



Verpflegungskonzept

Offener Ganztag mit Gemeinschaftsverpflegung
Standort Lottenschule
Standort Astrid-Lindgren Schule

**Katholische Jugendagentur
Düsseldorf gGmbH**

Gertrudisstraße 12–14
40229 Düsseldorf

☎ 0211 / 31 06 36 - 50

💻 www.kja-duesseldorf.de



Kontakt

Anschrift:	OGS Lottenschule Lottenstraße 6 40789 Monheim am Rhein
Telefon:	02173-95144-37 02173-95144-38
E-Mail:	ogs-lottenschule@kja-duesseldorf.de
Öffnungszeiten:	Montag – Freitag von 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Ansprechpartnerinnen:	Lydia Schwamborn-Weiss (Pädagogische Einrichtungsleitung) lydia.schwamborn-weiss@kja-duesseldorf.de Ilona Korf (Stv. Pädagogische Einrichtungsleitung) ilona.korf@kja-duesseldorf.de Selina Säger (Trägervertreterin OGS KJA Düsseldorf gGmbH) selina.saeger@kja-duesseldorf.de ; Telefon: 0211-310636-20

Aktuelle Informationen zur OGS Lottenschule sind zu finden unter: <http://lotten-schule.schuleplus.info>

www.kja-duesseldorf.de

www.schuleplus.info



Inhalt

1. Definition Gesunde Ernährung.....	3
2. Qualitätsanforderungen an unseren Catering Partner	3
3. Prozesssicherheit.....	4
Räumliche Bedingungen der Mittagsverpflegung.....	4
Personalkonzept im Mensabetrieb	4
Speisenzubereitung und Abläufe unter Einhaltung der Hygienemaßnahmen	5
4. Pädagogisches Ernährungskonzept.....	6
Allgemeines	6
Gestaltung Pädagogisches Mittagessen der beiden Schulstandorte	7
OGS Lottenschule	7
OGS Astrid-Lindgren-Schule	8
5. Weiterbildungskonzept	10
6. Berücksichtigung aller Fördermöglichkeiten und finanzielle Hilfen.....	10
7. Aktive Partizipation von Eltern und Kindern	11
8. Nachhaltigkeit in der Mittagsverpflegung.....	11
9. Schlusswort	12
Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung.....	12
Beschwerdemanagement	12

1. Definition Gesunde Ernährung

Im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung achten wir als Träger auf die Einhaltung der 10 Regeln für Gesunde Ernährung. Dies ist im Nachtrag zum OGS-Kooperationsvertrag 2021 schriftlich vereinbart (siehe Anlage 1). Die Speisepläne unseres Catering Unternehmens sind entsprechend mit DGE Blumen gekennzeichnet. Hier finden sich die 10 Regeln auf einen Blick¹:

1. Lebensmittelvielfalt genießen
2. Gemüse und Obst – nimm "5 am Tag"
3. Vollkorn wählen
4. Mit tierischen Lebensmitteln die Auswahl ergänzen
5. Gesundheitsfördernde Fette nutzen
6. Zucker und Salz einsparen
7. Am besten Wasser trinken
8. Schonend zubereiten
9. Achtsam essen und genießen
10. Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben

2. Qualitätsanforderungen an unseren Catering Partner

Im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung kooperieren wir mit einem Catering Unternehmen, welches die entsprechenden Vorgaben der Stadt Monheim (siehe Anlage 1) einhält. Diese Vorgaben werden bereits seit vielen Jahren durch unser gewähltes Catering Unternehmen Nickcut GmbH² eingehalten. Regelmäßig werden entsprechende Zertifizierungen wie den „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ ausgesprochen. Diese sind aktuell auf der Webseite unseres Cateringpartners³ zu finden.

Gemeinsam mit unserem Cateringpartner wird die Mittagsverpflegung an der OGS Lottenschule (LOS) und OGS Astrid-Lindgren Schule (ALS) nach dem Speiseproduktionssystem Cook & Chill gestaltet. Dazu wurden die nötigen technischen Voraussetzungen (etwaige Stromversorgung) durch die Stadt Monheim geschaffen und Geräte wie bspw. die Regenerationsöfen (Konvektomaten) angeschafft.

Das Cook & Chill Verfahren ist eine gängige Zubereitungsform für die Gemeinschaftsverpflegung an Grundschulen. Nachfolgend findet sich eine Erläuterung:

„Das Cook & Chill Verfahren ist ein modernes und flexibles Regenerationsverfahren. Die Speisen werden bis kurz vor den Garpunkt gekocht und dann unter Zuhilfenahme von sogenannten Chillern (Hochleistungskühlschränken) innerhalb von maximal 90 Minuten auf 3° C herunter gekühlt.

¹ Deutsche Gesellschaft für Gesunde Ernährung e.V. (<https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/dge-ernaehrungsempfehlungen/10-regeln/>)

² Allgemeine Informationen hier: <https://nickcut-catering.de/kids>

³ Zertifikate des Cateringpartners Nickcut GmbH: https://nickcut-catering.de/fileadmin/user_upload/Zertifikate_nickcut-catering_05-2023.pdf

Die Auslieferung an unseren Kunden erfolgt kalt und ohne Kühlunterbrechung. In der Einrichtung werden die Speisen in bedienerfreundlichen Konvektomaten (Dampfgarern) auf den Punkt zu Ende gegart (regeneriert) und ausgegeben.

Vorteile des Verfahrens:

- Das Verfahren bietet eine schonende Zubereitung der Speisen in Bezug auf Vitamine und Nährstoffe, zudem bleiben sie mikrobiologisch einwandfrei.
- Der Endverbraucher erhält ein frisch gekochtes Essen ohne Qualitätseinbußen (Konsistenz, Geschmack, Aussehen).
- Sie sind flexibel mit der Ausgabe des Essens. Lange Ausgabezeiten (Gruppen kommen in größeren Zeitabständen über einen längeren Zeitraum) sind kein Problem, da die Speisen einfach nach und nach regeneriert werden können.
- Die technische Einarbeitung Ihrer Mitarbeiter für den Umgang mit den Konvektomaten, sowie die Hygiene-Schulungen übernehmen wir gerne für Sie.“⁴

Die Speisepläne des Catering Unternehmens Nickut GmbH werden wöchentlich auf der KJA-Webseite veröffentlicht.⁵

3. Prozesssicherheit

Zur Umsetzung der Gemeinschaftsverpflegung achten wir in der Prozessgestaltung und im Personal-konzept auf die im Nachtrag zum OGS-Kooperationsvertrag 2021 mit der Stadt Monheim vereinbar-ten Standards (siehe Anlage 1).

Räumliche Bedingungen der Mittagsverpflegung

Durch die Fertigstellung des Neubauprojekts der Lottenschule/Astrid-Lindgren-Schule in 2021, sind seither die nötigen Räumlichkeiten für eine Mittagsverpflegung einer bis zu 100%-OGS-Auslastung am Nachmittag beider Schulen geschaffen.

Personalkonzept im Mensabetrieb

Das Essen wird von unserem Catering Unternehmen Nickut GmbH aus Burscheid jeden Morgen zwi-schen 09:00 und 10:00 Uhr geliefert und nach dem Cook & Chill Verfahren verarbeitet. Hierbei wird auf ausgewogene Ernährung geachtet: Beispielsweise gibt es täglich im Wechsel frisches Obst, Salat oder Rohkost.

Wir stehen fast täglich in Kontakt mit dem Caterer und optimieren somit ständig die Verpflegung. Insgesamt sechs Mensamitarbeiter*innen (Stand 12-2023) achten auf die einwandfreie, Anlieferung, Verarbeitung und Zustand des Essens und treffen, bereits bevor die Kinder zum Mittagessen kom-men, entsprechende Vorbereitungen. Alle Mensamitarbeiter*innen verfügen über ein Gesundheits-

⁴ Nickut Catering GmbH (<https://nickut-catering.de/natuerlich-bergisch-frisch/zubereitungsverfahren>)

⁵ <https://www.kja-duesseldorf.de/fachbereiche/jugendhilfe-schule/schulen-monheim/lottenschule/>

zeugnis mit den nötigen Hygienebelehrungen, einen Masernimpfschutz, einwandfreie erweiterte polizeiliche Führungszeugnisse und einen gültigen Erste-Hilfe-Kurs. Das Mensateam trifft sich regelmäßig zu Teambesprechungen mit der Stv. Pädagogischen Einrichtungsleitung.

Eine Fachkraft im Küchenmanagement mit einem Beschäftigungsumfang von 80%/ 30 Stunden (Stand 12-2023) kommuniziert und koordiniert mit den Verantwortlichen beider OGSen, der Trägervertretung, der Schule, dem Catering Partner und den Kindern. Sie stellt die Umsetzung und Kontrolle des Qualitätsmanagements, Mitwirkung am HACCP Konzept und die Küchenhygiene durch regelmäßige Hygienemaßnahmen sicher. Außerdem prüft und kontrolliert sie die Lagerbestände der Küchenhygieneartikel, organisiert und tätigt alle anstehenden Bestellungen in Abstimmung mit der Stv. Pädagogischen Einrichtungsleitung. Die Fachkraft im Küchenmanagement stellt auch die Schnittstelle zwischen Pädagogischen Team und Mensateam dar und besucht deren Teamsitzungen.

Fünf weitere Küchenkräfte mit Beschäftigungsumfängen zwischen „geringfügig beschäftigtem“ Stundenumfang von 24%/9 Stunden und 50%/ 20 Stunden (Stand 12-2023) bereiten das angelieferte Mittagessen aus der Mensa/ Ausgabeküche nach der Anlieferung durch den Catering Partner zu.

Sie stellen die organisatorische Aufbereitung und Ausgabe des Mittagessens sicher (ggf. auch die Essensbestellung, Bestandskontrolle der Artikel für die Küchenhygiene, die Säuberung des Geschirrs, etc.).

Zur Gestaltung der Mittagsverpflegung treffen sich die beiden OGS Leitungsteams Lotten/ALS wöchentlich montags und treffen gemeinsame Absprachen, äußern Vorschläge und Wünsche. Diese Absprachen münden u.a. in der gesamten Koordination der Mensaabläufe, Bestellungen, Einhaltung der städtischen Vorgaben und Einbindung der Rückmeldungen der OGS-Kinder zur Menüplangestaltung. Die Umsetzung erfolgt durch das OGS-Leitungsteam der Lottenschule sowie deren Fachkraft im Küchenmanagement.

Speisenzubereitung und Abläufe unter Einhaltung der Hygienemaßnahmen

Jeweils zwei Woche vor der Essensausgabe werden die Menüs für eine Woche bei einer Mensateam Besprechung ausgewählt und bestellt. Es sind jeweils eine Vertreterin der ALS, der LOS und die Fachkraft im Küchenmanagement an dieser Teambesprechung beteiligt. Beachtet werden muss dabei, wie viele Kinder am Essen teilnehmen, Anzahl der vegetarisch essenden Kinder, Anzahl der Kinder mit Allergien und welche Allergene vorliegen. Weiterhin wird auch die Anzahl der Kinder in den einzelnen Essensgruppen berücksichtigt.

Die Menüs werden am frühen Vormittag, in einzelnen Aufbereitungsschalen, angeliefert. Die Auslieferung erfolgt Kalt und ohne Kühlunterbrechung. Bis zur Aufbereitung lagern diese in den eigenen Kühlräumen der Mensaküche. Die angelieferten Menüs werden sofort auf ihre Temperatur kontrolliert und dokumentiert.

In der Mensa steht ein Trinkwasseraufbereiter. Dort können die bereitstehenden Glaskannen mit Wasser aufgefüllt werden. Es besteht die Möglichkeit, dem Wasser mehr oder weniger Kohlensäure zuzugeben. Während dem Mittagessen werden jeder Tischgruppe eine oder zwei Kannen zugeteilt.

In unserer Mensaküche werden die Speisen in bedienerfreundlichen Konvektomaten auf den Punkt zu Ende gegart (regeneriert). Unser Catering Unternehmen Nickut GmbH gibt die die Grammzahl der verschiedenen Komponenten vor, die jedem Kind zusteht. Diese sind von der Ernährungsberaterin unseres Catering Partners nach fachlicher Einschätzung vorgegeben.

Nach dem Regenerieren der Speisen werden die verschiedenen Komponenten für die einzelnen Essensgruppen abgewogen und in die bereits vorweg aufgeheizten Bankettwagen gegeben (z.B. 100g Sauce pro Kind bei 24 Kindern sind es 2400g Sauce in der Menüschale). Dort können die Menüs bis zu drei Stunden auf Temperatur gehalten werden.

Gegessen wird in verschiedenen Zeitphasen ab 12:15 Uhr bis 14:15 Uhr in unterschiedlichsten Gruppengrößen. Die Kinder sitzen an achter oder sechser Tischgruppen. Am Vormittag werden die Tische



vom Personal der beiden Schulen eingedeckt. Die Herausforderung besteht darin diese vielen Essensgruppen schnellstmöglich zu bedienen, ohne dass die Menüs an Qualität verlieren. Selbst wenn eine Essensgruppe verschoben werden muss, oder zu spät kommt, steht das Menü genau temperiert im Bankettwagen der jeweiligen Essensgruppe bereit.

Alle Speisen, die gekühlt werden müssen wie Salate, Dips, Joghurt oder Desserts werden zeitgenau aus der Kühlung genommen und den einzelnen Essensgruppen zugeteilt.

Für die Kinder mit Allergien wird das Essen, geschützt in extra portionierten Schalen aufgewärmt. Hier können wir aus 12 verschiedenen Gerichten auswählen. Die Allergiemenus werden jeweils montags tiefgekühlt für den Wochenbedarf ausgeliefert.

Nachdem alle Kinder der LOS aufgegessen haben, bringen sie einzeln das genutzte Geschirr zu dem bereitgestellten Servierwagen. Die Kinder der ALS stellen pro Tisch das genutzte Geschirr zusammen und geben es gesammelt zum Abräumen auf den bereitgestellten Servierwagen. Pro Gruppe gibt es jeweils einen Servierwagen. Essensreste in Schüsseln oder auf Tellern werden in den bereitstehenden Restebehälter gegeben. Besteck wird in dem mit Wasser aufgefüllten Behälter gesammelt und benutzte Teller werden auf den Servierwagen gestapelt. Nach dem Abräumen werden die Servierwagen in die Spülküche geschoben.

Tische werden von den Mitarbeiter*innen gereinigt. Dafür stehen mit Spülmittel und Wasser gefüllte Eimer bereit. Nach dem Abwischen werden die Tische desinfiziert. Im Anschluss deckt die jeweilige Essensgruppe für die darauffolgende Essensgruppe wieder ein.

Die Servierwagen mit dem genutzten Geschirr werden in die Küche geschoben, ausgeräumt und von einer Kolleg*in gereinigt. Die Servierwagen kommen sofort in den unsauberen Bereich der Spülküche. Dort wird alles mit einer Brause abgespült und in Körbe für das Laufband der großen Spülmaschine gepackt. Dort wird das Geschirr gründlich gereinigt. Auf der sauberen Spülseite wird alles ausgeräumt und wieder in die verschiedenen Schränke eingeräumt. Bankett- und Servierwagen werden für den nächsten Tag wieder vorbereitet.

Essensreste werden in einer gekühlten Speisenrestetonne entsorgt. Dadurch entstehen keine unangenehmen Gerüche. Schimmel oder Schädlingsbefall werden vermieden. Einmal in der Woche werden die Tonnen von der Entsorgungsfirma Schönemackers GmbH abgeholt. Danach werden Tonnen und das Kühlsystem von den Küchenkräften gereinigt.

Die Mensaküche wird täglich auf einem hohem Standard von unseren Küchenkräften gereinigt.

4. Pädagogisches Ernährungskonzept

Allgemeines

Schon seit vielen Jahren gestalten wir ein Pädagogisches Mittagessen. Alle Kinder essen in Gemeinschaft, lernen von anderen Kindern, werden angeregt, erkunden und probieren Neues aus. Sie werden durch Kolleginnen der jeweiligen pädagogischen OGS-Teams (Lottenschule und Astrid-Lindgren-Schule) begleitet. Zur angemessenen und vorbildhaften Begleitung des Mittagessens nehmen die pädagogischen Mitarbeiter*innen eine sog. pädagogische Mahlzeit zu sich. So essen alle Mitarbeiter*innen mit - vorbildlich, zielsetzend und gemeinschaftlich.⁶

⁶ Gemeinsame Definition zur Pädagogischen Portion der Stadt Monheim und OGS-Träger im Stadtgebiet: • Die pädagogischen Portionen sind gemeinsam durch die an den Schulen Beschäftigten mit den SuS (Schülerinnen und Schülern) in der Mensa einzunehmen. Pädagogische Fachkräfte begleiten die SuS als Vorbilder beim gemeinsamen Essen • Anzahl: Für jede OGS-Gruppe kann eine pädagogische Portion bestellt werden. Diese kann zwischen den „Essensbegleitenden“ aufgeteilt



Die Kinder essen an eingedeckten kleinen Tischgruppen. Zum Essen gibt es Getränke (Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure) und ein Dessert (zumeist Obst, manchmal Joghurt o.ä.) dazu. Die Kinder der Lottenschule essen in klassenhomogenen Essensgruppen. Die Kinder der Astrid-Lindgren-Schule nehmen Ihr Essen in jeweiligen Altersgruppen der jahrgangsübergreifenden Klassen ein. Alle Beteiligten verbringen in guter selbstgestalteter, untereinander abgestimmter Atmosphäre die Mittagszeit in der Mensa.

Unser Ernährungskonzept sieht vor, dass die Kinder beider Schulstandorte täglich als Ergänzung zum Catering-Mittagessen mit frischem Obst, Zwieback oder Keksen versorgt werden.

In beiden Schulen begegnen sich Kinder unterschiedlicher Religionen und Kulturen. Dieser Unterschiedlichkeit und Vielfalt gerecht zu werden kann eine Chance sein, sich gegenseitig anzuerkennen und schätzen zu lernen. Ob interreligiös, multikulturell oder regional - abwechslungsreich gestaltete Speisenpläne sprechen alle Kinder sowie ihre Eltern an. Dabei können bestimmte bekannte Lebensmittel oder Speisen für Kinder, die gerade aus anderen Ländern zu uns kommen, ein wichtiger Anker sein und helfen, große räumliche Distanzen emotional besser zu überwinden und anzuerkennen.

Beide OGSen beziehen die Interessen der Kinder in die Planung und Erstellung des Menüplanes ein, der wöchentlich gemeinsam erstellt wird. In unterschiedlichen Gremien zur Mitsprache können sich Kinder partizipativ beteiligen („Rennerliste“, „Königsessen der Woche“, „Punktliste, ...“). Die Einbindung der Kinder erfolgt in den wöchentlichen Kinderkonferenzen/Cluster Runden. Die wöchentlichen Menüpläne sind für die Kinder wie auch Ihre Familien über die Webseite oder den Aushang in der Schule einsehbar. Auch werden die Speisepläne wöchentlich per Mail an die OGS-Familien geschickt.

Zukünftig soll auch die pädagogische Gestaltung der Mensa als Raum (im Sinne des Ansatzes „Der Raum als Dritter Pädagog*e) in den pädagogischen Auftrag des Offenen Ganztags eingebunden werden (Gestaltung der Fenster und Wände, etc.).

Gestaltung Pädagogisches Mittagessen der beiden Schulstandorte

OGS Lottenschule

Die Lottenschule ist eine zweizügige Grundschule. Insgesamt bildet die Lottenschule 8 Klassen. Die OGS besuchen 162 Kinder (Stand 06-2023).

Nach einer zweiten Schulhofpause und folgend nach einer weiteren Unterrichtsstunde werden die Kinder in ihren Gruppen von den Mitarbeiter*innen der OGS zum Mittagessen in die Mensa begleitet. Nach dem Händewaschen sitzen alle Kinder in Tischgruppen und reichen sich das Essen nach einem gemeinsamen Tischritual („Wir wünschen uns, ...“) an. Zu Beginn der Essenszeit ist es leise, damit alle Kinder zugleich ihr Essen einnehmen können. Wir essen mit Messer und Gabeln und benutzen Servietten. Kinder und pädagogische Mitarbeiter*innen räumen das gebrauchte Geschirr weg und säubern ihren Platz. Der Tischdienst bringt es zurück auf den Geschirrwagen und anschließend in die Mensaküche. Nachdem die Tische gesäubert wurden, deckt die jeweilige Gruppe oder die jeweiligen Mitarbeiter*innen für die nächstfolgende Gruppe den Tisch ein.

werden. • Finanzierung: Die Mehrportionen sind durch die Verpflegungskostenpauschalen abgedeckt. Die Mehrportionen können im Verwendungsnachweisverfahren für die Verpflegungskosten berücksichtigt werden.

Da fast alle Mitarbeiter*innen eine Kindergruppe zum Mittagessen begleiten oder auch im Rahmen des OGS-Programms mit den Kindern Lebensmittelkontakt haben, findet eine einmalige verpflichtende Hygienebelehrung nach Einstellungsbeginn und eine jährliche Folgebelehrung statt, die dokumentiert wird. In der Online-Folgebelehrung (nach IfSG § 43) geht es um den Sinn und Zweck des Hygienemanagements in der Kita- und Schulverpflegung. Die gute Hygienepraxis findet Anwendung in den mikrobiologischen Grundlagen, bei den hygienischen Anforderungen an Herstellung, Verarbeitung, Lagerung und Ausgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln, der Personalhygiene sowie rechtlichen Aspekten nach dem Infektionsschutzgesetz.⁷

Ernährungsbildung

Im Schuljahr 2012/13 hat die erste Klasse mit dem Gesundheitsprogramm "Klasse 2000" begonnen. So erfolgt über das Mittagessen hinaus Gesundheitsförderung und Prävention.

Seitdem nehmen grundsätzlich alle Klassen an dem Programm teil und wir freuen uns zertierte Klasse 2000-Schule zu sein. In dem Programm begleitet die Kinder die Figur Klaro, sodass sie spielerisch einen Zugang zu folgenden Themen erhalten:

- Gesund essen & trinken
- Bewegen & entspannen
- Sich selbst mögen & Freunde haben
- Probleme & Konflikte lösen
- Kritisch denken & Nein sagen.⁸

Fair Trade Gedanke

Seit 2006 (Beginn der OGS/Ferienprogramm) wird in jeder Planung darauf geachtet, die Versorgung von Elternnachmittagen, Elterncafés, Workshops, Feste und Aktionen vornehmlich mit Fairtrade-Produkte zu gestalten. In den Ferienzeiten starten alle Kinder mit einem fairen Frühstück (Müsli, Milch, Kekse,...) in den Tag.

Auch im Rahmen eines AG Angebots findet der Fair Trade Gedanke Einzug: Die OGS-Kinder haben Kinderkochbücher selbst entworfen und haben dabei die „faire Idee“ berücksichtigt. In den gewohnten Rezepten werden faire, gesunde und nachhaltige Zutaten vorausgesetzt.

OGS Astrid-Lindgren-Schule

Die Astrid-Lindgren-Schule hat in 10 OGS-Gruppen 250 Kinder (Stand 06-2023). Diese werden in jahrgangsübergreifenden Gruppen im Schulalltag und somit auch bei der Mittagsverpflegung pädagogisch begleitet.

⁷ siehe auch <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/kita-schule-wegweiser-hygiene-folgebelehrung-nach-ifsg-ss-43-online-81091>

⁸ siehe auch <https://lottenschule.monheim.de/schulleben/klasse-2000>

Das tägliche Mittagessen wird gemeinschaftlich in der festen OGS-Bezugsgruppe gemeinsam mit den pädagogischen Fachkräften in der Mensa eingenommen.

In der Mensa stehen drei Essenszeiten von 45 Minuten zur Mittagsverpflegung zur Verfügung.

Es wird versucht, die Mittagessenssituation so familiär wie möglich für die Kinder zu gestalten. Ein Teil der pädagogischen Fachkräfte sitzt bei einer Tischgruppe. Es wird sich unterhalten, die Dinge des Tages besprochen oder auf bestimmte Bedürfnisse und Themen der Kinder eingegangen. Kinder, die früher mit dem Essen fertig sind, warten i.d.R. so lange, bis die gesamte Tischgruppe fertig ist.

Die Kinder werden in die Essensabläufe mit einbezogen. Sie beteiligen sich am Eindecken, Abräumen und Säubern der Tischgruppen. Beim Eindecken werden nachfüllbare Wasserflaschen mit und ohne Sprudel auf die Tische gestellt. Die letzte Essensgruppe in der Mensa sorgt dafür, dass der Raum für die anschließende Reinigung vorbereitet ist. Ebenfalls werden die Kinder in die Vereinbarung der jeweiligen Sitzordnung mit eingebunden.

Geplant ist es, die Kinder in die Auswahl der Speisen nach vorheriger Evaluation mit einzubeziehen. Hier stellen wir uns eine wöchentliche Umfrage bei bspw., IServ vor.

Aufgrund von organisatorischen Gründen der Mensa wird das Essen in zwei unterschiedlichen Systemen ausgegeben:

In der ersten Essensgruppe wird den Kindern das Essen in Schüsseln auf die Tische portioniert gestellt. Dabei können die Kinder die Portionsgröße sowie die Komponenten selbst wählen. Es kann auch nachgeholt werden. Ernährungspsychologisch dient dieses dazu, dass die Kinder ein eigenes Gespür aufbauen, wie groß ihr Hunger ist und sukzessive ein Sättigungsgefühl aufbauen können. Außerdem lernen die Kinder hierbei, dass die Portion aufgeteilt für alle Kinder am Tisch reichen muss. Die Kinder lernen zudem, in der Tischgemeinschaft fair miteinander umzugehen und zu leben.

In der zweiten und dritten Essensgruppe werden die Kinder aktuell aus den Warmhaltewagen heraus durch das pädagogische Personal bedient. Dieses gleicht einer Essensausgabe. Perspektivisch sollen alle Essensgruppen durch das Schüsselsystem verpflegt werden.

Die individuellen Essgewohnheiten (u.a. vegetarisch und vegan) und besondere Bedarfe (u.a. Allergien und Unverträglichkeiten) der Kinder sind bekannt und werden in die Planung und in die Essensausgabe miteinbezogen. Wir berücksichtigen kulturelle, religiöse oder gesundheitlich bedingte Speisevorschriften und verzichten auf Schweinefleisch/Produkte aus Schwein.

Ernährungsbildung

Regelmäßig finden in der neuen Lehrküche Back- und Kochangebote im Alltag als auch im Ferienprogramm statt. Hier lernen die Kinder den sachgerechten Umgang mit den Lebensmitteln, deren Verarbeitung und die Hygienevorschriften kennen.

Die Mitarbeiter*innen werden zu diesen Themen regelmäßig intern geschult und bilden sich in diesen Bereichen stetig fort.

Im letzten Schuljahr hat zudem eine mehrwöchige AG zum Thema „Nachhaltigkeit“ einmal wöchentlich in Zusammenarbeit mit der Heinrich-Heine-Universität stattgefunden. Hier wurde mit den Kindern ein Nachhaltigkeitsführerschein erarbeitet.

Für das kommende Schuljahr ist eine Koch- und Back AG, begleitet durch eine pädagogische Mitarbeiterin geplant.



Die Astrid-Lindgren-Schule nimmt seit vielen Jahren am EU Schulprogramm Obst und Gemüse teil. Zweimal wöchentlich gibt es für jede Klasse eine Kiste Bio- Obst und Gemüse als eine gute gesunde Ergänzung zum Frühstück der Kinder. Die Aktion wird von den Kindern und dem pädagogischen Personal gut angenommen. Die Kinder freuen sich jeden Tag auf ihr leckeres Obst und Gemüse.

Zusätzlich wird im Sachunterricht das Thema gesunde Ernährung umfangreich, auch in Form von Projekten behandelt, und in regelmäßigen Abständen besuchen wir die Ernährungsausstellung im Jugendhaus der Stadt Monheim.

5. Weiterbildungskonzept

Im Zuge der Neugestaltung der Kooperationsverträge OGS und Mensa im Stadtgebiet Monheim am Rhein wurde auch ein entsprechendes Weiterbildungskonzept erarbeitet. Es findet sich in Anlage 2 (Stand 2021).

Wir stellen sicher, dass unser Mensateam regelmäßig Fortbildungsveranstaltungen wahrnimmt. Diese Veranstaltungen werden in enger Abstimmung mit der OGS-Leitung und der Küchenkoordination und in Abhängigkeit von den konkreten Fortbildungsbedarfen der Küchenkräfte angeboten. In diesem Kontext können auch trägerübergreifende Inhouse-Veranstaltungen für Küchenkräfte an Monheimer Grundschulen durchgeführt werden.

Zur Weiterbildung werden auch Kurse und Fortbildungen für pädagogische Mitarbeiter*innen wie bspw. die Genussbotschafter der Sarah-Wiener-Stiftung, Angebote des LVR und Städtische Angebote berücksichtigt. Auch bietet die Verbraucherzentrale NRW sogenannte Wegweiser Hygienefort- und Weiterbildungen für Mitarbeiter*innen in OGS-Betrieben an, die regelmäßig gebucht und online absolviert werden können.

6. Berücksichtigung aller Fördermöglichkeiten und finanzielle Hilfen

Zum Schuljahr 2023-24 wird der Beitrag für die Eltern und die Stadt Monheim erhöht und angepasst um eine qualitativ hochwertige Mittagsverpflegung auch weiterhin zu gewährleisten und zu optimieren. So kann eine auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Gemeinschaftsverpflegung weiter ausgebaut werden und große Effekte erzielen. Zukünftig soll der wertmäßige Anteil ökologisch/biologisch erzeugter Lebensmittel in der Mittagsverpflegung mindestens 40 % betragen.

Der Elternbeitrag für die OGS-Mittagsverpflegung ist monatlich an die Stadt Monheim zu zahlen. Eine Rückerstattung von Elternbeiträgen bei Nicht-Teilnahme am Mittagessen ist nicht möglich. Das Mittagessen ist für alle Kinder wie auch die Teilnahme an unserem regulären OGS Angebot bis 16 Uhr an fünf Tagen verpflichtend.

Familien, die finanzielle Unterstützung bedürfen, haben unter bestimmten Voraussetzungen die Möglichkeit, beim Jobcenter finanzielle Unterstützung im Rahmen des Bildungs- und Teilhabepaktes (BuT) zu beantragen. Wenn der Antrag positiv bewertet wird, werden die gesamten Kosten durch das Jobcenter für die Familien übernommen. Darüber hinaus gibt es ein weiteres Förderprogramm „Alle Kinder essen mit“, welches Familien unterstützen kann, die zwar keinen Anspruch auf Unterstützung durch BuT haben, aber finanzielle Nöte haben.

Die Beratung von Familien, die aus finanziellen Nöten den Elternbeitrag für das Mittagessen nicht bestreiten können, übernimmt die Schulsozialarbeit. Auch OGS Mitarbeiter*innen wissen über die Fördermöglichkeiten Bescheid und können Familien entsprechend darauf hinweisen und den Kontakt zur Unterstützung durch die Schulsozialarbeit herstellen.

7. Aktive Partizipation von Eltern und Kindern

Essgewohnheiten in den Familien, Rituale und die Zufriedenheit aller Kinder und ihrer Eltern sind uns besonders wichtig. Daher fragen wir diese regelmäßig in Kinderkonferenzen und bei Elternzusammenkünften, wie Elterncafés, Elternnachmittagen, Elternabenden sowie auf der Homepageseite ab. Verbesserungswünsche und Kritiken lassen wir in die Planung der Mittagsverpflegung einfließen.

Im gemeinsamen Kontakt werden auch Allergien, Unverträglichkeiten sowie Kulturelle Vorgaben sorgfältig in Rücksprache mit Eltern/Familien, dem Caterer und dem Mensateam abgestimmt.

Zur transparenten Information der Eltern werden die aktuellen Speisepläne auf unserer Webseite veröffentlicht und sind somit einsehbar.⁹

8. Nachhaltigkeit in der Mittagsverpflegung

Gemeinsam mit unserem Cateringpartner achten wir auf

- auf alle Regeln der Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln
- auf die Bevorzugung regionaler und saisonaler Zutaten und den Einsatz von Bio- und Fairtrade Produkten bei der Zubereitung des warmen Mittagessens
- auf die Möglichkeit der Essensauswahl von veganen, vegetarischen, Vollwert- und Vollkost-Menüs
- auf die richtige Auswahl der Verarbeitung, des *Cook & Chill Verfahrens* und
- auf gut kalkulierte Mengenangaben und Vermeidung von Speiseresten.

Zur Weiterentwicklung und Erhöhung des Fokus auf die Nachhaltigkeit im Rahmen der zusätzlichen Zuschüsse ab dem Schuljahr 2023-24 haben Termine zur Abstimmung mit dem Cateringpartner stattgefunden. Gemeinsam wurde überlegt, wie zukünftig umgesetzt werden kann, dass mindestens 40% der zur Mittagsverpflegung verwendeten Lebensmittel aus biologischer/ökologischer Erzeugung stammen. Unter Berücksichtigung der Auswahlmöglichkeiten zwischen mindestens zwei Menüs pro Tag, wurde entschieden, dass folgende Produkte zukünftig vom Catering Partner in Bio-Qualität angeboten werden sollen und Verwendung in den angebotenen Menüs finden werden:

- Bio Nudeln
- Bio Brötchen als Beilage
- Bio Obst als Nachtisch
- Auswahl an Bio-Gemüse (z.B. Tomaten und Gurken)
- Bio-Nachtischprodukte

Bei Umstellung der Komponenten auf Bio-Qualität wird darauf geachtet, dass keine Verschlechterung in Geschmack und Verpackungsmüll entstehen. Auch ist festzuhalten, dass weiterhin gemäß unseres Pädagogischen Ernährungskonzepts (siehe Punkt 4) eine Menüauswahl unter Beteiligung der OGS-Kinder erfolgen soll. Daher könnte es dazu führen, dass in einzelnen Wochen mehr Bio-Produkte im Speiseplan enthalten sein werden als in anderen Wochen.

⁹ <https://www.kja-duesseldorf.de/fachbereiche/jugendhilfe-schule/schulen-monheim/lottenschule/>



9. Schlusswort

Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung

Die Erstellung dieses Konzeptes und der genannten Qualitätssicherung bezüglich der Ernährung ist ein großes Anliegen beider Schulen und OGSen und wird stetig weiterentwickelt. Daher überprüfen und evaluieren wir einmal jährlich unser Verpflegungskonzept im Rahmen eines Mensateam-Planungstreffens des Mensapersonals, der OGS-Leitungen beider Schulen und Bereichsleitung des Trägers der KJA Düsseldorf.

Beschwerdemanagement

Die Zufriedenheit der Kinder und ihrer Eltern sind uns besonders wichtig. Zur Äußerung von Beschwerden und Verbesserungsvorschlägen sind verschiedene Kommunikationswege und Gremien nutzbar. Zum einen fragen wir diese regelmäßig in Kinderkonferenzen und bei Elternzusammenkünften, wie Elterncafés, Elternnachmittage und Elternabenden beider Schulen sowie auf der Homepage ab und nutzen die Anregungen zur Weiterentwicklung.

Auch können Beschwerden und Verbesserungswünsche per Mail an die Pädagogische Einrichtungsleitung oder die zuständige Bereichsleitung der KJA Düsseldorf gGmbH gesendet werden. Auch die Geschäftsführung ist für diese Anliegen erreichbar: verbesserungsvorschlag@kja-duesseldorf.de.