

ViPaS-Newsletter

Aktuelles zur Schulverpflegung



Dies ist der zweite ViPaS-Newsletter mit aktuellen Informationen zur Schulverpflegung. Wir möchten Sie zusätzlich zu den ViPaS-Gremien über Änderungen und Neuigkeiten bezüglich der Paderborner Schulverpflegung informieren.

Aktuelles

Reaudits bei den zertifizierten Grundschulen

Anfang Oktober wurden bei zwei der vier zertifizierten Paderborner Schulen die Reaudits für das DGE-Logo „Schule plus Essen gleich Note 1“ durchgeführt. Beide Offene Ganztagschulen erzielten beim Audit gute Ergebnisse: So konnte die OGS Elisabeth 94% und die OGS Sande 92% der geforderten Kriterien erfüllen. Die Kriterien beziehen sich auf vier Bereiche: Lebenswelt Schule, Lebensmittelauswahl beim Mittagessen, Speisenplanung/-herstellung und Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen. Punktabzug gab es u.a. dafür, dass Zucker und Salz nicht eindeutig sparsam verwendet werden. Im Anschluss der Audits hat ein gemeinsames Gespräch mit dem Auditor und der Fa. Esslust stattgefunden, indem Korrekturmaßnahmen beschlossen wurden. Die nächsten Audits zum Erhalt der Zertifikate werden im Herbst 2015 stattfinden.

Probedurchlauf der Online-Schülerbefragung für die weiterführenden Schulen

Vor den Herbstferien wurde ein Probedurchlauf zur geplanten „Online-Schülerbefragung zur Mensa an den weiterführenden Schulen“ an der Hautschule Georg durchgeführt und ausgewertet. Letzte Änderungen zur Verständlichkeit der Fragen sind aufgrund des Probedurchlaufs bereits vorgenommen worden. Nun wird noch an ein paar technischen Problemen gearbeitet, die die Handhabung und Auswertung der Onlinebefragung vereinfachen sollen. Sobald die Bearbeitung abgeschlossen ist, kann mit der Befragung gestartet werden.

Es sollen alle Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen 6, 8 und 12 (GE) bzw. Q1 (GY) – sowohl die Mensagänger als auch die Nichtesser – online über die Lernstatt zur Mensa befragt werden. Die Schulen, die sich an der Befragung beteiligen möchten, sollen im Befragungszeitraum (ca. 4-6 Wochen) die Schülerinnen und Schüler klassenweise in den EDV-Raum begleiten, wo dann die Bögen am PC auszufüllen sind. Dazu erhalten die Schülerinnen und Schüler ein einheitliches Kenn- und Passwort. Die Fragebögen können natürlich auch schulspezifisch ausgewertet werden, sodass die einzelnen Schulen Rückschlüsse auf die Gegebenheiten vor Ort ziehen können.

Um Änderungsbedarf sowie Entwicklungen in der Schulverpflegung fortlaufend zu erkennen, soll die Befragung zukünftig einmal im Jahr durchgeführt werden. Die dabei gewonnenen Erkenntnisse sollen bei der Entwicklung von Maßnahmen zur Optimierung der Qualitätssicherung und der Schülerzufriedenheit sowie bei kommenden Ausschreibungen einfließen.

Salatteller für die weiterführenden Schulen

An 10 der 14 weiterführenden Schulen, die von der Fa. Esslust beliefert werden, ist nach und nach der Salatteller als drittes Menü eingeführt worden und kann genauso wie die anderen Menüs über das OPS-System vorbestellt werden.

Der Salat wird in Komponenten angeliefert und vor Ort in der Mensa von den Ausgabekräften der Fa. AllerHand Arbeit ausportioniert. Insbesondere in den größeren Mensen musste diesbezüglich das Personal aufgestockt werden.

An den Mensen der RS/GY Schloß Neuhaus, HS Georg und HS Mastbruch fehlen für die Einführung des Salattellers noch Kühlmöglichkeiten vor Ort. Diese können allerdings erst im nächsten Haushaltsjahr beschafft werden.

Änderung beim OPC-Bestellsystem

Die Umstellung des OPC-Bestellsystems aller Schulen auf einen zentralen Server ist mittlerweile abgeschlossen. Der Vorteil der zentralen Serverlösung ist, dass bei einem Schulwechsel die Schülerinnen und Schüler ihren Essens-Chip behalten können und für die Fa. Esslust nun erkennbar ist, aus welchen Jahrgangsstufen die Bestellungen erfolgen, um gegebenenfalls die Portionsmengen anzupassen.

Essensbestellung bei Lebensmittelallergien/-unverträglichkeiten über OPC

Die Essensbestellungen bei Lebensmittelallergien/-unverträglichkeiten müssen nicht mehr zusätzlich telefonisch beim Caterer erfolgen. Ab nun können die Lebensmittelallergien/-unverträglichkeiten der betreffenden Schülerinnen und Schüler im OPC-System hinterlegt und vom Caterer abgerufen werden, sodass eine Extrabestellung überflüssig wird.

Damit sichergestellt werden kann, dass für jedes Kind auch ein speziell auf die einzelnen Allergien/Unverträglichkeiten abgestimmtes Essen produziert werden kann, ist es unbedingt erforderlich, dass ein ärztliches Attest oder Befund (persönliche Daten können geschwärzt werden) beim Schulverwaltungsamt eingereicht wird. Weiter ist zu bedenken, dass die Produktion von Sonderkost mit mehr Aufwand und Kosten verbunden ist, die von der Allgemeinheit mitgetragen werden müssen. Durch die ärztliche Bescheinigung der Lebensmittelallergien/-unverträglichkeiten kann auch ausgeschlossen werden, dass aufgrund von Geschmacksvorlieben/-abneigungen Lebensmittelallergien/-unverträglichkeiten vorgeschoben werden, wie es in der Vergangenheit leider schon vorgekommen ist.

Veranstaltungstipps

12. November 2013 in Dortmund: "Ab in die Mensa! Akzeptanzförderung – das A und O für eine erfolgreiche Schulverpflegung“, Workshop der Verbraucherzentrale NRW

Nicht alle Schüler schreien gleich "Hurra", wenn es um das Schulessen geht. Wie auch? Klar ist, dass die Geschmäcker verschieden sind. Aber nicht nur die Qualität des Essens spielt eine Rolle, ob die Schulmensa angenommen wird, sondern auch eine Menge anderer Faktoren sind von Bedeutung. Im Workshop werden Ansatzpunkte vorgestellt, die Schüler auf den Geschmack bringen. Dabei geht es um Möglichkeiten der Schülereinbindung bei der Speisenplanerstellung, der Verpflegungsorganisation und der Mensagestaltung sowie um Aktions- und Themenvorschläge für die Ernährungsbildung.

Zielgruppe: Schulleiter, Ganztagskoordinatoren, Betreuer, Schulsozialarbeiter, Mitarbeiter in Schulküchen und Mensavereinen der weiterführenden Schulen

Weitere Informationen unter: <http://www.vz-nrw.de/mediabig/223705A.pdf>

Anmeldung unter: <http://www.vz-nrw.de/termine>

14. November 2013 in Hannover: „Schulverpflegung in Bewegung: Kommunizieren – integrieren – partizipieren“, Fachtagung der Landesvereinigung für Gesundheit und Akademie für Sozialmedizin Niedersachsen

Eine gut angenommene Mensa mit hohen Essenszahlen ist machbar. Die zahlreichen Anforderungen des Schulträgers, der Schulleitungen, der Lehrkräfte, der pädagogischen Mitarbeitenden, der Essens anbietenden sowie der Kinder und Jugendlichen sind miteinander zu verbinden. Partizipation ist kein Schlagwort – sie muss tagtäglich gelebt werden. Damit steht die Ernährung jedoch nicht allein, auch die Bewegungsaspekte in der Schule und die Entspannungsmöglichkeiten für Schülerinnen und Schüler sowie für die Lehrkräfte sind in einer fortlaufenden Qualitätsentwicklung zu bedenken.

Zielgruppe: Schulträger, Schulleitungen, Lehrkräfte, pädagogische Mitarbeiter/innen, Caterer und Mensapersonal, Schüler/innen, Elternvertreter sowie Ernährungs- und Bewegungsfachkräfte.

Weitere Informationen und Anmeldung unter:

http://www.dge-niedersachsen.de/downloads/pdfs/2013/schulverpflegung_nov_2013/131114_schulverpflegung-in-bewegung_web.pdf

27. November 2013 in Paderborn: „Check up – Ernährung bei Kindern“, Fortbildung der IN VIA Akademie

Essen richtig „verpackt“: Die Ernährung vom Kleinkind bis in die Jugendzeit ist geprägt von Vorlieben und Abneigungen, von Empfehlungen und „Spielregeln“. In der Fortbildung werden die aktuellen Empfehlungen für die Ernährung von Kindern vorgestellt und dabei der Focus auf die Möglichkeiten der Neugierde und Fantasie bei Kindern am Essen gerichtet.

Zielgruppe: Fachkräfte aus der Hauswirtschaft, Küche, Erzieher/innen und Interessierte

Weitere Informationen und Anmeldung unter:

<http://www.invia-akademie.de/in-via-akademie/bildungsprogramm/>

12. Dezember 2013 in Recklinghausen: „Nachhaltige Schülerfirmen in Mensa und Cafeteria“, Tagesveranstaltung der Natur- und Umweltschutz-Akademie NRW

Nachhaltige Schülerfirmen helfen dabei, Schulmensa und Cafeteria zu zentralen Orten der Schülerinnen und Schülern zu machen, in denen gegessen, getrunken, kommuniziert und entspannt wird. Sie sind auch ein Beispiel dafür, wie die Partizipation von Schülerinnen und Schüler praktisch umgesetzt werden kann. Dazu werden konkrete Hilfen der Umsetzung geboten, wie auch nachhaltige Schülerfirmen eingeladen, die ihre Arbeit vorstellen.

Weitere Informationen unter: <http://46.245.220.8/nua/Download/5642>

Anmeldung unter: <http://www.nua.nrw.de/>

Bei Rückfragen und Anregungen zum Newsletter schreiben Sie bitte ein Mail an:

vipas@paderborn.de