

Ganztagsschulkonzept des Gymnasiums am Wall Verden (Aller)

-Ernährung und Bewegung-

entwickelt von Lehrkräften, Schülern und Eltern

1. Einleitung

Das Mensakonzept ist zusammen mit den Bewegungs- und Ruheräumen ein Teil vom Ganztagskonzept des GaW.

Schule und vor allem eine Ganztagschule ist mehr als Unterricht. Sie ist Lern- und Lebensraum für alle Beteiligten. Eine individuelle Förderung im sinnvollen Wechsel mit gemeinsamer Arbeit braucht Raum und Zeit. Durch eine sinnvolle Rhythmisierung in einer Ganztagschule können den einzelnen Schülerinnen mehr Möglichkeiten geboten werden, ihre eigenen Stärken und Fähigkeiten zu entdecken. Gerade Ganztagschulen können Partizipation und Demokratielernen ermöglichen. Sie eröffnen Schüler/innen und Eltern viele Formen der Teilhabe, der aktiven Mitbestimmung und sozialen Verantwortung.

- Ganztagschulen benötigen auch eine Ganztagsraumgestaltung. Neben Lernräumen und besonderen Fachräumen für künstlerische, musische und sportliche Zwecke, (hier ist am GaW bereits eine gute Ausgangslage vorhanden) sollten insbesondere Mehrzweckräume für Mahlzeiten, Veranstaltungen und Aufführungen, für Spiel, Rückzug, Ruhe und Bewegung, für Kleingruppenarbeit und Beratung sowie kind- und jugendgerechte Außenanlagen für Bewegung und Ruhe, Sport und Spiel vorhanden sein.
- Für Phasen der Selbstbeschäftigung müssen also ausreichend Raum und Nischen vorhanden sein. Und auch für Lehrkräfte sollte ein Raum für Ruhepausen gefunden werden, der diesen Namen verdient: in dem z.B. fünf bis 6 Lehrkräfte auch mal zur gleichen Zeit die Beine hochlegen und entspannen können.
- Mit leerem Bauch und durstiger Kehle lässt sich schlecht lernen. Das klassische deutsche Schulbrot ist für Ganztagschulen unzureichend. Ganztagschulen brauchen den ganzen Tag über ein Angebot an frischen Imbissen und Getränken. Die Cafeteria an Ganztagschulen sollte so gestaltet sein, dass sie ihren vielfältigen Funktionen gerecht werden kann: Sie sorgt dafür, dass Kinder und Jugendliche überhaupt regelmäßig etwas essen und vor allem trinken können.

Mahlzeiten (warmes Mittagessen, Pausensnacks) müssen in das Schulleben integriert werden. Sie können dabei mit Lern- und Erziehungsaspekten verbunden werden (Gruppenerfahrung, Gestaltung, gesunde Ernährung).

1.1 Schulbeginn und Ende

Die Schule soll um 7.55 Uhr beginnen und um 13:10 Uhr für alle Schüler und Schülerinnen enden. Nach der Mittagspause (13:10 bis 13:50 Uhr) beginnt der nachmittägliche Pflichtunterricht gemäß der Stundentafel (Ende um 15:20 Uhr).

Hinzu kommt das Ganztagsschulangebot (13:50 bis 17:05 Uhr).

Der Schulbeginn und das Ende werden in Absprache mit dem DOG so gewählt werden, dass keine zusätzlichen Busfahrten für die Schülerbeförderung auswärts wohnenden Schüler erforderlich sind.

2. Mensa

2.1 Anzahl Speisen

Täglich sollen 150 - 200 Speisen zubereitet und ausgegeben werden können.

Begründung:

1. Eine schulinterne Umfrage hat einen Bedarf von 180 Speisen für Schüler und Lehrkräfte ergeben. Erfahrungsgemäß variiert die Anzahl mit der Qualität (Geschmack), dem Preis, dem Wochentag und der räumlichen Ausstattung (Ambiente), so dass dieser Mittelwert täglich unterschiedlich ausfallen wird.
2. Die Umfrage hat eine „Bedarfsquote“ von 13,8% ergeben (180 Essen / 1300 Schüler). Dieser Wert liegt auf dem Niveau vergleichbarer Ganztagschulen (am Herrmann-Böse-Gymnasium in Bremen speisen von 1000 Schülern täglich ca. 12 - 14% in der Schule, am Kippenberg-Gymnasium in Bremen nehmen von 1300 Schülern täglich 8 bis 14% am Mittagessen teil). Aufgrund der längeren Wegezeiten der Schüler zur Schule kann in Verden von einer tendenziell höheren Quote als in Bremen ausgegangen werden.

2.2 Essenszeiten

Variante 1 (ist innerhalb der derzeitigen Pausenregelung durchführbar):

Die Ausgabe und Aufnahme soll innerhalb einer einzigen Pause (13:10-13:50 Uhr) mit einer Dauer von 40 Minuten erfolgen.

Begründung:

1. Eine geordnete Essensausgabe und eine gesunde Aufnahme dauern bei Schülern länger als bei berufstätigen Erwachsenen, denen üblicherweise eine tarifvertragliche Mittagszeit von 30 - 40min eingeräumt wird.
2. Eine Essensausgabe in zwei kürzeren Pausen lässt sich nicht in der Planung der Stundentafel darstellen, ohne die Abfahrzeiten der Busse zu verschieben.
3. Unnötig lange Wartezeiten von Schülern und Lehrkräften, die nicht am Essen teilnehmen, müssen vermieden werden.
4. Nach der Essensaufnahme ist das Lehren und Lernen aus physiologischen Gründen erschwert, so dass eine Konzentration auf eine einzige, gemeinsame Essenszeit geboten ist.

Variante 2 (entspricht den Empfehlungen der DGE):

Die Ausgabe und Aufnahme soll innerhalb einer einzigen Pause (13:10-14:10 Uhr) mit einer Dauer von 60 Minuten erfolgen.

Begründung:

1. Für den Gang zur Mensa, Händewaschen, Anstehen bei der Essensausgabe, Suchen eines freien Platzes möglichst im Freundeskreis, Einnahme des Mittagessens, Pflege sozialer Kontakte und dem Abräumen soll ausreichend Zeit zur Verfügung stehen.

2.3 Menüangebot

Grundsätzlich soll das Menüangebot gesund, schmackhaft, abwechslungsreich und kostengünstig sein und den besonderen Gewohnheiten einzelner Personen (kulturell, religiös und medizinisch) gerecht werden.

Täglich sollen drei Menüs angeboten werden

- ein vollwertiges Salatessen
- ein vegetarisches Essen (wird von vielen Mädchen gerne gewählt)
- ein Menü mit Fleisch (auch Schweinefleisch)

Alle Menüs sollen frisch zubereitet werden. Nur bei frisch zubereiteten Speisen bleiben der Vitamingehalt und der Geschmack erhalten. Bei Speisen, die extern zubereitet und z.B. über Warmhaltboxen angeliefert werden sinkt der Vitamingehalt rapide, und der Geschmack (Geruch, Farbe, Konsistenz) lassen erkennbar nach. Fertigprodukte sollen nicht bzw. nur im geringen Umfang verwendet werden.

Zum Essen wird Wasser (Leitungswasser, kostenlos) in Karaffen gereicht.

2.4 Menüpreis

Grundsätzlich ergibt sich der Menüpreis aus einer „Vollkostenrechnung“, die sowohl die Rohwaren als auch die Zubereitungskosten berücksichtigen muss.

Im Vergleich zum Herrmann-Böse-Gymnasium und dem Krippenberg-Gymnasium erscheinen folgende Menüpreise für Schüler realistisch

Menü 1: Salat	2,50-3,00€
Menü 2: Vegetarisch:	3,00€
Menü 3: Fleischhaltiges Essen:	3,00€-3,50€

Lehrkräfte und Besucher sollten / könnten mit einem Aufschlag von 0,50€ zusätzlich belastet werden.

Ebenfalls wird ein Zuschlag von 0,50€ erhoben, falls keine Voranmeldung erfolgt ist.

2.5 Pädagogisches Konzept

Zum pädagogischen Konzept der Schule gehört auch die Aufklärung und Beratung über eine gesunde Ernährung und Lebensweise. 15% der Kinder in Deutschland sind übergewichtig, 6,3% davon stark übergewichtig. 29% der Mädchen und 15% der Jungen im Alter von 11 bis 17 Jahren haben ein auffälliges Essverhalten.

Untersuchungen zeigen, Kinder essen zu wenig Obst und Gemüse, zu viel Fleisch und Fleischwaren, Knabberartikel und Süßwaren und trinken zu viel zuckerhaltige Getränke.

Kinder benötigen zur Prägung Ihrer Sinne ein Angebot an Lebensmitteln, das eine Vielfalt in Geschmack, sowie in Geruch und Konsistenz, Aussehen und Hörerlebnisse bietet. Durch die Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack, z.B. durch Geschmacksverstärker, kann der Sinn für die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel verloren gehen.

Eine gesunde Lebensweise steht bei Schülern im direkten Zusammenhang mit schulischen Leistungen (Aufmerksamkeit, Erinnerungs- und Reaktionsvermögen, Konzentrationsfähigkeit). Die

Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit sollen durch viel Geschmack und Abwechslung und über alle Sinne vermittelt werden.

Das gemeinsame Essen ist ein wichtiger Baustein, um den Zusammenhalt zwischen den Schülern und auch zwischen Lehrer und Schüler zu fördern.

2.6 Voranmeldung

Angestrebt wird eine verbindliche Vorbestellung des Essens mit einem elektronischen, internetbasierten System. Diese Systeme werden von einzelnen Schulen bereits genutzt und bieten mehrere Vorteile:

1. Der Menüpreis kann knapper kalkuliert werden, weil nur so viel wie benötigt zubereitet wird und nur wenige Küchenabfälle übrig bleiben.
2. Die Schüler müssen kein Bargeld mit in die Schule nehmen (kein Anreiz zum Diebstahl)
3. Eltern sind sicher, dass die Schüler in der Schule essen und das Geld nicht für andere Dinge ausgeben.

2.7 Umweltschutz

Die Wissensvermittlung zu einem nachhaltigen Umweltschutz ist eine wichtige pädagogische Aufgabe, die im Mensabetrieb anschaulich praktiziert werden soll.

1. Durch die feste Voranmeldung wird der Verbrauch an Rohstoffen und an Primärenergie (Strom, Gas, Wasser) auf das notwendige Minimum reduziert.
2. Durch die Verwendung eines Gasherdes anstelle eines Elektroherdes wird eine schnelle Zubereitung mit wenig Aufheizzeit möglich.
3. Grundsätzlich werden keine Plastikbecher und andere Kleingebinde (0,2l) verwendet.
4. Strikte Mülltrennung
5. Bevorzugung von Mehrwegverpackungen

2.8 Qualitätssicherung

Die Qualität der Schulverpflegung ist in Deutschland sehr unterschiedlich. Um Erfahrungen auszutauschen haben Bund und Länder zusammen mit der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.“ wissenschaftlich gesicherte und praxistaugliche Empfehlungen entwickelt, um Schulen bei der Ausgestaltung der Schulverpflegung zu unterstützen. Die Mensa im GaW soll diese Empfehlungen umsetzen, um von dem Wissen und den Ideen zu profitieren und typische Fehler zu vermeiden. Die Standards enthalten Empfehlungen z.B. für

- einen 4 wöchigen Menüzyklus, (Abwechslung, maximale und minimale Häufigkeit der Verwendung von einzelnen Zutaten)
- Rezeptvorschläge (optimale Lebensmittelauswahl und Speiseherstellung)
- Hygienevorschläge (Umsetzung gesetzlicher Vorgaben, Hygienemanagement)
- Fort- und Weiterbildung des Küchenpersonals (Personalqualifikation)
- Essatmosphäre und Ernährungsbildung

Jeder Schüler und Lehrer soll seine Meinung und seine Verbesserungsvorschläge über einen „Meckerkasten“ oder über ein internetbasiertes Programm dem Küchenpersonal mitteilen können. Die Ergebnisse sollen transparent gemacht werden.

2.9 Größe des Speiseraumes

Der Speiseraum muss Platz für mindestens 180 Sitzplätze bieten.

Begründung:

1. Alle Lehrer und Schüler sollen gleichzeitig während einer langen Mittagspause essen. Zwei lange Mittagspausen sind aus Gründen der Stundenplanung nicht umsetzbar.
2. Die gemeinsame Mittagspause hat sich bewährt. Das Herrmann-Böse-Gymnasium und das Kippenberg-Gymnasium bieten im Verhältnis gleich viele Sitzplätze.
3. Nach der Essenaufnahme sinkt die geistige Leistungsfähigkeit. Bei nur einer Mittagspause kann sich die Lehrkraft entsprechend darauf einstellen.

2.10 Ausstattung Speisesaal

Insgesamt soll der Speiseraum mit viel Fensterfläche und einer guten Beleuchtung ausgestattet sein. Die Tische und Böden müssen gut zu reinigen sein. Pflanzen und Bildern z.B. durch Spendenfinanzierung, können für ein freundliches Ambiente sorgen.

Anstelle von Stühlen sollen Holzbänke mit Sitzplätzen von z.B. 2x5 Personen (ca. 2,8m lange Bänke, Flächenbedarf für 2 Bänke und 1 Tisch ca. 2,8 x 2,0 m) verwendet werden.

Der Speisesaal muss behindertengerecht geplant werden (Zufahrt für Rollstuhlfahrer), da die Umsetzung der „Inklusion“ zu einem entsprechenden Bedarf führen wird. Die Raumplanung sollte an den Stirnseiten der Tische einen ausreichenden Platz für Rollstuhlfahrer bieten.

Begründung:

1. Das Stühle rücken entfällt. Der Lärmpegel sinkt, es müssen keine besonderen Lärminderungsmaßnahmen getroffen werden (Kostenvermeidung).
2. Für die tägliche Reinigung müssen keine Stühle auf den Tisch gestellt werden (Weniger Reinigungskosten).
3. Keine umherstehenden Stühle, keine von Stühlen versperrten Fluchtwege
4. Positive Resonanz von Lehrkräften und Schülern aus dem Herrmann-Böse-Gymnasium und dem Kippenberg-Gymnasium.

2.11 Küchenausstattung

Die Küchenausstattung besteht mindestens aus

- 2 großen Konvektomaten a 10 Einschübe
- Gefrierschränke
- Kühlschränke
- Zubereitungsherd (ideal gas- anstelle von strombetrieben, wegen der schnelleren Zubereitungszeit)
- fünf fahrbare Tische (Edelstahl) für den Transport innerhalb der Küche bzw. bis zur Essensausgabe
- 5 Büffetwagen und ein Suppenwagen für die Essensausgabe
- 4 Geschirrrückgabewagen
- Geschirrwachstraße
- Waschmaschine und Trockner zum Reinigen von Tüchern etc.
- Töpfe, Pfannen, Besteck, Geschirr etc.
- 10m Arbeitsfläche und Schränke
- Fettabscheider

2.12 Weiterer Raumbedarf

Neben den großen Räumen für den Speisesaal und der Zubereitungsküche werden weiterhin benötigt

- Toiletten(männlich, weiblich) für Küchenbedienstete
- ein Umkleide- und Aufenthaltsraum mit Spinden
- Lagerraum mit Kühl- und Gefrierschränken
- ein Büroraum mit einem PC-Arbeitsplatz für Bestellungen & Abrechnungen

2.13 Personelle Ausstattung

Für 150 bis 200 Essen sind ca. 2,5 bis 3 Personen in der Küche erforderlich (zwei Köche/Köchinnen plus einen Küchenhelfer).

2.14 Betriebsführung

Grundsätzlich sind zwei Arten der Betriebsführung möglich:

1. Betriebsführung in eigener Verantwortung

Lehrkräfte und Eltern übernehmen die Betriebsführung in eigener Verantwortung. Hierzu könnte ein Elternverein gegründet werden. Alternativ könnte die Betriebsführung vom FIT-Verein (Fit in den Tag) mit übernommen werden. Der FIT-Verein betreibt die Cafeteria und hat derzeit eine festangestellte Person (Zeitvertrag 3 Jahre).

2. Betriebsführung durch eine Catering-Firma

Alternativ wäre eine Betriebsführung durch eine Catering-Firma möglich. Die sich ergebenden Vorteile (geringes wirtschaftliches Risiko, weniger Organisationsaufwand) müssen gegen die Nachteile (wirtschaftliches Gewinninteresse erhöht die Menüpreise bzw. verringert die Qualität der Mahlzeiten) abgewogen werden.

Von den Lehrkräften und Eltern wird eine Betriebsführung in eigener Verantwortung favorisiert.

2.15 Erhalt der Cafeteria

In den Pausen können Lehrkräfte und Schüler Brötchen (ehrenamtlicher Brötchenschmierdienst der Eltern), kalte und warme Getränke, belegte Fladenbrote und Baguettes, Waffeln, Eis, Kuchen/Muffins, Brezeln, Laugenstangen, belegte und warme Pizzabrötchen, Süßigkeiten usw. käuflich erwerben. Diese Möglichkeit darf – besonders in den Pausen zwischen Schulbeginn und 13:10 Uhr – durch die neue Mensa nicht entfallen.

2.16 Ablage für Jacken und Taschen

Im Sinne von Ordnung und Sicherheit sind ausreichend viele Ablagemöglichkeiten für Jacken und Taschen vorzusehen, z.B. eine Schrankwand mit offenen Fächern. Durch die geordnete Ablage werde Stolperstellen und Stolpergefahren (Kind stolpert mit einem Tablett / Teller über eine Tasche) vermieden.

Es sollen abschließbare Türen nachgerüstet werden können, um Wertgegenstände (z.B. teure Taschenrechner) diebstahlsicher verwahren zu können.

3. Bewegungsraum

Schulunterricht heißt für Schüler das stille Sitzen während eines 45 minütigen Unterrichts. Dies widerspricht grundsätzlich den kindlichen und jugendlichen Bedürfnissen nach Bewegung. Ungesunde Ernährung und unzureichende Bewegung sind die zwei Hauptursachen für die derzeit zu beobachtende Gewichtszunahme bei Kindern und Jugendlichen.

3.1 Umnutzung Sporthalle T2

Die große Sporthalle T2 wird nicht mehr genutzt. Durch die Öffnung ab 9:30 bis 17:05 Uhr soll ein Raum für Bewegung geschaffen werden. Angebote wie z.B. Tischtennisplatten, Tischkicker, 2 Basketballkörbe sollen die Schüler zu mehr Bewegung verleiten.

Durch die Öffnung während der langen Mittagszeit haben die Schüler, die nicht am Essen teilnehmen, eine Ausweichmöglichkeit, so dass der Schülerandrang in der Mensa reduziert wird.

3.2 Ausstattung der Sporthalle T2

Die Ausstattung soll den Bewegungsdrang fördern und darf nicht zu zusätzlichen Schulunfällen führen. Die Ausstattung muss ausreichend robust sein um eine längere Gebrauchsdauer zu gewährleisten. Hier sind entsprechende Erfahrungswerte erforderlich die u.a. auch die Art der Benutzung von Schülern berücksichtigt.

Zur Vermeidung von Fehlinvestitionen soll die Ausstattung über einen längeren Zeitraum (1-2 Jahre) und in Absprache mit den Schülern erfolgen.

Die Kosten für die Ausstattung könnten über Spendengelder gedeckt werden.

3.3 Schließfächer

Durch den Ganztagsbetrieb steigt auch die potentielle Gefahr des Diebstahls von Taschen, Jacken, Büchern, Geld und teuren Taschenrechnern. Eine sichere Verwahrung in abgeschlossenen Klassenräumen ist für Lehrkräfte mit einem zu großen organisatorischen Aufwand verbunden.

Aus diesem Grund sind zusätzlich zu den bestehenden Schließfächern (derzeit kostenpflichtige Mietfächer) weitere Schließfächer aufzustellen. Siehe auch Punkt „Ablage für Jacken und Taschen“.

4. Ruheraum

Während eines langen Schultages muss es für Schülerinnen und Schüler auch die Möglichkeit geben, sich in einem Raum zurückzuziehen, einem Raum der Stille.

5. Schulhof

Die Anpassung des Schulhofes an die kindlichen & jugendlichen Bedürfnisse einer Ganztagschule müssen ebenfalls neu überdacht werden. Es ist bei den Plänen zum Bau der Mensa zu berücksichtigen, dass von dem ohnehin sehr kleinen Schulhof nicht noch viel mehr Spielfläche verloren geht. Hingewiesen wird auf die Errichtung der Kletterwand (bewegte Schule), die in 2011 durch den Elternverein organisiert und durch Spenden bezahlt wurde.