

ViPaS-Newsletter

Aktuelles zur Schulverpflegung



Dies ist der dritte 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

Weiterführende Schulen:

Erweiterung der Mensa an der Friedrich-von-Spee-Gesamtschule

Die Mensa der Friedrich-von-Spee-Gesamtschule ist mittlerweile zu klein geworden und ein Umbau der Mensa (inkl. Aufbereitungsküche) steht an.

Bis zu den Sommerferien, soll der Speiseraum umgebaut werden, indem die Glasfronten nach außen erweitert werden. Die jetzige Glasfront bleibt während der Umbauarbeiten bestehen, sodass der Essensraum sowie die Küche in der Umbauzeit weiterhin genutzt werden können.



Ab den Sommerferien bis voraussichtlich zu den Herbstferien soll dann der Umbau der Mensaküche stattfinden. In dieser Zeit kann die Küche sowie der Essensraum der Mensa nicht genutzt werden. Das Mittagessen soll in dieser Zeit in der Cafeteria ausgegeben werden.

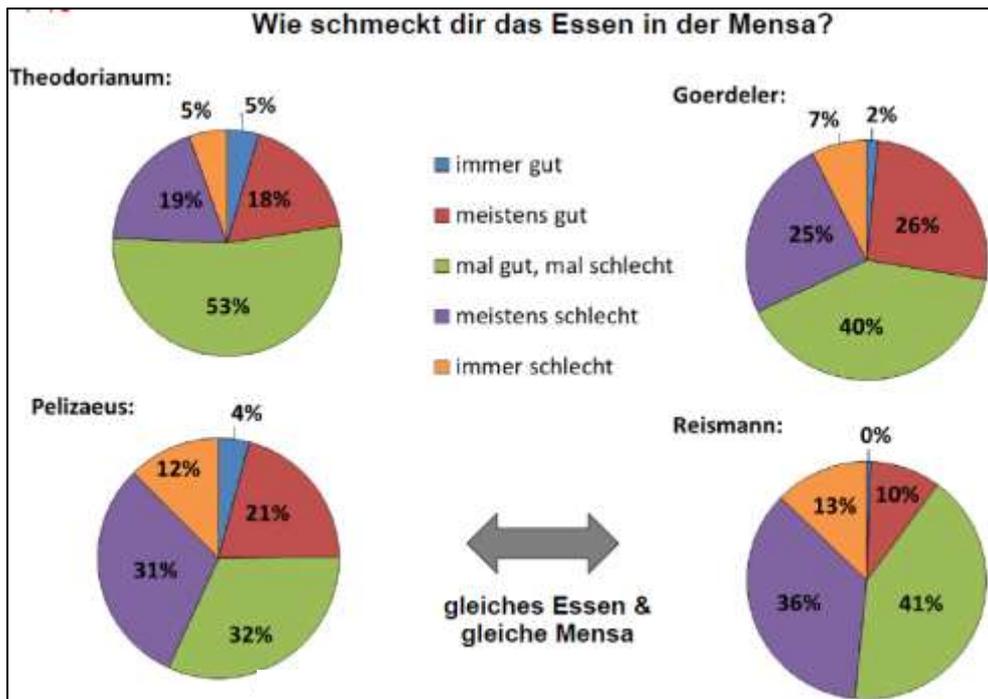
Individuelle Schulauswertungen – Ergebnisse der Online-Schülerbefragung an den weiterführenden Schulen

Nachdem die Gesamtergebnisse der Mensabefragung an den weiterführenden Paderborner Schulen bereits in der letzten ViPaS-Sitzung sowie im Schulausschuss vorgestellt wurden, sind nun auch die individuellen Schulauswertungen abgeschlossen und werden in den nächsten Tagen verschickt.

Neben den allgemeinen Fragen gab es Fragen zu den vier Zuständigkeitsbereichen: Essen (Caterer), Ausgabesituation (Mensapersonal), Rahmenbedingung in der Mensa (Schulverwaltung) und Schülereinbindung (Schule).

Besonders aufschlussreich sind vor allem die Befragungsergebnisse, die stark von der Gesamtauswertung abweichen. Hier wird deutlich, was besonders gut in den einzelnen Schulen funktioniert und wo noch Handlungsbedarf besteht.

Allerdings sollte auch nicht unterschätzt werden, dass es sich zum Teil um sehr subjektive Wahrnehmungen handelt. Dies zeigt zum Beispiel ein Vergleich der Schulauswertungen zu der Frage: „Wie schmeckt dir das Essen in der Mensa?“



Bei Rückfragen und Beratungsbedarf bzgl. der individuellen Schulauswertungen, wenden Sie sich bitte an Barbara Lenniger (E-Mail: b.lenniger@paderborn.de).

Änderungen des Speisenangebots an den weiterführenden Schulen zum 28.04.2014

Aufgrund der Ergebnisse der Schülerbefragung zur Schulverpflegung wurde in der letzten ViPaS-Sitzung von den Vertretern der weiterführenden Paderborner Schulen beschlossen, erste Änderungen am Speisenangebot zu Gunsten der Schülerzufriedenheit vorzunehmen.

Hier die wichtigsten Änderungen:

- Die Schülerinnen und Schüler können zwischen den Beilagen des A- und B-Menüs frei wählen: Sie bestellen das A- oder B-Menü vor und legen somit die Hauptkomponente fest, können aber zwischen jeweils zwei Stärkebeilagen und zwei Gemüsebeilagen spontan wählen.
- Es gibt zu jedem A- und B-Menü ein Dessert.
- Einmal im Quartal findet eine Mottowoche statt.
- Es gibt jeden Monat ein „High Light“ wie z. B. den Burger zum „Selberbauen“, Wraps oder Hot Dogs. Dies wurde von vielen Schülerinnen und Schülern in der Umfrage besonders gewünscht.
- Aufgrund des erweiterten Angebots sind die Preise wie folgt verändert worden:
 - Menü A: 2,70 € (vorher 2,20 €)
 - Menü B: 3,20 € (keine Preisänderung)
 - großer Salatteller: 2,20 € (keine Preisänderung)

In der nächsten ViPaS-Sitzung (02.07.2014) wird diskutiert, ob die Änderungen für das Schuljahr 2014/15 weitergeführt werden sollen bzw. ob noch weitere Änderungen beim Angebot und/oder Preis nötig sind.

Salatteller für die weiterführenden Schulen

Seit dem 28.04.2014 kann an allen weiterführenden Schulen, die von der Fa. Esslust beliefert werden, ein großer Salatteller mit Brötchen als Alternative zum A- und B-Menü über das OPC-System bestellt werden.

Gastessen

Bitte denken Sie daran, Gastesser mit einem Nachweis für das Gastessen z. B. einer Bescheinigung aus dem Sekretariat oder einer Essensmarke, etc. auszustatten, damit das Ausgabepersonal in der Mensa Bescheid weiß, wer Gastesser ist.

Grundschulen und OGSen

Audits für die DGE-Zertifizierung

Im Herbst stehen die nächsten Audits für den Erhalt der DGE-Zertifizierung: „Schule + Essen = Note 1“ an der OGS Josef und der OGS Marien an.

Schülerbefragung an den Grundschulen

Aufgrund der Schülerbefragung an den weiterführenden Schulen entstand der Wunsch, auch eine Befragung in „abgespeckter“ Form an den Grundschulen durchzuführen. Der Fragebogen wird derzeit entwickelt und in den nächsten Wochen den Schulen/OGSen zur Verfügung gestellt. Die Teilnahme an der Befragung ist freiwillig.

Ziel der Befragung ist, im Rahmen der Qualitätssicherung die Schülerzufriedenheit zu optimieren, indem beispielweise die Rahmenbedingungen für das Mittagessen sowie das Speisenangebot entsprechend angepasst werden.

Veranstaltungstipps

21. Mai 2014 in Recklinghausen: "Essen zwischen Kultur, Alltag und Bildung in Kita und Schule – Bildungsaktivitäten in NRW“, Tagesveranstaltung der Natur- und Umweltschutz-Akademie NRW

Essen und Trinken in Kita und Schule bietet die Chance beim täglichen Verpflegungsangebot und bei der Ausgestaltung pädagogischer Konzepte Theorie und Praxis der Ernährungsbildung und Esskultur zu verknüpfen. Bei Kindern und Jugendlichen – dort wo sie leben und lernen – Bildungsprozesse anzustoßen, um ihnen Kompetenzen zur Gestaltung einer genussvollen, gesunden und gleichzeitig nachhaltigen Esskultur zu vermitteln, ist eine Investition in die Zukunft.

Impulsreferate zur Esskultur und Ernährungsbildung führen in das Thema ein. Welche Möglichkeiten und Programme zur Ernährungsbildung in NRW angeboten werden, welche Materialien und Aktionen die Umsetzung in Schule und Kita unterstützen, soll vorgestellt und mit Fachreferentinnen und Fachreferenten diskutiert werden.

Zielgruppe: Lehrerinnen und Lehrer aller Schulformen sowie die pädagogischen Fachkräfte aus Kita und Schule

Weitere Informationen unter: <http://46.245.220.8/nua/Download/7762>

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

24. Juni 2014 in Dortmund: „So gelingt Genuss – Esskultur im Schulalltag“, Fachtagung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW und der TU Dortmund

Ob Kinder und Jugendliche gerne in die Mensa gehen, sich wohlfühlen und mit Genuss ihr Mittagessen verzehren, wird entscheidend geprägt von der Esskultur, die im Schulalltag gelebt wird. Lehrer/-innen sowie pädagogische Mitarbeiter/-innen sind gefordert, wenn es darum geht, die erforderlichen Rahmenbedingungen zu schaffen.

In einführenden Referaten werden Zusammenhänge zwischen der Soziologie, Normen und Esskultur dargestellt und diskutiert. Wie Esskultur gelebt werden kann, zeigen Erfahrungsberichte aus Schulen. In Workshops werden Ideen und Konzepte für die Praxis entwickelt.

Zielgruppe: Lehrer/-innen aller Schulformen sowie pädagogische Mitarbeiter/-innen aus dem Offenen Ganztage

Weitere Informationen unter: <http://www.vz-nrw.de/mediabig/227351A.pdf>

Anmeldung unter: <https://www.vz-nrw.de/link1134261A.html>

02. Juli 2014 in Paderborn: „Verpflegung erfolgreich umsetzen in Kindertagesstätten und Grundschulen“, Fortbildung der IN VIA Akademie

Sie erfahren, welche Einflussfaktoren auf die Ernährung von Kindern wirken und wie Sie durch die Gestaltung der Mittagsverpflegung und einer gelungenen Lebensmittelauswahl Akzeptanz erfahren. Sie erhalten Anregungen zur Speiseplangestaltung, zu den Rahmenbedingungen und den Hygiene-Vorschriften.

Zielgruppe: Küchen- und Hauswirtschaftskräfte aus Schule und Catering, Lehrer/innen, Betreuer/innen

Weitere Informationen und Anmeldung unter:

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

26. August 2014 in Paderborn: „Allergenkennzeichnung - Gesetzliche Änderung auch für die Gemeinschaftsverpflegung“, Fortbildung der IN VIA Akademie

Allergene in Lebensmitteln lösen immer häufiger allergische Reaktionen und Unverträglichkeiten aus. Ende 2014 tritt eine neue Regelung der Allergenkennzeichnung bei loser Ware in Kraft. Informieren Sie sich über die Veränderungen und setzen Sie sich mit einem sinnvollen Allergenmanagement auseinander.

Zielgruppe: Fachkräfte der Gemeinschaftsverpflegung und des Service

Weitere Informationen und Anmeldung unter:

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

Bei Rückfragen und Anregungen zum Newsletter schreiben Sie bitte eine E-Mail an:

vipas@paderborn.de