

Workshop: EssKultur als Teil von LernKultur

Einleitung

Die Mensa ist das Herz des Ganztags...

Die Vernetzungsstellen in den 16 Bundesländern stehen als einheitliche Ansprechpartner im Kontext Schulverpflegung für alle Akteure bereit. Eine gute Schulverpflegung bestimmt sich in erster Linie über die Qualität der angebotenen Speisen. Mit Erfolg kann sie nur aufrecht erhalten werden, wenn eine gerechte Finanzierung, zufriedenstellende Arbeitsverhältnisse und – vor Allem – eine gute Akzeptanz bei allen Beteiligten (Gästen und Kunden) erreicht wird. Es zeigt sich, dass wir zwar ganz gut wissen, wie Kinder, Jugendliche und deren erwachsene Betreuer fachgerecht zu versorgen sind, dieses Wissen aber noch nicht überall in der pädagogischen Praxis zum Zuge gekommen ist. Die Vernetzungsstellen übersetzen und vermitteln zwischen den Beteiligten, informieren und beraten und tragen dadurch essentiell zu einer gelingenden Schulverpflegung bei, die zu Recht als ein wichtiger Beitrag zu einer kind- und lerngerechten Gestaltung des Ganztags gilt.

Thementisch 1: Akzeptanzsteigerung in der Schulverpflegung

Im Raum stand die Frage „Essen Sie gern in ihrer Schule mit?“. Die Teilnehmer/innen haben über verschiedene Einflussfaktoren und Probleme in ihren Schulen berichtet. Genannt wurden beispielsweise:

Schwierigkeiten bestehen bei Vielfalt und Qualität der Speisen sowie kurze Pausenzeiten und unattraktiven Speiseräumen. Parallel dazu wurden Lösungsansätze aus dem Schulalltag ausgetauscht. Als wichtig wurden die Mitbestimmung beim Essenangebot und freie Auswahlmöglichkeiten empfunden sowie eine gute Organisation der Pausenzeiten, ausreichend Platz und von Schülern/innen gestaltete Speiseräume.

Ein Maßnahmenkatalog mit zahlreichen Ideen zur Akzeptanzsteigerung wird Schulen im kommenden Jahr online unter www.in-form.de und auf den Seiten der Vernetzungsstellen Schulverpflegung zur Verfügung gestellt. Die wertvollen Impulse aus dem Workshop werden dort mit einfließen.

Thementisch 2: Qualitätssicherung der Schulverpflegung

Es wurden folgende drei Fragen diskutiert:

- a) Wer trägt die Verantwortung für ein ausgewogenes Schulessen?
- b) Welche Faktoren beeinflussen die Qualität des Schulessens?
- c) Welche Erfahrungen gibt es in den Schulen?

Ergebnisse:

Als verantwortliche Akteure wurden folgende Personengruppen benannt bzw. gruppiert:

- Schüler/innen
- Lehrkräfte/Pädagogische Fachkräfte
- Eltern
- Kommune / Schulverwaltung / Mensaplaner
- Küchenkräfte /Cateringfirmen
- Schulleiter/innen / Schulkonferenz
- Essensbeirat
- Mensabeauftragte/r

Die qualitätsbeeinflussenden Faktoren sind nach Meinung der Teilnehmer/innen:

- Pausenzeiten
- Geschmack
- Konsistenz
- Temperatur
- Speisenplan
- Warmhaltezeiten
- Lebensmittelauswahl
- Preis
- Räume /Platz
- Essatmosphäre
- Gesundheitsaspekt
-

Diese Faktoren konnten den Verantwortlichen (s.o. Akteure) nicht immer eindeutig zugeordnet werden. Insbesondere bei den Faktoren Essatmosphäre und Geschmack sollten alle Beteiligten aktiv eingebunden werden.

Die Teilnehmer/innen arbeiteten heraus, dass für die Qualitätssicherung die Zusammenarbeit der unterschiedlichen Akteure zwingend notwendig ist. Eine koordinierende Rolle übernimmt dabei ein/e Essenbeirat/Mensabeauftragte.

Zwei Schulen berichteten von bereits diesbezüglich existierenden Strukturen und deren erfolgreicher Arbeit hinsichtlich Qualitätssicherung.

Thementisch 3: Kommunikation – Gemeinsame Entscheidungen tragen die Mensa

Welche Strukturen sind für eine erfolgreiche Verständigung der Akteure im Kontext Schulverpflegung notwendig?

Ein Austausch der Akteure untereinander ist in Form von Runden Tischen, Mensaausschüssen, Kümmerern erfolgversprechend. Das „Miteinander“ ist dabei entscheidend. Wichtige Inhalte der Arbeit wurden gesammelt und sind beispielsweise:

- Auswahl des Caterers,

- Speisenplanung,
- Zufriedenheit,
- Transparenz.

Der Erfolgsfaktor ist die kommunikative Begleitung der Mensa von Anfang an, und nicht erst beim Auftreten von Problemen.

Thementisch 4: Ausschreibung/Leistungsbeschreibung

Ausschreibung wird derzeit als Ausgangspunkt angesehen, sollte aber der Endpunkt eines bereits stattgefundenen Klärungsprozesses sein. Auf diese Weise können die allermeisten der am Thementisch aufgetreten Probleme vermieden werden. Bislang gibt es noch eine große Unsicherheit, welche Aspekte im Vorfeld einer Ausschreibung geklärt werden müssen. Aus diesem Grund haben die Vernetzungsstellen einen entsprechenden Handlungsleitfaden erarbeitet, der Anfang 2011 veröffentlicht wird.

Thema 5: Schulverpflegung mit Qualität als Ausgangspunkt „gelebter“ Ernährungsbildung

Diskutiert wurden Ziele, Kompetenzen, Lehrinhalte und Themen, die sich aus der Gestaltung und Durchführung der gemeinsamen Mahlzeiten im Ganzttag ergeben.

Je nach Qualität des Verpflegungsangebotes nutzen bereits viele Lehrer- und Erzieherinnen die Speiseplanzusammenstellung, die Organisationsformen der Mahlzeiten (Tischgruppen, Tischdienste) als Teil ihrer Ernährungsbildung.

Defizite bestehen bei der Zusammenarbeit zwischen Fachunterricht, Caterer und insbesondere bei der Mitsprache über das Warenangebot in Kiosken und Cafeterien. Großes Entwicklungspotential sahen die Teilnehmer/innen in dem Aufbau von Schülerfirmen zur schuleigenen Zwischenverpflegung, der Gründung von Küchenkommissionen zur Speiseplangestaltung und Qualitätssicherung als Teil von Partizipation und Ernährungsbildung.