Grundschule Bloherfelde

GRUNDSCHULE BLOHERFELDE
- Ganztagsschule im Stadtteil -
im Mittelpunkt das Kind

Rahmenbedingungen

Die Grundschule Bloherfelde ist eine sehr große Grundschule im Oldenburger Stadtwesten mit über 350 Kindern aus einem vielfältigen Einzugsgebiet mit hohem Migrationsanteil. Als besonderes pädagogisches Konzept gibt es die Eingangsstufe, also das jahrgangsübergreifende Lernen in den Jahrgängen 1 und 2. Um das große System übersichtlicher zu gestalten, ist die Schule in vier Lernhäuser unterteilt. Zu jedem Lernhaus gehören zwei Eingangsstufenklassen sowie eine dritte und eine vierte Klasse. Nicht nur alle Kinder, sondern auch alle Erwachsenen sind Teil eines festen Lernhausteams (bestehend aus Lehrkräften, pädagogischen Mitarbeiter*innen und Schulbegleitungen), das die Kinder während ihrer Grundschulzeit begleitet. Unterstützt wird die tägliche Arbeit durch ein multiprofessionelles Team aus Schulsozialarbeit, psychologischer Beratung und Schulgesundheit.

Seit 2019 ist die Grundschule Bloherfelde eine offene Ganztagsschule. Die Eltern können somit den Umfang der Teilnahme am Ganztag von Montag bis Freitag jeweils für ein Jahr frei wählen. Aktuell sind über 80% der Kinder mit unterschiedlich vielen Tagen im Ganztag angemeldet. Täglich sind um die 200 Kinder im Ganztag, die in zwei Schichten gemeinsam Mittagessen.

Die Mensa ist im Rahmen des Umbaus zur Ganztagsschule ansprechend und hell gestaltet worden. Das Mittagessen wird gemäß des Rahmenkonzeptes der Stadt Oldenburg in Buffetform angeboten und in der schuleigenen Küche täglich frisch zubereitet. Die Lernhäuser finden sich mit farblich gekennzeichneten Sitzbereichen und jeweils eigenen Buffetausgaben auch in der Mensa wieder.

Pädagogisch begleitetes und partizipatives Mittagessen

Das gemeinsame Mittagessen bietet vielfältige Bildungs- und Integrationschancen. Um diese bestmöglich zu nutzen, hat die Grundschule ein pädagogisches Konzept für das Mensaessen erarbeitet. Ziel ist es, diese Chancen bestmöglich zu nutzen und die Mensa zu einem positiven Erlebnis für die Kinder werden zu lassen.

Schmackhaftes Mittagessen, das von den Kindern gut angenommen wird

- Speiseplan ist bestmöglich an den Kindern orientiert
- Gerichte werden frisch vor Ort zubereitet, Küchenteam sieht direkt, was bei den Kindern gut ankommt und wo sie vielleicht noch langsam herangeführt werden müssen

- Berücksichtigung verschiedener Kulturen
- Essen in Buffet-Form mit zwei Menülinien, so dass die Kinder sich ihr Essen selbst zusammenstellen können
- täglich eine vegetarische Menülinie, Verzicht auf Schweinefleisch
- Absprache mit dem Mensateam, dass Essenskomponenten möglichst getrennt angeboten werden (zum Beispiel Rohkostbuffet anstatt gemischter Salate, Erbsen und Möhren getrennt statt als Mischgemüse)
- vor allem zu Beginn des Schuljahres werden eher beliebtere, einfache Speisen angeboten
- Mensateam kommt mit den Kindern in der Mensa ins Gespräch und bekommt so eine schnelle Rückmeldung

<u>Essen mit Ruhe und Genuss</u>

- ausreichend Zeit zum Essen (insgesamt 45 Minuten mit Vor- und Nachbereitung)
- möglichst ruhige Atmosphäre (langsames Gehen, Unterhaltung in „Tischlautstärke“)
- angenehmes Ambiente in schön gestalteten Räumlichkeiten
- ästhetisch angerichtete Speisen

<u>Gute Strukturierung</u>

- fest vereinbarte Abläufe und Regeln als Orientierung für die Kinder
- Regeln hängen transparent in der Mensa aus, alle achten gemeinsam auf die Einhaltung
- Treffen in der Gruppe, gemeinsamer Gang in die Mensa, Stopp am Speiseplan, gemeinsames Ende des Essens
- feste Sitzbereiche, Laufwege und Abläufe in der Mensa
- Lautstärke- und Tischdienstkarten geben Orientierung an den Tischen

<u>Pädagogische Begleitung</u>

- Begleitung der Gruppen durch vertraute Teams (pädagogische Mitarbeiter*innen, Lehrkräfte, Schulbegleitungen, FSJler*innen)
- Essen in Tischgruppen, Erwachsene unterstützen am Buffet und sitzen mit den Kindern gemeinsam an den Tischen

- wo es möglich ist, essen die Erwachsenen mit (Vorbildfunktion, auf Augenhöhe) – wünschenswert wäre hier die Einführung eines „pädagogischen Happens, um dies noch intensivieren zu können
- erklären unbekannte Speisen
- motivieren die Kinder, sich einen „bunten Teller“ zusammenzustellen und auch einmal Neues zu probieren (Ermutigung und Lob statt Zwang, schrittweise Erweiterung des Geschmackshorizontes)
- mit den Kindern über das Essen ins Gespräch kommen: Geschmäcker sind verschieden, gesundes Essen, saisonale und regionale Produkte, biologischer Anbau, … (immer wieder taucht zum Beispiel die Frage auf „Warum gibt es so oft Äpfel und fast nie Bananen?“)
- kulturelle Bildung (Gerichte aus anderen Kulturen sind regelmäßig Bestandteil des Speiseplans)

<u>Wertschätzung, Verantwortung, Nachhaltigkeit</u>

- Wertschätzung dem Essen gegenüber
- erst einmal nur wenig nehmen und lieber noch etwas nachholen, damit möglichst wenig weggeworfen werden muss (durchsichtige Schalen zum Sichtbarmachen der Reste)
- Probierhappen, wenn etwas unbekannt ist
- Nachfüllen der Wasserkrüge und Abräumen der Tische durch die Kinder
- Übernahme von Verantwortung für gröbere Verschmutzungen am eigenen Platz, Reinigung der Tische durch wechselnden Tischdienst
- Wertschätzung dem Personal gegenüber (freundlicher Umgang; Rückmeldung, wenn etwas besonders lecker war oder auch in freundlichem Ton, wenn etwas nicht so gut geschmeckt hat; auch mal „danke“ sagen; positive Rückmeldung als fester Bestandteil der jährlichen Mensaumfrage mit den Kindern, …)

<u>Tisch- und Gesprächskultur</u>

- gemeinsames Essen nicht mehr selbstverständlich in allen Familien
- Wie esse ich gemeinsam mit anderen, damit es für alle schön ist?
- Wie nutze ich das Besteck richtig?
- Was ist eine angemessene Lautstärke?
- gemeinsame Tischgespräche mit anderen Kindern und Erwachsenen
- abwarten können, bis alle fertig sind

Offene und transparente Kommunikation

- pädagogische Konzeption, Abläufe und Regeln sind allen Mitarbeitenden bekannt
- Ganztagsleitungsteam aus Schulleitung, pädagogischen Mitarbeiter*innen und Kooperationspartner verantwortlich für pädagogische Konzeption und Evaluation
- zweimal jährlich Mensaausschuss als gemeinsames Gremium von Stadt, Mensaanbieter, Schule, Kooperationspartner, Eltern und Kindern
- regelmäßiger Austausch Schule – Mensateam
- regelmäßiger Austausch im Kollegium
- alltäglicher Austausch während des Essens (direkter Austausch mit dem Mensateam)

Kinderpartizipation

- alle Klassen haben zwei gewählte Ganztagssprecher*innen, die sich etwa alle zwei Monate im Plenum treffen (Mitgestaltung des Ganztags)
- Ganztagssprecher*innen führen jeden Herbst Befragungen zum Mensaessen in den Klassen durch, einige von ihnen stellen diese im Mensaausschuss vor und sind somit fester Bestandteil des Ausschusses
- Mensaregeln wurden mit den Kindern gemeinsam erarbeitet
- Ermutigen der Kinder, in der Mensa direkt Kontakt zu den Mitarbeitenden aufzunehmen
- Briefkasten in der Mensa für Wünsche und Rückmeldungen
- Kinderwunschessen wird regelmäßig im Speiseplan berücksichtigt und als solches ausgewiesen
- Ideen und Mitgestaltung von Motto- und Aktionstagen in der Mensa
- gemeinsamer Projekttag der Eingangsstufenklassen mit dem Küchenteam (Brotbacken und Herstellen von Aufstrichen)
- Schulgarten-AG
- Kochen und Backen in der Schulküche