



Teeküche

der Halpaphen-Schule Buxtehude



Historie

- Initialzündung: Projektarbeit in einem Werte-und-Normenkurs von Herrn Grubert im Jahre 1993 zum Thema „Schulleben“.
- Zunächst als Teeauschank mit kleinen Snacks gedacht, aber der Bedarf nach umfangreichem Essen war schnell erkannt.
- Das erste Team bestand aus:
6 Schülerinnen und Schülern
5 Müttern
1 Vater
- Die ersten warmen Mahlzeiten wurden am 15.06.1994 zwischen der 4. und 5. Stunde ausgegeben.
- Als Küche diente eine kleine, ehemalige Dunkelkammer, als Verkaufsstand diente ein Holzbrett auf 2 Böcken.
- Durch die Ausweitung des Nachmittagsunterrichtes stieg der Bedarf an einer Verpflegung in der Schule kontinuierlich an.
- 1996 erfolgte der Umzug in die heutigen Räumlichkeiten, als Ausstattung dient die ehemalige Küche des Granini-Werkes.
- Heute werden ca. 600 warme Mahlzeiten ausgegeben, dazu kommen Snacks, Süßspeisen, Kuchen und Brötchen – und der Bedarf an Mahlzeiten steigt weiter an.
- Im April 2011 umfasste das Team 258 ehrenamtliche Helferinnen und Helfer.
- Zur Zeit besuchen 1447 Kinder die Halepighen Schule – und diese Kinder haben Hunger!



Organisation

- 10 Teams mit je bis zu 30 Helferinnen und Helfern
- Je Team eine Leiterin und eine stellvertretende Leiterin
- Je Team einige „reine“ Kochmütter und –väter
- Je Team mindesten 7 Helferinnen und Helfer vor Ort teilweise in 2 Schichten für die beiden großen Pausen
- Gesamtleitung: Gruppe aus 8 Teamleiterinnen, mit den Schwerpunkten:
 - Gesamtkoordination
 - Finanzen
 - Gesundheit / Hygiene
 - Einkauf
 - Inventar
 - Öffentlichkeitsarbeit / Internet
 - Gerätebeauftragte
 - Planung / Erweiterung
- Jede aktive Hilfskraft benötigt eine gesundheitliche Belehrung, die durch das Gesundheitsamt an der Schule durchgeführt wird und jährlich kurz aufgefrischt wird. Die Kosten trägt die Teeküche.



Tagesablauf

- „Öffnung“ der Küche zwischen 9:00 und 10:00 Uhr
- Vorbereitete Essen werden angeliefert und erwärmt
- Einige Speisen werden Vorort zubereitet (z.B.:Schnitzelbrötchen, Salat, Snacks)
- Die Speisen werden für den Verkauf positioniert
- 11:20 Uhr: Öffnung der Teeküche für den Verkauf
- Kinder und Lehrer können sich aus dem reichhaltigen Angebot ein Essen kaufen
- Ca. 11:45 Uhr: Ende der 2. großen Pause, danach erfolgt das Aufräumen der Küche, Abwaschen und Vorbereiten der Speisen für den 2. Verkauf (außer freitags)
- 13:45 Uhr: Ende der 3. großen Pause, Aufräumen der Küche, Abwaschen.



Beispielhafte Speisepläne

Ausgabe 1	Ausgabe 2	Ausgabe 3	Ausgabe 4	Ausgabe 5	Ausgabe 6
Bami Goreng	Bolognesenudeln	Kartoffelauflauf	Pizza	gemischter Salat	Milchreis
Putencurry mit Reis	Käsespätzle	Nudelauflauf		Backwaren	Quarkspeise
Chili con Carne mit Reis	Nudeln mit Tomatensauce	Schnitzelbrötchen	Schnitzelbrötchen	Nudelsuppe	Getränke
	Nudeln mit Hacksauce				

Ausgabe 1	Ausgabe 2	Ausgabe3	Ausgabe 4	Ausgabe 5	Ausgabe 6
griechische Hacksuppe	Nudeln mit Tomatensauce	Aufläufe	Aufläufe	Pizzabrötchen	Milchreis
Käse- Tortellini in Sahnesauce	Nudeln mit Hackfleischsauce			Toast Hawaii	Quarkspeise
Chinesisches Putencurry				Toast Tomate-Mozzarella	Apfelsuppe
				Salate	Getränke



Beispielhafte Speisepläne

Ausgabe 1	Ausgabe 2	Ausgabe 3	Ausgabe 4	Ausgabe 5	Ausgabe 6
Lasagne	Tortellini	Kartoffelauflauf	gemischter Salat	Nudeln / Reis mit Tomatensauce	Quarkspeise mit Mandarinen
	Reisgericht	Käsenudeln	Nudelsalat	Hacksauce	Quarkspeise mit Kirschen
				Gulasch	Wackelpudding
				Putencurry Süß-sauer	Grießpudding mit Kirschen

Ausgabe 1	Ausgabe 2	Ausgabe 3	Ausgabe 4	Ausgabe 5	Ausgabe 6
Nudelaufläufe, vegetarisch	Tortellini	gemischter Salat	Brötchen aller Art	Getränke	Quarkspeise
Nudelaufläufe, mit Fleisch	Kartoffelauflauf	Nudeln mit Hacksauce		Wackelpudding	Wackelpudding
Gemüseaufläufe				Quark	
				Milchreis	



Beispielhafte Speisepläne

Ausgabe 1	Ausgabe 2	Ausgabe 3	Ausgabe 4	Ausgabe 5	Ausgabe 6
Suppe	Käsenudeln	Bologneseauflauf	Tortellini	Apple-Pie	Obstsalat
Käsenudeln	Nudeln mit Hacksauce	Nudeln mit Hacksauce	Pizzabrötchen	Salate	Wackelpudding mit Vanillesauce
Putencurry mit Ananas	Nudeln mit Tomatensauce	Nudeln mit Tomatensauce	Kräuterbrötchen	Brötchen	Milchreis
Maultaschen	Hühnerfrikassee	Tortellini	Ofenkartoffeln mit Quark	Obst	Quarkspeise
	Gulasch	Gnocchiauflauf			Getränke
	Pizza				

Ausgabe 1	Ausgabe 2	Ausgabe 3	Ausgabe 4	Ausgabe 5	Ausgabe 6
Suppe	Käsenudeln	Bologneseauflauf	Tortellini	Apple-Pie	Obstsalat
Käsenudeln	Nudeln mit Hacksauce	Nudeln mit Hacksauce	Pizzabrötchen	Salate	Wackelpudding mit Vanillesauce
Putencurry mit Ananas	Nudeln mit Tomatensauce	Nudeln mit Tomatensauce	Kräuterbrötchen	Brötchen	Milchreis
Maultaschen	Hühnerfrikassee	Tortellini	Ofenkartoffeln mit Quark	Obst	Quarkspeise
	Gulasch	Gnocchiauflauf			Getränke
	Pizza				



Beispielhafte Speisepläne

Ausgabe 1	Ausgabe 2	Ausgabe 3	Ausgabe 4	Ausgabe 5	Ausgabe 6
Koreatopf Käsenudeln	Koreatopf Käsenudeln	Kartoffelauflauf	Gemischter Salat	Pudding	Kuchen
Nudeln mit Hacksauce	Kartoffelauflauf	Nudeln mit Hacksauce	Nudelsalat	Wackelpeter	Getränke
	Nudeln mit Hacksauce	Ofenkartoffeln mit Quark	Schnitzelbrötchen	Fruchtquark	
	Tortellini			Salat	
				Nudelsalat	

Ausgabe 1	Ausgabe 2	Ausgabe 3	Ausgabe 4	Ausgabe 5	Ausgabe 6
Hühnerfrikassee mit reis	Tortellinauflauf	Putencurry	Nudeln mit Hacksauce	Pizzabaguette	Kuchen
Kartoffel-Brokkoligratin	Putencurry	Käsenudeln	Schnitzelbrötchen	Hawaiibaguette	Getränke
Lasagne	Bami		Gemischter Salat	Joghurtspeise	
				Schokopudding mit Vanillesauce	



Beispielhafte Speisepläne

Ausgabe 1	Ausgabe 2	Ausgabe 3	Ausgabe 4	Ausgabe 5	Ausgabe 6
Nudeln mit Hacksauce	Chili con Carne mit Reis	Kartoffelauflauf mit Hack und Brokkoli	Pizzabrötchen	Himbeer-Bananenquark	Getränke: Säfte, Schorle, Selter
Nudeln mit Tomatensauce	Putencurry	Kartoffelauflauf mit Brokkoli und Karotten	gemischter Salat	Alabamacreme (Quark, Sahne, Obst)	Leitungswasser
Tortellini	Putengulasch mit Nudeln	Schottischer Auflauf mit Hack und Gemüse	süße und pikante Brötchen	Milchreis	
Lasagne	Nudeln mit Hacksauce	Nudeln mit Hacksauce		Obstsalat	
	Nudeln mit Tomatensauce	Nudeln mit Tomatensauce			



Das Kochbuch



- Das Kochbuch der Halepighen-Schule ist im HPS-Internetauftritt abgelegt
- Es umfasst ca. 100 erprobte Gerichte, Süßspeisen und Kuchen, die auch gerne Zu Hause nachgekocht werden dürfen
- Es wird von Zeit zu Zeit aktualisiert
- Neue Rezepte sind jeder Zeit willkommen



Aufruf

- Die Teeküche benötigt dringend neue Aktivisten
- Der Anteil den Nachmittagsunterrichtes steigt beständig an
- Die Einführung der offenen Halbtagschule erfordert garantiertes Essen für die „Ganztagskinder“
 - Helferinnen und Helfer können im 2- oder auch im 4-Wochen-Rhythmus tätig sein
- Wir suchen reine Kochmütter und –väter
- Wir suchen Helferinnen und Helfer für den Verkauf in der Teeküche
- Es müssen nicht nur Mütter und Väter sein, es können auch gerne Großeltern mit Spaß am Trubel helfen.
- ✓ Kleiner Aufwand → großer Nutzen !



Vorteile der Eigenregie

- Kostengünstige Mahlzeiten für alle (derzeit 1 Euro für eine warme Mahlzeit)
- Umfangreiches Angebot
- Flexible Auswahl möglich
- Gesundes Essen – keine Kantinenware
- Mit Liebe gekocht und verkauft
- Fördert die Kommunikation zwischen Schule und Eltern
- Informationsaustausch in den Gruppen



Vielen Dank für die
Aufmerksamkeit

Ihr Teeküchen-Team

