

Herausgeber:
„Heinzelmännchen“
Hausdienstleistungen Service GmbH

Neue Speisepläne – mehr Auswahl
beim Mittagmenü!
Seite 3

Eröffnung neue Cafeteria –
Lichtenberg Oberstufengymnasium
Seite 3

Nachhaltigkeit bei der Zubereitung
von Speisen – „Bio kann jeder“
Seite 4

Geschäftsstelle:
Vor der Kaserne 6
63571 Gelnhausen
Telefon 06053.618 10
Fax 06053.618 12 10
info@hhdls.de
www.schulessen-mkk.de

Heinzelmännchen Express

Schluss mit Plastik beim Schulessen-MKK



Der Verzicht auf Plastik beim Schulessen-MKK trifft auf große Akzeptanz bei den Gästen in der Schulmensa.

Das Schulessen-MKK zeigt, wie man weitestgehend auf Plastikverpackungen in den Schulmensen verzichten kann. Bei einem Besuch in der Kopernikusschule in Freigericht-Somborn trifft Anika Kup, Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, Stefanie Röder und Heidi Lindenfeld von den „Heinzelmännchen“, um zu erfahren, wie die Umstellung auf kunststofffreie Verpackungen gelingt. Im Rahmen des Schulessen-MKK versorgen die „Heinzelmännchen“ insgesamt 25 Schulen im Main-Kinzig-Kreis mit Essen.

Wie erfolgen die Zubereitung und Verteilung der Speisen beim Schulessen-MKK?

Die Speisen werden in der Zentralküche der Kopernikusschule in Freigericht-Somborn gekocht. Von dort aus werden die insgesamt 25 Schulen im Main-Kinzig-Kreis mit Essen versorgt. Dabei erfolgt in aller Regel eine Anlieferung des Mittagessens im Cook & Chill-Verfahren, das heißt, das Essen wird vorgegart angeliefert und an den Schulen vor Ort in einem in einem Combidämpfer regeneriert und direkt ausgegeben werden.

Seit dem 1. Februar 2019 wird nun weitestgehend auf Verpackungslösungen ohne Kunststoff zurückgegriffen. Wie kam es zu dieser Entscheidung, und wer war daran beteiligt?

Den Anstoß zur Umstellung hat der Main-Kinzig-Kreis gegeben, der eine Reduktion der Verwendung von Plastik in allen kreiseigenen Betrieben veranlasst hat. Wir selbst hatten uns bereits vor dieser Entscheidung mit dem Thema befasst und nach plastikfreien Alternativen gesucht, um die Verpackungsflut einzudämmen.

Was hat sich mit der Entscheidung des Kreises für Sie und Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verändert?

Am Anfang stand zunächst eine lange und zeitintensive Phase der Recherche. In dieser Phase haben wir uns mit der Industrie kurzgeschlossen und nach unterschiedlichen Verpackungslösungen ohne Kunststoff gesucht. Produkte, die uns überzeugt haben, wurden in der Praxis getestet. In Schulen funktioniert das Feedback über eine direkte Rückmeldung über die Theke – so war nach einigen Testläufen direkt klar, welche Verpackungslösungen funktionieren können, und wo wir weiter nach Alternativen suchen müssen. In diesem Prozess befinden wir uns noch.

Was hat sich mit dieser Entscheidung für die Schulen verändert?

Mit der Einführung plastikfreier Verpackungen sind die Preise für das Verpflegungsangebot angestiegen – das gilt

allerdings nur für die Angebote, die auch tatsächlich in den „neuen“ Verpackungen gekauft werden. Wir sind dazu übergegangen, den Kindern und Jugendlichen die Speisen und Getränke im Bistro-Bereich immer zuerst im Mehrweggeschirr anzubieten. Nur auf Wunsch wird das



Schluss mit Plastik beim Schulesen-MKK

Essen für den Verzehr unterwegs in entsprechende Behälter verpackt. Wir fragen also nicht mehr, ob auf Geschirr gegessen werden soll – denn das ist jetzt normal. Holzpiekser, Servietten und Co. werden weiterhin kostenlos ausgegeben. Indem die Kosten für die plastikfreien Verpackungen auf die To-Go-Angebote umgelegt werden, zahlen Schülerinnen und Schüler hier im Durchschnitt 20 Cent mehr als zuvor für die To-Go-Angebote.

Wie werden die kunststofffreien Verpackungen von den Kindern und Jugendlichen angenommen?

Die Umstellung der Verpackungen ist für viele noch neu und ungewohnt. Die Kinder und Jugendlichen müssen sich noch daran gewöhnen. Wir bemerken, dass etwa die Hälfte der Schüler/-innen sehr begeistert auf die Umstellung reagiert; die andere Hälfte müssen wir noch überzeugen – das geht natürlich nicht von heute auf morgen.

Wo fällt Plastik denn nun genau zukünftig weg in der Schulmensa und im Bistro?

Das warme Mittagessen in der Schulmensa wurde bereits vor der Umstellung ohne Plastikverpackungen ausgegeben. Reduziert haben wir den Plastikabfall im Bereich der Zwischenverpflegung. Hier wurde als erstes der Kakao im Tetrapack aus dem Sortiment genommen. Die Kinder können den Kakao nun in Papierbechern mit Trinköffnung, sog. Butterfly Cups, oder in eigenen, mitgebrachten Mehrwegbechern bekommen, wenn sie den Kakao unterwegs trinken möchten. Salat, Joghurt und Obst werden in plastikfreien Schalen angeboten, die aus Zuckerrohr hergestellt werden und sogar kompostierbar sind. Für alle Angebote, egal ob Essen oder Trinken, gilt aber, dass immer auch auf Keramikgeschirr zurückgegriffen werden kann.

Natürlich haben wir hier eigentlich Mehrkosten, weil ein zusätzliches Spülen des Geschirrs anfällt – wir verzichten hier aber bewusst auf einen Preisaufschlag, um den Schülerinnen und Schülern zu zeigen, dass diese Variante immer die umweltfreundlichste und daher zu bevorzugen ist. Bei den großen Schulen arbeiten wir mit einem Pfandsystem, um die Rück-

gabe des Geschirrs zu gewährleisten. Bei kleinen Schulen läuft das ohne Pfand.

Gab es Angebote im Sortiment, bei denen die Vermeidung von Plastik besonders schwierig war? Wo fiel es besonders leicht, auf Plastik zu verzichten?

Die Salatschalen konnten besonders leicht ersetzt werden. Hier suchen wir noch nach einem plastikfreien Deckel – bisher wird ein Deckel aus *Stroh* dazu angeboten. Darauf möchten wir gerne auch noch verzichten. Etwas schwieriger ist es, eine gute Lösung für das Angebot von Obstsalaten zu finden.

Die Schülerinnen und Schüler sind die durchsichtigen Plastikbecher gewohnt, die einen direkten Blick auf das Obst ermöglichen. Da die alternativen Becher aus Zuckerrohr blickdicht sind, sind wir dazu übergegangen, die Deckel wegzulassen und erst kurz vor der Ausgabe zu nutzen. Das hat die Akzeptanz für den Obstsalat in neuer Verpackung bereits wieder erhöht. Wir glauben, dass auch die neue Verpackungslösung immer besser angenommen werden wird.

Auch beim Kakao war die Umstellung auf ein plastikfreies Angebot schnell vollzogen. Unsere Recherche ergab, dass industrielle Produkte in Portionsgrößen, die wir für die Schülerinnen und Schüler brauchen, nicht auf Plastik verzichten. Deshalb füllen wir den Kakao, wenn er unterwegs getrunken werden soll, in eigene, mitgebrachte Mehrwegbecher oder in Papierbecher.

Wird das Ziel, auf Plastikverpackungen beim Schulesen-MKK zu verzichten, von allen unterstützt?

Alle Schulleitungen des Kreises wurden über die anstehenden Neuerungen informiert. Sie wurden gebeten, die Informationen an die Eltern der Kinder und Jugendlichen weiterzugeben, damit der Entscheidungsfindungsprozess nachvollziehbar wird. Zudem haben wir die Maßnahme in den Qualitätszirkeln der Schulen bekanntgemacht, an denen wir regelmäßig teilnehmen. Darüber hinaus haben wir den Schüler/-innen mit Aushängen und Plakaten in den Schulen mitgeteilt, dass und warum künftig



In vielen Fällen greifen die Schüler/-innen zu Porzellan- oder Glasschüsseln



Ohne Plastik – So schmeckt das Essen noch einmal so gut!

plastikfreie Verpackungen verwendet werden, und was das für die Kinder und Jugendlichen bedeutet.

Die Schülerinnen- und Schülervvertretung ist bereits vor der Umstellung auf uns zugekommen und wollte etwas gegen die Plastikflut tun – das war natürlich klasse! So konnten wir sagen: „Machen wir schon!“

Was möchten Sie anderen Schulen, Kreisen bzw. Städten mitgeben, die vor der Entscheidung stehen, ähnliche Schritte zu gehen?

Am Anfang steht zunächst eine zeitintensive Recherche, die sich letztlich aber auszahlt. Der Prozess ist erfolgreicher, wenn eine klare Linie gefahren wird,

d. h., bei uns wurde zum 1. Februar 2019 auf Verpackungslösungen mit Kunststoffen verzichtet. Kunststoffverpackungen sind seit diesem Zeitpunkt nicht mehr – auch nicht vereinzelt – im Einsatz. Hier ganz klar zu sein, ist für die Akzeptanz der Umstellung durch die Schülerinnen und Schüler sehr wichtig.

Wir kaufen die Verpackungsmaterialien zentral ein. So ist zum einen gewährleistet, dass in allen Schulen fortan einheitlich auf Verpackungslösungen ohne Kunststoff zurückgegriffen wird, zum anderen ist der Einkauf über eine Großbestellung günstiger, was letztlich den Kindern und Jugendlichen zu Gute kommt, weil sich die Preise auf diese Weise so gering wie möglich erhöhen.

Neue Verpackungen beim Schulesen-MKK, für ein rundum gesundes Essen!



Umweltfreundliche Salatschale aus braunem Kraftpapier. Löffel und Gabeln aus Holz.



Biokunststoff-Becher aus nachwachsenden Rohstoffen (Rüben, Mais). 100 % kompostierbar, recycelbar.



Schale aus Zuckerrohr-Fasern, 100 % kompostierbar.

Komponenten bieten mehr Auswahl für die Gäste

Neue Speisepläne – mehr Auswahl beim Mittagsmenü!

Liebe Gäste, wir haben heute viel höhere Erwartungen an unsere Ernährung als frühere Generationen. Das Essen soll nicht nur satt machen, sondern auch appetitlich aussehen und gut schmecken. Zugleich erwarten wir, dass es unsere Gesundheit fördert. Und nicht zuletzt sollen die Lebensmittel lange haltbar und bezahlbar sein. Dieser Herausforderung stellen wir uns jeden Tag und möchten ein zeitgemäßes Schulessen anbieten, das den Wünschen der Schülerinnen und Schüler, der Lehrkräfte und der Eltern gleichermaßen entspricht. Aus diesem Grund wurden die Speisepläne für das Schulessen-MKK überarbeitet und an 5 Schulen in einem vierwöchigen Probelauf getestet. Nach den Osterferien konnten die neuen Speisepläne von allen Schulen übernommen werden.

Was ändert sich genau? Die Auswahl!

Durch die Zusammensetzung der Menüs aus einzelnen Komponenten können wir bei unserem Angebot besser auf die Essgewohnheiten und Lieblingspeisen der Schüler/-innen eingehen und dabei eine vollwertige, ausgewogene und abwechslungsreiche Schulverpflegung gewährleisten.

Schüler/-innen und Lehrkräfte können zwischen mehreren Komponenten frei wählen und sich so ihr eigenes Menü nach ihren individuellen Vorlieben zusammenstellen. Es werden täglich mindestens drei Hauptkomponenten, wie zum Beispiel Geflügel, Fisch oder Vegetarisch, mehrere Beilagen, zwei Soßen/Dips, Gemüse, Salat, zweierlei Dressings und

zwei verschiedene Desserts zur Auswahl angeboten. Aus diesem Angebot können die Schüler/-innen dann frei wählen und ihre Mahlzeit zusammenstellen.

In Zukunft wollen wir das Angebot noch mehr an die DGE-Qualitätsstandards* anpassen, einzelne Menükomponenten durch Bioprodukte ersetzen und saisonale Obst- und Gemüsesorten bevorzugen. Wir hoffen, dass die neuen Speisepläne in den Schulen Anklang finden werden. Mit Anregungen, Fragen und Wünschen können Sie sich an die Servicekräfte in den Schulen wenden oder eine E-Mail an essen@schulessen-mkk.de schreiben.

*Mehr Informationen zu den DGE-Qualitätsstandards finden Sie unter www.schuleplusessen.de.



„Schupfnudel-Gemüsepfanne“, dazu frische Kiwi und Salat



„Käsespätzle mit Röstzwiebeln“, dazu frisches Obst der Saison und Salat



„Zebra spaghetti mit Schinken-Tomatensauce“ dazu Salat und Vanillejoghurt

Lichtenberg Oberstufengymnasium (LOG) - Bruchköbel

Eröffnung der neuen Cafeteria



Am Mittwoch, dem 9. Mai 2019, war es soweit: Die neue Cafeteria am Lichtenberg-Oberstufengymnasium in Bruchköbel wurde eröffnet. Die neuen Räumlichkeiten wurden von der Urban Concept GmbH, Architektur und Stadtplanung, aus Hanau gestaltet. Die neue Cafeteria lädt Schüler/-innen und Lehrkräfte dazu ein, die abwechslungsreichen warmen Speisen oder die leckeren Pausen-Snacks hier zu genießen.

Die „Heinzelmännchen“ dekorierten die Cafeteria zur Eröffnung mit Blumen und Ballons. Für die Schüler/-innen gab es zur Feier des Tages kleine Äpfel und Müsliriegel, die auf den Tischen verteilt wurden. Beim anschließenden offiziellen Pressetermin wurden kleine Häppchen und Kaffee von den „Heinzelmännchen“ angeboten.

In den neuen Räumen werden künftig ab 7:30 Uhr frisch gebrühter Kaffee und lecker belegte Brötchen für die Schüler/-innen und die Lehrer/-innen des LOGs angeboten.

Neben einem abwechslungsreichem Frühstücksangebot mit zum Beispiel Obst, Joghurt mit Müsli, belegten Brötchen und Laugenstangen gibt es ab der zweiten Pause warme Snacks und Salatteller und zur Mittagszeit warme Speisen.

Seit dem 1. Februar 2019 verzichtet der Main-Kinzig-Kreis weitestgehend auf Kunststoff-Verpackungen in den kreisweiten Betrieben; dazu gehören auch alle Schulumensens. Auch in der Cafeteria des LOG werden die Speisen zum größten Teil auf Mehrweggeschirr ausgegeben.

Workshop: „Bio kann jeder“



Leckere Müsliriegel - Energiespender für zwischendurch, auch zum Selbermachen

Einen informativen Nachmittag hatten die Köch/-innen und Servicekräfte des Schulessen-MKK, die am Workshop „Bio kann jeder“ in der Kopernikusschule teilnahmen. Die Veranstaltung fand im Rahmen der bundesweiten Kampagne „Bio kann jeder“ statt und wurde von der Ernährungswissenschaftlerin Anja Erhart geleitet. Stefanie Röder und das Team an der Kopernikusschule in Freigericht-Somborn hatten die Küche für ein gemeinsames Kochen vorbereitet.

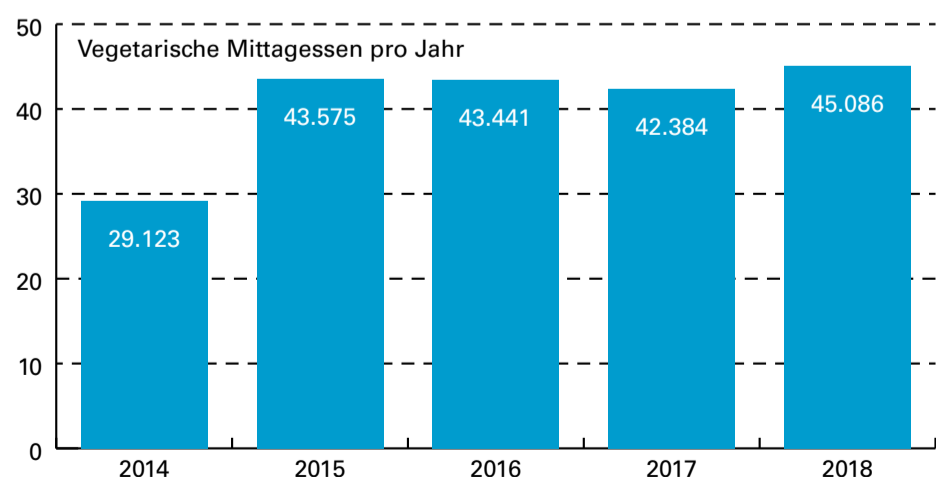
Zu Beginn der Veranstaltung wurde über den Verzicht von Einwegplastik als Verpackungsmaterial in den Schulmensen und Kiosken und die Auswirkungen auf das Angebot gesprochen. Die Diskussion über Alternativen zu Tetrapak, verpackten Süßigkeiten und das zukünftige Snackangebot nahm einige Zeit in Anspruch. Es zeigte sich dabei, neue Produkte anzubieten, die auch von den Schülerinnen und Schülern akzeptiert werden ist eine Herausforderung, bietet aber auch die Möglichkeit für Kreativität und Innovation beim Speisenangebot.

Weitere Themen waren Aspekte wie zum Beispiel nachhaltige Ernährung und wie diese beim Wareneinkauf berücksichtigt werden kann. Inwieweit sich mehr Regionalität oder die Verwendung von Bioprodukten beim Schulessen-MKK realisieren lassen, muss in der Praxis mit Blick auf die Wirtschaftlichkeit überprüft werden.

Die anschließende Kochpraxis stand unter der Regie von Hanne Weise, die als Ernährungswissenschaftlerin Kochseminare für Küchenteams leitet. Dabei wurden neue Rezepturen ausprobiert. Unter anderem wurden Müsliriegel, ein veganer Muffin und verschiedene kleine Milchbrötchen zubereitet. Neben den Rezepten für ein verbessertes Snackangebot stand eine Reihe von Gerichten aus der vegetarischen und veganen Küche auf dem Plan.

Hanne Weise zeigte, welche Produkte verwendet werden können, um aus einer vegetarischen Komponente eine vegane Variante zuzubereiten. So kann ein Nusschaum aus Cashewkernen die Grundlage für einen Kartoffelgratin sein. Kichererbsenmehl eignet sich zum Binden von Soßen oder als Eiersatz, und die Flüssigkeit von Kichererbsen aus dem Glas kann sehr gut zu einem Schaum geschlagen werden. Er ähnelt in der Konsistenz dem herkömmlichen Eischnee. Aus der Reihe der Rezeptvorschläge kamen besonders die Rohkostsalate gut an. Nicht nur in der Mittagsverpflegung, sondern auch mit Blick auf das zu modifizierende Snackangebot stellen sie eine schmackhafte und gesunde Variante dar.

Fazit des vierstündigen Workshops: Ein rundum gelungener Nachmittag mit engagierten und begeisterten Teilnehmerinnen sowie neuen Erkenntnissen für ein modernes Verpflegungsangebot.



Rezept zum Selbermachen

Müsli-Riegel

Zubereitung: 30 Minuten, leicht
Ergibt ca. 20 Riegel

- Zutaten:
- 50 g Haselnüsse
 - 100 g Feigen
 - 100 g Datteln
 - 2 Äpfel
 - 150 g Vollkorn-Haferflocken
 - 150 g Weizen, fein gemahlen
 - 250 g Wasser
 - 5 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
 - 50 g Sonnenblumenkerne
 - 1 Prise Salz
 - 1 TL Zimt
 - 1 EL Honig

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Haselnüsse hacken, Feigen und Datteln klein schneiden, Äpfel grob raspeln.
- Haferflocken und Mehl in eine Schüssel geben, Wasser und Öl unterrühren. Mit Nüssen, Obst und Trockenfrüchten vermischen, mit Honig und Zimt abschmecken. Alle Zutaten gut zu einem weichen Teig verkneten.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.
- Bei 180 °C 30 – 40 Minuten hellbraun backen, noch warm in Riegel schneiden.



Teilnehmende Schulen 2019:

- Adolf-Reichwein-Schule, Rodenbach
- Alteburg-Schule, Biebergemünd
- Bergwinkelschule BFZ, Schlüchtern
- Bergwinkel-Grundschule, Schlüchtern
- Berufliche Schulen, Gelnhausen
- Bertha-von-Suttner-Schule, Nidderau
- Brentanoschule, Altenhasslau
- Brüder-Grimm-Schule, Steinau
- Erich-Kästner-Schule, Maintal-Bischofsheim
- Friedrich-August-Genth-Schule, Wächtersbach
- Georg-Büchner-Schule, Erlensee
- Grimmelshausen-Gymnasium, Gelnhausen
- Haupt- und Realschule, Birstein
- Heinrich-Böll-Schule, Bruchköbel
- Henry-Harnischfeger-Schule, Bad Soden-Salmünster
- Käthe-Kollwitz-Schule, Langenselbold
- Kopernikusschule, Freigericht-Somborn
- Kopernikusschule-Oberstufe, Freigericht-Somborn
- Kreisrealschule, Gelnhausen
- Lichtenberg Oberstufengymnasium, Bruchköbel
- Martinsschule, Altenhasslau
- Martinusschule, Bad Orb
- Philipp-Reis-Schule, Gelnhausen
- Schule am Dorfplatz Grundschule, Altenmittlau
- Stadtschule, Schlüchtern
- Ulrich-von-Hutten-Gymnasium, Schlüchtern

It's Summer!

Die Aktion „It's Summer“ war ein voller Erfolg. Es gab leckere erfrischende Snacks wie zum Beispiel frischen Obstsalat in der Waffel oder „Frozen berries“ auf Joghurt. Auch das Grill-Event kam sehr gut an. An vielen Schulen wurde bei schönstem Wetter gegrillt. Viele Schüler und Lehr-

kräfte sagten, dass wir jede Woche mit unserem Grill sehr willkommen wären.

Wir planen jetzt schon die nächste Aktion für die Zeit nach den Sommerferien, und eines steht schon fest: Wir grillen auf jeden Fall wieder!



Grillaktionen sorgen für willkommene Abwechslung in der Mittagspause.