

| | | | |
|----------------------|---|---------------------|-------------|
| Protokoll der | 7. Sitzung Mensakomitee | | |
| Datum: | 20.11.2024 | Zeit: 14:00 – 15:30 | |
| Protokollant/in: | Katharina Martens | Art der Konferenz: | Präsenziell |
| Übersetzung: | — | Raum: | C10 |
| Anwesende: | Katharina Martens (Verwaltung), María Magdalena Herrera (Mutter Vorschule), Judith Lang (Mutter Vor – und Grundschule), Yanira Wöhler (Vorschule), Astrid Weiler (Grundschule) und Juliane Flügel | | |
| Tagesordnung: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Begrüßung und Rückblick über die vorgenommenen Veränderungen seit dem letzten Treffen Ende des vergangenen Schuljahres 2. Organisation eines Vortrages für die Eltern zum Thema gesunde Ernährung durch Eurest, in Zusammenarbeit mit den Eltern 3. Sonstiges | | |
| Protokoll | | | |
| Zu 1. | <p>Begrüßung Die anwesenden Mitglieder werden herzlich zum ersten Treffen im Schuljahr 2024/25 begrüßt.</p> <p>Rückblick auf die umgesetzten Änderungen Katharina stellt die Maßnahmen vor, die seit dem letzten Treffen im Juni in der Schulmensa umgesetzt wurden:</p> <p>1. Einführung eines Salatbuffets</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seit Beginn des Schuljahres steht allen Schülerinnen und Schülern ab der fünften Klasse ein Salatbuffet zur Verfügung, an dem sie sich selbst bedienen können. Das Angebot umfasst täglich wechselnde Gemüse- und Salatsorten. - Auch die Grundschülerinnen und -schüler haben die Möglichkeit, sich nach Rücksprache mit dem Mensapersonal vom Salatbuffet zu bedienen – unter der Voraussetzung, dass sie zuvor ihr Hauptgericht ausreichend gegessen haben. - Zusätzlich erhalten weiterhin alle Schülerinnen und Schüler der Vor- und Grundschule eine Schüssel mit Rohkost auf dem Tisch zur | | |

Selbstbedienung. Vorschulkinder können zudem auf Wunsch über die betreuenden Pädagoginnen Salat bestellen.

2. Schulung der Köchinnen und Köche

- Die drei Köche der Mensa haben an einer fünfstündigen Schulung teilgenommen, um die Nutzung des vielseitigen Ofens in der Mensa weiter zu optimieren.

- Bereits kurz nach der Schulung zeigte sich eine spürbare Verbesserung bei der Zubereitung von Fisch- und Fleischgerichten, insbesondere in Hinblick auf Konsistenz und Garergebnis.

3. Erweiterung des Nachtischangebots

- Ergänzend zu den bisherigen Nachspeisen gibt es an zwei Donnerstagen im Monat Naturjoghurt mit selbstgemachtem Obstmus oder frischen Obststücken, um den Schülerinnen und Schülern den Geschmack von ungesüßtem Joghurt näherzubringen.

- An den übrigen Donnerstagen können sie zwischen Naturjoghurt und Fruchtjoghurt wählen. Im Falle der Vorschulkinder erfolgt diese Auswahl durch die Eltern.

- Zusätzlich wird ein- bis zweimal im Monat selbstgemachter Obstsalat angeboten.

4. Erweiterung der Kohlenhydratauswahl für die Sekundarstufe

- Ab Dezember erhalten die Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe die Möglichkeit, bei der Kohlenhydratbeilage zwischen zwei Varianten zu wählen.

- Falls dieses Angebot positiv angenommen wird, könnte es künftig auch auf die Gemüsebeilagen ausgeweitet werden.

Die vorgestellten Änderungen haben bereits erste positive Rückmeldungen erhalten und sollen im weiteren Verlauf des Schuljahres kontinuierlich evaluiert werden.

Zu 2.

Elternvortrag zur gesunden Ernährung & Diskussion über ein gesundes Frühstück

Katharina stellt die Idee vor, gemeinsam mit dem Team von Eurest einen Elternvortrag zum Thema gesunde und ausgewogene Ernährung zu erarbeiten. Hintergrund ist die Beobachtung, dass viele Schülerinnen und Schüler, die nicht in der Mensa essen, unausgewogene Mittagessen von zu Hause mitbringen. Dazu gehören häufig Instantnudelsuppen, täglich Pasta

ohne Saucen oder Fertiggerichte, die nicht den ernährungsphysiologischen Bedürfnissen von Kindern und Jugendlichen entsprechen.

Das Komitee unterstützt diesen Vorschlag und möchte die Idee weiterverfolgen und ausarbeiten. Allerdings entwickelt sich daraufhin eine intensive Diskussion über das Thema „gesundes Frühstück“, die bis zum Ende des Treffens andauert. Daher bleibt an diesem Tag keine Zeit mehr, den geplanten Elternvortrag weiter auszuarbeiten.

Die Vertreterinnen der Vorschule äußern den Wunsch, dass die Schule den Eltern stärker vermitteln sollte, was zu einem gesunden Frühstück gehört und welche Lebensmittel weniger geeignet sind. Sie sprechen sich für klare Richtlinien und Vorgaben aus und plädieren sogar für verbindliche Regelungen oder Verbote bestimmter Lebensmittel.

Katharina weist darauf hin, dass die Philosophie der Schule darin besteht, mit den Eltern auf Augenhöhe zu kommunizieren. Verbote könnten von den Eltern als Bevormundung empfunden werden, weshalb dieser Ansatz mit Bedacht gewählt werden sollte.

Einigkeit besteht jedoch in einem Punkt: Aufklärung und Bewusstsein für gesunde Ernährung sollten aktiv gefördert werden.

Nächste Schritte

Die Vertreterinnen der Vorschule und Grundschule schlagen vor, dass die Schule ein Informationsschreiben an die Eltern verfasst. Darin soll auf die negativen Auswirkungen eines stark zuckerhaltigen Frühstücks hingewiesen werden – insbesondere auf den rapiden Blutzuckeranstieg mit anschließender Insulinsenkung, der zu einem Leistungsabfall nach einer kurzen Phase der Hyperaktivität führen kann. Gleichzeitig soll das Schreiben konkrete Empfehlungen und Ideen für ein ausgewogenes Frühstück enthalten.

- Yanira wird diese Vorschläge mit Annette Peters (Leitung der Vorschule) besprechen.
- Juliana wird das Thema mit Iris Hartmann (Grundschuldirektorin) abstimmen.

Beim nächsten Treffen wird das Thema erneut aufgegriffen, um die weiteren Schritte zu besprechen.

Zu 3.

- Zu Beginn des Treffens teilt Juliane Flügel, die nach einem Jahr Elternzeit zurückkehrt, ihre positive Beobachtung mit: Sie stellt eine deutliche Weiterentwicklung des Mensaessens fest. Besonders das vegane Angebot sei abwechslungsreicher und eiweißreicher als zuvor. Zudem hebt sie hervor, dass die ersten Gänge geschmacklich überzeugend und sehr lecker seien.

- Auch die anwesenden Eltern loben die Einführung des Salatbuffets sowie die Entscheidung, zu Reisgerichten mit Gemüse eine hausgemachte Tomatensauce anzubieten. Sie stellen fest, dass dies die Akzeptanz dieser Gerichte bei den Kindern spürbar erhöht. Yanira bestätigt diese Einschätzung und merkt an, dass die Kinder Reisgerichte durch die Ergänzung der Sauce insgesamt besser annehmen.

Katharina weist erneut darauf hin, dass interessierte Eltern jederzeit herzlich eingeladen sind, das Mensaessen selbst zu probieren. Sie bittet lediglich um eine kurze Anmeldung am Morgen, falls ein Probeessen gewünscht wird.

- Judith Lang bringt den Wunsch einiger Eltern zur Sprache, die jährliche Schulzufriedenheitsumfrage nicht erst am Ende des Schuljahres, sondern bereits zum Halbjahresende durchzuführen. Dies würde ermöglichen, Anpassungen zeitnah umzusetzen. Katharina wird diesen Vorschlag an Andrea Bahmann weiterleiten, die für die Erstellung und Auswertung der Umfrage verantwortlich ist.
- Ein weiteres Anliegen der Eltern betrifft die Organisation von Buffets bei Schulfesten. Sie wünschen sich, dass der Anteil an süßen Speisen reduziert oder diese erst am Nachmittag angeboten werden, anstatt bereits am Morgen. Es wird vorgeschlagen, Empfehlungen und Anregungen für die Eltern zu erarbeiten, um eine ausgewogenere Zusammenstellung der Buffets zu fördern.
- Für die Vorschule wurde beschlossen, dass zu Geburtstagen möglichst einfache, selbstgemachte Kuchen (idealerweise zuckerfrei) mitgebracht werden sollen. Sahnetorten oder aufwendige Süßspeisen sind dabei nicht erwünscht.

Das Treffen endet um 15:30 h