



## Gymnasium Nackenheim mit verbessertem Verpflegungskonzept



### Ausgangspunkt

Das Gymnasium Nackenheim gehört zu den G8-Ganztagsschulen in Rheinland-Pfalz. Ein gemeinsames Mittagessen ist daher fester Bestandteil des Schulalltags. Bislang hatten die Schüler 2 Menüs zur Auswahl, ein Vollkost- und ein vegetarisches Gericht. Zudem wurde ein gluten- und ein laktosefreies Essen angeboten. Täglich abwechselnd gab es einen Salat oder einen Nachtisch.

Wunsch der Schule war es, das Verpflegungsangebot im Rahmen des Qualifizierungsprozesses nicht nur qualitativ zu verbessern, sondern den Schülern auch mehr Auswahlmöglichkeiten zu bieten.



### Vorgehen

Bei den ersten Überlegungen zur Verbesserung des Verpflegungsangebotes wurden zunächst die Schüler nach ihrer Meinung befragt. Mit dem Caterer wurden die Wünsche und Ziele besprochen. Es sollten z.B. weniger frittierte Lebensmittel und als Beilage vermehrt Vollkornprodukte oder Kartoffeln serviert werden. Neue Essensangebote wurden von Mitgliedern des Schullelternbeirats, der Schülervertretung und Lehrern getestet, bevor sie endgültig in den neuen Speiseplan integriert wurden.



### Erfolge

Beim Mittagessen haben die Schüler nun die Wahl zwischen 3 Menülinien. Das Vollkost- und vegetarische Angebot wird durch ein Essen ergänzt, das den DGE-Qualitätsstandards entspricht. Ein gluten- und ein laktosefreies Essen wird nach wie vor angeboten. Jeden Tag wird die Salatbar frisch bestückt und auch ein Nachtisch (2 x Obst/ 2 x Joghurt) angeboten. Der Bezug von Obst und Gemüse erfolgt über einen regionalen Händler. Der Speiseplan, der sich alle 6 Wochen wiederholt, bietet mehr Fischgerichte, häufiger Vollkornprodukte und weniger frittierte Produkte. Als Getränk wird Mineralwasser gereicht.



### Hürden

Die Umstellung auf das neue Verpflegungsangebot war ein langer Prozess. Es erfolgten zahlreiche Gespräche. Den Beteiligten war es wichtig, die Balance zu finden zwischen einem ausgewogenen Verpflegungsangebot und den Erwartungen der Schüler. Dies ist nicht immer einfach. Auch wenn der Caterer das Speisenangebot kurzfristig nicht umstellen konnte, so war er sehr kooperationsbereit, ist auf viele Wünsche eingegangen und hat auch selbst Vorschläge und Ideen für den Umsetzungsprozess eingebracht.

**Gymnasium Nackenheim**

**Pommardstraße 17, 55299 Nackenheim**

**[www.gymnasium-nackenheim.de](http://www.gymnasium-nackenheim.de)**

**Anzahl der Schülerinnen und Schüler: 664**

**Essensteilnehmer pro Tag: 350 plus Tagesesser**