



„Pausenverpflegung am Gymnasium und der FOS/BOS Holzkirchen“ - Konzept

Grundlagen

Öffnungszeiten:

Schon vor Schulbeginn wird Frühstück angeboten. Schüler haben somit schon **vor** Schulbeginn Gelegenheit, ihre Pausenverpflegung zu kaufen, so dass sich die Wartezeiten in der Pause verkürzen. Der Kiosk sollte zu den folgenden Zeiten geöffnet sein:

- 7.30 – 8.15 Uhr (= **Pause vor Schulbeginn**)
- 9.30 – 10.15 Uhr (= **1. Pause** oder **Frühstückspause**)
- 11.15 – 11.45 Uhr (= **2. Pause** oder **Brotzeitpause**)
- 13.00 – 14.15 Uhr (= **Mittagspause**)

Abläufe und Organisation:

Es gibt mindestens zwei Ausgabestellen, die für die Schüler beider Schulen zugänglich sind.

Wenn bargeldlose Bezahlung über Chip oder Karte, **Barzahlung zusätzlich beibehalten**.

Vorbestellung ermöglichen, **Spontankauf zusätzlich beibehalten**.

Getränkerverkauf über **Kiosk oder Automaten**.

Möglichst keine Preiserhöhungen, die Preise sind über Vertreter des Schulforums von Gymnasium und FOS zu verhandeln. Große **Tafeln** für Sortiment und Preise.

Die Kioskbetreiber werden regelmäßig über Besonderheiten des Schullebens informiert, wie Ausflüge, Schulfahrten, Gastschüler usw.

Verkaufspersonal:

Freundlich und fähig, auf die Bedürfnisse der Schüler einzugehen.

Sortiment:

Das Sortiment wechselt von Pause zu Pause (= **Rhythmisierung**).

Das Angebot vom Bäcker wurde auf mehr **Vollkornprodukte** umgestellt, Weißmehlprodukte wurden weitgehend durch Vollkornsemmeln ersetzt.



Jedes Angebot enthält mindestens 40 g frisches **Obst oder Gemüse/Rohkost der Saison**.

Verwendung von **Bio-zertifizierten Fleisch- und Wurstwaren**. Ein fleischfreier Tag pro Woche, in Abstimmung mit dem Speiseplan der Mensa.

Verwendung von **Fairtrade-Produkten** (-Milch, -Schokolade usw.)

Süßigkeiten gibt es nur zu **bestimmten Zeiten**.

Keine Verwendung von Frittiertem. Wenn Pommes, dann nur aus dem Ofen.

Verpackung / Geschirr:

Wenn möglich sollte **Mehrweggeschirr** verwendet werden. Einwegverpackung sollte aus **recyclingfähigem oder aus kompostierbarem Material** sein. Voraussetzung: Den Pausenverkaufsbetreibern steht eine Spülmaschine zur Verfügung.

Getränke:

- Kostenloses Leitungswasser (Trinkbrunnen)
- Mineralwasser
- Fruchtsaftschorlen (z.B. Adelholzener Bio-Schorlen)
- Keine zuckerhaltigen Softdrinks (Cola, Lima, Spezi usw.)
- Frische kalte Milch (Einführen von Schulmilch?)

Pausenverkauf Sortiment – Rhythmisierung

1. Pause vor Schulbeginn:

- Verschiedene belegte Semmeln (kalt):
 - „Normale“ und Vollkornsemmeln mit Wurst, Leberkäs o.ä. und Gemüse
 - „Normale“ und Vollkornsemmeln mit Käse und Gemüse
- Brezen, Butter-, Frischkäse-, Schnittlauchbrezen usw.
- Joghurt mit frischen Früchten (**kein** gekaufter Fruchtjoghurt)
- Müsli-Bar: Zuckerfreies Basis- oder Nuss-Müsli mit Joghurt oder Milch und frischen Früchten (**kein** Fertigmüsli, gekaufter Fruchtjoghurt usw.)
- Heißgetränke (Kakao, Milch, Tee, für FOS: Kaffeegetränke?)
- 1 Euro-Angebote: Z.B. Semmel oder Breze mit Heißgetränk (Kakao, Milch, Tee)

2. Frühstückspause oder 1. Pause:

siehe: Pause vor Schulbeginn



3. Brotzeitpause oder 2. Pause:

Festes Sortiment (kalt):

- Verschiedene belegte Semmeln:
 - „Normale“ und Vollkornsemmeln mit Wurst, Leberkäs o.ä. und Gemüse
 - „Normale“ und Vollkornsemmeln mit Käse und Gemüse
- Brezen, Butter-, Frischkäse-, Schnittlauchbrezen usw.
- (Vollkorn-) Brot mit Butter und Schnittlauch
- (Vollkorn-) Brot mit Frischkäse, Tomate und Schnittlauch
- Ciabatta mit Salat, Tomate, Pesto und Mozzarella usw.
- Verschiedene wechselnde internationale Brotzeiten und Sandwiches
- Verschiedene wechselnde Wraps?
- Gemüse-Pommes „rot-weiß“ (z.B. Karotten- und Kohlrabi-Sticks mit Kräuter-Dipp in einer Pommes-Tüte)
- Verschiedene Smoothies
- Joghurt mit frischen Früchten
- Obst, -spieße oder Obstbecher aus frischen Früchten
- Studentenfutter
- Müsliriegel mit wenig Zucker
- Fruchtschnitten
- Süße Backwaren (Muffins, Donuts, Quarktasche, Nussecke usw.)
 - nur kleine oder **halbe** Portionen
- Gesalzene (Erd-) Nüsse?
- Helden-Snacks?
- Verschiedene Salate to go
- Nudelsalat (ohne Fleisch oder Wurst)

Wechselndes Sortiment (warm):

- Leberkäsesemmeln (z.B. 1 mal in der Woche roulierend)
- Selbstgemachte Pizza „Margherita“ wie am Gymnasium Tölz
- Toast oder Croque Monsieur mit Käse, Tomate und evtl. Schinken
- Verschiedene gefüllte Crêpes?
- Kartoffelwedges mit Kräuterquark
- (Hähnchen-) Schnitzelsemmeln (mit Gemüse?)

4. Pause um 13.00 Uhr (= Mittagspause):

Festes Sortiment (kalt):

- Brezen
- (Vollkorn-) Brot mit Butter und Schnittlauch
- (Vollkorn-) Brot mit Frischkäse, Tomate und Schnittlauch



- Ciabatta oder Panini mit Salat, Tomate, Pesto und Mozzarella usw.
- Verschiedene wechselnde internationale Brotzeiten und Sandwiches¹
- Verschiedene wechselnde Wraps?
- Gemüse-Pommes „rot-weiß“ (z.B. Karotten- und Kohlrabi-Sticks mit Kräuter-Dipp in einer Pommes-Tüte)
- Joghurt mit frischen Früchten
- Obst, -spieße oder Obstbecher aus frischen Früchten
- Milchreis mit Kirschen oder Apfelmus
- Studentenfutter
- Müsliriegel mit wenig Zucker
- Fruchtschnitten
- Süße Backwaren (Muffins, Donuts, Quarktasche, Nussecke usw.)
- Gesalzene (Erd-) Nüsse?
- Helden-Snacks?
- Verschiedene Salate to go
- Nudelsalat (ohne Fleisch oder Wurst)

Wechselndes Sortiment (warm):

- Selbstgemachte Pizza „Margherita“ wie am Gymnasium Tölz
- Döner (mit und ohne Fleisch)
- Toast oder Croque Monsieur mit Käse, Tomate und evtl. Schinken
- Verschiedene gefüllte Crêpes?
- Kartoffelwedges mit Kräuterquark
- Reiberdatschi mit oder ohne Apfelmus
- (Hähnchen-) Schnitzelsemmeln (mit Gemüse?)
- Wechselndes Suppenangebot im Winter

Getränke:

- Keine Heißgetränke, außer Kaffeegetränke für FOS

5. Nach dem Mittagessen (ab ca. 13.45 Uhr)

- Ausgewählte Süßigkeiten, 1 – 2 süßigkeitenfreie Tage pro Woche
- Fairtrade-Schokolade
- Eis (nur im Sommer)

gez. Dr. Barbara Erber

(Elternbeirat und Schulforum Gymnasium Holzkirchen, Schulverpflegungs-Coach)