

MENSEN FÜR KINDER – KONZEPTE FÜR KINDGERECHTE RÄUME

FREE-FLOW

Fachtag „Küchen und Mensen für einen
kindgerechten Ganztag“ / Björn Steffen, 10.10.2024

Hamburger Schulverpflegung (1)

- Die Freie und Hansestadt Hamburg ist größter deutscher **Schulträger**: 382 staatliche Schulen (196 eigenständige Grundschulen, 66 Gymnasien, 64 Stadtteilschulen, 26 Sonderschulen, 30 Berufsbildende Schulen)
- **Ganztägige Betreuung** an allen Grundschulen seit 2012
- Teilnahme am Ganzttag in der Grundschule **über 89 %**
- Etwa 17 Mio. Mittagessensportionen jährlich
- **Akzeptanz** permanent gestiegen

Hamburger Schulverpflegung (2)

- Investitionen in Küchen und Mensen seit 2011: **340 Mio. €**
- Schulen haben (Vital-)Küche mit **Kombidämpfern, Lager- und Spülmöglichkeiten und Speiseraum**
- **Fremdbewirtschaftung** / Caterer nutzen Strukturen kostenfrei
- Schulen haben einen jährlich kündbaren Vertrag mit einem von zurzeit **55 Catering-Unternehmen**
- **Vertrag über eine Dienstleistungskonzession** mit definierter Preisobergrenze, DGE-Qualitätsstandard und **Free-Flow** als bevorzugtem Ausgabesystem

Speiseraum 2019



Schüsselsystem war eine Übergangslösung



Was gerade passiert ...

Free-Flow



Mehr als ein Ausgabesystem!

Schule Ahrensburger Weg (1)

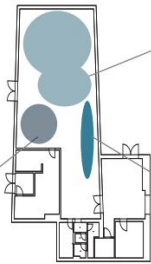
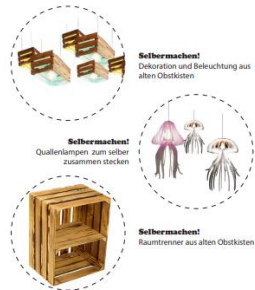


Schule Ahrensburger Weg (2)

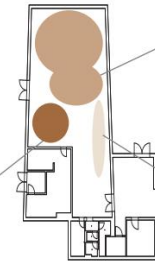
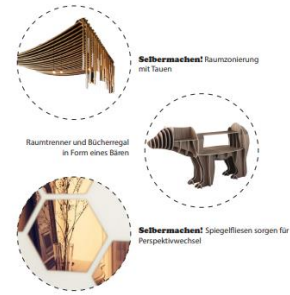


Atmosphären der Baupiloten (Oktober 2018 ff)

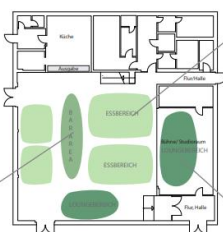
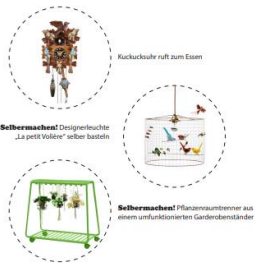
UnterWasser / Grundschule



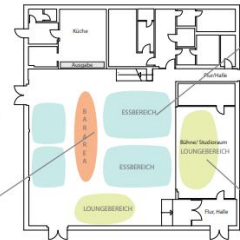
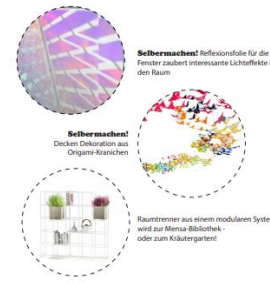
WohligWarm / Grundschule



WaldRuhe / Stadteilschule



Leicht und Luftig / Stadteilschule



Schule an der Burgweide (1)



Schule an der Burgweide (2)



Herausforderungen

- **Finanzierung** von Optimierung von Küchen und Speiseräumen an **allen** sehr unterschiedlichen Hamburger Schulen
- Permanent sich **weiter entwickelnde Ansprüche** von Familien und Schulen
- Steigender **Flächenbedarf**
- Pädagogische Begleitung / **gemeinsame** Konzepte
- Konzepte zur **ganztägigen Nutzung** des Speiseraums
- Kunst der **erfahrungsbasierten und multiprofessionellen Kulinarpädagogik**

Empfehlungen & Erkenntnisse

- **Beginnt bei der Planung einer Ganztagschule mit der Planung der Mittagspause!**
- **Ausgabesystem Free-Flow**
- **Freier Zugang**
- **Zonierte Speiseräume mit Atmosphäre**
- **Freie Platzwahl**
- **Wer mit dem Essen fertig ist, darf raus – muss aber nicht**
- **Keine Schichten**
- **Keine Pädagogisierung der Mittagspause**
- **Recht auf Selbstbestimmung der Gäste würdigen**
- **Stehtische können eine Lösung sein.**
- **Zufriedene Gäste machen weniger Lärm als unzufriedene Gäste**
- **Die Kinder können das.**
- **Reflektiert die Erfolge und das Unerwartete!**

Tipps zur Weiterarbeit



Podcast Gutes im Ganztage

<https://open.spotify.com/show/7yT0bZEtYL4bRg8JbXKZ8X?si=d93ca0e4b9d84758>



Speiseraumgestaltung <https://youtu.be/kMBHl4ou8lQ>

Free-Flow <https://youtu.be/-V08U7Ss0IA>

Free-Flow: Mehr als ein Ausgabesystem!

<https://www.youtube.com/watch?v=5HWKppwtlSE>

<https://www.ganztageesschulen.org/de/ganztageesschule-vor-ort/mittagessen-schulverpflegung/podcast-gutes-im-ganztage-lecker-essen-hamburg.html?nn=605460> (Interview auf ganztageesschulen.org)

<https://www.hamburg.de/resource/blob/127546/e25b9bfd0346737c2adfa5d5e7166073/hms-4-2021-data.pdf> (Artikel in „Hamburg macht Schule zu Free-Flow“)

Kontakt Daten und vielen herzlichen Dank!

Björn Steffen
Behörde für Schule und Berufsbildung
Referat Ganzttag – Struktur- und
Prozessentwicklung
Schulverpflegung und Mittagscatering
Winterhuder Weg 29, 22085 Hamburg
Tel.: (040) 42863-3312
bjoern.steffen@bsb.hamburg.de