

# Verpflegungskonzept der Fritz-Walter-Schule

## 1. Einleitung

Die Fritz-Walter-Schule ist eine Schule mit dem Förderschwerpunkt Lernen. Sie ist seit 2002 Ganztagschule in Angebotsform. Bedingt durch die inklusive Beschulung an Schwerpunktschulen hat die Fritz-Walter-Schule in den letzten Jahren einen starken Schülerrückgang zu verzeichnen.

Im Schuljahr 2017/2018 besuchen 85 Schülerinnen und Schüler mit besonderem Förderbedarf die Klassen 1-10 unserer Schule, wobei das 10. Schuljahr ein freiwilliges Schuljahr zur Erlangung der Berufsreife (früherer Hauptschulabschluss) darstellt.

68 Schülerinnen und Schüler sind von Montag bis Donnerstag in der Ganztagsbetreuung. Hiervon wiederum nehmen aktuell 57 Schüler im Alter von 6 bis 17 Jahren viermal wöchentlich am Mittagessen teil. Der Migrantenteil ist gering. Momentan erhalten lediglich 2 Schüler schweinefleischfreie Kost.

Viele unserer Schüler kommen aus finanziell schwachen und bildungsfernen Familien. Eine regelmäßige warme Mahlzeit pro Tag ist häufig die Ausnahme. Der Anteil von Fastfood bei der Ernährung nimmt einen hohen Stellenwert ein.

### Ziele:

1. Verbesserung des Speiseangebots durch Umstellung bei der Essenszubereitung von Cook and Hold auf Cook and Chill (Abklärung durch den Schulträger) sowie durch Veränderung des Speiseplans nach dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (Abklärung mit dem Essensanbieter).
2. Bei den Schülerinnen und Schülern soll ein Lern- und Umdenkungsprozess in Richtung vollwertiges Speise- und Getränkeangebot initiiert und in Gang gehalten werden.
3. Den Schülerinnen und Schülern soll ein tägliches Getränkeangebot gereicht werden. Ausgehend von Trinkwasser über Mineralwasser soll das Angebot durch ernährungsbildende Maßnahmen (Schulgarten!) ergänzt werden (Säfte, Tees).
4. Ernährungsbildende Maßnahmen, getragen von der Schulgemeinschaft, sollen kontinuierlich und nachhaltig eingesetzt werden.

Zur Erreichung dieser Ziele hat sich die Fritz-Walter-Schule vor zwei Jahren entschlossen, am Qualifizierungsprozess zur Mittagsverpflegung teilzunehmen. Die Stadt Kaiserslautern als Schulträger und das Simotec-Kochwerk als Essenslieferant unterstützen von Anfang an diesen Prozess.

## 2. Verpflegungsaufgabe

- Es gibt 4 Verpflegungstage (Montag bis Donnerstag)
- Die Essensausgabe erfolgt in 2 Schichten:  
Die Primarstufe isst um 12:20 Uhr nach der 5. Unterrichtsstunde.  
Ab Klasse 5 wird das Mittagessen um 13:05 Uhr ausgegeben.
- Verpflegungssystem:  
Bis Juli 2017: Cook and Hold  
Seit dem Schuljahr 2017/2018: Cook and Chill
- Ausgabe-System: Die Schüler bekommen das Essen auf einem Teller an der Essensausgabe.
- Bestellsystem: Das Essen wird über ein Online-Portal des Kochwerks eine Woche im Voraus bestellt. Die Abrechnung erfolgt über den Schulträger, die Schule hat hiermit nichts zu tun.  
An Tagen, an denen weder Salat noch Gemüse zum Speiseangebot gehören, werden Gemüsesticks geliefert. Dies wird auf dem ausgehängten Speiseplan ergänzt.
- Verpflegungsbeauftragter: Jürgen Lesmeister, Konrektor
- Räumlichkeiten: Mensa mit Essensausgabe, ausgerichtet für 60 Schüler.
- Atmosphäre: Da bei Befragungen der hohe Lärmpegel von den Schülern kritisiert wurde, wurden unter „Maßnahmen“ verschiedene Aktionen zur Verbesserung der Atmosphäre gestartet (siehe Punkt 3)
- Art der Verpflegung: Mittagsverpflegung  
Sie orientiert sich seit April 2017 am DGE-Qualitätsstandard.
- Der Wareneinsatz ist laut Angabe des Essensanbieters regional und saisonal.
- Religiös bedingte besondere Verpflegungssituationen betreffen momentan 2 Schüler.  
Sonstige besondere Verpflegungssituationen (z.B. Laktoseintoleranz) liegen zurzeit nicht vor.

### 3. Pädagogisches Konzept

#### Maßnahmen zur Ernährungsbildung

Ausgehend von der Lebensmittelpyramide, deren Kriterien den Schülern im Unterricht und den Eltern bei einem Elternabend bekannt gemacht und besprochen wurden, erfolgten im Lauf der vergangenen zwei Jahren eine Reihe von ernährungsbildenden Maßnahmen.

#### Mittlerweile dauerhaft verankerte Maßnahmen:

- Speiseangebot nach den DGE-Richtlinien
- Jährliche Teilnahme am Tag der Schulverpflegung
  
- Zusätzlich:  
Seit November 2017 1x pro Vierteljahr „Tag der gesunden Schule“  
Diese Tage verbinden gesunde Ernährung mit einem sportlichen Bewegungsangebot:  
  
22.03.2018: Kaltes Büffet mit vollwertigen Speisen und Getränken, kombiniert mit Bewegungs-, Geschicklichkeits- und Konzentrationsspielen (Turnhalle, Foyer, Schulaußenbereich und Mensa).  
07.06.2018 (angedachter nächster Termin): Kletterpark Fröhnerhof, kombiniert mit einer vollwertigen Mittagsverpflegung
  
- Regelmäßige Kunden- (Schüler-) Befragung
  
- Einbeziehung des Schulgartens in das Ernährungskonzept als Netzwerkangebot mit dem Ökologieprogramm der Gartenschau Kaiserslautern  
Aktuell Frühjahr 2018: Projekt „Säen - Wachsen -Ernten“
  - Aussäen von Gemüse, Pflanzen von Salaten, Beeren, Saatkartoffeln
  - Bau einer neuen Kräuterspirale
  - Bau eines Hochbeetes
  
- Die Lebensmittel aus eigener Ernte werden genutzt für
  - Gesundes Frühstück und Rohkostspeisen
  - Salat- und Gemüsespeisen
  - Herstellung von Obst- und Gemüsesaft
  - Herstellung von Marmelade
  - Trocknen und Dörren von Kräutern (z.B. für das Getränkeangebot in der Mensa)
  
- Projekte in den Klassen, wie z. B.
  - Pilze züchten und für verschiedene Speisen zubereiten
  - 1x monatlich vollwertiges Frühstück unter Einbeziehung der Eltern zubereiten

- Gesundheits- und Präventionsprojekt „Fit4Future“:  
 Laufzeit: 2017-2020  
 Schulung von Lehrkräften in 6 Workshops mit dem Ziel, die Lebensgewohnheiten der Schüler, insbesondere was Ernährung und Bewegung betrifft, positiv zu beeinflussen, zu ändern und zu verbessern.
- Ernährungsbildung „Trinken“
  - Die Bedeutung von Trinken für den menschlichen Körper ist Unterrichtsthema in den Klassen
  - Trinkwasser wird seit Beginn der Mittagsverpflegung angeboten
  - Seit Februar 2018 steht kostenloses Mineralwasser für die Mittagsverpflegung zur Verfügung
  - Ab Sommer 2018 wird das Trinkangebot durch ungesüßte Säfte aus eigener Herstellung bzw. ungesüßte Tees aus dem Kräutergarten ergänzt

## **Maßnahmen zur Akzeptanzsteigerung des Essensangebotes**

### Mittlerweile dauerhaft verankerte Maßnahmen:

- Speiseangebot nach DGE-Richtlinien mit 1x wöchentlich Vollkornprodukten
- Cook and Chill - Verfahren
- Aufschneiden von Obst durch Schüler der 8. - 10. Klassen, die an Gesundheitsbelehrungen durch das Gesundheitsamt teilgenommen haben
- Trinkangebot (Trinkwasser, Mineralwasser, ab Sommer 2018 eigene Säfte und Tees)

### Fortsetzung der Maßnahmen zur Verschönerung der Mensa:

- Aktuell neuer Anstrich in Lehrer-Schüler-Arbeit
- Herstellung von Wanddekorationen im Werkunterricht in Lehrer-Schüler-Arbeit
- Einbeziehung der Terrasse bei der Mittagsverpflegung ab April/Mai bei schönem Wetter

Dauerhaft und nachhaltig verankert ist die Stellung kleiner Tischgruppen mit jahreszeitlich abgestimmten Tischdekorationen.

## 4. Kommunikation und Zusammenarbeit

- Seit Beginn des Qualifizierungsprozesses finden regelmäßig Runde Tische statt. Nach Abschluss des Prozesses werden diese halbjährlich fortgeführt.

Teilnehmer: Schulleitung, Verpflegungsbeauftragter, Lehrkräfte, Schülersprecher und Schülersprecherin, Schulelternsprecherinnen, Ausgabepersonal, Schulträger, DLR Westpfalz, Caterer

- Schülerinnen und Schüler helfen bei der Mensagegestaltung: Malerarbeiten, Tischdekorationen aus der Kreativ-AG, Wanddekorationen aus dem Werkunterricht
- Mittels Fragebogenaktionen gaben und geben die Schüler Rückmeldung zur Mittagsverpflegung
- Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen durch den Verpflegungsbeauftragten, eine Lehrkraft, Ausgabekräfte und Schulelternsprecherinnen
- Bei Schulelternbeiratssitzungen und Schulausschusssitzungen ist der Qualifizierungsprozess durchgängiges Thema
- Berichte in der Schülerzeitung Ausgabe 2017 und geplant in Ausgabe 2018 (Juni 2018)

## 5. Qualitätssicherung des Verpflegungskonzepts

- Die jährliche Teilnahme am Tag der Schulverpflegung und die vierteljährlichen Aktionstage (Gesunde Ernährung + Sportangebot), die beibehalten werden sollen, dienen der Qualitätssicherung und tragen somit zum Leitbild der Schule bei.
- Das monatliche bzw. wöchentliche Frühstück, das bisher nur in einzelnen Klassen durchgeführt wird, soll auf alle Klassen ausgeweitet werden.
- Jährliche Speiseplanchecks durch die Ernährungsberatung dienen der externen Qualitätssicherung.
- Neue Lehrkräfte werden über das Verpflegungskonzept informiert.
- Das Verpflegungskonzept wird auf der neu zu gestaltenden Homepage der Schule einen bedeutsamen Raum einnehmen.

- Die regelmäßige Fortführung der Runden Tische dient ebenfalls der Qualitätssicherung.

## **6. Fazit**

Durch die zweijährige Teilnahme am Qualifizierungsprozess konnte eine deutliche Verbesserung der Mittagsverpflegung erreicht und dadurch ein wichtiger Schritt in der Schulentwicklung geleistet werden.

So hat die Stadt Kaiserslautern als Schulträger dankenswerterweise die notwendigen Voraussetzungen geschaffen, damit das Verpflegungssystem auf „Cook and Chill“ zum Schuljahr 2017/2018 vom Essensanbieter umgestellt werden konnte.

Die Verpflegungsart orientiert sich seit April 2017 am DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Die anfängliche Skepsis der Schülerschaft gegenüber der Vollwertkost wich nach einer nochmaligen Modifizierung des Speiseplans. Das vollwertige Speiseangebot wird gegenwärtig von über 90 Prozent der Essensteilnehmer akzeptiert.

Der erfolgreiche Verlauf dieses Prozesses wäre ohne die Unterstützung, die kontinuierliche Begleitung und das Eingehen auf die Wünsche des Runden Tisches durch das Simotec- Kochwerk KL-Siegelbach nicht möglich gewesen. Überhaupt haben die Treffen des Runden Tisches den Qualifizierungsprozess maßgeblich vorangetrieben, wobei insbesondere das DLR Westpfalz als kontinuierlicher Begleiter und Ansprechpartner eine große Hilfe darstellte.

Von der qualitativ hochwertigen Zusammenarbeit aller Beteiligten profitierte die gesamte Schulgemeinschaft, sodass die unter Punkt 1 aufgeführten Ziele erreicht werden konnten.

Die Sicherung des Erreichten soll, wie unter Punkt 5 beschrieben, durch u.a. regelmäßige Speiseplanchecks und Fortführung der Runden Tische gewährt werden.