

Projekt: gute-gesunde-Schule (ggS) in den Gruppen Fragebogen auf Seite 4 und 5!

Unsere Schule hat beschlossen, an einem Zertifizierungs-Zyklus teilzunehmen.

Näheres hier:

Gute gesunde Schule Bayern – Immer mehr Schulen setzen sich für Prävention und Gesundheitsförderung ein



Im Jahr 2019 startete das Landesprogramm für die gute gesunde Schule Bayern mit einem neuen Konzept. Die Resonanz auf die Neuauflage spricht für sich. Im Jahr 2021 erhielten 133 Schulen bayernweit die Auszeichnung zur guten gesunden Schule. Im Schuljahr 2021/2022 stieg die Anmeldezahl und letztlich freuten sich 178 Schulen über die Auszeichnung. Im Schuljahr 2022/2023 wurden 244 Schulen ausgezeichnet und im Schuljahr 2023/2024 begrüßen wir 320 Schulen bayernweit im Netzwerk, die die Auszeichnung tragen. Das federführende Staatsministerium für Unterricht und Kultus, gemeinsam mit dem Ministerium für Gesundheit und Pflege sowie alle Partner des Landesprogramms gratulieren den ausgezeichneten Schulen zur erfolgreichen Umsetzung ihrer Projekte!

Das Kernteam für die Planung und Umsetzung besteht aus:

Roland Schneider (Schulleiter und Hauptverantwortlicher)

Jens Brandl (Lehrkraft Mittelschule)

Kathleen Voigt (Grundschule)

Dorit Hofmann (Vertretung der Gruppen)

Clever fit – Was geht mit 6,- € pro Tag?

Unsere Schule mit unterschiedlichen Schultypen (?) als eigenständiger ergänzender Kooperationspartner auf dem Gelände des Jugendwerkes Birkeneck mit 9 Wohngruppen, und mehreren Werkstätten hat eine herausfordernde Schülerschaft.

Die Kinder / Jugendlichen müssen vielfach mit schmalen Budgets der Jugendhilfe kalkulieren können.

Die Schulfamilie schafft in Form des geplanten Projektes durch die Vorbereitung in eigener Regie die Möglichkeit für kostenfreie Obst- und Gemüse-Snacks in der Pause. Zudem soll mit den Schülern in entsprechenden Schulfächern eine Internet-Plattform auf der Schulhomepage gestaltet werden in Zusammenarbeit mit den Ausbildungsbetrieben und den Gruppen. Auf dieser Plattform sollen für die Jugendlichen Informationen, Rezepte, Einkaufslisten und eventuell auch Lehrvideos für die Zubereitung gesunder Mahlzeiten zur Verfügung stellen, um eine direkte Unterstützung eines gesünderen Lebensstils zu bieten bei einem aktuellen Ganztags-Budget von 6,- Euro für Lebensmittel. Nachhaltigkeit soll durch Wiederverwertung von Übrigem in den Werkstätten (v.a. Küche und Hauswirtschaft) umgesetzt werden.

Vorbereitend wird in der Grundschule auf dem Gelände ab März der Ernährungskompass der BayWa-Stiftung in Form eines Workshops (1 Woche) eingeführt werden.

Weitere angestrebte übergreifende Grundprinzipien sollen Partizipation und Eigenverantwortlichkeit sein. Es soll eine Zusammenarbeit der Schulen (GS, MS, BS), der Werkstätten und der Gruppen in Birkeneck erreicht werden.

- **Schwerpunkte:**
 - o Verhaltensprävention
- **Themenbereiche:**
 - o Ernährung

1) Zamgmixt – Natur aufm Teller

Die Schülerinnen und Schüler der Grundschule, Mittelschule und Berufsschule gestalten und bestellen altersgemäß den Schulgarten und wirken via Baumpatenschaften am Erhalt des bereits bestehenden Projektes „Streuobstwiese“ sowie in der „Schulimkerei“ mit. Sie verbringen – auch im Rahmen ihres jeweiligen Lehrplans – Zeit in der Natur, ertüchtigen sich dabei einerseits körperlich und erholen sich andererseits bei verschiedenen Naturerlebnissen, wie z. B. Naturbeobachtung (Bestäubung der Pflanzen durch unsere Bienen, sammeln von Pollen und Honig durch die Bienen, Wachstum von Obst, Beeren und Gemüse). Sie lernen den Wert und Geschmack naturbelassener Produkte bereits während der Genese durch Probieren kennen und schätzen. Nach gemeinsamer Ernte der verschiedenen Lebensmittel werden die Produkte unter fachlicher Begleitung durch die Berufsschulklassen (Hauswirtschaft, Köche, Bäcker) in Zusammenarbeit mit der Mittelschule (Hauswirtschaftsunterricht) zu wertvollen und gesunden Endprodukten verarbeitet. Die dabei hergestellten und teilweise veredelten Produkte, wie z. B. Früchte, Säfte, Frucht- und Gemüseaufstriche, Salate, Dörrobst, Honig, usw. sollen Großteils unserer Pausenversorgung zugeführt werden und somit einen bewussten Beitrag zur gesunden Ernährung der Schulfamilie leisten. Während der verschiedenen Stufen der Erzeugung soll weiterhin das Gemeinschaftsgefühl der Schüler untereinander sowie die Wertschätzung gegenüber natürlichen und gesunden Lebensmitteln gesteigert werden.

- **Schwerpunkte:**
 - o Verhaltensprävention
 - o Verhältnisprävention
- **Themenbereiche:**
 - o Ernährung
 - o Entspannung – Wohlbefinden – Lebenskompetenzen

Überzählige Produkte dienen der Öffentlichkeitsarbeit der Schule.

**Was ist Ziel des Projektes „Clever fit – Was geht mit 6,- € pro Tag?“ –
und warum suchen wir den Austausch mit den Gruppen?**

- Partizipation der Kinder und Jugendlichen
 - Fragebogen ausfüllen
 - Jederzeit mit Impulsen an Betreuer und Lehrer wenden
 - An den angebotenen Aktivitäten teilnehmen
 - ggS auf der Schulhomepage besuchen und durchstöbern, wenn sie aktiv ist
- Selbstverantwortung für Bestimmung des Angebotes durch
 - Wünsche äußern z.B. Lieblingsrezepte
 - Was geht gut (Frage an die Hauswirtschafterinnen der sozialtherapeutischen Gruppen)
 - Was mögen die Kinder
 - Welche Erfahrungen haben die Fachkräfte
 - ...
 - Ausprobieren von Rezepten
 - Selbst kochen
 - Gemeinsam kochen
 - ...
 - Hilfreiche Hinweise aus der Praxis sammeln
 - Zusammenlegen macht es günstiger
 - Gibt es Allergien
 - ...
 - ...
- Nachhaltigkeit
 - Erfahrungen bei Vorbereitung und Nachbereitung von gesunden Mahlzeiten
 - Haltbarkeit
 - Verpackungsmüll
 - ...
 - Vorher an Nachher denken
 - Von Gefrierbeutel bis Platz im Kühlschrank
 - Welcher Müll kommt wohin
 - Teilen statt Wegschmeißen
 - ...

Mit solchen und ähnlichen Gedanken könnt Ihr Euch auf die Fragebögen stürzen und mir diese bis zum 21. März zurückgeben! Die Auswertung aller Eurer Antworten erfolgt anonym!

Fragebogen für die Jugendlichen (gerne auf der Rückseite weiterschreiben 😊):

Was sind Eure Lieblingsgerichte?

Welche Wörter fallen Euch ein, wenn es gesund sein soll???

Welche Tipps und Tricks kennt Ihr, um zu sparen?

Welche Informationen könnten Euch bei der Planung helfen?

Fragebogen für die Fachkräfte (gerne auf der Rückseite weiterschreiben 😊):

Was sind die Lieblingsgerichte Eurer Jugendlichen, die für Euch das Kriterium „gesund“ erfüllen?

Welche ungesunden Gerichte werden bei Euch häufig zubereitet?

Welche Tipps und Tricks seht Ihr bei den Jugendlichen, um mit dem Budget umzugehen?

Habt Ihr Impulse, die Ihr ins Projekt einbinden wollen würdet?
