

Essenskonzept GBS MLW



Grundlegendes:

Das Mittagessen findet im Rahmen der Ganztagsbetreuung an der Schule Mittlerer Landweg statt.

Die Betreuung ist dabei in den klassenstrukturierten, festen Gruppen mit fester Gruppenleitung geregelt. Für jede Gruppe stehen 45min zur Verfügung. Gegessen wird dabei im Schichtsystem in zwei Räumen (Mensa (30 Plätze) und Freispielraum (36 Plätze)) an Gruppentischen mit max. 6 Plätzen pro Tisch. Parallel zum Mittagessen findet für die anderen Gruppen die Lernzeit bzw. das Freispiel statt.

In der Küche steht erfahrenes Personal aus dem Gastronomiebereich, das die gemeinsam formulierten Vorgaben und Ansprüche in die Praxis umsetzt.

Mittagessen:

Fest verankert in der Rhythmisierung des Ganztages ist das Mittagessen im Übergang vom Vor- zum Nachmittag. Die Vorschule beginnt um 12:15h gemeinsam mit der Klassenleitung und geht dann um 13h nahtlos in den Nachmittag über. Um 13h folgen dann die 1. und 2. Klasse mit ihren Gruppenleitungen. Ergänzt werden diese Gruppen mit den so genannten nur-Esser-Kindern der 3. und 4. Klasse. Diese bleiben nur zum Essen und gehen dann um 13:45h nach Hause. In der letzten Schicht essen die 3. und 4. Klasse bis um 14:30h. Diese werden an manchen Tagen durch die Förderkinder der 1. und 2. Klasse ergänzt, die in „ihrer“ Essenszeit beim Förderunterricht sind.

Jede Gruppe isst dabei möglichst in einem eigenen Raum. Auf den Tischen sind passend Geschirr und Besteck durch die Küchenfeen eingedeckt und mit gefüllten Wasserkaraffen bestückt. In beiden Räumen stehen Servierwagen für das dreckige Geschirr.

Das Essen wird für die 1. bis 4. Klasse im Schüsselsystem ausgegeben. Jede Gruppe hat Tischchefs, die dafür verantwortlich sind, für ihren Tisch alle Schüsseln zu holen und bei Bedarf nachfüllen zu lassen. Auch bei der Verteilung des Essens haben sie den Hut auf, und sollen mit

darauf achten, dass jeder am Tisch etwas zu Essen bekommt. Selbstverständlich werden sie hierbei von ihrer Gruppenleitung unterstützt.

Die Kinder lernen mit diesem System einerseits, dass man sich erst einmal nur so viel nimmt, wie man zum Probieren haben möchte und andererseits Rücksicht zu nehmen, damit alle am Tisch etwas abbekommen. Somit sind und werden die sozialen, kooperativen Kompetenzen gefordert bzw. gefördert.

In der VSK wird das Essen tellerweise von den Küchenfeen ausgegeben, damit keine Überforderung stattfindet. Die Vorschulkinder lernen erst einmal generelle Werte und Verhalten am Tisch kennen bzw. festigen diese / -s.

Bei manchen Gerichten (z.B. Lasagne) kann auch bei der 1. bis 4. Klasse das Essen oder Komponenten davon tellerweise ausgegeben werden.

Caterer:

Der Schul-Caterer **Kapitän Schulsen** (eine Marke von LOKALGOLD feine Kost GmbH) bereitet das Mittagessen zu, liefert und gibt es am Essenstresen in der Mensa aus.

Der Speiseplan ist stark an den Empfehlungen der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) angelehnt, um ein ausgewogenes und gesundes Angebot, welches den Kindern schmeckt, zu gewährleisten. Es gibt stets eine kleine Vorspeise (Rohkost o.Ä.), ein warmes Hauptgericht und eine Nachspeise (in der Regel Obst). Außerdem wichtig:

- Es gibt 1x/Woche Fisch, 1x/Woche Fleisch und 2x/Woche vegetarisches Mittagessen
- Die Vollkorn Pasta ist immer Bio-Qualität gem. EG-Öko Verordnung.
- Obst, Salat und weiteres Gemüse wie z.B. Möhren, Kohl, Spinat werden zur jeweiligen Saison regional erzeugt.
- Kartoffeln werden als Lagerware ganzjährig regional bezogen.
- Getreide Produkte (Pasta, etc.) werden mindestens zu 50% als Vollkorn-Variante angeboten. Baguette wird immer als Vollkorn-Variante angeboten.
- Fisch Erzeugnisse sind immer ASC/MSC zertifiziert.
- Für Vegetarier wird immer eine vegetarische Alternative angeboten, die dem fleischhaltigen Hauptgericht ähnelt. So entsteht kein Neid auf das Gericht des Sitznachbarn und niemand fühlt sich ausgegrenzt aufgrund seiner Essgewohnheiten.

- Besonderheiten (Allergien, Unverträglichkeiten etc.) werden selbstverständlich individuell berücksichtigt.

Die Gestaltung der Speisepläne gelingt dabei durch einen stetigen Austausch zwischen dem Caterer und dem Betreuungsteam, wobei die Beurteilung der Kinder ein entscheidender Faktor ist. Denn nach jedem Essen können die Kinder jeder Gruppe anhand von Smileys (Feedbackliste) das Essen bewerten. Das Feedback wird dann konstruktiv genutzt, sodass partizipativ die Essensauswahl gestaltet wird.

Regeln:

Es gibt feste Verhaltensregeln in der Essenssituation. Diese gelten selbstverständlich für alle, sowohl die Kinder als auch die beteiligten Erwachsenen.

Diese Verhaltensregeln wurden partizipativ mit allen Kindern erarbeitet und hängen in den Räumen, in den gegessen wird, aus. Die Gruppenleitungen erinnern bei Bedarf an diese Verhaltensregeln, aber natürlich auch an generelle Werte, und unterstützen so pädagogisch das gemeinsame Mittagessen. Somit werden soziale Kompetenzen in diesem Bereich bei den Kindern gefördert.

- Wir sind leise und gehen von einem Ort zum anderen.
 - Wir sprechen leise miteinander.
 - Wir rennen, toben usw. nicht.
- Wir essen mit Besteck.
 - Besteck und Geschirr sind kein Spielzeug.
- Wir haben Respekt vor dem Essen.
 - Alle Lebensmittel sind wertvoll und wir sind dankbar, dass wir zu essen haben.
- Wir achten auf gute Tischmanieren.
 - Wir sitzen ruhig am Tisch, spielen nicht mit dem Essen oder etwas anderem usw.
- Wir sprechen Deutsch miteinander.
 - Wir leben in Hamburg, das liegt in Deutschland und hier sprechen wir deutsch miteinander.

Neben diesen Verhaltensregeln gibt es ebenfalls Vorgaben die das Essen an sich betreffen:

- Jedes Kind bekommt bzw. nimmt sich von allen Komponenten, die das Gericht ausmachen, zum Probieren.
- Es wird alles wenigstens probiert, bevor es abgelehnt wird.
- Es gibt max. eine Vorspeise für jedes Kind.
- Jedes Kind kann, wenn es möchte, bei der Tellerausgabe max. 1x Nachschlag vom Hauptgericht holen gehen. Jedoch kann es sein, dass nicht alle Komponenten für einen Nachschlag zur Verfügung stehen (je nach Gericht).
- Beim Schüsselsystem muss kooperativ am Tisch und ggf. über die Tische hinweg geguckt werden, wie viel Nachschlag möglich ist.
- Salz gibt es nur auf Nachfrage für die Vorspeise, aber nur für Gurke und/ oder Tomate. Der Erwachsene macht das Salz in angemessener Menge auf die Vorspeise. Das Essen wird nicht nachgesalzen.
- Die Kinder sollen angehalten werden, „Bitte“ und „Danke“ zu sagen und aufeinander einzugehen.
- Am Tisch gibt es keine Spielsachen oder andere Dinge, die nicht zum Essen benötigt werden. Die kommen ins Fach.

Darüber hinaus gibt es gegebenenfalls gruppeninterne Vorgaben, die eingehalten werden müssen.

Kompetenzen und Auszeit:

Das Mittagessen soll den Kindern eine Auszeit vom anstrengenden Tag liefern. Somit ist es wichtig, dass mit oder aber trotz der Vorgaben, Zeit ist für Austausch untereinander. Jede Gruppe findet dabei für sich den geeigneten Weg, um Freundschaften zu pflegen, aber auch Ruhe für alle beim Essen zu gewährleisten. Auch die Beziehung zur Gruppenleitung kann und wird durch das gemeinsame Essen weiter vertieft werden.

Ganz nebenbei werden soziale Kompetenzen gefördert (s.o.) und das Wir gestärkt.

Durch den ganzen Tag zieht sich in der Betreuung die Förderung der Selbstkompetenz. Auch beim Mittagessen sollen die Kinder ihre Selbstständigkeit weiter ausbauen. Neben dem Essenholen ohne Vorzudrängeln, der durch das Schüsselsystem forcierten Kompetenzen, muss am Ende jedes Kind sein dreckiges Geschirr ab- und wegräumen. Außerdem gibt es in

jeder Gruppe Tischdienste, die von den Kindern am Ende des Essensdurchgangs verantwortlich erledigt werden müssen. Auch hier hat jede Gruppe gegebenenfalls eine eigene Regelung (z.B. feste Tischdienste, tägliche Wahl...).