



Mensa-Hero

Hauswirtschaft am Mittagstisch

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
Modul 1: Bezwingen der Keime	6
Hintergrundinformationen	6
Durchführung	8
Modul 2: Meister der Schlangen	12
Hintergrundinformationen	12
Reinigungsmittel	12
Reinigungstuch	13
Technik	13
Tuch richtig auswringen	13
Tuch falten	13
Die richtige Technik zum Wischen von Oberflächen	14
Durchführung	15
Modul 3: Hüter des Wagens	19
Hintergrundinformationen	19
Durchführung	20
Modul 4: Retter der Regeln	24
Hintergrundinformationen (nach 2)	24
Wichtige Verhaltensregeln rund ums Mittagessen	24
Wichtige Verhaltensregeln für das Betriebspraktikum	25
Durchführung	27
Anhang	31
Vertiefende Unterrichtsidee: Memory	31
Quellen	33
Verleihpaket	34

Vorwort

Das neue Konzept der Bayerischen Staatsregierung „Schule fürs Leben“ verfolgt das Ziel, den Schülerinnen und Schülern (SuS) in Bayern verstärkt Alltagskompetenzen im Unterricht 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 SuS in 6 150 offenen Ganztagsgruppen ein Essen in der Cafeteria, der Mittagsbetreuung oder der Schulmensa ein. (<https://www.km.bayern.de/ministerium/institutionen/ministerialbeauftragte-gymnasium/oberfranken/ganztagschule.html>). In diesem Setting finden sich Ansatzpunkte, um SuS die notwendigen Alltagskompetenzen zu vermitteln 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 an pädagogische Fachkräfte in der Mittagsbetreuung oder an Lehrkräfte, die das Programm im Ganztags- bzw. Schullandheim einsetzen möchten.

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

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: Hüter 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. Fragen Das Personal in der Küche kann Auskunft darüber geben, wie das Geschirr üblicherweise abgeräumt werden soll. Üben Sie es so mit den SuS ein.

Steht in der Mensa kein Geschirrband zur Verfügung, räumen die Tischgäste das Geschirr auf 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 den 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 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

- Plakat „Geschirr-Rückgabe“ mit Bildkärtchen zum Festkleben
- Spielkarten mit Bild (Teller, Besteck, Servietten, Gläser, usw.) und Nummern auf der Rückseite
- 2 Tische
- 2 Servierwagen mit der gleichen Anzahl von Besteck und Geschirr, jeweils
 - 8 Teller
 - 8 Gabeln, Messer, Löffel
 - 8 Gläser
 - 8 Nachtschgeschirr
 - 8 Servietten
- Reste z. B. 10 Kunststoffteile als Speisereste
- 4 gewerbliche Spülkörbe – je 2 für Geschirr und Besteck
- 2 Restmüllbehälter
- 2 Bioabfallschalen

Vorbereitung

Beim Thema Geschirr-Rückgabe bitte Kontaktaufnahme mit dem Küchenpersonal an der Schule.

(Es werden benötigt: 2 Servierwagen, 4 Spülmaschinenkörbe, Geschirr für jedes Team in der gleichen Anzahl oder entsprechende Alternativen.)

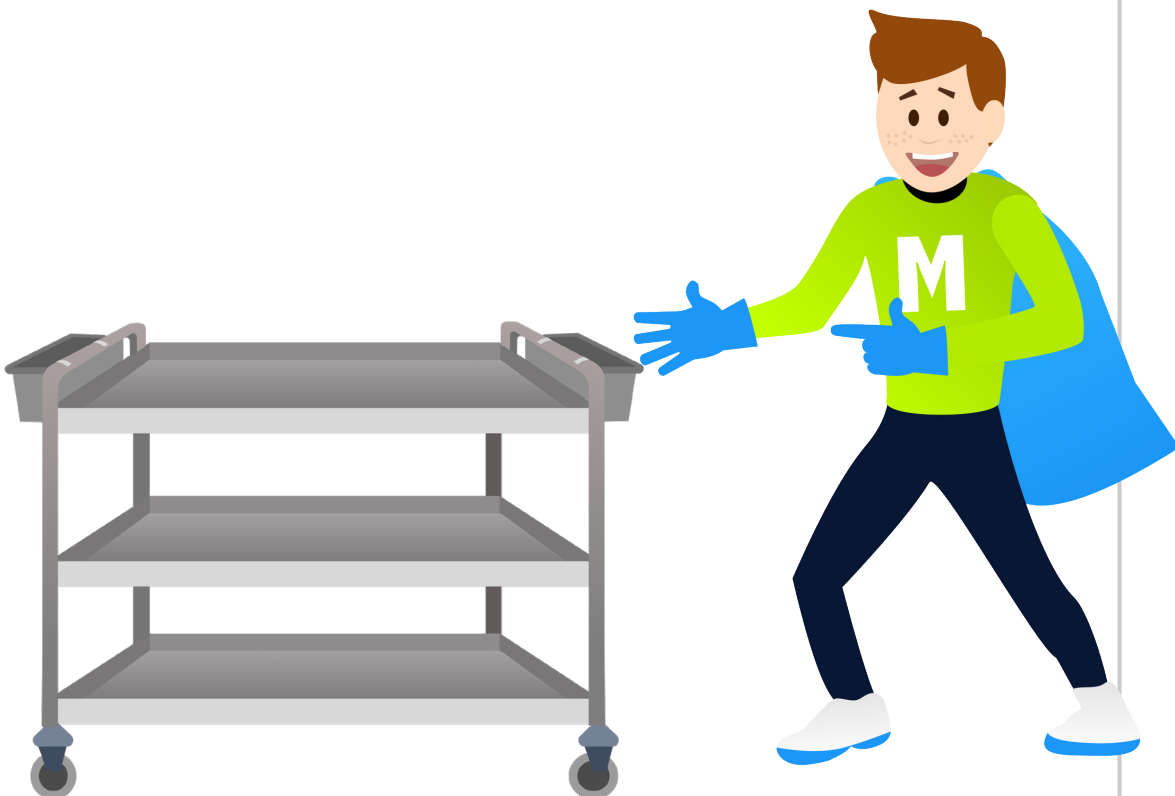
■ Ersten Servierwagen ordentlich herrichten:

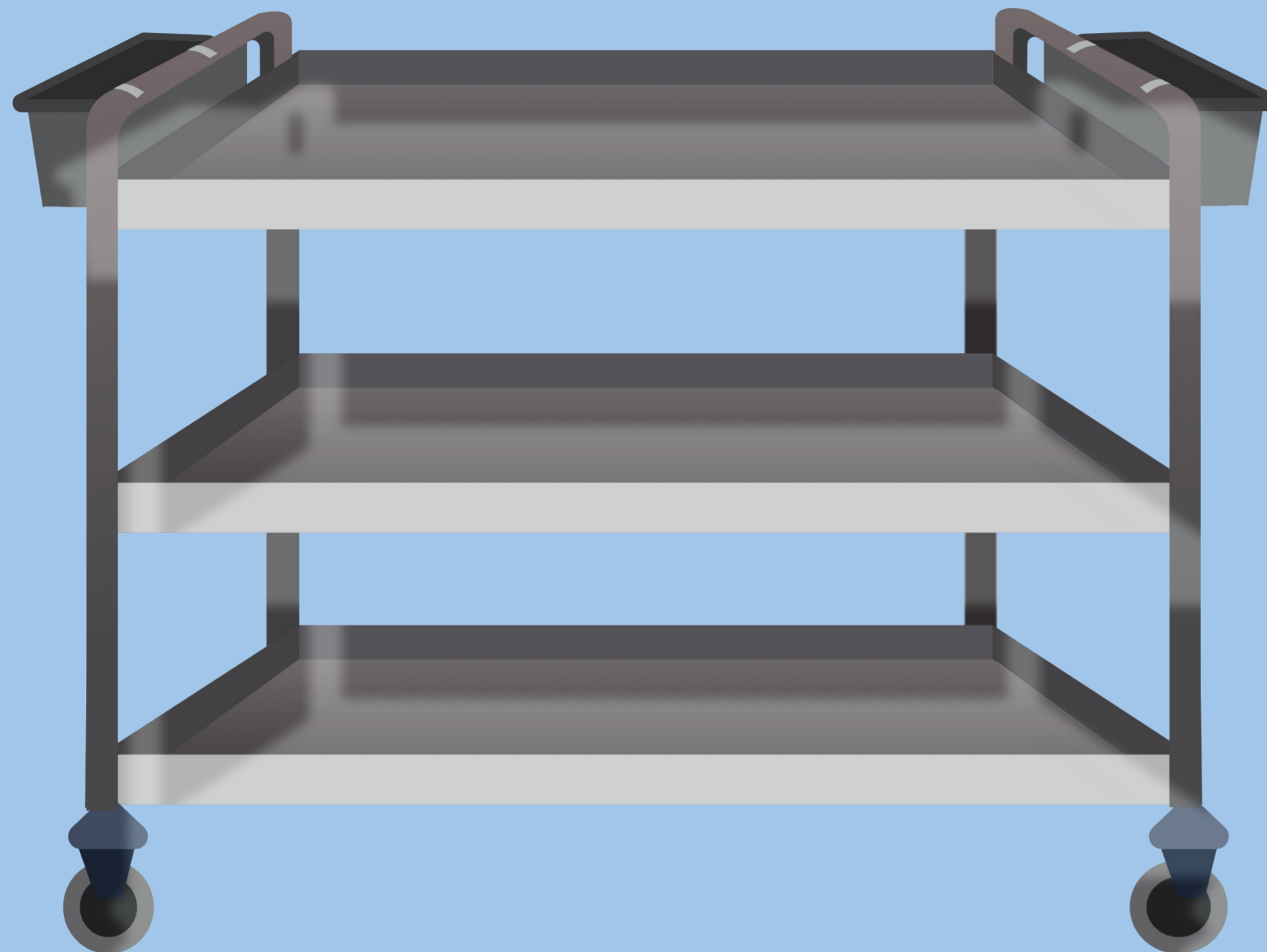
- Mit jeweils 8 Tellern, Gabeln, Messern, Löffeln, Servietten (sauber), Kunststoffteilen als Speisereste, Gläsern, Nachtsch- oder Salatschälchen.
- Speisereste befinden sich größtenteils im Abfallbehälter, die Besteckteile im Besteckbehälter.
- Am angrenzenden Tisch sind 2 verschiedene Körbe für Geschirr,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

■ Zweiter Servierwagen durcheinander bestückt:

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

■ Karten verdeckt hinlegen.





Mensa-Hero
Wächter des Wagens

Geschirrrückgabe

Hilf der Küche!