

Verpflegungskonzept der

Magister Laukhard IGS Herrstein-Rhaunen

1. Einleitung

Die Magister Laukhard IGS Herrstein-Rhaunen ist noch eine ganz junge Schule. Da wir erst im Jahr 2010 gegründet wurden, ist unsere Schule noch nicht komplett aufgebaut. Ab dem Schuljahr 2016/17 gibt es erstmals die Möglichkeit, an unserer Schule die Hochschulreife zu erwerben. Damit wird die 800 Einwohner zählende Gemeinde Herrstein im Herzen des Nationalparks Hunsrück-Hochwald landesweit der kleinste Ort sein, an dem man Abitur ablegen kann.

Die Magister Laukhard Integrierte Gesamtschule Herrstein-Rhaunen ist eine Schule mit zwei Standorten. Die Klassen 5 bis 7 werden in Rhaunen unterrichtet und die Klassen 8 bis 13 in Herrstein.

Die Ganztagschule ist ein freiwilliges Angebot für die Schüler, jedoch verpflichtend für ein Jahr. In der Ganztagschule besteht die Möglichkeit von zusätzlichen Lernzeiten für die Kernfächer. Selbstgesteuertes Lernen, gemeinsame Freizeitaktivitäten sowie die Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern ist möglich. In der Ganztagschule ist mehr Zeit für pädagogische Arbeit und gezielte Förderungen.

Lehren ist für uns mehr als die bloße Vermittlung von Wissen. Für uns steht die individuelle Förderung unserer Schülerinnen und Schüler im Vordergrund.

Unser Leitbild:

Unsere Schule soll aufs Leben vorbereiten.

Unsere Schule soll Wissen und Werte vermitteln.

Unsere Schule soll zum Übergang in den Beruf befähigen.

Unsere Schule soll den Übergang zu weiterführenden Schulen ermöglichen.

Erfolgreiches Lehren und Lernen ist verbunden mit Freude und Zufriedenheit, benötigt Neugier, Begeisterung, Kreativität und Anstrengung.

Zum Schul- und Lernklima an unserer Schule gehören höfliches, freundliches Miteinander, Offenheit, Transparenz und Dialogbereitschaft, Leistungswille, Leistungsbereitschaft und eine positive Grundeinstellung gegenüber Schule.

2. Ziele

Unseren Lehrauftrag wollen wir nicht nur auf den klassischen, fachlichen Teil beschränken, sondern unsere Schülerinnen und Schüler in vielen Bereichen auf das Leben vorbereiten.

Dazu gehört selbstverständlich das Wissen um eine gesunde Ernährung. Gutes Essen ist die Grundlage für Wohlbefinden, Gesundheit und Zufriedenheit. Von daher sollen unsere Schülerinnen und Schüler im Unterricht immer wieder mit Ernährungsthemen auseinandersetzen und darüber hinaus in der Mensa optimal verpflegt werden.

3. Zielgruppen

Die Mittagsverpflegung richtet sich in erster Linie an unsere Ganztagschüler, ist aber nicht verpflichtend. Für Halbtagschüler besteht die Möglichkeit, sich zu einzelnen Essen anzumelden, z.B. bei einer AG-Teilnahme. Wir verpflegen aus allen Klassenstufen von der Klasse 5 bis (zur Zeit) der Klasse 10 zwischen 95 Schülerinnen und Schüler pro Tag. Die Kinder sind im Alter zwischen 11 und 17 Jahren. Diese teilen sich auf in ca. 35 Schülerinnen und Schüler in Rhaunen und ca. 65 in Herrstein. Aktuell nehmen neun muslimische Kinder und zehn Vegetarier an der Mittagsverpflegung teil.

Auch unseren Lehrkräften steht die Teilnahme am Mittagessen offen. Diese nehmen das individuell wahr.

4. Verpflegungsangebot

4.1. Art der Verpflegung

Die Verpflegung unterteilt sich in die Pausen- und die Mittagsverpflegung. In beiden Pausen am Vormittag steht den Schülerinnen und Schüler in Rhaunen und in Herrstein ein Kiosk zur Verfügung, der von der Firma DSG Catering betrieben wird. Dort gibt es z.B. belegte Brötchen, Brezeln, süße Teilchen, Müsliriegel, Milchgetränke.

Den Ganztagschülern wird ein bedarfsgerechtes Mittagessen in der Mensa angeboten. Dabei stehen Karaffen mit stillem und kohlenensäurehaltigem Wasser auf den Tischen, das an den Trinkwasserspendern entnommen wird.

4.2. Anzahl der Verpflegungstage

Die Schülerinnen und Schüler unserer Schule können an vier Tagen der Woche, von Montag bis Donnerstag in unserer Mensa ihr Mittagessen einnehmen. Es besteht auch die Möglichkeit, dies nur an einzelnen Tagen der Woche zu tun.

4.3. Essens- und Pausenzeiten

Die beiden Pausen am Vormittag sind zwischen 9.25 und 9.45 Uhr, bzw. 11.15 und 11.30 Uhr. Das Mittagessen findet für alle Schülerinnen und Schüler nach dem Vormittags-Unterricht um 13.05 Uhr statt.

5. bis 7. Klassen	Standort Rhaunen	8. bis 10. Klassen	Standort Herrstein
07.55 – 08.40	1. Stunde	07.55 – 08.40	1. Stunde
08.40 – 09.25	2. Stunde	08.40 – 09.25	2. Stunde
09.25 – 09.45	1. Pause	09.25 – 09.45	1. Pause
09.45 – 10.30	3. Stunde	09.45 – 10.30	3. Stunde
10.30 – 11.15	4. Stunde	10.30 – 11.15	4. Stunde
11.15 – 11.35	2. Pause	11.15 – 11.35	2. Pause
11.35 – 12.20	5. Stunde	11.35 – 12.20	5. Stunde
12.20 – 13.05	6. Stunde	12.20 – 13.05	6. Stunde
13.05 – 13.45	7. Stunde Mittagspause	13.05 – 13.45	7. Stunde Mittagspause
13.45 – 14.30	8. Stunde	13.45 – 14.30	8. Stunde
14.30 – 15.15	9. Stunde	14.30 – 15.15	9. Stunde
15.15 – 16.00	10. Stunde	15.15 – 16.00	10. Stunde

4.4. Räumlichkeiten

Rhaunen:

Die für den Ganztagsbetrieb notwendige Mensa mit weiteren Fachräumen wurde 2008 an das bestehende Schulgebäude angebaut. Die Mensa wird gemeinsam von der Grundschule und der IGS genutzt. Die Mensa hat eine Größe von rund 140 qm und hat ca. 120 Sitzplätze. Für die Kleinsten gibt es niedrigere, runde Tische mit kleineren Stühlen.

Im Eingangsbereich der Mensa gibt es einen kleinen Raum mit sechs Waschbecken zum Händewaschen vor dem Essen.

Damit die Schülerinnen und Schüler sich in der Mensa wohler fühlen, wurde 2015 eine Lärmschutzdecke eingezogen und ein neues Belüftungssystem eingebaut.

Eine Verteilerküche grenzt direkt an die Mensa an. Zwischen beiden Räumen ist die Essensausgabe.

Herrstein:

In Herrstein befindet sich die Mensa in einem errichteten Nebengebäude. Die Mensa hat eine Größe von 130 qm und hat ca. 100 Sitzplätze. Die Frischküche grenzt direkt an die Mensa an. Zwischen beiden Räumen ist die Essensausgabe. Die Schülerinnen und Schüler können in die Küche schauen und dem Koch beim Zubereiten ihrer Mahlzeiten zusehen.

4.5. Verpflegungssystem

Am zweiten Standort der Magister Lauckhard IGS, in Herrstein, wird täglich in einer eigenen Zubereitungsküche das Essen für unsere Schule gekocht. Der Koch und weitere 3 Mitarbeiterinnen in Herrstein und Rhaunen sind Angestellte der Firma DSG Catering in Kaiserslautern. Das in Herrstein zubereitete Essen wird jeweils kurz vor 12 Uhr in die Verteilerküche nach Rhaunen angeliefert. Am Standort Rhaunen gibt es daher eine Warmverpflegung, in Herrstein eine Frischküche.

Für Gerichte, deren Qualität, Geschmack und Konsistenz zu sehr unter dem Transport leidet, steht in der Verteilerküche in Rhaunen ein Convectomat zur Verfügung. Hier werden einzelnen Menuelemente komplett oder fertig gegart.

Täglich gibt es an beiden Standorten eine gut gefüllte Salatbar, an der sich die Schülerinnen und Schüler bedienen.

4.6. Verpflegungsstandard

Unser Mittagessen richtet sich grundsätzlich nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Schulverpflegung. Auf im Laufe der Zeit bekannte Vorlieben der Essensteilnehmer wird im akzeptablen Rahmen Rücksicht genommen. Es wird viel Wert auf Abwechslung in der Speisenplanung gelegt, immer wieder gibt es Mottowochen, wie z.B. „Hunsrücker Spezialitäten“, „Urlaubs-Feeling“, „Weihnachtungswunsch-Woche“, „Hüttengaudi“ oder Nationalitätenessen anlässlich von Fußball-WM oder EM. Der Speiseplan und die Rezepturen werden monatlich von unserer Schuloecotrophologin erstellt. Im Prinzip gibt es täglich nur eine Menulinie, jedoch steht an allen Fleisch- und Fischtagen ein vegetarisches Essen zur Verfügung. Hierfür melden sich die Schülerinnen und Schüler schon bei der Anmeldung an.

4.7. Ausgabesystem

Die Ausgabe der Speisen erfolgt an beiden Standorten mittels eines Tablettsystems. Die Schülerinnen und Schüler stellen sich an der Essensausgabe an und erhalten von jeweils zwei Ausgabekräften ihr Essen. Die Kinder bedienen sich daneben selbst an der Salatbar. Ein Nachschlag bei den Beilagen ist möglich. Die Anzahl der Essensteilnehmer an beiden Standorten ist noch so überschaubar, dass den Ausgabekräften die meisten Schülerinnen und Schüler namentlich bekannt sind und auch die Besonderheiten in der Verpflegung einzelner kennen.

4.8. Abrechnungssystem

Die Schülerinnen und Schüler werden von ihren Eltern beim Schulträger – je nach Schuljahr - bei der Verbandsgemeinde Rhaunen (5 bis 7) oder der Verbandsgemeinde Herrstein (8-13) für das Mittagessen angemeldet. Die Anmeldung ist für einen Monat fest. Änderungen sind nur für den Folgemonat möglich. Der Essensbeitrag wird monatlich von den Verbandsgemeindeverwaltungen abgebucht. Bei zehn Zahlmonaten werden fünf Abwesenheitstage (Krankheit, Ausflüge) im Vorfeld eingerechnet. Eine Rückerstattung von Essensbeiträgen erfolgt nur bei vier und mehr Krankheitstagen in Folge und wenn das Kind bis spätestens 9:00 Uhr im Sekretariat der Schule von der Verpflegung abgemeldet war. Kurzfristige Anmeldungen zum Essen, z.B. bei einer AG-Teilnahme, sind möglich. Die Anmeldung ist bis spätestens 9:00 Uhr im Sekretariat der Schule vorzunehmen.

4.9. Ansprechpartner

Für alle Fragen rund um die Schulverpflegung an unserer Schule steht die Verpflegungsbeauftragte, Dipl.oec.troph. Dajana Müller zur Verfügung.

5. Pädagogisches Konzept

5.1. Verpflegung im Ganztagskonzept

In der Mensa einer Schule geht es um Kopf und Körper. Auch hat eine ausgewogene und gesunde Mittagsverpflegung erheblichen Einfluss auf Körper und Geist und damit auf die Leistungsfähigkeit der Kinder und Jugendlichen.

In der heutigen Zeit nimmt die Tradition des gemeinsamen Essens innerhalb der Familie immer mehr ab. Das gemeinsame Mittagessen in der Mensa soll nicht nur schmecken und der gesunden Ernährung dienen, sondern auch die Gemeinschaft zwischen den Schülerinnen, Schülern und den Lehrkräften stärken.

5.2. Mensa als Lebensraum

Die Schülerinnen und Schüler verbringen viele Stunden ihres Lebens in der Schule. Dementsprechend dient die Mensa nicht nur der Energiezufuhr, sondern stellt für die Jugendlichen einen Ort dar, an dem sie verweilen dürfen. Sie können dort interessante Gespräche mit Lehrkräften und Mitschülern/innen führen, zur Ruhe kommen und den Vormittag Revue passieren lassen.

5.3. Regeln zur Ess- und Tischkultur

Heutzutage finden in vielen Elternhäusern Essensrituale keinen Platz mehr, da der Berufsalltag der Eltern dies nicht zulässt. Essen dient dadurch häufig nur noch der Nahrungsaufnahme und wird zur Nebensache, welcher nicht viel Zeit gewidmet wird. Aus diesem Grund ist die Verpflegung im Ganztagskonzept ein bedeutender Baustein. Schülerinnen und Schüler lernen hierbei, dass dem Essen weltweit auf kultureller Ebene eine besondere Bedeutung beigemessen wird. Die allgemeinen Benimmregeln bei Tisch finden Anwendung. Die Jugendlichen stellen sich an der Essensausgabe an, warten bis sie an der Reihe sind, verständigen sich mit der Ausgabekraft über die Portionsgröße und setzen sich an einen Tisch. Jede Schülerin und jeder Schüler lernt außerdem, Verantwortung für die Sauberkeit seines Essplatzes zu übernehmen, das Geschirr selbst abzuräumen und Essensreste zu entsorgen und zu sortieren.

5.4. Ernährungsbildungsmaßnahmen

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

- ab dem Schuljahr 2015/2016 durchlaufen alle unsere sechsten Klassen mit unserer Schuloecotrophologin das SchmExperten-Projekt des aid
- ab Klassenstufe 6 wird das Wahlpflichtfach „Ernährungs- und Verbraucherbildung“ angeboten
- 7. Klasse: im Fach Biologie ist eine Unterrichtseinheit „Bestandteile der Nahrung und Ernährung“
- 8. Klasse: Englisch (Healthy and unhealthy food)

6. Kommunikation und Partizipation

Seit Beginn des Qualifizierungsprozesses wurde ein Runder Tisch installiert, der sich in regelmäßigen Abständen trifft. Neben den Vertretern der IGS sitzt hier natürlich auch die Grundschule mit am Tisch. Dazu kommen die Vertreter des Schulträgers, der Firma DSG Catering und die Verpflegungsbeauftragte. Hier werden alle Belange rund um die Verpflegung besprochen.

Die Schülerinnen und Schüler nehmen meist rege an schriftlichen Befragungen rund um die Mensa teil.

7. Zusammenarbeit und Weiterentwicklung

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. Unser engster Partner ist dabei unser Schulträger in Rhaunen. Wir sind froh, dass wir hier immer ein offenes Ohr finden. Trotz aller Sparzwänge ist man bereit, finanzielle Mittel, die entscheidend zur Verbesserung der Verpflegung beitragen, zur Verfügung zu stellen.

Der Runde Tisch wird selbstverständlich auch in Zukunft beibehalten werden. Auch werden weiterhin regelmäßige Befragungen unter den Schülerinnen und Schülern und evtl. deren Eltern sowie Probeessen durchgeführt werden.

Beim Runden Tisch wollen wir zukünftig weitere Ideen entwickeln, wie die Schülerinnen und Schüler noch mehr in die Ausgestaltung der Verpflegung einbezogen werden können.