

Hilfsraster zur Überprüfung des Verlaufs bei der Umsetzung der gesetzten Ziele

Ziele und Maßnahmen	Kurzbeschreibung der Ist-Situation vor den Sommerferien	Skizzierung der Veränderung (mit Datum)	Anmerkungen (ggf. zum Verlauf, evtl. über Probleme usw.)
<p>Ziel 1 ist:</p> <p>Erweiterung des Einsatzes von selbst erzeugten Waren aus dem Schulgarten in den Herstellungsprozess des Mittagessens.</p> <p>Schüler bauen Gemüse für die Schulküche an.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Der Schulgarten hat knapp zwei Jahre bis Februar 2012 brach gelegen. • Eine Nutzung hat in dieser Zeit nicht stattgefunden. • Waren wurden auch in den Jahren davor nur höchst selten und wenn dann zufällig in der Küche abgegeben. • Es wurde begonnen, einige Tiere im Schulgarten zu halten (Laufenten, zwei Schweine). 	<ul style="list-style-type: none"> • Einstellung eines Gartenbaulehrers zum 1.2.2012 • Vorbereitende Arbeiten im Garten mit Schülergruppen ab Frühjahr 2012 • Erstellung eines Foliengewächshauses vor den Sommerferien 2012 als Schülerprojekt der 3. Klasse. 	
<p>Dies soll erreicht werden durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ideen entwickeln für geeignete Produkte, Einsätze und evtl. Gerichte Rezepte <ul style="list-style-type: none"> • Was braucht die Küche? <ul style="list-style-type: none"> • Salate • Tomaten • Kartoffeln • Rote Bete • Zwiebeln • Lauch • Möhren • Kräutersalze 	<p>Die Lebensmittel werden zurzeit komplett im Handel erworben.</p>	<p>Aus dem Schulgarten sind folgende Produkte (Schätzmenge) ab Mai für das Jahr 2013 zum Einsatz in der Küche zu erwarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salate (350 Stück) • Radieschen (60 Bunde) • Rote Bete (80 kg) • Möhren (150 kg) • Gurken (50 Stück) • Tomaten (40 kg) • Porree (25 kg) • Zucchini (100 kg) • Kürbisse (100 kg) • Kartoffeln (60 kg) 	<p>Einbindung in den Unterricht (Grundlagen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Gartenbauunterricht ist in den Stundenplan der 6. Klasse integriert. Wir beginnen in der 6. Klasse im zweiten Schulhalbjahr mit zwei Doppelstunden pro Schüler und Woche. Das bedeutet für den Lehrer 3 Gruppen zu je zwei Unterrichtsstunden. • 7. Klasse. Ernährungslehre in einer Hauptunterrichtsepoche • 8. Klasse. Lebensmittelchemische Betrachtungen in der Chemieepoche.

<ul style="list-style-type: none"> • Was essen die Schüler gern? • Möhren • Mais • Salatgurken • Paprika(Gewächshaus ok) • Kräuter • Eier 		<ul style="list-style-type: none"> • Div. Kräuter 	<p>Die beteiligten Gruppen haben sich getroffen. Die weitere Vorgehensweise ist Bestandteil der Unterrichtsplanung und der weiteren Kultivierung des Gartens. Ein Konzept für einen Anbauplan ist angelegt und wird mit Beginn der Vegetationsperiode 2013 umgesetzt.</p> <p>Der Anbau in unserem Schulgarten ist von zwei Gegebenheiten stark geprägt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jahreszeit • Ferienordnung <p>Die Pflege in den Ferien haben im letzten Jahr engagiert Mütter übernommen.</p> <p>Bislang haben die Küchenmitarbeiter den Speiseplan erstellt. Schülerwünsche konnten angegeben werden und wurden teilweise mit in die Planung aufgenommen. Eine Einbindung der Schüler kann für die Zukunft angedacht werden.</p>
--	--	--	--

			Die Schülerarbeit im Garten beginnt nach der Schneeschmelze. Die erste Ernte wird ab April erwartet. Mai und Juni sind in diesem Jahr die Hauptmonate vor den Sommerferien, August bis Oktober nach den Sommerferien. Die geplanten Mengen wurden weiter oben schon geschildert.
Projektarbeit der 9. Klasse: <ul style="list-style-type: none"> • Kräutersalze, Kräutertee, Kräuter - allgemein durch Schülerhand, für <ul style="list-style-type: none"> • Nutzung in der Küche • Verkauf Martinswerkst. • Verkauf Sommerfest 	Projekte mit diesem Inhalt hat es in der Vergangenheit nicht gegeben.	In das Projekt können während der Laufzeit dieses Schule auf Esskurs-Prozesses nur die Vorarbeiten einfließen, da das Sommerfest erst im August 2013 stattfindet und die Martinswerkstätten erst im November 2013. Lediglich die Nutzung in der Küche ist möglich.	Projektarbeiten werden alleine oder zu zweit ausgeführt, was einen Arbeitseinsatz im Garten ermöglichen würde. Die Zeit ist mit 8 Wochen für die meisten Kräuter und Zutaten zu kurz, um sie durchgehend im Vegetationsprozess zu verfolgen. Der Anteil der Schülerarbeit wird sich hier auf Pflege, Ernte, Weiterverarbeitung und theoretische Aufarbeitung beschränken.

Ziele und Maßnahmen	Kurzbeschreibung der Ist-Situation vor den Sommerferien	Skizzierung der Veränderung (mit Datum)	Anmerkungen (ggf. zum Verlauf, evtl. über Probleme usw.)
<p>Ziel 2 ist:</p> <p>Neukonzeption des Speiseplans für Kindergartenkinder und Kinderkrippenkinder im Vorkindergartenalter bei gleichzeitiger Überarbeitung des Speiseplans für Grundschul-, Mittelstufen- und Oberstufenschüler und Mitarbeiter.</p>	<p>Für alle genannten Gruppen wurde im Regelfall ein Herstellungsprozess der Essen geplant. Dabei wurde das Essen für die Kleinkinder vor dem Würzen aus dem Prozess genommen. Transportbedingte Einschränkungen wurden bemängelt. Ein individuelles Eingehen auf die Altersstufen, geschweige denn auf Wünsche war weder organisatorisch noch personell möglich.</p>	<p>Dezember 2012: Mit einem Kostenaufwand von rund 20.000 € wird die Küche umgebaut. Aufstockung der Mitarbeiter. Einrichtung einer integrierten Kindergartenküche, bei gleichzeitiger Umstrukturierung der Schulküche. Schaffung einer halben Personalstelle für Kindergarten- und Kinderkrippenessen.</p>	<p>Der Schule auf Esskurs-Prozess hat uns schnell gezeigt, dass die Wünsche der Kunden nur befriedigt werden können, wenn der Herstellungsprozess der Essen getrennt wird. Sinnvoll erscheint ein Prozess für Kinderkrippen- und Kindergartenkinder und ein zweiter Prozess für Schüler des Primar-, Mittelstufen-, Oberstufenbereichs, für die Mitarbeiter und für weitere Gäste. Dadurch ist ein unterschiedlicher Speiseplan realisierbar.</p> <p>Personal: $\frac{1}{2}$ Stelle für Kinderkrippen- und Kindergartenessen. $1 \frac{3}{4}$-Stelle Schulkinder- und Erwachsenenessen. $\frac{3}{4}$-Stelle Pausenverpflegung und Essenmarkenverkauf. Dazu kommen die Abwaschkräfte.</p>
<p>Dies soll erreicht werden durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salatangebot durch angebaute Produkte aus dem Schulgarten ergänzen. Frischeanteil im kleinen Umfang erhöhen. 	<p>Der Gartenbauunterricht vor den Sommerferien 2012 brachte erste unkoordinierte Ernteerfolge.</p>	<p>Mit Beginn des Schuljahres 2012/13 hatten wir ab September 2012 die Möglichkeit Herbsterten einzubringen und den Garten für die nächste Vegetationsperiode vorzubereiten.</p>	<p>Die angebauten Produkte sollen in Übereinstimmung mit den Qualitätsstandards der DGE das Angebot ergänzen. Zukunftsvision.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Anpassung der Portionsgrößen 	<p>Die Portionen werden in erster Linie aufgrund von mehrjährigen Erfahrungswerten der Küchenleitung</p>	<p>Mit Beginn des zweiten Schulhalbjahres wurde die Ausgabe des Nachtisches verändert. Der Nachtisch wird jetzt portioniert</p>	<p>Bislang gibt es noch keine Erfahrungswerte mit den Lebensmittelangaben der DGE. Hier müssen bei zukünftiger Planungsarbeit dieses Angaben</p>

	zusammengestellt. Anmerkung: Unsere Küchenleitung arbeitet seit 1990 unserer Schulküche.	ausgegeben.	mit einbezogen werden.
<ul style="list-style-type: none"> • Im Kindergarten und in der Krippe beginnt die Essenszeit um 11.30 Uhr 	<p>Durch den Herstellungsprozess war frühestens 12.00 Uhr zu erreichen.</p>	<p>Ab Januar 2013 ist die Zeit durch die Einstellung einer neuen Köchin für den Kindergarten- und Krippenbereich zu realisieren.</p>	<p>Teamfindungsarbeit wird mit einer Organisationsberaterin geleistet.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Das Essen soll „einfacher“ als das Essen für die Schule sein 	<p>Kaum vom Herstellungsprozess des Schulessens abweichende Variationen möglich</p>	<p>Ab Januar 2013 ist die Zeit durch die Einstellung einer neuen Köchin für den Kindergarten- und Krippenbereich zu realisieren. Für die Speiseplanerstellung hat sich ein eigener Kreis im Kindergarten gebildet.</p>	<p>Das Preis-Leistungsverhältnis wird gerade angepasst. Intensives Controlling nötig.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • 	

Ziele und Maßnahmen	Kurzbeschreibung der Ist-Situation vor den Sommerferien	Skizzierung der Veränderung (mit Datum)	Anmerkungen (ggf. zum Verlauf, evtl. über Probleme usw.)
<p>Ziel 3 ist:</p> <p>Die Förderung der Alltagskompetenz in Bezug auf den Umgang mit Lebensmitteln von Schülerinnen und Schülern der 7. Klasse.</p>		<ul style="list-style-type: none"> Die Änderung im Stundenplan begann mit Beginn des Schuljahres 2012/2013. 	<ul style="list-style-type: none"> Unsere Küchenleitung ist ausgebildete Hauswirtschaftsmeisterin. Eine pädagogische Betreuung findet durch die Klassenlehrerin der 7. Klasse statt. Es gab vorab kein fertiges Konzept mit zu erreichenden Lernzielen. Konzepterarbeitung während der Erprobungsphase.
<p>Dies soll erreicht werden durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> Einbindung von Schüler(innen) der 7. Klasse in den Herstellungsprozess des Schulessens während einer Zeitdauer von jeweils einer Woche für zwei Schüler(innen) in der Schulküche. 	<ul style="list-style-type: none"> Im Kursplan der 7. Klasse hatte jede(r) Schüler(in) zwei Wochen nachmittäglichen Kochkurs Dieser Kurs musste vor den Sommerferien ausfallen, weil unsere Lehrkraft die Küchenleitung in unserem Schulzweig übernommen hat. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Änderung im Stundenplan begann mit Beginn des Schuljahres 2012/2013. 	
<p>Lernziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hygiene 	<p>Hat nicht stattgefunden</p>	<p>Kurz vor Beginn der Küchentätigkeit</p>	<p>Die Belehrung nach dem BSeuchG wurde in unserem Hause durch eine Mitarbeiterin des Gesundheitsamtes durchgeführt.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Sinnvolle Abfolge der Arbeiten 	<p>Hat nicht stattgefunden</p>	<p>Arbeitsabfolgen werden jeden Morgen in der Küche besprochen</p>	<p>Planung ist vom Speiseplan abhängig.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Werkzeuge entsprechend einsetzen (Welche Werkzeuge?) 	<p>Hat nicht stattgefunden</p>	<p>Arbeitsmaterialkunde findet in der Küche statt.</p>	<p>Werkzeugeinsatz ist vom Speiseplan abhängig.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelkunde 	<p>Hat nicht stattgefunden</p>	<p>Lebensmittelkunde findet in der Küche statt.</p>	<p>Inhalte der Materialkunde hängt vom Speiseplan ab.</p>

• Nacharbeiten	Hat nicht stattgefunden	Mit Beginn des Praktikums punktueeller Einsatz beim Abwasch.	Motivation für den Abwasch ist immer wieder eine Frage.