***Verpflegungskonzept der Realschule plus Altenkirchen***

Qualifizierung Schulverpflegung / 3. Stufe

1. **Vorbemerkung**:

Die Realschule plus und FOS Altenkirchen befindet sich in Trägerschaft des Kreises Altenkirchen. Im Schuljahr 2015/2016 besuchen knapp 1000 Schülerinnen und Schüler die Schule. Seit Gründung der Realschule plus in kooperativer Form vor vier Jahren ist sie Ganztagsschule in Angebotsform. Als Ganztagsschule bietet die Realschule plus und FOS am Schulstandort im Schulzentrum eine Mittagsverpflegung an, die nicht verbindlich ist. Ziel ist es aber, dass alle Ganztagsschüler an diesem gemeinsamen Essen teilnehmen, da auch der Verpflegungsbereich mit seinen Kommunikations- und Versorgungsfunktionen ein wichtiger Bestandteil der Schulkultur ist und das Essen dem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der DGE entspricht.

1. **Das Verpflegungskonzept:**

Die Ganztagsschüler stammen aus den Klassen 5 bis 9, im aktuellen Schuljahr startete der Ganztagsbetrieb mit 166 Schülerinnen und Schülern, die Zahl stieg seit November aber an, da sich etliche „Flüchtlingskinder“ für den Besuch der Ganztagsschule ausgesprochen haben, um schneller Deutsch zu lernen und in der Schule „anzukommen“. Von Montag bis Donnerstag nehmen täglich 100 Schüler und Schülerinnen an der Mittagsverpflegung in der Mensa teil. Die Zahl der Lehrerinnen und Lehrer, die dort das Mittagessen einnimmt, wechselt täglich. Sie übernehmen hierbei indirekt eine Vorbild- und Aufsichtsfunktion. Während der Essenszeit (von 12.50 bis 13.30 Uhr) ist immer ein Lehrer zur Aufsicht eingeteilt, ebenso eine FSJlerin und eine Mitarbeiterin aus dem Ganztagsbereich.

Der Schulträger hat sich im Rahmen einer Ausschreibung für die Firma apetito entschieden, die die Mittagsverpflegung übernommen hat. In der Schule steht eine Mensa zur Verfügung, der eine Küche angegliedert ist. Die Firma apetito beschäftigt zwei Mitarbeiterinnen, die das Essen zubereiten und ausgeben. Hierbei wird auf das Cook and freeze –Verfahren zurückgegriffen, etliche Komponenten werden im Convektomat erwärmt, andere werden frisch zubereitet und zugekauft. Für die Schülerinnen und Schüler besteht die Möglichkeit, sich für ein vegetarisches Gericht zu entscheiden. Seit einem halben Jahr wird den Schülerinnen und Schülern zusätzlich zum Mittagessen auch ein Salatbuffet angeboten. Dieses Salatbuffet ist eine positive Begleiterscheinung des Qualifizierungsprozesses, an dem die Realschule plus seit knapp zwei Jahren teilnimmt.

Während einer Schülerbefragung deutete sich der Wunsch nach einem Salatbuffet an, auch die Food-Scouts (Schülervertreter) und die Teilnehmer des Runden Tischs Mittagsverpflegung befürworteten die Installation eines Salatbuffets. Die Kreisverwaltung als Schulträger führte das Salatbuffet zunächst probeweise ein, da es aber so gut von den Mittagsgästen angenommen wurde, ist es seit Schuljahresbeginn fester Bestandteil der täglichen Mittagsverpflegung.

1. **Die Mensa:**

Die Mensa hat rund 90 Sitzgelegenheiten, die Schüler haben sich für Gruppentische entschieden, an denen sie ihre Mahlzeiten einnehmen. Das Licht ist angenehm, es gibt viele Fenster, die Tageslicht hereinlassen. In einer AG wurde eine ansprechende Dekoration für die Mensa hergestellt, die mit zu einer angenehmen Atmosphäre beiträgt. Vor der Mensa stellen sich die Schülerinnen und Schüler klassenweise auf, lassen sich registrieren und stellen sich zum Essen an. An diesem Punkt gibt es in den Augen der Schüler, wenn man die aktuelle Befragung interpretiert, noch Optimierungsmöglichkeiten, denn dort „stauen“ sich öfter zu viele Kinder, die am Ende des Schulvormittages Hunger haben und eingelassen werden wollen. Als es an der Schule noch Ganztagsklassen gab, wurde in zwei „Schichten“ gegessen, was die Situation vor und in der Mensa entspannte. Gegenwärtig machen sich alle Mittagsgäste gleichzeitig auf den Weg in die Mensa, was auch an der Essensausgabe zu einer längeren Warteschlange führt. Im Rahmen der aktuellen Schülerbefragung vom November 2015, die den Unterlagen beigefügt ist, bemängeln die Schüler die Wartezeit an der Essensausgabe und die möglicherweise damit verbundene Lautstärke, die als unangenehm empfunden wird.

Genau mit diesen beiden Punkten – Wartezeit /Lautstärke – werden sich die Teilnehmer des Runden Tischs auseinandersetzen müssen, um eine noch bessere Lösung für alle Mittagsgäste zu finden. Es deutet sich an, dass die Schule wieder zu einem Zwei-Schicht-Betrieb zurückkehren wird, der Jahrgangsstufen zu verschiedenen Zeiten Zugang in einem rotierenden System gewährt. Denn zu einem guten Schulklima gehört auch eine gute Essensatmosphäre. Die Schüler, die später zum Essen zugelassen würden, könnten die Aufenthaltsangebote des Ganztagsbereiches im Vorfeld nutzen, währen die frühen Gruppen ruhiger ihre Mahlzeit einnehmen würden.

1. **Qualität des Essens:**

Der DGE-Standard wird umgesetzt. Die Qualitätssicherung erfolgt durch einen regelmäßigen Speiseplan-Check. Zum Essen wird Mineralwasser angeboten. Dies steht an der Essensausgabe bereit und kann auch nachgeholt werden.

1. **Wareneinsatz:**

Bei den zugekauften Lebensmitteln, insbesondere beim Salatbuffet, wird auf regionale und saisonale Ware geachtet.

1. **Verpflegungssituation:**

Auf besondere Verpflegungssituationen wird eingegangen. Die Einhaltung religiöser Speisevorschriften ist möglich, Zusatzstoffe und auch Allergene sind nach den gesetzlichen Vorgaben gekennzeichnet.

1. **Bestell- und Abrechnungssystem:**

Die Schüler werden klassenweise erfasst. Sie werden in der Mensa „abgehakt“, wenn sie zum Essen gehen. Fehlende Schüler werden im Sekretariat gemeldet und für die betreffenden Tage aus der Essensliste gestrichen. Am Ende des Monats erfolgt eine Essensabrechnung, die dem Schulträger, der Kreisverwaltung, mitgeteilt wird. Diese wiederum schickt den Eltern eine Rechnung, die meist im Abrechnungszeitraum von acht Wochen zugestellt wird.

1. **Kommunikation und Partizipation:**

Seit Beginn des Qualifizierungsprozesses gib es einen Runden Tisch mit allen Beteiligten, das heißt Vertretern des Schulträgers, der Schulleitung, der Lehrer, der Schüler, der Eltern, des Caters und des Mensapersonals. Es gibt regelmäßige Treffen in der Mensa. Die Schüler sind in die Speiseplanung und in die Gestaltung der Mensa integriert. Im Dezember 2015 gab es eine Ganztagsvollversammlung. Dort äußerten viele Jungen und Mädchen ihre Bereitschaft, sich in eine Ganztags- und Mensa-AG einzubringen. Hierbei wird der Kreis der Food-Scouts, die es schon seit zwei Jahren gibt, um weitere Schüler vergrößert. Ziel ist es, einen Mensadienst zu installieren und die Organisation des Wartebereiches vor der Mensa zu entzerren. Ein erstes Treffen fand am 14. Januar 2016 unter der Leitung der Verpflegungsbeauftragten statt. Es wurde ein Dienstplan erstellt, der täglich je zwei Schüler für die Mensa und den Wartebereich einteilt. Da sich viele Ganztagsschüler in der AG engagieren, kommt jeder Teilnehmer auch nur einmal in der Woche an der Reihe. Die Mensa-AG trägt in besonderem Maße zu einer angenehmen Schulkultur bei, deshalb erhalten die Teilnehmer eine positive Bemerkung auf dem Zeugnis, die auf ihr Engagement verweist.

Die Speisepläne der Mensa werden auf der Homepage der Schule veröffentlicht. Sie hängen am Schwarzen Brett für die Ganztagschüler aus und in der Mensa.

Einmal im Schuljahr gibt es eine Zufriedenheitsbefragung. Sie erfolgt zum Jahresende, so dass die neuen Fünftklässler sich eingewöhnt haben und über genügend Erfahrungen mit der Mittagsverpflegung verfügen. Reklamationen zum Verpflegungskonzept und zur Mensa richten die Schüler direkt an die Mitarbeiter von apetito und der Schule oder an die Verpflegungsbeauftragte. Im Ein-und Ausgangsbereich befindet sich außerdem ein kleiner Briefkasten für Anregungen und Kritik, falls Schüler lieber anonym bleiben wollen.

Die Schulverpflegung versteht sich immer mehr als Teil der Schulkultur. Sie hat ihren Platz auf der Homepage gefunden, die Schule hat am Tag der Schulverpflegung teilgenommen. Im Rahmen des Ganztagsunterrichtes gibt es die Schmexperten-AG, in deren Mittelpunkt Ernährungsbildungsmaßnahmen stehen. Eltern haben selbstverständlich die Gelegenheit, die Verpflegung im Rahmen eines Probeessens zu testen. Der Erhalt der beiden Urkunden, die die Realschule plus bislang erreicht hat, wurden innerhalb der Schule veröffentlicht und an die Presse weitergegeben.

1. **Pädagogisches Konzept:**

An der Realschule plus und FOS Altenkirchen ist das Verpflegungskonzept in das Leitbild der Schule integriert. Hierzu haben die Fachvorsitzenden der Schule fachbezogene Inhalte erstellt, die in die schuleigenen Arbeitspläne eingearbeitet wurden (siehe Anhang). Im Orientierungskurs des Wahlpflichtbereiches in der Klassenstufe 6 nehmen alle Schüler am Projekt „Trinken im Unterricht“ teil. Hier werden die kostenlosen Arbeitsmaterialien der IDM – Informationszentrale Deutsches Mineralwasser – eingesetzt. Die Sechstklässler können so ihr eigenes Trinkverhalten bewerten und sich erarbeiten, welche Aufgaben Wasser im menschlichen Körper hat. Gleichzeitig erarbeiten sich die Klassen Regeln für das Trinken im Unterricht.

1. **Zusammenarbeit und Weiterentwicklung:**

Die jetzt erreichte Qualität soll nachhaltig gesichert werden. Die Zusammenarbeit mit dem Runden Tisch und den Food-Scouts geht in regelmäßigen Abschnitten weiter. Schließlich tragen die geschaffenen Strukturen dazu bei, eine gute Ess-Atmosphäre zu schaffen und künftig beizubehalten.