

Gesamtschule Holweide

Burgwiesenstraße 125

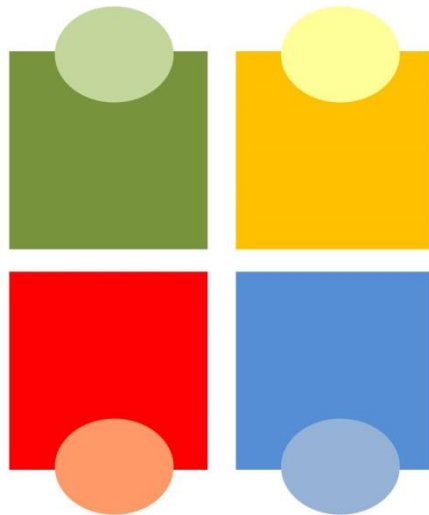
51067 Köln

Telefon: 0221.96953114

Fax: 0221.96953200

www.gesamtschule-holweide.de

Konzept zur Schulverpflegung an der Gesamtschule Holweide



Mensabetrieb durch den Mensaverein

Ziel: Unsere Schulmensa soll hochwertige Ganztagsverpflegung mit großer Auswahl und Abwechslung anbieten. Dabei frische, jahreszeitliche und regionale Produkte bevorzugen. Verarbeitet werden Vollkornprodukte, Pasta & Mehl. Es wird zucker- und salzarm sowie Fettreduziert gekocht. Ein Wochentag (Donnerstag) ist Veggie-Tag.

Der Service erfolgt zu 80 % im Free Flow System.

In der Mensa sollen das Essen und Getränke gemeinsam mit größtmöglicher Selbstbedienungswahl stattfinden. Mit diesem modernen Konzeptangebot, verwandeln wir die Mensa in **The Place To Be** für alle Schüler*innen, Lehrer*innen, und das nichtpädagogische Personal der Schule. Dies wird zu einem echten Mehrwert für die Schul- und Klassengemeinschaft. Wir würden uns gerne nach außen öffnen, um in Holweide für die Öffentlichkeit präsent zu sein. Mahlzeiten und Menükomponenten werden frisch gekocht. Vorrangig werden Regionale Produkte ohne E-Kennzeichnung verwendet. Fertigprodukte werden bis auf wenige Ausnahmen, z.B. Fischstäbchen oder Geflügel-Dinos, nicht verarbeitet.

Montags, Dienstag, mittwochs, donnerstags und freitags

Ohne Vorbestellung: Freie Auswahl am Buffet. Bei unserem Free Flow Angebot können die Schülerinnen und Schüler täglich spontan entscheiden und alles miteinander kombinieren. Es gibt ein täglich wechselndes Tagesgericht, eine Salatstation mit unterschiedlichen Salaten, verschiedenen Dressings und Toppings, eine Pastabar mit verschiedenen Nudelsorten und Saucen, eine Pizza- und Snackstation sowie eine Dessertstation. Gesund genießen: unser Mittagessen ist täglich frisch gekocht. Wir orientieren uns an den Richtlinien für Schulernährung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und den OptimiX-Kriterien des Dortmunder Instituts für Kinderernährung.

Zu Jeder Mahlzeit gibt es ein kostenloses Getränk, in der Regel Wasser aus der Leitung und/oder ungesüßter Tee.

Auch Kinder, die **an Nahrungsmittelallergien/ Unverträglichkeiten** leiden, können bei uns in der Regel mitessen. Unsere Küche stellt sich nach Absprache gerne auch auf Schülerrinnen und Schüler mit anderen **medizinischen Indikationen**- z.B. Diabetes ein.

Der Verkaufspreis soll **3,90€ pro Mahlzeit** betragen.

Der Wareneinsatz soll **1,95€ pro Mahlzeit** betragen, das entspricht 50%

Das Abrechnungssystem wird über Terminals und Chipkarte mit Guthaben oder Credit geregelt. Dabei haben wir die Wahl mit oder ohne Abo Verpflichtung zu arbeiten.

Bargeld setzen wir nach Möglichkeit nicht ein.

Es wird **spezielle Abo Angebote** geben sowie Unterstützung bei der Inanspruchnahme des **Bildungs- und Teilhabe- Paketes** angeboten. Investitionen sollen über den Förderverein, Klasseprojekt und die Stadt ermöglicht werden.

Es wird ein Schüler Projekt aufgelegt, Mitarbeit in der Täglichen Produktion, Ansprechpartner / Mitaufsicht für alle in der Lunch Primetime.

Wir bieten Schul-Praktikums Plätze für die 9 / 10 Jahrgänge an.

Ein Angebot für einen Ausbildungsplatz Beikoch / Koch ist in Planung. Wir bemühen uns um Mitarbeiter mit Handicap. Des Weiteren kooperieren mit dem Hauswirtschaftsbereich der Schule und werden curriculare Inhalte in die wechselnden Speisepläne einbeziehen.

Wir arbeiten seit 2015 mit dem Schulgarten, seit 2019 sehr eng mit dem Acker-Projekt der Schule zusammen und können vom Acker-Projekt angebautes Gemüse für die Zubereitung der Mahlzeiten nutzen.

Die Einbindung in die curriculare Gestaltung des Unterrichts soll bspw. über Projektstage gesichert werden: Schüler*innen machen Vorschläge und kochen das Mittagessen für Schüler*innen

Der Mensaverein versteht sich als Serviceunternehmen für die IGS Holweide und bewirbt sich in der Regel für die Bewirtung bei schulinternen Veranstaltungen wie Abschlussfeiern, Verabschiedungen, Besuchergruppen etc.

Mitarbeiter*innen werden nach Möglichkeit aus der Elternschaft rekrutiert, damit eine hohe Identifikation mit der Schule gesichert ist.

Die Operative Leitung als Betriebsleiter/Geschäftsführer wird Hr. Murnieks übernehmen, Er arbeitet seit August 2018 für den Mensaverein als Betriebsleiter im Kiosk. Er ist gelernter Koch, seit 20 Jahren in der Internationalen Hotellerie tätig und verfügt über einen Ausbilder-schein.

Z. Zt. arbeiten 2 Mütter mit schulpflichtigen Kindern, 2 Mütter mit ehemaligen Schülern im Kioskbereich.

Der Mensaverein ist gemeinnützig und unterliegt so nicht den betriebswirtschaftlichen Erfordernissen einer Gewinnorientierung. Überschüsse kommen einer besseren Bezahlung der Mitarbeiter (im Kioskbereich zurzeit nur knapp über dem Mindestlohn) und Ernährungsprojekten für die Schüler*innen oder auch dem Schulgarten mit dem Ackerbauprojekt (<https://www.gemueseackerdemie.de/ackerschule/programm/>) zu gute.

Alle Vorstandsmitglieder sind ehrenamtlich tätig. Für die Buchführung erhält Alfred Zumbach einen angemessenen Arbeitsvertrag.