

Das Angebot Mittagstisch in den Betreuungsangeboten an den Heidelberger Grundschulen



Allgemeines zum Angebot Mittagstisch

In den Betreuungsangeboten an den Heidelberger Grundschulen steht das Thema Mittagstisch ganzjährig im Fokus. Die Zahl der Grundschul Kinder, die im Schuljahr 2021/22 ein warmes Mittagessen erhalten, liegt bei 2.012 Teilnehmenden. Darüber hinaus nehmen an den drei öffentlichen Ganztagsgrundschulen weitere 783 Grundschul Kinder ihren Mittagstisch im Rahmen der jeweiligen Ganztags schulbetreuung ein. Damit haben sich die Anmeldungen in den letzten zehn Jahren mehr als verdoppelt. Waren es im Schuljahr 2010/11 noch rund 1.350 Grundschul Kinder, sind es heute 2.795.

Der Mittagstisch ist somit ein wichtiger Baustein im Tagesablauf der Betreuungsangebote an den Grundschulen, denn eine ausgewogene Ernährung bildet die Grundlage für erfolgreiche Lern- und Bildungsprozesse. Zudem bieten die gemeinsamen Mahlzeiten pädagogische Möglichkeiten, den Schulkindern die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit praxisnah zu vermitteln. Das Vermeiden von Lebensmittelabfällen im Sinne von nachhaltigem Verhalten steht dabei stets im Vordergrund.

Das flächendeckende Verpflegungsangebot an allen öffentlichen Heidelberger Grundschulen richtet sich an Grundschul Kinder der Klassen 1 bis 4.

Rahmenbedingungen

Der Mittagstisch wird je nach Betreuungszeitmodell von 13.00 bis 14.00 Uhr oder von 13.30 bis 14.30 Uhr durchgeführt. In den Ganztags schulen ist er integraler Bestandteil des Ganztagsprogramms. Mit ihrer Anmeldung zum Mittagstisch ist eine regelmäßige Teilnahme der Grundschul Kinder verbunden.

Verpflegungssysteme

Für die Versorgung mit einem ausgewogenen Mittagessen stehen zwei Verpflegungssysteme zur Verfügung: Warmverpflegungssystem durch tägliche Lieferung und Tiefkühl system mit täglicher Lieferung. Im Schuljahr 2021/22 sind Verträge mit vier Caterern, davon zwei aus der Region, abgeschlossen.

Personal

Das pädagogische Personal der Betreuungsangebote führt das Angebot Mittagstisch durch und wird dabei von Küchenkräften unterstützt.

Fortbildungsveranstaltungen

Fortbildungsveranstaltungen zur gesunden Ernährung, Ernährungserziehung und zur Erkennung von Essstörungen werden routinemäßig jährlich zur Weiterqualifizierung des Betreuungspersonals angeboten. Die jeweiligen Referentinnen und Referenten kommen aus anerkannten, unabhängigen Institutionen.

Hygienestandards

Das Personal, das mit dem Mittagessen betraut ist (pädagogisches Personal und Küchenkräfte), muss alle gesetzlich vorgeschriebenen Hygienestandards einhalten, an einer Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) teilnehmen und diese in regelmäßigen Abständen aktualisieren.

Qualitätsanforderungen an die Caterer

Die Qualitätssicherung erfolgt gemäß den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) und erfordert einen regelmäßigen Austausch mit den Caterern. Die für den Mittagstisch zuständige Koordinatorin garantiert den regelmäßigen Kontakt zu ihnen und gibt Rückmeldung zur Speiseplangestaltung und zu den organisatorischen Abläufen. Sie überprüft die Einhaltung der definierten Qualitätsstandards und Hygienevorschriften.

Im Jahresverlauf erhalten die Caterer auch regelmäßig Rückmeldungen aus den Einrichtungen über Qualität und ausreichende Quantität des Essens. Zusätzlich liegt ihnen als Bestandteil des Vertrages ein Leistungsverzeichnis für Lieferanten vor.

In einem jährlich stattfindenden Gespräch mit den Betreuungseinrichtungen und den Caterern werden die Ergebnisse der jährlichen, standardisierten Qualitätsabfrage aus den Einrichtungen analysiert. Folgende Punkte werden dabei bewertet:

- Sensorische Qualität, Portionierung, Einschätzung der Speiseresten-Menge, Speiseplangestaltung,
- Vegetarisches Essen, Allergiker Essen
- Temperatur / Logistik
- Organisation/Kommunikation
- Hygiene, Verpackung

All diese Maßnahmen gewährleisten die Qualitätskontrolle und -sicherung des Angebotes Mittagstisch und finden im Konzeptionshandbuch der Betreuungsangebote in einem eigenen Kapitel detaillierte Berücksichtigung.

Speiseplangestaltung

Die Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten erfolgt gemäß den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen, 11/2020). Diese beinhalten ausführliche Vorgaben zur Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung.

Die Speiseplangestaltung erfolgt gemäß den DGE-Standards „Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die Mittagsverpflegung in der Mischkost“ Im wöchentlichen Angebot sind dabei vorgesehen:

- Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln/Kartoffelerzeugnisse 5x
- Gemüse und Salat 5x
- Obst mindestens 2x
- Milch/Milchprodukte mindestens 2x
- Fleisch, Wurst maximal 1x
- Fisch 1x (mindestens 2x pro Monat)

Die Kriterien für einen nachhaltigen Konsum werden nach Möglichkeit berücksichtigt. Das bedeutet, die verwendeten Lebensmittel stammen vorwiegend aus der Region, sind saisonal und ohne Einsatz von Gentechnik produziert. Das Speisenangebot ist vielfältig, altersspezifisch und abwechslungsreich. Alle 4 bis 6 Wochen findet ein Speiseplanwechsel statt.

Auf ausreichende Flüssigkeitsaufnahme der Grundschul Kinder wird Wert gelegt. Sie erhalten zum Essen Getränke, in der Regel Wasser und Kräuter-beziehungsweise Früchtetee.

Handlungsziele und Standards

Das Angebot Mittagstisch ist im Rahmen der Heidelberger Betreuungsangebote in besonderem Maße auch ein Bildungsangebot. Das gemeinsame Mittagessen fördert die Entwicklung einer Esskultur, die Kommunikation in der Gruppe und das Gruppenbewusstsein. Die Teilnehmenden erlernen feste Regeln für den Mittagstisch, auch in Bezug auf das Essverhalten. Gemeinsam mit den Grundschulkindern werden für alle verbindliche Regeln festgelegt. Kulturelle Aspekte sowie Grundlagen gesunder Ernährung (nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.) werden vermittelt. Alle sind in die Abläufe der Mittagstischgestaltung (Tisch decken, Abräumdienste) einbezogen. Das Speisenangebot wechselt täglich und bietet den Grundschulkindern die Möglichkeit, eine Vielfalt von Nahrungsmitteln optisch und geschmacklich kennenzulernen.

Das Bildungsangebot Mittagstisch und Ernährung

Bereits seit dem Schuljahr 2017/18 ist das Thema Bildung für nachhaltige Entwicklung ein fester Bestandteil in den Heidelberger Betreuungsangeboten. Neben den Themen Klimaschutz, Globalisierung, verantwortungsvoller Konsum, kulturelle Vielfalt und soziale Gerechtigkeit wird dem Bereich Ernährung und Ernährungsbildung ein hoher Stellenwert beigemessen. Impulse erhalten die Grundschul Kinder in unterschiedlichen Projekten und Angeboten, mit dem Ziel, ihnen zukunftsfähiges Denken und Handeln näherzubringen und in das alltägliche Leben einfließen zu lassen. Neben dem Angebot Mittagstisch wird mit den Grundschulkindern gekocht, wobei regionale und Bioprodukte zum Einsatz kommen. An vielen Standorten wurden gemeinsam Hochbeete angelegt, bepflanzt und gepflegt. Die selbst gepflanzten Beeren, Kräuter und Gemüse werden selbstverständlich auch geerntet und verspeist.

Im Schuljahr 2019/2020 hatten sich die Betreuungseinrichtungen bis März 2020 (Beginn Corona-Pandemie) intensiv mit den Themen Mittagstisch, Lebensmittelabfälle und Vermeidung von Essensresten beim Mittagstisch auseinandergesetzt. Übergeordnetes Ziel war es, Lebensmittelabfälle einzuschränken und das Gespräch mit den Caterern zu suchen, um die Speisepläne entsprechend anzupassen. Die daraus resultierende Kostenersparnis sollte den Anteil an Bio-Lebensmitteln beim Mittagstisch erhöhen.

Der Beginn der Corona-Pandemie beendete vorerst die weitere Beschäftigung mit diesem wichtigen Thema. Die Einhaltung der notwendigen Hygieneschutzmaßnahmen, wie beispielsweise das Abstandsgebot während des Mittagessens, verlangte eine Neuorganisation der Abläufe. Bis zum heutigen Zeitpunkt steht im Vordergrund, die grundlegenden Rahmenbedingungen zu gewährleisten, um die Betreuungskinder überhaupt mit einem warmen Essen versorgen zu können.

2018/19 und 2019/20 erhielt päd-aktiv e. V. zweifach eine Auszeichnung durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung und die Deutsche UNESCO-Kommission im Rahmen des „Weltaktionsprogramms Bildung für nachhaltige Entwicklung“ eine Auszeichnung als herausragende Bildungsinitiative.

In der Laudatio hieß es: „Bildung für nachhaltige Entwicklung ist in den Betreuungsangeboten und der Ferienbetreuung des päd-aktiv e. V. fest verankert, die der Verein im Auftrag der Stadt Heidelberg an allen öffentlichen Heidelberger Grundschulen durchführt. Durch innovative Projektideen und stetige Selbstüberprüfung kann ein hohes Qualitätsniveau gesichert werden. Die Jury hebt den klaren Vorbildcharakter der BNE-Angebote hervor, die der Verein für die Region und darüber hinaus innehat“.

Gesunde Ernährung ist ein wesentlicher Aspekt für die gesunde Entwicklung von Kindern – in den Betreuungsangeboten an den Heidelberger Grundschulen wird dies auch weiterhin im Rahmen von Bildung für nachhaltige Entwicklung verfolgt werden.

Ausblick

Seit Einführung der Verlässlichen Grundschule im Jahr 2001 ist das Angebot Mittagstisch fester Bestandteil der Betreuungsangebote an den Heidelberger Grundschulen. In den vergangenen 20 Jahren konnte päd-aktiv e.V. vielfältige Erfahrungen sammeln und auf deren Basis fundierte Qualitätsstandards für den Bereich Mittagstischverpflegung an den Grundschulen in Trägerschaft der Stadt Heidelberg verankern. Die regelmäßigen Rückmeldungen aus den Einrichtungen, die Begleitung durch die Verwaltung von päd-aktiv e. V. sowie das jährlich stattfindende Gespräch mit den Caterern bilden die Grundlage für die Einhaltung dieser Qualitätsstandards.

Ein Schwerpunkt liegt immer auf der konstanten Sicherung der Speisenqualität. Ein vertragsrelevantes Leistungsverzeichnis verpflichtet die Caterer zur Einhaltung der dort benannten Aufgaben und Standards. Offenheit und Interesse der Caterer an der Weiterentwicklung der Mittagstischverpflegung sind notwendige Voraussetzungen für eine gute und tragfähige Zusammenarbeit.

Im Schuljahr 2021/22 sind 2.795 Grundschulkindern im Rahmen der Betreuungsangebote an den Heidelberger Grundschulen für das Angebot Mittagstisch angemeldet – die Belieferung der hohen Anzahl täglicher Mahlzeiten gewährleisten aktuell vier Caterer. Die Versorgung durch verschiedene Caterer wird von päd-aktiv e.V. präferiert - sie bewährt sich seit vielen Jahren und sichert Qualität und Angebotsvielfalt. Die Caterer-Vielfalt minimiert auch das Gesamtrisiko bei Ausfall eines Caterers. Hier kann ein weiterer kurzfristig zur Versorgung einspringen. Insbesondere die Zusammenarbeit mit den beiden regional ansässigen Caterern hat sich sehr positiv entwickelt. Beide beschäftigen sich kontinuierlich und engagiert mit dem Thema „Gesunde und nachhaltige Ernährung für Kinder“.

Die Nachfrage nach dem Angebot Mittagstisch steigt noch immer kontinuierlich an den Grundschulen (Verdopplung in den letzten zehn Jahren). Die Kapazitäten eines einzelnen Caterers wären zum jetzigen Zeitpunkt vermutlich erschöpft bzw. hätten in Folge auch zu Einbußen bei der Speisenqualität geführt.

Die Speiseplangestaltung erfolgt gemäß den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. Dabei stehen vegetarische Gerichte als Alternative bereits auf den aktuellen Speiseplänen. Die Einführung veganer Gerichte ist bisher nicht vorgesehen. Studien verweisen immer wieder darauf, dass die Versorgung mit allen wichtigen Nährstoffen mit einer rein pflanzlichen Ernährung kaum zu leisten ist und langfristig zu Mangelerscheinungen führen kann. Für Menschen mit erhöhtem Nährstoffbedarf, wie Schwangere, Stillende, Säuglinge, Kinder und Jugendliche, rät die DGE sogar klar von einer veganen Ernährung ab.

Aktuell liegt der Anteil der Bio-Komponenten durchschnittlich bei 10 Prozent. Es werden jedoch verstärkt regionale und saisonale Produkte bei der Speisenzubereitung verwendet. Die Caterer sind grundsätzlich in der Lage, einen höheren Anteil an Bio- beziehungsweise Fairtrade-Produkten (Bio-Anteil maximal 50 Prozent) anzubieten und können dabei auf regionale Bio-Lieferanten zurückgreifen. Auch die Option, Fleisch aus artgerechter Haltung sowie Fisch von der Deutschen See mit MSC Siegel zu beziehen, wird begrüßt. Eine Erhöhung des Bio-Anteils auf beispielweise 50 Prozent wird sich jedoch auf die zukünftige Preisgestaltung für die Mittagstischverpflegung an den Heidelberger Grundschulen auswirken und nach derzeitigen Berechnungen der Caterer zu einem Preisanstieg um circa 30 Prozent führen. Die Caterer berichten über eine akute Kostenexplosion bei Herstellern von Bioprodukten, die zum 01.01.2022 erhebliche Preiserhöhungen angekündigt haben. Gemäß den vertraglichen Vereinbarungen wären diese Mehrkosten im Rahmen des preisauflösenden Entgelts durch die Stadt Heidelberg zu leisten.

gez. Ute Salize
Vorstand