

A 5.2

A Lehren und Lernen- 5 Ganztag

5.2 Mensa

Aktuelle Umsetzung

Als Gesamtschule sind wir eine Schule mit gebundenem Ganztag. Deshalb müssen wir an den Tagen, an denen wir Nachmittagsunterricht haben, eine einstündige Mittagspause vorhalten. In dieser Mittagspause muss auch ein warmes Essen angeboten werden.

An unserer KKS übernimmt dies der jeweils vom Schulträger nach einem Ausschreibungsverfahren festgelegte Caterer für 2 bis 3 Jahre.

Für unsere KKS haben wir das Prinzip des Smart Eating:

Alle Schüler:innen und Lehrkräfte können bei uns in der Mensa während der Mittagspause warm essen gehen. Unsere Mittagsverpflegung ist an unseren Langtagen montags, mittwochs und donnerstags während der gesamten Mittagspause geöffnet.

Wir bieten ein Buffet mit verschiedenen dezentral angeordneten Theken an:

Tagesgericht:	Wechselt täglich und soll nicht sättigend sein
Pizzabar:	Hier wird immer Pizza Margarita angeboten
Nudelbar:	Hier werden verschiedene Nudeln – auch Kartoffeln - mit unterschiedlichen Saucen angeboten
Salatbar:	Hier werden verschiedene Salate mit mindestens 2 unterschiedlichen Dressings angeboten
Dessertbar:	Hier werden frisches Obst, Kuchen, aber auch Quark - und Puddingspeisen angeboten

Jeder Kunde muss am Eingang der Mensa an der Kasse bar oder mit Karte bezahlen. Eine Vorbestellung ist NICHT nötig. Danach kann er/sie sich so oft und so viel er/sie will an den verschiedenen Theken bedienen. Entscheidend ist aber, dass am Ende der Tisch abgeräumt wird und leere Teller an der Geschirrabgabe abgegeben werden. Das nennen wir Smart Essen.

A 5.2

Bezug zum Leitbild

Unsere EFA-Hauswirtschaftskurse unterstützen die Mitarbeiterinnen des Caterers. Sie sorgen für den reibungslosen Ablauf in der Mensa. Dafür geben sie Wasser mit oder ohne Kohlensäure, kalt oder raumtemperiert am Wasserspender aus. Sie sammeln das benutzte Geschirr und Besteck ein und halten die Tische sauber.

Bezug zum UNESCO-Gedanken

Die UNESCO-Säule: „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ steht hier besonders im Blickfeld. Die Schüler:innen sollen ein Essverhalten entwickeln, das sowohl auf gesunde und ausgewogene Ernährung abzielt als auch den verantwortungsvollen Umgang mit Nahrungsmitteln fördert.

Entwicklungsziele/ Ausblick

Die aktuellen Essenszahlen stagnieren oder sind teilweise rückläufig. Deshalb soll in Zusammenarbeit mit dem Caterer die Essensqualität kundenbezogener entwickelt werden. Außerdem sollen über die BuT-Beratung die Schüler*innen mit BuT-Ansprüchen stärker an das für sie kostenfreie Essen herangeführt werden.

Externe Kooperationspartner

Als Kooperationspartner haben wir den vom Schulträger bestellten Caterer und den vom Schulträger bereitgestellten BuT-Berater.