

Kurzdarstellung Bedarf Frischkochküche GGS Hand (FB 5)

Die OGS der GGS Hand besteht seit 1996, zunächst als Schulkinderhaus, später als OGS. Von Beginn an wird in dieser Einrichtung frisch gekocht, was eines der zentralen Qualitätsmerkmale, auch nach zahlreichen Rückmeldungen aus der Elternschaft, ist.

Im Folgenden wird dargestellt, welche Qualitätsmerkmale die frische Zubereitung des Essens in der OGS der GGS Hand hat:

Gesunde Ernährung

Die Verarbeitung und Zubereitung von frischen Zutaten ist schon für sich ein Wert, welcher zur Förderung der Gesundheit und des Wohlbefindens der Kinder beiträgt. Gerade die hier verwendete Vollwertkost bietet ein Optimum an Nährstoffreichtum. Frische Zutaten führen zu einem besseren Geschmackserlebnis und machen die Mahlzeiten attraktiver.

Partizipation

Die Kinder haben die Möglichkeit, durch Rückmeldungen zum Essen und durch das Äußern eigener Wünsche Einfluss auf den Speiseplan zu nehmen. Die Köchin kann so die Rückmeldungen der Kinder direkt in die Essensplanung mitaufnehmen, was zu einer höheren Zufriedenheit aller Beteiligten führt.

Kulturelle Vielfalt

Gerade Kinder aus anderen Kulturen können mit ihren Vorschlägen zum Essen und Rezeptideen zur kulturellen Vielfalt des Essens beitragen. Kinder fühlen sich so auch im Essensangebot stärker repräsentiert und fühlen sich noch stärker als Teil der Schulgemeinschaft.

Spezielle Bedarfe beim Essen

Das angebotene Essen in dieser OGS ist durchgehend vegetarisch, was die Berücksichtigung religiöser Vorstellungen und Lebensweisen (kein Schweinefleisch etc.) erleichtert. Zudem erlaubt das Frischkochen das individuelle Eingehen auf unterschiedliche Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Nachhaltigkeit

Es werden frische Lebensmittel aus der Region verwendet. Neben Lerneffekten über die saisonale Verfügbarkeit von Lebensmitteln sind die Transportwege dieser Lebensmittel gering.

Einbettung in ein pädagogisches Konzept

Die frische Zubereitung des Essens ist Teil eines pädagogischen Konzeptes der OGS, welches den Kindern den Nahrungsmittelkreislauf vom Anpflanzen, Ernten über Zubereitung bis zum Verzehr nahebringt.

Im Rahmen von AG's sind Kartoffeln, Gemüse, Äpfel und Beeren auf dem Schulgelände angepflanzt worden. Die Kinder sind mit Hilfe des OGS-Personals für die Pflege der Pflanzen verantwortlich. Schon hier stellen sich vielfältige Lerneffekte über die Pflanzen und ihre Früchte sowie ihrer Pflege ein. Die Lebensmittel werden geerntet und durch die Köchin zubereitet. Der Verzehr gerade dieser selbst produzierten Lebensmittel wird zum Anlass genommen, mit den Kindern über den Wert selbst angebaute Lebensmittel zu sprechen. Das sind einzigartige Lerneffekte im Lebensraum Schule, die den schulischen Lernplan sehr sinnvoll ergänzen und die für die weitere Entwicklung der Kinder von unschätzbarem Wert sind.

Essensbeitrag für die Eltern

Die OGS kann den Beitrag der Eltern für das Essen durch das Frischkochen auf 50€ beschränken. Marktübliche Essensbeiträge im Bereich des Caterings oder des Cook and Chill Verfahrens sind 80€ und mehr.

Aufgrund der genannten Punkte hält die Verwaltung es für unerlässlich, auch im geplanten Neubau mit einer Mensa und Küche hier weiterhin eine Frischkochküche zu installieren. Schulen und gerade OGSen haben unterschiedliche Profile, die sich über die Jahre sehr genau auf den jeweiligen Sozialraum eingestellt haben. So gibt es an dieser OGS neben vielen anderen guten Angeboten das zentrale Qualitätsmerkmal des Frischkochens, was ein Grund für die große Beliebtheit der OGS in der Elternschaft ist.

Es muss mit massiven Protesten der Eltern gerechnet werden, wenn an dieser OGS zukünftig nicht mehr frisch gekocht werden kann.