



Wissensmanagement
und Kommunikation



Arbeitsmarkt
und Gesellschaft

Mensa-Hero

Hauswirtschaft am Mittagstisch

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
Modul 1: Bezwinger der Keime	5
Hintergrundinformationen	5
Durchführung	7
Modul 2: Beherrscher der Schlangen	11
Hintergrundinformationen	11
Reinigungsmittel	11
Reinigungstuch	12
Die richtige Technik zum Wischen von Oberflächen	13
Durchführung	14
Modul 3: Wächter des Wagens	18
Hintergrundinformationen	18
Durchführung	19
Modul 4: Retter der Regeln	23
Hintergrundinformationen	23
Wichtige Verhaltensregeln rund ums Mittagessen	23
Wichtige Verhaltensregeln für das Betriebspraktikum	24
Durchführung	26
Modul 5: Meister der Stapel	30
Hintergrundinformationen	30
Durchführung	33
Checkliste Modul 5	40
Anhang	42
Vertiefende Unterrichtsidee: Memory	42
Quellen	44
Verleihkiste	45

Vorwort

Das Konzept der Bayerischen Staatsregierung „Schule fürs Leben“ verfolgt das Ziel, den Schülerinnen und Schülern (SuS) in Bayern verstärkt Alltagskompetenzen zu vermitteln. Praxisbezug und Lebenswirklichkeit spielen dabei eine wichtige Rolle.

Mit dem Programm „Mensa-Hero“ greift das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW) diese Idee auf und setzt es in der Lebenswelt „Mittagsmahlzeit im Schulalltag“ um.

Im Schuljahr 2017/2018 nahmen in Bayern in 6 150 offenen Ganztagsgruppen SuS ein Essen in der Cafeteria, der Mittagsbetreuung oder der Schulmensa ein. (1) In diesem Setting finden sich Ansatzpunkte, um SuS die notwendigen Alltagskompetenzen zu vermitteln und Kinder und Jugendliche zum Mensa-Hero werden zu lassen.

Auf spielerische Art und Weise begleitet der Mensa-Hero die SuS und vermittelt Grundkenntnisse zu den Themen:

- Hygiene
- Tisch abwischen
- Servierwagen bestücken
- Tischregeln
- Geschirrspüler einräumen
- Sprachspiele „Wortfeld Hauswirtschaft“

Das Programm richtet sich u. a. an pädagogische Fachkräfte in der Mittagsbetreuung oder an Lehrkräfte, die das Programm im Ganztags bzw. Schullandheim einsetzen möchten. Ebenso können Referenten für Hauswirtschaft und Ernährung das Programm im Rahmen von „Schule fürs Leben“ als Projektthema anbieten.

Fachliche Hintergrundinformation, Stundenentwürfe, Plakate sowie Spielideen ergänzen das Angebot.

Die Ausarbeitungen sind ausgerichtet auf SuS der Altersgruppe 10 bis 14 Jahre. Eine Anpassung des Programms auf das jeweilige Lernniveau der SuS ist möglich.

Das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und hat es sich zum Ziel gesetzt, die hauswirtschaftlichen Alltagskompetenzen in der Bevölkerung zu stärken und damit die Grundlage für nachhaltiges und gesundheitsbewusstes (Haus-)Wirtschaften zu legen.



Modul 3: Wächter des Wagens



Hintergrundinformationen

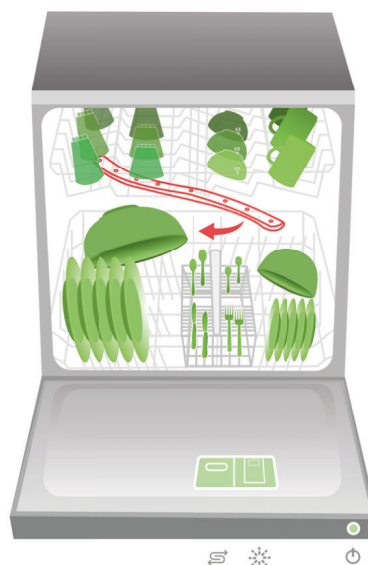
In Gemeinschaftseinrichtungen gibt der Gast das benutzte Geschirr an einer zentralen Sammelstelle ab. Das gilt auch für die Mittagsverpflegung in der Schule. Die richtige Geschirrabgabe sorgt dafür, dass jeder sein Schmutzgeschirr abstellen kann. Zugleich erleichtert sie die Arbeit in der Küche. Das Personal in der Küche kann Auskunft darüber geben, wie das Geschirr üblicherweise abgeräumt werden soll. Üben Sie es so mit den SuS.

Steht in der Mensa kein Geschirrband zur Verfügung, räumen die Tischgäste das Geschirr von ihrem Tablett auf einen Servierwagen. Dies erfolgt in dieser Reihenfolge:

- Speisereste mit einer Serviette oder einem Besteckteil vom Teller entfernen. Für die Speisereste steht ein separates Gefäß auf dem Servierwagen.
- Das Besteck vom Teller nehmen und in eine Sammelschale oder in eine Schüssel legen.
- Servietten in die dafür vorgesehene Abfallschale legen.
- Immer die Teller mit gleicher Größe auf dem Servierwagen abstellen und stapeln: Große zu großen, tiefe zu tiefen Tellern und so weiter.
- Trinkgläser oder -becher auf dem Servierwagen einzeln abstellen.
- Das Tablett an dem dafür vorgesehenen Platz stapeln.

Falls eine Schule das Essen in Schüsseln und Platten auf die Tische stellt, gilt: Schüsseln und Platten auf dem Servierwagen in die untere Etage stellen.

Wenn SuS z. B. im Schullandheim beim Abspülen helfen, sollten sie einige Grundregeln beim Einräumen von gewerblichen Geschirrkörben kennen. Es werden alle gleichen Teile, z. B. große Teller, kleine Teller usw. zusammen eingeräumt. Dabei wird von hinten nach vorne gearbeitet. Nur Besteck wird gemischt in den Korb gelegt. Das Geschirr kann beim Ausräumen schnell und stapelweise sortiert weggeräumt werden.



Durchführung

Darum geht's: Einen Servierwagen ordentlich einräumen

In diesem Modul lernen die SuS, das gebrauchte Geschirr systematisch und geordnet auf den dafür vorgesehenen Servierwagen zu räumen. In einem Wettbewerb schlüpfen die SuS in die Rolle des Küchenpersonals und sortieren Geschirrkörbe so schnell wie möglich ein.

Besonderheit: Die Teams finden unterschiedlich vorsortierte Servierwagen vor.

Dauer	20 Minuten
Material	<ul style="list-style-type: none">■ Plakat „Geschirr-Rückgabe. Hilf der Küche!“ mit Bildkärtchen zum Festkleben■ Spielkarten für den Servierwettbewerb■ 2 Tische■ 2 Servierwagen mit der gleichen Anzahl an Besteck und Geschirr, jeweils:<ul style="list-style-type: none">● 8 Teller● 8 Gabeln, Messer, Löffel● 8 Gläser● 8 Nach Tischgeschirre● 8 Servietten● Reste in Form von 16 Lebensmittelattrappen■ 4 gewerbliche Spülkörbe – je 2 für Geschirr und Besteck■ 2 Restmüllbehälter■ 2 Bioabfallschalen
Vorbereitung	<p>Beim Thema Geschirr-Rückgabe bitte Kontaktaufnahme mit dem Küchenpersonal an der Schule.</p> <p>(Es werden benötigt: 2 Servierwagen, Spülmaschinenkörbe, Geschirr für jedes Team in der gleichen Anzahl oder entsprechende Alternativen.)</p>

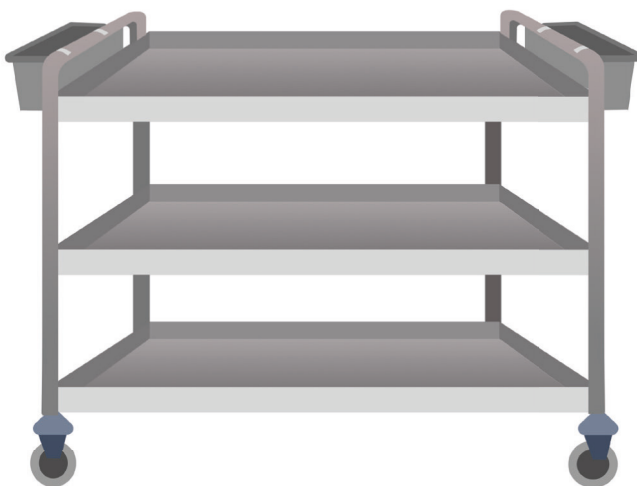
■ Ersten Servierwagen ordentlich herrichten:

- Mit jeweils 8 Tellern, Gabeln, Messern, Löffeln, Servietten (sauber), Kunststoffteilen als Speisereste, Gläsern, Nachtsch- oder Salatschälchen.
- Speisereste befinden sich größtenteils im Abfallbehälter, die Besteckteile im Besteckbehälter.
- Am angrenzenden Tisch sind 2 verschiedene Körbe für Geschirr, Gläser, Besteck, 1 Bioabfallschale und 1 Restmüllbehälter aufgestellt.

■ Zweiten Servierwagen durcheinander bestückt herrichten:

- Mit der gleichen Anzahl Geschirr und Besteck (siehe Team 1).
- Speisereste (Attrappen) und Servietten (sauber) liegen zwischen den Tellern.
- Besteck liegt zum Teil noch auf den Tellern.
- Angrenzender Tisch ist genauso vorbereitet wie für das Team 1.

■ Karten pro Team verdeckt hinlegen.



Einstieg

Lehrkraft zeigt den schlecht sortierten Wagen.

Gegebenenfalls: So sieht der Wagen ja manchmal bei uns aus.
Wenn ihr an diesen Wagen kommt: Welche Schwierigkeiten habt ihr?

Mögliche Antworten: Es ist kein Platz mehr für die eigenen Teller, man muss anfangen aufzuräumen, das ist ekelig ...

Arbeitsphase

Ich habe einen kleinen Wettbewerb für euch vorbereitet, der euch zeigen soll, warum das richtige Geschirrabräumen wichtig ist. In einem Wettkampf wird die Gruppe ermittelt, die am schnellsten einen Servierwagen in eine Geschirrspülmaschine abräumen kann.

Erklärung zum Spiel:

- Ziel ist es, den Servierwagen in einer bestimmten Reihenfolge abzuräumen. Die Gruppe, die zuerst den Speisewagen abgeräumt hat, hat gewonnen.
- Bildet zwei Teams und stellt euch hintereinander auf.
- Auf los, geht's los – dann holt Spieler 1 den ersten Auftrag in Form einer Karte bei mir ab.
- Ist er fertig, holen sich die nächsten SuS einen neuen Auftrag. Hinweis: Die Karte sollte nicht dem anderen Team gezeigt werden, damit das Team mit dem ungeordneten Servierwagen nicht schon beginnt, parallel zu arbeiten.
- Die Reihenfolge bleibt den SuS unbekannt (Handzettel: 1. Teller, 2. Besteck, 3. Servietten, 4. Gläser, 5. Nachtsch- oder Salatschälchen).

Gespräch zum Ergebnis:

Welches Team hat den Korb schneller befüllt?

Antwort: Team 1

Warum hat ein Team länger gebraucht? Was musste Team 2 zusätzlich machen?

Antwort: Team 1 hat den Servierwagen gut sortiert vorgefunden. Team 2 musste zusätzlich:

- Besteck von den Tellern nehmen.
- viel Abfall, Servietten etc. auf bzw. zwischen den Tellern in die dafür vorgesehenen Behälter werfen.
- Geschirr war durcheinandergestellt, musste sortiert werden, somit wurde mehr Zeit gebraucht.

Könnt ihr euch vorstellen, warum wir dieses Spiel so durchgeführt haben?

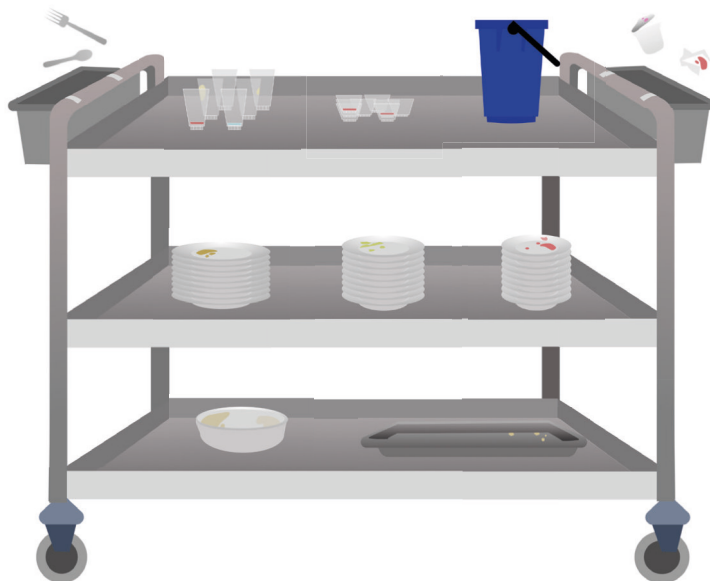
Falls die Antwort nicht kommt, nachhaken: Wer macht denn diese Arbeit normalerweise?

Die richtige Antwort ist: Damit das Küchenpersonal es leichter beim Abspülen hat und rechtzeitig mit der Arbeit fertig wird.

Auch bei euch zu Hause erleichtert das sortierte Abstellen die Arbeit.

Abschluss

Damit ihr euch erinnert, wie Geschirr hier an der Schule platziert werden soll, hängen wir das Poster als Merkhilfe auf. Unser Hero erinnert euch daran, wie ihr in Zukunft das Geschirr sortiert auf dem Servierwagen abstellt. Ihr seid damit der Hero für euer Küchenteam.



Impressum

Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW)
Falkenhof 3, 91746 Weidenbach
poststelle@kohw.bayern.de | www.hauswirtschaft.bayern.de

Stand: April 2021

Redaktion: KoHW – Bereich Wissensmanagement und Kommunikation

Bildnachweis: Grafiken: Ralf Gerlach/Bettina Zagel; Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (S. 6)

Gestaltung: CMS – Cross Media Solutions GmbH, Würzburg | Kompetenzzentrum Hauswirtschaft

Druck: Frankenprint, Leutershausen

Dieser Code bringt Sie direkt zur Webseite: www.hauswirtschaft.bayern.de



Das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW) ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF).
