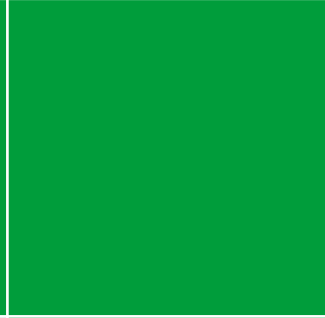




Bildung
is[s]t
gut!



mia
westfalen

**FRITZ
WINTER
GESAMTSCHULE**



Inhaltsverzeichnis

Vorwort _____	Seite 3
Dr. Hoppe Bio-Catering _____	Seite 4
„Worauf habe ich heute so richtig Appetit?“ _____	Seite 5
6 Stationen im Angebot _____	Seite 6-7
Eine Elterninitiative hat Erfolg – ein Rückblick _____	Seite 8-9
Gesunde Ernährung und Bewegung _____	Seite 10-11
Ein pädagogisches Konzept _____	Seite 12-13
Mensaverein Et Co. _____	Seite 14
Partizipationsmodell _____	Seite 15
InnoWert _____	Seite 16-17
Die TK – Technikerkrankenkasse _____	Seite 18

FRAU B. (MUTTER):

„Ich helfe hier in der Mensa hin und wieder. Da krieg ich mit, wie engagiert alle sind. Toll!“

„Bildung is[s]t gut!“

In der Schule von morgen, die schon heute Wirklichkeit werden kann, hat das gesunde Mittagessen einen hohen Stellenwert; es liefert Tag für Tag die notwendigen Mineralstoffe für geistiges Arbeiten, schafft eine solide Grundlage für den Nachmittagsunterricht und ist zugleich Ort der Kommunikation und Gemeinschaft.

Mit dieser Broschüre möchten wir Sie über ein zukunftsweisendes Ernährungskonzept informieren. Es ist in der Offenen Schule Waldau zusammen mit Dr. Harald Hoppe entwickelt und in der Fritz-Winter-Gesamtschule (FWG) in Ahlen erstmals auch in Nordrhein-Westfalen umgesetzt worden. Das Konzept findet in der Schülerschaft großen Anklang: die Art des Umgangs mit den Speisen berücksichtigt einen gewissen Erlebnischarakter, die Speisen selbst basieren zu 100 Prozent auf ökologischen Zutaten und alles bleibt dabei finanzierbar.

Wir wünschen Ihnen viel Freude
bei der Lektüre.



Alois Brinkkötter
(Schulleiter)



Tobias Ahlers
(Mittelstands-
initiative Ahlen
– MIA)



Dr. Hoppe Bio-Catering

Die Schulverpflegung von Dr. Hoppe besteht zu 100 Prozent aus ökologisch zertifizierten Zutaten, bevorzugt sogar aus biologisch-dynamischem Demeter- oder Biolandanbau. Das bedeutet: insektizid- und pestizidfrei angebautes Gemüse, auf gesundem Boden gewachsen, und Fleisch von „glücklichen Kühen“, also artgerecht gehaltenen Tieren. Alle Speisen werden ohne künstliche Zusätze wie Farb-, Konservierungs- oder Geschmacksstoffe zubereitet.

Die Menüs werden auf der Grundlage der Richtlinien für Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und den OptimiX-Kriterien¹ des Forschungsinstituts für Kinderernährung entwickelt. Bei der Auswahl der Rohstoffe und Rezepturen spielen gesundheitliche und geschmackliche Fragen eine entscheidende Rolle.

HERR K. (VATER):

„Wenn ich das Angebot sehe, möchte ich gern noch einmal zur Schule gehen.“

¹ OptimiX ist die abgekürzte Bezeichnung für „Optimierte Mischkost“.

„Worauf habe ich heute so richtig Appetit?“

Das ist ein Gedanke, den viele Schülerinnen und Schüler der FWG haben, wenn sie mittags in die Schul-Mensa gehen, und eine durchaus berechtigte Überlegung, da sie sich ihr Menü Tag für Tag selbst zusammenstellen können. Das Dr. Hoppe-Bio-Catering-System fördert bewusst die freie Kombinationsvielfalt der angebotenen Lebensmittel. Die Schüler und Schülerinnen bedienen sich weitgehend selbst und wählen die Größe ihrer Mahlzeiten eigenständig aus. Sie haben die Möglichkeit, Geschmacksrichtungen auszuprobieren, verschiedene Gerichte individuell, je nach Geschmacksvorlieben, zusammenzustellen und sich so für Obst, Salat und Gemüse zu begeistern. Auch der appetitliche Duft der Wokstation trägt dazu bei, dass die Schülerschaft neugierig auf frisch zubereitetes Gemüse wird. Zudem ist ein regelmäßiger Ansturm auf die Snackstation keine Seltenheit, was im ersten Moment verwunderlich erscheint, da nur gesundes „Bio-Fast-Food“ zur Auswahl steht. Für Kinder und Jugendliche ist vor allem der Geschmack und nicht der Gesundheitsaspekt eines Lebensmittels wichtig – für die Initiatoren des Ernährungskonzeptes dagegen gilt er als Grundsatz.



KAI:

„Die Burger zum Selberbasteln sollte es öfter geben!“

Free Flow





6 Stationen im Angebot

Im Zentrum des zukunftsweisenden Ernährungskonzeptes steht das täglich variable Angebot. Es besteht aus bis zu sechs Stationen:

Station 1 Salatbar

mit bis zu sechs Sorten Rohkost und drei Dressingvarianten;
zudem stehen immer Salz, Pfeffer, Essig und Öl bereit.
Die Salate wechseln regelmäßig und passen sich den Jahreszeiten an.

Station 2 Pastastation

mit verschiedenen Nudel- und Soßenvariationen
– davon eine stets fleischlos.

Station 3 Menüstation

mit jeweiligem Tagesgericht
– zum Beispiel Rahmgulasch vom Rind, dazu Apfel-Rotkraut und Salzkartoffeln.

FRAU O. (MUTTER):

„Meine Töchter
essen jetzt auch
zu Hause mehr Salat
und Gemüse.“

Wokstation (ab 300 Essen/Tag)

Station 4

Gemüsegerichte werden frisch im Wok zubereitet
– dazu gibt es Reis und eine Soße.



Pizza- und Snackstation

Station 5

mit „Bio-Fast-Food“.



Dessertstand

Station 6

mit hohem Anteil an Milch- und Obstspeisen.



TIM:

„Ich find unsere Mensa richtig geil!“



HERR L. (VATER):

„Wir legen zu Hause großen Wert auf gesunde Ernährung. Da passt das Angebot der Schule hundertprozentig.“

Eine Elterninitiative hat Erfolg – ein Rückblick

Mai 2007

Angefangen hat alles im Mai 2007. Die Elternschaft der FWG hört erstmalig durch die Eröffnung eines Bio-Restaurants auf dem ehemaligen Zechengelände Ahlen vom Bio-Caterer Dr. Hoppe. Der Gedanke, die Mittagsverpflegung an der FWG auch auf Bio-Lebensmittel umzustellen, wird geboren. Doch der Weg ist noch lang.

Juni 2007

Die Schulleitung der FWG nimmt Kontakt zur Offenen Schule Waldau auf, die auch das Dr. Hoppe-System eingeführt hat. Ein erster Termin für die Besichtigung der Schul-Mensa in Kassel-Waldau wird realisiert.

August 2007

Dr. Hoppe besucht die FWG und erstellt ein erstes Ausstattungs- und Finanzierungskonzept auf der Grundlage der bereits vorhandenen Mensa. Erste Gespräche mit der Stadt Ahlen, dem Schulträger der FWG, verlaufen positiv. Das Konzept findet Unterstützung und der bauseitige Investitionsaufwand wird berechnet.

September 2007

Ernüchterung. Für die Umsetzung des neuen Ernährungskonzeptes werden insgesamt etwa 85.000 Euro benötigt. Der Schulträger sieht keine Möglichkeit der finanziellen Unterstützung dieses Investitionsvorhabens. Doch die Elternschaft will den Traum nicht einfach „zu den Akten legen“ und gründet einen Elternarbeitskreis.

Oktober 2007

Eltern, Lehrer und Schüler fahren gemeinsam zur Offenen Schule Waldau, lassen sich umfassend informieren und kehren begeistert zurück. Jetzt soll der Traum erst recht Wirklichkeit werden.

Um Spenden sammeln zu können, wird der Mensaverein gegründet. Ein Motto wird geboren: „Bildung is[s]t gut!“ Einige hundert Briefe gehen an die Ahlener Unternehmen, Handwerker, Ärzte, Geschäfts- und Finanzwelt. Unzählige Gespräche werden geführt und Überzeugungsarbeit wird geleistet. Alle Eltern der Schule werden zu einer Einmalsspende in Höhe von 10 Euro aufgefordert.

November 2007

Mitte November hat der Spendenstand sagenhafte 35.000 Euro erreicht. Der Rest soll vorfinanziert werden. Dr. Hoppe hat dazu seine Unterstützung angeboten. Die Umbauarbeiten und Bestellungen können auf den Weg gebracht werden.

Dezember 2007

Die Handwerker arbeiten selbst in den Weihnachtsferien; im neuen Jahr soll das neue Ernährungsangebot realisiert werden. Es kommt zu einigen Verzögerungen: Ausstattungskomponenten kön-

nen u. a. nicht rechtzeitig geliefert werden. Das Eröffnungsdatum kann nicht eingehalten werden.

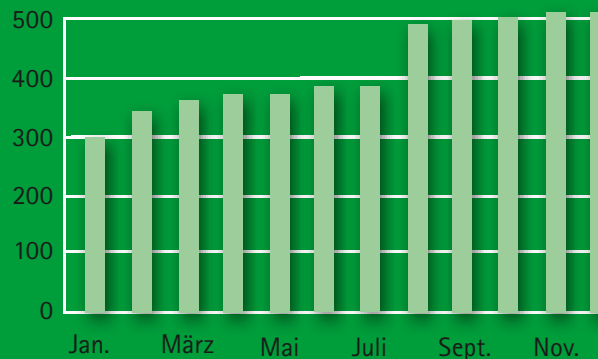
Januar 2008

Am 14. Januar 2008 ist es endlich so weit: Der Mensaverein feiert unter dem Motto „Bildung is[s]t gut!“ die Eröffnung der neuen Schul-Mensa. Mit fast 300 Anmeldungen startet die Mittagsverpflegung. Das Essensangebot wird von der Schülerschaft sehr gut angenommen. Ein Schüler ließ sich sogar zu der Aussage hinreißen: „So gut kann meine Mutter

zu Hause nicht kochen!“

Auch der Lehrkörper der FWG ist von der Mittagsverpflegung begeistert und speist gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern in der Schul-Mensa. Das trägt nicht nur zu einer Verbesserung der Gesamtatmosphäre im Schulalltag bei, sondern bietet dem Kollegium die Möglichkeit, sich an seinem Arbeitsplatz bewusst und gesundheitsförderlich zu ernähren und das vermittelte Wissen über gesunde Ernährung und Bewegung auch für sich selbst zu übernehmen.

Inzwischen haben sich die Anmeldezahlen für das neue Ernährungsangebot in 2008 wie folgt entwickelt:



FRAU T. (MUTTER):

„Früher kam mein Sohn oft hungrig aus der Schule, weil er das Menü nicht mochte. Heute findet er immer etwas, was ihm schmeckt.“



Gesunde Ernährung und Bewegung

Aufgrund von gesellschaftlichen Veränderungen und sich verändernden Lebensbedingungen nehmen die sogenannten „Life-Style-Krankheiten“, wie z. B. Diabetes mellitus Typ 2, Bluthochdruck, Adipositas, Muskel- und Skeletterkrankungen, bestimmte psychische Erkrankungen, bestimmte Krebsarten oder Gicht drastisch zu. Diese Krankheiten werden zum großen Teil durch das persönliche Ernährungs- und Bewegungsverhalten beeinflusst. Insbesondere das soziale Umfeld und die Familie nehmen Einfluss auf die Ausbildung des individuellen Gesundheitsverhaltens. Ein in der Kindheit erworbenes Übergewicht führt in vielen Fällen auch zu Gewichtsproblemen im Erwachsenenalter und stellt einen Risikofaktor für ernährungsbedingte Erkrankungen dar. Deshalb ist es wichtig, möglichst früh mit einer gesunden Ernährung zu beginnen. Eine ausgewogene Ernährung kann vor vielen Krankheiten schützen.

Gesundheitsförderung an Schulen

Besonders Ganztagschulen verfügen über das Potenzial, Kinder und Jugendliche zu einem gesundheitsförderlichen Lebensstil zu motivieren, da die Schülerschaft hier einen Großteil ihres Tages verbringt. Nur wenn Kinder und Jugendliche die schmackhafte, altersgerechte und gesunde Schulverpflegung mit allen Sinnen genießen, kann das Interesse an einem gesunden Ernährungsverhalten geweckt werden. Durch die Verknüpfung einer gesunden und schmackhaften Schulverpflegung mit einer fachlich fundierten Ernährungsbildung wird an der FWG ein enger Theorie-Praxis-Bezug hergestellt. Die Mittagsverpflegung wird als ein wichtiger Baustein zur Gesundheitsförderung gesehen. Denn nur, wer gesund isst, bleibt gesund und kann dem Schulunterricht konzentriert folgen.

Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz

Gerade der Lehrerberuf ist auf eine langfristige Beschäftigung angelegt, bei einer konstant hohen Leistungsfähigkeit.

Die demografische Entwicklung und die Verlängerung der Lebensarbeitszeit werden auch in diesem Berufsfeld den Anteil älterer Lehrerinnen und Lehrer erhöhen. Hinzu kommen die besondere Art von psychischer Belastung und ein Trend zum vorzeitigen krankheitsbedingten Ausscheiden aus dem Arbeitsleben, die eine arbeitsmedizinische Vorsorge notwendig erscheinen lassen. Arbeitsschutz und betriebliche Gesundheitsförderung gibt es allerdings für diese Berufsgruppe kaum.

Durch das Angebot einer ernährungsphysiologisch sinnvollen und gesunden Mittagsverpflegung und die Vermittlung von spezifischem Wissen über Ernährung und Gesundheit können an der FWG sowohl verhaltensorientierte Maßnahmen zur Gesundheitsförderung als auch sich an den Verhältnissen der Stadt Ahlen ausrichtende Schritte umgesetzt werden. Darüber hinaus kann durch die gemeinschaftliche Essenaufnahme das soziale Verhältnis von Schülern und Lehrern gestärkt werden.²

²Vgl. Brandl, J./Kugler, A./von Eckardstein, D. (2008): Betriebliche Gesundheitsförderung in der Praxis. Wie vorbildlich sind Vorzeigebetriebe? In: Zeitschrift Führung und Organisation (zfo), 04/2008, S. 228 – 234.



STEFAN:

„Die Mensafrauen sind richtig nett!“



MARISSA:

„Früher habe ich nicht so gern Salat gegessen, aber hier schmeckt er mir!“



Ein pädagogisches Konzept

Das Ernährungskonzept ist eingebunden in ein umfassendes pädagogisches Konzept. Dieses Vorhaben zielt nicht nur auf eine gesunde Ernährung ab, sondern möchte Kinder und Jugendliche auch nachhaltig für gesunde Ernährung begeistern. Die Partizipation der Schülerinnen und Schüler an der Projektumsetzung und das vermittelte theoretische Wissen stellen die Grundlage für die Erlangung von besonderen Fähigkeiten dar. So werden durch die gemeinschaftliche Mitarbeit der Schülerschaft im Mensabetrieb die sozial-kommunikativen Kompetenzen erweitert, wie z. B. die Teamfähigkeit und die Fähigkeit, Konflikte zu lösen. Darüber hinaus werden durch die eigenständige Erledigung der übertragenen Aufgaben die Selbstorganisation, das Verantwortungsbewusstsein und letztendlich auch die Eigeninitiative gefördert. Durch die Partizipation wird das positive Gesundheitsverhalten verinnerlicht. Zudem wirkt sich eine gesunde Ernährung auch positiv auf das Wohlbefinden und die tägliche Leistungsfähigkeit der Schüler aus.

Praktische Umsetzung des Ernährungskonzeptes

Immer freitags werden die jeweiligen Klassen durch eine Diplom-Oecotrophologin in drei Unterrichtsstunden zunächst theoretisch mithilfe einer Präsentation in den Mensadienst eingewiesen. Folgende Schwerpunkte werden innerhalb der ersten beiden Stunden gesetzt:

- Erläuterung der wichtigsten Hygieneregeln
- Vorstellung der einzelnen Stationen/ Arbeitsbereiche
- Bedeutung des Mensadienstes für den reibungslosen Ablauf des Mensabetriebs

Die dritte Einweisungsstunde ist reserviert für verschiedene Aspekte zum Thema „Bewusstes Essen und Trinken“. Dabei ist die Themenauswahl immer vom Alter und den Interessen der Schülerinnen und Schüler abhängig.

Hier einige Themenbeispiele:

- Das ideale Frühstück – Förderung der Leistungsfähigkeit durch ein Powerfrühstück
- Geschickt verteilt – Mahlzeitenstruktur und Leistungsfähigkeit
- Essen und Bewegung – das „Sportler-Menü“
- Diät als Einstieg in die Essstörung?

Anschließend werden wichtige Aspekte wie Sicherheit, Sauberkeit und Teamarbeit nochmals an den jeweiligen Stationen in der Mensa vertieft. Diese Service-tätigkeiten werden in der Regel von den Kindern und Jugendlichen gerne wahrgenommen und tragen ganz wesentlich zur positiven Atmosphäre in der Mensa und zur Identifikation mit der Schule bei – sie sind also ein unverzichtbarer Bestandteil des Mensakonzeptes, welches erst durch die Mitarbeit der Schülerschaft zu einer „runden Sache“ wird.



VANESSA:

„Dass ich immer auswählen kann, finde ich gut!“



FRAU K. (MUTTER):

„Ich bin froh, dass meine Tochter, jeden Tag ein gesundes Mittagessen bekommt!“



Der erste Vorstand des VEBG e. V. stellt sich Ihnen vor.

Antonius Klambauer, Rainer Kersting, Heiko Hölscher, Martin Klabunde, Sabine Kersting, Alois Brinkkötter, Petra Hölscher und Cornelia Davis (v.l.n.r.)

Mensaverein & Co.

Der Verein für Ernährung, Bewegung und Gesundheit (VEBG) der FWG – kurz Mensaverein – hat sich eine Satzung gegeben. Er verfolgt ausschließlich gemeinnützige Zwecke und hat die entsprechende Anerkennung vom Finanzamt erhalten.

Sein Vorstand besteht aus sechs Personen:

- Vorsitzende/r
- Stv. Vorsitzende/r
- Kassierer/-in
- Schriftführer/-in
- zwei Beisitzer/-innen

Informationen zum Mensaverein finden Sie unter dem folgenden Link:
www.ahlen.de/fwg/bildungisstgut/vebgev

JULIA:

„Ich bin ein Pasta-Freak und komm hier voll auf meine Kosten!“

Partizipationsmodell

Im Rahmen des vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderten Forschungsprojektes „Innovationspotenziale zur Schaffung von Wertschöpfungspartnerschaften und Ressourcenmanagement im ländlichen und strukturschwachen Raum“ (InnoWert)³ wurde von der Mittelstandsinitiative Ahlen GmbH (mia) zusammen mit dem Caterer Dr. Hoppe ein Partizipationsmodell entwickelt. Dieses Modell sorgt dafür, dass ein Teil der für das Essen eingenommenen Gelder wieder den Schulen zufließt. Diese Mittel können für unterschiedliche Zwecke in der Schule eingesetzt werden:

- Die für das System benötigten Gerätschaften können damit abbezahlt werden.
- Es kann z. B. ein Oecotrophologe eingestellt werden, der das Wissen um gesunde Ernährung den Schülerinnen und Schülern näherbringt.
- Sozial schwächere Familien können eine Bezuschussung des Essens-Abonnements beantragen.

- Auch andere Aktivitäten und Investitionen können im Rahmen des Projektes „Bildung is[s]t gut!“ für die Schule angestoßen werden, z. B. die Einrichtung eines Bewegungsparcours oder spezielle Angebote im Bereich der Ernährungsbildung.

Dieses Finanzierungsmodell gibt den lokalen Mensavereinen die Sicherheit, dass die für die Einführung einer neuen Mittagverpflegung aufgenommenen Kredite auch in überschaubaren Zeiträumen wieder zurückgezahlt werden können.

Die wichtigste Aufgabe des Mensaver eins der FWG besteht darin, die 50.000 Euro, die der Mensaverein vorfinanziert hat, in den nächsten sechs bis acht Jahren zu refinanzieren. Um dieses Ziel zu erreichen, wird auch weiterhin die Werbetrommel für eine gesunde und vielfältige Schulverpflegung gerührt. Zu diesem Zweck ist unter anderem im Sommer 2008 ein erfolgreicher Sponsorenlauf veranstaltet worden. Durch die von der mia in Zusammenarbeit mit Dr. Hoppe Bio-Catering erarbeitete Partizipationsvereinbarung wird dem Verein die Rückzahlung ohne „finanziellen Druck“ ermöglicht.



FRAU D. (MUTTER):

„Durch den Mensadienst sehen die Kinder, dass hinter dem tollen Angebot eine Menge Arbeit steckt. Das finde ich gut.“

³Siehe zu weiteren Erläuterungen auch S. 16/17.

InnoWert

Innovationspotenziale
Wertschöpfungspartnerschaften
Ressourcenmanagement



BEHRANG:

„Ich kann so viel essen,
wie ich möchte.
Was will ich mehr!“

Projekthalt

Das Projekt InnoWert zielt darauf ab, den Strukturwandel in der ländlich geprägten Region Ahlen durch die Entwicklung von Wertschöpfungspartnerschaften mit dem Ziel eines optimierten Ressourcenmanagements zu forcieren. So wird durch die Etablierung von Clustern in den vier zukunftssträchtigen Bereichen Energie, Bauen und Wohnen, Wasser sowie Ernährung neues Wissen generiert und vor Ort verankert. Des Weiteren werden durch die Entstehung der Cluster Innovationen gefördert und die Wettbewerbsfähigkeit des Standortes zunehmend gestärkt. Die Umsetzung orientiert sich an dem Leitbild der Zero Emissions Research & Initiatives Foundation (ZERI), einem globalen Netzwerk zur Förderung von Projekten und Ideen, die darauf abzielen, Abfall als eine Ressource zu betrachten und einer neuen Wertschöpfung zuzuführen. Daraus resultiert zum einen das Potenzial für die regionalen Unter-

nehmen, durch das neue Wissen über eine effizientere Nutzung von Ressourcen ihre Produktivität zu steigern. Zum anderen wird die Standortattraktivität der Region Ahlen durch eine Aufwertung des Faktors Humankapital und durch das Vorhandensein spezialisierter Unternehmen und einzigartigen Wissens gesteigert.

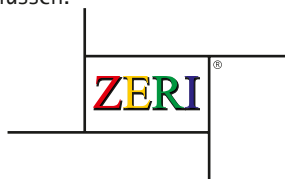
Cluster Ernährung

In den einzelnen Clustern gestaltet sich die Realisierung sowohl durch die Entwicklung und Installation neuer Technologien auf der ehemaligen Zeche Westfalen als auch durch neue Konzepte der Arbeitsgestaltung. Im Cluster Ernährung wird über die Kooperation von regionalen Erzeugern, einem Bio-Catering-Unternehmen und einer Krankenkasse das hier vorgestellte innovative Schulverpflegungskonzept an der FWG umgesetzt. Es werden verstärkt regionale Produkte eingesetzt und Ideen für die Verwendung

und Vermarktung von nicht „normgerechten“ landwirtschaftlichen Erzeugnissen entwickelt, wie diese ebenfalls in die Wertschöpfungskette einzubringen sind, anstatt sie als Reststoffe zu behandeln. Die vier Cluster werden durch den ZERI-Leitgedanken miteinander vernetzt, wodurch sich Synergien ergeben.

Zero Emissions – keine Verschwendung von Ressourcen

Der ZERI-Gedanke, keine Naturressourcen zu verschwenden, wurde in InnoWert ergänzt um das Leitbild „Keine Verschwendung von Humanressourcen“. Ein wesentlicher Bestandteil ist es hier, durch die Entwicklung von Bildungsbausteinen, die Kompetenzen von Zielgruppen jeden Lebensalters zu fördern und deren Gesundheitsverhalten positiv zu beeinflussen.



NICLAS:

„Es dürfte öfter
Fleisch geben!“



SAVINO:

„Am Anfang hab ich
mal 13 Stück Pizza
geschafft. Lecker!“

RABEA:

„Ich finde es gut, dass jetzt so viele Lehrer auch essen!“



CHRISTIAN:

„Jeden Tag ein Stück Pizza. Das gibt's zu Hause nicht!“



Techniker Krankenkasse

Gesund in die Zukunft.

Die TK – Technikerkrankenkasse

Die Techniker Krankenkasse (TK) ist eine der großen bundesweiten Krankenkassen mit rund fünf Millionen Mitgliedern und insgesamt 7,2 Millionen Versicherten. Der Leitgedanke der TK, jetzt und in Zukunft ihre Versicherten anspruchsvoll zu beraten und zu betreuen, prägt ihr unverwechselbares Profil. Dazu gehören Wachstum als wesentliche Voraussetzung für Erfolg im Wettbewerb, langfristige und solide Finanzplanung, sinnvolle Leistungen, qualifizierte Beratung, ein überlegener Service und das aktive Mitgestalten in der Gesundheitspolitik. Die hohe Qualität der Leistungen der TK zeigt sich unter anderem daran, dass sie im Jahr 2008 bereits zum dritten Mal in Folge vom Magazin Focus Money zu „Deutschlands bester Krankenkasse“ gekürt wurde.

Im Rahmen des Settings „Gesunde Schule“ fördert die Techniker Krankenkasse seit Januar 2008 das Projekt „Bildung is[s]t gut!“ an der FWG. Die TK unterstützt die Akteure dabei, gesundheitsfördernde Prozesse in der Schule ganzheitlich und umfassend anzusetzen: Nicht nur die Schüler- und Lehrerschaft, sondern das gesamte Schulpersonal wie auch Eltern werden in das Projekt einbezogen.

Ihr TK-Ansprechpartner für Ahlen

Stefan Antenbrink

Vertriebsleiter

(T.) +49 (0) 2 31 44 47 66-34

(M.) +49 (0) 1 51 14 53 48 76

(F.) +49 (0) 1 80 2 00 11 23 50 780

(E.) Stefan.Antenbrink@tk-online.de



Fritz-Winter-Gesamtschule

Gesamtschule mit gymnasialer
Oberstufe der Stadt Ahlen

August-Kirchner-Str. 13
59229 Ahlen

Alois Brinkkötter (Schulleiter)

(T.) +49 (0) 23 82 54 70 50
(F.) +49 (0) 23 82 54 70 55 5

(E.) info@fritz-winter-gesamtschule.de
(H.) www.fritz-winter-gesamtschule.de
(H.) www.bildung-isst-gut.de



Gesellschaft für betriebliche
Zukunftsgestaltungen mbH

Prospektiv

Gesellschaft für betriebliche
Zukunftsgestaltungen mbH

Friedensplatz 6
44135 Dortmund

Zeche Westfalen 1
59229 Ahlen

Ulrike Weber, Gereon Stock,
Barbara Bierfreund, Kirsten Staubach

(T.) +49 (0) 2 31 55 69 76 0
+49 (0) 23 82 96 98 14 7

(F.) +49 (0) 2 31 55 69 76 30
+49 (0) 23 82 96 98 14 1

(E.) innwert@prospektiv-do.de



Mittelstandsinitiative Ahlen GmbH (MIA)

Zeche Westfalen 1
59229 Ahlen

Markus Haastert, Jörg Rodehuts Kors,
Tobias Ahlers, Ilja Chmiel

(T.) +49 (0) 23 82 96 98 140
(F.) +49 (0) 23 82 96 98 141

(M.) info@mia-itc.de
(H.) www.mia-itc.de
(H.) www.innowert.org



ANNA-LENA:
„Auf das Essen in
unserer neuen
Mensa freue ich
mich jeden Tag!“



HELENA:
„Den Mensadienst
würde ich gern
öfter machen!“



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



CORINNA:
„Während des
Mittagessens können
wir uns immer gut
unterhalten!“