ROSENBERG-SCHULE

BERNKASTEL-KUES

VERPFLEGUNGS-KONZEPT

Ein Orientierungsrahmen
für Schulküche und Schulträger,
Schülerinnen und Schüler
sowie Lehrerinnen und Lehrer
und Eltern

In Zusammenarbeit mit

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTREN
LÄNDLICHER RAUM

Rheinland-Pfalz
isst besser

Verabschiedet erstmals mit Beschluss
der Gesamtkonferenz vom 07.05.2019
◆
Fortschreibung
und Re-Audit DLR RLP am 04.05.2022
und Gesamtkonferenz am 11.05.2022

1. Einleitung, Ziele und Zielgruppen

1.1 Schule und Unterricht im Ganztag

Seit Gründung der Rosenberg- Schule 1968 ist die Schule als Förderschule in verpflichtender Ganztagsform etabliert.

Dies hing zu Beginn mit den dahingehenden Unterstützungsangeboten für die Kinder und Jugendlichen der Schule und deren Familien zusammen sowie mit den Fragen der Schülerbeförderung als einer Schulform, die in dieser besonderen Art für den gesamten Landkreis Bernkastel-Wittlich verantwortlich zeichnet.

Im Zuge der Entwicklung und Fortschreibung pädagogischer und unterrichtlicher Programme wurde für die Schülerinnen und Schüler im Förderschwerpunkt ganzheitliche Entwicklung (FgE) der Mehrwert der ganztägigen Schulstruktur im Sinne einer ganzheitlich und lebensweltlich ausgerichteten Tages-, Wochen- und Jahresplanung erkannt und fest im Schulleben etabliert.

Ein ausgewogenes Arrangement an erzieherischen und unterrichtlichen Angeboten durchdringt so die Tages- und Wochenplanung und bietet den Kindern und Jugendlichen vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb der klassischen Fächer wie Deutsch, Mathematik und Sachunterricht oder Sport, Musik und Kunst bis hin zu handwerklichen und hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen im Zuge berufsorientierender Maßnahmen. Für Lernende mit schwersten Beeinträchtigungen hält das Unterrichtsangebot darüber hinaus basale Angebote in den Wahrnehmungsbereichen und Unterstützungsmöglichkeiten der Kommunikation und Interaktion mit alternativen Kommunikationsformen vor (UK).

1.2 Besonderheiten

Innerhalb dieser (mittlerweile über fünf Jahrzehnte) etablierten Ganztagsform mit sonderpädagogischer Expertise für die Lernenden im FgE war von Beginn auch das Mittagessen in der Schule fester Bestandteil:

Seit November 1968 wird in der Rosenberg-Schule gekocht und so ein Mittagessen für alle Schülerinnen und Schüler angeboten, das sich an den besonderen Bedürfnissen und auch an den Wünschen der Kinder und Jugendlichen orientiert.

Diese besondere Struktur wird vom Landkreis Bernkastel-Wittlich als Schulträger sachlich und personell dauerhaft unterstützt und bringt für die Schulgemeinschaft den bedeutsamen Aspekt der Gastlichkeit und des Wohlfühlens mit sich. Dieses Empfinden wirkt sich wiederum positiv auf das schulische Lernen innerhalb der o.g. Inhaltsbereiche aus.

Ergänzend zur Verpflegung im Mittagsbereich gehört das gemeinsame Frühstück in den Klassen zu einer weiteren Besonderheit. Dieses Frühstück (sowie die Vorbereitung) gehört zu den zentralen Momenten lebenspraktischer Bildung und ist fester Bestandteil im Wochenstundenplan. Zu den wesentlichen Inhalten gehören

- das tägliche Tischdecken mit Geschirr, Besteck sowie gesunden Lebensmitteln und ausreichend Getränken,
- ebenso wie der wöchentliche Einkauf der regionalen und nachhaltigen Lebensmittel
- und schließlich die Nachbereitung mit dem Spülen und Abtrocknen (auch Ein- und Ausräumen der Spülmaschinen, die perspektivisch in den Klassen vorzuhalten sind).

Sowohl das Frühstück, als auch das Mittagessen finden in der Regel in der Klassengemeinschaft und im Klassenraum statt, der somit dem Leben und Lernen dient.

In diesem Zuge stellt die Praxis der Berufsschulstufe (Sekundarstufe II) aus Gründen einer optimalen Vorbereitung auf die nachschulische Arbeits- und Beschäftigungswelt eine wichtige und notwendige Zäsur dar:

Hier bringen die Jugendlichen ihr zu Hause selbst zusammengestelltes Frühstück (wie auch dann im Praktikum und später im Betrieb) mit zur Schule – alle anderen oben genannten Aspekte bleiben gleich (gemeinsame Essenszeit, Atmosphäre).

1.3 Ziele

Nicht zuletzt im Zuge der Weiterentwicklung der gesamtschulischen Verpflegung hin zu einem noch mehr regionalen und saisonalen Verständnis im Sinne einer nachhaltigen Bewirtschaftung und Ernährungsbildung, wurde der Prozess der Konzeptentwicklung aufgegriffen,

- um den schulischen und klassenbezogenen Rahmen der Schulverpflegung und Ernährungsbildung an der Rosenberg-Schule transparent zu skizzieren,
- die innerschulischen Abläufe zu optimieren (bspw. Frühstücksgeld, Einkäufe von gesunden und nachhaltig produzierten Lebensmitteln o.ä.),
- und die Wünsche und Gedanken der Schülerinnen und Schüler (aber auch Einschätzungen der Eltern) aufzugreifen (regelmäßige Befragungen, Feedback-Kultur)
- sowie im Sinne einer ökologischen sowie zugleich ökonomischen Haltung den Aspekt der Nachhaltigkeit und eines klimabewussten Handelns im Schulleben zu etablieren (Schulküche, hauswirtschaftlicher Unterricht in den Klassen, Schul-Café).

1.4 Zielgruppen

Durch die verpflichtende Ganztagsschule genießen alle Schülerinnen und Schüler zugleich das Angebot des warmen Mittagessens, das vor Ort in der eigenen Schulküche (Frau Meurer und Frau Kieren) für alle wahrnehmbar frisch zubereitet wird.

Die Schülerinnen und Schüler sind in einem Alter von 6 bis 19 Jahren und bringen damit eine bunte Mischung aus Vorlieben und Vorbehalten mit, denen sich der Speiseplan stellen muss (bspw. im Zusammenhang mit Gewürzen). Dieser Altersspanne wird sowohl im Rahmen der Schulverpflegung, als auch bei den hauswirtschaftlichen Inhalten in der Ober- und Berufsschulstufe Rechnung getragen.

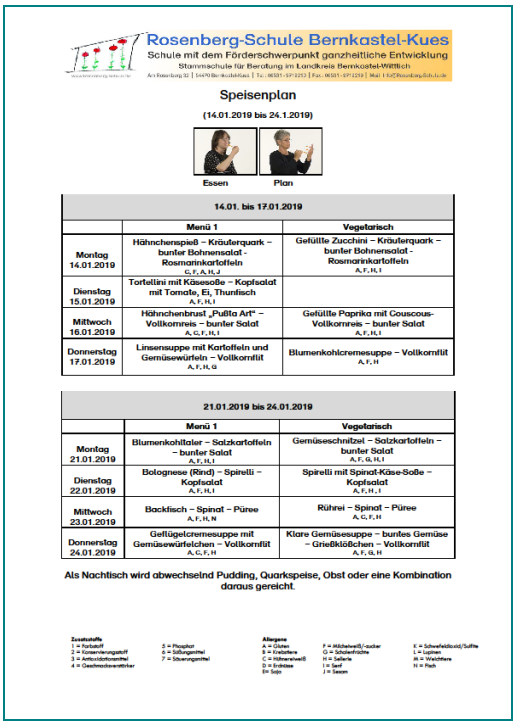
Die Schülerschaft zeichnet sich durch einen nur geringen Teil an Kindern und Jugendlichen mit Migrations- bzw. Fluchthintergrund aus, die unter kultursensiblen Gesichtspunkten entsprechende Speisenangebote auswählen können.

Für Vegetarierinnen und Vegetarier steht jeden Tag ein Gericht zur Auswahl auf dem Speisenplan.

Um den Kindern und Jugendlichen schon vorweg die einzelnen Menüfolgen in den Klassen vorstellen und besprechen zu können, steht der für zwei Wochen geplante Speiseplan zusätzlich im Vorfeld auf der Homepage der Schule.

Der vorab bekannte Speiseplan hängt in allen Fluren aus und wird zusätzlich morgens von den Schülerinnen und Schülern, die mit der Essensliste die Schülerzahlen und Essenswünsche in den Klassen abfragen, tagesaktuell vorgestellt („*Heute gibt es* …“).

So können auch ggf. spontane Planänderungen seitens der Küchenleitung kommuniziert werden (bspw. infolge von Lieferengpässen).



Rosenberg-Schule Bernkastel-Kues
Schule mit dem Förderschwerpunkt ganzheitliche Entwicklung
Stammschule für Beratung im Landkreis Bernkastel-Wittlich

Speisenplan

(14.01.2019 bis 24.1.2019)

Essen Plan

14.01. bis 17.01.2019		
	Menü 1	Vegetarisch
Montag 14.01.2019	Hähnchenspieß – Kräuterquark – bunter Bohnensalat - Rosmarinkartoffeln C, F, A, H, J	Gefüllte Zucchini – Kräuterquark – bunter Bohnensalat - Rosmarinkartoffeln A, F, H, I
Dienstag 15.01.2019	Tortellini mit Käsesoße – Kopfsalat mit Tomate, Ei, Thunfisch A, F, H, I	
Mittwoch 16.01.2019	Hähnchenbrust „Pußta Art“ – Vollkornreis – bunter Salat A, C, F, H, I	Gefüllte Paprika mit Couscous-Vollkornreis – bunter Salat A, F, H, I
Donnerstag 17.01.2019	Linsensuppe mit Kartoffeln und Gemüsewürfeln – Vollkornfilit A, F, H, G	Blumenkohlcremesuppe – Vollkornfilit A, F, H

21.01.2019 bis 24.01.2019		
	Menü 1	Vegetarisch
Montag 21.01.2019	Blumenkohltaler – Salzkartoffeln – bunter Salat A, F, H, I	Gemüseschnitzel – Salzkartoffeln – bunter Salat A, F, G, H, I
Dienstag 22.01.2019	Bolognese (Rind) – Spirelli – Kopfsalat A, F, H, I	Spirelli mit Spinat-Käse-Soße – Kopfsalat A, F, H, I
Mittwoch 23.01.2019	Backfisch – Spinat – Püree A, C, F, H, N	Rührei – Spinat – Püree A, C, F, H
Donnerstag 24.01.2019	Geflügelcremesuppe mit Gemüsewürfelchen – Vollkornfilit A, C, F, H	Klare Gemüsesuppe – buntes Gemüse – Grießklößchen – Vollkornfilit A, F, G, H

Als Nachtisch wird abwechselnd Pudding, Quarkspeise, Obst oder eine Kombination daraus gereicht.

Zusatzstoffe
1 = Farbstoff
2 = Konservierungsstoff
3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker
5 = Phosphat
6 = Süßungsmittel
7 = Säuerungsmittel

Allergene
A = Gluten
B = Krebstiere
C = Hühnereiweiß
D = Erdnüsse
E= Soja
F = Milcheiweiß/-zucker
G = Schalenfrüchte
H = Sellerie
I = Senf
J = Sesam
K = Schwefeldioxid/Sulfite
L = Lupinen
M = Weichtiere
N = Fisch

Abbildung: Speiseplan beispielhaft für einen Zeitraum von zwei Wochen.

2. Verpflegungsaufgabe

2.1 Ablauf

An vier Tagen (montags bis donnerstags) können die Schülerinnen und Schüler zwischen Menü 1 und 2 (einem vegetarischen Angebot) (s.u.), in Ausrichtung an den Qualitätsstandards (2022) für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), wählen (Logo Abbildung).

Schule + Essen = Note

Das Frühstück in den Klassen findet an fünf Tagen statt und wird um 10.00 Uhr nach der zweiten Unterrichtsstunde von den Klassen vorgehalten.

Dieser Ablauf findet so für alle Klassen in der Primarstufe und der Sekundarstufe I statt, lediglich die Schülerinnen und Schüler der Berufsschulstufe (SEK II) frühstücken mittwochs im Rahmen des Arbeitstages im Foyer-Bereich (Schul-Café) (bzw. auch in den Betrieben des Praxistages) mit mitgebrachten Broten (vgl. hierzu auch oben).

2.2 Rahmenbedingungen und Organisation

Die Ausgabe des Mittagessens erfolgt für alle Schülerinnen und Schüler nach der vierten Stunde um 12.15 Uhr (einschließlich Nachtisch – bis auf Eis, das später abgeholt werden kann).

In Warmhalte-Behältern holen die zuständigen Schülerinnen und Schüler für je drei bis vier Klassen das Essen auf einem Service-Wagen (Edelstahl) ab und bringen es unmittelbar in die Klassen. Hier können die Schülerinnen und Schüler ihre Portionen in angemessener Größe (auch Bildungsziel) selbst bestimmen – auch ein Nachschlag für besonders Hungrige ist meist vorhanden.

Durch das Essen in den Klassen (kein Mensabetrieb) herrscht bei einer Klassengröße von in der Regel zwischen 7 bis 9 Schülerinnen und Schülern (mit Begleitung von zwei Lehrkräften) eine angenehme und ruhige Atmosphäre sowohl beim Frühstück als auch beim Mittagessen.

Die morgens abgefragten Zahlen werden mit den Essenslisten der Klassen monatlich abgeglichen und zur Abrechnung an die Kreiskasse weitergegeben. Über das SEPA-Lastschriftmandat erfolgt die Abbuchung der Kosten[1]. Ein elektronisches Zahlsystem (bspw. mit aufladbaren Karten, o.ä.) kann und soll mit Blick auf die besondere Schülerschaft nicht eingeführt werden – seitens des Schulträgers bleibt dies mit Blick auf die besondere Lage der Schülerinnen und Schüler dankenswerterweise weiterhin so umsetzbar.

Im Zuge der Konzeptentwicklung sind sowohl die beiden Verpflegungsbeauftragten, als auch das Küchenteam verlässliche Ansprechpartnerinnen.

[1] Die Festlegung des Betrages erfolgt durch den Ausschuss „Schulen & Kultur“ des Kreistages des Landkreises Bernkastel-Wittlich.

2.3 Verpflegungsangebot

Das Verpflegungsangebot der Schulverpflegung orientiert sich an den je aktuellen DGE-Standards (hier: 2022).

Abbildung: DGE-Standards 2022 - Broschüre (online www.schuleplusessen.de)

Im Wesentlichen werden die Waren in der Region eingekauft bspw. das Fleisch und das Obst und Gemüse in benachbarten Orten (Erden, Mülheim, Brauneberg), ebenso die Eier (Eifel) und die Brot- und Backwaren (Mülheim, Brauneberg).

Die Schulküche und das Schul-Café achten auf saisonale Angebote; die Produktion bzw. die Vermeidung von Übermengen wird durch regelmäßiges Rückkoppeln mit den Klassen vermieden.

Auch zu den angebotenen vegetarischen Gerichten sind Rückmeldungen der Gäste willkommen, um das aktuelle Angebot auch variieren und fortlaufend verbessern zu können.

Die neuen DGE-Vorgaben der sinnhaften Reduktion von Fleisch- und Wurstwaren in der Frühstücks- und Mittagsverpflegung (Weltklima-Rat 2022; UN 2022) sollen nicht ad hoc, sondern prozesshaft umgesetzt werden, um

- sowohl die sensiblen Ernährungsgewohnheiten der Schülerinnen und Schüler angemessen berücksichtigen
- als auch den sehr positiven Zuspruch zum schulischen Essen aufrechterhalten zu können.

In diesem Zusammenhang (mit dem Ziel einer guten ökologischen und nachhaltigen Schulverpflegung) sind im Zuge des Re-Audits Planungen zu sogenannten Themenwochen vereinbart worden wie bspw.:

- ein *Klima-Teller* (ohne Fleisch mit nur regionalen und nachhaltig produzierten Produkten)
- *Länderwochen* (bspw. italienische Woche mit Salaten aber auch Pizza usf.)

Ein *Spannungsfeld* (Ökologie, Geschmack, Finanzen, Emotionen), das im Zuge der weiteren Fortschreibungen stets mit allen Beteiligten sensibel zu besprechen sein wird – so die Einschätzungen des *Runden Tisches Schulverpflegung* vom 04.05.2022.

2.4 Besondere Verpflegung

Im Rahmen der Möglichkeiten kann die Schulküche auf besondere Bedarfe einzelner Schülerinnen und Schüler eingehen.

In den Klassen wird auf Unverträglichkeiten usf. gesondert geachtet (die Eltern informieren darüber).

Religiös bedingte Alternativen werden zu den Fleischgerichten angeboten.

3. Pädagogisches Konzept

3.1 Ernährungsbildung

Bereits von Beginn an gehören ernährungsbildende Maßnahmen auch gemäß der AID-Ernährungspyramide in didaktisch angemessener Aufbereitung zum festen Bestandteil der lebenspraktischen Bildung an der Rosenberg-Schule (üblicherweise im *Sachunterricht*, später dann auch in den *hauswirtschaftlichen Unterrichtseinheiten*).

Abbildung: Ernährungspyramide BzfE – Bundeszentrum für Ernährung (online www.bzfe.de).

- In der *Unterstufe* und in der *Mittelstufe* wird im Rahmen des gemeinsamen Frühstücks und erster kleiner hauswirtschaftlicher Unterrichtseinheiten auf die unterschiedlichen Bereiche der Ernährung hingewiesen (bspw. pflanzliche gegenüber tierischen Fetten, Reduktion von Süßigkeiten-Konsum und das Reichen kalorienarmer Getränke/Wasser).

- Das gemeinsame Kochen in der *Ober- und Berufsschulstufe* komplettiert diese Anbahnung und differenziert auch nach den Neigungen und Möglichkeiten der Lernenden weiter aus (bspw. Bildrezepte).
- Das *Schul-Café Mittwochsstreusel* greift diese Themen auch im eigenen Zertifikat weiter auf und achtet auf kalorienarme Zubereitung und die Verwendung bspw. von Vollkornprodukten. Laktosefreie Milch und glutenfreie Produkte werden auf Anfrage angeboten.

Abbildung: Logo Schul-Café.

Regelmäßige Hospitationen in den Betrieben der Kooperationspartner führen Theorie und Praxis zusammen und ermöglichen Einblicke in die Verarbeitung der Lebensmittel und die Vermeidung von Überproduktion.

Großer Wert wird auf die Einhaltung der *Hygienestandards* gelegt, das Händewaschen vor den Mahlzeiten sowie die Reinhaltung von Arbeitsplätzen, -flächen und -räumen sind selbstverständlich (Nutzungspläne).

Nach den Mahlzeiten besteht die Möglichkeit der Zahnpflege im Sinne auch gesundheitsbildender Maßnahmen für die Schülerinnen und Schüler als fester Bestandteil im Tagesablauf.

Durchgehend (ohne den Unterrichtsablauf zu stören) steht allen Schülerinnen und Schülern frisches Leitungswasser zur Verfügung.

3.2 Lernort Mahlzeit

Von großer Bedeutung ist für die Schulgemeinschaft der Rosenberg-Schule auch ein sozial angemessenes Verhalten während der Mahlzeiten, welches es im Sinne eines vereinbarten Erziehungs- und Bildungsauftrags auch von Beginn an zu entwickeln und begleiten gilt.

Entsprechend wurde von der *Fachkonferenz Hauswirtschaft* eine Übersicht der wesentlichen Tisch-Gebote zusammengestellt (auch in Verbindung mit den Symbolen der Unterstützten Kommunikation UK für die augmentativ kommunizierenden Schüler).

Auf diese Tisch-Gebote können wir durch Präsenz der Übersicht im Schulalltag ganz konkret während der Mahlzeiten hinweisend bzw. korrigierend eingehen.

Das Kollegium versteht sich in diesem Zusammenhang auch als Vorbild um den Schülerinnen und Schülern das Lernen am Modell zu ermöglichen. In diesem Kontext ist auch das Bestellen für Lehrkräfte möglich.

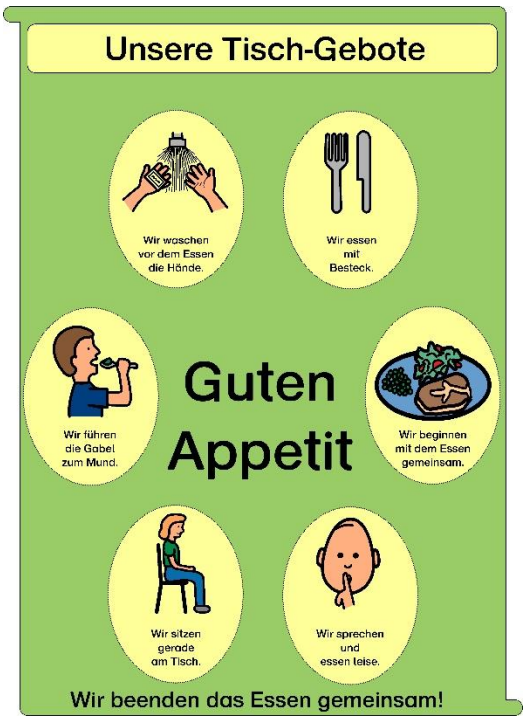


Abbildung: Tischgebote Rosenberg-Schule.

Schließlich gilt es auch Kindern und Jugendlichen im FgE Nahrungsmittel und Gerichte näherzubringen, die ggf. im familiären Umfeld nicht oder weniger bekannt/ verfügbar sind und somit neue und möglicherweise gesündere Geschmacks- und Ernährungsalternativen darstellen.

3.3 Schnittstelle: Verpflegung/ Ernährungsbildung

In regelmäßigen Abständen und nach den personellen Möglichkeiten werden sowohl in der Schulküche, als auch im Schul-Café heimisches Gemüse und Früchte verarbeitet (Apfelkuchen, Nusskuchen, Traubengelee).

Die Befragung der Schülerinnen und Schüler wurde auch genutzt um ernährungsbildend auf dahingehende Wünsche und Fragen eingehen zu können (Ausgewogenheit der Ernährung s.o.). Als ein Ergebnis der Befragungen können bspw. die sogenannten Highlights genannt werden, die nun jeweils vor den Ferien angeboten werden (bspw. *Döner-Taschen* oder ein *Burger-Büfett*).

Ebenso wird durch die Beteiligung der Schülerinnen und Schüler am Einkauf die Haltbarkeit von Lebensmitteln und die sorgsame und vernünftige Bevorratung thematisiert.

In allen Klassen[2] sowie in den beiden Lehrküchen werden gemäß Hygiene- und nutzungsplan die Hygienestandards berücksichtigt auch mit Blick auf die HACCP-Standards (www.schuleplusessen.de) (➲ siehe hierzu auch den Hygiene-Plan Rosenberg-Schule).

4. Kommunikation und Zusammenarbeit

4.1 Runder Tisch Schulverpflegung

Im Rahmen des Qualifizierungsprozesses sowie der aktuellen Fortschreibung im Zuge des Re-Audits finden sogenannte *Runde Tische Schulverpflegung* statt, an denen folgende Gremien und Vertreterinnen und Vertreter beteiligt werden:

- DLR (Vernetzungsstelle Schulverpflegung)
- Küchenteam
- Verpflegungsbeauftragte
- Schulträger
- Vertreter Schülerinnen und Schüler (SV)
- Vertreterin Kollegium
- Schulelternbeirat
- Schul-Café
- Schulleitung

Mit dem Ziel der Fortschreibung des Verpflegungskonzepts und dessen Reflexion soll regelmäßig zu einem Runden Tisch eingeladen werden (geplant: in jedem Schulhalbjahr) (➲ Kapitel 5).

4.2 Aktive Einbeziehung

Die Schülerinnen und Schüler werden aktiv in die Gestaltung der Verpflegung einbezogen durch

- Fragebogen-Feedback,
- regelmäßigen Austausch der Klassen mit der Küchenleitung,
- Befragung und Austausch mit den Verpflegungsbeauftragten
- sowie durch Beteiligung an der Speisenplangestaltung.

[2] Auswaschen der Kühlschränke mind. vor den Ferien und keine Vorratshaltung in den Klassen. Im Zuge des Re-Audits wurde mit dem Schulträger aus Prophylaxe ein sogenanntes Schädlings-Monitoring vereinbart.

Im Schulhaus ist der Speiseplan präsent und wird zusätzlich jeden Morgen in den Klassen vorgestellt (➲ siehe oben).

Beabsichtigt ist außerdem eine Fotodokumentation der Speisen für die nichtlesenden bzw. auch nichtsprechenden Schülerinnen und Schüler (Fortschreibung der Zielsetzung)

Die Eltern waren (vertreten durch den Schulelternbeirat) an den bisherigen Probeessen beteiligt, zudem öffnet das Schul-Café jeden Mittwoch und erfährt durch den Verkauf unmittelbares Feedback durch die Gäste und die Eltern.

4.3 Kommunikation mit Eltern und Kooperationspartnern

Regelmäßig nehmen das Küchenpersonal, die Verpflegungsbeauftragten und die Schulleitung an Fortbildungen zur Schulverpflegung, zu Fragen der Hygiene und Sauberkeit in Gemeinschaftseinrichtungen und themenbezogenen Seminaren zur Ernährungsbildung teil. Erkenntnisse fließen wieder unmittelbar in die Umsetzung vor Ort ein (bspw. Seifen-Handspender und Desinfektion Lehrküchen, Kühlturm Sahnekuchen, Bio-Spültabs, Umstellung Spülmaschinen in den kommenden Jahren usf.).

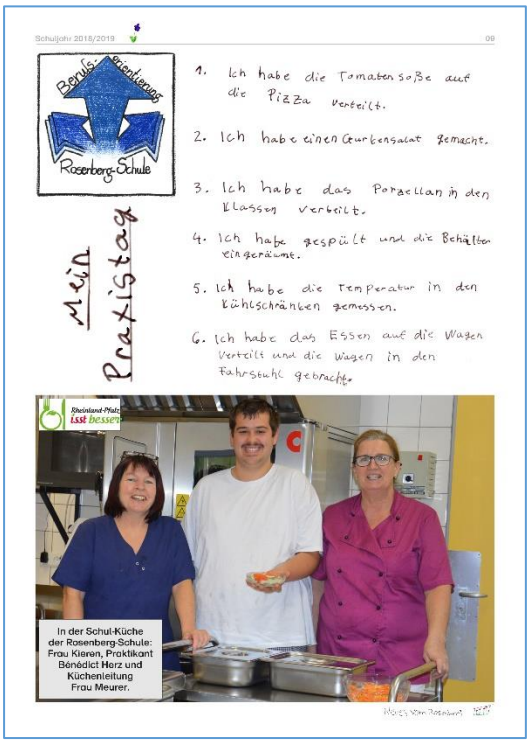
Hinweise zu Allergenen finden sich sowohl auf dem Speiseplan, als auch in den Hinweisen der Homepage.

Der persönliche Kontakt und der Austausch mit den Lieferanten (Obst und Gemüse, Bäcker, Metzger usf.) sind dem Küchenteam sehr wichtig.

Die Neuigkeiten aus der Schulküche werden in regelmäßigen Abständen in der Schülerzeitung, der Schulversammlung oder in der Presse veröffentlicht. An Wettbewerben der IHK hat das Schul-Café zweimal erfolgreich teilgenommen.

Die Schulküche der Rosenberg-Schule ist auch Praktikumsort für die Schülerinnen und Schüler der Berufsschulstufe, die hier auf der Grundlage der Hygienestandards Erfahrungen im Gastronomiebereich sammeln können.

Zuvor erfolgt eine verpflichtende Hygieneschulung durch das Gesundheitsamt in Wittlich.


Schuljahr 2018/2019 09

Berufs-Bildungs-Rosenberg-Schule

Mein Praxistag

1. Ich habe die Tomatensoße auf die Pizza verteilt.
2. Ich habe einen Gurkensalat gemacht.
3. Ich habe das Porzellan in den Klassen verteilt.
4. Ich habe gespült und die Behälter eingeräumt.
5. Ich habe die Temperatur in den Kühlschränken gemessen.
6. Ich habe das Essen auf die Wagen verteilt und die Wagen in den Fahrstuhl gebracht.

Rheinland-Pfalz LSE Passen

In der Schul-Küche der Rosenberg-Schule: Frau Kieren, Praktikant Benedict Herz und Küchenleitung Frau Meurer.

Notes von Rosenberg

Abbildung: Berichte aus dem Praxistag in der Schülerzeitung.

4.4 Zielgruppenbefragung

Die turnusgemäße Zielgruppenbefragung findet sowohl statt durch einen

- standardisierten Fragebogen
- regelmäßige Austauschmöglichkeiten im Zusammenhang mit der Schülervertretung
- Austausch mit den Verpflegungsbeauftragten sowie dem
- Austausch des Küchenteams mit den Schülerinnen und Schülern.

Nicht zuletzt die tägliche und räumliche Nähe (Kochen im Hause) des Küchenteams zu den Schülerinnen und Schüler sowie den Lehrkräften (08.30 bis 15.30 Uhr) führt zu einem für alle Beteiligten gewinnbringenden Austausch. Eine charmante Situation, die durch die personelle und sachliche Unterstützung seitens des Schulträgers viele Möglichkeiten des direkten und unkomplizierten Dialogs zwischen Küche und Zielgruppe entfalten kann.

5. Qualitätssicherung

5.1 Weiterentwicklung

Der Qualifizierungsprozess Schulverpflegung kann kein statisches Programm sein, sondern muss sich prozesshaft weiterentwickeln. Wie oben beschrieben soll deshalb im regelmäßigen Turnus ein *Runder Tisch Schulverpflegung* stattfinden, an dem die o.g. Kooperationspartnerinnen und -partner teilnehmen. Sowohl in diesem Austausch, als auch im regelmäßigen Kontakt sollen Weiterentwicklung und Fortschreibung besprochen und umgesetzt werden.

5.2 Interne Qualitätssicherung

Zur internen Qualitätssicherung gehören folgende Gesichtspunkte:

- Teilnahme an Fortbildungen (aktuell insbesondere zum Bereich Nachhaltigkeit und Ökologie, Hygiene)
- Implementierung des Verpflegungskonzepts bzw. Fragen der Schulverpflegung als regelmäßiger TOP in den GK
- Verpflegungskonzept als Orientierungsrahmen auch für neue Kolleginnen und Kollegen.

5.3 Externe Qualitätssicherung

Die externe Qualitätssicherung soll stattfinden und geprägt sein

- durch halbjährliche Reflexion und Durchsicht (exemplarisch) der Speisenpläne (einschließlich dahingehender Veränderungen) (Fortschreibung 2025)
- sowie weitergehende Beratung durch das DLR und Ernährungsberatung.

5.4 Veröffentlichung

Sowohl die vorliegende Konzeption als auch weiterführende Vereinbarungen werden zur Information eingestellt auf der Homepage unter www.Rosenberg-Schule.de. Weitergehende Veröffentlichungen zum Zertifizierungsprozess erfolgen in den regionalen Zeitungen, in der Schülerzeitung sowie in Elternbriefen zum Thema

5.5 Leitbild

Das Verpflegungskonzept fließt ein in die gesamtschulischen Vereinbarungen der Rosenberg-Schule und bringt damit den hohen Stellwert zum Ausdruck, den die Verpflegungsqualität an der Rosenberg-Schule hat.

Bernkastel-Kues, am 11.05.2022

Dr. phil. Holger Schäfer
Förderschulrektor | Schulleiter

Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Runden Tisches Schulverpflegung im Schuljahr 2021/2022: Frau Griebler-Trossen, Frau Steinmetz (Verpflegungsbeauftrage; Schul-Café), Frau Schwarz (Vertreterin Kollegium), Frau Schmitz (SV), Tom Caspari und Tim Trobisch (Schülervertretung) sowie Janis Jacobs (Schülerzeitung), Frau Weiskopf-Jacobs (Schulelternbeirat), Frau Meurer und Frau Kieren (Schulküche), Herr Schmitt (Schulträger), Frau Philipps (Verwaltung) Herr Dr. Schäfer (Schulleiter) und Frau Jacobi (DLR Mosel).