

Verpflegungskonzept Schul- und KiTa-Verpflegung



Inhalt

Grußwort.....	3
Einleitung.....	4
1. Ausgangslage und Zielsetzung	6
2. Allgemeine Qualitätsanforderungen	7
3. Mittagessen.....	7
3.1 Mindestanforderungen an das Mittagessen.....	7
3.2 Verarbeitung der Speisen	8
3.3 Mindestanforderung bezüglich Bio-Qualität.....	9
4. Getränke zum Mittagessen	9
5. Bewirtschaftungskonzept	9
6. Produktionskonzept.....	10
7. Bestellwesen und Abrechnungskonzept	11
8. Preisgestaltung	11
9. Pädagogisches Konzept	12
9.1 Kindertageseinrichtungen.....	12
9.1.1 Motorik	13
9.1.2 Sozialkompetenz.....	13
9.1.3 Partizipation	14
9.1.4 Mathematisches Verständnis	14
9.1.5 Hygiene.....	14
9.1.6 Sprache.....	14
9.1.7 Gesundheit.....	14
9.2 Weiterführende Schulen	15
9.2.1 Gestaltung der Essumgebung und der Essatmosphäre.....	15
9.2.2 Essensangebot	15
9.2.3 Partizipation	15
10. Reduzierung von Lebensmittelverschwendung	16
11. Hygienekonzept.....	16

Grußwort

„Wenn wir jedem Individuum das richtige Maß an Nahrung und Bewegung zukommen lassen könnten, hätten wir den sichersten Weg zur Gesundheit gefunden,“

so bereits der griechische Mediziner Hippokrates, der als bedeutendster Arzt der Antike und als der Begründer der modernen medizinischen Philosophie gilt.

Wie sich Kinder entwickeln, hängt zum großen Teil auch davon ab, was sie essen und trinken. Ausgewogen, vielfältig und lecker sollten die Mahlzeiten sein. Kinder und Jugendliche verbringen zunehmend mehr Zeit in den Kindertageseinrichtungen und Schulen und nehmen dort ihr Essen ein. Neben dem Elternhaus spielen diese Einrichtungen daher eine wichtige Rolle im Hinblick auf die Ernährungsbildung.



Als Trägerin von Kindertageseinrichtungen und Schulen ist es der Stadt Backnang und auch mir persönlich ein gewichtiges Anliegen, dass alle Kinder und Jugendlichen, die unsere Einrichtungen besuchen, unabhängig von den persönlichen und finanziellen familiären Verhältnissen, ein qualitativ hochwertiges, gesundes, genussvolles und nachhaltiges Mittagessen erhalten können.

Mit der vorliegenden Konzeption sind die Rahmenbedingungen und Abläufe der Essensverpflegung in Schulen der Stadt Backnang verbindlich beschrieben. Dies gibt allen Beteiligten Klarheit und Sicherheit.

Ich bin überzeugt, dass wir mit unserem Verpflegungskonzept einen wichtigen Beitrag für einen gesundheitsfördernden Lebensstil und damit für eine gute körperliche und geistige Entwicklung leisten.

Lassen Sie uns für unsere Kinder und Jugendlichen gemeinsam an der Umsetzung und Weiterentwicklung unserer Ziele arbeiten.

Ihre



Regine Wüllenweber
Kultur- und Sozialdezernentin

Einleitung

Mit rund 38.000 Einwohnern ist Backnang Mittelzentrum für einen Einzugsbereich von annähernd 120.000 Einwohnern und die attraktive Mitte des gesamten Murr-Raumes. Die Stadt Backnang ist Träger für vier Grundschulen, zwei Gemeinschaftsschulen (jeweils Grund- und Sekundarstufe), zwei Realschulen, zwei Gymnasien und ein sonderpädagogisches Bildungs- und Beratungszentrum mit dem Förderschwerpunkt Lernen. Damit trägt die Stadt Backnang die **Verantwortung für rund 4.900 Schülerinnen und Schüler, wovon circa 1.100 aus den umliegenden Gemeinden** nach Backnang kommen. Den Schülerinnen und Schülern bietet die Stadt Backnang ein umfangreiches Betreuungsangebot. Fünf Schülerhorte, sieben Ganztagesbetriebe oder ganztägige Angebote, sowie an allen Grund- und Gemeinschaftsschulen eine Betreuung am Vormittag im Rahmen der Verlässlichen Grundschule stehen zur Verfügung.

Die Stadt Backnang betrachtet ihre Schulen nicht lediglich als Einrichtungen der Wissensvermittlung, sondern vielmehr als Orte, an welchen ein ganzheitliches Lernangebot im Sinne von qualifizierter Bildung, Erziehung und Betreuung stattfindet. Hierzu gehört für die Stadt Backnang auch eine **qualitativ hochwertige Pausen- und Mittagsverpflegung, die den Schülerinnen und Schülern eine gesunde, genussvolle und nachhaltige Ernährung ermöglicht.**

2022 hat die Stadt Backnang, als eine von vier Modellkommunen in Baden-Württemberg, am Projekt „Gesundes Schulesen mit kommunalem Konzept – nachhaltig und biozertifiziert“ des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg und des Landesentrums für Ernährung Baden-Württemberg teilgenommen.

Grundlegendes Ziel des Projekts war es, die Qualität der Schulverpflegung zu optimieren, um das Essverhalten von Schülerinnen und Schülern sowie die Leistungsfähigkeit und Gesundheit positiv zu beeinflussen und dabei die Nachhaltigkeit zu fördern.

Als konkrete Projektziele wurden festgelegt:

- Entwicklung eines Verpflegungskonzepts auf kommunaler Ebene, abgestimmt auf die Strukturen der Kommune
- Umsetzung des Verpflegungskonzepts in den von der Kommune eingebrachten Projektschulen
- Durchführung und Etablierung eines Runden Tisches auf kommunaler Ebene
- Realisierung von mindestens 30 % Bio-Anteil in der Schulverpflegung gemessen am monetären Wareneinsatz und Bio-Zertifizierung der beteiligten Caterer
- Erhöhung des Einsatzes regionaler Lebensmittel in der Schulverpflegung
- Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen mit Fokus auf Speiseplanoptimierung, optional: DGE-Zertifizierung
- Durchführung von mindestens einer Messwoche zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle
- Erarbeitung und Umsetzung von Nudging-Maßnahmen in den Schulen und Mensen, abgestimmt auf die jeweilige Einrichtung

Verpflegungskonzept Schul- und KiTa-Verpflegung

Am Projekt beteiligt waren die GMS Mörike, die GS Plaisir, die Sportkita Plaisir, der Betreiber der Mensen „Schicke Möhre“ und „Mensa Plaisir“ sowie die Stadt Backnang als Schulträger.

In den 23 städtischen Kindertageseinrichtungen werden insgesamt über 1.157 Kinder von einem Jahr bis zum Schuleintritt betreut. Gemeinsame Mahlzeiten spielen im Kita-Alltag eine wichtige Rolle. Geht es um Essen und Trinken in den ersten Lebensjahren, sind Kitas – neben dem Elternhaus – entscheidende Orte, die Geschmack und Vorlieben prägen. Alle Kinder haben ein Recht auf eine gute Verpflegung, auf Essen, das gleichermaßen gesundheitsfördernd und nachhaltig ist – und natürlich schmeckt. Als Verantwortliche für die Kita-Ernährung ist es der Stadt Backnang ein wichtiges Anliegen, gerade die Kleinsten gut zu versorgen und an eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Ernährung heranzuführen.

Mit der vorliegenden Konzeption verschriftlicht die Stadt Backnang ihr Verpflegungskonzept für die Schul- und Kitaverpflegung und gibt einen klaren und verbindlichen Handlungsrahmen vor.

Die Umsetzung wird kontinuierlich evaluiert und die Konzeption, unter Beteiligung aller relevanten Gruppierungen und Berücksichtigung aktueller Entwicklungen, weiterentwickelt. Als nächster Schritt soll insbesondere die Zwischen- bzw. Pausenverpflegung in das Verpflegungskonzept aufgenommen werden.

1. Ausgangslage und Zielsetzung

Vollwertig essen und trinken hält gesund, fördert Leistung und Wohlbefinden.

Im Dezember 2018 wurde auf dem Campus der Gemeinschaftsschule Mörike und der Schickhardt-Realschule die Mensa „Schicke Möhre“ eingeweiht. Diese bietet einen Speiseraum mit knapp 200 Sitzplätzen und eine Frischküche für bis zu 600 Essen pro Tag, eine Haushaltsküche für Vereins- und Schulveranstaltungen sowie einen Aufenthaltsbereich für die Bewirtung bei Sportveranstaltungen und nicht zuletzt zwei zusätzliche Schulräume für die Schickhardt-Realschule. Insgesamt wurden hier Investitionen in Höhe von rund 2,8 Millionen Euro getätigt.

Die „Mensa Plaisir“, die sich im Erdgeschoss der Sportkita befindet, wurde im September 2022 in Betrieb genommen. Die anteiligen Baukosten für die Mensa betragen rund 2,2 Millionen Euro, davon schlug die Möblierung der Frischküche mit circa 362.000 Euro zu Buche. Im Speiseraum gibt es Platz für 105 Essensgäste. In der Frischküche können täglich ebenfalls rund 600 Essen zubereitet werden.

Mit diesen beiden Mensen und den dazugehörigen Gastroküchen hat die Stadt Backnang die Voraussetzungen dafür geschaffen, dass alle städtischen Schulen und Kindertageseinrichtungen mit einem dort frisch zubereiteten Mittagessen versorgt werden können.

In den beiden Mensen werden die Speisen unmittelbar nach der Zubereitung ausgegeben. Für die übrigen Einrichtungen entfallen lange Transport- und Warmhaltezeiten, d. h. Nährstoffgehalt, Geschmack und Konsistenz bleiben erhalten und gleichzeitig wird die Umwelt geschont.

Aktuell werden, abgesehen von der Max-Eyth-Realschule und dem Max-Born-Gymnasium, alle Schulen/Horte- und Betreuungseinrichtungen an den Schulen sowie die Kindertageseinrichtungen Sportkita, KiTa in der Talschule und Heimgarten, von den beiden Mensen aus durch den Caterer der „Schicken Möhre“ und der „Mensa Plaisir“, mit frisch zubereitetem Essen versorgt.

Der Vertrag mit dem Caterer endet am 31.07.2024.

In der KiTa Ilse wird von eigenem Personal frisch gekocht.

Den KiTas Heiningen Weg und Schladminger Weg wird das Mittagessen von einer Firma warm angeliefert.

Auf dem Campus Maubacher Höhe mit Max-Eyth-Realschule und Max-Born-Gymnasium wurde 2007 mit gleichzeitiger Einführung des offenen Ganztagsbetriebs eine Mensa mit 120 Sitzplätzen und einer Regenerierküche erstellt. Die Mensa wird seit Inbetriebnahme von einer Firma im cook & freeze-Verfahren bewirtschaftet.

Künftig sollen alle städtischen Schulen und Kindertageseinrichtungen (sofern sie ein warmes Mittagessen anbieten) mit Ausnahme der KiTa Ilse aus den beiden Mensen „Schicke Möhre“ und „Mensa Plaisir“ heraus mit dort frisch zubereitetem Mittagessen beliefert werden. Dies soll im Zuge der erforderlich werdenden europaweiten Ausschreibung der Schul- und KiTa-Verpflegung ab September 2024 umgesetzt werden.

In den Kindertageseinrichtungen, den Horten und Betreuungseinrichtungen wird das Mittagessensangebot gerne angenommen. An den weiterführenden Schulen soll die **Nachfrage jedoch deutlich gesteigert werden**. Perspektivisch sollen abhängig von Bedarf und räumlichen Möglichkeiten weitere Kindertageseinrichtungen am Mittagessensangebot teilnehmen können.

In einem weiteren Schritt soll auch die Zwischen- und Pausenverpflegung in den Kindertageseinrichtungen und in den Schulen in den Blick genommen werden.

2. Allgemeine Qualitätsanforderungen

Die Qualität des Verpflegungsangebots genießt oberste Priorität. Ziel ist ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes, nachhaltiges und nicht zuletzt leckeres Speisenangebot mit einem hohen Grad an frisch zubereiteten, saisonalen und regional bezogenen Lebensmitteln.

Mit der Ausstattung der Mensabetriebe mit Gastroküchen auf höchstem Niveau wurden die Voraussetzungen geschaffen, dass dort die Speisenzubereitung im Mischsystem mit einem hohen Anteil an Frischproduktion erfolgen kann.

Standzeitsensible Komponenten (wie zum Beispiel: grünes Gemüse und Fisch) werden vorbereitet und chargenweise servierfertig direkt in der Ausgabe gegart oder regeneriert. Dabei soll eine Warmhaltezeit von maximal 45 Minuten nicht überschritten werden.

Der Einbezug von Convenience-Produkten darf ausschließlich zur Ergänzung dienen. Die hauptgeschmacksgebenden Komponenten (z. B. Gulasch, Gemüsepfannen, usw.) sind vor Ort zuzubereiten.

3. Mittagessen

Allgemein richtet sich die Speiseplangestaltung nach den aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

3.1 Mindestanforderungen an das Mittagessen

Täglich stehen zwei Menülinien zur Auswahl. Das Mittagessen besteht aus:

Suppe / Salat bzw. Salatbuffet,
Hauptkomponenten ggf. mit Sauce,
täglich wechselnde Sättigungsbeilage (z.B. Salzkartoffeln, Nudeln, Reis usw.),
täglich wechselnde Gemüsebeilage, Rohkost bzw. Salat,
täglich wechselndes, vollwertiges fleischloses (vegetarisch) Menü als Wahlmöglichkeit,
tägliche wechselnde Auswahl an zubereiteten Desserts oder frischem Obst.

Der Speiseplan rouliert alle vier Wochen und ist der Saison angepasst. Dabei verschieben sich turnusmäßig die Angebotstage, so dass Gerichte mit jedem Turnus an wechselnden Wochentagen angeboten werden. Dies dient dazu Essensteilnehmenden, die nur an bestimmten einzelnen Wochentagen die Verpflegung beanspruchen können, eine dennoch hohe Abwechslung zu bieten

Bei süßen Hauptgerichten muss zusätzlich eine Suppe Bestandteil des Menüs sein

Pro Quartal findet eine Aktionswoche statt. In der Woche erfolgt eine begrenzte auf ein definiertes Thema angepasste Änderung des Verpflegungsangebotes. (z.B.: Asia-Woche, Italien-Woche, etc.). An mindestens vier Tagen ist jeweils mindestens eine Menülinie oder mindestens eine Hauptkomponente, Beilage oder Dessert beider Menülinien an das Thema angepasst

Die Portionsgrößen sind alters- und zielgruppengerecht. Bei Bedarf wird ein Nachschlag der Sättigungsbeilagen angeboten.

Nach Vorlage eines ärztlichen Attestes wird auch Essensteilnehmenden mit Lebensmittelunverträglichkeiten gegen Gluten und Milcheiweiß die Teilnahme am Mittagessen ermöglicht.

3.2 Verarbeitung der Speisen

Selbstverständlich sind die Speisen fachlich korrekt zubereitet.

Das Angebot bzw. die Speiseplangestaltung orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung in der jeweils gültigen Fassung.

Das Mittagessen/die Speisenkomponenten sind auf die Ansprüche der jeweiligen Gäste-/Altersstruktur abgestimmt.

Es wird frisches, qualitativ hochwertiges Gemüse und Salate verwendet, saisonal angepasst und abwechslungsreich.

Auf Fertigprodukte und Zusatzstoffe wird weitestgehend verzichtet.

Das Mittagessen ist zielgruppengerecht für die unterschiedlichen Essensteilnehmer abgeschmeckt. Fettreiche Lebensmittel, Salz und Zucker werden nur sparsam verwendet.

Geschmacksverstärker (Glutamate), künstliche Aromen, Süßstoffe und der Einsatz von genveränderten Lebensmitteln sind ebenso verboten wie Alkohol in jeder Form.

3.3 Mindestanforderung bezüglich Bio-Qualität

Bislang war im Rahmen der Bewirtschaftung der Mensen „Schicke Möhre“ und „Plaisir“ der Einsatz von mindestens 10 % Bio-Produkten je Mahlzeit gefordert. Der Caterer hat dies durch die ausschließliche Verwendung von Obst, Gemüse und Salaten in Bioqualität sichergestellt. Eine Zertifizierung lag vor.

In der Ausschreibung der Mittagungsverpflegung 2024 wird eine wertmäßige Quote von mindestens 20 % Bio-Produkten mit Gütezeichen gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007 bezogen auf den Gesamtwareneinsatz gefordert.

4. Getränke zum Mittagessen

Trinken ist wichtig. Die Aufgabe von Getränken ist es, den Körper ausreichend mit Wasser zu versorgen. Wasser und ungesüßte Kräuter- und Früchtetees enthalten keine Kalorien und sind daher besonders empfehlenswert.

Zum Mittagessen sollen demzufolge in allen Einrichtungen kostenlos Trinkwasser in Karaffen/Kannen zur Verfügung stehen. Der Verzicht auf abgefülltes Wasser liefert einen Beitrag zum Klimaschutz, da Verpackungsmaterialien und Transportwege entfallen.

In einigen Einrichtungen werden außerdem, ebenfalls kostenlos, ungesüßte Kräuter- und Früchtetees angeboten.

5. Bewirtschaftungskonzept

Die Bewirtschaftung beinhaltet die Erbringung von Verpflegungsleistungen für die Mittagsverpflegung der Schülerinnen und Schüler, des Lehrpersonals und der Kita-Kinder sowie des Personals der Kindertageseinrichtungen und des Schulträgers durch den Auftragnehmer. Die Küchenräumlichkeiten der beiden Mensen „Schicke Möhre“ und „Mensa Plaisir“ werden dem jeweiligen

Auftragnehmer zur eigenständigen Leistungserbringung unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

Bei der Bewirtschaftung legt die Stadt Backnang größten Wert darauf, dass die Mittagsverpflegung für Kindertageseinrichtungen und Schulen im Mischsystem mit einem hohen Anteil an Frischproduktion erfolgt.

Aus der **Mensa „Schicke Möhre“** heraus werden folgende Einrichtungen versorgt:

GMS Mörike inklusive Hort
Schickhardt-Realschule
Mensa Maubacher Höhe (Max-Eyth-Realschule und Max-Born-Gymnasium)
GMS Taus inklusive Hort
Gymnasium in der Taus

Der Caterer der **„Mensa Plaisir“** verpflegt folgende Einrichtungen:

Betreuung GS Talschule
Hort GS Maubach
Hort GS Schiller
Hort GS Plaisir
SBBZ Pestalozzischule
KiTa Schladminger Weg
KiTa Heimgarten
KiTa Heininger Weg
KiTa in der Talschule
Sportkita Plaisir

Außerdem ist in der Mensa „Schicke Möhre“ und in der „Mensa Maubacher Höhe“ ein Kioskangebot außerhalb der Mittagszeiten durch den Caterer anzubieten. Der Kiosk-/Zwischenverpflegungsverkauf erfolgt auf Rechnung und auf Risiko des Auftragnehmers.

6. Produktionskonzept

Sowohl aus ernährungsphysiologischen Gründen als auch im Hinblick auf die Nachhaltigkeit der Essensproduktion liegt das besondere Augenmerk der Stadt Backnang darauf, dass das Mittagessen vor Ort frisch produziert wird und ohne lange Stand- und Warmhaltezeiten sowie ohne weite Transportwege auf den Teller gelangt. Um dieses Ziel zu verwirklichen hat die Stadt unter erheblichen Investitionen zunächst die Mensa „Schicke Möhre“ und dann die „Mensa Plaisir“ errichtet und mit modernsten Produktionsküchen ausgestattet. In diesen beiden Küchen wird die Mittagsverpflegung für alle städtischen Schulen sowie für alle städtischen Kindertageseinrichtungen, die ein Mittagessen anbieten,

überwiegend frisch zubereitet (Teilfrischküche). Eine Ausnahme bildet die KiTa Ilse, in der die Mahlzeiten von städtischem Personal frisch gekocht werden.

In den beiden Mensen wird das Mittagessen unmittelbar nach der Zubereitung an die KiTa-Kinder bzw. die Schülerinnen und Schüler ausgegeben (cook & serve). Alle anderen Einrichtungen werden von diesen beiden Mensen aus beliefert (cook & hold).

7. Bestellwesen und Abrechnungskonzept

In den **KiTas sowie in den Hort- und Betreuungseinrichtungen der Schulen** bezahlen die Eltern einen Pauschalbetrag für das Mittagessen an die Stadt. Die Einrichtungen wählen aus den beiden Menülinien das Essen für den jeweiligen Tag aus und bestellen die erforderlichen Mengen beim Caterer.

Der Caterer stellt der Stadt Backnang die Anzahl der gelieferten Essen in Rechnung.

Alle übrigen Schülerinnen und Schüler bestellen und bezahlen das Mittagessen direkt über die Online-Plattform, die der Caterer zur Verfügung stellt.

In allen Fällen ist es möglich, z. B. im Falle einer Erkrankung, das Mittagessen bis spätestens 8.30 Uhr kostenlos abzubestellen

8. Preisgestaltung

Ziel ist es, dass alle Kinder in den Genuss eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Mittagessens kommen können. Insbesondere auch Kinder und Jugendliche aus einkommensschwachen Familien sollen mittags eine warme Mahlzeit bekommen. Backnanger Kinder, die keinen Anspruch auf Leistungen nach dem Bildungs- und Teilhabepaket haben, erhalten mit dem Familien- und Kulturpass der Stadt Backnang ein kostenloses Mittagessen, wenn die Eltern die dort festgelegten Einkommensgrenzen nicht überschreiten.

Damit die Teilnahme am Mittagessen nicht vom Einkommen der Eltern abhängt, wird dieses in allen Einrichtungen durch die Stadt Backnang bezuschusst.

In den KiTas, die ein warmes Mittagessen anbieten, bezahlen die Eltern eine monatliche Pauschale (derzeit 60,00 Euro). Die darüberhinausgehenden Kosten werden von der Stadt als Zuschuss übernommen.

Schülerinnen und Schüler bezahlen, unabhängig davon, ob sie das Mittagessen in einem Hort, einer Betreuungseinrichtung oder in der Mensa einnehmen einen einheitlichen Essenspreis (aktuell 4,20 Euro).

Die Speisen in den beiden Mensen, in welchen das Personal des Caterers das Mittagessen ausgibt, wird derzeit mit 1,90 Euro/Portion bezuschusst.

In den übrigen Schulen, Horten und Betreuungseinrichtungen, in welchen die Essensausgabe und die Reinigung mit städtischem Personal erfolgt, beträgt der städtische Zuschuss 0,50 Euro pro Portion.

9. Pädagogisches Konzept

Was Kinder essen, prägt sie für das weitere Leben. Eine ausgewogene Ernährung unterstützt sie im Aufwachsen und trägt dazu bei, dass sie sich körperlich und geistig gut entwickeln können. Die Grundlagen für Ernährungskompetenz und ein gesundes Essverhalten werden früh gebildet.

Kinder und Jugendliche verbringen häufig einen Großteil des Tages in der Kindertageseinrichtung oder der Schule und nehmen dort ihr Mittagessen ein. In den Familien wird u. a., bedingt durch den Arbeitsalltag, oft nicht mehr (frisch) gekocht. Gemeinsame Mahlzeiten werden immer seltener. Ernährungspädagogik in allen Einrichtungen gewinnt daher zunehmend an Bedeutung.

9.1 Kindertageseinrichtungen

Essen als Lernort

Ernährungspädagogik ist ein wichtiger Baustein für eine gute Bildungsqualität und fördert die Kinder in den verschiedensten Basiskompetenzen. Im Sinne einer ganzheitlichen Förderung ist es das Ziel, soweit wie möglich in enger Zusammenarbeit mit dem Elternhaus, Kinder und Jugendliche an gesundheitsförderliches Verhalten heranzuführen. Sie sollen zum selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit Essen und Trinken befähigt werden.

Gemeinsames Essen und Trinken bringt Kinder aus allen Teilen der Gesellschaft und Einkommensgruppen zusammen und fördert damit das soziale Miteinander und die emotionale und soziale Entwicklung der Kinder.

In den Kindertageseinrichtungen wird daher großer Wert auf eine Tischgemeinschaft gelegt. Aus den beiden Menülinien wählen die

Einrichtungsleitungen, ggf. in Abstimmung mit den Kindern, für den jeweiligen Tag das Menü aus, das den Wünschen und Bedürfnissen der Kinder entspricht. Das einheitliche Mittagessen entspricht der Familiensituation, in der auch nicht verschiedene Menüs auf den Tisch kommen.

Die Küchenkräfte und das pädagogische Personal sorgen für eine angenehme und entspannte Essensatmosphäre. Die Tische werden ansprechend eingedeckt (z. B. Blumen, Servietten, jahreszeitentsprechende Dekoration, ...). Je nach Einrichtung werden die Schüsseln mit den Speisen auf den Tischen verteilt und die Kinder bedienen sich mit Unterstützung des pädagogischen Personals selbst, oder die Essensausgabe erfolgt am Büffet. Das pädagogische Personal isst mit (pädagogischer Happen) und zeigt damit Vorbildwirkung. Die Mitarbeitenden stehen den Kindern unterstützend zur Seite und erklären z. B. die Bezeichnung, Herkunft, Zubereitung und den Umgang mit vielfältigen Lebensmitteln und Speisen.

Dieses Konzept gilt auch für das SBBZ Pestalozzischule. Im Rahmen des Ganztagesbetriebs im Primarbereich gehen die Schülerinnen und Schüler montags, dienstags und donnerstags nach dem Vormittagsunterricht gemeinsam zum Mittagessen. Die Eltern bestellen und bezahlen direkt beim Caterer. Es besteht jedoch keine Menüwahl, vielmehr stellt der Caterer in Abstimmung mit der Schule täglich nur ein Menü zur Verfügung.

Im Rahmen eines Pilotprojektes haben in der Mensa „Schicke Möhre“ Kinder der Grundstufe der GMS Mörike auch ohne Anbindung an den Hort/die Betreuung die Möglichkeit, zu Mittag zu essen. Nach Abschluss der Evaluation wird je nach Ergebnis geprüft, ob und ggf. wie dies auch an anderen Grundschulen umgesetzt werden kann.

Das gemeinsame Essen der Kinder in unseren Einrichtungen fördert die Kinder je nach Alter und Entwicklungsstand in unterschiedlichen Kompetenzen:

9.1.1 Motorik

Die Kinder üben und erlernen das selbständige Halten und den Umgang mit Besteck und anderen Küchenutensilien. Sie haben genügend Zeit, zum Ausprobieren. Sie können selbständig schöpfen, nachschenken etc. bzw. um Unterstützung dabei bitten.

9.1.2 Sozialkompetenz

Das gemeinsame Essen schafft eine harmonische und familiäre Atmosphäre. Gemeinsam werden Regeln festgelegt, z. B. zum Aufstehen und für Tischgespräche.

Durch das Übernehmen von Aufgaben, z. B. Tisch decken, Tisch abräumen usw. wird das Selbstbewusstsein und das Verantwortungsgefühl der Kinder gestärkt.

Die Kinder lernen Rücksicht aufeinander zu nehmen, z. B. warten, bis man sich Essen nehmen kann oder nicht zu viel zu nehmen, damit auch andere davon essen können.

Andere Kinder können Vorbilder sein und dadurch animieren, etwas zu probieren. Die Mitarbeitenden vermitteln Werte und Normen und zeigen den Kindern, wie sie achtsam mit Mitmenschen, Nahrungsmitteln und Material umgehen können.

9.1.3 Partizipation

Kein Kind wird zum Essen gezwungen! Die Kinder entscheiden selbständig, was und wieviel sie essen und trinken, um das natürliche Gefühl für Hunger, Durst und Sättigung zu erhalten und zu fördern. Sie entscheiden zudem, ob probiert wird. Der Zeitrahmen der Mahlzeiten richtet sich entsprechend den Bedürfnissen der Kinder. Die Kinder können Wünsche bezüglich des Speiseplans an die Küche bzw. den Caterer weitergeben.

Außerdem wurde ein Arbeitskreis „KiTa-Verpflegung“ unter Beteiligung von Elternvertretungen, KiTa-Leitungen und der Sachgebiete Familie und Soziales sowie Schulen des Amtes für Familie, Jugend und Bildung berufen. Der Arbeitskreis trifft sich regelmäßig zur Qualitätssicherung der Verpflegung in den Einrichtungen. Neben der Ausschreibung der Mittagsverpflegung steht eine Vereinheitlichung der Zwischenverpflegung in den verschiedenen Einrichtungen auf der Agenda.

9.1.4 Mathematisches Verständnis

Die Kinder werden mit Mengen und Größen bekannt gemacht, z. B. viel, wenig, kleine oder große Portionen. Das Zahlenverständnis und der Umgang mit Zahlen werden stetig erweitert.

9.1.5 Hygiene

Vor jeder Mahlzeit waschen alle gemeinsam die Hände. Die Tische werden vor und nach jeder Mahlzeit abgewischt. Die Kinder erlernen das richtige Husten und Niesen (in die Armbeuge und nicht in das Essen). Ihnen wird der richtige Umgang mit Vorlegebesteck vermittelt, statt mit den Händen in den Ausgabebehälter zu fassen.

9.1.6 Sprache

Tischgespräche werden gefördert. Es werden die Themen der Kinder aufgegriffen oder das pädagogische Personal gibt einen Input. Die Kinder werden animiert, Speisen zu benennen und Wünsche zu äußern. Sie machen Erfahrungen mit verschiedenen Lautstärken.

9.1.7 Gesundheit

Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit als Basis für ein gelingendes Leben hängen eng mit einer Ernährung zusammen, die dem Körper gibt, was er wirklich braucht: Nährstoffreiche, vollwertige, „gesunde“ Lebensmittel. Erlernt wird diese Form des Essens im Kindesalter. Lebensmittel, die ein Kind kennenlernt, an die es sich gewöhnt hat, werden von ihm bevorzugt.

Insbesondere dann, wenn es sie mit positiven Gefühlen und Erlebnissen einer Essenssituation verknüpfen kann. Anders gesagt, begegnet ein Kind gesunden, schmackhaften Lebensmitteln häufig, und dazu in einem Umfeld, in dem es in der Gemeinschaft Spaß und Freude hat, wird es diese Lebensmittel auch im späteren Leben wählen.

9.2 Weiterführende Schulen

9.2.1 Gestaltung der Essumgebung und der Essatmosphäre

Neben dem „was“ Kinder und Jugendliche essen, ist darüber hinaus noch ganz entscheidend, „wie“ sie essen. In den weiterführenden Schulen essen die Schülerinnen und Schüler in den ansprechend und modern gestalteten Mensen. Diese sind zugleich Treffpunkt und Kommunikationsort für Schülerinnen und Schüler sowie pädagogisches Personal. Das gemeinsame Mittagessen verbindet, entschleunigt und fügt sich in die Struktur des Schulalltags ein.

Neben einer ausgewogenen und hohen Lebensmittelqualität ist die Essatmosphäre prägend für das Ernährungsverhalten. Die Mensen sind daher hell und in freundlichen Farben möbliert. Es wird darauf geachtet, dass die Temperaturen je nach Jahreszeit angenehm sind und es wurden bereits bei der Planung Schallschutzmaßnahmen berücksichtigt.

Die Räumlichkeiten und Tische sollen auch in den Mensen mit Blumen, Servietten, jahreszeitlichen Dekorationen, etc. so gestaltet werden, dass sich die Schülerinnen und Schüler wohl fühlen, sich gerne dort aufhalten und erholen können.

9.2.2 Essensangebot

In den Mensen können die Schülerinnen und Schüler täglich zwischen zwei Menüs auswählen. Sukzessive sollen alle Schulen Salattheken mit einem zusätzlichen attraktiven Angebot an Salattellern/Bowls erhalten.

9.2.3 Partizipation

In den Mensen der Maubacher Höhe, der „Schicken Möhre“ und der „Mensa Plaisir“ sind Runde Tische etabliert, die mindestens einmal im Schuljahr stattfinden. Ziel ist es, Belange der Schulverpflegung mit allen Beteiligten (Schülervertretungen, Elternvertreter, Schulleitungen, Vertretungen der Lehrerschaft, dem Caterer, der Schulverwaltung) zu besprechen und einen Konsens herzustellen, um so tragfähige Entscheidungen zu treffen und die Qualität des Schulessens in der Stadt Backnang zu sichern.

Alle Schülerinnen und Schülern haben im Rahmen von regelmäßigen Abfragen die Gelegenheit, ihr Feedback zur Mittagsverpflegung abzugeben (Qualität, Wünsche, Anregungen).

10. Reduzierung von Lebensmittelverschwendung

Das Mittagessen wird auf Bestellung frisch produziert. Essensabbestellungen sind bis spätestens 8.30 Uhr des jeweiligen Tages möglich.

Eltern sowie Schülerinnen und Schüler werden sensibilisiert und regelmäßig angehalten, im Verhinderungsfall von der Möglichkeit der Abbestellung Gebrauch zu machen.

Mindestens einmal im Jahr werden mit Beteiligung der Schulen und des Caterers in den Mensen Mess- und Wiegewochen veranstaltet, die Ergebnisse evaluiert und die Wirksamkeit von Maßnahmen überprüft.

11. Hygienekonzept

Das HACCP Konzept der Stadt Backnang (Hygienestandards für Lebensmittel und Küche für das Essen in pädagogischen Einrichtungen) liegt in den Einrichtungen vor und ist in seiner jeweils gültigen Fassung Bestandteil des Verpflegungskonzepts.