

In den Schul- und Bildungsausschuss
In den Stadtentwicklungs- und Bauausschuss
In den Ausschuss für Haushalt, Finanzen, Rechnungsprüfung,
Feuerwehr und öffentliche Ordnung
In den Verwaltungsausschuss
In die Ratsversammlung

Antrag

gemäß § 10 der Geschäftsordnung
des Rates der Landeshauptstadt Hannover

Pilotprojekt „Inklusiver Mensabetrieb und frische Schulverpflegung“ an der Grundschule Mühlenweg – Ergänzung zum bestehenden Mittagessenkonzept der Landeshauptstadt Hannover

Antrag zu beschließen:

Die Verwaltung wird beauftragt,

1. das vorliegende Konzept der Grundschule Mühlenweg für einen inklusiven Mensabetrieb als Pilotprojekt zu unterstützen und umzusetzen, soweit die schulorganisatorischen und baulichen Rahmenbedingungen dies zulassen.
2. das Pilotprojekt im Einklang mit dem beschlossenen Mittagessenkonzept der Landeshauptstadt Hannover (DS 1385/2022 N1) durchzuführen, insbesondere hinsichtlich
 - Qualitätssteigerung der Schulverpflegung,
 - Erhöhung des Anteils nachhaltiger und regionaler Lebensmittel,
 - Vermeidung von Lebensmittelabfällen,
 - Etablierung gesundheitsfördernder und kindgerechter Verpflegungsstrukturen.
3. eine umfassende Ergebnis- und Wirtschaftlichkeitsbewertung einschließlich baulicher, personeller, organisatorischer und vergaberechtlicher Anforderungen vorzulegen sowie Handlungsempfehlungen für eine mögliche Ausweitung auf weitere Schulen zu erarbeiten.

Das bestehende Mittagessenkonzept der Landeshauptstadt Hannover bleibt in seiner Geltung unberührt und wird durch dieses Pilotprojekt ergänzt, nicht ersetzt.

Begründung:

Die Grundschule Mühlenweg hat ein detailliertes und pädagogisch tragfähiges Konzept für einen inklusiven Mensabetrieb vorgelegt, das weit über die reine Mittagsverpflegung hinausgeht. Das Konzept verbindet Ernährungsbildung, Teilhabe, Nachhaltigkeit, frische Herstellung

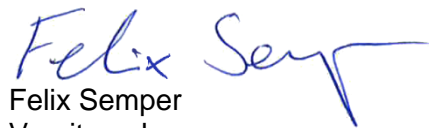
vor Ort und ein inklusives Arbeitsmodell. Die Schule verfügt bereits über umfangreiche Erfahrungen in ganzheitlicher Ernährungsbildung (Schulgarten, Schulbäckerei, Frühstücksmarkt) sowie in der Schaffung inklusiver Arbeitsplätze.

Das derzeitige Mittagessenkonzept der Landeshauptstadt Hannover (DS 1385/2022 N1) setzt klare Ziele:

- Steigerung der Qualität und Attraktivität der Schulverpflegung,
- mehr Nachhaltigkeit,
- mehr Regionalität und Bio,
- weniger Lebensmittelreste,
- passgenauere Produktions- und Verteilmodelle,
- sowie perspektivisch Teilproduktionen in geeigneten Mensen.

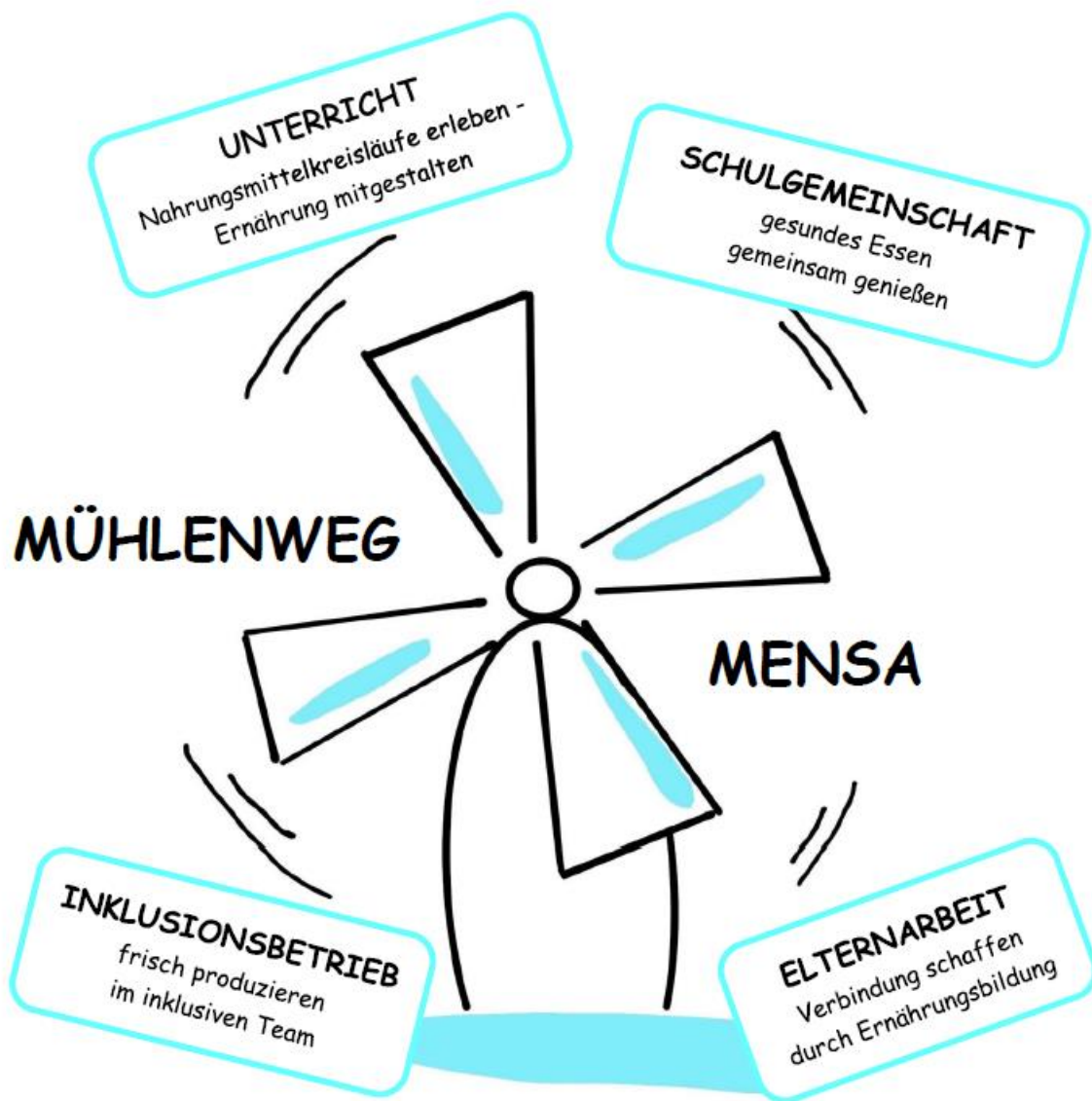
Das Konzept der Grundschule Mühlenweg greift diese Zielsetzungen auf und entwickelt sie standortbezogen weiter. Ein Pilotprojekt ermöglicht praktische Erkenntnisse darüber, wie Qualitätsverbesserungen, nachhaltige Produktion und inklusive Arbeitsstrukturen im Schulalltag umgesetzt werden können. Ebenso liefert es belastbare Informationen zu notwendigen Ressourcen, möglichen Organisationsformen und Übertragbarkeit auf andere Standorte.

Das Pilotprojekt ersetzt das bestehende Mittagessenkonzept nicht, sondern ergänzt es um eine ergebnisoffene Erprobungsphase. Die Ergebnisse sollen systematisch ausgewertet und den politischen Gremien vorgestellt werden.



Felix Semper
Vorsitzender

Anlage: „Konzept für einen inklusiven Mensabetrieb
an der Grundschule Mühlenweg“



**Konzept für einen inklusiven Mensabetrieb
an der Grundschule Mühlenweg**

1. Ausgangslage an der Grundschule Mühlenweg



Die Grundschule Mühlenweg im Stadtteil Hannover Misburg ist aktuell eine verlässliche Grundschule von 7:45 Uhr bis 12:45 Uhr. An unserer Schule gibt es eine bunte Vielfalt: Kinder aus über 40 verschiedenen Nationen mit unterschiedlichsten Sprachen und Lebenswegen, Kinder mit besonderen Begabungen ebenso wie Kinder mit unterschiedlichen Behinderungen gehören zu unserer Schulgemeinschaft. Unser Schulangebot wird von einem multiprofessionellen Team gestaltet.

Seit vielen Jahren besteht an unserer Schule der Wunsch, die Schule zur Ganztagschule auszubauen. Unserer Überzeugung nach könnten wir als Ganztagschule der Bildungsbenachteiligung unserer Kinder viel umfassender und ganzheitlicher entgegenreten. Darüber hinaus ergab eine Umfrage des Schulleiternrats im Jahr 2020 auch unter den Eltern der Schule bei 83% der Eltern den Wunsch und Bedarf eines Ganztagsplatzes für ihr Kind.

Aufgrund von Platzmangel wurde die Schule bislang nicht zur Ganztagschule weiterentwickelt. Unsere eigenen Bemühungen sowie die Prüfung aller Möglichkeiten seitens des Schulträgers, Mittagsverpflegung für möglichst viele Kinder an der Schule zu installieren, scheiterten an den räumlichen Rahmenbedingungen. In Kooperation mit der Stiftung Help e.V. bieten wir daher nur für 50 Kinder im Rahmen des sogenannten „Feuerwehrtopfes“ eine Nachmittagsbetreuung bis 15.45h an. Weitere 70 Kinder erhalten durch die Stiftung Help e.V. nach dem Unterricht Lernförderung. Für diese insgesamt 120 Kinder liefern die Hannoverschen Werkstätten von Montag bis Donnerstag ein Mittagessen. Freitags werden nur die Kinder der Nachmittagsbetreuung mit einem Mittagessen versorgt.

Die kleine Lehrküche der Schule wird derzeit ab 12.00h für die Logistik des Mittagessens verwendet. Die Essensausgabe findet in der Aula und der Eingangshalle statt. Dieses Provisorium funktioniert nur aufgrund des großen Engagements und der Stresstoleranz der Mitarbeiter:innen der Stiftung Help e.V. Obwohl es bei wesentlich mehr Kindern und Familien den Wunsch nach einem schulischen Angebot über 12.45h hinaus gibt, können wir das Betreuungs- und Essensangebot durch den Raummangel nicht weiter ausbauen. Insbesondere die Spülkapazitäten in der Küche sind bereits in der aktuellen Situation überlastet. Die Schule benötigt ein Mensagebäude, um das Angebot eines Mittagessens für weitere Kinder auszubauen.


Unsere bisherigen Erfahrungen mit dem angelieferten Essen sind nicht so zufriedenstellend, dass unsere Kinder, Eltern und Mitarbeiter:innen sich für den zukünftigen Ganztagsbetrieb das Betreiben einer Aufwärmküche vorstellen können. Unser aktuelles Ernährungskonzept steht im Widerspruch zu Essenslieferungen, auf deren Qualität wir kaum Einfluss nehmen können. An unserer Schule betrachten wir Ernährung und Bildung in einem ganzheitlichen Zusammenhang. Gesunderhaltung durch Ernährung, Transparenz und Erlebbarkeit von Nahrungsmittelkreisläufen, nachhaltiger und ökologisch vertretbarer Konsum sowie eine aufklärende Ernährungsbildung sind bereits jetzt ein wesentlicher Bestandteil unseres Schulkonzeptes. Wir sensibilisieren die Kinder umfassend für eine ausgewogene Ernährung und haben den Anspruch, Ernährungsarmut durch unser Handeln entgegen zu wirken.

An unserer Schule gehört Bildung für nachhaltige Entwicklung zum Schulalltag. Sowohl in unserer Schulkultur als auch unserer pädagogischen Arbeit werden einige der 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung schon heute täglich umgesetzt und gelebt. In der folgenden Tabelle stellen wir dar, welche Ziele bei uns bereits jetzt erfüllt werden  und welche weiteren Ziele wir mit unserem Mensakzept anstreben . Wir haben 12 der 17 Ziele ausgewählt, die sich in besonderer Weise in unserer aktuellen Arbeit und unseren Visionen widerspiegeln:

Unsere Ziele für nachhaltige Entwicklung – Status quo und Visionen




Kein Mensch soll in Armut leben.

 In unserer Schule reduzieren wir Benachteiligung durch Armut durch vielfältigen Einsatz von BUT-Mitteln.




Niemand soll Hunger leiden.

 Alle Kinder haben am Schultag genug zu essen. Kinder, die zu Hause nicht frühstücken können, erhalten kostenloses Frühstück. Alle Kinder erhalten ein Mittagessen.




Jedes Kind soll eine gute Bildung bekommen und zur Schule gehen können.

 Wir fördern und fordern alle Kinder gemäß ihrer individuellen Fähigkeiten. Kinder lernen bei uns fächerübergreifend und ganzheitlich mit allen Sinnen.




Männer und Frauen sollen die gleichen Chancen und gleich viel zu sagen haben.

 Alle erhalten die gleichen Bildungschancen. Bei allen Kindern fördern wir handwerkliche, gärtnerische und hauswirtschaftliche Fähigkeiten.




Alle Menschen sollten sauberes Trinkwasser und einen Zugang zu Toiletten haben.

 Ein Trinkwasserbrunnen steht allen Menschen jederzeit zur Verfügung. Die Kinder haben die Toiletten bei der Sanierung aktiv mitgestaltet.




Niemand soll durch seine Arbeit krank werden und jeder soll gut bezahlt werden.

 Die Atmosphäre in unserem Team ist wertschätzend und tolerant. Menschen mit und ohne Beeinträchtigungen arbeiten miteinander.




Es soll weniger Unterschiede zwischen armen und reichen Menschen und Ländern geben.

 Mit unserem Kooperationspartner Stiftung Help e.V. bieten wir Kindern und Mitarbeiter:innen vielfältigster Herkunft ein gleichberechtigtes Miteinander.




Der Bau von Häusern soll die Natur nicht kaputt machen.

 Das Mensengebäude soll auf den bereits versiegelten Flächen unseres Schulgeländes entstehen. Der Bau soll möglichst nachhaltig geplant werden.




Niemand soll Essen, Kleidung oder Wasser verschwenden.

 Die Mensa soll möglichst passgenau zur Nachfrage produzieren. Wir planen Lebensmittelverwertung mit Wurmfarmen.




Wenn die Erde zu warm wird, können die Menschen nicht gut leben. Deswegen muss das Klima geschützt werden.

 Regenwasser für den Schulgarten wird zukünftig aus einer Zisterne entnommen werden




Das Leben im Wasser soll im Gleichgewicht bleiben. Deshalb dürfen nicht zu viele Fische gefangen werden.

 Auf Fisch (und Fleisch) wird in unserer Mensa verzichtet werden.



Die Natur soll nicht zerstört werden, sondern weiterwachsen können.

 Die Nahrungsmittel für unsere Schule sollen zu einem möglichst hohen Anteil aus ökologischer Landwirtschaft stammen.

In unserem Konzept für einen inklusiven Mensabetrieb stellen wir zunächst unter **Punkt 2** unseren **Unterricht**, in dem Kinder Nahrungsmittelkreisläufe erleben und gesunde Ernährung aktiv mitgestalten, dar. Anschließend erörtern wir unter **Punkt 3** wie wir für unsere **Schulgemeinschaft** mit Hilfe gesunden Essens gemeinsamen Genuss ermöglichen möchten. Unter **Punkt 4** konkretisieren wir unsere Vision eines **Inklusionsbetriebs**, in dem ein inklusives Team frisches Essen produzieren wird. Unter **Punkt 5** gehen wir auf die **Elternarbeit** ein, die wir in unserem Mensakonzept ebenfalls verankern möchten, um Ernährungsbildung für Eltern eine vertrauensvolle Bindung zu unserer Schule zu schaffen. Schließlich beleuchten wir unter **Punkt 6** **bauliche Anforderungen** für unsere Mensa, die sich aus den Punkten 2-5 ergeben. Zuletzt ziehen wir unter **Punkt 7** ein **Resümee** unserer bisherigen Entwicklung und werfen einen **Blick in die Zukunft**.

2. Unser Unterricht – Nahrungsmittelkreisläufe erleben und Ernährung mitgestalten

Gesunde und nachhaltige Ernährung, Ernährungsbildung und Nahrungsmittelkreisläufe sind an unserer Schule selbstverständlicher Bestandteil unseres Schulkonzeptes. Zahlreiche Themen des Unterrichtsfaches Sachunterricht sind auf vielfältige Weise ganzheitlich in unser Schulleben eingeflochten:

Seit einigen Jahren gibt es an unserer Schule einen 2700m² großen Schulgarten¹. Mit Unterstützung unseres Kooperationspartners Stiftung Help e.V. konnten wir ein Schulgartenteam aufbauen, das von unserer Landwirtin Suzanne Petermeyer geleitet wird sowie von zwei Menschen mit Beeinträchtigungen und deren Arbeitsassistenzen tatkräftig unterstützt wird. Seit 2019 haben wir unsere Schultage rhythmisiert. Unsere ritualisierte Tagesstruktur² ermöglicht es uns, verteilt über den gesamten Schultag immer wieder Kleingruppen oder auch ganzen Schulklassen die Mitarbeit im Schulgarten zu ermöglichen. Die Kinder erleben Nahrungsmittelkreisläufe dadurch im gesamten Schuljahr unmittelbar in ihrem Schulalltag:

Täglich arbeitet im ersten Block eine Kleingruppe in unserem Schulgarten. Gemeinsam mit unserem Schulgartenteam haben die Kinder im Jahr 2021 begonnen, die brach liegende Fläche hinter dem Schulgelände umzugestalten und einen Schulgarten anzulegen. Beete werden mit Getreide, Kartoffeln, Bohnen, Kürbissen, Kohlrabi, Möhren, Zwiebeln und weiteren saisonalen Sorten bepflanzt. Die Streuobstwiese bietet Kirschen, Mirabellen, Äpfel, Kaki oder Pflaumen. Weiter hinten finden sich Weintrauben, Rosen, Blumen und Beerenobst. Saisonales Obst und Gemüse verarbeitet das Schulgartenteam gemeinsam mit den Kindern.



Legende:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1) Willkommensschild | 12) Gewächshaus |
| 2) Forscherwagen | 13) Matschküche |
| 3) Bärenwagen | 14) Beete für Getreide und Gemüse |
| 4) Feuerschale für Stockbrot | 15) Erdbeerkasten |
| 5) Teich (in Planung) | 16) Beete für Getreide und Gemüse |
| 6) Wilde Baumhütte | 17) Beerenbeet |
| 7) Gerätehaus mit Heuschober | 18) Obstwiese |
| 8a) Holzbänke | 19) Blumen entlang des Zauns |
| 8b) Wolkenguckerbänke | 20) Kompost |
| 9) Getreide-Anschauungsbeet | 21) Bienenhotel |
| 10) Kräuterspirale | 22) Kompost |
| 11) Tomatenhäuschen | 23) Wassertank |

¹ <https://grundschule-muehlenweg.de/unsere-schule.html> und <https://grundschule-muehlenweg.de/naturnahes-lernen.html>

² Siehe Tagesstruktur im Anhang

Im zweiten Block des Schulvormittags werden im Schulgarten aktuelle Sachunterrichtsthemen (z. B. Kartoffeln, Getreide) unter Anleitung unserer Landwirtin Suzanne Petermeyer für ganze Klassen unmittelbar erfahrbar angeboten. Sachunterricht aus der Perspektive „Natur“ wird in unserem Schulgarten praktisch angewandt, vertieft und nachhaltig gefestigt:

Im 1. Schuljahr setzen unsere Kinder Kartoffeln. Diese ernten sie im 2. Schuljahr und bereiten damit eine Mahlzeit zu. So erleben sie Nahrungszyklen und Verarbeitungsprozesse.



Im 3. Schuljahr pflügen und eggen die Kinder in Teamarbeit. Roggen wird ausgesät, gegossen, geerntet, gedroschen, zu Brötchen verarbeitet und schließlich mit viel Genuss gegessen.



Gesunde Ernährung wird wöchentlich mit Hilfe unserer „Schulbäckerei“ konkret umgesetzt. Im 3. und 4. Schuljahr ist jede Klasse jeweils vier Wochen lang für alle Produktionsschritte und den Verkauf bei unserem wöchentlichen Frühstücksmarkt zuständig:

Der Frühstücksmarkt findet an unserer Schule an jedem Freitag ab ca. 9.00h für jeweils einen Jahrgang (100 Kinder) statt. Er ist dem fächerübergreifenden Sachunterricht zugeordnet. Jedes Kind soll im Verlauf seiner Grundschulzeit möglichst viele verschiedene Aufgaben beim Frühstücksmarkt übernommen haben. Der 3. Jahrgang bereitet den Frühstücksmarkt im 1. Halbjahr des Schuljahres 2024/2025 vor. Der 4. Jahrgang übernimmt das 2. Halbjahr. Vorbereitung und Durchführung des Frühstücksmarktes finden ritualisiert statt. Eine festgelegte Anzahl von Kindern übernimmt die verschiedenen Arbeitsschritte zur Vor- und Nachbereitung des Frühstücksmarktes gemeinsam mit Mitarbeiter:innen des Schulgartenteams:

- mittwochs 1. Stunde: Müsliriegel herstellen (3-4 Kinder)
- mittwochs 1. Stunde: frische Lebensmittel einkaufen (2-3 Kinder)
- donnerstags 1. Stunde: Brot backen (4-5 Kinder)
- freitags 1. und 2. Stunde: Zubereitung und Verkauf Frühstücksmarkt (7- 8 Kinder)
- freitags 3. Stunde: Küche aufräumen (3-4 Kinder)



Durch diese ritualisierten Abläufe duftet es jeden Mittwoch und Donnerstag aus der Schulbäckerei, in der die Kinder Müsliriegel und Brot für den Frühstücksmarkt herstellen. So oft wie möglich werden außerdem frische Smoothies aus Obstresten unserer Obstkisten aus dem EU-Schulprogramm hergestellt, damit keine Lebensmittel in den Müll wandern. Am Freitag beginnt dann das geschäftige Treiben des Frühstücksmarktes. Von der Vorbereitung über die Durchführung bis zur Nachbereitung des Frühstücksmarktes werden die Kinder in die Prozesse aktiv eingebunden. Sie üben Nahrungsmittelproduktion, trainieren den Umgang mit Geld und treten in der Rolle der Verkäufer und Einkäufer in kommunikativen Kontakt miteinander. Die selbst gebackenen und geschmierten Brote werden für einen kleinen Beitrag verkauft. Es gibt Brote mit selbstgemachter Rote-Bete-Butter, Frischkäse-Brote mit Kräutern des Schulgartens sowie verschiedenste liebevoll zubereitete Obst- und Gemüsespieße.

3. Die Schulgemeinschaft stärken - gesundes Essen und gemeinsamer Genuss in der zukünftigen Mensa

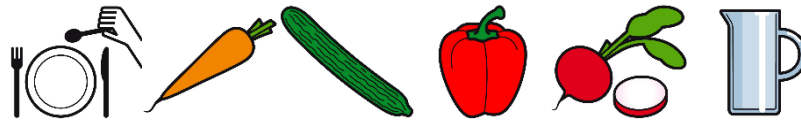
Das gemeinsame Mittagessen soll ein zentraler Baustein unseres Ganztagskonzeptes werden. Wir möchten den Kindern einerseits ein gesundes und schmackhaftes Mittagessen anbieten. Ein ebenso wesentliches Anliegen ist es uns, den Kindern beim Essen ein Gemeinschaftserlebnis zu ermöglichen. Viele Kinder kennen aus ihrer Familie keine gemeinschaftliche Ess- und Tischkultur. Das gemeinsame Essen in der Gruppe soll Zeit für Kommunikation und Genuss gleichzeitig bieten. Deshalb wird es wichtig sein, jeder Gruppe beim Mittagessen einen festen Ort, genügend Zeit und verlässliche Bezugspersonen zuzuordnen. Dies könnte realisiert werden, indem die Kinder gemeinsam mit ihrer Ganztagsgruppe in der Mensa an Gruppentischen essen.

In der Mensa könnte das Farbkonzept unserer Schule aufgegriffen werden, indem beispielsweise die Kinder einer bestimmten Flurfarbe sich in der Mensa im entsprechend farblich gekennzeichneten Essbereich treffen. Kinder aus dem orangefarbenen Flur würden dann beispielsweise an den mit orange markierten Tischen ihr Mittagessen einnehmen. Die Kinder aus dem blauen Flur essen im blauen Bereich usw.



Flurfarben und -mottos aus dem Schulgebäude

In jeder Gruppe wird es einen Tischdienst geben, der den Tischbereich der Gruppe vor dem Mensabesuch der Gruppe mit Tellern, Besteck und Wassergläsern eindeckt. Ebenso stellt der Tischdienst für die eigene Gruppe Schälchen mit Rohkost und Karaffen mit Wasser bereit.



In auf diese Weise vorbereiteten Tischbereichen entsteht direkt beim Ankommen eine familiäre Atmosphäre. Mögliche Wartezeiten auf den Hauptgang werden überbrückt, indem die Kinder umgehend ansprechend zubereitete Rohkost-Knabbereien miteinander genießen.

In der Mensa soll täglich ein vegetarisches Menü in Schüsseln an die Gruppentische serviert werden. Hierfür werden Schüsseln für jede Tischgruppe auf Servierwagen bereitgestellt, die der Tischdienst für die Gruppe von der Ausgabe abholt. Innerhalb des Menüs sollen die Kinder kleine Entscheidungsspielräume haben. So soll beispielsweise Nudeln mit Tomatensauce so serviert werden, dass die Kinder zwei Gemüsesorten zusätzlich zur Sauce auswählen können. Frischer Salat soll das Angebot an den Tischen ergänzen. Auf diese Weise ist ein einzelnes Menü in sich vielfältig, so dass es ausreicht täglich nur ein Menüangebot zu machen.

Aus den Schüsseln am Tisch soll sich jedes Kind mit Unterstützung der Mitarbeiter:innen eigenständig bedienen. Die Mitarbeiter:innen helfen den Kindern bei der Auswahl der Menükomponenten, der Dosierung der Menge und dem Beherrschen der verschiedenen Techniken des Auffüllens (z.B. Suppenkelle, Servierlöffel, Zangen ...). Die Kinder werden angeleitet, sich erst einmal etwas weniger zu nehmen und dann lieber noch einmal etwas nachzuholen, um möglichst wenig Essensreste entsorgen zu müssen. Unbekannte Speisen sollten erst einmal in einer kleinen Menge probiert werden. Auf diese Weise werden die Kinder an einen verantwortungs- und ressourcenbewussten Umgang mit Lebensmitteln herangeführt.

Zu Beginn eines Schuljahres sollten eher bekannte, bei Kindern beliebte Gerichte angeboten werden (Nudeln, Kartoffeln, Reis, Couscous, Soßen, Kartoffelsuppe, Nudelsuppe ...). Nach und nach soll das Essen durch weitere Lebensmittel erweitert werden. So starten die Kinder mit einem positiven Mensaerlebnis und erweitern nach und nach ihre Geschmacks- und Komponentenvariationen. Das Essensangebot sollte zudem möglichst auch die verschiedenen Kulturkreise unserer sehr vielfältigen Schulgemeinschaft berücksichtigen. Die Mitarbeiter:innen motivieren die Kinder immer wieder, auch neue, unbekannte Speisen zu probieren. Ziel ist es, dass sich die Kinder einen „bunten Teller“ zusammenstellen, auf dem vielfältige Speisen enthalten sind.

Wenn alle Kinder mit dem Hauptgang fertig sind, serviert der Tischdienst den Nachtisch. Alle Kinder dürfen sich zunächst ein Schälchen Nachtisch (Jogurt, Quark, ...) und ein paar Stücke Obst nehmen.

Am Ende der gemeinsamen Mahlzeit bringt der Tischdienst das Geschirr der Gruppe zur Geschirrrückgabe. Der Tischdienst ist zuletzt auch noch für das feuchte Reinigen der Tische und ggfs. auch der Stühle verantwortlich. Ggfs. fegt der Tischdienst auch heruntergefallene Speisereste weg.

4. Unsere Mensa als Inklusionsbetrieb - frisch produzieren im inklusiven Team

In unserer Grundschule setzen wir Inklusion mit Leidenschaft in allen Bereichen um. Seit dem Schuljahr 2022/23 gibt es an unserer Schule einen inklusiven Freiwilligendienst. Unser erster Freiwilligendienstler, Finn

Vahlbruch, hat nach seinem Freiwilligendienst im Schuljahr 2023/24 an einer inklusiven Berufsbildungsmaßnahme der BBS 2 teilgenommen. Den praktischen Teil der Berufsbildungsmaßnahme absolvierte er an unserer Schule. Mit unserer Vision, für Finn Vahlbruch einen unbefristeten inklusiven Arbeitsplatz an unserer Schule zu schaffen, konnten wir unseren Ministerpräsidenten Stephan Weil begeistern. Dieser engagierte sich persönlich für einen inklusiven Arbeitsplatz, so dass das Niedersächsische Kultusministerium in Zusammenarbeit mit dem Regionalen Landesamt für Schule und Bildung zum 1.8.2024 einen unbefristeten inklusiven Arbeitsplatz für Finn Vahlbruch an unserer Schule installiert hat. Finn Vahlbruch ist der erste pädagogische Mitarbeiter mit Down Syndrom im niedersächsischen Landesdienst. An diesem großartigen Erfolg möchten wir anknüpfen, indem wir weitere inklusive Arbeitsplätze in einem Inklusionsbetrieb in der zukünftigen Mensa unserer Schule schaffen. Seit einiger Zeit veröffentlichen wir diese Vision gegenüber der Stadt Hannover und dem Land Niedersachsen. Wir suchen derzeit Kooperationspartner für die Projektentwicklung. Die folgenden Ideen sind gemeinsam mit dem Ernährungsrat Hannover, der ema gGmbH und der Stiftung Help e.V. entstanden.

Für die Fortsetzung unserer bisher erreichten Ergebnisse möchten wir das Konzept des DGE Qualitätsstandards für eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung einführen. Diese bietet von der Planung über Einkauf, Verzehr und Entsorgung bis zur Reinigung vielfältige Möglichkeiten für mehr Nachhaltigkeit. Aber auch die Ernährungsorte bzw. -umgebung an denen Ernährungsentscheidungen getroffen werden spielen hier eine bedeutende Rolle und müssen so gestaltet sein, dass die Auswahl für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung einfach zugänglich möglich ist. Eine nachhaltige Ernährung berücksichtigt dabei sowohl die Aspekte Gesundheit, Soziales, Tierwohl und Umwelt und betrachtet die gesamte Wertschöpfungskette eines Lebensmittels. Die Umsetzung der Qualitätsstandards führen zur Verbesserung der Ziele für eine nachhaltige Entwicklung an unserer Schule. Sie ermöglichen gleichzeitig durch die Vorgaben eine Qualitätsmanagementstruktur die Einhaltung, Überprüfung und Steuerung der Leitlinien der Verpflegungskonzeptes in unserem Inklusionsbetrieb.

4.1 Leitlinien für das Verpflegungskonzept in unserem Inklusionsbetrieb

Wir werden gemeinsam mit Fachleuten ein Verpflegungskonzept entwickeln, in dem gastronomische Qualitätsansprüche sowie Ernährungsbildung miteinander verwoben sind:

- Wir möchten frisch vor Ort produzieren, damit Kinder den Produktionsprozess vor Ort miterleben und schmackhaftes Mittagessen einnehmen können.
- Wir möchten regionale und saisonale Produkte verarbeiten und einen engen Kontakt zu unseren Erzeugern herstellen (Hofbesuche).
- Der Anteil an Produkten in Bioqualität soll in unserer Mensa mindestens 30% betragen. Wir möchten konzeptionell daran arbeiten, den Anteil stetig zu steigern.
- Bei der Speisenauswahl orientieren wir uns an den Empfehlungen der DGE. Dabei hat bei uns die Qualität der einzelnen Mahlzeit Vorrang vor einer riesigen Auswahl. Wir möchten jeweils einen vegetarischen Hauptgang konzipieren, der durch ein buntes Salatbuffet ergänzt wird. Beim Dessert streben wir an auf Obst und zuckerarme Speisen wie Obstquark usw. zurückzugreifen. Dabei sollen Speisen nicht nur gesund, sondern auch schmackhaft sein und optisch ansprechend präsentiert werden.
- Wir möchten möglichst keine Lebensmittel verschwenden, indem wir bedarfsangepasst produzieren und ein Verwertungssystem für Lebensmittel schaffen.

- Unsere Kinder sollen einen positiven Bezug zu Ernährung entwickeln, indem sie ein Bewusstsein für gesunde Mahlzeiten vermittelt bekommen und gleichzeitig das gemeinsame Essen in einer angenehmen Atmosphäre als soziale Situation gestalten und schätzen lernen.
- Es ist uns ein wichtiges Anliegen, dass Kinder grundlegende Kenntnisse zu Produktionswegen (Anbau, Handel, Verarbeitung) erwerben. Durch unseren Schulgarten können Produktionsprozesse für heimische Lebensmittel praktisch erfahrbar gemacht werden. Analog dazu soll die Mensa ein Teil unserer Bildungseinrichtung Schule werden, indem dort beispielsweise Produktionsprozesse auf Ausstellungsflächen präsentiert werden.
- Wir möchten konzeptionell die aktuell bereits etablierten Projekte wie unsere eigene Schulbäckerei und den Frühstücksmarkt mit dem Inklusionsbetrieb vernetzen, indem beispielsweise Kinder und Mitarbeiter:innen des Inklusionsbetriebs für diese Projekte in der vorhandenen Schulküche gemeinsam tätig werden.

4.2 Unser inklusives Personalkonzept

Mit der Gründung eines Inklusionsbetriebs knüpfen wir an unserer Schulkultur an, in der wir Inklusion umfassend gestalten und leben. Wir streben in unserem Küchenteam ein ausgewogenes Verhältnis von Mitarbeiter:innen mit und ohne Behinderung an. In den letzten zwei Jahren haben wir im inklusiven Freiwilligendienst und einer Praktikumsstelle innerhalb des inklusiven Modellprojekt der BBS2 Erfahrungen in der Schaffung und Ausgestaltung inklusiver Arbeitsplätze gesammelt. Dabei haben wir festgestellt, dass die „inklusive Kulturen“ unserer Schule eine optimale Basis für den Aufbau inklusiver Arbeitsplätze sind. Kinder und Mitarbeitende erleben Inklusion als Normalität.

Im Schulalltag werden wir der Verschiedenheit und den unterschiedlichen Bedürfnissen aller Menschen gerecht, indem wir vielfältige „inklusive Strukturen“ geschaffen haben. Dazu zählen unter anderem

- ein ritualisierter Tages- und Wochenablauf, der für Kinder wie Mitarbeitende Orientierung bietet
- Zeitressourcen für Fehlertoleranz und die Bereitschaft Fehler als Herausforderungen zu betrachten, für die Lösungen entwickelt werden
- ein multiprofessionelles Team, das sich auf die individuellen Unterstützungsbedarfe flexibel einstellt
- die enge Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern, von denen wir beispielsweise fachliche Beratung einholen

Wir haben auf unserem bisherigen Weg sehr positive Erfahrungen damit gemacht, Menschen mit Beeinträchtigungen über den inklusiven Freiwilligendienst sowie Praktika in der Berufsorientierung und beruflichen Bildung zu unterstützen. Deshalb streben wir an, sowohl feste Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung zu schaffen, als auch Berufsorientierungsmöglichkeiten anzubieten.

4.3 Inklusionsbetriebe im Allgemeinen

Inklusionsbetriebe sind Unternehmen des allgemeinen Arbeitsmarktes mit besonderem sozialen Auftrag. Sie bieten Qualifizierungsmöglichkeiten und sozialversicherungspflichtige Arbeitsverhältnisse für Menschen mit Behinderungen, deren berufliche Teilhabe besonders erschwert ist. Inklusionsbetriebe beschäftigen mind. 30 % bis i. d. R. höchstens 50 % Menschen, die wegen einer Schwerbehinderung oder einer (drohenden) psychischen Behinderung große Schwierigkeiten haben, auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt Arbeit zu finden oder zu behalten. Menschen mit und ohne Behinderungen arbeiten dort zusammen. Inklusionsbetriebe sind als Teil des allgemeinen Arbeitsmarktes Alternativen zu Werkstätten für behinderte Menschen (WfbM).

4.4 Geplante Alleinstellungsmerkmale des Inklusionsbetriebs am Standort der GS Mühlenweg

Der Inklusionsbetrieb an der Grundschule Mühlenweg wird sich konsequent am sogenannten Index für Inklusion orientieren und ausrichten. Der Index für Inklusion ist ein Qualitätsentwicklungs-instrument, mit dessen Hilfe eine Organisation fortlaufend an drei „Fundamenten“ für Inklusion arbeitet:

- Inklusive Kulturen (eine Haltung und Unternehmenskultur, in der jede Form von Vielfalt willkommen geheißen und wertschätzend betrachtet wird).
- Inklusive Strukturen (z.B. räumliche und zeitliche Organisation, die auf den Abbau von Teilhabehindernissen ausgerichtet ist).
- Inklusive Praktiken (Auswahl von (Arbeits-) Methoden, die dazu führen, dass jeder Mensch in der Organisation seine Fähigkeiten optimal einbringen kann).

Im Inklusionsbetrieb am Standort der Grundschule Mühlenweg sollen insbesondere Arbeitsplätze für Menschen geschaffen werden, die aufgrund ihrer individuellen Ausgangslage und der Komplexität ihrer Beeinträchtigung bislang weder in sogenannten Tagesförderstätten noch in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen geeignete Beschäftigungsmöglichkeiten finden. Zu diesem Personenkreis zählen beispielsweise

- Menschen mit einer geistigen Beeinträchtigung in Kombination mit Autismus
- Menschen mit einer geistigen Beeinträchtigung mit der einer Diagnose FASD (fetales Alkoholsyndrom)
- Menschen mit einer geistigen Beeinträchtigung und Bedarf an Unterstützter Kommunikation

Menschen, die mit einer geistigen Beeinträchtigung und komplexen anderen Teilhabeeinschränkungen leben, sind häufig vollständig von der Arbeitswelt ausgeschlossen. Bislang wird auf dem Arbeitsmarkt wenig bis gar nicht von der Möglichkeit Gebrauch gemacht individuell auf ihre Bedürfnisse angepasste Arbeitsplätze zu schaffen. Oft führt dies vor allem zu massiven psychischen Problemen, weil es keine Möglichkeiten für diesen Personenkreis gibt, sich nach Abschluss der Schule selbstwirksam zu fühlen. Nicht wenige Menschen mit komplexen bzw. kombinierten Beeinträchtigungen verbringen ihr Leben ausschließlich zu Hause. Sowohl für sie selbst als auch für die betroffenen Familien ist dies eine unvorstellbare Belastung. Der Inklusionsbetrieb am Standort der Grundschule Mühlenweg soll hier eine Angebotslücke auf dem Arbeitsmarkt für Menschen mit kombinierten Beeinträchtigungen schließen. Dafür sollen folgende Rahmenbedingungen geschaffen werden.

- Verwendung von Methoden der Unterstützten Kommunikation, um Verständigungsbarrieren zu reduzieren und Kommunikation auch für nicht-sprechende Mitarbeiter:innen im Unternehmen zu ermöglichen.
- Visualisierung von Arbeitsabläufen und Rezepten, zur Unterstützung der eigenständigen Umsetzung
- Aufbau eines Arbeitsassistententeams, welches den Arbeitnehmer:innen mit Beeinträchtigungen individuelle und passgenaue Unterstützung am inklusiven Arbeitsplatz ermöglicht (Menschen, die auf Assistenz angewiesen sind – wie beispielsweise Menschen im Autismusspektrum – können weder in der Werkstatt für Menschen mit Behinderung noch in einer Tagesförderstätte arbeiten. Inklusive Arbeitsplätze sind in der Regel auch nicht auf sie angepasst).
- Arbeits- und Pausenzeiten werden individuell angepasst. Besonders Menschen im Autismusspektrum benötigen häufig sehr individuelle Pausenzeiten. Dies ist in den meisten Betrieben kaum möglich.

- Schaffung von Begegnungsmöglichkeiten der Mitarbeiter:innen des Inklusionsbetriebs mit den Schüler:innen und dem Kollegium der Grundschule Mühlenweg, um die Teilhabe am gesellschaftlichen Leben für die Menschen mit Beeinträchtigung zu erhöhen. Die Mitarbeiter:innen mit Beeinträchtigungen werden Mitglieder der Schulgemeinschaft sein.

5. Elternarbeit – Verbindung schaffen durch Ernährungsbildung

An unserer Grundschule ist es in den letzten Jahren zunehmend schwieriger geworden eine tragfähige Verbindung zu den Eltern unserer Kinder aufzubauen. Auf den „normalen“ schulischen Wegen wie Elternabendenden, Eltern-Kind-Sprechtagen, Klassen- oder Schulfesten sowie der Möglichkeit der Mitarbeit in den schulischen Gremien erreichen wir viele Eltern unserer Kinder nicht mehr. Die „traditionellen“ schulischen Angebote für Eltern werden nur von einem Bruchteil der Eltern angenommen.

Gute Erfahrungen machen wir hingegen seit einigen Jahren mit dem Projekt „Rucksack Schule³“, welches wir in Kooperation mit der Landeshauptstadt Hannover fest an unserer Schule installiert haben. Auch ein Elterncafé, das unsere Schulsozialpädagogin organisiert, wird gut angenommen. Wir erleben ebenfalls, dass Eltern sich engagieren, wenn es darum geht ein Frühstücksbuffet oder Faschingsbuffet für die Klasse des eigenen Kindes zu organisieren. Hierfür tragen viele Eltern bereitwillig selbst hergestellte Spezialitäten aus ihren Herkunftsländern zusammen.

Diese positiven Erfahrungen möchten wir innerhalb unseres Mensakonzeptes ausbauen, indem wir das Themenfeld Ernährung nutzen, um wieder tragfähige Verbindung zu den Familien schaffen. Ein tradiertes Sprichwort lautet „Liebe geht durch den Magen“. Beim Essen werden positive Emotionen hervorgerufen. Diese beruhen einerseits auf den physiologischen Reaktionen im Körper, wie der Freisetzung von Dopamin und Serotonin beim Essen, und andererseits auch auf den sozialen und kulturellen Aspekten des Essens. Eine Mahlzeit in Gesellschaft zu genießen kann Bindungen stärken und emotionales Wohlbefinden fördern. Die Verbindung zwischen Essen und Glück ist viel mehr als nur eine Redewendung. Unser Körper und Geist reagieren auf Nahrung auf komplexe Weise, die unser emotionales Wohlbefinden beeinflussen kann. Diese Reaktionsweisen möchten wir nutzen, um in unserem zukünftigen Mensagebäude ein an Ernährung und Ernährungsbildung orientiertes Angebot für Eltern zu entwickeln.

6. Bauliche Anforderungen - ein „inklusives“ Mensagebäude mit Räumen für Ernährungsbildung

Aus den Punkten 2-5 ergeben sich bauliche Anforderungen, die über ein heutzutage übliches Mensagebäude hinausgehen. Wir möchten die unter den Punkten 2 und 5 dargestellten Aktivitäten der Ernährungsbildung für Kinder und Eltern in Räumlichkeiten innerhalb des zukünftigen Mensagebäudes verorten. Dafür benötigen wir im Mensagebäude eine Lehrküche, die von Kindern und Eltern abwechselnd genutzt werden kann. Ebenso benötigen wir einen großen Seminarraum, der mit ganzen Klassen genutzt werden kann, sowie einen kleineren Seminarraum für Elternkurse. Für die im Rahmen der Ernährungsbildung erarbeiteten Nahrungsmittelkreisläufe sowie für die Dokumentation von Projekten im Bereich Bildung für nachhaltige Entwicklung wünschen wir uns Ausstellungsflächen. Diese könnten in die Mensa integriert sein, so dass alle Mensabesucher:innen auf diese aufmerksam werden.

³ <https://www.hannover.de/Leben-in-der-Region-Hannover/Soziales/Familie-Partnerschaft/Erziehungs-und-Bildungspartnerschaften/Sprachf%C3%B6rderung/Rucksack-Schule>

Um das unter Punkt 3 dargelegte Gemeinschaftsgefühl in einer positiven Atmosphäre entwickeln zu können, muss der Speiseraum der Mensa vielfältige Bedingungen erfüllen. Einerseits muss er so übersichtlich strukturiert sein, dass Kinder sich für den Tischdienst dort eigenständig zurechtfinden. Gleichzeitig sollte er akustisch und optisch so gestaltet sein, dass jede Gruppe dort einen kleinen Bereich vorfindet, in dem sie in familienähnlicher Atmosphäre essen kann. Die Atmosphäre beim Essen wird wesentlich von den räumlichen Bedingungen beeinflusst. Daher liegt auf der Raumgestaltung des Speiseraums ein besonderer Augenmerk.

Auch für das Gelingen des geplanten Inklusionsbetriebs spielt die Architektur der Mensa bzw. der Produktionsküche eine wesentliche Rolle. Personalkonzept und Architektur gilt es sorgfältig aufeinander abzustimmen. Insbesondere muss berücksichtigt werden, dass in einem Inklusionsbetrieb wesentlich mehr Mitarbeiter:innen in einer Küche tätig sein werden als sonst üblich. Es ist davon auszugehen, dass 3 Mitarbeiter:innen mit Beeinträchtigung 1 Mitarbeiter:in ohne Beeinträchtigung ersetzen. Hinzu kommt das Assistenzpersonal.

7. Resümee und Blick in die Zukunft

Wir, die Grundschule Mühlenweg, verstehen uns als eine Schule für alle Kinder. Wir füllen Bildung für nachhaltige Entwicklung und Inklusion mit Leben. Wir haben in den letzten Jahren inklusive Kulturen, Strukturen und Praktiken entwickelt, die Kindern und Erwachsenen Menschen mit Beeinträchtigung eine gleichberechtigte Teilhabe an Bildung, an Arbeit und an unserer Schulgemeinschaft ermöglichen. Unser multiprofessionelles Team und unser Schulgartenteam füllen bereits sechs der 17 Bereiche der Bildung für nachhaltige Entwicklung mit Leben. Mit Hilfe des vorliegenden Mensakonzepts wird es uns möglich sein, weitere sechs Bereiche aus BNE in die Tat umzusetzen. An unserer Schule haben wir ein miteinander verzahntes Unterstützungssystem zur Reduzierung von Bildungsbenachteiligung und zur Umsetzung von Inklusion aufgebaut, welches wir mit Hilfe des Mensakonzeptes weiter ausbauen möchten. Wir verstehen uns als eine lernende Institution und richten unsere Schul- und Unterrichtsentwicklung konsequent an der Vielfalt unserer Kinder sowie an Bildung für nachhaltige Entwicklung aus.

Als zukünftige Ganztagsgrundschule möchten wir für Kinder, Eltern und Mitarbeiter:innen ein Ort sein, der allen Menschen der Schulgemeinschaft Entwicklungsmöglichkeiten bietet und zur Gesunderhaltung beiträgt. Mit unserem Mensakonzept streben wir an unseren fächerübergreifenden Unterricht weiter zu entwickeln, das Gemeinschaftserleben zu vertiefen, unsere Elternarbeit zu erweitern sowie inklusive Arbeitsplätze an unserer Schule weiter auszubauen.

Verantwortlich für dieses Konzept: Elke Lengert (Schulleiterin)

Hannover, im September 2024