

Verpflegungskonzept des Leifheit-Campus, priv. Gymnasium Nassau

1. Verpflegung am Leifheit-Campus
 - 1.1. Ziele

2. Verpflegungsaufgabe
 - 2.1. Rahmenbedingungen
 - 2.2. Verpflegungsangebot
 - 2.3. Bistro

3. Pädagogisches Konzept
 - 3.1. Schnittstelle Ernährungsbildung
 - 3.2. Schnittstelle Nachhaltigkeit

4. Kommunikation und Zusammenarbeit
 - 4.1. Runder Tisch – Mensarat
 - 4.2. Kommunikation und Veröffentlichung
 - 4.3. Zielgruppenbefragung

5. Qualitätssicherung (QS)
 - 5.1. Weiterentwicklung, IQS/EQS

1. Verpflegung am Leifheit-Campus

Der Leifheit-Campus ist ein privates Gymnasium mit verpflichtendem Ganztags-/G8-Konzept. Alle Schülerinnen und Schüler (im Folgenden Lernende genannt) nehmen an der Mittagsverpflegung teil.

An einem Ganztagsgymnasium ist das Mittagessen ein zentraler Teil des Schultags und sollte stets nicht nur als gesunder und schmackhafter Energie- und Nährstofflieferant gesehen werden, sondern auch als gemeinsames Zusammenkommen von Lernenden sowie Lehrkräften, in dem der persönliche Austausch stattfinden kann.

Seit dem Neubau einer Mensa mit Frischküche im Jahr 2019 übernimmt die Firma Katerine (www.katerine.de) mit eigenem Koch die tägliche Zubereitung unseres Schulessens. Saisonale und regionale Lebensmittel, schonende Zubereitungsarten und die Liebe zum Produkt stehen dabei im Mittelpunkt. Durch die täglich frische Zubereitung der Speisen vor Ort entfallen lange Stand- und Transportzeiten, sodass Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente ohne Einbußen im Essen erhalten bleiben.

Die Zusammenstellung der Mahlzeiten folgt den Richtlinien der Vollwerternährung und Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie der Kantinenverordnung des Landes Rheinland-Pfalz. Auf individuelle gesundheitliche, kulturelle oder religiöse Bedürfnisse der Lernenden wird stets seitens des Küchenteams eingegangen und jede Form der Sonderkost mit größter Sorgfalt zubereitet.

1.1 Ziele

Die Mensa des Leifheit-Campus befindet sich seit 2020 im Qualifizierungsprozess „Schule isst besser“ des Landes Rheinland-Pfalz mit dem Ziel der Zertifizierung zur 3-Sterne-Mensa. Qualitätsbereich 1 und 2 (Verpflegung sowie Ernährungsbildung/Rahmenbedingungen) wurden bereits erfolgreich abgeschlossen. Auch der PLUS-Punkt für Nachhaltigkeit ist seitdem zentraler Aspekt nicht nur der Mittagsverpflegung, sondern hat Einzug in viele Bereiche des Schullebens gehalten.

Mit der Ausarbeitung eines umfangreichen Verpflegungskonzepts soll nicht bloß der 3. Stern angestrebt, sondern vielmehr unser Schulverpflegungskonzept gefestigt und klar definiert werden. Eine noch größere Akzeptanz bei den Lernenden sowie absolute Transparenz nach außen sind ebenfalls Ziele.

2. Verpflegungsaufgabe

2.1 Rahmenbedingungen

Die Mensa des Leifheit-Campus befindet sich in einem Anbau zwischen Schule und Kindertagesstätte „Lahnpiraten“. Beide Einrichtungen werden von der Frischküche täglich beliefert. Dies entspricht einer Anzahl von ca. 400 zubereiteten Essen (ungefähr 40 für die Kita, 350 für die Schule).

Die verpflichtende Buchung des Mittagessens erfolgt über den Online-Dienst Mensamax (www.mensamax.de). Die angebotenen Speisen sind mit Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen gekennzeichnet, sodass schon bei der Bestellung die Verträglichkeit überprüft werden kann.

Die Lernenden des Leifheit-Campus essen gestaffelt zwischen 11:25-13:30 Uhr, sodass sich nie mehr als 100 Kinder und Jugendliche gleichzeitig in der Mensa befinden und lange Wartezeiten vermieden werden können. Die Mensa ist in hellen, freundlichen Farben gehalten und hat zu zwei Seiten eine bodentiefe Fensterfront mit Blick auf eine Wiese. Im Sommer kann ein Außenbereich benutzt werden (ca. 20 Plätze).

Vor der Essensausgabe befinden sich Tablett sowie Besteckkästen und Servietten. Die Essensausgabe erfolgt über zwei Theken. Die Bezahlung geschieht mittels Chip, der allen Lernenden zur Verfügung gestellt wird. Ausgegeben werden Portionen, bei denen jedoch auf Wünsche eingegangen wird. Generell sind die Portionen nicht zu groß gehalten, da die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung den Jugendlichen nahegebracht werden soll. Jede Speise ist jedoch in ausreichendem Maß vorhanden, sodass man stets Nachschlag erhalten kann. Zur Selbstbedienung steht ein großes Salatbuffet bereit. Auch dort darf jeder mehrmals eine weitere Portion nehmen.

Die Lernenden essen zu sechst an Tischen in Hexagon-Form ohne feste Sitzordnung, damit der tägliche Austausch beim Mittagessen variabel ist. Die Betreuung übernehmen Lehrkräfte sowie FSJler. Im Anschluss tragen alle ihr Tablett selbständig zum Geschirrwagen, wo man ggf. Speisereste entfernt und das Besteck und Geschirr sortiert. Jeder ist für die Sauberkeit des Tisches und der gesamten Mensa zuständig und trägt Verantwortung dafür, dass nach der Mahlzeit der eigene Tisch abgewischt sowie Boden und Stühle sauber hinterlassen werden. Den Rest der Mittagspause verbringen die Lernenden auf dem Schulhof oder im Schulfoyer.

2.2 Verpflegungsangebot

Das Mittagessen des Leifheit-Campus umfasst täglich zwei verschiedene Menülinien, wovon immer eine vegetarisch ist. Bei dem nichtvegetarischen Hauptgang variieren Montag, Mittwoch und Freitag Speisen mit Fleisch und Geflügel, dienstags wird Fisch angeboten, donnerstags zwei vegetarische Gerichte. Dazu werden Nachtisch und Obst gereicht. Ein großes Salatbuffet ist abwechslungsreich mit Rohkost und Salaten gefüllt. Während des Mittagessens steht den Lernenden ein Mineralwasserspender zur Verfügung, an dem Gläser oder Karaffen für den ganzen Tisch gefüllt werden können. Auch hier wird häufiger daran erinnert, nur so viel Mineralwasser zu nehmen, wie auch getrunken wird.

2.3 Bistro

Seit dem Schuljahr 2022/2023 wird das Verpflegungskonzept des Leifheit-Campus durch ein Bistro ergänzt. Dieses befindet sich direkt neben der Schulmensa und ist an drei Tagen in der großen Pause am Vormittag geöffnet. Betrieben wird es als Schülerfirma von den Wirtschaftskursen des 9. Schuljahrs (Wahlpflichtfach Wirtschaft). Neben Backwaren und Fairtradeprodukten werden auch Getränke angeboten. Eine Erweiterung des Angebots um Milchprodukte wie Joghurt oder Müslis ist in Planung.

3. Pädagogisches Konzept

Die differenzierte Auseinandersetzung mit den Themen Ernährungsbildung und Nachhaltigkeit ist am Leifheit-Campus ein wichtiges Anliegen.

Als Ganztagsgymnasium mit eigener Schulmensa legen wir besonderen Wert auf das gemeinsame Mittagessen, an dem alle Lernenden verpflichtend teilnehmen: Jeden Tag wird frisch und gesund gekocht, Regionalität und Nachhaltigkeit sind zentrale Aspekte des Angebots.

Mit Blick auf die allgemeine Entwicklung der Schule möchten wir erreichen, dass unser Campus in den vielfältigen Bereichen des Schullebens „grüner“ wird. Daher werden die Themen Nachhaltigkeit, Gesundheit und Umweltbewusstsein regelmäßig in den Fokus gerückt, bestehende Projekte und Einrichtungen (wie z. B. unser Schulbistro) sollen weiterentwickelt und neue Ideen erarbeitet werden.

Die Lernenden...

- erfahren eine differenzierte Aufklärung über das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung.
- lernen zentrale Zusammenhänge von Lebensmittelqualität, Wertschätzung und nachhaltigem, zukunftsfähigen Ernährungsverhalten kennen.
- reflektieren soziale und ökologische Herausforderungen sowie Chancen einer globalisierten Lebensmittelwelt.
- üben einen wertschätzenden, sachgerechten und sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen ein und setzen sich mit den Einflussfaktoren auf die eigene Ernährungsweise auseinander.

Die Themen Gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit werden in allen Klassenstufen auf unterschiedliche Weise im Unterricht aufgegriffen. Zusätzlich können die Jugendlichen in der AG „Gemüseackerdemie“ hautnah erfahren, wie viel Anstrengung und Arbeit in unseren Nahrungsmitteln steckt. Das von ihnen im Schulgarten angebaute Gemüse wurde im vergangenen Jahr anschließend in der Mensa zubereitet.

Auch gibt es seit einigen Jahren am Leifheit Campus eine Arbeitsgemeinschaft, die mehrere Bienenvölker betreut und diese wichtigen Helferinnen und ihre Arbeit kennenlernt.

3.1. Schnittstelle Ernährungsbildung

Am Leifheit-Campus gibt es wöchentlich eine Stunde (60-Minuten-Einheit), die für Klassenangelegenheiten und insbesondere in der Orientierungsstufe auch für die Durchführung eines Sozialkompetenztrainings genutzt wird. Dieser Rahmen bietet den Klassenleitungen Raum und Zeit, die Themen Umweltschutz, gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit im Allgemeinen und im Bereich der Schulverpflegung im Besonderen ins Blickfeld der Lernenden zu rücken.

So wurden in den Klassenleitungsstunden beispielsweise bereits die Bögen zur Bewertung des Mittagessens in der Schulmensa bearbeitet oder Ideen aus den Klassen an den Mensarat weitergetragen.

Durch den Einsatz passender Materialien und Arbeitsblätter wird die Thematik fortan zunehmend in diese Stunde integriert. Für die konkrete Umsetzung haben die Lehrkräfte Zugriff auf den digitalen Ordner „Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung“.

In diesem ist neben Unterlagen zu Projekten, Bausteinen und Ideen zur Weiterentwicklung des Leifheit-Campus als „grüner Schule“ ein umfangreicher Materialpool mit vielen Links, Arbeitsblättern und Infomaterial hinterlegt, welcher für die unterrichtliche Arbeit eingesetzt werden kann.

Beispiele aus dem Materialpool / Lernbausteine und Lernziele zum Thema Ernährung:

- „Schmecken im Alltag“
Lernziel: Bewusstes Wahrnehmen des Schmeckens im Alltag
- „Grundlagen der Ernährung“
Lernziel: Auseinandersetzung mit Voraussetzungen für eine ausgewogene Ernährung
- „Alles okay?“
Lernziel: Erschließung eines „gesunden“ und „ungesunden“ Lifestyles Jugendlicher
- Verkaufstricks im Supermarkt
Lernziel: Reflexion des Einkaufsverhaltens, der Einkaufsplanung und der Verkaufsstrategien von Supermärkten

Fachunterricht

Biologie

Themenbereiche zum Schwerpunkt „Ernährung und gesunde Lebensführung“ in der Sek I sind:

- Ernährungsformen
- Gesunderhaltung durch Bewegung und ausgewogene Ernährung
- Bau und Funktion der Muskeln
- Trainingsmethoden / Einfluss von Training und Ernährung auf Ausdauer, Kraft, Schnelligkeit und Beweglichkeit
- Bestandteile der Nahrung: Nährstoffe, Vitamine, Mineralstoffe
- Lebensmittelherstellung
- Verdauung und Resorption
- gesunde und ungesunde Ernährung

Themenbereiche zum Schwerpunkt „Ernährung und gesunde Lebensführung“ in der Oberstufe sind:

- (Landwirtschaft und) Ernährung (Wahlpflichtbaustein)
- Nährstoffe und Ergänzungsstoffe
- Verdauung und Resorption
- Ernährungsformen
- physische und psychische Ernährungsstörungen
- Ernährung und Bewegung
- Bewertung von Diäten und Nahrungsergänzungsmitteln aus ernährungsphysiologischer Sicht

Sport

Leitfragen zum Schwerpunkt „Gesundheit und Lebensführung“, z.B. zum Themenfeld Ernährung sind:

- Was sind Formen angemessener Ernährung? Was sind Merkmale vollwertiger Ernährung?
- Was ist die Ernährungspyramide, wozu wird sie benutzt und wie setzt sie sich zusammen?
- Welchen Einfluss hat der Flüssigkeitshaushalt auf meinen Körper und worauf muss ich achten?
- Wie ist der Zusammenhang von Ernährung, Ernährungsgewohnheiten und Gesundheit?
- Welche soziokulturelle Bedeutung hat Ernährung?
- Was ist die Bedeutung des Stickstoffs und seiner Verbindung für unsere Ernährung?
- Welche Kenntnisse habe ich über Sportlerernährung und wie kann ich diese nutzen (z.B. Flüssigkeitshaushalt vor und nach Belastung)?

AG Bienen

Die Arbeitsgemeinschaft betreut die schuleigenen Bienenstöcke und organisiert den Verkauf des Honigs. Die Lernenden erfahren in der AG alles Wissenswerte rund um die Tiere und ihre große Bedeutung im Ökosystem. Bezüglich des Aspekts der Nachhaltigkeit lernen die Kinder, dass die kleinen Insekten zu einem großen Teil mit verantwortlich für gute Ernten und ökologische Vielfalt sind und ihre Bestäubungsleistung die Vielfalt an Nahrungsmitteln sichert, wie Verbraucher sie kennen und genießen.

AG „Gemüseackerdemie“

Die Arbeitsgemeinschaft hat sich zum Ziel gesetzt, einen Schulgarten mit eigens angebautem Gemüse anzulegen. Neben dem Aspekt des naturwissenschaftlichen Erkundens werden die Aspekte Gesundheitserziehung und Nachhaltigkeit in Bezug auf den Anbau verschiedener Gemüsesorten besonders in den Blick genommen. Ein Bewusstsein für den Ursprung von Lebensmitteln und für gesunde Ernährung soll geschaffen werden.

AG „Grüner Campus“

Die Arbeitsgemeinschaft setzt sich mit der Frage auseinander, wie die Schule „grüner“, d. h. gesünder und nachhaltiger werden kann. In diesem Zusammenhang nehmen die Lernenden die Bereiche Mobilität, schulische Infrastruktur, Schulorganisation, Klassenorganisation und Unterricht auf den Prüfstand. Ein Schwerpunkt liegt auch darauf, den Lernenden die notwendigen Kompetenzen zu vermitteln, sodass sie ein nachhaltiges Leben führen können und durch das Wissen, das sie erwerben,

aktiv Projekte durchführen und agieren. Dabei versuchen wir die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (kurz: SDGs) als politische Zielsetzungen der Vereinten Nationen auf ökonomischer, sozialer sowie ökologischer Ebene in der Arbeitsgemeinschaft nach dem oben erklärten didaktischen Prinzip umzusetzen.

Organisiert wurde bereits ein gesundes Frühstück mit regionalen Produkten und der Besuch des örtlichen Supermarkts, in dem die Kinder Preise, Ursprungsländer und verschiedene Produkte unter besonderer Berücksichtigung von regionalen Bio-Erzeugnissen unter die Lupe nahmen und ein plastik-freies Frühstück gemeinsam durchführten.

Auch nahmen die Kinder an der „Woche des Geschmacks“ unter der Schirmherrschaft von Bildungsministerin Dr. Stefanie Hubig teil und haben ihr Wissen im Bereich „gesunde Ernährung und nachhaltige Kost“ erweitert. Sie sind durch eine Urkunde ausgezeichnet worden.

Darüber hinaus gab es einen Besuch des Kochbusses im Juli 2022 an der Schule sowie eine Exkursion zum Unverpacktladen nach Diez. Hier setzten sich die Lernenden erneut mit dem Thema Ernährung und Plastik/Verbrauch/Konsum auseinander und wurden zum Überdenken ihres eigenen Verhaltens angeregt.

3.2 Schnittstelle Nachhaltigkeit

Allgemein

- NachhaltigZeit
Lernziel: Auseinandersetzung mit dem Zusammenhang von Zeit und Nachhaltigkeit
- „Reif für Regional“
Lernziel: Beschäftigung mit den Themen Regionalität, Regionalsiegeln und -kennzeichnungen sowie mit regionalen Obst- und Gemüsesorten
- Fridays for Future: Jugendliche kämpfen für das Klima
Lernziel: Auseinandersetzung mit dem Thema Klimawandel
- „Plastik, nein danke“
Lernziel: Erarbeitung der Problematik des Plastik-Abfalls im digitalen Bereich
- Let´s FIXit – Reparatur und Ressourcenschonung
Lernziel: Beschäftigung mit dem Zusammenhang von ausuferndem Konsumverhalten und negativen Folgen auf individueller und gesellschaftlicher Ebene
- Lernziele: Reflexion des alltäglichen Lebens im Hinblick auf den Umfang und die Komplexität von Nachhaltigkeitsbewertungen und Siegeln und Erschließung zentraler Thesen der Tierethik (Frage nach dem Tierwohl) in Zusammenhang mit dem eigenen Konsumverhalten
- Lernziel: Erschließung zentraler Aspekte des Ökolandbaus (Relevanz des Bodens, Verlauf eines Gartenjahrs, Öko-Richtlinien und Öko-Markt)
- Projekt mit der Kreativwerkstatt, bei dem die Lernenden Abfallprodukte in neuwertige Produkte umwandelten, d.h. sich mit dem Thema Upcycling aktiv auseinandersetzten. Die Anfertigung von Mobilen mit eigenen Zielen zum Thema Umweltverbesserung im eigenen Alltag hat stattgefunden. Zudem wurde eine Waldexkursion geplant, durchgeführt und dokumentiert (Grundwissen über Pflanzen, Baumarten, Blätter etc.).

Fachunterricht

Naturwissenschaften (Chemie, Biologie und Physik, Klasse 5 – 6)

Themenbereiche zum Schwerpunkt „Ökologie und Nachhaltigkeit“

- Beziehungen in Ökosystemen
- Artenvielfalt
- Landwirtschaft
- Natur- und Artenschutz
- Leben auf dem Bauernhof

Biologie

Themenbereiche zum Schwerpunkt „Ökologie und Nachhaltigkeit“ (Sekundarstufe I)

- Wechselwirkungen im Ökosystem
- Bedeutung der Fotosynthese für den Menschen
- virtuelles Wasser / CO₂-Fußabdruck
- Bewertung der Beeinflussung von Ökosystemen durch den Menschen
- Müllentsorgung
- Überfischung / Massentierhaltung

Themenbereiche zum Schwerpunkt „Ökologie und Nachhaltigkeit“ in der Oberstufe

- Dynamik von Ökosystemen (Pflichtbaustein)
- Wirkung biotischer und abiotischer Faktoren auf Individuen
- Verfügbarkeit von Ressourcen für autotrophe und heterotrophe Organismen (BNE)
- Angewandte Aspekte der Ökologie (BNE) (Pflichtbaustein)
- Bedeutung und Erhalt der Biodiversität
- Erhaltungs- und Renaturierungsmaßnahmen
- Ökosystemmanagement
- ökologischer Fußabdruck
- Bewertung anthropogener Eingriffe in Ökosysteme und deren Konsequenzen für die Dynamik und Stabilität sowie für die Biodiversität und das Klima (BNE)
- Waldschäden
- Naturschutz
- Bedeutung der Fotosynthese für den Menschen (Pflichtbaustein)
- Landwirtschaft und Ernährung (BNE) (Wahlpflichtbaustein)
- Nachwachsende Rohstoffe (BNE) (Wahlpflichtbaustein)

Chemie (Sekundarstufe I)

- Was ist ein Kunststoff?
- Was können Kunststoffe für unsere Gesellschaft tun?
- Welche Alternativen gibt es zu den Kunststoffen aus fossilem Mineralöl?
- Was kann wie recycelt werden?
- Welche Probleme gibt es beim weltweiten Recycling?
- Welche Projekte gibt es zur Bekämpfung der marinen Verschmutzung mit Kunststoffen (OceanCleanup; Seabin, PETase, etc.)?

Deutsch

Im Fach Deutsch nimmt die Auseinandersetzung mit Sprache eine Schlüsselfunktion ein: Sie ermöglicht einerseits, durch gegenseitige Kommunikation Verständnis und Respekt auszudrücken und andererseits, durch ihren Einfluss zur Gestaltung einer nachhaltigen Welt beizutragen.

Die Entwicklung von Argumentations- und Reflexionsfähigkeit sowie die Fähigkeiten des kritischen Denkens, welches hilfreich ist, die Lebenswelt besser verstehen und hinterfragen zu können, stehen häufig im Mittelpunkt des Deutschunterrichts – beispielsweise im Rahmen des Themas „mündliches und schriftliches Erörtern“, das in allen Klassenstufen Teil des Lehrplans und des Unterrichts ist.

Insbesondere die Beschäftigung mit Sachtexten, welche ebenfalls regelmäßiger Teil des Lehrstoffs in allen Jahrgängen ist, bietet sich zum Aufgreifen von Nachhaltigkeitsthemen an.

Englisch (Kl. 10-12)

Im Fach Englisch wird in der Oberstufe sowohl im Grundkurs als auch im Leistungskurs das Themenfeld Naturwissenschaft und Ökologie als Sachthema ausführlich in einer verbindlichen Unterrichtseinheit beleuchtet.

Die Themen und Texte im Lernbereich Sachthemen sind für das Englische als Verkehrssprache der Welt besonders interessant. Hiermit sind bei der Auswahl der Themen die Aktualität und die Interessen der Lernenden wichtige Kriterien, die sie dazu befähigen global zu denken und lokal zu handeln.

Themenbereiche zum Schwerpunkt Naturwissenschaft und Ökologie:

- Use of plastic, recycling
- Climate change and greenhouse gas
- The Energy Debate Traffic and Transport: Where's the Future?
- Agenda 21: The Rio Conference and After
- Saving the Planet: Our Environment in Danger
- El Niño: A Global Change of Climate?

Physik

Das Fach Physik steht in einem engen Zusammenhang mit technischen Entwicklungen. Erst die Kenntnis physikalischer Grundlagen ermöglicht ein technisches Verständnis, Risiken und Nutzen bei der Energiegewinnung zu beurteilen sowie Auswirkungen auf Klima und Umwelt zu begreifen.

Leitfragen, die in den Bereichen Mechanik, Wärme, Elektrizität und Kernphysik aufgegriffen werden:

- Was ist Energie?
- Wie können wir Energie für uns nutzbar machen?
- Was ist ein Wirkungsgrad und wie kann er optimiert werden?
- Wieso ist ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen notwendig?
- Welche Auswirkungen hat unser Handeln auf unsere Umwelt?

Sozialkunde (Kl. 9-12) und **Wahlpflichtfach Wirtschaft** (Kl. 8-9)

Im Fach Sozialkunde wird sowohl in der Mittelstufe (Kl. 9) als auch in der Oberstufe und im Wahlpflichtfach Wirtschaft (Kl. 8-9) nochmals ausführlicher das besondere Spannungsfeld von Ökonomie und Ökologie beleuchtet. Damit verbundene Chancen, Risiken und Probleme werden erörtert.

Der Zielkonflikt zwischen Ökonomie und Ökologie ist integraler Bestandteil des Lehrplans und in vielen Themengebieten sind ökologische Lernziele enthalten:

Leitfragen:

- Welche Bedeutung hat ökonomisches Handeln für den Einzelnen und für die Gesellschaft?
- Wie viel Staat braucht eine soziale und ökologische Marktwirtschaft?
- Wie lassen sich ökonomische Freiheit, soziale Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit in einer globalisierten Welt ausbalancieren?

Themenfelder:

- Jugendliche als Konsumenten auf globalen Märkten
- Konsequenzen von Kaufentscheidungen, z. B. Kinderarbeit, fairer Handel, Nachhaltigkeit
- Preisbildung, Markt, Wettbewerb, Wirtschaftskreislauf
- Arbeitswelt im Wandel
- Ziele des Wirtschaftens (Wachstum, Wohlstand, Gerechtigkeit, ökologische Verträglichkeit)
- Rolle des Staates in einer sozialen und ökologischen Marktwirtschaft

Schwerpunkttage

Zusätzlich zu Klassenleitungsstunden und Fachunterricht finden viermal jährlich für alle Klassenstufen sog. Schwerpunkttage statt, wovon mindestens einer sich mit ökologischen Themen beschäftigt.

4. Kommunikation und Zusammenarbeit

4.1 Runder Tisch – der Mensarat

Der jährlich neu gewählte Mensarat kümmert sich um Belange rund um die Schulverpflegung. Gemeinsames Bestreben ist es, die Mensa als Räumlichkeit sowie das angebotene Essen zu evaluieren, zu verbessern bzw. weiterzuentwickeln. Das Ziel „Nachhaltigkeit stärken“ ist hier zentraler Bestandteil im Rahmen des Bewerbungsverfahrens zur Sterne-Zertifizierung der Mensa.

Im Mensarat vertreten sind gewählte Lernende der Orientierungs-, Mittel- und Oberstufe sowie die Stufen- und Schulsprecher. Hinzu kommen der Küchenleiter, die Leiterin des Mensateams, zwei Lehrerinnen, Elternvertreter und ein Vorstandsmitglied des Schulträgers.

4.2 Kommunikation und Veröffentlichung

Im aktiven Austausch versucht der Mensarat stets, Wünsche und neue Ideen, aber auch Kritik pragmatisch anzugehen, mit dem Ziel, die Mittagsverpflegung für die Lernenden, wie auch für die LehrerInnen attraktiv zu gestalten. Die gesamte Lernerschaft ist angehalten, den gewählten Mitgliedern ihre Anregungen mitzuteilen, damit konstruktiv an einer Umsetzung gearbeitet werden kann. Auf diese Art wurde beispielsweise freitags für die Oberstufe eine dritte Menülinie geschaffen und ein großer Salatteller mit Beilage wie Grillkäse, Geflügelstreifen o.ä. eingeführt.

Auch die Anschaffung von Lärmampeln wurde durch den Mensarat beschlossen, nachdem sich Beschwerden wegen zu hoher Lautstärke in der Mensa häuften.

Gleichzeitig ist es die Aufgabe der gewählten Mitglieder, Informationen bezüglich der Mittagsverpflegung an die Klassensprecher und somit an alle Klassengemeinschaften weiterzugeben.

Die Kommunikation zwischen Schule und Eltern erfolgt meist über den schulinternen Informationsbrief „LC aktuell“, ein Email-Format, in dem alle paar Wochen aktuelle Mitteilungen und Nachrichten der Schule weitergegeben werden.

Des Weiteren soll zukünftig eine Infotafel mit dem erarbeiteten Konzept im Schulgebäude aufgestellt werden. Ebenfalls sind Plakatwände geplant, die Eltern und Interessierte bei Schulfesten und anderen Veranstaltungen über das Ernährungs- und Nachhaltigkeitskonzept des Leifheit-Campus informieren sollen. Diese Materialien sollen zukünftig auch auf der Schulhomepage einsehbar sein. Ein Artikel in der LC-Chronik wäre ebenfalls wünschenswert.

Ideen und Wünsche bezüglich des Speisenangebots werden in der Regel direkt über das Küchenteam und den Koch mit der Firma Katerine abgesprochen. Auch besteht die Einladung der Küche, dass jederzeit Eltern die Mensa besuchen und probeessen können.

4.3 Zielgruppenbefragung

Um alle Lernenden zu erreichen, wurde bereits zweimal eine Befragung zur internen Qualitätssicherung in der Schulmensa durchgeführt. Die Jugendlichen können dabei neben den Speisen auch das Ambiente, die Mitarbeiter sowie die Mensa insgesamt bewerten. Auch Wünsche und Anregungen sind ein fester Bestandteil der Zielgruppenbefragung. Der geäußerte Wunsch nach einem täglich vorhandenen Obstkorb, unabhängig von einem Nachtschangebot oder nicht, wurde beispielsweise direkt vom Küchenteam umgesetzt.

Aber auch geäußerte Kritik nimmt sich der Mensarat sehr zu Herzen: Um künftig ein noch höheres Maß an Zufriedenheit unter den Lernenden zu erreichen, möchte der Rat in naher Zukunft zum Testessen an verschiedenen umliegenden Schulen einladen, um unsere Mittagsverpflegung mit neuen Ideen zu verbessern. Über ihre Erfahrungen werden die Lernenden auch in einer Schulversammlung berichten.

5. Qualitätssicherung

Durch den Austausch zwischen Lernenden, Lehrkräften, Eltern und Küche besteht bereits eine gute Ausgangsbasis, die Qualität der Mensa zu erhalten bzw. zu verbessern. Auch die externe Betreuung durch Frau Euler vom DLR sowie die Materialien des Fachzentrums Ernährung RLP sind unserer Mensa

eine große Stütze, die stets neue Ideen geben und uns anhalten, die bestehenden Strukturen zu hinterfragen bzw. zu überprüfen.

Wir freuen uns und sind sehr stolz, den Kindern und Jugendlichen eine derart gute Mittagsverpflegung an unserer Schule bieten zu können und möchten dies auch in Zukunft ebenso fortführen.