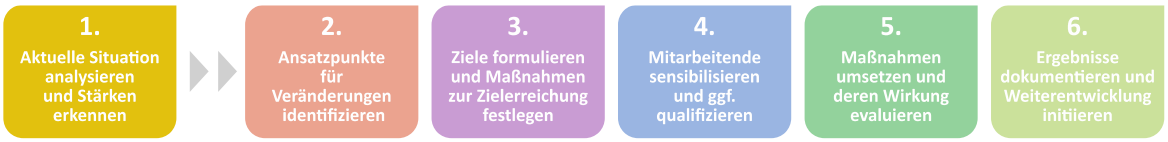
IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

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 unterstützten. 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 Mensakreis (siehe 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 Ganztag etc.)	
Anzahl Lehrkräfte insgesamt:	
Profil (und seit wann):	
Anzahl Schülerinnen und Schüler in der Ganztag/ Nachmittagsbetreuung:	
Ist die Ernährung im Leitbild der Schule/Schulkultur verankert?	
Sonstiges:	

B. Schulstruktur im Hinblick auf die Verpflegung	
Ist das Verpflegungskonzept in das pädagogische Konzept integriert?	
Ist das Thema Essen und Trinken Gegensand 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 zufrieden-stellend?	
Wie sind die Pausen-zeiten geregelt?	
– Ist ausreichend Zeit für ein Essen in Ruhe eingeplant?	
– Gibt es zusätzliche Zeit für Bewegung?	
– Wird in Schichten ge-gessen? Wie werden diese umgesetzt?	
– Gibt es eine Betreu-ung oder Aufsicht in der Mensa? Wenn ja, durch wen?	
Preis pro Essen:	
Gibt es einen Zuschuss vom Schulträger?	
<u>Für einen Neubau:</u> 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 empfunden?	
– Wie ist der Speiseraum/die Ausgabe dekoriert?	
– Werden Schülerinnen und Schülern in die Gestaltung/Dekoration miteinbezogen?	
– Gibt es ein Handwaschbecken?	
– Ist der Waschbereich/Waschraum sauber und intakt?	
Sonstiges:	

D. Bewirtschaftungs- und Verpflegungssystem	
Welche <u>Bewirtschaftungsform</u> liegt vor?	
– Fremdbewirtschaftung (durch Caterer, Pächter?):	
– Eigenbewirtschaftung:	
Welches <u>Verpflegungssystem</u> 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 <u>Ausgabesystem</u> liegt vor?	
– Free-Flow-System?	
– Tablettsystem?	
– Tischgemeinschaft	
Wie erfolgt die Essens-ausgabe?	
– 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 Warte-zeiten an der Ausgabe?	

Welches <u>Abrechnungs-system</u> wird verwendet?	
– Bar oder mit Essensmarke?	
– Barcode-Karte?	
– Chip- oder Magnetkarte?	
– Abo-System?	
– App?	
Welches Bestellsystem wird verwendet?	
– Für welchen Zeit-raum ist der Bestell-vorgang geöffnet (z. B. für eine Woche, einen Monat)?	
– Bis wann sind Nach-bestellungen oder Stornierungen mög-lich?	
– Verläuft die Abwick-lung der Bestell- und Abrechnungsvor-gänge 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 Lebensmittel-gruppen, 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:	Ja
Wer ist der Betreiber? (Schülerschaft, Caterer, Mensaverein, Eltern, privat)	
Wie gestaltet sich das Angebot?	
Orientiert sich das Angebot an den DGE-Qualitätskriterien für die Schulverpflegung?	
Wie sind die Öffnungszeiten? (parallel zur Mittagspause/ Öffnung der Schulmensa?)	
Ist das Angebot regional und saisonal?	
Sind die Lebensmittel aus biologischem Anbau und faierem Handel?	
Gibt es eine Pausenaufsicht?	
Sonstiges:	

2. Analyse der Kommunikationsstrukturen

H. Kommunikationskultur in Bezug auf die Schulverpflegung	
Ist ein Mensakreis vorhanden? Wenn ja:	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:	

I. 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

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

HESSEN Hessische Lehrkräfteakademie

Vernetzungsstelle Schulverpflegung