

Wichtige Informationen rund um Mensa und Kocheltern am KCG

Warum sollte man Kochmutter / Kochvater werden?

- man kann ein bisschen „Spicken“ wie das Schulleben für die Kinder ist, denn am Gymnasium ist man plötzlich nicht mehr so nah an der Schule dran wie in der Grundschule
- man lernt andere Eltern aus anderen Klassen und Stufen kennen und kann sich austauschen
- die eigenen Kinder essen am Tag des Mensaeinsatzes umsonst, ohne Vorbestellung
- man selbst kann auch kostenlos in der Mensa essen, und falls man lieber daheim essen möchte, kann man das Essen mit nach Hause nehmen, dann spart man sich das Kochen.
- es ist ein gutes Gefühl, dass man mithilft, ein gesundes und leckeres Mittagessen für die Kinder bereitzustellen, denn ohne ehrenamtliches Engagement der Kocheltern würde es nicht funktionieren.

Wer kocht in der Mensa?

Das **feste Mensateam** besteht aus der Küchenleitung **Julian Riemer**, der stellvertretenden Küchenleitung **Silvija Matanic**, und drei weiteren festen Küchenkräften. Sie alle bereiten jeden Vormittag die Speisen frisch in der KCG-Mensaküche zu.

Damit die Essensausgabe über Mittag, also jeweils nach der 5. und 6. Schulstunde, sowie das Aufräumen und Spülen reibungslos funktionieren kann, werden zwischen montags und donnerstags täglich mehrere **Kocheltern** als Unterstützung des Mensateams gebraucht. Die Kocheltern sind damit essenziell für den Mensabetrieb, auch wenn sie nicht im eigentlichen Sinn kochen.

Erster Mensa-Einsatz – was tun?

- Komme 15-20 min. vor deinem gebuchten Einsatz zur Mensa für eine kurze Einführung.
- Melde dich ein paar Tage vor deinem 1. Einsatz bei unserer stellvertretenden Küchenleiterin Silvija Matanic auf dem Handy an (0172-7674628, SMS oder Whatsapp). Mit ihr kannst du auch Fragen zum Einsatz klären.
- Hygiene in der Küche:
 - Bringe nicht-Straßenschuhe mit, z.B. Crocs (Turnschuhe sind oft rutschig).
 - Bringe ein sauberes Oberteil mit, das du zur Arbeit vor Ort anziehen kannst.
 - Schürze und Einmalhandschuhe werden gestellt.
 - Binde lange Haare zusammen, und trage die Einweg-Haube oder eine eigene saubere Käppie.
- Packe leere Transportbehälter ein, wenn du Essen mit nach Hause nehmen möchtest (sehr zu empfehlen 😊).

Wichtiger Hinweis: Bei kurzfristigem Ausfall melde dich bitte direkt bei Silvija auf dem Handy (0172-7674628).

Kommunikations-Wege

Telefon/Whatsapp: Kurzfristige Ausfälle am gleichen Tag oder dergleichen Woche bitte bei Julian Riemer bzw. Silvija Matanic per Telefon melden:

- Entweder in der Mensa ab 8.00 Uhr morgens unter Tel. 0711-22060795 oder
- Oder als private Nachricht in der Mensa KCG Whatsapp-Gruppe (0172 7674628)

Bei Ausfällen, die schon ein paar Tage vorher bekannt sind, suchen wir Ersatz über Whatsapp. Gib uns gerne deine Handynummer, und wenn du möchtest, fügen wir dich der Whatsapp-Gruppe hinzu.

Zentraler Dienstplanungskalender in Papershift: Dort bucht jede Kochmutter/ jeder Kochvater selbständig und unkompliziert seine Mensa-Einsätze zu Terminen, die am besten passen: spontan, mittelfristig oder langfristig. Die Küchenleitung kann den Plan einsehen.

Kocheltern-E-Mail: Keine kurzfristigen Themen! Für allgemeine Themen rund um Kochelternorga, Termin- und technische Fragen: kocheltern@kcg-stuttgart.de

Gesundheitsamt / Erstbelehrung / Hygieneschulung

Alle Kocheltern müssen an einer Belehrung für Beschäftigte im Lebensmittelbereich nach §43 Infektionsschutzgesetz teilnehmen, sofern eine entsprechende Bestätigung nicht bereits aus anderen Tätigkeiten (z.B. ehrenamtlichen Waldheimtätigkeiten) vorliegt.

Online und kostenlos bei der Stadt unter folgendem [Link](#).

Die Bescheinigung bitte in der Küche abgeben oder an mensa.riemer@kcg-stuttgart.de schicken. Sie wird in der Küche abgelegt für den Fall einer Betriebsprüfung.

Hygieneschulung durch Küchenleitung alle 2 Jahre:

Dies ist eine Auffrischung der Erstbelehrung. Termine werden rechtzeitig an alle aktiven Kocheltern kommuniziert.

Die Dienstplanung für das Mensa-Jahr

Die Unterstützung des Mensateams durch ehrenamtliche Kocheltern stellen wir dadurch sicher, dass sich die Kocheltern **selbständig in die freien Schichten unseres einfach zu bedienenden, zentralen Kalendertools (www.papershift.com)** eintragen.

Sobald wir die Bestätigung haben, dass jemand bei den Kocheltern mitmachen möchte, versenden wir den Zugang zu unserem Papershift-Kalender. Nach einer einfachen Registrierung mit Email + Passwort kann jeder die freien Dienst-Schichten sehen und sich durch einen Klick einbuchen.

Wir schalten mindestens die Termine für das nächste halbe Jahr frei. Es ist wichtig, dass die Dienstplanung über ein Schuljahresende hinausgeht, damit auch zu Beginn eines neuen Schuljahres der Kochbetrieb sichergestellt ist.

Aktuell gibt es folgende Schichten, die in Papershift abgebildet sind:

Mo, 30.06.	Di, 01.07.	Mi, 02.07.	Do, 03.07.
12:15 - 14:15 Mensa Einsatz 0 von 1	12:15 - 14:15 Mensa Einsatz 0 von 1	12:15 - 14:15 Mensa Einsatz 0 von 1	12:15 - 14:15 Mensa Einsatz 0 von 1
12:45 - 14:45 Mensa Einsatz 0 von 1	12:45 - 14:45 Mensa Einsatz 0 von 1	13:00 - 15:00 Mensa Einsatz 0 von 1	12:45 - 14:45 Mensa Einsatz 0 von 1
13:00 - 15:00 Mensa Einsatz 0 von 1	13:00 - 15:00 Mensa Einsatz 0 von 1	13:00 - 15:00 Mensa Einsatz 0 von 1	13:00 - 15:00 Mensa Einsatz 0 von 1
13:00 - 15:00 Mensa Einsatz 0 von 1	13:00 - 15:00 Mensa Einsatz 0 von 1	13:00 - 15:00 Mensa Einsatz 0 von 1	13:00 - 15:00 Mensa Einsatz 0 von 1
13:30 - 15:30 Mensa Einsatz 0 von 1	13:30 - 15:30 Mensa Einsatz 0 von 1	13:30 - 15:30 Mensa Einsatz 0 von 1	13:30 - 15:30 Mensa Einsatz 0 von 1
			13:30 - 15:30 Mensa Einsatz 0 von 1

Versicherungsschutz:

Während des Einsatzes in der Mensa besteht der sogenannte Versicherungsschutz für das Ehrenamt.
Zum Nachlesen hier der Link: [Versicherungsschutz für ehrenamtliches Engagement](#)