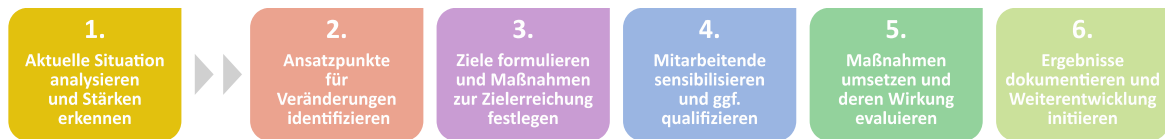


Überblick über die Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung



Ist-Stand-Analyse Schulverpflegung

1.

Aktuelle Situation analysieren und Stärken erkennen



Eine Ist-Stand-Analyse durchzuführen hilft, die aktuelle Situation zu erfassen und im nächsten Schritt Stärken und Ansatzpunkte für Veränderungen in der Schulverpflegung zu identifizieren. Nachfolgend werden Fragen unterschiedlicher Kategorien aufgeführt, die Sie bei der Erfassung der aktuellen Situation an Ihrer Schule unterstützen. Da sich die Schulverpflegung vielfältig gestaltet und unterschiedliche Rahmenbedingungen den Handlungsspielraum und die vorhandenen Kapazitäten beeinflussen finden Sie in der Ist-Stand-Analyse eine Reihe von Punkten, die gegebenenfalls nicht alle relevant für Sie sind. Im Dialog zwischen Schulträger und Schulgemeinde können die Punkte erfasst und im Rahmen der weiteren Arbeit kontinuierlich behandelt und erfasst werden.

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakrais (Praxisleitfaden Kapitel 3.3)



Dreieck der Gemeinsamkeiten, um sichtbar zu machen, welche gemeinsamen Anliegen, Wünsche und Ziele unterschiedliche Personengruppen haben und um erste Ansatzpunkte für Veränderungen abzuleiten



DGE-Speiseplan-Check – qualitative Kriterien erfassen, um sichtbar zu machen, was an Ihrer Schule bereits umgesetzt wird



Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung – Fragebogen, um ein erstes Stimmungsbild bei den Schülerinnen und Schülern einzuholen, zum Beispiel zum Speisenangebot oder zur Raumatmosphäre



Schule: _____	Verpflegungsbeauftragte/r: _____
Datum: _____	_____

1. Situationsanalyse

A. Allgemeine Schulstrukturen	
Anzahl Schülerinnen und Schüler insgesamt: (ggf. Nennung Anteil Ganzttag etc.)	
Anzahl Lehrkräfte insgesamt:	
Profil (und seit wann):	
Anzahl Schülerinnen und Schüler in der Ganzttag/ Nachmittagsbetreuung:	
Ist die Ernährung im Leit- bild der Schule/Schulkul- tur verankert?	
Sonstiges:	



B. Schulstruktur im Hinblick auf die Verpflegung

Ist das Verpflegungskonzept in das pädagogische Konzept integriert?

Ist das Thema Essen und Trinken Gegenstand des Unterrichts?

Gibt es Themenwochen?

Anzahl der Verpflegungsteilnehmenden pro Tag:

Wer nimmt am Essen teil? (Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte, Schulleitung, weitere Personen der Schulgemeinde, z. B. Hausmeister?)

Anzahl der Verpflegungstage pro Woche:



Ist die Auslastung der Mensa zufriedenstellend?

Wie sind die Pausenzeiten geregelt?

– Ist ausreichend Zeit für ein Essen in Ruhe eingeplant?

– Gibt es zusätzliche Zeit für Bewegung?

– Wird in Schichten gegessen?
Wie werden diese umgesetzt?

– Gibt es eine Betreuung oder Aufsicht in der Mensa?
Wenn ja, durch wen?

Preis pro Essen:

Gibt es einen Zuschuss vom Schulträger?

Für einen Neubau:
Wie hoch ist der geschätzte Bedarf an Essensteilnehmenden pro Tag?



C. Bauliche Gegebenheiten

Wer ist der Träger der Mensa?

Steht für das Mittagessen ein eigener Raum zur Verfügung?

Ist ausreichend Platz vorhanden?

(Mindestens 1,4- 1,7 m² pro Verpflegungsteilnehmenden)

Wie empfinden Sie die Essatmosphäre?

Ist der Speiseraum sauber und einladend?

Werden Mensa- und Küchenräume den Bedürfnissen der Schulgemeinde gerecht?

– Gibt es Tischgruppen oder Tischreihen?



– Wie hoch ist der
Lärmpegel bzw. wie
schätzen Sie diesen
ein?

– Wird die Beleuchtung
als angenehm emp-
funden?

– Wie ist der Speise-
raum/die Ausgabe de-
koriert?

– Werden Schülerinnen
und Schülern in die
Gestaltung/Dekora-
tion miteinbezogen?

– Gibt es ein Hand-
waschbecken?

– Ist der Waschbe-
reich/Waschraum
sauber und intakt?

Sonstiges:



D. Bewirtschaftungs- und Verpflegungssystem

Welche Bewirtschaftungsform liegt vor?

– Fremdbewirtschaftung (durch Caterer, Pächter?):

– Eigenbewirtschaftung:

Welches Verpflegungssystem liegt vor?

– Frisch- und Mischküche?

– Tiefkühlsystem?

– *Cook & Chill?*

– *Cook & Freeze?*

– Warmverpflegung?

Ist die Wahl des Verpflegungssystems für Ihre Schule passend?

Sonstiges:



E. Ausgabe und Abrechnung

Welches Ausgabesystem liegt vor?

– Free-Flow-System?

– Tablettssystem?

– Tischgemeinschaft

Wie erfolgt die Essensausgabe?

– Ist das Personal freundlich?

– Wie häufig wechselt das Personal und wieso?

– Erfolgt die Ausgabe der Speisen über Fachpersonal, an- oder ungelernte Kräfte?

Wer trägt die Kosten für das Ausgabepersonal?

Wie lang sind die Wartezeiten an der Ausgabe?



Welches Abrechnungssystem wird verwendet?

– Bar oder mit Essensmarke?

– Barcode-Karte?

– Chip- oder Magnetkarte?

– Abo-System?

– App?

Welches Bestellsystem wird verwendet?

– Für welchen Zeitraum ist der Bestellvorgang geöffnet (z. B. für eine Woche, einen Monat)?

– Bis wann sind Nachbestellungen oder Stornierungen möglich?

– Verläuft die Abwicklung der Bestell- und Abrechnungsvorgänge reibungslos?



Sonstiges:

F. Mittagsverpflegung

Wie viele Menülinien gibt es?

Wie häufig wiederholt sich der Menüzyklus in Wochen? (Speiseplan ggf. als Anhang)

Orientiert sich der Speiseplan am DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung?

Gibt es eine DGE-zertifizierte Menülinie und ist diese im Speiseplan kenntlich gemacht?

Welche weiteren Standards werden herangezogen?



Sind die Speisen regional und saisonal?

Wie hoch ist der Anteil an Lebensmitteln aus ökologischem Anbau? (Anteil an Gesamtkosten; einzelne Lebensmittelgruppen, etc.)

Gibt es eine zusätzliche Salattheke? Wenn ja:

– Wie oft erfolgt ein Angebot über die Salattheke pro Woche?

– Woraus besteht das Angebot (z. B. Rohkost, eingelegte, marinierte, gegarte Produkte, etc.)?

– Welche Salatsaucen oder Dressings werden verwendet?

– Ist das Salatangebot im Menüpreis enthalten oder handelt es sich um ein zusätzliches Angebot?



Wie wird der Speiseplan zur Verfügung gestellt? Ist dieser online verfügbar?

Wird einmal pro Woche Salat / Gemüse / Rohkost angeboten?

Wie sieht das Getränkeangebot aus?

- Gibt es einen bzw. mehrere Wasserspender, Trinkbrunnen oder ein anderes kostenfreies Angebot von Wasser z. B. über Karaffen?

- Welche weiteren Getränke werden angeboten?

Sonstiges:



G. Pausen- bzw. Zwischenverpflegung

Gibt es einen Schulkiosk? Wenn ja:

Wer ist der Betreiber?
(Schülerschaft, Caterer,
Mensaverrein, Eltern,
privat)

Wie gestaltet sich das
Angebot?

Orientiert sich das Ange-
bot an den DGE-Quali-
tätskriterien für die
Schulverpflegung?

Wie sind die Öffnungszei-
ten? (parallel zur Mit-
tagspause/ Öffnung der
Schulmensa?)

Ist das Angebot regional
und saisonal?

Sind die Lebensmittel aus
biologischem Anbau und
faierem Handel?

Gibt es eine Pausenauf-
sicht?

Sonstiges:



2. Analyse der Kommunikationsstrukturen

H. Kommunikationskultur in Bezug auf die Schulverpflegung

Ist ein Mensakreis vorhanden? Wenn ja:

Aus welchen Mitgliedern besteht er?

- Schülerinnen und Schüler?
- Eltern?
- Lehrkräfte?
- Schulleitung?
- Schulträger?
- weitere Personen:

- Wann wurde der Mensakreis gegründet?

- Wer war Initiatorin bzw. Initiator?

- Was war der Grund für die Initiierung des Mensakreises? Gab es einen konkreten Anlass?

- In welchen Abständen finden die Sitzungen des Gremiums statt?

- Gibt es eine/n Verpflegungsbeauftragte/n? Wenn ja, wen?



- Welche Ziele wurden in diesem Gremium festgehalten? Was konnten Sie bisher erreichen?

Falls Sie bisher noch keinen Mensakreis an Ihrer Schule initiiert haben – In welchem Rahmen tauschen Sie sich über das Thema Schulverpflegung bisher aus?

Welche Kommunikationsstrukturen sind darüber hinaus verankert? Wer steht mit wem im Austausch und wie?

- Caterer und Ausgabekraft?

- Caterer und Schulgemeinde?

- Kommunikation innerhalb der Schulgemeinde? (z. B. zu Lehrkräften, Eltern, Schülerinnen und Schülern)

- Caterer und Schulträger?



- Schulträger und Caterer im Austausch mit Schulleitung/ Ganztageskoordinatoren?

Gibt es Feedbackmöglichkeiten für Schülerinnen, Schüler und Lehrkräfte? Wenn ja, in welcher Form? (z. B. Umfragen zur Schulverpflegung)

Wie werden Schülerinnen, Schüler und Eltern in Entscheidungen einbezogen?

Sonstige Kommunikationsstrukturen, die genutzt werden:

Was läuft im Hinblick auf die Kommunikation gut und sollte beibehalten werden?



Welche Veränderungen wünschen Sie sich im Hinblick auf die Kommunikation?

Sonstiges:

H. Sonstiges

Gibt es Nachmittagsunterricht oder freiwillige Angebote, wie Arbeitsgemeinschaften? Wenn ja, welche?

Ist die Mittagspause so gestaltet, dass trotz Busfahrzeiten eine ausreichend lange Mittagspause möglich ist?

Das Projekt „Miteinander im Dialog - Schulverpflegung gemeinsam auf einen guten Weg bringen“ wird im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ gefördert. Mehr Informationen unter: www.in-form.de

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Hessische
Lehrkräfteakademie

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages