



Martin Steiner, Hannover©

Konzept für die Mensa der Kindertagesstätte und der Hermann-Neuton-Paulsen-Schule

1. Einleitung
2. Ziele
3. Umsetzung
 - 3.1. Entwicklung Mensakzept
 - 3.2. Einrichtung der Küche
 - 3.3. Verpflegung
 - 3.4. Vernetzung mit den pädagogischen Konzepten von Kindertagesstätte und Schule
 - 3.5. Personal
 - 3.6. Einbinden von Ressourcen
 - 3.6.1.1. Beteiligungsmöglichkeiten
 - 3.6.1.2. Foodsharing
 - 3.6.1.3. Catering
 - 3.7. Koordinationsstelle
4. Ausblick

1. Einleitung

Beim Neubau der Kindertagesstätte und der Erweiterung des Schulgebäudes entstand zwischen den beiden Gebäuden eine Mensa, um für Kindertagesstätten- und Schulkinder ein Verpflegungsangebot anbieten zu können.

Die Fertigstellung des Baus ist für Ende Dezember geplant. Die Inbetriebnahme des Mensa-betriebes ist für den 1. Mai 2020 geplant. Ab diesem Zeitpunkt wird parallel zur Fertigstellung des Konzeptes einer offenen Ganztagschule (OGS) der Betrieb aufgenommen. In einem ersten Schritt soll ab diesem Zeitpunkt die Verpflegung der Kindergartenkinder über die Mensa stattfinden. Für die SchülerInnen wird es erste Verpflegungsangebote geben.

Mit einer Mensa für die Kindertagesstätte und die Hermann-Neuton-Paulsen Schule wird Neuland betreten. Dieses neue Angebot braucht ein Konzept, mit dem die Kinder und Jugendlichen gut versorgt werden.

Das vorliegende Konzept wurde in einer kleinen Arbeitsgruppe erarbeitet und von der AG Mensa verabschiedet. Die AG Mensa wurde durch den Schul-, Sport- & Kulturausschuss der Gemeinde eingesetzt, um die Fertigstellung der Mensa zu begleiten.

2. Ziele

2

Ziele für das Speisenangebot der Mensa:

1. Ein gesundes, ausgewogenes, schmackhaftes Verpflegungsangebot
2. Berücksichtigung verschiedener Kostformen, Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien
3. Berücksichtigung der unterschiedlichen Altersstufen der Kinder und Jugendliche im Speisenangebot
4. In der Auswahl der Lebensmittel, in der Zubereitung bis hin zum Abfall sind ökologische, regionale und soziale Aspekte zu berücksichtigen
5. In den weiteren Überlegungen sind nicht nur die Kosten für die Ausstattung, sondern auch für den Betrieb der Mensa sehr gut in den Blick zu nehmen. Zur Deckung dieser Kosten sind konkrete Maßnahmen zu entwickeln und von Anfang an umzusetzen.
6. Das Verpflegungsangebot der Mensa und die pädagogischen Konzepte der Kindertagesstätte und der Schule müssen miteinander vernetzt werden.

zu 1.

Im Mittelpunkt muss ein Angebot stehen, dass den Kindern und Jugendlichen schmeckt. Damit dies gesichert ist, sollte eine Beteiligungsmöglichkeit an der Speiseplangestaltung

entwickelt werden, an der sowohl die Kinder aus der Kindertagesstätte als auch die Schülerinnen mitwirken.

Die Menüplanung sollte sich in der Zubereitung an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für Kindertagesstätten und Schulen sowie an darüber hinausgehende Empfehlungen für eine gesundheits- und entwicklungsfördernde Ernährung orientieren. (siehe Literatur)

Darüber hinaus ist zu berücksichtigen, dass das zukünftige Mensaangebot gut mit dem schon lange bestehenden und bewährten Frühstücksangebot abgestimmt wird.

zu 2.

Immer mehr Kinder und Jugendliche reagieren auf Zusatzstoffe in Lebensmitteln oder haben Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Ist dies der Fall, muss dies im Verpflegungsangebot berücksichtigt werden. Diesen Anforderungen kann am besten durch Lebensmittel begegnet werden, die möglichst unverarbeitet erzeugt oder produziert wurden. Sind Unverträglichkeiten zu berücksichtigen, wird durch eine gezielte Auswahl von Lebensmitteln Vorsorge getroffen.

Um für die zu berücksichtigenden Allergien und Unverträglichkeiten einen Überblick zu haben, werden diese mit einem Formular erhoben.

Gleichzeitig legen immer mehr Familien Wert auf bestimmte Kostformen. Die Erfahrung zeigt, dass den meisten Wünschen am besten mit einem Verpflegungskonzept begegnet werden kann, das auf eine vegetarische Zubereitung aufbaut. Dieser Ansatz reduziert den Aufwand und die Kosten für die Zubereitung verschiedener Menüs.

Vegetarisches Angebot: Bei Aufläufen, Pfannengerichte und Eintöpfen wird am Anfang auf Lebensmittel verzichtet, in denen Bestandteile von tierischen Produkten enthalten sind. Fleisch- und Wurstkomponenten werden separat zubereitet, genauso wie bewusst gewählte vegetarische Komponenten eines Gerichtes, so dass die Tischgäste entscheiden können, ob und wie sie das Gericht essen wollen.

Bei Allergien wird es notwendig sein, konsequent auf die allergieauslösenden Lebensmittel zu verzichten bzw. mit entsprechenden Austauschprodukten zu kochen.

Diese Anforderung erfordert Fachkenntnisse der zuständigen Küchenfachkraft im Bereich der Diätetik sowie den Kontakt und Austausch mit den Eltern, um besondere diätetische Bedarfe zu berücksichtigen.

zu 3.

Vorlieben von Kindern verändern sich. Kleinkinder haben andere Vorlieben als Jugendliche. Diesen verschiedenen Anforderungen mit einem Angebot gerecht zu werden, braucht als Grundlage eine sorgfältige Speiseplanung. In den einzelnen Menüs müssen immer wieder die Komponenten so ausgewählt werden, dass für die Tischgäste Wahlmöglichkeiten entstehen.

Darüber hinaus ist bei der Preisbildung den unterschiedlichen Mengen Rechnung zu tragen, die von kleineren Kindern und Jugendlichen verzehrt werden.

zu 4.

Von der Auswahl der Gerichte über den Einkauf, die Zubereitung bis zur Abfallmenge sind konsequent Lösungen zu entwickeln, die dazu beitragen, dass Prinzipien der Nachhaltigkeit berücksichtigt werden. An diesem Punkt sind die Kinder und Jugendlichen mit einzubinden, um die Dinge zu berücksichtigen, die Ihnen im Hinblick auf die Gestaltung der Zukunft wichtig sind. Wir denken hier an Aspekte wie z.B. die Menge und Häufigkeit von Fleischkomponenten, Anbau von Gemüse und Kräuter in einem Schulgarten, Verarbeitung von Pellwormer Lebensmitteln, so wenig Müll wie möglich, Verzicht auf Plastik, Eigenleistung, um sich an der Sicherung von Nachhaltigkeitszielen zu beteiligen u.v.m.

zu 5.

Um eine betriebswirtschaftliche und effiziente Mensa zu erreichen, braucht es ein gut durchdachtes Konzept für die Zubereitung und eine optimale Auslastung. Voraussetzung dafür ist eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation, um die oben genannten Ziel umsetzen zu können.

zu 6.

Es ist ein integrierter, bewusst gewählter pädagogischer Ansatz für die Kindertagesstätten- und Schulverpflegung anzustreben. Als Bestandteil des Bildungskonzeptes bieten sich Verbindungen zum Unterricht an der Schule sowie zu den Themen, wie sie mit den Kindern in der Kindertagesstätte erarbeitet werden. Eine rechtzeitige Einbindung aller Beteiligten (Kinder/SchülerInnen, ErzieherInnen, LehrerInnen, Eltern) bei der Gestaltung und Umsetzung der Verpflegung gewährleistet eine positive Akzeptanz und kann das Profil der Einrichtungen nochmal erweitern und stärken.

3. Umsetzung

3.1. Das vorliegende Mensakzept

Für den Betrieb der Mensa wurde vor der Inbetriebnahme ein Konzept zu entwickelt, damit alle anstehenden Entscheidungen, wie z.B. Einrichtung und Ausstattung, Personalentscheidungen, Speiseplanung auf einer durchdachten und gut abgestimmten Grundlage getroffen werden können.

Das Konzept ist nicht starr und in allen Punkten als verbindlich zu sehen. In ihm sind wichtige Punkte festgehalten, die für Weiterentwicklungen offen sind.

3.2. Verpflegung

Für die Entwicklung des Speisenangebotes braucht es vor Inbetriebnahme der Mensa einen zeitlichen Vorlauf, in dem: z.B. Rezepte ausprobiert und z.B. von den Kindern der Kindertagesstätte und SchülerInnen verkostet werden, Gespräche mit Lieferanten und Einkaufsquellen sind zu führen. Auf Pellworm kann bekannt werden, dass Obst und Gemüse aber auch andere Lebensmittel erwünscht sind (siehe 3.6.2 Foodsharing).

3.4. Vernetzung mit den pädagogischen Konzepten von Kita und Schule

Mit dem Verpflegungsangebot für eine Kindertagesstätte und eine Schule übernimmt der Anbieter immer auch einen pädagogischen Auftrag und gestaltet damit ein bedeutendes Lernfeld. Die Kinder und Jugendlichen lernen im Verpflegungsangebot Lebensmittel, Speisen und Getränke sowie Zubereitungsarten kennen, die ihnen vielleicht bis dahin unbekannt waren. Sie erhalten Einblick in die Vielfalt von Versorgungsmöglichkeiten. Das Essen in Gemeinschaft ist mit Regeln und Ritualen verbunden, die insbesondere für die Entwicklung persönlicher und sozialer Kompetenzen wertvoll sind. Die Zeit in der Kindertagesstätte und Schule ist immer auch prägend für Gewohnheiten, Vorlieben und Abneigungen, die im Verlauf des Lebens eine Rolle spielen werden.

Das pädagogische Konzept der Mensa kann korrespondierend mit den Bildungskonzepten der Kindertagesstätte und Schule gesehen und entwickelt werden.

Für die Kindertagesstätte können Verknüpfungen mit den Themen hergestellt werden, die, wie bereits in wunderbarer Art und Weise praktiziert, im Verlauf des Jahres mit den Kindern bearbeitet bzw. mit Aspekten, die im pädagogischen Alltag gelebt werden.

Um Akzeptanz und Transparenz bei den Schulkindern und LehrerInnen zu schaffen, können Verbindungen zu verschiedenen Unterrichtsfächern erfolgen z.B.

Verbraucherbildung: (*Theorie:* Auswahl von Gerichten, Erstellen des Wochenspeiseplanes in Absprache mit der Küchenleitung, Ausarbeiten von Fragebögen (Qualitätssicherung) und Formularen (Allergenlisten, Nährstoffermittlung, CO₂-Berechnungen der Gerichte...), Erstellen eines Saison-/Regionalkalenders für die Lebensmittel, Durchführung des Ernährungsführerscheines, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (siehe foodsharing). *Praxis:* Ausprobieren von Gerichten, Gerichte für Themenwochen, Vorbereiten von Zutaten für die Gerichte, Bevorraten von Lebensmitteln bei „Marktschwemme“...

EDV: Erstellen und Auswerten von Fragebögen, Erstellen von Formularen und Formblättern, Flyern, Erstellen eines Kochbuches....

Mathematik: Nährwertberechnungen, Preiskalkulationen.....

WIPO: Welternährung, Klimawandel.....

Im Rahmen einer OGS besteht die Möglichkeit, Nachmittagsangebote zu verschiedenen Aspekten rund um das Verpflegungsangebot der Mensa zu entwickeln und anzubieten, z.B. „Nachhaltige Schulverpflegung“ „Planung und Durchführung von besonderen Aktionen“.

Weitere Ideen:

- Anlage und Aufbau eines Schulgartens
- Gärtnern im Schulgarten (Anbau, Ernten, Bevorraten...)
- Kochworkshops
- Imkern
- Werken für eine Aktion der Mensa, für den Schulgarten

3.3. Personal

Für die Leitung des Verpflegungsbereiches ist eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation Voraussetzung.

In der Entwicklung des Personalkonzeptes ist es wichtig, dass die Personalstruktur so angelegt ist, dass die Vertretung bei Krankheit und Urlaub gesichert ist. Ergänzend zu einer Fachkraft ist an MitarbeiterInnen zu denken, die fachlich angelernt und so eingearbeitet werden, dass sie auch für eine begrenzte Zeit alleine das Verpflegungsangebot sicherstellen können.

Darüber hinaus ist zu überlegen und zu prüfen, ob nicht im Rahmen des Mensabetriebes im Sinne der Inklusion ein Arbeitsplatz z.B. für eine FachpraktikerIn Hauswirtschaft oder für eine MitarbeiterIn aus einer Werkstatt für Menschen mit Behinderungen bzw. ein Arbeitsplatz mit Arbeitsassistenten geschaffen werden kann.

Zur Sicherstellung der Finanzierung, sind Möglichkeiten zu prüfen, in wieweit Mittel aus Programmen herangezogen werden können, wie z.B. aus dem Bereich der Inklusion oder über „AktivRegion Schleswig-Holstein“.

3.4. Einbinden von Ressourcen

Das Mensakonzept sollte so angelegt werden, dass es viele Verknüpfungen mit den Ressourcen und Potentialen der Insel gibt. Ein Aspekt bei diesem Gedanken ist, dass auf diesem Weg das Angebot der Mensa bekannt wird und damit auch die Nachfrage positiv unterstützt wird. Ein weiterer Gedanke ist es, auf diesem Weg Nachhaltigkeit im Mensabetrieb zu verankern.

3.6.1 Beteiligungsmöglichkeiten

Eine Einbindung der Bevölkerung und eine Unterstützung von PellwormerInnen kann eine positive Akzeptanz und Bereicherung für die Kita- und Schulverpflegung bedeuten. Lebensmittel aus Pellwormer Gärten könnten gespendet werden. Aus Äpfeln kann, wie schon erfolgreich praktiziert, z.B. Apfelsaft gewonnen oder das Obst kann für die Herstellung von Gerichten bzw. zur Bevorratung verwendet werden. In „Heimarbeit“ oder auch im gemeinsamen Tun (z. B. verschiedener Generationen) kann zugearbeitet werden. Es kann gemein-

sam gegärtnert werden. Diese Maßnahmen wirken sich auch positiv auf die Kostengestaltung des Mensabetriebes aus. Inzwischen liegen dazu in der Lebensmittelhygiene-Leitlinie für soziale Einrichtungen und Dienste Informationen vor, die die Umsetzung unterstützen (siehe Literatur).

3.6.2 Foodsharing

Eine Entwicklung in der Zukunft könnte es auch sein, Foodsharing zu praktizieren: In Absprache mit den Lebensmittelhändlern der Insel können Lebensmittel, bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder das Verbrauchsdatum überschritten ist, deren Qualität und hygienische Beschaffenheit aber noch vollkommen in Ordnung ist, in der Mensa verarbeitet werden. Für Foodsharing liegen inzwischen z.B. von der Verbraucherzentrale Hamburg sehr gute Materialien vor, um die Qualität von Lebensmitteln beurteilen zu können. Ergänzt durch die Berücksichtigung von bestimmten hygienischen Anforderungen können Speisen und Getränke hygienisch gesichert zubereitet und Lebensmittelverschwendung vermieden werden (siehe Leitlinie Lebensmittelhygiene). Siehe hierzu: www.foodsharing.de

3.6.3 Catering

Im Verpflegungskonzept könnten bestimmte Speisen oder Menübausteine mit eingeplant und über die verschiedenen gastronomischen AnbieterInnen der Insel bezogen werden.

Dies ist auch eine Möglichkeit, um eine Entlastung z.B. für die Küchenleitung zu schaffen, für die notwendigen Bürozeiten oder auch um die Teilnahme an einer Fortbildung während der Kindertagesstätten- und Schulzeiten zu ermöglichen.

Ein Ansatz könnte es sein, in gewissen, regelmäßigen Abständen (z. B. 1 x im Monat, insbesondere in Wintermonaten) einen Cateringservice der hiesigen Gastronomie (im Wechsel) in Anspruch zu nehmen.

3.5. Koordinationsstelle

Für die Koordination der verschiedenen Akteure, die an dem Schulverpflegungskonzept beteiligt sind, sollte es eine Verpflegungsbeauftragte oder einen Verpflegungsbeauftragten geben. Diese/dieser ist die Koordinationsstelle für Anliegen, die gemeinsam zu beraten sind. Mensabetreiber, Kindern / ErzieherInnen, SchülerInnen / LehrerInnen, Elternschaft, Träger der Kita und der Schule. Für dieses Amt ist gemeinsam im Rahmen der Konzeptentwicklung eine Struktur zu entwickeln. Diese Aufgabe kann von LehrerInnen, ErzieherInnen, externen Personen oder einer Kommission bestehend aus Eltern, Kindern, SchülerInnen, ErzieherInnen, LehrerInnen übernommen werden.

4. Ausblick

Nach einer gewissen Einarbeitungszeit und Erlangen von Routine kann überlegt werden, die Mensa zu öffnen, z.B. als Eltern-Kinder-Angebot in stressigen Familienzeiten, für ältere BürgerInnen als Möglichkeit für eine Mittagsmahlzeit in Gemeinschaft, für Berufstätige. Die Entwicklung eines Angebotes „Essen auf Rädern“ ist ebenfalls eine Maßnahme, die im Rahmen der Möglichkeiten der Mensa entwickelt und umgesetzt werden kann. Die Erweiterung des Angebotes ist eine Möglichkeit, personelle Kapazitäten, Kosten und Erträge in ein positives Verhältnis zu bringen bzw. zu halten.

Die Weiterentwicklung eines „schlichten“ Kita- und Schulmensabetrieb zu einem offenen, ganzheitlichen Verpflegungskonzept sind Schritte, die mit den Räumlichkeiten, wie sie jetzt gebaut wurden, denkbar sind.

- Entstehen kann ein Angebot, bei dem die Inselbevölkerung mit eingebunden ist und BürgerInnen davon profitieren, wie z.B. durch die Förderung der generationsübergreifenden Gemeinschaft und des Gemeinwohls.
- Die Mensa könnte sich öffnen für ein Ausflugsverpflegungsangebot z.B. für die BewohnerInnen der Pflegeeinrichtung: Besuch des Schulgartens, Aktionen in der Kindertagesstätte und in der Schule

Diese Schritte sind weit in die Zukunft gedacht und brauchen noch einmal eine eigenständige konzeptionelle Überlegung sowie finanzielle Mittel, damit diese Ideen auch umgesetzt werden können. Aus der Verbindung Mensa, Inselbevölkerung und Tourismus könnte ein innovatives, repräsentatives Projekt entwickelt werden, für das bei einer Stiftung, der Wirtschaftsförderung Schleswig-Holstein, bei den Fördermöglichkeiten für ländliche Räume oder „AktivRegion Schleswig-Holstein“ ein Antrag gestellt werden könnte.

Literatur

