**Verpflegungskonzept**

Ziegelweg 4 57610 Altenkirchen Tel. 02681-6136 Fax 02681.989709 [info@pestalozzi-ak.de](mailto:info@pestalozzi-ak.de) www.pestalozzi-ak.de

vorab per Fax email

\_\_

**Einleitung, Ziele und Zielgruppen**

Im Schuljahr 2017-2018 besuchen ca. 273 Schüler die Pestalozzi-Schule Altenkirchen. Seit 2002 besuchen durchschnittlich ca. 90 Kinder die GTS. Etwa ein Drittel der Kinder hat einen Migrationshintergrund, der bei der Verpflegung zu beachten ist.

Dem Thema Gesundheit / Ernährung misst die Pestalozzi-Schule eine hohe Bedeutung zu. Entsprechend der Lehr- und Rahmenpläne des Landes RLP ist die Thematik im Unterricht verankert.

Als Gegenpol zu einer ungesunden Lebensumwelt (Fastfood, Fertiggerichte, Lebensmittelindustrie, …) bietet die Schule ein Verpflegungskonzept und wiederkehrend Ernährungs-Projekte, um auf die Ernährung und Gesundheit der Kinder Einfluss zu nehmen.

**Verpflegungsaufgabe**

Die GTS bietet von Montag bis Donnerstag ein warmes Mittagessen. Dazu wird Wasser mit und ohne Kohlensäure gereicht.

Essenszeiten: Kl. 1: 12.00, Kl. 2: 12.30, Kl. 3: 13.00, Kl. 4: 13.30. Kleine Gruppen – große Ruhe!

Der Caterer (Lebenshilfe) liefert das Essen in Anlehnung an den DGE-Qualitätsstandard. Qualität und Temperatur erscheinen einwandfrei. Nachhaltigkeit, saisonale und regionale Produkte wie auch der Einsatz von Bio-Produkten finden Beachtung. Differenzierte Gerichte für Moslems, Vegetarier und Allergiker werden angeboten.

Eine Küchenmitarbeiterin stellt das Essen auf einer Theke bereit, Betreuerinnen reichen den Kindern das Essen an.

Das Betreuungspersonal legt mit den Kindern großen Wert auf eine freundliche, ruhige Atmosphäre und auf Beachtung der Ess- und Tischkultur.

Die gemeinsame Mittagsverpflegung ist verpflichtend. Eigene Versorgung (z.B. „Lunchpaket“) ist aus sozialen Gründen nicht gestattet.

Nach der Anwesenheitskontrolle übermittelt das Sekretariat gegen 8.45 die Bestellung telefonisch an den Caterer. Am Monatsende informiert die Schule den Schulträger über die Zahl der eingenommenen Speisen pro Schüler. Per Lastschrift erhebt der Schulträger den Betrag vom Konto der Sorgeberechtigten.

Dienstags erfolgt die Versorgung mit frischem Obst und Gemüse nach dem Schulobst-Programm.

**Pädagogisches Konzept**

Zu den regelmäßig wiederkehrenden Themen im Umfeld „Ernährung“ zählen:

* Unterricht gemäß Bildungsstandards, Rahmenpläne RLP, diverse Ernährungsprojekte
* Lernort Bauernhof
* Schulobst-Programm
* Kooperation mit der Beratungsstelle des Kreises für Müll
* Kooperation mit der Beratungsstelle für Zahngesundheit
* Täglich „Betreutes Frühstück“
* Gelegentlich „Gesundes Frühstückbuffet“ auf Klassenebene

Die Schule legt großen Wert auf

* Gesunde Lebensmittel
* Ess- und Tischkultur
* Freundliche, ruhige Essatmosphäre

Auf die Vernetzung Ernährungsbildung / Mensa wird geachtet:

* Ausstellungen und Präsentationen in der Mensa
* „Kostproben“ aus Ernährungsprojekten für die Mensa
* „Kostproben“ aus der GTS für die Klassen

**Kommunikation und Zusammenarbeit**

Die bisherige stetige Kommunikation und Zusammenarbeit mit allen Beteiligten wird fortgeführt: Träger, Leitung, Lehrkräfte, Schüler, Eltern, Caterer, Hauswirtschaftskraft, Betreuerinnen, …

Schüler werden in die Gestaltung der Mensa einbezogen und erhalten Gelegenheit zum Feed-Back (Briefkasten).

Der Speiseplan wird in der Mensa, im Lehrerzimmer und auf der Homepage veröffentlicht.

Der Caterer erhält täglich eine Bewertung des Essens durch Personal und Schüler.

Kommunikation mit den Eltern erfolgt über die Homepage und über Elternbriefe.

Klassenlehrerinnen beraten die Eltern im Falle von wiederkehrend ungesundem Schulfrühstück.

**Qualitätssicherung Verpflegungskonzept**

* Das Verpflegungskonzept findet Eingang in das Leitbild der Schule.
* Das Verpflegungskonzept wird auf der Homepage der Schule veröffentlicht.
* Neue Mitarbeiter werden in das Verpflegungskonzept eingewiesen.
* Die Teilnahme an Fortbildungen wird durch die Schulleitung unterstützt.
* Das GTS-Personal ist sensibilisiert für die Optimierung von Abläufen. 1-2 x pro Jahr wird am runden Tisch beraten und geplant.
* 1x jährlich findet ein Reflexions- und Planungsgespräch mit dem Caterer statt.
* 1x jährlich soll am „Runden Tisch“ das Verpflegungskonzept diskutiert, evaluiert und weiterentwickelt werden.

Altenkirchen, 2018-03-20

Achim Fasel, Schulleiter