

Am Trimmelter Hof 201, 54296 Trier
☎ 0651/91035-0 Fax: 0651/91035-34
Email: whc-schule@whcs.lsjv.rlp.de
Homepage: www.whc-schule.rlp.de



RheinlandPfalz

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

ELTERNBRIEF



Rheinland-Pfalz
isst besser

Montag, 17.06.2019

Liebe Eltern, liebe Erziehungsberechtigte,

wir möchten Ihnen mitteilen, dass unsere Schule sich für das Projekt „Qualifizierungsprozess für Schulverpflegung“ erfolgreich angemeldet hat.

Im Folgenden möchten wir Sie über diese Projektidee und -gestaltung genauer informieren.

Unsere Schule profitiert von einer sehr gut ausgestatteten Küche, in der ein qualifiziertes Team für ein gesundes, tägliches Mittagessen sorgt. Dies wollen wir durch die Projektteilnahme zum Wohle ihrer Kinder noch optimieren. Zudem wird die Esskultur und Essatmosphäre am gemeinsamen, familiären Mittagstisch noch mehr gefördert.

Schon jetzt legen wir großen Wert auf

- frische Zubereitung vor Ort
- regionale und saisonale Zutaten
- Mitverwertung von Vollkornprodukten
- Regelmäßiges Angebot vegetarischer Speisen
- tägliche Beilagen wie Gemüse und Salat
- Beachtung von Sonderkostformen
- Persönlicher Kontakt/Feedback von Küchenpersonal zu Schülerinnen und Schülern und Lehrerinnen und Lehrern
- Nachhaltigkeit (Produktauswahl, Müllvermeidung, etc.)
- u.v.m.

Damit erfüllen wir schon jetzt einen großen Teil der Standards, die die **Deutsche Gesellschaft für Ernährung** für eine **gesunde, ausgewogene und abwechslungsreiche Schulverpflegung** vorsieht.

Was ändert sich durch die Projektteilnahme konkret an der Schulverpflegung Ihrer Kinder?

Die Standards sehen noch deutlich weniger fleischhaltige Gerichte und mehr vegetarische Speisen, Fisch, Gemüse, Rohkost und Obst vor. Außerdem sollen noch häufiger stark verarbeitete Lebensmittel durch Ursprungslebensmittel ersetzt werden. Aber keine Angst, auch in Zukunft wird es noch Hamburger und Pommes geben, vielleicht nicht mehr ganz so oft.

Unser Anspruch ist es, die Standards möglichst weitgehend umzusetzen und trotzdem unseren Schülerinnen und Schülern Gerichte anzubieten, die ihnen schmecken. Das kann nur gelingen, wenn alle von Anfang an beteiligt sind.

Hierzu wurde bereits ein „Runder Tisch“ etabliert, an dem Schülerinnen und Schülern, Lehrerinnen und Lehrern, pädagogische Fachkräfte, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Schulküche, Elternvertretung sowie Schul-, Verwaltungs-, Internats- und Küchenleitung mitarbeiten.

Hier wurde der nach den neuen Vorgaben zusammen gestellte Speiseplan vorgestellt und für gut befunden. Schnell war aber klar, dass die Meinung aller Schülerinnen und Schüler sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die bei uns essen, abgefragt werden muss.

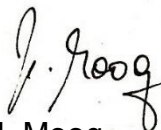
So werden jetzt jeden Mittag grüne, rote und gelbe Punkte verteilt. Diese Rückmeldungen werden in die Erstellung der neuen Speisepläne sowie die weitere Projektarbeit einfließen.

Begleitend unterstützen die Lehrkräfte in der Schule wie die Erzieherinnen und Erzieher im Internat das Projekt, indem sie immer wieder Themen wie z.B. gesunde Ernährung, Umgang mit Lebensmitteln, oder auch die verschiedenen Einkaufsmöglichkeiten von Lebensmitteln thematisieren.

Seien auch Sie dabei, unterstützen Sie Ihre Kinder! Gerne können Sie den Speiseplan unter www.whc-schule-trier.de einsehen.

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit und sind offen für Fragen und Anregungen Ihrerseits.

Mit freundlichen Grüßen



U. Moog
Schulleiterin

B. Schommarz
Küchenleiterin