VERPFLEGUNGSKONZEPT

Waldschule Montabaur

QUALIFIZIERUNGSPROZESS FÜR DIE SCHULVERPFLEGUNG

INHALTSVERZEICHNIS

QUALIFIZIERUNGSPROZESS FÜR DIE SCHULVERPFLEGUNG 1

EINLEITUNG, ZIELE UND ZIELGRUPPEN 3

ZU UNSERER SCHULE 3
ZIELE 4
ZIELGRUPPEN 5

VERPFLEGUNGSAUFGABE 6

VERPFLEGUNGSANGEBOT 6
BESONDERE VERPFLEGUNG 6

MITTAGSVERPFLEGUNG 9

ABLAUF 9
RÄUMLICHKEITEN 9
PERSONAL 10
CATERING 11
KLEIDUNG 12
AUSGABE-, BESTELL- UND ABRECHNUNGSSYSTEM 12
VERPFLEGUNGSSYSTEM 13
ANSPRECHPARTNER 14

PÄDAGOGISCHES KONZEPT 14

ERNÄHRUNGSBILDUNG 14
LERNORT MAHLZEIT – ESS- UND TISCHKULTUR 16
SCHNITTSTELLE: VERPFLEGUNG/ERNÄHRUNGSBILDUNG 18

KOMMUNIKATION UND ZUSAMMENARBEIT 18

RUNDER TISCH 18
AKTIVE EINBEZIEHUNG 19
KOMMUNIKATION MIT ELTERN, PARTNERN 20
FORTBILDUNG 21

QUALITÄTSSICHERUNG (QS) 21

WEITERENTWICKLUNG 21
INTERNE QS 21
LEITBILD 22

EINLEITUNG, ZIELE UND ZIELGRUPPEN

„Gesundheit ist die Basis für Lernen und Entwicklung. Gesundheit ist Voraussetzung für das Wohlbefinden sowie für die Lern – und Bildungsfähigkeit von Kindern“.[1]

Eine wichtige Aufgabe der Grundschule ist es, den Schüler*innen eine aktive, gesunde und nachhaltige Lebensweise zu vermitteln. Dabei soll die Grundschule an die Lebenswelt der Kinder anknüpfen. Unter einer gesunden Lebensweise nimmt der Punkt Ernährung einen großen und wichtigen Stellenwert ein. Ernährung bedeutet im Allgemeinen die Versorgung des Körpers mit den notwendigen Nährstoffen. In der Waldschule möchten wir das gesamte Gesundheitsverhalten der Kinder fördern, sowie die Familien sensibilisieren und motivieren, sich daran zu beteiligen. Essen und Trinken spielt dabei eine große Rolle. Essen und Trinken ist auch Genuss, macht Spaß und spricht den Körper und die Sinne gleichermaßen an. Deswegen ist es der Waldschule wichtig, den Kindern auf spielerische Weise und motivierend den Umgang mit einer gesunden Lebensweise und Ernährung zu vermitteln.

Zu unserer Schule

Die Waldschule Montabaur ist eine zwei- bis dreizügige Grund- und Ganztagsschule in Angebotsform. Sie ist im südlichen Westerwald zwischen den Montabaurer Stadtteilen Horressen und Elgendorf gelegen. Wie der Name schon vermuten lässt, befindet sich die Schule direkt am Waldrand und ist umgeben von Pferdekoppeln und Weiden.
Gegenwärtig besuchen rund 200 Kinder unsere Schule, die aus den Stadtteilen Horressen, Elgendorf, Eschelbach, den nördlichen Gelbachgemeinden und Teilen der Innenstadt von Montabaur kommen.

---

[1] Zitat aus dem Pilotprojekt der Plattform Ernährung und Bewegung e.V. (peb) gesunde Kitas – starke Kinder

Ferner haben wir durch unser Ganztagsangebot viele Gastschüler aus den Schulbezirken der Grundschule Welschneudorf, der Grundschule Niederelbert und der Grundschule Horbach an unserer Schule.
Da schon 2002 für die Grund- und Hauptschule Förderbedarf bestand, wurde die Waldschule damals schon Ganztagsschule. Am Ganztagsangebot nehmen aktuell ca. 85 Kinder teil. Sie werden während der Essenszeit in der hauseigenen Mensa, während der Mittagspause in den Spiel-, Aktiv- und Ruheräumen und während der angebotenen AGs in verschiedenen Räumen und in der Nähe der Schule von qualifizierten außerschulischen Mitarbeitern betreut. In der Lernzeit , in der auch die Hausaufgaben erledigt werden, werden die Kinder immer durch eine Lehrperson unterstützt.

Mensa Außenansicht / Mensa Essenssaal

Neben dem Ganztagsangebot können Eltern auch noch die Betreuende Grundschule https://waldschule-montabaur.de/betreuende-grundschule/ in Anspruch nehmen. Hier werden Halbtags- und Ganztagsschüler sowohl vor, als auch nach dem Unterricht von außerschulischen Kräften betreut.
Das Kollegium umfasst insgesamt 18 Lehrerinnen und Lehrer und 1 Lehramtsanwärter. Unterstützt wird das Kollegium von 3 FSJlern,
einer Sozialpädagogin im „Mobilen Sorgenbüro“, außerschulischen Mitarbeitern,
einer Sekretärin und einem Hausmeister.

Ziele

Grundsätzlich ist der Bereich Ernährung in den Rahmenplänen des Landes RLP verankert und somit Bestandteil der zu behandelnden Lerninhalte in der Grundschule. Wir möchten uns an der Waldschule aber nicht nur auf den klassischen, fachlichen Teil der Ernährungspädagogik beschränken. Die Schülerinnen und Schüler sollen in vielen Bereichen auf ein gesundes, aktives und nachhaltiges Leben vorbereitet werden. Dazu gehört natürlich auch das Wissen über gesunde

Ernährung, Bewegung und Nachhaltigkeit. Gutes Essen ist die Basis für eine optimale Lern- und Bildungsfähigkeit. Deswegen soll es sich sowohl im Unterricht, aber auch in den AGs der Ganztagsschule und vor allem in der Mensa um eine gesunde Ernährung drehen. Durch vielfältige und stetige Maßnahmen zur Ernährungsbildung soll das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung und Lebensweise bei den Kindern entwickelt werden, sodass den negativen Auswirkungen wie Übergewicht, mangelnde Bewegung oder Krankheiten entgegengewirkt wird.

Das Verpflegungskonzept ist eine Bestandsaufnahme, die unsere Maßnahmen und Grundsätze zum Thema „Gesunde und nachhaltige Lebensweise und Ernährung“ festhält. Dadurch können sich die Schüler*innen und deren Eltern über alles informieren, neue Mitarbeiter*innen schneller eingearbeitet werden und unsere Haltung und Grundsätze zu diesem Thema Schritt für Schritt evaluiert und korrigiert werden. Das Thema Ernährung ist und bleibt eine langfriste Bildungsmaßnahme die im ständigen Prozess ist.

Zielgruppen

Unsere Ernährungspädagogik richtet sich an alle Schülerinnen und Schüler der Waldschule. Ab der ersten Klasse bearbeiten wir fortlaufend ernährungspädagogische Themen im Sachunterricht und starten passende, klassenübergreifende und schulinterne Aktionen. Auch das Schülercafé und das Schulobst steht der gesamten Schulgemeinschaft zur Verfügung.

Die Mittagsverpflegung richtet sich in an unsere Ganztagsschüler. Wir verpflegen aus allen vier Klassenstufen um die 85 Kinder. Die Kinder sind im Alter von sechs bis zwölf Jahren. Aktuell bekommen zwei Kinder laktosefreies Essen (Schonkost) und 7 Kinder fleischloses Essen. Auch unseren Lehrkräften und Mitarbeitern steht die Teilnahme am Mittagessen offen.

In der Ganztagsschule werden zeitweise auch AGs zum Thema „Ernährung“ und „Nachhaltigkeit“ angeboten. Diese AGs richten sich nur an die Ganztagsschüler.

VERPFLEGUNGSAUFGABE

Verpflegungsangebot

Alle Schüler*innen der Waldschule frühstücken morgens von 9.00 Uhr bis 9.15 Uhr in ihrem Klassenverband in ihrer Klasse. Die Klassenlehrer*innen bitten in Elternabenden die Eltern auf ein vollwertiges Frühstück mit wenig Verpackungsmüll zu achten und ihren Kindern keine Süßigkeiten in die Schule mitzugeben. Von Beginn an nehmen wir am EU-Schulobstprogramm teil und erhalten einmal in der Woche frisches Obst und Gemüse. Dieses wird während der Frühstückszeit oder in der Ganztagsschule am Nachmittag in den Klassen verzehrt. Jeder Schüler*in hat in der Regel eine wiederauffüllbare Trinkflasche dabei und kann nach eigenem Bedarf die Flasche am Wassserhahn mit Leistungswasser auffüllen.

Den Ganztagsschülern*innen wird ein bedarfsgerechtes Mittagessen und ein frisches Salatbuffet in der Mensa angeboten. Online kann von den Eltern ein fleischloses, (bio), gluten- und laktosefreies Essen bestellt werden. Aktuell bekommen zwei Kinder laktosefreies Essen und 7 Kinder, teilweise kulturell bedingt, fleischloses Essen. Kleinere individuelle Wünsche der Kinder versucht das Mensapersonal auch umzusetzen. Zudem stehen für alle Kinder Karaffen und Becher mit stillem Wasser zur Verfügung.

Nach den Sommerferien 2022/23 wird es in der Mensa zwei vegetarische Tage geben. An diesen Tagen können die Eltern/Kinder nur zwischen zwei vegetarischen Gerichten wählen. Ziel ist eine ausgewogene, bedarfsgerechte und nachhaltige Verpflegung zu schaffen.

Besondere Verpflegung

Unsere FSJler engagieren sich jeden Freitag für das Schülercafé. Die Kinder können sich aktuell mittwochs einen frischen Brezel vom Bäcker bestellen. Freitags in der ersten großen Pause öffnet das Schülercafé auf dem Schulhof und die Kinder können ihren Brezel abholen.

Ganz neu startete die Aktion „Gesundes Schülercafé“. Alle 3 Wochen gibt es anstatt eines Brezels einen gesunden Snack. Den Snack können die Kinder auch mittwochs bestellen, damit eine genaue Kalkulation möglich ist. Dadurch vermeiden wir Reste oder zu wenige Snacks. Freitags, in den ersten beiden Stunden bereiten die FSJler den gesunden Snack mit einer Klasse der Schule in der eigenen Schulküche vor. Die Kinder haben bei der Vorbereitung und Herstellung sehr viel Spaß und lernen etwas über gesunde Ernährung. Sie sind stolz, wenn die anderen Kinder der Schule ihre gesunden Snacks essen. In der ersten großen Pause können die Kinder dann ihren bestellten gesunden Snack am Schülercafé abholen. Wir achten darauf keinen zusätzlichen Müll wie Plastikgeschirr zu verwenden.

Schulküche Waldschule

Nachhaltigkeit

Das Thema Nachhaltigkeit liegt uns an der Waldschule auch sehr am Herzen. In vielen Bereichen versuchen wir ein Bewusstsein für eine nachhaltige Lebensweise zu schaffen und die Kinder dafür zu sensibilisieren.

- Mülltrennung in den Klassen
- Kein Plastikgeschirr im Schülercafé
- Keine Papierhandtücher auf den Toiletten
- Anmeldung „Kochbus RLP isst besser“ zum Thema „Nachhaltig kochen“
- Ab dem Schuljahr 2022/23 gibt es in der Mensa zwei vegetarische Tage
- Nicht getätigte Mensabestellungen bekommen automatisch ein vegetarisches Gericht bestellt
- Aktionen mit eigenem Waldschulhonig
- Anmeldung „Kochbus“ RLP isst besser zum Thema „Nachhaltig kochen“
- Teilnahme „Less-Waste-Breakfast“
- Unterstützung Aktion „saubere Landschaft“ in Horressen
- Photovoltaik auf dem Schuldach mit Anzeige in der Eingangshalle

MITTAGSVERPFLEGUNG

Ablauf

Die Kinder unserer Schule können an vier Tagen der Woche, von Montag bis Donnerstag in unserer Mensa ihr Mittagessen einnehmen.

Das Mittagessen findet für die Schüler*innen der ersten und zweiten Klasse um 12:30 Uhr statt, für die Schüler*innen der dritten und vierten Klasse geht es um 13:10 Uhr in die Mensa. Während Corona haben die einzelnen Klassenstufen nacheinander in der Mensa gegessen, um eine Durchmischung zu vermeiden.

Räumlichkeiten

Die für den Ganztagsbetrieb notwendige Mensa wurde 2003 auf das Schulgelände gebaut. Die Mensa besteht aus dem Speisesaal, einem Vorraum, der Essensausgabe, der Küche und einem Vorratsraum. Die Mensa wird nur von der Waldschule genutzt und hat eine Größe von rund 140 qm. An 10 Tischen mit je 6 Stühlen finden 60 Kinder gleichzeitig in der Mensa Platz.

Im Eingangsbereich der Mensa gibt es einen kleinen Raum mit einer Garderobe und einem Desinfektionsständer zum Händedesinfizieren vor dem Essen.
Um die Essatmosphäre und die Raumakustik zu verbessern wurden in den letzten Jahren Vorhänge, eigene Kunstwerke, Pflanzen und Filzuntersetzer für die Stühle angebracht. Au0erdem wurden neue Mensaregeln und ein „Kartensystem“ für das Verhalten in der Mensa eingerichtet.

Für jede Klasse steht eine kleine Kiste in der Mensa bereit. In dieser Kiste befinden sich die Essens-Chips der Kinder. Die Chips wurden mit den Namen der Kinder beschriftetet und werden von den FSJlern an die Kinder ausgegeben und wieder eingesammelt. Dadurch gibt es keinen Verlust mehr der Essens-Chips.

Personal

In der Waldschulmensa arbeiten zwei Mitarbeiterinnen von der Firma SANDER. Unterstützt werden Sie am Salatbuffet und im Speisesaal durch eine außerschulische Ganztagsmitarbeiterin und zwei FSJler.

Catering

Nach einer Ausschreibung hat sich die Verbandsgemeinde Montabaur für die Firma SANDER Catering entscheiden. Seit 4 Jahren wird das Mittagessen in der Waldschule nun von SANDER geliefert.

„Kanteenie“, die Schulverpflegung von der Firma SANDER steht für frisches und hochwertiges Essen sowie ein vielfältiges Speiseangebot für Schulen. Die Produkte werden in der frische Manufaktur der Sander-Gourmet mit dem besonders schonenden Verfahren Cook & Chill hergestellt.[2]

Bei SANDER bilden die DGE-Qualitätsstandards die Ausgangsbasis bei der Zusammenstellung der Speisen. Darüber hinaus werden auch individuelle Wünsche der Schule berücksichtigt. Bei den Menülinien können fleischlos, bio, gluten- und laktosefreie Speisen angeboten werden. Kanteenie versucht allen Kindern gerecht zu werden. Damit das Essen immer den aktuellen Geschmack trifft, fließen von SANDER die Ergebnisse aus gezielten Marktforschungen sowie Erkenntnisse aus den unterschiedlichsten Dialogen in die Speisepläne ein. [3]

Durch unterschiedliche Aktionswochen wie „Save the bee“ oder „Mach dich fit“ überrascht SANDER mit kulinarischen Highlights und spannenden themenbezogenen Schwerpunkten. Durch Mitmach-Aktionen werden Essen und wichtige Bildungsthemen verbunden.

[2] https://sander-kanteenie.com
[3] https://sander-kanteenie.com

Kleidung

In 2020 hat Sander alle Kanteenie Mitarbeiter*innen in den Schulmensen mit nachhaltiger Arbeitskleidung von KAYA&KATO ausgestattet. Die moderne und bequeme Kleidung besteht aus einem Polyester-Baumwollgemisch, für das recycelter Plastikmüll aus dem Meer verwendet wird. KAYA&KATO hat noch einen weiteren Schritt in Richtung mehr Nachhaltigkeit gemacht und alle CO2-Emissionen erfasst und reduziert. Mit dem Ergebnis: Das Unternehmen und seine Produkte sind jetzt klimaneutral![4]

Ausgabe-, Bestell- und Abrechnungssystem

Die Eltern der Ganztagskinder haben zu Beginn des Schuljahres einen Vertrag mit SANDER abgeschlossen, ein Konto erstellt und einen Chip erhalten. Eine Anmeldung zur Ganztagsschule ist für ein Jahr verpflichtend. Jede Woche bestellen die Eltern online die Essen für die Kinder und laden Geld auf den Chip. Abmeldungen wegen Krankheit werden auch online vorgenommen.

So besitzt jedes Ganztagskind einen Essenschip der Firma SANDER. Diese Chips werden in der Mensa aufbewahrt, damit die Kinder die Chips nicht verlieren. Wenn die Kinder an der Ausgabe stehen wird der passende Chip an das Lesegerät gehalten und so die Bestellung abgerufen.

Die Ausgabe der Speisen erfolgt mittels eines Tablettsystems. Die Schüler*innen stellen sich an der Essensausgabe an und erhalten von den beiden Ausgabekräften ihr Essen. Alle wichtigen Informationen sind auf den Chips gespeichert. Durch das Auflegen des Chips ist das bestellte Essen und der Kontostand für das Mensapersonal einsehbar.

[4] https://archive.newsletter2go.com/?n2g=8tsjzu4n-npu0ud5w-12hj

Die Namen der Kinder sowie Besonderheiten (z.B. laktosefrei, fleischlos) sind den Ausgabekräften bekannt, die persönliche Beziehung ist durch die geringe Anzahl der Kinder absolut gegeben. Die älteren Kinder bedienen sich selbst an dem Salatbuffet, die jüngeren Kinder werden von den FSJlern bedient. Ein „Nachschlag“ bei den Beilagen und am Salatbuffet ist möglich. Nach dem Essen räumen die Kinder die Tabletts selbständig weg. An der Aufräumstation sortieren die Kinder ihren Teller, ihr Glas und ihr Besteck und ggf. Essensreste, damit lernen die Schüler*innen Eigenverantwortung.

Verpflegungssystem

Für Gerichte, deren Qualität, Geschmack und Konsistenz zu sehr unter dem Transport leiden, steht in der Küche ein Convectomat zur Verfügung. Hier werden einzelne Menukomponenten komplett oder fertig gegart. Durch die Onlinebestellung weiß das Personal wie viele Gerichte zubereitet werden müssen. Täglich gibt es in unserer Mensa eine frisches Salatbuffet, an der sich die Schüler*innen durch Hilfe unserer FSJler bedienen können. Karaffen mit Leitungswasser stehen immer zur Verfügung und zweimal die Woche gibt es einen Nachtisch.

Ansprechpartner

Für Fragen rund um die Schulverpflegung steht die Firma SANDER und Frau Stahlhofen von der Verbandsgemeinde Montabaur zur Verfügung. In der Schule ist die Schulleitung und die Verpflegungsbeauftrage Frau Thomi Ansprechpartner.

PÄDAGOGISCHES KONZEPT

Ernährungsbildung

Für uns ist es selbstverständlich, dass das Thema „Ernährung“ sich auch im Unterricht und im Schulalltag immer widerspiegelt:

- Ab der ersten Klasse bearbeiten wir fortlaufend ernährungspädagogische Themen (Einsatz einer großen Ernährungspyramide in der Mensa)
- Regelmäßiges Kochen und Backen in der schuleigenen Schulküche (Thema Rezepte, Rittermahlzeit, Weihnachtsbäckerei, usw.)
- Besuche von außerschulischen Lernorten (Bäcker, Gärtnerei, Imker, Bauernhof, usw.)
- Gemeinsame Frühstückspause
- durchgehende Teilnahme am EU-Schulobstprogramm
- regelmäßige Schulaktion „Gemeinsames gesundes Frühstück“
- Teilnahme am Projekt „Less-Waste-Breakfast“
- Instandhaltung des Schulgartens (durch Klassen und AGs)
- Herstellung des gesunden Snacks für das „Gesunde Schülercafé“
- Bienen AG in der Ganztagsschule – regelmäßiger Honigverkauf
- Erstellung eines Waldschul-Kochbuches

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

Die Erlangung des Deutschen Sport-, Lauf- oder Schwimmabzeichens ist im Arbeitsplan Sport festgelegt. Zudem findet jährlich ein schuleigenes Sportfest auf unserem Sportplatz statt.

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, usw. in Lernwerkstätten aufbereitet. So wird z.B. Obstsalat zubereitet, eine Gemüsesuppe gekocht, ein gesundes Pausenbrot, etc. zubereitet und gemeinsam in der Schulküche oder der Mensa verspeist.

Im **Ganztagsangebot** finden zeitweise eine Koch-AG und Bienen 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 Kochen Beachtung findet.

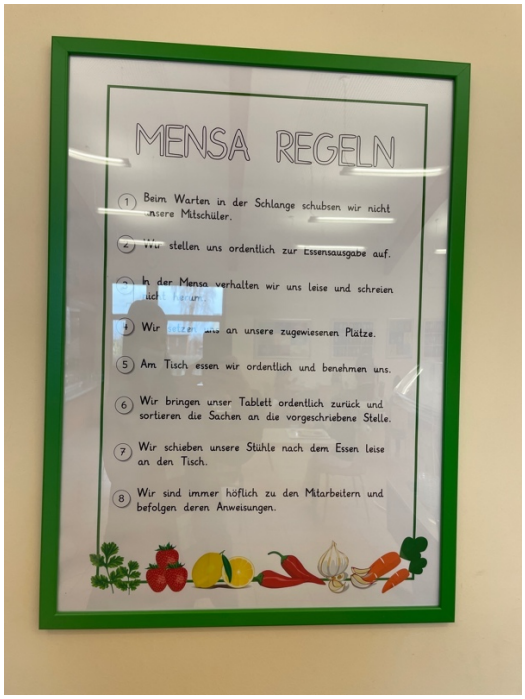
Die Mitgabe eines gesunden und unverpackten Schulfrühstücks wird in den ersten Elternabenden mit den Eltern besprochen. In den Klassen achten die Lehrer*innen auf das mitgebrachte Frühstück und kommen ggf. mit den Kindern und den Eltern ins Gespräch.

Mit der Beratungsstelle für Zahngesundheit und der Beratungsstelle für Müll der Verbandsgemeinde besteht eine fortwährende Kooperation.

Die Waldschule beteiligt sich am „Schulobst-Programm“ des Landes RLP. Jeden Mittwoch erhalten die Klassen frisches Obst/Gemüse. Dieses wird in der gemeinsamen Frühstückspause und im Ganztag auch am Nachmittag verzehrt. Das Schulobst leistet einen wichtigen Beitrag zum Thema gesunde Ernährung.

Lernort Mahlzeit – Ess- und Tischkultur

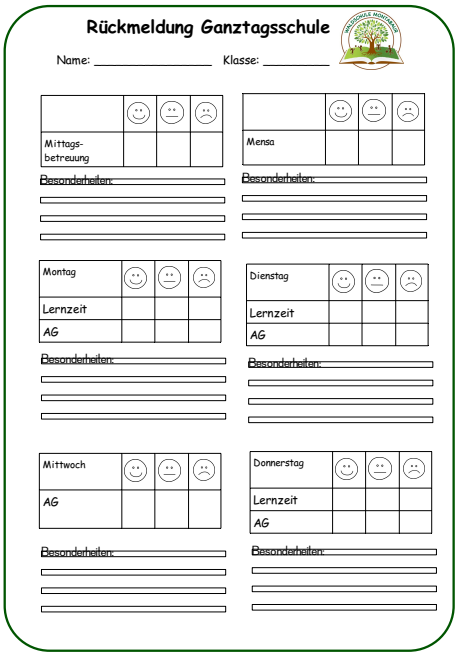
Die Waldschüler essen jeden Tag mit Betreuungspersonen, die darauf achten, dass die Kinder die Regeln zur Ess- und Tischkultur einhalten. Die Tischgruppen geben den Kindern ein familiäres Gefühl. Die Betreuungspersonen bewegen sich im Essenssaal und achten sowohl auf die „Gesprächskultur“ als auch darauf, dass die Kinder ordentlich essen. Dazu gehört sicherlich auch die Motivation etwas Neues zu probieren oder die Kinder zu ermutigen, sich ruhig noch etwas nachzuholen.



In der Mensa findet man zusätzlich noch einen Aushang der Mensa-Regeln. Diese Regeln wurden gemeinsam mit den Kindern erarbeitet und werden zu Beginn der 1. Klassen mit den Kindern besprochen.

Zudem wurde ein „Kartensystem“ eingeführt. Durch einen stillen Impuls mit roten, gelben und grünen Karten werden die Kinder daran erinnert leiser zu sprechen und sich an die Mensa-Regeln zu halten. Mehrere Verstöße führen zum Abschreiben der nicht eingehaltenen Regeln. Das Verhalten wird dann von den FSJlern an die jeweiligen Klassenlehrer*innen weitergegeben.

Zusätzlich zum Zeugnis bekommen die Kinder der Ganztagsschule ein Beiblatt. Auf diesem Beiblatt wird das Verhalten der Ganztagsschüler in der Ganztagsschule dokumentiert. Ein Bereich auf diesem Blatt ist das Verhalten in der Mensa. Dieser Bereich wird von den FSJlern ausgefüllt. Die Kinder und Eltern bekommen so eine Rückmeldung über das Verhalten in der Mensa.



Rückmeldung Ganztagsschule

Name: _____ Klasse: _____

Mittags-betreuung			

Besonderheiten:

Mensa			

Besonderheiten:

Montag			
Lernzeit			
AG			

Besonderheiten:

Dienstag			
Lernzeit			
AG			

Besonderheiten:

Mittwoch			
AG			

Besonderheiten:

Donnerstag			
Lernzeit			
AG			

Besonderheiten:

Schnittstelle: Verpflegung/Ernährungsbildung

Durch die Aktionswochen von der Firma SANDER wird die Ernährungsbildung mit dem Essen in der Mensa in Zusammenhang gebracht. Durch Mitmach-Aktionen und kleine Überraschungen werden die Kinder motiviert und lernen auf spielerische Weise etwas über Ernährung und Nachhaltigkeit.
Blumensamen von der Aktion „Save the Bee“ wurden beispielsweise im Schulgarten in der Nähe unserer Schulbienen eingepflanzt. In der Bienen AG werden diese Themen dann aufgegriffen und weiter vertieft.

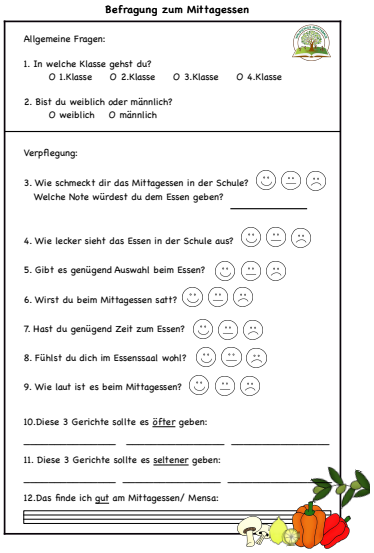
KOMMUNIKATION UND ZUSAMMENARBEIT

Runder Tisch

Seit Beginn des Qualifizierungsprozesses wurde ein Runder Tisch etabliert, der sich in regelmäßigen Abständen trifft. Zu diesen Treffen kommen die Vertreter des Schulträgers, der Firma SANDER Catering inklusive Mensapersonal, die Schulleitung der Waldschule, die Schulelternsprecherin der Waldschule und die Verpflegungsbeauftragte. Hier werden alle Belange rund um die Verpflegung besprochen. Zu Zeiten eines Schülersprechers hat dieser an dem Runden Tisch auch teilgenommen.

Vor allem der Runde Tisch hat sich als erstes Element im Qualifizierungsprozess als sinnvolle und gewinnbringende Einrichtung herauskristallisiert. Es ist wichtig, mit allen Partnern an einem Tisch zu sitzen und alle Aspekte der Verpflegung beleuchten zu können. Der Runde Tisch wird selbstverständlich auch in Zukunft beibehalten werden. Auch werden weiterhin regelmäßige Befragungen unter den Schülern*innen durchgeführt werden. Die Ergebnisse werden ausgewertet und im Rahmen des Runden Tisches allen am Qualifizierungsprozess beteiligten Personen vorgestellt. Beim Runden Tisch wollen wir zukünftig weitere Ideen entwickeln, wie die Schülerinnen und Schüler noch mehr in die Ausgestaltung der Verpflegung einbezogen werden können.

Aktive Einbeziehung



Befragung zum Mittagessen

Allgemeine Fragen:

1. In welche Klasse gehst du?
   O 1.Klasse O 2.Klasse O 3.Klasse O 4.Klasse
2. Bist du weiblich oder männlich?
   O weiblich O männlich

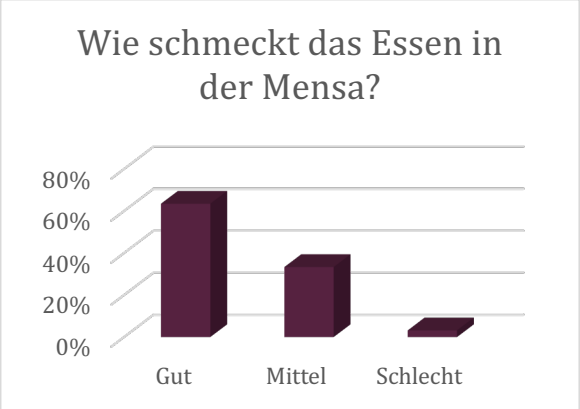
Verpflegung:

3. Wie schmeckt dir das Mittagessen in der Schule?
   Welche Note würdest du dem Essen geben? _____
4. Wie lecker sieht das Essen in der Schule aus?
5. Gibt es genügend Auswahl beim Essen?
6. Wirst du beim Mittagessen satt?
7. Hast du genügend Zeit zum Essen?
8. Fühlst du dich im Essenssaal wohl?
9. Wie laut ist es beim Mittagessen?
10. Diese 3 Gerichte sollte es öfter geben:
    _____ _____ _____
11. Diese 3 Gerichte sollte es seltener geben:
    _____ _____ _____
12. Das finde ich gut am Mittagessen/ Mensa:

Regelmäßig führen wir unter den Ganztagskindern Befragungen durch. Die Ergebnisse der Befragung werden am Runden Tisch besprochen und ggf. Dinge verändert oder neu aufgenommen. Durch die Etablierung dieses Feedbacksystems können wir Probleme, Wünsche und Anregungen schneller umsetzen.

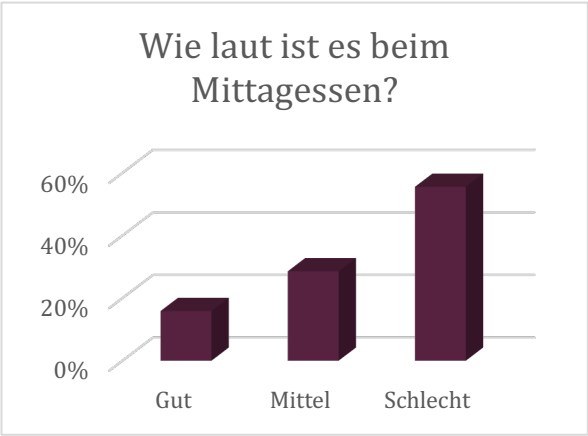
Bei der aktuellsten Befragung gab es folgende Ergebnisse:

Der Geschmack des Mittagessens wird von der Mehrheit als gut bewertet. Die Kinder mögen das Essen und es gibt sehr wenig Reste. Vor allem das frische Salatbuffet wird von den Schüler*innen sehr geschätzt.



Der Wohlfühlcharakter im Speisesaal ist hoch. Die Kinder mögen die Atmosphäre und essen dort gerne. Durch Kunstaktionen und saisonaler Deko wird der Raum immer wieder neu gestaltet.

Die Lautstärke ist den Kindern noch immer etwas zu laut. Das Mensapersonal wird verstärkt auf die Einhaltung der Regeln wertlegen und das Kartensystem nutzen.



Die Kinder werden auch in der Gestaltung der Mensa mit einbezogen. Zum einen wurden die Kunstwerke und die Ernährungspyramide in den Ganztags-AGs gemeinsam mit den Kindern gestaltet.

Zum anderen werden die Schüler*innen durch ihre Mithilfe an den Mensaaufgaben am Mensaalltag beteiligt. Das selbständige Wegräumen und Sortieren des schmutzigen Geschirrs und der Speisereste führt zu Eigenständigkeit und Verantwortungsbewusstsein der Kinder.

Artikel für die Homepage über Aktionen bezüglich des Themas „Ernährung“ schreiben die Kinder in den einzelnen Klassen selbst.

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.

Kommunikation mit Eltern, Partnern

Stetige Kommunikation und Zusammenarbeit mit allen Beteiligten wie dem Träger, der Schulleitung, den Lehrkräften, den Schüler*innen, den Eltern, dem Caterer und dem Mensapersonal wird praktiziert. Mit dem Träger, dem Caterer und dem Schulelternbeirat stehen wir per Email und telefonisch in ständigem Kontakt. Auf Konferenzen wird das Waldschulpersonal über Neuerungen und Probleme informiert und ggf. Beschlüsse gefasst.

Auf Elternabenden, über Elternbriefe und in Elterngesprächen informieren wir über unsere Mensa und beantworten gerne Fragen dazu. Zudem informieren wir über Email die Elternschaft der Ganztagskindern über Neuerungen. Allgemeine Informationen über die Mensa erhalten alle über unsere Homepage

www.waldschule-montabaur.de. Aktuelle Aktionen und Unternehmungen findet man unter „Schulleben“. Der Speiseplan wird auf der Internetseite der Firma SANDER und in der Mensa ausgehangen.

Fortbildung

Das Personal der Firma SANDER und auch alle Lehrkräfte und Mitarbeiter haben die Möglichkeit an verschiedenen Fortbildungen teilzunehmen und dort Zertifikate zu erwerben. Die Teilnahme wird seitens der Schule unterstützt. Auch Inge Neurohr, Mitarbeiterin von SANDER und Mensapersonal der Waldschule hat an einer Seminarreihe und einem Abschlusstest zum Thema „Schulverpflegung professionell gestalten“ erfolgreich teilgenommen und mit einem Zertifikat abgeschlossen. Durch diese Fortbildungen sind die Mitarbeiter*innen in den Themen „Qualitätsstandards“, „Verpflegungssysteme“ und „Fachkundeschulung“ bestens informiert und können diese Dinge in der Mensa umsetzen.

ERNÄHRUNGSBERATUNG Rheinland-Pfalz

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTREN LÄNDLICHER RAUM

ZERTIFIKAT
„Schulverpflegung professionell gestalten“

Inge Neurohr

hat an der Seminarreihe (6 Module) und am Abschlusstest erfolgreich teilgenommen.

Inhalte:

- DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung
- Speisenplanung, Speisenplankennzeichnung
- Verpflegungssysteme, Lebensmittelverschwendung
- Fachkundeschulung nach § 4 LMHV (orientiert an DIN 10514), Wiederholungsbelehrung Infektionsschutzgesetz
- Zwischenverpflegung, Angebote in Kiosk und Bistro
- Ernährungsbildung, Akzeptanz der Verpflegung

Montabaur, den 25. Juni 2019

Arette Feldmann-Keunecke
Koordinierungsstelle Ernährungsberatung

QUALITÄTSSICHERUNG (QS)

Weiterentwicklung

Die Qualitätssicherung des Verpflegungskonzepts stellt einen wichtigen Aspekt dar. Dafür bedarf es einer steten Evaluation, sowie einer Offenheit und Bereitschaft für notwendige Veränderungen des bisherigen Konzepts. Interne und externe Vorhaben zur Qualitätssicherung helfen dabei.

Interne QS

Wir verstehen Schulverpflegung als Teil unserer Schulkultur, indem wir gesunde Ernährung an der Waldschule Montabaur ganzheitlich als Thema wahrnehmen und leben. Im Rahmen des Unterrichts, während der Essenspausen, im Schülercafé, im Schulgarten, 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 bei Bedarf.

Durch das Verpflegungskonzept kann ab sofort die Einweisung von neuen Mitarbeitern*innen schneller gelingen. Passende Fortbildungsangebote werden den Lehrkräften und dem Mensapersonal mitgeteilt.

Wichtig erscheint uns auch, dass die eingeführten Aktionen und pädagogischen Maßnahmen etabliert und im Schulalltag fest und verbindlich verankert werden.

Externe QS

Ein jährlicher Speiseplancheck durch die Ernährungsberatung ist wünschenswert, um die Qualität der Speisen und Ausgewogenheit der Nahrungsmittel auch langfristig zu gewährleisten.

Das Verpflegungskonzept wird auf der Schulhomepage veröffentlicht und den Eltern der Schulanfänger im Rahmen eines Elternabends vorgestellt. Somit sind die Eltern von Beginn an informiert und erfahren die Schulverpflegung als eines für die Waldschule Montabaur bedeutendes Themas.

Leitbild

Mit all den zuvor genannten Maßnahmen beobachten und hinterfragen wir weiterhin unsere Haltung und Grundsätze zum Thema Schulverpflegung, bleiben mit allen Beteiligten im ständigen Austausch und evaluieren und korrigieren bei Bedarf, um so die Erhaltung unserer Sterne im Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung sicherzustellen.

Das Verpflegungskonzept wird ab Schuljahr 2022/23 im Leitbild der Waldschule Montabaur verankert.

Dieses Verpflegungskonzept wurde von der Verpflegungsbeauftragten der Waldschule Montabaur (Anne Thomi) in Abstimmung mit der Schulleitung der Waldschule Montabaur (Stefan Gleis) erstellt.

Es wurde am 13.07.2022 von der Gesamtkonferenz verabschiedet.