



„Gemeinsam Schule gestalten – Landkreis Saarlouis macht Schule“ „Energie für den ganzen Tag“ – Das Konzept nachhaltigen Schulverpflegung



Ausgangslage

- **Seit Einführung von G8-Gymnasium/Ganztagschulen haben sich Schulen zum ganztägigen Lern- und Lebensraum der Schüler/innen entwickelt**
- **Verweildauer an außerschulischen Angeboten und Orten nimmt ab**
- **Neue Anforderungen an die Schulen aber auch Schulträger durch die Ausdehnung der Verweildauer bis zum Nachmittag**

Bedarf

- Von den Schüler/innen wird im Schulalltag ein hohes Maß an Konzentration und Leistungsfähigkeit abverlangt, d.h. Schüler/innen benötigen regelmäßig Nachschub an Energie, Nährstoffen und Flüssigkeit
- Zwischen erfolgreichem Lernen und gesunden Lebens- und Arbeitsbedingungen besteht ein enger Zusammenhang
- Schulen, Schulträger und Caterer müssen ein Konzept zur gesundheitsförderlichen Ernährung entwickeln

Bedarf

- **Räumliche Organisation als auch pädagogischer Inhalt müssen neu gedacht werden**
- **Neue Rhythmisierung von Unterrichts- und Lernzeit und von Entspannungs- und Freizeit**
- **Schulträger bilden Schnittstelle zwischen Verwaltungshandeln, Sicherung von Aktivitäten im Sinne der Nachhaltigkeit und dem Engagement von Schulen**

Schule als Lern- und Lebenswelt

Unsere Ziele:

- Langfristig sinnvoll und nachhaltig Gestaltungsprozesse des schulischen Alltags einleiten und durchführen
- Sich an den Interessen und Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler orientieren
- Gesundheitsfördernde schulische Lebenswelten schaffen
- Vernetzung von Schule, Schulträger und gesellschaftlichem Umfeld – „Entwicklung und Gestaltung des Konzeptes zur gesundheitsförderlichen Ernährung und Bewegung



Inhalte:

1. Infrastrukturelle Maßnahmen:

Die **infrastrukturellen Maßnahmen** (bei der Ausstattung und beim Neubau von Bistros, Mensen und Pausenverkauf) mit entsprechender Ausstattung zur Umsetzung des gesundheitsförderlichen Ernährungskonzeptes mit der Zielsetzung der regionalen, saisonalen, Frischzubereitung (mit Bioanteil) und dem Einsatz von fair gehandelten Produkten

Um die Bedürfnisse der Schulgemeinschaften zu berücksichtigen werden die Schüler/innen, Lehrer/innen, Anbieter des Angebots systematisch, bereits bei der Planung beteiligt (in Zukunftswerkstätten). Die Ergebnisse (maßstabgerechtes Modell, Farbkonzept, Einteilung der Flächen in Funktionsbereiche, Ausstattung der Küche, Außenraumgestaltung) bieten die Grundlage für die Baumaßnahmen.

Inhalte

2. *Verwaltungsorganisatorische Maßnahmen:*

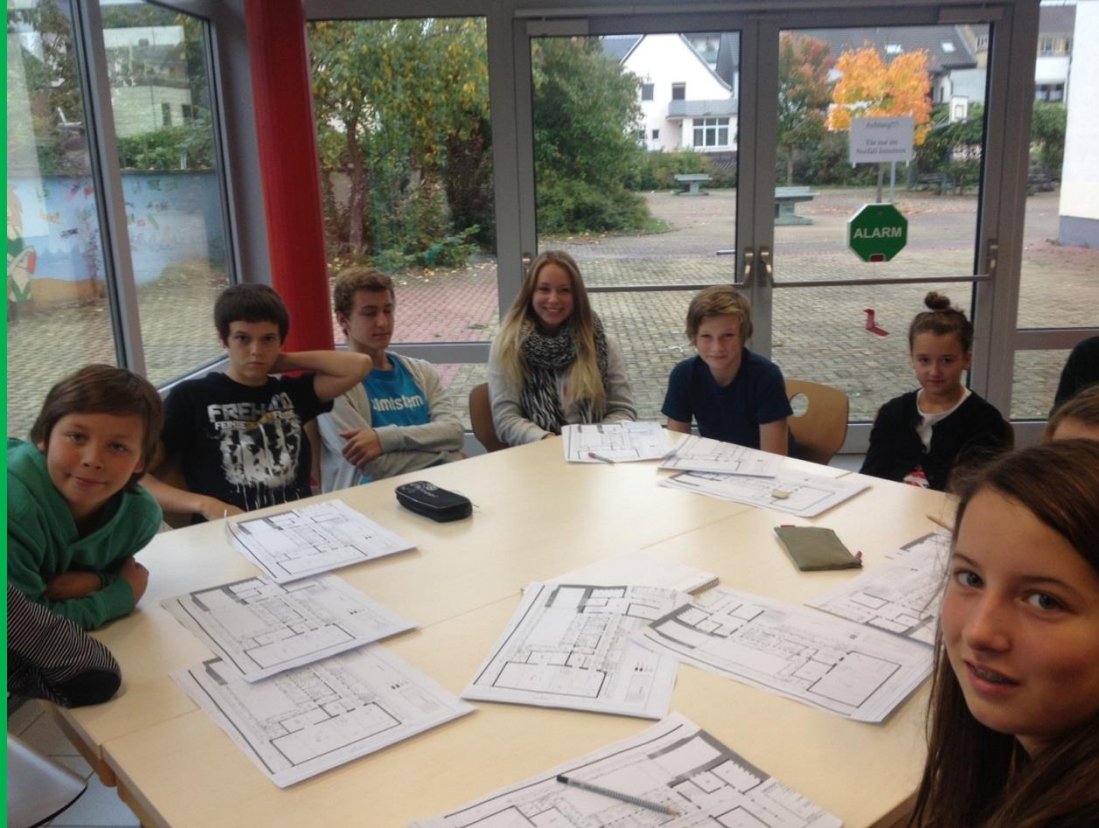
- Die **Erstellung von Angebotslisten** für den Pausenverkauf orientiert nach den Richtlinien der DGE und in Zusammenarbeit mit den Schulgemeinschaften (Schüler/innen/Lehrer/innen) und Vernetzungsstelle Schulverpflegung
- **Schnittstellenmanagement** (Schulamt/Bauamt/Anbieter/Schulgemeinschaft)
- **Information, Begleitung und Beratung** der Schulgemeinschaft (Schüler/Lehrer/Eltern/Anbieter der Schulverpflegung)
- **Beteiligung der Schulgemeinschaft** durch die Schulkonferenz bei der Auswahl der Vergabe

Inhalte:

3. Begleit- und Unterstützungsmaßnahmen / Qualitätssicherung

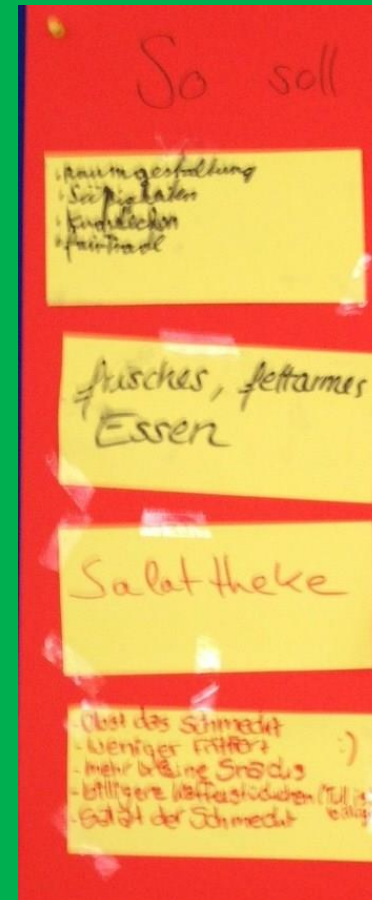
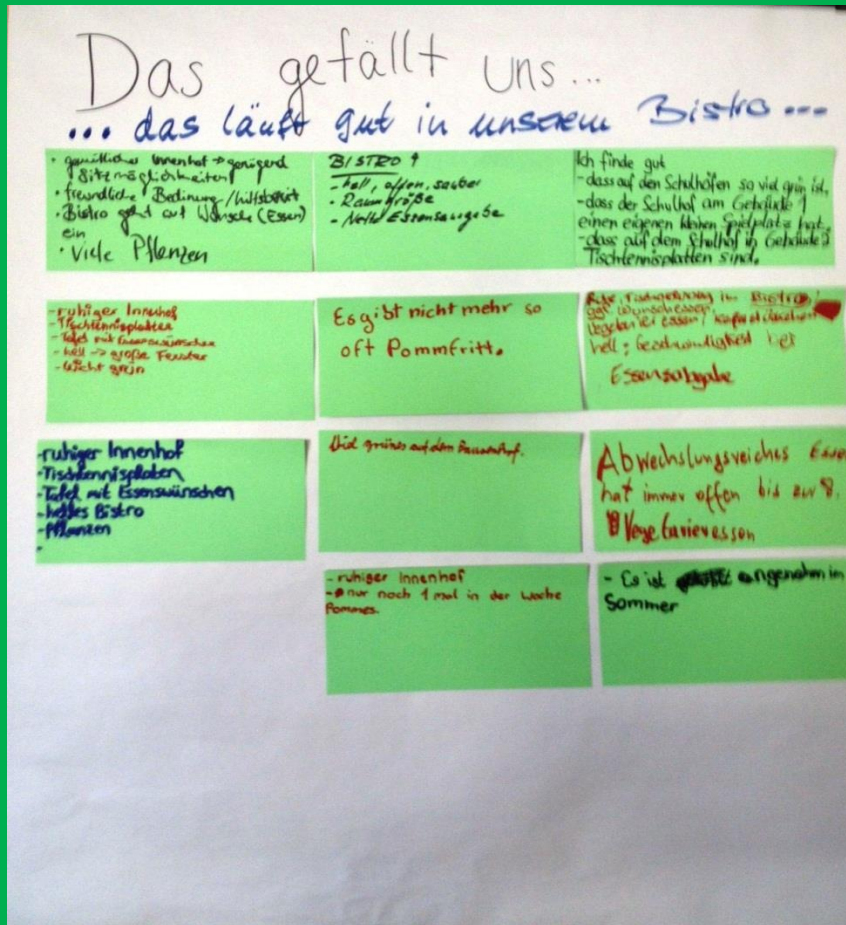
- Vermittlung von **Qualifizierungsmaßnahmen** der Betreiber der Schulverpflegung (Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung)
- **Informationsveranstaltungen** für die Schulen/FGTS-Maßnahmeträger/Caterer
- **Beteiligung** der Schulgemeinschaften bei der Ausstattung, des Funktions- und Gestaltungskonzeptes der Bistros
- **Stärkung des Bewusstseins** der Schüler/innen für einen gesundheitsfördernden Lebensstil: Kompetenztage Ernährung und Nachhaltigkeit, Ernährung und Konsum
- **Veränderung des Schulalltages** mit Einbeziehung von regelmäßiger körperlicher Bewegung: Kompetenztage Ernährung und Bewegung

Beispiel: Zukunftswerkstatt Schulverpflegung und Raumgestaltung im Bistro des Albert-Schweitzer-Gymnasiums Dillingen



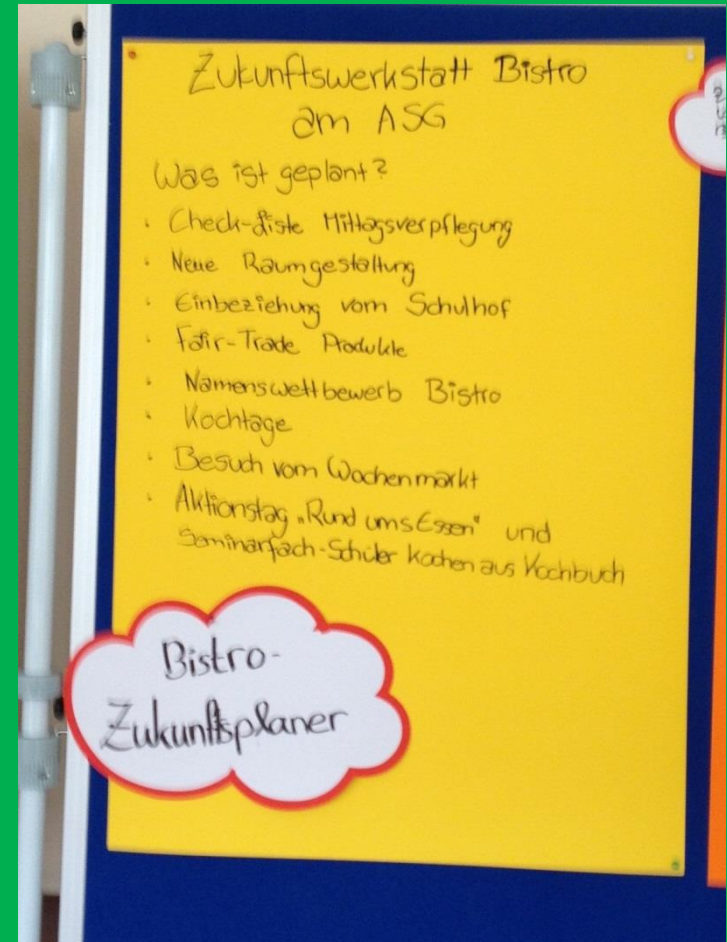
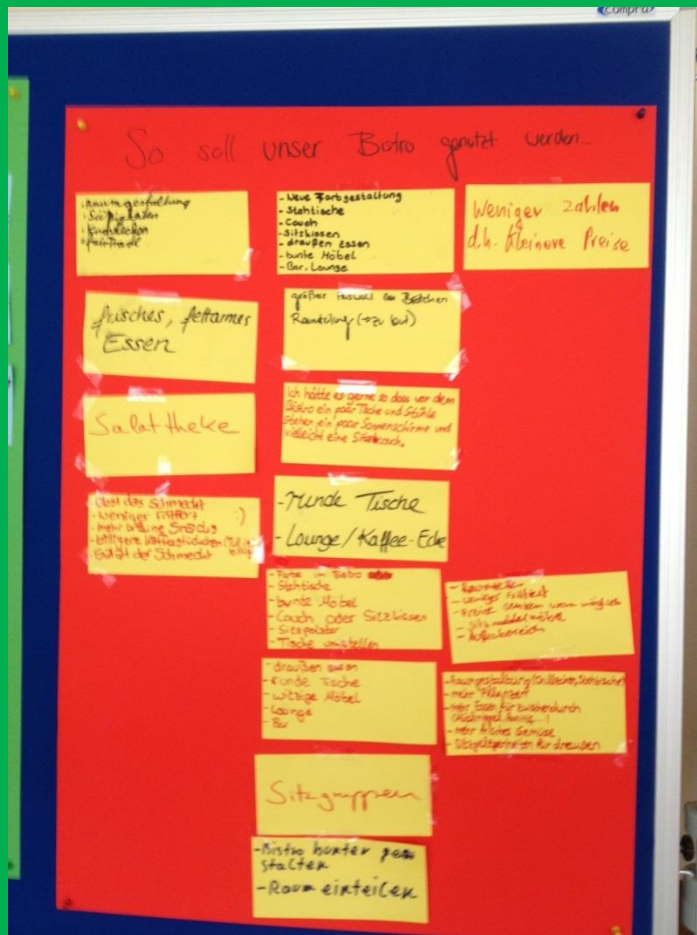
Kritikphase -

Die Planungsgruppe stellt die aktuelle Situation fest und formuliert die positiven und negativen Bereiche



Visionsphase

Erste Ideen und Veränderungsvorschläge werden festgehalten



Dann haben wir die Speisepläne nach den DGE-Empfehlungen untersucht

Check-Liste Mittagsverpflegung

Ergebnisse:

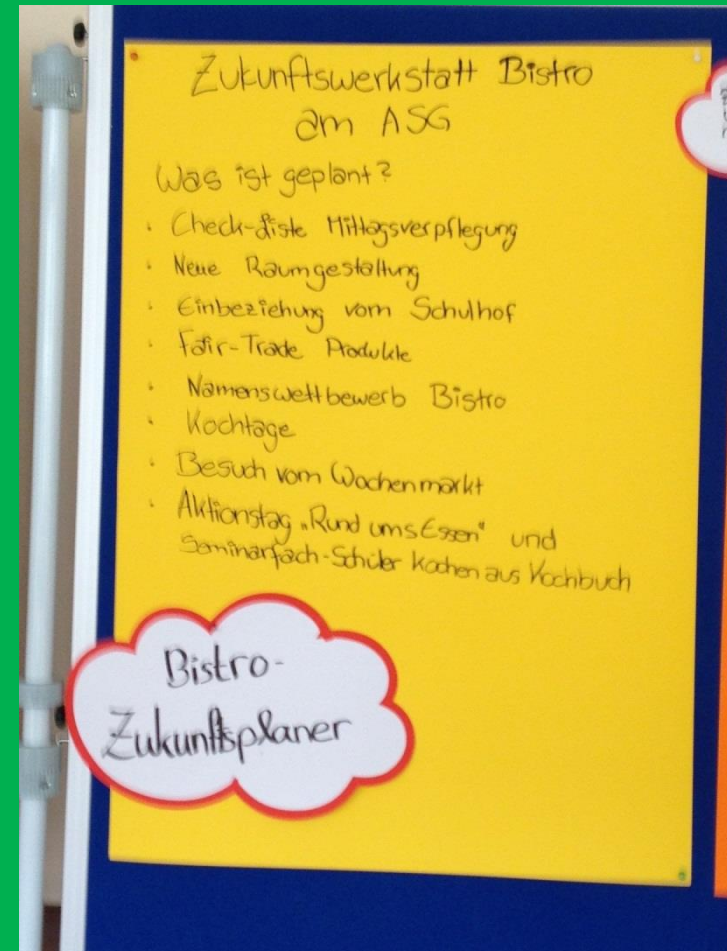
erfüllt	nicht erfüllt
20x Gemüse u Salat	Hülsenfrüchte
+ 20x Kartoffeln, Reis, Nudeln, Backwaren	Vollkornprodukte
8x Obst	Müsti ohne Zucker
Milchprodukte	Anzahl der Fleischprodukte +
Käse	Wechsel der Speisen (Rotieren)
Wünsche berücksichtigt	Seefisch (4x mind)
	Joghurt & andere
	Fettarme Zubereitung
	wasserspeicher! Salattheke
+ Überfluss	

- Die empfohlenen Nahrungsmittelhäufigkeiten sind weitgehende erfüllt
- Ein Rotieren des Speiseplan ist erwünscht ebenso ein reduziertes Angebot an Fleischwaren

Unsere Analyse hat gezeigt:

Die Schulverpflegungssituation und die Annahme der Schüler/innen hängt von verschiedenen Faktoren ab.

1. Die Schule ist räumlich geteilt
2. Ein neues Raumkonzept soll für eine schönere Atmosphäre sorgen
3. Der Außenraum soll miteinbezogen werden, durch Aufstellen von Tisch und Bänken zur Esseneinnahme im Freien
4. Das Angebot in der Mittagsverpflegung sollte wöchentlich rotieren und weniger fleischlastig sein
5. Die Pausenzeiten begünstigen nicht immer eine Esseneinnahme



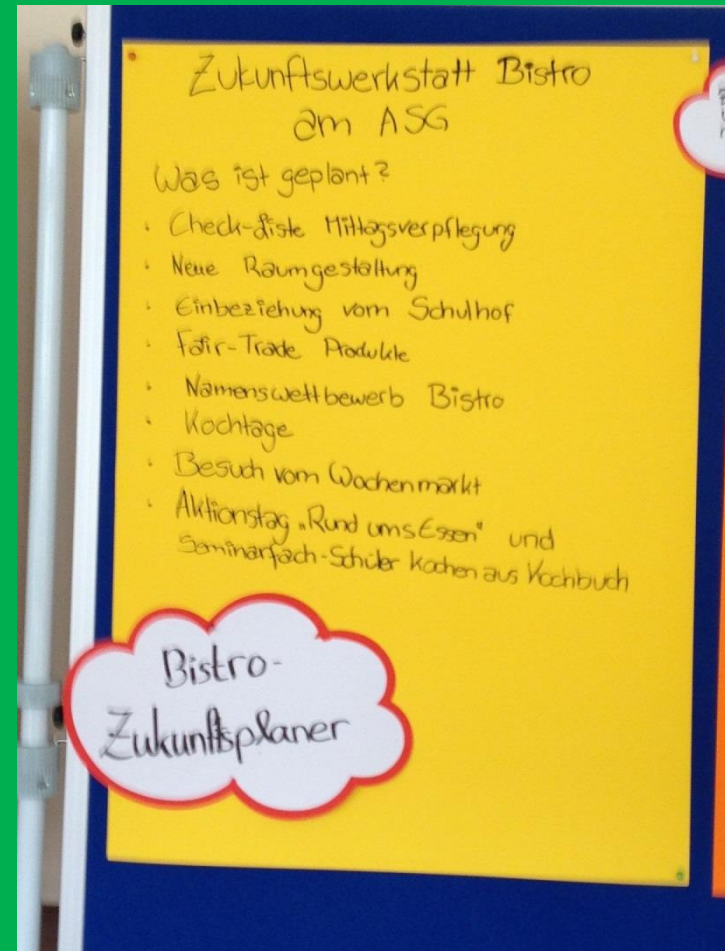
Unsere Analyse hat gezeigt:

6.

Das Thema

Ernährung/Schulverpflegung sollte dauerhaft mit allen Beteiligten bearbeitet werden, z.B.

- Im Unterricht
- In Projekttagen
- Im Bistrobeirat
- In Aktionstagen „Rund ums Essen“
- Mit verantwortlichen Personen als Ansprechpartner



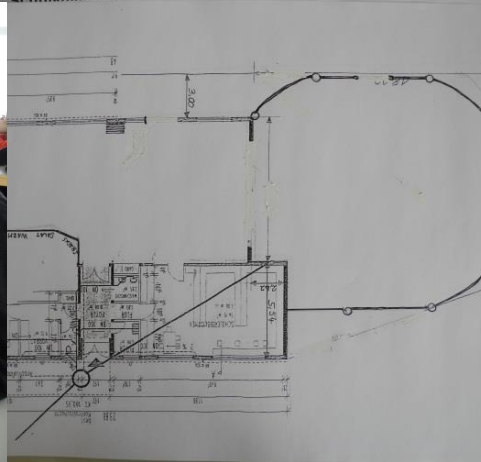
Unsere ersten Schritte:

1. Überarbeiten der Raumkonzeption
 2. Beschaffung von neuen Einrichtungselementen
 3. Einrichten einer „Salatbar“
 4. Erstellen der „Checkliste Mittagsverpflegung“ **mit regionalen, saisonalen und fairen Produkten**
 5. Einrichten des Bistrobeirats
 6. Erstellung eines Außenraumkonzeptes
5. Unterstützung durch praktische Kochprojekte

Beispiel II.

Zukunftswerkstatt Bistroerweiterung „Max-Inn“

Ein Beteiligungsprojekt des Landkreises Saarlouis und des Max-Planck-Gymnasiums Saarlouis



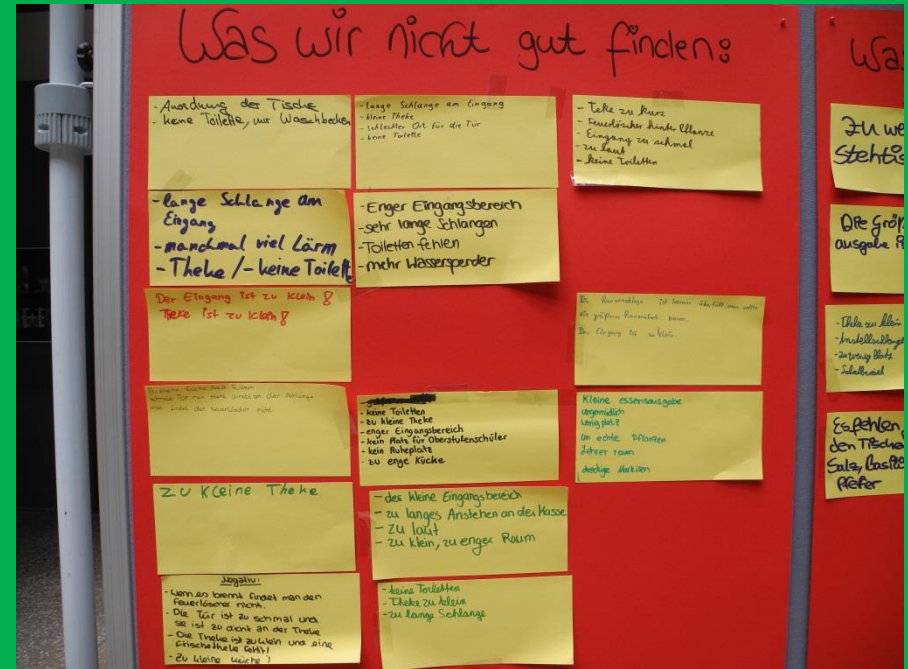
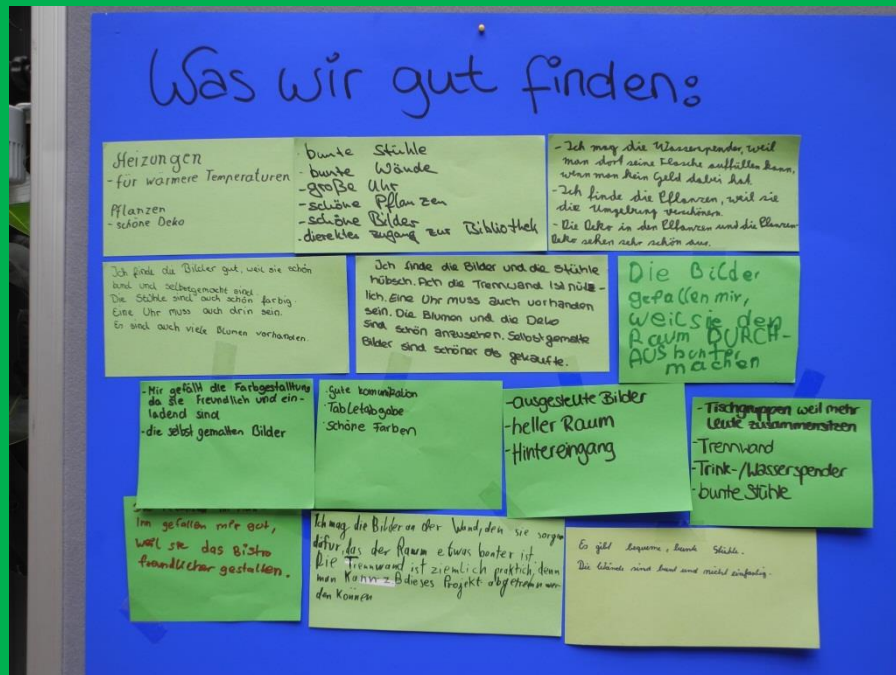
In der Zukunftswerkstatt Mensagegestaltung arbeiteten 50 Schülervvertreter aus allen Klassenstufen, Vertreter des Max-Inn-Beirats, Frau Schwed und Frau Sadik in fünf Phasen zusammen – Informationsphase – Kritikphase – Ideenphase – Planungsphase - Modellbauphase –



In der Zukunftswerkstatt Mensagegestaltung arbeiteten 50 Schülervertreter aus allen Klassenstufen, Vertreter des Max-Inn-Beirats, Frau Schwed und Frau Sadik in fünf Phasen zusammen – Informationsphase – Kritikphase – Ideenphase – Planungsphase - Modellbauphase –



Kritikphase: Die aktuelle Situation wurde festgestellt und erste Ideen wurden festgehalten : Was gibt es alles zu beachten?



Die Ergebnisse werden auf Plakaten festgehalten...



Ideen- und Planungsphase: Was brauchen wir?

Die Ideen werden diskutiert und dann stimmen wir ab

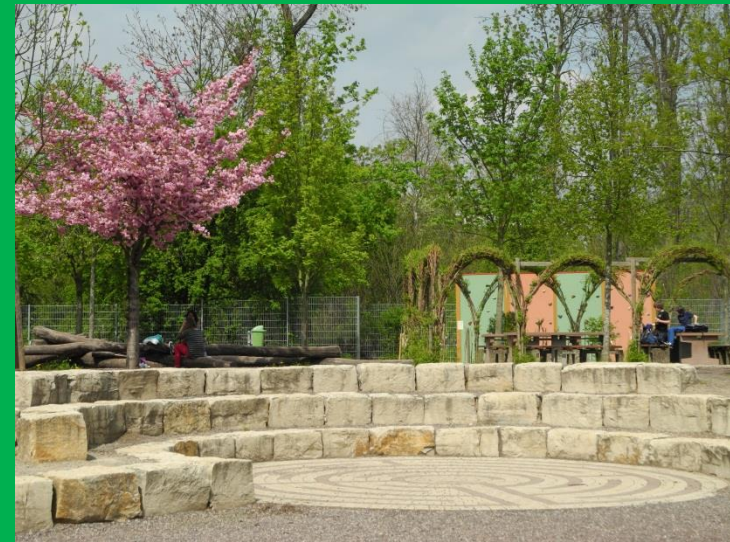


Unsere Hitliste:

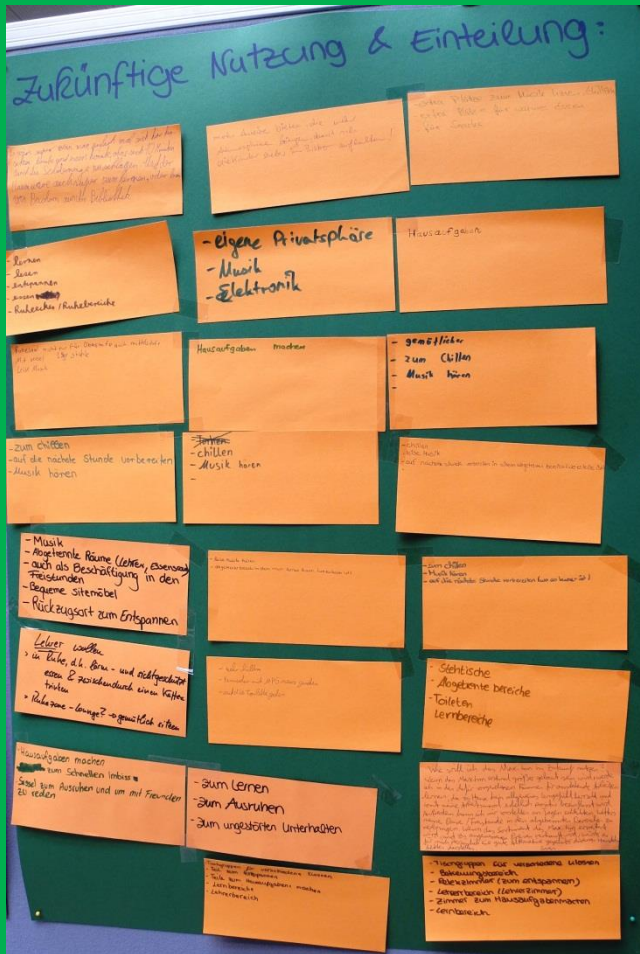
1. Bereich für die Warmverpflegung mit großen Tischgruppen
2. Stehtische und Hocker für einen kleinen Imbiss
3. Ruhebereich – auch für die Nutzung in den Freistunden
4. lockere Tischgruppen
5. Essbereich für die Lehrer

Und ganz wichtig:

- Weil der neue Anbau so ausgerichtet ist, dass er in unseren „grünen Schulhof“ hinein reicht, ist es uns wichtig, eine Verbindung zwischen Mensa und grünem Schulhof zu schaffen. Die runde Form und viel Glas haben wir bewusst ausgewählt. Zum einen als Gegenpol zur vorhandenen Schularchitektur und als Fortführung der Gestaltung des Schulgeländes.



Planungsphase: Hier werden konkrete Ideen entwickelt, die später im Modell umgesetzt werden sollen



Und dann kann's losgehen: Die Ideen und Pläne werden nun in einem Modell umgesetzt



Ganz schön viel Kleinarbeit...



Landkreis Saarlouis



Natalie Sadik

Programm Schulentwicklung

Das Modell nimmt Gestalt an



Landkreis Saarlouis



Natalie Sadik

Programm Schulentwicklung

Das fertige Modell: Gesamtansicht



Geschafft: Unser Modell ist fertig



Und dann kann es losgehen...



Unser Bistro ist fertig – von uns geplant!



Natalie Sadik
Schulentwicklungsplanerin/
Programmleiterin Gemeinsam
Schule gestalten
Projektleitung „Prima-Klima-
Schulen“
Landkreis Saarlouis
Amt für Schulen, Kultur und Sport
Telefon: 0 68 31 / 444 424
E-Mail: [Natalie-Sadik@Kreis-
Saarlouis.de](mailto:Natalie-Sadik@Kreis-Saarlouis.de)
Alle Rechte vorbehalten

