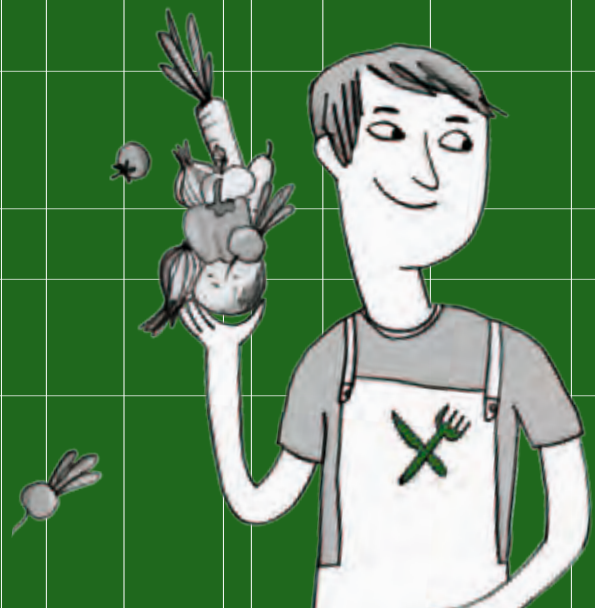
SCHUL
ESSEN
SAALE-ORLA

Regional, Gesund und Gut

Nachgedacht & Angepackt



Band 2

SCHULESSEN
SAALE-ORLA
Regional, Gesund und Gut

Band 2 Nachgedacht & Angepackt

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

LEADER-Aktionsgruppe
Saale-Orla e. V.

Vorsitzender Thomas Franke

Bahnhofstraße 17
07369 Remptendorf

Telefon 036640 – 4490
buergermeister@remptendorf.de

www.schulessen.org

1. Auflage 2012
7000 Exemplare

REDAKTION
Sören Kube, Alexandra Lienig,
Susanne Mohr, Olivia Pellenat,
Alexander Pilling

AUTOR
Hans-Joachim Petzold, Droyßig
www.hassel-hof14.de

GESTALTUNG
Anke Heelemann, Weimar
www.vergessene-fotos.de

ILLUSTRATIONEN
Rosa Linke, Weimar
www.rosalinke.de

Wir danken dem Landkreis und der Kreissparkasse Saale-Orla sowie dem Amt für Landentwicklung und Flurneuordnung Gera, die diese Publikation ermöglicht haben.

Ein besonderer Dank gilt all denen, die ihr Fachwissen und Ihre Erfahrungen bei der Entstehung dieser Publikation eingebracht haben.

INHALT

1 Wer kümmert sich um regionales, gutes, gesundes Schulessen? 04

1.1 Gemeinsam für gutes Schulessen 05
1.2 Wie wechselt man den Essenanbieter? 11
1.3 Vorteile regionaler Essenanbieter 13

2 Verpflegungssysteme & Qualitätssicherung 16

2.1 Verpflegungssysteme im Überblick 17
2.2 Qualitätssicherung durch Zertifizierung 19

3 Rahmenbedingungen 22

3.1 Zeit für entspanntes Essen 23
3.2 Ergänzende Speisemöglichkeiten 25
3.3 Bestell- und Abrechnungssysteme 27
3.4 Umsatzsteuer für die Essenausgabe 28

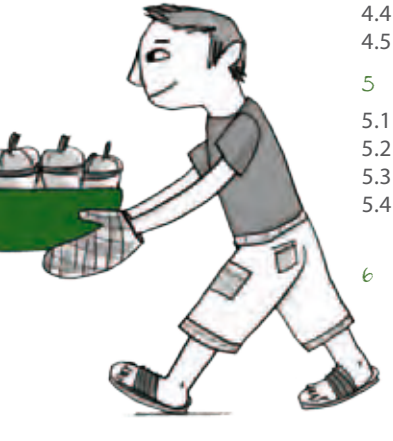
4 Vom Speiseraum zum "Schulrestaurant" 30

4.1 Die Essenausgabe 31
4.2 Einrichtung des Speiseraums 35
4.3 Lautstärke im Speiseraum 36
4.4 Licht und Geruch im Speiseraum 37
4.5 Personal 38

5 Schulessen im Unterricht 40

5.1 Möglichkeiten der Einbindung in den Unterricht 43
5.2 Hauswirtschafts- und Projektküchen 45
5.3 Projekte und Projektwochen 46
5.4 Der Bauer in der Schule – die Schule auf dem Bauernhof 47

6 Partner für gute und gesunde Schulernährung 50



EINLEITUNG

Im Frühjahr 2012 erschien Band 1 zum Thema „Schulessen – Regional, Gesund und Gut“, dem nun Band 2 folgt. Beide Publikationen richten sich an alle, die Einfluss auf die Verbesserung der Schulessenangebote nehmen wollen. Eltern bilden dabei die größte und wichtigste Gruppe. Oft wissen sie zu wenig darüber, wie die Prozesse um das Schulessen ablaufen, wie Zuständigkeiten geregelt sind und an welchen Stellen sie mit welchen Mitteln eingreifen können.

Wichtiges Vorhaben der Herausgeber ist, dass regionale Produkte eine deutlich stärkere Rolle im Schulessen und darüber hinaus einnehmen sollen. Gutes Essen darf sich nicht ausschließlich über Gesundheit, Ausgewogenheit und Inhaltsstoffe definieren. Kenntnisse über die Herkunft und somit die Darstellung der regionalen Stoff- und Wertkreisläufe erscheinen unerlässlich.

Neben den Eltern sind auch Lehrer und Schulverwaltung, regionale Essenanbieter und regionale Produzenten gefordert, sich intensiver mit dem Thema zu befassen und Partner für mögliche Kooperationen näher kennen zu lernen.

Ausgehend von vielen praktischen Erfahrungen und erfolgreichen Praxisbeispielen werden im Buch

- die Rahmenbedingungen des Schulessens dargelegt sowie verschiedene Verpflegungssysteme vorgestellt
- Ratschläge und Anregungen gegeben, wie man vom Speiseraum zum „Schulrestaurant“ gelangen kann
- Überlegungen angestellt, wie sich die Themen Schulessen in den schulischen und außerschulischen Unterricht integrieren lassen
- regionale Verarbeiter und regionale Produzenten benannt, die aktive Wegbegleiter auf dem Weg zu besserem Schulessen sind oder werden können
- Institutionen, Organisationen und Personen genannt, die sich aktiv und kenntnisreich mit dem Thema Schulessen befassen und als Ansprechpartner zur Verfügung stehen.

KAPITEL 1

Schulessen geht alle an

Soll Schulessen besser werden, müssen sich viele bewegen. Es liegt nicht am Koch allein. Die Möglichkeiten der Einflussnahme sind größer, als mancher glaubt. Regionalität sollte dabei ein wichtiges Kriterium sein.

1.1. GEMEINSAM FÜR GUTES SCHULESSEN

Was können Schüler beitragen?

– bilden sich eine sachlich fundierte Meinung (z. B. durch eine regelmäßige Fragebogenaktion oder Küchenbesuche)

– leiten konstruktive Vorschläge an Fachlehrer, Klassenlehrer, Schülersprecher und Elternsprecher weiter – Meinungsäußerung ist wichtig!

– bitten Eltern und Lehrer, den Kontakt zu Produzenten zu suchen, um mit diesen ins Gespräch über die Produkte zu kommen

– schlagen Lehrern Ideen für Projekttage zum Thema Schulessen vor

– sammeln Ideen, um ihren Speiseraum praktischer einzurichten, gemütlicher zu machen, zu verschönern, suchen dazu das Gespräch mit dem Schulleiter oder dem Kunsterziehungslehrer

– bewegen ihre Eltern dazu, bei einer notwendigen Verschönerung des Speiseraums zu helfen

– überlegen, wie Abläufe während der Essenausgabe verbessert werden können, damit mehr Behaglichkeit einzieht und der Service stimmt

– Schüler aus höheren Klassenstufen wählen „Speiseraum-Scouts“ aus, die die Abläufe während der Essenausgabe im Blick haben und regulieren helfen; dabei schulen sie ihre sozialen Kompetenzen und sorgen eigenverantwortlich für Verbesserung

– kochen regelmäßig zu bestimmten Projekten für Mitschüler, Lehrer oder Eltern („Schüler kochen für…“)

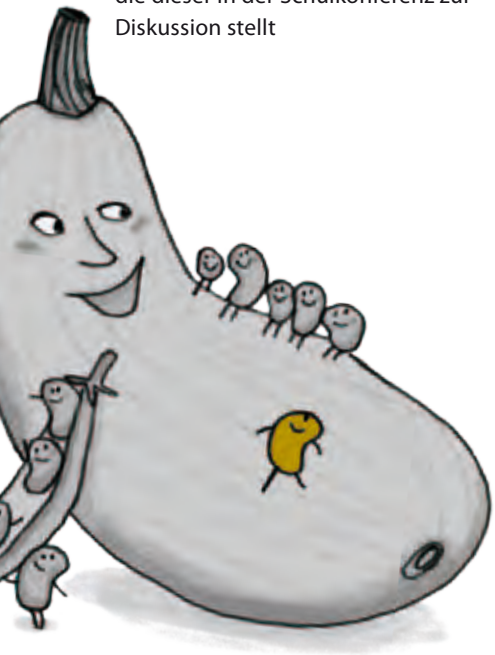
– richten Schülercafés für die Pausenverpflegung ein und betreiben diese

Was können Eltern beitragen?

– tauschen sich regelmäßig über die Zufriedenheit ihrer Kinder mit dem Schulessen aus

– erörtern bei Elternabenden oder Elternstammtischen sowie mit dem Klassenlehrer konstruktive Hinweise oder Verbesserungsvorschläge ihrer Kinder

– lassen dem Schulelternsprecher Verbesserungsvorschläge zukommen, die dieser in der Schulkonferenz zur Diskussion stellt



– übermitteln Fach- oder Klassenlehrern Ideen oder Anregungen für Projekte rund um das Thema Schulessen

– stellen Kontakte zu regionalen Produzenten her, um Hofbesuche, Gartenbesuche, Betriebsbesuche zu organisieren

– geben Überschüsse an Obst, Gemüse, Beeren aus den eigenen Gärten nach Absprache an die Schulen, um dort das gemeinsame Zubereiten von Speisen zu unterstützen

– kümmern sich in den Ferienmonaten um Schulgärten, ernten dort Obst und Gemüse, pflegen den Garten

– unterstützen die Schule bei der Umgestaltung der Speiseräume durch Mitarbeit und Spenden

– motivieren ihre Kinder, sie zu bestimmten Gelegenheiten zu Hause oder in der Schule zu bekochen („Heute koche ich für meine Eltern“, „Jugend kocht“)

– gründen mit anderen, die an regionaler, gesunder, guter Ernährung interessiert sind, kleine Netzwerke und gehen entsprechende Projekte an

Was können Lehrer beitragen?

– fassen das Thema Schulverpflegung als wichtigen Teil der Schulkultur auf und beleben es gemeinsam mit den Schülern

– nehmen mit ihrer Teilnahme am gemeinsamen Essen Vorbildfunktion ein; schätzen dabei Service, Abläufe und Räumlichkeiten kritisch ein

– fassen Schulverpflegung als Teil ihrer eigenen Gesundheit auf

– diskutieren mit ihren Schülern die Essenqualität, Abläufe im Speiseraum, Zufriedenheit mit dem Essen, Bestell- und Abrechnungssystem und sammeln Verbesserungsvorschläge

– arbeiten im Kollegium ihre Standpunkte zum Schulessen, zum Speiseraum und zu Abläufen rund um das Essen heraus, bringen diese in der „Mensa-Runde“ oder „Essen-AG“ ein

– behandeln das Thema Regionales Schulessen in vielfältiger und schmackhafter Weise regelmäßig im Unterricht und vertiefen es im Rahmen von Projekttagen

– nutzen Unterricht und/oder Projekttage, um Rahmenbedingungen für das Schulessen zu verbessern (z. B. Raumgestaltung, Fragebogenaktionen, Schulgarten)

– treten in Kontakt zu Schulküchen der Region und regionalen Produzenten, um einen lebendigen Austausch herzustellen, der zu besserem gegenseitigen Verständnis beiträgt

– achten darauf, neben dem Wissen zum gesunden und guten Essen auch Methoden zu praktizieren, die zur Änderung von Gewohnheiten führen: beispielsweise Zeit für Kochen und Essen nehmen, mehr Wert auf regionale Produkte legen

– machen das Thema „Essen“ für Jungen und Mädchen gleichermaßen schmackhaft, brechen dadurch das duale System „Mädchen kochen – Jungen machen was anderes“ auf

Was kann die Schulkonferenz beitragen?

Die Schulkonferenz setzt sich aus Vertretern der Eltern, der Schüler, der Lehrer und dem Schulleiter zusammen. Sie berät Fragen, die alle vertretenen Interessengruppen berühren, entscheidet auch über die Auswahl des Schulessenanbieters.
Die Schulkonferenz

– kann kritische Hinweise, Verbesserungsvorschläge oder Änderungswünsche zum Thema Schulessen aufgreifen

– gibt Empfehlungen und trifft Entscheidungen, unter anderem zu Fragen der Pausenverpflegung, der Aufstellung von Verpflegungsautomaten, zu außerunterrichtlichen Angeboten, zur Zusammenarbeit mit außerschulischen Einrichtungen, zu baulichen Fragen an der Schule

... was die Schulfördervereine?

– können als Zusammenschluss engagierter Eltern, Bürger und Unternehmen Aufgaben zum Thema Schulessen übernehmen (vgl. Abschnitt Eltern)

– können Gelder sammeln, die für Projekte eingesetzt werden

– können bei der Umgestaltung des Speiseraums mitwirken, Projektwochen initiieren, begleiten und ausgestalten

– können Schulfeste mitorganisieren und ausgestalten

... und was der Fachdienst Schulverwaltung?

Da eine staatliche Schule keine Rechtsperson ist, tätigt der Fachdienst Schulverwaltung im Landratsamt die geschäftlichen und juristischen Angelegenheiten der Schule. Dabei ist er für wesentliche Bereiche des Schulessens zuständig:

– Abschluss von Liefer- und Leistungs verträgen mit Schulessenanbietern im Auftrag der Schulkonferenz

– Ausstattung der Speiseräume und Projektküchen

– Vertragsgestaltung für Pausenversorgung und Automaten im Auftrag der Schulen

– Abstimmung der Schülerbeförderung

Was können Regionale Essenanbieter beitragen?

– halten einen „heißen Draht“ zu den Schulen, für die sie kochen

– machen sich ihren Gästen bekannt

– besuchen zu bestimmten Gelegen heiten die Schule und stehen als Gesprächspartner zur Verfügung

– erkunden die Zufriedenheit ihrer Gäste durch regelmäßige Abfragen, Meinungsbriefkasten und Gespräche, um darauf reagieren zu können; überlegen dabei, ob und wie sie Schüler für eine Verbesserung der Abläufe gewinnen

– schulen ihr Personal im Hinblick auf Service, Organisation und Hygiene, wenn dieses auch die Essenausgabe tätigt

– kooperieren mit regionalen Produzenten, um auf beiden Seiten wirtschaftliche Vorteile zu erzielen

– streben eine Zertifizierung ihrer Unternehmen an, um durch die damit einhergehende Qualitätsverbesserung und Transparenz entsprechende Preise begründen zu können

... und was Regionale Produzenten?

– stellen dauerhaft Kontakte zu denjenigen her, die ihre Produkte kaufen

– erläutern die Qualitäten ihrer Produkte offen und durchdacht, stellen deren Vorzüge dar

– prüfen, ob und wie sie Produktion und Logistik für die Versorgung der regionalen Schulküchen verbessern können

– denken gemeinsam mit regionalen Verarbeitern (Schulküchen) darüber nach, wie sie durch verstärkte Zusammenarbeit wirtschaftliche Vorteile erzielen können

– unterbreiten für Schulklassen attraktive Angebote wie Hofbesuche, Projekttage oder Informationsgespräche, um lebendige Partnerschaften zu entwickeln, die über den Schulalltag hinaus reichen

– informieren sich über veränderte Essgewohnheiten junger Menschen und reagieren mit ihren Produktionslinien darauf (z.B. essen junge Frauen mehr Obst und Gemüse, weniger Fleisch)

– begreifen Schulessen gemeinsam mit Schule und Eltern als Lernfeld

Was kann der Kreistag Saale-Orla-Kreis beitragen?

Der Kreistag ist das höchste beschließende Organ im Landkreis. Landrat und Landkreisverwaltung sind zur Erfüllung der Kreistagsbeschlüsse verpflichtet. So kann der Kreistag beispielsweise finanzielle Mittel zur Verbesserung der Situation der Schulessenversorgung beschließen, ebenso als Träger des ÖPNV auch Einfluss auf den Schulbusverkehr nehmen. Eine detaillierte Untersetzung der Finanzen übernimmt der Fachdienst Schulverwaltung, der dem Kreistag gegenüber rechenschaftspflichtig ist.

... und was die LEADER-Aktionsgruppe Saale-Orla?

Der Verein LEADER-Aktionsgruppe Saale-Orla hat die Aufgabe, die strategische Entwicklung in der Saale-Orla-Region mitzusteuern und zu fördern. Mitglieder der LEADER-Aktionsgruppe sind der Saale-Orla-Kreis, die Kreissparkasse Saale-Orla, Städte und Gemeinden, Vereine, Verbände, Betriebe und Privatpersonen. Auf der Basis einer gemeinsamen Strategie entwickelt der Verein Projekte und unterstützt regional bedeutsame Vorhaben.

Im Jahre 2009 initiierte die LEADER-Aktionsgruppe Saale-Orla das Projekt „Schulessen – Regional, Gesund und Gut“. Sie ließ hierzu ein Konzept erarbeiten, das derzeit gemeinsam mit dem Landkreis und weiteren Partnern umgesetzt wird. In einer Strategiegruppe wirken Vertreter aller betroffenen Interessengruppen mit. Der Verein steuert den Entwicklungsprozess, initiiert Wettbewerbe oder Projekttage und vernetzt die betroffenen Schulen. Zudem ist er mit der Fördermittelbeschaffung befasst und beteiligt sich an der Finanzierung vernetzter Projekte.

1.2 WIE WECHSELT MAN DEN ESSENANBIETER?

Eltern haben eine Palette von Möglichkeiten, um Veränderungen beim Essenanbieter zu bewirken. Wer sich für besseres Essen einsetzt, erzielt nicht nur einen Gewinn für sein Kind, sondern für viele Kinder und auch für die Lehrer.

Bevor ein Wechsel des Essenanbieters vollzogen wird, sollte die Schulkonferenz Möglichkeiten einer verbesserten Kommunikation suchen. Gespräche zwischen Schule (Lehrer, Schüler- und Elternvertreter), Essenanbieter und Ausgabepersonal sind ein probates Mittel, um die Erwartungen des Partners auszuloten und Probleme zu besprechen. Die kurzen Wege zu Anbietern sind zu nutzen.

Führen die Gespräche nicht zum gewünschten Ergebnis, kann die Schulkonferenz einen Anbieterwechsel beschließen. Der Entschluss wird dem Fachdienst Schulverwaltung beim Landratsamt mitgeteilt. Dieser kündigt daraufhin den Liefer- und Leistungsvertrag mit dem Essenanbieter. Die Kündigung muss spätestens bis 30.04. für das folgende Schuljahr erfolgen.

Für die Bindung an den neuen Essenanbieter gilt das gleiche Prinzip. Hat die Schulkonferenz einen neuen Anbieter ausgewählt, teilt sie dem Fachdienst Schulverwaltung ihre Entscheidung mit, der die vertragliche Beziehung regelt.

Bei der Auswahl sollte die Schulkonferenz

- Kriterien diskutieren, nach denen der neue Essenanbieter ausgewählt werden soll
- Erfahrungen anderer Schulen einholen
- Testessen veranstalten
- das direkte Gespräch mit den regionalen Anbietern suchen
- die Möglichkeit der kurzen Wege nutzen und die in Frage kommenden Betriebe besichtigen

Die LEADER-Aktionsgruppe Saale-Orla e.V. und die Schulverwaltung setzen sich für regionale Essenanbieter und die Verwendung regionaler Produkte ein. Wer sich für einen regionalen Essenanbieter entscheidet, sollte beachten, dass vor allem kleinere Betriebe begrenzte Kapazitäten haben. Diese Partner brauchen eine gewisse Zeit, um sich auf die neue Situation einzustellen, können auf die Gegebenheiten der jeweiligen Schule aber in der Regel besser eingehen.

1.3 VORTEILE REGIONALER ESSENANBIETER

„Bitte warten – sie werden verbunden." Große Unternehmen beeindrucken oft mit imposanter Außendarstellung, glänzenden und perfekten Lösungen. Die Realität ist mitunter anders. Dann erweist sich der weit entfernte Firmensitz als Nachteil. Kontakte bleiben unpersönlich, worunter die Verständigung über strittige Fragen leiden kann.

Bei regional verankerten, zumeist kleinen Essenanbietern ist die Nähe zum Kunden ein unschätzbarer Vorteil. Diesen potenziellen Vorteil in realen Gewinn umzuwandeln, muss sowohl Anliegen der Schule als auch der Schulküche sein.

Welche Vorteile bietet der regionale Essenanbieter?

– Mit der Chefin oder dem Chef eines regional verankerten Essenanbieters ist man persönlich bekannt, kennt oft auch die Mitarbeiter des Unternehmens. Sie können sich ohne größeren Aufwand regelmäßig in der Schule vorstellen. Die Mitarbeiter gehören zur Region und sind daher auf ihren guten Ruf bedacht.

– Mit dem regionalen Anbieter ist man kurz verdrahtet. Um ein Problem zu beheben, genügt manchmal ein Anruf oder ein kurzes, klärendes Gespräch.

– Mit dem regionalen Essenanbieter lassen sich Projekttage oder Projektwochen zu Themen wie Ernährung, Kochen, Gesundheit umsetzen. Gemeinsame Aktionen festigen die Partnerschaft, schaffen Vertrauen und binden aneinander.

– Der regionale Anbieter kann spezielle Wünsche der Schule besser bedienen. Im Thüringer Eichsfeld wird zum Beispiel freitags von vielen kein Fleisch gewünscht (Fastentag). Im Saale-Orla-Kreis ist in manchen Gegenden donnerstags Kloßtag. Wer solche Wünsche bedient, leistet ausgezeichneten Service.

– Gut funktionierende Partnerschaften zwischen Schulen und regionalen Essenanbietern können über den Speiseraum hinaus wirken. Auch die Darstellung in regionalen Medien oder im Schulalltag bedeutet Gewinn für beide Seiten.

– Die Erfahrungen der Essenteilnehmer können regelmäßig im direkten Gespräch ausgetauscht werden. Das führt zu größerer Klarheit und beugt Missverständnissen vor.

– Regionale Anbieter bedeuten regionale Wertschöpfung und regionale Arbeitsplätze. Wirtschaftlich gefestigte Unternehmen sind ein Gewinn für die Region. Wer den Nachbarn unterstützt, wird von dessen Gewinn profitieren.

Bei uns kocht Fritzi Schneider aus Moßbach
Und bei uns kocht die Sonne!

KAPITEL 2

VERPFLEGUNGS-SYSTEME & QUALITÄTS-SICHERUNG

Die heutige Gemeinschaftsverpflegung wird von Technologien beherrscht, die man kennen muss. Gleichzeitig sind die Qualifikation der Köche, die Hygiene, eine nachhaltige Wirtschaftsweise sowie Service und Kommunikation von Bedeutung. Eine Zertifizierung des gesamten Prozesses stellt ein ganz besonderes Gütesiegel dar.

2.1 VERPFLEGUNGSSYSTEME IM ÜBERBLICK

Verpflegungssysteme unterscheiden sich danach, ob am gleichen Ort gekocht und gegessen wird, oder ob Essen in warmer oder gekühlter Form an Ausgabestellen transportiert wird. Bei vorschriftsmäßiger Anwendung bieten alle drei nachfolgend genannten Systeme ausgezeichnete Essensqualität.

In der Praxis finden sich Kombinationen der Systeme. Ein Produzent kann beispielsweise an einem Standort kochen und ausgeben (Frisch- und Mischkostsystem), gleichzeitig aber auch andere Ausgabestellen beliefern (Warmverpflegungssystem).

a) Frisch- und Mischkostsystem

Bei Frisch- und Mischkostsystemen werden die Speisen direkt in der Schule zubereitet und ausgegeben. Damit entfallen Transporte.

Merkmale für Frisch- und Mischküchen

- verwenden hauptsächlich unverarbeitete oder nur gering verarbeitete Lebensmittel und verzichten weitgehend auf vorgefertigte Produkte
- in Mischküchen kommen auch vorgefertigte Produkte zum Einsatz
- Systeme benötigen viel Platz für eine vollständig ausgestattete Küche sowie viel Fachpersonal
- erledigen Einkauf, Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung, Ausgabe, Reinigung, Entsorgung
- können auch Zentralküchen sein, die andere Orte mit fertig gekochtem Essen beliefern (Warmverpflegung)

b) Kochen und Warmhalten (Cook and Hold, Warmverpflegungssystem)

Nach dem Kochen in der Küche werden die heißen Speisen zur Schule transportiert und dort ausgegeben.

Merkmale der Warmverpflegung

- Zubereitung der Speisen in Frisch- oder Mischküchen; Auslieferung in Wärmetransportbehältern zur Ausgabestelle
- Kerntemperatur des Essen muss bis zum letzten Essenteilnehmer über 65° C liegen

– Warmhaltezeiten von mehr als 3 Stunden (maximal erlaubte Warmhaltezeit) nach der Abfüllung führen zu Qualitätsverlusten in Bezug auf Nährstoffgehalt, Geschmack, Farbe und Konsistenz
– geringerer Platz- und Energiebedarf für Ausgabestelle
– geringere Personalkosten, da Fachpersonal in der Küche, aber nicht an der Ausgabe benötigt wird
– geringerer Organisationsaufwand an der Ausgabestelle

c) Kochen und Kühlen / Kochen und Gefrieren (Cook and Chill / Cook and Freeze)

In der Küche werden die Speisen nach dem Kochen schnell abgekühlt. Im Anschluss erfolgt der Transport zur Schule. Dort werden sie erwärmt oder fertig gegart und ausgegeben.

Merkmale

– die Speisen werden nach der Zubereitung in der Zentralküche schnell abgekühlt (Schockkühlung: innerhalb von 2 Stunden auf 1° bis 3° C; Schockfrosten: in sehr kurzer Zeit auf -18°C)
– Speisen/Komponenten sind bei Kühlkost ca. 5 Tage, bei Tiefkühlkost mehrere Wochen haltbar
– In den Ausgabestellen werden Speisen mit Heißluftöfen/Kombidämpfern schnell erwärmt (regeneriert) und sind ausgabefertig
– bleiben viele wertvolle Eigenschaften der Lebensmittel erhalten
– ist die Einhaltung der vorgeschriebenen Warmhaltezeit unproblematisch, wenn an der Ausgabestelle regeneriert wird
– entstehen hohe Investitionskosten (Gerätetechnik) und hohe Energiekosten
– besteht größerer Raumbedarf für Kühlschränke und Öfen
– ist keine tägliche Anlieferung nötig, wodurch sich Transportkosten reduzieren
– ist eine flexible Anpassung der Portionsmengen und eine bessere Anpassung an sich ändernde Teilnehmerzahlen möglich
- können Rezepturen nicht kurzfristig geändert werden
– ist die Produktqualität konstant
– muss strikt auf die Einhaltung der Kühlkette geachtet werden
– fällt mehr Verpackungsmüll an
– fallen geringere Personalkosten an der Ausgabestelle an
– ist geschultes Personal wichtig

2.2 QUALITÄTSSICHERUNG DURCH ZERTIFIZIERUNG

Die Hochschule Niederrhein hat im Auftrag der LEADER-Aktionsgruppe Saale-Orla e.V. ein Zertifizierungsprogramm für regionale Schulküchen erstellt. Neben Hygieneanforderungen, Prozessabläufen, Fortbildungen u.a. wird dabei auch der Einkauf regionaler Produkte dokumentiert. Die Zertifizierung ist zunächst für Schulküchen im Saale-Orla-Kreis gedacht. Eine Ausweitung ist möglich. Regionale Schulküchen, die sich durch die Hochschule Niederrhein zertifizieren lassen, können sich mit dem erreichten Qualitätssiegel am Markt platzieren. Für Schüler, Lehrer und Eltern bedeutet das Qualitätssiegel eine Orientierung.

Eine Zertifizierung

– ist eine Anerkennung von neutraler Stelle, die die erbrachten Leistungen und Qualitäten anerkennt

– belegt, dass vorgegebene Leistungsmerkmale eingehalten werden

– wirkt vertrauensbildend und verschafft Sicherheit, wenn sie regelmäßig erfolgt

– legt die Leistungsfähigkeit des Anbieters offen

–kann helfen, Arbeitsprozesse zu optimieren

Die Essenanbieter lassen im Zertifizierungsprozess u.a. folgende Kriterien prüfen:

– Herstellung und Transport (z.B. Qualifikation der Mitarbeiter, Wareneinkauf, Speiseplangestaltung, Menüzusammenstellung, Nährwert, Kennzeichnung, Warmhaltezeiten)

– Hygiene (z.B. Temperaturkontrolle, Warmhaltezeiten, Küchen- und Personalhygiene)

– Kommunikation (z.B. Gästebefragung, Beschwerdemanagement, Kundenbetreuung)

– regelmäßige Weiterbildung der Mitarbeiter, Schulungen

Im Bereich Menüzusammenstellung und Einkauf werden u.a. folgende Normen gefordert:

– zwei bis dreimal frisches Obst pro Woche

– jedes Menü mit gegartem Gemüse oder Gemüserohkost

– Beilagensalat mindestens zweimal pro Woche

– maximal zweimal im Monat frittierte oder gebratene Kartoffelspeisen

– maximal 8 mal im Monat Fleischgerichte

– mindestens 4 mal im Monat Fischgerichte

– mindestens 20 % des Wareneinkaufs stammen von Betrieben einer erstellten Liste regionaler Erzeuger oder aus maximal 50 km vom Küchenstandort entfernten Betrieben (Randgebiete des Landkreises). Dieser Wert wird mittels Lieferscheinen nachgewiesen.

Interessenten wenden sich bitte an das LEADER-Management Saale-Orla.

Die
Leiden
des jungen
Werther

KAPITEL 3

RAHMEN-BEDINGUNGEN

Die Umstände, unter denen in der Schule gegessen wird, unterscheiden sich von Ort zu Ort. Sowohl die jeweilige Schulform als auch Angebote der Pausenverpflegung, das Bestell- und Abrechnungssystem sowie steuerlichen Fragen bestimmen mit darüber, unter welchen Umständen das Essen eingenommen wird und wie viele daran teilnehmen.

3.1 ZEIT FÜR ENTSPANNTES ESSEN – AUF DEM WEG ZUR GANZTAGSSCHULE

Was steht entspanntem Essen und mehr Teilnehmern am Schulessen oft im Wege? Gedränge im Speiseraum, Schlangen an der Ausgabe, Hektik und Lärm, zu kurze Essenszeiten, lange Wege zum Speiseraum, Lehrermangel und nicht zuletzt die Fahrpläne der Schulbusse.

Wer ernsthaft Verbesserungen anstrebt, muss zuerst das Schulkonzept betrachten. Ganztagsschulen legen ihre Personal-, Zeit- und Raumorganisation so an, dass Pausenzeiten deutlich länger sind. Entspannung und Rhythmuswechsel mit genügend Zeiten für Ruhe und Erholung – auch und gerade beim Essen! – sind Kernbestandteile dieses Konzeptes.

Wer nach dem Essen in einer Müdigkeitsphase Räume zur Erholung aufsuchen kann, wird danach wieder besser lernen, spielen und begreifen können. Ein solches Schulkonzept ist nicht von heute auf morgen realisierbar, verspricht aber mittel- und langfristig beste Erfolge, nicht zuletzt im Hinblick auf eine Esskultur, die diesen Namen verdient.

Und wenn das bestehende Schulkonzept einer entspannten Esseneinnahme zu wenig Zeit und Raum gibt?

In diesen Fällen sollte derjenige, der mit dem aktuellen Zustand hadert, in anderen Richtungen nach Verbesserung suchen. Ein Erfolg versprechender Lösungsansatz ist Beteiligung. Essen stiftet Gemeinschaft. Es lohnt, dafür Partner und Unterstützer zu suchen, denn wo sich viele engagieren, werden die Aufgaben für jeden Einzelnen weniger. Zudem kommt es dem Gerechtigkeitssinn Jugendlicher entgegen, wenn bei bestimmten Aufgaben „alle mal dran sind".

Beteiligung – Anregungen aus der Praxis

- An einer Schule reduziert sich die Zahl der Lehrer. Im Oberstufenbereich werden deshalb „Speiseraum-Scouts" eingesetzt. Sie fungieren als stille Beobachter, stehen für Fragen oder bei Problemen zur Verfügung. Dabei können sie ihre sozialen Kompetenzen schulen.
- Schüler übernehmen Aufgaben im Speiseraum, zum Beispiel: Kontrolle der Chipkarten oder Essenmarken, Tische reinigen, Beteiligung am Pausenverkauf, Bestücken von Buffets
- Es gibt nicht genügend Kräfte an der Essenausgabe. Ein anderes Tischkonzept ermöglicht mehr Beteiligung. Das Essen wird in Terrinen und Schüsseln vorportioniert, an den Tischen bedienen sich die Schüler selber.
- Schüler bringen sich in die Speiseplangestaltung ein, äußern Wünsche und entwickeln Ideen für neue Gerichte oder Menüs.
- Schüler oder Schülerfirmen organisieren eine Salat- oder Obst-Bar, bereichern den Speiseplan, sorgen damit für qualitativ besseres Essen und erzielen Einnahmen.
- Schüler kochen für Schüler: Es kann immer Gelegenheiten geben, mit einer vorhandenen Schulküche zu bestimmten Gelegenheiten die Mitschüler zu versorgen.
- In einem internen Schulwettbewerb wird die beste Gestaltungsidee für den Speiseraum gesucht. Schüler setzen sie in einer gemeinsamen Aktion um.
- Es fehlt an Abstellmöglichkeiten für Schulranzen. Ranzen, Taschen und Beutel liegen herum. Schüler bauen im Werkunterricht geeignete Regale.
- Schüler erfragen die Meinungen der Essenteilnehmer zum Essen.
- Schülervertreter werden zu Gesprächsrunden zwischen Anbieter, Lehrer- und Elternvertretern hinzugezogen.

3.2 ERGÄNZENDE SPEISEMÖGLICHKEITEN – SCHÜLERCAFÉS, BISTROS, SCHÜLERFIRMEN

Junge Menschen sind begeisterungsfähig. Mit einer guten Kombination aus interessantem Projektansatz, Übertragung von Verantwortung und kluger Kontrolle können sie das Handlungsfeld „Essen in der Schule“ mitgestalten, eigene Akzente setzen und neue Esskulturen entwickeln.

Was ist nötig? Und was ist möglich?

– Am Anfang steht eine Analyse aller Verpflegungsangebote außerhalb der warmen Mittagsmahlzeit. Man erkundet, wo die Produkte herkommen und welche Qualitäten sie haben.

– An manchen Schulen besteht die Pausenverpflegung überwiegend aus süßen Riegeln, Kuchen, Pizza, belegten Brötchen und Hot Dogs. Solche Angebote sind kritisch zu hinterfragen. Man überlegt, wie Verbesserungen zu erreichen sind.

– Geht man daran, die Pausenverpflegung zu verbessern, dürfen Angebote nicht dem Zufall oder persönlichen Vorlieben überlassen werden. Für Schüler wichtige Kriterien wie „peppig“, „knusprig“, „cool“, „frisch“ sind bewusst mit Anforderungen wie Ausgewogenheit, Gesundheit und regionale Herkunft zu kombinieren.

– Schüler entwickeln pfiffige Ideen, um mit ihren Angeboten gleichzeitig für eine bessere Esskultur zu werben.

– Schüler gründen unter Mithilfe von Lehrern ein Schülercafé, ein Schülerbistro, eine eigene Pausenverpflegung. Dabei erwerben sie wichtige Fähigkeiten in Bereichen wie Kalkulation, Abrechnung, Catering, Präsentation, Hygiene, Umgang mit Kunden.

– Die Gestaltung der entsprechenden Räume sollten die Jugendlichen nach Möglichkeit selber vornehmen. Sie müssen sich mit „ihrem" Café, Bistro, Restaurant identifizieren.

– Schülerfirmen können solche Einrichtungen nicht nur mit Kompetenzgewinn betreiben, sondern dürfen in gewissem Umfang Gewinn machen, da sie eine pädagogische Zielsetzung verfolgen.

– Ortsansässige Firmen oder der Elternverein können die Einrichtung des Schüler-Bistros sowohl materiell als auch finanziell unterstützen. Es sind Aktionen denkbar, die Geld einbringen (Kuchenbasar, Schüler kochen für Sponsoren).

– Es gibt Senioren, die ihr Fachwissen oder ihre freie Zeit gern in solche Anliegen einbringen.

3.3 BESTELL- UND ABRECHNUNGSSYSTEME

Das Bestell- und Abrechnungssystem ist ein sehr wichtiger Baustein im Verpflegungssystem. Für regionale Anbieter ist ein landkreisweit einheitliches Bestellsystem anstrebenswert. Aktuelle Erfahrungen belegen, dass einige der aktuell verwendeten Systeme recht personal- und zeitaufwändig zu handhaben sind, wodurch lästige Nacharbeiten anfallen.

Grundsätzlich sollte ein solches System

– intuitiv zu erfassen sein
– für alle Altersklassen anwendbar sein
– den unterschiedlichen Anforderungen verschiedener Nutzer gerecht werden

Was ist für Schüler wichtig?

– einfache Bedienbarkeit
– schnelles Auffinden der Informationen
– Verfügbarkeit von Zusatzinformationen
– optimale Darstellung der Inhalte für alle Altersklassen

Was ist für Essenanbieter wichtig?

– Vereinfachung von Bestellung und Abrechnung
– einfaches, zeitsparendes Einpflegen der Angebote
– geringe Kosten des Systems
– einfache Handhabung
– Beschwerdemanagement

Was ist für Eltern wichtig?

– hohe Transparenz
– Kostenkontrolle
– von zu Hause aus bedienbar, einfache Handhabung
– ausführliche Informationen

3.4 STEUER MACHT ESSEN TEURER

Die Entscheidung über die steuerliche Behandlung der Essenausgabe liegt beim Gesetzgeber auf Bundesebene. Er hat festgelegt, dass Schulessen, das vom gleichen Anbieter zubereitet und an der Schule ausgegeben wird, mit 19% besteuert wird. Die Fastfoodkette direkt neben der Schule braucht, wie alle anderen Straßenverkäufer auch, ihren Imbiss jedoch nur mit 7% zu besteuern. Damit sind die Schulessenanbieter grundsätzlich im Nachteil, denn ihr Essen ist grundsätzlich 12% teurer.

Es gibt für die Schulen nur eine Möglichkeit, um ebenfalls 7% Mehrwertsteuer. zahlen zu müssen: Wird das Essen in die Schule geliefert und dort ehrenamtlich oder im Rahmen der Ganztagsbetreuung durch Mitarbeiter der Schule ausgegeben, ist nur eine Mehrwertsteuer von 7% fällig. Das bedeutet aber einen hohen organisatorischen Aufwand für alle Beteiligten.

Da diese gesetzliche Regelung schwer nachvollziehbar ist, wirken Vereine und Verbände auf eine Veränderung auf Bundesebene hin. Ziel ist eine Besteuerung des Schulessens unabhängig von den Ausgabebedingungen mit 7%.
Und wenn Schulessen generell als pädagogisches Ziel begriffen wird, muss künftig über eine Mehrwertsteuer von 0% diskutiert werden.

Wer sich für eine Mehrwertsteuer von 7% auf Schulessen einsetzen möchte, kann sich auf unserer Internetseite www.schulessen.org unter Downloads eine Unterschriftenliste des Deutschen Netzwerkes Schulverpflegung e.V. herunterladen. Die gesammelten Unterschriften sind an die LEADER-Aktionsgruppe Saale-Orla zu senden. Sie werden dort gesammelt und weitergeleitet.

RESTA
DIE MAUER MUSS WEG!!

KAPITEL 4

Vom Speiseraum zum "Schulrestaurant"

Manche Schule hat bereits ihren Wunschspeiseraum. An anderen Schulen denken Eltern und ihre Kinder seit langem darüber nach, ihn zu verschönern und praktischer einzurichten. Eine umfassende und kluge Analyse ist der erste Schritt auf dem Weg zum „Schulrestaurant".

Die Einrichtung eines „Schülerrestaurants“, das diesen Namen verdient, erscheint als unerreichbares Ideal. Lohnt es, dieses Ideal Wirklichkeit werden zu lassen? Aber natürlich!

Wer möchte nicht ein Schulrestaurant aufsuchen, in dem man...

– mit Mitschülern und Lehrern entspannt und ohne Hast isst
– ständig einen freundlichen Umgang mit dem Küchenpersonal pflegt
– sich auch selbst bedienen und ein Menü zusammenstellen kann
– selber bei der Planung und Gestaltung mitwirkt
– ein einladendes Ambiente vorfindet
– nicht anstehen muss
– freie Blicke vorfindet
– nach dem Essen bleibt und sich ausruht, Zeit für Gespräche hat oder einen Capuccino trinkt
– Rückzugsbereiche vorfindet, in denen Hausaufgaben erledigt, gelesen oder im Internet recherchiert wird

Der Raum, in dem das Schulessen eingenommen wird, benötigt ein Raum-Farbkonzept und ein auf schulische Abläufe abgestimmtes Nutzungskonzept. Er kann multifunktional sein.

4.1 DIE ESSENAUSGABE

Die zügige und auf die Bedürfnisse der Gäste abgestimmte Verteilung des Mittagessens stellt für jede Küche oder Ausgabestelle eine logistische Herausforderung dar. In der Schule gibt es eine große Zahl an Essenteilnehmern mit sehr unterschiedlichen Bedürfnissen und Tagesrhythmen.

Eine ganz wichtige Rolle spielt das Personal. Während der Ausgabezeit ist es stark gefordert, und jeder Handgriff muss sitzen. Küchenfrauen und Küchenmänner sollen das Essen ansprechend herrichten, zügig ausgeben, Warmhaltezeiten beachten, Buffets auffüllen, hygienischen Standards genügen und Abrechnungsmodalitäten erledigen.

Bei der Essenausgabe lassen sich im Wesentlichen vier Modelle unterscheiden.

Ausgabetheke / „Essenluke“

Cafeteria-Linie

Free-Flow-System

Tischgemeinschaft

AUSGABETHEKE / „ESSENLUKE“

Die Ausgabetheke ist in vielen Schulen üblich und im Detail sehr unterschiedlich gestaltet. In manchen Schulen erscheint sie – leider – eher als „Loch mit Mauer“ an der Stirnseite des Speiseraums, mit Fliesen beklebt, die das Abwischen erleichtern. In anderen Schulen ist dieser zentrale Teil des Speiseraums schön gestaltet und die Theke geräumig, sind Geschirrrückgabe und Essenausgabe gut getrennt.

Das vorbestellte Essen wird auf den Tellern portioniert und an die Essenteilnehmer ausgehändigt. In der Regel werden Dessert, Salat und Getränk mit ausgehändigt.

Merkmale

– spart Platz
– spart Personal
– es können wenig Teilnehmer zeitgleich versorgt werden
– es kommt zur Schlangenbildung

CAFETERIA-LINIE

Im Unterschied zum Thekensystem haben die Teilnehmer eine längere Theke vor sich. Getränke oder Desserts können selbst gewählt und auf ein Tablett gestellt werden. Die Hauptmahlzeit wird ausgereicht.

Merkmale

– Essenteilnehmer haben größere Wahlmöglichkeiten
– es kommt schnell zur Schlangenbildung
– man benötigt mehr Personal für die Ausgabe
– man benötigt ein Kassiersystem

FREE-FLOW-SYSTEM

Beim “freien-Fluss-System” besteht große Bewegungsfreiheit. Es gibt keine Linie, sondern mehrere Ausgabestellen (Buffets, Theken) für Hauptgerichte, Salate und Desserts. Die Essenteilnehmer treffen an allen Stellen ihre eigene Wahl.

Merkmale

– Essenteilnehmer haben umfangreiche Wahlmöglichkeiten
– Vorlieben, Gewohnheiten, Unverträglichkeiten können berücksichtigt werden
– Portionsgröße wird selbst bestimmt
– es entsteht weniger Abfall
– zügige Abfertigung möglich
– man benötigt viel Platz

TISCHGEMEINSCHAFT

Bei der Tischgemeinschaft werden Schüsseln, Platten, Saucieren und Kannen an der Essenausgabe gefüllt, auf die Tische gestellt oder durch die Essenteilnehmer dorthin gebracht. Am Tisch bedienen sich die Essenteilnehmer selbständig. Diese Art der Verteilung fördert das Gemeinschaftsgefühl.

Merkmale

- Portionsgrößen werden individuell bestimmt
- weniger Abfälle
- stiftet Gemeinschaft
- spart Personal
- erfordert klare Regeln für das Verteilen der Schüsseln sowie das Verhalten am Tisch
- hat besondere Anforderungen an das Bestell- und Abrechnungssystem

Wie erzielt man Verbesserungen des bestehenden Ausgabesystems?

- Grundlegende bauliche Änderungen sind selten auf die Schnelle zu bewerkstelligen. Gemeinsam mit dem Schulträger, dem Schulförderverein und dem Essenanbieter kann man eine Analyse vornehmen.
- Kombinationen der vier beschriebenen Ausgabesysteme sind überlegenswert.
- Die Realisierung von Veränderungen liegt bei der Schulkonferenz, dem Schulträger und dem Schulförderverein.

Was kann man mit wenig Geld, kluger Überlegung und gemeinsamer Tatkraft angehen?

– hässliche Fliesen entfernen, statt dessen Putz und Farben anbringen
– Wände künstlerisch gestalten
– Ausgabetheken vergrößern
– Abläufe und Wege im Speiseraum kreuzungsfrei gestalten

– Abstellplätze für benutztes Geschirr im Ausgangsbereich anlegen, dass sie den Appetit für Neuankömmlinge nicht verderben
– Angebot gegebenenfalls verbreitern, Wahlmöglichkeiten schaffen, Themenwochen anbieten (z. B. regional, italienisch, asiatisch, vegetarisch)
– ein Salatbuffet oder eine Obstbar einrichten, die Auswahlmöglichkeiten schaffen und individuellen Bedürfnissen Rechnung tragen
– Freundlichkeit im täglichen Umgang praktizieren: nette Begrüßungen, Nachfragen, freundliche Worte und Gesten heben die Stimmung auf beiden Seiten, sorgen für Wohlbefinden und fördern den Appetit
– „Speiseraum-Scouts“ oder „Mensa-Scouts“ können als stille Beobachter helfen, auf Sauberkeit und Ordnung zu achten und im Bedarfsfall Hand anlegen

4.2 Einrichtung des Speiseraums

Von der Art der Einrichtung des Speiseraums hängt das Wohlfühlen entscheidend ab. Ist die Art der Essenausgabe geklärt, sind Fragen der Einrichtung zu bedenken.

Nachgedacht & angepackt:

– Wie kann der vorhandene Platz noch besser genutzt werden?

– Ist die Möbelanordnung sinnvoll und durchdacht?

– Welche Altersklassen nehmen täglich am Essen teil?

– Wie müssen Raum und Möbel dementsprechend gestaltet sein?

– Sind die Möbel altersgerecht, pflegeleicht und ergonomisch angepasst?

– Welche Gegebenheiten verursachen Unruhe?

– Lassen sich Rückzugsmöglichkeiten oder beruhigte Bereiche schaffen, die den unterschiedlichen Bedürfnissen Rechnung tragen? (Ältere Schüler sitzen ungern neben jüngeren Schülern; Lehrer wünschen ruhige Bereiche.)

– Gibt es ansprechende Wechsel aus kleinen und großen Tischgruppen?

– Können Schultaschen, Kleidung und Gepäck so abgelegt werden, dass sie beim Essen nicht stören? Lässt sich ein Vorraum als Garderobe einrichten?

– Welche Funktionen hat der Raum über die Esseneinnahme hinaus noch zu erfüllen? Ist die Einrichtung entsprechend variabel?

– Gibt es neben den Schülern noch andere Nutzergruppen im Speiseraum?

– Lassen sich aktuelle Schülerarbeiten zum Thema Essen/Schulessen im Speiseraum ansprechend installieren?

4.3 Lautstärke im Speiseraum

Lärm wirkt in der Regel als Stressfaktor. In schlimmen Fällen macht er krank. So schlimm ist es beim Schulessen selten, aber der häufig hohe Geräuschpegel und eine gewisse Unruhe wirken als Appetitbremse und verhindern Erholung. Besonders Lehrer, deren Teilnahme am täglichen Schulessen von Vorteil ist, führen den dort herrschenden Lärm häufig als Grund für ihre Nichtteilnahme an. Wer Entspannung im Speiseraum ernst meint, muss dort Zeit und Ruhe einziehen lassen.

Nachgedacht & angepackt:

– Wie lassen sich Abläufe an der Essenausgabe durch eine andere Staffelung der Essenzeiten oder einen Wechsel des Ausgabesystems optimieren?

– Wie können schulische Abläufe im Hinblick auf längere (Mittags-)Pausenzeiten, mehr Entspannung und weniger Unruhe verändert werden?

– Auf welche Weise lassen sich lärmintensive Bereiche wie die Geschirrrückgabe sinnvoll vom Speiseraum trennen?

– Welche Möglichkeiten bieten Fußboden, Wände und Decke, um die Geräuschpegel zu reduzieren?

– Können Trennwände eingezogen werden?

– Wie sehen „leise“ Möbel aus? Kann man vorhandenes Mobiliar „leiser machen“?

– Können Pflanzen aufgestellt werden, die Geräusche dämpfen? Wer pflegt sie?

– Können Schüler selber Regeln für eine Beruhigung im Speiseraum entwickeln? Lässt sich eine „Lärmampel“ aufstellen?

4.4 Licht und Geruch im Speiseraum

Wenn das Essen duftet, schmeckt es noch einmal so gut. Sieht man deutlich, was auf dem Teller liegt oder am Buffet präsentiert wird, steigt der Appetit. Unangenehme Gerüche wie die von verbrannten Speisen, angebrannter Milch oder abgestandenem Essen wirken abstoßend.

Nachgedacht & angepackt:

– Über welche Lichtquellen verfügt der Raum? Fällt viel Tageslicht ein oder benötigt man zusätzlich künstliche Beleuchtung?

– Verfügen die Beleuchtungskörper über eine der Raumnutzung entsprechende Lichtfarbe (z. B. warmweiß, neutralweiß, tageslichtweiß)?

– Wie kann man den Lichteinfall verbessern? Machen zum Beispiel dicke Gardinen den Raum dunkler?

– Wie kann man Speiseräume, die im Keller liegen, so beleuchten, dass auch sie Wohlfühlatmosphäre verbreiten?

– Was gibt es vor den Fenstern zu sehen? Kann man ins Grüne schauen?

– Welche noch nicht genutzten Belüftungsmöglichkeiten gibt es?

– Wie müßte man Küche und Speiseraum anlegen, damit keine Geruchsbelästigungen entstehen?

4.5 Personal

Wenn die Gäste noch am Tisch sitzen und löffeln, am Nebentisch aber bereits die Stühle hochgestellt werden und der Scheuerlappen unterm Tisch seine Bahn zieht, wird es ungemütlich. Diese Arbeiten signalisieren: Raus aus dem Speiseraum! Kommt so etwas öfter vor, vergehen schlagartig Appetit und Lust auf Essen.

Hat derjenige, der das Essen ausgibt, häufig schlechte Laune und zeigt das obendrein, herrscht unangenehme Spannung im Raum. In solcher Atmosphäre kann auch das beste Essen nicht mehr schmecken.

Guter Service im Schulessen erfordert fähige und geschulte Mitarbeiter, die mit ihren Kunden – in erster Linie den Schülern – zu kommunizieren verstehen und auf sie eingehen können. Erfreut sich das Küchenpersonal durch gute Arbeit und freundlichen Umgang großer Beliebtheit, wächst die Lust auf Schulessen erkennbar.

Worauf ist im Hinblick auf Küchenpersonal und Servicekräfte im Speiseraum zu achten?

- Sind Küchenpersonal und Servicekräfte sauber gekleidet?
- Begegnet das Küchenpersonal den Schülern freundlich, offen und serviceorientiert?
- Ist das Personal gut organisiert und beherrscht es die Abläufe?
- Ist das Küchenpersonal kompetent und qualifiziert? Werden Gerichte oder Komponenten richtig gegart oder sind sie zu kalt oder zu heiß? Werden Temperaturen regelmäßig gemessen und protokolliert?
- Wird bei der regelmäßigen Einschätzung der Essenanbieter deren Personal an der Essenausgabe bewertet?
- Wie wird der Service im Speiseraum durch Schüler und Lehrer eingeschätzt?
- Wie ist der Umgang mit Beschwerden und Konflikten?
- Welche Mitarbeiter sind besonders beliebt. Warum?
- Gibt es bei Lehrern und Schülern möglicherweise Hemmungen, bestimmte Missstände anzusprechen, obwohl sie allgemein bekannt sind?

Auf die Töpfe, fertig, los.

KAPITEL 5

Schulessen im Unterricht

Schulessen soll so interessant und vielfältig sein, dass es jeden Tag in irgendeiner Form 5 Minuten im Unterricht behandelt wird. Oder in der Pause. Oder an Projekttagen und Projektwochen. Wenn Schulessen ständig auf kleiner Flamme köchelt, gewinnt Esskultur einen anderen, höheren Stellenwert.

Ernährung ist ein elementares menschliches Grundbedürfnis. Jeder Mensch isst gern. Diese Lust können sich Eltern und Schule zunutze machen, um Bildung für Ernährung vielfältig, bunt und appetitlich zu servieren.

Ernährungsbildung – Anspruch und Wirklichkeit

Es fehlt weder an guten Absichten, an Förderprogrammen noch an abrufbarem Wissen, wie man sich gesund und ausgewogen ernähren soll. Dennoch scheinen viele Bildungsmaßnahmen ins Leere zu laufen.

Warum bewirkt Ernährungserziehung, die auf Wissensvermittlung setzt, oft wenig?

– Kinder und Jugendliche verbinden mit dem Wort „gesund“ insbesondere Lebensmittel, die ihnen selten schmecken.

– „Gesunde“ Lebensmittel werden von den Eltern/Erwachsenen verordnet.

– Der Begriff „regionale Herkunft“ spielt für das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen keine Rolle.

– Was verboten wird, erscheint reizvoll. In einer offenen Gesellschaft wie unserer gibt es Dutzende Möglichkeiten, Verbote zu unterlaufen. Verbote erzeugen oft gegenteilige Vorlieben!

– Gesundheitsmotive sind für junge Menschen nicht überschaubar und meist bedeutungslos. (Kausalketten wie: „Wenn du viel Süßes isst, wirst du zuckerkrank“ sind nicht unmittelbar zu erfahren. Krank machende Folgen treten erst 10 oder 20 Jahre später ein. Außerdem: „Der Opa hat geraucht und ist 92 Jahre alt geworden!“)

– Die wichtigsten Vorbilder – Eltern und Lehrer – verhalten sich anders, als sie es gegenüber ihren Kindern formulieren. Wenn Eltern selten oder nie kochen, wenn Lehrer im Speiseraum nicht mitessen, dann werden genau diese Handlungen kopiert.

– Berühmte Musiker, Sportler oder Fernsehstars üben heute großen Einfluss aus. Handlungen erfolgreicher, mächtiger Menschen werden nachgeahmt.

Will man im Schulalltag und im Elternhaus Gewohnheiten ändern, sind andere Methoden als die der reinen Wissensvermittlung anzuwenden. Es gibt genügend gute Beispiele, wie man das gewünschte Ziel erreicht und auf diesem Weg obendrein Freude empfindet.

Welche Methoden sind geeignet, um Gewohnheiten zu ändern?

– Selber kochen! Regelmäßig für sich, Mitschüler, Eltern oder andere Menschen kochen! Das motiviert, macht Freude bedeutet Gemeinschaft und Anerkennung.

– Probieren, ausprobieren lassen, Geschmack vergleichen, abschmecken, sich darüber austauschen: Kinder sind experimentierfreudig. Was sie bei „Koch-Experimenten“ selber probieren dürfen und für sich entdecken, werden sie bei Gelegenheit mit Freude wiederholen.

– Raum für Spaß beim Kochen lassen, denn Kinder suchen Spaß.

– Etabliertes Rollenverhalten aufweichen: Jungen spielen Fußball und sitzen am Computer, Mädchen kochen und backen. Zwar sind Jungen generell eher Kochmuffel, spätestens ab der Mittelstufe und Oberstufe kochen sie aber. Vor allem kochen sie dann gern mit Mädchen zusammen. Beim Kochen kann man auch flirten. Mädchen wirken in solchen Gruppen oft als Vorbilder, da sie vergleichsweise häufiger zu Gemüse und Obst greifen.

– Nicht mit der Vokabel „gesund“ arbeiten, dafür mit Begriffen wie „knusprig“, „lecker“, „oberlecker“, „cool“, „würzig“.

– Beteiligung anstreben: Im Schulalltag kann Verantwortung rund um die tägliche Verpflegung in unterschiedlicher Art an Schüler übertragen werden. Wer Verantwortung übernimmt, handelt bewusster.

5.1 Möglichkeiten der Einbindung in den Unterricht

Die Beschäftigung mit dem Thema Schulessen kann den Unterricht in sehr unterschiedlicher Art bereichern. Lehrer verfügen über viele Freiheiten, um derartige Themen interessant und regelmäßig aufzubereiten. Ebenso ist es den Eltern unbenommen, interessante Ansatzpunkte zu suchen und zu empfehlen.

Sowohl fachspezifisch als auch fächerübergreifend finden sich viele Brückenschläge zum Essen. Dazu einige Anregungen:

Heimat- und Sachkunde, Schulgarten: Was wächst vor dem Schultor? Wer produziert welches Lebensmittel?

Schulgarten: die Zubereitung und das Essen der selber angebauten Kulturen macht Freude; man kann damit sich selber oder Gäste bewirten. Manche Pflanzen nimmt man zum Würzen, mit anderen lassen sich Räume wunderbar dekorieren.

Betriebsbesichtigungen und Exkursionen in landwirtschaftliche Unternehmen, in die Küche, die für die Schule kocht

Fremdsprachenunterricht: Urlaubsreisen ins Ausland können ein Anlass sein, sich näher mit Essen und Esskultur zu befassen, im eigenen wie im anderen Land

Biologie: Wie unterscheiden sich konventionelle und biologische Landwirtschaft? Was bewirken Pflanzenschutzmittel? Wie lange muss man rennen, um die Energie einer Thüringer Rostbratwurst umzusetzen? Lebensmittelhygiene!

Chemie: Lebensmitteluntersuchungen vermitteln praxisrelevantes Wissen. Welche Inhaltsstoffe enthalten Lebensmittel? Wie steht es um die Anteile von Zucker, Fett, Eiweiß, Säure oder Alkohol und was bedeutet das?

Kunsterziehung: Gestaltung und Ausgestaltung des Speiseraums, wechselnde Ausstellungen im Speiseraum

Mathematik: Ist der tägliche Verbrauch an Kartoffeln, Fisch, Fleisch usw. in der Schulküche schon ausgerechnet worden? Wie viele Schüler nehmen prozentual an der Schulspeisung teil? Wie viele Kilometer fährt ein Joghurt bis zum Schüler?

Informatik/Sozialkunde: Schüler können Formulare für Online-Befragungen zum Thema „Zufriedenheit mit dem Schulessen“ entwickeln und die Auswertung übernehmen.

Internetseiten/Blogs: Themen rund um das Essen vorstellen und diskutieren

Sozialkunde: Schüler erkunden ihre eigenen Essgewohnheiten, analysieren sie und stellen die Ergebnisse dar. Was ist Nachhaltigkeit? Was bedeutet hoher Fleischkonsum für eine Gesellschaft? Worum geht es in der Diskussion „Tank gegen Teller“?

Wirtschaft und Recht: Markthandeln, Marktbeziehungen, Wertschöpfung, Gerechtigkeit, unterschiedliche Interessenlagen erkennen, internationaler Handel, regionale Kreisläufe, Geschäftsplan für ein Schüler-Bistro

Mensch-Natur-Technik: Welche Rolle spielen regionale Wirtschaftskreisläufe

5.2 Hauswirtschafts- und Projektküchen

Hauswirtschafts- und Projektküchen (z. B. für Schülerfirmen, Projekttage) bieten Kochkultur und Esskultur. Sie sind bestens geeignet, um individuelle Fähigkeiten und Fertigkeiten zu entwickeln, Essgewohnheiten zu prägen und zu verbessern. Selber kochen macht Spaß. Kinder und Jugendliche schätzen das Arbeiten in der Gemeinschaft. Die Ergebnisse können selber verzehrt oder anderen präsentiert werden. Das garantiert Anerkennung und Erfolg, die der Persönlichkeitsentwicklung zugute kommen.

Was gibt es bei der Kücheneinrichtung zu beachten?

- Es sind alle Möglichkeiten ihrer Nutzung, ebenso Anzahl, Alter und Fertigkeiten der Nutzer zu bedenken.
- Es müssen ausreichend Arbeitsplätze, Geräte und Technik vorhanden sein.
- Für einen Neubau oder eine Erweiterung sind Partner und Fördermittel zu suchen. Schulförderverein, Essenanbieter oder regionale Firmen sind erste Ansprechpartner.
- Ist eine hochwertige Küche aufgebaut, sollte sie möglichst oft genutzt werden, also auch über das Fach Hauswirtschaft hinaus (z. B. AGs, Vereine)
- Nutzung durch Betreiber von Schüler-Bistros oder im Rahmen des „Schulobstprogramms“
- Feste und Feiern im Verlauf des Schuljahres sind mit aktiver Küchennutzung zu verbinden: Eltern einladen und bewirten, Schulfeste, Tag der offenen Tür
- Regeln für Küchennutzung aufstellen
- Lebensmittel- und Personalhygiene einhalten

5.3 Projekte und Projektwochen

Welche Möglichkeiten bieten Projekttage und Projektwochen?

- Gelegenheiten für praxisorientiertes Lernen
- Personen und Unternehmen außerhalb der Schule kennenlernen
- Entwicklung von Partnerschaften, die einen Mehrwert für die Schule stiften
- Erfahrung von natürlichen Zusammenhängen und Wirtschaftskreisläufen
- Gemeinschaft praktizieren: miteinander planen, zubereiten, essen
- Kosten, Probieren, Spaß haben: Was schmeckt wie? Wem schmeckt was? Welche Rezepte sind gut? Wie bereitet man bestimmte Rezepte zu?
- Präsentation der Arbeit, Gäste einladen, Anerkennung erhalten
- öffentlich berichten durch Presse und Rundfunk

Wo kommt das Geld für Projekttage oder Projektwochen her?

- Schulfördervereine anfragen
- LEADER-Aktionsgruppe Saale-Orla e.V. anfragen
- Unternehmen in der Region für finanzielle Spenden oder Sachspenden ansprechen
- Lottomittel des Freistaates Thüringen einwerben
- Der Freistaat Thüringen fördert Projekttage im Rahmen der Richtlinie zur Förderung von unterrichtsbegleitenden und außerunterrichtlichen schulischen Maßnahmen an Thüringer Schulen, Auskunft über Schulamt Mittelthüringen

5.4. Der Bauer in der Schule – die Schule auf dem Bauernhof

Der aktiv betriebene Bauernhof von heute hat wenig mit den Klischees zu tun, die Filme oder Bücher nach wie vor erzeugen. Moderne Landwirtschaft ist anders. Der Besuch im Betrieb vermittelt aktuelles Wissen.

Besuche bei Kartoffel- und Getreidebauern, bei Schweine- und Rinderzüchtern, Fischern, Wildzüchtern, Gärtnern oder Imkern sind abwechslungsreiche Abenteuer im Schulalltag. Ebenso kann man die Bauern in die Schule einladen und befragen.

Was ist bei dieser Art lebendigen Lernens zu bedenken?

- Im Kreis der Eltern kann es Personen geben, die mit ihrem Fachwissen oder ihren Fähigkeiten für solche Angebote geeignet sind.
- Ein Vorabbesuch beim Partner empfiehlt sich, um sich und die Schüler gut auf ihn einstellen zu können und Absprachen zu treffen. Die Partner sind den Umgang mit Schulklassen (noch) nicht immer gewöhnt.
- Die Schüler sollten im Vorfeld eines Besuchs Aufgaben erhalten, die zum Fragen und Entdecken motivieren. Der Besuch eines Agrarbetriebes sollte gemeinsam mit diesem vorbereitet werden.
- Der Besuch vermittelt Wissen um Zusammenhänge und erklärt die Motivation der Handelnden.
- Betriebsabläufe von der Produktion über die Lagerung, die Logistik und den Verkauf werden begreifbar.
- Es gibt attraktive Technik zu bestaunen, manchmal darf man sie sogar bedienen.
- Im Betrieb lassen sich neue Berufsbilder kennenlernen.
- Tiere können im Stall oder auf der Weide erlebt und angefasst werden.
- In höheren Klassenstufen lassen sich Diskussionen zu brisanten Fragen um Wirtschaft, Ethik, Naturschutz, Tierschutz, Essgewohnheiten und Nachhaltigkeit arrangieren.

Besuchen eine Fachfrau oder ein Fachmann die Schule,

- lassen sich Produktverkostungen arrangieren, die zur Produktkunde beitragen, Geschmacksbildung und Urteilsvermögen erweitern und verbessern.

– kann man im kleinen Maßstab Produkte herstellen (z. B. gibt es Schulen, die ein Bienenhaus haben, das von einem Imker gemeinsam mit Schülern betreut wird)

– können praktische Fähigkeiten unter der Anleitung von Fachleuten geübt und geschult werden

ACHTUNG!

Landwirte, Gärtner, Fischer und andere interessante Unternehmen sind Wirtschaftsunternehmen. Sie müssen Einnahmen erzielen und dafür arbeiten. Bei kleinen Unternehmen gibt es meist nur einen Ansprechpartner für die interessierte Schule. Der Besuch von Schulklassen oder ein Projekttag können auch für die Besuchten eine schöne Abwechslung sein, aber es ist für sie immer auch ein besonderer Aufwand.

Deshalb sollten Schulen darauf achten,

– dauerhafte und nutzbringende Partnerschaften zu entwickeln und zu pflegen

– die Häufigkeit der Besuche mit den Partnern langfristig abzustimmen

– die Partner für ihren Aufwand zu entschädigen (finanziell, durch Einkäufe, durch Öffentlichkeitsarbeit für den Betrieb, in jedem Fall mit einem Dankeschön)

KAPITEL 6

Partner für eine gute und gesunde Schulernährung

Es gibt viele „Köche“, viele Zutaten und viele Wege, um mit regionalen Produkten für eine gute und gesunde Ernährung unserer Kinder zu sorgen. Auf den folgenden Seiten werden daher alle Produzenten sowie Verarbeiter der Saale-Orla-Region und die wichtigsten Ansprechpartner und Informationsquellen vorgestellt.

REGIONALE PRODUZENTEN

Schulverpflegung, in der Region zubereitet und mit einem großen Anteil regionaler Produkte, steckt noch in den Anfängen. Aus der nachfolgenden Übersicht regionaler Produzenten geht hervor, dass zum Beispiel im Bereich Gemüse und Obst Fehlstellen klaffen. Gleichzeitig wird aber deutlich, wie viele Produzenten in der Region ansässig sind, die den täglichen Speiseplan bereichern und erneuern können. Regional ist erste Wahl. Alle regionalen Produzenten stehen Schulen für eine Zusammenarbeit zur Verfügung.

*Soweit nicht anders vermerkt, sind die aufgezählten Produkte ganzjährig verfügbar. Saisonale Angebote sind mit einem * gekennzeichnet.*

REGIONALE PRODUZENTEN	ANGEBOT	VERTRIEB
GbR Konstanze und Reinhard Metzner Burglemnitz Nr. 1, 07368 Remptendorf Telefon 036643–22307	– Rindfleisch – Kalbfleisch	– Hofverkauf
Michael Kühn Ortsstraße 26, 07924 Crispendorf Telefon 03663–404189	– Honig	– Verkauf und Versand
Landgenossenschaft Dittersdorf e.G. Plothener Straße 1, 07907 Dittersdorf Telefon 036648–3000 www.lg-dittersdorf.com	– Fleisch, Wurst – Kartoffeln – Getreide	– Verkaufsstellen: in Dittersdorf, Gefell und Tanna – mobile Verkaufswagen
Steffi und Matthias Weise Ortsstraße 33, 07806 Dreba Telefon 036484–22345, 0172–7972132 www.bauernhof-weise.de	– Fleisch, Wurst – Fisch (Winter)	– Hofverkauf

REGIONALE PRODUZENTEN	ANGEBOT	VERTRIEB
Rabold Lohnvermostung Ortsstr. 1, 07819 Dreitzsch Telefon 036481–53455	–Säfte, Nektare – Lohnvermostung*	– Getränkemarkt
Ruhmühle Ebersdorf Mühlweg 8, 07927 Saalburg-Ebersdorf Telefon 036651–87032 www.ruhmühle-ebersdorf.de	– Mehl – Müsli und anderes	– Verkaufsstellen in Bad Lobenstein, Neustadt/Orla, Schleiz
Familie Purfürst Finkenmühle 88, 07924 Volkmannsdorf Telefon 03663–428141 www.huebelhaus.de	– Honig – Damwild (Sept.–Dez.)	– Hofverkauf
Dieter Leudolph Beyersmühle 1, 07907 Görkwitz Telefon 03663–422885	– Damwild (Nov., Dez.)	– Hofverkauf
Ökologischer Obst- und Gartenbau Gräfendorf Barbara Dressel Am Weisenstein 4, 07387 Krölpa Telefon 03647–504899	– Obst* – Gemüse*	– Bio-Laden Pößneck
Agrar eG Heberndorf Heberndorf 100, 07343 Wurzbach Telefon 036652–3500	– Fleisch – Wurst – Eier	– Hofkonsum
Klaus Hoh Karolienfield 11, 07368 Remptendorf Telefon 036640–22785 www.karolinenhof-pension.de	– Lohnmosterei* – Apfelsäfte – Marmeladen	– Hofladen

REGIONALE PRODUZENTEN	ANGEBOT	VERTRIEB
Fischereibetrieb Milkau Fischergrund 1, 07389 Knau Telefon 036484–22302 www.fischerhof-haendelsmuehle.de	– Fisch, Räucherfisch*	– Hofladen
Agrofarm Knau eG An der Bahn 4, 07389 Knau Telefon 036484–6700 www.agrofarm-knau.com	– Wurst, Fleisch – Backwaren – Partyservice	– Hofladen – Verkaufsstellen im Landkreis
Forellenhof Obermühle Gräfendorfer Str. 16, 07387 Krölpa Telefon 03647–413728	– Fisch – Räucherfisch – Kaltwasserzierfisch	– Hofladen
Landwirtschaftsbetrieb Dr. Uwe Grau Külmla Nr. 9, 07924 Schöndorf Telefon 036483–22528	– Kartoffeln – Getreide	– Hofverkauf
GbR Naturrind Orlatal, Kleindembach Schweinitzer Weg 6, 07381 Langenorla Telefon 03647–504567 www.langenorla.de	– Rindfleisch – Getreide	– kein Verkauf
Fischzucht Hickethier Hauptstr. 18, 07819 Lemnitz Telefon 036482–31100	– Fisch – Räucherfisch (Sept.–April)	– Hofladen
Agrargenossenschaft „Drei Eichen“ eG Leubsdorf Lemnitzer Str. 2, 07819 Miesitz Telefon 036482–30806	– Futtergetreide – Futtermittel – Speisekartoffeln – Pflanzkartoffeln – Getreide, Stroh	– Hofverkauf

REGIONALE PRODUZENTEN	ANGEBOT	VERTRIEB
Bauernhof Knorr, Linda Ortsstraße 3, 07819 Neustadt/Orla Telefon 036481–50093	– Damwild, Rotwild – Wurst, Fleisch von Rind, Schwein, Schaf	– Hofladen
Bad Lobensteiner Destillerie & Erlebnisbrauerei Teichdamm 8, 07356 Bad Lobenstein Telefon 036651–2114 www.destillerie-erlebnisbrauerei.de	– Obstbrände – Liköre – Kräuterschnäpse – Bier	– Destillerie-Lädchen
Peter Neupert, Lössau Friedensstraße 10, 07907 Schleiz Telefon 03663–400188	– Honig	– Hofverkauf

REGIONALE PRODUZENTEN	ANGEBOT	VERTRIEB
Agrar GbR Lutz Heidrich Ortsstr. 24, 07924 Neundorf Telefon 03663–428129	– Fleisch – Wurst – Partyservice – Futterrüben u. Getreide	– Hofladen
Peter Steinbock Arnshaugker Str. 46 07806 Neustadt/Orla Telefon 036481–50238	– Honig	– Hofverkauf
Oettersdorfer Landwirtschaftliche AG Windmühle 3, 07907 Oettersdorf Telefon 03663–422381	–Kartoffeln – Milch – Getreide	– Hofverkauf
Gerald Hirsch Am Teich 8, 07907 Oettersdorf Telefon 03663–400344	– Rind- u. Schweinefleisch – Wurst (Nov.–April) – Gänse (Weihnachten) – Honig, Eier	– Hofladen

REGIONALE PRODUZENTEN	ANGEBOT	VERTRIEB
Fischzucht Orlatal Frank Radig Trannrodaer Str. 58, 07381 Pößneck Telefon 03647–413132	– Fisch (Sept.–April) – Räucherfisch	– Hofladen
Agrar eG Remptendorf Umspannwerkstr. 15, 07368 Remptendorf Telefon 036640–3040 www.agraregremptendorf.de	– Schweinefleisch – Wurst – Futtermittel	– Verkaufswagen – Verkaufsstellen in Liebengrün, Bad Lobenstein und Wurzbach – Hofverkauf
Mutterkuhhaltung Lothar Hofmann Ruppersdorf Nr. 23 07358 Remptendorf Telefon 036643–22209	– Mutterkuhhaltung	
Siegmar Flämig Planstr. 20, 07389 Ranis Telefon 03647–413352	– Honig	– Hofverkauf
Öko-Landwirtschaftsbetrieb Heiko Müller Oelgasse Nr. 5, 07922 Tanna Telefon 036646–20065	– Eier – Ente (ab Juni) – Gans (Herbst)	– Hofverkauf
Wildhof Schneider Ortsstr. 18, Tömmelsdorf, 07819 Triptis Telefon 036482–32470	– Damwild, Rotwild – Wurst von Damwild, Rotwild (Sept., Dez.)	– Hofverkauf
Werner Wolf Am Postberg 9, 07819 Triptis Telefon 036482–48323	– Honig	– Hofverkauf

REGIONALE PRODUZENTEN	ANGEBOT	VERTRIEB
Naturrind Patzer Ullersreuth Nr. 33,07927 Hirschberg Telefon 036644–21915 www.naturrind-patzer.de	– Rindfleisch – Wurst vom Rind (Okt.–Feb.)	– Lieferung frei Haus
Landwirtschaftsbetrieb Ellen Heinrich Unterkoskau Nr. 42, 07922 Tanna Telefon 036646–20720	– Fleisch, Wurst von Rind und Schwein (Okt.–Feb.) – Rostbratwürste, gebrüht	– Hofverkauf
AUSSERHALB SAALE-ORLA-KREIS		
Gönnataler Putenspezialitäten GmbH Gönnabach 2, 07778 Altengönna Telefon 036425–55531 www.goennataler-puten.de	– Puten	– Mehrere Verkaufsstellen
AGS Agrargenossenschaft Schkölen eG Eisenberger Str. 17 b, 07619 Schkölen Telefon 036694–22246 www.ags-schkoelen.de	– Fisch (Wels)	– Hofladen
HERZGUT Landmolkerei Schwarza eG Blankenburger Strasse 18 07407 Rudolstadt Telefon 03672–3020 www.herzgut.de	– Milch, Michprodukte	– Verkaufsstelle im Betrieb
Pahren Agrar GmbH & Co. KG Hainweg 11, 07937 Zeulenroda-Triebes Telefon 036628–6980 www.pahren-agrar.de	– Gemüse* – Beerenobst* – Rapsöl – Kleintiereinstreu, Futtermittel	– Hofladen

REGIONALE ESSENANBIETER

LANDGENOSSENSCHAFT DITTERSDORF

Plothener Straße 1, 07907 Dittersdorf

Telefon 036648–300-0
www.lg-dittersdorf.de

GEFELLER MENÜKÜCHE

Schulstraße 12, 07926 Gefell

Telefon 036649–82562

SCHULKÜCHE HARRA

Schulstraße 12, 07366 Harra

Telefon 036642–22021

AGROFARM KNAU EG

An der Bahn 4, 07389 Knau

Telefon 036484–6700
www.agrofarm-knau.com

GASTSTÄTTE KLEINSIM

Ortsstraße 79, 07381 Langenorla

Telefon 03647–414019

SCHULKÜCHENVEREINIGUNG BAD LOBENSTEIN

Karl-Marx-Straße 37, 07356 Bad Lobenstein

Telefon 036651–88932

VOLKSSOLIDARITÄT PÖSSNECK E.V.

Dr.-Wilhelm-Külz-Straße 5, 07381 Pößneck

Telefon 03647–4403-0

TOUR PAPPILLIO GMBH

Ludwigshof 14, 07389 Ranis

Telefon 03647–445855
www.tour-papilio.de

SPEISESERVICE KLEEBLATT

Schulküche-Herrengarten 21
07368 Remptendorf

Telefon 036640–40407

SCHULKÜCHE RUPPERSDORF

Ortsstraße 69, 07356 Ruppersdorf

Telefon 036643–22959
www.schulkueche-ruppersdorf.de

SCHLEIZER WERKSTÄTTEN GGMBH

Komtursteig 6, 07907 Schleiz

Telefon 03663–424340
www.schleizer-werkstaetten.de

ANSPRECHPARTNER

LEADER-AKTIONSGRUPPE SAALE-ORLA E. V. und INITIATIVE „SCHULESSEN SAALE-ORLA – REGIONAL, GESUND UND GUT“

Die LEADER-Aktionsgruppe engagiert sich für die Entwicklung der Saale-Orla-Region. Sie ist gemeinsam mit dem Landkreis Initiator des Schulessen-Projekts und Herausgeber dieser Publikation.

LEADER-Aktionsgruppe Saale-Orla e.V.
Bahnhofstr. 17, 07368 Remptendorf

www.schulessen.org
info@leader-sok.de

Alexander Pilling Telefon 026422–22498
Sören Kube Telefon 03643–255703

VERNETZUNGSSTELLE SCHULESSEN THÜRINGEN

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Thüringen ist kompetenter Ansprechpartner, verfügt über viele gute Kontakte und kennt Beispiele aus der Praxis.

Verbraucherzentrale Thüringen e.V.
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen
Eugen-Richter-Straße 45, 99085 Erfurt

www.vzth.de/schulverpflegung
vernetzungsstelle@vzth.de

Alexandra Lienig, Edelgard Bärwolf
Telefon 0361–5551424

FACHDIENST SCHULVERWALTUNG DES LANDKREISES SAALE-ORLA

Der Fachdienst Schulverwaltung ist u.a. zuständig für Gebäudesubstanz sowie die Ausstattung und ein wichtiger Partner im Schulessen-Projekt.

www.saale-orla-kreis.de
schulverwaltung@lrasok.thueringen.de

Olivia Pellenat Telefon 03663–488747

THÜRINGER MINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT, FORSTEN, UMWELT UND NATURSCHUTZ (TMLFUN)

Das TMLFUN unterstützt im Rahmen des Agrarmarketings den Absatz hochwertiger Thüringer Produkte aus Land- und Ernährungswirtschaft und ist u.a. für das Zeichen „Geprüfte Qualität aus Thüringen“ zuständig.

Thüringer Ministerium für Landwirtschaft, Forsten, Umwelt und Naturschutz
Referat Agrarökologie, Absatzförderung und NaWaRo

Beethovenstraße 3, 99096 Erfurt

www.agrarmarketing.thueringen.de
agrarmarketing@tmlfun.thueringen.de

WWW.SCHULESSEN.ORG

Alle wichtigen Informationen und Angebote zum Thema Schulessen in der Region Saale-Orla-Region finden Sie auf unserer Internetseite.

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

DEG – DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V.

Die Sektion Thüringen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung beschäftigt sich unter anderem mit der Entwicklung von Bildungsmaterialien für Jugendliche und Erwachsene. Sie organisiert Projekte und Fachtagungen und wirkt koordinierend zwischen Einrichtungen, die sich mit Ernährungsfragen befassen.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Sektion Thüringen

Dornburger Straße 23, 07743 Jena

Witold Maichrowitz
www.dge-thueringen.de
b9mawi@uni-jena.de

peb – PLATTFORM ERNÄHRUNG UND BEWEGUNG E.V.

Die Plattform versteht sich als offenes Bündnis unterschiedlicher Partner, die sich für ausgewogene Ernährung, mehr Bewegung und einen gesundheitsfördernden Lebensstil bei Kindern und Jugendlichen einsetzen.

Plattform Ernährung und Bewegung e.V.
Wallstraße 65, 10179 Berlin

www.pebonline.de
plattform@pebonline.de

DEUTSCHES NETZWERK SCHULVERPFLEGUNG E.V.

Der Verein will sich der Verbesserung der Qualität in der Schulverpflegung widmen. Ziel ist die qualitative sowie organisatorische Verbesserung des Schulessens.

Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V.
Köpenicker Allee 38, 10318 Berlin

www.schulverpflegungev.net
info@schulverpflegungev.net

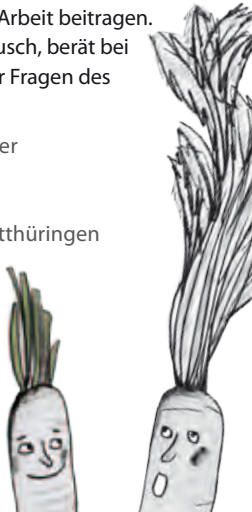
THÜRINGER LANDESVERBAND DER SCHULFÖRDERVEREINE E.V.

Der Landesverband hat es sich zur Aufgabe gemacht, Fördervereine von Schulen und Kindertagesstätten zu vernetzen, zu beraten und zu fördern. Als Dachverband möchte er zur Professionalisierung der Arbeit beitragen. Er sorgt für Erfahrungsaustausch, berät bei Vereinsneugründungen oder Fragen des Vereins- und Steuerrechts.

Thüringer Landesverband der Schulfördervereine e.V.
Geschäftsstelle
c/o Staatliches Schulamt Ostthüringen

Philosophenweg 26
07743 Jena

www.tlsfv.de
info@tlsfv.de



FÖRDERMÖGLICHKEITEN

FÖRDERUNG VON UNTERRICHTS-BEGLEITENDEN & AUSSERUNTERRICHTLICHEN SCHULISCHEN MASSNAHMEN

Der Freistaat Thüringen fördert Projekttage oder Projekte an außerschulische Standorten. Informationen zum Förderprogramm gibt es beim Schulamt Mittelthüringen in Weimar oder auf der Internetseite des Thüringer Ministeriums für Bildung, Wissenschaft und Kultur.

www.thueringen.de/de/tmbwk/bildung/foerderung/ausserschulischevorhaben

Ansprechpartner Schulamt Mittelthüringen
Frau Reinsch, Herr Ranft
Telefon 03643–884110

„ZUSAMMENHALT DURCH TEILHABE“

Seit 2011 können Eltern über das Förderprogramm Bildung und Teilhabe eine finanzielle Unterstützung rund um die Schule erhalten. Unterstützung gibt es unter anderem für das Mittagessen, aber auch für Schulausflüge oder Schulbedarf. Informationen erhalten Sie in den Bürgerbüros des Landkreises in Schleiz, Pößneck und Bad Lobenstein sowie in den Jobcentern.

www.saale-orla-kreis.de
unter Rubrik Bildung/Jugend,
siehe Bildung und Teilhabe

buergerbuero@lrasok.thueringen.de

SCHULOBSTPROGRAMM

Thüringen nimmt am Europäischen Schulobstprogramm teil. Mit diesem Programm sollen Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen 1–4 an Grund- und Förderschulen in Thüringen mit frischem Obst und Gemüse versorgt werden.

Auskunft zum Schulobstprogramm gibt der Fachdienst Schulverwaltung im Landratsamt Saale-Orla (siehe Ansprechpartner).

WWW-LINKS

www.in-form.de

Ziel des Nationalen Aktionsplans „IN FORM“ ist die Verbesserung des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens in Deutschland bis zum Jahr 2020 nachhaltig. Insgesamt wurden rund 100 Projekte unterstützt. Hier findet man auch Informationen zu dem Projekt „Küchen für Deutschlands Schulen“.

www.schuleplusessen.de

Die Seite informiert über Qualitätsstandards, Hilfestellungen zu deren Umsetzung und das Angebot zur Zertifizierung.

www.aid-macht-schule.de

Hier findet man Unterrichtsmaterial des aid Infodienstes, so beispielsweise auch zum Projekt Schmexperten, dem Lernort Schulgarten und vielen anderen Themen.

www.fluesterndesklassenzimmer.de

Hier finden sich Informationen zur Thematik Lärm und Verbesserung der Raumakustik.

FÜR KLEINE BESSER-ESSER

Die schlauen Unterrichtsmappen für dich und deine Mitschüler.

Wenn du neugierig bist, wie du dich bewusst ernähren kannst und welches Essen dir viel Power gibt – dann sind diese Mappen genau das richtige für dich und deine Mitschüler.
Die Ernährungsprofis der Deutschen Gesellschaft für Ernährung wissen genau welche Lebensmittel dir Kraft für deine Hobbys und das Lernen geben.

Mit diesen bunten Mappen macht Lernen richtig Spaß. Kennst du den Ernährungskreis?

Er zeigt dir, von welchen Lebensmitteln du wie viel essen sollst. Der Ernährungskreis steckt in jeder der 7 Unterrichtsmappen und jede Mappe stellt dir einen speziellen Teil des Ernährungskreises vor. Du findest dort spannende Rätsel und leckere Rezepte und erfährst viele interessante Geheimnisse über deine Lebensmittel. Mit den Spielen und Experimenten zu den verschiedenen Themen macht das Lernen richtig Laune. Dass Vitamine gesund sind weißt du sicherlich. Aber wo sind die Vitamine versteckt und welche Inhalte sind noch besonders wichtig für dich? Entdecke mit deinen Mitschülern die unsichtbaren Geheimnisse von Korn, Gemüse, Obst, Milch, Fleisch, Fett und Wasser.

Deine Eltern werden sich wundern
was du dann alles weißt.

Mappe 1: „Voll lecker, voll gesund, voll Korn"
Mappe 2: „Gemüse: Iss dich satt, weil's Kräfte hat"
Mappe 3: „Obst: Nasch die Sonne"
Mappe 4: „Milch – das weiße Mulitalent"
Mappe 5: „Ein starkes Trio – tierisch gute Feinschmecker"
Mappe 6: „Alles wie geschmiert"
Mappe 7: „Mit Wasser bist du täglich flüssig"

www.ctw-jena.de

Viele Kinder haben mit diesen Mappen Spaß am Lernen und Entdecken. Frage deine Lehrerin oder deinen Lehrer, ob er die bunten Unterrichtsbegleiter kennt. Am besten du nimmst dieses Heft mit in deine Schule. Das ist doch klasse oder? Und nun viel Spaß beim Entdecken, Spielen und Lernen.

Deine Lehrerin oder dein Lehrer kann das Unterrichtsbegleitmaterial kostenlos bestellen. Deine Schule muss nur den Versand bezahlen.

Du kannst dir die Mappen hier im Internet ansehen und bestellen: ***www.agrarmarketing.thueringen.de***

Unterrichtsmaterialien entwickelt durch:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Sektion Thüringen

E-mail:
b9mawi@uni-jena.de

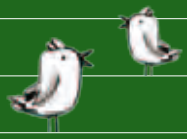
In Zusammenarbeit mit:

Thüringer Agrarmarketing

E-Mail:
agrarmarketing@tmlfun.thueringen.de
www.agrarmarketing.thueringen.de

Wir fördern das Projekt Schulessen –
Regional, Gesund und GUT

Kreissparkasse
Saale-Orla



WWW.SCHULESSEN.ORG

Als größte durch Lebensmittel ausgelöste Krankheitswelle hat das Robert-Koch-Institut Berlin die Erkrankung von 11 000 Kindern und Jugendlichen im Herbst 2012 bezeichnet. Billige, verseuchte Erdbeeren aus Asien gelangten über Großhandel und Großanbieter von Schulessen in die Schulspeisung. Dieser Vorfall bestärkt alle die, die sich mehr regionale Produkte im Schulessen wünschen und für eine regionale und frische Versorgung kämpfen. Dezentrale Ansätze versprechen langfristig gesündere Ergebnisse. Dieses Schulessen wird mehr Geld kosten – und dieses Essen wird wertvoller sein. Eine Schlüsselfunktion kommt den Eltern zu. Im vorliegenden zweiten Band zum Thema „Schulessen – Regional, Gesund und Gut“ finden sich zum Nachschlagen kurz und übersichtlich alle Bausteine, aus denen sich das „Menü Schulessen“ zusammensetzt. Es wird gezeigt, wer auf welche Weise tätig werden kann, um das Schulessen und sein Umfeld zu verbessern. Erfahrene Partner aus dem Saale-Orla-Kreis stehen bereit, um alle Engagierten auf diesem Weg fachkundig zu begleiten.

LEADER Saale-Orla

GEFÖRDERT IM RAHMEN VON

ELER
Förderinitiative Ländliche Entwicklung in Thüringen
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG

Kreissparkasse Saale-Orla