

Grundschule Kirchheimbolanden

Schule für eine gesunde und nachhaltige Entwicklung

www.grundschule-kirchheimbolanden.de

Schwerpunktschule

Netzwerk Schulen für Gesundheit

Projekt erweiterte Selbstständigkeit

Ganztagsschule



in Rheinland-Pfalz

Linsenfad 4 ● 67292 Kirchheimbolanden ● Fon 06352 – 3674 ● Fax 06352 - 749 878 ● grundschule-kibo@freenet.de

VERPFLEGUNGSKONZEPT ZUM ERREICHEN DES 3. STERNS IM QUALIFIZIERUNGSPROZESS FÜR DIE MITTAGSVERPFLEGUNG AN SCHULEN

1. EINLEITUNG

„Wir sind viele. Wir sind bunt. Wir lernen zusammen, mit Kopf und Herz, mit Hand und Hund.“ ...

So liest sich die Intro unserer Schulwebsite.

Und was da zu lesen ist, ist auch so.

Viele sind wir, weil an unserer Schule etwa 400 Kinder, 32 Lehrkräfte, 4 Pädagogische Fachkräfte, 3 Förderlehrkräfte, 1 pädagogische Förderfachkraft, 2 FSJler, 2 Integrationskräfte, 1 Schulsozialarbeiterin, 1 Sozialgruppenarbeiterin, 1 Schulsekretärin, 5 Köchinnen, 1 Hausmeister mit 1 Hilfskraft, 6 Reinigungskräfte, 8 Schulleternbeiratsmitglieder, 2 Chefs und 1 rühriger Förderverein aufeinander treffen.

Bunt sind wir, weil an unserer Schule Menschen aus etwa 18 Nationen, Kinder mit und ohne Beeinträchtigung, Vegetarier und Fleischesser, Menschen unterschiedlichen Glaubens, Starke und Schwache, Tollkühne und Behutsame, Riesen und Zwerge, Zarte und Robuste, Leise und Laute, Kleine und Große miteinander lachen und leben und zusammen lernen.

... und zwar mit dem Kopf (das versteht sich von selbst) und dem Herz, denn für ein gutes Miteinander braucht man viel Verständnis und positive Gefühle füreinander. Das lernen wir im Klassenrat und bei Ich-Du-Wir. Ebenso lernen wir mit der Hand, indem wir so oft es geht werken und wirken, also etwas eigenständig anpacken und schaffen - im Unterricht, in der Bewegungszeit, auf Exkursionen, im Schulgarten und in den Pausen. Zu all dem begleiten uns unsere Schulhunde beim Lernen und Lesen, trösten uns, wenn wir traurig sind, helfen uns ruhiger zu werden, wenn wir sauer oder wütend sind und bauen hilfreiche Brücken in unangenehmen Situationen.

In der Fachsprache nennt man so etwas „ganzheitliches Lernen“, womit eine umfassende Ausformung aller menschlicher Fähigkeiten gemeint ist, was wiederum Kindern die Möglichkeit geben soll, unter Einbeziehung möglichst vieler Sinneskanäle, Einsichten zu gewinnen und Wissen zu erwerben.

2. ZIELE

Als **Schwerpunktschule** sind wir für alle da und bieten somit einen Lernort für alle Grundschul Kinder, auch für die, bei denen sonderpädagogischer Förderbedarf festgestellt wurde. Alle bedeutet, dass wir einen erweiterten pädagogischen Auftrag haben: Schülerinnen und Schüler mit und ohne Behinderung werden bei uns im inkludierten Unterricht beschult.

Unser seit Jahren gewachsenes und unterdessen etabliertes und bewährtes Schulkonzept umfasst unter dem Begriff der **„gesunden Schule“** alle Bereiche, die dazu beitragen, die Kinder zu gesunden Menschen an Kopf, Herz und Hand auszubilden. Dazu gehören gleichermaßen schulische Umwelt und Ökologie, Sport und Bewegung, Ernährung, Gesundheitsvorsorge, Medienkompetenztraining, psycho-soziale Aspekte und die demokratische Bildung und Erziehung. Derzeit sind wir im Qualifizierungsprozess zur Verbesserung der Mittagsverpflegung mit zwei von insgesamt drei Sternen ausgezeichnet.

Die Abkürzung **PES** steht für Personalmanagement im Rahmen Erweiterter Selbstständigkeit von Schulen. Den teilnehmenden Schulen wird durch PES ermöglicht, beim Ausfall einer Lehrkraft selbstständig für Ersatz zu sorgen. Unterdessen mehr als die Hälfte unserer Schüler besucht die **Ganztagschule** in Angebotsform, die die Möglichkeit bietet, Kinder von Montag bis einschließlich Donnerstag bis 16.00 Uhr im Klassenverband zu unterrichten. Freitags endet für alle Ganztagschüler der Unterricht um 12.00 Uhr. Zu unserem Ganztagschulkonzept gehören ein gemeinsames Mittagessen, zusätzliche Übungs- und Lerneinheiten (die über den obligatorischen Unterricht hinaus die klassischen Hausaufgaben ersetzen), ausreichende Spielpausen im Klassenzimmer und im Pausenhof sowie die tägliche Sportstunde, zu der auch die Bewegungsangebote mit unseren Kooperationspartnern "Zirkus Pepperoni" und "Zumba für Kinder" zählen.

Seit Mai 2015 gehören wir der Steuergruppe "Fairtrade" der Stadt Kirchheimbolanden an. In diesem Zusammenhang haben wir uns als "**fairtrade-school**" beworben. Eine Implementierung des Themas "Fairtrade" im Schulcurriculum wird derzeit erarbeitet, mehrere Aktionen sind bereits gelaufen, in der Mittagsverpflegung kommen zunehmend mehr Fairtrade-Lebensmittel zum Einsatz.

Im November 2012 erklärte das rheinland-pfälzische Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Weiterbildung und Kultur uns, die Grundschule Kirchheimbolanden, zur Kontaktschule im „Netzwerk Schulen für Gesundheit 21“ in Rheinland-Pfalz. In Anerkennung ihres gesundheitsfördernden Profils wurde der Schule die Berechtigung erteilt, die Bezeichnung „Gesundheitsfördernde Schule“ zu tragen.

Gesundheitsförderung an Schulen bedeutet, in einem gesunden Umfeld zu lernen und zu lehren und Gesundheit selbst zu thematisieren. Umfassende Gesundheitsförderung in der Schule ist fächerübergreifend und bezieht das gesamte Schulleben mit ein. Im Unterricht, an Projekttagen, im Rahmen von Arbeitsgemeinschaften, bei Schulfesten oder bei der Gestaltung von Schulräumen sollen gesundheitsfördernde Strukturen entwickelt und das Thema Gesundheitsförderung nachhaltig im Schulkonzept verankert werden. Im Zuge dieser Konzeption ist die Zertifizierung der Schulverpflegung ein zentraler Baustein.

Auf dieser Basis hat die Grundschule Kirchheimbolanden folgende Leitmotive als Wünsche ausformuliert: „Wir wünschen uns eine Schule, in der sich Kinder entsprechend ihren Fähigkeiten entfalten können. Kinder eigenständig und nachhaltig lernen können. Kinder zu einer aktiven, gesunden und nachhaltigen Lebensgestaltung angeleitet werden. Kinder angemessen am gesellschaftlichen Leben teilhaben können - unabhängig vom sozialen Status der Eltern. Kinder zu sozial und emotional intelligenten Menschen und mündigen Erwachsenen erzogen werden.“

In der praktischen Umsetzung findet man dazu im Schulleben mittlerweile fest implementiert:

- die tägliche Bewegungs- bzw. Sportstunde für die Ganztagsklassen
- die Integration der Zirkuspädagogik
- die Radfahrausbildung
- das Fußgängertraining
- die Busschule
- den Schwimmunterricht
- die wöchentliche Teilnahme am Schulobstprogramm
- die jährliche Teilnahme am Tag der Schulverpflegung
- den Erwerb eines Ernährungsführerscheins
- frisch zubereitetes Schulessen mit drei Gängen im Rahmen der Ganztagschule
- den zahnärztlichen Gesundheitsdienst
- Diabetesprävention in Projektform
- tiergestützte Pädagogik
- die feste Einrichtung einer Sozialkompetenzgruppe
- die Schulsozialarbeit

Dies alles sind Elemente, die die Kinder zu gesunden Menschen, gesund an „Kopf (kognitiv), Herz (sozial) und Hand (motorisch)“ ausbilden. Zu unserem Konzept einer „Schule für gesunde und nachhaltige Entwicklung“ fehlt uns allerdings noch ein Zentrum, das diese Konzeption erlebbar macht.

Eine weitere zukünftige Säule unserer „gesundheitsfördernden Schule“ soll deshalb der Schulgarten sein, der in besonderer Weise geeignet ist, die kognitive, soziale und motorische Förderung zu einem Dreiklang zu vereinen. Die in den Schulalltag der neun Ganz- und acht Halbtagsklassen integrierte Arbeit im Garten, das Lernen im grünen Klassenzimmer und die Vernetzung mit der Schulküche bilden Synergien, die einen ganzheitlichen Zugang zum Thema Gesundheit und Ernährung darstellen .

3. ZIELGRUPPEN

Derzeit versorgt unsere schuleigene Küche von Montag bis Donnerstag in der Zeit von 12.00 bis 14.00 Uhr täglich 202 Schüler plus etwa 15 Lehrpersonen im Mittagessensbereich.

Die Kinder sind im Alter von sechs (einige wenige Kann-Kinder besuchen unsere Schule schon im Alter von fünf Jahren) bis maximal 11 Jahren. Bei den Erwachsenen bewegt sich das Alter zwischen 25 und 62 Jahren.

Aktuell sind unter den Schülern 12 Vegetarier, 14 Kinder mit islamischem Glauben, die kein Schweinefleisch essen, und 8 Kinder mit Unverträglichkeiten bzw. Allergien. Die Intoleranzen beziehen sich auf Tomaten, Nüsse, Hühner-Eiweiß, Soja, Laktose und Fructose.

Um diesen Kindern gerecht zu werden und um Fehler bei der Essensausgabe zu vermeiden, die ein Gesundheitsrisiko mit sich bringen, sind diese Kinder namentlich an der Essenstheke gelistet und den Küchenkräften persönlich bekannt. Auch den Betreuungspersonen sind diese Kinder bekannt. Zudem bekommen diese Schüler immer in einer ganz bestimmten Reihenfolge und nur an einer ganz speziellen Ausgabestelle ihr Essen.

Grundsätzlich erfolgt jährlich eine Abfrage bei den Erziehungsberechtigten, ob bei ihrem Kind eine Besonderheit bei der Essensverpflegung besteht. Dieses wird schriftlich dokumentiert, in der Schülerakte vermerkt und der Küche in Kopie weitergegeben. Ggf. wird ein ärztliches Attest verlangt und muss vorgelegt werden. Alle Erziehungsberechtigten werden immer wieder darauf hingewiesen, evtl. Änderungen im Essverhalten ihres Kindes sofort schriftlich mitzuteilen. Die Küchenleitung Frau Geil steht zudem diesbezüglich immer telefonisch für Rück- oder Absprachen zur Verfügung. Das ist den Erziehungsberechtigten bekannt, ist außerdem so über die Website nachzulesen.

4. VERPFLEGUNGSANGEBOT

4.1 ART DER VERPFLEGUNG

Den Ganztagschülern wird ein bedarfsgerechtes, vollwertiges und ausgewogenes Mittagessen angeboten. Dazu zählt während der Essenszeit auch ein Angebot energiearmer Getränke (Trink-/Mineralwasser, ungesüßter Früchte-/Kräutertee).

Im Schulalltag frühstücken alle Klassen morgens in der Zeit von 9.50 Uhr bis 10.05 Uhr im Klassenverband in ihrem Saal. Da wir eine „Gesunde Schule“ sind, achten wir auch auf ein vollwertiges Frühstück und informieren die Eltern dementsprechend bzw. bitten sie um ihr Mitwirken.

Im Rahmen des EU-Schulobstprogramms erhalten alle Klassen jeden Montag frisches Obst bzw. Gemüse. Dieses wird in der gemeinsamen Frühstückspause und in den Ganztagsklassen auch am Nachmittag verzehrt.

Gerne vespere die Ganztagsklassen im Nachmittagsbereich auch noch einmal. Aus diesem Grund haben die Ganztagskinder immer etwas mehr in ihren Brotdosen dabei. Das wird regelmäßig so in den Klassen mit den Erziehungsberechtigten kommuniziert.

Während des Schultages haben wir in allen Klassen regelmäßige Trinkpausen. Jeder Schüler hat eine Trinkflasche dabei. Bei den Elterninfoabenden verweisen wir immer wieder auf die Befüllung der Trinkflaschen mit Wasser und/oder ungesüßtem Tee. Ebenso besprechen wir dies regelmäßig mit den Kindern. Zum Nachbefüllen der Trinkflaschen halten die Klassenleitungen Wasser bzw. Sprudel bereit.

4.2 ANZAHL DER VERPFLEGUNGSTAGE

Unsere Kinder essen an vier Verpflegungstagen von Montag bis Donnerstag.

4.3 ESSENS- UND PAUSENZEITEN (SCHICHTBETRIEB)

Das Mittagessen findet in vier Schichten in der Zeit von 12.00 bis 14.00 Uhr statt. Grundsätzlich geht eine Klassenstufe zum Essen, wofür 30 Minuten zur Verfügung stehen. Entweder im Vorfeld oder im Nachgang haben die Kinder dann noch weitere 30 Minuten zum Freispiel auf dem Pausenhof.

Zeit	Pausenhof	Speisesaal
<u>12.00 Uhr -12.30 Uhr</u>	<u>Stufe 2</u>	<u>Stufe 1</u>
12.30 Uhr -13.00 Uhr	Stufe 1	Stufe 2
13.00 Uhr -13.30 Uhr	Stufe 4	Stufe 3
13.30 Uhr -14.00 Uhr	Stufe 3	Stufe 4

Die Betreuung während des Mittagessens bzw. Freispiels ist ausschließlich durch pädagogisch geschultes Fachpersonal gewährleistet. So sind bei uns Lehrpersonen, unsere Schulsozialarbeiterin, Integrationskräfte und unsere FSJler im Einsatz. Aufgrund weniger guter Erfahrungen mit ehrenamtlichen, pädagogisch nicht ausgebildeten Mitarbeitern wurde das Pausendeputat der Schulmitarbeiter an die erforderlichen Zeiten im Essensbetreuungsbereich angepasst. Für all diese Mitarbeiter gelten die unten aufgeführten Richtlinien zur Essensbetreuung. Nur so können wir die pädagogische Qualität aus den Klassenzimmern mit in die Speisesäle bringen.

4.4 RÄUMLICHKEITEN

Für die Ausgabe und den Verzehr der Speisen stehen zwei gesonderte recht große Räume zur Verfügung, die ggf. durch eine Schiebetür voneinander zu trennen sind. Bei der Gestaltung wurden helle freundliche Farben verwendet, die Räume sind angemessen beleuchtet. Durch eine große Fensterfront fällt ausreichend Tageslicht in die Räume. Zudem geben diese den Blick auf den Pausenhof frei, so dass das bunte Treiben dort gut zu beobachten ist. Das freundliche und ansprechende Ambiente wird durch abwischbare Wachtuchtschdecken (saisonal im Dekor wechselnd) mit Moltonunterlagen, von den Schülern gestalteten Tischnummern, saisonale Raumdekoration und ansprechenden Postern mit Essensregeln erzeugt. Des Weiteren befinden sich in den Speiseräumen kindgerechtes Mobiliar, welches gleichermaßen ansprechend, funktional und gut zu reinigen ist.

4.5 VERPFLEGUNGSSYSTEM

In unserer Mischküche werden die Speisen kurz vor dem Verzehr zubereitet, ggf. portioniert und vor Ort serviert. Es werden Lebensmittel mit unterschiedlichem Fertigungsgrad verwendet. So kommen sowohl frische als auch unverarbeitete Lebensmittel und Convenience- Produkte zum Einsatz.

4.6 VERPFLEGUNGSSTANDARD

Grundsätzlich richtet sich das Mittagessen für unsere Ganztagskinder nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Schulverpflegung. Mit einem Menü werden z. B. an 20 Verpflegungstagen max. 8 Fleischgerichte, mind. 4 Seefischportionen, 20 x Gemüse und Salat und eine tägliche Beilage aus der Lebensmittelgruppe der Getreideprodukte und Kartoffeln gereicht. Die Zubereitung ist fettarm – so haben wir beispielsweise keine Fritteuse in der Küche – und zuckerreduziert. Dabei wird auf ein saisonales Angebot mit vorwiegend regionalen Produkten geachtet.

4.7 WARENEINSATZ UND NACHHALTIGKEIT

Der Einsatz von regionalem Obst und Gemüse wird durch den Einkauf bei einem ortsansässigen Obst- und Gemüsehändler gewährleistet.

Bei der Speiseplanung wird nach saisonalem Angebot entschieden (Frühling-, Sommer-, Herbst- und Winterspeiseplan).

Täglich ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot. Generell gibt es an 20 Verpflegungstagen max. 8x Fleisch/Wurst. An diesen Tagen steht immer auch ein vegetarisches Menü zur Auswahl. Eine Besonderheit stellt der Einsatz von Lupinen dar, die mind. 1 x innerhalb der 20 Verpflegungstage (z. B. als Lupinengeschnetzeltes) angeboten werden.

Weiterhin werden folgende Fair Trade-Produkte verwendet: Bananen, Reis, Gewürze (z. B. Pfeffer), Tee, Kakao und Schokolade.

4.8 BESONDERE VERPFLEGUNGSSITUATIONEN

Religiös und kulturell bedingt:

Kindern mit islamischem Glauben wird die Teilnahme an der Mittagsmahlzeit durch ein spezielles Essensangebot bzw. durch Austausch einzelner Komponenten ermöglicht. Zurzeit werden 14 Schüler mit verpflegt, die bei einem Gericht mit Schweinefleisch eine andere Fleischsorte (Hähnchen, Pute, Rind) bekommen. Bei der Zubereitung, sowie bei der Essensausgabe wird gesondertes Vorlegebesteck verwendet. Bei diesem Verpflegungsangebot wird ebenfalls die Verwendung von Gelatine (z. B. Convenience-Produkte, Desserts) ausgeschlossen.

Medizinisch begründet:

Schülern mit Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Mittagsmahlzeit durch ein spezielles Essensangebot bzw. durch den Austausch einzelner Komponenten ermöglicht. Zur Zeit werden Kinder mit Laktose-Unverträglichkeit, Nuss-Allergie, Soja- und Hühner-Eiweiß-Allergie, Tomatenallergie und Fructoseintoleranz mit verpflegt. Von allen Schülern liegt ein ärztliches Attest vor.

4.9 AUSGABESYSTEM

Unsere Schüler nehmen ihr Mittagessen in Tischgemeinschaften im Tellerservice-Modus ein. So kommen sie tischweise an die Speiseausgabe und bekommen ihr Essen auf dem Teller angerichtet. Bei verschiedenen Komponenten (z. B. Rohkost-Sticks) werden Teller auf die Tische verteilt und die Kinder können sich selbst bedienen. Hierdurch wird eine familienmäßige Speiseeinnahme erreicht und gleichzeitig der Teamgeist gestärkt. Entsprechende Bildtafeln am Whiteboard an der Essensausgabe zeigen den Kindern, welcher Gang jetzt ausgegeben wird bzw. welche Art von Essen sie erwartet. So legen wir z. B. auch Wert darauf, dass die Kinder ab und an sog. Fingerfood – also Essen ohne Besteck – zu sich nehmen. Dazu gehören u. a. die Rohkoststicks, Kartoffelspalten und Hamburger.

Bei Bedarf können den Schülern, die zum Mittagessen aufgrund schulischer Aktivitäten nicht anwesend sein können, nach vorheriger Anmeldung Lunchpakete zur Verfügung gestellt werden. Diese beinhalten ein nach Schülerwünschen individuell belegtes Brötchen, ein Stück Obst, einen Müsliriegel und ein Getränk.

4.10 BESTELL- UND ABRECHNUNGSSYSTEM

Die Schüler werden von den Eltern anhand des Vordrucks „Essensversorgung der Grundschule Kirchheimbolanden“ zur Teilnahme am Mittagessen angemeldet. Die Abrechnung erfolgt per Lastschriftverfahren über den Schulträger, die Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden.

4.11 ANSPRECHPARTNER

Als Ansprechpartner stehen für

- die Küche die Küchenleitung, Frau Silvia Geil (Diätassistentin und Hauswirtschaftsmeisterin)
- die Schule die Gesundheitsmoderatorin, Frau Eva Siegel (Klassenleitung einer Ganztagsklasse und Lehrerin in der Schulleitung)
- den Qualifizierungsprozess die Verpflegungsbeauftragte, Frau Ava Groß-Schiegl (stellv. Schulleiterin und Fachlehrerin Deutsch) mit Unterstützung durch Frau Elke Lierschaft (Schulsozialarbeiterin)

zur Verfügung.

5. PÄDAGOGISCHES KONZEPT

5.1 GRUNDSÄTZE

Alle Ganztagschüler haben im Rahmen ihres Schultages die Möglichkeit am Mittagessen der jeweiligen Klassenstufe teilzunehmen. Eine Anmeldung ist nicht zwingend erforderlich, wird aber in jedem Fall den Erziehungsberechtigten als pädagogisch sinnvoll erklärt. Ebenso empfohlen wird eine durchgängige, also vierjährige Teilnahme am Mittagessen.

Das Mittagessen wird im Klassenverband in Tischformationen von maximal sechs Kindern zu sich genommen. Die Sitzordnung richtet sich nach den Kinderwünschen. Immer eine Klasse ist in einem Speisesaal. Für jede Klasse steht eine pädagogisch geschulte Betreuungsperson zur Verfügung. Je nach individuellem Gusto setzen sich die Betreuungskräfte zu den Kindern an die Tische und essen evtl. sogar mit oder bewegen sich so im Raum, dass sie für alle Kinder ansprechbar und sehbar sind.

Wir verstehen die Essenszeit bzw. das Mittagessen nicht nur als Nahrungsaufnahme sondern auch als Zeit der persönlichen (und hoffentlich genussvollen) Entspannung, des bereichernden Austausches, der freudigen Interaktion und lebhaften Kommunikation.

So soll die Zeit in den Speisesälen eine „Wohlfühlzeiteinheit“ sein, die wir durch viele verschiedene innere und äußere Faktoren gewährleisten möchten (s. u.).

Zudem ...

- treffen sich die Schul- und Küchenleitung einmal im Monat und besprechen dabei regelmäßig den Ablauf im Schulverpflegungsbereich und die Verquickung von Schultag und Mittagessen – sowohl in der Reflexion über bereits laufende Maßnahmen als auch im Hinblick auf weitere, erforderliche Maßnahmen. So ist eine ständige Evaluation der Gegebenheiten garantiert. Dadurch und durch das Protokollieren der Gesprächsinhalte und schriftlich fixierte Zielvereinbarungen kann Erfolg konsolidiert werden – Missstände können behoben werden.
- gibt es seit mehr als vier Jahren einen Leitfaden mit Richtlinien für die Betreuung während der Essenszeit. Nach dieser in einer Handreichung dokumentierten Grundsätze richten sich alle Betreuungskräfte und auch das Küchenteam. Diese Vorgaben sind für alle verbindlich einzuhalten und umzusetzen. Somit ist eine verlässliche und für die Kinder erkennbare, weil wiederkehrende Struktur gegeben. Eine Einweisung neu eingesetzter Mitarbeiter – sowohl in der Betreuung als auch bei der Essensausgabe – erfolgt durch die Küchenleitung, die bei dieser Gelegenheit auch den Leitfaden erörtert.

5.2 UNSERE MITTAGSPAUSE ALS WOHLFÜHLZEITEINHEIT: RAUMGESTALTUNG | LÄRMMINDERUNG | PARTIZIPATION | FEEDBACK

Tischdecken

Bereits seit mehr als drei Jahren liegen auf den Esstischen in unseren Speisesälen Plastiktischdecken. Diese sollen die eher triste Tischfarbe kaschieren und für ein familiäres oder heimisches Wohlfühlgefühl beim Essen sorgen. Seit Mai 2015 wechseln die Tischdecken nun je nach Jahreszeit und zeigen so saisonbezogene und regionale Gemüse- und Obstsorten. Unter den Tischdecken liegen wiederum gummierte Moltonmatten. Das dämpft den Aufprall von Besteck, Geschirr und Gläsern.

Tischschilder

Seit etwa einem Jahr steht auf jedem Tisch ein von den Kindern selbst gestaltetes Schild mit der Tischnummer. Das dient einerseits der Identifikation, andererseits ist es so den Betreuern möglich, die Kinder tischweise nur mit Fingerzeichen (Anzahl der Finger = Tischzahl) nach vorne an die Essensausgabe zu rufen. Eine Variante dieser Aufrufsituation sieht so aus, dass der leiseste Tisch zuerst aufgerufen wird. In der entsprechenden Reihenfolge geht es dann weiter. Erfahrungsgemäß sind die Kinder in dieser Situation besonders aufmerksam, da sie ein visuelles Signal erfassen müssen.

Speiseninfos

Seit etwa zwei Jahren wird den Kindern über Bilder angezeigt, wann welches Essen in der Speisenfolge an der Reihe ist bzw. welche Speise serviert wird und welches Besteck man dazu benötigt. Die Küchenkräfte platzieren die Bilder gut sichtbar immer dann, wenn das entsprechende Essen ausgegeben wird. Dadurch können die Betreuungskräfte auf verbale Anweisungen verzichten, was natürlich zum Lärmpegel beiträgt. Zudem ist so ein recht individuelles Esseverhalten der Kinder möglich, denn ab einem bestimmten Zeitpunkt wird angezeigt, dass jetzt beispielsweise das Dessert ausgegeben wird. So kann jedes Kind sich dann den Nachtisch holen, wenn es mit der Hauptspeise fertig ist.

Schauteller

Seit etwa anderthalb Jahren steht immer ein Schauteller an der Essensausgabe, der den Kindern 1. zeigt, was es zu essen gibt und 2. den Kindern so veranschaulicht, wie groß die empfohlene Richtmenge für ein Kind dieser Klassen- bzw. Altersstufe ist. Aufgrund dieses Tellers erübrigen sich viele Fragen. Für Gespräche hinsichtlich der Essensmenge haben die Küchen- und Betreuungskräfte eine anschauliche Argumentationsgrundlage. Unklarheiten und Diskussionen sind dadurch sehr selten geworden.

Visualisierung Gemüsesorten

Spätestens nachdem die Kinder gefragt haben, wo denn nun die Blumen seien, als es eines Tages Rosenkohl zum Essen gab, hat sich herausgestellt, dass es keine Selbstverständlichkeit mehr ist, dass die Kinder die gängigen heimischen Gemüsesorten in ihrem Urzustand kennen. Von daher wird es nun immer dann, wenn solche Gemüsesorten beim Essen angeboten werden, bei der Essensausgabe ein Plakat mit der Gemüsepflanze geben. So sehen die Kinder beispielsweise, warum der Rosenkohl zu Recht diesen Namen trägt. Diese Maßnahme macht Sinn und erfreut sich bereits großer Beliebtheit. Zudem ist zu erkennen, dass manche Kinder schon mehr über Wachstum und Aussehen heimischer Gemüsesorten wissen als zuvor.

Lauschgericht

Seit November 2014 bieten wir unseren Kindern in unregelmäßigen Abständen während des Mittagessens eine kleine literarische Pause. Ein Vorleser liest aus einem von ihm ausgewählten Buch vor, die Kinder sind die Zuhörer und lauschen beim Essen. Erfahrungsgemäß sind die Kinder dann beim Essen auffallend leise, da sie der Geschichte lauschen möchten. Damit sich diese Besonderheit jedoch nicht allzu schnell abnutzt, gibt es hier keinen regelmäßigen Turnus.

Musikanlage

Seit Mai 2015 läuft während des Mittagessens im Hintergrund ruhige und/oder klassische Musik bzw. auch mal ein Hörspiel in ca. 20minütiger Länge. Erfahrungsgemäß sind die Kinder dann beim Essen auffallend leise, da sie der Musik bzw. der Erzählung zuhören möchten. Damit sich diese Besonderheit jedoch nicht allzu schnell abnutzt, gibt es hier keinen regelmäßigen Turnus.

Verschlossene Küchentür

Seit Mai 2015 wird konsequent darauf geachtet, dass die Verbindungstür zwischen Küche und Speisesaal verschlossen bleibt, denn ein nicht unbeachtlicher Anteil des Lärms kommt auch aus der Küche selbst, wenn mit den Töpfen und dem Geschirr hantiert wird. Seitdem hat sich der Lärm deutlich wahrnehmbar reduziert.

Frage der Woche

Um von den Kindern eine aussagekräftige Rückmeldung zu den unterschiedlichsten Bereichen bei der Essensversorgung zu erhalten, wird in jeder Woche eine Frage der Woche auf eine Tafel im Speisesaal geschrieben. Dabei geht es u. a. um die Lautstärke, den zeitlichen Aspekt bei der Essensausgabe und die Qualität bzw. den Geschmack des Essens. Die Kinder können immer am Donnerstag dann nach ihrem Essensdurchgang tischweise eine Rückmeldung abgeben. Das geschieht durch den Einwurf eines farbigen Balls (rot = schlecht / gelb = neutral / grün = gut) in die entsprechende Säule. Nach jedem Klassenstufendurchgang wird das Gesamtergebnis notiert und die Bälle werden für die nächste Klassenstufe die in die Köre zurücksortiert. Für eine nachhaltige Dokumentation wird das Gesamtergebnis aller Essenskinder fotografiert. Die Idee dahinter war, von den Kindern eine aussagekräftige Rückmeldung – im Stufenvergleich – zu bekommen. Dabei sollte die Art der Rückmeldung nicht an Unterricht erinnern sondern durch den spielerischen Aspekt die Neugierde und Lust der Kinder aufs Mitmachen wecken. Die Kinder nehmen diese Art der Rückmeldung gerne wahr und auch ernst. Das Essen wird nun wesentlich bewusster, unter diesem ganz speziellen Aspekt, zu sich genommen. Ein „fachliches“ Gespräch und gedanklicher Austausch zu der gestellten Frage und der tischweise abzugebenden Rückmeldung wird angeregt – der demokratische Gedanke im Sinne einer Abstimmung wird gefördert.

- siehe Anlage

Umfrage

Im Monat Juni 2015 wurde zum ersten Mal in großem Umfang eine Befragung der Essenskinder der dritten und vierten Klassen durchgeführt. Die Ergebnisse wurden ausgewertet und bereits im Rahmen des Runden Tisches allen am Qualifizierungsprozess beteiligten Personen vorgestellt. Die gesichteten Ergebnisse melden eine hohe Zufriedenheit in der Essensqualität zurück, zeigen aber auch „Baustellen“ auf wie z. B. die Wartezeit bei der Essensausgabe und stellenweise die Lautstärke.

Kinder-Speiseplan

Im Herbst 2016 wurde mit etwa 40 Ganztagskindern, bunt gemischt aus den Klassenstufen 1 bis 4, ein sechswöchiger Speiseplan unter der Maßgabe der DGE-Richtlinien erstellt. Dieses Projekt erfreute sich sowohl in der Erarbeitungs- als auch in der Umsetzungsphase großer Beliebtheit. Zudem konnte während der

sechswöchigen Laufzeit ein besseres Essverhalten der Kinder und ein erkennbarer Abfallrückgang beobachtet werden. Wir führen das auf die Identifizierung der Kinder mit „ihrem“ Speiseplan zurück.

- siehe Anlage

Wunschessen

Traditionell darf sich jeder Viertklässler ein Essen seiner Wahl wünschen. Unsere Küchenleitung baut diese Wunschessen geschickt in den 20-Tage-Essensplan ein, so dass die DGE-Richtlinien weiterhin erfüllt werden können. Dieses Gericht wird dementsprechend mit dem Namen des Schülers auf dem Speiseplan annonciert. Für die Schüler ist dieses Essen ein ganz wichtiger Bestandteil in ihrer Schullaufbahn an unserer Schule. Es bedeutet ihnen viel und sie sind sehr stolz darauf. Zunehmend mehr finden sich die Speisenangebote aus unseren regulären Essensplänen in den Wunschlisten wieder, typische Wunsch-Gerichte wie Chicken McNuggets und Pommes oder Nudeln mit Tomatensauce treten auffallend in den Hintergrund.

5.3 UNSERE MITTAGSPAUSE ALS WOHLFÜHLZEIT: ESSENSREGELN | TISCHKULTUR

Seit nahezu vier Jahren arbeiten wir mit visualisierten Essens- und Benimmregeln in Form von positiven Botschaften statt Verboten. In beiden Speisesälen hängen diese Verhaltensrichtlinien als große Poster, kaschiert auf dünne MDF-Platten. Zu sehen sind dort fotografierte Essenskinder aus allen Jahrgangsstufen, denen mit aufgedruckten Sprechblasen passende Worte „in den Mund gelegt“ wurden. Wenn die Betreuungspersonen ein Kind zu einem bestimmten Verhalten anregen möchten, zeigen sie auf diese Bilder.

Unsere Gebote sind:

- „Es ist schön, mit Messer und Gabel zu essen.“
- „Du sitzt aber ordentlich am Tisch.“
- „Wir wünschen uns einen guten Appetit!“
- „Schön, dass du gehst und nicht rennst.“
- „Stimmt, wir reden ja leise.“
- „Schaut mal, wie schön wir in einer Reihe stehen.“
- „Viel trinken tut mir gut.“
- „Wir warten auf euch, bis ihr fertig seid.“

Die Kinder reagieren darauf sehr positiv. Die Verhaltensmuster sind klar erkennbar, weitere Erklärungen sind nicht mehr nötig, störende Diskussionen entfallen. Außerdem sind diese Bilder die dekorativen Schmuckstücke unserer Speisesäle.

5.4 ERNÄHRUNGSBILDUNGSMAßNAHMEN

Vier Aspekte spielen bei der Erstellung unseres schuleigenen Curriculums „gesunde Ernährung als Unterrichtsfach“ eine Rolle:

1. das bewährte Ernährungsprogramm „Früh in Form“
2. die Bewerbung als Fairtrade-school
3. der Abschluss mit dem aid-Ernährungsführerschein
4. das Durchlaufen des „ABC der Lebensmittel“ unserer derzeitigen Klassenstufe 2

Das Programm greift alle wichtigen und ernährungsbedeutsamen Gesichtspunkte exemplarisch auf, bietet fächerübergreifende Themenbehandlung und ermöglicht den Besuch vieler unterschiedlicher außerschulischer Lernorte.

So haben wir unser Programm „Fit mit Fair in Form“ genannt.

- siehe Anlage

Bereits durchgeführte bzw. etablierte Programmpunkte:

Fairtrade

Eine Steuergruppe hat das Ansinnen der Stadt übernommen und forciert und koordiniert die Aktionen, Kirchheimbolanden zu einer Fairtrade-Stadt zu machen. Dieser Steuergruppe ist die Grundschule Kirchheimbolanden beigetreten und nimmt an regelmäßigen Sitzungen teil. Bis zum jetzigen Datum sind folgende Aktionen seitens der Schule umgesetzt worden:

- Am Schulfest am 18.7.2015 wurde Fairtrade-Kaffee, -Tee und -Zucker angeboten.
- Poster und Infomaterial haben Fairtrade im Rahmen des Schulfestes beworben.

- Bei der Schuleingangsfeier am 8.9.2015 wurde im Elterncafé Fairtrade-Kaffee, -Tee und -Zucker angeboten.
- Poster und Infomaterial haben Fairtrade dabei beworben.
- Am Tag der offenen Tür am 9.3.2016 wurde im Elterncafé Fairtrade-Kaffee, -Tee und -Zucker angeboten.
- Poster und Infomaterial haben Fairtrade dabei beworben.
- In der Küche kommen zunehmend mehr Fairtrade-Produkte zum Einsatz
- Fairtrade wird fester Bestandteil einer ernährungsbildenden Maßnahme, die spiralcurricular von Klasse 1 bis 4 angelegt wird.
- Zum Thema „faires Frühstück“ hat eine Klassenstufe Bildcollagen mit fair gehandelten Produkten entworfen.
- Am 25.9.2015 hat eine Klassenstufe am Wochenmarkt Besucher zum Thema „faires Frühstück“ mit einem eigens entworfenen Fragebogen befragt und Häppchen mit fair gehandelten Brotaufstrichen verteilt.
- In der Vorweihnachtszeit hat eine Klassenstufe ein Schaufenster zum Thema „Fairtrade“ ausgestaltet.
- Anlässlich des Weltfrauentages hat eine Klassenstufe Plakate zu berühmten historischen Frauenpersönlichkeiten entworfen und an einem Vormittag in der Innenstadt an weibliche Passanten fair gehandelte Rosen verteilt.
- Zur Frühlingszeit hat eine Klassenstufe ein Schaufenster zum Thema „Fairtrade“ ausgestaltet.

Zucker und Naschen

An der Darstellungsfläche für wechselnde Ausstellungen ist derzeit eine Visualisierung der Zuckermengen in Essen und Trinken zu sehen. Die vorhergehende Ausstellung bezog sich auf die Ernährungsgewohnheiten von Veganern, Vegetariern und Fleisch essenden Personen. Damit werden den Kindern auf anschauliche Weise und ohne Dogmatismus Einsichten zu Essen und Essverhalten ermöglicht. Die Ausstellung erfreut sich großer Beliebtheit. Nahezu täglich ist zu beobachten, wie sich Kinder und/oder Erwachsene die Schautafeln betrachten und sich untereinander dazu austauschen.

Trinken

Im Rahmen unserer ernährungsbildenden Maßnahmen steht das Thema „Wasser“ mit den zwei Unterpunkten „Trinken ist wichtig“ und der richtige „Durstlöscher“ im Schulcurriculum. Dazu wurde das Schülerheft „Coole Kids trinken richtig“ angeschafft. Eingebettet in eine übergreifende Unterrichtseinheit – zu der auch Teile des UNICEF-Programms „Wasser wirkt“ gehören- wurde dieses Heft bearbeitet.

- siehe Anlage

Tag der Schulverpflegung

Beim alljährlichen „Tag der Schulverpflegung“ in Rheinland-Pfalz, an der die Schule von Beginn an (seit 2010) teilnimmt, gewannen wir im Durchgang 2013/2014 mit dem Projekt „Die Lupine - Wie wird aus einer Blume Essen? oder: Vom Samenkorn zum Grillwürstchen“ einen Sonderpreis beim Veggieday Rheinland-Pfalz 2013. Die Dokumentation ist unter <http://grundschule-kibo.fleet-kontor.de/> zu sehen.

aid-Ernährungsführerschein

Der aid-Ernährungsführerschein ist ein wichtiger Baustein zu Ernährungsbildung in der Schule. Die Kinder lernen neben dem theoretischen Wissen über eine ausgewogene Ernährung, diese auch selbst zuzubereiten. So werden die Kinder in kleinen Schritten immer selbständiger in der Küchenpraxis. Mit Abschluss der theoretischen und praktischen Prüfung zum aid-Ernährungsführerschein können die Kinder kleine Gerichte alleine zubereiten und sogar schon Gäste bewirten. Unsere Schüler "erwerben" diesen Führerschein seit vielen Jahren im 4. Schuljahr. Seit nunmehr anderthalb Jahren ist es uns möglich, alle Klassen – sowohl die Ganztags- als auch die Halbtagsklassen – in der Theorie in solchen Themen wie „Küchenhygiene, Arbeitstechniken und Sicherheit am Arbeitsplatz“ durch unsere Küchenleitung, Frau Silvia Geil einweisen und unterrichten zu lassen. Unser schuleigenes Konzept sieht die Anleitung der Schüler durch eine Fachkraft vor. Die bisherigen Erfahrungen sind gut: Die Kinder nehmen die Lerngegenstände ganz anders an und zeigen sich auch in der praktischen begleitenden Arbeit wesentlich ernsthafter und interessierter. Dank des Fördervereins der Grundschule Kirchheimbolanden e. V. konnten alle notwendigen Küchen- und Kochutensilien in ausreichendem Maße für alle Schüler angeschafft werden. Dank des Trägers der Grundschule Kirchheimbolanden, der Verbandsgemeinde Kirchheimbolanden, kann dieses Equipment in den Speisesälen in eigens angeschafften Schränken aufbewahrt werden. Ebenso finanziert der Förderverein alle notwendigen Lebensmittel, die in den Ausbildungseinheiten erforderlich sind. Die Küchenleitung ist so nett und besorgt sie im Vorfeld. Alle praktischen Lerneinheiten finden in den Speisesälen statt. Das Küchenteam ist so kooperativ und spült im Anschluss alle benutzten Küchengeräte sowie das verwendete Geschirr.

Schulobst

Die Grundschule nimmt am kostenlosen EU-Schulobstprogramm teil. Jeden Montag erhalten alle Klassen frisches Obst bzw. Gemüse. Dieses wird in der gemeinsamen Frühstückspause und in den Ganztagsklassen auch am Nachmittag verzehrt. Das Schulobst leistet einen wichtigen Beitrag zum Thema gesunde Ernährung, die eine zentrale Säule des Schulkonzeptes bildet.

Diabetes-Prävention

In Kooperation mit dem Verband der Diabetes-Beratungs- und Schulungsberufe in Deutschland e.V. erarbeiten wir in unserem sog. „Diabetes-Projekt“ im Sinne einer frühzeitigen Prävention des Diabetes sowie der Vorbeugung von Akut- und Folgeerkrankungen. Dazu stellt uns der Verband Unterrichtsmaterialien zur Verfügung und schult unsere Lehrer.

6. KOMMUNIKATION UND PARTIZIPATION

6.1 RUNDER TISCH | REGELMÄßIGE TREFFEN

In der Grundschule Kirchheimbolanden wurde ein runder Tisch zur Schulverpflegung eingerichtet, an dem Schüler, Mitarbeiter der Schulküche und der Hausverwaltung, Vertreter der Schulleitung, des Kollegiums, des Schulleiternbeirates, sowie Frau Lierschaft als Schulsozialarbeiterin und der Schulträger teilnahmen. Bei den Treffen, an denen der Speiseplan-Check Gegenstand war, nahm auch Frau Ruth Davin vom DLR Westpfalz teil. Im Rahmen dieser Treffen werden sämtliche Fragen, die die Schulverpflegung betreffen, diskutiert. Dabei wird insbesondere auf die Bedürfnisse und Anregungen der Schüler eingegangen. Ebenso werden auch Themen, die die Verpflegung indirekt betreffen, eingeschlossen. So umfassten die Diskussionen z. B. die Verwendung von Tischdecken, Verhaltensregeln für die Mittagspause, Umgang mit Wünschen der Schüler (Wunschessen), die zeitliche Gestaltung der Mittagspausen, die Gestaltung und Einrichtung der Essensräume sowie die Gestaltung und Durchführung von Feedback-Maßnahmen (Fragebogen, tägliche Bewertung nach Ampelsystem). Auch die Präsentation des Essens, die Größe der Portionen und der verantwortungsvolle, ressourcenschonende Umgang mit Nahrungsmitteln werden mit allen Beteiligten thematisiert. Folgende runden Tische fanden im Laufe des Qualifizierungsprozesses im laufenden Schulbetrieb statt:

- 4. April 2014 : Gründung
- 6. Februar 2015 : Anmeldung 1. Stern – Qualitätsbereich Verpflegung
- 29. Mai 2015 : Vorstellung 2. Stern – Qualitätsbereich Rahmenbedingungen
- 10. Juli 2015 : Anmeldung 2. Stern – Qualitätsbereich Rahmenbedingungen
- 11. Dezember 2015 : Vorstellung 3. Stern – Qualitätsbereich Verpflegungskonzept

Folgende Probeessen fanden im Laufe des Qualifizierungsprozesses im laufenden Schulbetrieb statt:

- 16. Juni 2014
- 16. Oktober 2014
- 29. Januar 2015
- 11. Juni 2015
- 26. November 2015
- 28. Januar 2016

Die Auswertung wird allen Beteiligten im Rahmen des nächstfolgenden runden Tisches präsentiert.

An den runden Tischen und an den Probeessen nimmt regelmäßig die Schülervvertretung mit einem Mädchen aus der 3. Jahrgangsstufe und einem Jungen aus der 4. Jahrgangsstufe teil.

6.2 EINBEZIEHUNG VON SCHÜLERN

Gestaltung der Mensa

- Kinder der 1. und 2. Klassenstufe haben die Tischnummernschilder gestaltet.
- Fotos mit Schülern in Postergröße stellen die Essensregeln bildlich dar.

Mensadienst

- Jedes Kind versorgt sich vor dem Essen selbst mit Besteck und einem Glas. Die entsprechende Visualisierung bei der Essensausgabe zeigt täglich, welches Besteck benötigt wird.
- Nach dem Essen räumt jedes Kind sein Geschirr ab, entsorgt evtl. Essensreste und Servietten in dafür vorgesehene Behälter. Schilder zeigen, was wohin und wie an der Geschirrrückgabe abgestellt werden soll. Das Kind, das Tischdienst hat, wischt den Tisch seiner Gruppe ab. Diese Aufgabe wechselt täglich.

- An jedem Donnerstag haben die Viertklässler die Aufgabe, die Stühle hochzustellen, nachdem der Tisch abgewischt ist.

Speiseplanung

- Im Herbst 2016 wurde mit etwa 40 Ganztagskindern, bunt gemischt aus den Klassenstufen 1 bis 4, ein sechswöchiger Speiseplan unter der Maßgabe der DGE-Richtlinien erstellt. Die eingereichten Ideen hat das Küchenteam in einem Speiseplan ab der 4. KW 2016 verwirklicht. An jedem Tag standen unter dem jeweiligen Menü auch die Namen der Kinder, die die Idee dazu hatten.

6.3 VERÖFFENTLICHUNG DES SPEISEPLANS

Die Gerichte

- werden in der Gesamtübersicht im Lehrerzimmer ausgehängt.
- werden in der Tagesübersicht am schwarzen Infobrett im Schulfoyer in Schreibschrift mit Tafelkreide angeschrieben.
- werden in der Tagesübersicht an den Whiteboards in den Speisesälen in Schreibschrift angeschrieben.
- werden in Form eines Schautellers täglich neu an der Essensausgabe arrangiert und präsentiert.

6.4 ETABLIERUNG VON FEEDBACKSYSTEMEN

Fragebogenaktion

Im Monat Juni 2015 wurden insgesamt 78 EssensKinder (46 Mädchen und 32 Jungen) der dritten und vierten zur Raumgestaltung, zum Lärm, zur Organisation bei der Essensausgabe, zum Essensangebot und zu sensorischen Qualität des Essens (Aussehen, Geruch, Geschmack) sowie zur Bereitschaft, bei Themen rund um das Essen mitzumachen und etwas zu verbessern, befragt. Außerdem erhielten die Schüler die Gelegenheit, Lob, Kritik und Wünsche bzgl. der Schulverpflegung frei weil anonym zu äußern.

Ebenfalls im Juni 2015 wurden alle Beschäftigten der Grundschule Kirchheimbolanden, die am Essen teilnehmen, zu den gleichen Kriterien wie im Schülerfragebogen befragt. 38 Personen haben den Fragebogen beantwortet.

Die Ergebnisse beider Fragebogenaktionen wurden am 10. Juli 2015 auf der Sitzung zum 4. runden Tisch vorgestellt.

Frage der Woche

Seit Ende September 2015 steht an jedem Donnerstag eine „Frage der Woche“ an der Tafel im Speisesaal. Bevor die Kinder mit dem Essen beginnen, weisen die Essensbegleiter die Kinder einer jeden Klassenstufe, beginnend mit der Klassenstufe 1, auf die Frage hin bzw. erörtern diese kurz. Die Kinder können sich tischweise während des Essens beraten, wie sie die Frage beantworten. Jeder Tisch hat nur eine Antwortmöglichkeit. Bevor die Kinder den Speisesaal verlassen, darf ein ausgewähltes Kind pro Tisch einen von drei Bällen in den Farben rot (= negative Wertung), gelb (= neutrale Wertung) und grün (= positive Wertung) aus den Behältern nehmen und in die jeweilige farblich gekennzeichnete Säule werfen. Die Anzahl der abgegebenen Bälle pro Säule wird gezählt und in eine Tabelle an der Tafel übertragen. Danach werden die Säulen geleert, damit die nächste Stufe abstimmen kann. Zum Schluss werden die Summen aus allen vier Klassenstufen gebildet.

6.5 SCHULVERPFLEGUNG ALS TEIL DER SCHULKULTUR

Gesunde Ernährung wird an der Grundschule Kirchheimbolanden ganzheitlich als Thema wahrgenommen und gelebt. Im Rahmen des Unterrichts, der Essenspausen, Klassen- und Schulfesten sowie Projekten (z. B. aid-Ernährungsführerschein, Fairtrade-Schule) ist das Thema präsent.

www.grundschule-kirchheimbolanden.de

Auch auf dem Internetauftritt der Grundschule ist die gesunde Ernährung direkt als eines der Leitthemen sichtbar. Gleich im Titel liest man „Grundschule Kirchheimbolanden Nachhaltig lernen – gesund leben.“

Und auch unter dem Menüpunkt „Unsere Schule ... is(s)t gesund!“ liest man Wichtiges und Informatives zum etablierten und bewährten Schulkonzept der „gesunden Schule“, wozu alle Bereiche gehören, die dazu beitragen, die Kinder zu gesunden Menschen an Kopf, Herz und Hand auszubilden. Dazu zählen gleichermaßen schulische Umwelt und Ökologie, Sport und Bewegung, Ernährung, Gesundheitsvorsorge, Medienkompetenztraining, psycho-soziale Aspekte und die demokratische Bildung und Erziehung. Einige,

besondere Highlights werden an dieser Stelle explizit genannt. Zu allen weiteren Themen gibt es weiterführende Infos im Info-ABC.

Projekte

Seit 2010 – also von Beginn an – nimmt unsere Schule beim alljährlichen „**Tag der Schulverpflegung**“ teil. Im Durchgang 2013/2014 gewannen wir mit dem Projekt „Die Lupine - Wie wird aus einer Blume Essen? oder: Vom Samenkorn zum Grillwürstchen“ einen Sonderpreis beim Veggieday Rheinland-Pfalz 2013. Die Dokumentation ist unter <http://grundschule-kibo.fleet-kontor.de/> zu sehen. Aus der Kooperation mit dem Ramser Produzenten „purvegan“ besteht seitdem eine Liefervereinbarung, mit der wir einmal im Monat Lupinenprodukte als Essensangebot bei unserem Mittagstisch auf dem Speiseplan haben.

In der **Projektwoche „Jedem Kind sei Kunst“** (13. bis 17. Juli 2015) fanden sich täglich alle Viertklässler für zwei Zeitstunden in den Speisesälen ein, um dort unter der Anleitung von Frau Silvia Geil, der Küchenleutin, und Frau Elke Lierschaft, der Schulsozialarbeiterin, den Nachtisch für ihre Mitschüler zuzubereiten. Dazu wurde frisches Obst in mundgerechte Happen zugeschnitten und so auf Platten arrangiert, dass dadurch Gesichter entstanden – in Anlehnung an die Werke des barocken Künstlers Guiseppe Arcimboldo (1527 – 1593). Grundsätzlich aßen in dieser Projektwoche alle Ganztagskinder in der Zeit von 13.00 bis 14.00 Uhr auf dem Pausenhof. Dank einer besonderen Zeitplanung, einer personellen Umstrukturierung und eines eigens ausgearbeiteten Essensplans (gesunde Fingerfood, um das Essen zum Einen zu einem besonderen Erlebnis zu machen und zum Anderen, um Geschirr und Besteck zu sparen und auch, um letztendlich Abfall zu vermeiden) war dies möglich. Diese Woche war ein besonderes Erlebnis für alle Beteiligten und war nur möglich durch den unglaublichen Einsatz aller Küchen- und Betreuungskräfte und die gute Absprache zwischen Schulleitung, Träger und Schulelternbeirat.

6.6 KOMMUNIKATION MIT DEN ELTERN

Grundsätzlich arbeiten wir sehr transparent und erachten Kommunikation als ein wichtiges Element, das Vertrauen und Sicherheit schafft. So stimmen wir uns regelmäßig mit dem Schulelternbeirat ab bzw. informieren diesen über Neuerungen und angedachte Vorhaben. Bislang konnten wir uns in allen Fragen einvernehmlich einigen bzw. haben immer eine geschlossene Meinung vertreten.

Im Besonderen wird auf Vordrucken zur Essensversorgung an unserer Schule abgefragt, ob

- das Kind alles ohne Einschränkungen essen darf.
- das Kind aus religiösen Gründen alles außer Schweinefleisch und Gelatine essen darf.
- das Kind eine Allergie oder Unverträglichkeit, und wenn ja welche hat. In diesem Fall ist die Vorlage eines ärztlichen Attests notwendig.
- das Kind Diabetes hat. Auch hierbei ist die Vorlage eines ärztlichen Attests notwendig.
- das Kind in seinem Lunchpaket etwas Besonderes wünscht oder nicht wünscht.

Für alle Rückfragen jeglicher Art bzw. Anmerkungen oder auch Sorgen bzw. Beschwerden steht die Küchenleitung, Frau Silvia Geil, persönlich oder telefonisch als Ansprechpartner zur Verfügung. Das wird so auf der Website und in den Schüler-Lernbegleitern (eigens gedruckte Hefte, die zwischen Lehrern, Eltern und Schülern als Informations- und Kommunikationsmedium dienen) kommuniziert.

Mindestens einmal im Schuljahr nimmt die Küchenleitung an einer der Schulelternbeiratssitzungen teil und referiert zu dem Ist-Stand und auch angedachten Neuerungen im Schulverpflegungsbereich. Zudem steht sie hierbei zu allen Elternfragen Rede und Antwort.

6.7 TEILNAHME AN FORTBILDUNGEN

Unsere Lehrkräfte und unser Mensapersonal nahmen an folgenden Fortbildungen teil:

Ausbildungsreihe „Schulverpflegung professionell gestalten“

Modul 1 „Schulverpflegung – wissen, was Schüler brauchen“ 4.2.2015

Grundlagen der Ernährung, vegetarische Ernährung, DGE-Qualitätsstandard

Teilnehmerin: Frau Eva Kamp, Gesundheitsmoderatorin

Modul 2 „Gut planen – lecker essen“ 21.5.2015

Speisenplanung, Nährwertberechnung, Bio- und regionale Produkte, Berücksichtigung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Teilnehmerin:	Frau Isabell Bohlander, stellv. Küchenleitung	
Modul 3	„Verpflegungssysteme gut gestalten“	?
Bewirtschaftungs- und Verpflegungssysteme, Arbeitsabläufe, Ausgabesysteme, Lebensmittelverschwendung		
Teilnehmerin:	Frau Silvia Geil, Küchenleitung	
Modul 4	„Ohne Hygiene geht es nicht“	?
Fachkundes Schulung nach §4 LMHV, orientiert an DIN 10514, Wiederholungsbelehrung, Infektionsschutzgesetz		
Teilnehmerin:	Frau Silvia Geil, Küchenleitung	
Modul 5	„Schlauer essen mit Power-Snacks“	31.5.2016
Teilnehmerin:	Frau Ava Groß-Schiegl, Verpflegungsbeauftragte	
Modul 6	„Essen ist mehr als Sattmachen“	31.5.2016
Teilnehmerin:	Frau Ava Groß-Schiegl, Verpflegungsbeauftragte	
Fachtagung "Mensa macht Schule"		13.10.2015
Teilnehmerin:	Frau Elke Lierschaft, Schulsozialarbeiterin	
Fortbildung "ABC der Lebensmittel"		28.4.2015
Teilnehmerin:	Frau Mareike Diem, Lehrerin in der Schulleitung/Stufensprecherin	

6.8 AUßENDARSTELLUNG | AUSZEICHNUNGEN

Generell ist die gesunde Ernährung direkt als eines der Leitthemen der Grundschule Kirchheimbolanden gleich sichtbar. Gleich im Titel liest auf der Website liest man „Grundschule Kirchheimbolanden Nachhaltig lernen – gesund leben.“ Derzeit wird an einem Logo gearbeitet, das den gesunden Aspekt aufnimmt und sofort erkennbar wiedergibt. Dieses Logo soll dann auf allen Printmedien bzw. Werbeträgern platziert werden.

Zu allen bislang gelaufenen Projekten in Sachen Schulverpflegung gab und gibt es regelmäßige Berichterstattungen in der lokalen Presse: sei es zum „Lupinen-Projekt“, zum „Schulgarten“, zu „Fairtrade“ etc.

In naher Zukunft ist für die Website der Grundschule Kirchheimbolanden ein Pressespiegel angedacht, der zeitnah realisiert werden soll. Ebenso verhält es sich mit einem Blog auf der Website zum Thema „Fairtrade“. Dieser ist bereits in Planung und geht baldestmöglich online.

Im Schulhaus selbst wird der gesunde Aspekt der Schule auch immer wieder für die Eltern, die Schüler und die Besucher sichtbar in Szene gesetzt. So findet sich gleich im Eingangsbereich die Ausstellung zum Thema „Zucker und Naschen“, im Schulhaus verteilt sind Kräuter in Blumenkübeln zu finden und Fairtrade-Plakate bewerben das schulische Engagement in diesem Bereich. Für den Schulhof im Fensterbereich der Speisesäle ist ein Kräuterbeet geplant.

Seit Herbst 2012 ist die Grundschule Kirchheimbolanden als „Gesunde Schule“ im Netzwerk 21 des Ministeriums für Wissenschaft, Weiterbildung und Kultur zertifiziert. Ein entsprechendes Schild hängt im Außenbereich gleich neben dem offiziellen Schulschild.

Im September 2013 gewann unsere Schule den Sonderpreis beim alljährlichen „Tag der Schulverpflegung“ mit dem Projekt „Die Lupine – Wie wird aus einer Blume Essen? oder: Vom Samenkorn zum Grillwürstchen“. Die Berichterstattung hierzu erfolgte in der lokalen Presse, auf der schuleigenen Website, auf der Website des Nabu Rheinland-Pfalz und auf der Website der Firma Purvegan aus Ramsen. Zudem präsentierte eine Arbeitsgruppe dieses Projekt der Staatsministerin Margit Conrad, MdL, bei einem Besuch am 21.4.2014 in den Räumlichkeiten der Grundschule Kirchheimbolanden.

Im Februar 2015 erhielt unsere Schule den 1. Stern im „Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung in Schulen in Rheinland-Pfalz“.

Im Oktober 2015 erhielt unsere Schule den 2. Stern im „Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung in Schulen in Rheinland-Pfalz“.

7. ZUSAMMENARBEIT UND WEITERENTWICKLUNG

7.1 ZUSAMMENARBEIT MIT ELTERN & FÖRDERVEREIN

Der Schulelternbeirat ist in alle wesentlichen Belange um das Thema Schulverpflegung involviert, entweder durch die Zusammenarbeit der Schulleitung mit dem SEB oder die Teilnahme am runden Tisch. Auch in das Reklamationsmanagement ist der SEB involviert und trägt Reklamationen und Kritik von Eltern an die Schulleitung und sucht gemeinsam nach Lösungen.

Die Zusammenarbeit der Schule mit dem Förderverein zeigt sich unter anderem darin, dass der Förderverein die Ausbildung der Kinder zum Thema gesunde Ernährung fördert. So wurden vom Förderverein zum Teil die oben beschriebenen Materialien zum Projekt „Ernährungsführerschein“ beschafft.

7.2 ZUSAMMENARBEIT MIT AUßERSCHULISCHEN PARTNERN

Seit einigen Jahren schon ist die Grundschule Kirchheimbolanden mit vielen außerschulischen Partnern vernetzt.

Im Bereich der Schulverpflegung sind das:

- Frau Stephanie Moser, Diplom-Oecotrophologin
Fachkraft für den aid-Ernährungsführerschein und das ABC der Lebensmittel
- Bäckerei Brand in Kirchheimbolanden
Unterrichtsgänge und Mitmachangebote in der Backstube zum Thema „Vom Korn zum Brot“
- Hof Steuerwald-Ludwig in Stetten
Lernort Bauernhof: Milchwirtschaft „Von der Kuh zur Butter“
- Museum Alzey, Museumspädagoge Sebastian Kreisel
Museumspädagogik zum Thema "Vom Korn zum Brot" Ernten, mahlen, kneten, backen - der geschichtliche Wandel von den steinzeitlichen Reibsteinen bis zum Handwerk des Bäckers heute (mit praktischen Mahlversuchen)
- Biohof Risser in Kerzenheim
Unterrichtsgänge und Mitmachangebote zum Thema „Naturbelassene Nahrungsmittel, gesunde und vollwertige Ernährung“
- Supermarkt EDEKA Schmitt in Kirchheimbolanden
Unterrichtsgänge und Mitmachangebote zu verschiedenen Themen im Rahmen der Teilnahme am Tag der Schulverpflegung
- Wochenmarkt in Kirchheimbolanden, Gemüsestand Feldmann
Unterrichtsgänge zum Thema „Kartoffel“
- Konditorei Enkler in Kirchheimbolanden
Unterrichtsgänge zum Thema „Zucker und Naschen“
- Firma Purvegan in Ramsen
Unterrichtsgänge und Kooperation zum Thema „Die Lupine – eine vegane Lebensmittelvariante“
- Arbeitsgruppe Fairtrade in Kirchheimbolanden
Aktionen zum Thema „Fair gehandelte Produkte“
- Bauernhof Landfried in Bischheim
Unterrichtsgänge zum Thema „Wie aus Küchenresten elektrischer Strom entsteht – die Biogasanlage“

7.3 WEITERENTWICKLUNG UND QUALITÄTSSICHERUNG ALS STÄNDIGER PROZESS

Rückblickend hat uns die Teilnahme am Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung in Schulen in Rheinland-Pfalz unglaublich nach vorne gebracht. Der Blick auf uns selbst herunter, von dieser Metaebene und unter der Maßgabe gesetzter Kriterien hat uns unsere internen Ressourcen, Energien und Prozesse aufgezeigt und uns ermöglicht, diese gewinnbringend zu nutzen, zu verquicken, zu bündeln und einzusetzen.

Alleine auch die Notwendigkeit, einen runden Tisch zu gründen und gemeinsam alle Beteiligten aus den unterschiedlichsten Ecken immer wieder auf den neuesten Infostand zu bringen, hat uns als Einheit formiert und uns stark gemacht für viele neue Ideen. Diesen runden Tisch werden wir auf jeden Fall weiter beibehalten und mindestens vier Mal im Jahr einberufen.

Ebenso wichtig ist uns nach wie vor das monatliche Meeting zwischen Küchen- und Schulleitung, in dem immer wieder die Abläufe und die Strukturen evaluiert werden und weitere Innovationen gemeinsam angedacht,

ausgefeilt und umgesetzt werden. Zu diesen Meetings sollen nach einem bestimmten Turnus weitere Beteiligte vom runden Tisch in Einzelsituationen eingeladen werden. So wird es einmal die Schülerversammlung, einmal der Träger, einmal der Schulleitersprecher, einmal die Stufensprecher, einmal die Schulsozialarbeit, etc. sein.

Weiterhin werden wir regelmäßige Befragungen der Schülerschaft und auch deren Eltern zur Qualität der Schulverpflegung durchführen, auswerten und mit den Ergebnissen arbeiten.

Ebenso werden wir weiterhin die Probeessen – angedacht sind zwei pro Schulhalbjahr – durchführen, auswerten und gemeinsam am runden Tisch besprechen.

Ein großes Ansinnen ist für uns derzeit unsere Bestrebung als Fairtrade-Schule zertifiziert zu werden. Die von der Stadt initiierte Kampagne passt unserer Meinung nach hervorragend zu unserem Konzept der gesunden Schule an Kopf, Herz und Hand und bringt gleichermaßen eine wunderbare Verquickung von Öffentlichkeit und Schule mit sich. Mit dieser Initiative erhält unsere Schule die Möglichkeit, sich für mehr Bewusstsein fair gehandelter Produkte gerade im Bereich der Lebensmittel einzusetzen. Gemeinsam mit unseren Kindern wollen wir weltverknüpft lernen, nachhaltig Verantwortung übernehmen und damit eine Haltung zeigen.