

# Verpflegungskonzept der IGS Nieder-Olm

## 1. Einleitung, Ziele und Zielgruppen

Integrierte Gesamtschule Nieder-Olm  
Schulleiter Herr Jürgen Winzer  
Karl-Sieben-Straße 33  
55268 Nieder-Olm  
Tel.: 06136-952810  
Fax: 06136-9528113  
E-Mail: [info@igsno.de](mailto:info@igsno.de)

### Beschreibung der Schule

Kinder mit unterschiedlichen Voraussetzungen, Neigungen und Fähigkeiten lernen an der IGS gemeinsam. Die IGS Nieder-Olm ist eine Schule für *alle* Kinder. Unsere Schule ist Schwerpunktschule, d.h. Schülerinnen und Schüler mit sonderpädagogischem Förderbedarf werden gemeinsam mit Kindern ohne Beeinträchtigung unterrichtet.

Entsprechend der Fähigkeiten der Kinder werden diese individuell gefördert und alle können den Schulabschluss erreichen, der ihrer Leistungsfähigkeit entspricht.

Unsere Schule ist eine Ganztagschule in Angebotsform, d. h. mit der Anmeldung entscheiden die Eltern, ob Ihr Kind von Montag bis Donnerstag die Ganztagschule bis 16.00 Uhr besucht. Das Ganztagschulkonzept unserer Schule sieht vor, die Ganztagsklassen langfristig von der Jahrgangsstufe 5 bis 8 fortzuführen. Derzeit haben wir in den Jahrgangsstufen fünf bis acht jeweils zwei Ganztags- und zwei Halbtagsklassen.

In den Ganztagsklasse findet Unterricht auch am Nachmittag statt. Neben dem Regelunterricht gibt es zusätzlich Stunden zum Üben, Nachfragen und Vertiefen. Selbstverständlich bleibt auch noch genügend Zeit zum Spielen und Basteln, sowie für sportliche Betätigung und für viele weitere interessante Angebote.

In Klasse 5 und 6 beginnt nach der 5. Stunde die Mittagspause mit dem Mittagessen in unserer Mensa. Die Jahrgänge 7 und 8 gehen nach der 6. Stunde zum Mittagessen.

Das Essen ist ein wichtiger Bestandteil unseres pädagogischen Konzepts. Es fördert die Gemeinschaft und Kommunikation der Ganztagskinder. In der Mensa können sich die Kinder ihr Essen frei zusammenstellen. Unser Caterer – die gpe aus Mainz – kocht das Essen täglich frisch vor Ort.

Quelle: <http://www.igsno.de>

## Ziele

„Vielfältigkeit ist unsere Stärke“

Die unterschiedlichen Begabungen, Interessen und Persönlichkeiten können sich an unserer Schule nach ihrem Leistungspotenzial entfalten.

Gemeinsam werden wir auf diesem Weg zu Teams. Unsere Schule ist geprägt von gegenseitigem Vertrauen, Respekt und menschlicher Wärme. Wir fördern unsere Schülerinnen und Schüler persönlich, sozial, intellektuell und kreativ-praktisch mit dem Ziel, jeden zum individuell bestmöglichen Abschluss zu führen. Teamarbeit, Selbstständiges Arbeiten und soziales Lernen spielen im Alltag eine große Rolle. In unseren anregenden und modern ausgestatteten Räumen fühlen wir uns wohl und bieten hier eine freundliche und wohltuende Lernatmosphäre.

Insbesondere für die Schülerinnen und Schüler der Ganztagsklassen ist eine reichhaltige und ausgewogene Mittagsverpflegung enorm wichtig. Aus diesem Grund sind wir daran interessiert, dass unsere Schülerschaft zahlreich an der Mittagsverpflegung teilnimmt und mit unserem Essensangebot zufrieden ist.

Alle Beteiligten am Qualifizierungsprozess bemühen sich um die Sicherstellung einer ausgewogenen, gesunden und leckeren Mittagsverpflegung.

## Zielgruppen

In erster Linie sollen die Ganztagsklassen der Jahrgänge 5-8 das Essensangebot annehmen. Darüber hinaus gilt das Angebot auch für Schülerinnen und Schüler der Oberstufe sowie das Lehrerkollegium. Vor allem letztere sind begeistert von den vielen verschiedenen vegetarischen Speisen.

Für die Schüler mit Migrationshintergrund, die kein Schweinefleisch essen, gibt es viele Möglichkeiten, das eigene Essen abwechslungsreich zusammenzustellen.

## 2. Verpflegungsaufgabe

### Ablauf

Es gibt einen Pausenverkauf am Kiosk von Montag bis Freitag

1. große Pause: 9:35 Uhr bis 9:50 Uhr
2. große Pause: 11:25 Uhr bis 11:40 Uhr

Ein warmes Mittagessen in der Mensa wird von Montag bis Donnerstag angeboten

Das Mittagessen ist je nach Jahrgang ab 12:25 Uhr bis 14:00 Uhr möglich.

Das Essen muss nicht vorbestellt werden. Die Kinder können jeden Tag spontan entscheiden, auf was sie gerade Lust haben und sich ihr Essen selbst zusammenstellen (Free Flow-Prinzip)

## Rahmenbedingungen

Die Schulmensa wurde erweitert und renoviert. Die offizielle Einweihung fand am 12. Januar 2017 statt. Der Speiseraum ist sehr gut lichtdurchflutet und einladend. Im Sommer und bei warmem Wetter besteht die Möglichkeit auch vor der Mensa im Freien das Mittagessen zu genießen.



Abbildung 1: Speiseraum - Innenansicht



Abbildung 2: Sitzgelegenheiten vor der Mensa

Die IGS Nieder-Olm besitzt keine eigene Küche, das Essen wird täglich in der Küche des benachbarten Gymnasiums gekocht und anschließend nach dem „cook and chill“-Prinzip aufbereitet. Dazu gibt es täglich eine Suppe sowie ein Salatbuffet

Für den Speiseplan werden die „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung an Schulen“ zu Grunde gelegt und – wie der aktuelle Speiseplancheck zeigt – eingehalten.



Abbildung 3: Essensausgabe nach Free-flow-Prinzip



Abbildung 4: Salatbuffet mit Auswahl an Dressings und gerösteten Kernen

Die GTS-Mittagsverpflegung erfolgt im sogenannten „Free-Flow-System“. Hierbei wählen die Schülerinnen und Schüler an verschiedenen Verpflegungsstationen der Essensausgabe Ihre Mahlzeiten selbst aus. Vorbestellzeiten entfallen. Des Weiteren wird über das Sekretariat der IGS Nieder-Olm ein Verpflegungschip (KeyFob/Mensachip) ausgegeben, um an der Essensausgabe eine Mahlzeit zu erhalten

Die Abrechnung der Verpflegungskostenanteile erfolgt in Form einer monatlichen „pauschalen Abrechnung“ durch die Kreisverwaltung Mainz-Bingen an die Erziehungsberechtigten / Sorgeberechtigten.

## Verpflegungsangebot

Es gibt ein tägliches Pausenangebot, bestehend aus frisch belegten Brötchen, diversen Backwaren, verschiedenen Getränken und Obst. Die Backwaren beziehen wir von der Bäckerei Diehl, Hauptstraße 22, 55270 Jugenheim.

Während der Mensaöffnungszeiten (07:30 Uhr bis 14:30 Uhr) können die Schülerinnen und Schüler ihre Trinkflaschen kostenlos an einem der beiden Wasserspendern in der Mensa auffüllen.



Abbildung 5: Pausenangebot - Backwaren



Abbildung 6: Pausenangebot - belegte Brötchen



Abbildung 7: Pausenangebot - Obst



Abbildung 8: Einer von zwei Wasserspendern

## Art und Weise der Veröffentlichung des Speiseplans

Der aktuelle Speiseplan und der Plan für die Folgewoche sind auf der Homepage abrufbar. ([Mensa\(igsno.de\)](http://Mensa(igsno.de)))

Am Eingang der Mensa - gut sichtbar auf Augenhöhe – hängt ab Montag der Speiseplan der Woche sowie der aktuelle Tagesplan.

Der Tagesplan steht zusätzlich an der Essensausgabe.

Zu allen Speisen sind die Allergene aufgelistet.

## **Besondere Verpflegung**

Bei den wöchentlichen Speiseplänen richtet sich das Gemüseangebot nach der regionalen und saisonalen Verfügbarkeit der Gemüsesorten.

Außerdem gibt es täglich mindestens ein vegetarisches Gericht zur Auswahl.

## **DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen**

Inzwischen erfüllt der Speiseplan 100 % der angeforderten DGE-Qualitätsstandards.

## **Wareneinsatz und Nachhaltigkeit**

Unser Caterer, GPE gGmbH Mainz, Abteilung SC Plus, bezieht ihr Obst und Gemüse von der Firma WECO Frucht GmbH. Der Küchenleiter und Fachanleiter Herr Jörg Fromm richtet sich bei der Gestaltung der Speisepläne nach dem saisonalen Angebot von Obst und Gemüse.

### 3. Pädagogisches Konzept

#### Ernährungsbildung

An der IGS Nieder-Olm setzen sich die Schülerinnen und Schüler mit dem Thema „Ernährung“ auf vielfältige Art und Weise auseinander. Das Thema begleitet sie in einigen Unterrichtsfächern wie z.B. Naturwissenschaften (NaWi), Biologie, sowie in den Wahlpflichtfächern Ökologie oder Sport und Gesundheit. Zusätzlich finden an unserer Schule verschiedene AGs und Aktionen statt (siehe unten).

Zukünftig möchten wir verstärkt daran arbeiten, dass die Schulverpflegung und der Unterricht noch besser miteinander verzahnt werden. Es bietet sich an z.B. beim Thema „Ernährung liefert Energie“ anhand des Speiseplans zu überprüfen, welcher Anteil des Energiebedarfs mit der Schulverpflegung abgedeckt ist.

Außerdem könnten die Lerngruppen des WPF Ökologie ermitteln, welche der im Schulgarten angebauten Gemüsesorten und Kräuter auch im Speiseplan vorkommen. Oder die Speisepläne könnten anhand der DGE-Qualitätsstandards für gesunde Ernährung ebenfalls von den Lerngruppen überprüft werden.

Zusätzlich könnte das Thema „Hygiene“ im Zusammenhang mit der Zubereitung und Ausgabe von Lebensmitteln behandelt werden.

#### Biologie

Themenfeld 8 „Sport und Ernährung – Energiebilanz des Körpers“



Abbildung 9: Auszug Lehrplan Biologie

#### NaWi Jahrgang 5 und 6

Themenfeld 8 Körper und Gesundheit

<p>Eine gesunde Ernährung stellt die Versorgung des Körpers mit Nährstoffen (als Energieträger und zum Aufbau des Körpers) und mit Vitaminen und Mineralstoffen sicher.</p> <p>Gesunde Nahrung enthält Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate und Vitamine und Mineralstoffe in ausgewogenen Mengen.</p> <p>Einseitige Ernährung (z. B. zu zuckerhaltig, zu fetthaltig) kann krank machen (z. B. Diabetes und Gefäßkrankheiten).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nährstoffe (Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße)</li> <li>■ Vitamine</li> <li>■ Mineralstoffe</li> </ul>	<p>Stoff – Teilchen – Materie</p>
---	---	-----------------------------------

Abbildung 10: Auszug Lehrplan Nawi

In Jahrgang 6 haben die Kinder in NaWi beim Thema „Sonne, Wetter, Jahreszeiten“ Kressesamen keimen lassen (mit Tagebuch als Langzeitbeobachtung), damit sie einen Wachstumsvorgang beobachten können. Ebenso haben sie dann Bohnen quellen und wachsen lassen. Recht viele Kinder kannten das tatsächlich gar nicht. Außerdem haben dann 3 Kinder von ihren Tomaten und Zucchiniplänzchen erzählt, die sie zuhause vorgekeimt haben.

Damit schätzen wohl einige doch das Gemüse als wertvoller ein (Wertschätzung des eigenen Gemüses).

## WPF Ökologie - Jahrgang 6, 7 und 8

Pro Kurs ca. +/- 23 Teilnehmer (gesamt 65)

Themen in Jahrgang 6:

- Boden: Aufbau, Aufgaben, Lebewesen im Boden,
- Kompost, Müll (Sortieren, Recycling, Nachhaltigkeit),
- Kartoffel (Pflanzen, Inhaltsstoffe, Stärkenachweis)

Themen in Jahrgang 7:

- Kartoffelernte, Gerichte aus Kartoffeln,
- Pflanzen und Tiere im Winter (Anpassung, Winterschlaf, usw.),
- Vögel im Frühjahr, das Ei (Huhn),
- Fließgewässer (Bach, Fluss: Süßwasser),
- Trinkwasser, Kläranlage

Themen in Jahrgang 8:

- Biosphäre,
- Wasserkreislauf,
- Treibhauseffekt,
- Umweltberufe,
- Meer (Nahrung aus dem Meer, Tiefsee, Verschmutzung, Energiegewinnung), Wattenmeer

Thema in Jahrgang 10:

- Fleischkonsum und Billigfleisch (Massentierhaltung, Wasserverbrauch, Monokulturen, gesundheitliche Folgen), Alternativen dazu
- Wertschätzung von gutem Fleisch, Tierwohl, unsere Gesundheit und der damit verbundene Klimawandel
- gemeinsam ein vegetarisches/ veganes Essen kochen

In den Jahrgängen 7 und 8 entstand die Idee, Hühner zu mieten ("rent-a-Huhn"), um echte Hühner zu erleben, zu pflegen, Eier zu sammeln, Hühner zu beobachten (artgerechte Tierhaltung): quasi vom Ei zum Huhn (Was kann ich vom Huhn verwerten, wie leben sie artgerecht, Respekt vor dem Lebendigen).

Die WPFs bauen den Hühnerstall und den Zaun auf, kümmern sich um einen sauberen Stall, Futter und Wasser, natürlich um die Hühner und verarbeiten die "glücklichen " Eier.

Die Hühner waren für den 29.05.-02.06.2017 gemietet bei Hühnerhof Lüft Seligenstadt ([www.huehnerhof-luft.de](http://www.huehnerhof-luft.de))



Abbildung 11: Hühner mit Hühnerstall

## Schulgarten

Um die Pflege des Schulgartens kümmern sich hauptsächlich Schülerinnen und Schüler des WPF Ökologie.



Abbildung 12: Schuleigener Garten mit Bienenhotel, Kräuterspirale, Blumen, Werkzeugschuppen und Salatbeet

## WPF Sport

Jahrgang 10 „Gesund durch Sport?“ – Seminare über gesunde Ernährung „05er Klassenzimmer“

## SGL in Jahrgang 8

Thema Suchtprävention -> Ess-sucht

## Ernährungsbildung außerhalb des Unterrichts

### Koch AG

Schülerinnen und Schüler der Ganztagsklassen der Jahrgänge 5 und 6 kochen vier Wochen lang Gerichte aus einem Land. So zum Beispiel passend zu "Italien" Spaghetti Bolognese, Lasagne, Pizza und Tortellini. Zum Thema "Orientalisch" Falafel-Sandwich, Kumpir und Couscous-Salat. Dabei wird darauf geachtet, dass süße und herzhaftere Speisen im Gleichgewicht sind und neben Speisen, die die Kinder besonders gerne essen, Gesundes (wie bspw. Obstsalat mit Quark) nicht zu kurz kommt. Es wird versucht möglichst viel selbst zu machen, beispielsweise bei der Pizza den Hefeteig und die Soße wird aus frischen Tomaten selbst gekocht. Besonders interessant ist es hier zu sehen, wie die Kinder anfangs skeptisch sind, da die Soße bei ihnen zu Hause meist fertig gekauft wird. Das selbstgekochte Resultat wird dann jedoch umso mehr geschätzt und teilweise zu Hause präsentiert. Bevor es ans eigentliche Kochen geht, werden den Kindern die Rezepte ausgeteilt, die gemeinsam gelesen und besprochen werden. Dies dient unter anderem dazu, die Kinder darauf vorzubereiten, auch zu Hause Rezepte aus Kochbüchern oder dem Internet zu suchen und diese selbstständig zu kochen. Nach dem Essen wird gemeinsam aufgeräumt. Dafür werden Dienste zugeteilt (Spülen, Abtrocknen, Geschirr wegräumen, Arbeitsflächen sauber machen etc.), die wöchentlich rotieren. So lernen die Kinder das beim Kochen entstandene Chaos zu beseitigen.



## Themenwoche in Jahrgang 6 zum Thema Landwirtschaft

In der zweiten Schulwoche nach den Sommerferien mit Exkursionen zu

- Appel-Happel Hof in Mainz-Marienborn ([www.appel-happel.de](http://www.appel-happel.de)).
- Domäne Mechtildshausen in Wiesbaden ([www.domaene-mechtildshausen.de](http://www.domaene-mechtildshausen.de))
- Gill´s Weidenhof in Bodenheim (<https://de-de.facebook.com/GillBodenheim/>)  
Dort haben die Schülerinnen und Schüler auch Milch probieren dürfen und anschließend in der Klasse eine Blindverkostung mit unterschiedlichen Milchsorten durchgeführt.

### Hochbeete

Im vergangenen Schuljahr wurden drei Hochbeete in der Nähe des Schulgartens angelegt. Für die Beete können einzelne Klassen oder Lerngruppen für die Dauer eines Schuljahres bzw. eines „Gartenjahres“ die Patenschaft übernehmen. So wuchsen dort im letzten Sommer Tomaten, verschiedene Salate und andere Gemüsesorten. Die Schülerinnen und Schüler erhalten so einen Einblick, was bei uns wie wächst, welche Pflanzen viel Pflege benötigen und welche mit wenig Pflege auskommen.



## **4. Kommunikation und Zusammenarbeit**

### **Mitglieder des Runden Tisches Schulverpflegung**

Benno Geiß – Schulträger,  
Mariya Kirchhoff – Verpflegungsbeauftragte (aktuell in Elternzeit)  
Esther Braun – erweiterte Schulleitung  
Daniel Hock – Lehrer  
Iris Höfer – Lehrerin  
Vertreterinnen des Schulelternbeirates (SEB)  
Birgit Meyer-Höflich – Bereichsleiter Gastronomie der gpe  
Jörg Fromm - Küchenleitung und Fachanleiter (Küche)  
Mitglieder der Schülervertretung

Der Runde Tisch trifft sich nach Möglichkeit ein Mal pro Schulhalbjahr für ein Probeessen.

### **Etablierung von Feedbacksystemen**

Am Ausgang der Mensa hängt ein Briefkasten für Lob und Kritik der Schülerinnen und Schüler am Essen, der wöchentlich geleert wird. Des Weiteren wurde eine Zufriedenheitsbefragung im SJ 2016-2017 durchgeführt. Diese wollen wir nach Corona wieder einführen und dann einmal im Schuljahr in digitaler Form durchführen.

### **Kommunikation mit den Eltern**

Die Kommunikation mit den Eltern erfolgt über den Schulelternbeirat (SEB), zusätzlich durch Berichte in der „Elterninformation“ (erscheint dreimal pro Schuljahr) und auf der Schulwebseite.

### **Fortbildungen für Lehrkräfte und Ausgabepersonal**

Frau Kirchhoff (Verpflegungsbeauftragte, aktuell in Elternzeit) und Frau Braun nahmen an allen Modulen zur Seminarreihe „Schulverpflegung professionell gestalten“ mit anschließender Prüfung für den Erwerb eines Zertifikates teil.

Zusätzlich besuchte Frau Kirchhoff den Workshop "Wir erstellen unser Verpflegungskonzept" am 27.04.2018 in Münchweiler.

Für das Ausgabepersonal finden jährlich Schulungen nach IFSG, Gefahrenstoffe und Hygieneschulungen statt. Sie werden intern angeboten und finden in der Zentrale in Mainz-Hechtsheim statt.

### **Verpflegung als Teil der Kultur der Einrichtung**

(siehe Punkt 3)

## **5. Qualitätssicherung des Verpflegungskonzeptes**

### **Möglichkeiten der Weiterentwicklung**

Der Schulgarten soll für einen breiteren Kreis Schülerinnen und Schüler zugänglich gemacht werden. Bislang wird der Schulgarten überwiegend von den Lerngruppen des WPF Ökologie genutzt.

Das Verpflegungskonzept soll veröffentlicht werden (per Elterninformation oder auf der Schulwebseite), sowie jährlich ergänzt und aktualisiert werden.

### **Interne Qualitätssicherung**

Die Mitglieder des runden Tisches treffen sich nach Möglichkeit ein Mal pro Schulhalbjahr für ein Probeessen mit anschließender Auswertung und Besprechung.

Ein Austausch zwischen der Verpflegungsbeauftragten, der Schulleitung sowie Vertreterinnen und Vertreter des Caterers finden vierteljährlich und zusätzlich nach Bedarf statt.

### **Externe Qualitätssicherung**

Die Speisepläne sollen jährlich durch Mitarbeiterinnen des Dienstleistungszentrums ländlicher Raum (DLR) gecheckt werden.