

Elterninfoblatt:

„Küche trifft Pädagogik“ – OGS Emschertal-Grundschule

(für Aushang, Elternpost oder Webseite)

◆ Gemeinsam essen – gemeinsam lernen

In unserer OGS ist die Küche weit mehr als ein Ort, an dem Essen zubereitet wird. Sie ist ein lebendiger Treffpunkt, an dem Kinder Gemeinschaft erleben, Neues lernen und Verantwortung übernehmen.

Unter dem Motto „Küche trifft Pädagogik“ verbinden wir Ernährung, Bildung und soziales Lernen im Alltag.

🍽️ So läuft das Mittagessen bei uns

Täglich essen rund 115 Kinder in unserer OGS – etwa 90 warme und 25 kalte Mahlzeiten. Das Essen wird von Apetito (Cook & Freeze) geliefert und von unserem Hauswirtschaftsteam frisch zubereitet und angerichtet.

Frische Lebensmittel erhalten wir einmal pro Woche von Rewe.

Die Kinder essen in kleinen Gruppen zwischen 12:30 und 14:00 Uhr.

Der 1. Jahrgang isst geschlossen im Gruppenraum, alle anderen Jahrgänge im Speiseraum.

Das pädagogische Team begleitet die Mahlzeiten und sorgt gemeinsam mit den Hauswirtschaftskräften für eine ruhige, wertschätzende Atmosphäre.

👧👦 Kinder gestalten mit

Partizipation ist uns wichtig!

Unsere Kinder dürfen das Essen mitgestalten und bewerten – über eine Wunsch-Box, Umfragen oder Gespräche beim Essen.

Regelmäßig führen wir Back- und Kochaktionen mit kleinen Gruppen durch, bei denen Kinder selbst aktiv werden.

So entsteht alltagsnahes Lernen rund um Ernährung, Gemeinschaft und Verantwortung.



Umgang mit Allergenen und Unverträglichkeiten

Allergene, Lebensmittelunverträglichkeiten oder zu beachtende Besonderheiten werden bei der OGS-Anmeldung abgefragt und registriert, an die Hauswirtschafts-Kräfte weitergegeben und bei der Essensausgabe beachtet. Bei Bedarf werden in Absprache mit den Eltern und dem Essensanbieter entsprechende Einzelportionen bestellt.

Insbesondere werden täglich mindestens zwei Menüs zur Auswahl gestellt. Wird eine Fleischkomponente angeboten gibt es grundsätzlich eine vegetarische Alternative.



Teamarbeit Hand in Hand

Zwei engagierte Hauswirtschaftskräfte arbeiten eng mit dem pädagogischen Team zusammen. Gemeinsam planen sie den Speiseplan, gestalten Abläufe und sorgen für einen harmonischen Alltag.

Eine Hauswirtschaftskraft nimmt regelmäßig an den Teamsitzungen teil – so greifen Organisation und Pädagogik ineinander.

Unsere pädagogischen Ziele

- Förderung von Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Entwicklung einer positiven Esskultur und Gemeinschaft
- Vermittlung von Ernährungswissen im Alltag
- Gelebte Mitbestimmung und Teilhabe
- Förderung von Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln und Menschen

Fazit

Unsere Küche ist ein pädagogischer Lern- und Lebensraum.
Hier wird nicht nur gegessen – hier wird gestaunt, gelacht, gekostet und gemeinsam entdeckt.

„Mit Liebe gekocht, gemeinsam genossen, pädagogisch begleitet.“
– OGS Emschertal-Grundschule –