

Bewegt versorgt

Ernährung, Mittagsverpflegung, Esskultur und Gesundheit im Offenen Ganztag der Turngemeinde Herford von 1860 e.V.

»» Wie fördern wir Gesundheit, Ernährung und Gemeinschaft im Ganztag?

Die Mittagsverpflegung ist im Offenen Ganztag weit mehr als eine organisatorische Pflichtaufgabe. Sie ist ein fester Bestandteil des Alltags, ein wiederkehrender sozialer Moment, ein Ort von Beziehung, Kommunikation, Orientierung und Beteiligung. Dort wird nicht nur gegessen. Dort erleben Kinder Gemeinschaft, entwickeln Gewohnheiten, äußern Vorlieben und Abneigungen, lernen Rücksichtnahme, treffen Entscheidungen, übernehmen kleine Aufgaben und machen Erfahrungen mit Essen, Trinken, Gesundheit und Kultur.

Für die TG Herford ist die Mittagsverpflegung deshalb kein Nebenbereich des Ganztags und auch kein bloßes Versorgungssystem. Sie ist Teil des pädagogischen Gesamtsystems des Offenen Ganztags. Das gilt umso mehr, weil viele Kinder einen großen Teil ihres Tages in Schule und Ganztag verbringen. Die Mittagszeit liegt dabei nicht am Rand des Tages, sondern in seiner Mitte. Sie hat unmittelbaren Einfluss auf Wohlbefinden, Konzentration, soziale Atmosphäre, Bewegungsbereitschaft, Lernfähigkeit und die Qualität des weiteren Tagesverlaufs.

Die TG Herford versteht Ernährung im Offenen Ganztag deshalb als Querschnittsthema zwischen Gesundheit, Bildung, Beziehung und Alltagsgestaltung. Das schließt die konkrete Organisation der Mittagsverpflegung ebenso ein wie die Gestaltung der Essenssituation, die Rolle der Mitarbeitenden, die Beteiligung der Kinder, die Zusammenarbeit mit Caterern und die alltagsintegrierte Ernährungs- und Gesundheitsbildung.

Als bewegungsorientierter Träger verbindet die TG Herford das Thema Ernährung konsequent mit ihrem Grundverständnis eines ganzheitlichen Ganztags. Bewegung, Beziehung und Beteiligung sind auch in der Mittagszeit leitend. Gute Mittagsverpflegung zeigt sich deshalb nicht nur in einem Speiseplan, sondern auch in einer Atmosphäre, die Zeit, Orientierung, Selbstständigkeit und soziale Erfahrung ermöglicht. Das Essen soll Kinder versorgen, aber ebenso willkommen heißen, entlasten, stärken und in ihrer Entwicklung begleiten.

Dieses Konzept beschreibt, wie die TG Herford Ernährung, Mittagsverpflegung, Esskultur und Gesundheit im Offenen Ganztag pädagogisch versteht und gestaltet. Es konkretisiert die Rolle der Mittagsverpflegung innerhalb dieses Gesamtsystems und macht deutlich, wie aus Versorgung ein pädagogisch gestalteter Raum wird.

Inhaltsverzeichnis

- 1. Grundverständnis von Ernährung im Offenen Ganztage**
- 2. Mittagsverpflegung als pädagogischer Raum**
- 3. Organisation und Rahmen der Mittagsverpflegung**
- 4. Esskultur, Atmosphäre und Tischgemeinschaft**
- 5. Qualität des Speiseangebots**
- 6. Rolle der Mitarbeitenden**
- 7. Beteiligung der Kinder**
- 8. Trinken, Süßes und bewusster Umgang mit Lebensmitteln**
- 9. Vielfalt, kulturelle Sensibilität und besondere Bedarfe**
- 10. Ernährungspädagogik und Gesundheitsbildung im Alltag**
- 11. Zusammenarbeit mit Caterern**
- 12. Qualitätsentwicklung und Weiterentwicklung**

Für den eiligen Leser: Kurzfassung (TL;DR) auf der letzten Seite

1 Grundverständnis von Ernährung im Offenen Ganztage

Ernährung ist für die TG Herford kein isoliertes Gesundheitsthema. Sie ist Teil des alltäglichen Lebens von Kindern und damit immer auch Teil von Bildung, Sozialisation, Selbstständigkeit und Teilhabe. Kinder erwerben ihre Essgewohnheiten nicht allein durch Regeln oder Informationen, sondern vor allem durch wiederkehrende Alltagserfahrungen, durch Vorbilder, durch Atmosphäre, durch Beteiligung und durch den Umgang mit Lebensmitteln im sozialen Zusammenhang. Was Kinder essen, wie sie essen, wie sie über Essen sprechen und welche Gefühle sie mit Mahlzeiten verbinden, wird im Alltag mitgeprägt.

Der Offene Ganztage ist dafür ein besonders relevanter Ort. Viele Kinder nehmen dort regelmäßig ihr Mittagessen ein. Für einzelne Kinder kann diese Mahlzeit eine besonders große Bedeutung haben, weil sie im Tagesverlauf die zentrale warme und verlässliche Mahlzeit darstellt. Daraus ergibt sich für den Träger eine besondere Verantwortung. Die Mittagsverpflegung muss so gestaltet sein, dass Kinder nicht nur formal versorgt, sondern tatsächlich erreicht werden. Dazu gehört, dass Essen in ausreichender Menge vorhanden ist, dass Kinder satt werden können, dass Nachschlag im Rahmen der Möglichkeiten mitgedacht wird und dass niemand ohne tragfähige Alternative aus der Essenssituation herausgeht.

Gleichzeitig geht es nicht nur um Sättigung. Ernährung ist immer auch mit Selbstwahrnehmung, Geschmack, Gewohnheit, Kommunikation und Gesundheit verbunden. Kinder müssen lernen dürfen, Neues kennenzulernen, Vorlieben zu entwickeln, Abneigungen zu äußern, ihr Hunger- und Sättigungsgefühl wahrzunehmen, Speisen zu beschreiben und Essenssituationen als positiven Teil ihres Alltags zu erleben. Deshalb versteht die TG Herford Essen nicht als Pflichtmoment, sondern als pädagogisch zu begleitende Alltagssituation mit hohem Entwicklungswert.

Das schließt auch den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit ausdrücklich ein. Gesundheit wird dabei nicht auf Nährstofffragen verengt. Vielmehr gehören zum Gesundheitsverständnis der TG Herford auch Trinken, Bewegung, Stressreduktion, Ruhe, Verdauung, Körperwahrnehmung, Selbstregulation und ein bewusster Umgang mit Belastung. Ernährung steht damit in enger Verbindung zum bewegungsorientierten Profil des Trägers. Gesunde Entwicklung entsteht nicht nur durch einzelne richtige Lebensmittel, sondern durch einen Alltag, in dem Kinder versorgt, entlastet, beteiligt und gestärkt werden.

2 Mittagsverpflegung als pädagogischer Raum

Die Mittagsverpflegung im Offenen Ganztage ist für die TG Herford ein pädagogischer Raum. Dieser Raum entsteht nicht allein durch den Ort des Essens, sondern durch die Art, wie die Situation organisiert, begleitet und erlebt wird. Eine Essenssituation kann hektisch, laut und funktional sein. Sie kann aber auch geordnet, ruhiger, beziehungsorientiert und entwicklungsförderlich gestaltet werden. Genau darin liegt der pädagogische Anspruch des Trägers.

Das Mittagessen soll für die Kinder kein bloßer Durchlaufpunkt zwischen Unterricht und Nachmittagsprogramm sein. Es soll ein Moment des Ankommens, der Orientierung und der Gemeinschaft im Tagesverlauf sein. Die TG Herford versteht die Mittagszeit deshalb als bewussten Übergang zwischen Vormittag und Nachmittag. Dieser Übergang umfasst nicht nur das Essen selbst, sondern auch den Weg dorthin, die räumliche Situation, Rituale, soziale Interaktion und die Art, wie Erwachsene die Situation begleiten. Gerade im bewegten Ganzttag ist dies von Bedeutung. Kinder kommen aus einem bereits strukturierten und oft dichten Schulvormittag. Sie brauchen in der Mittagszeit nicht zusätzlichen Druck, sondern einen Rahmen, der Verschnaufpause, Austausch und gesunde Rhythmisierung ermöglicht.

Die Essenssituation ist zugleich ein sozialer Lernraum. Kinder sitzen mit anderen zusammen, warten, nehmen Rücksicht, führen Gespräche, übernehmen kleine Dienste, erleben Regeln und Rituale und erfahren Gemeinschaft. In diesem Rahmen ist Essen immer auch Sprache, Beziehung und soziale Aushandlung. Die TG Herford betrachtet deshalb die Qualität der Essenssituation nicht nur aus Sicht des Speiseplans, sondern ausdrücklich auch aus Sicht der Atmosphäre und der sozialen Prozesse.

Ein pädagogisch gestalteter Essensraum bedeutet nicht, dass jede Mittagszeit idealtypisch und vollkommen störungsfrei verlaufen kann. Der Ganztagsalltag ist durch reale Bedingungen geprägt: unterschiedliche räumliche Situationen, gestaffelte Zeiten, Catererstrukturen, Ausgabesituationen, hohe Kinderzahlen und personelle Bindungen. Gerade deshalb ist es wichtig, das pädagogische Zielbild klar zu beschreiben. Dieses Zielbild lautet für die TG Herford: Die Mittagsverpflegung soll in allen realen Rahmenbedingungen so gestaltet werden, dass Versorgung, Gemeinschaft, Beziehung, Beteiligung und Gesundheit bestmöglich zusammengeführt werden.

3 Organisation und Rahmen der Mittagsverpflegung

Die Mittagsverpflegung im Offenen Ganzttag der TG Herford findet standortabhängig in unterschiedlichen organisatorischen und räumlichen Formen statt. Die Essenszeiten sind gestaffelt und bewegen sich in der Regel innerhalb eines Zeitfensters zwischen etwa 11:30 Uhr und 14:00 Uhr. Die konkrete Organisation richtet sich nach Stundenplan, Raumverfügbarkeit, Gruppenkonstellationen und den Bedingungen des jeweiligen Schulstandorts.

Das Essen wird je nach örtlicher Situation in Mensaräumen, in Klassenräumen oder in multifunktional genutzten Räumen eingenommen. Gerade an Standorten mit begrenzten räumlichen Kapazitäten kann es erforderlich sein, zusätzliche Räume so zu nutzen, dass dort technisch und organisatorisch eine Essenssituation hergestellt werden kann. Die TG Herford geht dabei von der realen Gegebenheit aus, dass nicht jeder Standort über eine räumlich und akustisch ideale Mensalösung verfügt. Das Konzept verfolgt deshalb keinen unrealistischen Anspruch vollständiger baulicher Neuordnung, sondern beschreibt einen pädagogischen Umgang mit vorhandenen Bedingungen und eine grundsätzliche Bereitschaft, an standortbezogenen Verbesserungen mitzuwirken.

Die Essensgruppen orientieren sich im Regelfall an Klassen- oder Gruppenverbänden. Ziel ist es, die Abläufe so zu organisieren, dass möglichst viel echte Essenszeit für die Kinder zur Verfügung steht und unnötige Warte- und Rotationszeiten vermieden werden. Gleichzeitig zeigt die Praxis, dass enge Taktungen und begrenzte Raumkapazitäten zu Belastungen führen können. Dort, wo nur kurze Zeitfenster zur Verfügung stehen, entsteht das Risiko, dass Kinder unter Zeitdruck essen, Nachschlag nicht mehr möglich ist oder soziale Interaktion in Konkurrenz zur Nahrungsaufnahme gerät. Die TG Herford hält dies pädagogisch für problematisch. Ziel ist deshalb, die Mittagszeit so weiterzuentwickeln, dass Kinder nicht gehetzt essen müssen und reale Zeit für Essen, Trinken und sozialen Austausch bleibt.

Zur Organisation gehört auch die Ausgabe des Essens. In der Praxis bestehen Mischformen aus Ausgabe und Selbstbedienung. Teller, Besteck und Hauptgericht werden vielfach im Zusammenhang der Essensausgabe aufgenommen, während Salat, Rohkost oder Nachtisch teilweise selbst genommen werden können. Aus Sicht der TG Herford ist dabei nicht nur Praktikabilität entscheidend, sondern auch die Frage, wie willkommen und entlastend die Situation auf Kinder wirkt. Dort, wo organisatorisch möglich, sollen die Abläufe so gestaltet werden, dass sie nicht unnötig wie Arbeitsschritte einer Abfertigung wirken, sondern den Charakter einer geordneten, freundlichen und den Kindern zugewandten Essenssituation stärken.

Die TG Herford formuliert für die Organisation der Mittagsverpflegung einen klaren Grundsatz: Versorgungssicherheit und pädagogische Qualität dürfen nicht gegeneinander ausgespielt werden. Die Abläufe müssen funktionieren, aber sie müssen so funktionieren, dass Kinder nicht unter den Bedingungen des Systems leiden.

4 Esskultur, Atmosphäre und Tischgemeinschaft

Eine gute Mittagsverpflegung zeigt sich nicht allein in der Zusammensetzung des Essens. Sie zeigt sich ebenso in der Art, wie gegessen wird. Für die TG Herford ist deshalb die Esskultur ein zentraler Bestandteil dieses Konzepts.

Esskultur bedeutet zunächst Atmosphäre. Kinder sollen die Mittagszeit als einen geordneten, verlässlichen und möglichst ruhigen Teil ihres Tages erleben. Das betrifft Lautstärke, Sitzordnung, Laufwege, Wartezeiten, die optische Wirkung des Raums und die Präsenz der Erwachsenen. Eine laute, hektische oder spannungsgeladene Essenssituation kann die Nahrungsaufnahme ebenso belasten wie Zeitdruck. Deshalb ist die Gestaltung einer essensförderlichen Atmosphäre ein pädagogischer Auftrag. Das schließt ausdrücklich ein, dass Regeln für die Mittagszeit gemeinsam mit den Kindern entwickelt und getragen werden sollen. Wo Kinder an Regelentwicklung beteiligt sind, steigt die Wahrscheinlichkeit, dass Regeln verstanden, akzeptiert und mitverantwortet werden.

Esskultur bedeutet auch Tischgemeinschaft. Kinder sitzen in kleineren Gruppen zusammen, sprechen miteinander, erleben Rituale und übernehmen im Rahmen ihrer Möglichkeiten Verantwortung. Tischsprüche, wiederkehrende Abläufe, Tischdienste und Absprachen in den Gruppen geben der Essenssituation Struktur. Diese Rituale sollen nicht formalistisch wirken, sondern Zugehörigkeit, Verlässlichkeit und Orientierung schaffen. Die Kinder werden dabei nicht bedient, sondern sind aktiv beteiligt. Sie helfen beim Abräumen, beim Wischen, bei Ordnung und Übersicht. Dies ist Teil einer alltagsnahen pädagogischen Praxis, in der Kinder Verantwortung übernehmen und sich als wirksamen Teil der Gemeinschaft erleben.

Zur Esskultur gehört darüber hinaus die Präsentation des Essens. Gerade bei Kindern spielt die optische Wahrnehmung eine große Rolle. Wie Speisen aussehen, wie sie benannt werden, wie sie angerichtet sind und wie mit ihnen sprachlich umgegangen wird, beeinflusst Akzeptanz und Probierbereitschaft erheblich. Die TG Herford misst deshalb der ansprechenden Präsentation von Speisen einen hohen Stellenwert bei. Dies betrifft das Essen selbst ebenso wie Geschirr, Behältnisse, Portionierung und ergänzende Komponenten. Im Rahmen der jeweiligen Möglichkeiten soll Essen appetitanregend, verständlich und kindgerecht wirken.

Wo es pädagogisch und organisatorisch sinnvoll ist, sollen auch die Gestaltung der Tische und des Essplatzes stärker einbezogen werden. Kinder sollen ihren Essraum nicht als fremd verwalteten Ort erleben, sondern als Teil ihres Alltags, den sie mitprägen können. Auch dies stärkt Identifikation, Verantwortung und die Bereitschaft, auf Atmosphäre und Regeln mitzuwirken.

5 Qualität des Speiseangebots

Die TG Herford verfolgt für die Mittagsverpflegung einen hohen inhaltlichen Anspruch. Dieser Anspruch orientiert sich an einer gesundheitsfördernden, kindgerechten, möglichst abwechslungsreichen und alltagstauglichen Verpflegung. Dabei ist dem Träger zugleich bewusst, dass der Offene Ganztag an Grundschulen in der Regel nicht über eigene Frischküchen verfügt, sondern auf Catererstrukturen angewiesen ist. Das Konzept beschreibt deshalb bewusst kein Küchenideal, das an den tatsächlichen Bedingungen vorbeigeht, sondern einen Qualitätsrahmen für schulische Fremdverpflegung.

Aus Sicht der TG Herford soll das Speiseangebot möglichst vielfältig, kindgerecht und im Rahmen der Möglichkeiten überwiegend gesundheitsförderlich sein. Dazu gehören im Idealfall und im Rahmen der für Eltern finanziell zumutbaren Ausstattung eine abwechslungsreiche Auswahl und ein bewusster Umgang mit Zucker, Salz und Zusatzstoffen. Ebenso wichtig sind ein hoher Anteil vegetarischer Gerichte, saisonale sowie möglichst regionale und biologisch erzeugte Rohstoffe, die Berücksichtigung von Rohkost, Salat und frischen Komponenten sowie eine ansprechende Speiseplanung. Das Konzept orientiert sich dabei fachlich am Gedanken qualitätsvoller Schulverpflegung und nutzt entsprechende Standards als Referenzrahmen, ohne unrealistische Vollversprechen zu machen.

Wichtig ist in diesem Zusammenhang auch die Speiseplangestaltung. Wiederholungen sind bei Catererstrukturen nicht grundsätzlich problematisch, müssen aber so angelegt sein, dass keine gefühlte Monotonie entsteht. Die Planung soll deshalb auf ausreichende Varianz achten. Gleichzeitig ist zu berücksichtigen, dass bestimmte Gerichte sich im Alltag bewähren und Wiedererkennbarkeit auch Sicherheit schaffen kann. Die TG Herford strebt deshalb eine Balance zwischen Verlässlichkeit und Vielfalt an.

Ein weiterer Aspekt ist die kindgerechte Sprache des Speiseplans. Gerichte sollen nicht nur sachlich korrekt bezeichnet, sondern für Kinder auch verständlich und ansprechend gemacht werden. Sprache beeinflusst Erwartung und Zugänglichkeit. Eine kindgerechte Benennung kann daher helfen, Interesse zu wecken und das Essen positiv einzurahmen.

Die TG Herford hält es darüber hinaus für sinnvoll, dort wo es mit dem Caterer vereinbar ist, Wahlmöglichkeiten zu schaffen. Mehrere Menüoptionen, Alternativen bei besonders sensiblen Speisetagen oder Rückfalllösungen für den Fall, dass ein Gericht absehbar kaum akzeptiert wird, können helfen, Versorgungssicherheit und Teilhabe zu verbessern. Auch hier gilt: Das Konzept beschreibt einen klaren Anspruch, der sich in der Praxis an unterschiedliche Rahmenbedingungen durch reale Grenzen des Systems anpassen muss, dabei aber stets leitend für unser Handeln bleibt.

6 Rolle der Mitarbeitenden

Die Mitarbeitenden sind der wichtigste pädagogische Faktor in der Essenssituation. Sie prägen Atmosphäre, Sprache, Umgangston, Sicherheit, Selbstständigkeit und die emotionale Rahmung der Mahlzeit. Für die TG Herford ist deshalb klar, dass die Mittagsverpflegung nicht nur von der Qualität des Essens, sondern in hohem Maße von der Qualität der Begleitung abhängt.

Mitarbeitende essen gemeinsam mit den Kindern. Dies ist kein nebensächlicher Zusatz, sondern ein konzeptioneller Kern. Die gemeinsame Mahlzeit schafft Beziehung, senkt Distanz, ermöglicht Gespräche, gibt Orientierung und macht die Erwachsenen für Kinder als Vorbilder sichtbar. Kinder beobachten sehr genau, wie Erwachsene mit Essen umgehen, wie sie über Speisen sprechen, welche Haltung sie zu unbekannten oder ungeliebten Gerichten einnehmen und ob sie eine Essenssituation als positiv oder belastend markieren. Negative Kommentare oder abwertende Bemerkungen über Speisen können unmittelbar auf das Essverhalten der Kinder wirken. Umgekehrt kann eine positive, offene und wertschätzende Begleitung Provierbereitschaft, Ruhe und Akzeptanz stärken.

Die Rolle der Mitarbeitenden ist deshalb mehrschichtig. Sie sorgen für Struktur und Übersicht, achten auf Sicherheit und Ordnung, unterstützen bei Bedarf einzelne Kinder, erinnern an Trinken, begleiten Tischrituale und helfen bei Konflikten. Zugleich sind sie Gesprächspartnerinnen und Gesprächspartner, Sprachvorbilder und Bezugspersonen. Die Essenssituation wird dadurch zu einem Raum, in dem pädagogische Präsenz nicht kontrollierend, sondern zugewandt und moderierend wirkt.

Zur Professionalität in diesem Bereich gehört auch ein gemeinsames Verständnis im Team. Mitarbeitende benötigen eine klare konzeptionelle Linie dazu, wie mit Essen, Trinken, Ablehnung, Probieren, Zeitdruck, Nachschlag, Süßem und Rückmeldungen umgegangen wird. Ernährungspädagogik kann nur dann wirksam sein, wenn sie nicht zufällig von Einzelpersonen abhängt, sondern vom Team getragen wird. Die TG Herford sieht deshalb einen Bedarf an gemeinsamer Reflexion, Qualifizierung und Abstimmung in diesem Feld.

Auch das Küchenpersonal wird in diesem Konzept nicht als rein technische Ausgabestruktur verstanden. Es steht an einer zentralen Stelle der Essenssituation, begegnet Kindern direkt und beeinflusst mit seiner Haltung, Sprache und Präsenz wesentlich den Charakter der Ausgabe. Die TG Herford versteht daher auch Küchenkräfte als wichtigen Teil des pädagogischen Gesamtsystems.

7 Beteiligung der Kinder

Beteiligung ist für die TG Herford ein zentrales Qualitätsmerkmal des Offenen Ganztags. Das gilt auch für die Mittagsverpflegung. Kinder sollen die Essenssituation nicht als rein fremdbestimmten Bereich erleben, sondern als einen Raum, in dem ihre Wahrnehmungen, Rückmeldungen und begrenzten Mitgestaltungsrechte ernst genommen werden.

Gleichzeitig muss Partizipation in diesem Feld realistisch gedacht werden. Die Mittagsverpflegung ist in schulischen Catererstrukturen an feste Rahmenbedingungen gebunden. Es gibt Vorgaben zu Beschaffung, Hygiene, Sonderkost, Wirtschaftlichkeit und Logistik. Eine vollständige Mitentscheidung der Kinder über Speiseplanung und Verpflegungsstruktur ist deshalb nicht realistisch. Das bedeutet jedoch nicht, dass Beteiligung nur ein Schlagwort bleiben muss.

Die TG Herford versteht Beteiligung in der Mittagsverpflegung abgestuft. Eine erste Ebene ist die regelmäßige Rückmeldung. Kinder sollen unmittelbar sagen dürfen, was ihnen schmeckt, was ihnen nicht schmeckt, was sie überrascht, was sie sich

wünschen und wie sie die Situation erleben. Diese Rückmeldungen sollen zunächst qualitativ und alltagsnah erhoben werden, also im direkten Gespräch, in kleinen Runden und in pädagogisch eingebetteter Form. Wo nötig, können ergänzend strukturierte Verfahren hinzukommen.

Eine zweite Ebene ist die Mitgestaltung. Kinder können an Regeln, Tischkultur, Raumgestaltung, Ritualen und kleinen Organisationsfragen beteiligt werden. Dazu gehören beispielsweise Tischdienste, gemeinsame Absprachen, Ideen für Tischgestaltung oder die Mitwirkung an Themen- und Projektformaten.

Eine dritte Ebene betrifft die Mitentscheidung in realistischen Spielräumen. Dazu zählen etwa Wunschessen, Wunschtag, Wunschwoche oder die Beteiligung an einem Speiseplan-Team, soweit dies mit Catererstrukturen vereinbar ist. Wichtig ist dabei, dass die Grenzen transparent gemacht werden. Beteiligung wird nur dann glaubwürdig, wenn Kinder auch verstehen, worüber sie entscheiden können und worüber nicht.

Partizipation ist für die TG Herford ein Weg, Verantwortung, Demokratieerfahrung, Identifikation und Akzeptanz zu stärken. Gerade in der Mittagsverpflegung kann Beteiligung dazu beitragen, dass Essen nicht nur konsumiert, sondern mitgetragen wird.

8 Trinken, Süßes und bewusster Umgang mit Lebensmitteln

Die TG Herford betrachtet Trinken als eigenständigen Bestandteil gesundheitsfördernder Ganztagspädagogik. Wasser gehört selbstverständlich zum Schulalltag und zur Mittagsverpflegung. Kinder sollen in der Essenssituation jederzeit Zugang zu Wasser haben. Die Verfügbarkeit von Trinkwasser, die Sichtbarkeit des Angebots und die selbstverständliche Einbindung in den Tagesablauf sind dabei wichtiger als appellhafte Hinweise. Mitarbeitende achten im Alltag darauf, dass Kinder trinken, ohne daraus Druck zu erzeugen.

Wo standortbezogen möglich und organisatorisch sinnvoll, sollen Lösungen unterstützt werden, die die Trinkkultur verbessern, etwa durch geeignete Bereitstellungssysteme. Auch hier gilt: Nicht technische Ausstattung allein schafft Qualität, sondern ihre sinnvolle Einbindung in den Alltag.

Beim Umgang mit Süßem verfolgt die TG Herford eine klare, aber nicht dogmatische Linie. Süßigkeiten gehören nicht selbstverständlich in den OGS-Alltag. Sie werden nicht als Belohnung, Trost oder Druckmittel eingesetzt. Das gilt auch für die Verbindung von Hauptgericht und Nachtisch. Essen darf nicht pädagogisch in der Weise instrumentalisiert werden, dass Kinder etwas aufessen müssen, um etwas anderes zu bekommen. Gleichzeitig geht es nicht um rigide Verbotskultur, sondern um Orientierung, Maß und Konsistenz. Ein Nachtisch kann Bestandteil einer Mahlzeit sein, soll jedoch zum Gesamtkonzept einer gesundheitsfördernden Verpflegung passen. Die TG Herford denkt dabei eher an zuckerarme oder ungesüßte Lösungen, an Joghurt, Obst oder vergleichbare kindgerechte Ergänzungen als an stark zuckerhaltige Standarddesserts. Kinder sollen nicht lernen, dass Süßes der eigentliche Höhepunkt einer Mahlzeit ist, sondern dass vielfältiges Essen selbstverständlich, genussvoll und wertvoll sein kann.

Auch der Umgang mit hochverarbeiteten Lebensmitteln wird bewusst reflektiert. Nicht jeder verarbeitete Bestandteil ist automatisch problematisch, aber die TG Herford befürwortet grundsätzlich eine Orientierung an möglichst nachvollziehbaren, kindgerechten und ernährungsphysiologisch sinnvollen Angeboten. Wo der Träger Einfluss nehmen kann, soll dieser genutzt werden, um Qualität zu verbessern und die Lebenswirklichkeit von Kindern dennoch realistisch mitzudenken.

9 Vielfalt, kulturelle Sensibilität und besondere Bedarfe

Kinder im Offenen Ganztag bringen unterschiedliche Voraussetzungen, Gewohnheiten, Bedürfnisse und familiäre Hintergründe mit. Dies zeigt sich auch im Bereich Ernährung. Allergien, Unverträglichkeiten, religiöse Speisevorgaben, kulturell geprägte Essgewohnheiten und individuelle Besonderheiten gehören zur Realität des Ganztagsalltags.

Die TG Herford versteht diese Vielfalt nicht als Sonderfall, sondern als Normalität. Das bedeutet zunächst, dass besondere Bedarfe verlässlich erfasst, organisatorisch berücksichtigt und im Alltag professionell umgesetzt werden müssen. Prozesse zu Sonderkost, Kennzeichnung, Bestellung, Ausgabe und Kommunikation müssen klar geregelt sein. Die Sicherheit der Kinder hat dabei höchste Priorität.

Gleichzeitig verfolgt der Träger das Ziel, soweit wie möglich gemeinsame und nicht ausgrenzende Lösungen zu finden. Das bedeutet, dass Speisepläne nach Möglichkeit so gedacht werden, dass viele Bedarfe bereits in der Grundstruktur berücksichtigt werden und Sonderlösungen nur dort notwendig sind, wo sie wirklich gebraucht werden. Vegetarische Angebote können hier häufig ein verbindender Nenner sein, ohne Unterschiede künstlich zu überdecken.

Kulturelle Vielfalt wird darüber hinaus auch als Bildungschance verstanden. Ernährung kann ein Zugang sein zu Themen, Projekten, Herkunftsgeschichten, Gemeinschaft und Perspektivwechsel. Die TG Herford möchte solche Zugänge dort nutzen, wo sie pädagogisch sinnvoll und nicht folkloristisch sind. Projektbezogene Mahlzeiten, thematische Wochen oder die Verbindung von AGs und Essenssituationen können dazu beitragen, dass Kinder Esskultur auch als Teil kultureller Bildung erleben. Entscheidend ist dabei immer die Haltung: nicht exotisieren, sondern wertschätzen, einordnen und im Alltag ernst nehmen.

10 Ernährungspädagogik und Gesundheitsbildung im Alltag

Die TG Herford versteht Ernährungspädagogik als alltagsintegrierten Bestandteil des Ganztags. Ernährung wird dort gelernt, wo Kinder essen, auswählen, beschreiben, vergleichen, beobachten, schmecken und darüber sprechen. Genau deshalb ist die Mittagszeit selbst ein wichtiger Lernort.

Ernährungspädagogik bedeutet im OGS-Kontext nicht, regelmäßig Unterricht über Nährstoffe anzubieten. Sie beginnt viel früher und alltäglicher. Sie zeigt sich darin, wie über Essen gesprochen wird, welche Begriffe Kinder kennenlernen, ob sie Unterschiede wahrnehmen dürfen, wie mit Geschmack umgegangen wird, ob Probieren ermutigt und nicht erzwungen wird und ob Zusammenhänge zwischen Essen, Trinken, Energie, Bewegung und Wohlbefinden kindgerecht sichtbar gemacht werden.

Die TG Herford möchte diese Lernprozesse systematisch stärken. Dazu können sichtbare und kindgerechte Impulse in Essensräumen ebenso gehören wie thematische Verknüpfungen mit AGs, Projekten, Ferienangeboten und Aktionswochen. Ernährung soll dort, wo es passt, mit Bewegung, Sprache, kulturellem Lernen und Gesundheit zusammengedacht werden. So kann etwa ein thematisches Projekt nicht nur inhaltlich im Nachmittagsbereich stattfinden, sondern auch die Mittagsverpflegung in geeigneter Weise mit einbeziehen. Ebenso können Ferienprogramme oder AGs das Thema Lebensmittel, Trinken, Körper, Energie, Verdauung, Selbstfürsorge oder Esskultur aufgreifen.

Gesundheitsbildung geht dabei bewusst über Ernährung im engeren Sinne hinaus. Zur ganzheitlichen Gesundheitsförderung gehören für die TG Herford auch Bewegung, Stressregulation, Pausengestaltung, Resilienz, Selbstwahrnehmung und der achtsame Umgang mit dem eigenen Körper. Das Thema Mittagsverpflegung steht daher immer auch in Verbindung mit der Frage, wie Kinder lernen, Signale wahrzunehmen, Ruhe zuzulassen, sich zu stärken und im Tagesverlauf gesund zu handeln.

11 Zusammenarbeit mit Caterern

Da die TG Herford im OGS-Kontext in der Regel mit Fremdverpflegung arbeitet, kommt der Zusammenarbeit mit Caterern eine zentrale Bedeutung zu. Gute Schulverpflegung entsteht unter diesen Bedingungen im Zusammenspiel von Speiseplanung, Logistik, Kommunikation, Rückmeldung und pädagogischer Rahmung.

Die TG Herford versteht sich deshalb nicht als Betreiber einer Küche, sondern als Qualitätsmoderator und pädagogischer Partner im System der Mittagsverpflegung. Zwar verfügt die TG Herford in anderen Bereichen über Erfahrung mit eigener Frischküche und verfolgt grundsätzlich das Ziel, solche Strukturen perspektivisch auch im Ganztags zu stärken. Aufgrund der bestehenden Rahmenbedingungen an den Schulstandorten sowie der wirtschaftlichen und organisatorischen Voraussetzungen im OGS-Kontext erfolgt die Verpflegung aktuell jedoch über Catererstrukturen.

Dazu gehört, Qualitätsansprüche klar zu benennen, Speisepläne zu prüfen, Rückmeldungen zu bündeln, Probleme anzusprechen und gemeinsam mit dem Caterer nach Verbesserungen zu suchen. Regelmäßige Qualitätsgespräche, dokumentierte Nachsteuerung, transparente Kommunikationswege und verlässliche Verfahren für Sonderkost und Reklamationen sind hierfür notwendig. Gleichzeitig ist dem Träger bewusst, dass Caterer in einem realen Spannungsfeld zwischen Qualität, Preis, Verlässlichkeit und logistischer Machbarkeit arbeiten. Das Konzept beschreibt daher keinen

unrealistischen Anspruch auf vollständige Steuerbarkeit, sondern einen klaren Willen zur kooperativen und zugleich konsequenten Qualitätsentwicklung. Verträge und Abstimmungen sollen möglichst so angelegt sein, dass Qualitätserwartungen nicht nur beiläufig formuliert, sondern in belastbare Zusammenarbeit übersetzt werden.

Zur Zusammenarbeit gehört auch, dass die Entscheidung über Caterer möglichst eng mit der Schulgemeinschaft in einem ausführlichen Findungsprozess abgestimmt wird. Eltern, pädagogisches Personal, Schule und Träger tragen die Auswirkungen der Verpflegung im Alltag gemeinsam. Deshalb kann die Auswahl von Anbietern, soweit organisatorisch möglich, nicht losgelöst von den tatsächlichen Erfahrungen und Bedarfen am Standort erfolgen.

12 Qualitätsentwicklung und Weiterentwicklung

Gute Mittagsverpflegung ist kein Zustand, der einmal erreicht und dann dauerhaft gesichert ist. Sie muss beobachtet, reflektiert und weiterentwickelt werden. Für die TG Herford ist Qualitätsentwicklung deshalb ein konzeptioneller Grundbestandteil der Mittagsverpflegung.

Die Weiterentwicklung erfolgt zyklisch. Ausgangspunkt sind Beobachtungen im Alltag, qualitative Rückmeldungen von Kindern und Mitarbeitenden, Hinweise von Eltern sowie die eigene Wahrnehmung des Teams. Diese werden gebündelt, ausgewertet und mit Schule und Caterer in geeigneter Form rückgekoppelt. Daraus ergeben sich konkrete Maßnahmen, deren Wirkung wiederum überprüft wird. Qualität wird so nicht abstrakt behauptet, sondern im Alltag entwickelt.

Wichtige Beobachtungspunkte sind dabei unter anderem Zeitqualität, Lautstärke, Akzeptanz von Speisen, Nachschlagsituation, Trinken, Ablaufqualität, Sonderkost, Präsentation, Rolle der Erwachsenen und die allgemeine Atmosphäre. Auch Beschwerden und Rückmeldungen werden als Teil dieser Qualitätsentwicklung verstanden. Sie sollen nicht abwehrend behandelt, sondern als Anlass für Klärung und Verbesserung genutzt werden.

Ein starkes OGS-Konzept zeichnet sich aus Sicht der TG Herford gerade dadurch aus, dass es Weiterentwicklung nicht als gelegentliche Korrektur, sondern als strukturellen Bestandteil des Systems versteht. Das gilt in besonderer Weise für die Mittagsverpflegung, weil hier viele Akteurinnen und Akteure zusammenwirken und kleine Veränderungen im Alltag große Wirkung entfalten können.

Perspektive: Bewegt versorgt

Die TG Herford versteht Ernährung, Mittagsverpflegung, Esskultur und Gesundheit im Offenen Ganztag als Teil eines gemeinsamen pädagogischen Ganzen. Das Mittagessen ist kein Zwischenraum zwischen den eigentlichen pädagogischen Angeboten. Es ist selbst pädagogischer Alltag. Dort zeigt sich, wie Kinder versorgt werden, wie sie Gemeinschaft erleben, wie Erwachsene sie begleiten, wie Gesundheit verstanden wird und wie ernst Beteiligung im Alltag tatsächlich genommen wird.

Bewegt versorgt bedeutet deshalb, die Mittagsverpflegung nicht auf einen Speiseplan zu reduzieren. Es bedeutet, Essen als sozial, gesundheitlich und pädagogisch bedeutsame Situation zu gestalten. Es bedeutet, Versorgung und Qualität zusammenzudenken. Es bedeutet, in realen Catererstrukturen trotzdem Haltung, Steuerung und Entwicklung sichtbar zu machen. Und es bedeutet, Gesundheit im Sinne der TG Herford ganzheitlich zu begreifen: mit Bewegung, Beziehung, Beteiligung, bewusster Ernährung, Trinken, Selbstwahrnehmung und einem Alltag, der Kinder stärkt.

Das Konzept steht damit in enger Verbindung zum Gesamtprofil der TG Herford im Offenen Ganztag. **Bewegt versorgt** beschreibt einen Bereich, in dem pädagogische Qualität nicht aus Einzelmaßnahmen entsteht, sondern aus Haltung, Struktur und alltagsnaher Umsetzung. Ziel ist ein Ganztag, in dem Kinder nicht nur betreut und versorgt werden, sondern sich gesund, beteiligt und gestärkt entwickeln können.

Kurzfassung (TL;DR)

Ernährung und Mittagsverpflegung im Offenen Ganztage der TG Herford

Die Mittagsverpflegung ist im Offenen Ganztage der TG Herford weit mehr als eine organisatorische Pflichtaufgabe. Sie ist ein zentraler Bestandteil des Alltags und ein pädagogischer Raum, in dem Kinder Gemeinschaft erleben, Beziehungen gestalten, Gewohnheiten entwickeln und Erfahrungen mit Ernährung, Gesundheit und Kultur machen. Essen wird daher nicht als Nebenaspekt, sondern als Teil des ganzheitlichen Bildungs- und Lebensraums Ganztage verstanden.

Grundlage ist ein erweitertes Verständnis von Ernährung. Sie umfasst nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern auch Selbstwahrnehmung, soziale Interaktion, Teilhabe und Gesundheitsentwicklung. Kinder erwerben Essgewohnheiten vor allem durch Alltagserfahrungen, Vorbilder und Beteiligung. Gerade weil viele Kinder ihre zentrale warme Mahlzeit im Ganztage einnehmen, trägt der Träger eine besondere Verantwortung für Verlässlichkeit, Zugänglichkeit und Qualität.

Die Mittagszeit wird bewusst als Übergang zwischen Vormittag und Nachmittag gestaltet. Sie soll Orientierung, Entlastung und Gemeinschaft ermöglichen. Ziel ist eine Essenssituation, die ausreichend Zeit, Ruhe und soziale Interaktion bietet und nicht durch Zeitdruck oder rein funktionale Abläufe geprägt ist. Versorgungssicherheit und pädagogische Qualität werden dabei konsequent zusammen gedacht.

Ein zentrales Qualitätsmerkmal ist die Esskultur. Atmosphäre, Tischgemeinschaft und Rituale strukturieren die Situation und schaffen Verlässlichkeit. Kinder übernehmen Aufgaben, erleben Zugehörigkeit und entwickeln soziale Kompetenzen. Essen wird so zu einem sozialen Lernraum, in dem Rücksichtnahme, Kommunikation und Verantwortung eingeübt werden.

Die Qualität des Speiseangebots orientiert sich an einer gesundheitsfördernden, kindgerechten und abwechslungsreichen Verpflegung im Rahmen realer Catererstrukturen. Ziel ist eine ausgewogene Mischung aus Verlässlichkeit und Vielfalt. Mitarbeitende begleiten die Mahlzeit aktiv, essen gemeinsam mit den Kindern und wirken als Vorbilder im Umgang mit Lebensmitteln, Sprache und Haltung. Auch Küchenkräfte sind Teil dieses pädagogischen Alltags.

Beteiligung der Kinder ist ein wichtiger Bestandteil. Rückmeldungen werden ernst genommen und in realistischen Spielräumen berücksichtigt. Kinder wirken an Regeln, Abläufen und Gestaltung mit. Wasser ist selbstverständlich verfügbar, ein bewusster Umgang mit Süßem wird vermittelt, ohne eine starre Verbotskultur zu schaffen. Unterschiedliche kulturelle Hintergründe, Allergien und individuelle Bedarfe werden verlässlich berücksichtigt.

Die TG Herford versteht sich in der Zusammenarbeit mit Caterern als Qualitätsmoderator und pädagogischer Partner. Eigene Küchenstrukturen sind perspektivisch denkbar, aktuell jedoch aufgrund der Rahmenbedingungen nicht umsetzbar. Qualität entsteht daher im Zusammenspiel von klaren Anforderungen, kontinuierlicher Rückmeldung und kooperativer Weiterentwicklung.

Insgesamt wird Ernährung als Teil eines ganzheitlichen Gesundheitsverständnisses verstanden, das Bewegung, Wohlbefinden, Selbstregulation und Alltagsgestaltung einbezieht. Ziel ist ein Ganztage, in dem Kinder nicht nur versorgt werden, sondern sich gestärkt, beteiligt und gesund entwickeln können.