

## **Mensa-Konzept des Städt. Mataré-Gymnasiums**

### **Zielsetzung**

Das Mataré-Gymnasium -Europaschule- gehört zu den wenigen Ganztags-Gymnasien in NRW. Ein wichtiger Aspekt unseres Ganztagskonzepts besteht in der Schulverpflegung. Daher ist eine aktive Mitarbeit der Mensa- und Kioskbetreiber bei der Ganztagsentwicklung von elementarer Bedeutung.

Die Mensa des Mataré-Gymnasiums ermöglicht es unseren ca. 980 Schülerinnen und Schülern in der Vormittags- und Nachmittagszeit kalte und warme Speisen und Getränke zu erwerben und vor Ort zu verzehren. Gerade für die Schülerinnen und Schüler, die am Nachmittagsangebot der Schule teilnehmen, stellen die Mensa und der Schulkiosk wichtige Treff- und Versorgungspunkte dar. Deshalb ist es wichtig, dass das Speisen- und Getränkeangebot auf die Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen angepasst ist und sich an den Prinzipien einer vollwertigen Ernährung orientiert.

Eine ernährungsphysiologisch und ökologisch sinnvolle sowie schmackhafte Auswahl von dauerhaft angebotenen und täglich wechselnden Speisen unterstützt die Absicht der Schule, ihre Schüler zu einem bewussten und abwechslungsreichen Essverhalten zu erziehen. Zudem soll durch ein ausgewogenes Angebot an Zwischen- und Hauptmahlzeiten die Leistungsfähigkeit der Schüler über den Tag sicher gestellt werden. Die Angebote des Schulessens sollten sich daher nach den Qualitätsstandards für Schulverpflegung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) richten.

Als Bestandteil des pädagogischen Konzepts eines Ganztagsgymnasiums ist die Mensa zugleich ein Ort des sozialen Lernens. Lehrerinnen und Lehrer sowie ältere Schüler zeigen durch ihr Tischverhalten, dass sie Vorbild für jüngere Schüler sind.

### **Öffnungszeiten**

* Schulkiosk	Montag –Donnerstag	7:45 – 14:00
	Freitag	7:45 – 13:00
* Mensa	Montag – Donnerstag	12:30-14:00
	Freitag	geschlossen

### **Räumlichkeiten**

Der Schulkiosk ist räumlich in die Mensa integriert, somit können die Schüler gekaufte Speisen und Getränke in der Mittagszeit vor Ort im angrenzenden Essensbereich und in der Aula verzehren. Darüber hinaus steht den Oberstufenschülern die Aula als Aufenthalts- und Arbeitsmöglichkeit zur Verfügung.

### **Angebote der Schulverpflegung:**

#### **Frühstück**

Die Schüler haben vor Beginn des Unterrichts die Möglichkeit, sich am Schulkiosk mit einem Frühstück zu versorgen.

#### **Pausenverkauf**

In den Pausenzeiten wird den Schülern ein ausgewogenes und zielgruppen-gerechtes Speisen- und Getränkeangebot offeriert.

Die Pausen finden zu folgenden Zeiten statt:

1. Pause: 9:35-9:55
2. Pause: 12:30-11:50
3. Mittagspause: 12:35-14:20

Das *Basisangebot* des Schulkiosks besteht aus folgenden Produkten:

- \* Brot, Brötchen, Backwaren, Getreideprodukte
- \* Obst und Gemüse
- \* Milch und Milchprodukte
- \* Snacks
- \* durstlöschende Getränke (auf stark gesüßte Getränke wird verzichtet)
- \* (evtl.) schulbezogenes Material (Hefte, Geodreiecke etc.)

Einzelheiten im Bezug auf das Kioskangebot werden mit der Schulleitung abgesprochen.

### **Mittagessen**

Die Mensa bietet den Schülern und Lehrern in der Zeit von 12:35-14:00 Uhr die Möglichkeit einer warmen und vollwertigen Mittagsverpflegung an, wobei täglich zwischen min. 2 Gerichten gewählt werden kann. Die Zusammenstellung der Komponenten und Mahlzeiten orientiert sich an den Empfehlungen der DGE und der optimierten Mischkost (OptimiX) des Dortmunder Forschungsinstituts für Kinderernährung. Um einen abwechslungsreichen Speiseplan gewährleisten zu können, beträgt der Menüzyklus mindestens 4 Wochen.

Kostenloses Trinkwasser steht den Schülern in der Mensa zur Verfügung.

Um eine hohe Akzeptanz des Essens zu gewährleisten, werden Vorlieben der Schüler und kulturspezifische Ernährungsgewohnheiten bei der Menüplanerstellung berücksichtigt.

Das Mensapersonal übernimmt die logistischen Aufgaben, um das Mittagessen für die Schüler bereitzustellen. (Auswahl der Speisepläne, Annahme der Anlieferung, Regeneration der Speisen, Essensausgabe, Bestellung, Abrechnung, Reinigung, Abfallentsorgung.)

### **Bestell- und Abrechnungssystem**

Das Mittagessen wird (z.Zt.) eine Woche im Voraus bestellt. Es wird ein bargeldloses internetbasiertes Vorbestell - und Abrechnungssystem angestrebt.

### **Verpflegungssystem**

Das vollwertige Mittagessen wird nach dem Cook & Chill System hergestellt bzw. von einem zertifizierten Caterer bezogen. Der Vorteil gegenüber anderen Verpflegungssystemen liegt darin, dass durch geringe Warmhaltezeiten die Nährstoffe und die guten sensorischen Eigenschaften des Essens erhalten bleiben.

### **Essensausgabesystem**

Die Essensausgabe erfolgt nach dem sogenannten „Cafeteria System“, bei dem die Speisen einzeln auf Tellern angerichtet und an der Ausgabetheke ausgegeben werden. Das „Cook & Chill“ Gerät, welches die Speisen regeneriert, dient gleichzeitig als Präsentations- und Ausgabetheke.

Vorhanden sind:

- 1 Regeneriergerät für Speisen (16 Gastronomie-Normbehälter 1/1)
- 2 Shuttle zur Anlieferung der Speisen (geschlossen und isoliert), bestückt mit jeweils 16 Gastronomie-Normbehälter 1/1 incl. Deckel
- Geschirr und Besteck in ausreichender Anzahl

**Hygienevorschriften**

Es wird als selbstverständlich vorausgesetzt, dass die gesetzlichen Vorschriften, die für den Betrieb einer Mensa vorgesehen sind, eingehalten werden. Gleiches gilt für die arbeitsrechtlichen und die Hygienevorschriften (Hackfleischverordnung, Gesundheitszeugnis usw.).

# Bistro Mataré

## Belegte Brötchen

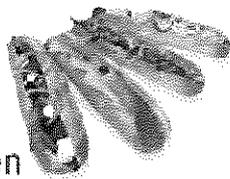
Salami  
Käse  
Thunfisch  
Gekochter Schinken  
Tomate Mozzarella  
Ei



\*Alle Brötchen sind belegt mit Butter, Salat, Tomate, Gurke, Remoulade

## Belegte Baguettes

Salami  
Käse  
Thunfisch  
Gekochter Schinken  
Tomate Mozzarella  
Ei



\*Alle Baguettes sind belegt mit Butter, Salat, Tomate, Gurke, Remoulade

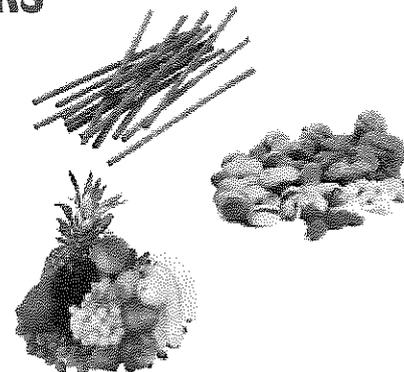
## Getränke

Apfelschorle  
Bionade in den Richtungen :  
*Ingwer - Orange, Holunder, Litschi, Kräuter*  
Wasser  
Tetrapack Milch & Kakao  
Gingerale  
Multivitamin Säfte  
Frischgepresster Saft  
Energy Drink



## Snacks

Salzstangen  
Sesamstangen  
Brezeln  
Studentenfutter  
Erdnüsse  
Cashew-Nüsse  
Dextro-Energy  
Obst / Fruchttüte / Gemüse mit Dip



## Warme Snacks

Hot Dog  
Tages-Eintopf  
*täglich wechselnd*



Tagessuppe



## Mittagsangebot

Täglich wechselnder Mittagstisch.  
Variiert aus 3 Verschiedenen Menüs.  
Den Menüplan findet Ihr auf der extra  
Angeschlagenen Tafel.

## Warme Getränke

Kaffee  
Espresso  
Milchkaffee  
Latte Macchiato  
Warmer Kakao  
Tee

