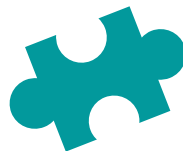


Schulverpflegung

Bestpractise Martini-Schule Freystadt



Martini-Schule
FREYSTADT

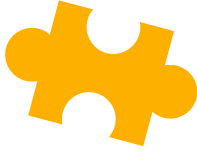


Christine Gottschalk, Rektorin
Allersberger Straße 11
92342 Freystadt

Website: www.martini-schule.de

September 2025





178 von 272 SchülerInnen
(58 %) in
11 Kurzgruppen und 2
Langgruppen

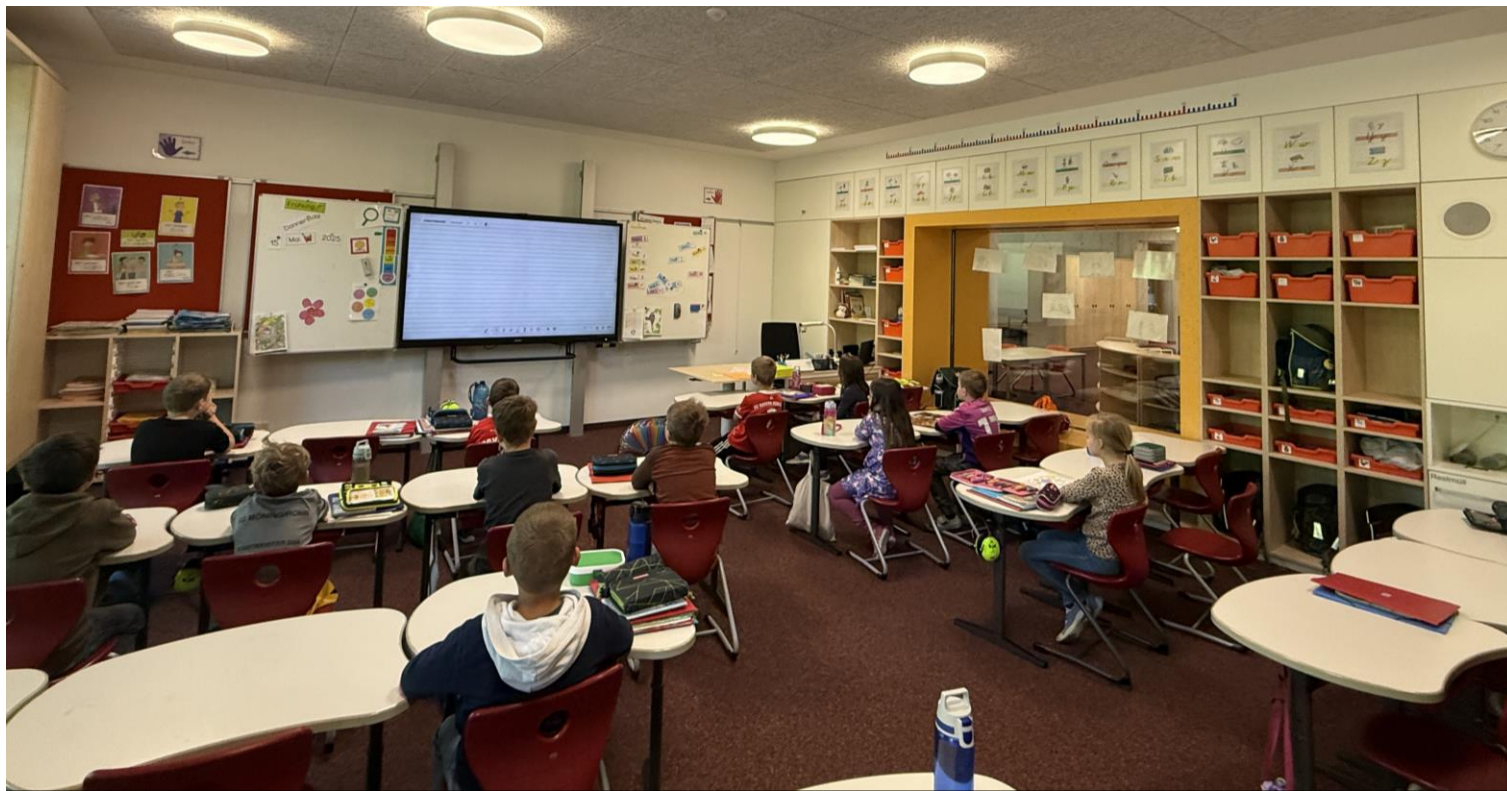




Ein Tag an der Martini-Schule



Klassenzimmer



Marktplatz





Unterrichtsende



Was tut mir nun gut?

Schüler entscheiden selbst,
was sie jetzt brauchen

Schnittstelle des Tages mit Übergabe
an das Personal des Ganztags



Mittagessen im Restaurant



Personal in der Ausgabeküche





Verpflegungskonzept 2024/25

Gesunde Speisen

Welche Gerichte kommen auf den
Speiseplan?

Garderobensystem

Keine Jacken, Schultaschen in der
Mensa

Angenehme Atmosphäre

Gespräche bei Essen / mit Betreuerinnen



Ausgabe der Menülinien

Wie geht das mühelos?

Hände waschen

Hygienevorschriftenregeln

Hygienevorschriften

In der Ausgabe- und Spülküche –
im Restaurant





Verpflegungskonzept 2024/25

Essenszeiten
Feste Ausgabezeiten

Verhalten am Tisch
Zeit einplanen / Knigge

Abräumen des Tablets
Gibt es ein Abräumsystem?

Resteverwertung
Was tun mit dem Abfall?



Küchenpersonal
Wer darf in die Küche?

Kommunikation mit den Eltern
Bestell- und Bezahlmethoden



Abläufe optimieren - Garderobe



Hände waschen



Anstellen – Chip-System



Bestellsystem

Online oder per Chip

Ausgabe



Salatbar



Getränkecke



Mensa



Freisitz



Abräumstation



Hausaufgabenbetreuung am Arbeitsplatz des Kindes oder am kleinen Marktplatz



Ruhepause und Erholung

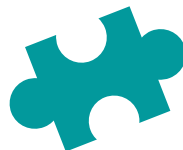
Kinder wollen zur Ruhe kommen



Freizeit



Betreuungsende



Christine Gottschalk, Rektorin
Allersberger Straße 11
92342 Freystadt
christine.gottschalk@martini-schule.de

Website: www.martini-schule.de

September 2025