



Verpflegungskonzept des Trägervereins der Betreuenden Wiesengrundschule Worms- Heppenheim e.V.

Inhalt

Verpflegungskonzept des Trägervereins der Betreuenden Wiesengrundschule Worms- Heppenheim e.V.....	1
Inhalt.....	1
1. Einleitung.....	2
2. Ziele	2
3. Zielgruppe.....	3
4. Verpflegungsangebot	3
4. Pädagogisches Konzept	4
5. Kommunikation und Partizipation	5
6. Gedanke der Nachhaltigkeit.....	6
7. Zusammenarbeit und Weiterentwicklung	7

1. Einleitung

Der Trägerverein der Betreuenden Wiesengrundschule Worms-Heppenheim e.V. (kurz: Trägerverein) hat seine Räume in der Wiesengrundschule in Worms-Heppenheim. An der in Wiesengrundschule unterrichten fünf Lehrkräfte 80 Schülerinnen und Schüler in insgesamt vier Klassen (Stand Januar 2020).

Der Trägerverein ist ein gemeinnütziger Verein. Er wurde am 20.02.2013 gegründet und verfolgt seit dem Schuljahr 2013/2014 das Ziel, eine kostenpflichtige Betreuung der Schulkinder der Wiesengrundschule in Worms-Heppenheim außerhalb der regulären Unterrichtszeit zu etablieren (im Text Betreuung genannt). Die Betreuung findet täglich von 12 Uhr bis 16 Uhr statt.

Der Trägerverein verfolgt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Zwecke, indem er den Betreuungsbedarf der Eltern evaluiert, die Betreuungsmöglichkeiten und Kosten kalkuliert und organisiert. Der Trägerverein arbeitet eng mit dem Schulleiter der Wiesengrundschule zusammen und steht mit diesem in ständigem Austausch, damit das Betreuungskonzept auf stabilen Füßen steht.

Seit dem Schuljahr 2014/2015 besteht darüber hinaus die Möglichkeiten ein warmes Mittagessen für die Kinder dazubuchen, welches von der "Werkstatt für Genuss" von der Lebenshilfe in Worms täglich frisch zubereitet wird.

2. Ziele

Die Kinder, die die Betreuung besuchen, sollen gemeinsam ein "gesundes" Mittagessen zur Einleitung des Nachmittags einnehmen.

Die Verpflegung orientiert sich an den DGE-Standards für die Schulverpflegung und versucht dabei die Herausforderung zu meistern, gleichzeitig gesund wie altersgerecht sein zu können.

Die Einführung eines gesunden Essens wird durch ergänzende Angebote im Unterricht unterstützt.

3. Zielgruppe

Inzwischen sind fast 50% der Schüler der Wiesengrundschule in der Nachmittagsbetreuung angemeldet. Ein Großteil dieser Schüler nimmt auch am warmen Mittagessen teil. Die Kinder, die kein warmes Essen bestellt haben, können eine zusätzliche Brotdose während des Vormittagsunterrichts in den Kühlschrank im Betreuungsraum stellen und nehmen dann als so genannte "Kaltesser" am Mittagessen teil.

Erfreulicherweise nimmt auch ein Teil der Lehrkräfte am warmen Mittagessen teil.

4. Verpflegungsangebot

Die Zubereitung und Lieferung des warmen Mittagessens erfolgt durch die Küche der "Werkstatt für Genuss" der Lebenshilfe Worms. Bis zum gemeinsamen Mittagessen wird das Essen in der Küche der Schule in Warmhaltebehältern aufbewahrt.

Während des Schultages bekommen die Kinder Obst-/Gemüse aus einer "grünen Kiste", die einmal pro Woche geliefert wird.

Im Verlauf der Betreuungszeit stehen den Kindern Wasser mit Kohlensäure (mittel) und Apfelschorle zur Verfügung, beim Mittagessen bietet die Betreuung nur das Wasser an.

Den Apfelsaft kaufen wir von einem lokalen Anbieter, der diesen selbst produziert.

Bei der Bestellung des warmen Mittagessens ist eine Wahl zwischen "normalem" Essen und einer vegetarischen Variante möglich. Der Speiseplan kann ab dem Donnerstag der Vorwoche über die Internetseite des Vereins oder in der Betreuung angesehen werden. Eine Abbestellung des Essens ist normalerweise bis 8 Uhr am selben Tag über das Betreuungspersonal möglich. Es werden aber nicht mehr Portionen als vorher gemeldet bestellt.

Für die "Kaltesser", also Kinder die eine eigene Brotbox mitbringen, steht zur Lagerung dieser Brotbox ein Kühlschrank im Betreuungsraum zur Verfügung. Die Lehrkräfte der

Wiesengrundschule helfen den Kindern vor dem Unterricht deren beschriftete Boxen in den Kühlschrank zu bringen.

Die Essensausgabe des warmen Essens erfolgt mittels zweier Servierwagen im Betreuungsraum. Die Schüler holen sich Ihre Portion nach dem Aufrufen einzeln am Servierwagen ab. In Tischdiensten übernehmen Schülerinnen und Schüler im täglichen Rhythmus die Aufgaben, Becher, Besteck und Wasserflaschen auf die Tischgruppen zu verteilen und die Tische wieder abzuräumen und zu säubern.

4. Pädagogisches Konzept

Die Wiesengrundschule ist eine Halbtagschule mit Unterricht von 8 Uhr bis 12 Uhr für die 1. und 2. Klasse bzw. bis 13 Uhr für die 3. und 4. Klasse.

Am Nachmittag bietet der Trägerverein eine Betreuung mit einem gemeinsamen Mittagessen und der Möglichkeit Hausaufgaben zu machen, Zeit für Basteleien, Spielen, etc..

Das gemeinsame Mittagessen hat eine zentrale Bedeutung im Rahmen der Nachmittagsbetreuung. Hier wird für alle Kinder der Betreuung der Nachmittag eingeleitet. Es wird ein entspanntes und „familiäres Klima“ angestrebt, in dem jeder zur Ruhe kommen kann.

Hinter der Planung des Essens stand der Gedanke eines Essensrituals, bei dem jeder bestimmte Aufgaben für und in der Gemeinschaft übernimmt und sich an einige Grundregeln der Tischgemeinschaft hält. Ein gemeinschaftliches Essen in kleinen Tischgruppen hat sich bisher am Besten bewährt.

Alle Schülerinnen und Schüler helfen abwechselnd bei der Durchführung des Essens mit. Dazu bestücken sie in wechselnden Diensten den Servierwagen oder decken den Tisch mit Besteck, Bechern und Wasserflaschen ein. Nach Beendigung der Mahlzeiten organisieren sie das Wegräumen des Geschirrs zur Rücknahmestelle und das Säubern der Tische.

Die Aufsicht über die Mittagspause wird von den Betreuerinnen geführt. Sie sorgen für einen geordneten Ablauf der Mahlzeiten, bei dem alle die Tischregeln einhalten:

- Mitgebrachte Getränke können vor und nach dem Mittagessen konsumiert werden, aber nicht während des gemeinsamen Mittagessens, denn dazu gibt es für jeden Schüler Wasser.
- Während des Essens achten wir auf eine angemessene Lautstärke.
- Unbekannte Gerichte werden von allen Schülerinnen und Schülern probiert – ggf. zunächst in kleineren Mengen
- Erst wenn alle am Tisch mit dem Hauptgericht fertig sind, wird der Nachtisch gereicht und gegessen.
- Grobe und vorsätzliche Verschmutzungen des Tisches beseitigt der Verursacher.

Neben der Verankerung in den Lehrplänen findet die Ernährungsbildung ihren Platz an verschiedenen Stellen im Schulleben.

So bekommen alle Schüler der Wiesengrundschule im Rahmen des Europäischen Schulprogramms kostenlos eine Portion frisches Obst und Gemüse. Einmal pro Woche bringen vom Land beauftragte Lieferanten eine grüne Kiste mit Obst oder Gemüse an die Schule, welches dann in den Frühstückspausen gemeinsam gegessen wird. Dabei wechselt das regional und saisonal geprägte Angebot wöchentlich. So sollten die Schüler motiviert werden, verschiedene Rohkost zu probieren und auch zuhause in ihren Speiseplan zu integrieren.

Auch das Programm Klasse 2000 macht über den Unterpunkt Klaro das gesunde Essen zum Thema.

Des weiteren hat seit dem Frühjahr 2018 jede Klasse und auch die Betreuung ein eigenes Hochbeet mit wechselndem Obst und Gemüse, dass die Kinder gemeinsam pflegen.

5. Kommunikation und Partizipation

Die Betreuung steht in ständigem Kontakt mit der "Werkstatt für Genuss", entweder per Telefon oder per E-Mail. Alle Anfragen werden sehr schnell und unkompliziert bearbeitet.

Über diese Wege werden Lob und auch Kritik weitergegeben. Zum Beispiel wenn es den Kindern besonders gut schmeckt, aber auch, wenn es einmal gar nicht dem Geschmack der Kinder entspricht.

Anfragen zum Speiseplan werden schnell bearbeitet und auch die komplette Umplanung eines Tages sind möglich.

Auch Wünsche der Kinder bezüglich des Essens werden von der Betreuung an die Werkstatt für Genuss weiter gegeben und diese versucht eine mögliche Umsetzung.

Über den ab Donnerstag der Vorwoche erhältlichen Speiseplan können die Kinder selber entscheiden, ob sie die Fleisch-/Fischhaltigen Speisen oder vegetarisch oder "Kaltesser" sein wollen. Auch wenn wir die Kinder zum Kosten ermutigen, wissen auch wir, dass die Kinder nicht alles mögen.

6. Gedanke der Nachhaltigkeit

Ein besonderer Schwerpunkt liegt für die Schule und die Betreuung in einer nachhaltigen Verpflegung. Da es auf Grund des Platzangebotes keine Möglichkeiten der Zubereitung vor Ort gibt, haben wir uns ausführlich mit dem Lieferanten - der Lebenshilfe Worms - über Möglichkeiten der Nachhaltigkeit ausgetauscht.

Die Küche der Lebenshilfe achtet auf regionale Produkte und hat z.B. im März auf einen näher gelegenen Fleischer gewechselt, der größere Mengen in weniger Umverpackung liefern konnte.

Die Lebenshilfe Worms kocht pro Tag ca. 2000 Essen, möglichst aus frischen regionalen Zutaten, ohne Zusätze. So werden z.B. die Grundlagen für Soßen frisch gekocht und nicht als Fertigmischung angeliefert. Außerdem wird nur wenig über die bestellte Menge hinaus gekocht, um Abfälle zu vermeiden.

Reste werden entweder schockgefrostet und dann aufbewahrt oder können zu einem kleinen Beitrag von den Mitarbeitenden erworben werden.

Mindestens zweimal in der Woche ist auch in der fleischhaltigen Menülinie ein rein vegetarisches Gericht vorhanden und Getreidearten wie Bulgur, Hirse und Graupen werden angeboten. Die Lebenshilfe nutzt nur Fisch, der einer nachhaltigen Fischerei entstammt.

Die Schule nimmt, wie bereits erwähnt im am Europäischen Schulprogramm teil. Auch hier wird darauf geachtet, dass Obst und Gemüse von regionalen Anbietern kommen und es wird gezeigt, dass auch "krumme" Karotten gegessen werden können.

In der Betreuung werden zum Mittagessen kleine Portionen verteilt, so dass die Kinder erst einmal probieren können und weniger entsorgt werden muss. Es besteht jederzeit die Möglichkeit einen Nachschlag zu bekommen.

Die Betreuung kann die Lebenshilfe jederzeit um eine Verkleinerung der Portionen bitten, wenn nach mehreren Malen erkannt wird, dass die momentane Portion zu groß ist. So geschehen beim Salat, der zwar von den Kindern gegessen/probiert wird, aber dessen Menge einfach zu viel war. Seit März werden kleinere Gesamtmengen an Salat geliefert und diese werden häufig vollständig aufgebraucht.

Reste dürfen von den Kindern oder den Betreuerinnen mit nach Hause genommen werden, um so wenig Lebensmittel wie möglich entsorgen zu müssen.

In den Sommerferien des Jahres 2020 hat die Betreuung ein 1-wöchiges Ferienprogramm mit dem Titel: "Was für den Einen Müll ist für den anderen ein Schatz". Hier sind die Kinder z.B. begleitet von einer Kräuterfrau durch das Dorf gegangen und haben erfahren, dass vieles, was sie bisher als Unkraut kannten, nützlich sein kann. Auch ein Besuch bei den lokalen Entsorgungsbetrieben und die Möglichkeiten "Müll" weiter zu verwenden standen auf dem Programm.

Diese Projektwoche soll in den Sommerferien 2021 erneut wiederholt werden.

7. Zusammenarbeit und Weiterentwicklung

Der im Rahmen des Qualifizierungsprozesses etablierte Runde Tisch, bestehend aus Schülern, Eltern, Betreuerinnen, Lehrern, und Verwaltungspersonal soll sich weiterhin regelmäßige treffen (1 mal pro Schulhalbjahr) und dauerhaft eine transparente und offene Kommunikation aller Beteiligten sicherstellen.

Reflexion und Evaluation der Qualitätssicherung in diesem Gremium sollen Ausgangspunkt für die Planung weiterer Schritte der Qualitätsentwicklung darstellen.

Die Unterlagen, Instrumente und Unterstützung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung werden für die Qualitätsarbeit weiter eingesetzt.

In Planung ist eine jährliche Umfrage in der Mitte des Schuljahres unter den Essensteilnehmern. Hierbei wird auf das Speiseplanangebot, die Menge, den Geschmack und den Ablauf eingegangen. Anschließend wird dieser Bogen am Runden Tisch ausgewertet und wenn nötig Lösungswege für Probleme gesucht.

Bei einem der letzten Runden Tische haben die Schüler einen Kummerkasten vorgeschlagen, in dem eine direkte Rückmeldung zu den Speisen erfolgen kann. Dieser soll von den Schülern im Laufe des nächsten Halbjahres umgesetzt werden.