



EINBLICKE

SCHÜLERHAUS WILHELM-HAUFF-SCHULE CARITASVERBAND FÜR STUTTGART E.V.

INTERVIEW MIT REGINE JANZ

stellvertretende Teamleiterin
Schülerhaus der Wilhelm-Hauff-Grundschule,
Caritasverband für Stuttgart e.V., Fachdienst Bildung Erziehung Betreuung

Welche Aufgaben hat das Schülerhaus, Frau Janz?

„Unsere Schule ist eine Grundschule mit derzeit elf Klassen und 272 Schülern. Im Schülerhaus bieten wir eine ganzheitliche Betreuung im Zeitrahmen von 7:00 Uhr bis 17:00 Uhr an. Neben den klassischen schulischen Aufgaben inklusive Hausaufgabenbetreuung sowie der Arbeit in verschiedenen Arbeitsgruppen bekommen die Schüler/-innen bei uns auch Mittagessen.“



Unsere Kanteenie-Mitarbeiter/-innen begrüßen jeden kleinen Gast mit einem Lächeln auf den Lippen .

„Alles in allem begrüßen und genießen wir, das Schülerhaus, eine hervorragende Zusammenarbeit mit Sander und sind mit den jeweiligen Produkten, den Preisen sowie dem Kanteenie-Team mehr als zufrieden!“

Seit wann arbeiten Sie mit Sander zusammen?

„Seit mehr als fünf Jahren. Damals vollzog sich ein intensiver Auswahlprozess mit vielen Verkostungen durch Caritas-Mitarbeiter/-innen, Kinder, Eltern sowie Schulleitung. Rückblickend war und ist Sander weiterhin der beste Partner für uns und unser Verpflegungskonzept. Das Besondere bei uns ist, dass wir – bewusst – keine typische Mensa mit Theken und klassischen Abholstationen haben. Denn das Mittagessen ist Teil eines pädagogischen Auftrags. Wir bieten täglich um 12:00 Uhr und 13:00 Uhr ein

Mittagessen an. Die Verpflegung erfolgt in mehreren Räumen, die nach Altersklassen aufgeteilt sind. Dabei achten wir sehr auf Teamgeist und während des Essens natürlich auch auf Tischmanieren.

„Besonders schätzen wir die Art und Weise der Kanteenie-Mitarbeiter/-innen, die sich durch einen herzlichen und positiven Umgang mit den Kindern äußert und einen großen Beitrag zu einer Wohlfühlatmosphäre leistet.“

Enorm wichtig ist uns der Aspekt der gesunden und ausgewogenen Ernährung. Das gilt einerseits vor allem im Hinblick auf vegetarische, gluten- oder laktosefreie Speisen. Natürlich gibt es auch die klassischen Lieblingsspeisen der Kinder – Spaghetti und Pizza reihen sich da ganz oben ein. Aber es stehen auch gesunde Fisch- und Hühnergerichte mit viel Gemüse auf dem Plan, die nebenbei bemerkt auch beliebt sind.

Die jeweiligen Speisen werden von dem vierköpfigen Kantine-Team von Sander in einem Küchenraum für den Verzehr vorbereitet und anschließend in den jeweiligen Speiseräumen in Wärmetheken und Theken für kalte Speisen, wie Nachtschicht und Obst, aufbewahrt. Um die Selbstständigkeit der Schüler/-innen zu stärken, werden insbesondere die Kinder der 4. Klassen aktiv miteinbezogen und bedienen sich selbst.

„Bei der Auswahl der Speisen legen wir Wert auf frische Produkte, was für Sander ganz selbstverständlich ist. Somit stammen das Obst, sowie die ausgesuchten Bio-Produkte aus unserer Region.“

Das Essen zwischen 12:00 und 14:00 Uhr wird in zwei Schichten aufgeteilt, die von unseren Mitarbeiter/-innen der Gruppengröße entsprechend und durch eine gute Organisationsstruktur reibungslos besetzt werden. Besonders schätzen wir die Art und Weise der Kantine-Mitarbeiter/-innen, die sich durch einen herzlichen und positiven Umgang mit den Kindern äußert und einen großen Beitrag zu einer Wohlfühl-Atmosphäre leistet.



Gemeinsam die Bienen retten! Unsere „Save the Bee“-Aktionswoche ist bei Schülern und Lehrern gleichermaßen beliebt.

„Wo Kinder sind, da ist ein goldenes Zeitalter.“

Novalis, deutscher Dichter (1772-1801)



Regine Janz, stellvertretende Teamleitung

Bei der Auswahl der Speisen legen wir Wert auf frische Produkte, was für Sander ganz selbstverständlich ist. Somit stammen das Obst, sowie die ausgesuchten Bio-Produkte aus unserer Region. Um eine Vielfalt zu gewährleisten, wechselt der Speiseplan alle sechs Wochen. Außerdem können sich die Schüler/-innen aktiv an der Ausgestaltung des Speiseplans beteiligen. Das reguläre Speiseangebot wird durch die Kantine-Aktionswochen ergänzt. Diese überzeugen immer wieder durch Themen mit pädagogischem Mehrwert und kreative Mitmach-Angebote – und natürlich durch unbekannte und spannende Zutaten bzw. Gerichte.

„Enorm wichtig ist uns der Aspekt der gesunden und ausgewogenen Ernährung. Das gilt einerseits vor allem im Hinblick auf vegetarische, gluten- oder laktosefreie Speisen.“

Bestellungen werden von den Sander-Mitarbeiter/-innen vor Ort koordiniert, die eigentliche Abrechnung findet dann zwischen Sander und der Trägerschaft, dem Schulverwaltungsamt der Stadt Stuttgart, statt: dieser Prozess ist transparent, für alle nachvollziehbar und läuft jederzeit reibungslos ab. Alles in allem begrüßen und genießen wir, das Schülerhaus, eine hervorragende Zusammenarbeit mit Sander und sind mit den jeweiligen Produkten, den Preisen sowie dem Kantine-Team mehr als zufrieden!

