

Gesundheitsaudit für Schulen - Qualitätsbericht

1. Schulstruktur und Schulentwicklung

Die Landfrauenschule (LFS) Hademarschen wurde 1904 als erste landwirtschaftliche Haushaltungsschule für die Provinz Schleswig-Holstein in Trägerschaft der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein in Hademarschen gegründet. Sie gehört zu den agraren Fachschulen und umschließt heute die ein- und zweijährige Fachschule für Hauswirtschaft im ländlichen Raum als Vollzeitschulen, die in Verbindung mit einem hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieb, dem Schulinternat, geführt werden. Das schuleigene Internat zählt 71 Plätze; seit dem Schuljahr 2005/2006 werden darüber hinaus Räumlichkeiten des ehemaligen JAW Hademarschen für die gemeinschaftsähnliche Unterbringung von Fachschülerinnen genutzt. Der hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetrieb beinhaltet die Bereiche Küche, Service, Reinigung, Garten und Entsorgung. Er wird ohne Fremd-AK bewirtschaftet. Die hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen dieses Betriebes werden eng verzahnt mit dem schulischen Unterricht erbracht. Diese enge Verzahnung bedingt nicht nur Ganztagsunterricht, sondern ermöglicht eine durchgängige Umsetzung von unterrichtlicher Theorie und Praxis in betriebliche Praxis, gelebter Dienstleistung und ist in dieser Form einzigartig in Norddeutschland. Die LFS ist Lernort, Arbeitsplatz, Wohn- und Lebensort für die Schülerinnen, die hier von Sonntagabend bis Freitagmittag ihr Dasein verbringen; die Gesunderhaltung der z. Zt. Gut 100 Schülerinnen und 198 Mitglieder des Kollegiums, ihr körperliches, seelisches und geistiges Wohlbefinden nimmt vor diesem Hintergrund einen gewachsenen Stellenwert in der schulischen Arbeit und im schulischen Alltag ein.

Seit dem Jahr 2000 befindet sich die Landfrauenschule Hademarschen in der Regelträgerschaft des Kreises und ist Schulart wie Außenstelle der Beruflichen Schulen des Kreises Rendsburg-Eckernförde- Gewerbe, Technik, Landwirtschaft. Die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein ist vertraglicher Schulträger. Die LFS verfügt über einen eigenen Haushalt und arbeitet nach dem System der kaufmännischen Buchführung.

Zum schulischen Profil der zweijährigen Fachschule gehören in der Oberstufe seit 1964 die „Blaumeisen“, ferner seit Mitte der 90er Jahre unterrichtsvertiefende Schwerpunkte, wie „Vermarktung und Tourismus im ländlichen Raum“ sowie „Gesundheit und Betreuung“. Mit dieser Profilschärfung verbunden wurde in der Landfrauenschule die Zielsetzung entwickelt, Gesundheitsförderung für alle schulischen Mitglieder im Schulalltag systematischer zu gestalten und ganzheitlich zu leben. Grundlage hierfür bilden die Ottawa-Charta und die Agenda 21.

Schulanlage und Ausstattung

Das Schul- und Internatsgebäude steht auf einem ca. 3,9 ha großen Schulgelände mit Jahrzehnte gewachsenem Baumbestand, Gartenhaus, Gewächshaus, Geräteschuppen, Hofladen mit Marktstand, großer Wohngartenanlage mit heimischen Sträuchern, Stauden, Blumen und einem typischen Bauerngarten sowie einer umfangreichen Nutzgartenfläche, Kräuterbeeten und einer Obstwiese. Diese Anlage ist eingebunden in den Schwerpunkt „Vermarktung und Tourismus im ländlichen Raum“. Die Gartenbewirtschaftung erfolgt ausschließlich nach ökologischen Kriterien. Die größte Müllfraktion stellt Kompost dar.

Gebäude und Außenanlagen werden im Zeitraum 2000 bis ca. 2011 umfassend modernisiert. Bisher durchgeführte Maßnahmen betreffen den Wärmeschutz, die Verbesserung der Arbeits- wie Lebensbedingungen der Schülerinnen, z. B. für Allergikerinnen. Die Ausstattungsqualität in den Fachräumen wird kontinuierlich gesteigert. Ökologische Prinzipien, Kriterien der Nachhaltigkeit und wirtschaftliche Nutzung miteinander zu verbinden sind hier die Leitlinien. Maßnahmen bilden u.a. die Erneuerung der Groß- und Lehrküche, die Erweiterung der Wäschereitechnik um Großgeräte, die Modernisierung und Erweiterung der EDV-Anlage.

Standort

Der umgebene, ländlich geprägte Ort Hanerau-Hademarschen liegt nur wenige km vom Nord-Ostsee-Kanal entfernt. Kultur (Theodor Storm), Sport (Freibad, Reitsport) und sanfter Wellness-Tourismus (Luftkurort seit 2004, NOK Radwanderweg seit 2006, Heuherberge) in einer attraktiven, vielfach unberührten Landschaft gehen hier eine besondere Symbiose ein und bieten Schülerinnen wie Lehrkörper vielseitige Möglichkeiten der Gesundheitsförderung, die schulergänzend genutzt werden.

Schulisches und außerschulisches Netzwerk

Die Zusammenarbeit im Kollegium und zwischen Kollegium und Schülerschaft ist geprägt von gegenseitiger Achtung, Toleranz und Offenheit. Unterricht wird fächerübergreifend, praxisnah gestaltet und zwischen den beteiligten Kollegen eng abgestimmt. Vielfältige Projekte, z.T. angeregt von den Schülerinnen prägen unseren schulischen Alltag. Stets nehmen gesunde Ernährung, die Weiterentwicklung unserer Schule, die Verbindung von Arbeit und Freude dabei einen hohen Stellenwert ein. Die Evaluation, Selbst- und Fremdbeurteilung der Beteiligten wird als regelmäßiger Qualitätsmaßstab in Unterricht und Projektarbeit integriert.

Die LFS arbeitet mit Zubringerschulen, beruflichen Schulen, den einschlägigen ländlichen-hauswirtschaftlichen Verbänden wie Institutionen, den zuständigen Stellen für die hauswirtschaftliche Berufsausbildung, dem Schulträger, ehemaligen Schülerinnen, Ausbildungsbetrieben und hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben vielfältig zusammen.

Diese Zusammenarbeit beinhaltet u.a.

- jährliche Informationstage, Elterntage und Ehemaligentage
- gemeinsame Beteiligung in Berufsinformationsbörsen
- Einsatz der Oberklassenschülerinnen als „Blaumeisen“ auf der Grünen Woche in Berlin
- Gestaltung und Durchführung von Fortbildungen für Auszubildende
- Gestaltung von Projekt- und Schnuppertagen für Schulklassen und interessierte BewerberInnen für einen Schulplatz
- Die Mitwirkung in der Initiative der Landesregierung „Schleswig-Holstein is(s)t lecker“
- Die Förderung des Erzeuger-Verbraucher-Dialoges im Rahmen eines gemeinsamen BLT mit Landwirtschaftsschulen der landwirtschaftlichen Abteilung der Mutterschule

Gesundheitskompetenzen der Schülerinnen

Die Schülerinnen stammen aus den ländlichen Räumen Schleswig-Holsteins, aber auch aus benachbarten Bundesländern. Sie erwerben weiterqualifizierende Berufsabschlüsse zur/m „staatlich geprüfte/r Wirtschafter/in der ländlichen Hauswirtschaft“ und zur/m „staatlich geprüfte/r ländlich-hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in“. In ihren späteren Erwerbstätigkeiten sind sie u.a. Multiplikatoren für eine gesunderhaltende und gesundheitsfördernde Versorgung von Bewohnern wie Gästen. Hierzu erwerben sie Gesundheitskompetenzen u.a. über

- den ökologisch-agraren Kreislauf Aussaat – Ernte – Weiterverarbeitung – Verzehr
- die Mitwirkung an der Mahlzeitgestaltung
- die Auswahl, Dosierung und den Einsatz von Reinigungsmitteln einschl. Wäsche
- die Auswahl textiler Materialien und Raumgestaltung nach gesundheitsfördernden Kriterien
- die Betreuung und Versorgung von (erkrankten) Mitschülerinnen
- die Gestaltung der Arbeitsplätze, des Arbeitsablaufs und ihres eigenen Arbeitsrhythmus
- die Einbindung in das Projekt „Gesunde Kinder leben ohne Rauch“ als schulische Antwort auf das Rauchverbot in Schulen

Einen zentralen Stellenwert nehmen hier die Fächer Betriebsorganisations- und Betriebsleitungstraining (BOT/BLT) ein (s.u.).

2. Die Landfrauenschule verfolgt den Ansatz eines ganzheitlichen Gesundheitskonzeptes, das in der schulischen und außerschulischen Lebenswelt der Schülerinnen, Schüler und Lehrkräfte der Landfrauenschule seinen Ausdruck findet.

Als tragende Säule für den ganzheitlichen Ansatz in der schulischen Lebenswelt stehen die Unterrichtsfächer Betriebsleitungstraining der Oberklasse bzw. Betriebsorganisationstraining der Unterklassen und der Wirtschaftsfachklasse, die hier kurz erläutert werden.

Die Forderung nach Berufsorientierung und eines lernfeldorientierten Ansatzes wird im Fach! Betriebsorganisationstraining“ (BOT) bzw. „Betriebstraining“ (BLT) erfüllt. Es handelt sich um einen ganzheitlichen Ansatz, ein besonderes Augenmerk gilt der Entfaltung von Sach-, Selbst-, Methoden- und Selbstkompetenz der Schülerinnen und Schüler bei der Bewältigung komplexer Aufgabenstellungen. Die Schüler und Schülerinnen sollen bei der Durchführung von Projekten und Großveranstaltungen (Informationstag, Ehemaligentag, Elterntag) oder Anleitungen, Unterweisungen, Betriebsämtern und Bereichsleitungen eine entsprechende berufliche Handlungskompetenz erlangen, indem sie spezifische hauswirtschaftliche Lernfelder bearbeiten. Eine grundlegende Prämisse für dieses Fach lautet: „vom Wissen zum Handeln“. Für diesen Ansatz bieten die Fachschulen mit dem angegliederten Internat ideale Lernvoraussetzungen. Mit den Betrieben Küche, Reinigung, Service, Garten und Entsorgung stehen den Schülerinnen und Schülern vielfältige komplexe Lernfelder zur Verfügung, in denen sie den Grundsatz des ganzheitlichen Lernens in Verbindung mit einem ganzheitlichen Gesundheitskonzeptes erfahren.

Ganzheitliches Lernen in komplexen Situationen erfordert unter anderem von den Schülern und Schülerinnen:

- systematisches und selbständiges Arbeiten (planen, anwenden, kontrollieren)
- gemeinsames Arbeiten (Team, Gruppen)
- mit anderen kommunizieren und kooperieren
- Mitwirkungs- und Gestaltungsmöglichkeiten erkennen und wahrnehmen (erstes und zweites Frühstück)
- gesundheitliche Aspekte in den Arbeitsprozess aufnehmen und beachten (Unfallverhütung, Arbeitshaltung, Sicherheitshinweise, Hygieneregeln etc.)
- das schulische Qualitätsmanagement umsetzen (Hygienekonzept nach HACCP, Müllentsorgung nach ökologischen Gesichtspunkten, Regeln des Zusammenlebens, Hausordnung etc.)
- Konflikte aushalten und klären

- die eigene Leistungsfähigkeit erfahren und reflektieren
- Freizeit für sich und andere gestalten (Sport, Bewegung, Entspannungstechniken etc.)
- mit Stress im Arbeitsprozess bewusst umgehen
- die eigene Motivation stärken
- Durchhaltevermögen und Willensstärke erproben und reflektieren
- mit Informationen umgehen

Generell ist eine Reflexion und Evaluation durch die Schülerinnen und Schüler für ihre Arbeitsbereiche vorzunehmen. Die hier vorgestellten Zielsetzungen und Inhalte leiten unser Handeln.

3. Zielsetzungen und Maßnahmen im Rahmen eines ganzheitlichen Gesundheitskonzeptes an der Landesfrauenschule im Schuljahr 2006/ 2007 – Ernährungs- und Bewegungsangebote

1. Die Verpflegung der Schülerinnen umfasst fünf Mahlzeiten. Grundlage unserer Speisepläne sind die allgemeinen Ernährungsempfehlungen der DGE.
2. Mit Beginn des Schuljahres 2006/ 2007 wurde ganz besonderer Wert auf fleischreduzierte Hauptmahlzeiten gelegt. Fleisch sollte nicht mehr täglich auf dem Speiseplan stehen. Zudem erfahren die Schülerinnen wie abwechslungsreich aber auch wie schmackhaft vegetarische Gerichte sein können und setzten sich mit der Zubereitung vegetarischer Gerichte auseinander.
3. Die Schülerinnen haben an der Schule jederzeit die Möglichkeit Obst und Gemüse zu verzehren. Deshalb sind ein abwechslungsreiches und hochwertiges Angebot an Obst und Gemüse von großem Interesse für die Schule. Beim Kauf von Obst und Gemüse achten wir neben der Frische, verstärkt auch auf die Produktionsverfahren und die Herkünfte der Produkte. Ziel ist es, unbelastetes Obst und Gemüse von ortsnahen Obst- und Gemüsehändlern bspw. Direktvermarktern zu kaufen. Im Sommer verwenden wir selbst angebautes Obst und Gemüse.
4. Im gleichen Maße wie die Schule die Verzehrmöglichkeiten für Obst und Gemüse erhöhte, wurde das Angebot an Kuchen und Schokolade, insbesondere zu den Zwischenmahlzeiten, reduziert. Statt dessen werden Obstspieße , Quark mit Früchten, Obstsalate, Gemüsekräuterdips angeboten.
5. Zielsetzung der Schule ist die Aufnahme von mindestens 1,0 Liter Wasser je Schülerin und Tag. Um dieses Ziel realisieren zu können, hat die Schule klassenzimmernah einen Raum für die Lagerung von Mineralwasser hergerichtet, so dass den Schülerinnen auch während der Unterrichtszeit Mineralwasser zur freien Verfügung steht.
6. Sportunterricht im herkömmlichen Sinne gehört nicht zum unterrichtlichen Angebot. Jedoch konnte das Bewegungsangebot im laufenden Schuljahr ausgebaut werden. Im Rahmen des Betreuungsunterrichtes haben sich die Schülerinnen mit den gesundheitlichen Aspekten von Sport und Bewegung auseinandergesetzt. Neben der Theorie wurde das Bewegungsangebot mit den Schülerinnen im schulischen wie auch im außerunterrichtlichen Bereich ausgedehnt. Hier wird mit der Gemeinde und einem Sportverein zusammengearbeitet. Den Schülerinnen stehen eigene Hallenzeiten zur Verfügung. Das Sportangebot umfasst u.a. Walking, Fußball, Aerobic und diverse Ballspiele.

4. Ausblick

Die Selbstbewertung unserer Schule, in den neben dem Kollegium alle Klassen einbezogen worden sind hat Stärken verdeutlicht und Schwächen unserer Schule offenbart. Sie bestärkt uns in unserer bisherigen Vorgehensweise, unsere Ziele und Zusammenarbeit kontinuierlich zu reflektieren und evaluieren.

Anlage 1: Ausgewählte Schul- und Unterrichtsprojekte

- 1994/95 Schulprojekt: „Bewegte Schule“
in Zusammenarbeit mit der Landesvereinigung für Gesundheit
- 1996 „Rapsöl in der Ernährung: Herstellung, Verarbeitung, Bedeutung für eine gesunde Ernährung“ (Oberklasse)
- 1997 „Wasser-, Müll- und Strombewirtschaftung in der Fachschule für ländliche Hauswirtschaft“ (Oberklasse)
- 1999 Schulprojektwoche „Gestaltung einer Kartoffelaktionswoche“
- 2001 Schulprojekt „Alles Käse oder was?“
„Fremdenfeindlichkeit – Strategien zur Bewältigung“
(Wirtschaftlerinnenfachklasse)
Wirtschaftlichkeitsberechnung: „Lohnt sich für die Landesfrauenschule die Anschaffung von Einmalhandtüchern im Sanitärbereich (Schulgebäude/Internat) oder ist die Verwendung von Frotteehandtüchern kostengünstiger?“
(Oberklasse)
Projekt „Alte Gemüse – neu entdeckt“
Vortrag und Vorführung auf dem Schulinformationstag 21.11.2001
- 2002 Projekt „Partyservice“: Eltern und Kinder genießen auf schleswig-holsteinisch Wettbewerbsbeitrag für den IHK-Schulpreis; Erreichen des 3. Platzes
(Wirtschaftlerinnenfachklasse)
- 2003 „Exotische Früchte“ Vortrag und Vorführung vor Mitgliedern des Landesfrauenvereins Hanerau-Hademarschen und Umgebung
(Wirtschaftlerinnenfachklasse)
- 2004 Schulprojekt „Englische Woche“
„Kartoffeln zu jeder Jahreszeit“
Vortrag und Vorführung mit Kostproben vor Mitgliedern des Landesfrauenvereins Hanerau-Hademarschen und Umgebung
(Wirtschaftlerinnenfachklasse)

Anlage 2: Durchgeführte und weitere geplante Modernisierungsmaßnahmen

- 2000 Erneuerung der Großküche
Fenstersanierung Ostseite Internatsgebäude
Modernisierung von Internatszimmern
- 2001 Brandschutzmaßnahmen: Einbau von
- Rauchschutztüren
- Not- und Rettungswegbeleuchtung
- Brandmeldeanlage
- zweiter Rettungsweg Internat
- 2002 Fenster- und Gebäudesanierung Süd-Westseite Schul- und
Internatsgebäude
Modernisierung von Internatszimmern
- 2003 Fenster- und Gaubensanierung Nordseite Schulgebäude
Modernisierung Internatszimmern
- 2004 Großer Speisesaal mit Beleuchtung
Sanierung Flachdach Schulgebäude
Modernisierung von Internatszimmern
Modernisierung des Mobiliars im Fernsehzimmer
- 2005 Wärmedämmung der Fassade Schulgebäude
Erneuerung der Heizung und Trennung der Regelkreise
Schulgebäude/Internat
Modernisierung des EDV-Raumes
- 2006 Wärmedämmung des Versorgungstraktes
Erneuerung der Lehrküche
- 2007/ 08 Erneuerung der Sanitäreinrichtungen im Internat
Erneuerung des Schulmobiliars (Schultische, Stühle)
- 2009 Modernisierung des Gartenhauses
Wärmedämmung der Fassade Internat
- 2010/ 11 Modernisierung der Außenanlage, z. B. Hofflächen, Parkplätze

Stand: April 2007