



DORTMUND

...WO WIR ZU HAUSE SIND

lecker und gesund

Mittagsverpflegung in den Offenen Ganztagschulen

**FAMILIEN-
PROJEKT
DORTMUND**



Stadt Dortmund





Vorwort

Mit der Einführung der Offenen Ganztagschulen in Dortmund seit 2003 gibt es heute an allen 92 Schulstandorten die Möglichkeit zu einer warmen Mittagsverpflegung der Schulkinder. Die Voraussetzungen hierfür hat die Stadt Dortmund mit der Einrichtung von Schulküchen und Speiseräumen geschaffen.

Schulen und Träger übernehmen die Organisation und Durchführung des Mittagessens im Rahmen der standortbezogenen Möglichkeiten. Standortbezogen entstehen Kosten von 2,00 € bis 2,50 € pro Mittagessen und Tag. Den Essensbeitrag tragen die Eltern selbst.

Schulen, Träger und die Stadt Dortmund haben sich eine Vielzahl von Fragen rund um die Gemeinschaftsverpflegung gestellt, die aus unterschiedlich professioneller Sicht zur Klärung anstanden.

Bei der Frage der Einhaltung von Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung leisteten sowohl das Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund wie auch der Fachbereich Hauswirtschaftswissenschaften der TU Dortmund große Unterstützung. Beide haben sich mit zahlreichen Fortbildungen und Qualifizierungen für das hauswirtschaftliche Personal der Träger engagiert.

Über diese vom Familien-Projekt organisierte Unterstützung hinaus kooperieren die Träger der Offenen Ganztagschulen – Vereinigten Kirchenkreise, Caritasverband, dobeq, Paritätischer Wohlfahrtsverband, SJD – Die Falken, Jugendhilfe St. Elisabeth, Stadtteil-Schule Dortmund e.V. und fünf Elternbetreuungsvereine – mit weiteren Partnern in Fragen der Gemeinschaftsverpflegung.

Der Caritasverband Dortmund als Träger Offener Ganztagschulen in Dortmund berichtet in der vorliegenden Broschüre „lecker und gesund – Mittagsverpflegung in den Offenen Ganztagschulen“ aus seiner Praxis über die Voraussetzungen einer guten Schulverpflegung, der Bedeutung des gemeinsamen Schulessens für die Kinder, den konzeptionellen Überlegungen zur Durchführung und auch von Problemen, die sich mancherorts ergeben.

Klaus Burkholz
Leiter Familien-Projekt



Liebe Leserinnen und Leser,

Die Ernährung hat eine zentrale Bedeutung für die Entwicklung unserer Kinder. Sie spielt für die Gesundheit und das Wohlbefinden eine wichtige Rolle, weil sie nicht nur die geistige und körperliche Entwicklung unterstützt, sondern auch die Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit erhält. Deshalb verdient insbesondere die Schulverpflegung, die mit der Einführung der Offenen Ganztagschulen wieder ein Teil des Schulalltags geworden ist, unsere volle Aufmerksamkeit.

Der Caritasverband Dortmund e. V. hat die hochwertige und gesundheitsfördernde Schulverpflegung zu einem Schwerpunkt gemacht. Zu unserem Konzept gehören:

- Die gesunde und kindgerechte Ernährung
- Die soziale und pädagogische Bedeutung des gemeinsamen Essens
- Rechtliche und hygienische Fragen
- Die Finanzierung des Essens
- Organisatorische Rahmenbedingungen



Bislang gibt es keine gesetzlichen Vorgaben für eine qualitätsgesicherte, gesundheitsfördernde Schulverpflegung. Es gibt aber wissenschaftlich gestützte, praktisch umsetzbare Konzepte für eine gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Diese dienen auch der Vorbeugung von Krankheiten im Erwachsenenalter, wie Diabetes und Herz-Kreislaufkrankheiten. Deshalb ist unser Ziel, eine ausgewogene und gesunde Ernährung von Anfang an zu unterstützen.

Mit dieser Broschüre stellen wir Ihnen unser Verpflegungskonzept vor. Wir haben es in Kooperation mit dem Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund, und zusammen mit allen Beteiligten – Eltern, Lehrer/-innen, Schüler/-innen, Küchenbetreiber – erarbeitet und entwickeln es ständig weiter. Wir wünschen uns, dass auch überregional ein gesundheitsorientiertes Konzept für die Schulverpflegung entwickelt und umgesetzt wird.

Wir hoffen, dass Eltern, Lehrer/-innen und alle anderen, die im Alltag mit Schulverpflegung zu tun haben, in dieser Broschüre nützliche und interessante Daten und Fakten finden – Informationen, die Ihnen nützen, sich für eine weitere Verbesserung der Ernährung unserer Kinder einzusetzen.

Dortmund, im Oktober 2010



Christoph Gehrman

Christoph Gehrman
Leiter Offene Ganztagschulen
Caritasverband Dortmund e. V.



Anke Sturat

Anke Sturat
Fachberaterin Offene Ganztagschulen
Caritasverband Dortmund e. V.

Was ist eine gute Schulverpflegung?

Eine gute Schulverpflegung sollte die Gesundheit der Kinder unterstützen, schmecken, abwechslungsreich und bezahlbar sein. Außerdem sollte das gemeinsame Einnehmen der Mittagsmahlzeit Freude bereiten.

Grundsätzlich sind regelmäßige Mahlzeiten über den Tag verteilt für Kinder wichtig, da sie Energie und Nährstoffe liefern, die von grundlegender Bedeutung für die Gesundheit und die individuelle Leistungskurve der Kinder sind. Dem Mittagessen, das in Deutschland traditionell eine warme Mahlzeit ist, kommt dabei eine entscheidende Bedeutung zu, da es sich durch die Vielfalt der Lebensmittel und Zubereitungsformen und somit in der Nährstoffzufuhr von den übrigen Tagesmahlzeiten unterscheidet.

Als Träger sind wir für die tägliche Planung und Organisation einer vollwertigen und hygienisch einwandfreien Schulverpflegung verantwortlich. Bislang gibt es keine verbindlich geregelten Vorgaben, wie die Zusammensetzung der Schulverpflegung auszusehen hat. Der Caritasverband Dortmund hat sich in einem intensiven Entwicklungsprozess Qualitätsstandards für eine gesunde Schulverpflegung gesetzt.

Grundlage hierfür war das vom Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE) Anfang der 1990er Jahre entwickelte und seitdem immer wieder an die neusten wissenschaftlichen Erkenntnisse zur Kinderernährung angepasste Konzept der Optimierten Mischkost (kurz optimiX®¹). Es umfasst die gesamte Tagesernährung von Kindern und Jugendlichen.

¹ optimiX® ist eine europaweit eingetragene Marke des Forschungsinstituts für Kinderernährung



Was ist die Optimierte Mischkost?

Die Optimierte Mischkost bietet einen Rahmen zur Umsetzung von gesunder Ernährung im Alltag. Sie ist kein Diätplan und die Freude am Essen sollte dabei immer im Vordergrund stehen.

Die hauptsächlichsten Veränderungen zur herkömmlichen Ernährung sind:

- Mehr pflanzliche Lebensmittel, vor allem Gemüse, Brot, Kartoffeln
- Mehr Vollkornmehl, -brot, -nudeln oder -reis anstelle von hellen Produkten
- Mehr fettreduzierte Milchprodukte anstelle von Vollmilchprodukten
- Mehr fettarme Wurst- und Fleischsorten anstelle von fettreichen Varianten
- Mehr Rapsöl anstelle von anderen Ölen und Fetten

Für die Lebensmittelauswahl gelten drei einfache Regeln:



Dieser Handlungsbedarf zur Verbesserung der Kinderernährung wurde unter anderem in der DONALD Studie des FKE verdeutlicht. Die Ernährungserhebungen bei einem großen Stamm Dortmunder Familien in dieser Studie zeigen seit Jahren, dass die Ernährungspraxis der meisten Kinder von den Empfehlungen der Optimierten Mischkost abweicht. (Siehe Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen)

Eine weitere Besonderheit an diesem Konzept ist, dass Mahlzeitengewohnheiten und Essvorlieben von Kindern und Jugendlichen berücksichtigt werden. So können auch z. B. Süßigkeiten und Fast Food ab und zu Aufnahme in den Speiseplan finden, wenn die 3 Regeln für die Lebensmittelauswahl beachtet werden. Außerdem werden die Preise von Lebensmitteln berücksichtigt und herkömmliche Lebensmittel bevorzugt.





Warum ist ein gemeinsames Essen in der Schule wichtig?

Die Optimierte Mischkost muss nicht teurer sein, ist aber gesünder als die praktizierte Ernährung der meisten Kinder und Jugendlichen!

Die Empfehlungen der Optimierten Mischkost orientieren sich an den aktuellen wissenschaftlichen Empfehlungen für Nährstoffzufuhr der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Damit diese nährstoffbezogenen Empfehlungen in der Praxis anwendbar werden, wurden sie in der Optimierten Mischkost in lebensmittel- und mahlzeitenbezogene Empfehlungen umgesetzt. Grundlage sind 5 Mahlzeiten am Tag, die sich an den Ernährungsgewohnheiten in Deutschland orientieren.



Weitere Informationen zur Optimierten Mischkost finden Sie in der Broschüre: „Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen – optimiX® Forschungsinstitut für Kinderernährung (2009), www.fke-shop.de



Die Gemeinschaftsverpflegung in den Schulen soll den Kindern nicht nur eine ausgewogene und gesunde Grundversorgung, sondern auch das Erlebnis einer gemeinsam eingenommen Mahlzeit bieten.

Mit der Einführung der Offenen Ganztagschulen verbringen die Kinder den längsten Zeitraum ihres Tages in der Schule. Die Schulverpflegung ist Bestandteil eines gut gefüllten Ganztages und nimmt im erweiterten Bildungsangebot der Schule immer mehr an Bedeutung zu. Dabei geht es nicht nur um das Essen an sich, sondern auch die Gemeinschaft spielt eine wichtige Rolle.

Die Familienstrukturen und Essgewohnheiten haben sich geändert, das Wissen über gesundes Essen und die notwendigen Fertigkeiten sowie regelmäßige gemeinsame Mahlzeiten sind seltener geworden. Zivilisationskrankheiten wie z.B. Fettleibigkeit (Adipositas) und deren Risiken für Folgekrankheiten, finden sich zunehmend schon bei Kindern und Jugendlichen.

Das gemeinschaftliche Essen hat in allen Kulturen und Religionen eine lange Tradition und spielt immer wieder eine ganz zentrale Rolle. Essen ist viel mehr als nur Nahrungsaufnahme und satt werden. „Essen hält Leib und Seele zusammen“, wie ein altes Sprichwort sagt.

Die verlässliche Mittagsmahlzeit bietet im Idealfall den Schülern/-innen im Ganztage die Möglichkeit in einer angenehmen Atmosphäre in der Gemeinschaft zusammenzusein. Sie fördert das soziale Miteinander, und ermöglicht auch eine zusätzliche Form der Kommunikation mit dem pädagogischen Personal. Die gemeinschaftliche Atmosphäre hat Einfluss auf die Esskultur und vermittelt den Schülern/-innen Regeln und Grundprinzipien, wie z.B. sich Zeit nehmen, mit Messer und Gabel essen, lernen seinen Appetit einzuschätzen, keine Lebensmittel zu verschwenden, für seinen Sitzplatz und Sauberkeit verantwortlich zu sein.

Die Mittagsmahlzeit bietet den Schülern/-innen zusätzlich die Verknüpfung von Theorie und Praxis in der Ernährungsbildung. Die Auswahl und Zusammensetzung der Speisen nimmt Bezug zum Unterricht und vermittelt den Schüler/-innen neue Genuss- und Geschmackserlebnisse.

Dabei ist es wichtig, Neuerungen beim Essen im Sinne der Optimierten Mischkost Schritt für Schritt einzuführen, dann werden sie von den Kindern eher akzeptiert.





Umsetzung des Konzeptes

Bei der Evaluation der Schulverpflegungspraxis an den einzelnen Schulen in unserer Trägerschaft fiel auf, dass jede Schule ein eigenes Verpflegungssystem umgesetzt hat und über unterschiedliches Wissen in Bezug auf eine vollwertige und gesunde Schulverpflegung verfügte.

Eine einheitliche Optimierung der Schulverpflegung an allen Schulen in unserer Trägerschaft nach aktuellen ernährungswissenschaftlichen Kriterien einer ausgewogenen Kinderernährung ist das angestrebte Ziel. Durch eine Zentralisierung der Verpflegungsanbieter erhoffen wir uns eine langfristige Qualitätssicherung.

Zur Erreichung dieser Ziele sind wir verschiedene Kooperationen eingegangen.

Unsere Kooperationspartner sind:

Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE), Dortmund-Brünninghausen

Das Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund untersucht die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Wachstum und Stoffwechsel von Kindern und Jugendlichen mit dem Ziel, wesentliche Beiträge zur Förderung von Gesundheit und Entwicklung im Wachstumsalter durch eine verbesserte Ernährung zu leisten.

Die FKE GmbH transferiert die Forschungserkenntnisse in die Ernährungspraxis.

Firmen apetito und Hofmann-Menü GmbH

Apetito und Hofmann sind Anbieter von Fertiggerichten und beliefern die Schulen vor Ort mit ausgewählten tiefgekühlten Speisen.

Ausgewählte Speisen des Anbieters apetito wurden durch das FKE mit dem optimiX® Gütesiegel zertifiziert. Dadurch haben wir die Gewissheit, den Schülern/-innen ein qualitätsgesichertes Essen anzubieten.

Altenzentrum Bruder-Jordan-Haus (CV), Dortmund-Ost

Die Küche des Altenzentrums bereitet täglich ca. 300 Mahlzeiten zu und liefert davon ca. 2/3 aus, u. a. an zwei Schulen in unserer Trägerschaft.

Ein gemeinsamer Austausch über die Speiseplanwünsche der Schulen und die Kriterien von optimiX® hat stattgefunden. Die Küchenleitung ist somit in der Lage, bei der Gestaltung und Zusammensetzung der Speisepläne und Rezepte unser Konzept zu berücksichtigen.



Firma Kochmütze, Dortmund-Kley

Das Unternehmen kocht täglich die Schulverpflegung für sieben Schulen in unserer Trägerschaft, die sich für eine Warmanlieferung entschieden haben.

Die Firma Kochmütze hat sich verpflichtet, das Essen nach optimix® Kriterien zu kochen.

Mit dem Inhaber findet ein regelmäßiger Austausch statt, der uns die Möglichkeit bietet, die Optimierung gemeinsam zu entwickeln.

Auch diese Firma hat einen Rezeptordner vom FKE erhalten.

Die Rezepte sollen vom FKE geprüft und zertifiziert werden.

Werkhof Service GmbH, Dortmund-Grevel

Seit Anfang der achtziger Jahre wird in der Werkhof-Gärtnerei in Dortmund-Grevel nach Demeter-Richtlinien kontrolliert biologisches Gemüse angebaut. Die Gärtnerei entstand seinerzeit, um schwer vermittelbaren Jugendlichen aus Dortmund-Scharnhorst einen Ausbildungsplatz anzubieten.

Hier werden übers Jahr ca. 50 unterschiedliche Gemüse und Kräuter angebaut. Zielstellung des Werkhofes bleibt es, die soziale und berufliche Integration besonders benachteiligter Menschen zu fördern.

Alle 25 Schulen in unser Trägerschaft bestellen in unterschiedlichen Zeiträumen Obst, Gemüse, Brot, Kräuter und weitere Lebensmittel beim Werkhof.



Durstspiegel

Die Initiative Durstspiegel ist ein Zusammenschluss der Unternehmen blueSENSE Tafelwasseranlagen und der Firma Frangert Wassertechnik GmbH. Diese Partner haben gemeinsam an einer Lösung gearbeitet, wie man in Schulen den Schülern/-innen Trinkwasser, das in der Optimierten Mischkost vorrangig empfohlene Getränk, leicht zugänglich anbieten kann. Hierzu haben sie eine spezielle Form von Wasserspender entwickelt.

Mit der Produktion der Tafelwasseranlagen leisten sie einen Beitrag zur gesunden Ernährung an Schulen. Mehrere Schulen haben im letzten Schuljahr Tafelwasseranlagen angeschafft. Diese Anlagen filtern und kühlen Leitungswasser. Wahlweise wird es mit Kohlensäure versetzt.

Kriterien zur Auswahl der Kooperationspartner

Bei der Wahl der Kooperationspartner, die Warmverpflegung und Frischwaren anliefern, war für uns das Kriterium der Nähe ausschlaggebend. Bei der Warmanlieferung haben wir die Garantie, dass die Warmhaltezeiten so kurz wie möglich gehalten werden und der Geschmack und die Qualität der Lebensmittel geschont werden. Produkte vom Werkhof stammen zum Teil aus der eigenen Herstellung. Außerdem unterstützen wir mit dem Einkauf ein soziales Projekt.

Zusätzlich werden die Anfahrtswege gering gehalten. Dadurch wird ein positiver Beitrag zum Schutz der Umwelt geleistet. Durch die Nähe der Firmen ist es weiterhin möglich einen schnellen und direkten Kontakt herzustellen und somit einen regelmäßigen persönlichen Austausch sicherzustellen.



Personal

Qualität in der Schulverpflegung ist vor allem abhängig von der Kompetenz und dem Engagement der Personen einerseits und den verfügbaren Ressourcen andererseits.

Gemeinsam mit dem FKE haben wir ein Konzept für die Qualifizierung der verantwortlichen Personen entworfen.

In der Schulung wurden ernährungsphysiologische Hintergründe der Optimierten Mischkost thematisiert. Schwerpunktthema war die Zusammensetzung und Gestaltung der Mittagsmahlzeit und die praktische Umsetzung in Rezepte und Speisepläne.

Alle Mitarbeiter/-innen, die erfolgreich die optimiX® Schulung absolviert haben, wurden von uns abschließend mit Fachmaterialien vom FKE ausgestattet (optimiX® Kochbuch für Kinder, Ordner Rezepte für das Mittagessen in Schulen, Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen, ein Plakat optimiX®, die 3 Regeln und die Mahlzeitenpyramide). Die Umstellung der Verpflegung ist für das Personal auch ein neues und komplexes Thema. Der Anspruch an das Personal sowie die Anforderungen an die Schulverpflegung und die Hygiene sind bei gleichen Arbeitsbedingungen gestiegen. Mit dieser Ausstattung wird auf Gelerntes zurückgegriffen, können Fachvorträge für die Schulbelange ausgearbeitet und Ernährungskurse für die Schüler/-innen in Projektform erarbeitet und durchgeführt werden.

Um Nachhaltigkeit zu erzielen hat der Caritasverband eine Ernährungsberaterin eingestellt, die das Personal während der gesamten Entwicklungsphase begleitet und bei der Umsetzung vor Ort unterstützt.



Ernährungsberaterin



Patricia Hohlsiepe ist für den gesamten Arbeitsbereich in der Schulverpflegung zuständig.

Ihre Aufgaben sind u.a.:

- Beratung des Personals vor Ort in den Küchen und Mithilfe bei der Umsetzung des Ernährungskonzeptes
- Durchführung der gesetzlich vorgeschriebenen Hygienebelehrungen
- Durchführung von Informationsveranstaltungen für Eltern zum Thema Gesunde Ernährung
- Leitung von themenbezogenen Arbeitsgruppen für Mitarbeiter/-innen

Verpflegungssysteme

Bei der Auswahl der Verpflegungssysteme an den Schulen müssen die räumliche Situation, die technische Ausstattung, die Anzahl der Essensportionen, die Personalausstattung, die Finanzen und die Möglichkeit der Kooperation mit dem Anbieter berücksichtigt werden. Außerdem müssen die Erwartungen der Eltern, Lehrer und Schüler sowie religiöse Essgewohnheiten bei der Wahl des Verpflegungssystems berücksichtigt werden.

In unserer Praxis haben sich derzeit zwei Verpflegungssysteme etabliert, die aus den vorhandenen Rahmenbedingungen entstanden sind.

Tiefkühlsystem

Hierbei werden überwiegend oder ausschließlich tiefgekühlte Speisen verwendet. Diese werden von einem der oben genannten Anbieter hergestellt. Die Schule entscheidet, ob sie gesamte Menüs oder nur Einzelkomponenten bestellt und zubereitet. Die Speisen werden mit Rohkost und/ oder frischen Salaten ergänzt.

Warmverpflegung

Die Speisen werden in einer Zentralküche zubereitet und heiß (Mindesttemperatur 65°) an die Schule geliefert. Der Transport erfolgt in Spezialbehältern, die aktiv beheizbar oder zur Vermeidung von Wärmeverlusten gut isoliert sind. In der Schule werden die Speisen direkt ausgegeben. Die Speisen werden mit Rohkost und/oder frischen Salaten ergänzt.

Das liebe Geld

Die Organisation der standortbezogenen Mittagsverpflegung ist in der Rahmenvereinbarung der Stadt Dortmund mit allen Schulen und Trägern an diese delegiert. Die Aufgabenbereiche werden in der Praxis von den Trägern wahrgenommen. Hierzu gehören unter anderem:

- Personal
- Finanzverwaltung
- Konzeptentwicklung und -umsetzung
- Schulverpflegung



Der Erlass zur Offenen Ganztagschule sieht vor, dass in der OGS die Gelegenheit zu einem Mittagessen oder einem Imbiss gegeben wird. Dies zu organisieren und finanziell abzuwickeln, ist Aufgabe des Trägers.

Zunächst einmal muss der Preis für das Essen und damit der Elternbeitrag kalkuliert werden. Dabei gehen wir von einer Zahl von 200 Schultagen pro Kalenderjahr aus. Ein einzelnes Essen kostet in der Regel 2,50 €. Die daraus entstehende Jahressumme von 500,00 € wird durch zwölf Monate geteilt, woraus sich ein Monatsbeitrag von 41,66 € ergibt. Diesen zahlen die Eltern.

Diese Summe ist für Familien, die von Arbeitslosengeld II („Hartz IV“) oder anderen sehr niedrigen Einkommen leben, ein Kraftakt. In der Vergangenheit wurden daher Kinder oftmals vom Essen abgemeldet. Seit einigen Jahren unterstützen das Land NRW und die Kommunen entsprechende Familien aus dem Landesfonds „Kein Kind ohne Mahlzeit“. Von den 2,50 € pro Tag trägt 1 € das Land, 50 Cent die Kommune, so dass die Eltern 1,00 € pro Mahlzeit selbst zahlen müssen. Bei 200 Mahlzeiten im Jahr und wiederum verteilt auf zwölf Monate bleibt dann ein Monatsbeitrag von 16,66 €.

An den meisten Schulen wird außerdem mit einer Reduzierung des Preises für Geschwisterkinder gearbeitet, um möglichst allen Kindern die Möglichkeit des Essens zu geben. Der gesamte Kostenrahmen ist so kalkuliert, dass neben dem Essen auch Getränke wie Wasser oder Tee, frisches Obst und Gemüse und kleine Snacks für zwischendurch möglich sind.

Es bedarf nun einer guten Kostenkontrolle, um mit den Einnahmen das Essen im ganzen Schuljahr zu finanzieren. Schließlich muss ein Speiseplan erarbeitet werden, in dem teurere und preiswertere Speisen sich „ausgleichen“ müssen.

Beim Träger der Offenen Ganztagschulen verbleibt neben der Kalkulation auch das Risiko ausbleibender Beitragszahlungen. In Einzelfällen bietet die Stadt eine ‚Härtefall-Regelung‘ an.



Was immer wieder gefragt wird ...

Meinem Kind schmeckt das Essen nicht. Was kann ich tun?

Kein Grund zur Sorge. Kinder reagieren auf Unbekanntes auch schon mal mit Ablehnung. Das Einräumen von Geduld und die Vermittlung einer positiven Grundhaltung dem Essen gegenüber unterstützen Kinder dabei sich auf Speisen einzulassen und somit neue Geschmäcker kennen zu lernen und auch zu akzeptieren. So kann es durchaus sein, dass Speisen mehrfach probiert werden müssen, bis die Kinder auf den Geschmack kommen.



Warum ist es gut, zusammen in der Schule zu essen?

Der Tag in der Schule ist lang – der Körper braucht Nahrung, um durchzuhalten. Außerdem schmeckt das Essen besser in der Gemeinschaft. Man kann sich unterhalten, auch mit den Lehrern/-innen und Erziehern/-innen. Es ist eine kleine Pause und macht Spaß.

Was mache ich, wenn mein Kind eine Lebensmittelallergie hat?

Wenn eine Lebensmittelallergie des Kindes von einem Arzt bestätigt wurde, wird mit den verantwortlichen Mitarbeitern/-innen Rücksprache gehalten, um die Teilnahme an der Schulverpflegung zu ermöglichen. Die Mitarbeiter/innen sind über das Speisensortiment an ihrer Schule informiert und können gemeinsam mit dem Essensanbieter und der Familie einen Lösungsweg entwickeln.

Ich habe mehrere Kinder auf der Schule und kann mir die Essenskosten für alle Kinder nicht leisten. Können die Kinder finanziell unterstützt werden?

In den meisten Schulen wird den Geschwisterkindern ein Rabatt gewährt. Eine finanzielle Unterstützung (Landesfond des Landes NRW) kann über die Schule beantragt werden, so dass nur noch 1,00 € pro Mahlzeit gezahlt werden muss.

Wird während des Essens auch auf Tischmanieren geachtet?

Während der Mittagsmahlzeit ist in der Regel pädagogisches Personal anwesend und begleitet die Kinder. Das Erlernen von Tischmanieren sowie auch gelegentliche Dienste, z. B. Abräumen und Tischdecken, gehört zum pädagogischen Alltag.

Wer legt den Speiseplan fest?

In der Regel legt das hauswirtschaftliche Personal den Speiseplan fest. Teilweise fließen Wünsche und Vorlieben von den Schülern/-innen in die Planung mit ein. Bei der Warmanlieferung ist der zuständige Betrieb für die Planung zuständig, hält aber in der Regel Rücksprache mit den Schulen, um Wünsche in den Speiseplan aufzunehmen.

Wie können Eltern Einfluss nehmen?

Was die Arbeit und Planung in der Küche betrifft, ist eine Einflussnahme durch Eltern eher gering. Ein Austausch mit dem Personal ist immer möglich und Wünsche können im Rahmen des Gesamtkonzeptes Berücksichtigung finden.

Den größten Einfluss, den Eltern nehmen sollten, ist der, ihre Kinder an der Mahlzeit teilhaben zu lassen und ihnen eine positive Grundhaltung zur Schulverpflegung zu vermitteln.

Von wem werden die Schulküchen auf Hygiene etc. kontrolliert und wie oft?

Das Veterinäramt der Stadt Dortmund ist für die Kontrolle der Schulküchen zuständig und besucht jährlich unangemeldet die Schulen. Beanstandungen werden schriftlich festgehalten und an den Träger bzw. die zuständigen Ämter zur Bearbeitung weitergeleitet.





Nicola Schneider,
Mutter von Nadja, 6 Jahre
und Lennart, 10 Jahre



„Eine Schulverpflegung im Ganztage erachte ich als sehr wichtig. Die Kinder erhalten an einem langen Tag eine Verpflegung und sind gut versorgt. Ich kann mich darauf verlassen und das gibt mir ein gutes Gefühl. Zusätzlich erhalten die Kinder hier auch ganz neue Geschmacksrichtungen, die sie von zu Hause nicht kennen und ich finde auch gut, dass die Kinder dazu angehalten werden, alles zu probieren. Meine Kinder berichten in der Regel viel Positives über das Essen und das ist auch für mich eine gute Rückmeldung über das Angebot. An manchen Tagen gibt es auch schon mal Kritik an dem Essen, aber ich denke, das muss es auch geben.“



Interview mit Angela Marlewski, 30 Jahre,
Mutter von Elias, 3 Jahre und Lea, 8 Jahre

„Dadurch, dass ich berufstätig bin, ist es für mich sehr wichtig, dass meine Kinder eine warme Mahlzeit erhalten. Meiner Tochter Lea schmeckt es und sie probiert dort Lebensmittel, die sie zu Hause nicht probiert. Lea ist zufrieden, Mama ist zufrieden. Ich wünsche mir, dass die Schule auch weiterhin auf die gute Qualität des Essens achtet und dass alles so bleibt. Mein Kind fühlt sich wohl!“



Herausgeber: Stadt Dortmund, Familien-Projekt
Klaus Burkholz (verantwortlich), Klaus Flesch

Texte: Anke Sturat, Christoph Gehrman, Caritasverband Dortmund e. V.

Fotos: Joe Kramer, Peter Brenneken, Archiv Familien-Projekt

pixelio.de.: Joujou, Angelina-Ströbel, Bettina-Stolze, Dieter-Schütz, Lilo-Kapp

Kommunikationskonzept, Satz, Produktion: Stadt Dortmund, Dortmund-Agentur

Druck: Dortmund-Agentur – 11/2010



