

Nackenheim, 12. Januar 2016

## Qualifizierungsprozess, 3. Stufe – Verpflegungskonzept

### **1. Einleitung mit kurzer Beschreibung der Schule**

Das Gymnasium Nackenheim gehört zu den G&GTS-Schulen. Dies bedeutet, dass bis zum Eintritt in die Oberstufe alle Schüler an der verpflichtenden Ganztagschule teilnehmen. Aus diesem Grund ist das gemeinsame Mittagessen in der Mensa ein fester Bestandteil des Schulalltags. Mit Eintritt in die 5. Klasse werden unsere Schüler deshalb direkt für die Mensa angemeldet, in der sie viermal in der Woche ein warmes Mittagessen bekommen. Freitags ist die Mittagsverpflegung optional für diejenigen Schüler, die nachmittags Unterricht haben oder eine Arbeitsgemeinschaft besuchen. Das Mittagessen ist auf die Bedürfnisse von Jugendlichen angepasst, um auch am Nachmittag konzentriert und leistungsfähig arbeiten zu können. Dabei wird auf individuelle Essgewohnheiten/Besonderheiten eingegangen, indem den Schülern täglich neben der Vollkost auch ein vegetarisches und laktose- und glutenfreies Gericht zur Wahl stehen. Ausreichend Trinkwasser erhalten die Schüler über den ganzen Tag hinweg an mehreren Trinkwasserspendern. Dadurch ist eine ausgewogene Mittagsverpflegung von schulischer Seite gewährleistet.

### **2. Ziele**

Unsere Schule versteht ihren Lehrauftrag nicht auf fachliche Bildung beschränkt, sondern als Auftrag zur ganzheitlichen Bildung. Ein wichtiger Bestandteil hierbei ist ein ausgewogenes Verpflegungskonzept, bei dem sowohl Schüler, Eltern, als auch Lehrer mitgestalten können und müssen.

Gerade für eine Ganztagschule ist eine ausgewogene Mittagsverpflegung grundlegend. Hierbei ist wichtig, dass die Speisen ausgewogen sind und über die Woche hinweg verschiedene Komponenten angeboten werden. Dazu gehören sowohl Fleisch-, Fisch- als auch vegetarische Gerichte. Das Mittagessen muss sättigen und gleichzeitig leicht bekömmlich sein, da sich an die Mittagspause nochmals drei Unterrichtsstunden anschließen, in denen die Schüler konzentriert und leistungsfähig arbeiten müssen. So bedingen sich Lern- und Verpflegungssituation gegenseitig. Eine DGE-konforme Ernährung gewährleistet die Erfüllung beider Anforderungen. Dennoch haben wir uns bewusst gegen die Reduzierung des Speiseplans auf eine Menülinie entschieden. Unser Ziel ist es, durch die Kombination aus Wahl zwischen drei Menülinien (DGE, vegetarisch und Vollkost) einerseits und spiralcurricularer Ernährungsbildung andererseits unsere Schüler in ihrer freien und individuellen Entwicklung nicht einzuschränken und sie gleichzeitig an bedachte Entscheidungen heranzuführen.

Darüber hinaus sollen die Schüler auch während ihres Mittagessens neue Erfahrungen machen. So werden die Speisen saisonal variiert und jeweils entsprechend deklariert, wodurch auf einfachem

Weg Lebensmittelkunde vermittelt und Schüler an eventuell für sie neue Gerichte herangeführt werden.

Für uns als Schule ist es außerdem wichtig, dass die Schüler gerne in die Mensa gehen. Die unten angeführte Mitsprachemöglichkeit der Schüler führte zu einer Steigerung der Akzeptanz der Mensa. Diese wollen wir stetig erhöhen.

Die Mensa soll als gemeinsames Erlebnis zwischen Schülern verschiedener Klassenstufen und Lehrern verstanden werden. Hier bietet sich die Möglichkeit, unabhängig vom Unterricht in gelockelter Atmosphäre zu kommunizieren und sich auszutauschen.

### **3. Zielgruppen**

Die Mittagsverpflegung an unserer Schule richtet sich an alle Altersstufen von der 5. bis zur 12. Klasse und an die unterrichtenden Lehrkräfte. In der Oberstufe sind die Schüler flexibel, sodass sie sich nicht täglich zum Essen anmelden müssen. Grund dafür sind die individuellen Stundenpläne, die es den Schülern teilweise ermöglichen bereits vor dem Mittagessen nach Hause zu gehen.

### **4. Verpflegungsangebot**

Das Verpflegungsangebot teilt sich in die Bereiche Pausenverpflegung und Mittagsverpflegung, wobei letztere im Fokus steht.

Die Pausenverpflegung findet täglich zweimal je 15 Minuten statt. An einem von unserem Hausmeister bewirtschafteten Kiosk können sich die Schüler mit kleinen Snacks wie belegten Brötchen, Obst, Müsliriegeln und Milchgetränken versorgen.

Die Mittagsverpflegung findet montags bis donnerstags von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr statt. Dabei sind die Schüler mittels ihrer Klassenstufen in Schichten von jeweils 20 Minuten eingeteilt, sodass die Wartezeiten an der Essensausgabe nicht zu lange sind und die Kapazitäten der Mensa ausreichen. Innerhalb der veranschlagten 20 Minuten sollen die Schüler ihr Essen an der Ausgabe abholen. Wie lange sie sich dann in der Mensa anschließend aufhalten, ist jedem selbst überlassen.

Für das Mittagessen steht den Schülern im Winter die Mensa zur Verfügung, die Sitzplätze für rund 180 Schüler bietet. In warmen Jahreszeiten besteht zusätzlich die Möglichkeit, das Essen im Außenbereich der Mensa auf den eigens dafür angeschafften Garnituren einzunehmen. Die Oberstufe kann darüber hinaus ihr Mittagessen auch im angrenzenden Atrium einnehmen, das ebenfalls möbliert ist.

Unsere Mensa wird von Sander Catering betrieben, die mit dem Cook and Chill-Verfahren arbeiten. So wird je nach Bedarf das Essen vor Ort fertiggegart, sodass die Schüler unabhängig von ihrer

Essensschicht mit frischem Essen versorgt werden. Neben den bereits erwähnten drei Menülinien, erhalten Allergiker entsprechen ein gluten- und laktosefreies Gericht. Dieses wird von weniger als zehn Schülern täglich konsumiert. Die Salatbar wird täglich frisch bestückt, wobei die verschiedenen Komponenten in der Mensaküche direkt vor Ort verarbeitet werden. Die Anlieferung von Obst und Gemüse übernimmt hierbei ein regionaler Händler. Dieser beliefert unsere Mensa mit saisonalen Gemüse- und Obstsorten, sodass die Salatbar und Obstauslage täglich variieren und die Schüler verschiedene Salat- und Obstsorten kennen lernen.

Zum Mittagessen wird als einziges Getränk Mineralwasser gereicht. Die Schüler können sich an zwei Trinkwasserspender in der Mensa beliebig oft bedienen und zwischen stillem Wasser und solchem mit Kohlensäure wählen. Die Trinkwasserspender der Mensa und zwei weitere stehen den Schülern täglich von Öffnung bis Schließung des Schulgebäudes zur Verfügung. Dabei können sie sich ihre von zu Hause mitgebrachten Trinkflaschen jederzeit auffüllen. Die Wasserspender sind gleichmäßig über unsere zwei Schulgebäude verteilt.

Die Ausgabe der Speisen erfolgt mittels eines Tablettsystems. Die Schüler stellen sich unabhängig vom bestellten Menü in zwei Schlangen an den Ausgaben an. Auf einem Essenschip sind die Daten und Bestellungen der Schüler gespeichert, sodass das Mensapersonal direkt sehen kann, welches Gericht der Schüler bekommt. Dessert und Obst werden selbstständig von den Schülern entnommen und auch an der Salatbar ist Selbstbedienung. Diejenigen Essensteilnehmer, die ihren Chip vergessen haben, stellen sich in einer dritten Schlange an. Grund dafür ist, dass die Essensausgabe an diese Schüler dann handschriftlich erfasst werden muss. Ebenso wird diese Schlange von den Schülern aufgesucht, die Nachschlag wollen. Der Nachschlag ist auf Beilagen (kein zweites Stück Fleisch!) begrenzt.

Unsere Schüler müssen mindestens zwei Wochen im Voraus von zu Hause aus über das Internet ihr Essen bestellen. Dafür loggen sie sich mit ihren Benutzerdaten auf der Homepage von Sander Catering ein. Sie können die Speisepläne, welche den Vorschriften der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung entsprechen, für kommende Wochen einsehen und jeweils täglich zwischen den verschiedenen Menülinien auswählen. Die Abrechnung des Essens läuft direkt über Sander Catering.

Sollte es zu Problemen kommen, stehen die Mitarbeiter von Sander Catering, das Mensapersonal und von schulischer Seite Frau Ferdinand als Verpflegungsbeauftragte als Ansprechpartner zur Verfügung.

## 5. Pädagogisches Konzept

Da unsere Schule verpflichtende Ganztagschule ist, stellt die Mittagsverpflegung ein wichtiger Bestandteil im Schulalltag dar. Mit Eintritt in die 5. Klasse werden die Schüler deshalb auch zum Mittagessen in der Mensa angemeldet. Aufgrund des oben beschriebenen Schichtsystems wird das

Mittagessen meist mit Gleichaltrigen eingenommen. Da auch viele Lehrer zu unterschiedlichen Zeiten in die Mensa gehen, vermischen sich dort Schüler und Lehrer. Zu Schuljahresbeginn begleiten die Klassenlehrer die 5. Klassen anfangs in die Mensa und essen gemeinsam mit ihnen, um den Ablauf zu erklären und sie mit der gemeinsamen Mittagsverpflegung vertraut zu machen. Dabei achten sie auch verstärkt auf Regeln zur Ess- und Tischkultur und erarbeiten diese gemeinsam mit den Schülern in den Anfangstagen. Um die Tischkultur auch später zu gewährleisten, sind neben dem Mensapersonal zusätzlich zwei Mensaaufsichten von der Schule unter Vertrag, sodass Verhaltensverstöße angesprochen und auf Änderung des Verhaltens eingewirkt wird.

Auf Anliegen der Schüler wurde die Mensa im vergangenen Schuljahr in Bezug auf die Raumausstattung attraktiver gestaltet. So wurden neue Stühle in drei verschiedenen Farben angeschafft, die die bisherigen holzfarbenen Sitzmöglichkeiten ergänzen. Davon abgesehen ist das Arrangement der Tische nun differenziert. Schüler haben die Möglichkeit zwischen Gruppen- (für acht Schüler), Einzeltischen (für vier Schüler) und Sitzreihen zu wählen. Außerdem kam eine Aufenthaltszone für die Oberstufe hinzu, die sowohl zum Verzehr des Mittagessens als auch Chillzone genutzt wird. Im Sommer ist der bestuhlte Außenbereich sehr attraktiv, der sowohl als Essenbereich als auch Aufenthaltsbereich gesehen wird.

Durch die Verankerung im Lehrplan, aber auch unser breit gefächertes AG-Angebot im Ganztagsbereich, besteht die Möglichkeit, das Thema Ernährung vielfach in den Blickpunkt zu rücken. So werden über die Klassenstufen hinweg verschiedene Inhalte im Bereich der Ernährungsbildung thematisiert.

5. Klasse, Naturwissenschaft: Unterrichtseinheit zur Ernährungsbildung in Kooperation mit dem Gesundheitsamt Mainz/Bingen; Besuch eines Supermarktes

5. Klasse, Geographie: Erlebnis Bauernhof – Schüler lernen die Herkunft regionaler Produkte vor Ort kennen und bereiten dort auch Speisen zu

6. Klasse, Kunst: Lebensmittel aus Ton modellieren

Orientierungsstufe, AG-Treffpunkt Küche: einmal wöchentlich beschäftigen sich die Schüler mit der Herkunft von Lebensmitteln und probieren verschiedene Rezepte aus

7. Klasse, Latein: Taberna Romana – die Lateinfachschaft bietet mit ihren Schülern jährlich am Tag der offenen Tür römische Speisen an; diese werden vorher ausprobiert und in Beziehung zur Historie gesetzt

8. Klasse, Englisch: Englische Esskultur und Speisen – Schülern wird dieses Themengebiet in Vorbereitung auf die Englandfahrt nahe gebracht; englische Speisen erleben sie dann eine Woche lang in Gastfamilien

8. Klasse, Latein: römische Rezepte, Lebensmittel als Luxusgüter

ab 8. Klasse, Geschichte: Steinzeit – Jäger und Sammler; neolithische Revolution – Pflanzen anbauen und Tiere domestizieren; Antike – Weltwirtschaft der Römer und Anbau der Griechen; Mittelalter – Ständeunterschiede/ Lehnswesen; Frühe Neuzeit – Entdeckungsreise (andere Lebensmittel); Industrialisierung – Technisierung (weniger Menschen erwirtschaften mehr); 20. Jahrhundert - Globalisierung

8. und 9. Klasse, Naturwissenschaft/ Biologie: erneutes Aufgreifen des Themas in Hinblick auf Entwicklung, verschiedene Organismen, etc.

9. Klasse, Französisch: Französische Esskultur und Speisen – Schülern wird dieses Themengebiet in Vorbereitung auf verschiedene Austauschprogramme nahe gebracht; französische Speisen erleben sie dann während des individuellen Austausches

Mittelstufe, AG-Schulgarten: Anbau von Obst und Kräutern

9. und 10. Klasse, Kunst: Imagepflege – Werbung für die Mensa

Oberstufe, Geographie: Globale Marktwirtschaft (u. A. Lebensmittel als Konsumgüter) und Klimawandel (Veränderung Anbau, Handel)

Oberstufe, Englisch: environment (Aspekte des Klimawandels, Dürre/ Überschwemmung, Hungersnöte, ...)

## 6. Kommunikation und Partizipation

Der *Runde Tisch – Mensa* bestehend aus Schulträger, Schulleitung, Lehrern, Schüler, Eltern, Caterer und Mensapersonal trifft sich regelmäßig, um anstehende Probleme und Fragen zu diskutieren. Diese Treffen finden je nach Bedarf, aber mindestens zwei Mal im Schulhalbjahr statt. Ein fester Bestandteil bei diesen Treffen ist die Evaluation der Feedbackbögen, die von den Schülern ausgefüllt werden können. Die Feedbackbögen liegen täglich in der Mensa aus und können nach dem Ausfüllen in den dafür vorgesehenen Briefkasten geworfen werden. Schüler haben die Möglichkeit sowohl Lob als auch Kritik zu äußern. Der Briefkasten wird regelmäßig geleert. Auf Reklamationen und Beschwerden wird direkt zeitnah im persönlichen Gespräch geantwortet. Verbesserungsvorschläge werden beim Runden Tisch diskutiert.

In Umfragen wurde bereits mehrmals die Meinung der Schüler in Bezug auf Qualität des Essens, Organisation, Raumgestaltung etc. eruiert. Daraufhin wurde auch soweit wie möglich Veränderungen der Raumgestaltung vorgenommen. Einige Beispiele dafür sind der Erwerb bunter Stühle, Veränderung der Tischordnung oder Anschaffung von Möblierung für den Außenbereich. Jeweils zu Beginn eines Schulhalbjahres werden die Klassen nach ihren Wunschen befragt und dieses wird auch am jeweiligen Tag, an dem es diese gibt, ausgehängt und beworben.

Unser Speiseplan wird in verschiedenen Weisen publiziert. Einerseits haben alle Essensteilnehmer die Möglichkeit online den Speiseplan mithilfe ihrer Zugangsdaten einzusehen. Darüber hinaus hängt der jeweils aktuelle Speiseplan in der Mensa aus. Zusätzlich erscheint täglich das jeweilige Angebot über das digitale schwarze Brett. Auf diesem ist der linke Teil für Vertretungsstunden vorgesehen und der rechte Teil für tagesaktuelle Informationen wie z.B. den Speiseplan. Durch diese Koppelung der Informationen ist garantiert, dass alle Schüler auch über das Mittagessen informiert werden.

Die Eltern werden mit Schuleintritt über die Mensa informiert. Dies geschieht sowohl in schriftlicher Form als auch mündlich während der Einschulungsfeier der zukünftigen Fünftklässler. Bei Änderungen jeglicher Art werden die Eltern entweder über Elternbriefe oder auf der Homepage von Sander Catering über diese in Kenntnis gesetzt. Für Eltern besteht die Möglichkeit jederzeit ein Probeessen in der Mensa einzunehmen. Dafür muss lediglich ein Essensbon im Sekretariat käuflich erworben werden.

Um die Qualität unserer Mensa und den Erfolg innerhalb des Qualifizierungsprozesses zu kommunizieren, hängen die jeweiligen Urkunden sowohl im Verwaltungstrakt unserer Schule als auch in der Mensa aus. Weiterhin dokumentieren mehrere Artikel auf der Schulhomepage den Erfolg. Einzelne Projektbausteine, wie die Etablierung der Ernährungsbildungsmaßnahme und Überreichung der Sterne, wurden der Öffentlichkeit durch Publikationen in der Tagespresse zugänglich gemacht. Zusätzlich werden in unserer Zeitung für Schüler jeweils Artikel zum Thema Mensa veröffentlicht, die tiefere Einblicke in das Mensageschehen geben und die Schüler für richtigen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren.

Unsere Schüler werden aktiv in das Mensageschehen am Tag der Schulverpflegung und dessen Vorbereitung eingebunden. Hierbei wird darauf geachtet, dass dieser Tag abwechselnd von verschiedenen Klassenstufen gestaltet wird. Somit wird gewährleistet, dass möglichst viele Schüler über ihre Schullaufbahn hinweg aktiv in das Thema Schulverpflegung eingebunden werden. Die jeweiligen Projektergebnisse werden dann der kompletten Schulgemeinschaft mittels Infostand in der Mensa, Ausstellung im Schulhaus, etc. präsentiert.

## **7. Zusammenarbeit und Weiterentwicklung**

Die Zusammenarbeit und der Austausch mit Elternvertretern sind sehr intensiv. So ist ein Mitglied des Schulelternbeirates als unsere Schulvertreterin in den Essensbeirat des Landkreises entsandt und berichtet beim Runden Tisch jeweils von dort beratenen Themen. Auch während des Qualifizierungsprozesses nahm an allen Treffen, die außerhalb des Runden Tisches stattfanden, mindestens ein Elternvertreter teil. Die jeweiligen Ergebnisse werden durch sie in den Schulelternbeirat und die Klassenelternversammlung getragen. Im Gegenzug kommunizieren die Elternvertreter unserer Mensabeauftragten sowohl Lob als auch Kritik aus der Elternschaft. Letzterer wird entweder direkt von der Mensabeauftragten durch Teilnahme an SEB-Sitzungen begegnet oder es werden beim Runden Tisch Lösungen gesucht. Auf diese Weise wird an die Eltern das Thema

Mensa herangetragen und die Eltern involviert. Bei der Auswertung der Feedbackbögen stellen die Elternvertreter eine große Stütze dar, weil sie statistisch die Beurteilungen erheben und die Ergebnisse jeweils beim Runden Tisch präsentieren. Für etwaige Probleme werden sodann Lösungen diskutiert und Verbesserungsvorschläge umgesetzt, sofern diese realisierbar sind.

Bereits vor Beginn des Qualifizierungsprozesses arbeiteten wir mit außerschulischen Partnern im Bereich der Ernährungsbildung zusammen. So ist der Besuch eines Bauernhofes innerhalb der 5. Klasse fest etabliert in unserem Schulprofil. Dabei erleben die Schüler wie Obst, Gemüse und Getreide angebaut werden und wachsen. Vor Ort wird mit frischen Zutaten im Freien gekocht und so den Schülern vor Augen geführt, wie Lebensmittel direkt vom Produzenten (Bauernhof) geerntet, anschließend selbst zubereitet und als fertige Mahlzeit auf den Tisch kommen.

Im letzten Jahr konnten wir Frau von der Weiden, Ernährungsmedizinerin und Schulärztin im Gesundheitsamt der Kreisverwaltung Mainz-Bingen, als Referentin für das Ernährungsbildungskonzept in der Orientierungsstufe gewinnen. Sie zeigte den Schülern den Stellenwert von Hygiene auf und begleitete das rund vier- bis fünfwöchige Unterrichtsprojekt, das im Rahmen des Naturwissenschaftsunterrichts stattfand. Als Abschluss besuchten die Schüler einen Supermarkt. Dort wurde die aid-Ernährungspyramide, welche die Schüler bereits vorher im Unterricht kennen lernten, mit echten Lebensmitteln zusammengestellt und frische saisonale Snacks auf Grundlage gesunder Ernährung zubereitet. Sowohl Frau von der Weiden als auch den Supermarkt konnten wir für dasselbe Projekt für unsere zukünftigen fünften Klassen gewinnen.

Unser Caterer muss hohe Qualitätsstandards erfüllen, um in der Schulverpflegung aktiv sein zu dürfen. Diese werden ständig kontrolliert. Hierfür hat Sander Catering den unabhängigen Konzern Fresenius beauftragt, an allen von ihnen belieferten Schulen unangekündigte Qualitätskontrollen durchzuführen. So ist die Qualität der Verpflegung von dieser Seite gesichert. Regelmäßige Umfragen bei der Schülerschaft sowie die Feedbackbögen sollen die Zufriedenheit der Essensteilnehmer gewährleisten.

Woran noch zu arbeiten ist, ist ein einheitliches Konzept zum Trinken im Unterricht. Gerade an einer Ganztagschule, an der auch nachmittags hohe Konzentration von den Schülern gefordert wird, ist ein regelmäßiger und ausreichender Konsum von Mineralwasser zwingend erforderlich. Das Trinken im Unterricht obliegt noch individuellen Regelungen der Lehrkräfte. Hier besteht die Möglichkeit, feste Trinkrituale zu erarbeiten, zu erproben und nach Erfolg diese zu etablieren.

Nicht alle Schüler nehmen ihr Mittagessen über die komplette Dauer der Sekundarstufe I in der Mensa ein. So gilt es, die Anzahl der Abmeldungen ständig zu reduzieren und vom Mittagessen abgemeldete Schüler wieder zur Teilnahme zu motivieren. Wir erlauben unseren Schülern gemeinsam mit ihren Freunden, die Essensteilnehmer sind, mitgebrachtes Mittagessen in der Mensa einzunehmen. Dabei realisierten bereits einige Schüler, dass das Mensaessen attraktiv ist, sodass sich einige, die sich in der Mittelstufe abgemeldet hatten, mit Eintritt in die Oberstufe wieder für die Mittagsverpflegung anmeldeten. Letztlich muss die Verbindung zwischen Mensa bzw. Verpflegung und Schullalltag stets weiter entwickelt werden.