

DIE PFITZINGER SCHULBAUERNHOF- KÜCHEN- PHILOSOPHIE

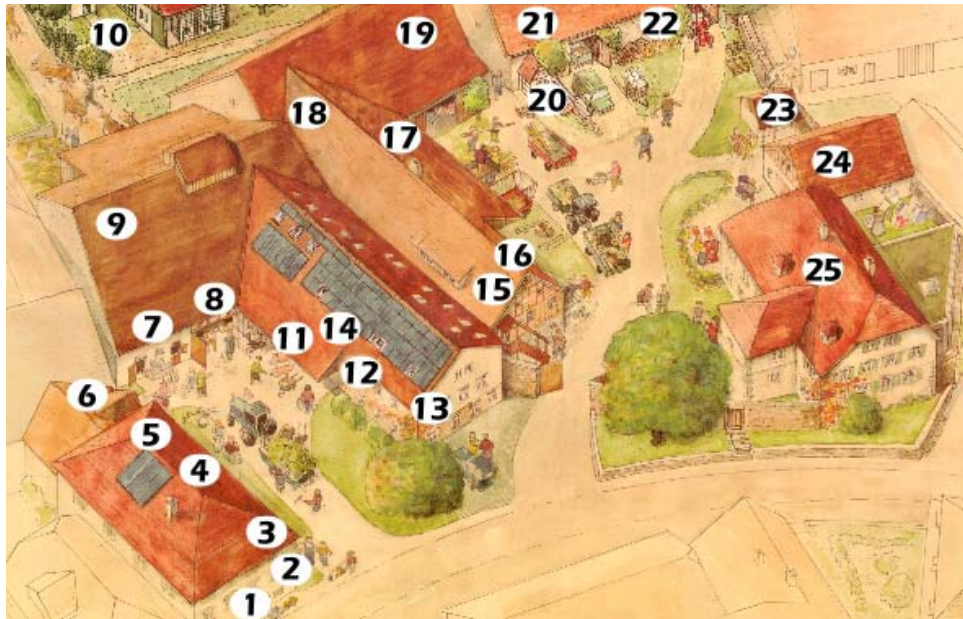


INHALTSÜBERSICHT

- Informationen zum Schulbauernhof Pfitzingen
- Küchenhygiene
- Tagesablauf der Schulbauernhofküche
- Pfitzinger Schulbauernhofküchen- Philosophie



DER PFITZINGER SCHULBAUERNHOF



RAHMENBEDINGUNGEN

- **Der Schulbauernhof wurde 1992 gegründet und liegt im Main-Tauber-Kreis.**
- **Die Schulklassen verbringen in der Regel 12 Tage auf dem Hof und werden von mindestens zwei Lehrkräften betreut.**
- **Jährlich werden ca. 25 Aufenthalte durchgeführt.**
- **Zur Zeit arbeiten auf dem Schulbauernhof drei Vollzeitkräfte und sieben Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Teilzeit sowie zwei Praktikantinnen des Freiwilligen ökologischen Jahrs und ein Praktikant der sein Praxissemester absolvieren.**
- **Der Schulbauernhof Pfitzingen ist eine Einrichtung des Landes Baden-Württemberg. Eigentümerin ist seit dem Jahr 2000 die Schulstiftung die Stadt Niederstetten ist Betreiberin.**



KONZEPTION DES SCHULBAUERNHOFS

- **Der Schulbauernhof ist ein kleiner, vielseitiger landwirtschaftlicher Betrieb
(20 ha landwirtschaftliche Nutzfläche)**
- **Die Landwirtschaft des Schulbauernhofes ist auf Selbstversorgung ausgerichtet.**



ARBEITSBEREICHE AUF DEM SCHULBAUERNHOF

Stall



Milchverarbeitung



Hauswirtschaft



Hof / Feld



STALL



Um 6.30 Uhr beginnt die Stallgruppe mit füttern, melken, misten.....



MILCHVERARBEITUNG



unsere Milch wird täglich zu Sahne,
Butter, Joghurt, Quark oder Käse
verarbeitet



HOF UND FELD



Ausmist- Aktion



Beerenpflege



Apfelsaftproduktion



HAUSWIRTSCHAFT

In der Küche bereiten die Schüler ihr Essen unter fachkundiger Anleitung selbst zu.



Waffeln für 30 hungrige Arbeiter



Zum Glück gibt's eine
Spülmaschine

WAS SOLL DEN SCHÜLERN IN DER HAUSWIRTSCHAFT VERMITTELT WERDEN?

- Spaß und Freude am Kochen und Backen
- Lernen wo das Essen her kommt
- Selbstversorgerhof
- Hygiene bei der Nahrungsmittelproduktion und Verarbeitung



GRUNDPRINZIPIEN DER KÜCHENHYGIENE

- Die zentrale Forderungen an die Küchenhygiene sind:
 - Die Vermeidung von sekundären Kontaminationen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln
 - Abtötung von pathogenen Keimen durch Erhitzung
 - Lagerung der Lebensmittel unter Bedingungen, die eine Vermehrung von pathogenen Keimen ausschließen (z.B. Kühlen, Tiefgefrieren, Heißhalten über 65 Grad)



○ Um **sekundär Kontaminationen** zu vermeiden, ist der wichtigste Grundsatz:

- TRENNUNG zwischen **REINEN** und **UNREINEN** Arbeitsgängen und Materialien, also
 - Umfeldhygiene
 - Gerätehygiene
 - Reinigung und Desinfektion
 - Abfallentsorgung
 - Schädlingsbekämpfung
 - Personalhygiene



PERSONALHYGIENE

Vor Arbeitsbeginn täglich:

- Haare zusammen binden
- Schmuck ablegen
- Offene Wunden an Händen und Armen müssen sachgemäß versorgt und mit wasserundurchlässigem Material abgedeckt werden.
- Hände waschen und desinfizieren
- Saubere Schürze anlegen



Allgemein:

- bei Magen- und Darmerkrankungen besteht ein absolutes **Arbeitsverbot** für die Lebensmittelverarbeitung.
- nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen.
- Beim Niesen oder Husten soll man sich vom Lebensmittel abwenden und ein Taschentuch vor Nase bzw. Mund halten.



WICHTIG

**Persönliche Hygiene,
sauberes Zubehör,
einwandfreie Kücheneinrichtungen,
ebenso wie hygienisches Bearbeiten von
Lebensmitteln verhindern lebensmittelbedingte
Erkrankungen.**



THEMENGEBIETE

- „Die Hauswirtschaft“ auf dem Schulbauernhof (SBH)
- Ein SBH-Tag in der Küche
- Reinigungsmaßnahmen im Aufenthalts- und Jahresrythmus
 - Tägliche Reinigungsarbeiten
 - Donnerstag vor der Abreise
 - Abreisetag
 - Grundreinigung
- Die Pfitzinger Schulbauernhof- Küchen-Philosophie



DIE HAUSWIRTSCHAFT AUF DEM SBH



AUFGABEN DER HAUSWIRTSCHAFT

- Verpflegung der Schüler, Lehrer, Mitarbeiter und evtl. Gäste
- Vorratshaltung
- Bewirtschaftung des Gartens
- Reinigung und Pflege der denkmalgeschützten Räumlichkeiten und ihren Einrichtungen
- Wäschepflege

Alle Aufgaben werden in Teilbereichen mit Schülern getätigt.



EIN SCHULBAUERNHOF TAG IN DER KÜCHE

































Kochen, backen = KÜCHE!

Spaß!!!

Küchengruppe:

Datum:



Speisefolge:

Zutaten vom Hof:

Besonderheiten:

Wir wünschen:



















































REINIGUNGSMAßNAHMEN IN DER SBH-KÜCHE

- Tägliche Reinigungsmaßnahmen
- Donnerstag vor der Abreise
- Am Abreisetag
- Grundreinigung



DIE PFITZINGER SCHULBAUERNHOF- KÜCHEN- PHILOSOPHIE

- Jeder Schüler ist Mitarbeiter und wird so angenommen, wie er sich gibt.
- Seine Persönlichkeit wird gewürdigt und geachtet.
- Fragen, Probleme und auch Heimweh werden ernst genommen.
- Auf freundlichen und höflichen Umgang wird Wert gelegt.
- Zusammenleben und Zusammenarbeiten braucht klare Absprachen und Regeln.
- Konflikte und Unstimmigkeiten werden angesprochen und, wenn möglich, unmittelbar geklärt.
- Gemeinsames Tun/Arbeiten macht Spaß und Freude.



- Auch unangenehmere Tätigkeiten müssen erledigt werden.
- Regelmäßige und sorgfältige Reinigung, Umgang und Wartung von Geräten und Einrichtung spart Frust, Zeit und Kosten.
- Jeder Mensch hat Stärken und Schwächen.
- Sorgfalt, Ausdauer und Durchhaltevermögen werden trainiert.
- Ernährungsgewohnheiten verändern sich, während des Aufenthalts, nur ganz vereinzelt.
- Wissensvermittlung in Theorie und Praxis.
- Stärkung der Persönlichkeit durch Zutrauen, Erfolgserlebnisse, Lob und Anerkennung.

