







Forum: "Kita- und Schulverpflegung auf Erfolgskurs" am 26.06.2018

- Forum 2: "Ländlicher Raum"
- Gemeinde Ascheberg
 - Verpflegungskonzept der Profilschule Ascheberg Gemeinschaftsschule der Sekundarstufe I

Andrea Blanke

Leitung Schulverwaltung

Anke Quast

Leitende Mensakraft











Mensa der Profilschule Ascheberg am Standort in Ascheberg









Die Gemeinde Ascheberg mit ca. 15.350 Einwohnern liegt in der münsterländischen Parkund Kulturlandschaft im Städtedreieck Dortmund - Hamm - Münster. Die Gemeinde besteht seit der kommunalen Neugliederung 1975 aus den Orten Ascheberg, Herbern und Davensberg.









Schulangebot:

- 1 Grundschulverbund Ascheberg-Davensberg mit zwei Standorten
- 1 Grundschule in Herbern
- 1 weiterführende Schule der Sekundarstufe I mit zwei Standorten (Ascheberg und Herbern) im gebundenem Ganztag
- keine OGS, aber ÜMB mit 8-1, 13+ als Betreuungsangebote









Historie der Schulverpflegung im Sek. I-Bereich:

- ab 1993: freiwillige Nachmittagsangebote an der Realschule in Ascheberg und der Hauptschule in Herbern an 2 Tagen in der Woche
- An der Realschule Organisation des Essenangebotes eines Caterers durch die Schule in Zusammenarbeit mit dem Sekretariat, Ausgabe durch Gemeindepersonal
- An der Hauptschule selbstgekochtes Essen für ca. 10 Kinder durch Gemeindepersonal
- Bauliche Umsetzung jeweils durch das Hochbauamt der Gemeinde in Zusammenarbeit mit dem Schulamt









Historie der Schulverpflegung im Sek I-Bereich:

- ab dem Schuljahr 2011/12:
 Schulversuch Profilschule Ascheberg, gebundene Ganztagsschule, Essensausgabe Mo-Do
- Neubau Mensa zum Schuljahr 2012/13 in Ascheberg
- ab dem Schuljahr 2014/15: 2 Standorte
- Umbau Mensa in Herbern
- ab Schuljahr 2016/17: Nutzung der Mensa in Herbern auch durch die ÜMB der Grundschule in Herbern, Essensausgabe Mo-Fr
- seit 2018 zusätzlicher Kioskbetrieb in der Mensa in Ascheberg durch den Caterer









Kosten:

- Bau- und Einrichtungskosten Mensa Ascheberg:
 1,2 Mio €
- Bau- und Einrichtungskosten Mensa Herbern:
 370.000 €
- Ifd. Personalkosten Mensakräfte
- Ifd. Verbrauchskosten
- Ifd. sonstige anteilige Kosten für Hausmeister und weitere Verwaltungskräfte









Mitwirkende/Entscheidungsträger:

- Schulträger (Schulverwaltung und Hochbauverwaltung)
- Politik (Schul- und Kulturausschuss, Rat)
- Schulgremien (Schulleitung, Fachlehrer, Eltern- und Schülervertreter)
- Externe Unterstützung (Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW, Gesundheitsamt des Kreises, Lebensmittelüberwachung)
- Besichtigung anderer Mensen
- Im Ausschreibungsverfahren Besichtigung der Caterer









Ausschreibungsverfahren:

- Entscheidung: externer Caterer, aber eigene Mensakräfte
- Erstellen eines Leistungsverzeichnisses durch den Schulträger in Zusammenarbeit mit Schulleitung, Lehrer- und Elternvertretung
- Ziel: Abschluss einer Dienstleistungskonzession für das Verpflegungssystem Cook & Chill
- 1. Ausschreibung zum Schuljahr 2012/13
- 2. Ausschreibung zum Schuljahr 2014/15









Zahlen/Daten/Fakten:

Schülerzahlen zum Schuljahr 2017/18:

Standort Ascheberg: 304

Standort Herbern: 197

Anzahl der Essen im SJ 2017/18(durchschnittlich):

Standort Ascheberg: 125

Standort Herbern: 25

Übi Herbern: 60

• Preis:

2,95 €









Stolpersteine:

- hoher Elternanspruch an ein gesundes Essen
- Kinder wissen weniger als früher über Speisen und Speisenzubereitung
- Eltern suchen das Essen für die Kinder aus
 - volle Teller gehen zurück
 - unzufriedene Kinder, wenn sie sehen, was bestellt worden ist
 - hungrig in den Unterricht
- offene Mensa für alle
 - Gefahr der Mitesser









Stolpersteine:

- Verhalten der Lehrkräfte
 - Akzeptanz wäre größer, wenn mehr Lehrkräfte auch dort essen würden
- Bestell- und Abrechnungssystem sollte in der Verantwortung des Caterers liegen
- zeitintensiver Austausch mit allen Akteuren, damit die Akzeptanz nicht sinkt









Halten der Standards/Qualitätssicherung:

- Beschwerdemanagement
- regelmäßige Treffen der AG
- regelmäßige Treffen zwischen leitender Küchenkraft,
 Schülervertretern, SV-Lehrer und dem Caterer
- enger Kontakt zwischen Küchenkraft und Caterer
- abwechslungsreicher Speiseplan
- Mensaregeln
- gesunde Ernährung mit in den Unterricht einbeziehen







"Bleiben Sie im stetigen Austausch mit allen an der Schulverpflegung Beteiligten."

Kontaktdaten: blanke@ascheberg.de

02593/609-14