Diakonisches Werk
im ev. Kirchenkreis Mülheim an der Ruhr
Hagdorn 1a
45468 Mülheim an der Ruhr

Städt. Gemeinschaftsgrundschule am Steigerweg
Steigerweg 3
45473 Mülheim an der Ruhr
Tel.(Schule): 0208 / 99 00 67
Tel. (OGS): 0177 / 200 12 07
E-Mail: ggssteigerweg@muelheim-ruhr.de

Caritas Sozialdienste e.V.
Hingbergstraße 176
45470 Mülheim an der Ruhr

Liebe Familien,

am Dienstag, den 29.04.2025 fand ein Informationsnachmittag zur Catererbelieferung und unserem Mittagessen in der OGS Steigerweg statt.

Im Folgenden möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in die besprochenen Themen und Antworten bieten. Wir erheben hierbei keinen Anspruch auf Vollständigkeit oder Endgültigkeit.

Viele weitere Informationen finden Sie auf der Homepage unseres Caterers:

https://www.deli-carte.de/

Die Essenspläne für die aktuelle Kalenderwoche finden Sie auf unserer Schulhomepage:

http://www.steigerwegschule.de/speiseplaene-ogs/

und bei weiteren Nachfragen wenden Sie sich bitte per Schoolfox an das ***Team OGS.***

Zu Gast war die Gebietsverkaufsleiterin unseres Caterers „**Deli Carte**“, Frau Anna Ickler.

Sie hat den anwesenden Familien eine Probeverkostung angeboten.

Serviert wurden:

- Kartoffeln, Hähnchenschnitzel mit Balkangemüse und Blattsalat
- Nudeln mit Sinat-Lachs-Soße und Möhrensalat
- Apfelmus

Alle Teilnehmenden hatten die Möglichkeit die einzelnen Komponenten in jeder gewünschten Kombination zu probieren.
Die Resonanz auf die mitgebrachten Speisen war sehr positiv. Das Essen hat gut geschmeckt, sah appetitlich aus und war von sicht- und schmeckbar guter Qualität.

Frau Ickler berichtete während des geselligen Essens über die Größe und Art des Unternehmens Deli Carte, über die Herstellungsprozesse und spannende Fakten über Zertifizierungen des Unternehmens und was diese für unsere tägliche Menüauswahl bedeuten.

- Allein für den sozialen Bereich (Kindergärten, Schulen, Altenheime) stellt Deli Carte mehr als 20.000 Mahlzeiten pro Tag her.
- Es wird täglich frisch gekocht, teils in großen Produktionsstraßen.
- Viele Komponenten werden vor Ort selbst hergestellt. Soßen beispielsweise werden noch klassisch angesetzt und über Nacht eingekocht. Auch Kartoffelpüree ist hier keine Instant-Ware, sondern wird aus frischen Kartoffeln hergestellt.
- Bei den Zutaten wird auf **Qualität** und **Regionalität** geachtet. Beispielsweise der mitgebrachte Möhrensalat stammt von einem Hof direkt neben dem Deli carte Betriebsgelände in Kempen am Niederrhein.
- Deli Carte verwendet keine Geschmacksverstärker.
- Zwecks Qualitätskontrolle wird im Betrieb täglich jedes Gericht verkostet.

- Deli Carte arbeitet mit dem sogenannten Cook & Chill Verfahren, bei dem die Mahlzeiten unmittelbar nach der Herstellung auf 3 Grad heruntergekühlt und mittels Kühltransport am Vortag vor dem Verzehr an unsere Schule geliefert werden. Hier werden sie in unserer OGS-Küche schonend erwärmt.

Die Vorteile:

- Nährstoffe und Konsistenz bleiben erhalten.
- Schnelle Aufbereitung am Verzehrtag.
- Nur kurze Warmhaltezeiten durch zügigen Verzehr.

Frau Westendorf, Mutter aus der 2a :

„ Nachdem das Thema Mittagessen und Catering auch in unserer Klasse regelmäßig zur Sprache kommt, war ich neugierig auf den Nachmittag und die Vorstellung des Caterers.

Es waren fast alle Klassenvertreter anwesend, und zu Beginn wurden wir mit der Möglichkeit überrascht, verschiedene Gerichte zu probieren, die den Kindern mittags serviert werden. Dabei gab es eine Auswahl an Gemüse, Beilagen, Fleisch und sogar Nachtisch.

Das Essen hat wirklich sehr gut geschmeckt und war zudem vielfältig. Eine Frage, die aufkam, war nach mehr Würzung (z.B. Salz). Hier wurde freundlich erklärt, dass es Richtlinien gibt, die für Kinder vorgegeben sind, um eine gesunde Ernährung zu fördern.

Frau Ickler stellte das Unternehmen vor und stand uns bei allen Fragen freundlich und kompetent zur Seite. Besonders interessant fand ich, dass das Essen täglich frisch zubereitet wird.

Fazit: Die Veranstaltung war sehr informativ und durch die Transparenz und offene Kommunikation des Caterers konnten viele Fragen beantwortet werden.“

Der Bestellvorgang

- Dem OGS Team stehen täglich 7 Menüs zur Auswahl. Jedoch gibt es verschiedene Faktoren, die in unsere Auswahl mit einbezogen werden müssen:
  - Vermeidung von Schweinefleisch
  - ausreichend häufiger Wechsel der Sättigungsbeilagen (Nudeln, Reis, Kartoffeln…)
  - Kindgerechte Speisen
  - Erfahrungswerte vergangener Bestellungen (kam ein Gericht gar nicht gut an?)

- Die **Portionsgrößen basieren auf einer Mischkalkulation** und unterscheiden nicht zwischen Erst- und Viertklässlern. Die Portionsgröße ist großzügig bemessen. Zu beachten ist hierbei, dass sich die Grammzahl bei einem Mehrkomponenten-Menü auf alle Beilagen verteilt und somit nur bei deren vollständigem Verzehr auch erreicht wird. Lässt ein Kind das Fleisch oder die Gemüsebeilage weg, verringert sich seine Portionsgröße entsprechend.

- Das OGS Team hat die Möglichkeit grammgenau Komponenten eines Menüs gegeneinander auszutauschen wenn erfahrungsgemäß beispielsweise viel mehr Püree verzehrt wird als Soße. Jedoch ist dies häufig nicht zielführend aufgrund der großen Gewichtsunterschiede. (400g Soße gegen 400g schweren Kartoffelpüree)

Sonstiges

- Es kam die Frage auf ob die Kinder am Nachmittag die Möglichkeit haben mitgebrachte **Speisen aus ihrer Brotdose** zu verzehren, wenn die Kinder noch Appetit haben. Dies ist selbstverständlich möglich.

- **Vegetarische Menüs** gibt es mit und ohne Fleischersatzprodukte.

- Das Essen wird **in Schalen auf den Gruppentischen** serviert. Die Kinder entnehmen sich (unter Moderation eines Erwachsenen) ihre Portion eigenständig.

Im Verlaufe des Nachmittags haben die Familien verschiedene Änderungsvorschläge und Wünsche eingebracht.

Ideen/Vorschläge aus der Elternschaft	Umsetzbarkeit in der Praxis
Zwei Sättigungsbeilagen (z.B. Nudeln und Reis) anbieten	Leider nicht kalkulierbar, da nicht vorherzusehen ist, welche Kinder sich für welche Beilage entscheiden. Am Ende wird eine Komponente wohlmöglich entsorgt, während die andere nicht für alle reicht.
Zusätzlicher Obst-/Gemüsesnack am Nachmittag	wird im OGS Team besprochen und zum neuen Schuljahr hin testweise eingeführt.
Mehr Würzen mittels Salz	Hier hat Frau Ickler ausdrücklich darauf hingewiesen, dass Deli Carte als zertifizierter Caterer, der Kindereinrichtungen beliefert, strengstens an die Vorgaben der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. gebunden ist, die eine Höchstverzehrmenge an Salz für Kinder beinhalten. Das Ziel ist eine gesunde und ausgewogene Ernährung Ihrer Kinder. Diese Vorgaben regeln beispielsweise auch die Menge an Fleisch in den Gerichten.
Komponenten strikter trennen z.B. Fleisch nicht in der Soße Gemüsesorte einzeln und nicht gemischt	Wir verstehen diesen Wunsch, insbesondere aus Kindersicht absolut! Unsere Mitarbeitenden führen niemals Speisen zusammen, die getrennt angeliefert werden. Einige Gerichte werden vermengt angeliefert. Dies hat seinen Ursprung in der Herstellung. Da die Menüs nicht nur für uns, sondern tausendfach produziert werden, können wir hierauf leider keinen Einfluss nehmen. Beispiele für solche Speisen wären: Hühnerfrikassee Curry Aufläufe und Suppen Kaisergemüse / Gemüsepfanne
Mehr Transparenz schaffen über die Abläufe des Mittagessens von der Bestellung bis hin zum Verzehr	Das OGS Team wird vermehrt auf den ersten Elternabenden über unser Mittagessen informieren. An einem Flyer für Infoveranstaltungen vor der Einschulung wird bereits gearbeitet. Die Speisepläne finden sie bereits auf unserer Homepage.

Wir bedanken uns herzlich bei den Eltern, die sich die Zeit genommen haben an unserem Informationsnachmittag teilzunehmen oder uns ihr Feedback alternativ schriftlich haben zukommen lassen. Ebenso bedanken wir uns bei Frau Anna Ickler vom Caterer Deli Carte dafür, dass sie sich die Zeit genommen hat allen Fragen zu begegnen.

Jennifer Schwartz Ganztagskoordinatorin Diakonie	Andrea Kocks Schulleiterin	Gina Nieß Ganztagskoordinatorin Caritas

Zur Erinnerung: Unsere Nachricht vom 27.03.2025

Stellungnahme OGS bezogen auf Kritikpunkte einzelner Familien

- **Temperatur**

  Wir optimieren weiterhin unsere internen Küchenabläufe.
  Durch unsere zwei Essräume, die zeitgleich bedient werden müssen und die unterschiedlichen Entfernungen der Gruppenräume (z.B. Pavillon), variieren die Zeiten, zu denen die Mahlzeiten erhitzt bzw. rausgegeben werden müssen in diesem Schuljahr erstmalig enorm. Des Weiteren hat es mehrere Wechsel in unserem Küchenteam gegeben. Wir lernen täglich dazu.

- **Geschmack**

  Geschmäcker sind verschieden. In unserer OGS essen 135 Kinder und leider kann nicht immer jeder Geschmack getroffen werden. Um sicherzustellen, dass die Gerichte, die bei den Kindern überhaupt keinen Anklang finden nicht wieder bestellt werden, holen wir uns täglich nach den Mahlzeiten ein Feedback der Kinder ein. Bei überwiegend negativen Abstimmungen entfernen wir das Gericht aus unserer Menüauswahl.
  Wir achten auf ein ausgewogenes und abwechslungsreiches Angebot, sind jedoch an die wöchentliche Menüauswahl des Caterers gebunden.

  Weitere Fragen zur Verarbeitung und Qualität der Lebensmittel können Sie an unserem Infotermin gern erfragen!

- **Menge**

  Es gibt eine fest definierte Grammzahl pro Mahlzeit pro Kind. Bei einem Menü mit mehreren Komponenten, steht jedem Kind somit eine bestimmte Menge Soße, Beilage, Gemüse o.Ä. zu.
  Wenn ihr Kind entscheidet einzelne Komponenten nicht zu essen, verringert sich die gegessene Grammzahl dementsprechend und die Portion erscheint kleiner.

<u>Vergleichendes Beispiel</u>:

Sie bestellen in einem Restaurant einen Kinderteller mit Fleisch, Pommes, Gemüse und Soße. Ihr Kind lässt das Gemüse und das Fleisch liegen.
Der Preis bleibt identisch.
Im Alltag ist es tatsächlich so, dass die Kinder häufig die Möglichkeit haben sich dennoch eine bestimmte Komponente nachzunehmen. Dies geht jedoch aus den oben genannten Gründen nicht immer auf.

Alle hier genannten Punkte träfen auch bei einer Belieferung durch einen anderen Caterer zu. Deli Carte ist seit 2011 unser vierter Anbieter und wir als OGS Team sind zufrieden mit unserer Kooperation seit dem letzten Wechsel im Mai 2024.