
**Auditierungsverfahren der Fachschule für Hauswirtschaft im
ländlichen Raum, Landfrauenschule Hademarschen
zur guten gesunden Schule 2013 / 2014 – 2. Rezertifizierung**

Fortschreibung des Qualitätsberichts

Ihren Weg der „gesunden Schule“ hat die Landfrauenschule (LFS) Hademarschen nach der 1. Rezertifizierung 2010 konsequent weiter verfolgt. Der Übersichtlichkeit halber orientiert sich die Fortschreibung des Qualitätsberichts an derjenigen der Vorberichte und vermerkt die seitdem stattgefundenen Veränderungen wie Entwicklungen.

I. Schulstruktur und Schulentwicklung

1. Schulprofil

Auf dem Schulentwicklungstag (SET) 2012 des Berufsbildungszentrums am Nord-Ostsee-Kanal (BBZ am NOK), der Mutterschule in Rendsburg, hat das Kollegium der Landfrauenschule das Schulprofil thematisiert und „*Lernen und leben in der Gemeinschaft – Gemeinschaft erleben*“ als neues Profil erarbeitet. Damit wird herausgestellt, dass neben der fachlichen, schulgesetzlich vorgegebenen Zielsetzung die Förderung des zusammen Lebens und gemeinsamen Lernens in der Schulgemeinschaft einen sehr hohen Stellenwert besitzt; sie ist die soziale Basis für eine ganzheitliche Persönlichkeitsentwicklung der Schülerinnen und angehenden betrieblichen Führungskräfte. Soziale Kompetenzen werden nicht nur im Schul- und Internatsleben auf vielfältige Weise gefordert und gefördert, sie sind eine wesentliche Grundlage einer gesundheitsförderlichen Lebensweise und in der späteren Erwerbstätigkeit unabdingbar.

Seit Beginn des Schuljahres 2013-14 gehört die Landfrauenschule Hademarschen im BBZ am NOK der Abteilung Nahrung, Hauswirtschaft und gestaltende Berufe an. Sie wird von Abteilungsleiterin Carmen Seibt-Gruchot geleitet. Diese Zuordnung eröffnet Möglichkeiten, in den kommenden Jahren die Verbindungen zu den Berufen des Nahrungsmittelhandwerks, der Körperpflege, der Raumausstattung und -gestaltung auszuloten und gemeinsame Entwicklungschancen zu nutzen, sowohl hinsichtlich des Setting-Ansatzes einer gesunden Schule als auch hinsichtlich des Empowerment der Schüler/innen und Lehrkräfte für eine gesundheitsförderliche Lebensweise im beruflichen wie privaten Bereich.

Zum bewährten schulischen Profil gehört der jährliche Einsatz der Oberklassenschülerinnen als Blaumeisen auf der NORLA in Rendsburg.

Das schulische Grundprofil der Landfrauenschule Hademarschen beinhaltet die Verknüpfung von ein- und zweijähriger Fachschule für Hauswirtschaft im ländlichen Raum mit dem schuleigenen Internat, welches – mit der Fachschule unterrichtlich verzahnt - als hauswirtschaftlicher Dienstleistungsbetrieb geführt wird. Dieser Betrieb umfasst mittlerweile fünf Bereiche:

1. Küche mit Lehr- und Großküche,
2. Service
3. Reinigung mit Gebäudereinigung und Wäsche
4. Umwelt mit Öffentlichkeitsarbeit und Entsorgung
5. Garten mit Gartenbau und Vermarktung / Hofladen

In die Bewirtschaftung dieser Bereiche sind die Schülerinnen der verschiedenen Schulstufen als sog. Bereichsleitungen und sog betriebliche Ämter verantwortlich eingebunden.

2. Schulentwicklung

Im Ausbildungsschwerpunkt Vermarktung und Tourismus im ländlichen Raum wurde das **Hofladenkonzept** der Landfrauenschule im Schuljahr 2011/12 erweitert und zum integrierten Unterrichtsbestandteil. Der ursprüngliche Vier-Jahres-Zeiten-Markt mit jeweils einer Öffnungszeit in jeder Jahreszeit entwickelte sich zu einem wöchentlich geöffneten Hofladen. Oberklassenschülerinnen dieses Scherpunktes planen und organisieren den Laden; Unterklassenschülerinnen sind eingebunden in die Produktion, das Anrichten und den Verkauf. Jeden Freitagvormittag präsentieren, beraten und verkaufen die Schülerinnen ein breites Angebot an frischen und verarbeiteten schuleigenen Produkten. Damit einher ging 2012 eine Aktualisierung der Ausstattung um eine Kühlvitrine, eine elektronische Kasse und einen Verkaufstresen, der von Tischlern des BBZ / der Mutterschule angefertigt wurde.

Die öffentliche Darstellung der Landfrauenschule wurde im Schuljahr 2012/13 mit der Einrichtung einer neuen **Homepage** und neuer **Flyer** modernisiert. Diese Gestaltung erfolgte in Kooperation mit den IT-Berufen des BBZ, Rendsburg. Schülerinnen, Lehrkräfte und Gäste werden darüber hinaus zukünftig über einen großen Monitor im Eingangsbereich der Schule mit aktuellen Informationen versorgt werden.

Mit dem **Schulprojekt „LebensMittel voller Wert – auf den Tisch statt in die Tonne“** beteiligt sich die Landfrauenschule seit dem Frühjahr 2012 an der landes- und bundesweiten Kampagne zur Verbesserung der Wertschätzung von Lebensmitteln und Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Ziele sind u.a.

1. die Sensibilisierung des Bewusstseins der Schülerinnen für den verantwortungsbewussten Umgang mit Ressourcen (LebensMitteln)
2. die Sensibilisierung für eine Änderung des Verhaltens dahingehend
3. die Minimierung der LebensMittelverschwendung.

Damit einher gehen Verbesserungen der Ernährungs- und Lebensmittelqualität, der Einkauf hochwertiger und regionaler Produkte aus nachhaltiger und rückverfolgbarer Erzeugung.

Das Mülltrennsystem der Schule wurde differenziert und ein neues Behältersystem beschafft. Neben den Fraktionen Restmüll, Papier, gelber Sack und Kompost wird der Biomüll hierbei nochmals getrennt. Zum einen in eine unvermeidbare Fraktion – dazu zählen nicht kompostierbare Schalenabfälle von Obst, Gemüse – und in eine vermeidbare Fraktion der Speisenreste / -abfälle aus der Küche und von den Tellern der Schülerinnen / Gäste. Jeweils vor den Abholterminen des Biomülls werden die Tonnen gewogen. Seit Beginn des Projektes konnte die entsorgte Biomüllmenge, vor allem der Speisereste, um die Hälfte reduziert werden.

Die Landfrauenschule entwickelt auch hierdurch ihr Profil als Schule, die sich dem ressourcenschonenden Einsatz von Materialien und der Nachhaltigkeit verpflichtet.

Eingeführt wurde in 2012 die **Evaluation der Schule durch die Schülerinnen** nach einem im BBZ am NOK praktizierten System. Seitdem werden die Schülerinnen zweimal im Schuljahr aufgefordert, ihre Schule zu den Themen Unterricht, Wohlbefinden, Internatsunterbringung, Verpflegung und Freizeit zu bewerten. Die Ergebnisse dieser Evaluation werden in einer gemeinsamen Veranstaltung mit allen Beteiligten vorgestellt und im Anschluss mit den Schülerinnen drei Ziele zur Umsetzung für die weitere Schulentwicklung erarbeitet. Zu den aktuellen Zielen zählen u.a. eine Vertiefung der Kommunikation zwischen den Schulbeteiligten, eine verbesserte Ausstattung mit Bewegungsgeräten und die Bewerbung der Schule. Die hauswirtschaftlichen

Betriebsleiterinnen (HBL) führen darüber hinaus jeweils acht Wochen nach Beginn und vier Wochen vor dem Ende des Schuljahres Feedbackrunden zu ihrer Arbeit durch.

3. Schulanlagen und Ausstattung

Schulgebäude, Internat und Außenanlagen sind seit 2010/11 in erheblichem Umfang weiter renoviert bzw. erneuert worden. Ein Schwerpunkt der Modernisierungen lag dabei auf der Verbesserung der Arbeits- und Gebäudesicherheit. Alle in 2010/11 geplanten Maßnahmen zur Verbesserung des Brandschutzes wurden umgesetzt.

Die Landfrauenschule verfügt über eine moderne Brandmeldeanlage mit unmittelbarer Verbindung zur Feuerwehr, mit Flucht- bzw. Rettungswegen und einer entsprechenden Beschilderung; angepasst wurde der Blitzschutz. Erneuert wurde die Parkplatz- und Außenbeleuchtung der Schule. Sie dienen der Unfall- und Einbruchsprävention. Mit einer Erhöhung des Treppengeländers im Internat wurde ein Unfallgefahrenpunkt beseitigt.

Komplett umgeplant und modernisiert wurde in 2011 die Wäscherei der Landfrauenschule. Angepasste Arbeitshöhen, verkürzte Arbeitswege und –abläufe sowie das farbige Design des Mobiliars verbesserten die Arbeitsbedingungen, ermöglichen u.a. rückschonendes Arbeiten und führten zu einer hohen Arbeitszufriedenheit bei den Schülerinnen wie Lehrkräften. Fortgeführt wurde diese Modernisierung 2013 durch die Beschaffung neuer, energiesparender Wasch- und Trocknungsgeräte.

Verbessert wurden ebenfalls die Lern- und Arbeitsbedingungen in Klassenräumen und im Fachraum für Textilverarbeitung, u.a. durch energiesparende Beleuchtung, fest installierten Beamer und eine motivierende, lernförderliche Farbgebung.

Über eine veränderte Raumnutzung wurde dem Bedarf der Schülerinnen nach Gesprächen / Ansprache, Betreuung und Zuwendung während der Schul-Internatswoche Rechnung getragen. Das Büro der HBL „wanderte“ dazu in einen größeren Raum auf dem unteren, zentralen Schulflur und beherbergt neben der dienstlichen Ausstattung nun eine „jederzeit bis 21 Uhr“-Gesprächsecke.

II. Die Landfrauenschule verfolgt den Ansatz eines ganzheitlichen Gesundheitskonzeptes konsequent weiter

Dieses dokumentiert sich vor allem in einer hohen schülerbeteiligten und -wirksamen Handlungsorientierung in der fachschulischen Aus- und Weiterbildung, aber auch im gemeinschaftlichen Leben der Schule, in Bewegung und vollwertiger Ernährung oder in einer klassenübergreifend freien Zimmerwahl im Internat.

Über das unterrichtliche Konzept des Betriebsleitungstraining (Bereichsleitungen, s.o.) und des Betriebsorganisationstrainings (betriebliche Ämter, s.o.) haben die Schülerinnen ein hohes Maß an Mitsprache- und Gestaltungsmöglichkeiten; entsprechend ihrer Ausbildungsstufe übernehmen sie Verantwortung in den verschiedenen Bereichen der Schule, äußern Wünsche (Wunschbox), arbeiten selbständig und tragen so zur Versorgung, zum gedeihlichen Wohlbefinden, zur Zufriedenheit aller und zur eigenen Gesundheitsförderung bei. Dieser handlungsorientierte Ansatz zieht sich ebenfalls durch die schulischen und unterrichtlichen Projekte sowie durch die unterrichtsergänzenden Angebote. Neben der fachlich vorgegebenen Wissensvermittlung richten sich die gesundheitsförderlichen Maßnahmen stets auf Prävention, Sicherheit und Selbstachtsamkeit sowie auf die Multiplikatorenfunktion der Schülerinnen als angehende hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen. Ein regelmäßiger Kontakt zur Schulsozialarbeit der Mutterschule, BBZ am NOK gehört ebenso dazu wie die bereits angesprochene Gesprächsecke im Büro der HBL.

Regelmäßige und gemeinsame Schulfahrten, Klassenreisen, Exkursionen, Schulfeste sowie die Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern stärken den Zusammenhalt; fördern die Vernetzung und die Verbundenheit untereinander.

III. Ausblick

Das Ergebnis der Selbstbewertung hat die Bemühungen der Landfrauenschule auf ihrem Weg einer „guten und gesunden Schule“ bestätigt. Es ist einerseits geprägt durch umfängliche tatsächliche Ergebnisverbesserungen in breiten Bereichen der Schule; andererseits weist die in Klammern ausgewiesene Selbstbewertung der Schülerinnen auch auf Arbeitsfelder in den kommenden Jahren hin: u.a. dem fortwährenden Wunsch nach Bewegung, aber auch nach Kommunikation und weiterer Transparenz in den Gesundheitskompetenzen.

Anlage 1: Ausgewählte Schul- und Unterrichtsprojekte seit 2010

Schulprojekte und Großveranstaltungstage

jährlich

- Gemeinsamer Gartentag, jeweils in der 1. Unterrichtswoche eines neuen Schuljahres, vorbereitet und gestaltet von Oberklassenschülerinnen des Schwerpunktes Vermarktung und Tourismus im ländlichen Raum für alle Schülerinnen und Lehrkräfte
- Schulweihnachtsfeier, vorbereitet und gestaltet von Oberklassenschülerinnen beider Schwerpunkte für alle Schülerinnen und Lehrkräfte
- Gemeinsamer Bewegungsnachmittag, vorbereitet und gestaltet von Oberklassenschülerinnen des Schwerpunktes Gesundheit und Betreuung für alle Schülerinnen und Lehrkräfte
- NORLA-Einsatz der Oberklassen
- Elterntag
- Informationstag
- Ehemaligentag

seit 2012

- „LebensMittel voller Wert – auf den Tisch statt in die Tonne“ (s.o.)

2012

- „Klettern im Hochseilgarten - *Feinklettern*“ – Bewegung und Teamaufgaben zum Schulbeginn am Einschulungstag

Fach Betreuung

2012

- „Gemeinsam statt einsam – Gemeinschaft entwickeln“
- „Hexen brauchen Häuser“
- „Weihnachtsbräuche aus aller Welt“ (Motto der Schulweihnachtsfeier 2012)

2013

- „Fit in den Frühling“
- „Orts erkundung Hanerau-Hademarschen“
- „Guter Teamgeist gewinnt“
- „So schmeckt Schule“
- „Besinnliche Weihnachten“ (Motto der Schulweihnachtsfeier 2013)

Fach Gesundheit

2012

- „Infektionskrankheiten“

2013

- „Erkenne die Gefahr! Ess-Störungen – Alkohol – Medikamente/Drogen“

Fach Ernährung / Ernährungstechnologie

jährlich

- „Der ideale Speiseplan“ – Ausarbeitung eines idealen Speiseplanes und Umsetzung in die Praxis
- Projektkochen der Unterklassenschülerinnen zu verschiedenen Themen
- Projekte mit externen Gruppen (Fischern, Landwirten u.a, s.u.)

Fach Gartenbau und Vermarktung

jährlich

- Gestaltung von Wohn- und Nutzgarten (Beerenobst, Rhabarber, Kräuter, Schnittblumen)
- Herstellen von Weihnachtsschmuck und Ausschmücken der Schule
- Beet-Patenschaften für den Gemüsegarten durch Unterklassenschülerinnen

Garten

2012

- Planung und Anbau von Gemüse und Schnittblumen für die Vermarktung
- Beet-Patenschaften durch die Oberklassenschülerinnen

Vermarktung

seit 2011/2012

- wöchentlich geöffneter Hofladen (s.o.)

2013

- Beteiligung mit floristischen Produkten am Adventsmarkt Hanerau-Hademarschen

Projekte und Seminare mit externen Referenten

2011-2013

- Häkeln (Mutter einer Schülerin)
- Bewegte Pause (Physiotherapeutin)
- Sicherheit im Netz (Polizei, Rendsburg)
- Knigge für Berufseinsteiger (Trainerin und Couch)
- Bewerbungstraining (Förderverein der Landfrauenschule)
- ColouredGlasses von Youth For Understanding (YFU)
- Hygieneschulung (Hygienefirma)
- Umgang mit Kunden (Betriebsleiterin eines Landwirtschaftlichen Betriebes mit Hofcafe, Hofladen und Beherbung)
- Kommunikation und NORLA-Vorbereitung (Kommunikationstrainerin)
- Brandschutztraining (Feuerwehr Hademarschen)
- Kartoffeltestessen (Landwirtschaftskammer)
- Tanzkurs

Interne Projekttag mit externen Gruppen / Veranstaltungen

2011-2013

- „Fisch“ mit Fischern der Landesberufsschule für Fischwirte
- „Schwein“ mit Landwirten der Landwirtschaftsschule Rendsburg
- „Beauty“ – professionelles Styling der Oberklassen für den NORLA-Einsatz durch Auszubildende des Friseurhandwerks im BBZ am NOK, Rendsburg
- „Hygieneschulung“ für Mitarbeiterinnen des Erlenhofs, Aukrug
- „Kochen – Gestalten - Service“ Tischkultur mit Schülerinnen und Schülern der Realschule Fockbek
- Berufswettbewerb in der ländlichen Hauswirtschaft für ländlich-hauswirtschaftliche Auszubildende
- Schwerpunktbezogene Zusatzausbildung für Auszubildende der ländlichen Hauswirtschaft

Ausflüge – Tagesreisen – Klassenreisen

2011-2013

Schulfahrten

- Meyerwerft Papenburg, ADO Gardinen Werke
- Helgoland
- Seniorenwohnanlage Haus Hog`n Dor Rendsburg, Citti-Markt und Kunsthalle Kiel, Riecken Landmilch Großbarkau
- Internationale Gartenschau (IGS) Hamburg Wilhelmsburg

Ausflüge und Exkursionen

- Steinmeyer Fruchtsäfte
- Danish Crown Husum
- Arboretum und Gartenbauzentrum der Landwirtschaftskammer
- Gänsemast Gudendorf
- NORLA

Klassenreisen

- Tour de Ruhr – Essen und Umgebung (2012)
- Dresden (2011)
- Berlin (2011, 2013)
- Würzburg – Franken (2014)

Anlage 2

Durchgeführte und weitere geplante Modernisierungsmaßnahmen

- 1. Alle im Qualitätsbericht 2010 genannten Planungen für 2010/2011 wurden in der Zwischenzeit durchgeführt.**
- 2. Darüber hinaus wurden 2011 – 2013 folgende Maßnahmen durchgeführt:**

2011

- Umbau der Wäscherei (s. auch Qualitätsbericht):
- ausreichende und z.T. ausziehbare Arbeitsplätze in vier verschiedenen Arbeitshöhen
- erhöhte Aufstellung der Waschvollautomaten
- Hochschränke mit Lichtleisten,
- rutschsichere Fußböden
- motivierende Farbgestaltung (rot, gelb, weiß, grau)

2012

- Blitzschutz auf dem Internat, Gartenhaus und den Schulgebäuden
- Rettungsweg (Außentreppe mit Tür) aus dem Klassenraum 3
- Kennzeichnung der Fluchtwege
- einheitliche Beschilderung aller Räume in Schule und Internat
- Renovierung des Klassenraumes 3
- Ausstattung der Internatsflure mit Reinigungswagen zur Gebäudereinigung: sie ermöglichen rückenschonendes Arbeiten; Zeit und Kraft werden gespart;
- Änderung der Raumbelugung für das Sekretariat, die HBL, den kleinen Besprechungsraum
- Installation von W-Lan Empfang im Internat

2013

- Erhöhung des Treppengeländers im Internat aus Sicherheitsgründen
- Renovierung des Klassenraumes 2 und mehrerer Internatszimmer einschließlich der Erneuerung von Mobiliar
- Erneuerung der Bestuhlung im EDV-Raum
- Erneuerung der Hof- und Parkplatzbeleuchtung
- Aktualisierung der Bewegungskisten und einer Outdoor-Bewegungskiste
- Einrichtung eines Fitnessraumes im Keller des Internats (Provisorium)

3. Planungen für 2014-2016

- Erneuerung des Außenzauns zur Hauptstraße (Mannhardtstraße)
- Sanierung des Personal-WC vor dem Speisesaal
- Trockenlegung von Fundamenten des Internats
- Sanierung der Eingangspodeste
- Dachsanierungen und Fassadensanierungen (Gartenhaus, Internat)

Hanerau-Hademarschen, den 13.01.14

Renate Gaethke-Sander