

## **Konzept zum gemeinsamen Mittagstisch in der offenen Ganztagschule Brelingen (oGTS)**

Das Mittagessen trägt zum Gelingen der oGTS entscheidend bei. Hier sitzen alle Kinder, die das Angebot des Ganztags nutzen, zusammen in einem Raum. Wichtig ist, das gemeinsame Essen über Vereinbarungen und Rituale zu einem positiven gemeinsamen Erlebnis zu machen. Auch die Lehrkräfte und Betreuer/-innen, die je nach Stundenplan am Mittagessen teilnehmen, tragen durch ihre Präsenz und ihr Vorbild zu einer Essensituation bei, in der sich alle wohlfühlen dürfen.

Gemeinsam gegessen wird im Mehrzweckraum des zur Einführung der oGTS erfolgten hofseitigen Anbaus an das Schulgebäude. Der Mehrzweckraum umfasst Mensa und Küche, steht darüber hinaus jedoch auch einer anderweitigen Nutzung (z. B. Versammlungen d. Schüler- und/oder Elternschaft) zur Verfügung.

Unmittelbar mit Aufnahme der Tätigkeit des Arbeitskreises oGTS haben sich Vertreter des Lehrerkollegiums und der Elternschaft von der „Kinderküche Hannover“ beraten lassen. Im Schulvorstand besteht danach Einigkeit, dass ein nachhaltiges Mittagsmenü einer quantitativen Speisenauswahl vorzuziehen ist. Nachhaltig meint sowohl eine kindgerechte, möglichst mit regional beschafften Zutaten und lokal zubereitete, abwechslungsreiche Menüfolge, als auch die Vermeidung von Speiseabfällen. Erfahrungsgemäß sind es dabei vielfach unterschiedliche Fleischbeilagen, welche nicht dem Geschmackempfinden von Kindern gerecht werden. Es soll daher vorerst bei den Menüs auf Fleisch verzichtet werden.

Mit der in der Wedemark geschäftsansässigen BEL (Bio.Einfach.Lecker.) GmbH - weitläufig bekannt als *Tante Käthe's Beans Country* - ist es gelungen, einen lokal ansässigen Caterer für die täglich frische Zubereitung und Lieferung eines 3-Gänge-Menüs, bestehend aus einem Salat oder einer Suppe, einem Hauptgericht und einem Dessert oder Obst, zu gewinnen. Die BEL GmbH steht für eine von ABCERT als Bio-Vollgastronomie zertifizierte Speisenherstellung. D. h., mindestens 70 Prozent der Zutaten für die Speisen müssen „Bio“ im Sinne der EG-Öko-Verordnung und der DE-ÖKO-007 sein. Tatsächlich sind es über 95 Prozent. Die Menüs sind daher auch grundsätzlich für Schüler/-innen mit weit verbreiteten Lebensmittelunverträglichkeiten geeignet.

Das Menü wird jeweils vormittags frisch zubereitet und direkt zu Beginn des Mittagstisches in der Ganztagschule Brelingen angeliefert (sog. Cook & Hold - Verfahren). Die Ausgabe des Essens erfolgt durch Mitarbeiter/-innen des Kooperationspartners.

Die Schüler/-innen erhalten unmittelbar im Anschluss an das tägliche Menü jeweils Gelegenheit, dieses in einem einfachen Verfahren zu bewerten. Vertreter aus Lehrerkollegium, Elternschaft, Kooperationspartner und der BEL GmbH werden auf Grundlage der Bewertung dann in regelmäßigen Abständen die Menüfolge soweit erforderlich anpassen.

Ein 3-Gänge-Menü ist pro Schüler/Schülerin mit ca. 300g zu einem Preis von 4,90 EUR kalkuliert. Die Lieferung eines täglichen 3-Gänge-Menüs zu diesem Preis ist durch von der Gemeinde Wedemark als Schulträger mit der BEL GmbH gesondert geschlossenen Speiseliefervertrag gesichert.

Bei Schülern/Schülerinnen, welche Anspruch auf Leistungen aus dem Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) haben, werden seit dem 01.08.2019 die Kosten für das Mittagessen in voller Höhe übernommen. Unmittelbar mit der Anmeldung des Kindes zur oGTS sollte mithin beim zuständigen Leistungsträger die Übernahme der Kosten entsprechend beantragt werden.

**Der Schulvorstand**