

## 4.1. Umsetzung in den Beruflichen Schulen Groß-Gerau

### Themenschwerpunkte im Mensakreis

- » Akzeptanz der Schulverpflegung
- » Einführung einer Salatbar
- » Installierung eines Bestellsystems



Foto 7: Schulgebäude der Berufsschule Groß-Gerau

Tabelle 14: Steckbrief der Beruflichen Schulen Groß-Gerau

Schulträger:	- Kreis Groß-Gerau
Schulleitung:	- Martin Gonnermann
Schule und Schulart:	- Beruflichen Schulen Groß-Gerau - Berufsschule
Schulgröße:	- circa 2650 Schülerinnen und Schüler - circa 120 Lehrerinnen und Lehrer
Anzahl der Essen pro Tag:	- circa 150 Schülerinnen und Schüler - circa 25 Lehrerinnen und Lehrer
Verpflegungssystem:	- Kiosk zur Zwischenverpflegung - Berufszweig „Gerüstbauer und Getrüstbauerinnen“ wird vollverpflegt (Kostenübernahme für das warme Mittagessen durch die Sozialkasse)
Mensakreis:	- Verankerung seit Februar 2020 - Vertreterinnen und Vertreter seitens <ul style="list-style-type: none"><li>– der Schulleitung,</li><li>– der Lehrkräfte (Verpflegungsbeauftragter),</li><li>– des Schulträgers,</li><li>– der Schülerinnen und Schüler,</li><li>– der Eltern sowie</li><li>– des Caterers.</li></ul>
Verpflegungsbeauftragter:	- Roland Hegerl (Lehrkraft, Schule und Gesundheit)

## 1. Aktuelle Situation analysieren und Stärken erkennen

- ✓ Projektangebot für Schülerinnen und Schüler zum Thema Lebensmittelverschwendung besteht (unter anderem: Lebensmittelreste verwerten)
- ✓ Umfrageergebnisse zur Akzeptanz des Verpflegungsangebotes der Schule sind vorhanden
- ✓ Thema Essen und Trinken ist im pädagogischen Konzept der Schule verankert (zum Beispiel in Form von Projektwochen oder rhythmisierten Pausenzeiten)
- Verpflegungsangebot wird von Schülerinnen und Schülern sowie Lehrkräften wenig akzeptiert
- Räumlichkeiten des Schulkiosks sind sehr eng und wenig ansprechend

### Arbeits erleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



- 📄 **Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung**, um einen Überblick über mögliche Entwicklungsschritte zu erhalten
- 📄 **Ist-Stand-Analyse Schulverpflegung**, um die Ausgangssituation zu erfassen

## 2. Ansatzpunkte für Veränderungen identifizieren

- ➔ Kioskangebot bewerben und erweitern
- ➔ Akzeptanz für das Verpflegungsangebot steigern
- ➔ AG's und Projektwochen zum Thema gesunde Ernährung anbieten

### Arbeits erleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



- 📄 **DGE-Speiseplan-Check – qualitative Kriterien erfassen**, um sichtbar zu machen, was an Ihrer Schule bereits umgesetzt wird
- 📄 **Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung – Fragebogen**, um ein erstes Stimmungsbild bei den Schülerinnen und Schülern einzuholen, zum Beispiel zum Speisenangebot oder zur Raumatmosphäre
- 📄 **Dreieck der Gemeinsamkeiten**, um sichtbar zu machen, welche gemeinsamen Anliegen, Wünsche und Ziele unterschiedliche Personengruppen haben und um erste Ansatzpunkte für Veränderungen abzuleiten



### 3. Ziele formulieren und Maßnahmen zur Zielerreichung festlegen

#### Formulierte Ziele

- Kioskangebot um ausgewogene Snacks erweitern
- Schulkiosk umgestalten, um die Atmosphäre zu verbessern
- Akzeptanz für das Verpflegungsangebot bei älteren Schülerinnen und Schülern sowie den Lehrkräften erhöhen
- Projektwochen zum Thema Essen und Trinken anbieten
- nachhaltige Kommunikationsstrukturen schaffen, damit alle an der Schulverpflegung beteiligten Personen profitieren

#### Maßnahmen zur Zielerreichung

- *im September* **Tag der Nachhaltigkeit** umsetzen, um Schülerinnen und Schülern für eine nachhaltige und ausgewogene Schulverpflegung zu sensibilisieren
- *bis September* **Bestellsystem** auf der Website der Schule installieren, vorab mögliche schulinterne Umsetzung prüfen
- *bis Ende des Jahres* Schulkiosk und Zwischenverpflegung neu ausrichten (unter anderem durch Einführung einer **Salatbar** und **Erweiterung des Essensraumes**)
- *bis Ende des Jahres* **Feedback-Boxen** zum Angebot der Zwischenverpflegung installieren, um Themenwünsche im Bereich Ernährung rückmelden zu können, etwa um Projektwochen zu gestalten
- *bis Ende des Jahres* **tatsächliche Essenszeit** von Schülerinnen und Schülern erheben, um zukünftige Schulentwicklungsprozesse auszurichten (zum Beispiel rhythmisierte Pausenzeiten)

#### Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



**Vorlage Vereinbarungsprotokoll**, um Vereinbarungen und Zuständigkeiten für alle Maßnahmen schriftlich zu dokumentieren und Änderungen im Hinblick auf die Terminierung und die Zielerreichung regelmäßig festzuhalten



**Ziele SMART formulieren**, um zu erfahren, wie Sie messbare Ziele formulieren

#### Hinweis

Die prozessbegleitende Beratung in den Modellschulen schließt den Zeitpunkt bis September 2020 ein. Die Evaluation sowie die Begleitung der Schulen auf ihrem Weg in eine eigenständige Weiterentwicklung der Schulverpflegung erfolgen bis zum Ende des Jahres 2020.