Rudi Stephan - Gymnasium altsprachlich

Verpflegungskonzept Rudi-Stephan-Gymnasium Worms

Einleitung

- Ganztag
  - Ganztagsschule in Angebotsform
  - ca. 70-90 Ganztagsschüler
- Besonderheiten
  - altsprachliches Gymnasium mit ca. 800 Schülern
  - eine von vier Schulen in einem Bildungszentrum
- Leitbild
  - Gemeinschaft
    - Wir Schülerinnen und Schüler setzen uns füreinander ein und bilden bewusst eine Schul- und Klassengemeinschaft, die von Zusammenhalt geprägt ist und demokratische Strukturen lebt.
    - Wichtig ist uns die stufenübergreifende Zusammenarbeit in Form von Arbeitsgemeinschaften, Projekten und vielfältiger Unterstützung im Schulalltag.
  - Bildung
    - Wir sehen BILDUNG als Grundlage für verantwortungsvolles Handeln. Sie umfasst Wissen, kritisches Denken und soziale Kompetenzen.
  - Offenheit
    - Wir als Schule leben diese Haltung zum Beispiel in der Vielfalt an Sprach-, Austausch- und AG-Angeboten und in der Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern.
- Zielgruppen
  - GT-Schüler bis etwa Klassenstufe 8
  - Schüler aller Jahrgangsstufen bis MSS 13
  - GT-Team
  - Kollegen unterschiedlichster Fächer

Pädagogisches Konzept

- BNE-Schule (Bildung für nachhaltige Entwicklung)
- Ernährungsbildung
  - Ernährung und Nachhaltigkeit
    - Umweltladen
    - Landwirtschaft
    - Philippinen-Projekt mit der Kübel Stiftung
    - Welternährung zwischen Überfluss und Mangel
  - Ernährung im Fachunterricht
    - Geographie
      - Landwirtschaft
    - Kunst
    - Naturwissenschaften
      - Ernährung und Verdauung
      - Nährstoffe
    - Chemie
      - Kochsalz
      - Zucker und Fette
    - Biologie
      - Sport und Ernährung
      - Pflanze
      - Energiebilanz des Körpers
  - Ernährung und Sport
    - Projekte
    - ~~Kooperation mit 1.FSV Mainz 05~~
  - Ernährung und Gesundheit
    - Schule im Netzwerk GESUND LEBEN LERNEN
    - ~~Projekte zum Weltdiabetiktag mit dem Wormser Gesundheitsnetz~~
  - Schulgarten
- Lernort Mahlzeit
  - mobile Küche
    - gemeinsame Kochaktionen
    - Essen in den Jahreszeiten
  - Regeln zur Tischkultur
    - Weihnachtsessen mit Benimm
  - Essen in verschiedenen Kulturen
    - Europaschule
  - Abfallvermeidung
- Modellschule für Partizipation und Demokratie
- Schnittstelle: Verpflegung / Ernährungsbildung
  - Naturwissenschaften: Nährstoffe / Energiebilanz <-> Kiosksnacks
  - Erdkunde: Landwirtschaft <-> Herkunft/Herstellung der Lebensmittel
  - Sozialkunde: Nachhaltigkeit <-> Bionahrungsmittel, fairer Handel
  - Deutsch: Erörterung <-> vegetarische Ernährung
  - Sport: Eiweiß und Trinken <->Getränke
  - Religion / Fremdsprachen <-> Essen in verschiedenen Kulturen
  - Kunst <-> Gestaltung der Mensa

Nachhaltigkeit

Qualitätssicherung und Weiterentwicklung

- Interne QS
  - Verankerung in der Gesamtkonferenz
  - Einweisung neuer Mitarbeiter wie z.B. FSJler
- Externe QS
  - jährliche Speiseplanchecks
  - Audit
- Weiterentwicklung
  - Differenziertere Umfragen
  - Regelmäßige Zusammenarbeit mit dem Wormser Gesundheitsnetz
  - Ausbau der Kochprojekte
  - Vertiefung des Themas Nachhaltigkeit
- Veröffentlichung
  - auf der Homepage
  - in der Zeitung

Verpflegungsaufgabe

- Verpflegungsangebot
  - Frühstück
    - von den Schülern selbst mitgebracht
  - Trinkwasserhahn für alle jederzeit zugänglich
  - Kiosk
    - verpachtet durch die Stadt
    - für die Schüler der beiden Gymnasien des Bildungszentrums
    - Kioskausschuss
      - Schüler, Eltern, Lehrer
      - schulübergreifend
      - Beratungen über das Angebot
    - Angebot
      - belegte Brötchen
      - warmes Gericht
      - zwischen 7.30 Uhr und 13.45 Uhr
  - Umweltladen
    - als schulübergreifende Schülerfirma
    - mit fair gehandelten Produkten
  - Mittagessen
    - Ausschreibung europaweit durch die Stadt
    - orientiert an DGE-Richtlinien
    - Caterer Apetito
    - insbesondere für Ganztagsschüler
    - möglich für alle Schüler der beiden Gymnasien nach Anmeldung
- Ablauf Mittagessen
  - von Montag bis Donnerstag von 13 Uhr bis ca. 13.45 Uhr
  - Cook and freeze mit Frischkostergänzung
  - Tablett-System
  - Abrechnung mit Mensa MAXX
  - Ernährungsbeauftrage: Uta Lichtermann-Bodensohn
  - Wahl zwischen zwei Linien
    - vegetarische Linie
    - Linie mit zwei vegetarischen Tagen
- Rahmenbedingungen Mittagessen
  - heller Essensraum in gesondertem Gebäude, in dem auch die Mittagspause verbracht wird
  - Gestaltung des Raums durch Schüler
  - Klassenkameraden essen zusammen in Tischgruppen
  - pädagogische Fachkraft und FSJler zur Betreuung
  - gesundheitliche und religiöse Belange werden berücksichtigt

Kommunikation und Zusammenarbeit

- Runder Tisch
  - Beteiligung vieler GT-Schüler aller Jahrgangsstufen
  - Vertreter von Caterer, Schulträger, Eltern, GT-Team
  - mindestens zweimal im Schuljahr
- Aktive Einbeziehung
  - bei besonderen Aktionen
    - mit dem Caterer
    - mit Küchenpersonal
    - mit Eltern
  - der Schülerschaft
    - beim Tischdienst
    - bei der Dekoration der Mensa
    - bei der Planung und Durchführung von besonderen Aktionen
  - der Lehrerschaft
    - in Diskussionen in Konferenzen
    - bei der Durchführung von Projekten
  - des Cateres und des Küchenpersonals
    - bei besonderen Aktionen
  - der Eltern
    - bei der Unterstützung besonderer Aktionen
- Kommunikation
  - Information der Schülerschaft
    - über Aushänge
    - durch direkten Kontakt mit dem GT-Team
  - Information der Elternschaft
    - bei Elternabenden
      - dabei auch Austausch mit den Eltern
    - über Elternbriefe
    - über die Homepage
  - Information des Kollegiums
    - über Berichte in Konferenzen
      - dabei auch Austausch
    - über Aushänge
  - Information der Allgemeinheit
    - über die Homepage
    - über Öffentlichkeitsarbeit in der Zeitung
- Zielgruppenbefragung
  - jährliche Umfrage durch den Schulträger
  - differenzierte Umfrage durch das GT-Team
  - Klebepunktabfrage nach dem Essen
  - durch direktes Gespräch mit dem GT-Team und dem Küchenpersonal
  - durch Briefkasten