

## 7.2.4 Schule auf „EssKurs“

### 1) Beschreibung des Projektes:

Seit sechs Jahren ist die St. Johannes-Schule eine Oberschule mit Ganztagsangebot und es nehmen immer mehr Schülerinnen und Schüler und Lehrkräfte am Mittagessen teil. Deshalb erschien es uns in erster Linie wichtig, die Qualität des Mittagessens durch eine Umfrage bei allen am Essen teilnehmenden Schülerinnen und Schülern und den Lehrkräften zu überprüfen. Wir erfuhren von dem Wettbewerb „Schule auf EssKurs“ der Verbraucherzentrale Niedersachsen und bildeten ein „Mensateam“ aus Vertretern der Schülerschaft, Eltern, Lehrer, Schulträger, Küchenleitung, Caterer und Schulleitung.

Bei dem ersten Treffen besprachen wir das Umfrageergebnis und beschlossen, uns bei der Verbraucherzentrale zu bewerben. Gleichzeitig kündigte der Caterer an, das Mittagessen nur noch bis zum Ende des Jahres 2016 anzuliefern. Auch musste ein neuer Kioskbetreiber gefunden werden.

### 2) Ziele und Inhalte:

- Das Essen soll gesünder sein:
  - es soll täglich frisch gekocht und heiß serviert werden
  - es soll wenig Salz, keine Konservierungsstoffe, jedoch frische Kräuter enthalten
  - es soll wenig Fett enthalten, daher werden selten frittierte Speisen angeboten
  - es sollte keine „dicken“ Soßen geben (Schülerbefragung)
  - die Salatbar soll zu jeder Mahlzeit bestückt werden
  - es wird jeden Tag eine „Frische-Komponente“ entweder Salat oder Obst angeboten
  - der Gemüseanteil muss mindestens ein Drittel des Gerichtes ausmachen
- Das Essen soll abwechslungsreich, z.B.:
  - die Speisen sollen sich höchstens alle 8 Wochen wiederholen
  - Fisch wird alle 2 Wochen angeboten
  - Beim Fleisch werden alle Tierarten berücksichtigt, wenn Schweinefleisch angeboten wird, wird auch eine Alternative angeboten
- Das Essen soll schmackhaft sein:
  - Wünsche und Anregungen der SuS werden berücksichtigt, daher werden sie bei der Zusammenstellung des Speiseplans einbezogen
  - Gemüse wird gedünstet angeboten.
- Bau einer Kräuterspirale mit Pflege und Ernte von eigenen Kräutern
- Die Gestaltung der Mensa u.a. durch Kunstobjekte
- Benimmregeln für das Essen in der Mensa erarbeiten und einüben
- Projekttag „Gesunde Ernährung“ durchführen
- Auszeichnung 1. Stern von der Verbraucherzentrale Niedersachsen bekommen

Die einzelnen Schritte und Ziele werden im Rahmen der Gesamtkonferenzen evaluiert.

Durch diese Ziele trainieren die Schüler/innen berufsbildende Kompetenzen. Sie werden selbstständiger im Handeln, übernehmen Verantwortung und üben, ihr eigenes Handeln zu reflektieren. Überdies lernen sie einen Teilbereich der Arbeitswelt kennen und entwickeln berufsrelevante Fähigkeiten.

### 3) Vernetzung:

Aus dem „Mensateam“ wurde ein Projektteam gebildet, das sich zusammensetzt aus der Fachleitung für „Gesundheit und Soziales“, Frau Steinbrecher, der Fachkraft für Hauswirtschaft, Frau Tameling, und der Schulleiterin Frau Willms. Dieses übernahm die Dokumentation für den Wettbewerb „Schule auf EssKurs“.

Wegen der steigenden Anzahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Mittagessen reichten die bisher genutzten Räumlichkeiten nicht mehr aus. Die Gemeinde griff die Wünsche unserer Schule auf, eine neue Mensa zu bauen. Diese wurde zu Beginn des 2. Schulhalbjahres 2016/17 in Betrieb genommen

#### **Kooperationsverträge / Vereinbarungen mit:**

In Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt, der AOK, Milchland Niedersachsen e.V., der Verbraucherzentrale Niedersachsen und dem Landschaftsbauer Herrn Adler entwickelte das Team außerdem ein vielfältiges, spannendes aber auch nachhaltiges Projekt zum Thema „Gesunde Ernährung“ und veranstaltete zum ersten Mal Projekttag zu diesem Thema.

#### 4) Beteiligung:

Schuljahr / Wochenstunden	Schüler / Klassen	Lehrpersonen	Andere ( s.o. )
1. Halbjahr 2016/17 Projekttag 15 Wochenstunden	alle	alle	Gesundheitsamt des LK VEC: Frau Reinke, Frau Wilke und Frau Wieferrich AOK: Frau Fischer und Herr Marnowsky Milchland: Frau Nordemann Verbraucherzentrale Niedersachsen: Frau Liebner
2. Halbjahr 2016/17 Gestaltung der Mensa (2 Wstd.)	16 SuS aus der Schülerfirma Jg. 10	Herr Engelmann	
Bau und Pflege einer Kräuterspirale 2 Wochenstunden	15 SuS Jahrgang 7 WPK Biologie	Herr Buschermöhle Frau Adler	Herr Adler, Landschaftsbauer

#### 5) Nachhaltigkeit:

Das Projekt „Schule auf Esskurs“ hat an unserer Schule bewirkt, dass sich die Schülerinnen und Schüler und die Lehrkräfte intensiv mit dem Thema Gesundheit, und dabei speziell mit gesunder Ernährung und auch Hygiene, auseinandergesetzt haben und auch schon jetzt planen, was in den nächsten Jahren beibehalten und weiterentwickelt werden kann.

Das „Mensateam“ arbeitet seit dem 20.6.2016 an dem Projekt kontinuierlich weiter. So wurde am 14.12.2016 festgelegt, was der Kiosk im Angebot haben sollte.

Seit dem 1.1.2017 betreibt der Caterer „Diakonie Himmelstür“ die Mensa und die ortsansässige Bäckerei Mählmeyer den Kiosk.

Monatlich trifft sich die SV-Vertretung und gestaltet den Speiseplan der Mensa mit, so werden für jeden Tag 2 Gerichte von 4 ausgewählt.

Die Mitglieder der Gesamtkonferenz haben am 30.5.17 den Wettbewerb evaluiert und beschlossen, dass in 2018 wieder am Projekt „Schule auf Esskurs“ teilgenommen werden soll, um den 2. Stern als Auszeichnung zu bekommen.

#### 6) Verweise:

Im Leitbild unserer Schule steht unter anderem:  
„Wir schaffen eine angenehme Atmosphäre, bei der die Gesundheit der Lehrer, Schüler und Mitarbeiter im Vordergrund steht.“

An der Umsetzung unseres Leitbildes arbeiten wir fächerübergreifend und projektorientiert.

Gute Ernährung, Bewegung, eine angenehme Atmosphäre und ein gutes Miteinander fördern die Gesundheit. (vgl. Schulprogramm der Schule Seite 3)

- **Homepage** der Schule
- **Schulprogramm**
- **Homepage** der Verbraucherzentrale
- Niedersachsen
- **Dokumentation** „Schule auf Esskurs“



A. Taming