

Verpflegungsleitbild der Aktiven Schule Petershausen

Die Aktive Schule Petershausen wurde 2009 als reformpädagogische Ganztagschule gegründet. Wir haben über die Jahre expandiert und auch einen Kindergarten und eine Krippe eröffnet. Aktuell besuchen ca. 120 Kinder und Jugendliche die Krippe, den Kindergarten und die Grund- und Mittelschule. Unsere Einrichtung legt Wert darauf, die Kinder täglich mit einem gesunden Frühstück und einem frisch gekochten, vegetarischen Mittagessen zu versorgen, das vor Ort in der schuleigenen Küche zubereitet wird. Wir stellen uns der Anforderung, gesundes und schmackhaftes Essen für Kinder und Jugendliche von 1 Jahr bis zum Erwachsenenalter zuzubereiten. Unsere Speisepläne entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) für die Kita- und Schulverpflegung.

Grundsatz

Die Aktive Schule Petershausen betreibt eine Frischküche, in der täglich für die Kinder der Krippe, des Kindergartens und der Grund- und Mittelschule frisch gekocht und das Frühstück zubereitet wird. Das Essen soll schmackhaft und abwechslungsreich sein und den Bedürfnissen der Kinder und Jugendlichen bezüglich einer ausgewogenen und vitamin- und nährstoffreichen Ernährung entsprechen. Die Wege sind kurz und das Essen kommt vom Herd auf den Tisch, so dass keine Qualitätsverluste durch langes Warmhalten entstehen. Wir verwenden aus Überzeugung keine Fertigprodukte, Convenience, Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe.

Umgang mit Lebensmitteln

Ein bewusster und achtsamer Umgang mit Lebensmitteln und dem Essen ist die Grundlage unserer Verpflegungsküche. Wir verwenden größtenteils regionale, saisonale und biologische Produkte. Die Kinder sollen durch die Gerichte immer wieder die Möglichkeit bekommen, bekannte aber auch weniger bekannte, heimische Lebensmittel kennenzulernen und probieren zu können. Das Einhalten der hygienischen Anforderungen ist für uns selbstverständlich und wir schulen unser Personal hierzu regelmäßig.

Nachhaltigkeit

Durch den bewussten Einkauf unserer Zutaten bei umliegenden Landwirten, Geschäften und die Verwendung von regionalen und saisonalen Zutaten größtenteils in Bioqualität, sind die Liefer- und Einkaufswege kurz und umweltschonend. Mit unseren heimischen Landwirten und Produzenten pflegen wir ein faires Preis-/Leistungsverhältnis.

Gemeinschaft

Das gemeinsame Frühstück und Mittagessen sind feste Bestandteile im Tagesrhythmus der Kinder und Schüler und dienen neben der Nahrungsaufnahme auch als Plattform für eine gemeinsame Zeit zum Reden und Austausch untereinander aber auch mit den Lernbegleitern, die gemeinsam mit den Kindern essen. Wir legen Wert darauf, dass die Kinder an der Zubereitung und dem Servieren beteiligt sind. Das gemeinsame Schneiden von Obst- und Gemüse, das Tisch decken, das Aufstellen

und Einhalten von Essenregeln, die Essensverteilung am Tisch und das Abräumen das soziale Miteinander und das Lernen von alltäglichen Notwendigkeiten.

Kreislauf

Auf unserem Schulacker erleben die Schüler vom Frühjahr bis zum Herbst die Jahreszeiten und das Wachstum von Pflanzen und Gemüse. Im Frühjahr sähen oder pflanzen die Schüler am Acker, jäten Unkraut und pflegen die Pflanzen übers Jahr und bringen die Ernte im Sommer/Herbst ein. Sie erleben das Wachstum der Pflanzen, die Erfolge aber auch Misserfolge und bekommen so einen Einblick und Wissen über die Herkunft unserer Nahrungsmittel.

Coaching Kita- und Schulverpflegung

Unsere Einrichtung nimmt im Schuljahr 2018/2019 am Coaching Kita- und Schulverpflegung, initiiert von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern, teil. Dabei werden die Abläufe rund um das Kochen und Essen hinterfragt und optimiert, so dass unsere Gerichte die Ansprüche und die Bedürfnisse eines ausgewogenen und gesunden Essens für alle Abnehmer erfüllen und den neuesten Ernährungsstandards entsprechen.