OFFENE SCHULE WALDAU

„OSW isst gut“

Ein Erfolgskonzept für die Mittagsverpflegung an Ganztagsschulen

Kontakt

Offene Schule Kassel - Waldau
Stegerwaldstraße 45
34123 Kassel
Tel.: 0561 - 95 081 - 0
Fax: 0561 - 95 081 - 10
E-mail: verwaltung@oswonline.de
Internet: www.osw-online.de

Mensaverein
Offene Schule Kassel - Waldau
Stegerwaldstraße 45
34123 Kassel
Tel.: 0561 - 95 081 - 18
E-mail: mensaverein@oswonline.de
Internet: www.osw-online.de/konzept

IMPRESSUM: Mit dieser kleinen Broschüre wollen wir allen Mut machen, die sich unkonventionell und effektiv um die Ernährung von Schülerinnen und Schülern kümmern oder damit beginnen wollen. Nutzen Sie unsere Informationsangebote und die unserer Partner. Den besten Einblick verschafft man sich vor Ort bei einem Besuch. Preis der Broschüre: 3,00 €.

Herausgeber: Mensaverein Offene Schule Kassel-Waldau
Redaktion und Layout: Rolf Otto, Hans Moritz
Druck: Grunewald GmbH, Digital und Printmedien, Kassel
Stand November 2008

OSW isst gut - eine Erfolgsgeschichte

Essen an Ganztagsschulen ist insbesondere in der Mittelstufe ein Dauerbrenner. Nachdem wir 20 Jahre lang keine befriedigende Lösung für die Essensversorgung unserer Schülerinnen und Schüler gefunden hatten, haben wir „Waldauer Visionen“ formuliert und einen radikalen Schnitt gemacht.

Lange haben wir mit Schülerinnen und Schülern, Lehrerinnen und Lehrern, Eltern und Fachleuten für Schulverpflegung diskutiert. Vor drei Jahren wurde dann der Start in ein Projekt gewagt, das in der Bundesrepublik Deutschland zunächst einzigartig war, in-zwischen aber einige Nachah-mer gefunden hat. Unsere Grundannahme klingt selbstverständlich:

Wer eine Ganztagsschule besucht, muss auch Gelegenheit erhalten, sich dort gesund zu ernähren und nimmt am gemeinsamen Mittagessen teil.

Diese Verpflichtung umzusetzen erfordert, dass man auf Nahrungsmittel aus biologischem Anbau setzen muss, damit man ernährungsphysiolgisch auf der sicheren Seite ist. Es bedeutet aber auch, dass den Schülerinnen und Schülern ein vielfältiges und dennoch ausgewogenes Essenangebot gemacht werden muss, in dem Rohkost - Salate und Gemüse, Obst und Wasser die entscheidenden Komponenten sind. Natürlich müssen aber auch die Esserfahrungen der Jugendlichen berücksichtigt werden und kohlenhydrat- und eiweißreiche, fettarme Mahlzeiten möglich sein. Essen ist eine äußerst emotional besetzte Angelegenheit und muss Freude machen. Deshalb müssen die Räume ansprechend und gemütlich eingerichtet sein.

OSW isst gut - eine Erfolgsgeschichte

Das war für die Schülerschaft wichtig:

- Keine Vorbestellung,
- Auswahl wie beim Urlaubsbuffet,
- Atmosphäre so ähnlich wie in der Erlebnisgastronomie.

Das war für die Schule wichtig:

- Alle Schulgremien haben dem Konzept einstimmig zugestimmt.
- Schule, Elternbeirat, Förderverein und der zur Verwirklichung des Konzeptes im Dezember 2005 neu gegründete Mensaverein bündeln ihre Kräfte und erklären das Projekt zum Schwerpunkt der Jahre 2006 und 2007.

.

Der Schulträger Stadt Kassel kommt inzwischen seinen Verpflichtungen aus dem Hessischen Schulgesetz vorbildlich nach und unterstützt die Schule und den Mensaverein durch einen Personalkostenzuschuss und in bescheidenem Rahmen bei den Investitionskosten. In einer vom Schulverwaltungsamt vorbereiteten und in der Stadtverordnetenversammlung beschlossenen Matrix ist die Höhe des Personalkostenzuschusses, gekoppelt an die täglichen Durchschnitts - Essenzahlen, genau festgelegt.
Nicht zuletzt durch den Aufbau eines Helfersystems in der Schulgemeinde wird das Bewusstsein für gesunde Ernährung und deren Qualität gestärkt. Jede Klasse (alle Schüler, die Klassenlehrer und täglich drei bis vier Eltern) hilft einmal im Jahr eine Woche lang bei der Speisenausgabe. Die Termine werden langfristig im Terminplan der Schule auf der Homepage veröffentlicht.

Das war für den Mensaverein wichtig:

- Ein einfaches Abrechnungsverfahren mit Caterern und Eltern musste gewährleistet sein.
- Bei der Festlegung des Essenpreises werden von vorne herein Krankheitstage, Ausflüge usw. mit einkalkuliert. Deshalb erfolgt keine Rückerstattung, wenn Schülerinnen oder Schüler an einzelnen Tagen nicht am Essen teilnehmen.
- Wenn alle Schülerinnen und Schüler am essen teilnehmen, muss eine soziale Staffelung des Essenpreises möglich sein. Für Geschwisterkinder müssen Preisnachlässe vorgesehen werden.
- Der enge Kontakt zur Schulleitung, dem Elternbeirat, dem Lehrerkollegium und der Schülervertretung muss bei allen Entscheidungen des Vereins gewährleistet sein. Deswegen wird darauf geachtet, dass Personen aus all diesen Gruppen im Mensaverein Mitglied sind. Auch im Vorstand sollten möglichst viele Gruppierungen der Schulgemeinde vertreten sein, um Informationswege kurz und transparent zu gestalten.
- Mit den Caterern und der Küchenleitung müssen regelmäßige, offene Gespräche geführt werden, um Missstände schnell abzustellen und neue Ideen zu erproben.

Bei der Umstellung der Küchenausstattung und der Beschaffung dezentraler Ausgabestationen half uns die kompetente Beratung der Firma Distler - Gastro in Kassel. In letzter Zeit ist uns auch die Firma Döbrich & Kohl aus Bad Lauterberg ein verlässlicher Partner.

www.distlergastro.de www.gastro-dk.de

OSW isst gut - die Mensa

Der Erfolg von "OSW isst gut" ist eng verknüpft mit dem Konzept des "Caterer des Jahres 2005 und 2007" (catering inside) Dr. Harald Hoppe vom Bio - Catering - Marbachshöhe in Kassel. Mit "100 Prozent Bio" setzt er in der Schulverpflegung neue Maßstäbe.

Aus der Begründung der Jury:
“Die zurzeit allseits propagierten “10% Bio" sind Dr. Harald Hoppe zu wenig. Er hat mit seiner kompromisslosen Bio-Strategie Vorbild-Charakter für die gesamte Catering - Branche. Er hat den Beweis erbracht, dass eine Verpflegung von Kindern und Jugendlichen mit 100% Bio zum vertretbaren Preis möglich ist."

Was bietet die Mensa täglich?

Suppe der Woche

ein Hauptgericht

ein frisch zubereitetes Wok-Gericht mit Reis oder Nudeln und frischen Gemüsen

Auswahl an Salaten aus der Salatbar

Auswahl an Nudeln aus der Nudelbar

Snackbar (meist Pizza und Fingerfood)

Dessert

Wasser oder Tee

Dr. Hoppes Unternehmen Bio - Catering hat inzwischen viele Verfahren zur schonenden Herstellung und Konservierung von Schulverpflegung entwickelt und weitet sein Angebot jetzt auf die gesamte Bundesrepublik aus.

Dr. Hoppe Bio-Catering
www.bio-catering.de

„Eigentlich kann eine Versorgung mit Lebensmitteln aus ausschließlich biologischem Anbau zu diesem Preis nicht funktionieren“, haben wir uns mit Dr. Hoppe in den letzten Jahren oft gesagt, in denen es auch finanziell schwierige Phasen gab. Will man jedoch eine Vision verwirklichen, so braucht man wie überall Menschen, die bereit sind Wagnisse einzugehen, Zeit und Geld zu investieren und beharrlich die Vision zu verfolgen. Solche Leute haben wir im Mensaverein, der Schulleitung und unseren Partnern gefunden.

Inzwischen haben wir drei Jahre lang Erfahrung gewonnen mit immer konstanteren Essenzahlen, Vorlieben der Schülerinnen und Schüler und Rennern bei den Angeboten. Auch beim Personaleinsatz haben wir befriedigende Lösungen erreicht und kommen langsam in die "schwarzen Zahlen”.

Sorgen und Kopfzerbrechen macht uns nach wie vor die Lage auf dem BIO-Markt, nachdem große Discountketten diesen Markt zu 80% leerkaufen.
Dr. Hoppe gelingt es aber immer wieder, seine regionalen Anbieter mit kreativen Lösungen zur Ausweitung ihres Angebots zu bewegen und neue engagierte Anbieter zu gewinnen.

OSW isst gut - Die Cafeteria

Ein Pausenfrühstück hatte der Elternbeirat an der Gesamtschule Waldau bereits seit dem Jahr 1978 organisiert. Zunächst kümmerte sich eine engagierte Gruppe von Freiwilligen um das Frühstück. Und es kam wie immer: Die konkrete Arbeit blieb später an einer Mutter hängen, die die Ausgabe zwölf Jahre lang organisierte und betreute. Als sie in "den Ruhestand" ging, kamen wir in Kontakt mit Peter Berger, einem ökologisch orientierten Konditormeister, der uns viele Verbesserungsvorschläge in die Cafeteria einbrachte und bis heute für die Schule ein geschätzter und verlässlicher Partner ist.

Die Umstellung unseres Mittagessenkonzeptes brachte uns in Raumnöte. Warum also nicht auch die Cafeteria in der Mittagspause mit einbeziehen? Schule und Förderverein investierten in bewegliche Ausgabestationen und bewegliches Mobiliar, so dass die vorhandenen 30 Sitzplätze in der Mittagspause schnell auf 100 aufgestockt werden können.

In vielen Schulen wird man bei Steigerung der Essenzahlen in Raumnot geraten. Deshalb ist es ratsam, sich frühzeitig mit der Schulgemeinde, dem Schulträger und dem Ordnungsamt über dezentrale Räume zu verständigen, die man flexibel nutzen kann und in denen in der Mittagspause gegessen werden kann. Besucher unserer Schule können oft nicht glauben, dass unsere morgens so friedliche Cafeteria, in der es nach frischem Brot und frisch gebackenen Croissants riecht, von der diensthabenden Klasse in kurzer Zeit in ein Selbstbedienungsrestaurant mit reichhaltigem Angebot umgewandelt werden kann.

Mit diesem beweglichen Mobiliar ist schnell ein zweites Standbein für das Mittagessen geschaffen. Inzwischen dauern der Umbau der Cafeteria zu einem voll funktionsfähigen Mittagessenraum und nach der Mittagspause der “Rückbau” nur noch jeweils fünf Minuten.

Frühstückspause:
Frisch belegte Körnerbrötchen, Gebäckstückchen, Joghurt, Müsli, Obst, Fruchtsaftgetränke, Milch, Kakao.

Mittagspause:
Nudelbuffet mit verschiedenen

Peter Berger ist Besitzer des Bistros "Nudel - Nudel" in Kassel. Er stellt seine qualitativ sehr guten Nudeln selbst her und fertigt täglich Saucen, Salate und Desserts frisch. Er steht in ständigem Kontakt mit der Schule und natürlich den Schülerinnen und Schülern. So gelingt es ihm sorgfältig und schnell mit Veränderungsvorschlägen umzugehen. Kreativ versucht er mit immer neuen Angeboten die Jugendlichen für gesunde Ernährung zu gewinnen und zu begeistern.

230 Schülerinnen und Schüler essen inzwischen im Schnitt mittags in der Cafeteria.

peter.berger@nudelnudel.de

OSW isst gut - Das Bistro

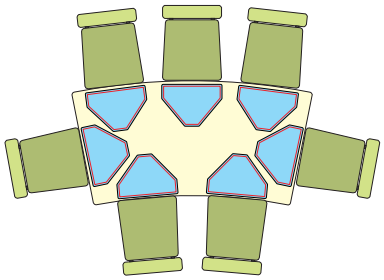
Schülerinnen und Schüler der Jahrgänge 9 und 10 kochen für Schülerinnen und Schüler ihrer Jahrgangsstufen im Bistro unter der fachkundigen Anleitung von Susanne Steckbeck.

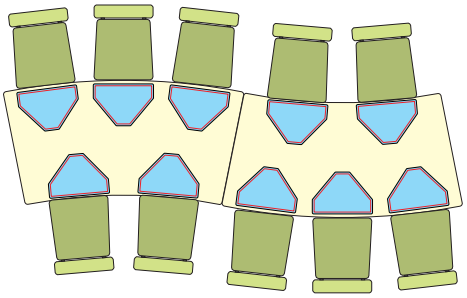
Mit den Schülerinnen und Schülern der Jahrgangsstufe 9 und 10 wurde deren Gemeinschaftsfläche in ein Bistro umgestaltet. Hier wird für die Mitschülerinnen und Mitschüler zweimal in der Woche serviert, was in der Schulküche zusammen entwickelt und gekocht wurde. An den anderen drei Tagen wird das gleiche Angebot gereicht, das es in der Mensa gibt. Im gemütlich eingerichteten Raum mit der ruhigen Atmosphäre, in der die „Großen“ lieber essen, wird sehr auf Stil geachtet. Anderes Geschirr, anderes Besteck, Kerzen und Blumen. Kein Wunder, dass auch Lehrkräfte hier öfter gesehen werden.

Die Servicekräfte aus beiden Jahrgängen rekrutieren sich aus den

- Gemütlichkeit und Funktionalität

Eines der Versprechen, die wir der Schulgemeinde vor Beginn unseres Projektes gegeben haben, war die ansprechende Einrichtung der Essräume.
Die Firma Hans Moritz Design hat dazu ein variables Raumkonzept entworfen, das den vielfältigen Anforderungen des Schulbetriebes genauso gerecht wird wie den Vorstellungen der Stadtteil - Vereine. Das Hauptelement ist ein geschwungener Tisch, der sich in unterschiedlichen Konstellationen stellen lässt.

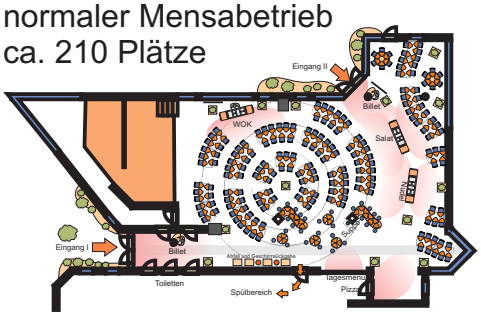




Gebaut wurden die Tische durch die Firma Allton. Für die Wandverkleidung stellte die Stadt Kassel einen Stadtplan zur Verfügung, welcher ebenso wie die Markisenstoffe von der Firma M@kom auf große Planen gedruckt und installiert wurde. Pflanzen runden das Erscheinungsbild der Mensa ab.

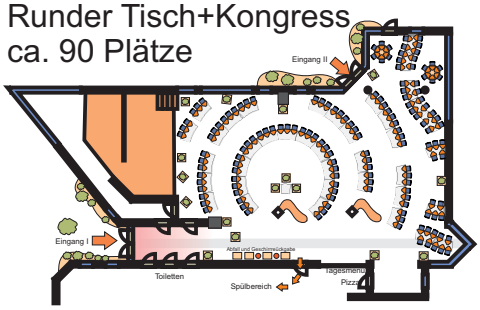
www.moritz-design.com **www.allton.de** **www.makom.net**

normaler Mensabetrieb
ca. 210 Plätze

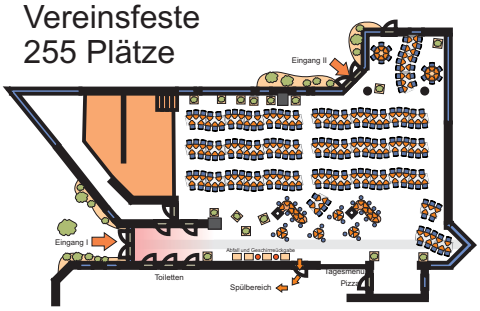


Vortrag / Workshop
ca. 123 Plätze

Runder Tisch+Kongress
ca. 90 Plätze



Vereinsfeste
255 Plätze



OSW isst gut - Der Mensaverein

Etwa 700 Mitglieder hat der Förderverein der Offenen Schule - Waldau, der 1986 gegründet wurde. Er hat die Aktivitäten der Schule in Bezug auf Gesundheitsförderung sehr unterstützt. Auch er hätte als Träger unseres neuen Essenkonzeptes dienen können. Wir haben uns aber, nicht zuletzt wegen klarer Satzungsvorgaben und des finanziellen Ausmaßes des Projekts "OSW isst gut" zur Neugründung eines **Mensavereins** entschlossen.

Dieser Mensaverein ist Ansprechpartner der Stadt Kassel und der Eltern bezüglich der Organisation des Mittagessens an der Offenen Schule Waldau. Die Stadt zeigt großes Interesse, in verschiedenen Bereichen Aufgaben an gemeinnützige Vereine zu übertragen, die aufgrund von Gesetzesauflagen finanziell unterstützt werden.

Bezüglich der Ganztagsverpflegung hat der Mensaverein mit der Stadt Kassel einen Vertrag abgeschlossen, der in seinen Grundsätzen so formuliert ist, dass er auch für andere Kasseler Schulen gelten kann. Beide Seiten finden den Vertrag und die darin vereinbarte finanzielle Unterstützung fair.

Bei der Formulierung des Vertrages mit dem Schulträger Stadt Kassel und den Folgeverträgen mit den Caterern wurde darauf geachtet, dass der Mensaverein das Mittagessen organisiert, die Caterer jedoch für die Lieferung und Qualität des Essens und die Einhaltung der Hygienebedingungen verantwortlich sind. Auch das Küchenpersonal wird durch die Caterer gestellt.

Auszug aus der Matrix für Personalkosten - Zuschuss des Schulträgers
(Beschluss der Stadtverordnetenversammlung Kassel)
15,00 € Personalkostenzuschuss pro Stunde

Portionen täglich	Stunden täglich	Personalkostenzuschuss jährlich bei 200 Essentagen	Nebenkostenpauschale jährlich
50	5	15.000,00 €	500,00 €
100	7,5	22.500,00 €	1.000,00 €
200	10	30.000,00 €	2.000,00 €
300	12	36.000,00 €	3.000,00 €
400	13	39.000,00 €	4.000,00 €
500	14	42.000,00 €	4.000,00 €
600	15	45.000,00 €	4.000,00 €
700	16	45.000,00 €	4.000,00 €

Zu den Aufgaben des Vereins zählen:

- Der Bankeinzug der monatlichen Essenbeiträge.
- Die Prüfung von Ermäßigungsanträgen.
- Die Abrechnung mit den Caterern und der Nachweis der Kosten, für die städtische Mittel eingesetzt werden.
- Das Erstellen von Essenausweisen, auch für Gäste (3,50 €).
- Krisenmanagement, falls an bestimmten Tagen nicht genug Helferinnen und Helfer aus der Elternschaft anwesend sein können.
- Gewinnung von Sponsoren und Verbindung aufbauen und halten zu kreativen Partnern in Absprache mit den Schulgremien.

Ein Ziel des Mensavereins ist es, langfristig Arbeitsplätze im Niedriglohnsektor zu schaffen. Die Caterer beschäftigen deshalb Küchenkräfte aus der Schulgemeinde, die der Mensaverein ihnen vorgeschlagen hat. In den meisten Fällen handelt es sich um Mütter von Schülerinnen und Schülern, die aus unterschiedlichen Gründen täglich nicht mehr als 3 - 6 Stunden arbeiten können.

Seit Oktober 2007 beschäftigt der Mensa - Verein in seinem Büro eine hauptamtliche Kraft für Buchhaltung und die tägliche Ausgabe von Gästeausweisen auf 400 € - Basis. Sie findet Regelungen bei vergessenen und verlorenen Ausweisen und arbeitet eng mit der Kassiererin des Vereins zusammen.

OSW isst gut - Das Abrechnungssystem

Die Firma Huntemann - Softwareberatung hat für uns ein sehr schulnahes, einfaches und preisgünstiges Erfassungsprogramm für die Abrechnung entwickelt. Mit zunächst von der Foto - AG der Schule und im laufenden Betrieb vom Mensaverein hergestellten Ausweisen wird jeder Teilnehmer registriert. Vielfältige Auswertungen können von Schule zu Schule angepasst werden. Die Firma pflegt einen sehr guten persönlichen Service.

www.huntemann-software.de

Nach der Mittagspause werden Caterer und Mensaverein durch eine automatisch generierte E-Mail über die Essenzahlen an diesem Tag informiert. Diese Mitteilung ist auch die Grundlage für die Rechnungserstellung am Ende des Monats. Auch der monatliche Einzug des Essenbeitrags ist mit dem Programm möglich.

Inzwischen bietet die Firma Huntemann auch eine eigene, einfache und stabile Erfassungsstation an, in die ein Scanner - Modul integriert ist.

Die Gremien der OSW beschlossen einstimmig, dass die Teilnahme am Mittagessen zum Schulbesuch an der Ganztagsschule OSW dazu gehört. Das bedeutet im Einzelnen:

- Wie in den Kindertagesstätten werden mit der Anmeldung an die Offene Schule Waldau alle Schülerinnen und Schüler auch zum Mittagessen angemeldet. Eine entsprechende Erklärung wird von den Eltern unterschrieben.

- Das Essengeld wird monatlich im Voraus eingezogen.

- Es wird ein Sozialfonds eingerichtet, um den Essenpreis für bedürftige Kinder staffeln zu können.

- Die Ausstattung von Mensa, Cafeteria und Bistro wird entsprechend aufgestockt.

Mit diesem Beschluss im Sommer 2005, der durch den Essenausschuss der Schule, dem Eltern, Lehrer und Schüler angehören, vorbereitet wurde, wurden die Erkenntnisse aus den öffentlichen Diskussionen um Gesundheitsförderung aufgegriffen und die seit Jahren an der OSW laufenden Diskussionen um ein ausgewogenes, schülergerechtes Verpflegungsangebot gebündelt.

Die Kalkulation:

40 Schulwochen à 5 Tage	=	200 Tage
- 3 x 5 Tage für Projekttage	=	15 Tage
- 3 bewegliche Ferientage	=	3 Tage
- 5 Tage Ferienbeginn	=	5 Tage
- 7 Tage Exkursionen usw.	=	7 Tage
- 10 Krankheitstage	=	10 Tage
Verbleibende Essentage:		**160 Tage**

OSW isst gut - unsere Erfahrungen

Vor drei Jahren starteten wir mit einem Preis von 2,70 € pro Essen. Aufgrund der Erhöhung der Kosten im Lebensmittelsektor seit dem Beginn unseres Projektes werden wir ab dem Jahr 2009 den monatlichen Essenbeitrag von 39,00 € auf 42,00 € erhöhen. Unsere Rechnung, die im Kapitel „Kalkulation“ auf S. 15 ausführlich erläutert wird, sieht folgendermaßen aus: Für jeden Essenteilnehmer müssen

160 x 3 € = 480 €

jährlich an die Caterer gezahlt werden, was einem Monatsbeitrag von 40 € entspricht. Wir brauchen aber auch dann Reserven für eventuelle weitere Preiserhöhungen, Spielraum für zusätzliche Investitionen und Mittel für einen Sozialfonds. Die hessische Härtefond - Regelung mit Mitteln der Karl - Kübel - Stiftung ist zeitlich begrenzt. Klare verbindliche Zusagen über die Unterstützung von bedürftigen Familien seitens des Landes Hessen und der Stadt Kassel bestehen noch nicht. Deswegen zahlen Essenteilnehmer ab 2009 einen **Monatsbeitrag von 42,00 €**, der an allen Monaten im Jahr, also auch während der Ferien, gezahlt wird. Die bisher geltenden Ermäßigungen für Geschwisterkinder und Bedürftige bleiben unverändert.

Vorteile:
Alle Beteiligten können besser kalkulieren. Die Schülerinnen und Schüler können in der Mensa ganze Menüs essen oder sich aus der Nudelbar, der Salatbar oder an der Wok - Station bedienen. Jeder kann essen, so viel er will. Wer trotz Aufklärung und Beratung mit Snacks zufrieden ist, soll dies sein. Wir setzen aber auf Lernfähigkeit und Beeinflussung durch Peergroups und Mainstream. Die Ergebnisse der ersten Jahre machen Mut, dass langfristig eine Umgewöhnung im Geschmack erzielt wird. Die Mischung aus sanftem Zwang und Überzeugung funktioniert sehr gut.

Schülerinnen und Schüler aus den Jahrgängen 9 und 10 können zusätzlich das Bistro in ihrem Jahrgang nutzen. Mit dem Monatsbeitrag von 42 € ist alles bezahlt.

Auch die Caterer sind mit einem System ohne Vorbestellung glücklicher. So können sie ihre Angebote an Erfahrungswerten ausrichten. Vorbestellungen, die erst morgens gegen 10.00 Uhr eingehen, stellen ihre Küchen manchmal vor schwer lösbare Aufgaben.

Die Lehrkräfte finanzieren den Sozialfonds mit:

Einige der Lehrerinnen und Lehrer argumentieren: “Ich esse aufgrund meines Stundenplanes nur ein- bis zweimal pro Woche in der Schule”. Wir entgegnen: “Wenn beide Klassenlehrer sich zum Essen anmelden, können sie dem Mensaverein eine Schülerin oder einen Schüler aus ihrer Klasse nennen, die/der bedürftig ist und zu reduziertem Preis essen kann oder freigestellt wird.“ Drei Viertel der Lehrkräfte sind zum Essen angemeldet.

Erfahrungen des ersten drei Jahre:

85% der angemeldeten Teilnehmer essen täglich.

82 Geschwisterkinder essen zum reduzierten Preis.

84 weitere Schülerinnen und Schüler werden bezuschusst. Die meisten davon zahlen 20 € monatlich. Im letzten Jahr konnten wir den Beitrag für alle bedürftigen Schülerinnen und Schüler dank der großzügigen Unterstützung der Karl - Kübel - Stiftung auf 10 € pro Monat reduzieren.

Der Mensaverein hat in diesen drei Jahren zusätzlich ca. 30.000 € in Ausstattung und Umgestaltung der Essenräume investiert.

Alle Stationen werden inzwischen gut angenommen. Die Portionszahlen an der Salatbar und an der WOK - Station, an der in der Regel vegetarische Gemüsegerichte frisch zubereitet werden, sind stark gestiegen. Hohe Teilnehmerzahlen erreichen wir inzwischen bei Fischgerichten.

Diese Entwicklung ist allerdings auf das **tägliche Angebot** zurück zu führen. In Schulen, in denen die Schülerinnen und Schüler nur ein oder zweimal wöchentlich essen, fällt es ungleich schwerer, Essgewohnheiten zu verändern. Hier bleiben Pizaa, Snacks und Nudel die Renner.

OSW trinkt gut - Schoolwater

„“Die Lehrer haben mir erzählt, dass ich schlauer werde, wenn ich dieses Wasser trinke. Ich trinke jetzt schon 14 Tage und habe noch nichts bemerkt!“

Dies ist fast wörtlich der Kommentar eines Fünftklässlers vor dem Tafelwassergerät, das der Förderverein in der Schule installieren ließ.

Vorangegangen waren heftige Diskussionen im Elternbeirat über die Vermarktungsstrategie der Fa. Schoolwater und die Finanzierung des Geräts über Werbung. Da wir der Überzeugung sind, dass Wasser das Getränk der Getränke ist, hat der Förderverein die Diskussion entschärft und das Gerät aus Eigenmitteln bezahlt.

Wasser marsch!
Ein solches Gerät gehört einfach in

Unter Experten ist unstrittig, dass man mit den richtigen Getränken die schnellsten Erfolge bei der Bekämpfung von Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen erreicht. Mit der Devise „Wir nuckeln nicht, wir trinken“ haben wir auch dem Angebot spezieller Flaschen mit Werbung widerstanden. Jetzt ist es einfach so, dass Schülerinnen und Schüler und Lehrkräfte sich ihre eigenen Flaschen mitbringen und sie mindestens einmal am Tag füllen. Trinken während des Unterrichts ist erlaubt.
Auch in der Verwaltung und bei Besuchergruppen stehen gefüllte Krüge mit gekühltem Tafelwasser bereit, nach Wunsch mit oder ohne Kohlensäure.

400 - 500 Liter Wasser werden täglich abgefüllt und getrunken, viel mehr als wir zu hoffen wagten.

www.schoolwater.de

Spiel - Spaß - Bewegung in den Pausen

Wie man sich sonst noch in den Pausen fit halten kann:
Bewegung ist der andere Baustein unseres Konzeptes hin zu einer gesundheitsfördernden Schule. Näheres dazu unter:

www.osw-online.de/Konzept/Gesunde Schule

Sportplatz, Spielplatz und Angebote der Schulsozialarbeit auf dem Schulhof können genutzt werden. Die Dreifelder-Sporthalle ist in den Mittagspausen geöffnet. In den Unterricht sind Bewegungspausen integriert. Man kann aber auch lesen, wenn man nicht toben will.

In der Schul- und Stadtteilbücherei gibt es Bücher für jeden Geschmack. Mit Bibliotheksunterricht im Jahrgang 5 und einem ausgeklügelten Konzept zur Leseförderung wird versucht, Schülerinnen und Schüler frühzeitig für Lesen und Bücher zu begeistern.

http://www.osw-online.de/bibliothek

OSW Januar 2006

860 Schüler

120 Mittagesser

3 Schul-jahre später

800 Mittagesser

870 Schüler

OSW Oktober 2008

OFFENE SCHULE WALDAU

Unsere unverzichtbaren guten Geister

Die Polo - Shirts und Schürzen der Helferinnen und Helfer werden von den Schülerinnen und Schülern der integrativen Arbeitsstufe mit ihrer Lehrerin Karin Jansen - Masuch gewaschen und gebügelt.

Die frischen Sachen werden am Wochenbeginn nach der Gesundheitsbelehrung an die diensthabenden Klassen ausgegeben.
Wir verfolgen das Fernziel, mit der Arbeitsstufe einen kleinen Dienstleistungsbetrieb zu gründen, in dem auch Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigungen zur Verfügung stehen. Diese Dienstleistung soll dann auch für andere Kunden angeboten werden.