

## Pädagogisches Mensakonzept der Grundschule Bloherfelde

Stand: ab Schuljahr 2020/21

### Pädagogische Ziele:

Das gemeinsame Mittagessen ist ein zentraler Baustein des Ganztagskonzeptes der Grundschule Bloherfelde. Die Kinder sollen nicht nur ein gesundes, schmackhaftes Mittagessen erhalten, das sie mit Zeit und Genuss einnehmen, sondern auch eine gemeinsame Ess- und Tischkultur entwickeln („Wir essen so, dass andere gerne dabei zugucken.“). Unterstützt werden sie hierbei durch fest zugeordnete pädagogische Mitarbeiter\*innen, Lehrkräfte, Schulbegleitungen und FSJler\*innen, die für die Kinder eine Vorbildfunktion einnehmen. Wünschenswert ist in diesem Sinne auch das gemeinsame Essen von Kindern und Mitarbeiter\*innen. Da diese allerdings die Kosten für das Essen selbst tragen müssen, ist ihnen die Teilnahme freigestellt.

- Die Kinder gehen gemeinsam mit ihrer Ganztagsgruppe in die Mensa und essen dort an **Gruppentischen**. Durch farbige Platzsets ist festgelegt, welche Tische für welches Lernhaus vorgesehen sind (rot, gelb, grün und blau). In manchen Lernhäusern gibt es eine feste Sitzordnung. In der Mensa bewegen sich die Kinder langsam und auf festgelegten Wegen.
- Es gelten **festе Mensaregeln**, die gemeinsam mit den Kindern erarbeitet wurden und die regelmäßig besprochen und evaluiert werden. Diese sind in einfacher Form für die Kinder und in ausführlicher Form zur Orientierung für die Erwachsenen schriftlich festgehalten.
- Das **Essensangebot** soll möglichst vielfältig sein. Die pädagogischen Mitarbeiter\*innen motivieren die Kinder immer wieder, auch neue, unbekannte Speisen zu probieren. Ziel ist es, dass die Kinder sich einen „**bunten Teller**“ zusammenstellen, auf dem vielfältige Speisen enthalten sind.
- Die **Buffetform** bietet den Kindern die Möglichkeit, sich ihr Essen selbst zusammenzustellen, stellt die Kinder aber auch vor Herausforderungen, bei denen sie von den pädagogischen Mitarbeiter\*innen unterstützt werden müssen (Auswählen aus der Vielfalt, Zusammenstellen des Gerichts, Menge der einzelnen Komponenten, Beherrschen der verschiedenen Techniken des Auffüllens – Suppenkelle, Servierlöffel, Zangen, ...). Es gilt, sich erst einmal etwas weniger zu nehmen und dann lieber noch einmal etwas nachzuholen, um im Sinne der Wertschätzung des Essens

und der Nachhaltigkeit möglichst wenig Essensreste wegzuschmeißen. Unbekannte Speisen sollen erst einmal in einer kleinen Menge probiert werden. Auf diese Weise werden die Kinder an einen verantwortungs- und ressourcenbewussten Umgang mit Lebensmitteln herangeführt.

- Neben der räumlichen Gestaltung in warmen Farben mit großen Fenstern sollte sich eine gewisse **Ästhetik** auch in der Dekoration der Tisch und der Wände sowie in der Darbietung der Speisen wiederfinden.

### **Sanfte Eingewöhnung, kulturelle Vielfalt und Beilagentrennung**

Zu Beginn eines jeden Schuljahres sollten eher bekannte, bei Kindern beliebte Gerichte angeboten werden (Nudeln, Kartoffeln, Reis, Couscous, Soßen, Kartoffelsuppe, Nudelsuppe, getrennte Gemüsevariationen, verschiedene Rohkostangebote, ...). Nach und nach kann das Essen dann durch weitere, neue Komponenten erweitert werden. So starten die Kinder mit einem positiven Mensaerlebnis und erweitern nach und nach ihre Geschmacks- und Komponentenvariationen. Das Essensangebot sollte zudem möglichst auch die verschiedenen Kulturkreise unseres sehr bunten Schuleinzugsgebiets berücksichtigen. In der Mensa werden zudem keine Produkte vom Schwein verarbeitet, so dass auch muslimische Kinder, ohne immer nachfragen zu müssen, mitessen können. Da viele Kinder einzelne Gemüsesorten ablehnen, ist eine Trennung der einzelnen Gemüsekomponenten sehr wünschenswert, so dass die Kinder dort, wo es möglich ist, auswählen können (kein Mischgemüse). Auch bei der Kaltausgabe hat sich gezeigt, dass das zusätzliche Angebot von einzelnen Rohkostkomponenten als Ergänzung zu fertig angemachten Salaten sehr gut angenommen wird.

Zu Beginn des Schuljahres können die Regeln für die Mensa sowie verschiedene Techniken des Auffüllens und Tragens auch spielerisch in Form eines Mensaführerscheins mit verschiedenen Stationen eingeübt werden.

### **Umgang mit „abgezählten“ Speisen**

Grundkomponenten wie Stärkebeilagen, Obst und Gemüse sollen den Kindern ausreichend zum satt essen zur Verfügung stehen. Abgezählte Komponenten (Würstchen, Eier, ...) werden gegebenenfalls durch ein Schild gekennzeichnet.

### **Speisepläne**

Die Speisepläne hängen für die jeweilige Woche auf dem Whiteboard vor der Mensa aus und werden von der Schule auf der Homepage veröffentlicht. Gleichzeitig werden immer auch enthaltenen Allergenen deklariert, so dass Eltern und Kinder die Möglichkeit haben, sich bereits vorab zu informieren.

## **Kommunikation, Partizipation und Qualitätssicherung**

Eine gute **Kommunikationsstruktur** sowie die **klare Benennung von Verantwortlichkeiten** ist eine wesentliche Grundlage für ein gelungenes Miteinander in der Mensa.

Mindestens zweimal jährlich trifft sich der **Mensaausschuss** unter Leitung der Schule zum Austausch (Mitglieder: Mitarbeiter\*innen der Schule und des Jugendhilfeträgers, Mensaanbieter, Stadt Oldenburg, Eltern, Ganztagssprecher\*innen der Kinder). Hier werden Erfahrungen gebündelt und diskutiert, Evaluationsergebnisse und Wünsche vorgestellt und gegebenenfalls gemeinsame Ziele vereinbart. Darüber hinaus ist ein regelmäßiger Austausch zwischen der Mensaleitung und den verantwortlichen Mitarbeiter\*innen der Schule sowie des Trägers der freien Jugendhilfe (Ferienangebot) unerlässlich. Zu Beginn eines jeden Schuljahres werden noch einmal Kommunikationsstrukturen und Verantwortlichkeiten klar benannt und die zeitliche Struktur für gemeinsame Austauschtreffen vereinbart.

Das Mensapersonal sowie alle Mitarbeiter\*innen der Schule und des Jugendhilfeträgers arbeiten in der Mensa Hand in Hand, die **Kommunikation** zwischen allen Erwachsenen erfolgt wertschätzend auf Augenhöhe. Der Umgang mit den Kindern ist freundlich, klar und zugewandt. Das pädagogische Mensakonzept der Schule sowie die Mensaregeln sind allen Beteiligten, auch dem Mensapersonal, bekannt.

Ein weiterer wichtiger Baustein im Qualitätssicherungsprozess ist die **Partizipation der Kinder**. Zentrale Diskussions- und Beschlussgremien sind die Klassenräte, die wöchentlich in den einzelnen Klassen stattfinden. Alle Klassen haben gewählte Ganztagssprecher\*innen, die sich regelmäßig treffen. Über diese Gremien findet auch ein Austausch über das Mensaessen statt. Die Kinder können sich über Erfahrungen austauschen, Veränderungen anregen und Wünsche äußern und haben so die Chance, das Mittagessen aktiv mitzugestalten. Auch Essenswünsche aus der Runde der Kinder sollten - soweit möglich - im Speiseplan Berücksichtigung finden und idealerweise als solche gekennzeichnet werden („Heute: Lieblingssessen der Klasse 3c“).

Die Schule führt regelmäßig **Befragungen** bei den Kindern und auch im Kollegium zur Mensa durch. Diese werden mit dem Mensaanbieter besprochen und auf den Mensaausschusssitzungen bekannt gegeben und diskutiert. Anschließend werden sie in den entsprechenden Gremien schulöffentlich gemacht.

Das Thema „**gesunde Ernährung**“ ist auch im Unterricht der Schule ein fester Bestandteil und wird jedes Jahr in allen Klassen im Rahmen Sachunterrichts regelmäßig aufgegriffen und fortgeführt. Denkbar sind auch gemeinsam mit der Mensa durchgeführte Projekte.