

Bistro-Konzept am Hardtberg-Gymnasium

1) Grundsätze

1. Das Bistro steht allen an der Schule tätigen Personen im Schulvormittag offen. Die Öffnungszeiten orientieren sich an den Gegebenheiten des Stundenplans und werden einvernehmlich zwischen dem Bistro-Betreiber, der Schulleitung und dem Bistro-Beirat beschlossen. Für besondere schulische Belange (z.B. außerplanmäßiger allgemeiner Unterrichtsschluss nach der 6. Stunde) werden einvernehmliche Regelungen gefunden.
2. Das Angebot des Bistros trägt dazu bei, dass sich alle Beteiligten an unserer Schule wohlfühlen und gute Leistungen erbringen können. Es orientiert sich dabei an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für ein gutes Schulessen.
3. Ein überschaubares und dafür qualitativ gutes und möglichst abwechslungsreiches Angebot an Getränken, Speisen und warmen Mahlzeiten wird täglich zur Verfügung gestellt.
4. Die Preise sind angemessen, aber moderat. Die wirtschaftlichen Belange des Betreibers und die Ernährungswünsche der Nutzer sind dabei sinnvoll in Übereinstimmung zu bringen.
5. Der Bistro-Betreiber kooperiert eng mit dem Mensa-Ausschuss, bestehend aus Schülern, Eltern, Lehrern und dem Bistro-Betreiber. Wünsche und Anregungen der Bistro-Nutzer werden hier regelmäßig besprochen und nach Möglichkeit umgesetzt.
6. Die Nutzungsordnung des Bistros trägt dazu bei, dass sich alle in den Räumen des Bistros wohlfühlen. Insbesondere Lärm und Verschmutzung sollen vermieden werden.

2) Angebot

Mittagessen

- Täglich 1 Hauptgericht, wechselnde Rezepte, max. 2 Fleischtage pro Woche, mind. 1x Fisch pro Woche
- Täglich Nudelbar mit wechselnden Soßen
- Täglich Salatbar mit Selbstbedienung (grüne Salate, geschnittenes Gemüse)

Pausenversorgung

- Belegte Brötchen (wenig Wurst, v.a. Käse) auch Vollkorn, Wraps
- Gelegentlich Laugengebäck
- Studentenfutter, Nussmischungen, Knabbergebäck
- Gemüse-/Obstschalen/-Spieße
- ausgewählte Schokoriegel (ggf. Fairtrade)
- Joghurt (natur)
- Müsli
- ggf. Eis (saisonal)

Getränke

- Kostenloses Leitungswasser (insbesondere mittags)
- Mineralwasser (still, Kohlensäure)
- Saftschorlen (wechselnde Geschmäcker)
- Tee (Früchte, Kräuter) kalt und warm (je nach Jahreszeit)
- Kaffee (für die Oberstufe)

3) Grundsätze für das Angebot von Speisen und Getränken

1. Angemessene Abwechslung und Vielfalt im Menüplan
2. Zubereitung auch kleiner Essensmengen (Gemüsespieß, Obstschale, Joghurtschälchen, u.ä.)
3. Wenig Fett und Zucker
4. Sorgfältige Auswahl qualitativ guter Soßen
5. Regelmäßig Vollkornprodukte
6. Vielfalt und wechselndes Angebot in allen Bereichen, ggf. Themenwochen oder Sonderangebote („Pizzatag“)
7. Möglichst frische Zubereitung, Ortsnahe Anlieferung beim Mittagessen (cook & chill bzw. bei Anlieferung bereits fertig gegartem Essen max. 3 Stunden Warmhaltezeit. Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast – siehe Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, 4. Aufl., 2014, Ziffer 2.42, Fußnote 28))
8. Saisonales Angebot bei Gemüse und Obst
9. Gutes äußeres Aussehen der Speisen und Snacks
10. Wenig Süßspeisen pro Woche (max. 2)
11. Wenn möglich fair gehandelte Produkte
12. Angebote für besondere Essensgewohnheiten und –notwendigkeiten (vegetarisch, glutenfrei, kein Schweinefleisch, u.a.)
13. In den Speiseplänen ist auf Zusatzstoffe und Allergene deutlich lesbar hinzuweisen.

4) Organisatorische Rahmenbedingungen

1. Ausreichendes und freundliches Bedienpersonal
2. Elektronisches Bestell- und Abrechnungssystem Mittagessen über eine Datenbank und Vorkasse (ggf. Auslesen einer Namensliste der Schüler, die bestellt haben)
3. Möglichst kurzfristiges Bestellen und Abbestellen des Mittagessens (bis Donnerstag der Vorwoche, Abbestellung bis Vortag 12.00, Nachbestellung bis Vortag 10.00 Uhr möglich)
4. Moderate Preise (wenn möglich Gesundes billiger, Ungesunderes teurer)
5. Barkasse bei Speisen und Getränken, auch beim Mittagessen möglich
6. Darreichung ohne viel Müll zu produzieren (z.B. beim Geschirr)
7. Die Mensa ist kein Arbeitsraum, nur Essensraum
8. Eigene Speisen können nur dann in der Mensa gegessen werden, wenn genügend Platz vorhanden ist.
9. Oberstufenschüler halten sich v.a. im OAR und nicht in der Pausenhalle auf (Anschaffung weiterer Sitzmöglichkeiten)
10. Essensangebote bei Sonderaktionen von Schülern sind nach Absprache mit dem Mensa-Ausschuss möglich (z.B. Waffelverkauf der Oberstufe in den Pausen)

5) Pädagogische Begleitung

1. Etablierung fächerübergreifender Ernährungs- und Verbraucherbildung durch geschulte Lehrkräfte (Fortbildungen, Thementage/-wochen, etc.)
2. Essen gemeinschaftlich erleben (Schulfrühstückaktionen, Speiseplan gemeinsam erstellen, gemeinsames Mittagessen, etc.)

Beschlossen durch die Schulkonferenz des HBG am 20.05.2015