

Einblick in die Praxis: Johannes-Kepler-Schule, Neuhof

- Daten und Fakten
- Verpflegungskonzept
- Bausteine aus dem Bereich Ernährung
 - Steckbrief: Diplom-Ökotrophologin Kathrin Stockmayer
 - Profil Ernährung
 - Regionalpartner
 - Schullabel und Schülertheke

- Johannes-Kepler-Schule, Neuhof

Daten und Fakten:

Die Johannes-Kepler-Schule, Neuhof, ist eine kooperative Gesamtschule im Landkreis Fulda.

Sie hat einen Förderstufenbereich 5/6 sowie einen Haupt-, Realschul- und Gymnasialzweig.

Die Schule umfasst knapp 1000 Schülerinnen und Schüler und liegt im ländlichen Raum.



- Verpflegungs-
konzept

Am Anfang gab es eine Idee ...

Gartenprojekt (Kl. 5)
Kartoffelpflanzaktion mit
der Initiative Bauernhof
als Klassenzimmer

Wiederbelebung der AGs:

- Schulgarten
- Kochen

Ideenpool und Umsetzungsmöglichkeiten

- Verpflegungskonzept

Ideenpool bei der:
Vernetzungsstelle
Schulverpflegung
- Workshops



Teilnahme an
Wettbewerben und
Förderprojekten



- Verpflegungs-
konzept

Planung, Steuerung und Kooperationen



Evaluation und Steuerung

Das Team „Schule und Gesundheit“ evaluiert und formuliert Wünsche und Ziele. Diese werden mit Schulträger, Schulleitung, Mensateam, Eltern, SV und Kollegium besprochen und geplant.



Unser Verpflegungskonzept ist eine wichtige Grundlage, um das weitere Vorgehen zu koordinieren.



Erstellung eines
Verpflegungskonzepts

- **Verpflegungs-
konzept**

Die Bausteine sind das Ergebnis aus vielfältigen Überlegungen zu folgenden Punkten:

- **Umsatz**
- **Akzeptanz** von gesundem und nachhaltigem Essen
- **Produktplatzierung**
- **Fördermittel**
- **Experten**
- **Projekte**
- **Ergebnisse** prüfen und **Ziele** im Blick behalten.
- **Spaß**

Bausteine

- Profil Ernährung
- Schullabel
- Schülertheke

Ziel: eine abwechslungsreiche, gesunde und nachhaltige Pausenverpflegung

- **Verpflegungs-
konzept**



Steckbrief:

Diplom-Ökotrophologin (FH)
Kathrin Stockmayer

1. Baustein

Externe Expertin
wird in die
Schulentwicklung
eingebunden.

Diplom-Ökotrophologin (FH)

Studium Fachhochschule Fulda/ Schwerpunkt: Ausbildung und Beratung

Verbraucherzentrale Hessen seit 2002

Dozentin u.a. im Bereich: INFORM-Projektarbeit, Veranstaltungen für pädagogisches und hauswirtschaftliches Personal, Eltern, Kinder, Schüler, Auszubildende zu Themen der Ernährung, Ernährungsbildung, Nachhaltigkeit, Klimaschutz etc.

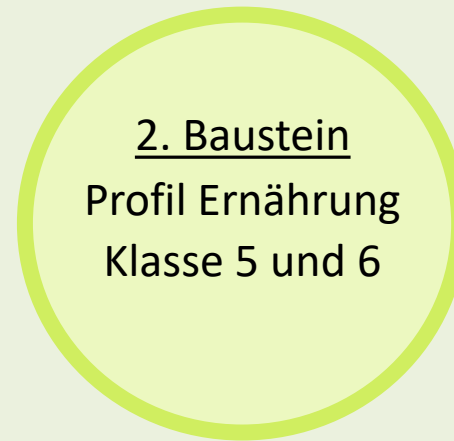
...Tätigkeiten in den Bereichen Ernährungsmanagement und BGM und u.a. ...

Aufgabenbereiche an der Johannes-Kepler-Schule:

- Entwicklung und Etablierung des Profils Ernährung Klassen 5 und 6
- WPU Bereich Ernährung und Nachhaltigkeit
- Entwicklung Schülertheke und Schulverpflegung

Auszeichnung der Johannes-Kepler-Schule mit dem Zertifikat Verbraucherschule Gold 2019 bis 2021“

- Profil Ernährung



Daten und Fakten:

- freiwilliges Angebot für die Klassen 5 und 6
- Donnerstags und freitags in der 1. und 2. Stunde
- Eingliederung im Ganztagsbereich

- Betreuung durch Lehrkraft und Ökotrophologin
- Aktuelle Finanzierung durch Landfrauenverband Hessen e. V. im Rahmen des Projektes "Klimabewusste Ernährungsbildung,,
- Einbindung lokaler Kooperationspartner BioGut Benkner und Stegmühle

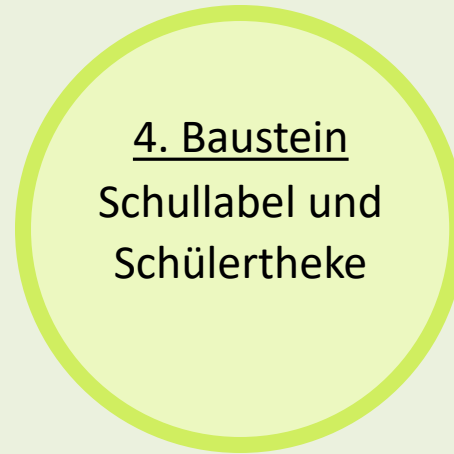
- Regionalpartner



Daten und Fakten:

2020/ 21: Wir suchen Kooperationspartner, die uns mit möglichst regionalen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln versorgen.

- Schullabel und Schülertheke



Daten und Fakten:

WPU 10 Schülergruppe; 3 stündig

- bearbeitet das Schullabel und kennzeichnet Kioskprodukte
- Schülergeleitete Theke mit regionalen Produkten in der Entwicklung
- Stiftung Bildung – Förderfonds Entrepreneurship Education unterstützt finanziell u.a. eine Hygieneschulung und einen Teil der Bioprodukte unserer Regionalpartner

- Schullabel

Schuleigene Produktlabel für gesunde und nachhaltige Pausensnacks

Der WPU-Ernährung hat im Schuljahr 2021 eine Kennzeichnung von Lebensmitteln für unsere Schule erarbeitet.

Unsere Pausensnacks können eingestuft werden, um besser zu verstehen, wie wir uns ernähren und welche Konsequenzen unser Handeln hat.

- Schullabel



Kennzeichnung im Bereich Ernährung:

Angaben zur Gesundheit werden mit Ampelfarben für Fette, Zucker und Salz gekennzeichnet.

Die Schüler addieren am Ende die farbigen Kreise und stufen ihr Produkt ein.

Produktname: Happy Becher

Das Produkt erhält folgendes Gesamtergebnis (in roter, gelber oder grüner Farbe dargestellt)



	gering	mittel	hoch
Fett	bis 3 g	3-20 g	über 20 g
Gesättigte Fettsäuren	bis 1,5 g	1,5-5 g	über 5 g
Zucker	bis 5 g	5-12,5 g	über 12,5 g
Salz	bis 0,3 g	0,3-1,5 g	über 1,5 g

Die Angaben beziehen sich auf 100g Lebensmittel, nicht auf eine Portion!

- Schullabel

Kennzeichnung im Bereich Klima:

Im Unterricht wurde eine Themenreihe zu Landwirtschaft und Konsum, Lebensmittelverschwendung und der Müllproblematik bearbeitet. In der Folge haben wir einen **Klimacheck** erstellt.

Arbeitsblatt:
Regionale Karte mit Grenzen für grüne, gelbe und rote Bereiche (3.)



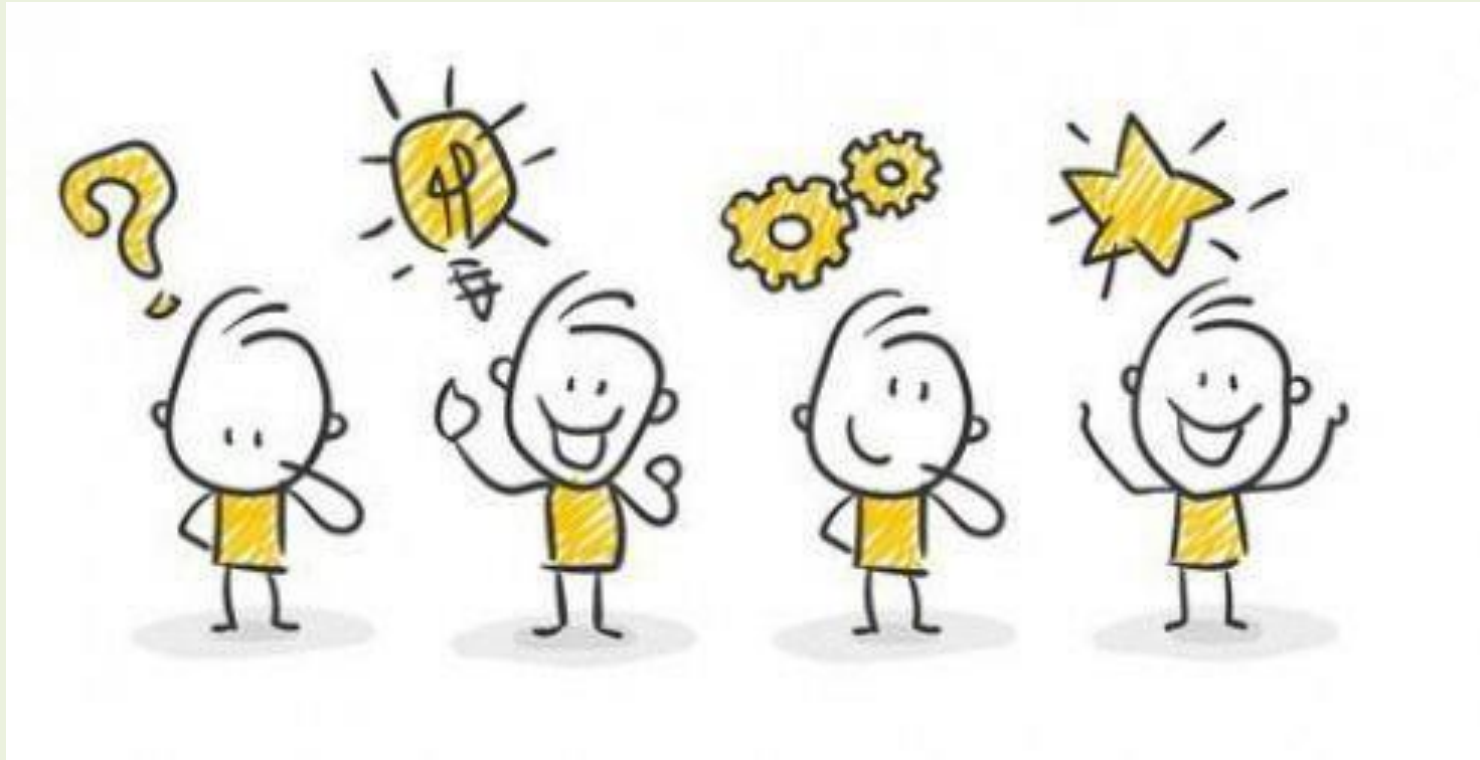
Klimacheck Produkt:		Schnitzel	
		Nicht eindeutig	
1.	Bioanbau		X Konventioneller Anbau
2.	Saisonales Produkt	X	Außerhalb der Saison in Deutschland
3.	Regionales Produkt	X	Produktion außerhalb der Region
4.	Pflanzlicher Produktanteil		X Tierischer Produktanteil
5.	Unverarbeitetes Produkt		X stark verarbeitetes Produkt
6.	unverpackt		X verpackt
7.	Art der Verpackung (recyclbar, kompostierbar)		X Plastik, zusätzliche Einzelverpackung
3.	Mehrweg	X	Einweg

- Schülertheke

Schülergeleitete Theke

Voraussetzungen für die Theke:

- Organisation der Unterrichtsgruppen (passende Stunden)
- Beschaffung von Startkapital für Zubehör und Lebensmittel
- Beantragung von Förderfonds
- Suche nach Regionalpartnern
- Hygieneschulung für die Schülergruppen
- Kooperation mit dem Schulträger, der Schulleitung, der Schüler- und Elternschaft
- Interessenslage prüfen / Zeit- und Kostenaufwand evaluieren
- Ziele vereinbaren



Viel Spaß beim Ausprobieren!