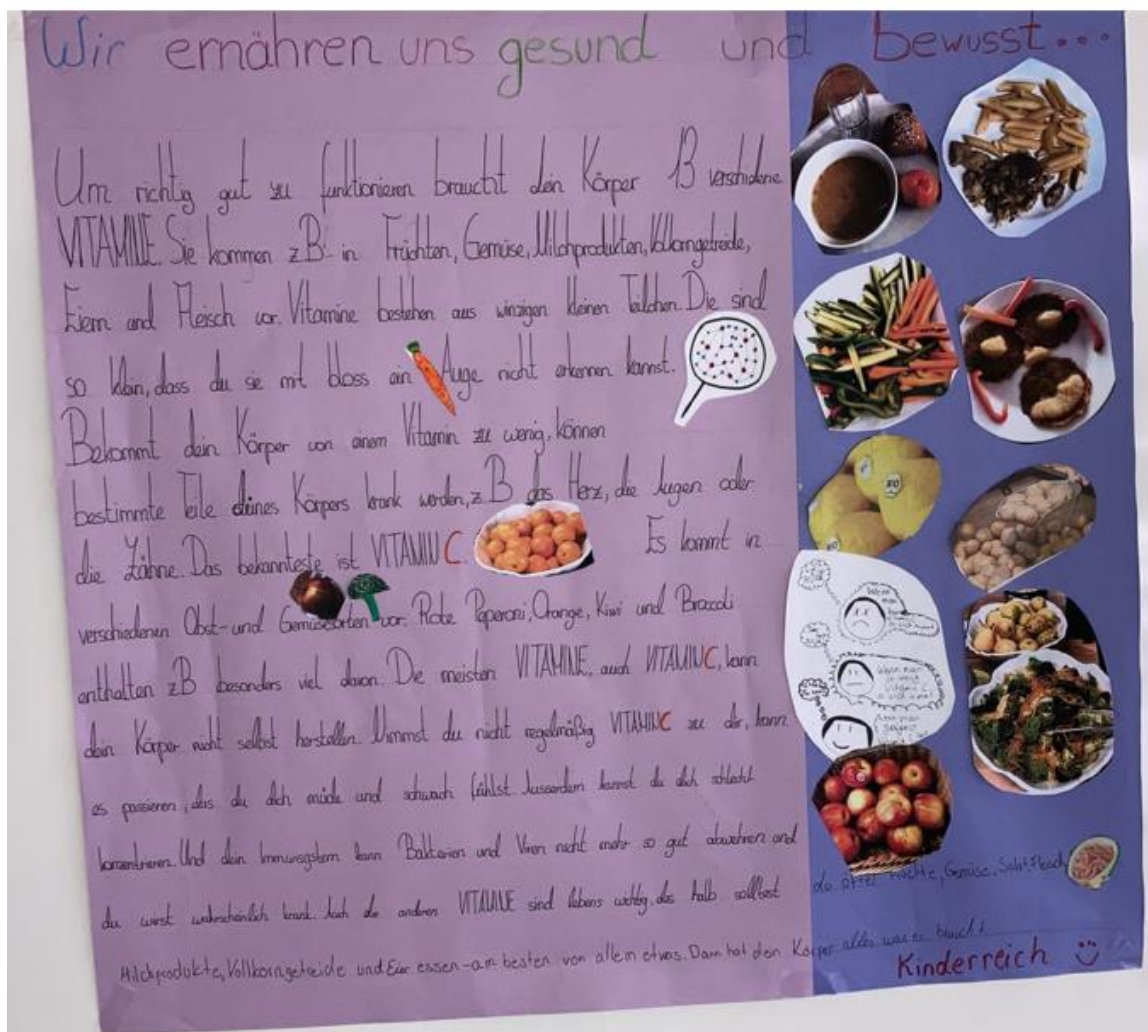
Die Essenszeiten sind von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr. Die Schüler stellen sich bei der Essensausgabe an und erhalten die Speisen auf einem Tablett. Ein Nachschlag ist möglich, ebenso können Wünsche bei der Zusammenstellung geäußert werden. Durch den versetzten Essensrhythmus sind die Wartezeiten bei der Ausgabe überschaubar. Die Essensausgabe erfolgt jeweils durch Fachkräfte, die in Hygienefragen geschult sind. Die Essensreste werden durch die Schüler in einen Eimer entsorgt und die Tablettts auf einen Tablett-Wagen abgestellt.

Die Eltern melden ihre Kinder verbindlich zu Schuljahresbeginn für die Mahlzeiten an. Dabei können Sie flexibel die Essenstage wählen. Ein Wechsel im Schuljahr, bzw. eine Abmeldung ist nur in ganz bestimmten Ausnahmefällen möglich.

Dank dem engagierten Personal in der Mittagsbetreuung, der OGS und den Lehrkräften werden verschiedene Projekte mit dem Schwerpunkt Ernährung durchgeführt.



Unter dem Motto „Was ist ...?“ wurden den Kindern in der Mittagsbetreuung im Haus „Nebenan“ verschiedene Lebensmittel gezeigt und nahegebracht.
Bild: Kirsten Peck (Ausgabe)



Hier wurde ein Plakat mit den Kindern in der Mittagsbetreuung im Haus „Nebenan“ mit dem Thema „Was braucht mein Körper“ erarbeitet.
Bild: Kirsten Peck (Ausgabe)

Allergenmanagement

Bei der Anmeldung werden Allergene und Unverträglichkeiten der Kinder abgefragt. Werden diese mit ärztlichem Attest bestätigt, achten die Mitarbeiter darauf, dass die Kinder keine ihnen unverträgliche Speisen zu sich nehmen. Der Caterer wird über die jeweiligen Allergene informiert und informiert wiederum das Personal über die entsprechenden Inhaltsstoffe.

Wirtschaftlichkeit und Kostentransparenz

Der Träger ist bestrebt, den Vorstellungen der Schulen, den Vorstellungen des Personals, den Wünschen der Eltern und den Vorlieben der Schüler*innen, sowie den wirtschaftlichen Belangen des Caterers gerecht zu werden. Die Höhe des Verkaufspreises für ein Mittagessen muss sich an den aktuellen Kosten für Lebensmittel orientieren.

Das Essen wird täglich frisch zubereitet und von einem ortsansässigen Caterer warm an die Mensen geliefert.

Der Caterer hat die Aufgabe die Lebensmittel möglichst regional, saisonal und dennoch preiswert einzukaufen. Darauf basiert seine Kalkulation, welche der Träger mit minimalem Aufschlag an die Eltern weitergibt.

Es wird vom Träger für jedes Kind eine Einzelabrechnung geführt, welche spätestens zum Schuljahresende abgerechnet wird. D.h. die Eltern erhalten eine Abrechnung und die zu zahlenden Beträge werden direkt vom Konto abgebucht.

Kl.	Mittagessen Schuljahr	Abrechnung 2021/2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Anzahl	Preis /Essen	2021	2022	Ges
4 b	Name des Kindes		X		X							
				I. Schultag								
		37. KW	Ferien	kein Essen	kein Essen	kein Essen	kein Essen	0	- €			
		38. KW	I		I			2	7,20 €			
		39. KW	I		I			2	7,20 €			
		40. KW	I		I			2	7,20 €			
	Abrechnung Sept.	Sollstellung						6	21,60 €	21,60 €		
		41. KW	I		I			2	7,20 €			
		42. KW	I		I			2	7,20 €			
		43. KW	I		I			2	7,20 €			
	Allerheiligenferien	44. KW	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	0	- €			
	Abrechnung Okt.	Sollstellung						6	21,60 €	21,60 €		
		45. KW	I		I			2	7,20 €			
	Buß- u. Betttag_schulfrei	46. KW	I		Buß-u.Betttag			1	3,60 €			
		47. KW	I		I			2	7,20 €			
		48. KW	I		I			2	7,20 €			
	Abrechnung Nov.	Sollstellung						7	25,20 €	25,20 €		

Der minimale Aufschlag, welcher der Träger an die Eltern weitergibt, deckt bei weitem nicht dessen Aufwand. Von ihm müssen z. B. Räumlichkeiten und Personal gestellt und bezahlt werden. Hierfür fällt jährlich ein 5-stelliger Defizitbetrag an. Im Schuljahr 2019/2020 waren dies z.B. -73.690,31 €.

Zur Erleichterung der Abwicklung der Verwaltung, wird der Träger ab dem Schuljahr 2023/2024 auf ein Verwaltungs- und Abrechnungsprogramm umstellen. Zu diesem Programm werden sowohl der Träger sowie auch alle Beteiligten entsprechend Zugang haben.

Speisenangebot, Lebensmittelqualität, Nachhaltigkeit und Gesundheit

Die Wirtschaftlichkeit und Kostentransparenz immer im Blick, sollen die Speisepläne nach dem DGE-Standard und den Bayerischen Leitlinien zusammengestellt werden.

Häufigkeiten innerhalb von vier Wochen (20 Verpflegungstage)	Lebensmittelgruppe
20 x (1x täglich) - davon mind. 4x Vollkornprodukte - davon max. 4x Kartoffelerzeugnisse	Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln
20x (1x täglich) - davon mind. 8x als Rohkost - davon mind. 4x Hülsenfrüchte	Gemüse und Salat
mind. 8x	Milch und Milchprodukte
4x -davon mind. 2x fettreicher Fisch	Fisch
mind. 2x - max. 4x - davon mind. die Hälfte mageres Muskelfleisch	Fleisch-, Wurstgerichte
max. 4x	frittierte und/oder panierte Produkte, industriell hergestellte Fleischersatzprodukte

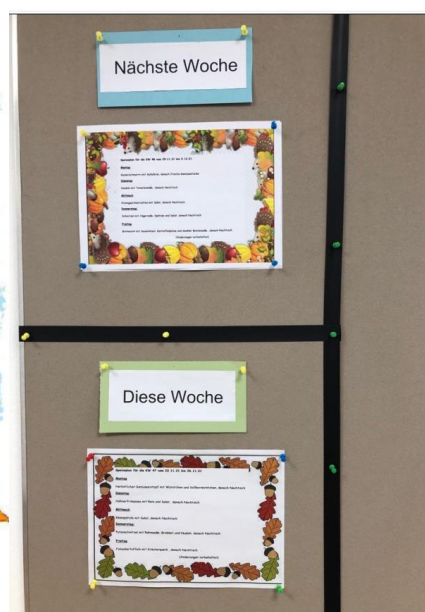
Quelle: [Speisenplanung „Mittagessen“ mit dem DGE-Qualitätsstandard \(bayern.de\)](https://www.dge.de/qualitaetsstandards/mittagessen)

Der Caterer kann mit einem Speiseplan-Check immer überprüfen, ob er den Richtlinien entsprechend den Speiseplan erstellt hat:

Speiseplan-Check Mittagsverpflegung - Auswertung 20 Verpflegungstage																			
Name der Kita/Schule:																			
Beachten Sie die Ausführungsweise unter Erläuterung:																			
Verpflegungstag	Tag 5	Tag 6	Tag 7	Tag 8	Tag 9	Tag 10	Tag 11	Tag 12	Tag 13	Tag 14	Tag 15	Tag 16	Tag 17	Tag 18	Tag 19	Tag 20	Summe für 20 Tage	Status	Optimierungsbedarf für 20 Tage
Gericht																			
Art des Gerichts																			
Zubereitung																			
Produkte																			
Beachten Sie die																			
20 x Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln (1 x täglich)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	erfüllt	0

Die Mensa der Grund- und Mittelschule Laufach hat eine Menülinie bestehend aus Hauptspeise und Nachtisch. Diese Menülinie ist ein leistungs- und gesundheitsförderndes Angebot und so konzipiert, dass sie zielgruppengerecht (kindgerecht) ausgerichtet wird. Es werden z. B. religiöse Aspekte berücksichtigt und der Stellenwert von vegetarischen Gerichten wird recht hoch bewertet.

Damit die Kinder und auch die Eltern einen Überblick der angebotenen Speisen haben, werden kindgerechte Speisepläne verteilt:



Ein weiterer wichtiger Aspekt ist der Umgang mit übrig gebliebenen Essen. Hierzu wurde ein eigenes Konzept erstellt:

Im Rahmen des Schoolcoaching werden Maßnahmen ergriffen, um die konkreten Gründe der Speisereste zu ermitteln.

Bei der Geschirr-Rückgabe wird ein „Bio/Reste“-Eimer aufgestellt. Hier füllen die Kinder ihre Essensreste herein. Nach dem Essen muss das Küchenpersonal die Inhaltsmenge des Eimers dokumentieren.

Der Caterer kann aus diesen Mengenangaben schließen, um wieviel die jeweiligen Speisen künftig reduziert werden müssen, damit nicht mehr so viel übrigbleibt und entsorgt werden muss. Essen das einmal serviert wurde, darf auch nicht nochmals herausgegeben werden und muss entsorgt werden.

Wenn abgeschätzt werden kann, dass Essen dennoch übrigbleibt, so kann dieses Essen intern vergeben werden. Für die interne Abgabe kann jedoch keinerlei Gewährleistung weder von Seiten des Caterers, noch von Seiten des Trägers, gegeben werden.

Die Mitarbeiter sind gehalten einen Obolus in die bereitgestellte Box zu geben. Die Höhe des Beitrages bleibt jedem Mitarbeiter selbst überlassen. Dabei ist es auch irrelevant ob die Speisen vor Ort verzehrt oder mitgenommen werden. Ziel ist es, möglichst wenige Speisen entsorgen zu müssen.

Evaluation und Entwicklung

Auf der Grundlage des Konzepts für übrig gebliebenes Essen aus der Schulmensa, entstand die Idee eine Box für den Obolus der Mitarbeiter aufzustellen. Dieses Geld soll direkt den Mensen der Schule zugutekommen. Das Essensgremium entscheidet anschließend, wofür das Geld verwendet werden soll.

Regelmäßig sollen Eltern und Schüler in einer Umfrage nach ihren Erfahrungen befragt werden. Die Ergebnisse werden Grundlage für evtl. nötige Veränderungen.

Ein Ansprechpartner / Vermittler, sowie ein Feedbacksystem werden für Eltern und Schüler eingeführt.

Die Mensa in der Mittelschule soll ein Raum werden, der es ermöglicht, in einer ruhigen Atmosphäre und Umgebung entspannt das Essen zu genießen.

Das Thema Ernährung spiegelt sich im Unterricht und Schulalltag wider. Möglichkeiten sind z.B. der aid-Ernährungsführerschein, Besuche von Ernährungsexperten, Tag der Schulverpflegung, u.ä.

Kommunikation und Wertschätzung

Im Rahmen des Schoolcoaching im Schuljahr 2021/2022 wird ein Essensgremium installiert. Diesem gehören Vertreter des Trägers, des Caterers, der Schulleitung, der Lehrkräfte, der Mittagsbetreuung, der OGS, der Eltern und der Schüler an. Dieses trifft sich regelmäßig. Ziel ist es, den laufenden Betrieb zu evaluieren und weitere Ideen zu entwickeln und umzusetzen.

Eltern, Lehrkräfte und Schüler werden auf der Homepage der Schule und per Aushang in der Mensa, der Mittagsbetreuung und im Lehrerzimmer über den Speisenplan informiert.

Das Verpflegungsleitbild, sowie Rahmenbedingungen und die Organisation, wie z.B. Kosten, Zeiten usw. werden auf der Homepage veröffentlicht. Für die Anmeldung zu Schuljahresbeginn wird ein Flyer und Anmeldebogen erstellt und veröffentlicht.

Das Verpflegungskonzept ist auf der Homepage der Schule zu finden und steht auf Nachfrage als schriftliche Broschüre zur Verfügung.

Die Schüler sollen in einer Wohlfühlatmosphäre speisen. Dazu werden Rituale und Regeln eingeführt und besprochen. Die Mensen werden räumlich entsprechend gestaltet.

Motto-Wochen können für Abwechslung im Speisenplan sorgen.

Um das Gemeinschaftsgefühl zu fördern, essen die Schüler, Betreuungspersonen und Lehrer gemeinsam an runden Tischen. Diese achten darauf, dass die gesellschaftlich allgemein gültigen Regeln zur Gesprächs-, Ess- und Tischkultur eingehalten werden. Dazu gehört auch die Motivation, etwas Neues zu probieren und die Kinder zu ermutigen, sich ruhig noch etwas nachzuholen.

Die Mensa lädt an einem Tag der offenen Tür zu einem Probeessen für Schüler und Eltern ein. Diese Veranstaltung kann von den Schülern in Projektform vorbereitet und begleitet.