



Gesamtstädtisches Verpflegungskonzept

an den Schulen
in Castrop-Rauxel





Gesamtstädtisches Verpflegungskonzept an den Schulen in Castrop-Rauxel

Essen und Trinken in der Schule sind unverzichtbare Bestandteile schulischen Lebens. Erholung und Entspannung in der Mittagspause sind nur möglich, wenn auch die körperlichen Bedürfnisse befriedigt werden. Mittagesszeiten, die schmecken, gesund sind und in angenehmer Atmosphäre verspeist werden können, sind dabei wesentliche Elemente. Hierfür die Rahmenbedingungen optimal zu gestalten, liegt im Einflussbereich der Schulen und der Stadt als Schulträgerin.

Die Stadt Castrop-Rauxel hat sich zum Ziel gesetzt das Angebot eines warmen Mittagessens im Ganztags für jede Schülerin und jeden Schüler vorzuhalten, um damit einen gesundheitsfördernden Lebensstil zu ermöglichen. Das gemeinsame Mittagessen trägt außerdem dazu bei, das Miteinander unter allen Beteiligten zu fördern. Studien belegen eindrücklich, dass ein gemeinsames Essen eine wichtige soziale Aktivität darstellt, die das Wohlbefinden und den Zusammenhalt von Gruppen enorm steigern kann. Gemeinsames Essen und Trinken bringt Schüler*innen aus allen Teilen unserer Gesellschaft zusammen und fördert nicht nur das soziale Miteinander, sondern ermöglicht auch Teilhabe sowie die emotionale und soziale Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Das Schulessen bietet eine zwanglose Gelegenheit zur Kommunikation in einer wertschätzenden Essumgebung vor. Ein gemeinsames Essen ermöglicht außerdem das Erlernen einer ausgewogenen Ernährung mit gesundheitsfördernden Lebensmitteln.

Das Essen soll lecker, optisch ansprechend und adressat*innengerecht (Kinder und Jugendliche) sein. Dabei sollen die Mahlzeiten in regelmäßigen Abständen hinterfragt und Menüpläne angepasst werden, damit es nicht zur Lebensmittelverschwendung kommt.

Das Erstellen individueller Speisepläne mit Rücksicht auf **Allergien, religiöse Aspekte** und **bewusste Essensentscheidungen** sind ebenfalls wichtige Kriterien.

Festzuhalten ist, dass Essen in Gemeinschaft direkte Erfahrungen, gemeinsame Geschmackserlebnisse und Gespräche ermöglicht und Kinder und Jugendliche so gemeinsam voneinander lernen können. Dies prägt langfristig die Ernährungsgewohnheiten sowie die Wertschätzung, die Lebensmittel erfahren sollten.

Die Stadt Castrop-Rauxel als Schulträgerin orientiert sich hinsichtlich des Verpflegungskonzeptes an den zehn Regeln der Ernährung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung:

Die 10 Regeln der Ernährung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

1. Lebensmittelvielfalt genießen
2. Gemüse und Obst „Nimm 5 am Tag“
3. Vollkorn wählen
4. Mit tierischen Lebensmitteln die Auswahl ergänzen
5. Gesundheitsfördernde Fette nutzen
6. Zucker und Salz einsparen
7. Am besten Wasser trinken
8. Schonend zubereiten
9. Achtsam essen und genießen
10. Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben



Folgende Themen sind der Stadt Castrop-Rauxel ebenfalls wichtig und sollen umgesetzt und im Schulverpflegungskonzept verankert werden:

- Etablierung von (weiteren) Wasserspendern an allen Schulen, um einen niederschweligen Zugang zu gesunden Getränken für alle Kinder und Jugendliche vorzuhalten (während Corona sind diese weniger bzw. gar nicht eingesetzt worden).
- Vorhalten von Obst- und Gemüse-Snackbars, um die von der DGE aufgestellten „Nimm 5 am Tag“-Regel zu erreichen. Dies soll u.a. mit Förderprojekten wie z.B.: EU-Schulprogramm Obst, Gemüse und Milch, BrotZeit oder in Kooperation mit Supermärkten und Bauernhöfen in der unmittelbaren Umgebung umgesetzt werden.



Weitergehend nimmt die Stadt Castrop-Rauxel auch folgende Aspekte besonders in den Blick:

Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit soll erreicht werden durch Klimaverträglichkeit, etwa durch die Optimierung der Transportwege und umweltverträglichen Verpackungsmaterialien. Die Lebensmittelabfallquote soll in der Produktionsstätte ebenfalls in den Blick genommen und Überproduktion vermieden werden.

Die sieben Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung sehen nach v. Koerber et al. 2012 folgendermaßen aus:

1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
3. Regionale und saisonale Lebensmittel
4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
5. Fair gehandelte Lebensmittel
6. Ressourcenschonendes Haushalten
7. Genussvolle und bekömmliche Speisen

Bio-Lebensmittel

Die Stadt Castrop-Rauxel hat es sich zur Verantwortung gemacht biologisch hochwertige Lebensmittel in den Blick und in ihr Konzept aufzunehmen. Bio-Produkte haben viele Vorteile hinsichtlich Umwelt, Gesundheit, Klima, Artenvielfalt, geringeres Allergierisiko, Tierwohl, Biodiversität und Geschmack. Sie sind außerdem streng kontrolliert und ohne Gentechnik.

Die Teilnahme an der Initiative „Bio Bitte“ unternahm die Stadt Castrop-Rauxel mithilfe des Beratungsbüros a’verdis und im Schulterschluss mit Akteur*innen aus Verwaltung, Politik, Eltern, Schulen und Vertreter*innen aus Mensen, Kindertagesstätten und Mitgliedern des Kinder- und Jugendparlamentes.

Die Initiative hat zum Ziel den Anteil von Bio-Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung zu erhöhen. Die Stadt Castrop-Rauxel als Schulträgerin hat folgende Ergebnisse in der Zusammenarbeit festhalten können:

- Öffentliche Einrichtungen haben durch den hohen Warenumsatz einen relevanten Einfluss auf die Nachfrage nach biologischen Erzeugnissen.
- Der ökologische Landbau ist als eine besonders ressourcenschonende, umweltverträgliche und nachhaltige Wirtschaftsform anzusehen.
- Die Erkenntnis, dass BIO nicht immer teuer bedeutet.
- Mindestens 30% Bio-Lebensmittel in Essensangeboten sollen garantiert werden! In Castrop-Rauxel liegt der Anteil der Bio-Lebensmittel teilweise schon weit über den geforderten 30 Prozent. Perspektivisch kann der Anteil von Bio-Lebensmitteln in den Ausschreibungen sukzessive erhöht werden. Die Stadt Castrop-Rauxel strebt einen garantierten Anteil von 50% bei Bio-Lebensmitteln an. Hier muss jedoch auch immer die Leistung für den Caterer beachtet werden.



Regionalität und Saisonalität

Zur Förderung der heimischen Wirtschaft sollen größtenteils pflanzliche und tierische Produkte aus der Region verarbeitet werden. Die Regionalität bezieht sich auf die jeweilige Produktionsstätte. Zur Regionalität gehört außerdem, dass sich die Speisenpläne nach dem Saisonkalender richten. Bedeutet, dass im Speiseplan die der Jahreszeit entsprechenden heimischen Gemüse- und Obstsorten eingesetzt werden.

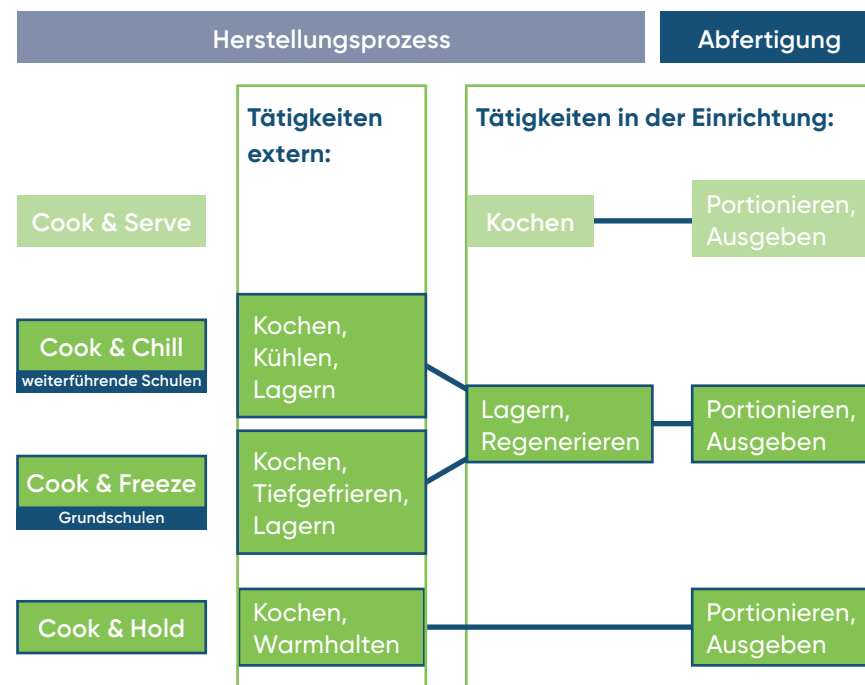


Partizipation von Schule, Elternschaft und Schüler*innen

Wie im Prozess mit der Initiative „Bio Bitte“ bereits erfolgreich umgesetzt, sollen auch zukünftig Vertreter*innen aus Schule, Elternschaft und Schüler*innen am Prozess des Schulverpflegungskonzeptes beteiligt werden. Schüler*innen, die ihre Schulverpflegung aktiv mitgestalten, haben die Möglichkeit, diese an ihren eigenen Bedürfnissen auszurichten. So wird die Akzeptanz sowohl unter den eingebundenen Schüler*innen als auch unter der restlichen Schülerschaft deutlich gesteigert. Dies kann beispielsweise durch Mensa-AG, Essenskommission, Mensa-Rat oder Ähnlichem erfolgen. Auch die Möglichkeit der direkten Kommunikation und dem Vorhalten von Feedbacktools, ohne dass es einer Meckerecke gleicht, ist wünschenswert. Gleichzeitig soll die Elternschaft zum Beispiel bei der Frage nach der Bezahlbarkeit gehört und ihre Vorschläge berücksichtigt werden. So soll ein Schulessen für alle Familien bezahlbar sein. Sollte dies nicht der Fall sein, muss umfassend über die Möglichkeit der Leistungen aus dem Bildungs- und Teilhabe-Paket informiert werden. Wenn Schulen bzw. Offene Ganztagschulen ein gemeinsames Mittagessen anbieten, können Schüler*innen die volle Kostenübernahme des Mittagessens bekommen, um die höheren Kosten auszugleichen. Gemeinsam mit den Schulen sollen zukünftig Prozesse entwickelt werden, wie das Thema der gesunden Ernährung in den Unterricht oder bei Projekttagen bzw. -wochen integriert werden kann.

Die Schulverpflegung in Castrop-Rauxel

Die verschiedenen Serviermethoden



Aufgrund der örtlichen Begebenheiten hat sich die Stadt Castrop-Rauxel an den weiterführenden Schulen für die Methode **Cook & Chill** bzw. **Cook and Hold** und an den Grundschulen für die Methode **Cook & Freeze** entschieden.

Schulverpflegung an den weiterführenden Schulen

Das klassische **Cook & Chill** („kochen und ruhen lassen“) stammt aus der Gemeinschaftsverpflegung, wo (normalerweise) auf eine direkte Ausgabe der produzierten Speisen verzichtet werden kann. Die Produktionsabfolge ist prinzipiell herkömmlich, nach der Zubereitung jedoch muss das Produkt mittels geeigneter Technik binnen drei Stunden auf 4°C heruntergekühlt werden. Mit dieser Zubereitungsmethode kann die gekühlte Speise bei ununterbrochener Kühlkette bis zu vier Tage ohne Qualitätsverlust gelagert werden.



An den weiterführenden Schulen in Castrop-Rauxel essen seit Einführung jährlich immer mehr Schüler*innen zu Mittag. Hier soll perspektivisch 25 Prozent als Zielmarke in der relevanten Altersgruppe erreicht werden. Das Essen wird täglich geliefert und dann in Konvektomaten durch Mitarbeitende des Lieferanten regeneriert und ausgeteilt. Die Bestellung des Essens erfolgt über eine App. Es stehen täglich verschiedene, auf die Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen abgestimmte Gerichte zur Auswahl.

Der Einsatz von Frischobst, Frischgemüse, Milchprodukten sowie der Dreiteiligkeit der Menüs (Hauptkomponente plus Sättigungs- und Gemüsebeilage, Salat) ist dabei besonders wichtig.



Foto: Stadt Castrop-Rauxel,
Neue Gesamtschule Ickern

Schulverpflegung nach dem Cook & Hold-Prinzip

Das Verfahren **Cook & Hold** („kochen und warmhalten“) wird in der Gemeinschaftsverpflegung häufig eingesetzt, wenn Speisen direkt oder zeitnah nach der Zubereitung serviert werden sollen. Anders als beim Cook & Chill-Verfahren erfolgt hier keine Abkühlung der Speisen nach dem Kochen. Stattdessen werden die fertig gegarten Gerichte in speziellen Wärmesystemen – sogenannten Hold-O-Maten oder Warmhalteschränken – über mehrere Stunden bei gleichbleibender Temperatur von etwa 60 °C bis 70 °C warmgehalten.



Diese Methode ermöglicht eine flexible Essensausgabe, ohne dass eine aufwendige Kühlkette notwendig ist. Besonders geeignet ist sie für Einrichtungen, in denen die Mahlzeiten kurz nach der Zubereitung verzehrt werden, etwa in Schulen mit eigenen Küchen oder nahegelegenen Produktionsstätten.

An den weiterführenden Schulen, die nach dem Cook & Hold-Prinzip arbeiten, wird das Essen frisch zubereitet und anschließend warm angeliefert oder direkt vor Ort warmgehalten. Dadurch können die Schüler*innen ihr Mittagessen in gewohnter Temperatur genießen. Die Gerichte werden so geplant, dass sie auch nach längerer Warmhaltezeit ihre Qualität, ihren Geschmack und ihre Nährstoffe weitgehend behalten.

Der Einsatz frischer Zutaten, die sorgfältige Temperaturkontrolle sowie eine ausgewogene Menügestaltung mit Hauptkomponente, Sättigungsbeilage und Gemüse oder Salat sind dabei entscheidend für ein schmackhaftes und gesundes Mittagessen.

Schulverpflegung an den Grundschulen

Die vor- oder fertiggegarten Produkte werden bei **Cook & Freeze** direkt im Anschluss an den Herstellungsprozess schockgefrostet, das bedeutet eine schnellstmögliche Kühlung auf -40°C , um dann in eine Lagertemperatur von -18° bis -25°C überzugehen.

Bei der Schockfrostung wird die Aktivität lebensmitteleigener Enzyme gebremst bzw. unterbrochen. Die Folge ist der maximale Erhalt von Vitaminen und Farbstoffen. Wenn die Produkte im Anschluss zur Verwendung direkt auf mindestens 75°C (minimale Ausgabetemperatur nach HACCP in der Gemeinschaftsverpflegung) erhitzt werden, bietet dies ein Maximum an mikrobiologischer Sicherheit.



Ein Konvektomat ist ein Ofen, der heiße Luft durch den Garraum zirkulieren lässt, um eine gleichmäßige und schnelle Garung zu ermöglichen. Im Gegensatz zu herkömmlichen Öfen, die nur von oben oder unten Hitze erzeugen, sorgt der Konvektomat dafür, dass die Luft gleichmäßig um die Lebensmittel zirkuliert.

An den Grundschulen in Castrop-Rauxel essen derzeit nahezu 1.500 Schüler*innen in den Offenen Ganztagschulen zu Mittag. Das Essen wird in der Regel einmal in der Woche in gefrorenem Zustand geliefert und dann im Konvektomaten durch eine durch die Stadt Castrop-Rauxel angestellte Küchenkraft regeneriert. Neben dem Mittagstisch stehen auch Snacks wie frisches Obst und Getränke wie Wasser und hin und wieder Säfte zur Verfügung.



Zusammenfassung

Innerhalb des Prozesses wurde deutlich, dass die bislang eingesetzten Methoden in der Mittagsverpflegung – betrachtet man die Voraussetzungen in den städtischen Küchen – die derzeit bestmöglichen Serviermethoden darstellen. Es ist festzuhalten, dass die Stadt Castrop-Rauxel mit den aktuellen Serviermethoden sehr zufrieden ist und diese als Methoden der Wahl beibehalten möchte. Cook & Chill und Cook & Freeze garantieren qualitativ hochwertig Mahlzeiten. Neu hinzugekommen ist das Cook and Hold-Verfahren. Es führt zu mehr Flexibilität und bietet mehr Caterern die Möglichkeit, sich am Ausschreibungsverfahren zu beteiligen. Die Küchen in den Schulen sind für die beschriebenen Methoden optimal ausgerichtet und kommen den dafür vorgesehenen Anforderungen (Kühlmöglichkeiten, Stromanschlüsse, Servierstationen) nach.

Bezugnehmend auf die Nachhaltigkeit muss über die Anlieferungsfrequenz nachgedacht werden. Steigende Schüler*innenzahlen bedeuten mehr Mahlzeiten, damit einhergehend aber gleichbleibende Kühlkapazitäten. Es muss überlegt werden, wie der Nachhaltigkeitsaspekt trotz ggf. einer Erhöhung der Anlieferungsfrequenz bedient werden kann. Weiterhin soll zur Schonung der Umwelt beigetragen werden, indem eine Einbindung von Lebensmitteln aus ökologischer und regionaler Erzeugung erfolgt. An einer Forderung von mindestens 30 Prozent Bio-Lebensmittel für den Einstieg hält die Stadt Castrop-Rauxel. Eine perspektivische Erhöhung der Anteile auf 50 Prozent soll dabei überprüft werden.

Mit Blick auf die Partizipation aller Akteur*innen strebt die Stadt Castrop-Rauxel auch zukünftig an, Prozesse der Beteiligung in regelmäßigen Abständen durchzuführen und auszuwerten. Denn Ziel ist es immer, den Kindern und Jugendlichen einen Ort des Zusammenkommens zu bieten, an dem sie sich gerne aufhalten und das soziale Miteinander gefördert wird.

Im Ergebnis ist weiter wichtig, die Auswahl der Lebensmittel und Mahlzeiten auf Basis der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen, wie sie die DGE in ihrem „Qualitätsstandards für Schulempfehlung“ in der aktuellen Ausgabe empfiehlt, zu befolgen.



Essen und Trinken ist jedoch mehr als nur die Aufnahme von Energie und Nährstoffen, denn es beeinflusst das Wohlergehen heutiger und zukünftiger Generationen.

Zusammenfassend ist zu sagen, dass die Stadt Castrop-Rauxel als Schulträgerin mit allen beteiligten Akteur*innen aus Politik, Schule und Familien im gesamtstädtischen Verpflegungskonzept auf dem richtigen Weg ist und bereits viele genannte Faktoren einbezogen werden. Um die Verpflegungsstrategie langfristig anzulegen, soll weiterhin ein Fokus auf mögliche Förderprogramme gelegt werden, um die Serviermethoden in regelmäßigen Abständen in Bezug auf Qualität, Bedarfe, Nachhaltigkeit, Einsatz von Bio-Lebensmittel und Effizienz zu überprüfen. In die Überprüfung sollen dann wiederum alle Akteur*innen eingebunden werden. Eine Überprüfung soll immer zum folgenden Ausschreibungszeitraum erfolgen.

Für eine optimale Speisenplanung erachtet die Stadt Castrop-Rauxel folgende Aspekte als unbedingt richtungsweisend:

- regional und saisonal und möglichst pflanzlich
- Berücksichtigung von Bio-Lebensmitteln (mindestens 30 Prozent)
- attraktiv und abwechslungsreich
- möglichst unverarbeitete Lebensmittel
- kind-, jugend- und bedarfsgerecht und unter Berücksichtigung kultureller Essgewohnheiten und möglicher Unverträglichkeiten/Allergien



Impressum

Stadt Castrop-Rauxel

Bereich 40

Schulverwaltung Castrop-Rauxel

Europaplatz 1

44575 Castrop-Rauxel

Tel. 02305 / 106-2595

E-Mail schulverwaltung@castrop-rauxel.de

www.castrop-rauxel.de

Satz/Layout/Druck:

Stadt Castrop-Rauxel

Stabsstelle Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

