



## Mittagstischkonzept

## **Die Förderschule Emden**

An der Förderschule werden im Schuljahr 2007/08 insgesamt 198 Schülerinnen und Schüler in 22 Klassen in den Förderschwerpunkten

- Sprache
- Lernen und
- geistige Entwicklung unterrichtet.

## **Ganztagschule**



Seit 2004 ist die Förderschule eine Ganztagschule. Die Schülerinnen und Schüler haben die Möglichkeit an drei Nachmittagen an Arbeitsgemeinschaften teilzunehmen. Obwohl der Schule anfangs weder sächliche noch personelle Mittel für den Ganztagsbetrieb zur Verfügung gestellt wurden, ist es gelungen, einen Ganztagsschulbetrieb zu organisieren. Die Kolleginnen und Kollegen engagieren sich sehr stark für das Ganztagsangebot.

## **Mittagstisch**



Am 28.4.2008 wurde der Anbau für den Ganztagsbetrieb eingeweiht. Nunmehr stehen eine richtige Küche und eine Mensa für die Mittagsverpflegung zur Verfügung. Gerade an unserer Schule ist der gemeinsame Mittagstisch ein sehr wichtiger Bereich der Ganztagsbeschulung.

Bisher ist es uns jeweils dienstags und donnerstags gelungen durch den besonderen Einsatz unserer Hauswirtschaftslehrerinnen und den Schülerinnen und Schülern der 9. Klassen ein komplettes Mittagessen anzubieten. Es nahmen bisher durchschnittlich 70 – 80 Schüler und Lehrer am Mittagstisch teil. Die Schüler bezahlen für das Essen 1,- €; für Kolleginnen und Kollegen kostet das Essen 2,- €.



Nach der Errichtung des Neubaus mit Mensa und Küche soll das Mittagstischkonzept noch erweitert werden.

Das Essen wird weiterhin unter Beteiligung der Schülerinnen und Schüler hergestellt.

Es wird zunächst an 3 Tagen in der Woche ein Mittagstisch angeboten.

Die Schülerinnen und Schüler der 8. und 9. Klassen nehmen im Rahmen ihres Hauswirtschaftsunterrichts an der Erstellung des Mittagstischs teil. Sie arbeiten an diesem Tag eine Stunde länger.

Die Schülerinnen und Schüler werden an allen Bereichen beteiligt: Planung, Beschaffung, Herstellung, Reinigung und Abrechnung.



Das Essen wird unter gesundheitsspezifischen, marktwirtschaftlichen, ökonomischen und ökologischen Aspekten hergestellt.

Die Mahlzeiten werden in Schüsseln an den Tischen serviert und gemeinsam eingenommen, um bei den Schülerinnen und Schülern mittelfristig eine gute Ess- und Tischkultur zu entwickeln.

### **Übergeordnete Ziele:**

Der Bereich „Mittagstisch“ entspricht einem wichtigen Leitziel unserer Schule: „Vorbereitung auf ein selbständiges Leben“ und ist gleichzeitig „handlungsorientierter Unterricht“ in Reinform. Dieser Unterricht bereitet die Schülerinnen und Schüler ideal auf Praktika und auf das Berufsleben vor:



Sachzusammenhänge werden anschaulich dargestellt. Die lernende – handelnde Bearbeitung konkreter Aufgabenstellungen, sowie um den Erwerb theoretischer Erkenntnisse ist die idealtypische Umsetzung der Forderung: „Lernen mit Kopf, Herz und Hand“.

### **Einsatz der Hauswirtschaftslehrerinnen**

Die Hauswirtschaftslehrerinnen sind für die pädagogischen Aufgaben zuständig. Sie arbeiten mit den Schülerinnen und Schülern und sorgen dafür, dass das Mittagstischkonzept umgesetzt wird und die übergeordneten Ziele erreicht werden können.

### **Einsatz einer Fachkraft / zusätzliche Küchenpersonal**

Folgende Aufgaben können im Rahmen des Unterrichts nicht geleistet werden und müssten von einer einzustellenden Fachkraft erledigt werden:

- Warenannahme
- Bestellungen
- Vorratshaltung
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Reinigungsarbeiten
- Erstellen der Speisepläne; Analyse auf Vollwertigkeit
- ...



Da die Hauswirtschaftslehrerinnen immer nur während der reinen Unterrichtszeit mit den Schülern in der Küche sind und die Schülergruppen wechseln, ist ein reibungsloser Küchen- und Mensabetrieb ohne eine Fachkraft, die kontinuierlich die Gesamtverantwortung übernimmt, nicht möglich.