



Berufliche Bildung
im DHB e.V.

Verpflegungskonzept für die verlässliche Ganztagsbetreuung an Grundschulen

Berufliche Bildung im DHB e.V.
Am Drosteipark 11
25421 Pinneberg

Tel: 04101 – 84243550
Mail: info@berufliche-bildung-dhb.de

Stand: November 2021

Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG.....	3
1 IN DER KÜCHE.....	3
1.1 Mittagessen	3
1.2 Getränkeversorgung	5
1.3 Zwischenmahlzeiten	5
2 AM ESSTISCH	5
2.1 Gestaltung der Ess-Situationen	5
2.2 Partizipation der Kinder an der Verpflegung	6
2.3 Ernährungsbildung: Lern- und Bildungsanlässe	6
3 ZUSAMMENARBEIT MIT DEN ELTERN.....	6
3.1 Kommunikation zum Speiseplan	7
3.2 Elternveranstaltungen zum Thema Ernährung	7
3.3 Beteiligung von Eltern	7
4 UNSER TEAM	7
4.1 Haltung des Teams zum Thema Essen und Trinken	7
4.2 Personalqualifikation	7
5 HYGIENE	8
5.1 Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene	8
5.2 Kennzeichnung von Allergenen	8
5.3 Hygiene bei pädagogischen Aktionen	8
6 QUALITÄTSSICHERUNG.....	8
7 NACHHALTIGE SCHULVERPFLEGUNG	9
SCHLUSSBEMERKUNG:.....	9
QUELLEN:.....	9

In diesem Konzept wird aus Gründen der besseren Lesbarkeit das generische Femininum verwendet. Männliche und anderweitige Geschlechteridentitäten werden dabei ausdrücklich mitgemeint, soweit es für die Aussage erforderlich ist.

Einleitung

Wir, die Berufliche Bildung im DHB e.V. (BBiDHB e.V.) sind ein privater, gemeinnütziger Verein. Der aus dem Verein hervorgehende Zweckbetrieb ist anerkannter Träger der Kinder- und Jugendhilfe und Mitglied im DPWV (deutscher paritätischer Wohlfahrtsverband).

Bereits seit 2005 übernehmen wir, als Träger, die verlässliche Ganztagsbetreuung von Grundschulkindern in Pinneberg. Wir betreuen Kinder an fünf Pinneberger Grundschulen und verpflegen sie an allen Standorten mit eigenem Personal in schuleigenen Küchen oder Mensen.

Das Mittagessen nimmt in unserem Konzept neben der essentiellen Bedeutung gesunder und vollwertiger Ernährung auch einen großen Stellenwert im Übergang zwischen dem eng regulierten Schulalltag und dem Freizeitanteil der verlässlichen Ganztagsbetreuung ein. Unsere Hauswirtschaftsteams arbeiten jeweils in eigenen Küchen auf dem Schulgelände.

Seit dem Schuljahr 2021/22 betreiben wir an zwei Standorten die Schulmensa. Diese Form der Schulverpflegung wird derzeit bundesweit ausgebaut und auch wir fokussieren uns immer mehr auf die Planung und Konzeptionierung des Speisenangebots in der Mensa.

1 In der Küche

1.1 Mittagessen

Lebensmittelauswahl

Wir bieten täglich ein zweigängiges Mittagessen an, basierend auf den Empfehlungen für Schulkindverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) (siehe Tabelle: DGE Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen, unter „Speiseplanung“).

Zusätzlich wird jeden Tag eine vegetarische Variante des Mittagsmenüs angeboten. Täglich wechselnde, gesunde Nachtischangebote komplettieren das Menü. Obst und Gemüse beziehen wir von einem regionalen Kleinhändler, wobei auch die Saisonalität berücksichtigt wird.








Wir verzichten bei den Mittagessenszeiten weitestgehend auf das Angebot von Schweinefleisch.

Speiseplanung

Unser Speiseplan rotiert im achtwöchigen Rhythmus. Er wird fortlaufend überarbeitet und bei Bedarf verändert. Wir achten besonders auf das tägliche Angebot von Gemüse, roh und zubereitet, auf Vollkornprodukte bei Nudeln, Reis und Backwaren, auf das Angebot von Hülsenfrüchten wie Linsen, Kichererbsen oder Bohnen und auf die Auswahl von Rapsöl.

Die Gestaltung der Speisepläne erfolgt anhand des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (2020). Dieser empfiehlt für fünf Verpflegungstage beispielsweise maximal 1-mal Fleisch/Wurst (davon mind. 2-mal mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen (z. B. Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderbraten).

Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen

Lebensmittelgruppen		Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage	
			Orientierungswerte für Lebensmittelmengen über fünf Verpflegungstage pro Schüler*in jeweils für Primarstufe und Sekundarstufe	
			Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln		<ul style="list-style-type: none"> › Vollkornprodukte › Pseudogetreide › Kartoffeln, roh oder vorgegart › Parboiled Reis oder Naturreis 	5 x (1 x täglich) P: ca. 600 g, S: ca. 650–800 g › davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse	5 x (1 x täglich) P: ca. 600 g, S: 650–800 g › davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat		<ul style="list-style-type: none"> › Gemüse, frisch oder tiefgekühlt › Hülsenfrüchte › Salat 	5 x (1 x täglich) P: ca. 800 g, S: ca. 900–1200 g › davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte P: ca. 80 g, S: ca. 100–120 g	5 x (1 x täglich) P: ca. 900 g, S: ca. 1000–1400 g › davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte P: ca. 140 g, S: ca. 150–200 g
Obst		<ul style="list-style-type: none"> › Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel › Nüsse (ungesalzen) und Ölsaaten 	mind. 2 x P: ca. 150 g, S: ca. 150–200 g › davon: mind. 1 x als Stückobst	mind. 2 x P: ca. 150 g, S: ca. 150–200 g › davon: mind. 1 x als Stückobst mind. 1 x als Nüsse oder Ölsaaten P: ca. 25 g, S: ca. 25–30 g
Milch und Milchprodukte		<ul style="list-style-type: none"> › Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut › Speisequark: max. 5 % Fett absolut → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel › Käse: max. 30 % Fett absolut 	mind. 2 x P: ca. 200 g, S: ca. 200–300 g	mind. 2 x P: ca. 200 g, S: ca. 200–300 g
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier ³		<ul style="list-style-type: none"> › mageres Muskelfleisch 	max. 1 x Fleisch / Wurstwaren P: ca. 60 g, S: ca. 70–90 g › davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen 1 x Fisch P: ca. 45 g, S: ca. 50–70 g › davon: mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen	entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot³
Öle und Fette		<ul style="list-style-type: none"> › Rapsöl › Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl › Margarine aus den genannten Ölen 	Rapsöl ist Standardfett P: ca. 30 g, S: ca. 30–40 g	Rapsöl ist Standardfett P: ca. 30 g, S: ca. 30–40 g
Getränke		<ul style="list-style-type: none"> › Wasser › Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel 	Getränke sind jederzeit verfügbar	Getränke sind jederzeit verfügbar

³ Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrsmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde für das Mittagessen mit 20–30 g (Mischkost) bzw. 40–50 g Ei (ovo-lacto-vegetarische Kost) pro Woche gerechnet.

Kulturelle, religiöse und ethische Aspekte

Wir respektieren religiös und ethisch begründete Ernährungsweisen und berücksichtigen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten.

Zubereitung, Warmhaltezeiten und Sensorik

Die Speisen werden im Mischküchenverfahren gefertigt. Das bedeutet, wir beziehen tiefgekühlte Komponenten von einem spezialisierten Anbieter von Sozialverpflegung, der sich u.a. auf die Verpflegung für Schulkinder in der Gemeinschaftsgastronomie spezialisiert hat. Neben der fachgerechten Regeneration der TK-Ware werden alle Stärkekomponenten frisch vor Ort zubereitet.

Die Zubereitung und die Warmhaltezeiten wirken sich auf den Nährstoffgehalt und die sensorische Qualität der Mahlzeiten aus. Somit achten wir stets auf die Einhaltung einer Warmhaltezeit von unter drei Stunden.

Um den Kindern anregende, lebensmitteltypische Sinneseindrücke beim Essen zu vermitteln, präsentieren wir die Speisen appetitanregend. Die Komponenten haben einen typischen Geschmack und ihre Konsistenz bewahrt. Sie sind außerdem mit Kräutern und Gewürzen abwechslungsreich abgeschmeckt.

1.2 Getränkeversorgung

Die Schülerinnen haben jederzeit die Möglichkeit etwas zu trinken. Wir bieten ihnen stets Mineralwasser (medium oder still) an.

1.3 Zwischenmahlzeiten

Lebensmittelauswahl Snack am Nachmittag

Gegen 15:00 Uhr bieten wir den Kindern einen Imbiss an. Es gibt frisches, geschnittenes und saisonales Obst und/oder Gemüse, ergänzend kann es dazu Quark, Joghurt oder einen Dip geben.

Umgang mit Lebensmittelallergien und –unverträglichkeiten

Kinder, die nachweislich aufgrund von Erkrankungen, Allergien oder Unverträglichkeiten besondere Betreuung während der Mahlzeiten benötigen oder nur eingeschränkt das angebotene Essen zu sich nehmen dürfen, können bei uns trotzdem am Mittagessen teilnehmen. In diesen Situationen besprechen wir individuell mit den Eltern und den Hauswirtschafterinnen vor Ort, welche Punkte beim Nahrungsangebot berücksichtigt werden müssen.

2 Am Esstisch

2.1 Gestaltung der Ess-Situationen

Direkt nach Schulschluss ist die Mensa für 2 Stunden geöffnet. Hier können die Kinder dann gemeinsam ihr Mittagessen genießen.

Wir bieten hierbei das System des offenen Mittagstischs an. So haben die Kinder die Möglichkeit, in einem bestimmten Zeitfenster selbst zu entscheiden, wann sie zum Mittagessen gehen möchten. Die Mitarbeiterinnen informieren die Kinder über den Beginn und auch das baldige Ende der Essenszeit.

Für den Snack am Nachmittag gibt es für alle eine festgelegte Zeit der Ausgabe.

Raum- und Tischgestaltung

Der Speiseraum der Mensa ist klar strukturiert und ansprechend gestaltet, zum Beispiel mit dezenter Dekoration entsprechend der Jahreszeiten. Jede Schülerin hat ausreichend Platz zum Essen. Geeignetes Mobiliar und Geschirr steht allen Verfügung.

Pädagogische Begleitung der Mahlzeiten

Das Mittagessen wird stets von pädagogischen Mitarbeiterinnen begleitet. Das bedeutet, dass sie die Kinder ggf. beim Essenstransport unterstützen oder auf eine gute Esskultur hinweisen.

Grundsätzlich tolerieren und berücksichtigen wir Abneigungen gegenüber Speisen. Die Kinder müssen bei uns ihren Teller nicht leer essen. Auch kommt es vor, dass ein Kind an manchen Tagen keine oder nur sehr wenig der angebotenen Speisekomponenten essen möchte. Trotzdem bekommen alle Kinder den Nachtisch, da bei uns Nahrungsmittel nicht als Belohnung oder Strafe eingesetzt werden.

2.2 Partizipation der Kinder an der Verpflegung

Mitwirkung der Kinder beim Essen

Das Essen wird am Ausgabebetresen von unserem Mensateam präsentiert. Um die Kinder bei der Entwicklung der Selbständigkeit und ihrer Eigenverantwortung zu unterstützen, wird jeder gefragt, welche Komponenten in welchen Mengen auf dem Teller platziert werden sollen. Hierbei bieten die Mitarbeiterinnen der Ausgabe den Kindern alle Komponenten an und benennen diese.

Die Wahl des Nachholens von Speisen wird ebenfalls den Kindern überlassen.

Das Eingießen der Getränke erfolgt selbständig am Tisch.

Abschließende übernehmen die Kinder eigenverantwortlich das Abräumen und Sortieren des genutzten Geschirrs.

Die Speisenakzeptanz der Mensateilnehmerinnen ermitteln wir halbjährlich im Rahmen einer kindgerechten Evaluation.

Neue Menükomponenten durchlaufen eine Test- und Bewertungsphase, in der die Kinder entscheiden, ob diese Komponenten in den Speiseplan aufgenommen werden könnten.

2.3 Ernährungsbildung: Lern- und Bildungsanlässe

Beteiligung beim Gestalten von Tischkultur und Tischregeln

Die Tischregeln werden bei Bedarf gemeinsam mit den Kindern im Klassenrat besprochen. Dazu sammeln wir zunächst, welche Regeln sie in diesem Zusammenhang schon kennen und welche sie gut oder nicht so gut finden. Abschließend stellen wir in der Gruppe verbindliche Regeln für die Mahlzeiten auf.

Beteiligung bei der Vor- und Zubereitung von Mahlzeiten

In der Ferienbetreuung bieten wir für die Kinder verschiedene Aktionen und Projekte zum Thema Ernährung an.

Die Kinder werden eingeladen und ermutigt, bei der Vor- und Zubereitung der Mahlzeiten mitzumachen, z.B. schneiden sie Obst und Gemüse für den Salat oder bereiten eine Quarkspeise als Nachtisch zu.

An Ausflugstagen besuchen pädagogische Fachkräfte mit den Kindern z.B. Wochenmärkte oder Bauernhöfe und erfahren auf diese Art etwas über Lebensmittel. Aus den dort erstandenen Produkten entstehen z.B. gemeinschaftlich gekochte Erdbeermarmelade oder Apfelmus oder selbst gebackenes Brot.

3 Zusammenarbeit mit den Eltern

Um den Eltern das Wichtigste rund um das Thema Essen und Trinken in unserer Mensa mitzuteilen, haben wir dieses Verpflegungskonzept erarbeitet.

Hier erfahren die Eltern, worauf wir bei der Erstellung des Speiseplans und der Zubereitung der Speisen achten, wie wir die Kinder bei den Mahlzeiten beteiligen und welche Angebote zum Thema Ernährung wir Kindern und Eltern anbieten.

An Infotagen und Elternabenden informieren wir zum Verpflegungsangebot in der Mensa und ergänzen dies gegebenenfalls mit Speiseplänen und Informationen zu unseren Zulieferern.

3.1 Kommunikation zum Speiseplan

Im Eingangsbereich informieren wir mit einem Speiseplan über das Mittagessen der aktuellen Woche. So können Kinder, Eltern und pädagogische Fachkräfte jederzeit lesen, was es geben wird bzw. gab.
Der Speiseplan informiert ebenfalls über die kennzeichnungspflichtigen Allergene.

3.2 Elternveranstaltungen zum Thema Ernährung

Im laufenden Schuljahr bieten wir Elternveranstaltungen auch zum Thema Essen und Trinken in der Mensa an - beispielsweise in Form eines Elternabends oder Infoabends. Dabei greifen wir besonders häufige Fragen der Eltern zur Verpflegung auf oder lassen uns von externen Referentinnen unterstützen.

3.3 Beteiligung von Eltern

Bei der Speisenplanung berücksichtigen wir sowohl die aktuellen Empfehlungen der deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) als auch die Speisenakzeptanz unserer Kundinnen, die wir bei den Eltern einmal im Jahr im Rahmen einer Evaluation ermitteln.

4 Unser Team

4.1 Haltung des Teams zum Thema Essen und Trinken

Alle Mitarbeiterinnen unseres Trägers des OGT verstehen sich als ein Team, unabhängig von ihrer beruflichen Qualifikation. Wir haben ein gemeinsames Verständnis von gesundheitsförderlicher Ernährung miteinander erarbeitet. Im Alltag tauschen sich pädagogische und hauswirtschaftliche Kräfte darüber aus, ob die Verpflegung von den Kindern akzeptiert ist und welchen Änderungsbedarf es gibt. Im Schuljahr nutzen wir einen Team-Tag, um uns als gesamtes Team weiter über dieses Verständnis auszutauschen und uns über aktuelle wissenschaftliche Empfehlungen für die Schulverpflegung zu informieren. Außerdem planen wir unsere Projekte und Aktionen zur Ernährungsbildung gemeinsam.

4.2 Personalqualifikation

Um geltende nationale Standards in der Ernährung stets korrekt umzusetzen, trifft sich das Hauswirtschaftsteam regelmäßig zu Dienstbesprechungen und nimmt verpflichtend an Fortbildungen teil.
Zusätzlich erfolgt für alle Mitarbeiterinnen die obligatorische, jährliche Hygienebelehrung durch unsere Hygienebeauftragte.

5 Hygiene

5.1 Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene

Durch das Verpflegungsangebot ist unser Träger bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung gemeldet. Wir haben in einem Hygienehandbuch alle Hygienemaßnahmen festgehalten und garantieren durch unser HACCP-Konzept, dass wir hygienisch unbedenkliche Speisen an die Kinder ausgeben. Alle Mitarbeiterinnen sind gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) für Personen, die im Lebensmittelbereich tätig sind, belehrt.

5.2 Kennzeichnung von Allergenen

Wir setzen die gesetzlichen Regelungen in Bezug auf die Allergen Kennzeichnung für das gesamte Angebot um und veröffentlichen diese Angaben im Speiseplan.

Die Liste beinhaltet alle Allergene, die besonders häufig Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen und deshalb kennzeichnungspflichtig sind:

- Glutenthaltiges Getreide (d. h. namentlich zu benennen sind: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (d.h. namentlich zu benennen: sind Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss oder Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

5.3 Hygiene bei pädagogischen Aktionen

Das gemeinsame Zubereiten von kleinen Speisen wie z. B. Salate oder Früchtequark, im Ferienprogramm, mit anschließendem Verzehr fällt in die Verantwortung der Gruppe und ist unter Berücksichtigung einer guten Hygienepraxis möglich.

Alle Mitarbeiterinnen sind hierbei gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) für Personen, die im Lebensmittelbereich tätig sind, belehrt.

6 Qualitätssicherung

Die Qualitätssicherung rund um die Ernährung ist ein großes Anliegen des gesamten Teams. Daher überprüfen wir einmal jährlich unser Verpflegungskonzept und unsere Qualitätskriterien im Rahmen eines Internen Audits und passen sie ggf. entsprechend an. Zur Eigenkontrolle nutzen wir Evaluationen der Kundinnen und Mitarbeiterinnen und bewerten diese im Rahmen einer Managementbewertung.

Wir sind nach DIN EN ISO 9001:2015 von der Firma ZERTPUNKT GmbH zertifiziert.

Beschwerdemanagement

Bei Anregungen oder Beschwerden seitens der Kundinnen greift unser firmeninternes Beschwerdemanagement, um alle Punkte zufriedenstellend zu bearbeiten.

Die Zufriedenheit der Kinder, Eltern und Fachkräfte mit der angebotenen Verpflegung ist uns sehr wichtig. Daher fragen wir diese regelmäßig in Form von Evaluationen ab.

Ebenfalls sprechen wir mit den Kindern während des Mittagessens darüber, was und wie es ihnen schmeckt, tauschen uns im Team darüber aus und geben das Meinungsbild an das Mensateam weiter.

7 Nachhaltige Schulverpflegung

Lebensmittelauswahl und Speiseplangestaltung

Wir achten beim Einkauf von Lebensmitteln und bei der Speiseplangestaltung auf die Auswahl von saisonalen und regionalen Produkten.

Die Lebensmittel sollten umweltverträglich verpackt und bevorzugt gering behandelt oder verarbeitet sein.

Wir achten bei der Speiseplanung auf überwiegend pflanzliche Lebensmittel gemäß der Empfehlungen der DGE.

Lebensmittelreste

Wir vermeiden Lebensmittelreste und Speiseabfälle weitgehend, indem wir

- die zubereiteten Mengen nach Erfahrungswerten bemessen und anpassen
- auf die geeignete Portionierung der Teller durch Nachfragen achten
- kindgerechte Speisen anbieten
- Rezepturen regelmäßig überprüfen
- Zufriedenheitsabfragen zum Essen durchführen

Nachhaltiger Konsum als Teil der Ernährungsbildung

Nachhaltigkeitsaspekte spielen auch bei Aktionen zur Ernährungsbildung im Ferienprogramm für uns eine Rolle, so dass wir die Kinder beispielsweise bei Einkäufen einbeziehen und sie somit hierbei nachhaltigen Konsum kennenlernen können.

Schlussbemerkung:

Dieses Konzept versteht sich als Ausgangspunkt einer dynamischen Entwicklung und erhebt noch keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder Abgeschlossenheit. Das Verpflegungskonzept ist einer ständigen Entwicklung unterworfen. Deshalb sollen in regelmäßigen Abständen alle Beteiligten (Kinder, Eltern und Mitarbeiterinnen) die Gelegenheit haben, ihre Meinungen und Ideen einbringen zu können, um eine effektive Evaluation zu unterstützen und die Qualität der Verpflegung zu verbessern.

Quellen:

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schule:

https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf, 22.11.2021

Angelehnt an: Text-Baukasten zum Erstellen eines Verpflegungskonzeptes für Kitas
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

https://www.kita-schulverpflegung.nrw/sites/default/files/2021-01/Text-Baukasten_Verpflegungskonzept.pdf, 18.11.2021