

Nackenheim, 18. März 2019

Qualifizierungsprozess, Re-Audit – Verpflegungskonzept

1. Einleitung mit kurzer Beschreibung der Schule

Das Gymnasium Nackenheim gehört zu den G8GTS-Schulen. Dies bedeutet, dass bis zum Eintritt in die Oberstufe alle Schüler die Ganztagschule besuchen. Aus diesem Grund ist das gemeinsame Mittagessen in der Mensa ein fester Bestandteil des Schulalltags. Mit Eintritt in die 5. Klasse werden unsere Schüler deshalb direkt für die Mensa angemeldet, in der sie viermal in der Woche ein warmes Mittagessen bekommen. Freitags ist die Mittagsverpflegung optional für diejenigen Schüler, die nachmittags Unterricht haben oder eine Arbeitsgemeinschaft besuchen. Unsere Oberstufenschüler profitieren vom Tagesesser-Angebot. Dies unterscheidet sich vor allem in der Flexibilität der Essensteilnahme. Die Schüler dieser Jahrgangsstufen können sich täglich bis 10 Uhr für das Mittagessen am selben Tag anmelden. So ist es ihnen möglich, die Teilnahme an der Mittagsverpflegung an ihren individuellen Stundenplan anzupassen, da sie teilweise nicht täglich Nachmittagsunterricht haben und bereits vor der Mittagspause den Heimweg antreten. Deshalb wäre für die Oberstufenschüler eine tägliche Bindung an das Mittagessen nicht sinnvoll.

Das Mittagessen ist auf die Bedürfnisse von Jugendlichen angepasst, um auch am Nachmittag konzentriert und leistungsfähig arbeiten zu können. Dabei wird auf individuelle Essgewohnheiten/Besonderheiten eingegangen, indem den Schülern täglich neben der Vollkost auch ein vegetarisches und ein laktose- und glutenfreies Gericht zur Wahl stehen. Letzteres ist den Schülern vorbehalten, die medizinisch begründet darauf zurückgreifen müssen. Bei Fleischkomponenten ist auf dem Speiseplan zusätzlich zur genauen Deklaration der Speisen ein Tiersymbol vorzufinden. Somit wird in zweierlei Art und Weise auf die Tierart hingewiesen, um die Speiseauswahl für Schüler mit religiös und kulturell bedingten Essgewohnheiten zu vereinfachen. Ausreichend Trinkwasser erhalten die Schüler über den ganzen Tag hinweg an mehreren Trinkwasserspendern. Dadurch ist eine ausgewogene Mittagsverpflegung von schulischer Seite gewährleistet.

2. Ziele

Unsere Schule versteht ihren Lehrauftrag nicht auf fachliche Bildung beschränkt, sondern als Auftrag zur ganzheitlichen Bildung. Ein wichtiger Bestandteil hierbei ist ein ausgewogenes Verpflegungskonzept, bei dem sowohl Schüler, Eltern, als auch Lehrer mitgestalten können und müssen.

Gerade für eine Ganztagschule ist eine ausgewogene Mittagsverpflegung grundlegend. Hierbei ist wichtig, dass über die Woche hinweg verschiedene Komponenten angeboten werden. Dazu gehören sowohl Fleisch- und Fischgerichte, als auch vegetarische Gerichte. Das Mittagessen muss sättigen

und gleichzeitig leicht bekömmlich sein, da sich an die Mittagspause nochmals drei Unterrichtsstunden anschließen, in denen die Schüler konzentriert und leistungsfähig arbeiten müssen. So bedingen sich Lern- und Verpflegungssituation gegenseitig. Eine Ernährung, die sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung orientiert, gewährleistet die Erfüllung beider Anforderungen. Dennoch haben wir uns bewusst gegen die Reduzierung des Speiseplans auf eine Menülinie entschieden. Unser Ziel ist es, durch die Kombination aus Wahl zwischen drei Menülinien (DGE-konform, vegetarisch und Vollkost) einerseits und spiralcurricularer Ernährungsbildung andererseits unsere Schüler in ihrer freien und individuellen Entwicklung nicht einzuschränken und sie gleichzeitig an bedachte Entscheidungen heranzuführen.

Darüber hinaus sollen die Schüler auch während ihres Mittagessens neue Erfahrungen machen. So werden die Speisen saisonal variiert und jeweils entsprechend deklariert, wodurch auf einfachem Weg Lebensmittelkunde vermittelt und Schüler an eventuell für sie neue Gerichte herangeführt werden. Besonders hervorzuheben sind dabei die jährlich mehrmals stattfindenden Themenwochen, die Gerichte aus bestimmten Ländern in den Fokus rücken oder saisonal verankert sind.

Für uns als Schule ist es außerdem wichtig, dass die Schüler gerne in die Mensa gehen. Die unten angeführte Mitsprachemöglichkeit der Schüler führte zu einer Steigerung der Akzeptanz der Mensa. Diese wollen wir stetig erhöhen.

Die Mensa soll als gemeinsames Erlebnis zwischen Schülern verschiedener Klassenstufen und Lehrern verstanden werden. Hier bietet sich die Möglichkeit, unabhängig vom Unterricht in gelockerter Atmosphäre zu kommunizieren und sich auszutauschen.

3. Zielgruppen

Die Mittagsverpflegung an unserer Schule richtet sich an alle Altersstufen von der 5. bis zur 12. Klasse und an die unterrichtenden Lehrkräfte. In der Oberstufe sind die Schüler flexibel, sodass sie sich nicht täglich zum Essen anmelden müssen. Grund dafür sind die individuellen Stundenpläne, die es den Schülern teilweise ermöglichen bereits vor dem Mittagessen nach Hause zu gehen.

4. Verpflegungsangebot

Das Verpflegungsangebot teilt sich in die Bereiche Pausenverpflegung und Mittagsverpflegung, wobei letztere im Fokus steht.

Die Pausenverpflegung findet seit Februar 2019 einmal täglich für 15 Minuten statt. Während dieser Zeit bietet Sander Catering kleine Snacks und Getränke an.

Mittelfristig ist die Umstellung der Pausenverpflegung auf ein schuleigenes, unabhängiges Konzept geplant. Die Schüler sollen darin umfassend mit eingebunden werden. Gesunde Ernährung und Fair-Trade-Aspekte werden eine Rolle spielen.

Die Mittagsverpflegung findet montags bis donnerstags von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr statt. Dabei sind die Schüler der Orientierungsstufe mittels ihrer Klassenstufen in Schichten von jeweils 20 Minuten eingeteilt, sodass die Wartezeiten an der Essensausgabe nicht zu lange sind und die Kapazitäten der Mensa ausreichen. Innerhalb der veranschlagten 20 Minuten sollen die Schüler ihr Essen an der Ausgabe abholen. Wie lange sie sich dann in der Mensa anschließend aufhalten, ist jedem selbst überlassen. Ab 12.50 Uhr können die Mittelstufenschüler flexibel Mittagessen gehen. Da ihre Mittagspause lediglich 45 Minuten lang ist, wurde durch die Aufweichung des Schichtsystems in dieser Zeit dem Schülerwunsch entsprochen, die Mittagspause individueller gestalten zu gehen ohne sich an einen Zeitplan halten zu müssen. Denjenigen Schülern, die nicht für die Mittagsverpflegung angemeldet sind, ist es dennoch gestattet sich in der Mensa aufzuhalten. So besteht für Schüler die Möglichkeit gemeinsam mit ihren Freunden die Pause zu verbringen, unabhängig von der Teilnahme am Mittagessen.

Für das Mittagessen steht den Schülern im Winter die Mensa zur Verfügung, die Sitzplätze für rund 230 Schüler bietet. In warmen Jahreszeiten besteht zusätzlich die Möglichkeit, das Essen im Außenbereich der Mensa auf den eigens dafür angeschafften Garnituren einzunehmen. Die Oberstufe kann darüber hinaus ihr Mittagessen auch im angrenzenden Atrium einnehmen, das ebenfalls möbliert ist.

Unsere Mensa wird von Sander Catering betrieben, die mit dem Cook and Chill-Verfahren arbeiten. So wird je nach Bedarf das Essen vor Ort fertiggegart, sodass die Schüler unabhängig von ihrer Essensschicht mit frischem Essen versorgt werden. Neben den bereits erwähnten drei Menülinien, erhalten Allergiker entsprechen ein gluten- und laktosefreies Gericht. Dieses wird von weniger als zehn Schülern täglich konsumiert. Die Salatbar, welcher sich großer Beliebtheit erfreut, wird täglich frisch bestückt, wobei die verschiedenen Komponenten in der Mensaküche direkt vor Ort verarbeitet werden. Die Anlieferung von Obst und Gemüse übernimmt hierbei ein regionaler Händler. Dieser beliefert unsere Mensa mit saisonalen Gemüse- und Obstsorten, sodass die Salatbar und Obstauslage täglich variieren und die Schüler verschiedene Salat- und Obstsorten kennen lernen.

Zum Mittagessen wird als einziges Getränk Mineralwasser gereicht. Die Schüler können sich an zwei Trinkwasserspender in der Mensa beliebig oft bedienen und zwischen stillem Wasser und solchem mit Kohlensäure wählen. Die Trinkwasserspender der Mensa stehen den Schülern täglich von Öffnung bis Schließung des Schulgebäudes zur Verfügung. Dabei können sie sich ihre von zu Hause mitgebrachten Trinkflaschen jederzeit auffüllen.

Die Ausgabe der Speisen erfolgt zurzeit noch mittels eines Tablett-Systems. Die Schüler stellen sich unabhängig vom bestellten Menü in zwei Schlangen an den Ausgaben an. Auf einem Essenschip sind die Daten und Bestellungen der Schüler gespeichert, sodass das Mensapersonal direkt sehen kann, welches Gericht der Schüler bekommt. Dessert und Obst werden selbstständig von den Schülern

entnommen und auch an der Salatbar ist Selbstbedienung. Diejenigen Essensteilnehmer, die ihren Chip vergessen haben, stellen sich ab 13.15 Uhr für ihr Mittagessen an, da ab dieser Zeit kaum noch Betrieb an der Ausgabe herrscht. Grund für die zeitlich verschobene Essensausgabe ist, dass aus Abrechnungsgründen die Schülernamen handschriftlich erfasst werden müssen. Ebenso wird diese Schlange von den Schülern aufgesucht, die Nachschlag wollen. Der Nachschlag ist auf Beilagen (kein zweites Stück Fleisch!) begrenzt.

Unsere Schüler müssen bis sonntags für die übernächste Kalenderwoche von zu Hause aus über das Internet ihr Essen bestellen. Dafür loggen sie sich mit ihren Benutzerdaten auf der Homepage von Sander Catering ein. Sie können die Speisepläne, welche den Vorschriften der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung entsprechen, für kommende Wochen einsehen und jeweils täglich zwischen den verschiedenen Menülinien auswählen. Die Abrechnung des Essens läuft über die Kreisverwaltung (Schulträger).

Nicht alle Schüler nehmen ihr Mittagessen über die komplette Dauer der Sekundarstufe I in der Mensa ein. So gilt es, die Anzahl der Abmeldungen ständig zu reduzieren und vom Mittagessen abgemeldete Schüler wieder zur Teilnahme zu motivieren. Wir erlauben unseren Schülern gemeinsam mit ihren Freunden, die Essensteilnehmer sind, mitgebrachtes Mittagessen in der Mensa einzunehmen. Dabei realisierten bereits einige Schüler, dass das Mensaessen attraktiv ist, sodass sich einige, die sich in der Mittelstufe abgemeldet hatten, mit Eintritt in die Oberstufe wieder für die Mittagsverpflegung anmeldeten.

Außerdem ist die Umstellung des Ausgabesystems auf ein sogenanntes Free-Flow-Konzept geplant. Mit dieser Veränderung erhoffen wir uns, vor allem die Mittelstufenschüler bezüglich ihrer Bedürfnisse in der Schulverpflegung abzuholen. In diesen Jahrgangsstufen sind die meisten Abmeldungen von der Mittagsverpflegung zu verzeichnen. Durch die individuelle Zusammenstellung des Mittagessens beim Free-Flow-Konzept wird der bisherigen Kritik begegnet, dass sich Schüler nicht vorab für ein Mittagessen entscheiden wollen. In der Schülerschaft wurde bereits öfter der Wunsch laut, sich spontan für ein Essen entscheiden zu dürfen, was beim Free-Flow-Konzept möglich ist.

In Bezug auf die Menüauswahl werden sich bei der geplanten Umstellung auf das Free-Flow-Konzept keine Änderungen in der Menüauswahl ergeben. Die bisherige DGE-Konformität, sowie tägliche Auswahl an vegetarischen und Vollkost-Gerichten bleiben erhalten. Der Bestellprozess hingegen erleichtert sich, da die Schüler der Orientierungs- und Mittelstufe nicht mehr im Voraus eine Menüauswahl treffen müssen. Die Essensteilnehmer dieser Jahrgangsstufen sind automatisch täglich von montags bis donnerstags für das Mittagessen angemeldet. Sobald sie in die Mensa gehen, können sie aus den angebotenen Speisen individuell ihr Mittagessen zusammenstellen. Hierbei bleibt der Grundsatz bestehen, dass jeder Schüler nur eine Hauptkomponente erhält und sich bei den Sättigungsbeilagen einen Nachschlag holen kann. Die Schüler bedienen sich dabei an der Ausgabe selbst. Die Mitarbeiter von Sander Catering begleiten den Prozess, indem sie Speisen auffüllen und auf die Einhaltung vorgenannter Bedingungen achten.

Bei der Bereitstellung von Speisen arbeitet Sander Catering mit Erfahrungswerten anderer Standorte, die Sander Catering beliefert. Hierbei gilt es, die an einem Tag angebotenen Menüs gut miteinander abzustimmen, um alle angebotenen Gerichte möglichst lange anbieten zu können und gleichzeitig die Menge an überproduzierter Ware zu vermindern. Ziel der Umstellung ist es u.a., Essensabfälle zu reduzieren. Letztlich soll durch die gewonnene Wahlfreiheit bei der Menüzusammenstellung auch die Akzeptanz der Mensa und die Freude am Mittagessen gesteigert werden. Alle schulinternen Gremien haben die Einführung des Free-Flow-Konzeptes begrüßt und einstimmig für die Umstellung gestimmt.

Für Rückfragen diverser Art oder im Falle von Problemen, stehen die Mitarbeiter von Sander Catering, das Mensapersonal und von schulischer Seite Frau Ferdinand als Verpflegungsbeauftragte als Ansprechpartner zur Verfügung.

5. Pädagogisches Konzept

Da unsere Schule verpflichtende Ganztagschule ist, stellt die Mittagsverpflegung ein wichtiger Bestandteil im Schulalltag dar. Mit Eintritt in die 5. Klasse werden die Schüler deshalb auch zum Mittagessen in der Mensa angemeldet. Aufgrund des oben beschriebenen Schichtsystems wird das Mittagessen meist mit Gleichaltrigen eingenommen. Da auch Lehrer zu unterschiedlichen Zeiten in die Mensa gehen, vermischen sich dort Schüler und Lehrer. Zu Schuljahresbeginn begleiten die Klassenlehrer die 5. Klassen anfangs in die Mensa und essen gemeinsam mit ihnen, um den Ablauf zu erklären und sie mit der gemeinsamen Mittagsverpflegung vertraut zu machen. Dabei achten sie auch verstärkt auf Regeln zur Ess- und Tischkultur und erarbeiten diese gemeinsam mit den Schülern in den Anfangstagen. Um die Tischkultur auch später zu gewährleisten, ist neben dem Mensapersonal zusätzlich eine Mensaaufsicht von der Schule unter Vertrag, sodass Verhaltensverstöße angesprochen und auf Änderung des Verhaltens eingewirkt wird. Anwesende Lehrkräfte achten ebenso auf die Einhaltung geltender Regeln.

In der Mensa ist die Tischanordnung differenziert gestaltet. Schüler haben die Möglichkeit zwischen Gruppentischen (für bis zu acht Schüler), Einzeltischen (für vier Schüler) und Sitzreihen zu wählen. Außerdem wird die Mensa außerhalb der Essenszeiten von den Oberstufenschülern als Arbeitsraum genutzt. Im Sommer ist der bestuhlte Außenbereich sehr attraktiv, der sowohl als Essensbereich als auch Aufenthaltsbereich gesehen wird.

In regelmäßigen Abständen erarbeitet die Kunstfachschaft mit Schülern unterschiedlicher Jahrgangsstufen neue Bilder zur Verschönerung der Wände.

Durch die Verankerung im Lehrplan, aber auch unser breit gefächertes AG-Angebot im Ganztagsbereich, besteht die Möglichkeit, das Thema Ernährung vielfach in den Blickpunkt zu rücken. So werden über die Klassenstufen hinweg verschiedene Inhalte im Bereich der Ernährungsbildung thematisiert.

5. Klasse, Naturwissenschaft: Unterrichtseinheit/ Projekttag zur Ernährungsbildung

5. Klasse, Geographie: Erlebnis Bauernhof – Schüler lernen die Herkunft regionaler Produkte vor Ort kennen; sie erleben Milcherzeugung und -verkostung direkt beim Erzeuger; im Unterricht werden die Themen Wasserverschwendung, Abholzung des Regenwaldes und Auswirkung auf die Menschheit, etc. behandelt

6. Klasse, Kunst: Lebensmittel aus Ton modellieren

Orientierungsstufe, AG-Treffpunkt Küche: einmal wöchentlich beschäftigen sich die Schüler mit der Herkunft von Lebensmitteln und probieren verschiedene Rezepte aus

7. Klasse, Latein: römische Rezepte, Lebensmittel als Luxusgüter

7. Klasse, Erdkunde: Klimawandel und Einfluss auf Veränderungen der Vegetation

8. Klasse, Englisch: Englische Esskultur und Speisen – Schülern wird dieses Themengebiet in Vorbereitung auf die Englandfahrt nahe gebracht; englische Speisen erleben sie dann eine Woche lang in Gastfamilien

8. Klasse, Latein: optional werden mit den Schülern Römische Speisen zubereitet

ab 8. Klasse, Geschichte: Steinzeit – Jäger und Sammler; neolithische Revolution – Pflanzen anbauen und Tiere domestizieren; Antike – Weltwirtschaft der Römer und Anbau der Griechen; Mittelalter – Ständeunterschiede/ Lehnswesen; Frühe Neuzeit – Entdeckungsreise (andere Lebensmittel); Industrialisierung – Technisierung (weniger Menschen erwirtschaften mehr); 20. Jahrhundert - Globalisierung

8. und 9. Klasse, Naturwissenschaft/ Biologie: Klimawandel, nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

9. Klasse, Französisch: Französische Esskultur und Speisen – Schülern wird dieses Themengebiet in Vorbereitung auf verschiedene Austauschprogramme nahe gebracht; französische Speisen erleben sie dann während des individuellen Austausches

Mittelstufe, AG-Schulgarten: Anbau von Obst und Kräutern

9. Klasse, Erdkunde: Globalisierung

Oberstufe, Geographie: Globale Marktwirtschaft (u. A. Lebensmittel als Konsumgüter) und Klimawandel (Veränderung Anbau, Handel)

Oberstufe, Englisch: environment (Aspekte des Klimawandels, Dürre/ Überschwemmung, Hungersnöte, ...)

Projektstage (klassen-/stufenübergreifend): gesundes Frühstück; schnelle, leckere Alternativen zu Schokoriegel und Co.

6. Kommunikation und Partizipation

Der *Runde Tisch – Mensa* bestehend aus Schulträger, Schulleitung, Lehrern, Schüler, Eltern, Caterer und Mensapersonal trifft sich regelmäßig, um anstehende Probleme und Fragen zu diskutieren. Diese Treffen finden je nach Bedarf, aber mindestens zwei Mal im Schuljahr statt. Ein fester Bestandteil bei diesen Treffen ist die Evaluation der Feedbackbögen, die von den Schülern ausgefüllt werden können. Die Feedbackbögen liegen täglich in der Mensa aus und können nach dem Ausfüllen in den dafür vorgesehenen Briefkasten geworfen werden. Schüler haben die Möglichkeit sowohl Lob als auch Kritik zu äußern. Der Briefkasten wird regelmäßig geleert. Auf Reklamationen und Beschwerden wird direkt zeitnah im persönlichen Gespräch geantwortet. Verbesserungsvorschläge werden beim Runden Tisch diskutiert. Darüber hinaus besteht auch die Möglichkeit auf der Homepage von Sander Catering direkt dem Caterer Rückmeldung zu geben. Dieses Feedback wird ausgewertet und bearbeitet.

Unser Speiseplan wird in verschiedenen Weisen publiziert. Einerseits haben alle Essensteilnehmer die Möglichkeit online den Speiseplan mithilfe ihrer Zugangsdaten einzusehen. Darüber hinaus hängt der jeweils aktuelle Speiseplan in der Mensa aus. Zusätzlich erscheint täglich das jeweilige Angebot über das digitale schwarze Brett. Auf diesem ist der linke Teil für Vertretungsstunden vorgesehen und der rechte Teil für tagesaktuelle Informationen wie z.B. den Speiseplan. Durch diese Koppelung der Informationen ist garantiert, dass alle Schüler auch über das Mittagessen informiert werden.

Die Eltern werden mit Schuleintritt über die Mensa informiert. Dies geschieht sowohl in schriftlicher Form als auch mündlich während der Einschulungsfeier der zukünftigen Fünftklässler. Bei Änderungen jeglicher Art werden die Eltern entweder über Elternbriefe oder auf der Homepage von Sander Catering über diese in Kenntnis gesetzt. Für Eltern besteht die Möglichkeit jederzeit ein Probeessen in der Mensa einzunehmen. Dafür muss lediglich ein Essensbon im Sekretariat käuflich erworben werden.

Um die Qualität unserer Mensa und den erfolgreichen Abschluss des landesweiten Qualifizierungsprozesses „Schule isst besser“ zu kommunizieren, hängen die jeweiligen Urkunden sowohl im Verwaltungstrakt unserer Schule als auch in der Mensa aus. Weiterhin dokumentieren mehrere Artikel auf der Schulhomepage den Erfolg. Einzelne Projektbausteine, wie die Etablierung der Ernährungsbildungsmaßnahme und Überreichung der Sterne, wurden der Öffentlichkeit durch Publikationen in der Tagespresse zugänglich gemacht.

Unsere Schüler werden aktiv in das Mensageschehen am Tag der Schulverpflegung und dessen Vorbereitung eingebunden. Hierbei wird darauf geachtet, dass dieser Tag abwechselnd von verschiedenen Klassenstufen gestaltet wird. In naher Zukunft wird beabsichtigt bei Etablierung des neuen Schulkiosks das Thema Schulverpflegung zusätzlich weiter in den Fokus der Lernenden zu rücken. Hier müssen sie aktiv mitgestalten und sich nicht nur mit Lebensmittelkunde, sondern auch mit Hygienevorschriften und allen sonstigen Teilbereichen auseinandersetzen, die für eine erfolgreiche Schulverpflegung unerlässlich sind.

7. Zusammenarbeit und Weiterentwicklung

Die Zusammenarbeit und der Austausch mit Elternvertretern sind sehr intensiv. An jeder Sitzung des *Runden Tisch – Mensa* nehmen Elternvertreter teil. Diese tragen für die Elternschaft relevante Themen in den Schulelternbeirat und die Klassenelternversammlung.

Im Gegenzug kommunizieren die Elternvertreter unserer Mensabeauftragten sowohl Lob als auch Kritik aus der Elternschaft. Für letztere werden beim *Runden Tisch – Mensa* Lösungen gesucht. Auf diese Weise wird an die Eltern das Thema Mensa herangetragen und die Eltern involviert. Für etwaige Probleme werden beim *Runden Tisch – Mensa* Lösungen diskutiert und Verbesserungsvorschläge umgesetzt, sofern diese realisierbar sind.

Bereits vor Beginn des Qualifizierungsprozesses arbeiteten wir mit außerschulischen Partnern im Bereich der Ernährungsbildung zusammen. So ist der Besuch eines Bauernhofes innerhalb der 5. Klasse fest etabliert in unserem Schulprofil. Dabei erleben die Schüler hautnah die Prozesse des Melkens mit. Bei der Verkostung frischer Milch erfahren sie die geschmacklichen Unterschiede zu der ihnen aus dem Supermarkt bekannten Milch und werden so sensibilisiert für die Verschiedenheit zwischen frischen und verarbeiteten Produkten.

Unser Caterer muss hohe Qualitätsstandards erfüllen, um in der Schulverpflegung aktiv sein zu dürfen. Diese werden ständig kontrolliert. Hierfür hat Sander Catering den unabhängigen Konzern Fresenius beauftragt, an allen von ihnen belieferten Schulen unangekündigte Qualitätskontrollen durchzuführen. So ist die Qualität der Verpflegung von dieser Seite gesichert.

In regelmäßigen Abständen lassen wir unsere Speisepläne auf DGE-Konformität überprüfen. Diese Überprüfung wird von einer Ernährungsberaterin des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) durchgeführt. Da die genannte Ernährungsberatung eine Einrichtung des Ministeriums für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten des Landes Rheinland-Pfalz ist, agieren die Ernährungsberater unabhängig vom Caterer. Auf diese Weise wird nicht nur die Qualität der Speisen, sondern auch die Ausgewogenheit in Bezug auf DGE-Richtlinien in regelmäßigen Abständen kontrolliert, um den Schülern eine bestmögliche Verpflegung an unserer Schule zu bieten.

Letztlich muss die Verbindung zwischen Mensa bzw. Verpflegung und Schullalltag stets weiter entwickelt und auf Schülerbedürfnisse angepasst werden.



(Unterschrift Mensabeauftragte)



(Unterschrift Schulleiterin)