

# Verpflegungskonzept

## Der Betreuenden Grundschule der Verbandsgemeinde Asbach für die Standorte Jungeroth, Buchholz, Limbach und Windhagen

Nach Beschluss des Verbandsgemeinderates Asbach vom Februar 2013 wurde im Schuljahr 2013/2014 das von Schulträgerausschuss und Verbandsgemeinderat erarbeitete Konzept zur Betreuung der Grundschul Kinder umgesetzt. Das Betreuungskonzept umfasst die Betreuende Grundschule sowie das Angebot der Betreuung in den Ferien. Diese Form der außerschulischen Betreuung ist in Rheinland-Pfalz eine Besonderheit.

Die Betreuenden Grundschulen der Verbandsgemeinde Asbach an den Standorten Windhagen, Buchholz, Limbach, und Jungeroth sind familienergänzende Einrichtungen, die den Kindern außerhalb der Grundschule einen strukturierten Tagesablauf und pädagogisch gelenkten Raum bieten. In den Betreuungen werden die Kinder täglich von 7:00-8:00 Uhr und von 12:00-17:00 Uhr von den Betreuerinnen und Betreuern auf ihrem Weg zu selbständigen und selbstbewussten jungen Menschen durch die Grundschulzeit begleitet.

Unsere gesamte Haltung ist darauf ausgerichtet, dem Kind Achtung und Respekt vor den Menschenrechten seiner und jeder anderen Kultur entgegen zu bringen. Das Konzept der Einrichtungen steht für Vielfalt, Toleranz und Begegnung. Diese Grundsätze spiegeln sich in der täglichen Arbeit mit den Kindern wieder. Eine geregelte Hausaufgabenbetreuung und eine große Vielfalt an Freizeitaktivitäten ermöglichen eine individuelle Entwicklung des einzelnen Kindes, so können Stärken und Schwächen gleichermaßen gefördert werden. Ein weiterer Schwerpunkt des pädagogischen Konzeptes ist eine umfassende Ernährungsbildung. In allen



Betreuungen wird ein warmes Mittagessen angeboten, das täglich gemeinsam in einem familiären Rahmen eingenommen wird. Das Verpflegungsangebot des Caterers orientiert sich an den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Das Mittagessen wird so zur Begegnungsstätte und trägt zu einem gesunden Verständnis für unsere Esskultur bei.

Die vier Betreuungen der Verbandsgemeinde sind in ihrer Größe sehr unterschiedlich. In Windhagen nehmen ca. 100 Kinder am Mittagessen teil, in Buchholz und Jungeroth ca. 46 Kinder und am Standort Limbach ca. 25 Kinder. Diese Zahlen und die jeweiligen äußeren Umstände haben großen Einfluss auf die Form des

Mittagessens. In Windhagen wurde durch die Verbandsgemeinde ein Container angebaut, da durch den steigenden Bedarf der zu betreuenden Kinder die vorhandenen Räumlichkeiten ein angemessenes Mittagessen unmöglich machten. Seit 2017 stehen den Kindern nun 200 qm für eine entspannte und atmosphärisch gute Mittagszeit zur Verfügung. Am Standort Jungeroth ist die Zahl der eingeschulten Kinder durch zwei große Neubaugebiete stark angestiegen und damit auch der Bedarf an außerschulischer Betreuung. Der zurzeit genutzte Raum ist deutlich zu klein und bietet keine adäquate Möglichkeit um langfristig eine entspannte Mittagszeit zu bieten. Auch hier hat die Verbandsgemeinde



entsprechend reagiert und wird die Grundschule und Betreuung durch neue Räumlichkeiten erweitern. Die Kinder der zwei anderen Betreuungen können in ihren jeweiligen Gruppenräumen essen.

Um die Speisen optimal zu wärmen und zu kühlen, wurden vom Träger der Einrichtungen spezielle Thermophoren angeschafft, in denen die Mittagsmenüs bereits durch den Caterer geliefert werden. Die Fahrzeuge des Caterers sind so umgerüstet worden, das auch längere Anfahrtswege kein Problem darstellen. In den Einrichtungen sind Module installiert worden, die eine stromversorgte Station für die Thermophoren bieten und für zu kühlende Speisen einen Kühlschrank.

Die durch die Richtlinien vorgegebenen Temperaturen der einzelnen Komponenten des Mittagessens können so immer gewährleistet werden.

In allen Einrichtungen essen die Kinder in kleinen familiären Gruppen mit ihren Betreuern/innen. Der Mittagstisch wird mit Porzellan eingedeckt. Die Speisen werden in Servierschalen und Platten auf den Tischen angeboten und tragen so zu einem optischen Anreiz bei. Die Atmosphäre der Mittagszeit soll als Erholung und Entspannung empfunden werden und nicht durch einen hektischen Mensacharakter gestört werden. Ein vielfältiger Speiseplan, Tischkultur und anregende Gespräche bilden die Grundlage für einen gesunden Umgang mit dem täglichen Essen. Die Tagesgerichte werden in allen Einrichtungen durch einen ausgehängten Speiseplan angekündigt und auch hier werden die Kinder aktiv in die Gestaltung des Aushangs involviert, indem sie die Speisepläne kreativ gestalten oder das tägliche Menü auf die Tafel schreiben.



Das Mittagessen wird an allen Standorten durch die Firma **TROService GmbH&Co.KG** geliefert. Die Gerichte des Caterers werden im „Cook & Chill Verfahren“ produziert. Die Regeneration der Speisen wird für die Standorte Jungeroth, Buchholz und Limbach in



der Küche der Mensa der Realschule Asbach vorgenommen. Die Menüs der Betreuung Windhagen werden in der Großküche der Firma Wirtgen regeneriert. Durch einen Lieferservice werden die erwärmten Menüs täglich in die jeweiligen

Einrichtungen gebracht. Die Firma **TROService** bietet eine vielfältige Auswahl an Menüs an, aus denen drei Wochen vor Lieferung online von uns bestellt wird. Durch einen guten Kontakt zu den Küchenleitungen können wir auf die Zusammenstellung der Menüs Einfluss nehmen und Wünsche äußern. Hier beginnt die Verknüpfung des Speiseangebotes mit der in den Einrichtungen praktizierten Ernährungsbildung. Die Speisepläne bieten eine Vielzahl an qualitativ hochwertigen vegetarischen und fleischhaltigen Gerichten an. Die Zusammenstellung jedes einzelnen Menüs ist auf den Bedarf eines heranwachsenden Kindes abgestimmt. Als Dessert wird an zwei vereinbarten Tagen frisches Saisonobst geliefert, an den anderen Tagen bereichern Quarkspeisen oder Joghurts den Speiseplan. Für Kinder mit Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten bietet unser Caterer besondere Diät-Menüs an.

In unseren Einrichtungen verstehen wir Essen nicht nur als Nahrungsaufnahme. Die Vielfältigkeit der Speisen soll den Geschmacksinn der Kinder erweitern. Riechen





und schmecken können zu einem besonderen Erlebnis werden. Immer wieder werden neue Gerichte von uns angeboten und auch bei eher mäßigen Erfolg ein weiteres Mal bestellt. Saisonales Gemüse, Vollkornprodukte, exotische Gewürze und längst vergessene Gerichte bieten eine große Palette an Geschmackserfahrungen. Der „Probierer“ ist Pflicht für jedes Kind, kategorische Ablehnung wird durch Überzeugungsarbeit entkräftet.

Alte Gemüsesorten werden im Tischgespräch vorgestellt und zu manchem orientalischen Gewürz gibt es eine passende Geschichte.

Niemand soll gezwungen werden, wir wollen Neugier wecken und die Möglichkeit des Ausprobierens bieten. Nicht selten bietet ein „besonderes Gericht“ auch Diskussionsgrundlage. Ein Kichererbsen Eintopf wurde sehr kritisch beäugt. Die Erklärungen zur Kichererbse und deren fehlender Ähnlichkeit zur grünen Erbse ,haben es dem Eintopf recht schwer gemacht, von seinen Kritikern probiert und akzeptiert zu werden. Nachdem einige Mutige dann doch zum Löffel griffen und mit „Augen zu“ probiert haben, stand das Urteil fest. „Boah, lecker“. Kichererbsen Eintopf ist seitdem einer der Favoriten. Durch unseren vorgelebten Umgang mit Nahrungsmitteln und den daraus gekochten Gerichten soll Essen nicht als Nebensache sondern als Teil unserer Kultur und als besondere Lebensqualität vermittelt werden.

**A**m Nachmittag wird in den Betreuungen ein Imbiss angeboten. Dieser soll die Möglichkeit bieten, neue Energie zu tanken und in geselliger Runde ein Häppchen zu essen. Dieser Imbiss besteht in der Regel aus Obst, Rohkost, Vollkornprodukten oder Milchspeisen. In allen Einrichtungen dient er aber auch der expliziten Ernährungsbildung. Hier kann in



kleinen Gruppen gekocht und gebacken werden. Die Ernte der Hochbeete wird verwertet oder die üppige Apfelernte in Kuchen und Mus umgewandelt. In diesen Kleingruppen werden Themen wie Vollkornmehl, Zuckeralternativen oder die Vielfalt der heimischen Obstsorten bearbeitet. Die Resultate dieser Aktionen werden dann mit der Gemeinschaft durch kleinen Ausstellungen, Aktionstischen oder durch ein bereichertes Imbissangebot geteilt.



In den Ferienbetreuungen wird an allen vier Standorten tageweise selbst gekocht. Die Kinder werden in den gesamten Ablauf mit eingebunden. Einkaufen, ernten, verarbeiten und zubereiten.

Dieser „Kochtag“ ist bei den Kindern sehr beliebt

und es finden sich immer viele helfende Hände. Ein genussvolles Mittagessen und ein tolles Dessert, in einer entspannten Atmosphäre, ist Lohn der Arbeit.



Die vier Betreuungen haben in den letzten Jahren eine rasante Entwicklung erlebt. Was als Projekt 2013 begann hat sich nun zu einer etablierten außerschulischen Institution entwickelt, die das Leben in den Gemeinden mitgestaltet. Die Zahl der zu betreuenden Kinder ist an allen Standorten sehr hoch und in den kommenden Jahren werden hier keine Rückläufe erwartet. Damit dieses erfolgreiche Konzept funktioniert, bedarf es einer ausgeprägten guten Kommunikation aller Beteiligten. Regelmäßige Treffen der pädagogischen Leitung mit den Küchenleitungen und den Führungskräften der **Firma TroService** ermöglichen einen kontinuierlichen Austausch. Probleme werden zeitnah besprochen und in der Gruppe bearbeitet. Der „Runde Tisch“ wird von allen Beteiligten als Basis einer guten Zusammenarbeit sehr geschätzt.

Regelmäßige Zielgruppenbefragungen in den Einrichtungen spiegeln die Stimmung der Kinder wieder und bieten so die Möglichkeit die Speisepläne zu optimieren.



Die Betreuenden Grundschulen berichten regelmäßig über aktuelle Aktionen, im Rahmen der Ernährungsbildung, in den Einrichtungen. An den Pinnwänden werden die einzelnen Projekte durch Dokumentationen, Berichte und Fotos vorgestellt. Rezepte der produzierten Leckereien werden immer gern mitgenommen. Die Vernetzung von Betreuender Grundschule und Elternhäusern bietet eine große Vielfalt an Erfahrungsräumen. Besuche in der Bäckerei, auf dem Bauernhof oder Hilfe beim Anlegen eines Gemüsebeetes können so durch die Unterstützung der Familien realisiert werden.

Rückblickend hat sich in den letzten sechs Jahren in den Betreuenden Grundschulen viel bewegt. Das Mittagessen ist zu einem pädagogischen Schwerpunkt unserer Arbeit geworden, welches auch im Konzept verschriftlicht wurde und von der Verbandsgemeinde mitgetragen wird. An dieser Stelle gilt der Verbandsgemeinde Asbach ein besonderer Dank! Die Bereitstellung von ausreichend Raum als Speisesaal, in Form von Containern in Windhagen ist nicht selbstverständlich. Durch diese Maßnahme konnte die Qualität des äußeren Rahmens deutlich gesteigert werden. Durch die Bereitstellung moderner Thermophoren ist es möglich, den Kindern



täglich ein optimal gewärmtes Essen zu servieren. Und es sollte nicht unerwähnt bleiben, dass für die vier Betreuungen die einheitlichen Module auf Maß angefertigt wurden, die ausreichend Stauraum für Geschirr und Besteck bieten. Die vier Betreuungen werden vorbildlich durch ihren Träger, die Verbandsgemeinde Asbach, unterstützt.

Die intensive Auseinandersetzung mit den Themen Ernährung, Nachhaltigkeit und Ökologie prägen unseren Alltag. Die Mitarbeiter/innen und Kinder sind an den Aufgaben gewachsen und es haben sich daraus resultierend neue pädagogische Ansätze ergeben.

Unser Ziel ist es, das familiäre Mittagessen weiter konsequent umzusetzen und den Kindern so ein Stück Lebensqualität im Alltag zu ermöglichen. In den Einrichtungen werden nach Möglichkeit in den nächsten Monaten Gemüsebeete oder Hochbeete angelegt. Der Kreislauf des Wachstums, die Pflege der Pflanzen und der Verbrauch der Ernte werden noch intensiver in den Alltag eingebunden. Umweltschutz und Nachhaltigkeit werden durch einzelne Projekte in den Gemeinden Einrichtungsübergreifend angeboten.

Ab August 2019 wird sich unsere Anerkennungspraktikantin, in der Betreuung Windhagen, im Rahmen ihrer Jahresarbeit intensiv mit dem Thema Umweltschutz und Nachhaltigkeit auseinander setzen. Hierzu sind Aktionen zum Thema Müllvermeidung und zum verantwortungsbewussten Umgang mit Ressourcen geplant. Ziel ist es, einrichtungsübergreifend alle Kinder und Kollegen/innen für den ökologischen Fußabdruck auf diesen Planeten zu sensibilisieren.

Um unser Verpflegungskonzept für alle Interessierten transparent zu machen, werden wir einen Flyer gestalten und diesen in den Einrichtungen auslegen und auf die Homepage stellen. Auch weiterhin





werden regelmäßige Zeitungsberichte in der Lokalpresse über Aktionen und Projekte informieren.

Ein weiteres Ziel für die kommenden Jahre, ist die übergreifende Arbeit mit den Lehrern/innen der Grundschulen. Inhalte des morgendlichen Sachunterrichts können die Basis für Aktionen im Nachmittag bieten. Die Vernetzung von Grundschule und Betreuung gewährt den Kindern eine Vielzahl an Möglichkeiten, Informationen und Erfahrungen zu sammeln.

Der „Runde Tisch“ mit allen Beteiligten wird auch nach Abschluss des Qualifizierungsprozesses weiter in regelmäßigen Abständen stattfinden um immer im Gespräch zu bleiben. In einem wiederkehrenden Rhythmus sollen auch zukünftig Probeessen und Schülerbefragungen in den Einrichtungen stattfinden um die Kinder auch weiterhin aktiv in die Ernährungsbildung einzubinden. Wir wollen die guten Zeiten nutzen um zusammenzukommen, um gemeinsam zu sehen, wo uns der Weg in den nächsten Jahren hinführt.