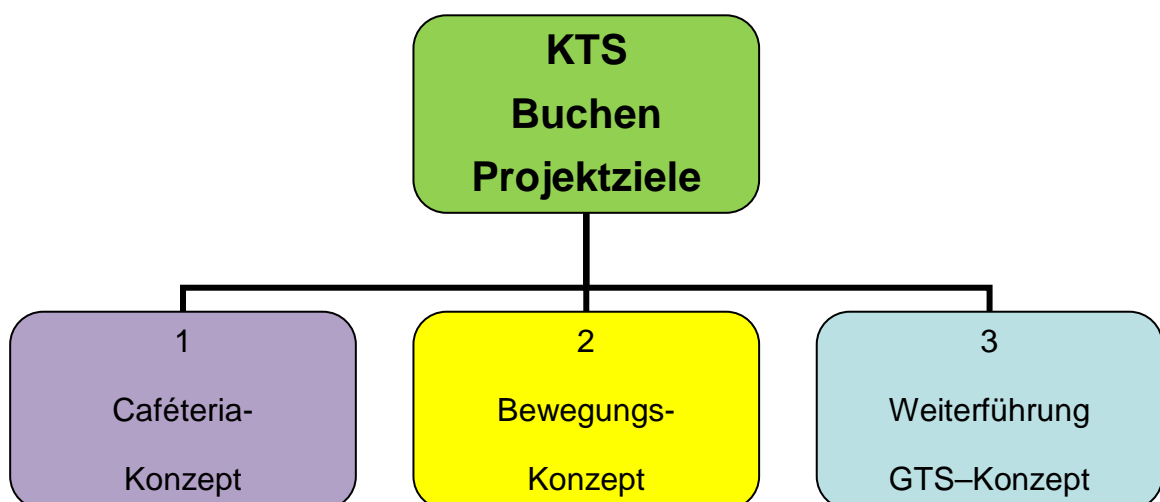


Was soll am Ende der Projektzeit (anders) sein?

- Gesunde Pausenverpflegung
- Mehr Bewegung und Entspannung im Unterricht und in den Pausen / Pausenhof
- Bewusstwerdung bei Eltern und Kindern über die Wichtigkeit und Auswirkung
 - von Ernährung und
 - Bewegung.
- Gesundes Essen /Angebote in der Cafeteria sollen angenommen sein
- Gutes Cafeteria-Angebot an Stelle des bisher teilweise inakzeptablen Bäckerangebots
- Rhythmisierung des Schulalltages

Konkrete Vorhaben



1 Cafeteria Konzept

- arbeitsfähig bei Eröffnung
- Struktur
- Ernährungsziele
- sinnvolles Konzept für die laufende GTS
- Dabei sollen das Kollegium, Schüler und Eltern, Kooperationspartner, Förderverein und Schulträger sollen mit eingebunden und einbezogen werden.
- Einrichtung der Theke, Küche und Lagerraum
- Mithilfe der Kommune (bewilligte Gelder nach Vorstellungen der Schule einsetzen und umsetzen)
- Sponsoren, Kooperationspartner finden
- Ideen mit einfachen Mitteln groß umsetzen

2 Bewegungskonzept und Konzept für die Einbindung von Wissen und Anwendung gesunder Ernährungsweise und Bewegung in das Unterrichtsgeschehen der GTS

3 Weiterführung GTS - Konzept

- Rhythmisierung des Tagesablaufs der GTS
- Sinnbringende und von den Schülern angenommene AG-Angebote
- Alle ins Boot holen: Begeisterung und Mitwirkungsfreude des Kollegiums wecken
- Eltern miteinbeziehen

- Weiter- und Fortbildungen, Informationsveranstaltungen, die Spaß und Lust am Mittun wecken, praktikabel und überzeugend wirken, einladen und zum Umdenken anregen

Herangehensweise

- ❖ Vorstellung des Bildungscent e.V. und des Programms „Schule in Bewegung“
- ❖ Was ist der Bedarf? Wo „brennt“ es? Was braucht wie Unterstützung? (Brainstorming, Karten)
- ❖ Erwartungen an den Schulcoach?
- ❖ Entscheidung, sich zuerst aus Zeitgründen um das Konzept der Cafeteria und danach um das Bewegungskonzept und Schulkonzept zu kümmern.

1 Cafeteria Konzept - Entwicklungsschritte -

Notwendige Ausstattung der Cafeteria der KTS für Küche, lange Theke, Lagerraum

- Brainstorming:
 - Lange Theke:
 - Wand-Arbeitsfläche aus Edelstahl (Einhaltung der Hygienevorschriften), Höhe der Arbeitsfläche 90cm, Tiefe der Arbeitsfläche 80cm
 - Schulladenelemente (abschließbar)
 - Spülbecken mit Profiwasserhahn und Abstellfläche
 - Schrank mit Mülltrennsystem
 - Schmale Schubladen für Besteckkästen
 - Kühlelemente als Thekenaufsatz; dazu bewegliche Bleche zur Bestückung für die Kühlsysteme; komplette Kühlelementausstattung unter die Theke
 - Vor dem Lagerraum Hochschrank anstelle von Hängeschränken als Stauraum

➤ Lagerraum:

- Offene Regalsysteme mit diversen Aufbewahrungsboxen

➤ Küche:

- Herd mit Ceranfeld und Backofen
- Dunstabzugshaube
- Geschirrspüler
- Zwei tiefe Spülbecken (nebeneinander liegend) mit Geschirrabstellfläche und optimale Beleuchtung über dem Arbeitsplatz
- Mülltrennsysteme
- Im Unterbereich Schränke mit Schubladensystem
- Schmale Schubladen für Besteck, mindestens eine davon abschließbar für die Kasse
- Beidseitig Oberschränke (ausgenommen über der Spüle) nach oben öffnend
- Ausreichende Beleuchtung für die Arbeitsflächen
- Raumhoher, großer Kühlschrank mit Bio-Fresh-Fach
- Zwei Wasserkocher

=> Danach Gespräch zwischen Herr Thor (Stadt), Frau Scheffler und Frau Heuberger (Schulteam) zur Gestaltung der Cafeteria.

Fazit: Gespräch verlief überraschend positiv mit vielen Bejahungen zu den Vorschlägen der Schule.

- Folgetreffen mit den Handwerkern vor Ort ist eingeplant
- Lagerraum wird nicht durch die Stadtgelder finanziert, sondern muss von der Schule selbst bestückt werden.
- Alle beweglichen Geräte müssen von der Schule selbst angeschafft werden.
- Es wird glatte Arbeitsflächen geben, jedoch keine aus Edelstahl.
- Kontaktaufnahme zum Wirtschaftskontrolldienst (WKD) notwendig.

Auflagen für den Bäcker

- Sollen im Team erstellt werden, um dann an den Bäcker weiter gereicht zu werden.
- **Beschluss:**
 1. Das Schmieren und Belegen von Brötchen und Broten darf aus hygienischen Gründen nicht mehr in der Schule erfolgen. Somit erfolgt in der Schule nur noch der Verkauf bereits fertig zubereiteter Waren.
 2. Angebote, die wir uns für unsere Schule im Verkauf wünschen:
 - Vollkornbrötchen
 - Helle Brötchen
 - Seelen
 - Brezeln und Laugengebäck mit und ohne Butter
 - Butterbrote
 - Belegte Brötchen mit frischer Wurst und Käse mit Salat/ Gemüse garnitur

Wir bitten hier ausschließlich um frische Backwaren vom Herstellungstag.
 3. Getränkeangebot
 - Ausschließlich Milchgetränke
 4. Folgende Backwaren bitten wir Sie, von der Angebotsliste für unsere Schule zu nehmen:
 - Schnitzelbrötchen
 - Leberkäsebrötchen
 - Süße Teilchen

Fazit: Vorschläge wurden angenommen (Feedbacks zum Qualitätsstandard werden gesammelt und gegebenenfalls wird das Gespräch wiederholt).

Einstieg Cafeteria:

Leitgedanken

1. Zeitpunkt – ab wann soll die Cafeteria arbeiten und in welchem Umfang?

- Start der Cafeteria als Probelauf geplant mindestens zwei Wochen vor den Sommerferien
- Zwei Wochen vor dem Start ist ein Kick-Off für das Team geplant
- Ist-Zustand wurde abgerufen:
 - Der Bäcker zur großen Pause (10.10 h bis 10.25 h)
 - Die Mensa in der Feuerwache (12.00 h bis 13.30 h)
 - Dienstags die Eltern in der Mittagspause mit variablem Angebot

Beschluss: Fragebogen für die Schüler und Eltern ausgeben über das zukünftige Angebot in der Cafeteria, um einen Einblick in die Wünsche der Kinder und Eltern zu bekommen. Gleichzeitig sollen auch die AG-Wünsche der Schüler abgefragt werden.

- Struktur:
 - Klassen 5-7 essen von 12.05 h - 13.00 h
 - Klassen 8-10 von 13.00 h – 14.00 h
 - Von Montag bis Donnerstag
- => das braucht eine zusätzliche Pausenaufsicht für diesen Zeitraum in der Cafeteria vor Ort!

2. Wie soll das Angebot aussehen?

- Qualitätsstandards schaffen
- Konkrete Essensangebote
- Plakataushang im Lehrerzimmer für Wünsche
- Rücklauf der Fragebogen:
 - Sehr guter Rücklauf bei den Schülern

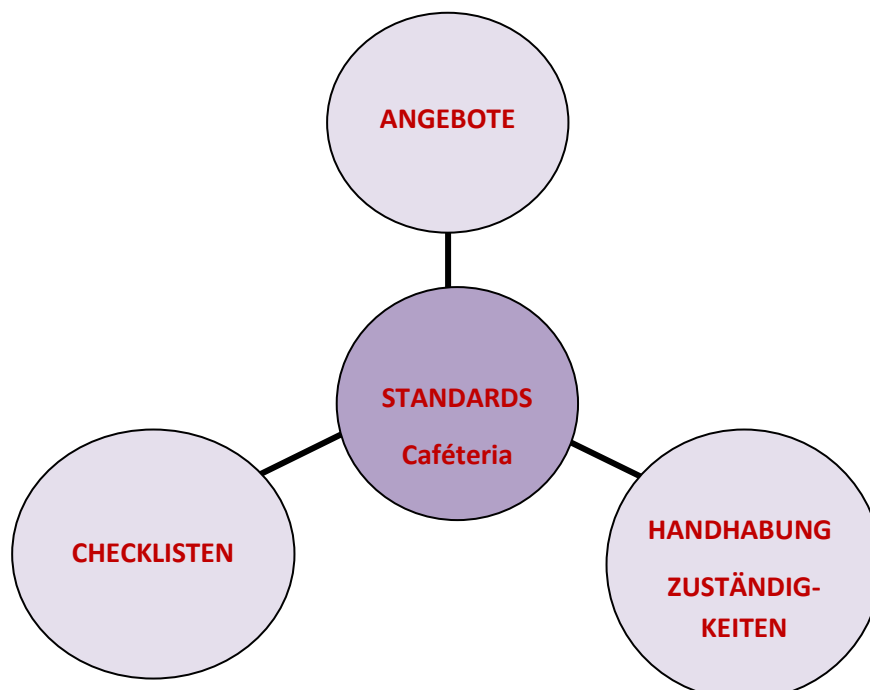
- Mäßig guter bei den Eltern
- Kollegium nimmt die Möglichkeit, Wünsche zu äußern, kaum wahr

3. Personelle Besetzung der Cafeteria

- Wünschenswert ist eine feste Kraft auf 400,- Euro-Basis (Hauptverantwortlichkeit, Koordination, Ansprechpartner für Schüler, Lehrer und Team)
- Einsatz von vier zweier Teams (Eltern) zuzüglich ein Springerteam (rotierendes oder festes Arbeitsplansystem möglich)
- Qualifizierungsmöglichkeit für die älteren Schüler (Qualitätspass; beinhaltet Bewerbung und Einstellungsgespräch als Training)

Start der Cafeteria:

- Cafeteria arbeitet bereits mit großem Erfolg
- Team ist gut aufgestellt und funktioniert für alle Beteiligten bisher zufrieden stellend.
- Nach kurzer Zeit fällt jedoch auf, dass es an Struktur mangelt. Das erfordert mehr Teambesprechungen und klare Absprachen.
- Standards der Cafeteria der KTS:



Angebote:**→ Überwiegend kalte Speisen/Snacks**

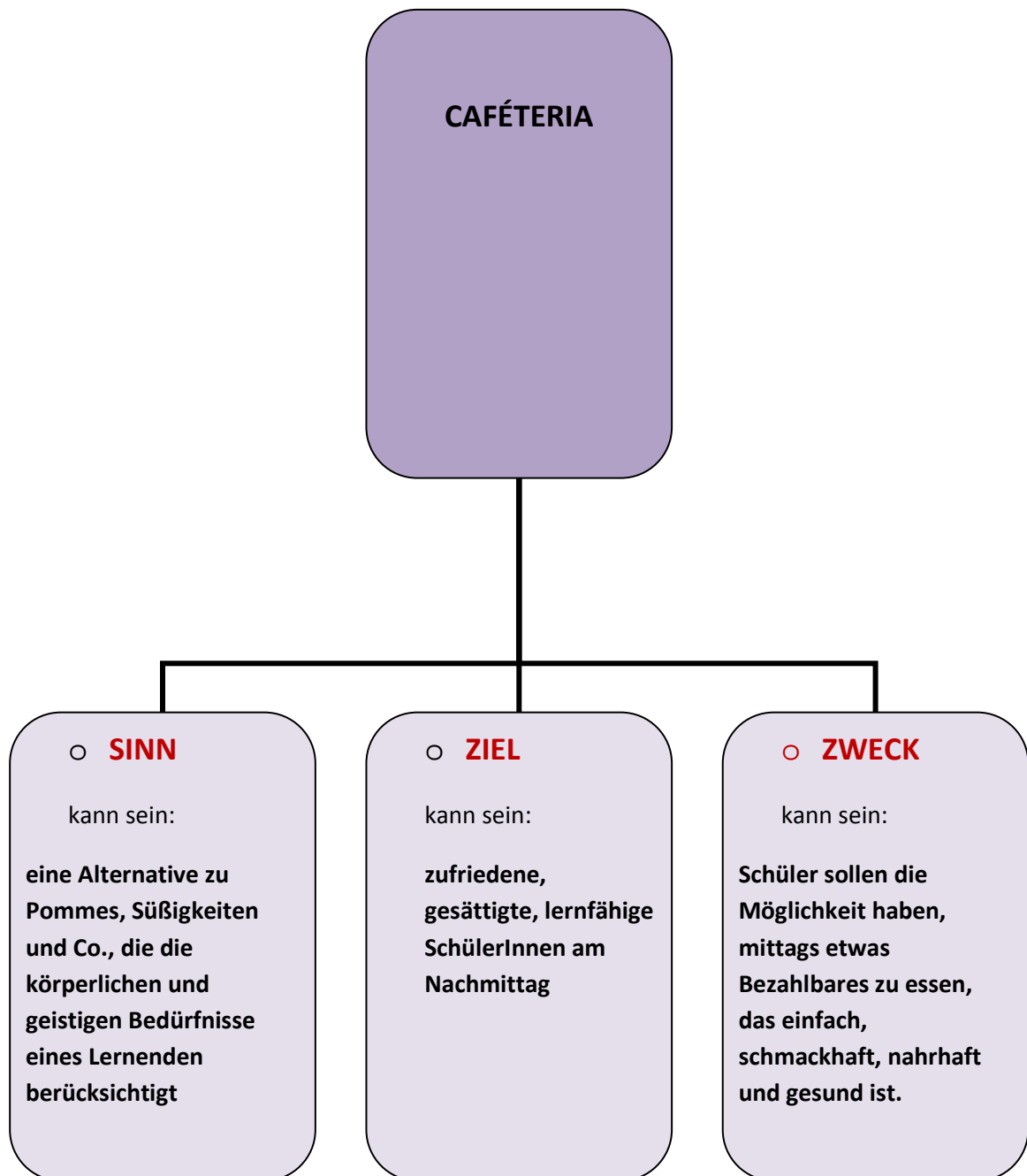
- Salate (GEMÜSE + OBST, NUDELN u.a.)
- Obst (Äpfel, Melone, Ananas – je nach Jahreszeit)
- Gemüse (Möhren, Kohlrabi)
- Belegte Brote + Brötchen
- Laugengebäck (pur und bestrichen)
- Müsli
- Milchprodukte (Joghurt, Quarkspeisen, Milchshakes)

AUSNAHMEN bilden:

- kurz- oder langfristig geplante AKTIONEN
(der Jahreszeit oder des Überangebotes entsprechend)
- Projekttag
- Schulinterne Angebote (aus dem Schul- oder Projektunterricht)

MOTTO: Wir machen möglich, was wir wirklich leisten können!

Es muss klar sein, was wir mit der Caf teria erreichen wollen:



Die Caf teria ist Teil des GTS-Konzeptes und so sollte sie auch angenommen und eingebunden sein.

Dass der Ort „Schulanbau“ einen tollen Raum für Projekte ermöglicht, ist eine zusätzliche Chance, die wir uns unbedingt in Projekten und zur Gewinnung von Elternmitarbeit und Kooperationspartnern zu Nutze machen können und sollten.

Erster Vorschlag in diesem Sinne :

die „neuen“ Eltern in der Cafeteria zu empfangen

- kleine Snacks anbieten
- „Mund wässrig machen“,
- Herz entflammen für die Mitarbeit im Cafeteria – Team

Gleichzeitig **vorbereitet ein Blatt**, auf welchem die Eltern

- **Ihre Fähigkeiten,**
- **Kompetenzen,**
- **Beziehungen** eintragen können,

die sie der Schule für Projekte und Vorhaben zur Verfügung stellen können. So kann **langfristig ein Eltern-Begabungen-Pool entstehen** und wir wissen, wen wir wann ansprechen können.

Kommunikation zwischen Cafeteria-Team und Lehrerkollegium:

- Aufsichtsplan für die Cafeteria notwendig
- Um Effizienz im Arbeitsgeschehen zu schaffen, braucht es einen Cafeteria-Plan über
 - **Dienste**
 - **Telefonliste**
 - **Festes Buch für tägliche Eintragungen** (Infos, Einkauf, Arbeiten usw.)
 - **Was ist wo zu finden?** (Hefter)
 - **Inventarlisten** (in den Schränken einliegend)
 - **Was ist wie zu handhaben?**
 - Arbeitsabläufe
 - Informationsfluss
 - Koordinationsstelle (Name und Telefon)
 - Absprachen Lehrkörper + Cafeteria
 - Wer ist wofür zuständig, Ansprechpartner?
 - **diverse Checklisten**
 - Tageslisten Einkauf
 - Was ist noch vorhanden?
 - Abschließen des Tagesgeschäftes / Arbeiten /Besonderheiten...

Idee:

- **Kräutergarten**

Die Idee eines Kräutergartens im entstandenen Lichthof im Anbau findet Anklang.

Gedanken dazu: Jährlich soll sich eine Klassenstufe intensiv mit dem Kräutergarten auseinandersetzen und sich in Projektarbeit ganzjährig darum kümmern.

**2 Bewegungskonzept und Konzept für
die Einbindung von Wissen und Anwendung gesunder
Ernährungsweise und Bewegung in das
Unterrichtsgeschehen der GTS**

3 Konzept GTS

Was ist unsere persönliche ideale Vorstellung des GTS-Betriebes in drei Jahren?

Leitfragen

1. Wie wird unterrichtet?
2. Welche Angebote gibt es?
3. Welche Personen/Fachkräfte/unterstützende Kräfte sind an der Mitgestaltung des GTS-Betriebes beteiligt?
4. Wie gestaltet sich das miteinander Arbeiten?
5. Wie sehen die Schüler/innen und Lehrkräfte aus?
6. Wie beteiligen sich die Eltern an der Mitgestaltung?
7. Wer fördert und unterstützt die Schule?
8. Was sollte unbedingt noch geschehen sein im Zusammenhang mit der GTS?

Beschluss: Zuerst Struktur des Konzeptes aufstellen und dann hauptsächlich daran arbeiten, so dass das Konzept kontinuierlich mit Inhalten gefüllt werden kann. Leitfragen füllen sich nach und nach.

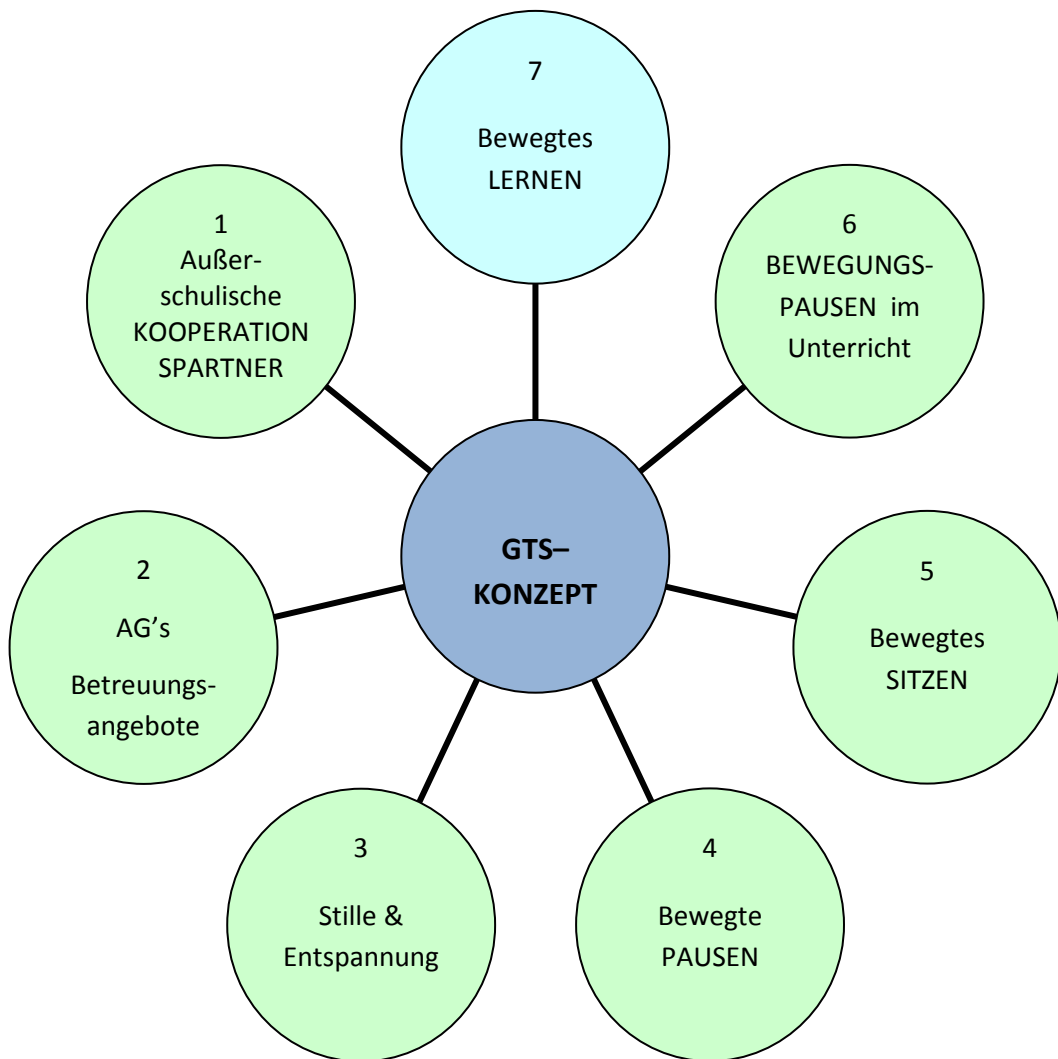
Ergebnisse der Umfrage zu den AG-Wünschen der Schüler:**Bewegungs – AGs**

Ballspiele	94	
Fußball	92	
Fitness/Gymnastik/Turnen	24	(10 / 14)
Federball	20	
Tanz	19	
Tennis	13	
Klettern	12	
Reiten	10	
Schwimmen	6	
Golfspiel	5	
Inlineskaten	3	

Andere AGs

Kochen+ Ernährung	22	
Musik	17	CHOR
Theater/Schauspiel	9	
Kunst	7	

Konzept GTS:



Bewegte Pause: Ausleihe der Geräte /Spiele organisieren und in die Verantwortung älterer Schüler geben.

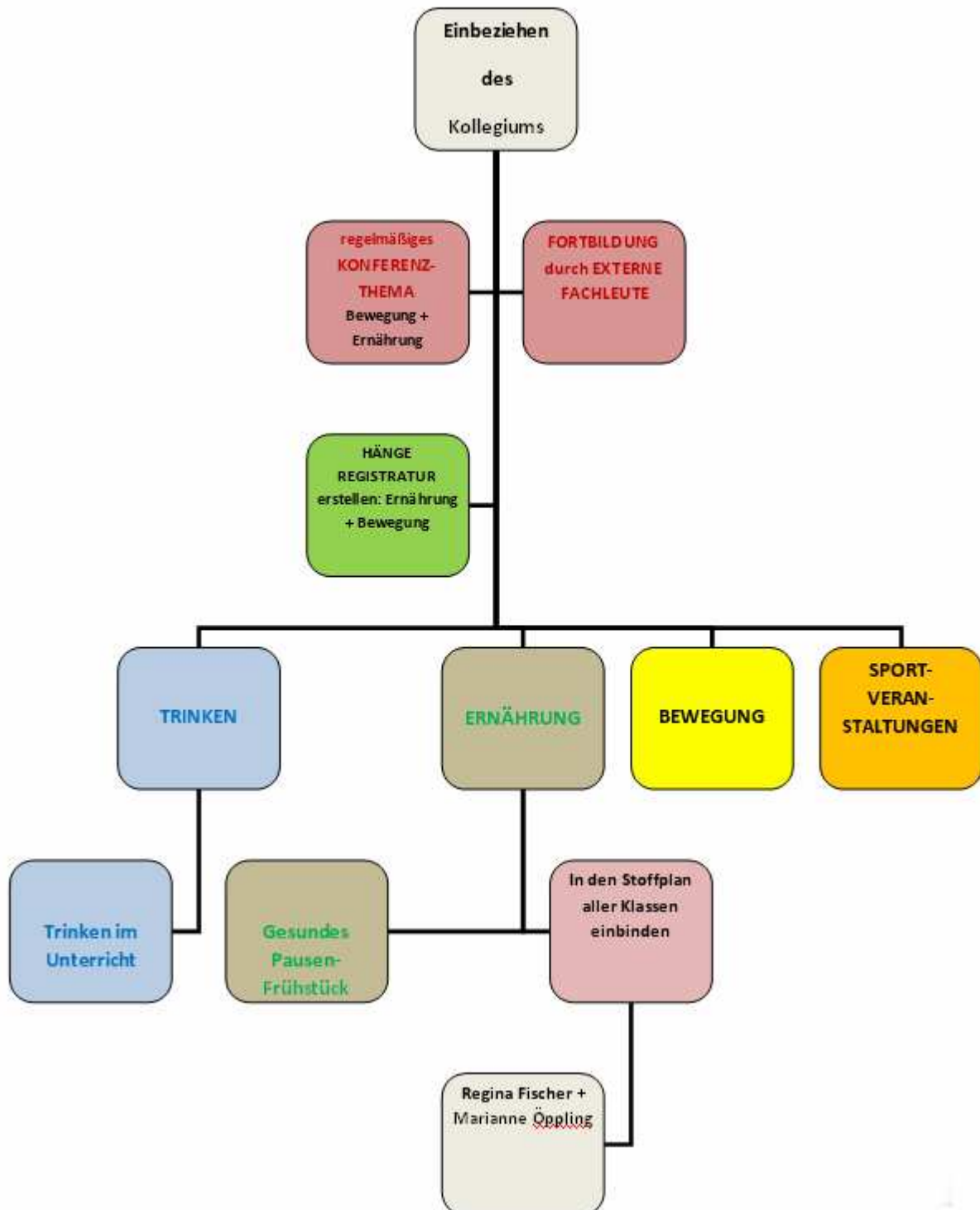
AG-Angebote: zusätzlicher Bedarf an außerschulischen Kooperationspartnern; Jugendbegleiter sind schon vorhanden.

Das Leitbild braucht Vertiefung:

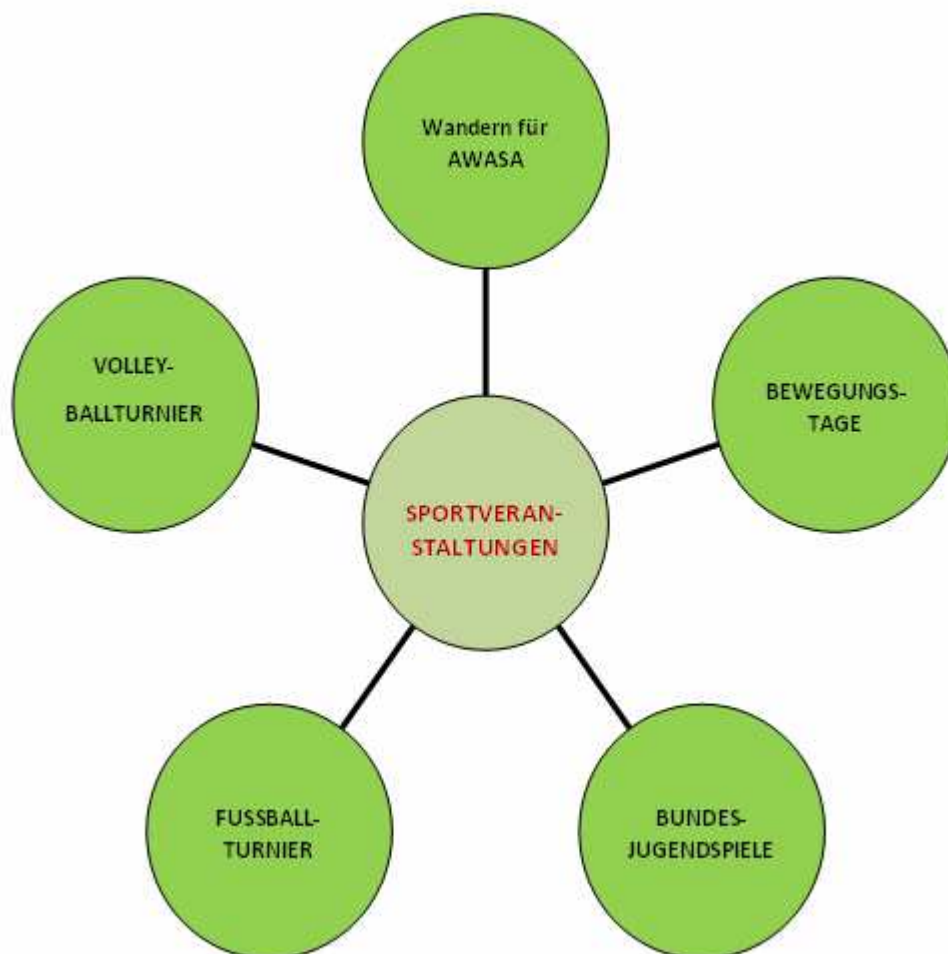
Einigung auf Kontexte innerhalb des Kollegiums, um

- messbar zu sein
- verständlich zu sein – wissen, worum es geht
- angewandt und damit lebendig und verbindlich im Schulalltag integriert zu sein.

Welche Gebiete / Themen sind von weiterem Interesse für die Konzeption GTS?



Was bereits besteht und durchgeführt wird:



Konzept „Bewegter Unterricht“:

Leitgedanken:

1. Was ist davon schon im Leitbild der Schule vorhanden?
2. Ausgangssituation und Argumente für einen bewegten Unterricht

3. Wie kann dies im Schulalltag umgesetzt werden?

4. Sinn?

5. Ziel – was soll erreicht, was soll bewirkt werden?

6. Überprüfungsmodalitäten?

7. Verstärkung/Weiterentwicklung?

Konzept ist momentan noch in Arbeit!

Ausblick / Optionen / Ideen

- Kräutergarten im Lichthof
- Streitschlichterausbildung
- Talentsammlung der Schüler für Betreuungsangebote, frei nach dem Motto: Schüler für Schüler!
- Weiterarbeit an der Bewegungskartei
- Weiterentwicklung des GTS-Konzeptes und dessen verbindliche Umsetzung
- Zusammenarbeit mit der Abt-Bessel-Realschule ausweiten und vertiefen

Stand: Dez. 2009