

VERPFLEGUNGSKONZEPT

ZUM ERHALT DER 3 STERNE IM
QUALIFIZIERUNGSPROZESS FÜR DIE
MITTAGSVERPFLEGUNG AN SCHULEN

- 1 Einleitung
- 2 Ziele
- 6 Zielgruppen
- 7 Verpflegung
- 7 ABLAUF
- 8 RAHMENBEDINGUNGEN
- 9 ANGEBOT
- 10 BESONDERES
- 11 Pädagogisches Konzept
- 11 GRUNDSÄTZLICHES
- 13 AMBIENTE & MITEINANDER
- 16 ERNÄHRUNGSBILDUNG
- 20 Zusammenarbeit
- 20 RUNDER TISCH
- 22 EINBEZIEHUNG
- 23 KOOPERATION
- 24 KOMMUNIKATION
- 27 Qualitätssicherung
- 27 INTERN
- 27 EXTERN
- 28 AUBENDARSTELLUNG
- 29 LEITBILD
- 30 Kontakt

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 380 Kinder, 31 Lehrkräfte, 4 Pädagogische Fachkräfte, 3 Förderlehrkräfte, 2 FSJler, 2 Integrationskräfte, 1 Schulsozialarbeiterin, 1 Schulsekretärin, ein 6-köpfiges Küchenteam, 3 Hausmeister, 6 Reinigungskräfte, 8 Schulelternbeiratsmitglieder, 2 Chefs und 1 rühriger Förderverein aufeinander treffen.

Bunt sind wir, weil an unserer Schule Menschen aus etwa 231 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.

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 **Ganztagsschule** in Angebotsform, die die Möglichkeit bietet, Kinder von Montag bis einschließlich Donnerstag bis 16.00 Uhr im Klassenverband zu unterrichten. Freitags endet für alle Ganztagsschüler der Unterricht um 12.00 Uhr. Zu unserem Ganztagsschulkonzept 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.

Januar 2017 wurden wir als erste „**Fairtrade-School**“ im Donnersbergkreis ausgezeichnet. Das Thema "Fairtrade" ist mit Aktionen, Projekten und Unterrichtseinheiten fest in unserem Schulcurriculum verankert.

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 Durchführung ernährungsbildender Maßnahmen
- frisch zubereitetes Schulessen mit drei Gängen im Rahmen der Ganztagschule
- den zahnärztlichen Gesundheitsdienst
- Diabetesprävention in Projektform
- tiergestützte Pädagogik
- Fairtrade-Unterrichtseinheiten in allen vier Klassenstufen
- 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 zehn 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 .

Zielgruppen

Derzeit versorgt unsere schuleigene Küche von Montag bis Donnerstag in der Zeit von 12.00 bis 14.00 Uhr täglich 196 Schüler plus etwa 12 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, Herr Daniel Fuhrmann, steht zudem diesbezüglich immer telefonisch für Rück- oder Absprachen zur Verfügung. Das ist den Erziehungsberechtigten bekannt, ist außerdem so über die Website nachzulesen.

Verpflegung

ABLAUF

Unsere Kinder essen an vier Verpflegungstagen von Montag bis Donnerstag.

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 |
|-----------------------------|------------------|-------------------|
| 12.00 Uhr -12.30 Uhr | Stufe 2 | Stufe 1 |
| 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, verbesserungswürdiger Erfahrungen mit ehrenamtlichen, pädagogisch nicht ausgebildeten Mitarbeitern wurde das Pausendeputat der Schulmitarbeiter an die erforderlichen Zeiten im Essensbetreuungsbereich angepasst. Für all diese Mitarbeiter gelten Richtlinien zur Essensbetreuung, die wir in einer Handreichung zusammengefasst und dokumentiert haben. Nur so können wir die pädagogische Qualität aus den Klassenzimmern mit in die Speisesäle bringen.

RAHMENBEDINGUNGEN

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 Wachstuchtschdecken (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.

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.

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.

ANGEBOT

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.

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.

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.

Während der Essenszeit gibt es Trink- bzw. Mineralwasser und ggf. ungesüßten Früchte- und Kräutertee.

BESONDERES

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 LaktoseUnverträglichkeit, Nuss-Allergie, Soja- und Hühner-Eiweiß-Allergie, Tomatenallergie und Fructoseintoleranz mit verpflegt. Von allen Schülern liegt ein ärztliches Attest vor.

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.

Pädagogisches Konzept

GRUNDSÄTZLICHES

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 Schul- und Küchenleitung regelmäßig den Ablauf im Schulverpflegungsbereich, um die Verquickung von Schultag und Mittagessen – sowohl in der Reflexion über bereits laufende Maßnahmen als auch im Hinblick auf weitere, erforderliche Maßnahmen zu besprechen. 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 sechs Jahren einen Leitfaden mit Richtlinien für die Betreuung während der Essenszeit. Nach diesen 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.
- findet immer zu Beginn eines neues Schuljahres eine gemeinsame Dienstbesprechung mit allen Lehr-, Aufsichts- und Küchenkräften statt, in der die pädagogischen Richtlinien gemeinsam erörtert, evaluiert und definiert werden.

AMBIENTE & MITEINANDER

- Bereits seit mehr als fünf 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.
- Seit etwa drei Jahren 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.
- Seit etwa vier 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.

- 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.
- Um von den Kindern eine aussagekräftige Rückmeldung zu den unterschiedlichsten Bereichen bei der Essensversorgung zu erhalten, wird an jedem ersten Donnerstag im Monat 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 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 ist, 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.

- Seit Juni 2015 wird in regelmäßigen Abständen in großem Umfang eine Befragung der Essenskinder der dritten und vierten Klassen durchgeführt. Die Ergebnisse werden ausgewertet und im Rahmen des Runden Tisches allen am Qualifizierungsprozess beteiligten Personen vorgestellt. Die gesichteten Ergebnisse melden eine hohe Zufriedenheit in der Essensqualität zurück, zeigen aber immer wieder „Baustellen“ auf wie z. B. die Wartezeit bei der Essensausgabe und stellenweise die Lautstärke.
- Mit den beauftragten Schülern aus den Klassenstufen 3 und 4, die am Runden Tisch teilnehmen, wird in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef ein Speiseplan unter der Maßgabe der DGE-Richtlinien erstellt. Diese Zusammenarbeit erfreut sich sowohl in der Erarbeitungs- als auch in der Umsetzungsphase großer Beliebtheit.
- Seit nahezu sechs 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.

ERNÄHRUNGSBILDUNG

Auch im Schulalltag versuchen wir, bei den Kindern eine basale Haltung zu gesunder und nachhaltiger Ernährung auszubilden.

- Alle Klassen frühstücken 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 Mittwoch frisches Obst bzw. Gemüse. Dieses wird in der gemeinsamen Frühstückspause und in den Ganztagsklassen auch am Nachmittag verzehrt.
- Gerne verspern 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.

Vier Aspekte spielen bei unserem schuleigenen Curriculums „Fit mit Fair in Form“ eine Rolle:

- die Grundlagen bewährter Ernährungsprogramme wie „Früh in Form“ und „ABC der Lebensmittel“
- unser Status als Fairtrade-school
- die Verquickung der im Unterricht behandelten Themen mit außerschulischen Lernorten und der Arbeit im Schulgarten
- der Abschluss mit dem aid-Ernährungsführerschein

Das Programm greift alle wichtigen und ernährungsbedeutsamen Gesichtspunkte exemplarisch auf, bietet fächerübergreifende Themenbehandlung und ermöglicht viele originäre Begegnungen.

- Seit Januar 2017 sind wir die erste Fairtrade-Grundschule im Donnersbergkreis. Im Juni 2019 erfolgt die Titelverlängerung. Spiralcurricular erfahren und erarbeiten alle Schüler wichtige Sujets, suchen Lernorte außerhalb der Schule auf und wirken bei Projekten mit. Das Fairtrade-Schulteam besteht aus 26 Schülern, drei Lehrerinnen, der Schulsozialarbeit, zwei Elternvertretern und den beiden FSJlern.
- 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.

- 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.
- Praxisbezogener Unterricht ist ein wichtiger Baustein zur 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 fast vier 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“ einzuweisen und zu unterrichten. Die bisherigen Erfahrungen sind gut: Die Kinder nehmen die Lerngegenstände an und zeigen sich auch in der praktischen begleitenden Arbeit ernsthaft und interessiert. 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. Alle praktischen Lerneinheiten finden in den Speisesälen statt. Das Küchenteam ist so kooperativ und spült im Anschluss alle benutzten Küchengeräte sowie das verwendete Geschirr.

- Die Grundschule nimmt am kostenlosen EU-Schulobstprogramm teil. Jeden Mittwoch 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.
- 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.

Zusammenarbeit

RUNDER TISCH

An den regelmäßig stattfindenden Treffen des Runden Tisches der Grundschule Kirchheimbolanden nehmen teil:

- 5 Schüler der Ganztagsklassen der Klassenstufe 3 und 4,
- der Küchenchef und eine Mitarbeiterin der Schulküche,
- ein Mitarbeiter der Hausverwaltung,
- ein Vertreter der Schulleitung,
- eine Vertreterin des Lehrerkollegiums,
- der Vorsitzende des Schulelternbeirates,
- die Schulsozialarbeiterin,
- die zuständige Referentin des Schulträgers
- und die Verpflegungsbeauftragte.

Gegenstand dieser Treffen sind:

- der regelmäßige Speiseplan-Check,
- die Auswertung der Probeessen
- und sämtliche Fragen, die die Schulverpflegung betreffen. Dabei wird insbesondere auf die Bedürfnisse und Anregungen der Schüler eingegangen. Ebenso werden auch Themen, die die Verpflegung indirekt betreffen, eingeschlossen. So umfassen 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.

EINBEZIEHUNG

- Jeder Teilnehmer des Runden Tisches kann zu jeder beliebigen Mittagessenszeit ein Probeessen in Anspruch nehmen. Nach dem Essen werden dazu Fragebögen ausgefüllt, auf denen u. a. das Aussehen, die Konsistenz und der Geschmack des Essens auf der Grundlage einer Schulnotenskala von 1 bis 6 bewertet werden. Die gesammelten Ergebnisse werden beim Runden Tisch präsentiert.
- Kinder der 1. und 2. Klassenstufe haben die Tischnummernschilder gestaltet.
- Fotos mit Schülern in Postergröße stellen die Essensregeln bildlich dar.
- 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.
- Mit den beauftragten Schülern aus den Klassenstufen 3 und 4, die am Runden Tisch teilnehmen, wird in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef ein Speiseplan unter der Maßgabe der DGE-Richtlinien erstellt. Diese Zusammenarbeit erfreut sich sowohl in der Erarbeitungs- als auch in der Umsetzungsphase großer Beliebtheit.
- Einmal im Monat wird die Frage des Monats gestellt. (siehe Pädagogisches Konzept – Ambiente und Miteinander)
- Essensumfragen in großem Umfang dienen dazu, das ganze Meinungsbild zum Thema „Schulessen“ einzufangen. (siehe Pädagogisches Konzept – Ambiente und Miteinander)

KOOPERATION

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

Im Bereich der Schulverpflegung sind das:

- 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

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

- Wochenmarkt in Kirchheimbolanden

Unterrichtsgänge zu Themen zu den unterschiedlichsten Gemüse- und Obstsorten

- 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“

KOMMUNIKATION

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

Für alle Rückfragen jeglicher Art bzw. Anmerkungen oder auch Sorgen bzw. Beschwerden steht die Küchenleitung, Herr Daniel Fuhrmann, 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.

Entgegen der Wünsche vieler Eltern veröffentlichen wir den Speiseplan nicht auf unserer Website, da wir die Erfahrung gemacht haben, dass oftmals mit den Kindern im Vorfeld zu Hause besprochen wird, was es an welchem Tag zu essen gibt und sich die Kinder somit nicht unvoreingenommen auf das Essen einlassen, sondern entsprechend ihrer Befindlichkeiten bzw. Vorlieben und Abneigungen sich einem Essen verweigern.

Der aktuelle Wochen-Speiseplan wird jeweils

- für die Schüler im Foyer aufgehängt.
- für die Lehrer im Lehrerzimmer aufgehängt.

Der aktuelle Tages-Speiseplan wird jeweils

- für die Schüler im Foyer aufgehängt.
- für alle Essensteilnehmer an den Whiteboards in den Speisesälen in Schreibschrift angeschrieben.

Vorabinformationen zum Essen können über die Küchenleitung oder deren Stellvertretung telefonisch in Erfahrung gebracht werden.

Gesunde Ernährung ist auch in unserem Internetauftritt www.grundschule-kirchheimbolanden.de direkt als eines der Leitthemen sichtbar.

Gleich im Titel liest man „Grundschule Kirchheimbolanden Nachhaltig lernen – gesund leben.“

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.

Qualitätssicherung

INTERN

Wir verstehen Schulverpflegung als Teil unserer Schulkultur, indem wir gesunde Ernährung an der Grundschule Kirchheimbolanden ganzheitlich als Thema wahrnehmen und leben.

Im Rahmen des Unterrichts, während der Essenspausen, im Schulgarten, mit unserem Verständnis als Fairtrade-School, auf Klassen- und Schulfesten sowie bei Projekten ist dieses Thema allgegenwärtig und präsent.

Mit all den zuvor genannten Maßnahmen beobachten und hinterfragen wir ständig unsere Haltung und Grundsätze zu diesem Thema, evaluieren und korrigieren und justieren bei Bedarf.

EXTERN

Mit regelmäßigen, ausgesuchten Fortbildungen vieler am Runden Tisch mitwirkenden Teilnehmer garantieren wir den wichtigen Blick von außen und die Anpassung an aktuell geltende Standards bzw. die Notwendigkeit von Veränderungen bei ggf. nicht mehr wirksamen Themenbereichen.

AUßENDARSTELLUNG

Generell ist die gesunde Ernährung direkt als eines der Leitthemen der Grundschule Kirchheimbolanden sichtbar. Gleich im Titel liest auf der Website liest man „Grundschule Kirchheimbolanden „Nachhaltig lernen – gesund leben.“ Nach wie vor arbeiten wir an einem Logo, 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.

Im Schulhaus selbst soll der gesunde Aspekt der Schule nach Fertigstellung der Sanierungsarbeiten wieder für die Eltern, die Schüler und die Besucher sichtbar in Szene gesetzt werden. So sollen sich gleich im Eingangsbereich wechselnden Ausstellungen zu wichtigen Ernährungsthemen, im Schulhaus verteilt sollen Kräuter in Blumenkübeln zu finden sein und Fairtrade-Plakate sollen das schulische Engagement in diesem Bereich bewerben. Für den Schulhof im Fensterbereich der Speisesäle ist ein Kräuterbeet geplant.

Im Sommer 2019 wird der Schulgarten fertig gestellt. Eine offizielle Einweihung ist geplant.

Im Juni 2019 erfolgt die Titelerneuerung als Fairtrade-School. Die Aktionen können über die Schul-Website mit einem Link zu unserem Fairtrade-Blog mit verfolgt werden.

LEITBILD

Mit der

- Erhaltung unserer drei Sterne im Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung,
- der Titelerneuerung als Fairtrade-School
- und der Inbetriebnahme unseres Schulgartens

stellen wir unsere Konzeption der gesunden Schule an Kopf, Herz und Hand auf solide Füße und ermöglichen somit unseren Kindern handlungsorientiertes und emotional geprägtes Lernen.

Wir alle erhalten damit gutes Rüstzeug, nachhaltig Verantwortung zu übernehmen und eine beständige, Werte geprägte Haltung zu zeigen.

KONTAKT

Ansprechpartner für

- die Küche
die Küchenleitung
Herr Daniel Fuhrmann
Telefon 06352/740190
kueche@grundschule-kirchheimbolanden.de
- die Schule
die Verpflegungsbeauftragte
Frau Ava Groß-Schiegl (stellv. Schulleiterin)
Telefon 06352/3674
ava.gross-schiegl@grundschule-kirchheimbolanden.de