



Schulverpflegungskonzept Gymnasium Linkselbisch-Ost (LEO) Dresden

Grundsätze:

Das Verpflegungskonzept des Gymnasium LEO

- ist ein wesentlicher Bestandteil des **Schulkonzeptes** und greift die Werte und Grundsätze unserer pädagogischen Arbeit auf.
- trägt dazu bei, dass unsere Schule **einen Lern- und Lebensraum** bietet, der in der gesamten Schulgemeinschaft hohe Akzeptanz findet und somit Identifikation stiftet.
- stellt einen Schwerpunkt unseres Gesamtkonzeptes **Nachhaltige, gesunde Schule** dar und ist eng verknüpft mit den Bausteinen des Konzeptes wie *Bewegungsfreundliche Schule, naturnahes Lernen* etc.

Ziele:

- SchülerInnen übernehmen Verantwortung und sind Akteure in der Umsetzung des Verpflegungskonzeptes.
- Unser Essensanbieter identifiziert sich mit unserem Schulkonzept in seinen Grundsätzen und pflegt eine enge Kooperation mit der Schulgemeinschaft.
- Ernährungs- und Verbraucherbildung sind Bestandteile schulischer Ausbildung und somit der Persönlichkeitsbildung der SchülerInnen.
- Die Ausgestaltung der Mensaräume schafft einerseits Begegnungsorte, Wohlfühlorten und ein Klima, das zu einer entspannten Esskultur beiträgt, und ermöglicht andererseits Abläufe, die höchsten Hygienestandards entsprechen.
- Speisen entsprechen den gemeinsam vereinbarten Qualitätsstandards und werden weitestgehend vor Ort mit frischen Zutaten zubereitet.
- SchülerInnen und Lehrpersonal werden während des gesamten Schultages gesund und zuverlässig versorgt.
- Das Gymnasium LEO versteht sich als eine *Stadtteil-Schule*, die eng mit dem Umfeld vernetzt ist und vielfältige Kooperationen pflegt, beispielsweise bei Veranstaltungen, die eine Öffnung der Schule für Anwohner, für die Zusammenarbeit mit Grundschulen, Vereinen und Einrichtungen kultureller bzw. sozialer Ausrichtung ermöglichen.





Erläuterungen:

1. Partizipation und Verantwortung

Beteiligungsprozesse und vielfältige Möglichkeiten der Partizipation sind ein wesentliches Arbeitsprinzip unseres neu gegründeten Gymnasiums und schaffen Identifikation mit unseren Werten und Konzepten.

Die Mitwirkung in der Umsetzung der Schulverpflegung soll durch drei Bausteine der Kooperation zwischen der Schulgemeinschaft und dem Essensanbieter gewährleistet werden:

1. Ein **Verpflegungsausschuss**, d.h. ein Gremium mit Vertretern der Lehrkräfte, der Eltern- und Schülerschaft, tauscht sich in regelmäßig stattfindenden Gesprächen mit dem Essensanbieter zum Stand der Versorgung aus.
2. Die **Mitwirkung der SchülerInnen am Speiseplan** soll Verantwortlichkeit und Selbstwirksamkeit schaffen, aber auch die konkrete Kommunikation zwischen Schülerschaft und Essensanbietern zum Speiseangebot ermöglichen.
3. Der Essensanbieter unserer Schule soll die Bereitschaft zur **Kooperation mit einer Schülerfirma** mitbringen.

Der Schulneubau sieht ein **Schülercafé** mit angeschlossener Schülerküche vor. Die Zusammenarbeit zwischen Essensanbieter und Schülerfirma soll sicherstellen, dass SchülerInnen im Schülercafé eine gesunde Frühstücks- und Pausenversorgung verkaufen können, die von den in Schülerkiosken üblichen Süßwaren und Softdrinks abweicht.

Die Vorbereitung der Produkte wird weitgehend vom Essensanbieter übernommen und der Verkauf durch die Schülerfirma, deren Mitstreiter so durch die Vorbereitung der Speisen nicht überlastet werden. Zudem wird durch die Kooperation ein Konkurrenzangebot verhindert. Die Zubereitung könnte in der Schülerküche erfolgen, um Transportwege im Haus zu vermeiden, und ggfs. unter Mitwirkung von SchülerInnen.

2. Ernährungsbildung

Ernährungs- und Verbraucherbildung können sich nicht auf theoretisch vermitteltes Wissen in einzelnen Unterrichtsstunden beschränken. So wie andere Querschnittsthemen des gymnasialen Erziehungs- und Bildungsauftrags (Nachhaltigkeit, Digitalisierung) müssen sie in einem **kontinuierlichen Anwendungsbezug und fächerübergreifend** umgesetzt werden, damit SchülerInnen Handlungs- und Selbstkompetenzen erwerben können.

Daher hat sich unsere Schulgemeinschaft dazu entschieden, das Projekt **Schüler kochen für Schüler** zu etablieren: mindestens an einem Projekttag pro Monat sollen Schüler an der Zubereitung des Mittagessens mitwirken und somit ausgehend von Lerninhalten der Fächer (Mathematik, Biologie, Ethik etc.) in der konkreten Umsetzung in ernährungsbezogenen Kontexten Kompetenzen praktisch erwerben.

Das Konzept integriert sich in das Projekttag-Konzept des Gymnasiums LEO.





Die Einbindung unseres **Schulgartens** und anderer Ganztagsangeboten, die sich bereits jetzt am Interimsstandort großer Beliebtheit erfreuen, z.B. der Kochschule, bleiben wichtige Bestandteile der Schulkultur.

Um SchülerInnen mit der Esskultur und Speisen anderer Länder vertraut zu machen, vor allem der Herkunftsländer unserer SchülerInnen mit Migrationshintergrund, wünschen wir uns die Integration der Speisen anderer Kulturen in den Speiseplan, insbesondere in Verknüpfung mit anderen Angeboten des **kulturellen Lernens** an unserer Schule, z.B. am Sprachentag.

In der Ausgestaltung des Bausteins *Ernährungsbildung* kann auf bereits erprobte Materialien und Programme, z.B. *SchmExperten*, *Europa Miniköche*, Anknüpfung an den *Ernährungskompass* (v.a. in Kooperation mit Grundschulen) sowie auf bereits etablierte Kooperationen mit externen Partnern zurückgegriffen werden.

3. Esskultur & Gemeinschaft

Die Schule soll den Raum zur individuellen und gemeinsamen Entfaltung bieten und auch Begegnungsort sein. Die gemeinsame Einnahme von Mahlzeiten in ansprechender Atmosphäre spielt dabei eine zentrale Rolle.

In den letzten Jahren wird die Form der Essensausgaben, v.a. in Schulneubauten/Schulgründungen, überdacht und auch am Gymnasium LEO soll sie eine Beteiligung von SchülerInnen vorsehen.

Im Konzept des **Schüler-Restaurants** nehmen die SchülerInnen der **Jahrgangsstufe 5 und 6** gemeinsam das Mittagessen ein und übernehmen die Verantwortung für das Decken des Tisches, das Abholen der Speisen für die Schülergruppe an den Tisch, wo sie für die Selbstentnahme für die Gruppe von SchülerInnen bereitgestellt werden und räumen den Tisch gemeinsam ab.



Schulen, die bereits dieses Konzept umsetzen, verzeichnen eine entspanntere Atmosphäre, da Gedränge in Stoß- und Wartezeiten an der Essensausgabe gerade für die jüngsten SchülerInnen des Gymnasiums entfällt.

Die Schüler erwerben hier Sozialkompetenzen durch die Aufgabenverteilung und Verantwortungsübernahme.

Ob dieses Konzept für die ersten Jahrgangsstufen auch für das gemeinsame Frühstück übernommen werden soll, bleibt noch zu entscheiden.

Wir rechnen damit, dass sich die Tatsache, dass SchülerInnen an eine als positiv erlebte Mittagversorgung herangeführt werden, in einer hohen Anzahl an EssensteilnehmerInnen in den höheren Jahrgangsstufen niederschlägt.

SchülerInnen ab der Jahrgangsstufe 7 wird ihr Essen an der Essensausgabe übergeben, ergänzt um einen Freeflow-Bereich für Salate und Gemüse.



4. Gesund verpflegt durch den Schultag

Umfragen in unserer Elternschaft zur Qualität von Schulverpflegung haben die folgenden Erwartungen der Eltern zutage gefördert:

- a) Standards, die in der Familie zur Anwendung kommen (z.B. regelmäßig fleischlose Speisen, reduzieren von Abfällen, gemeinsame Essenszeiten), sollen auch von der Schule umgesetzt werden.
- b) Die Schule soll die Rolle eines Vorreiters und Modells für die in der Familie praktizierte Esskultur einnehmen und Eltern erwarten hier Impulse sowie eine pädagogische Arbeit hin zu entsprechenden Haltungen der Kinder und Jugendlichen.
- c) Eltern wollen ihr Kind über den Schultag hinweg gesund verpflegt wissen, da am Abend in der Familie mitunter wenig Zeit zum gesunden Kochen bleibt.

➔ Daraus ergibt sich die Notwendigkeit eines **ganztägigen Verpflegungsangebotes** Frühstück (ab 9.30 Uhr) – Mittagessen – Nachmittagsverpflegung (bis 16 Uhr)

➔ mit den folgenden **Standards**:

▪ **Mittagsangebot (regional, saisonal, ökologischer Anbau)**

- Reduktion auf max. 2 warme Mahlzeiten
- mindestens ein vegetarisches Mittagessen
- zum größten Teil frisch zubereitet
- ausdrückliche Reduktion von Fleisch und Wurst
- tägliches Angebot an frischen Kräutern zum eigenständigen Würzen
- vorzugsweise Vollkornprodukte
- Salatbar (zum Mittagsangebot): wechselndes Angebot an Salaten, Dressingauswahl
- Berücksichtigung des Saisonkalender

▪ **Pausenangebote & Snacks**

- zusätzlich tägliches Angebot während der Pausen an gesunden und kreativ zubereiteten Snacks (z.B. Wrap aus vollwertigen Zutaten, Tomatenburger, ...)
- Vollwertsüßspeisen
- Obstsalate bzw. Obstauswahl
- "Aufbrauchen" der Snackangebote
- keine fertigen Riegel o.ä.

▪ **Getränkeangebot**

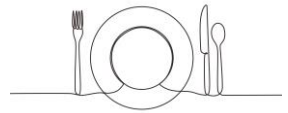
- selbstgemachte Limonaden
- keine industriellen Softdrinks
- abwechslungsreiches Angebot an Säften
- Trinkbrunnen im Gebäude



Die Verarbeitung der Ernte des schuleigenen **Kräutergarten** (als Teil des Schulgartens) ist uns wichtig.

▪ Anforderungen an die **Qualität der Speisen/Nahrungsmittel** und **Getränke**:

- regionale und saisonale Produkte, die von festen Kooperationspartnern stammen, welche nachhaltig und in BIO-Qualität produzieren
- abwechslungsreiche Zusammenstellung
- religiöse und kulturelle Vielfalt soll täglich berücksichtigt werden
- zu 80% aus frischen Zutaten herzustellen
- Pasta und verschiedene Brotsorten in Vollkornqualität anbieten



- Verpflichtung zur Einhaltung der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung
- reichhaltiges Angebot an Gemüse
- Fisch aus nachhaltigem Fang
- Milch und Milchprodukte möglichst in BIO-Qualität
- Sekundärprodukte in BIO-Qualität: Zucker, Mehl, Ketchup, Mayonnaise, ...

5. Schulmensa:

Wir gehen davon aus, dass der Schulmensa als ein Ort, an dem die SchülerInnen regelmäßig und gern essen, eine hohe Aufmerksamkeit in der **Raum-, Farb- und Einrichtungskonzeption des Schulneubaus** gewidmet wird.

Wir hoffen, dass auch höchste Ansprüche an **Hygienevorkehrungen** getroffen werden: beispielsweise ein ausreichend breiter Raum für Essensausgaben, um die Salat-/ Gemüsetheke, bei der Geschirrrückgabe u.a.

Die Rückgabe des Schmutzgeschirrs und somit auch die Entsorgung von Speiseresten sollte direkt in die Küche hinein erfolgen und nicht auf Wagen durch den Speiseraum transportiert werden müssen.

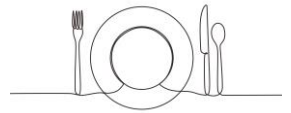
6. Integration in den Stadtteil

Wir würden uns freuen, wenn es ein wichtiger Bestandteil unseres Schulalltags wird, in der Umsetzung einer offenen Schule im Zuge von Veranstaltungen auch Kochkurse, Schaukochen o.ä., in die sich Schülerinnen einbringen können, anzubieten, ggfs. in Zusammenarbeit mit unserem Essensanbieter.

Der Etablierung dieser Kooperationen im Stadtbezirk gilt unsere besondere Aufmerksamkeit.



gez. Manja Posselt/ Schulleiterin
Juliane Kästner, Nico Deutschmann/ Elternvertreter



Anhang

Impressionen unseres Schulkonzeptabends im Februar 2019

Um die Eckpfeiler unseres Konzeptes *Nachhaltige, gesunde Schule* zu finden, trafen sich die Eltern, SchülerInnen, Lehrkräfte unserer Schule sowie Experten und diskutieren (in einem World-Café) gemeinsam Fragen der *Bildung für nachhaltige Entwicklung*, der *Schulverpflegung* und *Ernährungsbildung* am Gymnasium LEO. Die Ergebnisse der Veranstaltung sind Grundlage unseres Schulverpflegungskonzeptes.

