
Die Mittagspause an Ganztagschulen gestalten

Ein Bericht zur Fortbildung "Mittagskonzepte und Schulverpflegung" an der Zentgrafenschule in Frankfurt von Christine KÜch

Mit dem Ausbau des Ganztagsprogramms und der Einführung des Paktes für den Nachmittag stehen mehr und mehr hessische Grundschulen vor der Aufgabe, das Thema Schulverpflegung „anzupacken“. An diese Zielgruppe richtete sich die Veranstaltung der Serviceagentur „Ganztägig lernen“ Hessen zum Thema „Mittagskonzepte und Schulverpflegung an ganztägig arbeitenden Schulen“, die am 08.03.2017 in der Zentgrafenschule Frankfurt stattfand.

Die Zentgrafenschule ist eine Grundschule mit Ganztagsklassen im Profil 3, die derzeit von rund 290 Schülerinnen und Schülern besucht wird. Schulleiterin Mechthild Ossenbeck-Özak stellte den Teilnehmenden vor, wie sich an der Zentgrafenschule das gestaltete Pausen- und Mittagskonzept in den Schultag einfügt. Wie die Abläufe in der Praxis aussehen, davon konnten sich die anwesenden Kolleginnen und Kollegen auch direkt im Rahmen der Fortbildung ein Bild machen, indem sie selbst gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern am Mittagessen teilnahmen.

Zu der Fortbildung als Referentin geladen war Dr. Katja Schneider von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (Hessische Lehrkräfteakademie). Sie informierte die Teilnehmenden zunächst in einem Impulsvortrag über die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsbildung (DGE), über die verschiedenen Verpflegungssysteme (konventionelle Küche, Cook & Chill, Cook & Freeze, ...) sowie die Bestell- und Abrechnungssysteme, die sich an Schulen etabliert und bewährt haben.

Katja Schneider wies weiterhin auf die Mitgestaltungsmöglichkeiten der Schulgemeinde hin, sowohl was die Verpflegung als auch was die Gestaltung und Ausstattung der Mensa anbelangt. Gut sei es, wenn an Schulen zu diesem Zweck ein Mensaausschuss ins Leben gerufen werde, der das Mittagskonzept der Schule fortlaufend steuert.

Bei Neu- und Umbauten von Mensen sollten Vertreter/innen des Mensaausschusses ebenfalls in der Planungsphase, der sogenannten Phase 0, die Möglichkeit haben, an Planungstreffen mit dem Schulträger und dem Architekten oder der Architektin teilzunehmen, um die Bedarfe und Wünsche der Schulgemeinde einzubringen. Die Mitgestaltungsmöglichkeiten, beispielsweise hinsichtlich der Auswahl des Caterers oder der Ausstattung der Mensa, sind je nach Schulträger allerdings sehr unterschiedlich und die Schulen haben hier zum Teil kaum Entscheidungsspielraum.

Ausführlich ging die Referentin im Austausch mit den Teilnehmenden auch auf die drei möglichen Organisationsformen der Essensausgabe an Schulen ein: Feste Tischgemeinschaften, Cafeteria und „Free Flow“.

Als gutes Beispiel für die Organisation des Mittagessens in Tischgemeinschaften benannte Katja Schneider die Grundschule Gießen West, eine Ganztagschule im Profil 3. Hier essen rund 200 Kinder gemeinsam mit den Lehrkräften in zuvor eingedeckten Tischgruppen. Vorteile des Systems sind die familiäre Atmosphäre bei fester Sitzordnung sowie eine Reduzierung der Speisenabfälle durch die individuelle Wahl der Portionsgröße. Nachteil ist der erhöhte Raumbedarf, dem viele Schulen nicht entsprechen können.

Die Ausgabe des Essens durch die Küchenkräfte an einer Ausgabetheke ist momentan wohl die am weitesten verbreitete Organisationsform. Hierbei kommt es mitunter jedoch zu längeren Wartezeiten, da alle Essensteilnehmer am kompletten Angebot vorbeigeleitet werden. Durch feste Portionsgrößen, die in der Regel durch die Küchenkräfte vorgegeben werden, entstehen vermehrt Speiseabfälle, da einigen Kindern die Portionen zu groß sind oder einzelne Komponenten nicht schmecken.

Werden die Kinder gefragt, wie sie sich das Mittagessen wünschen, sei, so Dr. Katja Schneider, häufig die Rückmeldung: „Ich würde in der Schule gerne so essen wie im Urlaub.“ - sprich, die Kinder möchten sich gern selber an einem Büffet bedienen und sich anschließend gemeinsam mit Freundinnen und Freunden einen Essplatz suchen. Diese Art der Essensausgabe, auch „Free Flow“ genannt, wird auch an der Zentgrafenschule praktiziert.

Die Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen (Erlass vom 1. November 2011) gibt vor, an ganztägig arbeitenden Schulen eine Mittagspause von mindestens 45 Minuten sicherzustellen. An der Zentgrafenschule dauert die Mittagspause von 12.35 bis 13.30 Uhr. Dieser 55-minütige Zeitrahmen hat sich hier bewährt.

Zunächst kommen die ersten und kurze Zeit später die zweiten Klassen in die Mensa, anschließend die dritten und vierten Klassen. Durch drei räumlich getrennte Theken, an denen sich die Kinder selbst bedienen können, werden längere Warteschlangen vermieden. Ergänzend zum Mittagmenü gibt es eine Salattheke. Die Kinder werden in der ersten Klasse von ihren Klassenlehrerinnen und -lehrern, mit denen sie anfangs auch gemeinsam zu Mittag essen, in die Abläufe eingeführt. Später gehen sie selbstständig in die Mensa, stellen sich ihr Menü zusammen und suchen sich gemeinsam mit Freundinnen und Freunden einen freien Tisch. Nach dem Essen räumen die Kinder ihr Geschirr ab und säubern ihren Essplatz. Dieses System hat sich an der Zentgrafenschule mittlerweile gut eingespielt.

Ganz wichtig ist es, während der Mittagspause auch Entspannung und Bewegung zu ermöglichen. Auf den verschiedenen Schulhöfen können die Kinder an der Zentgrafenschule spielen und toben. Es gibt einen Kletterstern, einen Sandkasten, Balancier- und Klettermöglichkeiten, eine Röhrenrutsche sowie einen Spielecontainer zur Ausleihe von Großgeräten. Für diejenigen, die es etwas ruhiger mögen, gibt es die Bibliothek und den Spiel- und Bastelraum als Rückzugsmöglichkeit. In der wärmeren Jahreszeit lädt weiterhin das grüne Klassenzimmer zum Verweilen ein. „Die Mittagspause ist mehr als das Mittagessen“, so Schulleiterin Mechthild Ossenbeck-Özak.

Autorin: Christine KÜch

Datum: 30.03.2017

© www.hessen.ganztaegig-lernen.de
