

# Protokoll Essensrat 17.04. 2026

ca. 8.15 - 9.00 Uhr, Ort: Kinderrestaurant Grundschule Johannisland Neugraben

**Jola:** Rahima Boussouf, Anja Grabner, Sascha Habekost

**Rebional:** Fr Wächter (Betriebsleitung interim), Susi (Küchenteam)

**Elternrat:** Stephanie Dilsner, Johanna Kleine-Finke (Protokoll)

## Baustelle

- Hintergrund:
  - Es gab einen Wasserschaden, der zunächst im Ballettraum / Spiegelraum hinter der Küche festgestellt wurde.
  - Nun sind Bauarbeiten in der Küche sowie teilweise im Restaurant nötig. Nur Wiederherstellung des Status Quo, keine Verbesserung /Vergrößerung.
- Neuigkeiten:
  - Die Kinder haben sich gut an die Baustelle gewöhnt und es gibt genug Sitzmöglichkeiten
  - Das Essen wird in Wilhelmsburg, Tor zur Welt, vormittags gekocht und kommt fertig gekocht am JoLa an „Cook & Serve“. Wenn absehbar ist, dass es nicht reicht, wird nachbestellt.
  - Einmal gab es eine sehr beliebte Suppe, die leider nicht reichte, da wurde einigen Kindern Brot mit Nutella als Alternative angeboten.. Elternrat betont, dass es Ausnahme bleiben muss.
  - Die Lehrküche wird aktuell zum Spülen genutzt, daher finden die Küchen-bezogenen Kurse im Neubau / VSK statt. Sie fallen nicht aus.
  - Elternrat hat die Baustelle besichtigt, alles sieht gut aus und uns wurde bestätigt, dass der Zeitplan aktuell eingehalten wird. Laut diesem soll die Baustelle am 01.06. fertig gestellt werden, die Küche kann dann sehr schnell wieder den Betrieb vor Ort aufnehmen.

## Allgemein

- Fr Wächter ist interimsmäßig unsere Ansprechpartnerin bei Rebional.
- Sie ist sehr engagiert und hat einige tolle Aktionen geplant, zB besonderes internationales Essen während der Männer-Fußball-Weltmeisterschaft im Juni/Juli sowie einen Räuber-Tag im Juni, wo es nur Essen geben wird, das mit den Fingern gegessen wird.
- Auf den Speiseplänen fehlte die vegetarische Alternative, Fr. Wächter hat die Speisepläne kurzfristig aktualisiert und geteilt, sodass sie bereits auf der Schul-HP hochgeladen werden konnten.
- Der Essensplan der aktuellen Woche wird im Restaurant ausgehängt, die Kinder kommen gerne vorbei um ihn sich anzuschauen.

- Die Kinder sollen nach dem Essen kein Obst mit nach draußen nehmen, das Restaurant-Team erinnert sie daran. Hintergrund: Speisereste locken Ratten und anderes Ungeziefer an, Gefahr des Verschluckens beim Spielen und gleichzeitigem Essen.
- Es ist aktuell genug Personal da. Wenn nötig, wird beim Auffüllen der Teller geholfen sowie bei der Einschätzung der Mengen. Auch das probieren neuer Speisen wird immer wieder thematisiert.
- Am Anfang des Schuljahres wurde sehr viel weggeworfen, dies wurde im Laufe des Schuljahres besser, da die Kinder lernen, die Mengen besser einzuschätzen. Sie dürfen nach wie vor immer Nachschlag holen.
- Das Chip-System wird zum neuen Schuljahr eingeführt.