

Protokoll der	3. Sitzung Mensakomitee		
Datum:	31.05.2023	Zeit: 14:00 – 15:30	
Protokollant/in:	Katharina Martens	Art der Konferenz:	Präsenziell
Übersetzung:	—	Raum:	C10
Anwesende:	Monique Karge (Verwaltung), Katharina Martens (Verwaltung), María Magdalena Herrera (Mutter Vorschule), Marina Morales (Mutter Vor – und Grundschule), Irene Barreto Gonzalez (Mutter Grundschule), Astrid Weiler (Grundschule), Juliane Flügel (Grundschule), Friederike Matzen (Sekundarstufe), Andres Rodríguez Diepa (Schüler 11b), José Luis Alonso Martín (11b), Ana Monagas Martín (11a), Moises Enoc Hernandez (Eurest), Jennifer Sastre (Ernährungsberaterin Eurest), Florencia Pizarro (Küchenchefin Eurest)		
Abwesende:	Yolanda López García (Mutter Grundschule), Yanira Wöhler (Vorschule)		
Tagesordnung:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Begrüßung und Vorstellung der eingeladenen Mitarbeiter der Cateringfirma 2. Aktualisierung des bereits vorhandenen Ernährungskonzeptes der Schule anhand des „Guía de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos“ und durch die Beratung der beiden anwesenden Ernährungsberaterinnen Irene und Jennifer 		

Protokoll:

TO	Ergebnis	Wer	Wann
Zu 2.	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Die vorgenommenen Änderungen und Aktualisierungen sind im anhängendem Ernährungsprotokoll rot markiert • Diskussionen gibt es hinsichtlich der Idee, Naturjoghurt mit Toppings aus Nüssen und Samen zu verfeinern. Als Argument dafür gilt, dass diese besonders gesund sind und alle „nicht – Allergiker“ davon profitieren können, während wir nur 9 Schüler in der Schulgemeinschaft insgesamt haben, die eine Allergie auf Nüsse haben. Diese lassen sich an sich gut schützen und sind auch selbst gut 		

	<p>geschult und sensibilisiert darauf, was sie essen dürfen und was sie keinesfalls essen dürfen. Dennoch äußern mehrere Anwesende die große Sorge vor einer Kreuzallergie und bewerten das Risiko als zu hoch - hier steht die Entscheidung noch aus, wie in Zukunft mit diesem Thema umgegangen wird</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Ernährungsberaterin Jennifer spricht an, dass es empfehlenswert sei, die angebotenen Fruchtjoghurts durch Naturjoghurts auszutauschen. Da bisher die Akzeptanz bei den SchülerInnen recht gering ist, wollen wir diese für sie attraktiver machen und zum Beispiel einen Tisch aufbauen mit ansprechenden Plakaten und zudem unseren Obstsalat ab dem kommenden Schuljahr mit Naturjoghurt vermischt anbieten • Wir möchten noch häufigere Thementage anbieten, um den Kindern mehr Geschmacksvielfalt anzubieten (z.B. italienischer Tag, asiatischer Tag etc.) • Für die Cafeteria werden mehr Kuhmilchalternativen erbeten als die bereits vorhandene Sojamilch. Zudem werden auch Sojajoghurts gewünscht. Die Anwesenden der Catering Firma bestätigen, dass sie das umsetzen werden • In der Cafeteria wird ein breiteres Angebot aus gesünderen Alternativen gewünscht (Bowls, Smoothies etc.). Die Anwesenden der Catering Firma bestätigen, dass sie bereits dabei sind, das Angebot der Cafeteria zu überarbeiten und zu erweitern. Hierzu werden wir bald ausführlicher informiert • Aus Zeitmangel wurde in dieser Sitzung nur geschafft, das Konzept der Mensa zu aktualisieren, das Konzept der Cafeteria wird entsprechend beim folgenden Treffen überarbeitet 		
<p>Sonstiges:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aufgrund der vielen Konferenzen und Abschlussveranstaltungen wird gemeinsam entschieden, das folgende Treffen im neuen Schuljahr im Laufe des Septembers zu vereinbaren. Hierzu laden wir die Mitglieder des Komitees ein, sobald das Schuljahr begonnen hat. Ein herzliches Dankeschön an alle Beteiligten für die Unterstützung. 		