



Liebe Leserinnen und Leser,

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (VNS), der hessischen Lehrkräfteakademie, führt im Rahmen ihres Versorgungs- und Bildungsauftrags Interviews mit Schulen durch, die als Beispiele gelingender Praxis Ihre Erfahrungen mit anderen Schulen teilen möchten. Vor diesem Hintergrund hat die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen ein Interview mit dem **Campus Klarenthal** geführt, welches Sie im Folgenden lesen.

Weitere Interviews finden Sie auf unserer [Website](#) unter der Rubrik [Beispiele gelingender Praxis](#).

Nähere Informationen über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen sowie unseren Kontakt finden Sie auf der letzten Seite.

Bei Fragen melden Sie sich gerne bei uns. Viel Spaß beim Lesen und Stöbern!

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

---

PRAXISBEISPIEL 01: CAMPUS KLARENTHAL

## Schulverpflegung mit Frischküche am Campus Klarenthal

Den Einsatz von Convenience-Produkten gering zu halten ist gerade in der Außer-Haus-Verpflegung nicht leicht. Beginnt die Mittagspause, füllt sich die Mensa schnell mit hungrigen Schülerinnen und Schülern sowie Lehrkräften, die verpflegt werden wollen – und das am liebsten mit Speisen, die direkt vor Ort zubereitet wurden. Frau Bilges Caner, Küchenleiterin sowie Geschäftsführerin und Inhaberin des Cateringunternehmens Bilge's Küche, beschreibt für uns, wie sie und ihr Team die Verpflegung ihrer Schulen und Kitas mit 80-90% Frischküche erfolgreich umsetzen.

*Schlafworte: Frischküche, Salatbar, praktische Ernährungsbildung*

***Das Team von Bilge's Küche kocht für Kinder und Jugendliche an unterschiedlichen Schulen und Kitas in Wiesbaden. Wie viele Schülerinnen und Schüler bzw. Kinder in Kindertagesstätten verpflegen Sie täglich?***

Wir, mein Team und ich, verpflegen insgesamt drei Kitas und drei Schulen in Wiesbaden. In den Kitas kommen je nach Kitagröße jeden Tag bis zu 70 Essen auf den Tisch. Die beiden Grundschulen, die wir beliefern, erhalten täglich zwischen 100 und 160 Essen. Am Campus Klarenthal – hier ist auch eine unserer beiden Zentralküchen – werden täglich mehrere hundert Essen an die Kinder und Jugendlichen ausgegeben. Der Campus Klarenthal ist eine private Grund- und weiterführende Schule.



### ***Wo und wie erfolgt die Zubereitung und Verteilung Ihrer Speisen?***

Wir haben einen Liefer- und Dienstleistungsauftrag vom jeweiligen Träger der Schulen bzw. Kitas. Zubereitet werden alle Speisen in unseren beiden Zentralküchen – eine davon ist hier am Campus Klarenthal.

Unser Speiseplan wird wöchentlich herausgegeben und umfasst eine Menülinie und hier am Campus Klarenthal zusätzlich ein umfangreiches Angebot an Salaten und Beilagen, aus denen die Kinder und Jugendlichen an einer Salatbar wählen können. Die bunte Salatvielfalt umfasst u. a. Couscoussalat, Kichererbsensalat, Nudelsalat, Hummus und natürlich Rohkost und grüne Blattsalate – da ist für jedes Kind etwas dabei!

Natürlich kochen wir für alle Schülerinnen und Schüler mit Allergien und Unverträglichkeiten allergensensible Alternativen und bemühen uns, dass diese dem ursprünglichen Angebot in Aussehen und Geschmack so ähnlich wie nur eben möglich sind – denn kein Kind soll sich wegen seiner Allergie ausgeschlossen fühlen.

In der Früh beginne ich mit zwei meiner 17 Mitarbeiterinnen mit der Vorbereitung des Frühstücks für die Schülerinnen und Schüler am Campus Klarenthal. Neben Müsli und Milch kommen Brötchen, Aufschnitte, Rohkost und Joghurt-Dips auf den Tisch.

Parallel beginnen die Vorbereitungen für die Kita-Essen, denn da die Kleinen bereits um 11:30 Uhr zu Mittag essen, müssen diese Speisen schon gegen 11 Uhr in den Kitas vor Ort sein. Dazu ist dann auch Verstärkung von weiteren Mitarbeiterinnen eingetroffen, sodass gleichzeitig mit den Speisen für die Schulen begonnen werden kann.

Mir ist besonders wichtig, dass die Ausgabe durch meine Fachkräfte erfolgt, die mit den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kinder und Jugendlichen vertraut sind. Diese Kräfte sind es auch, die die Essen schließlich ab ca. 12:20 Uhr an die Schulen liefern und dort ausgeben, wobei die Temperatur der Speisen sowohl vor Abfahrt als auch vor Ort in den Einrichtungen vor der Ausgabe geprüft wird.

### ***Sie kochen zu 80-90 % frisch und ergänzen dieses Angebot um verarbeitete Produkte. Können Sie uns etwas über die eingesetzten verarbeiteten Produkte sagen? Produkte welcher Convenience-Stufen kommen zur Ergänzung Ihrer Frischküche zum Einsatz?***

Unser frisches Gemüse und Obst beziehen wir vom Damla Markt – Obst und Gemüse und vom Hof Erbenheim und – wenn die Kinder einmal zu viel geerntet haben – vom „Tatengarten“ des Campus Klarenthals. Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Leinhos aus Wiesbaden. Bei unseren Lieferanten handelt es sich stets um kleine Familienunternehmen.

Wir produzieren jede Woche ca. 20 Liter Joghurtsoße; reicht diese Menge einmal nicht aus, greifen wir auf eine verzehrfertige Soße zurück. Im Sommer ist auch ein Großteil unserer



warmen Soßen direkt vor Ort frisch zubereitet. Im Winter bereiten wir diese Soßen ebenfalls frisch zu, müssen bei den Lebensmitteln dann saisonbedingt jedoch auf Tiefkühlware zurückgreifen. Das tun wir sogar bei Tomaten, denn weil Lebensmittel in Konserven zur Haltbarmachung häufig große Mengen an Zucker oder Salz zugesetzt werden, versuchen wir auf den Einkauf von Konserven weitestgehend verzichten; nur Rotkohl gibt es bei uns aus dem Glas. Im Winter nutzen wir bei nicht lagerfähigen Gemüse- und Obstsorten Tiefkühlware, wobei wir immer auf hochwertige Produkte achten. Das A und O sind immer frische Kräuter und Gewürze!

Ansonsten handelt es sich bei den eingesetzten Produkten um küchenfertige Produkte z. B. zerlegtes Fleisch (Convenience-Stufe 1) oder garfertige Produkte (Convenience-Stufe 2) z. B. Teigwaren wie Brötchen, wobei wir unser Fladenbrot sogar selbst backen und auch immer mal wieder Nudeln selbst herstellen. Soßen werden bei uns je nach Gericht mit Kartoffeln, Linsen oder auch Kichererbsenmehl gebunden. Selten greifen wir auch auf Speisestärke zurück.

Wir bieten altersgerechte Essen an, das heißt, dass die belieferten Kitas andere Speisen erhalten als die Schülerinnen und Schüler der Grundschulen. Bei der Speiseplanung achten wir darauf, dass sich Menüs, die in der Vor- und Zubereitung besonders aufwendig sind, abwechseln. Ist das Menü für eine Schule besonders zeitaufwendig, planen wir für die Kita ein Gericht, das weniger Zeit für die Vor- und Zubereitung in Anspruch nimmt und umgekehrt. Auf diese Weise können wir den notwendigen Einsatz von Convenience-Produkten so gering wie möglich halten.

### ***Welche Vorteile sehen Sie bei einer Schulverpflegung mittels Frisch- bzw. Mischküche?***

Werden Speisen erst vor Ort zubereitet, sind die Warmhaltezeiten geringer und ein Großteil der Vitamine und Nährstoffe bleibt erhalten. Außerdem kann besonders gut auf frische und reif geerntete Produkte aus der Region zurückgegriffen werden – die sind aromatisch und schmecken einfach besser.

Wenn die Ware geliefert wird, sehen das die Kinder hier vor Ort, sie lernen die Vielfalt kennen und sehen in der Mittagspause was aus den frischen Zutaten entstanden ist. Frische Kräuter und Gewürze sind ebenfalls wichtig. Wir können den Kindern so die natürlichen Lebensmittel näherbringen und ihnen dabei helfen, ihren Esshorizont zu erweitern.

Eine Frischküche oder auch eine Mischküche, in der die Frischküche z. B. mit einzelnen Convenience-Komponenten ergänzt wird, ist, wenn beim Lebensmitteleinkauf eine große Menge abgefragt wird, aus meiner Erfahrung günstiger als wenn ausschließlich auf Convenience-Ware zurückgegriffen wird. Wer die Möglichkeit hat, komplett oder in großen Teilen frisch zu kochen, sollte das meiner Meinung nach unbedingt versuchen.



***Was ist die größte Herausforderung, mit der Sie sich bei Ihrem Verpflegungssystem konfrontiert sehen?***

Wird alles frisch gekocht, ist der organisatorische Aufwand und auch der Arbeitseinsatz in der Vor- und Zubereitung hoch. Ich finde aber, wir haben eine Verantwortung für die Kinder und Jugendlichen, deshalb mache ich diese Arbeit sehr gerne!

***Trotz des zeitlichen Mehraufwandes verpflegen Sie alle ihre Schulen und Kitas über das Frischküchensystem. Welche Überzeugung steckt dahinter?***

Ich liebe frische Lebensmittel und möchte, dass auch die Kinder und Jugendlichen Frische und Genuss entdecken können. Wenn ich bereits bei den Kleinen und Heranwachsenden Lust auf neue Lebensmittel machen kann, dann kann ich helfen, dass sie auch später gerne vielfältig und frisch essen oder neue Lebensmittel und Rezepte ausprobieren. Wie ich bereits sagte, bin ich mir bewusst, dass ich eine Verantwortung habe für alle, die meine Speisen essen. Meine Firmenphilosophie lautet deshalb: „Ich koche für die Schülerinnen und Schüler wie für meine Kinder und Enkel!“

***Sie verpflegen Kinder und Jugendliche von der Primar- bis hin zur Sekundarstufe II. Da kommen ganz unterschiedliche Menschen, Geschmäcker und Bedürfnisse zusammen. Wie bekommen Sie eine Rückmeldung, ob das Essen geschmeckt hat oder wo Wünsche zur Änderung bestehen?***

Hier am Campus Klarenthal ist die Mensa direkt gegenüber von meiner Zentralküche. Die Kinder können also einfach nach dem Essen kurz rüber zu meiner Küche kommen und Wünsche äußern oder Feedback geben – hier sehe ich auch an den Rückläufen, was geschmeckt hat.

Da die Ausgabe der Speisen durch meine Fachkräfte erfolgt, können die Schülerinnen und Schüler hier und auch an allen weiteren Schulen, die wir beliefern, direkt an der Theke Lob und Wünsche äußern. Das geht aber natürlich jederzeit auch schriftlich oder telefonisch.

***Orientieren Sie sich bei Ihrem Speisenangebot an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung?***

Ja, das mache ich. Für dieses Jahr ist sogar auch die DGE-Zertifizierung unsere Menülinie geplant!



***In der Mittagspause erleben die Kinder und Jugendlichen bei Ihnen also schon, was es heißt, gesund, ausgewogen und lecker zu essen. Findet darüber hinaus Ernährungsbildung statt?***

Mir liegt es am Herzen, die Kinder nach Möglichkeit über die Mittagspause hinaus mit einzubeziehen und sie an der Auswahl der Lebensmittel, der Zubereitung und natürlich auch beim anschließenden Genuss des Essens teilhaben zu lassen. Deshalb lasse ich mir hier am Campus Klarenthal immer wieder Projekte und Aktionen einfallen, die begeistert von den Schülerinnen und Schülern angenommen werde.

Wir haben zum Beispiel einmal gemeinsam mit den Kindern Nudeln hergestellt. Immer wieder koche ich auch „live“ in der Mensa – das kommt immer gut an. Außerdem beteiligen wir uns jedes Jahr am Tag der Schulverpflegung. Im letzten Jahr haben wir zusammen auf dem Hof Erbenheim Kürbisse geerntet und daraus gemeinsam eine Suppe gekocht. Die Kinder hatten Spaß und haben gleichzeitig viel gelernt.

***Was möchten Sie anderen Schulen, Kreisen oder Städten mitgeben, die den Anteil an Frischküche in der Schulverpflegung erhöhen möchten?***

Ich denke am allerwichtigsten sind Offenheit und Transparenz. Ein guter Kontakt zu den Kindern und Jugendlichen ist ebenso wichtig, denn das sind schließlich unsere Tischgäste. Der erste Schritt in eine erfolgreiche Frisch- bzw. Mischküche ist die Auswahl eines guten Gemüse- und Obsthändlers – damit haben Sie gleichzeitig schon einen sehr großen Schritt getan. Wichtig ist außerdem, dass die Küchenleitung und das gesamte Küchenteam, die Verantwortung erkennt, die mit der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen verknüpft ist und dass der Bezug zu frischen Lebensmitteln als Überzeugung im Team verankert ist.

**Persönlicher Erfahrungsaustausch**

Ein persönlicher Austausch unter Kolleginnen und Kollegen ist immer dann besonders wichtig, wenn Schulen vor dem nächsten Entwicklungsschritt stehen und konkrete Fragen zur Erfahrung anderer Schulen mit ähnlichen Situationen haben.

Der Campus Klarenthal teilt seine Erfahrung gerne mit anderen Schulen, die sich auf den Weg machen möchten.

Ihr Ansprechpartner ist:

Sekretariat Campus Klarenthal

E-Mail: [sekretariat@campus-klarenthal.de](mailto:sekretariat@campus-klarenthal.de)

Internet: <https://www.campus-klarenthal.com/#>



## Über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung ist eine Organisationseinheit der hessischen Lehrkräfteakademie und an den Arbeitsbereich Schule & Gesundheit des Hessischen Kultusministeriums angebunden. Das Ziel der Vernetzungsstelle ist es, Schulen und Schulträger in Hessen dabei zu unterstützen, ein gesundes, akzeptiertes und wirtschaftlich tragfähiges Schulverpflegungsangebot zu ermöglichen.

Die Vernetzungsstelle versteht sich als Ansprechpartnerin und Servicestelle für alle Akteurinnen und Akteure wie Schulträger und -ämter, Schulleitungen, Lehrkräfte Caterer, Eltern sowie Schülerinnen und Schüler (z. B. in beruflichen Schulen). Sie vernetzt Schulträger und -gemeinden und berät diese hinsichtlich der Integration eines umfassenden Gesamtkonzeptes zur Ernährungsbildung und -versorgung in der Schule. Im Sinne einer gelebten Ernährungs- und Verbrauchsbildung im Lebensraum von Schülerinnen und Schülern leistet die Schulverpflegung somit einen wesentlichen Beitrag zur Gesundheitsförderung.

[Flyer der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

[Angebotsübersicht der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

### Kontakt:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

E-Mail: [Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de](mailto:Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de)

Telefon: 069 38989-367

### [Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

- **Veranstaltungen und Aktionen** | [Veranstaltungsplaner](#) | [Tag der Schulverpflegung](#) | [Tag der Ernährungsbildung](#)
- **Angebote und Materialien** | [Schule & Gesundheit](#) | [Ernährung & Konsum](#)
- **Beispiele gelingender Praxis**
- [Nachhaltigkeit und Ernährung](#)
- **Schulträger und Schulgemeinden** | [Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog“](#) und [arbeiterleichternde Materialien](#)
- **Küchen und Mensaplanung** | Planungsberaterdatenbank | Catererdatenbank | Datenbank für Bestell- und Abrechnungssysteme
- [Kostenlose Bestellung Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“](#)

Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie wird durch das Land Hessen über das [Hessische Kultusministerium](#) und das [Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz](#) gefördert und unterstützt.