

Konzeption zur Einrichtung eines „Mittagstisches“ am AEG (Mensa-Konzept)

**Anlage zur Gesamtkonferenz am 13.12.2006,
aktualisiert, Dienstbesprechung: 02.09.2009**

1. Vorbemerkung, Bestandsaufnahme

Das AEG hat im Schuljahr 2009/2010 1170 Schülerinnen und Schüler. Der Unterricht beginnt um 8.00 Uhr und endet spätestens nach der 8. Stunde um 15.05 Uhr. Am Vormittag gibt es zwei längere Pausen zwischen 9.35 – 9.55 Uhr und 11.30 – 11.45 Uhr. Zwischen der 6. und der 7. Stunde liegt eine Pause von 10 Minuten.

Mit der Verkürzung der Schulzeit auf 8 Jahre erhöhen sich die wöchentlichen Stundenzahlen in den einzelnen Jahrgängen. In den Klassen 9 und 10 sind danach 34 Wochenstunden vorgesehen (ohne Wahlunterricht). Allerdings wird die Unterrichtsversorgung in der nächsten Zeit eine volle Ausfüllung der Stundentafel nicht ermöglichen.

Seit dem Schuljahr 2006/2007 befürwortet der Landkreis Harburg an den Gymnasien die Einrichtung von Mittagstischen, entsprechende bauliche Umsetzungen werden vorgesehen.

Im Rahmen der geplanten Umbaumaßnahmen von Teilen des alten AEG-Gebäudes im Jahr 2007 zur Bereitstellung genügender Raumkapazitäten wurde für das AEG auch die Einrichtung eines Mensabereiches erreicht.

Im Schuljahr 2008/2009 blieb es zunächst bei der alten Regelung des Angebots auf der Basis der Brötchenmütter. Neben Brötchen sorgten sie an drei Wochentagen auch für ein kleines leichtes Mittagessen. Es stellte sich aber im Laufe des Schuljahres heraus, dass die Brötchenmütter eine Mittagsversorgung auf Dauer nicht leisten können. Deshalb wurde mit Beginn des Schuljahres 2009/2010 ein Catering System an vier Wochentagen installiert (vgl. Anlage)

2. Leitziele

Die Schulgemeinschaft des AEG sieht es als sinnvoll an, dass

- auch zukünftig ein gesundes, den Schülerbedürfnissen angemessenes Essensangebot angeboten wird,
- bei der Organisation des Tagesablaufs möglichst viele Interessen Berücksichtigung finden,
- die Arbeits- und Zeitbelastungen der Beteiligten in akzeptablen Grenzen bleiben,
- bestehende erprobte und bewährte Strukturen erhalten bleiben,
- für die Esseneinnahme genügend Zeit und Raum zur Verfügung gestellt werden sollte.

3. Planungskonsequenzen

Die Essensgestaltung im Schuljahr 2009/2010 hat für ein Jahr Projektcharakter. Gegenwärtig wird sie durch folgende Elemente bestimmt:

1. Die Esseneinnahme am Mittag erfolgt im Essenssaal des Nebengebäudes, in einer Mensa, die etwa 100 Personen fasst. Sollte es sich herausstellen, dass mehr als 150 – 180 Kinder essen wollen, müsste das Tagesraster der Schule angepasst werden.
2. Die Brötchenmütter nutzen für die Erstellung ihres Angebotes die Räumlichkeiten der alten Cafeteria am Rande der Aula. Dazu werden einige Investitionen notwendig, die demnächst umgesetzt werden.
3. Das bestehende Angebot der Brötchenmütter bleibt im bisherigem Umfang erhalten.

4. Evaluationsplanung, Fortschreibung

Die getroffenen und abgestimmten Veränderungen gelten zunächst für ein Schuljahr.

Nach Ablauf dieser Erprobungsphase wird durch Eltern- und Schülerumfragen ermittelt, in welcher Weise die dann bestehenden Angebote und Regelungen angenommen worden sind.

Der Schulvorstand entscheidet in der Folge über weitere konzeptionelle Entwicklungen.

Schulmensa – Ein neues Angebot am AEG

Im Einvernehmen mit den Gremien unserer Schule und mit Unterstützung des Landkreises Harburg bieten wir ab Montag, dem 31. August 2009, für unsere Schulgemeinschaft ein attraktives und gesundes Mittagessen an.



Nach wie vor versorgen unsere Brötchenmütter unsere Schülerinnen und Schüler in den ersten Pausen in bewährter Weise mit Brötchen, Obst und Getränken. In der Mittagsversorgung stellen wir jetzt auf das bewährte System der Firma Vital Catering, das auch am Gymnasium Hittfeld erfolgreich etabliert ist, um.

Freie Auswahl

Die Schülerinnen und Schüler haben individuelle Wünsche und Vorlieben, deshalb kann sich jeder Teilnehmer am Mittagstisch ein eigenes Bild machen und je nach Geschmacks- und Mengenvorlieben sein eigenes Mittagessen zusammenstellen. Zur Verfügung stehen:

ein täglich wechselndes **Tagesgericht** (ohne Nachschlag)

und man kann von

- der **Salatstation** mit bis zu sechs Sorten Salat oder Rohkost und Dressings
- und der **Nudelstation** tageweise wechselnd mit
- der **Pizza- und Snackstation**

beliebig oft nehmen.

100 Prozent Bio-Qualität

Die Firma Vital Catering verarbeitet ausnahmslos ökologisch zertifizierte Lebensmittel, bevorzugt aus hochwertigem Demeter- oder Bioland-Anbau, ohne künstliche Farbstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Daher sind die Speisen sehr lecker, bekömmlich und aromatisch. Die Zusammenstellung der Speisen orientiert sich an den Richtlinien für Schulernährung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und den OptimiX-Kriterien des Dortmunder Instituts für Kinderernährung.

Wir hoffen darauf, dass es sich also um eine optimale Ernährung, die fit zum Lernen macht, handelt und die Lernprozesse an unserer Schule unterstützen hilft.

Unkomplizierte Abrechnung mit dem Mensa Chipschlüssel

Die Schülerinnen und Schüler erhalten bei Anmeldung zum Dr. Hoppe Verpflegungskonzept gegen 5 € Pfand einen Chipschlüssel. Gleichzeitig wird ein virtuelles Guthabenkonto angelegt. Wird Geld auf dieses Konto überwiesen, kann es von den teilnehmenden Personen für die Mittagsverpflegung genutzt werden. Im Internet können Schüler und Eltern immer den aktuellen Guthabenstand bzw. Abostatus abfragen und auf Wunsch eine Aufstellung der Abbuchungen erhalten. Bei Verlust oder Beschädigung des Chipschlüssels erhält man einen neuen Schlüssel gegen ein neues Pfand von 5 €. Das bestehende Guthabenkonto wird natürlich dem neuen Chipschlüssel zugeordnet, somit ist das Geld bei Verlust des Chipschlüssels nicht verloren.

Mittagessen im Abonnement

Die Firma bietet den Schülern ein günstiges Halbjahres-Abonnement. Der teilnehmende Esser legt einmal fest, wie viele Tage er in der Woche essen gehen möchte und die Eltern überweisen das Geld bis zum 20. des Vormonats auf das in der Anmeldung angegebene Konto.

Pro Wochentag und Monat kostet die Teilnahme 13,20 €, das heißt, wenn man für 2 Tage die Woche zum Mittagessen angemeldet ist, beträgt der monatliche Abobeitrag 26,40 € (2 x 13,20 €). Ist der Betrag auf dem Konto eingegangen, wird das Abo freigeschaltet.

Spontanessen

Man kann auch völlig spontan in der Mensa essen gehen, zu einem Festpreis von 4,80 € pro Essen, der von deinem Guthaben auf dem Chipschlüssel abgezogen wird. Es muss nur genug Geld auf dem Chipschlüssel sein.

Während der Probezeit bis zu den Herbstferien 2009 kostet das Spontanessen nur 4 €. **In den ersten Wochen wird die Essenausgabe über den Verkauf von Essenmarken abgewickelt.** Natürlich kann man das **Abo (sofort buchbar)** und Spontanessen auch kombinieren und neben dem Betrag für das Abonnement kann ein zusätzlicher Betrag beliebiger Höhe für Spontanessen auf den Chip geladen werden.

Anmeldung

Für die Anmeldung, Abrechnung und Verwaltung der Chipkarten zuständig ist die Firma: Paycult GmbH & Co. KG, Wolf-Heidenheim-Straße 12, 60489 Frankfurt am Main, die Online-Registrierung erfolgt über www.Anmeldung.rw-soft.de, **Schulnummer: 492 64 84** .

Schüler, die am Essen teilnehmen wollen, sollten sich baldmöglichst dort anmelden, da man zur Teilnahme am Essen den geladenen Chipschlüssel benötigt. Nähere Informationen zur Anmeldung finden sich auf der Homepage unserer Schule <http://www.aeg-buchholz.de> oder über **Harald Ilisch - Ihr Ansprechpartner vor Ort Tel. (0151) 23768424**

Wir sind davon überzeugt, dass dieses neue Angebot an unserer Schule von den Schülern angenommen wird und eine Entlastung für die Eltern darstellt.