

Hannover, 03.12.2019

Cafeteriakonzept des Gymnasiums Limmer

Entsprechend des Auftrages durch die Steuergruppe, einen Cafeteriabetrieb des Gymnasiums Limmer, unter Berücksichtigung der Förderung von gesunder Ernährung der Schülerinnen und Schüler, auf die Eigenverantwortlichkeit hin zu prüfen, schlägt die eingesetzte Arbeitsgruppe folgende Aspekte für die konzeptionelle Umsetzung vor:

1. Betreibermodell¹

Das zu wählende Betriebsmodell entspricht der Vergabe an einen externen Betreiber, der zur Bewirtschaftung einen Vertrag mit der Landeshauptstadt Hannover eingeht. Eine Zusammenarbeit mit dem Förderverein und der Elternschaft, zur Vermittlung von helfenden Eltern, ist möglich und wird zwischen Betreiber und Förderverein eigenständig ausgehandelt. Eine Unterstützung durch Schülerfirmen in verschiedensten Bereichen ist wünschenswert und sollte, entsprechend des möglichen Einsatzbereiches von Schülerinnen und Schülern, durch den Betreiber gefördert werden. Eine Eigenbewirtschaftung innerhalb der Schulgemeinschaft erscheint zum jetzigen Zeitpunkt und dem besonderen Umstand einer Schule im Entstehen, aufgrund vielfältiger Bedenken, nicht durchführbar. Eine enge Zusammenarbeit und eine Orientierung an den grundsätzlichen pädagogischen Ausrichtungen der Schule sollten als essentielle Grundbedingung der Bewirtschaftung gelten. Dieses bezieht sich insbesondere auf die Auszeichnungen des Gymnasiums Limmer als faire Schule und als Umweltschule.

2. Grundsätze des Cafeteriaangebots

Entsprechend den Grundsätzen der bewussten Ernährung ist ein Einsatz regionaler und ökologischer oder ähnlich produzierter Waren zu bevorzugen. Wünschenswert ist zudem ein größtmöglicher Verzicht auf fertigverarbeitete Lebensmittel. Die angebotenen Snacks sollten möglichst frei von bzw. arm an künstlichen Zusätzen sein, vitaminreich und möglichst ohne zugesetzten Zuckeranteil sein. Ein entsprechendes Angebot an Obst, Gemüse bzw. Rohkost sollte im Rahmen des Cafeteriabetriebs regelmäßig angeboten werden. Zudem sollte ein Betreiber zusätzliche Lebensmittel, die dem Gebot des fairen Handelns entsprechen, mindestens periodisch in das Angebot übernehmen. Weiterhin sollte unter dem Aspekt verschiede-

¹ die Begrifflichkeit Betreiber(-) wird im folgenden geschlechtsneutral verwendet.

ner Weltanschauungen auf einen Einsatz oder eine Verarbeitung von Schweinefleisch bzw. schweinefleischhaltigen Lebensmitteln grundsätzlich verzichtet werden. Das Angebot sollte in periodischen Abständen auch sogenannte ‚Specials‘ beinhalten, die einer regionalen Ausrichtung folgen und/oder thematisch aus (Unterrichts-)Projekten erwachsen bzw. einen Bezug zu diesen abbilden.

3. Weiteres

In Bezug auf die Auszeichnung auf Umweltschule und der Erziehung zum nachhaltig geprägten Handeln der Schülerinnen und Schüler, sollte auf Einwegverpackungen weitestgehend verzichtet werden. Erstrebenswert wäre der Einsatz mehrfach verwendbarer, auf Grundlage von Recycling- oder nachhaltiger Materialien hergestellter, Verpackungen bzw. die Ausgabe und Rücknahme von Behältnissen und Geschirr unter Verwendung eines Pfandsystems. Ergänzend zur Cafeteriabewirtschaftung ist ein darüber hinausgehendes Cateringangebot für Schulveranstaltungen wünschenswert.

Cafeteria AG des Gymnasiums Limmer