

**Auditierungsverfahren der Fachschule für Hauswirtschaft im ländlichen
Raum, Landfrauenschule Hademarschen, zur Guten Gesunden Schule
2017/18 – 3. Rezertifizierung**

Fortschreibung des Qualitätsberichtes

Ihren Weg der „Gesunden Schule“ hat die Fachschule für Hauswirtschaft im ländlichen Raum – Landfrauenschule Hademarschen – nach der 2. Rezertifizierung 2014 kontinuierlich weiter verfolgt. Die Fortschreibung des Qualitätsberichtes orientiert sich der Übersichtlichkeit halber an derjenigen der Vorberichte und vermerkt die seitdem stattgefundenen Veränderungen wie Entwicklungen.

I. Schulstruktur und Schulentwicklung

1. Schulprofil und Schulstruktur

Das auf dem Schulentwicklungstag (SET) 2012 formulierte Schulprofil „Leben und Lernen in der Gemeinschaft – Gemeinschaft erleben“ wird unverändert verfolgt und gelebt.

Zum schulischen Profil gehören weiterhin der bewährte Einsatz der Oberklassenschülerinnen und der Schülerinnen der Wirtschaftserinnerungsfachklasse als „Blaumeisen“ auf der jährlich stattfindenden NORLA in Rendsburg.

Das schulische Profil umfasst unverändert die 1- und die 2-jährige Fachschule für Hauswirtschaft im ländlichen Raum sowie die angebotenen Schwerpunkte „Gesundheit und Betreuung“ sowie „Vermarktung und Tourismus im ländlichen Raum“ des 2. Schulleistungsjahres (Oberklasse) der 2-jährigen Fachschule. Integriert in den Schwerpunkt „Vermarktung ...“ ist der öffentlichkeitswirksame Hofladen.

Das schulische Grundprofil – die enge Verzahnung des Fachschulbetriebes mit dem schuleigenen als hauswirtschaftlicher Dienstleistungsbetrieb integrierten Internat ist weiter entwickelt worden. Der Betrieb wurde mit Beginn dieses Schuljahres auf vier hauswirtschaftliche Kernbereiche konzentriert:

1. Küche (mit Lehr- und Großküche)
2. Service (mit Umwelt /Entsorgung)
3. Reinigung (mit Gebäudereinigung und Wäscherei)
4. Garten (mit Gartenbau und Vermarktung / Hofladen).

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

Im Leitungsgremium der Fachschule und im Kollegium vollzogen sich in den vergangenen Jahren personelle Veränderungen:

Seit dem Schuljahr 2014/15 ist die Fachschule für Hauswirtschaft im ländlichen Raum Teil der Abteilung Nahrung, Hauswirtschaft und gestaltende Berufe, die von Herrn Dr. Jan Traulsen geleitet wird.

Mit Beendigung des Schuljahres 2015/16 haben personelle Änderungen stattgefunden. Insgesamt vier Kolleginnen und ein Kollege haben die Schule verlassen und sind in den Ruhestand bzw in ein Sabbatjahr vor dem Ruhestand gegangen. Eine erfahrene Kollegin aus einer anderen berufsbildenden Schule ergänzt seit Beginn dieses Schuljahr das Stammpersonal des Kollegiums. Eine hauswirtschaftliche Betriebsleiterin der Fachschule wechselte in die Fachlehrausbildung und schloss diese im Mai 2017 erfolgreich ab. Personelle Änderungen gab es ebenfalls bei den hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen und im Einsatz der externen Kollegen aus der Mutterschule in Rendsburg. Im laufenden Schuljahr gehören insgesamt 11 Personen (Lehrkräfte, HBL, Schulsekretariat, Gartenfee, Hausmeister) zum Stammpersonal; zwei externe Lehrkräfte aus der Mutterschule BBZ am NOK und eine weitere externe Kollegin unterstützen die Unterrichtssicherstellung. Die Schulsozialarbeiterin des BBZ am NOK steht den Schülerinnen wie Lehrkräften zudem als Ansprechpartnerin und in besonderen Situationen zur Verfügung. Frau Kerstin Flammiger pflegt als Verbindungslehrerin engen Kontakt zwischen Fachschule und Mutterschule.

Mit Beginn des Schuljahres 2017/18 wurde das Leitungsteam der Fachgruppe Hauswirtschaft neu besetzt. Mit jeweils einer Vertreterin aus der Gruppe der Theorielehrkräfte (Frau Inge Soltau), der Fachpraxislehrkräfte (Frau Dorthe Reimers) und der hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen (Frau Birgit Franßen) spiegelt sich die Zusammensetzung des Kollegiums dort ausgeglichen wieder.

2. Schulentwicklung

Etabliert und bewährt hat sich die zweimalige **Evaluation der Fachschule durch die Schülerinnen** in jedem Schuljahr zu den Themen Unterricht, Wohlbefinden, Internatsunterbringung, Verpflegung und Freizeit. Evaluationen führen ebenfalls die beiden hw. Betriebsleiterinnen mit den Schülerinnen durch sowie Lehrkräfte jeweils zu ihrem Unterricht.

Ein Schwerpunkt der schulischen Entwicklung in der Phase nach der 2. Rezertifizierung ist die Qualitätsentwicklung. 2015 hat die AG Qualitätszirkel ein Script erarbeitet, in dem alle **Qualitätsstandards**, die für die Versorgung in der Fachschule eingehalten werden sollen, zusammengestellt sind. Dieses Konzept wird laufend überprüft und weiter entwickelt. Die Standards werden beim 1. und 2. Frühstück, bei der Kaffeemahlzeit und dem Abendessen angewendet. Die Mittagsmahlzeit hängt von Schülerinnenwünschen und dem Lehrplan ab.

Einen weiteren Schwerpunkt bildet die **Entwicklung des schuleigenen Hofladens**. Mit der eingeführten wöchentlichen Öffnungszeit verbunden ist die herausfordernde Aufgabe, dieses schulische Vermarktungskonzept in den Unterricht des Schwerpunktes „Gartenbau und Vermarktung“ und der zurarbeitenden Unterrichtsfächer zu integrieren. Das Hofladenprojekt hat sich zu einem **Kooperationsprojekt** entwickelt, in dem zum Einen Unterrichtsanteile aus den Fächern „Gartenbau und Vermarktung“, „Ernährungstechnologie“, „Service, Gestaltung und Reinigung“ sowie „Betriebsleitungstraining“ und „Betriebsorganisationstraining“ aufeinander abgestimmt und miteinander verzahnt sind; zum Anderen mit ausgewählten Lieferanten regionaler Rohstoffe zusammengearbeitet wird. Wöchentlich angeboten werden frisch zubereitete Produkte, wie wechselnde Brotsorten, Kuchen, Fruchtaufstriche, Liköre, besondere Dressings auf Essigbasis, Kräuteröle, textile Produkte, floristische Produkte sowie Blumen, Gemüse und Obst aus dem schuleigenen Garten je nach Saison.

Eine vollständig neue und die Selbstbearbeitung erleichternde Gestaltung hat die **Home Page** der Fachschule in diesem Schuljahr erhalten. Damit verbunden ist eine Intensivierung der Öffentlichkeitsarbeit der Schule – nicht nur in den herkömmlichen Medien, sondern im Rahmen des schulisch möglichen auch in den sozialen Netzwerken.

Den aktuell niedrigen Schülerinnenzahlen entgegenzuwirken ist ebenfalls Schwerpunkt der schulischen Arbeit. Neben einer Intensivierung der Öffentlichkeitsarbeit (s.o.) beteiligt sich die Schule regelmäßig an **Bildungsmessen in der Region** und bewerben Kolleginnen unterstützt durch Schülerinnen das schulische Profil.

Eine Übersicht über die Teilnahme an Bildungsmessen gibt Anlage 2.

In Zusammenarbeit mit der Landesvereinigung für Gesundheitsförderung Schleswig-Holstein e.V. und dem Unternehmen Achtsamkeit in Kiel, finanziell gefördert durch die Techniker Krankenkasse, ist mit Schülerinnen wie Kollegium im Zeitraum März 2016 – April 2017 ein **Gesundheitsförderungsprojekt** zum Thema „Achtsamkeit“ erarbeitet und durchgeführt worden. **„Für sich selbst und für andere – Selbstfürsorge, Gesundheitskompetenzen und Resilienz in der Fachschule für Hauswirtschaft im ländlichen Raum“** – so der vollständige Titel des Projektes – ist entstanden aus der Beobachtung von Belastungssituationen sowohl körperlicher als auch psychischer Art, die mit vermehrten Fehlzeiten von Schülerinnen einhergingen. Diesen Situationen zu begegnen und allen Schulbeteiligten Möglichkeiten aufzuzeigen, eigene Belastungssituationen frühzeitig zu erkennen, ihnen entgegenwirken zu können, ebenso Phasen zunehmender Arbeitsverdichtung und steigende Anforderungen in Schule wie Betrieb besser bewältigen zu können ist eine Kernzielsetzung dieses Projektes gewesen. Es hat zu vielen „Aha-Erlebnissen“ in der Schülerschaft geführt, jedoch auch den Konflikt zwischen schulischem Handeln (Leistungskontext) und achtsamen Handeln (nicht werten, Erfahrungsräume eröffnen) aufgezeigt; es hat die Notwendigkeit verdeutlicht, kontinuierlich zu üben sowie Handlungsstrategien für eine dauerhafte Etablierung im Schulalltag zu entwickeln.

Zur Präsentation des Achtsamkeitsprojektes haben die Schülerinnen des Schwerpunktes „Gesundheit und Betreuung“ unter anderem farbige **„Gesundheitspoints“** entwickelt und mit ihnen in allen entsprechenden Räumen / Maßnahmen die Vielfalt des gesundheitlichen Bezuges (in) der Fachschule verdeutlicht.

Erstmals wurde den Schülerinnen im laufenden Schuljahr eine fachlich kompetente Einweisung in die Geräte des Fitnessraumes durch Abteilungsleiter Dr. Traulsen, der zugleich Sportlehrer ist, gegeben, verbunden mit einem weiteren vertiefenden Übungstag. In Ergänzung dazu wurde mit allen Schülerinnen und einzelnen Kolleginnen ein **Gesundheitstag** im Gesundheits- und Fitnessstudio Westerönfeld durchgeführt. Ziel ist es gewesen, die Schülerinnen über das schulische Angebot hinaus an „Gerätefitness“ heranzuführen und ihnen weitere Möglichkeiten der eigenen Gesundheitsförderung aufzuzeigen. Der Inhaber des Gesundheitsstudios sponserte diesen Vormittag und nahm sich zusammen mit vier Trainerinnen viel Zeit, den Schülerinnen die Vielfalt der Geräte zu erklären und sie an ihnen üben zu lassen. Die positiven Reaktionen aus der Schülerschaft haben die Zielsetzung dieses Tages bestärkt und Überlegungen zu einer Verstärkung dieses Angebots in Gang gesetzt.

Eine Übersicht über die im Einzelnen in der Fachschule durchgeführten Projekte zeigt Anlage 1.

3. Schulanlagen und Ausstattung

Sowohl innerhalb der Schule als auch im Bereich des Außengeländes sind Modernisierungen durchgeführt und Neuerungen eingeführt worden.

Innerschulisch betrifft dies vor allem den Umbau von zwei Internatszimmern zu einer modernen Wohnküche „DE KÖÖK“, die die Schülerinnen in ihrer Freizeit sehr gern als gemeinsamen Treffpunkt nutzen, die Einführung einer schulischen Sprechanlage für Schuldurchsagen und die Ausstattung der Schule mit einer effektiven Mikrofon- wie Tonsteuerungsanlage.

Flucht- und Rettungswegepläne wurden korrigiert u. aktualisiert; die Anzahl der Feuerlöscher erhöht. Im Außengelände wurden Stolperfallen beseitigt. Der Aufgang zum Hofladen erhielt eine neue Pflasterung; der Lieferanteneingang eine neue Rampe.

Die Einzelmaßnahmen sind in der Anlage 3 zusammen gestellt.

II. Die Fachschule für Hauswirtschaft im ländlichen Raum verfolgt den Ansatz eines ganzheitlichen Gesundheitskonzeptes kontinuierlich weiter

Verwiesen wird hier auf den Qualitätsbericht 2014, dessen Ausführungen uneingeschränkt weiter gelten.

III. Ausblick

Das Ergebnis der Selbstbewertung hat die Bemühungen der Fachschule auf ihrem Weg einer „guten und gesunden Schule“ bestätigt. Es ist einerseits geprägt durch umfängliche tatsächliche Ergebnisverbesserungen in breiten Bereichen der Schule, wie die Fortschreibung des Qualitätsberichtes erkennen lässt. Jedoch weisen die Selbstbewertung des Kollegiums ebenso wie die in Klammern angegebene Selbstbewertung der Schülerinnen auch auf Handlungsbedarf und Arbeitsfelder in den kommenden Jahren hin: u.a. der Gestaltung von Kommunikation, Wertschätzung, Informationsaustausch und Umsetzung der gemeinsamen Aufgaben, aber auch dem Wunsch nach gemeinsamer Zeit, nach weiterer Transparenz und Vermittlung in den Gesundheitskompetenzen und nach einem Ausbau an Bewegung.

Kollegium wie Schülerinnen wünschen sich für die Selbstbewertung Verbesserungen in der Verständlichkeit der Qualitätskriterien. Dieser Wunsch beinhaltet auch, die Qualitätskriterien kleinteiliger und damit überschaubarer zu formulieren.

Anlage 1: Ausgewählte Schul- und Unterrichtsprojekte seit 2014

Schulprojekte und Großveranstaltungstage

Jährlich

- Kennenlernen des Schulortes Hanerau-Hademarschen mit seiner Infrastruktur und seinen „Highlights“ im Rahmen eines geführten Rundganges am Einschulungsnachmittag der Klassen mit Klassenlehrerinnen
- Gemeinsamer Gartentag, jeweils in der 1. Unterrichtswoche eines neuen Schuljahres, federführend vorbereitet und gestaltet von Oberklassenschülerinnen beider Schwerpunkte für alle Schülerinnen
- Lebkuchenhäuser backen der Oberklasse GB mit allen Unterklassenschülerinnen und Schülerinnen der Wirtschaftlerinnenfachklasse
- Schulweihnachtsfeier, vorbereitet und gestaltet von Oberklassenschülerinnen beider Schwerpunkte für alle Schülerinnen und Lehrkräfte
- Gemeinsamer Bewegungstag, vorbereitet und gestaltet von Oberklassenschülerinnen des Schwerpunktes Gesundheit und Betreuung für alle Schülerinnen und Lehrkräfte;
- NORLA-Einsatz der Oberklassen und der Wirtschaftlerinnenfachklasse
- Elterntag
- Informationstag bzw Tag der offenen Tür
- Ehemaligentag
- Informationsabend für die angehenden Oberklassenschülerinnen und Schülerinnen der Wirtschaftlerinnenfachklasse über die Inhalte und Schwerpunkte der Oberklasse, vorbereitet und gestaltet von Oberklassenschülerinnen beider Schwerpunkte
- Schulfahrten mit allen Schülerinnen und vielen Kollegen*innen (s. auch u.)

Unterrichtsprojekte im Zeitraum 2014/15 – 2017/18

Betreuung	Gesundheit	Gartenbau	Vermarktung	Gestaltung	Ernährungs-technologie
Kennenlernen*		Gestaltung von Wohn- und Nutzgarten (Beerenobst, Kräuter ua)	Wöchentliche Öffnung des Hofladens *	Textile Gestaltung der „KÖÖK“	Der ideale Speiseplan *
Teambildung*	Ebola	Beet-Patenschaften durch UK-Sch.		Gestaltung des Fernsehzimmers	Projektkochen der UK zu verschiedenen Themen *
Weihnachtsbäckerei*	Die Rückkehr der Kinderkrankheiten	Adventliches Schmücken der FS, Herstellung von Weihnachtsschmuck		Mitgestaltung des Hofladens	Wichtelwerkstatt
Fit in den Frühling*	Krebs	Anbauplanung von Gemüse u. Schnittblumen zur Vermarktung und für die eigene Küche		Herstellung textiler Produkte für den Hofladen	Projekte mit externen Gruppen *, zB Fisch, Fleisch
Alkohol	AIDS				
Oktoberfest					
Achtsamkeit	Achtsamkeit				
Grillen u. chillen					
Sport, Spaß und Spiel	Gesundheitspoints				
Duell der Giganten	Gesundheitsfragebogen				

* wiederkehrend jedes Schuljahr

Projekte und Seminare mit externen Referenten (* wiederkehrend jedes Schuljahr)

2014/ - 2017/18

- Kommunikation und NORLA-Vorbereitung (Kommunikationstrainerin) *
- Brandschutztraining (Feuerwehr Hademarschen)*
- Berufsberatung (Bundesagentur für Arbeit, Agentur für Arbeit RD/NMS)*
- Kartoffeltestessen (Landwirtschaftskammer)*
- Versicherungen (Landwirtschaftskammer) *
- Existenzgründung (Wfg RD, Gründerzentrum Böternhöfen, Hohenwestedt) 2014, 2015
- Sicherheit im Netz (Polizei Rendsburg)
- Selbstverteidigung (Kampfsporttrainer) (seit 2015) *
- Mobbingprävention (Schulsozialarbeit BBZ am NOK)
- ServiceQualität Deutschland (Institut für Management und Tourismus, FH Westküste, Heide) 2018
- Hygieneschulung (Hygienefachkraft) *
- „Wie ich wurde was ich bin“ (Ehemalige Schülerinnen berichten über ihren Werdegang) *
- Einweisung in die Fitnessgeräte des Fitnessraumes der Fachschule (Sportlehrer/ Abtl.leiter BBZ am NOK)
- Gesundheitstag im Gesundheits- und Fitnessstudio Westerrönfeld (Inhaber des Studios und Trainerinnen)

Interne Projektstage mit externen Gruppen / Veranstaltungen

2014/15 - 2017/18

- Fachaufgabenbezogene Zusatzausbildung für Auszubildende der ländlichen Hauswirtschaft
- Berufswettbewerb in der ländlichen Hauswirtschaft für hauswirtschaftliche Auszubildende - Bundesentscheid und Landesentscheid (2017)
- „Fisch“ mit Landwirten der Höla Rendsburg (2015)
- Exkursion für und mit der BFS Ochsenfurth (Würzburg)

Projektwochen bzw Jahresprojekte

- Lebensmittel voller Wert – auf den Teller statt in die Tonne (integriertes Projekt seit 2012)
- Schöner Wohnen – Wohlbefinden und Lebensqualität in Schule und Internat (Projektwoche 17.-20.11.2014)
- „Für sich selbst und für andere – Selbstfürsorge, Gesundheitskompetenzen und Resilienz in der Fachschule für HW im ländlichen Raum“ (Jahresprojekt 14. März 2016- 01. April 2017)

Ausflüge – Tagesreisen – Klassenreisen

2014/15 – 2017/18

Ausflüge und Exkursionen

- Fahrrad-Exkursion nach Bendorf-Oersdorf, Besichtigung des Produktionsbetriebes und Hofladens der Fa. Pingel (Unterklassen und Klassenlehrer)
- Markttreff Linden /Urlaub auf dem Bauernhof für Behinderte in West-Bargum (Oberklasse GB)
- Beachhotel und ReHa-Klinik St. Peter Ording (Oberklasse GB)
- Landhaus Saggau / Hof Dannwisch / Hof Ramcke (Oberklasse VT)
- Großwäscherei cws / boco, Bad Oldesloe (Oberklasse)
- Danish Crown Husum (Oberklasse) *
- Chefs Culinar Messe, Neumünster (Oberklasse) *
- NORLA (Unterklassen)
- Klassentage zur Förderung der Klassengemeinschaft, von den Schülerinnen individuell geplant

Schulfahrten

- Barfußpark Schnackendorf / Geestfrisch Meierei / Janbeck´s Fairhotel, Gelting (2014)
- Weihnachtsfeier im Gasthof Lesch, Reinsbüttel (2014)
- Himbeerhof Steinwehr / DEULA , Osterrönfeld / NordArt, Büdelsdorf (2015)
- Landesgartenschau Eutin / Marineoffiziersschule / Ingenhof
- Hofkäserei Backensholz / Barockgarten und Globus Schloss Gottorf, Schleswig (2016)
- Hof Viehbrook, Rendswühren (2017)

Klassenreisen

- Berlin (2015)
- Thüringen (2016)
- Berlin (2017)
- Elsaß - Straßburg (2018)

Anlage 2

Mitwirkung und Bewerbung der Fachschule bei Bildungsmessen und Messen in der Region

2014	2015-2016	2016-2017	2017-2018
BIB Rendsburg	BIB Rendsburg	BIB Rendsburg	BIB Rendsburg
NORLA, Osterrönfeld	NORLA, Osterrönfeld	NORLA, Osterrönfeld	NORLA, Osterrönfeld
Flensburg (GMS)	Meldorf (RBBZ)	Wesselburen (GMS)	GetBizzy (RBBZ Meldorf)
Itzehoe (RBZ)	Itzehoe (RBZ)	Itzehoe (RBZ)	Wesselburen (GMS)
Elmshorn (BS)	Tellingstedt (GGS)	Tellingstedt	Tellingstedt (GGS)
Hanerau- Hademarschen (BOM)	Albersdorf (GMS)	Hanerau- Hademarschen (BOM)	Albersdorf (GMS)
	Brunsbüttel (BZ)	Brunsbüttel (BZ)	Brunsbüttel
Kellinghusen (GMS)	Kellinghusen (GMS)	Kellinghusen (GMS)	
	Glückstadt (GMS)		
	Viöl (GMS)	Viöl (GMS)	
	Heide-Ost (GMS)	Heide-Ost (GMS)	
	Niebüll (BS)	Niebüll (BS)	

Anlage 3

Durchgeführte und weitere geplante Modernisierungsmaßnahmen

1. Alle im Qualitätsbericht 2014 genannten Planungen für 2014-16 wurden in der Zwischenzeit durchgeführt.
2. Darüber hinaus wurden 2016-17 folgende weitere Maßnahmen umgesetzt:

2.1 Im Internat

2015	2016	2017
Erneuerung des Mobiliars in 3 Internatszimmern des DG	Umbau von zwei Internatszimmern zu einer Wohnküche für die Schülerinnen. Technische Ausstattung der „KÖÖK“ Spende des Tisches und der Stühle von der Oberklasse	Modernisierungsanstrich in 10 Zimmern
Erneuerung der Beleuchtung im Kellergeschoß, Erdgeschoß		Modernisierungsanstrich des Flures OG
Modernisierungsanstrich Flur EG und Treppenhaus		Erneuerung der Flurbeleuchtung im DG und OG mit Bewegungsmeldern
	Erneuerung der Beleuchtung in allen Internatszimmern	Treppenhausbeleuchtung im Internat
	Entfernung von Einbauschränken im Flur EG u. Internatszimmer; Modernisierungsanstrich im Flur EG, in Internatszimmern und Erneuerung des Mobiliars	Ausstattung aller Internatszimmer mit einer Uhr.
	Umgestaltung des Fernsehraumes und Erneuerung der Sofalandschaft+Tisch, beides Spenden der Oberklasse	
Austausch der Gardinen im DG durch solche aus schwer entflammbarem Stoff	Austausch der Gardinen im OG durch solche aus schwer entflammbarem Stoff	

2.2 Im Schulgebäude und in den Fachräumen

2015	2016	2017
Erneuerung des Bodenbelags im Schulflur-EG	Ausstattung der Sanitärräume mit neuen Handtuch-, Seifen- und Desinfektionsspendern	Einrichtung einer Lautsprecheranlage für Schuldurchsagen
Erneuerung des Bodenbelags in den Vorratsräumen	Einrichtung von Steharbeitsplätzen im Textilraum	Anschaffung e hohen Service-wagens f. zeitsparende und ergonomisch verbesserte Transporte
Neue Beleuchtung im Schulflur-EG mit Bewegungsmeldern	Erneuerung der technischen Ausstattung im EDV-Raum	Austausch der Stühle in einem Klassenraum
		Erweiterung der technischen Ausstattung der Klassenräume (Beamer, 1 Digitalkamera)
		Neue Leinwand gr. Speisesaal

2.3 Außenanlage

- 2016 Beleuchtung, teilweise mit Bewegungsmeldern
- 2017 Erneuerung des Weges (Aufgangs) zum Hofladen
- 2018 Errichtung einer barrierefreien Rampe vor dem Lieferanteneingang

3. Planungen für 2018 – 2020

3.1 Renovierungen / Modernisierungen

- Weitere Renovierungen / Modernisierungen Internatszimmer *,
- Minimierung des Lichteinfalls vom Internatsflur in die Zimmer
- Einrichtung einer geschlossenen Putzecke im EG
- Erneuerung des Fußbodens im Schulgebäude - OG
- Renovierung der Räume im Schulgebäude, etappenweise *

3.2 Energieeinsparende Maßnahmen:

- Umrüstung der Leuchtkörper auf LED
- Erneuerung der Beleuchtung im Schulflur-OG und Ausstattung mit Bewegungsmeldern

3.3 Modernisierung der technischen Ausstattung Fachpraxis * / Digitalisierung im Unterricht

Hanerau-Hademarschen, 20.02.2018

Renate Gaethke-Sander
(Projektkoordinatorin Gesunde Schule)

Berufsbildungszentrum am Nord-Ostsee-Kanal
-Fachschule für Hauswirtschaft im ländlichen Raum-
-Landfrauenschule-
Mannhardtstraße 3
25557 Hanerau-Hademarschen
Tel. 04872 - 9 08-0, Fax 04872 - 9 08 33