

Verpflegungskonzept des Friedrich-Spee-Gymnasiums Trier

Beschreibung der Schule

Das Friedrich-Spee-Gymnasium ist seit dem Schuljahr 2008/2009 das erste und einzige G8GTS-Gymnasium der Stadt Trier und der angrenzenden Verbandsgemeinden. Aus diesem Grunde besitzt die Schule ein Alleinstellungsmerkmal, da sie als einziges Gymnasium in einem sehr großen Einzugsbereich ein verpflichtendes, rhythmisiertes und von allen anmeldenden Eltern akzeptiertes Ganztagsangebot für Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 5 bis 9 bietet, ehe die Schülerinnen und Schüler ab der Jahrgangsstufe 10 in die gymnasiale Oberstufe eintreten.

Ganzheitliche Bildung und Erziehung stehen im Mittelpunkt des Auftrages der Schule. Alle Schülerinnen und Schüler, Lehrerinnen und Lehrer sowie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Friedrich-Spee-Gymnasiums verbringen einen Großteil des Tages in der Schule und daher ist die Schule für sie mehr als eine Lehranstalt. Sie ist zu einem Ort des Lebens geworden, zu dem neben dem Lehren und Lernen auch Begegnungen gehören, die im Bereich der Freizeitgestaltung, der außerunterrichtlichen Kommunikation und selbstverständlich auch der gemeinsamen Verpflegungsaufnahme anzusiedeln sind. Aus diesem Grunde stellt die Gestaltung der Einnahme des Mittagessens einen elementaren Baustein im Gesamtgerüst unseres Ganztagskonzeptes dar.

Ziele

Hauptziel unseres Verpflegungskonzeptes ist es, im Zweiklang von Qualität und Akzeptanz, allen Beteiligten gutes, gesundes und schmackhaftes Essen anzubieten.

Zum Erreichen dieses Zieles ist in erster Linie die Erfüllung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, vor allem die regionale Herkunft der Lebensmittel, das ausgewogene Angebot und die Qualität der Lebensmittel, von entscheidender Bedeutung.

Entwicklung und Schärfung eines Bewusstseins für Herkunft, Qualität, Verarbeitung und Nachhaltigkeit von Lebensmitteln stehen im Mittelpunkt unserer pädagogischen Zielsetzung. Zudem möchten wir unseren Schülerinnen und Schülern im Rahmen der Teilnahme am täglichen Mittagessen den hohen Wert und die soziale Bedeutung eines gemeinschaftlichen Mittagessens, an dem Schülerinnen und Schüler unterschiedlichster sozialer Schichten, Herkunftsländer und Kulturen teilnehmen, vermitteln.

Zielgruppen

Alle Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 5 bis 9 nehmen nach Absprache mit den Eltern sowie dem Schulelternbeirat verpflichtend an der Mittagsverpflegung teil. Diese verpflichtende Teilnahme macht eine hohe Qualität und Akzeptanz des Essens erforderlich. Dies führt wiederum dazu, dass auch immer mehr Oberstufenschülerinnen und -schüler sowie Kolleginnen und Kollegen am Mittagessen teilnehmen.

Täglich nehmen ca. 330 Schülerinnen und Schüler und zehn Kolleginnen und Kollegen am Essen teil.

Verpflegungsangebot inkl. Getränke

Die Mensa ist von montags bis donnerstags geöffnet. Freitags findet Unterricht nur am Vormittag statt. Angeboten wird eine warme Mittagsverpflegung, wobei stets ein vegetarisches Gericht als Alternative zu fleischlicher Kost angeboten wird. Für

Essensteilnehmer, die aus religiösen Gründen kein Schweinefleisch essen dürfen, steht im Bedarfsfall auch immer ein Alternativgericht (Rind oder Geflügel) zur Verfügung.

Dienstags verzichten wir komplett auf fleischliche Kost. Auf diese Weise wollen wir einen kleinen Beitrag zur Ressourcenschonung und Emissionsminderung leisten, vor allem aber unsere Schülerinnen und Schüler für diese Problematik sensibilisieren.

Neben einer Salatbar, die mit mindestens fünf unterschiedlichen Salatsorten, zwei Dressings, Essig und Öl sowie Salz und Pfeffer bestückt ist, ist auch eine Dessertbar vorhanden, an der immer mindestens zwei Desserts (davon mindestens ein Milchprodukt) und drei verschiedene Sorten frisches Obst zur Verfügung stehen.

Besonderen Wert legen wir auf die Erfüllung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, die von der DGE festgelegt wurden. Vor allem die regionale Herkunft der Produkte ist uns wichtig. Hierzu findet ein sehr intensiver Austausch mit dem Caterer statt, der täglich vor Ort für Fragen und Anregungen zur Verfügung steht. Kurze Wege und eine gute Kommunikation sind entscheidende Punkte für einen reibungslosen und zufriedenstellenden Ablauf des täglichen Mittagessens.

Zum Essen wird immer stilles Wasser und Sprudelwasser angeboten.

Sobald die Zusage der Stadtwerke Trier vorliegt, wird im Foyer des Gymnasiums ein Wasserspender eingerichtet, der die ganztägige Versorgung mit Trinkwasser sicherstellen wird.

Pädagogisches Konzept

Schülerinnen und Schüler werden aktiv in die Abläufe und den Gestaltungsprozess der Mensa eingebunden. Ein wöchentlich wechselnder Mensadienst sorgt für die Sauberkeit und die Ordnung im Speisesaal. Die Mensascouts treffen sich regelmäßig und bringen sich aktiv in Planungsprozesse ein. Sie gestalten Mensaregeln, bereiten die Tage der Schulverpflegung vor, informieren sich bei Betriebsbesichtigungen über die Abläufe der Essensherstellung und tragen als Ansprechpartner ihrer Mitschüler als positive Multiplikatoren "peer to peer" zur hohen Akzeptanz des Mensaessens bei. Angeleitet und begleitet werden die Mensascouts von Frau Hoffmann, deren Kernaufgabe es ist, die Abläufe in der Mensa zu koordinieren. Sie ist sowohl Ansprechpartnerin für die Schülerinnen und Schüler, die sich häufig vertrauensvoll mit ihren Anliegen an Frau Hoffmann wenden, als auch Bindeglied zwischen Schule und Caterer sowie dem Ausgabepersonal, welches beim Caterer angestellt ist. In ihrer Funktion koordiniert sie auch die Tätigkeiten der Mensascouts und erfüllt somit eine sehr wichtige Aufgabe als pädagogische Fachkraft. Wohlfühlatmosphäre schaffen die jahreszeitlich angepassten und ansprechenden Dekorationen sowie die von Schülern gestalteten Bilder, die an den Wänden der Mensa präsentiert werden.

Im Frühjahr 2017 wird die Schulgarten-AG im Rahmen der Aktion "essbare Stadt Trier" im äußeren Eingangsbereich der Mensa ein Hochbeet anlegen und mit heimischen Kräutern und Gemüsesorten bepflanzen. Gleichzeitig werden im Schulgarten Gemüsesorten angepflanzt und geerntet. Zudem entsteht in diesem Bereich nach und nach eine Streuobstwiese, die die Vorzüge ökologischen Obstanbaus begreifbar macht.

An runden Tischen des Mensaausschusses wird viermal im Jahr getagt. Eltern, Lehrer, Schüler und Caterer tauschen sich aus und bringen ihre Gedanken und Ideen ein.

Die Auseinandersetzung mit dem Thema Ernährung findet auch im Fachunterricht statt.

Im Bereich der Orientierungsstufe beschäftigen sich vor allem die Fächer Naturwissenschaften und Erdkunde mit der Thematik. "Ernährung und Nährstoffe", "artgerechte Tierhaltung", "regionale Landwirtschaft" oder "von der Knolle zur Kartoffel" stellen ausgesuchte Reihen hierzu dar.

In der Mittelstufe wird im Wahlpflichtfach Naturwissenschaften der Baustein "Sport und Ernährung" verpflichtend behandelt. Im Biologieunterricht wird explizit der Komplex "gesunde Ernährung" thematisiert; hier wird auch das Thema "Essstörungen" besprochen. Die Chemie beschäftigt sich mit dem Bau der Nährstoffgruppen (Fette, Kohlenhydrate und Proteine). Diese Grundlagen werden im Oberstufenunterricht im Themenbereich der Stoffwechselfysiologie im Fach Biologie wieder aufgegriffen und vertieft. Das Fach Erdkunde thematisiert den "ökologischen Fußabdruck" und die globale Verantwortung. Zum Thema "Trinken" wird in den fünften Klassen eine Unterrichtsreihe im Fach Naturwissenschaften stattfinden, die die Bedeutung der Wasserversorgung für Körper und Geist deutlich macht. In diesem Zusammenhang erkennen die Kinder auch die schadhafte Wirkung von stark gesüßten Getränken und werden somit animiert, von dem zur Verfügung gestellten Angebot des Wasserspenders reichlich Gebrauch zu machen.

Kommunikation und Partizipation

Die regelmäßig stattfindenden "Runden Mensatische" dienen dem Austausch und der Weiterentwicklung. Eltern, Schüler und Lehrer bringen ihre Anliegen vor und beraten gemeinsam mit den Vertretern des Schulträgers, dem Caterer und den Beratern vom Dienstleistungszentrum ländlicher Raum (DLR). Hier getroffene Vereinbarungen sind verbindlich und werden über die Schulgremien (Schülervertretung, Schulelternbeirat und Gesamtkonferenz) in die Schulgemeinschaft kommuniziert. Besondere Aktionen, wie der der Tag der Schulverpflegung oder die Einrichtung des Hochbeetes, werden in den lokalen Medien und der schuleigenen Homepage veröffentlicht und so einem breiten Publikum präsentiert.

Unmittelbare Rückmeldung der Schülerinnen und Schüler an den Caterer sind täglich möglich, da sich der Caterer täglich in der Mensa aufhält und auch sehr viel Wert auf den persönlichen Kontakt mit seinen Kunden legt.

Zusammenarbeit und Weiterentwicklung

Die gut funktionierende Zusammenarbeit der Schulgremien soll auf die bewährte Art und Weise fortgeführt werden. Ebenso der gute Kontakt zu Schulträger, Caterer und DLR. Grundlage hierfür sind die oben erwähnten "Runden Mensatische".

Es wird angestrebt, dass zukünftige Schulfeste und Projektwochen unter den Oberthemen "Ernährung und Trinken" durchgeführt werden. Auf diese Weise kann die Auseinandersetzung mit der Thematik noch stärker als bisher in unterrichtliches Arbeiten integriert werden.

Trier im Februar 2017

Arndt Collmann, StD
Verpflegungsbeauftragter