

OGS-Elternabend hinterm Herd

Die KJA Köln lud erstmals zu einem Elternabend der kulinarischen Art ein: Eltern und Gruppenleiter der OGS der Edith-Stein-Schule zauberten zusammen mit dem KinderCater, dem Caterer der OGS, ein internationales Gericht. Zwischen den Kochphasen blieb ausreichend Zeit, um sich über den Alltag der OGS auszutauschen und mögliche Herausforderungen zu besprechen. »Mit diesem neuen Angebot tragen wir dem Wunsch der Eltern nach mehr Information Rechnung«, berichtet Michaela Vieren, die als pädagogische Leitung die Verantwortung für derzeit 119 Schüler in vier Gruppen am Nachmittag trägt.

Von der Vorspeise (italienische Tomatensuppe) über den Hauptgang (skandinavisches Lachsfilet, Blattspinat und Risotto) bis hin zur Nachspeise (französische Crème brûlée) wurde klar, dass KinderCater den Eltern zwei seiner erfahrensten Köche zur Seite gestellt hatte. Die beiden Küchenchefs brachten den Eltern mit einfachen Tricks und Kniffen bei, wie sie schnell und schmackhaft auch zu Hause ans Ziel kommen. »Beim leckeren Essen erfuhr ich von den Eltern, wie sie sich auch in Zukunft eine produktive Zusammenarbeit zum Wohle der Kinder vorstellen. Wir sind mit dem heutigen Angebot wirklich einen guten Schritt vorangekommen. Für ein nächstes Elternangebot wünsche ich mir jedoch eine noch höhere Beteiligung«, sagte der damalige Sachgebietsleiter Daniel Könen.

»Durch den direkten und unkomplizierten Austausch mit den Gruppenleitern habe ich an diesem Abend verstanden, wie qualitativ hier täglich mit meinem Kind gearbeitet wird«, berichtet eine Mutter. »Die Professionalität des Caters und das daraus resultierende Essen ist wirklich vorzeigbar – auch wenn ich natürlich weiß, dass es in der OGS nicht jeden Tag Lachs gibt.«

Die Schulleiterin Iris Tücks lobte die gute und konstruktive Zusammenarbeit zwischen der Schule und den Mitarbeitenden der OGS: »Wir sind als Edith-Stein-Schule eine (gemeinsame) Offene Ganztagschule und ziehen von 8 bis 16 Uhr zusammen an einem Strang.«

