

## Teilzertifikat „Ernährung und Verbraucherbildung“

### GQ Lehren und Lernen:

#### 1. Inhalte und Grundsätze der „Ernährung und Verbraucherbildung“ sind im Unterricht und im Schulalltag verankert.

Eine gesunde und ausgewogene Ernährung unserer Schulkinder ist eine wichtige Voraussetzung für die Leistungsfähigkeit und langfristige Gesundheit unserer Schülerinnen und Schüler.

„Bereits Kinder sind – ebenso wie Erwachsene – in Deutschland zunehmend von Übergewicht und Adipositas bedroht. Daraus ergeben sich teilweise schon im Schulalter Folgekrankheiten wie Typ-2-Diabetes mellitus, Bluthochdruck oder Gelenkbeschwerden. Bei den 7 bis 10-Jährigen sind 15 Prozent übergewichtig. In einer umfangreichen Langzeitstudie des Robert-Koch-Instituts zur Gesundheit der Kinder und Jugendlichen in Deutschland lassen sich hierzu detaillierte Informationen finden, zum Beispiel zur Veränderung der Ernährungsweise mit zunehmendem Alter der Kinder, zu körperlichen Aktivitäten und der motorischen Leistungsfähigkeit.“  
Siehe: [www.kiggs.de](http://www.kiggs.de).

Diese Erkenntnis ist für uns Lehrkräfte der Goetheschule seit langem ein besonderes Anliegen, um diese Thematik in vielfältiger Weise in unserem Schulalltag zu etablieren und einzubinden.

Ansonsten sind die folgenden Themenfelder Schwerpunkte unserer Schule:

#### Themenfelder im 1. und 2. Schuljahr

- Wasser als Lebensgrundlage  
Wasser als Lebensmittel kennenlernen  
Mineralwasser in jeder Klasse (Förstina-Projekt)
- Kinder / Menschen in Deutschland, in Europa, in der Welt  
Gemeinsame Mahlzeiten unterschiedlichster Art einnehmen (Speiseverbote berücksichtigen, fremde Speisen kennenlernen)
- Produktion erkunden  
Heimisches Obst und Gemüse kennenlernen  
Selbst ein Produkt herstellen (z.B. Obstsalat, Gemüsesuppe, Apfelsaft, Plätzchen backen u.a.)
- Zahnpflege und Mundhygiene  
Zuckerhaltige Lebensmittel  
Unterrichtsstunde mit der Beraterin für Zahngesundheit vom LKGi
- Individuelle Projekte / Klassenfeste in den einzelnen Klassen

### Themenfelder im 3. und 4. Schuljahr

- Intensivierung und Ausweitung der Themenfelder des 1. und 2. Schuljahrs  
UE: Wasser, Besuch eines Wasserwerks  
UE: Vom Korn zum Brot, Besuch der Spitzmühle, Besichtigung einer Bäckerei  
UE: Kartoffeln, an der Kartoffelernte teilnehmen (Bauernhof)  
UE: Äpfel, Besuch des Obstanbauvereins Alten-Buseck, Herstellung von Apfelsaft
- Im 3. Schuljahr AID-Ernährungsführerschein (siehe Punkt 3)
- Individuelle Projekte, z.B. Imker, Tiere auf dem Bauernhof, u.a.
- Unterrichtsstunde mit der Beraterin für Zahngesundheit vom LKGi

## **2. Lehrerinnen und Lehrer sind in Ernährung und Verbraucherbildung qualifiziert und bilden sich systematisch weiter und setzen das Gelernte im Schulalltag um.**

Alle Lehrkräfte haben im November 2012 an einer schulinternen Fortbildung zur Ernährungserziehung teilgenommen. Geleitet wurde die Fortbildungsveranstaltung einem Multiplikator der Grönemeierstiftung. Der Medicircus gastierte an unserer Schule und vermittelte Schülern und Lehrern in einer Musiktheateraufführung das Thema „Gesunde Ernährung und Bewegung“. Am Nachmittag wurde das Kollegium nochmals in einer 3 stündigen Veranstaltung geschult.

Bereits am 19. September 2009 wurde im Rahmen eines Fachtages zur Implementierung des Bildungs- und Erziehungsplanes für Kinder von 0 bis 10 Jahren in Hessen das Modul „Gesundheit“ mit Lehrkräften, Erzieherinnen der Kitas und Elternvertreter an der Goetheschule durchgeführt.

Hierbei wurden gemeinsame Beschlüsse zum „Zuckerfreien Vormittag“ sowohl für die Kitas als auch für die unsere Schule erarbeitet.

Die Goetheschule ist eine der wenigen Schulen in Hessen, die am Sponsoring Projekt „Klasse in Sport – Initiative für täglichen Schulsport e.V. der Deutschen Sporthochschule Köln teilnimmt.

Bei einer verpflichtenden Fortbildung für das gesamte Kollegium am 11. Februar 2012 war ein Themenschwerpunkt „Ernährung und Schule – Wissen macht schlau, Ernährungswissen noch schlauer!

Unsere Lehrkräfte bilden sich darüber hinaus gezielt für den Bereich Ernährung und Verbraucherbildung weiter.

(Siehe Anlage über Fortbildungsbescheinigungen der Lehrkräfte)

**3. Themenbezogene Projekte und Aktivitäten finden regelmäßig in fächerverbindender und/oder klassenübergreifender Zusammenarbeit statt.**

Handelndes Lernen ist eine wichtige Erfahrung für alle Schülerinnen und Schüler.

Regelmäßig (ca. 2-mal im Jahr) wird mit der Patenklasse ein gemeinsames Frühstück durchgeführt, wenn das Thema im Unterricht behandelt wird. Hierbei bereitet eine Klasse das gesunde Essen vor und lädt die Patenklasse ein.

Der AID-Ernährungsführerschein wird in jedem 3. Schuljahrgang durchgeführt. Hierbei wird die Schule von der Ökotrophologin Frau Neusse unterstützt. Zum Abschluss der Einheit wird ein Buffet für die Patenklasse aufgebaut und gemeinsam gegessen.

Immer wieder finden Projekte für alle Schulkinder statt. So gastierte am 17. November 2012 der Medicircus der Grömemeyerstiftung an der Schule. Das Mitmach-Theater verbindet Gesundheitsunterricht, Musik, Bewegung und Artistik zu einem Konzept. Der Medi-Circus will Kinder spielerisch zu mehr Gesundheitsbewusstsein anregen.



Im Rahmen der langjährigen Zusammenarbeit mit „fit-for-future“ fand am 19. Februar 2013 ein Ernährungsworkshop für alle Schulkinder statt.

«fit-4-future» will Bewegungsarmut, Übergewicht, Stress und Aggressionen frühzeitig entgegenwirken und so einen Beitrag zur Gesundheitsförderung im Kindesalter leisten. Das Programm richtet sich nicht nur an Kinder und Jugendliche, sondern auch an deren Lehrpersonen und Eltern mit dem Ziel, die Lebensgewohnheiten junger Menschen umfassend und nachhaltig positiv zu beeinflussen.

Im Sinne von Nachhaltigkeit bemüht sich unser Team für Gesundheit darum, jedes Jahr ein solches Event wie „Fit-4-future“ zu organisieren, damit innerhalb der

gesamten Grundschulzeit jedes Kind diese intensive Auseinandersetzung mit dem Thema Ernährung und Bewegung erleben kann.

Die Sportkoordinatorin Frau Reeh und die Gesundheitskoordinatorin Frau Davis und wenn gewünscht weitere Lehrkräfte nehmen jährlich deshalb an der Vorbereitungsveranstaltung teil. Frau Reeh und Frau Hölkeskamp organisieren die Veranstaltung.

Jeden Freitag kocht Frau Borgmann während der AG „Schönes Wochenende“ mit Kindern aus allen Jahrgangsstufen (siehe Punkt 6).

Einmal jährlich kommt eine Beraterin für Zahngesundheit, als sog. „Zahnfrau“ vom Gesundheitsamt in Gießen in jede Klasse und hält eine Schulstunde zum Thema Ernährung und Zahngesundheit.

#### **4. Materialien/Medien zum Thema „Ernährung und Verbraucherbildung“ werden für Unterricht und Projektarbeit genutzt und regelmäßig aktualisiert.**

In der Mediothek im Lehrerzimmer stehen Lehrwerke, DVDs und aktuelle pädagogische Zeitschriften zum Thema zur Verfügung.

In 6 Klassenräumen verfügen wir über Activeboards. Hier können Lehrkräfte gezielt an Informationen (z.B. Filme, Hörspiele, Arbeitsblätter u.a.) herankommen und im Unterricht einsetzen.

Im Lehrmittelraum der Schule stehen für den Einsatz im Unterricht verschiedene Materialien und Anschauungsmittel bereit. In einer Liste können sich die Lehrkräfte gezielt einen Überblick verschaffen (siehe Anhang). Vor allem Vertretungskräften oder auch neuen Kollegen gelingt es hiermit, sich schnell mit den Inhalten des Themas auseinanderzusetzen und im Unterricht sinnvoll anzuwenden. Frau Davis ist dafür zuständig, das Material in Abständen zu aktualisieren.

Wöchentliche Informationspausen sind dafür gedacht, sich auch diesbezüglich gezielt innerhalb des Kollegiums auszutauschen.

Entwicklungsperspektiven

Einfache Symbole (z.B. + oder ++ dokumentieren ohne viel Erklärung, welches Material sich für den gezielten Einsatz im Unterricht mehr oder weniger eignet).

Die Küche ist mit vielen Gerätschaften ausgestattet.

Frau Kristin und Frau Davis sind für die regelmäßige Aktualisierung und Kontrolle zuständig. Neue Anschaffungen werden in Konferenzen vorgestellt und ausprobiert.

*Entwicklungsperspektiven*

*Im Ganztagsbereich besteht der Wunsch nach einer Mensa/Cafeteria für Schulkinder und Lehrkräfte. Hierfür müsste jedoch von LKGi ein Ausbau und entsprechende Investitionen getätigt werden. Für die Unterhaltung könnten Eltern und Schülerinnen und Schüler eingesetzt werden.*

## **5. Bei Fehlernährung und Essstörungen werden externe Beratungen und Hilfsangebote vermittelt.**

Mit dem Team des Gesundheitsamtes wird nach der Einschulungsuntersuchung über motorische Defizite und Behandlungsmöglichkeiten gesprochen.

Die Eltern werden in Gesprächen auf entsprechende Auffälligkeiten aufmerksam gemacht und auf außerschulische Möglichkeiten im Verein oder Institutionen. Mit den ortsansässigen Sportvereinen bestehen Kooperationen, um Kinder und Eltern zusammenzubringen und es finden nach dem Unterricht nahtlos zahlreiche Kursangebote für die Schüler statt.

So bietet die große Turnhalle direkt neben unserer Schule Angebote wie Geräteturnen, Tanz, Selbstverteidigung, Leichtathletik usw. an. Oft gelingt es uns, die Schüler entsprechend für ein Angebot zu motivieren. Im Rahmen unserer AG's können die Schüler der Klassen 1 und 2 an Rugby teilnehmen und die Kinder der Klassen 3 und 4 am Fußballtraining. Auch dieses Angebot wird gerne und oft angenommen. Vielen Schülern empfehlen wir, am fortlaufenden Schwimmkurs des DLRG teilzunehmen. Um den Eltern die Wahl zu erleichtern, berät der Klassenlehrer oder die Klassenlehrerin sie gegebenenfalls in Einzelgesprächen.

Weitere Unterstützungsmöglichkeiten gibt es in Zusammenarbeit mit der AOK Gießen.

*Entwicklungsperspektiven*

Der Kontakt zur AOK Gießen wird in Zukunft noch intensiver stattfinden. Im regelmäßigen Austausch werden aktuelle Angebote für Eltern und Kinder eingeholt und entsprechend zur Verfügung gestellt.

Die katholische Familienbildungsstätte in Großen Buseck bietet regelmäßig Kurse für Kinder und Eltern an. Ein Austausch findet 2mal jährlich im Busecker Bildungsforum statt. Hieran nehmen alle Bildungseinrichtungen (siehe Anlage) zu einem informellen Austausch statt.

*Entwicklungsperspektiven*

*Die regelmäßige Anwesenheit eines Sozialarbeiters in der Schule.*

## GQ Dimension Arbeitsplatz und Lebensraum

### 6. Schulspezifische Lösungen einer gesunden und schmackhaften Verpflegung sind im Schulalltag etabliert.

Innerhalb des Kollegiums wird sich in regelmäßigem Tonus intensiv mit dem Thema Pausenfrühstück auseinandergesetzt. Dabei wurde beschlossen, dass ein **„gesundes Frühstück“** die Grundlage für eine ausgewogene und gesunde Ernährung am Schulvormittag bildet. Es ist uns ein Anliegen, dass die Kinder nach und nach selbst in der Lage sind, gesundes Frühstück von ungesundem wie z.B. Donuts, Weißbrot usw. zu unterscheiden. Die Lehrkräfte unserer Schule geben hierbei regelmäßig Hilfestellung. Außerdem werden die Eltern schon rechtzeitig an Elternabenden ausführlich von dem jeweiligen Klassenlehrer bzw. Lehrerin beraten. Dies geschieht an den Elternabenden der neuen Erstklässler sehr intensiv und wird innerhalb der Grundschulzeit kontinuierlich fortgesetzt.

Im Rahmen des AID-Ernährungsführerscheins (siehe Punkt 3) setzen sich die Kinder des 3. Schuljahres inhaltlich intensiv mit Ernährungsbildung- und Erziehung auseinander. Frau Neuse (Diplom-Ökotrophologin) vermittelt den Kindern praktischen Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsgeräten. Unsere Schüler wissen danach, aus welchen Bausteinen sich eine Ernährungspyramide zusammensetzt und woraus eine gesunde Mahlzeit besteht. Als Bestätigung für die erfolgreiche Teilnahme erhalten die Kinder nach einer schriftlichen und praktischen Prüfung das offizielle Ernährungsführerscheindokument.

Da der Sachunterricht an unserer Schule wenn möglich so geplant wird, dass er sich auf die jeweiligen Jahreszeiten bezieht, kommt es häufig vor, dass hierzu entsprechend ein Essen zubereitet wird. So backt man in der Weihnachtszeit Plätzchen, im Frühling frische Kartoffeln mit Kräuterquark oder Hefezopf usw. Eltern und Kinder werden in die Planung und Durchführung einbezogen und immer wieder über die Notwendigkeit von Vitaminen und Mineralien informiert. Ebenso wichtig ist es uns, dass die Schüler lernen, die zubereitete Mahlzeit an einem liebevoll gedeckten Tisch gemeinsam einzunehmen (Esskultur).

Die AG „Schönes Wochenende“ ist ebenfalls danach ausgerichtet, welches Essen zur jeweiligen Jahreszeit passt. Frau Borgmann kauft je nach Saison frisches Obst und Gemüse ein. Hierbei werden zudem regionale Zutaten verwendet. Anschließend wird gemeinsam gegessen.

Ebenfalls haben sich die Kinder an unserer Schule schnell an das Getränk „Wasser“ gewöhnt. Es steht den Kindern unbegrenzt zur Verfügung und die Kinder wurden von Schulbeginn an darüber informiert, wie wichtig die regelmäßige Aufnahme von

Wasser für den Menschen und seine Gesundheit ist, wie auch für seine Lern- und Leistungsfähigkeit .

**(Förstina Projekt)**

Zurzeit findet jeden Mittwoch in der Turnhalle eine bewegte Pause, für einige Kinder, die zu Adipositas neigen, statt, diese sollte

*entwicklungsperspektivisch ausgebaut werden.*

#### **7. Ausstattung und Angebote von Schulkiosk, Cafeteria/Schulmensa fördern die Gesundheit und berücksichtigen kulturell bedingte Ernährungsvorschriften**

Viele Schüler nehmen nach der Schule im Rahmen unseres Betreuungsangebotes ihr Mittagessen in der KiTa Georg Diehl zu sich. Eine eigens für die KiTa eingestellte Köchin sorgt dafür, dass die Schüler gemeinsam eine aus frischen Zutaten kindgerechte Mahlzeit zu sich nehmen. Diese besteht jeweils aus einer Hauptspeise, Nachtisch und zuckerfreien Getränken (siehe auch Beispiel Wochenplan).

#### **8. Absprachen ggf. Vereinbarungen zwischen Schule, Schülerinnen/Schülern und Eltern“ im Bereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ sichern die Zusammenarbeit**

Innerhalb unseres Konzeptes gibt es (meist klassenintern und mit Eltern besprochen) einige Ausnahmen. So wurde sich in einigen Klassen durchaus darauf geeinigt, an Geburtstagen selbst gebackene Muffins oder einen Kuchen mitzubringen. Ebenso ist es an besonderen Tagen wie z.B. Fasching erlaubt, Süßes mit in die Schule zu bringen. Die Vereinbarungen lassen uns Raum für eine flexible Gestaltung innerhalb der Klasse. Eltern wie auch Schüler können eigene Vorstellungen und Wünsche einbringen. So ist es z.B. im Hinblick auf interkulturellen Austausch schon häufiger vorgekommen, dass Schüler von zu Hause eine Spezialität mitgebracht haben. Hierbei kann es sich um deftige wie auch um süße Speisen handeln.

#### **9. Mit Hilfe von Standards zur Gesundheitsförderung, Sozial- und Umweltverträglichkeit werden Anbieter (Hausmeister, Caterer u.a.) Angebote und Ausstattung überprüft.**

Die Köchin „Marie“ sorgt innerhalb der Küche und Essensraum der KiTa Georg-Diehl für eine ausgewogene, gesunde Ernährung. Hierzu verwendet sie regionale, frische Produkte und sie verfügt über sehr gute Kenntnisse bezüglich der in den jeweiligen

Lebensmitteln enthaltenen Nährstoffe und Mineralien. Da sich die Küche direkt neben dem Essensraum der KiTa befindet, ist es für die „Kleinen“ eine Selbstverständlichkeit, einfache Dienste wie Tische decken, abräumen und abwischen, den Teewagen in die Küche bringen usw. zu übernehmen. Die Schulkinder nehmen gemeinsam mit den Erziehern ihre Mahlzeit in 2 Gruppen, jeweils um 12.30 Uhr und 13.30 Uhr im Essensraum zu sich und sie haben sich ebenfalls an den Küchendiensten zu beteiligen. Die Köchin selbst tauscht sich stets mit den Kindern über die Mahlzeiten aus und sie trifft gemeinsam mit allen Kindern Absprachen. Hierdurch gelingt es ihr, die vielfältigen Wünsche der Kinder zu berücksichtigen und so oft wie möglich darauf einzugehen.

#### **10. Ernährungsbezogene Herausforderungen im Schulalltag (z.B. Essenspausen für Diabetiker, Trinkgelegenheiten) werden bewältigt.**

Ein Großteil unserer Kinder verfügt über eine gute subjektive Gesundheit. Dennoch hat in den letzten Jahren der Anteil unterschiedener Ernährungstypen auch an unserer Schule (wenn auch im Verhältnis gering) zugenommen. So müssen wir verstärkt auf Schüler mit Aufmerksamkeitsdefizit-/Hyperaktivitätsstörungen (ADHS), chronisch-somatische Erkrankungen (z.B. Asthma), oder Allergiker eingehen. Wenn auch inzwischen längst wiederlegt wurde, dass sich Süßigkeiten auf ADHS auswirken, gab es in Vergangenheit dennoch Kinder, die nach dem Verzehr von Süßigkeiten deutlich unkonzentrierter wurden. Der Beschluss des „gesunden Frühstücks“ wirkte sich positiv auf diese Kinder aus.

Jeder Klasse steht Mineralwasser (Förstina Projekt) unbegrenzt zur Verfügung. Die Kinder können während der gesamten Schulzeit Wasser trinken.

Einige Kinder aus Familien mit niedrigem Sozialstatus wiesen eine schlechtere subjektive Gesundheit auf als Kinder anderer Familien. Durch Gespräche fanden wir heraus, dass einige Kinder am Morgen ohne Frühstück aus dem Haus gehen müssen. Hier wurden innerhalb des Kollegiums Absprachen getroffen, dass die Kinder vor dem Unterricht noch in ihr Brot beißen dürfen. Immer wieder bringen Kollegen / Kolleginnen oder Schulkinder frisches Obst oder Gemüse aus dem eigenen Garten mit. Alle Kinder dürfen sich davon nehmen.

Auf Allergiker wird innerhalb der Klassengemeinschaft Rücksicht genommen. So änderte eine Kollegin in Absprache mit den Eltern das Rezept für gemeinsames Plätzchen backen um. Es hieß „Wir backen Plätzchen aus Eierfreiem Teig“. Ihr Schüler hatte eine gefährliche Ei- Allergie.

Ein Schüler der Jahrgangsstufe 2 unterzuckert häufig und es geht ihm dabei sehr schlecht. Um dies zu vermeiden achtet die Klassenlehrerin darauf, dass der Schüler in der Frühstückspause nicht vergisst, sein Frühstück zu essen.



Wir haben ein Kind mit Diabetes an unserer Schule. An einer Fortbildung wurde die entsprechende Lehrkraft hierfür von einer Ernährungsberaterin aufgeklärt, was im Schulalltag zu bedenken sei (Umgang mit einer Notfallspritze, Traubenzucker, Gummibärchen als Reserve usw.).

#### **11. Der Themenbereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ ist im Schulprogramm verankert**

Im Schulprogramm unter Punkt 6 Schulische Schwerpunkte Unterpunkt 6.3. ist die Ernährungserziehung verankert.

*(Siehe Anlage Schulprogramm)*

#### **12. Mit schuleigenen und externen Ressourcen werden Gestaltungsmöglichkeiten für den Bereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ geschaffen und genutzt**

Der Förderverein der Goetheschule unterstützt mit Geldmitteln wichtige Vorhaben im Bereich Gesundheitsförderung.

Über viele Jahre hat der LKGi das Projekt AID-Ernährungsführerschein finanziert.

Leider ist die zukünftige Finanzierung nicht gesichert. Hierfür könnte jedoch aus dem Kleinen Schulbudget im Rahmen der wichtigen Landesaufgaben die Finanzierung gesichert werden.

In Zusammenarbeit mit der Getränkefirma Förstina nehmen wir an dem Projekt Mineralwasser teil. Eine ½ l Flasche kostet 10 Cent, Förstina liefert die Kästen und nimmt die leeren Flaschen wieder mit. Die Organisation (Bestellung und Abrechnung) haben Frau Seipp und unsere Sekretärin Frau Schmidt übernommen.

Bei schulischen Veranstaltungen wie unserem Sponsoren- oder Crosslauf werden wir mit Obst (Äpfel, Bananen) und Getränken von ortsansässigen Firmen: Schwabfrüchte, REWE und Edeka unterstützt.

#### **13. Die Einhaltung gesetzlicher Sicherheitsbestimmungen und der Hygieneverordnung wird regelmäßig überprüft und dokumentiert**

Die Schule hat einen Hygieneplan (siehe Anlage).

Einmal im Jahr kommt ein Vertreter von Medical Airport, der zuständig von Seiten des Landes Hessen für die Hygiene und Gefahrenabwehr im gesamten Schulgebäude zuständig ist.

Für die Bediensteten des LKGi kommt ebenfalls jährlich eine entsprechende Person und inspiziert das Schulgebäude.

Die Schule erhält einen schriftlichen Bericht darüber.

**14. Die Kooperation mit außerschulischen Experten und Organisation wird kontinuierlich gepflegt und für die Gestaltung des Bereiches „Ernährung und Verbraucherbildung“ aktiv genutzt**

Durch die gute Zusammenarbeit mit Eltern und der Gemeinde/Kreis ist es unserer Schule gelungen, außerschulisch ein großes Netzwerk aufzubauen, um mit dem Thema Ernährung und Verbraucherbildung in Kontakt zu kommen. Unsere Schüler besuchen regelmäßig den Obstanbauverein in Alten-Buseck, um z.B. im September Apfelsaft herzustellen. Wir haben immer wieder Gelegenheit, bei einem Bauern an der Kartoffelernte teilzunehmen. Richtung Beuern befindet sich eine Mühle (Spitzmühle) zu der die Kinder wandern, wenn es um das Thema Getreide geht. Wir haben Kontakt zu einem Imker, wenn das Thema Bienen behandelt wird. Die genannten Aktionen sind nur einige von vielen Möglichkeiten, die wir innerhalb unseres Unterrichtsalltags regelmäßig nutzen. Wichtig ist es uns hierbei, dass alle Projekte intensiv vorbereitet werden und anschließend in Form einer Präsentation für andere sichtbar gemacht werden. Schüler fertigen hierfür oftmals Plakate mit gesammelten Informationen an, die im Schulflur für alle sichtbar ausgehängt werden. Eine andere Form der Präsentation sind kleine Referate innerhalb der Klasse.

**15. Alle Maßnahmen im Bereich „Ernährungs- und Verbraucherbildung werden“ durch eine schulinterne Gruppe koordiniert, begleitet und dokumentiert**

Unsere Schule verfügt über ein Gesundheitsteam, welches aus 5 Lehrkräften besteht. Frau Reeh ist für Sport, Bewegung und Wahrnehmung zuständig. Frau Davis für Gesundheit und Ernährung, Frau Seipp für die Getränkebestellung und Frau Kristin (Konrektorin) und Frau Hölkeskamp als Schulleiterin. Da sich die Bereiche oftmals überschneiden, ist es wichtig, sich untereinander auszutauschen. Hierfür finden in regelmäßigem Abstand Treffen statt. Das Team informiert sich gegenseitig über Fortbildungen und plant gemeinsam die Veranstaltungen für unsere Schüler. Zudem ist es uns wichtig, anschließend das Erlebte zu reflektieren. Herr Ruberto ist für die Dokumentation (Fotos) und Frau Hölkeskamp für die Homepage und Presse zuständig.