

Forum

„Kita- und Schulverpflegung auf Erfolgskurs“

Forum 2: ländlicher Raum Gemeinde Ascheberg & Stadt Billerbeck

Verpflegungskonzept Gemeinde Ascheberg

Andrea Blanke, Fachgruppenleiterin Allgemeine Verwaltung/Schulen, Gemeinde Ascheberg, und Anke Quast, Mensaleitung, Profilschule Ascheberg stellten das Verpflegungskonzept der Gemeinde Ascheberg vor. Sie erläuterten die Erfolgsfaktoren und Stolpersteine. Die Profilschule Ascheberg ist eine gebundene Ganztagschule. Seit 2018 gibt es einen zusätzlichen Kioskbetrieb in der Mensa durch einen Caterer. Die Entscheidung war hier: ein externer Caterer, aber eigene (kommunale) Mensakräfte. Das Erstellen eines Leistungsverzeichnisses erfolgte durch den Schulträger in enger Zusammenarbeit mit der Schulleitung, Lehrer- und Elternvertretung. Das Ziel war der Abschluss einer Dienstleistungskonzession für das Verpflegungssystem Cook and Chill. Die erste Ausschreibung erfolgte zum Schuljahr 2012/2013, die zweite Ausschreibung zum Schuljahr 2014/2015.

Erfolgsfaktoren für das Verpflegungskonzept der Gemeinde Ascheberg:

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

Stolpersteine sind hier:

- Hoher Elternanspruch an ein gesundes Essen
- Kinder und Jugendliche wissen weniger als früher über Speisen und Speisenzubereitung
- Eltern suchen das Essen für die Kinder aus. Die Folgen:
 - o volle Teller gehen zurück,
 - o unzufriedene Kinder, wenn sie sehen, was bestellt worden ist,
 - o hungrig in den Unterricht gehen
- geringe Akzeptanz bei den Lehrkräften bei nur geringer Beteiligung am Mittagessen
- Bestell- und Abrechnungssystem in die Verantwortung des Caterers übergeben
- Zeitintensiver Austausch mit allen Akteuren, damit die Akzeptanz erhalten bleibt

Aktivitäten zum Halten der Standards und zur Qualitätssicherung sind:

- ein gut funktionierendes 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
- gesund Ernährung mit in den Unterricht einbeziehen

Konzept zur regionalen Frischküche Stadt Billerbeck

Hubertus Messing, Fachbereichsleiter Zentrale Dienste und Ordnung, Stadt Billerbeck und Frau Westerhoff, Mensaleitung, Gemeinschaftschule Billerbeck informierten über das Konzept zur regionalen Frischküche der Stadt Billerbeck. Das Profil: Die Mensa der Gemeinschaftschule Billerbeck verfügt über 180 Sitzplätze. Bis zu 520 Essen werden täglich für 200 Schülerinnen und Schüler der Gemeinschaftsschule frisch gekocht. Für 100 Schülerinnen und Schüler der Offenen Ganztagschule und 220 Kinder in Kindergärten wird das Essen hergestellt und an die Einrichtungen geliefert. Das Küchenteam besteht aus einer Leitung (Vollzeit), zwei Köchinnen (Teilzeit mit je 0,5 Stelle), drei Küchenhilfen (mit 0,5 Stelle), vier Küchenhilfen (geringfügig Beschäftigung) und ehrenamtlichen Helferinnen. Die professionelle Küchenausstattung ist ein Erfolgsfaktor. Es werden etwa 15 % ökologische Lebensmittel (Salat, Kartoffeln) verarbeitet. Das Fleisch wird regional bezogen. Salat und Obst nehmen die Schülerinnen und Schüler in Selbstbedienung. Brot und Kuchen wird selbst gebacken. Convenienceprodukte kommen kaum zum Einsatz. Bei schulischen oder städtischen Veranstaltungen produziert das Küchenteam und zeigt sein großes Leistungsspektrum.

Fazit

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer informierten sich und tauschten sich aktiv zu Aspekten der Organisation (z. B. Bestell- und Abrechnungssysteme), Erfolgsfaktoren und Stolpersteine aus. Ein Erfolgsfaktor: Im stetigen Austausch mit allen an der Schulverpflegung Beteiligten bleiben.