

## Verpflegungskonzept der Grundschule Weyerbusch (März 2018)

### Maßnahmen zur Ernährungsbildung

An der Grundschule Weyerbusch steht für die Zwischen- und Mittagsverpflegung Trinkwasser zur Verfügung. Die Durchführung der **Ernährungsbildung „Trinken“** wurde bereits vor der Teilnahme am Qualifizierungsprozess Schulverpflegung durchgeführt. Die Wasserkisten werden durch den Hausmeister bestellt und verteilt. Die Klassen kaufen nach Bedarf ihre Wasserkiste beim Hausmeister.

Die Grundschule beteiligt sich am „**Schulobst-Programm**“ des Landes RLP. Jeden Dienstag erhalten die Klassen frisches Obst/Gemüse.

Einzelne Klassen nehmen am Programm „**Klasse 2000**“ teil (Gesundheitsförderung und Prävention). Das Thema gesunde Ernährung ist in diesem Programm inkludiert.

Die Grundschule Weyerbusch steht in **Kooperation mit der AOK**, welche die Lehrer in der Umsetzung der Gesundheitsförderung unterstützt. Dazu gehören Angebote zur gesunden Ernährung, für mehr Bewegung, regelmäßige Entspannung sowie zur Steigerung der sozialen Kompetenz. Darüber hinaus hilft uns die AOK, gesundheitsförderliche Strukturen aufzubauen und weiterzuentwickeln und insgesamt zu verbessern.

In den Klassenstufen 1 bis 4 werden im **Unterricht** z. B. die Themen Gesunde Ernährung, AID-Ernährungspyramide, Ernährungsführerschein, vom Korn zum Brot, Obst und Gemüse, Gesunde Ernährung-Gesunde Zähne, Körper, Sport und Gesundheit, ... in Lernwerkstätten aufbereitet. So wird z.B. Obstsalat zubereitet, eine Gemüsesuppe gekocht, ein gesundes Pausenbrot, ein Stutenkerl etc. zubereitet und gemeinsam in der Schulküche oder der Mensa verspeist.

Die Erlangung des Deutschen **Sport-, Lauf- oder Schwimmabzeichens** ist im schuleigenen Arbeitsplan Sport festgelegt.

Im Ganztagsangebot findet zweimal wöchentlich eine **Koch-/Back-AG** statt. In unserer Schulküche bereiten die Kinder verschiedene Gerichte und Snacks zu, wobei der Aspekt einer gesunden Ernährung, dem Umgang mit Lebensmitteln, aber auch der Freude am Backen/Kochen Beachtung findet.

In der Hausordnung der Grundschule Weyerbusch ist die Mitgabe eines **gesunden Schulfrühstücks** verankert. In den Klassen werden immer wieder „Gesunde Frühstücksbüffets“ durchgeführt.

Jedes Jahr im Spätsommer findet zu Schuljahresbeginn das „**Apfelfest**“ statt.

Zum jährlich stattfindenden **Sportfest** wird seit dem Schuljahr 2014/15 ein gesundes Frühstück vom Förderverein vorbereitet und gespendet. Dazu wird den Kindern Wasser gereicht.

Mit der **Beratungsstelle für Zahngesundheit** und der **Beratungsstelle für Müll** des Kreises AK besteht eine fortwährende Kooperation.

## **Ziele des Verpflegungskonzeptes**

Die Grundschule Weyerbusch hat z. Zt. 210 Schüler und Schülerinnen. Im Schuljahr 2008/09 wurde sie Ganztagschule. Gleichzeitig ist sie Schwerpunktschule sowie Ökologische Schule des Landes RLP. Des Weiteren bietet die Schule eine Früh- und Mittagsbetreuung an, eine Hausaufgabenhilfe für Kinder mit Migrationshintergrund und integriert die soziale Gruppenarbeit („Freundegruppe“) in Kooperation mit dem Jugendamt sowie dem Träger „Heidehaus“.

Die Ernährung/Gesundheit des Menschen hat seit jeher eine wichtige Bedeutung für die Schule. Grundsätzlich ist dieser Bereich in den Rahmenplänen des Landes RLP verankert und somit Bestandteil der zu behandelnden Lerninhalte in der Grundschule. Der schier unerschöpfliche Produktfächer der Lebensmittelindustrie sowie die in diesen Produkten versteckten Zuckerzugaben führen seit längerer Zeit zu einem gesteigerten Konsum von Fastfood, Fertiggerichten, Softdrinks etc., welche u. a. dazu führen, dass Kinder zunehmend übergewichtig, leistungsschwächer und sozial-emotional unausgeglichener sind. Mangelnde Bewegung und infolge dessen motorische Defizite sind ebenso beobachtbar. Erkrankungen, wie z.B. Diabetes Typ II bei Kindern und Jugendlichen nehmen zu.

Ein Verpflegungskonzept ist insofern wichtig, dass die Schüler und Schülerinnen sowie die Eltern erfahren, dass ein (für manche Kinder ungewohntes/unbekanntes) Angebot an gesunden Gerichten/Speisen und Lebensmitteln wieder Einzug hält und als Basis für eine ausgewogene Ernährung erkannt wird, sodass hoffentlich ein Umdenken initiiert wird und die Qualität/Wertigkeit einer gesunden und bewussten Ernährung in die Haushalte einzieht. Durch vielfältige und stetige Maßnahmen zur Ernährungsbildung soll das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung und Lebensweise bei den SchülerInnen entwickelt werden, sodass den negativen Auswirkungen (Übergewicht, Krankheiten, ...) entgegengewirkt wird.

Das Thema Ernährung ist und bleibt auf diese Weise eine langfristige Bildungsmaßnahme, da es an der Grundschule Weyerbusch nachhaltig im Curriculum der vier Grundschuljahre verankert ist. Auf Besonderheiten, wie z.B. Migranten, Vegetarier, Allergiker wird hierbei geachtet.

## **Verpflegungsaufgabe**

Die Grundschule bietet von Montag bis Donnerstag ein warmes Mittagessen für Schülerinnen und Schüler, die an der Ganztagschule teilnehmen, an. Dazu reicht die Schule Wasser mit und ohne Kohlensäure an.

Vor dem Essen waschen sich alle Kinder die Hände.

Nach dem Essen putzen sich alle Kinder die Zähne.

Die Essenszeiten sind von 12.20 Uhr bis 13.15 Uhr (Klassen 1 und 2) sowie 13.15 Uhr bis 14.05 Uhr (Klassen 3 und 4) Das Mittagessen (Warmverpflegung), welches sich am DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung orientiert, wird in Thermobehältern vom Caterer (Lebenshilfe, Flammersfeld) angeliefert.

Kurz vor Eintreffen der SchülerInnen in der Mensa wird das Essen in verschlossene Thermoschüssel portioniert und auf den Gruppentischen in (je nach Anzahl der Schüler) zwei Mensaräumen angereicht.

Die zu Schuljahresbeginn gemeinsam mit den Schülerinnen vereinbarten Verhaltensregeln beim Essen werden vom Betreuungspersonal beachtet, sodass eine angenehme Essatmosphäre für alle Schüler und Schülerinnen beachtet und erzielt wird. Ein Belohnungssystem wird umgesetzt.

Der Caterer hat ein Augenmerk auf den Wareneinsatz und die Nachhaltigkeit der Produkte. Nach Möglichkeit versucht der Caterer regionale und saisonale Produkte anzubieten. Besondere Verpflegungssituationen, seien sie religiös oder kulturell bedingt oder auch medizinisch begründet, finden Berücksichtigung bei der Zusammenstellung des Speisenangebots.

Nach der täglichen Anwesenheitsabfrage der GTS-Schüler und Schülerinnen gibt die Schule gegen 8.45 Uhr die Bestellung telefonisch an den Caterer weiter.

Am Monatsende übermittelt die Schule dem Schulträger die Anzahl der eingenommenen Speisen pro Schüler/Schülerin. Per Lastschriftzug erhebt der Schulträger den Betrag vom Konto der Sorgeberechtigten.

Verpflegungsbeauftragte der Schule ist z. Zt. Frau Gille (Rektorin).

Verpflegungsbeauftragte des Schulträgers (VG Altenkirchen) ist Z. Zt. Frau Huse.

## Pädagogisches Konzept

Die bereits aufgelisteten Maßnahmen zur Ernährungsbildung, wie das jährliche Sportfest mit gesundem Frühstück, die Koch- und Back-AG, die täglich stattfindenden Sport-AG sowie das Apfelfest (vgl. Anforderungen 2. Qualitätsbereich) bilden das pädagogische Konzept, da diese Lerninhalte/Aktionstage/Projekte in den jeweiligen Klassenstufen implementiert und im Curriculum von Klasse 1 bis 4 eingeflochten sind. So wird in der Klassenstufe 2/3/4 im Deutschunterricht die Textform „Rezept“ behandelt und dazu auch die Handlung in der Schulküche durchgeführt, das Gericht anschließend in der Mensa verspeist. Hierbei und auch beim täglichen Betreuten Frühstück am Schulvormittag, werden Regeln zur Ess- und Tischkultur vermittelt, ebenso beim Mittagessen der GTS-SchülerInnen.

## Kommunikation und Zusammenarbeit

Stetige Kommunikation und Zusammenarbeit mit allen Beteiligten (Träger, Leitung, Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler, Eltern, Caterer, Hauswirtschaftskräften/Ausgabepersonal usw.) wird praktiziert.

Ebenso werden die Schülerinnen und Schüler in die Gestaltung der Mensa einbezogen und können sich bei der Ausführung von Mensadiensten einbringen.

Der Speiseplan wird auf der Schulhomepage und am „GTS-Brett“ veröffentlicht. Das Feedbacksystem (Schüler vergeben täglich Noten für das Mittagessen, Wochenrückmeldung hierüber an den Caterer) wird durchgeführt.

Die bisherige Kommunikation mit Eltern (Elternbriefe, Elterngespräche, Elternabende etc.) wird beibehalten.

Die Teilnahme an Fortbildungen für Lehrkräfte und Hauswirtschaftskräfte/Ausgabekräfte wird seitens der Schule unterstützt.

Ist die Mitgabe des Frühstücks häufig ungesund, sprechen die LehrerInnen dies gezielt an.

Die Verpflegung ist ein wichtiger Bestandteil der Kultur der Grundschule Weyerbusch.

## Qualitätssicherung

Am **17. Mai 2018** findet **wieder das Sportfest mit gesundem Frühstück/Wasser** statt.

Das nächste geplante Projekt steht unter der Überschrift „200 Jahre Raiffeisen“.

Voraussichtlich in der **zweiten Woche nach den Osterferien 2018** sind alle Schülerinnen und Schüler eingeladen dabei zuzusehen und erklärt zu bekommen, wie ein **Getreidefeld** bestellt wird.

In der Zeit nach den **Osterferien bis zu den Sommerferien 2018** wird in allen Klassen das **Thema „Vom Korn zum Brot“** thematisiert. Vom **17. bis 21.09.2018** führt die Schule eine **Projektwoche zum Thema Raiffeisen – Brotverein** durch. Am **23.09.2018** findet das **traditionelle Apfelfest** der Grundschule mit dem **Bürgermeister-Raiffeisen-Fest** der Ortsgemeinde Weyerbusch statt. Hier soll das zuvor geerntete Getreide von den Viertklässlern mit alten Erntegeräten gedroschen werden. Ebenso ist geplant, dass Brot gebacken wird.

Nach der Optimierung von Abläufen wird im täglichen Schulgeschehen Ausschau gehalten und ggf. Einfluss genommen. Neue MitarbeiterInnen werden selbstverständlich in das Verpflegungskonzept eingewiesen.

Die jährliche Teilnahme am Reflexionsgespräch mit dem Caterer ist fester Bestandteil der Kooperation.

Ebenso trifft sich der „Runde Tisch“ einmal im Jahr.

Die Darstellung des Verpflegungskonzeptes nach Außen wird über Elternbriefe, die Homepage und den Aushang der Urkunde dokumentiert.

Das Verpflegungskonzept ist somit im Leitbild der Grundschule Weyerbusch verankert.