



Verpflegungskonzept

mamas canteen schulcatering gmbh

Stand Januar 2023

Inhaltsverzeichnis

1. Das Unternehmen
2. Unser Leitbild
3. Unser Verpflegungskonzept
4. Allergiker und Wunschkost
5. Speiseplanung, Aktionen und Nährwertberechnung
6. Einkauf - Regionalität, Saisonalität und Bio-Lebensmittel
7. HACCP

1. Das Unternehmen

Die mammas canteen wurde vor über 25 Jahren gegründet. Zurzeit betreibt das Unternehmen knapp 80 Schulkantinen im gesamten Hamburger Raum mit über 300 Mitarbeitern in Voll- und Teilzeit, sowie einigen Minijobbern. Es werden ca. 20.000 Essen täglich für die Hamburger Schülerinnen frisch gekocht. Geschäftsführend und gesellschaftlich geleitet wird die mammas canteen durch den Dipl. Kaufm. Okan Saiti und den Koch Jörg Wieckenberg. Das Büro befindet sich in Hamburg Bahrenfeld im Königlichen Proviantamt.

2. Unser Leitbild

Seit Gründung vor über 25 Jahren arbeiten wir stetig an einer vernünftigen Verpflegungssituation an unseren Schulen und für unsere Schülerinnen.

Wir sind überzeugt, dass sich eine vernünftige und gesunde Versorgung junger Menschen (dies gilt für alle Altersgruppen) nur mit frisch gekochtem Essen und einem fröhlichen, engagierten, persönlich geführten Team vor Ort sicherstellen lässt. Nur so wird man dem jungen Menschen in seinem ureigensten Bedürfnis einer frischen, geschmackvollen, abwechslungsreichen, gesunden und ausgewogenen Mittagsverpflegung langfristig gerecht.

Die Mitarbeiter, die bei uns das Essen immer frisch vor Ort für die Schüler kochen, wissen welche Zutaten sie verwendet haben. Dieser Punkt ist ein wesentlicher Bestandteil unseres Konzepts und erschließt sich energetisch zu einem positiven Ganzen. Persönlicher Kontakt zu unseren kleinen Gästen in Bezug auf Wünsche und Fragen zum Essen sowie zur jeweiligen Schule und ihren Mitarbeitern lassen uns ein Teil des Ganzen, also der Schulgemeinschaft werden.

Jede Schule hat eine(n) Projektleiter(in) oder Standortleiter(in) damit Belange und Wünsche der jeweiligen Mitarbeitertenden, Schülerinnen und Lehrerinnen schnell Gehör finden und gegebenenfalls auch zügig umgesetzt werden können.

Wir arbeiten eng mit unseren Schulen zusammen und sehen uns selbst als ein Teil der Schulgemeinschaft – wir sind alles andere als „nur“ ein Dienstleister.

Wir erarbeiten uns gemeinsam mit den Gremien der Schule eine gute Struktur, in der Schüler und Lehrer eine entspannte Mittagspause mit gemeinsamen Mittagessen erleben und gestärkt in die 2. Tageshälfte gehen.

3. Unser Verpflegungskonzept

Die Mitarbeiterinnen produzieren jeden Tag das Essen des Speiseplans aus den teilweise täglich angelieferten Lebensmitteln. Der Speiseplan beinhaltet pro Tag 2 oder mehr unterschiedliche Gerichte zur Auswahl, mindestens eines davon ist immer vegetarisch. Sehr oft werden noch zusätzliche Beilagen zum Speiseplan angeboten. Dazu können die SuS (Schüler und Schülerinnen) zwischen einer täglich wechselnden Salatbeilage oder einem Dessert/Obst wählen. Alternativ besteht die Möglichkeit sich an einer umfangreichen Salatbar (min. 6 wechselnde Salate und 2 Dressings) zu bedienen. Diese wird täglich frisch und variationsreich bestückt. Gerne werden kulinarische Komponenten aus der Vielfalt der Nationalitäten der Mitarbeiterinnen angeboten. Damit kann sich jeder Mitarbeitertende in die Essensgestaltung einbringen und eine attraktive Vielfalt in den täglichen Speiseplan bringen. So lernen die Schüler die bunte Vielfalt und Möglichkeiten von Speisen auf eine sehr authentische Weise kennen.

Der Speiseplan wird den Schülern gut einsehbar und mindestens 2 Wochen vorher an leicht zugänglichen Orten präsentiert. Zur besseren Planbarkeit können Essen über das Online-Bezahlungssystem MensaMax (oder auch PCA) vorbestellt werden. Dort können auch Allergien und Besonderheiten eingegeben werden.

Vor dem Betreten des Schulrestaurants können die Schülerinnen sich Probeteller der Tagesgerichte angucken, die die Möglichkeiten der jeweiligen Speisen ansprechend darbieten. So soll eine Reduktion des Empfindens auf Hauptbeilagen reduziert werden und ihm die Vielfalt des Angebotes bewusst werden.

Nach dem Bezahlen („chippen“ nur in weiterführenden Schulen!!!) kann sich der Schüler ohne Umwege ein Tablett/Teller/Besteck nehmen. Der erste Blick fällt auf

die umfangreiche und bunte Salatbar, die unsere Schülerinnen zum gesunden Essen und probieren animieren soll (Nudging). Je nach den räumlichen Gegebenheiten wird diese Anordnung der Speisen auch umgesetzt. Danach werden die Hauptgerichte angeboten sowie das Dessert und eine Frischobstauswahl als Alternative.

Bei Grundschulen entfällt das Bezahlssystem, weil die jungen SuS damit nichts zu tun haben sollen. Die sollen in der Mittagszeit in Ruhe essen.

Alle Speisen werden im Free Flow angeboten, sodass der Schüler frei und nach Belieben seine persönliche Auswahl treffen kann und selbst entscheiden kann welche Komponente er/sie vielleicht auch nur probieren möchte.

Ein „Nachnehmen“ ist bei den Beilagen, Gemüsen, Salaten und Nebenkomponten generell möglich und erwünscht, da kein Schüler hungrig nach Hause gehen soll und auf diese Weise die Fähigkeit der Selbsteinschätzung geübt werden kann.

Falls Fragen zum Essen auftauchen, ist immer jemand von der Küchencrew an den Free Flow Buffet-Elementen. Die einzelnen Komponenten werden ausreichend beschriftet.

Jede Schülerin hat die Möglichkeit sich ein Glas oder eine Flasche mit Wasser an einem Wasserspender aufzufüllen, sodass eine ausreichende kalorienarme Getränkeversorgung gewährleistet ist.

Anmerkung:

Oft sind die von der Schule vorgegebenen Pausenzeiten zu kurz und/oder zu eng getaktet, sodass die Schülerinnen oft unter Zeitdruck ihr Mittagessen einnehmen müssen. An einer Lösung dieser Situation ist mammas canteen sehr interessiert, arbeitet engagiert im Ganztagesausschuss mit und sucht den Kontakt zur Schulleitung für eine gesunde Essenssituation.

Zusammengefasst:

Die Schülerinnen sollen eine angenehme, übersichtliche und unkomplizierte Verpflegungssituation vorfinden. Durch eine geschickte Anordnung der Speisen soll ihr empfinden für gesünderes Essen geweckt werden (**Nudging**). Die Speisen werden täglich frisch produziert.

4. Allergiker und Wunschkost

Dadurch, dass die Teams vor Ort die Speisen täglich frisch produzieren und zutatenreiche Convenience - Produkte vermeiden, kennen unsere Teams auch den Inhalt der Speisen. So können Fragen von Allergikern direkt und unkompliziert beantwortet werden. In der Regel werden Allergien vorher angemeldet, sodass unsere Teams allergenfreie Zutaten für die jeweiligen Schüler vorhalten können.

Auf den wöchentlichen Speiseplänen sind Allergene zusätzlich gekennzeichnet, damit die Schülerinnen und Eltern vorab informiert sind.

Möchte eine Schule kein Schweinefleisch auf dem Speiseplan haben, wird dieser Wunsch selbstverständlich erfüllt. In Grundschulen bieten wir kein Schweinefleisch an. Veganes Essen wird auch angeboten und nimmt zunehmend an Gewichtung zu. Überlegungen zu einer rein vegetarischen und veganen Ernährungsweise wird in naher Zukunft in den Schulen zu erwarten sein und finden wir in der mammas canteen spannend.

5. 4 Wochen Speiseplan und Nährwertberechnung

Laut Vorgabe der DGE soll der Energiegehalt der Speisen sich folgendermaßen aufteilen:

50% der Gesamtenergiezufuhr aus Kohlenhydraten

30% der Gesamtenergiezufuhr aus Fett

20% der Energiezufuhr aus Eiweiß

Wir erweitern den 4-Wochen Speiseplan auf einen mindestens 12-17 Wochen Speiseplan, um unseren kleinen und großen Gästen eine größere Vielfalt zu bieten. Alle 4 Wochen das Gleiche finden wir langweilig!

Bei uns fließen saisonale Produkte wie z.B. frischer Spargel, Bärlauch, Rhabarber, Erdbeeren oder auch Matjes mit in die Speisenplanung. Auch nehmen wir thematische Spezialitäten wie Osterlamm, Nikolaus, Entenkeule zu Weihnachten mit in unsere Pläne auf.

Zur Fußball WM haben wir sogar einen eigenen lustigen Plan gemacht mit landestypischen Spezialitäten der teilnehmenden Nationen.

Eine Italienische, asiatische und türkische Spezialitäten-Woche haben wir auch im Programm.

Unsere erfahrenen gelernten Köchinnen veranstalten Kochkurse mit den Kindern z.B. zum Thema Lebensmittel-Verschwendung. Am Jahresende gibt es manchmal auch einen Kochkurs mit dem Elternrat und der Schulleitung. Aktionen wie Kekse backen mit den Schülerinnen oder die gemeinsame Herstellung gesunder Smoothies gehören ebenfalls zu unserem Portfolio.

6. Einkauf - Regionalität, Saisonalität und Bio-Produkte

Der Einkauf findet bei Hauptkomponenten zentral organisiert statt. Jedoch hat jede Projektleiterin unserer Schulkantinen immer die Möglichkeit den Speiseplan zu interpretieren und sich spezielle Zutaten zu bestellen und eigene Gerichte zu kreieren. Hauptsache immer frisch und immer lecker! Dadurch bleibt die Kreativität und Vielfalt in jeder Küche erhalten und die Mitarbeitenden fühlen sich motiviert, da das Essen ihre persönliche Handschrift trägt.

Die schrittweise Umstellung auf noch mehr Bio haben wir im Jahr 2016 begonnen und verbessern sie ständig weiter.

Qualitativ hochwertige, aus ökologischem Landbau und regionale Lebensmittel werden immer bevorzugt. Zurzeit arbeiten wir mit einem Anteil von bis zu 60% der Lebensmittel aus der Region und einem Anteil von Lebensmitteln aus ökologischem bzw. biologischem Landbau von bis zu 40%, alles saisonal bedacht. Eine abgeschlossene Bio-Zertifizierung wurde im Januar 2019 erfolgreich abgeschlossen und das Bio-Siegel vergeben. Die Gesellschaft für Ressourcenschutz in Göttingen begleitet unsere Entwicklung kompetent und zielstrebig.

7. HACCP

Kantinentypische Hygienevorschriften werden in der jeweiligen Küche entsprechend erfüllt. Die Dokumentationen von z.B. Anlieferung, Lagerung, Ausgabemperaturen und Reinigungsplänen werden von den Projektleiterinnen regelmäßig durchgeführt und überprüft, sodass zu beanstandende Lücken in der Dokumentation erst gar nicht auftauchen können.

Genauso wird zum Beispiel die Eingangsware einer gründlichen Prüfung unterzogen, um gegebenenfalls Mängel von der Lieferantenseite auszuschließen.

Unsere Mitarbeitenden haben die Anweisung beim Verdacht einer Infektionskrankheit sich vorsichtshalber krank zu melden, um den sensiblen Arbeitsbereich Kantine sicher zu gestalten.

Mindestens einmal pro Jahr gibt es Nachschulungen für Hygiene für alle Mitarbeiter. Informationen zu neuen Produkten werden regelmäßig kommuniziert.

Für alle Mitarbeiter gibt es Dienstkleidung, die nur in der Kantine getragen wird, um eine Fremdkontamination auszuschließen.

In fast allen unseren Betrieben haben wir im Frühjahr 2019 von der Lebensmittelüberwachung des Bezirksamtes das Hamburger Hygienesiegel verliehen bekommen. Dies bescheinigt uns ein gutes Hygiene-Eigenkonzept und sichere Lebensmittelverarbeitung in unseren Kantinen.