

## **Verpflegungskonzept für die Mensa der Bilingualen Montessori-Schule Ingelheim**



Stand: Mai 2025

Die **Bilinguale Montessori-Schule** ist eine **staatlich anerkannte Ersatzschule in privater Trägerschaft**. Der Trägerverein, die Montessori-Fördergemeinschaft Ingelheim e.V., wurde 2007 gegründet. Im Schuljahr 2009/10 nahm die Schule ihren Betrieb in Heidesheim-Uhlerborn mit 22 Schülern und zwei Lernbegleitenden auf. Ein wichtiger Meilenstein war der Umzug in den Neubau der Schule in Ingelheim im November 2016.

Wir sind eine verbundene Grund- und Realschule plus und anerkannte Schwerpunktschule. Gemäß Privatschulgesetz sind wir als Montessori-Schule mit rhythmisiertem Ganztagsmodell staatlich anerkannt. Wir verfügen über insgesamt zwölf Lerngruppen, in denen jahrgangsgemischt zehn Jahrgänge unterrichtet werden. Derzeit besuchen rund 325 Schülerinnen und Schüler unsere Einrichtung. Unterrichtet und begleitet werden sie von einem engagierten Team aus rund 60 Mitarbeitenden. Ergänzt wird unser Bildungsangebot durch eine eigene Vorschulgruppe, die den Kindern einen behutsamen Einstieg in ihre Schullaufbahn ermöglicht. Die Schule basiert auf den Grundsätzen der Montessori-Pädagogik, indem sie die Selbstständigkeit, Eigenverantwortung und sozialen Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler fördert. Das bedeutet, dass wir jedes Kind individuell fördern und ihm ermöglichen, in seinem eigenen Tempo zu lernen und die Welt selbstständig zu entdecken. Unsere Schule ist ab 7:30 Uhr geöffnet. Der verpflichtende Unterricht beginnt um 8:00 Uhr und endet um 15:00 Uhr. Darüber hinaus bieten wir an vier Tagen in der Woche attraktive Nachmittagsangebote an.

**Die Grund- und Orientierungsstufe** wird von ca. 190 Schülerinnen und Schülern besucht. Sie besteht aus vier Lerngruppen in der Jahrgangsmischung 1-3 sowie 4-6. Die Lerngruppen werden von mindestens jeweils zwei Lernbegleitenden geführt. Darüber hinaus unterrichten Fachlernbegleitende die Kinder z.B. im Sport und in Musik. Mit der Montessori-Pädagogik legen wir eine wichtige Grundlage für das spätere Lernen. Basierend auf der Tatsache, dass Kinder im Alter von 6-12 Jahren besonders wissbegierig sind, lernen sie durch eigenes Entdecken. Die Klassenräume sind so gestaltet, dass die Kinder nach Einführung in ein Thema selbstständig mit dem gezielt eingesetzten Material arbeiten können. So entwickeln sie ein gutes Verständnis für Mathematik, Sprache, Naturwissenschaften und viele andere Themen.



**In der Sekundarstufe** lernen die Jugendlichen zunehmend abstrakte und komplexere Inhalte. Sie werden dabei ermutigt, selbstständig zu arbeiten und eigene Interessen zu vertiefen. Gleichzeitig übernehmen sie mehr Verantwortung für ihr Lernen und bereiten sich auf ihre Zukunft vor – sei es eine Ausbildung, ein Studium oder andere Wege. Auch in dieser Phase bleiben die Prinzipien der Montessori-Pädagogik wichtig: Eigenverantwortung und die Freude am Entdecken. Die Pädagogik des "Erdkinderplans" für die Entwicklungsstufe der 12-18-Jährigen nach Maria Montessori liegt dem besonderen Unterrichtskonzept an unserer Schule zugrunde. In ihrem Buch „From Childhood to adolescence“, übersetzt ins Deutsche „Von der Kindheit zur Jugend“ skizziert Maria Montessori in den Anhängen „Appendix A und B“ sehr genau, wie sie sich die vorbereitete Umgebung eines Lernortes für Jugendliche vorstellt. „We have called these children the „Erdkinder“, because they are learning about civilization through its origin in agriculture.“ (...) „The school where the children live, or rather their country homes, can give them the opportunity for social experience“.

Die Besonderheit der Montessori-Pädagogik in dieser Entwicklungsstufe besteht vor allem darin, dass der „Erdkinderplan“ durch die vorbereitete Umgebung praktisches und akademisches Lernen stets miteinander verbindet. Inhalte werden nicht nur wie im „herkömmlichen“ Lehrplan im fachspezifischen Kontext gelehrt, sondern fächerübergreifend und anwendungsorientiert.

#### **Ziele des Verpflegungskonzepts:**

Die BMS ist eine verpflichtende Ganztagschule, bei der alle Schülerinnen und Schüler an der Mittagsverpflegung teilnehmen. Die Mensa soll daher explizit ein Ort des Wohlbefindens sein, der zur Entwicklung eines bewussten und gesunden Umgangs mit Lebensmitteln beiträgt. Die Mensa soll ein Ort sein, an dem Schülerinnen und Schüler zur Mittagszeit Energie tanken können, um ihre Konzentration und Leistungsfähigkeit im Unterricht zu unterstützen.

Unsere Küche, geführt von der Gesellschaft für psychosoziale Einrichtungen (gpe), arbeitet nach dem Qualitätsstandard für Schulverpflegung der Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und legt großen Wert auf eine ausgewogene, gesunde und abwechslungsreiche Ernährung. Die Vielfalt im Angebot sowie das frisch vor Ort zubereitete Essen fördern die Akzeptanz der Schulmensa. Alle finden hier eine leckere und gesunde Mahlzeit nach individuellem Geschmack. Wünsche und Anregungen der Schülerinnen und Schüler werden aktiv aufgenommen und in enger Zusammenarbeit mit dem Küchenteam umgesetzt. So entsteht eine Esskultur, die nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch zur Gesundheit und zum Wohlbefinden beiträgt.

#### **Unsere Mensa steht für Kommunikation, Genuss und Lebensfreude:**

Die Mensa befindet sich direkt neben dem Haupteingang der Schule. Die Front sowie die Seiten sind von großen Fenstern und Glastüren durchlichtet, wodurch eine helle und freundliche Atmosphäre entsteht. Die vier Jahreszeiten sind hier deutlich zu beobachten und werden bewusst wahrgenommen, sei es durch die wechselnden Farben der Bäume, das natürliche Licht, das durch die großen Fenster fällt, oder die jahreszeitliche Dekoration, die die Atmosphäre der Mensa unterstreicht. Das Salatbuffet, die Nudelbar und die Essensausgabe, die in zwei Ebenen gebaut ist, ermöglichen eine angenehme und reibungslose Abholung der Speisen.

Als Schwerpunktschule haben wir auch Kinder und Jugendliche, die mehr Unterstützung brauchen. Inklusion hat bei uns einen hohen Stellenwert. Alle Schülerinnen und Schüler, egal ob sie besondere Bedarfe haben oder nicht, essen gemeinsam, in einer Atmosphäre in der sie sich wohlfühlen können. Die Mensa sowie die Essensausgabe haben einen barrierefreien Zugang. Sie ist gut erreichbar und hat genügend Platz, damit Rollstühle oder andere Hilfsmittel kein Problem darstellen.

Die Wasserstation bietet sowohl Sprudel als auch stilles Wasser, welches in Wasserkaraffen vom Mensapersonal, Lernbegleitenden oder Schülerinnen und Schülern abgefüllt wird. Zum Mittagessen wird außerdem ungesüßter Tee angeboten. Wir bieten bewusst kein Tablett-System an. Jede Schülerin und jeder Schüler bringt das benutzte Geschirr zur Rückgabestation und sorgt dafür, dass der eigene Platz sauber hinterlassen wird. Dazu gehört das Abwischen des Tisches und falls nötig, das Fegen des Bereichs. Dieses Konzept fördert die Eigenverantwortung. Schon unsere Vorschulkinder lernen dies.

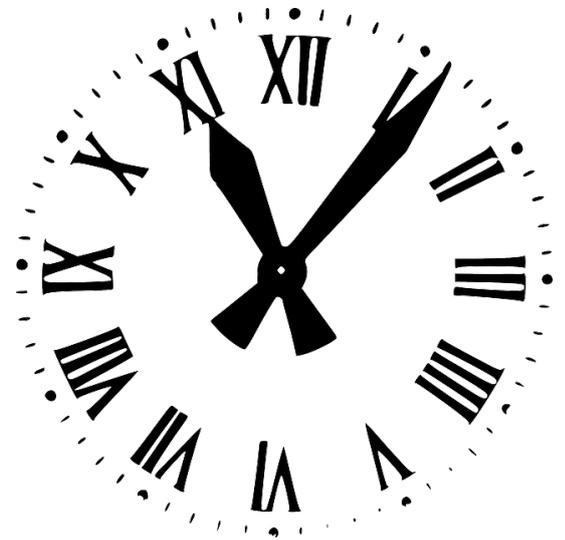
Das Mensa-Team besteht aus zwei Mitarbeiterinnen, die regelmäßig an Schulungen teilnehmen, um ihre Fachkenntnisse auf dem neuesten Stand zu halten. Als erste Ansprechpartnerin rund um das Thema Verpflegung und Mensa agiert die Mensabeauftragte, die seit über 10 Jahren die Entwicklung

der schulischen Verpflegung steuert, die Kommunikation aller Beteiligten koordiniert und als Bindeglied gilt. Sie ist täglich von Beginn bis zum Ende des Mittagessens in der Schule anwesend. Unterstützt wird sie von einer festangestellten Mensamitarbeiterin, die täglich zu den Essenszeiten vor Ort ist. Gemeinsam sorgen sie für die geregelten Abläufe, steuern die Vergabe, unterstützen und beobachten Kinder, die Hilfe brauchen. Wir möchten, dass sich jeder in der Mensa willkommen fühlt.

#### **Essenszeiten:**

Jede Gruppe hat 30 Minuten Zeit, um in einer entspannten Atmosphäre zu essen. Um den Mensabetrieb effizient zu gestalten, essen die Lerngruppen gestaffelt. Alle Schülerinnen und Schüler einer Lerngruppe kommen sozusagen als „Familie“ und verlassen den Raum auch gemeinsam. Die Essensausgabe läuft folgendermaßen ab:

- Um 11:00 Uhr kommen die Vorschulkinder mit einer Erzieherin
- Um 11:05 Uhr kommen zwei Lerngruppen der Grundschule (1-3), jeweils mit einem Lernbegleitenden.
- Um 11:10 Uhr folgen die nächsten zwei Lerngruppen der Grundschule (1-3), ebenfalls mit einem Lernbegleitenden.
- Um 11:40 Uhr kommen zwei Lerngruppen der Sekundarstufe (7-10) mit jeweils einem Lernbegleitenden.
- Um 11:50 Uhr folgen die nächsten zwei Lerngruppen der Sekundarstufe (7-10) mit jeweils einem Lernbegleitenden.
- Um 12:15 Uhr kommen zwei Lerngruppen der Grund- und Orientierungsstufe (4-6) mit jeweils einem Lernbegleitenden.
- Um 12:20 Uhr folgen die letzten beiden Lerngruppen der Grund- und Orientierungsstufe (4-6) mit jeweils einem Lernbegleitenden.



#### **Unser Kooperationspartner in der Küche:**

Seit Oktober 2020 arbeiten wir erfolgreich mit unserem Kooperationspartner, der gpe zusammen. Die gemeinsamen Werte unserer Organisationen ermöglichen es uns, neben einem qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Verpflegungskonzept vor allem die Menschen – Schülerinnen, Schüler und auch Erwachsene – im Blick zu haben und von ihnen aus Prozesse zu gestalten und weiterzuentwickeln.

Die gpe Schulverpflegung Mainz ist ein Angebot der gpe Gesellschaft für psychosoziale Einrichtungen GmbH. Sie versorgt u.a. Schulen und Kindertagesstätten in Mainz und Umgebung täglich mit frisch zubereitetem Mittagessen. Dabei legt die gpe besonderen Wert auf gesunde, abwechslungsreiche und kindgerechte Mahlzeiten, die nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zusammengestellt werden.

### **Inklusionskonzept der gpe:**

Ein besonderes Merkmal der gpe ist ihr sozialer Auftrag: In der Küche arbeiten Werkstattmitarbeitende, Menschen mit psychischen und kognitiven Beeinträchtigungen, zusammen mit Fachkräften. Durch die gpe soll Menschen mit psychischen und kognitiven Beeinträchtigungen ein Weg in die Arbeitswelt eröffnet werden. Denn Arbeit:

- gibt dem Leben Rhythmus und dem Alltag Struktur
- verschafft Anerkennung und stärkt das Selbstwertgefühl
- bietet Teilhabe an der Gesellschaft und schafft neue Perspektiven.



Das Credo der BMS-Küche ist: „Das Leben ist kurz. Arbeite dort, wo man Dich schätzt, lobt, unterstützt, fordert, fördert und respektiert.“

Begleitet und fachlich qualifiziert für die Arbeit in der BMS-Küche werden diese Menschen von zwei ausgebildeten Fachkräften mit sonderpädagogischer Zusatzqualifikation, die gemeinsam mit drei weiteren Hauptamtlichen die qualitativ hochwertige und einwandfreie Versorgung der Schülerinnen und Schüler, der Lernbegleitenden und der Gäste sicherstellen. Für das Fachpersonal ist die Teilnahme an mindestens einer jährlichen Fortbildung verpflichtend. Zum einen, um Fachkenntnisse immer wieder aufzufrischen, und zum anderen, um technische oder prozessuale Änderungen zu integrieren. Die Werkstattmitarbeitenden werden nach dem Rahmenplan der Ausbildungsberufe der Hauswirtschaftler und Köche qualifiziert. Zum Beispiel in den Modulen:

- Gesundheitsschutz
- Hygiene
- Umweltschutz
- Berufswelt-Informationen
- Material-, Werkstoff- und Warenkunde
- Fachkunde
- Geräte und Werkzeuge
- Messen und Wiegen
- Mittagsservice
- Spülküche
- Reinigungsarbeit

Die gpe lebt Vielfalt, unabhängig vom Aussehen, Beeinträchtigung, Hautfarbe, oder ethnischer Herkunft, des Geschlechts, der Religion, des Alters und der sexuellen Orientierung. Wir erwarten und leben einen wertschätzenden und respektvollen Umgang, gerade in Konfliktsituationen. Fehler sind ausdrücklich erlaubt, an zielführenden Lösungen wird stets gemeinsam gearbeitet.

### **Die BMS-Küche und das Verpflegungsangebot:**

Unsere Küche bietet Selbstbedienung in Form eines Buffets an. Ein warmes, vollwertiges Menü bestehend aus zwei Hauptgerichten, Beilagen, frischem Gemüse, Salat und einem kleinen Dessert. Die Zubereitung der Speisen erfolgt in der Küche, die von der Mensa aus einsehbar ist. Ein Rollladen öffnet den Zugang zur Essensausgabe. Eine Tür verbindet die Küche direkt mit der Mensa, wodurch ein effizienter Arbeitsablauf gewährleistet wird. Wer hier arbeitet, muss eine Belehrung nach IfSG §§42, 43 haben. Die Vorbereitungen beginnen bereits um 7:30 Uhr, damit rechtzeitig und frisch serviert werden kann.



Die Küche hat Tageslicht und ist mit modernen, professionellen Geräten ausgestattet, die eine effiziente und hygienische Zubereitung des Essens ermöglichen. Zu diesem Bereich gehören außerdem verschiedene Lager für Zutaten, Kühlhäuser, eine Umkleidekabine für das Personal, sanitäre Einrichtungen, ein Abstellraum für Reinigungsutensilien sowie ein Büro für die Verwaltung und Organisation.

Die Küche bietet eine frische und ausgewogene Ernährung, die den Energiebedarf und die Entwicklungsbedürfnisse von Kindern und Jugendlichen deckt. Neben dem Warmspeisen-Buffer bieten wir täglich eine große Auswahl an regionalen, saisonalen Salaten, Rohkost, Obst am Stück sowie Gemüse und Vollkornprodukte. Regionale, saisonale und biologisch produzierte Lebensmittel fördern den verantwortungsbewussten Umgang mit Ressourcen und tragen zur Nachhaltigkeit bei, indem sie lange Transportwege reduzieren, die regionale Wirtschaft stärken und saisonale Ernährung unterstützen.

Täglich, bis spätestens 8:45 Uhr, erhält der Koch vom Sekretariat die aktuelle Anzahl der Essensteilnehmenden. Zudem bekommt er Informationen über die Anzahl an Teilnehmenden mit Unverträglichkeiten oder Besonderheiten. Stornierungen sind möglich. Auf dieser Grundlage wird die entsprechende Menge an Speisen produziert, um eine optimale Versorgung aller Schülerinnen und Schüler sicherzustellen. Mitarbeitende, die auch unangemeldet essen möchten, sind stets herzlich willkommen. Eltern können spontan am Mittagessen teilnehmen, gerade, um sich ein eigenes Bild vom Verpflegungskonzept zu machen. In beiden Fällen erfolgt die Bezahlung über einen Chip, der im Sekretariat erworben werden kann.

In der Küche wird täglich für 250-270 Personen gekocht, da sich die höheren Jahrgangsstufen regelmäßig an den außerschulischen Lernorten selbst versorgen. Das Essen beginnt um 11:00 Uhr und endet um 12:45 Uhr.

### **Aspekte des pädagogischen Konzepts – Ernährungsbildung:**

Die Montessori-Pädagogik betont die Bedeutung praktischer Erfahrungen und einer vorbereiteten Umgebung, die die Entwicklung der Kinder fördert. Unser Konzept wird im Mensabetrieb durch das Free-Flow-System umgesetzt, das bei der Essensausgabe für eine flexiblere, effizientere, angenehmere Verpflegungssituation sorgt und darüber hinaus viele weitere Vorteile bietet. Es unterstützt die Integration der Montessori-Prinzipien, indem es Selbstständigkeit, Eigenverantwortung und soziale Integration fördert:

- **Selbstständigkeit:** Alle wählen ihre Speisen selbst aus, entscheiden über Portionsgrößen und kombinieren nach individuellen Vorlieben. Dies fördert die Eigenverantwortung und bewusste Ernährung.

- **Gemeinschaft:** Für jede Lerngruppe steht eine feste Tischreihe zur Verfügung. Zum Mittagessen kommen die Gruppen als „Familie“ zusammen, begleitet von ihren Lernbegleitenden. Durch die freie Bewegung und das integrative Konzept an den verschiedenen Stationen entsteht eine offene und kommunikative Atmosphäre, sodass die Schülerinnen und Schüler nicht nur gut essen, sondern auch soziale Kontakte knüpfen können. Besonders hier kann dies den Austausch und das soziale Miteinander stärken.
- **Verantwortung:** alle Beteiligten übernehmen Verantwortung: das Küchenpersonal für eine effiziente Organisation und Nachhaltigkeit in der Essensausgabe, die Gäste für die angemessene Auswahl zur Vermeidung von Essensresten. Wir möchten, dass durch Verantwortung und Selbstständigkeit in der Mensa alle Kinder und Jugendliche wichtige Fähigkeiten für das Leben lernen. Die Schülerinnen und Schüler der Jahrgänge 1-3 sowie die Vorschulkinder werden in die Vorbereitung und Organisation des Mensabetriebs aktiv eingebunden, um praktische Erfahrungen und Eigenverantwortung zu fördern. Immer morgens gehört das Platzieren der Stühle, das Wischen der Tische und das Decken des Tisches zum Schulalltag, denn sie sind wichtige Bestandteile einer guten Esskultur.

#### **Aspekte des pädagogischen Konzepts – Einbindung der Schulbeete und Lehrküche:**

Jede Lerngruppe der Grund- und Orientierungsstufe verfügt über ein eigenes Schulbeet. Es verbindet Praxis mit Theorie und stärkt die Naturverbundenheit der Kinder. Im Schulbeet lernen Kinder fächerübergreifend z.B. **Mathematik** (Messen, Wiegen), **Biologie** (Beobachten von Pflanzenwachstum und Pflanzenpflege) oder **Kunst** (Zeichnen von Pflanzen und Gestalten von Schildern). Außerdem lernen die Kinder im Team zu arbeiten und Verantwortung zu tragen. Verschiedene Kräuter, Gemüse und Früchte werden angebaut, wie z.B.: Rosmarin, Minze, Karotten, Radieschen, Erdbeeren, Johannisbeeren oder Himbeeren. Außerdem wachsen auf dem BMS Außengelände Quitten-, Äpfel- und Kirschbäume. Alle diese Produkte werden von den Schülern geerntet, verarbeitet und verzehrt oder zum Verkauf angeboten.

Die Jugendlichen der Sekundarstufe bewirtschaften ebenfalls ihre eigenen Gärten an den außerschulischen Lernorten und bauen dort z.B. Gemüse, Obst oder Kräuter an, um sich selbst zu versorgen oder teilweise die angepflanzten Lebensmittel am schuleigenen Verkaufswagen anzubieten.

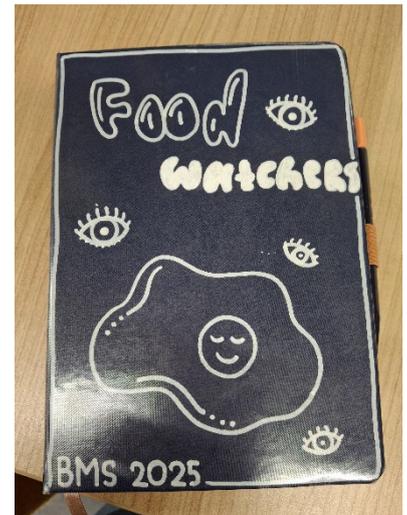
Die Lehrküche, als integrativer Bestandteil unserer Schule, fördert praktische Lebensmittelkompetenzen und unterstützt das eigenständige Lernen. Sie ist gut ausgestattet und wird fast täglich genutzt. Sie ist so konzipiert, dass Schülerinnen und Schüler jeden Alters dort problemlos kochen können. Sie lernen im Team zu arbeiten, verbessern ihre Kochkenntnisse, lernen viel über Hygiene, Prozesse und einiges mehr.

#### **Aspekte des pädagogischen Konzepts – Mitbestimmung und Kommunikation:**

- Die Schülerinnen und Schüler dürfen regelmäßig Vorschläge für den Speiseplan einbringen.
- Eine Schülergruppe, die Foodwatchers, ist Ansprechpartner für alle Schülerinnen und Schüler um Feedback zu den Mahlzeiten zu geben und neue Ideen zu entwickeln. Diese werden in das Foodwatcher-Buch geschrieben. Das Mensapersonal kümmert sich um die Umsetzung der Ideen und sorgt dafür, dass die Anregungen der Schülerinnen und Schüler in die Menüplanung einfließen. So haben sie die Möglichkeit, aktiv bei der Gestaltung der Verpflegung in der Mensa mitzuwirken.
- Der „Runde Tisch“ ist etabliert und findet zweimal im Jahr sowie bei Bedarf statt. Hier tauschen sich alle Beteiligten – Schulelternbeirat, Schülervertretung, Schulleitung,

Küchenpersonal, und Mensapersonal – aus. Ideen werden eingebracht und Lösungen mithilfe konstruktiver Kritik gemeinsam erarbeitet.

- Einmal jährlich findet der „Runde Tisch“ mit einem Probeessen statt. Das Menü des ausgewählten Tages wird probiert. Feedback wird gesammelt, um mögliche Verbesserungen zu besprechen.
- Wöchentlich und bei Bedarf findet der Austausch zwischen Mensapersonal und Küchenpersonal statt.
- Während des Betriebes findet der Austausch direkt mit dem Fachpersonal statt. Gegebenenfalls kann bei Anregungen direkt reagiert werden.
- Der Wochenmenüplan ist auf der Webseite der Schule, in den Klassenräumen sowie in der Mensa aufgehängt und jederzeit einsehbar.



### Aspekte des pädagogischen Konzepts – Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein:

Regionale und saisonale Beschaffung:

- Zusammenarbeit mit Bio-Landwirten und lokalen Erzeugern.
- Fokus auf umweltfreundliche, regionale Produkte, um Transportwege zu minimieren.
- Nachschlagoptionen, um Überportionierungen zu vermeiden.

Abfallvermeidung:

- Verwendung von wiederverwendbarem Geschirr und Besteck.

Wasser Zapfanlage (Mensa):

- Einführung eines Trennsystems für Müll und Resteverwertung (z. B. Brotreste für Croutons).
- Projekte zur Sensibilisierung der Schülerinnen und Schüler gegen Lebensmittelverschwendung.

### Blick in die Zukunft:

Für die Zukunft möchten wir all das, was wir bis heute erreicht haben, bewahren und weiterführen: die frische Zubereitung der Speisen, das leckere Kochen, der Einsatz der regionalen Produkte, den Umweltgedanken, die vielfältige und ausgewogene Ernährung und vieles mehr.

Obwohl unsere Mensa für die vorgesehene Belegung bereits gut akustisch ausgestattet ist, möchten wir die Situation weiter verbessern. Besonders störende Geräuschquellen sind dabei ein Thema. Deshalb statten wir am 17.05. die Rückgabestationen sowie alle Servicewagen mit schalldämmenden Folien aus, um den Geräuschpegel spürbar zu senken.

Zudem freuen wir uns, dass in Zusammenarbeit mit dem Bereichsleiter der gpe künftig jährlich ein Angebot zur Ernährungsbildung für die Schule stattfinden wird. So fördern wir nicht nur gesundes Essen, sondern auch das Wissen darüber – ganz im Sinne unseres Montessori-Gedankens.

Unsere Mensa bleibt ein Ort, an dem Essen, Lernen und Gemeinschaft Hand in Hand gehen – heute und in der Zukunft.