



Rheinland-Pfalz

WILHELM-HUBERT-CÜPPERS-
SCHULE
LANDESSCHULE FÜR
GEHÖRLOSE UND
SCHWERHÖRIGE

Verpflegungskonzept der Wilhelm-Hubert-Cüppers- Schule Trier

Ein Orientierungsrahmen für Schulküche und Schulträger,
Lehrer*innen, Schüler*innen und Eltern



Inhaltsverzeichnis:

1. Einleitung/ Ziele/ Zielgruppen
2. Verpflegungsaufgabe
3. Pädagogisches Konzept
4. Kommunikation und Zusammenarbeit
5. Qualitätssicherung des Verpflegungskonzeptes

1. Einleitung /Ziele /Zielgruppen

Die Wilhelm-Hubert-Cüppers-Schule ist eine von drei Bildungseinrichtungen für Gehörlose und Schwerhörige in Rheinland-Pfalz. Als Landesschule steht sie in Trägerschaft des Landesamtes für Soziales, Jugend und Versorgung in Mainz.

Seit Februar 2015 ist die Wilhelm-Hubert-Cüppers-Schule als überregionales Förder- und Beratungszentrum „Hören“ für die Region Trier beauftragt. Als solches umfasst sie neben der Förderschule für Gehörlose und Schwerhörige eine Beratungsstelle für pädagogische Audiologie und die Frühförderung für Kinder mit Hörbehinderung vor der Einschulung, sowie den Bereich Beratung und Unterstützung für Schüler*innen mit Hörschädigung, die inklusiv in wohnortnahen Regelschulen beschult werden.

Die Förderschule für Gehörlose und Schwerhörige in Trier, an der die Schulabschlüsse Berufsreife, besondere Berufsreife, der qualifizierte Sekundarabschluss I, sowie der Abschluss der Förderschule mit dem Förderschwerpunkt ganzheitliche Entwicklung erreicht werden können, ist eine Ganztagschule in verpflichtender Form.

Aufgrund des großen Einzugsbereiches ist der Förderschule ein Internat angegliedert, welches sich auf dem Gelände der Einrichtung befindet. Hier leben von montags bis freitags Schüler*innen, deren Schulweg zu lang ist, um ihn täglich zu bewältigen.



Zurzeit besuchen 110 Schüler*innen unsere Schule, davon wohnen und leben 13 Schüler*innen im Internat.

Alle Schüler*innen verbindet ein sonderpädagogischer Förderbedarf im Förderschwerpunkt „Hören“. Ansonsten zeichnet sich die Schülerschaft durch eine große Heterogenität u.a. im Hinblick auf Altern (zwischen 6 und 18 Jahren), Hörstatus (leichtgradige Hörstörungen bis hin zur Taubheit), Erst-, Bildungs- und Kommunikationssprachen (deutsche Lautsprache, zum Teil durch lautspracheunterstützende Gebärden unterstützt, deutsche Schriftsprache, andere Lautsprachen, deutsche Gebärdensprache), kulturelle Herkunft und schulische Förderbedarfe aus. Entsprechend ihren Möglichkeiten und Förderbedarfen finden sie eine schulische Heimat in den Klassen der Grundschulabteilung, der Sekundarstufe I bzw. den Klassen mit dem zusätzlichen Förderschwerpunkt Ganzheitliche Entwicklung.

2. Verpflegungsaufgabe

Die Wilhelm-Hubert-Cüppers-Schule verfügt über eine hauseigene Großküche mit angrenzender Mensa.

An vier Tagen in der Woche (montags bis donnerstags) werden die Schüler*innen mit einer warmen Mittagsmahlzeit versorgt (Hauptspeise, Nachspeise, einmal wöchentlich Salat-Büfett). Das Frühstück und das Abendessen bereiten die Internatsschüler*innen mit ihren Erziehern*innen in den Gruppen selbst zu. Die Lebensmittel dafür werden von der Großküche zur Verfügung gestellt.



Neben einem Standardessen gibt es auch ein vegetarisches Angebot. Des Weiteren geht die Schulküche auf individuelle Besonderheiten ein, wie z.B. gesundheitlich bedingte Sonderkostformen (z.B. gluten- laktose oder fruktosefreie Ernährung) oder religiös geprägte Ernährungsformen.

Die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung richten sich nach der Vorgabe der *Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)*.

Unsere Mensa bietet zwei Essensausgabezeiten an: um 12:40 Uhr speisen die jüngeren und um 13:30 Uhr die älteren Schüler*innen. Die Mensa besteht aus drei Räumen, in denen insgesamt 72 Personen an Sechser-Tischen einen Platz finden.

Bedingt durch die zwei Essensschichten ist die Platzsituation sehr entzerrt, so dass eine angenehme, geräuscharme Essensatmosphäre gewährleistet ist. In jedem Raum der Mensa stehen den Schüler*innen unterstützend Aufsichtspersonen zur Seite. Wir praktizieren ein familienbegleitendes Speisenausgabesystem, d.h., unsere Schüler*innen bekommen die Mittagsmahlzeit in Schüsseln und auf Platten an den Tisch serviert.

Hier können die Schüler*innen - teilweise unter Mithilfe der Aufsichtspersonen - ihre Portion in angemessener Größe selbst bestimmen und auch ein Nachschlag für besonders Hungrige ist möglich. Als Getränk steht Mineralwasser zur Verfügung.

Da die Großküche direkt an die Mensa grenzt und einsehbar ist, stehen die Schüler*innen und die Mitarbeiterinnen der Großküche ständig im Kontakt, so dass eventuelle Beanstandungen und Wünsche unmittelbar entgegengenommen werden. Dieser direkte Kontakt wirkt sich sehr positiv auf das Essverhalten in dieser familiären Atmosphäre aus.

Beim Qualifizierungsprozess „Rheinland-Pfalz isst besser“ ist es ein besonderes und unverzichtbares Anliegen, die Nachhaltigkeit unserer Arbeitsprozesse voranzubringen und zu wahren.

Hierfür wurden bereits verschiedene Maßnahmen umgesetzt.

- bei Wandertagen gibt es Lunchpakete ausschließlich in wiederverwendbaren Verpackungsmaterialien, z.B. selbstgenähte, auskochbare Brotbeutel
- Überwiegender Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten
- Umstellung der Lebensmittellieferanten auf lokal ansässige Unternehmen (Transportwege minimieren), die sich selbst der Nachhaltigkeit verschrieben haben.
- Minimierung des Ausdruckpapiers (digitale Essenspläne für die Eltern und auf der Homepage)
- Verbrauchsmaterialien, z.B. Küchenrollen und Papierhandtücher aus recycle barem Material
- Einsatz von biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln

3. Pädagogisches Konzept

Ernährungsbildung

Ernährungsbildende Maßnahmen und damit verbunden das Erlernen von Hygienestandards, sind ein fester Bestandteil der schulischen Bildung an der Wilhelm-Hubert-Cüppers-Schule.

Hierzu gehören in der Primarstufe und der Abteilung für *Ganzheitliche Entwicklung* (GE) ein tägliches Frühstück selbstmitgebrachter Speisen, das durch Obst und ungesüßte Getränke ergänzt wird.

Dabei erfolgt immer wieder die Verknüpfung zum Wortschatz sowie zu den unterschiedlichen Bereichen der Ernährung (z.B. das Benennen von Lebensmitteln und Lebensmittelgruppen wie Obst und Gemüse).

In der gemeinsamen Koch-AG der Grundschule und der Abteilung GE wird daran angeknüpft und die Schüler*innen können lebenspraktische Erfahrungen sammeln sowie Regionalität und Saisonalität erleben durch Ernten und Verarbeiten von Obst vom Schulgelände.

In den GE-Klassen wird außerdem einmal pro Woche gemeinsam ein Frühstück sowie einmal ein Mittagessen zubereitet. Es wird zusammen nachhaltig eingekauft, das Essen wird miteinander vorbereitet und eingenommen.

Die Herkunft des Essens und die Saisonalität können die Schüler*innen außerdem in der Garten-AG der Grundschule und der Sekundarstufe erlernen. Sie nutzen und pflegen den Schulgarten, ernten und verarbeiten aber auch Obst von den Bäumen auf dem Schulgelände.



Die Bienen-AG der Sekundarstufe stellt selbst Honig her.

Das Thema „Ernährung und die AID-Ernährungspyramide“ hat einen festen Platz im NaWi-Unterricht in Klasse 6 sowie im HUS-Unterricht; hier wird auch das Thema „Nachhaltige Ernährung“ aufgegriffen.



Regelmäßig finden besondere Aktionen/Projekte statt:

- * Verwertung und Verköstigung von selbst geerntetem Obst in der Grundschule nach dem Besuch hiesiger Bauern mit Ernteunterstützung im Juni zur Erdbeerernte bzw. im Oktober zur Apfelernte (Regionalität, Herkunft von Lebensmitteln)
- * AOK-Kochkurs in der Sekundarstufe in HUS-Gruppen oder Klassengruppen (Ernährungsbildung)
- * Teilnahme am Projekt „Was ist unser Essen wert?“ in den HUS-Gruppen (Regionalität, Nachhaltigkeit, Ernährungsbildung)
- * Besuch der Wagner-Mühle in Sommerau, die die Schulküche beliefert (Regionalität, Herkunft von Lebensmitteln)

Außerdem sind einige Kolleginnen (Lehrpersonal sowie Küchenpersonal) nach der Fortbildung „Ich kann kochen“ Genussbotschafterinnen der Sarah-Wiener-Stiftung.

4. Kommunikation und Zusammenarbeit von Verpflegung und Schule im Rahmen der Ernährungsbildung

Seit einigen Jahren hat sich eine Ernte-Dank-Aktion in der Schule etabliert. Daran sind alle Klassen der Grundschule, die Klasse S5, die Klasse GE sowie Gäste der Grundschule Tarforst mit ihren Lehrkräften beteiligt. Jede Klasse bringt selbst hergestellte Speisen aus saisonalen und regionalen Lebensmitteln sowie ihr Klassengeschirr (Nachhaltigkeit) mit. Die Speisen werden gemeinsam verzehrt.

Auch die Schulküche wird sich zukünftig hieran beteiligen und Produkte aus Mehl der Wagner-Mühle zubereiten. Ebenso wird in der Schulküche regelmäßig Obst vom Schulgelände verarbeitet.

Die Schüler*innen sind an der Essensplanung beteiligt. Es gibt monatlich eine Speiseplanbesprechung der Schulküche und der SV (Schülervertretung), die vorher die Wünsche und Beanstandungen der Schüler*innen sammelt.

Als Feedback-Methoden bezüglich des Mensa-Essens haben sich außerdem folgende Maßnahmen etabliert:

- Am *Schwarzen Brett* der Mensa hängt jeweils ein Zettel für Wünsche und einer für Beschwerden
- Außerdem ist es üblich, dass Schüler dem Küchenpersonal persönlich Rückmeldung geben
- Anonymer „Meckerkasten“

5. Qualitätssicherung des Verpflegungskonzeptes

Der „Runde Tisch“ sollte fest etabliert werden, um dieses Verpflegungskonzept weiterzuentwickeln und zu aktualisieren (z.B. einmal jährlich bei der Dienstbesprechung am letzten Tag der Sommerferien). In diesem Austausch sollten Weiterentwicklungsvorschläge gemeinsam besprochen und umgesetzt werden (z.B. Getränkespender (nach Corona) als Ersatz für Plastikflaschen).

Des Weiteren soll das Verpflegungskonzept eine Orientierung für Kolleg*innen darstellen. Zweimal jährlich sollen Schülerbefragungen durchgeführt werden, um diese bei weiteren Vorgehensweisen zu berücksichtigen und einfließen zu lassen.

Aufgrund der heterogenen und internationalen Schüलगemeinschaft werden auch weiterhin vielfältige Speisen aus unterschiedlichen Ländern ihren Platz unter Einhaltung und besonderer Beachtung des Fair-Trade-Gedankens in der Gemeinschaftsverpflegung finden.

Außerdem trägt eine abwechslungsreiche und internationale Küche dazu bei, dass die Kinder ihren Geschmackssinn schulen und schärfen können. Ebenso weckt dies ihr Interesse, stärkt ihre Toleranz und beeinflusst ihre globale Sichtweise.

Das Verpflegungskonzept soll auf die Homepage der Wilhelm-Hubert-Cüppers-Schule gestellt werden, um zu verdeutlichen, welcher Stellenwert die Verpflegungsqualität an unserer Schule einnimmt.

Die Nachhaltigkeit aller Prozesse in der schulischen Gemeinschaftsverpflegung wird regelmäßig evaluiert.

Langfristig sollen unsere Schüler*innen lernen, sich selbstbewusst und kritisch mit der angebotenen Schulverpflegung auseinanderzusetzen und sich verantwortlich für ihre gesunde Ernährung zu engagieren.

Trier, den 01.06.2021

Ulrike Moog
Schulleiterin