Engelbert-von-Berg-Gymnasium
Wipperfürth

EvB-Gymnasium - Lüdenscheider Straße 46 - 51688 Wipperfürth

Der Schulleiter
Erhard Seifert
Tel.: 02267/5021
Fax: 02667/880735
evb_gymnasium@t-online.de

Stand: 27.05.19

Schulspezifisches Verpflegungskonzept des Städtischen Engelbert-von-Berg-Gymnasiums

Das im Folgenden dargelegte Verpflegungskonzept wird nach Verabschiedung durch die Schulkonferenz ins Schulprogrammm übernommen.

1. Einleitung mit kurzer Beschreibung der Schule

Das Städtische Engelbert-von-Berg-Gymnasium (EvB) wurde im Jahre 1830 gegründet und blickt auf eine lange Tradition zurück. Dennoch orientiert sich das Schulprofil an den Erfordernissen einer globalisierten und vernetzten Welt im 21. Jahrhundert!
Unsere Schule hat eine sprachliche Schwerpunktsetzung, ohne die mathematisch-naturwissenschaftliche Ausbildung zu vernachlässigen. Sie ist anerkannte „MINT-freundliche“ Schule. Wir legen großen Wert auf eine erstklassige Ausbildung, z.B. im bilingualen deutsch-englischen Zweig. Darüber hinaus fördert das EvB in Kooperation mit der Musikschule Wipperfürth im Musikprofil junge musikalische Talente. Im Schuljahr 2018/19 besuchen ca. 650 Schülerinnen und Schüler das

Engelbert-von-Berg-Gymnasium. Am EvB wird der Unterricht an fünf Wochentagen erteilt, wobei montags bis donnerstags im Ganztag bis 15:55 Uhr unterrichtet wird.

Einen allgemeinen bildlichen Eindruck von unserer Schule kann man sich durch unsere Homepage verschaffen (siehe: www.evb-gymnasium.de)

2. Mensanutzung im gebundenen Ganztag

Zielgruppe der Mensa sind prinzipiell alle Schülerinnen und Schüler, LehrerInnen und gerne externe Gäste (Stadtverwaltung, Nachbarn). Im Durchschnitt nehmen etwa 130 SuS täglich am Mittagessen teil. Durch die gemeinsame Einnahme der Mahlzeiten stärken wir soziale Kompetenzen, die Gemeinschaft der SchülerInnen im Klassenverband und in Lerngruppen und auch die Beziehung zu den LehrerInnen. Zudem ermöglicht dies die Vermittlung einer Speisekultur dahin gehend, dass wir darauf achten, dass die Mahlzeit in Ruhe und in Gemeinschaft eingenommen wird. Wir fördern so die Wertschätzung eines gesunden Mittagessens als gemeinsame Erfahrung.

Zur Stärkung des sozialen Miteinanders in der Klasse übernehmen die Kinder Tischdienste füreinander und lernen so, Verantwortung füreinander zu tragen. Dazu gehört, dass der Tisch gedeckt wird und so einer familiären Situation entspricht. Die Erfahrung zeigt, dass die Akzeptanz der Speisen bei den Kindern zunimmt, wenn sie auf diese Weise serviert werden. Es ist daher unerlässlich, dass die SchülerInnen der Klassen 5 bis 6 geschlossen an diesem Ritual teilnehmen. Dazu gehört auch das Ein- bzw. Abdecken des Tisches sowie ggf. das Abputzen der Tischplatten bzw. das Entfernen von Resten und Müll.

Damit die SchülerInnen in diesem Sinne angeleitet werden und entsprechende Unterstützung durch die Schule erfahren, werden sie von Mitgliedern des Schulcafes, LehrerInnen oder Mentoren zum Essen begleitet. Wir erwarten, dass so die SchülerInnen der Jahrgangstufen 7 bis Q2 das Mittagessen weiterhin als eine Zeit der gemeinsamen Erholung und der Kommunikation wahrnehmen. Die positiven Erfahrungen anderer Schulen zeigen, dass durch das tägliche Einüben von Ritualen insbesondere in den Jahrgängen der Erprobungsstufe eine insgesamt höhere Beteiligung auch älterer Schüler am Essen in der Mensa resultieren kann. Die Schule

geht davon aus und wirbt dafür, dass die Eltern diesen Prozess unterstützend begleiten, indem sie ihren Kindern das gemeinsame Mittagessen als wichtigen Bestandteil des Schullebens nahebringen.

Pädagogisch sollen seitens der Schule Projekte und festverankerte Unterrichtsinhalte der Ernährungsbildung, wie z. B. in den Klassen 8/9 im Unterricht der Fächer Naturwissenschaften und Biologie (WP II), zu einer Sensibilisierung für Ernährungs- und Gesundheitsfragen werben. Dadurch werden viele SchülerInnen erreicht, die als Multiplikatoren die Bedeutsamkeit eines gesunden und schmackhaften Verpflegungsangebots in die SchülerInnenschaft tragen können.

Die Elterninitiative „EvB Schulcafe e.V.“, die seit 20 Jahren zur Schultradition gehört, ist ein fester Bestandteil des pädagogischen Konzepts und des Verpflegungsangebots.

4. Verpflegungsangebot

Das Verpflegungsangebot fußt auf den momentanen organisatorischen Strukturen des Schulbetriebs, den Verträgen und Absprachen mit der Firma „Nikut“, Burscheid, sowie den Empfehlungen des Mensarats vom 10.01.2018.

Im Vormittag von 7:55 bis 11:30 Uhr können die SchülerInnen im EvB Schulcafe kleine Snacks und Getränke erhalten. Die Mensa und der Kiosk sind von 11:50 Uhr bis 15:00 Uhr geöffnet.

Die Mensa bietet für die SchülerInnen von Montag bis Donnerstag jeden Mittag eine vollwertige Mahlzeit an. Die Kinder und Jugendlichen können dort kostenlos Wasser bekommen. Selbstmitgebrachte Speisen können dort ebenfalls mit den Gästen der Mensa eingenommen werden. Darüber hinaus gibt es von 11:50 Uhr bis 15:00 Uhr am Kiosk in der Mensa ein umfangreiches Angebot an Pausensnacks.

Folgende Aspekte sollen im Verpflegungsangebot berücksichtigt werden, um eine hohe Akzeptanz der Mensa bei Schülern, Lehrern, Eltern und ggf. bei externen Besuchern zu fördern.

Grundsätzlich wünscht der Mensarat eine Mensa, die ein variables, gesundes, vollwertiges und schmackhaftes sowie kind- bzw. jugendgerechtes Angebot auch mit

kleinen Speisen (Snacking) macht. Der Mensarat unterstreicht die Bedeutsamkeit einer positiven Atmosphäre, die durch Raumkonzeption, Mobiliar, Ambiente und v.a durch das Personal geschaffen wird. Leitend ist der Aspekt des gemeinschaftlichen Einnehmens einer Mahlzeit, das Kommunikation fördert.

- Das Angebot umfasst täglich eine Hauptspeise sowie ein Angebot im Sinne einer Salatbar.
- Die Bezahlung erfolgt über ein Online-Vorbestellsystem auf der Grundlage von Chip-Zahlungen. Bis zu einem gewissen Anteil werden auch Speisen vorgehalten, die ohne Vorbestellung verkauft werden. Ziel soll es sein, den Bedarf möglichst so zu kalkulieren, dass wenige Speisen übrigbleiben und entsorgt werden müssen.
- Ein Angebot, das den Bedürfnissen von Kunden, die halal speisen möchten, wird vorgehalten.
- Ein Angebot von mindestens einem vegetarischen Gericht wird vorgehalten.
- Die Möglichkeit des Nachholens von Beilagen ist möglich und bis zu einer gewissen Menge eingeplant.
- Wasser wird kostenfrei angeboten.
- Weitere kalte Getränke (Fruchtsäfte, keine Limonaden oder Cola) werden kostenpflichtig angeboten werden.
- Der Preis einer Mahlzeit beträgt. 3,80 € . (Stand: 08/2019)
- Schülerinnen und Schüler können auch mitgebrachte Speisen in der Mensa mit ihren Freunden zu sich nehmen.
- Festes und (kinderfreundliches) Personal, das um eine gute Atmosphäre bemüht ist, wird in der Mensa beschäftigt.
- Die Leitung ist eine qualifizierte Kraft, um so einen festen, vertrauensvollen Ansprechpartner auch im Sinne des Feedbacks und Qualitätscontrolling zu haben.
- Nachmittags wird ein Angebot von Speisen und Getränken durch den Betreiber am Kiosk bis 15:00 Uhr gemacht.

5. Kommunikation und Partizipation

An den regelmäßig stattfindenden Treffen des Mensarats zum Thema nehmen Vertreter aller relevanten Gremien der Schulgemeinschaft teil (Schülervertretung, Schulleitung, Koordination Ganztag, Lehrervertreter, Pflegschaftsvertreter, Vertreter des Schulcafes und Vertreter des Trägers). Ziel ist es, das Angebot der Mensa zu evaluieren und mit dem Caterer weiterzuentwickeln. Die Speisepläne werden auf der Homepage veröffentlicht.

Für alle EssensteilnehmerInnen sollen im Eingangsbereich der Mensa in einem Schaukasten die Mensaregeln und der aktuelle Speiseplan ausgestellt sein.

Eine einvernehmliche Einbindung der Mensa und des Schulcafes, auch in Kooperation miteinander bei Schulfeiern und –veranstaltungen, ist gewünscht.

Das EvB sieht die Weiterentwicklung und Qualitätssicherung des Verpflegungsangebots als ständigen Prozess unter Beteiligung aller relevanten Akteure.

6. Fragestellungen zur Erstellung eines Pädagogischen Konzepts zur Schulverpflegung

BILDUNGSZIELE

Die Schülerinnen und Schüler

- gestalten die eigene Essbiografie reflektiert und selbstbestimmt
- gestalten Ernährung gesundheitsförderlich
- handeln sicher in Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung
- entwickeln ein positives Selbstbild durch Essen und Ernährung
- treffen Konsumentscheidungen reflektiert und selbstbestimmt
- gestalten die eigene Konsumentenrolle reflektiert in rechtlichen Zusammenhängen
- treffen Konsumentscheidungen qualitätsorientiert
- entwickeln einen nachhaltigen Lebensstil
- entwickeln ein persönliches Ressourcenmanagement und sind in der Lage, Verantwortung für sich und andere zu übernehmen

Ernährung		Verbraucher	
Wie kann ich die Tischgemeinschaft gestalten? Wie kann ich mit dem Essen für mich und andere sorgen?	Was bedeutet Essen für meinen Körper, meine Gefühle und mein Wohlbefinden? Wie gehe ich mit meinem Körper um?	Was muss ich über Versicherungen wissen? Wie nutze ich sie? Was brauche ich als soziale Sicherung heute und morgen? Wozu brauche ich sie?	Was muss bei der Entsorgung beachtet werden? Was muss ich darüber wissen und warum? Welchen Nutzen hat das für mich und andere? Wie kann ich mich umweltschonend verhalten?
Welche Nahrungsmittel kenne ich? Wie kann ich die Qualität beurteilen? wie gehe ich mit der Angebotsvielfalt um?	Welche Grundtechniken des Umgangs mit Nahrungsmitteln sollte ich kennen und können? Wie kann ich geschmackvoll zubereiten, anrichten, essen und genießen?	Wie wirkt sich das, was ich verbrauche, was ich kaufe, wie ich mit Geld umgehe auf mich, auf andere und die Umwelt aus?	Wie ist das Angebot an Waren und Dienstleistungen? Wie beurteile ich die Qualität? Welche und wie viel Arbeit steckt in dem Produkt? Was muss ich Wissen über Herstellung, Verarbeitung, Verteilung?
Was muss ich über Essen, Ernährung und Gesundheit wissen? Was muss ich können, um mein Wissen über Essen, Ernährung und Gesundheit im Alltag umzusetzen?	Welche Bedeutung haben Gesundheit, Bildung, Arbeit, Familie, Freunde, Nachbarn für mich? Wie beeinflussen sie sich gegenseitig? Wie setze ich sie ein?		Wie gehe ich mit Geld um? Wie bekomme ich Geld? Was muss ich über den Umgang mit Geld für heute und morgen wissen?
Welche Sinne nutze ich beim Essen und Trinken? Welche Sinne sind dafür wichtig?	BILDUNG		Wie gehe ich mit Angebotsvielfalt und Informationsflut um? Wie und wo bekomme ich hilfreiche Informationen?
Wie verbindet mich Essen mit anderen? Woduch trennt mich Essen von anderen?	ERNÄHRUNG	VERBRAUCHER	Wie funktioniert Werbung? Was macht Werbung mit mir?
Was esse ich? Was schmeckt mir? Wann esse ich? Wie sollte ich essen? Was sollte ich essen? Warum und mit welchem Ziel?			Was brauche ich? Was wünsche ich? Warum kaufe ich? Wie kaufe ich? Was kaufe ich?
	GESUNDHEIT		

© REVIS. Quelle: Heseker, H. (Hg.): Neue Aspekt der Ernährungsbildung, Umschau Zeitschriftenverlag, Sulzbach (2005) S. 212

Abb. 3: Das Haus der Bildungsziele