4.3 Umsetzung in der Otto-Hahn-Grundschule Heusenstamm

Themenschwerpunkte im Mensakreis

- » Akzeptanz der Schulverpflegung innerhalb des Kollegiums
- » Optimierung des Bestell- und Abrechnungssystems



Foto 8: Schulgebäude der Gesamtschule Obere Aar

Tabelle 14: Steckbrief der Beruflichen Schulen Groß-Gerau

Schulträger:	- Landkreis Offenbach
Schulleitung:	- Christine Lang
Schule und Schulart:	Otto-Hahn-Schule HeusenstammGrundschuleGanztagsschule im Profil 1
Schulgröße:	 circa 436 Schülerinnen und Schüler, davon circa 150 im Ganztag 34 Lehrerinnen und Lehrer
Anzahl der Essen pro Tag:	circa 200 Schülerinnen und Schülerbisher keine Lehrerinnen und Lehrer
Verpflegungssystem:	Mischkücheeine Menülinie plus allergensensible Essen
Mensakreis:	 Verankerung seit Februar 2020 Vertreterinnen und Vertreter seitens der Schulleitung (Verpflegungsbeauftragte), der Schulkindbetreuung (Leitung), des Ganztags (pädagogische Leitung), des Schulträgers, der Schülerinnen und Schüler, der Eltern sowie des Caterers.
Verpflegungsbeauftragte:	- Christine Lang (kommissarisch)

1. Aktuelle Situation analysieren und Stärken erkennen

- Thema Essen und Trinken sind ins pädagogische Konzept der Schule integriert (entsprechende Projekte und Projektwochen in jeder Jahrgangsstufe)
- Feedbackmöglichkeiten sind vorhanden; Umfrage zum Verpflegungsangebot wurde durchgeführt
- zwischen Bedienung an der Essensausgabe (Essensportionierung durch Ausgabekraft) und Essen in Tischgemeinschaften (selbständige Essensportionierung) kann frei gewählt werden
- Mittagessen ist in Schichten organisiert und findet unter pädagogischer Begleitung einer Mitarbeiterin oder eines Mitarbeiters aus dem Ganztag statt, die/der oftmals ebenfalls mitisst
- Overpflegungsangebot wird von Lehrerinnen und Lehrern wenig akzeptiert
- Austausch der Beteiligten zum Thema Schulverpflegung hat bisher nicht stattgefunden

Arbeitserleichternde 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

Ansatzpunkte für Veränderungen identifizieren

- Salatbar einführen
- Speiseplan aushängen und bewerben
- Bestell- und Abrechnungssystem optimieren
- Sommunikation und Partizipation aller gewährleisten
- passende Rahmenbedingungen schaffen (Personal, Zeitstrukturen)

Arbeitserleichternde 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

- Salatbar einrichten, um den Gemüseanteil im Verpflegungsangebot zu erhöhen
- Bestell- und Abrechnungssystem optimieren, um die Abläufe je nach aktueller Anzahl der Essensteilnehmenden flexibel gestalten zu können
- nachhaltige Kommunikationsstrukturen schaffen, damit alle an der Schulverpflegung beteiligten Personen profitieren
- Rahmenbedingungen anpassen, beispielsweise personelle Kapazitäten der Ausgabekräfte erhöhen oder rhythmisierte Pausenzeiten einführen

Maßnahmen zur Zielerreichung

- bis September Ausstattung der Mensa prüfen und Anschaffungen beantragen (zum Beispiel Gefriertruhe, zusätzliches Geschirr)
- *ab September* **Speisepläne** über die Schul-Website kommunizieren, um Transparenz über das Verpflegungsangebot zu schaffen
- bis Oktober mit anderen Schulen in den Austausch zu Bestell- und Abrechnungssystemen treten beziehungsweise Informationen zur Organisation einholen, um diese zu optimieren
- ab Oktober Speiseangebot in Bezug auf den Vollkornanteil optimieren (in 20 Verpflegungstagen soll zunächst einmal mehr als bisher auf Vollkornprodukte zurückgegriffen werden)
- bis Ende des Jahres Salatbar anschaffen und in Betrieb nehmen
- ab Ende des Jahres Rahmenbedingungen der Essensversorgung verändern und optimieren (zum Beispiel die personelle Kapazität der Ausgabekräfte aufstocken und die Rhythmisierung der Pausenzeiten anpassen)

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.