Praxisleitfaden

für

brotZeit-Frühstückshelferinnen und -helfer

brot Zeit
Frühstück und Chancen geben

frühstücken – leben – lernen

Inhalt

Vorwort ... 1

1. brotZeit-Frühstück ... 3
   - Das Auge isst mit ... 3
   - Selbst is(s)t das Kind ... 3
   - Gestärkt in den Tag ... 3

2. Hygiene ... 4

   2.1. Personalhygiene ... 4
   - Wissen nützt, Wissen schützt ... 4
   - Nur gesund in die Küche ... 4
   - Saubere Kleidung ... 5
   - Kampf den Keimen durch Handhygiene ... 5
   - Keime lieben Schmuck ... 5
   - Vorbeugen durch richtiges Verhalten ... 6

   2.2. Küchenhygiene ... 6
   - Ordnung ist das halbe Leben ... 6
   - Sauberkeit in der Küche ... 6
   - Müllentsorgung ... 7

   2.3. Lebensmittelhygiene ... 7
   - Qualität ist kein Zufall ... 7
   - Lagerung ... 7
   - Sicherheit hat Vorrang ... 8
   - Ausgabe ... 8

   2.4. Eigenkontrollsystem ... 9
   - Das Richtige richtig tun ... 9
   - Sauberkeit mit System ... 9
   - Gemessene und kontrollierte Sicherheit ... 10
   - Hilfreiche Experten ... 10

3. Organisatorisches ... 11
   - Wer ist verantwortlich? ... 11
   - Falls mal etwas passiert ... 11

4. Umgang mit den Kindern ... 11
   - Ihre Rolle als Frühstückshelferin oder -helfer ... 11
   - Interkulturelle Kompetenz und Sprache ... 12
   - Schwierige Situationen ... 12
   - Qualifizierung ... 12

Vorwort

Liebe brotZeit-Frühstückshelferinnen, lieber brotZeit-Frühstückshelfer,

wir von brotZeit e.V. freuen uns sehr, dass Sie uns in unserem Projekt unterstützen. Mit diesem Leitfaden möchten wir Ihnen den Einstieg in Ihre Tätigkeit an Ihrer brotZeit-Schule erleichtern und Sie bei Ihrer Arbeit unterstützen. Durch den Einsatz bei der Arbeit mit Kindern fällt unserer Organisation eine ganz besondere Verantwortung zu. Als gemeinnütziger Verein mit prominenter Repräsentanz stehen wir zudem permanent in der Öffentlichkeit. Wir haben deshalb ein zentral unterstütztes Qualitätssystem etabliert, auf das wir die von uns geförderten Schulen verpflichten.

Mit der Formulierung von Qualitätsstandards möchten wir zum einen sicherstellen, dass die auch für das Schulfrühstück geltenden gesetzlichen Vorschriften bezüglich Hygiene- und Lebensmittelsicherheit eingehalten werden, zum anderen wollen wir erreichen, dass das von uns unterstützte Frühstücksangebot einen bestimmten und hohen Standard hinsichtlich Angebot und Präsentation erfüllt.

Mit diesem Praxisleitfaden bringen wir Ihnen in allgemeiner Form die wesentlichen Prinzipien des brotZeit-Frühstücks und vor allem auch die gesetzlichen Rahmenbedingungen, die für eine Gemeinschaftsverpflegung gelten, näher. Zu einzelnen Themen haben wir außerdem die Regelungen in so genannten „Standards" detailliert beschrieben. Sie finden diese Regelungen im „Roten brotZeit-Ordner", der an jeder Schule zur Einsicht verfügbar ist.

Die Gesamtverantwortung für die Durchführung des Frühstücks trägt Ihre Schule. Es obliegt daher auch der Schule einzelne Maßnahmen abweichend, das heißt strenger zu formulieren. Als fördernde und namensgebende Organisation möchten wir in jedem Fall sichergestellt wissen, dass die von uns vorgegebenen Mindeststandards eingehalten werden.

In einem weiteren Teil dieses Leitfadens haben wir einige Grundprinzipien für den Umgang mit den Ihnen anvertrauten Kindern formuliert, die am Schulfrühstück teilnehmen. Uns ist sehr wohl bewusst, dass die meisten

von Ihnen selbst Kinder erzogen haben und durchaus wissen, wie man mit Kindern verantwortlich umgeht. Dennoch wollen wir in diesem besonderen und geschützten Umfeld auf einige Dinge explizit hinweisen. Beim Schulfrühstück treffen Kinder aus unterschiedlichen sozialen Schichten und mit verschiedenem kulturellem Hintergrund aufeinander. Ein aufgeschlossener, positiver und respektvoller Umgang mit dieser Vielfalt stärkt die Integration und ist ein Schlüssel für eine positive gesellschaftliche Zukunft.

1. brotZeit-Frühstück

Das Auge isst mit

Das brotZeit-Frühstück wird den Kindern in Buffetform angeboten. Die Kinder sollen selbst entscheiden können, was sie frühstücken möchten. Durch portionsgerechtes Anrichten etwa bei Aufstrichen oder Frischware erleichtern wir die Entscheidung.

Selbst is(s)t das Kind

Wir verzichten bewusst darauf, den Kindern das Frühstück mundgerecht vorzubereiten, etwa indem wir Brote schmieren oder Müsli verzehrfertig vorbereiten. Die Kinder sollen Eigenverantwortung übernehmen, indem sie sich ihr Frühstück nach ihren eigenen Wünschen selbst zusammenstellen. Dabei halten wir die Kinder dazu an, am Buffet sowohl die gängigen Benimm- und Anstandsregeln, als auch wichtige Hygieneprinzipien einzuhalten, etwa dass man sich vor dem Essen die Hände wäscht oder die Lebensmittel vom Buffet nicht mit den bloßen Fingern wegnimmt.

Gestärkt in den Tag

Die Lebensmittel, die wir den Kindern zum Frühstück anbieten, verdanken wir ausschließlich der großzügigen Spende von LIDL. Gemeinsam mit LIDL wurde ein ab-

wechslungsreiches und vollwertiges Sortiment zusammengestellt, aus dem sich jedes Kind ein gutes Frühstück aussuchen kann. Das Wurstangebot enthält keinerlei Schweinefleisch-Produkte, um damit auch religiöse Ernährungsgebote zu berücksichtigen. Gut lagerbares Obst und Gemüse runden das Angebot ab. Bei bekannten Nahrungsunverträglichkeiten (Allergien) sind wir in der Lage, alle Fragen zu den Inhaltsstoffen zu beantworten. Sollten Sie eine Frage dazu erhalten, entnehmen Sie bitte die Inhaltsstoffe der in der Küche vorliegenden Originalverpackung.

2. Hygiene

Das zentrale Thema beim Umgang mit Lebensmitteln ist die Hygiene – nicht nur, weil wir alle unsere Nahrungsmittel mit ungetrübtem Appetit verspeisen möchten, sondern vor allem, weil durch mangelnde Hygiene die Lebensmittel mit krankmachenden Keimen und Stoffen verunreinigt werden können und damit die Gesundheit der Kinder gefährdet ist.

2.1. Personalhygiene

Wissen nützt, Wissen schützt

Wer in einer Gemeinschaftsverpflegung mit Lebensmitteln umgeht, muss gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) vor Arbeitsaufnahme an einer Belehrung zum Beschäftigungsverbot bei bestimmten Erkrankungen sowie an einer Schulung gemäß § 4 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) teilnehmen. Dazu müssen regelmäßige Nachschulungen erfolgen. Die Teilnahme an den Schulungen ist zu dokumentieren.

Nur gesund in die Küche

Personen, die an ansteckenden Infektionskrankheiten erkrankt sind, die an Erbrechen oder Durchfall leiden oder die infizierte Wunden haben, dürfen nicht in einer Gemeinschaftsküche tätig sein. Informieren Sie bei einer solchen Erkrankung Ihren brotZeit-Verantwortlichen an der Schule und bleiben Sie dem Frühstück fern, bis Sie wieder gesund sind. Kleinere Wunden an Händen oder Armen müssen mit einem Pflaster, Verband oder Handschuh wasserdicht abgedeckt werden.

Saubere Kleidung

Bei der Küchenarbeit tragen wir eine brotZeit-Vorbindeschürze. Wir achten darauf, dass die Schürze sauber ist und regelmäßig gewaschen wird. Bei Verschmutzung wechseln wir die Schürze unmittelbar. Unsere Straßenbekleidung wird nicht Küchenbereich aufbewahrt und wir achten darauf, dass Straßenbekleidung und Küchenbekleidung getrennt voneinander gehalten werden.

Kampf den Keimen durch Handhygiene

Eine gute Handhygiene ist die wichtigste Voraussetzung für den Umgang mit Lebensmitteln. Vor Arbeitsantritt, nach Pausen, nach jedem Toilettengang und nach Verschmutzung (etwa durch Reinigungsarbeiten oder Transportarbeiten) sind die Hände mit Seife gründlich zu reinigen, mit Einmalhandtüchern zu trocknen und anschließend mit einer Handdesinfektion zu desinfizieren. Handhygiene ist auch für die Teilnehmer am Frühstück ein wichtiger Punkt. Halten Sie also auch die Kinder zum Händewaschen vor der Mahlzeit an.

Keime lieben Schmuck

Handschmuck (Fingerringe, Armbänder) macht eine ausreichende Handhygiene unmöglich und bietet durch die verdeckten Stellen, die eine Reinigung und Desinfektion nicht erreichen kann, Platz für Keime. Handschmuck ist daher bei der Küchenarbeit abzulegen.

Vorbeugen durch richtiges Verhalten

Auf Lebensmittel wird nicht geniest oder gehustet. Man wendet sich beim Niesen oder Husten vom Arbeitsplatz ab, niest oder hustet in ein Papiertaschentuch, das anschließend weggeworfen wird. Zusätzlich werden die Hände gewaschen. Behalten Sie bitte das Buffet im Auge und achten Sie darauf, dass auch die Kinder diese Hygieneregel beachten.

2.2. Küchenhygiene

Ordnung ist das halbe Leben

Wir achten darauf, dass „reine" und „unreine" Arbeitsprozesse immer voneinander getrennt werden. Das bedeutet, dass ungewaschene Lebensmittel, verschmutzte Arbeitsgeräte oder Geschirr nicht mit reinen Produkten oder sauberen Küchengegenständen in Berührung kommen. Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen streng getrennt von Lebensmitteln gelagert werden. Lagern Sie Reinigungs- und Desinfektionsmittel nicht in Schränken und nicht in Behältnissen in denen sich normalerweise Lebensmittel befinden.

Sauberkeit in der Küche

Bei der Küchenarbeit achten wir auf Sauberkeit. Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen werden nach Benutzung gespült beziehungsweise sauber gereinigt. Nur saubere Spüllappen und Küchentücher verwenden! Akute Verschmutzung etwa durch verschüttete Flüssigkeiten wird umgehend beseitigt! In der Küche wird nicht gegessen, getrunken oder geraucht! Die regelmäßig notwendigen Reinigungsmaßnahmen

sind mit den jeweiligen Zuständigkeiten und Durchführungsdetails in den sogenannten Hygieneplänen beschrieben.

Müllentsorgung

Sammeln und trennen Sie den beim Schulfrühstück anfallenden Müll entsprechend dem an Ihrer Schule eingeführten Müllentsorgungskonzept in sauberen Behältnissen. Müllsammelbehälter, in denen Lebensmittelreste oder mit Lebensmittelresten verunreinigte Verpackungen – wie etwa Joghurtbecher oder Wurstverpackungen – entsorgt werden, müssen einen Deckel besitzen.

2.3. Lebensmittelhygiene

Qualität ist kein Zufall

Bereits bei der Warenannahme der brotZeit-Lebensmittel achten wir darauf, dass die Ware in ordentlichem Zustand übernommen wird. Die Ware darf nur dann eingelagert werden, wenn die Gebinde frei von Schmutz und unbeschädigt sind. Verunreinigte oder beschädigte Packungseinheiten dürfen nicht ins Lebensmittellager, sondern müssen aussortiert werden. Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln ist es wichtig, dass die Kühlkette von der Übernahme im LIDL-Auslieferungslager bis zur Einlagerung an der Schule nicht unterbrochen ist. Unsere Fahrer achten darauf, dass beim Transport bis zur Ablieferung kühlpflichtige Lebensmittel durchgehend gekühlt bleiben. Die Einlagerung an der Schule hat anschließend ohne längere Kühlunterbrechung zu erfolgen. Der gesamte Prozess muss entsprechend dokumentiert werden.

Lagerung

Verderbliche Lebensmittel aus dem brotZeit-Warenkorb wie Wurst, Milchprodukte sowie angebrochene Gebinde von H-Milch und Konfitüre müssen im Kühlschrank bei 2° – 7° Celsius gelagert werden. Wir lagern dabei – wenn möglich – die Wurst im unteren Bereich des Kühlschranks, darüber die Milchprodukte. Angebrochene Konfitüren können weiter oben stehen. Achten Sie auch in den Lagerbereichen und Kühl-/Gefriergeräten auf Ordnung und Sauberkeit. Das erleichtert Ihnen auch den Überblick über den Lagerbestand der Lebensmittel und ihrer Haltbarkeitsdaten. Lagern Sie keine Lebensmittel direkt auf dem Boden und entfernen Sie feuchte Pappkartons. In Kühlgeräten sollten Pappkartons grundsätzlich entfernt werden,

da hier die Gefahr der Durchfeuchtung besonders groß ist. Kühlschränke sollen nicht überfrachtet werden, denn dadurch wird die Kühlleistung beeinträchtigt und die Übersicht geht verloren. Gemäß den Vorgaben in den Reinigungsplänen müssen Kühlschränke und Lagerräume regelmäßig gereinigt werden. Dabei muss auch darauf geachtet werden, dass die Lagerräume frei von Insekten oder Nagern sind.

Sicherheit hat Vorrang

Beim brotZeit-Frühstück geben wir keine Lebensmittel mehr aus, bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten ist. Vielmehr achten wir durch umsichtiges Bestellen darauf, dass die Lebensmittel vor Erreichen des MHD verbraucht werden können. Für sehr schwierig zu disponierende Lebensmittel wie etwa Brot und Butter haben wir eine Regelung formuliert, die ein Einfrieren erlaubt, sofern geeignete Gefriergeräte zur Verfügung stehen. Achten Sie bei der Ausgabe auch darauf, dass die Lebensmittel optisch und bezüglich Geruch in Ordnung sind. Lebensmittel aus beschädigten Primärverpackungen oder kaputten Gläsern werden nicht verwendet und entsorgt.

Ausgabe

Das Frühstück wird so vorbereitet, dass sich die Kinder leicht bedienen können. Zur Entnahme am Buffet werden Gabeln bzw. Löffel bereitgestellt. Das früher übliche Tragen von Einmalhandschuhen bei der Frühstücksvorbereitung wird nicht mehr vorgeschrieben. Eine gründliche Handhygiene bzw. die Verwendung von Besteck zum Vorlegen hat sich als deutlich effektiver erwiesen.

Achten Sie durch angemessene Ausgabe darauf, dass zum Frühstücksende kaum Reste am Buffet zurückbleiben. Lebensmittel, die einmal ausgegeben wurden, dürfen nicht wieder zur Wiederausgabe am nächsten Tag zurückgenommen und müssen entsorgt werden. Ausnahmen sind wiederverschließbare Gebinde wie z. B. Marmeladen; diese werden mit dem Öffnungsdatum beschriftet und können zum baldmöglichen Verbrauch in den Kühlschrank zurückgestellt werden.

2.4. Eigenkontrollsystem

Das Richtige richtig tun

Neben sorgfältigem Arbeiten schreibt der Gesetzgeber bei öffentlichen Gemeinschaftsverpflegungen ein Eigenkontrollsystem vor, im Rahmen dessen wichtige qualitätskritische Maßnahmen regelmäßig überprüft werden. Dies ist über eine entsprechende Dokumentation nachzuweisen. An jeder brotZeit-Schule gibt es für die Ablage dieser Nachweisdokumente einen „Roten brotZeit-Ordner" in dem die Unterlagen geordnet abgelegt werden.

Sauberkeit mit System

An jeder Schule mit Gemeinschaftsverpflegung müssen so genannte Hygienepläne vorhanden sein, in denen festgelegt ist, welche Reinigungsmaßnahmen durchgeführt werden müssen. Hier werden auch die Verantwortlichkeiten, Frequenz und Art der Reinigung sowie mögliche Besonderheiten vorgegeben. Bestimmte Reinigungsmaßnahmen sind zu dokumentieren. Dazu gibt es spezielle Formblätter, in denen die Durchführung mit Datum, gegebenenfalls Uhrzeit und Unterschrift bestätigt wird. Über diese Nachweise wird belegt, dass die vorgesehenen Maßnahmen tatsächlich durchgeführt wurden.

Gemessene und kontrollierte Sicherheit

Für gekühlte Lebensmittel ist es wichtig sicherzustellen, dass sie zuverlässig und permanent gekühlt werden. Durch regelmäßige Temperaturkontrolle mittels Thermometer wird nachgewiesen, dass die Kühlgeräte die vorgesehene Temperatur einhalten. Die Kontrolle wird in entsprechenden Listen festgehalten. Bei Abweichungen müssen geeignete Maßnahmen eingeleitet werden.

Hilfreiche Experten

Zweimal im Schuljahr besuchen unsere brotZeit-Qualitätspaten Ihre Schule. Dabei machen sie sich ein Bild, inwieweit die gesetzlich vorgeschriebenen sowie die von brotZeit entwickelten Qualitätsstandards an der Schule umgesetzt werden. Die Qualitätspaten halten Ihre Befunde in einem Protokoll fest. Das Protokoll geht an die Leitung der Schule sowie an brotZeit. Es werden dort auch eventuelle Abweichungen sowie die entsprechend vereinbarten Korrekturmaßnahmen eingetragen. Die Qualitätspaten besuchen jede einzelne Schule in der Region. Sie haben daher viel Erfahrung mit der Umsetzung unserer Standards und lernen im Rahmen ihrer Arbeit viele schöne und kreative Lösungen zur optimalen Gestaltung unseres brotZeit-Frühstücks kennen, die sie gerne auch an andere Schulen weitergeben. Betrachten Sie die Qualitätsbesuche daher nicht als Kontrolle, sondern als notwendige Maßnahme zur Bestätigung unserer Arbeit und vor allem als Chance zur kontinuierlichen Verbesserung.

3. Organisatorisches

Wer ist verantwortlich?

Als brotZeit-Frühstückshelferin oder -helfer sind Sie formal Mitarbeiterin oder Mitarbeiter der Schule, an der Sie tätig sind. Die Schule ist verantwortlich für die gesetzeskonforme Durchführung des Schulfrühstücks. Die primäre Weisungsbefugnis liegt daher bei der Schulleitung beziehungsweise bei der von ihr benannten Person. brotZeit unterstützt dabei die Schulleitung nach besten Kräften, kümmert sich um das organisatorische Umfeld und stellt – unterstützt von großzügigen Spenden – die erforderlichen finanziellen Mittel zur Verfügung. Wenden Sie sich daher bei Problemen zuerst an die Verantwortlichen der Schule.

Falls mal etwas passiert

Durch ein gutes Qualitätsmanagement möchten wir nicht zuletzt alle denkbaren Gefahrenquellen ausschalten. Dennoch kann das beste System ein umsichtiges menschliches Handeln nicht ersetzen. Sollte sich trotz aller Vorsicht einmal ein Kind verletzen oder sollte unmittelbarer Verdacht aufkommen, dass ein Kind durch ein konsumiertes Lebensmittel zu Schaden gekommen ist, bewahren Sie die Ruhe und verständigen Sie umgehend die Verantwortlichen der Schule. Kümmern Sie sich um das betroffene Kind im Rahmen Ihrer Lebenserfahrung, bis Hilfe eintrifft.

4. Umgang mit den Kindern

Ihre Rolle als Frühstückshelferin oder -helfer

Im Rahmen des brotZeit-Frühstücks kümmern Sie sich nicht nur darum, dass für die Kinder ein reichhaltiges und ansprechendes Frühstücksbuffet angerichtet wird, Sie fungieren während der Frühstückszeit auch als wichtige Ansprechpartner und Bezugspersonen für die Kinder. Ihre Rolle ergibt sich dabei nicht aus einem Erziehungsauftrag oder einer Aufsichtsfunktion, sondern begründet sich in Ihrer persönlichen Autorität und Ihrem verantwortungsvollen Umgang mit den Kindern. Halten Sie die Kinder dazu an, dass allgemeine Anstandsregeln eingehalten werden und beim Frühstück ein respektvoller Umgang untereinander vorherrscht. Unterstützen Sie die Kinder in ihren persönlichen Fähigkeiten, loben Sie positives Verhalten, sprechen Sie unerwünschtes Verhalten deutlich an.

Interkulturelle Kompetenz und Sprache

Beim brotZeit-Frühstück treffen Sie auf Kinder mit unterschiedlicher sozialer, ethnischer und kultureller Herkunft. Begegnen Sie allen Kindern – unabhängig von deren Herkunft – gleichermaßen mit Respekt und Wertschätzung. Achten Sie darauf, dass einzelne Kinder nicht gezielt ausgegrenzt oder gar gemobbt werden oder auch umgekehrt, dass sich nicht einzelne geschlossene Gruppen systematisch absondern. Versuchen Sie durch Hinterfragen und Zureden zu erreichen, dass sich alle Kinder in der Frühstücksgruppe wohlfühlen. Sollten Sie feststellen, dass Sie die Kinder nicht erreichen, scheuen Sie sich nicht, sich mit Ihren brotZeit-Kolleginnen und -Kollegen auszutauschen oder sprechen Sie auch frühzeitig den oder die Verantwortlichen der Schule für das brotZeit-Frühstück an.

Die Sprache des brotZeit-Frühstücks ist deutsch. Kinder mit geringen Deutschkenntnissen werden unterstützt und motiviert deutsch zu sprechen. Wir betrachten die gemeinsame Sprache als wichtiges Element für eine erfolgreiche Integration, zu der wir mit unseren Projekten unseren Beitrag leisten.

Schwierige Situationen

Grundsätzlich haben wir in den fast 10 Jahren, die wir jetzt an den Schulen mit unseren Projekten tätig sind feststellen können, dass die überwiegende Anzahl der Kinder unser Angebot und insbesondere auch die Präsenz und Zuwendung der brotZeit- Frühstückshelferinnen und -helfer sehr zu schätzen wissen und sich daher dementsprechend besonnen verhalten. Dennoch kann es auch einmal zu einem Konflikt kommen, dem Sie nicht gänzlich unvorbereitet begegnen sollten. Bei Unstimmigkeiten oder Streitereien schreiten Sie vermittelnd ein. Als Frühstückshelfer haben Sie allerdings keine Erzieherfunktion; Bestrafungen oder Sanktionierungen – in welcher Form auch immer – sind für Sie kein Mittel. Bei schwerwiegenden Problemen, sei es bei Konflikten der Schüler untereinander, sei es bei ungebührlichem Verhalten Ihnen gegenüber, wenden Sie sich zeitnah an den oder die Verantwortlichen der Schule für das brotZeit-Frühstück bzw. die Schulleiterin oder den Schulleiter.

Qualifizierung

In Kooperation mit der Akademie für Innovative Bildung und Management (aim) bieten wir unseren brotZeit-Frühstückshelferinnen und -helfern die Möglichkeit zu einer kostenlosen Qualifizierung und Weiterbildung. Wir werden Sie über aktuelle Schulungs- und Weiterbildungsangebote turnusmäßig informieren.

Information

Vereinssitz – Geschäftsstelle
brotZeit e.V.
Baierbrunner Str. 25 · 81379 München

Geschäftszeiten:
Montag bis Freitag 9.00 – 16.00 Uhr
Tel.: +49-89-125 09 35 60
info@brotzeitfuerkinder.com
www.brotzeitfuerkinder.com
www.facebook.com/brotzeitfuerkinder

Spenden:
DONNER & REUSCHEL
IBAN: DE29 2003 0300 0227 7700 00
SWIFT-BIC: CHDBDEHHXXX

Inhaltlich verantwortlich: Dr. Lambert Six, brotZeit e.V.
Layout & Druck: HM Scherer GmbH · Druck & Kommunikation, München
Fotos: brotZeit e.V. , Fotolia (Seite 1)
2. Ausgabe, Mai 2018

brot Zeit
Frühstück und Chancen geben

frühstücken – leben – lernen