



INTEGRIERTE GESAMTSCHULE TRIER
Eine Schule. Viele Perspektiven.

Handreichung zum Verpflegungskonzept der
Integrierten Gesamtschule Trier
(Stand: März 2023)



INTEGRIERTE GESAMTSCHULE TRIER
Eine Schule. Viele Perspektiven.

Gliederung

0. Vorwort	3
1. Einleitung, Ziele und Zielgruppen	4
2. Verpflegungsaufgabe	6
3. Pädagogisches Konzept	7
4. Kommunikation und Zusammenarbeit	11
5. Qualitätssicherung des Verpflegungskonzepts	15

Vorwort

Die Handreichung zu unserem Verpflegungskonzept ist eingebunden in das Projekt „Qualifizierungsprozess für die Schulverpflegung“.

Der 1. und der 2. Qualitätsstern wurde unserer Schule bereits übertragen.

Die hier vorgelegte Handreichung zu unserem Verpflegungskonzept folgt dem Merkblatt „3. Qualitätsbereich Verpflegungskonzept“.

Weiterhin sind in dieser Handreichung Ideen, Planungen, Umsetzungen und weitere Ausführungen so ausführlich dargelegt, um der offiziellen Prüfung einen weitreichenden und tiefgründigen Eindruck in das Arbeiten in unserer Schulgemeinschaft geben zu können.

Das Verpflegungskonzept in kürzerer Form wird – wenn es angenommen ist – auf unserer Schulhomepage hinterlegt, sodass sich alle Interessierte einen Eindruck verschaffen können.

Die Handreichung ist erfolgt in enger Zusammenarbeit und Abstimmung mit Schüler*innen, Lehrkräften, Sekretärinnen, Hausmeistern, Schulleiterbeirat, Personalrat, dem Schulamt, den Mitarbeiterinnen von unserem Caterer appetito (Küchen-/Ausgabepersonal und führenden Mitarbeiterinnen) und mit unserer Ansprechpartnerin des Projekts „Qualifizierungsprozess für die Schulverpflegung“ Frau Jacobi.

Trier, im März 2023

gez. Dr. Robert Kiehl

1. stellv. Schulleiter, Mensa-/Verpflegungsbeauftragter

1. Einleitung, Ziele und Zielgruppen

Die Integrierte Gesamtschule wurde vor über zehn Jahren als Zusammenschluss der hiesigen Haupt- und Realschule gegründet. Anfangs waren die Klassenstufen 5 und 6 gänzlich als GTS-Klassen konzeptionell aufgestellt. Seit wenigen Jahren wurde das Konzept umgestellt, sodass wir eine GTS in Angebotsform anbieten. Hierbei unterscheiden wir die Orientierungsstufe (Klassen 5 bis 6) und die anderen Klassen in der Sekundarstufe I (Klassen 7 bis 10).

Graphisch sieht das für die Orientierungsstufe wie folgt aus:

Ganztage in Angebotsform (Klasse 5-6)					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
7:55 - 13:00	Fachunterricht	Fachunterricht	Fachunterricht	Fachunterricht	Fachunterricht
13:00 - 14:00	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	
14:00 - 14:45	Lernzeit	Lernzeit	Klassenrat	Klassen- nachmittag mit Lernzeit	
14:50 - 15:55	AG	AG	Offenes Lernen		

Alle Schüler*innen der Klassen 5 bis 6 haben mittwochs und donnerstags im Klassenverband Unterricht bis 15:55h. Mittwochs ist die Besonderheit, dass alle Klassen 5 bis 6 gemeinsam in die Mensa gehen; es sei denn, die Eltern wünschen das ausdrücklich nicht. Im Sinne des sozialen Miteinanders und des Förderns des Bewusstseins für Ernährung ist dieser Mittwoch implementiert. Donnerstags bringen sich die Kinder ihr eigenes Essen für den Klassennachmittag mit.

Die GTS-Kinder besuchen zusätzliche montags und dienstags zunächst die Lernzeit, um ihre Hausaufgaben zu erledigen und anschließend die zu Beginn des jeweiligen Halbjahres gewählte AGs (Arbeitsgemeinschaften). Die meisten GTS-Kinder essen montags und dienstags auch in unserer Mensa.

Für die anderen Klassen der Sekundarstufe I (Klassen 7 bis 10) sieht das graphisch wie folgt aus:

Ganztage in Angebotsform (Klasse 7-10)					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
7:55 - 13:00	Fachunterricht	Fachunterricht	Fachunterricht	Fachunterricht	Fachunterricht
13:00 - 14:00	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	Mittagspause	
14:00 - 14:45	Lernzeit	Lernzeit	Lernzeit	Lernzeit	
14:50 - 15:55	AG	AG	AG	AG	

Die Tage Montag, Dienstag, Mittwoch und Donnerstag sind konzeptionell gleich organisiert. Die Idee, an einem Tag im Klassenverband (wie vorher mittwochs in Klassen 5 und 6) in die Mensa zu gehen, kann auf Grund der gewählten Unterrichtskurse ab Klasse 7 nicht mehr aufrechterhalten werden. Die Kinder haben verschiedene Wahlpflichtfächer gewählt und haben somit viele Unterrichtsstunden nicht mehr im Klassenverband, sondern gemeinsam mit den Kindern, die das gleiche Wahlpflichtfach gewählt haben.

- Französisch,
- Darstellendes Spiel,
- Ökologie,
- Soziales, Ernährung und Wirtschaften,
- Sport,
- Technik und Naturwissenschaften.

Die GTS-Kinder der Klassen 7 bis 10 gehen zunächst in die Mensa, danach in die Lernzeit und anschließend in die zu Beginn des jeweiligen Halbjahres gewählten Arbeitsgemeinschaften.

Das Verpflegungskonzept will erreichen, dass die Besucher (Schüler*innen, Lehrer*innen, Beschäftigte, Gäste) das Essen in der Mensa wertschätzen. Das gehaltvolle und vielfältige Tagesangebot mit Salatbar bieten jeder Essensteilnehmerin bzw. jedem Essensteilnehmer Wahlmöglichkeiten. Durch diese Auswahl wird gewährleistet, dass jedem Geschmack Rechnung getragen werden kann.

Das Ziel ist einerseits das gemeinsame Essenserlebnis, vorwiegend mit den Mitschüler*innen, aber auch mit den Lehrer*innen. Andererseits stellt das Mensaerlebnis auch eine inhaltliche Brücke dar, was in einzelnen Unterrichtsfächern unterrichtet wird (vgl. hierzu „3.1 Pädagogik / Fächerkanon / Bildungskompetenzen, vgl. S. 7-8).

Das Thema Ernährung ist jetzt schon im Unterricht etabliert und wird montags bis donnerstags in der Mensa praktiziert. Um das Bewusstsein zu erweitern, wurden bereits Umfragen durchgeführt (vgl. die bereits eingereichten Ausführungen zur Erreichung des 2. Sterns). Diese Umfrageergebnisse werden in das Mensaerlebnis aufgenommen, sodass sich die Wünsche der Schüler*innen in der Mensaatmosphäre und im Speisplan wiederfinden. Dadurch wird der Unterricht mit den Umfrageergebnissen im Mensaleben der Schüler*innen verankert.

2. Verpflegungsaufgabe

In diesem Verpflegungskonzept geht es um das Mensaessen in der Mittagspause, d.h. es stehen täglich zwei Menüs zur Auswahl, Dessert, Salat und Getränk (Wasser). Wie bereits vorher ausgeführt, findet die Tagesverpflegung an vier Tagen statt: Montag, Dienstag, Mittwoch und Donnerstag.

Die Anlieferung erfolgt an zwei Tagen pro Woche, in den frühen Morgenstunden. Das Essen ist tiefgefroren und wird dann tagesaktuell zubereitet: Verpflegungskonzept Cook & Freeze.

An der Essensausgabe steht ein Desinfektionsspender bereit, eine Ausgabe für Tablett, für Geschirr und für Servietten. Seit dem 01.02.2023 werden die Essen auf dem Essenscoin an der Kasse abgelesen (Menü 1: i.d.R. mit Fleisch, Menü 2: vegetarisch).

Ein Getränk steht allen frei zur Verfügung, mit der Möglichkeit des kostenlosen Auffüllens. Ein Salatteller kann an der Salatbar individuell zusammengestellt werden. Es gibt auch die Möglichkeit, nur Salat – unabhängig von den Menüs – zu bestellen. Desserts, wie z.B. Obst, Joghurt, stehen ebenfalls täglich zur Verfügung.

Die Räumlichkeiten sind alle neu renoviert: die Spülküche, die Theke mit der Essensausgabe, die Salatbar und der Mensaraum (Atrium). Die Atmosphäre ist durch die neue Renovierung und auch durch die Ausstellungen aus dem Unterricht, den Präsentationen von AG-Ergebnisse, durch aufgehängte Bilder sowie Auszeichnungen (z.B. Schachpokale) angenehm und schüler*innenorientiert gestaltet.

Als Ansprechpartner stehen die Aufsichten, die Mitarbeiterinnen vom Caterer, die Sekretärinnen und ich, als Verpflegungsbeauftragter, zur Verfügung.

Die Essensplätze sind verschiedenartig gestellt: Einer- bis Zehnerische ermöglichen ein Essen alleine, paar- und gruppenweise. Der Geräuschpegel ist nicht sonderlich hoch, da der Raum relativ groß und weiträumig ist. Dadurch ist die Essensatmosphäre angenehm, wie in den Ausführungen zum 2. Stern belegt werden konnte.

Das ausgewiesene Essen orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.).

Im Einzelfall ist es möglich, dass die Eltern und Schüler*innen individuelle Besonderheiten anmelden können, z.B. bestimmte Unverträglichkeiten. Um jeder vertretenen Glaubensrichtung gerecht zu werden, wird prinzipiell kein Schweinefleisch angeboten.

3. Pädagogisches Konzept

1. Pädagogik / Fächerkanon / Bildungskompetenzen:

Die folgenden Tabellen zeigen das, was in den einzelnen Fächern (teils fächerübergreifend, teils projektorientiert) bereits durchgenommen wird bzw. regelmäßig geplant wird. Das Teamkonzept der IGS Trier stützt sich darauf, dass es immer fachspezifische und fächerübergreifende Absprachen gibt, sodass die aufgeführten Inhalte zeitlich und inhaltlich aufeinander abgestimmt werden. Dadurch werden die Kinder in verschiedenen Fächern mit dem Thema Ernährung und Verpflegung konfrontiert und das verknüpfende Lernen wird dadurch gefördert.

Hauptfächer

Fach	Inhalt lt. Arbeitsplänen in Abstimmung mit den Lehrplänen
Deutsch	Lesen und Umgang mit Texten: Sachtexte erfassen, z.B. Ernährung, Obst, Gemüse
Englisch	Hör- und Hör-/Sehverstehen, Leseverstehen: mündliche Ausdrucksfähigkeit: Lebensbewältigung in der Familie / Wohnen und Wohnverhältnisse / Freizeit: Einkaufen, kochen, gemeinsam essen

Nebenfächer

Religion	Leben mit anderen Religionen: andere Essgewohnheiten
Sport (*)	Körperbewusstsein, Bewegung und Gesundheit

(*) Das Fach Sport kann als Wahlpflichtfach gewählt werden oder es wird als Nebenfach geführt.

Wahlpflichtfächer

Gesellschaftslehre	Tages- und Jahreszeiten auf der Erde: Was wächst in unseren Breitengraden zu welchen Jahreszeiten? Projekt: Wir bauen einen Globus: Wo kommt das verschiedene Essen her? Leben und Wirtschaften in verschiedenen Zeiten und Räumen: Vom Jagen und Sammeln zum Ackern und Züchten, Lebensmittel Natur- und Lebensräume in Deutschland: Nahrungsversorgung (Projekt: Ackerboden), die Landwirtschaft verändert sich (eine kleine Kulturgeschichte), Massentierhaltung, eigene Lebensmittelanbauen
Naturwissenschaften	Pflanzen, Tiere, Lebensräume Bewegung zu Wasser, zu Lande und in der Luft Körper und Gesundheit
Ökologie	Ökosystem, Boden, Landwirtschaft, Wald und Forstwirtschaft, Stadtökologie, Energie und Klimawandel
Soziales, Ernährung u. Wirtschaften	Lebensnahes Unterrichtsfach Arbeitsplatz: Schulküche: Schüler*innen kochen und backen selbstständig Verschiedenes Nahrungszubereitung: Obst und Gemüse richtig verarbeiten, Küchengeräte kennenlernen, Tiefkühlkost, Grundtechniken der Lebensmittelverarbeitung, Überblick über diverse Garverfahren, Schreibweise von Rezepten Ernährungslehre, Sauberkeit / Hygiene und Unfallgefahren Umgang mit Ressourcen: Wir schonen unsere Umwelt, Abfall vermeiden, Müll trennen, regionales / saisonales Einkaufen Nahrungszubereitung: Tisch decken, „Das Auge isst mit“
Sport (*)	Körperbewusstsein, Bewegung und Gesundheit

(*) Das Fach Sport kann als Wahlpflichtfach gewählt werden oder es wird als Nebenfach geführt.

2. Pädagogik / fächer- und projektübergreifend / Bildungskompetenzen:

Das Fach „Offenes Lernen“ ist ein verpflichtendes Fach in der Orientierungsstufe (Klassen 5 bis 6).

Vorteil dieses Faches: Es ist inhaltlich und methodisch variabel.

Daher bietet sich dieses Fach an, die aufgeführten Inhalte der Arbeitspläne der verschiedenen Fächer in einem Projekt zu bündeln; insbesondere deshalb, weil die Klassen 5 und 6 jeden Mittwoch in den Klassenverbänden gemeinsam in der Mensa essen (alle Schüler*innen: Halbtags- und Ganztagschüler*innen).

Dadurch ist die praktische Erfahrung vor Ort und die Sensibilität viel eher erreichbar. Die Bewusstseinsbildung als ideelles Ziel sollte gerade in der Orientierungsstufe (Klassen 5 bis 6) angestrebt werden.

Der Essensraum als „Lernort Mahlzeit“ wird somit als inhaltliche Verknüpfung von Unterricht und praktischem Erleben wahrgenommen.

Die Regeln zur Ess- und Tischkultur wird im Besonderen in der Orientierungsstufe eingeübt: einerseits kommen aus diesen Klassenstufen die meisten GTS-Kinder und andererseits wird durch das gemeinsame Essen aller Kinder der Klassen 5 und 6 mittwochs die Essenskultur gemeinsam gepflegt.

3. Bestellsystem / Organisation:

Es gab mehrere Schulungen für unsere Sekretärinnen und für mich als Verpflegungsbeauftragter, um das Bestellsystem von OPC auf MensaMax umzustellen. MensaMax wurde zum 01.02.2023 eingeführt, d.h. die alten Mensakarten von OPC wurden eingesammelt und die neuen Mensacoins für MensaMax wurden ausgeteilt. Dadurch war der Start von MensaMax gewährleistet.

Mit Blick auf die Nachhaltigkeit ist MensaMax enorm im Vorteil. Vorher war es so, dass für alle Ganztagschüler*innen immer ein Essen gebucht war. Dieser sogenannte Essens“zwang“ gibt es somit nicht mehr. Das hat den nachhaltigen Effekt, dass mittlerweile 30 bis 40 Essen pro Tag weniger weggeworfen werden müssen. Dieser Aspekt bedient u.a. die PLUS Nachhaltigkeit der Checkliste im Punkt 3.3.1

Weiterhin arbeitet MensaMax auf Guthabenbasis, d.h. das eigene „Essenskonto“ muss bewusst aufgeladen werden, um Essensbestellungen vornehmen zu können. Das vorherige Bestellsystem arbeitete mit dem Lastschriftverfahren, sodass die Abbuchungen automatisch vorgenommen wurden. Die Guthabenbasis fördert somit ebenfalls die Bewusstwerdung.

Zu dieser Systemumstellung wurde unsere Schulgemeinschaft vielfach per Elternbriefe informiert. Hier folgt die Auflistung der Elternbriefe:

- „Information nur für Schüler*innen, die in unserer Mensa zu Mittag essen – Neues Bestellsystem für die Mittagessensbestellung“ (vom 24.01.2023)
- „Neues Bestellsystem für Mittagessen ab 01.02.2023“ (vom 24.01.2023)

4. AOK-Workshop / pädagogische Begleitmaßnahme / gemeinsames Projekt:

Am Dienstag, 12.07.2022, wurde in Klasse 10 im Fach Soziales, Ernährung und Wirtschaften ein AOK-Workshop durchgeführt. Das Fach bemüht sich, regelmäßig solche Workshops durchzuführen.

5. GTS / gemeinsame Projekte / Reflexion der Vorbildfunktion der Pädagogen:

In der GTS werden regelmäßig AGs angeboten, die das Thema Ernährung im engeren und weiteren Sinne zu Inhalt haben. Im letzten Halbjahr wurde die AG „Fairtrade“ angeboten. In diesem Halbjahr wird eine „Imker-AG“ angeboten. Hierbei wird die Regionalität (eigener Schulhonig) im Besonderen hervorgehoben.

6. „Richtlinie Verbraucherbildung an allgemeinbildenden Schulen“:

Das pädagogische Konzept orientiert sich an dieser Richtlinie: vgl.

https://verbraucherbildung.bildung-rp.de/fileadmin/user_upload/verbraucherbildung.bildung.de/Texte_Veroeffentlichungen/Richtlinie_Verbraucherbildung_2020.pdf, aufgerufen am 08.02.2023

7. Schnittstelle Mensa und Ernährungsbildung:

Am Samstag, 19.11.2022, am „Tag der offenen Tür“ wurde in unserer Mensa schuleigener Honig von unserer Imker-AG verkauft. Dadurch bewarben wir diese Arbeitsgemeinschaft unserer Schule und gleichzeitig auch das regionale Produkt.

Zu bestimmten Jahreszeiten werden im Fach Soziales, Ernährung und Wirtschaften bestimmte Themen aufgegriffen. Die gefertigten Produkte werden dann in der Mensa und auch im Schulgebäude verteilt. Stellvertretend hierfür wird auf Impressionen zum Backen von Plätzchen und Lebkuchen im Dezember 2022 in unserer Schulküche verwiesen: vgl. Videosequenz aus dem Unterricht:



a59bdec3f32a4f949611f4fe681c61a1.mp4

4. Kommunikation und Zusammenarbeit

1. Eltern:

Jährlich werden bei der Schulanmeldung Ende Januar / Anfang Februar bei den Aufnahmegesprächen die Nachhaltigkeit gegenüber den Eltern thematisiert, da die meisten Ganztagschüler*innen in der Klasse 5 zu finden sind.

Im Vorfeld der Schulanmeldungen haben wir auf den Erhalt der Urkunde für den 1. Stern verwiesen (Schulhomepage, Ausstellung der Urkunde in der Mensa).

Das Ziel hierbei ist, die Bewusstseinsbildung bei den Eltern vom Zeitpunkt der Schulanmeldung zu fördern und zu fordern. Weiterhin gibt es regelmäßige Elternbriefe, die die Mensa und das Essensangebot thematisieren, um die Eltern in regelmäßigem Kontakt mit dem Thema Ernährungsbildung zu konfrontieren.

Wir erhoffen uns dadurch, dass das regelmäßige Aufgreifen dieses Themas sowohl im Schulgeschehen für die Schüler*innen als auch über die Informationskanäle für die Eltern das Fördern und Fordern der Bewusstseinsbildung stärkt.

2. Schulgemeinschaft:

Nach der Renovierung des C-Gebäudes (Ort der Mensa) gehen auch regelmäßig Schüler*innen der Oberstufe zum Mittagessen. Das war in dem vorherigen Gebäude nicht zu beobachten. Diese Entwicklung ist sehr erfreulich.

Durch regelmäßige Aktionen (1. Stern, jetzt auch 2. Stern, Essensmottowoche, Besuch der Klassen 5 und 6 (immer mittwochs) in der Mensa u.ä.) soll die Mensa beworben werden, sodass noch mehr Schüler*innen der Oberstufe und auch mehr Lehrer*innen zum Mittagstisch gehen.

Der Anteil der Lehrkräfte ist auf bis zu zehn regelmäßigen Besuchern täglich angewachsen. Hier erhoffen wir uns einen Synergieeffekt, sodass die älteren Schüler*innen noch häufiger die Mensa besuchen.

3. Kommunikation auf unserer Schulhomepage bzw. Schul-Instagram-Account:

1. Stern für unsere Mensa:

„Im Rahmen des Projekts "Schule isst besser" (Qualifizierung für die Schulverpflegung) wurde das Mensaessen nach verschiedenen Kriterien, wie z.B. Vielfalt, Qualität, Abwechslung, geprüft und anschließend bewertet. Die Bewertung ergab, dass das Mensaessen derart qualitativ hochwertig ist, dass unsere Schule den 1. Stern im Qualitätsbereich Verpflegung erworben hat. Die offizielle Übergabe der Urkunde erfolgte am Mittwoch, 16.11.2022, mitten in der Mensa, in Anwesenheit von vielen GTS-Schüler*innen. Wir sind stolz auf diese Auszeichnung.“

2. Stern für unsere Mensa:

„Im Rahmen des Projekts "Schule isst besser" (Qualifizierung für die Schulverpflegung) wurde das Mensaessen zum zweiten Mal nach weiteren Kriterien, wie z.B. Essatmosphäre, Ernährungsbildung, Zufriedenheit mit den Essensangeboten, erneut geprüft und anschließend bewertet. Diese zweite Bewertung ergab, dass unser Angebot erneut derart qualitativ vielfältig und hochwertig ist, dass unsere Schule den nunmehr 2. Stern im Qualitätsbereich erworben hat. Die offizielle Übergabe der Urkunde erfolgte Anfang März. Wir sind stolz auf diese zweite Auszeichnung.“



(vgl. <https://igs-trier.de/index.php?id=124> und vgl. <https://igs-trier.de/index.php?id=427>)

4. regelmäßiger Arbeitskreis / Einbeziehung von Eltern und Schüler*innen:

Um den Kontakt und die Kommunikation mit den Eltern und Teilen der Schulgemeinschaft zu optimieren wurde das Forum „Ideenaustausch GTS“ installiert. Das ist ein Arbeitskreis aus Eltern, Schüler*innen und Lehrkräften.

Außerdem werden regelmäßig Elternbriefe verschickt, um auch das Bewusstsein der Eltern für die Mensa, Ernährung und Verpflegung zu schärfen.

5. Speiseplan:

Der Speiseplan wird regelmäßig in MensaMax eingestellt, sodass die Bestellungen rechtzeitig vorgenommen werden können. Außerdem erhalte ich monatlich den Speiseplan zur Durchsicht, um Anregungen, z.B. aus dem Arbeitskreis „Ideenaustausch GTS“, rückmelden zu können.

6. Gäste:

Mit dem Caterer ist abgesprochen, dass auch Gäste die Mensa besuchen dürfen. Für diese Fälle werden die Mahlzeiten über Gästelisten abgerechnet und vom Schulkonto abgeführt. Da wir regelmäßig Gäste haben, erhoffen wir uns hier einen dynamischen Prozess, sodass der Leumund unserer Mensa dazu führt, dass im Schulumfeld die Mensa thematisiert wird und möglicherweise künftige Eltern noch gezielter ihr Kind zum Mittagessen anmelden. Dieser Effekt ist jetzt schon in Anfängen zu sehen.

7. Evaluation und Optimierung durch regelmäßiges Feedback:

In unserem Schulkonzept ist das regelmäßige Feedback seit Jahren verankert und mit der ADD (Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion) vereinbart. Am 05.05.2021 wurde in der Dienstbesprechung „Evaluation und Optimierung der Ganztagschule“ für das regelmäßige Feedbackgeben (Ganztags und Mensa) der offizielle Startschuss für unsere neue Mensa gegeben. Das schulinterne Feedback umfasst Rückmeldungen:

- regelmäßige Gespräche mit dem Personalrat (stellvertretend als Feedback des Kollegiums):
Die Kolleg*innen sind mit der Essensqualität zufrieden, genau deshalb gehen regelmäßig Kolleg*innen essen.
Da es Ganztagschüler*innen gibt, die manchmal in der 6. Stunde Entfall haben und dann in der Auffanggruppe betreut werden, öffnet die Mensa schon vor der 6. Std., nämlich um 12.45 Uhr, damit diese Kinder nicht zu lange warten müssen und um den Schwung aller Essenswünsche um 13.00 Uhr abzumildern.
- Regelmäßiger Austausch mit dem Arbeitskreis „Ideenaustausch GTS“ (wie vorher in diesem Konzept dargelegt, vgl. „4.4 regelmäßiger Arbeitskreis / Einbeziehung der Eltern und Schüler*innen“, vgl. S. 13))

- von den Hausmeistern:
Die Hausmeister essen ebenfalls regelmäßig und werden nach ihrem Feedback gefragt.
- von den Sekretärinnen:
Die Sekretärinnen essen teils auch, sind im Mensabetrieb aber in erster Linie durch die Organisation eingebunden. Somit ist auch deren Sicht ein gewichtiger Bestandteil des GTS-Feedbacks.
- Schüler*innenbefragung:
Solche Befragungen fanden bereits statt und werden auch künftig regelmäßig stattfinden. Die Ergebnisse werden im Arbeitskreis „Ideenaustausch GTS“ besprochen und für die künftige konzeptionelle Ausrichtung wegweisend eingebunden.
- Mitarbeiterinnen und Leiterinnen vom Caterer:
Sowohl die Mitarbeiterinnen vor Ort als auch die Mitarbeiterinnen in der Führungsebene (Betriebsleiterin, Gebietsleiterin) werden regelmäßig für Feedbacks kontaktiert.
- GTS-Aufsichten:
Die GTS-Aufsichten werden sowohl von externen Mitarbeiterinnen als auch von Lehrkräften wahrgenommen. Dieser Mix von Eindrücken ist ebenfalls ein elementarer Bestandteil unserer Evaluierung und Optimierung.

8. Teilnahme an Fortbildungen:

Die Lehrkräfte (der Fächer, wie im Pädagogischen Konzept aufgeführt, vgl. 3.1, vgl. S. 7-8) nehmen regelmäßig an Fortbildungen teil; zum Themenbereich Ernährung einmal pro Jahr.

9. Verpflegung als Teil der Kultur der Einrichtung:

Im nächsten Schuljahr wird eine AG „Schülerzeitung“ angeboten. Geplant ist, dass darin regelmäßige über schulische Belange informiert wird. Ein fester Bestandteil soll dabei auch die Mensa und unser Verpflegungskonzept spielen.

5. Qualitätssicherung des Verpflegungskonzepts

1. Möglichkeiten der Weiterentwicklung:

Mit dem Caterer ist abgesprochen, dass es Mottowochen geben soll, d.h. eine bestimmte Woche bietet unter einem Oberthema Speisen an, z.B. italienische Woche.

Im Fach Soziales, Ernährung und Wirtschaften wird regelmäßig eigenständig gekocht und gebackt, vgl. Kurzvideo in 3.7, S. 7. Hierfür haben wir eine Schülerküche. Außerdem ist die Etablierung von regelmäßigen AOK-Workshops geplant.

Die Imker-AG wird die Regionalität des eigenen Produkts an Schulevent bewerben, z.B. Schulfest, Tag der offenen Tür, Schulveranstaltungen.

2. Vorhaben für interne Qualitätssicherung:

Wir haben seit ca. zwei Jahren ein sogenanntes Willkommenheißen etabliert, d.h. neue Mitarbeiter*innen werden gezielt aufgenommen und in bestimmte schulische Belange durch den Personalrat und durch mich eingewiesen. Das Einweisen in unser Verpflegungskonzept wird – nach Annahme – fester Bestandteil des Willkommenheißens.

Zur Optimierung von Abläufen dient unser Arbeitskreis „Ideen Austausch GTS“, der sich dadurch auszeichnet, dass zwischen den regelmäßig stattfindenden Treffen auch ein Forum des Austauschs stattfindet. In einer Cloud werden alle Ideenaustausche gesammelt.

Der sogenannte „Runde Tisch“ im Rahmen des Projekts „Qualifizierungsprozess für die Schulverpflegung“ fand bereits wiederholt statt und wird auch künftig regelmäßig stattfinden. Eine Mitarbeiterin vom Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz (DLR Mosel) wird dazu eingeladen. Sie stellt die Ergebnisse des aktuellen Speisplan-Check vor.

3. Vorhaben zur externen Qualitätssicherung:

Der Speiseplan wird regelmäßig auf unserer Schulhomepage hochgeladen. Weiterhin werden Veranstaltungen, die mit der Mensa und dem Thema Ernährung zu tun haben, regelmäßig auf unserer Schulhomepage sowie in unserem schuleigenen Instagram Account veröffentlicht.

4. Verankerung des Verpflegungskonzepts auf unserer Schulhomepage:

Das Verpflegungskonzept wird in kürzerer Form auf unserer Schulhomepage veröffentlicht.

5. Anmeldung zum Audit:

Mit Vorlage dieses Konzepts bitten wir um eine Anmeldung zum „Vor-Ort-Audit“.

Trier, im März 2023

gez. Dr. Robert Kiehl

1. stellv. Schulleiter, Mensa-/Verpflegungsbeauftragter