



## SCHÜLERHORT SCHEFFELSTRASSE

### Einordnung

Ca. 60 Essen pro Mittag für SchülerInnen

### Konzept

Gemeinsames Essen mit ErzieherInnen in Kleingruppen mit Schüssel-system

### Lieferanten/Caterer

- Vitale Lunchbox
- Gerichte mit Verwendung von frischen, regionalen und saisonalen Produkten

### Best-Practice-Beispiele

- Konzept zur Weitergabe von Lebensmitteln
- Bereits praktiziert: Weitergabe von Brot und Salat an Eltern in selbstgenähten Stoffbeuteln und Joghurtbechern
- Geplant: Weitergabe von Mittagessensresten in Mehrwegboxen an Eltern und eventuell an bedürftige Menschen

### Zusammenarbeit bei

- Aufarbeitung des Konzeptes für weitere Standorte und Akteure

### Ansprechperson

Katja Ziehmann, E-Mail: [schuelerhort-scheffelstr@sjb.karlsruhe.de](mailto:schuelerhort-scheffelstr@sjb.karlsruhe.de)

## DAS KONZEPT IM DETAIL:

Der Hort wollte sich dem Thema Lebensmittelverschwendung widmen, um übrig gebliebene Lebensmittel weitergeben zu können. Dafür hat er sich ein Konzept überlegt und mit der Lebensmittelaufsicht gesprochen. Durch Corona und eine Elternzeit wurde der Start verzögert. Aber es konnten bereits Erfahrungen mit **nicht erwärmten Lebensmitteln** gesammelt werden.

### Bisher praktiziert wird:

Lebensmittel, die noch nicht die Küche verlassen haben und übrig sind, werden für die Eltern bereitgestellt - so zum Beispiel Brot und Salat. Dafür werden selbstgenähte Stoffbeutel und große Joghurtbecher verwendet. Die Becher bringen die Eltern immer wieder mit und werden vor Ort gespült. Auch Obst wird mitgegeben, wenn es sonst über das Wochenende verderben würde.

Die Voraussetzungen für die Mitgabe von **warmem Essen** sind strenger und wie folgt:

1. Caterer muss schriftlich zustimmen
2. Das Essen muss unter hygienischen Bedingungen gelagert werden, Kinder dürfen keinen Zugang haben, muss gekühlt werden und abgedeckt sein. Bestimmte Lebensmittel, die rasch verderblich sind, schließt der Hort derzeit noch aus.



## SCHÜLERHORT SCHEFFELSTRASSE

Die Umsetzung im Hort ist wie folgt geplant:

- Der Hort hat sich dichte Metalldosen angeschafft und gravieren lassen. In diese Dosen soll das Essen von den ErzieherInnen umgefüllt werden.
- Anschließend kommen die Dosen in einen extra Kühlschrank, der schon vorhanden ist. Dieser steht außerhalb der Küche, damit Eltern dort nicht hineinkommen. Bei Dosen, die abends noch nicht mitgenommen wurden, wird der Doseninhalt entsorgt.
- Am Kühlschrank wird eine Liste aushängen und die Eltern müssen pro Essensmitnahme unterschreiben. Die Eltern unterschreiben einen Haftungsausschluss, das Datum und um welches Essen es sich handelt.
- Zuletzt bringen die Eltern die Dosen wieder zurück. Diese werden vor Ort gespült und wieder befüllt.

Ausblick:

Die Weitergabe von ehemals warmen Speisen an Eltern soll bald starten. Perspektivisch wäre auch denkbar, das Essen an Menschen weiterzugeben, die über dem Hort in einer sozialen Einrichtung wohnen.

Tagesliste Haftungsausschluss			
Informationen	Lebensmittel	Datum	Unterschrift
<b>Der Schülerhort übernimmt keinerlei Gewähr für die Speisen, weder nach dem Produkthaftungsgesetz noch aufgrund sonstiger gesetzlicher Grundlagen.</b> Es handelt sich um Lebensmittelreste des Mittagessens. Haftungsansprüche jeglicher Art sind ausgeschlossen, es sei denn, entstandene Schäden beruhen nachweislich auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verschulden des Schülerhorts. <b>Allergene und Kennzeichnungspflichtige Stoffe</b> entnehmen Sie dem Speiseplan 			

