Das Schulobstprogramm an der Hans-Christian-Andersen-Schule - ein Praxisbericht -













Die Schule

- 3-zügige Grundschule
- Ca. 290 Schülerinnen und Schüler
- Ca. 80 % Kinder mit Zuwanderungsgeschichte
- Hoher Anteil von Hilfeempfängern
- Wenige Eltern mit höheren Bildungsabschlüssen
- Vielfältiges Engagement der Schule im Bereich Gesundheit
- Im Schulobstprogramm seit April 2010





Wer liefert das Obst und Gemüse? Was wird wann geliefert?

Kriterien:

- Händler vor Ort
- Lieferung 2x/3x pro Woche bis 8 Uhr
- Saisonales Obst- und Gemüse
- Möglichkeit der individuellen Absprache
- Wenn möglich ein Bio-Lieferant
- Möglichkeit mit Schülerinnen und Schüler den Händler zu besuchen



Wer liefert das Obst und Gemüse? Was wird wann geliefert?

Nicht wichtig war uns:

- Lieferung von Obst und Gemüse, abgezählt/gewogen nach Klassen
- Tägliche Lieferung
- Obst und Gemüse bereits fertig portioniert





Wer nimmt das Obst in Empfang und prüft die Lieferung auf Qualität?

- Hausmeister nimmt Lieferung in Empfang,
- führt Sichtprüfung durch,
- bescheinigt ordnungsgemäßen Erhalt der Ware
- Lieferschein wird im Schulbüro abgeheftet
- Monatlich muss Schulleiter Erhalt der Ware quittieren





Wo wird das Obst gelagert?

- Gelagert wird das Obst in einem kühlen Kellerraum



Hinweis: Obst wie Erdbeeren, Himbeeren, Weintrauben, Heidelbeeren, ... eignet sich nicht zur Lagerung und muss am Tag der Lieferung verarbeitet werden!





Wo wird das Obst zubereitet?

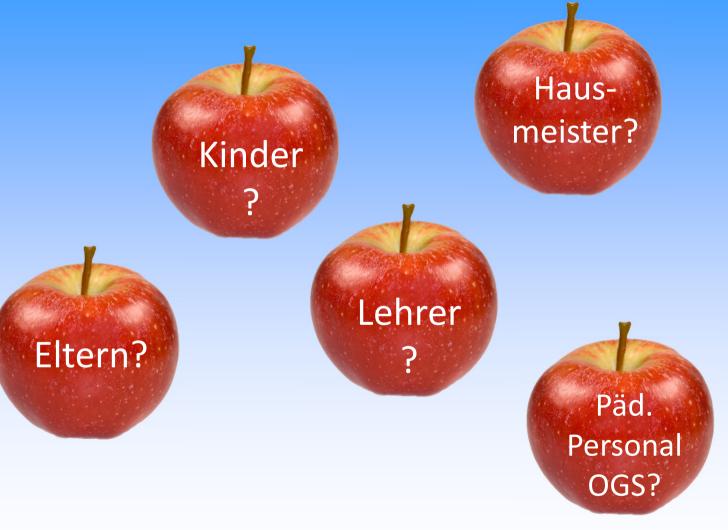
- Bei uns in der Schulküche
- In anderen Schulen im Klassenzimmer
- In der Küche der Ganztagsschule
- Essensraum/Mensa der Ganztagsschule

- ...





Wer bereitet das Obst wann zu?







Wer bereitet das Obst wann zu?



- wertschätzen tägliche Obstportion,
- tuen etwas für die Schulgemeinschaft



- bringen sich ins Schulleben ein unabhängig vom Bildungsniveau
- tuen etwas für ihre Kinder
- bauen Schwellenängste ab
- kommen miteinander ins Gespräch





Wo und wie wird das Obst bis zur Abholung durch die Obstdienste "zwischengelagert"?







Wo und wie wird das Obst bis zur Abholung durch die Obstdienste "zwischengelagert"?





Hans-Christian-Andersen-Schule



Schulobst in der Klasse

- Kinder bedienen sich in der Frühstückspause
- Manche Obstsorten müssen "rationiert" werden
- Obst bleibt bis zum Schulschluss in der Klasse
- Im Unterricht darf je nach Arbeitsform immer wieder einmal "genascht" werden





Nach dem Verzehr ...

- leere Tabletts werden durch den Obstdienst in die Küche gebracht
- Hausmeister entsorgt Reste in Grünmülltonne
- Dosen werden durch Eltern gereinigt,
 teilweise am gleichen Tag oder am nächsten
 Morgen (doppelte Anzahl von Dosen erforderlich)





Kosten für die Schule

- Ca. 300 € zur Anschaffung von:







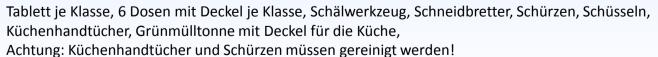
















Wenn Sie mich fragen:

"Ist das Schulobstprogramm mit Arbeit verbunden?"
"Ja, besonders in der Startphase, etwa das erste halbe
Jahr!"

"Lohnt sich der Aufwand?" "In jedem Fall, bei uns ist das Programm ein Erfolgsmodell!"





Vielen Dank für ihre Aufmerksamkeit!



