

Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten

Leitfaden mit Beispielen aus der Praxis
für Schulträger und Schulgemeinden



Inhaltsverzeichnis

Tabellenverzeichnis	3
Glossar	4
Vorwort	5
1. Einleitung	6
<hr/>	
2. Gelingende Kommunikation an der Schnittstelle Schulträger/Schulgemeinde	8
2.1 Landeshauptstadt Wiesbaden: Modellprojekt ‚Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!‘	9
2.1.1 Interview mit der Vertreterin des Schulträgers, Manuela Gaster	9
2.1.2 Interview mit den Ökotrophologinnen Dr. Reinhild Link und Annette Sudhoff-Gresser	14
2.1.3 Interview mit der Verpflegungsbeauftragten Brigitte Tautz	19
2.2 Kreis Groß-Gerau: Konzept zur Mittagessensversorgung an Schulen	24
2.2.1. Interview mit der Vertreterin des Schulträgers, Yvonne Wesp	24
2.2.2 Interview mit dem Schulleiter Simon Reiss	29
2.3 Stadt Frankfurt am Main: Frankfurter Modell	34
2.3.1 Interview mit der Vertreterin des Schulträgers, Dajana Schwehla	34
2.3.2 Interview mit der Schulleiterin Fatima Oturak-Piechnik	40
<hr/>	
3. Optimierung der schulischen Verpflegungssituation	45
3.1 Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung	46
3.2 Leitfragengestützte Kommunikation im Mensakrais – Leitfaden	53
3.3 Übersicht Materialien und Vorlagen	60
<hr/>	
4. Prozessbegleitende Beratung	63
4.1 Umsetzung in den Beruflichen Schulen Groß-Gerau	64
4.2 Umsetzung in der Gesamtschule Obere Aar	67
4.3 Umsetzung in der Otto-Hahn-Grundschule Heusenstamm	70
Anhang – Weiterführende Informationen	73
Impressum	74

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Steckbrief des Schulträgers der Landeshauptstadt Wiesbaden	9
Tabelle 2: Mitarbeitendenstrukturen im Bereich Schulverpflegung in der Landeshauptstadt Wiesbaden	11
Tabelle 3: Steckbrief des Modellprojektes ‚Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!‘	14
Tabelle 4: Aufgaben der Ökotrophologinnen im Rahmen des Modellprojektes ‚Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!‘	15
Tabelle 5: Steckbrief der Diltheyschule in Wiesbaden	19
Tabelle 6: Steckbrief des Schulträgers des Kreis Groß-Gerau	24
Tabelle 7: Mitarbeitendenstrukturen im Bereich Schulverpflegung des Kreis Groß-Gerau	26
Tabelle 8: Steckbrief der Pestalozzischule in Raunheim	29
Tabelle 9: Mensakreis und -zirkel an der Pestalozzischule in Raunheim	31
Tabelle 10: Steckbrief des Schulträgers der Stadt Frankfurt am Main	34
Tabelle 11: Aufgabengebiet des Schulträgers der Stadt Frankfurt am Main	35
Tabelle 12: Steckbrief der Ludwig-Weber-Schule in Frankfurt am Main	40
Tabelle 13: Partizipationsmöglichkeiten beim Mittagessen an der Ludwig-Weber-Schule in Frankfurt am Main	44
Tabelle 14: Steckbrief der Beruflichen Schulen Groß-Gerau	64
Tabelle 15: Steckbrief der Gesamtschule Obere Aar	67
Tabelle 16: Steckbrief der Otto-Hahn-Schule Heusenstamm	70

Glossar

Caterer

Als Caterer werden Dienstleister bezeichnet, die andere Einrichtungen, zum Beispiel Kitas und Schulen, in Fremdbewirtschaftung mit Speisen und Getränken versorgen. Die Produktion kann sowohl außerhalb als auch innerhalb der Einrichtung (Pächter) erfolgen.¹

Ernährungsrat

Bei Ernährungsräten handelt es sich um städtische Beratungsgremien, die nach innovativen Lösungen suchen, um örtliche Nahrungsmittelsysteme zu verbessern und umweltfreundlich sowie sozial verträglich zu gestalten. In einem konstruktiven Dialog tauschen sich Vertreterinnen und Vertreter verschiedener Bereiche des Ernährungssystems zu unterschiedlichen Themen (zum Beispiel Nachhaltigkeit, Ernährungsbildung, Lebensmittelproduktion) aus.

Kümmerer²

Kümmerer sind Ökotrophologinnen und Ökotrophologen, die in beratender Funktion tätig sind und als Sprachrohr des Schulträgers fungieren. Sie stehen mit der Schulgemeinde im Austausch und unterstützen die Qualitätssicherung und -entwicklung der Schulverpflegung.

Mensakreis

Der Mensakreis ist ein Gremium, in dem an der Schulverpflegung beteiligte Personengruppen (Vertreterinnen und Vertreter des Schulträgers, der Schulleitung, der Eltern, der Schülerinnen und Schüler, der Lehrkräfte und des Caterers sowie gegebenenfalls weitere) miteinander im Dialog stehen, um die Qualität der Schulverpflegung zu sichern und weiterzuentwickeln. Die individuellen Rahmenbedingungen der Schule werden dabei berücksichtigt.

MensaScout²

MensaScout ist ein Amt, das Schülerinnen und Schüler an Schulen freiwillig übernehmen können. MensaScouts sind für jüngere Schülerinnen und Schüler Ansprechpersonen in der Mensa und unterstützen sie im Sinne eines reibungslosen Ablaufes zum Beispiel bei der Händehygiene, Essensausgabe oder Tabletrückgabe. Des Weiteren überwachen sie zusammen mit einer Lehrkraft die Mensaregeln, die zuvor gemeinsam aufgestellt wurden.

Ökotrophologin/Ökotrophologe

Der Begriff Ökotrophologie stammt aus dem Griechischen: oikos bedeutet „Haus“, trophe „Ernährung“. Ökotrophologinnen und Ökotrophologen sind Fachkräfte mit einem Hochschulabschluss der Haushalts- und Ernährungswissenschaften. Sie können sich auf unterschiedliche Bereiche wie Diätetik, Ernährungsbildung, Qualitätsmanagement oder Lebensmitteltechnologie spezialisieren. In dem vorliegenden Praxisleitfaden bezieht sich der Begriff Ökotrophologin/Ökotrophologe auf Personen, die ihre Expertise im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung in die Lebenswelt Schule einbringen. Die Fachkräfte sind entweder Vertreterinnen und Vertreter des Schulträgers oder fungieren in beratender Funktion an der Schnittstelle Schulträger/Schulgemeinde (siehe Kümmerer).

Verpflegungsbeauftragte/Verpflegungsbeauftragter

Verpflegungsbeauftragte sind Ansprechpersonen für alle, die an der Schulverpflegung im Mensakreis und in der gesamten Schulgemeinde beteiligt sind. Sie berufen unter anderem Mensakreise ein, protokollieren Sitzungsergebnisse und Vereinbarungen und treiben Prozesse voran, um die Qualität der Schulverpflegung zu sichern und weiterzuentwickeln.

¹ Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule, Glossar – Begriffsdefinitionen und Verwendungskontexte, Caterer. Online abrufbar unter: <https://www.nqz.de/service/glossar/?keyword=Sekundarstufe>, zuletzt: 26.06.20

² Die Gültigkeit der Definition dieser Begrifflichkeiten beschränkt sich auf das Modellprojekt ‚Besser essen - Besser lernen - Besser drauf!‘ der Landeshauptstadt Wiesbaden.

Vorwort

Liebe Schulleiterinnen und Schulleiter,
Liebe Lehrkräfte,

Kinder und Jugendliche auf Ihrem Weg zu einem verantwortlichen Umgang mit der eigenen Verpflegung zu begleiten ist eine herausfordernde Aufgabe. Ohne Zweifel ist Schulverpflegung ein zentrales Thema, mit dem im schulischen Alltag viele Herausforderungen verbunden sind.

Gelingt es, Entscheidungen zur schulischen Verpflegung partizipativ zu gestalten und eine von allen getragene Vorstellung zur Mittagspause zu entwickeln, wird sichtbar, dass mit der Gestaltung der Schulverpflegung und ihrer pädagogischen Begleitung viele Chancen verknüpft sind. Denn wenn Kinder bei einem Essen in Ruhe regenerieren, qualitätsvolle Speisen mitgestalten und genießen können oder entdecken, dass Ernährung ausgewogen und vielfältig ist, fördert dies die Entwicklung eines salutogenen und verantwortungsvollen Lebensstils.

Die Hessische Lehrkräfteakademie möchte Sie, liebe Pädagoginnen und Pädagogen, durch Angebote zur Professionalisierung der hessischen Lehrkräfte sowie der Qualifizierung schulischer Führungskräfte unterstützen.

Der Praxisleitfaden ‚Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten‘ der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen greift die Gestaltung der Schulverpflegung als wichtigen Baustein einer ganzheitlichen Schulentwicklung auf. Er zeigt, welche Rolle Sie als Lehrkräfte in diesem Feld einnehmen können, wie Schulverpflegung als gemeinsame Aufgabe verstanden und umgesetzt werden und welchen Einfluss die Kommunikation auf die Akzeptanz des Verpflegungsangebotes haben kann.

Schulverpflegung ist ein grundlegendes Element im Schulentwicklungsprozess. Sie kann als Ganzes nur gelingen, wenn unterschiedliche Interessen wahrgenommen und gehört werden und wenn im regelmäßigen Dialog für die individuelle Situation Ihrer Schule Lösungen gefunden werden. Für die gemeinsamen Schritte, die Sie an Ihrer Schule gehen möchten, wünsche ich Ihnen viel Erfolg und alles Gute.



Ihr
Andreas Lenz

Präsident
Hessische Lehrkräfteakademie

1. Einleitung

Im Zuge der Entwicklung von Ganztagschulen ist Schule nicht mehr nur Lern- und Bildungsraum, sondern auch Lebensraum für Schülerinnen und Schüler geworden. Damit wird auch eine gesundheitsförderliche und akzeptierte Schulverpflegung immer wichtiger.

Hintergrund

Einen gesunden Lebensstil zu fördern, ist zu einer immer wichtigeren Aufgabe der Kommunen geworden. Bei Entscheidungen müssen deshalb verstärkt gesundheitsförderliche Aspekte berücksichtigt werden. Folglich gilt es, schulische Rahmenbedingungen und Voraussetzungen für eine ausgewogene Ernährung im Sinne eines eigenverantwortlichen Handelns zu ermöglichen. Damit eine kontinuierliche Qualitätssicherung und -entwicklung der Schulverpflegung gelingt, müssen sämtliche Akteurinnen und Akteure beteiligt und vernetzt werden. Umfassende Informationen und ein nachhaltiges Schnittstellenmanagement zwischen Schulträger und Schulgemeinde sind nötig, um eine lückenhafte oder nicht abgestimmte Kommunikation zu vermeiden. Bedeutsam ist dies zum Beispiel, wenn Leistungsbeschreibungen erstellt und anschließend Vergabeentscheidungen getroffen werden, oder wenn das Angebot durch die Schulgemeinde nur mangelhaft angenommen wird. Nur wenn sich alle Beteiligten austauschen und am Entscheidungsprozess partizipieren, wird die Basis für ein gesundheitsförderliches und wirtschaftlich tragfähiges Verpflegungsangebot geschaffen, das gemeinschaftlich angenommen und akzeptiert wird.

In ihrer Verantwortung, die räumlichen und sächlichen (sowie personellen) Voraussetzungen für ein ganztägiges Angebot zu gewährleisten, tragen kommunale Schulträger auch Sorge für eine warme und ausgewogene Schulverpflegung, deren Qualität gesichert ist. Mit dieser Verantwortung gehen sowohl gewissenhafte Vergabeentscheidungen als auch die systemische Gestaltung der Schulverpflegung einher. Damit konkretisiert sich der Verantwortungsbereich Schulverpflegung für kommunale Schulträger.

Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung (VNS) der Länder sowie das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) unterstützen die Schulträger in dieser herausfordernden Aufgabe. Eine Orientierung und Hilfestellung für die Umsetzung eines gesundheitsförderlichen Anspruches an die Mittagsverpflegung in der Praxis bietet der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE).³ Darüber hinaus greifen viele Bundesländer diesen Anspruch über Richtlinien und Empfehlungen auf. Im Flächenland Hessen ist ein warmes und ausgewogenes Mittagessen beispielsweise in der aktuellen Neufassung der Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen geregelt.⁴ Im Schuljahr 2020/21 werden an ca. 1.225 ganztägig arbeitenden Schulen in Hessen Schülerinnen und Schüler verpflegt, wobei die Einrichtungen in den unterschiedlichsten Formen ein Angebot zur Mittagsverpflegung vorhalten.

³ Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., 4. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck 2015, Bonn.

⁴ Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen nach § 15 Hessisches Schulgesetz; Erlass vom 13. April 2018; I.3 – 549.300.000-00473 –; Gült. Verz. Nr. 7200

Ziel und Bestreben

Der vorliegende Praxisleitfaden unterstützt die Zusammenarbeit von Schulträgern und Schulgemeinden und begleitet sie bei der Umsetzung einer gesundheitsförderlichen und akzeptierten Schulverpflegung, indem für einen kommunikativen Prozess der kontinuierlichen Qualitätssicherung und -entwicklung der Verpflegung sensibilisiert.

Dazu werden erfolgreich etablierte Kommunikationsmodelle hessischer Schulträger vorgestellt. Modellbeispiele zeigen darüber hinaus, wie nachhaltige Kommunikationsstrukturen an der Schnittstelle Schulträger/Schulgemeinde aufgebaut und verankert werden können. Da unterschiedliche Schulträgerstrukturen berücksichtigt werden sowie Autorinnen und Autoren verschiedener Professionen zu Wort kommen, gelingt ein praxisnaher und multiperspektivischer Einblick in die Erfahrungen der Schulträger und Schulgemeinden. Gleichzeitig werden Gelingensbedingungen und Herausforderungen bei der Umsetzung einer erfolgreichen und nachhaltigen Kommunikation identifiziert und reflektiert.

Im Rahmen des IN FORM-Projektes wurden arbeitserleichternde Materialien erstellt, die wesentliche Kommunikationsstrukturen und Gelingensbedingungen aufgreifen und den Transfer der Erfahrungen auf weitere Schulträger und Schulgemeinden unterstützen. Sie begleiten den Kommunikationsprozess leitfragengestützt und verankern somit schrittweise eine eigenständige und nachhaltige Kommunikationsstruktur. Dabei berücksichtigen sie die strukturellen Bedarfe unterschiedlicher Schulträger und Schulgemeinden und lassen Spielräume, um sie auf individuelle schulische Zielvorstellungen anzuwenden. Im Hinblick auf die anschließende Umsetzbarkeit in die Praxis, wird auf Unterstützungsangebote verwiesen.

Teil des IN FORM-Projektes ‚Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gemeinsam auf einen guten Weg bringen‘ waren unter anderem prozessbegleitende Beratungen an drei Modellschulen unterschiedlicher Schulträger und -typen in der Metropolregion Rhein-Main. Begleitet von einer Fachkraft mit ökotrophologischer Expertise wurden über ein Jahr nachhaltige Kommunikationsstrukturen verankert und mögliche Optimierungen des Verpflegungsangebotes identifiziert. Dabei hat eine Berücksichtigung individueller schulischer Rahmenbedingungen und Zielsetzungen stattgefunden und die entwickelten arbeitserleichternden Materialien wurden erprobt. Der vorliegende Praxisleitfaden bündelt die Erfolge und Umsetzung in den Modellschulen.

Ziel des Praxisleitfadens ist es, auf diese Weise eine erfolgreiche Partizipation der gesamten Schulgemeinde an Kommunikations- und Entscheidungsprozessen zur schulischen Verpflegung anzustoßen. Denn gemeinsame Entscheidungen tragen zur Akzeptanz gesundheitsfördernder Angebotsänderungen bei und fördern somit die Qualität der Schulverpflegung.

Der vorliegende Praxisleitfaden entstand im Rahmen des IN FORM-Vorhabens ‚Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gemeinsam auf einen guten Weg bringen‘ der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen und wurde im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ gefördert. Eine Beschreibung des Vorhabens finden Sie unter: <https://www.nqz.de/vernetzungsstellen/in-form-projekte/>

2. Gelingende Kommunikation an der Schnittstelle Schulträger/Schulgemeinde

Beispiele guter Praxis

Mit der Bereitstellung eines warmen und ausgewogenen Mittagessens für ganztägig arbeitende Schulen ist unter anderem die Aufgabe verbunden, gesundheitsförderliche Aspekte bei der Gestaltung schulischer Rahmenbedingungen zu berücksichtigen.

Da die Entwicklung ganztägig arbeitender Schulen weiter voranschreitet, müssen kommunale Schulträger zunehmend Wege finden, wie sie unter zeitlichen wie fachlichen (ökotrophologischen) Aspekten Kommunikation sichern sowie strukturiert und gleichzeitig schulindividuell umsetzen und anpassen können.

Im Folgenden werden erfolgreich etablierte Kommunikationsmodelle hessischer Schulträger vorgestellt. Sie erhalten praxisnahe und multiperspektivische Einblicke in die Erfahrungen folgender Schulträger und Schulgemeinden:

2.1 Landeshauptstadt Wiesbaden Modellprojekt: ‚Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!‘

2.1.1 Interview mit der Vertreterin des **Schulträgers**, Manuela Gaster

2.1.2 Interview mit den **Ökotrophologinnen** Dr. Reinhild Link und Annette Sudhoff-Gresser

2.1.3 Interview mit der **Verpflegungsbeauftragten** Brigitte Tautz

2.2 Kreis Groß-Gerau: Konzept zur Mittagessensversorgung an Schulen

2.2.1 Interview mit der Vertreterin des **Schulträgers**, Yvonne Wesp

2.2.2 Interview mit dem **Schulleiter** Simon Reiss

2.3 Stadt Frankfurt am Main: Frankfurter Modell

2.3.1 Interview mit der Vertreterin des **Schulträgers**, Dajana Schwehla

2.3.2 Interview mit der **Schulleiterin** Fatima Oturak-Pieknik

Die Interviews sowie die darin identifizierten Gelingensbedingungen und Herausforderungen sollen Sie dabei unterstützen, eine erfolgreiche, nachhaltige Kommunikation umzusetzen. Darüber hinaus sollen partizipative Entscheidungsprozesse bei der Gestaltung der schulischen Verpflegung begleitet werden.

2.1 Landeshauptstadt Wiesbaden: Modellprojekt ,Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!‘

2.1.1 Interview mit der Vertreterin des Schulträgers, Manuela Gaster



„Im Mensakreis können wir mit unserem Fachwissen beratend und moderierend agieren und die Schulgemeinde inklusive des Caterers bei der Lösungsfindung unterstützen.“

Manuela Gaster, Vertreterin des Schulträgers der Landeshauptstadt Wiesbaden

Tabelle 1: Steckbrief des Schulträgers der Landeshauptstadt Wiesbaden

Schulträger und Fachabteilung:	<ul style="list-style-type: none"> - Schulträger: Landeshauptstadt Wiesbaden, Amt für Soziale Arbeit - Sachgebiet: Ganztagsangebote an weiterführenden Schulen, Mittagessen, Modellregion „Inklusive Bildung“
Art und Anzahl der zu betreuenden Schulen:	<ul style="list-style-type: none"> - insgesamt 70 Schulen im Zuständigkeitsbereich der Landeshauptstadt Wiesbaden (Grundschulen, Integrierte Gesamtschulen, Gymnasien, Förderschulen) - zurzeit nehmen 25 Schulen am Wiesbadener Modellprojekt ‚Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!‘ teil
Personelle Kapazität:	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Sachgebietsleitung (Vollzeit) - 1 Verwaltungskraft (Vollzeit) - 2 Verwaltungskräfte für die Abrechnung der Mittagessen (1 Vollzeit, 1 Teilzeit) - Kooperation mit 2 Ökotrophologinnen im Rahmen des Modellprojektes
Kommunikationskonzept seit:	<ul style="list-style-type: none"> - Konzept wurde 2008 durch die Landeshauptstadt Wiesbaden verabschiedet - Konzept wurde durch die ehemalige Schuldezernentin und Verantwortliche des Schulträgers in Zusammenarbeit mit den kooperierenden Ökotrophologinnen erarbeitet
Hintergrund für Einführung des Kommunikationskonzeptes:	<ul style="list-style-type: none"> - Voraussetzungen schaffen für ein qualitativ hochwertiges Mittagessen durch Neu-, Um- und Ausbau vieler Schulen in der Landeshauptstadt Wiesbaden - ausgewogenes und an die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler angepasstes Mittagessen gestalten - Fachkräfte vonseiten der Schulgemeinden und des Schulträgers signalisierten Unterstützungsbedarf
Vorhandene Kommunikationsstrukturen:	<ul style="list-style-type: none"> - feste Ansprechpersonen für Schulträger sind in den Schulen vorhanden - Schulen wird Einführung eines Mensakreises empfohlen - DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung wird berücksichtigt - etablierte Kommunikationsstrukturen im Rahmen des Wiesbadener Modellprojektes ‚Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!‘ werden umgesetzt (siehe Kapitel 2.1.2)

Interview:

Frau Gaster, als Vertreterin des Schulträgers tragen Sie dazu bei, die Schulverpflegung zu gestalten und weiterzuentwickeln? Was motiviert Sie daran?

Als gelernte Verwaltungsfachwirtin und Mutter von schulpflichtigen Zwillingen habe ich einen persönlichen Bezug zum Thema Schulverpflegung. Es ist mir ein besonderes Anliegen, dass alle Kinder bestmöglich versorgt werden. Zudem ist eine gute Mittagsverpflegung in der Schule eine der Voraussetzungen, um Beruf und Familie miteinander zu vereinbaren. Seit Ende des Jahres 2018 bringe ich mich daher im Amt für Soziale Arbeit im Qualitätsmanagement des Mittagessens ein.

Was sind konkret Ihre Aufgaben?

Ich entwickle Standards und Konzepte, um die Qualität der Verpflegung der Schulen im Verantwortungsbereich des Schulträgers der Landeshauptstadt Wiesbaden zu sichern und weiterzuentwickeln. Dazu arbeite ich im Rahmen des Wiesbadener Modellprojektes ‚Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!‘ mit zwei Ökotrophologinnen zusammen: Frau Dr. Reinhild Link und Frau Annette Sudhoff-Gresser. Ferner überwache und optimiere ich die Qualität auf Grundlage des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, wähle Caterer aus und mache mit ihnen die Verträge. Ich nehme an Mensakreisen mit den Schulgemeinden teil, ermittle Flächenbedarfe für bauliche Maßnahmen von Küchen und Mensen und wirke bei Instandhaltungen beziehungsweise Erweiterungen oder Neubauten von Küchen und Mensen in Verbindung mit dem Schulamt als Bauverantwortliche und Schulträger mit. Auch Ersatz- und Ergänzungsbeschaffungen gehören zu meinen Aufgaben.

Wie ist die Zuständigkeit für das Mittagessen in der Landeshauptstadt Wiesbaden organisiert? Wie viele Schulen betreuen Sie?

Die Landeshauptstadt Wiesbaden, vertreten durch das Amt für Soziale Arbeit, ist für das Qualitätsmanagement des Mittagessens an 70 Schulen verantwortlich. Wir arbeiten mit allen Schulformen zusammen, ausgenommen Berufsfachschulen, da hier meist nur ein Kiosk vorhanden ist. Aufgrund der knappen personellen Kapazitäten können wir die Schulen nur eingeschränkt aktiv betreuen. Die Betreuung findet in Form der regelmäßigen Teilnahme an den Mensakreisen, Vor-Ort-Besuchen während der Mittagsverpflegung und bedarfsorientierten Hilfestellungen bei individuellen Fragen und Problemen statt. Mindestens 40, eher 50 Prozent der Arbeitszeit verwenden wir dabei auf die Kommunikation mit der Schulgemeinde. Das heißt: Wir stehen in ständigem Kontakt mit Schulen, Verpflegungsbeauftragten und Caterern, um die Schulverpflegung sicherzustellen und dabei die steigenden Anforderungen an den Qualitätsstandard zu berücksichtigen.

Aktuell zahlen Eltern von Grundschülerinnen und -schülern eine monatliche Pauschale von 70 Euro für die Verpflegung, was einem Preis pro Mittagessen von 3,50 Euro entspricht. An weiterführenden Schulen berechnen die Caterer für das Mittagessen zwischen 3,50 Euro und 5,00 Euro.

Im Rahmen des Wiesbadener Modellprojektes ‚Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!‘ arbeiten Sie mit Ökotrophologinnen zusammen. Wie gestaltet sich diese Zusammenarbeit und welchen Mehrwert sehen Sie darin?

Seitens des Schulträgers sind für den Bereich Schulverpflegung vier Sachbearbeitungsstellen vorgesehen und besetzt. Vorrangig werden von uns verwaltende Tätigkeiten übernommen. Zudem wird das Sachgebiet durch zwei Ökotrophologinnen unterstützt, die das Wiesbadener Modell-

projekt vertreten und sich vor allem um die fachlichen Inhalte und Themen kümmern. Wir stehen in engem Kontakt und treffen uns für gewöhnlich mehrmals im Jahr zu einem gemeinsamen Austausch. Die Bedarfe an Schulen werden durch das Sachgebiet festgestellt beziehungsweise durch die Schule an das Sachgebiet herangetragen und an die Kolleginnen des Modellprojektes weitergegeben. Entsprechende Schulen werden regelmäßig besucht und fachlich unterstützt, um eine ausgewogene Schulverpflegung zu ermöglichen. Zudem organisieren die Ökotrophologinnen, in welcher Form die Schulen am Aktionstag ‚Tag der Schulverpflegung‘ teilnehmen (siehe Tabelle 2).

Tabelle 2: Mitarbeitendenstrukturen im Bereich Schulverpflegung in der Landeshauptstadt Wiesbaden

Mitarbeitende Schulverpflegung	Fachlicher Hintergrund	Aufgaben
Schulträger Landeshauptstadt Wiesbaden		
Sachgebietsleitung (Vollzeit)	Verwaltungsfachkraft	<ul style="list-style-type: none"> - Sachgebiet leiten - Personal verantworten - qualitative und quantitative Weiterentwicklung des Mittagessens steuern - Veränderungsprozesse im Rahmen des ständigen Qualitätsmanagements initiieren, begleiten und evaluieren - Haushaltsmittel für die Schulverpflegung verwalten
Sachbearbeiterin (Vollzeit)	Verwaltungsfachkraft	<ul style="list-style-type: none"> - Vertragsabwicklungen mit den Caterern sowie Verhandlungen und Vergabe der Leistungen organisieren - Konzepte zur Mittagsverpflegung weiterentwickeln - 70 Schulen bedarfsorientiert betreuen: Grundschulen und weiterführende Schulen wie integrierte Grundschulen, Gymnasien und Förderschulen
2 Sachbearbeiterinnen Abrechnung der Mittagessen (1 Vollzeit, 1 Teilzeit)	Verwaltungsfachkräfte	<ul style="list-style-type: none"> - Bestellungen abwickeln - Mittagessen mit den Eltern abrechnen - Bildung und Teilhabe abrechnen - Rechnungen bearbeiten
Kooperation im Rahmen des Modellprojektes ‚Besser Essen – Besser Lernen – Besser Drauf!‘		
2 Ökotrophologinnen (selbstständige Honorarkräfte, je 4 Stunden pro Woche)	Diplom-Ökotrophologinnen	<ul style="list-style-type: none"> - Betreuung von 25 Schulen: Grundschulen und weiterführende Schulen wie integrierte Grundschulen, Gymnasien und Förderschulen - vor allem fachliche Tätigkeiten wie die Überprüfung der Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung oder geltende Hygienebestimmungen

Von wem geht die Initiative einer schulischen Begleitung aus und wie gestaltet sie sich?

Nach unseren Erfahrungen sind die Schulen sehr daran interessiert, eine ausgewogene Mittagsverpflegung anzubieten. Das Thema Schulverpflegung hat in den Schulen einen hohen Stellenwert, weshalb sie bei Unterstützungsbedarf direkt auf uns zukommen. Wir begleiten sie dann so lange, bis etwaige Probleme gelöst sind. All dies erfolgt in direkter Zusammenarbeit mit dem Schulträger, wobei die Ökotrophologinnen als Sprachrohr des Schulträgers fungieren. Das Modellprojekt findet vorrangig an Schulen statt, in denen Unterstützungsbedarf vorhanden ist. Dabei

ist der genaue Umfang der Unterstützung – zum Beispiel eine bestimmte Stundenzahl pro Schule – nicht festgelegt; eine Beratung findet bedarfsorientiert statt. Schulen werden langsam auf ihren selbständigen Weg vorbereitet und dorthin begleitet. Mit der Zeit erfolgt dann eine weniger intensive Betreuung.

Wie treten Sie mit der Schulgemeinde zum Thema Schulverpflegung in Kontakt?

Der Mensakreis ist das Instrument der Wahl, um eine kontinuierliche Kommunikation innerhalb der Schulgemeinde und mit dem Schulträger zu gewährleisten. Aufgrund der begrenzten personellen Kapazitäten sind Mensakreise mit dem Schulträger nur in denjenigen Schulen vorhanden, die am Modellprojekt teilnehmen, also zurzeit in 25 Schulen. Der Kontakt zu den Schulen, die nicht im Modellprojekt beteiligt sind, erfolgt bedarfsorientiert. Allen Schulen wird empfohlen, einen Mensakreis zu initiieren, um das Thema Schulverpflegung nachhaltig zu verankern und gemeinsam in einen regelmäßigen Austausch zu treten. Eine Umsetzung ist nicht verpflichtend. In der Regel bestehen Mensakreise aus der Schulleitung, Vertreterinnen und Vertretern des Schulträgers, der Eltern, der Schülerinnen und Schüler (an weiterführenden Schulen), den beiden Ökotrophologinnen, aus einem oder einer Verpflegungsbeauftragten, dem Caterer sowie gegebenenfalls dem Betreuungsträger. Schulindividuell können weitere Personen hinzukommen.

Wie gestaltet sich die Kommunikation zwischen den Mitgliedern des Mensakreises?

Zentrale Ansprechpersonen seitens der Schule sind in weiterführenden Schulen die Verpflegungsbeauftragten beziehungsweise in den Grundschulen die Betreuungsträger oder Schulleitungen. Sie richten die Mensakreise ein, die ein- bis zweimal jährlich tagen, moderieren und protokollieren diese. Darüber hinaus definieren Sie Ziele und Maßnahmen, um die Qualität der Schulverpflegung zu sichern und weiterzuentwickeln. Dabei wird die Schulgemeinde in die Entscheidungen stets einbezogen.

Was wünschen Sie sich für die Kommunikation an der Schnittstelle Schulträger/Schulgemeinde?

Das Alltagsgeschäft ist sehr fordernd und beansprucht viele Kapazitäten, sodass wir sowohl aufseiten des Schulträgers als auch der Schule zeitlich sehr eingespannt sind. Um das Thema Schulverpflegung nachhaltig zu verankern und in einen regelmäßigen Austausch mit allen Beteiligten zu treten, wäre ein Mensakreis an allen Schulen wünschenswert. Eine solche Umsetzung ist nicht verpflichtend und wird durch die Tatsache erschwert, dass wir Schulen, die nicht am Projekt teilnehmen, nur bedarfsorientiert unterstützen können. Ausschlaggebend ist letztendlich das Engagement der Schule und der Eltern: Die Schule muss das Mittagessen als Teil ihres Auftrages verstehen. Herausfordernd sind auch die heterogenen Strukturen und Betreuungsträger der Schulen. Transparenz hinsichtlich der Verantwortlichkeiten und im Hinblick auf die vorhandenen Strukturen zu schaffen, ist hier von besonderer Bedeutung.

Was sind Ihrer Meinung nach Gelingensbedingungen für eine gewinnbringende Kommunikation im Mensakreis? Welche Herausforderungen stellen sich?

Herausforderungen

- ⚠️ Vorstellungen zum Mittagessen sind oft sehr different
- ⚠️ sensibles Vorgehen ist notwendig, um die unterschiedlichen Interessen aller Beteiligten in Einklang zu bringen

Gelingensbedingungen

- ✔️ ausreichende Personalkapazität aufseiten des Schulträgers und der Schule
- ✔️ enger und frühzeitiger bedarfsorientierter Austausch mit den Schulen
- ✔️ geringen Personalwechsel der Küchenkräfte fördern – unter anderem, da sie Bezugspersonen für Schülerinnen und Schüler sind
- ✔️ Interesse an individuellen Problemen und Nöten der Schulen zeigen
- ✔️ gewaltfrei kommunizieren
- ✔️ offene Fragen stellen, um einen Austausch anzuregen und Informationen zu sammeln
- ✔️ Verallgemeinerungen und Vorurteile vermeiden
- ✔️ Rednerinnen und Redner ausreden lassen
- ✔️ gemeinsam Lösungen suchen

2.1.2 Interview mit den Ökotrophologinnen Dr. Reinhild Link und Annette Sudhoff-Gresser



„Wir als Kümmerer sind Sprachrohr des Schulträgers und bilden die Kommunikationsbrücke an der Schnittstelle Schulträger/Schulgemeinde.“

Dr. Reinhild Link (l.) und **Annette Sudhoff-Gresser** (r.),
Diplom-Ökotrophologinnen der Landeshauptstadt
Wiesbaden

Tabelle 3: Steckbrief des Modellprojektes ‚Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!‘

Modellprojekt:	- ‚Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!‘ der Landeshauptstadt Wiesbaden
Hintergrund des Modellprojektes:	<ul style="list-style-type: none"> - zahlreiche Schulumenschen der Landeshauptstadt Wiesbaden wurden im Zuge des Ausbaus des schulischen Ganztags neu-, um- und ausgebaut - Erstauflage des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung wurde im Jahr 2007 veröffentlicht - Fachkräfte vonseiten der Schulgemeinden und des Schulträgers signalisierten Unterstützungsbedarf - enge Zusammenarbeit mit dem Arbeitsbereich Schule und Gesundheit des Hessischen Kultusministeriums bestand
Modellkonzeption und -entwicklung:	<ul style="list-style-type: none"> - Konzept wurde 2008 durch die Landeshauptstadt Wiesbaden verabschiedet - Konzept wurde durch die ehemalige Schuldezernentin und Verantwortliche des Schulträgers in Zusammenarbeit mit den kooperierenden Ökotrophologinnen erarbeitet
Projektziel:	<ul style="list-style-type: none"> - DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung bei Schulen und Caterern vorstellen und bekanntmachen - DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung an allen Wiesbadener Schulen umsetzen, die Umsetzung begleiten und kontrollieren - Auszeichnung der Caterer als „Schulcaterer“ durch den Schulträger
Kommunikationsstrukturen:	<ul style="list-style-type: none"> - Ökotrophologinnen (Kümmerer) fungieren als Vertretung und Sprachrohr des Schulträgers (Kommunikationsbrücke) - Verpflegungsbeauftragte/r wird durch Schulleitung benannt als Kommunikationsbrücke zwischen Schule und Kümmerer - regelmäßige Mensakreistreffen mit Vertreterinnen und Vertretern des Schulträgers, der Eltern, der Schülerinnen und Schüler, der Lehrkräfte, der Schulleitung sowie der oder dem Verpflegungsbeauftragten und dem Caterer finden statt - Einzelgespräche unter anderem mit Ausgabekräften, Caterern und Verpflegungsbeauftragten werden vor Ort durchgeführt - regelmäßige Auswertungen des DGE-Speiseplan-Checks werden an die Caterer kommuniziert - Dokumentationskultur wird gelebt: Mensa-Besuchspläne, Speiseplan-Checks, Ziele, Vereinbarungen, Maßnahmen, Termine, Protokolle - Inhalte des Modellprojektes werden in die Verträge des Schulträgers mit dem Caterer aufgenommen

Interview:

Frau Dr. Link, Sie sind zusammen mit Ihrer Kollegin, Frau Sudhoff-Gresser, für die Landeshauptstadt Wiesbaden als Kümmerer im Rahmen des Modellprojektes ‚Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!‘ beschäftigt. Wie sind Sie daran beteiligt, die Qualität der schulischen Verpflegung zu gestalten, zu sichern und weiterzuentwickeln?

Wir sind an vielen Stellen an der Schulverpflegung beteiligt, um sie an die Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung anzupassen. Auf dem Weg dorthin unterstützen wir die Schulen zum Beispiel bei der Lebensmittelauswahl und überprüfen die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung mit Hilfe unterschiedlicher Instrumente (siehe Tabelle 4).

Tabelle 4: Aufgaben der Ökotrophologinnen im Rahmen des Modellprojektes ‚Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!‘

Unterstützung der Schulen bei der Optimierung

- der Lebensmittelauswahl (unter anderem Häufigkeit von Fleisch, Fisch, Getränkeangebot),
- der Speiseplangestaltung (unter anderem Menüzyklus, Abwechslung bei der Stärkebeilage, Vollkornprodukte, vegetarische Variante),
- der Überprüfung der Essenstemperatur,
- der Essenszeiten und Raumgestaltung,
- des Anrichtens der Speisen,
- des Geschmackes und der Konsistenz,
- der Warmhaltezeiten,
- der Ernährungs- und Konsumbildung sowie
- der Kommunikation der Ausgabekräfte mit den Schülerinnen und Schülern.

Instrumente für die Optimierung sind

- der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung,
- der DGE-Speiseplan-Check (20 Verpflegungstage),
- die unangekündigten Verkostungen vor Ort,
- die Beurteilung von Essenstemperatur, Konsistenz, Geschmack, Geruch und Aussehen,
- Feedback- und Beratungsgespräche vor Ort mit Aufsicht, Ausgabekräften und Caterer.

Damit die Angebotsänderung in der Schulverpflegung von allen getragen und akzeptiert werden, ist es von besonderer Bedeutung die Partizipation aller an der Schulverpflegung beteiligten Personen zu fördern.

In diesem Zusammenhang fallen Aufgaben zur Verankerung nachhaltiger Kommunikationsstrukturen an, dazu gehören

- Mensakreise an allen Schulen initiieren,
- regelmäßige Mensakreistreffen organisieren und moderieren,
- Ziele auf Basis des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung formulieren und schrittweise Umsetzung der Ziele begleiten,
- Arbeit im Mensakreis transparent machen (Protokoll und Versand an alle Beteiligten),
- regelmäßiges Feedback über Speisepläne einholen (zum Beispiel DGE-Speiseplan-Check),
- regelmäßige Gespräche mit dem Schulträger führen,
- Feedback von den Ausgabekräften und den Schülerinnen und Schülern einholen sowie
- Amt des MensaScouts (7. bis 9. Klasse) als Schnittstelle zur Schülerschaft koordinieren.

Wie viel Zeit steht Ihnen für die Begleitung der Modellschulen zur Verfügung? Wie viele Schulen betreuen Sie und wie oft besuchen Sie eine Schule pro Schuljahr?

Seit 2008 arbeiten Frau Sudhoff-Gresser und ich als selbstständige Honorarkräfte mit jeweils vier Stunden pro Woche im Modellprojekt.

Gestartet sind wir mit fünf ganztägig arbeitenden Schulen unterschiedlicher Schulformen und -größen von 250 bis 1.300 Schülerinnen und Schülern und ihren fünf Caterern. In den letzten zehn Jahren ist unser Projekt auf 25 Schulen mit insgesamt elf Caterern ausgeweitet worden. Zu Beginn haben wir die Schulen wöchentlich besucht, dann vierzehntägig, inzwischen nur noch monatlich und nach Bedarf. Dies ergibt sich aus der steigenden Anzahl an Projektschulen bei gleichbleibender Arbeitskapazität. Um alle Schulen regelmäßig begleiten zu können, müssten zusätzliche Arbeitskapazitäten geschaffen werden. Wir erreichen aber auch diejenigen Schulen, die (noch) nicht im Modellprojekt sind, da diese von Caterern beliefert werden, die den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung bereits umsetzen.

Gibt es Schulen, die irgendwann ohne Sie als Kümmerer weitermachen? Sind diese Schulen dann weiterhin erfolgreich?

Es gibt inzwischen Schulen, die relativ autark weitermachen: zum Beispiel die, die eigenständig Mensakreise einberufen und bei Unzufriedenheit direkt mit dem Caterer oder Schulträger in Kontakt treten. Sie sind aber nur solange erfolgreich, wie die personelle Zusammensetzung des Mensakreises weitestgehend unverändert bleibt. Wechseln die Schulleitung, Verpflegungsbeauftragte oder Caterer, gerät vieles wieder ins Wanken. Unsere langjährige Erfahrung zeigt, dass eine kontinuierliche Begleitung und Kontrolle durch Ökotrophologinnen auch in größeren Abständen für alle wichtig und sinnvoll ist. So bleiben Ziele und Themen in Bezug auf die Schulverpflegung präsent. Wir sind und bleiben daher immer Ansprechperson und Sprachrohr des Schulträgers, sodass ein enger Kontakt zu allen Modellschulen beibehalten wird.

Welche Erfolge können gemeinsam mit den Schulen erzielt werden?

Gemeinsam wird mit der Schule ein Mensakreis gegründet und ein/e Verpflegungsbeauftragte/r benannt. Anschließend werden die am Mensakreis beteiligten Personen festgelegt und regelmäßige Mensakreistermine geplant. Gemeinsam werden anschließend Ziele definiert zum Beispiel für die Raumgestaltung der Mensa (Wände, Tischordnung). Zudem werden Mensaregeln aufgestellt, um einen möglichst geringen Lärmpegel zu erreichen oder die Geschirr-Rückgabe zu koordinieren. Eine verlässliche Mensa-Aufsicht (Lehrkräfte) wird von der Schule organisiert. Um ausreichend lange Essenszeiten zu gewährleisten, wird der Unterricht rhythmisiert, sodass in Schichten gegessen werden kann. Weiterhin werden Themenwochen umgesetzt und gemeinsame Essen mit den Lehrkräften zu Beginn des Schuljahres und/oder in der Schulleiterinnen- und Schulleiterstunde organisiert. Darüber hinaus werden MensaScouts aus den Klassen 7-9 ausgebildet. Die Schule nimmt unsere Angebote zur Ernährungsbildung wahr und führt Ernährungsprojekte durch, auch mit dem Ziel, das Teilzertifikat Ernährung & Konsum zu erhalten, das im Rahmen des Programms Schule & Gesundheit vom Hessischen Kultusministerium verliehen wird. Auf diese Weise wird die Mensa als Wohlfühlort und Ort für Ernährungsbildung praktisch erlebbar. Dies fördert die Akzeptanz schulischer Verpflegung und die Zufriedenheit aller Beteiligten.

Gibt es feste Kommunikationsstrukturen?

Die wichtigste Kommunikation findet im Mensakreis statt. Hier können alle Beteiligten Ideen, Änderungswünsche oder Unzufriedenheit vorbringen und gemeinsam im Dialog nach Lösungen suchen. Unsere ökotrophologische Expertise ermöglicht es uns, wissenschaftliche Empfehlungen

in die Praxis mit einfließen zu lassen. Darüber hinaus gibt es Feedback-Gespräche mit Caterern über die Speisepläne, die anhand des DGE-Speiseplan-Checks ausgewertet wurden. Auch mit der oder dem Verpflegungsbeauftragten der Schule, den Ausgabekräften und dem Schulträger werden regelmäßige Gespräche geführt. Als Kümmerer und Ökotrophologinnen sind wir die ‚Kommunikationsbrücke‘ zwischen Schulträger und Schulgemeinde. Insgesamt entsteht so ein umfassender Informations- und Erfahrungsaustausch mit allen Schulen im Verantwortungsbereich des Schulträgers sowie mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung und den Fachberatungen Schule und Gesundheit.

Wie gestaltet sich die Kommunikation zwischen den Mitgliedern des Mensakreises?

Grundlage der Beratungen und Gespräche im Mensakreis ist der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Beim ersten Treffen wird der Ist-Zustand festgehalten. Alle Beteiligten im Mensakreis werden befragt, wie zufrieden sie mit dem Essensangebot, Bestell- und Bezahlssystem sowie den Essenszeiten sind. Die Ergebnisse der Ist-Stand-Analyse werden daraufhin mit den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung verglichen und Abweichungen diskutiert. Es werden gemeinsame Ziele festgehalten und überlegt, welche Aufgaben in welchem Zeitraum von wem erledigt werden sollen, um eine Anpassung an den DGE-Qualitätsstandard zu erreichen. Sämtliche Ziele werden protokolliert und an die Teilnehmenden verschickt. Bei dem nächsten Mensakreistreffen informieren wir alle Beteiligten über die Ergebnisse des DGE-Speiseplan-Checks (20 Verpflegungstage), unsere Beobachtungen vor Ort und unsere Einschätzung und Bewertung des verkosteten Essens. Caterer, Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern berichten über ihre Erfolge und Erfahrungen bei der schrittweisen Umsetzung der Ziele. Alle erreichten und nicht erreichten Ziele werden gemeinsam erörtert und erneut schriftlich zusammengefasst, eventuell mit anderer Ausrichtung. Besonders wichtig ist festzuhalten, welche Ziele bereits erreicht und welche noch nicht realisiert werden konnten. Das Miteinander am Tisch, das gegenseitige Kennenlernen, die unterschiedlichen Sichtweisen und die Darstellung der Probleme jedes Einzelnen schaffen Verständnis für alle Beteiligten und verstärken das Wir-Gefühl. Denn nur gemeinsam können wir die gesetzten Ziele in kleinen Schritten erreichen. Wir als neutrale Moderatorinnen können vermittelnd einwirken; so gestaltet sich die Kommunikation meist problemlos.

Welchen Mehrwert bietet aus Ihrer Sicht die Begleitung durch eine Ökotrophologin an der Schnittstelle Schulträger/Schulgemeinde?

Ökotrophologinnen sind vertraut mit Energie- und Nährstoffbedarfen wie auch mit Nährstoffempfehlungen für Kinder und Jugendliche. Wir kennen die Vorteile eines saisonalen und regionalen Lebensmittelangebotes und setzen uns für Nachhaltigkeit ein. Unsere fundierten ernährungswissenschaftlichen Kenntnisse, zum Beispiel in Bezug auf Allergien und Unverträglichkeiten, werden von allen Beteiligten anerkannt und wertgeschätzt. Durch uns steht eine Kommune regelmäßig mit allen Beteiligten in Kontakt, nimmt Veränderungen rechtzeitig wahr und kann gemeinsam mit dem Schulträger gezielt reagieren.

Die fachliche Expertise hilft, wissenschaftliche Empfehlungen in die Praxis zu übersetzen und das mehrdimensionale Feld der Schulverpflegung im Sinne einer Gesundheitsförderung und Teilhabe aller Kinder zu gestalten. Die bundeseinheitlichen wissenschaftlich fundierten Empfehlungen bilden die Basis für gemeinsame Gespräche und eine gute Kommunikation zwischen Schule und Schulträger. Weil wir uns kontinuierlich im Themenfeld Ernährung weiterbilden und uns mit Kolleginnen und Kollegen vernetzen, können wir auch neue Angebote und Ideen für die Ernährungsbildung einbringen.

Was sind Ihrer Meinung nach Gelingensbedingungen für eine gewinnbringende Kommunikation im Mensakreis? Welche Herausforderungen stellen sich dabei?

Herausforderungen

- ❗ Beteiligte verschließen sich gegenüber Veränderungen
- ❗ engagierte Verpflegungsbeauftragte scheiden aus
- ❗ durch personelle Veränderungen geht Expertise verloren, wodurch das Engagement für inhaltliche Neuausrichtungen abnimmt und funktionierende Strukturen überdacht werden
- ❗ bestehende Konflikte hemmen tolerante und gewaltfreie Kommunikation
- ❗ Jede Schule ist anders; Problemlösungen funktionieren in allen Schulen daher nur individuell.

Gelingensbedingungen

- ✔ schulindividuelle Beratungen bei einem gleichzeitig für alle einheitlich vorgegebenen Qualitätsrahmen (DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung) ermöglichen
- ✔ Ziele dokumentieren und Vereinbarungen und Meilensteine im Sinne eines Change-Managements bei personellem Wechsel transparent machen
- ✔ Gesprächsregeln aufstellen und damit eine Kommunikationskultur sichern
- ✔ gesicherte und vertrauensvolle Kommunikation zum Schulträger als Verantwortungsbeziehungweise Entscheidungsträger aufbauen
- ✔ neutrale Moderation im Mensakreis zum Beispiel durch Ökotrophologinnen oder Ökotrophologen gewährleisten
- ✔ Erfahrung und Expertise zum Beispiel durch Ökotrophologinnen oder Ökotrophologen einbringen und Hilfe bei der Umsetzung sicherstellen
- ✔ Absprachen dokumentieren und Aufgaben gleichmäßig verteilen
- ✔ kleinschrittige Maßnahmen und Ziele definieren
- ✔ regelmäßige Treffen initiieren und Ergebnisse evaluieren
- ✔ Arbeit im Mensakreis transparent machen
- ✔ Erfolge über Eltern- und Schülerinnen- und Schülervvertretungen sowie Schulkonferenz sichtbar machen
- ✔ Schulverpflegung in ein ganzheitliches System der Ernährungsbildung einbetten
- ✔ Schülerinnen und Schüler im Mensakreis und in der Mensa beteiligen, vor allem über das Amt der MensaScouts
- ✔ alle Beteiligten partizipieren, respektieren und wertschätzen einander

2.1.3 Interview mit der Verpflegungsbeauftragten Brigitte Tautz



„Die oder der Verpflegungsbeauftragte hält alle Fäden in der Hand, fühlt sich also voll verantwortlich, agiert vorwiegend selbstständig, ist für alle Beteiligten Ansprechperson vor Ort, eruiert Fakten rund ums Mittagessen und kontrolliert, ob die Ziele erreicht worden sind.“

Brigitte Tautz, Verpflegungsbeauftragte der Diltheyschule in Wiesbaden

Tabelle 5: Steckbrief der Diltheyschule in Wiesbaden

Schule und Schulart:	<ul style="list-style-type: none"> - Diltheyschule in Wiesbaden - Gymnasium der Landeshauptstadt Wiesbaden
Schulgröße:	<ul style="list-style-type: none"> - circa 1200 Schülerinnen und Schüler, davon circa 700 im Ganztags - circa 95 Lehrerinnen und Lehrer, davon circa 50 im Ganztags
Mensakreis seit:	<ul style="list-style-type: none"> - Teilnahme am Wiesbadener Modellprojekt ‚Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!‘ im Jahr 2009 - zuvor zahlreiche ergebnislose Gespräche mit dem damaligen Caterer
Hintergrund der Gründung:	<ul style="list-style-type: none"> - Beschwerden seitens der Eltern und Schülerinnen und Schüler in Bezug auf <ul style="list-style-type: none"> – Geschmack, – Qualität und Quantität sowie – mangelnde Vielfalt und Präsentation der Gerichte.
Zusammensetzung des Mensakreises:	<ul style="list-style-type: none"> - Caterer - Verpflegungsbeauftragte - Haupt-Mensaaufsichtskraft - 2 Ökotrophologinnen des Projektes im Auftrag des Schulträgers - Schulleitung - Elternvertretung <p><i>Hinweis:</i> <i>Die Schülerschaft ist nicht vertreten; es wird täglich Feedback zum Mittagessen eingeholt. Der Austausch mit dem Schulträger erfolgt in direktem Kontakt, insbesondere über die Ökotrophologinnen.</i></p>
Häufigkeit der Treffen:	<ul style="list-style-type: none"> - nach Bedarf (zu Beginn regelmäßige und häufigere Termine)
Vorhandene Kommunikationsstrukturen:	<ul style="list-style-type: none"> - Strukturen des Wiesbadener Modellprojektes werden umgesetzt - Beteiligte kommunizieren über das Gremium des Mensakreises - persönlicher Kontakt und direkte Absprachen mit allen Beteiligten des Mensakreises werden durch die Verpflegungsbeauftragte gewährleistet - Kommunikation der Mensaregeln, vor allem an neue Fünftklässlerinnen und Fünftklässler, wird über Verpflegungsbeauftragte sichergestellt - Informationsabende für und Schreiben an Eltern werden umgesetzt - Feedbackkultur wird gelebt: tägliche Umfragen bei der Schülerschaft zum Essen durch die Haupt-Mensaaufsichtskraft und direktes, regelmäßiges Feedback an den Caterer per E-Mail

Interview:

Frau Tautz, Sie sind Verpflegungsbeauftragte in der Diltheyschule in Wiesbaden. Wie ist es dazu gekommen, dass Sie diese Aufgabe übernommen haben?

Ich interessiere mich seit meiner Jugend für Lebensmittel und koche sehr gerne. Als junge Lehrerin habe ich im Nachmittagsbereich gearbeitet und unter anderem Mittagessen ausgegeben und beaufsichtigt. Das Thema Gesunde Ernährung ist mir immer wichtig gewesen und so habe ich mich auf die Stelle als Ganztagskoordinatorin/ Verpflegungsbeauftragte beworben, die ich nun bereits seit 13 Jahren ausführe.

Wie schätzen Sie den zeitlichen Aufwand für Verpflegungsbeauftragte ein?

Der Zeitaufwand ist temporär sehr unterschiedlich. Es hängt davon ab, wie viele Probleme es aktuell gibt oder ob alles beim Schulmittagessen gut klappt. Neben organisatorischen Aufgaben, die wöchentlich anfallen, beispielsweise den Einsatzplan der MensaScouts zu erstellen, gibt es zu Beginn des Schuljahres Arbeit, wenn die neuen Fünftklässlerinnen und Fünftklässler in den Mensabetrieb eingewiesen und teilweise bei der elektronischen Bestellung des Essens unterstützt werden müssen.

Generell sollte dies mit ein bis zwei Entlastungstunden pro Woche honoriert werden. Natürlich ist das immer eine Mischkalkulation; steht die Schule mit dem Thema Schulverpflegung noch am Anfang, gestaltet sich die Aufgabe zeitintensiver.

Was sind konkret Ihre Aufgaben als Verpflegungsbeauftragte? Wie tragen Sie dazu bei, die Qualität der Schulverpflegung zu sichern und weiterzuentwickeln?

Zur Erfassung der aktuellen Situation entwickle ich Fragebögen zum Mittagessen, die aussagekräftig und rasch auszuwerten sind. Damit werden die Schülerinnen und Schüler täglich durch die Haupt-Mensaaufsichtskraft kurz befragt. Gemeinsam evaluieren wir die Beliebtheit von Gerichten und geben das Feedback der Schülerinnen und Schüler an den Caterer weiter. Es gehört zudem zu meinen Aufgaben, Berichte zum Mittagessen und Beschwerden zu sammeln sowie Wünsche oder Anregungen aufzuarbeiten. Bei Bedarf spreche ich sofort mit dem Caterer – in der Regel bekommen diese auch alle drei bis sechs Monate ein schriftlicher Bericht der Haupt-Mensaaufsicht.

Um mit allen Beteiligten in den Austausch zu treten, berufe ich die Mensakreise ein, leite und protokolliere die Treffen sowie zentrale Ergebnisse. Gemeinsam finden wir Lösungen für aktuelle Herausforderungen, terminieren Maßnahmen und überprüfen die Erreichung vereinbarter Ziele. Im Laufe der Jahre hat sich gezeigt, dass es sehr nützlich ist, wesentliche Fakten rund um das Mittagessen zu dokumentieren und zu sammeln – also etwa alle Protokolle, Berichte, jährliche Essenszahlen und Zeitungsartikel.

Neben den genannten Tätigkeiten organisiere ich alle Aufsichten und Einsätze der MensaScouts und weise sie zu Beginn ihrer Tätigkeit in ihre Aufgaben ein. Außerdem formuliere ich nach Absprache mit der Schulleitung und dem Ganztagsausschuss Texte für Aushänge von Regeln zum Essen in der Mensa. Diese sind auch hilfreich, wenn ich zu Beginn eines Schuljahres den neuen Fünftklässlerinnen und Fünftklässlern die Abläufe und Verhaltensregeln erkläre. Zusammen mit den beiden Ökotrophologinnen überprüfe ich, ob der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung durch den Caterer eingehalten wird. Zudem nehme ich an den Sitzungen des Ausschusses „Schule und Gesundheit“ teil, der das Kioskangebot evaluiert und weiterentwickelt.

Natürlich fallen noch weitere organisatorische Aufgaben an: Zum Beispiel kümmere ich mich

darum, dass Bestellterminal funktioniert, besorge Ersatzgeschirr, bestelle Kohlensäure für die Wasserspender und veranlasse deren Wartung.

Gibt es feste Kommunikationsstrukturen?

An unserer Schulen nutzen wir informelle und feste Kommunikationsstrukturen.

Zur informellen Kommunikation gehören persönliche Gespräche oder E-Mails zwischen der Verpflegungsbeauftragten und

- der Haupt-Mensaaufsichtskraft, um Fakten zum Essen et cetera zu eruieren,
- den Ökotrophologinnen,
- dem Caterer,
- mit allen anderen Mitgliedern des Mensakreises sowie
- dem Schulträger.

Feste Kommunikationsstrukturen sind

- Informationsschreiben und -abende zum Mittagessen an der Diltheyschule für die Eltern der neuen Fünftklässlerinnen und Fünftklässler,
- Informationen zur Organisation und Auswahl des Mittagessens auf der Schul-Website,
- persönliche Einweisung der Fünftklässlerinnen und Fünftklässler in den Ablauf des Mensabetriebs zu Beginn eines Schuljahres mit Unterstützung durch MensaScouts,
- tägliche persönliche Kommunikation mit den Essensteilnehmenden und Protokollierung der Stellungnahmen der Schülerschaft zum Essen durch die Haupt-Mensaaufsichtskraft,
- Berichte zum Mittagessen auf Grundlage der täglichen Umfrage bei den Schülerinnen und Schülern und Weitergabe an die Verpflegungsbeauftragte,
- Infoblätter und wöchentliche Aushänge zum Speiseplan,
- Kommunikation von Neuerungen über ein elektronisches Bestell- und Abrechnungssystem, über das auch die Vorbestellungen erfolgen sowie
- Aushänge der Mensa-Regeln für die Zeit während des Essens.

Wie gestaltet sich die Kommunikation zwischen den Mitgliedern des Mensakreises?

Die Kommunikation zwischen den Mitgliedern des Mensakreises orientiert sich am Ziel eines gesunden Mittagessens, das die Schülerinnen und Schüler mögen und das für die Eltern bezahlbar ist.

Gibt es Probleme, werden alle Mitglieder offiziell eingeladen und gemeinsam mit dem Caterer Lösungswege gesucht sowie Ziele definiert. Diese werden inklusive der Fristen für Nachbesserungen protokolliert. Je nach Art des Problems überprüfe ich gemeinsam mit den Ökotrophologinnen oder der Haupt-Mensaaufsichtskraft, ob die Ziele umgesetzt worden sind. Erfolgreiche Nachbesserungen werden an die Mitglieder des Mensakreises sowie die Schulgemeinde und den Ganztagsausschuss kommuniziert.

Was wünschen Sie sich für die Kommunikation an der Schnittstelle Schulträger/Schulgemeinde?

Die Kommunikation mit dem Schulträger erfolgt an unserer Schule nach Bedarf auf persönlichem Weg und in direktem Austausch beispielsweise bei der Auswahl eines neuen Caterers. Des Weiteren gibt es Informationsschreiben vom Schulträger, etwa zur Finanzierung des Essens bedürftiger Kinder.

Wünschen würde ich mir häufigere und umfangreichere Informationen per E-Mail zum Ist-Stand des Modellprojektes ‚Besser essen – Besser lernen – Besser drauf!‘ und zu generellen Entscheidungen zum Mittagessen. Früher haben noch jährlich größere Treffen unterschiedlicher Schulen, Caterer und dem Schulträger stattgefunden, deren Fortführung ich sehr begrüßen würde. Diese Treffen ermöglichten es, mit Verpflegungsbeauftragten anderer Schulen im Gespräch zu bleiben und somit einen guten Informationsfluss zu gewährleisten. Was damals fehlte und daher wünschenswert wäre, sind Protokolle und Feedbacks oder Follow-Ups auf Fragen und Probleme, die nicht vor Ort beantwortet oder geklärt werden konnten.

Wie gehen Sie mit herausfordernden Gesprächssituationen im Mensakreis um? Wie verstehen Sie Ihre Rolle im Mensakreis speziell in diesen Situationen?

Wenn es um das Mittagessen geht, ist es das Wichtigste, allen Teilnehmenden klarzumachen, sich selbst vor Augen zu führen, dass man nicht gegen, sondern miteinander arbeitet. Hierfür signalisiere ich allen Beteiligten, dass ich ihre Situation verstanden habe und gemeinsam mit ihnen eine Lösung finden möchte. Manchmal können im Team Beanstandungen schnell behoben werden, für andere Anliegen müssen später Lösungen erarbeitet werden. Dabei ist es mir wichtig, dass sowohl der Caterer bei einzelnen Punkten nachgibt als auch die Vertretungen der Schulgemeinde – ganz nach dem Motto: Man kann nicht alles haben! Es müssen stets Kompromisse gefunden werden; niemand sollte nach dem Mensakreis frustriert oder verärgert sein.

Wie empfinden Sie die Unterstützung des Modellprojektes ‚Besser essen – Besser lernen – Besser drauf‘ in Verbindung mit den beiden Ökotrophologinnen?

Bevor die Diltheyschule Projektschule wurde, blieben viele gemeinsame Gespräche zwischen der Schulgemeinde und den zuständigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Caterers ergebnislos. Ohne eigenes Fachwissen zur Schulverpflegung war es schwierig dem Caterer gegenüber entsprechend zu argumentieren und etwas zu bewirken. Als Schule fühlte man sich alleingelassen. Gleichzeitig waren auch die Caterer zu dieser Zeit unsicher, wie die Schulverpflegung gestaltet sein sollte und brauchten Unterstützung. Unser Caterer hatte von dem Wiesbadener Modellprojekt gehört und schlug uns die Zusammenarbeit vor. Die beiden Ökotrophologinnen unterstützen seitdem unseren Mensakreis durch ihre fachliche Kompetenz sowie ihre Erfahrungen aus der Betreuung von anderen Schulen und Caterern und geben uns sehr hilfreiche Impulse.



Foto 1: Mensa der Diltheyschule Wiesbaden



Foto 2: MensaScout und Kind

Was sind Ihrer Meinung nach Gelingensbedingungen für eine gewinnbringende Kommunikation im Mensakreis? Welche Herausforderungen stellen sich?

Herausforderungen

- ❗ großes Engagement der oder des Verpflegungsbeauftragten erforderlich
- ❗ ausreichendes Feedback aus der Schülerschaft zur Qualität und Quantität des Mittagessens sammeln
- ❗ selbstständig fundiertes Wissen über Ernährung und die Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung aneignen, um gegenüber dem Caterer argumentieren zu können
- ❗ schuleigene verlässliche Haupt-Mensaaufsichtskraft finanzieren, die täglich Fakten zum Mittagessen erhebt

Gelingensbedingungen

- ✔ gute Erreichbarkeit aller Beteiligten gewährleisten
- ✔ feste Kommunikationsstrukturen verankern
- ✔ Schulgemeinde integrieren
- ✔ mit anderen Schulen und Funktionsgruppen austauschen
- ✔ alle Beteiligten partizipieren lassen
- ✔ Schulgemeinde für das Thema Schulverpflegung/Essen und Trinken sensibilisieren, zum Beispiel durch gelebte Ernährungsbildung, Informationsschreiben, gemeinsame Regeln, Engagement der Schule (gewürdigt etwa durch das Teilzertifikat „Ernährung & Konsum“ des Hessischen Kultusministeriums)
- ✔ vor dem Mensakreis: Informationen zum Mittagessen vor Ort sammeln, tägliche Zufriedenheitsabfrage durchführen und Informationsfluss sichern
- ✔ während des Mensakreises: positive Gesprächsatmosphäre schaffen, gemeinsame Ziele hervorheben, gemeinsame Ideen und Maßnahmen besprechen, um das Essen zu optimieren, Vereinbarungen inklusive Fristen definieren und Protokoll führen
- ✔ nach dem Mensakreis: Follow-Up – Kurzbericht zum Status quo verfassen, Schulgemeinde durch Verpflegungsbeauftragte informieren

2.2 Kreis Groß-Gerau: Konzept zur Mittagessensversorgung an Schulen

2.2.1. Interview mit der Vertreterin des Schulträgers, Yvonne Wesp



„Im Mensakreis können wir mit unserem Fachwissen beratend und moderierend einwirken und die Schulgemeinde und den Caterer bei der Lösungsfindung unterstützen.“

Yvonne Wesp, Diplom-Ökotrophologin und Vertreterin des Schulträgers Groß-Gerau

Tabelle 6: Steckbrief des Schulträgers des Kreis Groß-Gerau

Schulträger und Fachabteilung:	<ul style="list-style-type: none"> - Schulträger: Groß-Gerau - Sachgebiet: Verpflegung
Art und Anzahl der zu betreuenden Schulen:	<ul style="list-style-type: none"> - insgesamt 45 Schulen im Kreis Groß-Gerau - zurzeit werden 29 Schulen vom Sachgebiet Verpflegung betreut (Grundschulen, Integrierte Gesamtschulen, Gymnasien, Berufsschulen)
Personelle Kapazität:	<ul style="list-style-type: none"> - 2 Sachbearbeiterinnen mit ökotrophologischem Hintergrund (Vollzeit) - 1 Verwaltungskraft (Teilzeit, 50 %) - 1 Küchenplaner (Vollzeit)
Kommunikationskonzept seit:	<ul style="list-style-type: none"> - Konzept wurde im Jahr 2013 durch den Kreistag verabschiedet - Konzept wurde durch zwei Kolleginnen (Hauswirtschafterin und Architektin), die den Zweig Schulverpflegung im Kreis Groß-Gerau aufgebaut haben, erarbeitet
Hintergrund für Einführung des Kommunikationskonzeptes:	<ul style="list-style-type: none"> - Erfahrungen des Schulträgers mit Schulgemeinden in anderen Bereichen (Bauentwicklung, Bauunterhaltung) macht Handlungsbedarf sichtbar - Erfahrungen von Kolleginnen und Kollegen anderer Schulträger mit Schulgemeinden und Caterern motivieren
Vorhandene Kommunikationsstrukturen:	<ul style="list-style-type: none"> - feste Ansprechpersonen für Sachgebiet Verpflegung seitens der Schule vorhanden, erreichbar über Telefon und E-Mail - direkter Kontakt zwischen Schulgemeinde und Caterer bei „kleineren“ Anliegen - Einführung eines Mensakreises wird in allen Schulen empfohlen – dieser tagt in der Regel zweimal im Jahr und dient dazu, Grundsatzfragen zu besprechen, die Schulkonzepte auszurichten und einen Caterer auszuwählen - Verpflegungsart <i>Cook & Chill</i>: Verpflegung wird über externe Anbieter gewährleistet (angepasst an den Bedarf der jeweiligen Schule) - Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung werden zugrunde gelegt - Personalkosten werden entweder mit 1 Euro bezuschusst oder es wird kreiseigenes Küchenpersonal gestellt, darüber hinaus wird die Küchenausstattung bereitgestellt und es fällt keine Pacht an

Interview:

Frau Wesp, Sie sind Vertreterin des Schulträgers Groß-Gerau und tragen somit dazu bei, die Qualität der Schulverpflegung zu gestalten und weiterzuentwickeln? Was motiviert Sie dabei?

Seit dem 1. November 2018 bin ich beim Kreis Groß-Gerau im Bereich der Schulverpflegung tätig. Meine Motivation, mich auf die Stelle zu bewerben, war vor allem, Kindern aktiv die Möglichkeit zu geben, eine gesunde und abwechslungsreiche Mahlzeit in der Schule einzunehmen. Ich habe selbst zwei Kinder, die eine Ganztagschule besucht haben. Von der dortigen Essensauswahl bin ich als Mutter und Ökotrophologin nicht immer begeistert gewesen.

Inwiefern können Sie Einfluss auf die Schulverpflegung nehmen? Was sind konkret Ihre Aufgaben?

Unsere Aufgabe als Schulträger ist es, die räumliche, sächliche und personelle Ausstattung der Schulen zu garantieren, um ein warmes und ausgewogenes Mittagessen sicherzustellen. Das bedeutet, dass wir die Schulen mit entsprechenden Regenerierküchen und Zubehör ausstatten, gemeinsam mit der Schulgemeinde im Mensazirkel die Rahmenbedingungen für die Schule und ihre Verpflegung festlegen, das Ausschreibeverfahren durchführen und den Vertrag mit dem Catering-Unternehmen abschließen.

Im laufenden Betrieb sind wir moderierend und beratend für die Schulen beziehungsweise den Ganztags tätig: Wir unterstützen bei Fragen, wie das Konzept umgesetzt wird und fördern den fachlichen Austausch mit dem Caterer. Als Sachgebietsleitung ist es darüber hinaus meine Aufgabe, das Konzept des Kreises Groß-Gerau weiterzuentwickeln und die Mittel im Bereich Verpflegung einzuplanen. Im Rahmen meiner Vollzeitstelle wende ich circa 60 Prozent für die Kommunikation mit der Schulgemeinde sowie je 20 Prozent für die inhaltliche Gestaltung der Schulverpflegung und für Führungsaufgaben auf.

Wie ist die Zuständigkeit im Kreis Groß-Gerau organisiert? Wie viele Schulen betreuen Sie und wie groß ist das Team, das dahintersteht?

Der Kreis Groß-Gerau ist Schulträger für 45 Schulen, davon werden zurzeit 29 Schulen vom Sachgebiet Verpflegung betreut. In den nächsten zwei Jahren kommen noch vier Grundschulen dazu; weitere acht könnten folgen, sollte die Ganztagsbetreuung von den Kommunen an den Schulträger abgegeben werden.

Als Schulträger übernehmen wir unterschiedliche Aufgaben - von der Weiterentwicklung des Konzeptes zur Mittagsverpflegung über die Betreuung der Schulen bei der Umsetzung bis hin zu verwaltenden Tätigkeiten wie die Bereitstellung von Ersatzbeschaffungen oder die Abrechnung des Mittagessens (siehe Tabelle 7).

Tabelle 7: Mitarbeitendenstrukturen im Bereich Schulverpflegung des Kreis Groß-Gerau

Mitarbeitende Schulverpflegung	Fachlicher Hintergrund	Aufgaben
Sachgebietsleitung (Vollzeit)	Ökotrophologin	<ul style="list-style-type: none"> - Sachgebiet Verpflegung leiten - Personalverantwortung für die Küchenkräfte übernehmen - Konzept zur Mittagungsverpflegung weiterentwickeln - Haushaltsmittel für die Schulverpflegung überwachen - 13 Schulen betreuen: Grundschulen und weiterführende Schulen wie integrierte Grundschulen, Gymnasien und berufliche Schulen - 4 Grundschulen auf ihrem Weg in den Ganzttag aktiv betreuen und begleiten
Sachbearbeiterin (Vollzeit)	Ökotrophologin	<ul style="list-style-type: none"> - 12 Schulen betreuen: Grundschulen und weiterführende Schulen wie integrierte Grundschulen, Gymnasien und berufliche Schulen - Küchen gemäß Hygieneverordnung kontrollieren - kreisangestellte Küchenkräfte fachlich anleiten und betreuen
Sachbearbeiterin (Teilzeit, 50 %)	Verwaltungsfachkraft	<ul style="list-style-type: none"> - verwaltende Tätigkeiten wie beispielsweise Auszahlungen und Bezuschussungen bearbeiten, Verträge abwickeln
Küchenplaner (Vollzeit)	ausgebildeter Bauzeichner und Hotelfachmann, staatlich geprüfter Hotel-Betriebswirt	<ul style="list-style-type: none"> - technische Standards und Rahmenbedingungen festlegen - Projekte leiten, wie zum Beispiel provisorische Küchenerrichtungen - Teilprojekte leiten und externe Küchenplanungen steuern - Küchenwartungen durchführen lassen - Ersatz(teile) beschaffen

Ihre Kollegin und Sie sind beide Ökotrophologinnen. Welchen Nutzen oder Mehrwert sehen Sie hierdurch bei der Begleitung der Schulen?

Den Vorteil einer Person mit ökotrophologischem Hintergrund auf dieser Stelle sehe ich ganz klar in der vielfältigen Ausbildung. Wir wissen, wie eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung für Schülerinnen und Schüler aussehen sollte, und können die Schulen entsprechend begleiten; nur den günstigsten Anbieter zu wählen, reicht nicht aus. Ebenso kann der Ganzttag von uns dahingehend beraten werden, wie Kinder und Jugendliche an eine gesunde Ernährung herangeführt werden können. Das Aufgabenspektrum der Schulen und Betreuungskräfte wird dabei immer umfangreicher. Aufgaben, die früher im Elternhaus übernommen worden sind, zum Beispiel die Ernährungsbildung, werden nun teilweise in den schulischen Ganzttag überführt. Gerade bei der Ernährungsbildung können Ökotrophologinnen und Ökotrophologen die pädagogischen Fachkräfte sehr gut unterstützen und helfen, Schülerinnen und Schüler für das Thema zu sensibilisieren. Denn das beste Schulessen nützt nichts, wenn das Angebot nicht akzeptiert wird.

Welche wesentlichen Merkmale oder Anforderungen hat das Kommunikationsmodell des Kreises Groß-Gerau?

Es findet ein kollegialer und fachlicher Austausch mit Kolleginnen und Kollegen bei verschiedenen Treffen, zum Beispiel der Vernetzungsstelle Schulverpflegung statt und ein daraus folgender Kontakt mit den Nachbarschulträgern. Informationsveranstaltung bezüglich des Konzeptes für alle Schulen im Ganztage gibt es am Anfang eines Schuljahres, wozu wir die E-Mail-Verteiler der Schulen nutzen.

Alleinstellungsmerkmale des Kommunikationsmodells sind

- die Verpflegungsart *Cook & Chill*, also die Verpflegung über einen externen Anbieter mit entsprechender Anpassung an den Bedarf der jeweiligen Schule,
- die Bezuschussung der Personalkosten mit 1 Euro beziehungsweise die Anstellung kreiseigenen Küchenpersonals,
- die Bereitstellung der Küchenausstattung und der Mensa- und Küchenräumlichkeiten ohne Pacht,
- die Orientierung am DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung sowie regelmäßiger Qualität-Checks, um die Qualität der Schulverpflegung zu sichern und weiterzuentwickeln,
- der direkte Kontakt zwischen Schulgemeinde und Caterer bei „kleineren“ Anliegen,
- die Empfehlung zur Einrichtung eines Mensakreises, der zweimal im Jahr mit allen Mitgliedern der Schulgemeinde tagt (Schulträger, Schulleitung, Lehrkräfte, Ganztagskräfte, Verpflegungsbeauftragte, Elternvertretung, Schülerinnen- und Schülervertretung (meist nur an weiterführenden Schulen) sowie Caterer oder Ausgabekräfte),
- das genau festgelegte Vorgehen bei der Ausschreibung und Vergabe der Verpflegungsleistung sowie
- die Erreichbarkeit der Ansprechpersonen im Sachgebiet Verpflegung.

Bei der Ausschreibung und Vergabe der Verpflegungsleistung folgt der Kreis einem bestimmten Prozedere und beruft vier Treffen ein. Können Sie uns diesen Prozess und das Vorgehen näher beschreiben?

Das Sachgebiet Verpflegung wird vom Fachbereich Bildung und Schule darüber informiert, dass eine Schule einen Antrag auf Ganztage stellen wird. Daraufhin treten wir mit der Schule in Kontakt, um über das Kreiskonzept zu informieren. Beim ersten Treffen entwickeln wir mit den Beteiligten des Mensakreises ein schuleigenes Konzept, das auf dem Kreiskonzept basiert, und leiten eine Ausschreibung seitens des Schulträgers über das Sachgebiet Verpflegung in die Wege. Im Rahmen des zweiten Treffens legen die Beteiligten des Mensakreises eine Vorauswahl der Caterer fest und nehmen anschließend an einem Probeessen an Referenzschulen des Caterers teil. Beim dritten Treffen wird dann eine gemeinsame Entscheidung für einen Caterer getroffen. Das vierte Treffen ist gleichzeitig das erste Mensakreistreffen mit dem ausgewählten Caterer. Hier wird das endgültige Konzept besprochen, das in einem Konzessionsvertrag festgehalten wird.

Uns, dem Sachgebiet Verpflegung, ist es sehr wichtig, alle Mitglieder der Schulgemeinde in den Entscheidungsprozess einzubeziehen und im Mensakreis eine einstimmige Entscheidung zu treffen. Denn dies bedeutet eine große Akzeptanz des Mittagessens und eine hohe Zufriedenheit bei allen Beteiligten. Die Verträge werden für zwei Jahre geschlossen und verlängern sich dann jeweils um ein Jahr. Eine Kündigung wird entweder vonseiten der Schule oder des Caterers ausgesprochen.

Was wünschen Sie sich für die Kommunikation an der Schnittstelle Schulträger/Schulgemeinde?

Meiner Meinung nach läuft die Kommunikation im Kreis Groß-Gerau sehr gut. Es gibt einen direkten Austausch zwischen Schule und Caterer und regelmäßige Mensakreise zweimal im Jahr – bei Caterer-Wechsel und nach Bedarf auch öfter. Dabei protokollieren wir für alle Beteiligten sämtliche Vereinbarungen.

In der Regel melden Schulen ihre Bedarfe direkt an den Caterer zurück. Um den Zuschuss planen zu können, werden die Zahlen vom Sachgebiet Verpflegung regelmäßig Anfang des Kalenderjahres bei den Schulen abgefragt. Ich denke, durch dieses Vorgehen sind alle Beteiligten zu jeder Zeit gut informiert, daher sehe ich momentan kein Verbesserungspotenzial.

Was sind Ihrer Meinung nach Gelingensbedingungen für eine gewinnbringende Kommunikation im Mensakreis? Welche Herausforderungen sehen Sie?

Herausforderungen

- ❗ Ernährungsbildung in Berufsschulen zu integrieren ist schwierig
- ❗ Zuschuss seitens des Schulträgers wird nur gewährt, wenn die Voraussetzung Ganztags gegeben ist
- ❗ Notwendigkeit eines Mensakreises wird an weiterführenden Schulen oft nicht gesehen

Gelingensbedingungen

- ✔ regelmäßigen Austausch initiieren, um Probleme, Unzufriedenheit oder Schwierigkeiten frühzeitig zu erkennen und Lösungsmöglichkeiten zu finden
- ✔ Erreichbarkeit von Ansprechpersonen sicherstellen
- ✔ fachliche Expertise des Schulträgers durch ökotrophologischen Hintergrund sicherstellen
- ✔ ausreichende Personalkapazität des Schulträgers bereitstellen und klare Zuständigkeiten definieren
- ✔ Engagement von Schulen und Schulgemeinden fördern
- ✔ notwendige Anschaffungen zur Berücksichtigung der Planung des Haushaltbudgets frühzeitig kommunizieren
- ✔ allen Beteiligten eine gleichberechtigte Stimme bei Entscheidungen geben und sie zu Wort kommen lassen
- ✔ Kompromisse zwischen den Wünschen der Schülerinnen und Schüler, Eltern, Schule beziehungsweise Ganztags und des Caterers finden
- ✔ Bedeutung von Ganztags im Allgemeinen und einer gesunden Ernährung im Speziellen wird von der Schulgemeinde getragen
- ✔ ausreichend Zeit für die einzelnen Bereiche im Ganztags (Erholung, Lernen, Essen, Bewegung) einplanen

2.2.2 Interview mit dem Schulleiter Simon Reiss



„Niemand ist für diese Aufgabe ausgebildet.
Kein Schulleiter ist vorbereitet.
Die Zusammenarbeit steht und fällt mit dem
Engagement jedes Einzelnen.“

Simon Reiss, Schulleiter der Pestalozzischule in Raunheim

Tabelle 8: Steckbrief der Pestalozzischule in Raunheim

Schule und Schultart:	<ul style="list-style-type: none"> - Pestalozzischule in Raunheim - Grundschule des Kreises Groß Gerau (größte Grundschule Deutschlands)
Schulgröße:	<ul style="list-style-type: none"> - 800 Schülerinnen und Schüler, davon 220 im Ganzttag - 60 Lehrerinnen und Lehrer, davon 10–15 im Ganzttag
Mensakreis seit:	<ul style="list-style-type: none"> - mindestens 2013 (Amtseintritt Simon Reiss)
Hintergrund der Gründung:	<ul style="list-style-type: none"> - Kommunikation zwischen Schulträger und Schulgemeinde sollte optimiert werden - alle Beteiligten sollten einbezogen werden
Zusammensetzung des Mensakreises:	<ul style="list-style-type: none"> - Schulleitung - Ganztagskoordinatorin - Schulträger des Kreises Groß-Gerau - Caterer - Eltern
Zusammensetzung des Mensazirkels:	<ul style="list-style-type: none"> - Schulleitung - Ganztagskoordinatorin - Mensakoordinatorin - Küchenpersonal des Caterers
Vorhandene Kommunikationsstrukturen:	<ul style="list-style-type: none"> - Mensakreis und Mensazirkel wurden als feste Gremien eingeführt - persönlicher Kontakt und direkte Absprachen mit allen Beteiligten werden durch den Schulleiter gewährleistet (Schnittstellenfunktion) - Informationsabende und Schreiben für Eltern werden regelmäßig umgesetzt - Feedbackkultur wird gelebt: regelmäßige Akzeptanzabfrage bei Schülerschaft, um schulische Verpflegung mitgestalten zu können

Interview:

Herr Reiss, Sie sind Schulleiter der Pestalozzischule in Raunheim, gleichzeitig zentraler Ansprechpartner für die Schulverpflegung. Was ist Ihre Motivation?

An unserer Schule gibt es eine Mensakoordinatorin. Sie kümmert sich vorwiegend um die Essensbestellungen und ist während der Essenszeiten vor Ort präsent. Ich bin die Gestaltung der schulischen Verpflegung verantwortlich. Hierbei sind mir vor allem gute Organisationsstrukturen wichtig. Die Themen Ernährung und Schulverpflegung sind mir ein besonderes Anliegen und sind daher umfassend an unserer Schule verankert, unter anderem im Pakt für den Ganzttag. Wir als gesundheitsfördernde Schule legen Wert auf Frühstückspausen in den Klassen und den Verzicht auf Süßes in der Schule. Das Thema Ernährung wird sowohl im Sachunterricht als auch in Projektwochen aufgegriffen.

Welche zeitlichen Ressourcen bindet das Thema Schulverpflegung? Wie viel Zeit steht Ihnen hierfür zur Verfügung?

Das kommt leider wie so vieles „on top“ zu den zahlreichen Aufgaben als Schulleiter. Ein Deputat für all diese Treffen und Gespräche habe ich nicht. Pro Woche schätze ich den zeitlichen Aufwand für die Schulverpflegung auf mindestens zwei volle Stunden, eher auf drei. Vor allem in der Anfangszeit benötigt es mehr zeitliche Ressourcen.

Wie gestaltet sich die Kommunikation beim Thema Schulverpflegung?

Der Austausch erfolgt über zwei verschiedene Gremien: den Mensakreis und den Mensazirkel. Dabei bin ich die Schnittstelle in und zwischen den beiden Gremien. In regelmäßigen Treffen wird mit verschiedenen Beteiligten besprochen, wie die schulische Verpflegung ausgerichtet und weiterentwickelt werden soll. Zudem werden Grundsatzfragen geklärt. Zwischenzeitlich auftretende Fragen und Themen werden unbürokratisch im direkten Gespräch aufgegriffen.

Im Vorfeld an ein Treffen ist vieles „unter der Hand“ vorzubereiten. Um die wichtigsten Punkte und Ergebnisse des Mensakreises festzuhalten, wird jeweils ein Protokoll angefertigt und allen Beteiligten im Nachgang zugesendet.

Zu Konflikten kommt es leider immer wieder zwischen den Vertreterinnen und Vertretern unterschiedlicher Funktionen: Küchenpersonal des Caterers, städtisches Personal, Kreismitarbeiterinnen und -mitarbeiter, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Werkstätten für Behinderte Rhein/Main, Lehrkräfte.

Eigentlich muss die Kommunikation immer „geführt“ werden. Doch selbst dann gelingt es nicht immer, die Bedürfnisse aller Kolleginnen und Kollegen auf einen Nenner zu bringen.

Sie nutzen also feste Kommunikationsstrukturen in Form von regelmäßigen Mensakreisen und Mensazirkeln. Können Sie diese näher beschreiben?

Als Schulleiter bilde ich die zentrale Schnittstelle und bin daher sowohl im Mensakreis als auch im Mensazirkel vertreten. Die Organisation der beiden Gremien ermöglicht es, schnell auf Fragen und Sachverhalte zu reagieren und agieren. Dieses Vorgehen hat sich daher an unsere Schule sehr bewährt. Abgesehen von der Zusammensetzung unterscheiden sich die Gremien auch in der Häufigkeit der Treffen und ihrer Funktion (siehe Tabelle 9).

Tabelle 9: Mensakreis und –zirkel an der Pestalozzischule in Raunheim

	Mensakreis	Mensazirkel
Mitglieder:	<ul style="list-style-type: none"> - Schulleitung - Ganztagskoordinatorin - Schulträger - Caterer - Elternvertretung 	<ul style="list-style-type: none"> - Schulleitung - Ganztagskoordinatorin - Mensakoordinatorin - Küchenpersonal des Caterers
Häufigkeit:	<ul style="list-style-type: none"> - in der Regel halbjährlich - bei Caterer-Wechsel viermal im Halbjahr 	<ul style="list-style-type: none"> - monatlich - zu Beginn häufigere Treffen, circa alle zwei Wochen
Funktion:	<ul style="list-style-type: none"> - grundlegende Entscheidungen besprechen, zum Beispiel Caterer-Wechsel und -Auswahl, Bauvorhaben und größere finanzielle Anschaffungen 	<ul style="list-style-type: none"> - alltägliche Anliegen besprechen, zum Beispiel Diskussionen beim Personal darüber, welches Essen schmeckt / welches nicht, wie dekoriert wird, welche Sorgen, Ängste, Nöte aktuell bestehen

Über diese beiden Gremien hinaus wird das Thema Schulverpflegung in der schulischen Steuergruppe und in den Gesamtkonferenzen besprochen. Ein weiterer Diskurs findet statt in wöchentlichen Gesprächen zwischen mir und den Ganztagskoordinatorinnen, wöchentlichen Treffen mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Ganztage, wöchentlichen Treffen in der Mensa und den halbjährlichen Schulelternbeiratssitzungen.

Was sind konkret Ihre Aufgaben als Schulleiter in den Gremien? Wie tragen Sie dazu bei, die Qualität der Schulverpflegung zu sichern und weiterzuentwickeln

Ich bin ständiges Mitglied im Mensakreis und Mensazirkel und verantwortlich für die Koordination sowie thematische Ausrichtung der Arbeit dieser Gremien. Hier werden auch Anregungen der Beteiligten berücksichtigt. Zudem hole ich Informationen ein und führe im Vorfeld Absprachen durch. Bei der Auswahl des Caterers sichte ich die Bewerbungen und nehme am Probeessen teil. Eine kontinuierliche Reflexion nach Auswahl des Caterers ist ebenfalls nötig, um die Prozesse zu optimieren.

Ein- bis zweimal in der Woche besuche ich die Mensa, um das persönliche Gespräch mit dem Caterer zu suchen und anzubieten. Persönliches Engagement einzubringen, ist äußerst wichtig.

Schülerinnen und Schüler sind nicht in den beiden Gremien vertreten. Wie wird sichergestellt, dass auf ihre Wünsche und Belange eingegangen wird? Welche Partizipationsmöglichkeiten gibt es?

Schülerinnen und Schüler sind derzeit noch nicht vertreten, zukünftig soll sich das ändern. Einfluss auf die Mittagsverpflegung können die Schülerinnen und Schüler dennoch bereits jetzt nehmen. Sie geben als Teil der jährlichen Ganztageevaluation Feedback zum Mittagessen. Ihre Rückmeldungen zum Essen erfolgen elektronisch über ein Chip-System (rot, gelb, grün) oder über ein Tablet des Caterers. Auch haben sie sich durch die Auswahl des Mensanamens „Leckerland“ eingebracht. Zudem wird jährlich das beste Essen von der Schülerschaft gekürt und vor Weihnachten gekocht.

Alle Kinder im Ganztage werden in der Schule verpflegt; sie haben Auswahlmöglichkeiten in Form von unterschiedlichen Menülinien und durch zwei Salatbars. Am ersten Schultage gibt es hierzu

einen Elternabend zum Ganztage, an dem auch die Schulverpflegung thematisiert wird. In der ersten Woche bringen dann die Lehrkräfte die Erstklässlerinnen und Erstklässler in die Mensa, zeigen ihnen den Ablauf und stehen unterstützend zur Seite. Jeder Klasse ist dabei ein Symbol zugeordnet, zum Beispiel ein Pinguin, an dem die Schülerinnen und Schüler ihren Tisch erkennen. Piktogramme und Bilder geben Orientierung in der Schulmensa und veranschaulichen den Ablauf, zum Beispiel bei der Tellerrückgabe; auch das ist eine Form der Kommunikation. Weiterhin koordiniert die Mensa-AG, die aus älteren Schülerinnen und Schülern besteht, einen reibungslosen Ablauf in der Mensa und hilft bei Fragen weiter.

Wie sieht für Sie eine optimale Kommunikation mit dem Schulträger und der Schulgemeinde aus?

So wie bei uns [lacht]. Wir werden vom Schulträger umgehend und umfassend in alle Prozesse einbezogen. Dazu zählen Informationen über Neuerungen in der Schulverpflegung und Änderungen von Fristen: zum Beispiel Personalwechsel, Fristen zum Einreichen von Anträgen auf finanzielle Bezuschussung, Infoschreiben zu Beginn des Schuljahres und Infoveranstaltungen. Darüber hinaus gibt es ein festgelegtes Vorgehen bei einem Caterer-Wechsel, das die Schulgemeinde in den Vergabe- und Ausschreibungsprozess einbezieht.

Wie empfinden Sie die Unterstützung durch die für Sie zuständige Vertreterin des Schulträgers, die gleichzeitig auch Ökotrophologin ist?

Ich bin Förderschullehrkraft und gelernter Industriekaufmann, was mir gerade als Schulleiter immer wieder zugutekommt. Gleichzeitig fehlen mir fachspezifische Kenntnisse im Bereich Ernährung, die notwendig sind, um zu beurteilen, ob ein Mittagessen ausgewogen ist – und darüber mit dem Caterer zu diskutieren.

Niemand hier ist für diese Aufgabe ausgebildet, kein Schulleiter vorbereitet. Die Zusammenarbeit steht und fällt mit dem Engagement jedes Einzelnen. Die Unterstützung und der fachliche Input durch eine Ökotrophologin ist daher ein sehr großes Glück – nicht zuletzt, weil diese auf Augenhöhe mit dem Caterer spricht, wenn sie beispielsweise Begrifflichkeiten wie Cook & Chill aufgreift oder bei der praktischen Umsetzung und Überwachung von Hygienevorschriften berät. Aufkommende Fragen werden schnell und unkompliziert auf dem kleinen Dienstweg beantwortet.

Wie gehen Sie mit herausfordernden Gesprächssituationen im Mensakreis um? Wie verstehen Sie Ihre Rolle im Mensakreis speziell in diesen Situationen?

Ich habe eine Mediatorfunktion und versachliche Themen, indem ich möglichst alle Belange einbeziehe, auf Augenhöhe kommuniziere und gegenüber allen Beteiligten und Belangen wertschätzend bleibe. Meine Grundregel lautet: Das Essen muss gut und das Personal im Kontakt zu anderen freundlich sein!



Foto 3: Mensa der Pestalozzischule Raunheim



Foto 4: Außenansicht der Pestalozzischule Raunheim

Was sind Ihrer Meinung nach Gelingensbedingungen für eine gewinnbringende Kommunikation im Mensakreis? Welche Herausforderungen stellen sich?

Herausforderungen

- ⚠️ persönliche Befindlichkeiten und hierarchisches Denken überwinden
- ⚠️ fehlendes Fachwissen im Bereich Schulverpflegung aneignen

Gelingensbedingungen

- ✔️ direkten Kontakt und Austausch mit allen Beteiligten pflegen
- ✔️ Probleme umgehend ansprechen
- ✔️ gute Organisationsstruktur aufbauen und persönliches Engagement einbringen
- ✔️ alle Beteiligten über Entwicklungen informieren und einbinden
- ✔️ Wertschätzende Kommunikation auf Augenhöhe ist alles, wenn Lehrkräfte, Eltern, Sozialpädagoginnen und -pädagogen, Spülkräfte, Küchenpersonal und Schulleitung an einem Tisch sitzen.

2.3 Stadt Frankfurt am Main: Frankfurter Modell

2.3.1 Interview mit der Vertreterin des Schulträgers, Dajana Schwehla



„Über den Willen der Schulgemeinde setzen wir uns als Schulträger, soweit rechtlich möglich, nicht hinweg, daher ist die Partizipation aller Beteiligten unabdingbar“

Dajana Schwehla, Verwaltungsfachwirtin und Vertreterin des Schulträgers der Stadt Frankfurt am Main

Tabelle 10: Steckbrief des Schulträgers der Stadt Frankfurt am Main

Schulträger und Fachabteilung:	<ul style="list-style-type: none"> - Schulträger: Stadt Frankfurt am Main - Fachbereich: Service
Art und Anzahl der zu betreuenden Schulen:	<ul style="list-style-type: none"> - insgesamt 170 Schulen in der Stadt Frankfurt am Main - 90 Schulen werden durch den Fachbereich Service (Fachteam Essensversorgung) betreut (Grundschulen, integrierte Gesamtschulen, Gymnasien, Berufsschulen)
Personelle Kapazität:	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Sachbearbeiterin mit ökotrophologischer Ausbildung (Vollzeitstelle) - 2 Sachbearbeiterinnen (Vollzeitstellen; derzeit eine in Teilzeit besetzt) - 1 Teamleitung, stellvertretende Fachbereichsleitung (anteilige Stelle im Bereich Schulverpflegung) - 1 Fachbereichsleitung (anteilige Stelle im Bereich Schulverpflegung)
Kommunikationskonzept seit:	<ul style="list-style-type: none"> - Aufforderung seitens der Politik im Jahr 2018, die Ausschreibungspraxis einer grundsätzlichen Betrachtung zu unterziehen
Hintergrund für Einführung des Kommunikationskonzeptes:	<ul style="list-style-type: none"> - Protestaktion einer Frankfurter Schule zum vorgesehenen Caterer-Wechsel - Schulen fühlten sich bei dem Ausschreibungsprozess nicht umfänglich beteiligt (eine Beteiligung ist gesetzlich nicht gestattet) - Informationstransfer und Beteiligung der Schulen bezüglich vorbereitender Tätigkeiten bei einer Ausschreibung sollten neu strukturiert werden
Vorhandene Kommunikationsstrukturen:	<ul style="list-style-type: none"> - abgestimmtes Kommunikationskonzept im Rahmen der Ausschreibungsvorbereitungen ist vorhanden - Vergabekriterien werden fortlaufend seit 2018 durch die ‚AG Vergabekriterien‘ (Eltern- und Schülerinnen- und Schülervertretung, Rechtsamt, Dezernat, Staatliches Schulamt, Ernährungsrat Frankfurt und Gesundheitsamt) aktualisiert - Eltern- und Schülerinnen- und Schülervertretung werden über die Abläufe und Möglichkeiten, auf die Essensversorgung Einfluss zu nehmen, informiert - seit 2005 wird auf Mischküchen zurückgegriffen, die durch Drittanbieter bewirtschaftet werden - DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und Vertragscontrolling wird verpflichtend umgesetzt (zum Beispiel durch DGE-Speiseplan-Checks) - regelmäßiger Austausch mit den Schulen und den Caterern als Vertragspartner wird gewährleistet

Interview:

Frau Schwehla, Sie sind als Fachbereichsleitung unter anderem für die Essensversorgung an den Frankfurter Schulen zuständig. Was ist Ihre Motivation?

Ich bin seit 1988 im Stadtschulamt in diversen Bereichen tätig und habe dadurch einen sehr guten Über- und Einblick, wie Schule funktioniert. Von Haus aus bin ich Verwaltungsfachwirtin und seit 2015 in der genannten Funktion tätig. Das Thema Essensversorgung an Schulen ist kein einfaches, aber ein sehr spannendes Themenfeld. Für mich ist es wichtig, dass die Schülerinnen und Schüler ein gutes und gesundes Essen an den Schulen erhalten.

Inwiefern tragen Sie als Schulträger dazu bei, die Qualität der Schulverpflegung zu gestalten und weiterzuentwickeln? Was sind konkret Ihre Aufgaben?

Als Schulträger sind wir fachlich dafür verantwortlich, die Essensversorgung an den Frankfurter Schulen sicherzustellen. Wir gewährleisten im Rahmen des Vergaberechts die Anforderungen eine gesunde und ausgewogene Versorgung der Schülerinnen und Schüler. Sie basieren auf einheitlichen Kriterien, die individuell im Raum Frankfurt am Main umgesetzt werden.

Tabelle 11: Aufgabengebiet des Schulträgers der Stadt Frankfurt am Main

Aufgaben im Bereich Ausschreibung und Vergabe	Weitere Aufgabengebiete
<ul style="list-style-type: none">- Ausschreibungen durchführen- Ausschreibungsunterlagen regelmäßig sichten und bedarfsgerecht anpassen- schulspezifische Anforderungen sichten und vergabekonform in die Ausschreibung integrieren- politische Zielvorgaben im Rahmen der Ausschreibungen umsetzen (beispielsweise Nachhaltigkeitsaspekte oder Erhöhung des Bio-Anteils)	<ul style="list-style-type: none">- Kommunikation mit den Schulen in Form von Beschwerdemanagement oder Vor-Ort-Terminen während der Vertragslaufzeit gestalten- Abstimmungen mit Vertragspartnerinnen und partnern vornehmen- Vertragscontrolling durchführen (beispielsweise DGE-Speiseplan-Check)- Küchenübergaben und -rücknahmen im Rahmen von Caterer-Wechseln koordinieren- Reparaturen sowie Ersatz- und Neubeschaffungen koordinieren- Markt erkunden und Vergleiche mit anderen Kommunikationskonzepten anstellen- Netzwerken und über regelhafte Besuche von fachspezifischen Veranstaltungen weiterbilden- Mensakreise moderieren

Wie ist die Zuständigkeit in der Stadt Frankfurt am Main organisiert und wie groß ist das Team, das hinter der Schulverpflegung steht?

Das Thema Essensversorgung an Schulen ist bei uns im Fachbereich Service angegliedert und wird neben den Themen Umzugsmanagement, Ausstattung von Schulen, Essensgeldabrechnung und schulsportfachliche Aufgaben bearbeitet. Im Fachteam Essensversorgung sind seit März 2020 alle vakanten Stellen besetzt, das fünfköpfige Team ist komplett. Es handelt sich um drei Vollzeitstellen; eine Sachbearbeiterin verfügt über eine ökotrophologische Ausbildung, eine Stelle ist derzeit in Teilzeit mit 21 Stunden besetzt. Hinzu kommen zwei anteilige Stellen der Teamleitung (stellvertretende Fachbereichsleitung) und die der Fachbereichsleitung.

Wie viele Schulen und welche Schularten betreuen Sie? Wie wird die Essensversorgung hier sichergestellt?

Insgesamt betreut das Stadtschulamt circa 170 Schulen, Anzahl steigend. An etwa 90 Schulen haben wir eine Essensversorgung über Dienstleistungsverträge sichergestellt, an rund 45 im Rahmen von Trägerversorgungen oder über Fördervereine. Diese Konstrukte müssen zukünftig sukzessive abgebaut und in Dienstleistungskonzessionen überführt werden. Die restlichen Schulen haben entweder keine räumlichen Möglichkeiten, sind nicht im Ganztags oder es handelt sich um Berufsschulen, die nur über einen Kiosk verfügen.

Grundsätzlich erhält in Frankfurt der Essensversorger die Zuschüsse, die Schulen sind nur bei der Rechnungsprüfung involviert. Ein Essen kostet im Durchschnitt 7 Euro, davon werden in der Regel 3 Euro von den Eltern gezahlt und die Differenz vom Schulträger übernommen; Eltern mit Frankfurt-Pass⁵ zahlen 1 Euro, bildungs- und teilhabeberechtigte Personen erhalten das Essen seit Sommer 2019 kostenfrei. Der Preis beinhaltet unter anderem die Kosten für Personal, Pacht, Ersatzbeschaffungen, Wartungen, Reparaturen und Nebenkosten, die vom Caterer zu tragen sind. Er fällt somit höher als in Landkreisen aus, in denen andere Regelungen gelten.

Die Stadt Frankfurt am Main beschäftigt auch eine Ökotrophologin. Welchen Mehrwert sehen Sie hier bei der Begleitung der Schulen?

Seit 2015 habe ich eine Ökotrophologin in meinem Team. Diese fachliche Kompetenz ist in der Kommunikation mit den Schulen und den Vertragspartnern sehr wichtig. Sie kann allein durch Verwaltungskräfte nicht sichergestellt werden. Vor allem beim Controlling der Vertragsinhalte und bei der Umsetzung der Anforderungen an eine gesunde Ernährung, ist eine ökotrophologische Expertise unverzichtbar. Darüber hinaus führt sie Kontrollen vor Ort durch etwa zu Hygienevorschriften, dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, zur Lagerhaltung und ob die Warmhaltetemperatur und der geforderte Bio-Anteil eingehalten worden sind. Zudem werden Speisen verkostet.

Was ist die Besonderheit am Frankfurter Kommunikationskonzept?

Wir haben ein abgestimmtes Kommunikationskonzept im Rahmen der Ausschreibungsvorbereitungen. Seit 2018 besteht die „AG Vergabekriterien“, die die Anforderungen in Kooperation mit der Eltern- und Schülerinnen- und Schülervertretung, dem Rechtsamt, dem Dezernat, dem Staatlichen Schulamt, dem Ernährungsrat Frankfurt und dem Gesundheitsamt laufend aktualisiert. Die AG-Mitglieder, insbesondere die Eltern- und Schülerinnen- und Schülervertretung, werden kontinuierlich darüber informiert, wie sie auf die Essensversorgung Einfluss nehmen können.

Seit 2005 gibt es Mischküchen, die von Drittanbietern bewirtschaftet werden. Diese sind verpflichtet, den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung umzusetzen. Wir als Schulträger führen ein Vertragscontrolling zum Beispiel mithilfe von Speiseplan-Checks durch.

Darüber hinaus findet ein regelmäßiger Austausch mit Schulen und Caterern statt. Vorgeschrieben ist eine jährliche Schülerinnen- und Schülerumfrage zum Mittagessen.

⁵ Der Frankfurt-Pass ist eine Leistung der Stadt Frankfurt für Haushalte mit geringem Einkommen und erstem Wohnsitz in Frankfurt am Main. Mit dem Pass erhalten Berechtigte Ermäßigungen und kostenlose Angebote für städtische Einrichtungen und Dienstleistungen. (Stadt Frankfurt am Main: Frankfurt-Pass, Finanzielle und sonstige Hilfen. Abrufbar unter: <https://frankfurt.de/leistungen/Familie-Kinder-und-Jugend-8958408/Finanzielle-und-sonstige-Hilfen-8958417/> Frankfurt-Pass; zuletzt abgerufen am 05.08.2020, 14:00 Uhr)

Es sind einheitliche Ausschreibungskriterien für die Stadt Frankfurt am Main festgelegt worden, die regelmäßig angepasst werden. Wer ist an der Definition dieser Kriterien beteiligt?

Das abgestimmte Kommunikationskonzept im Rahmen der Ausschreibungsvorbereitungen ist eine der Besonderheiten unseres Modells. Die ‚AG Vergabekriterien‘, die seit 2018 besteht, tagt regelmäßig. Für rechtliche Fragestellungen ist eine Vertreterin des Rechtsamtes anwesend, für die Schulgremien Vertreterinnen und Vertreter der Stadtälternbeiräte und des Stadtschülerrates, zu den Themen Nachhaltigkeit sprechen Mitglieder des Frankfurter Ernährungsrates, die Themen der internen Schulverwaltung werden durch das Staatliche Schulamt vertreten und zu den Themen Jugendliche und Ernährungsbedarfe ist eine Vertreterin des Gesundheitsamtes zugegen. Darüber hinaus sind Vertreterinnen und Vertreter unseres Dezernates dabei. Wir sind als Fachabteilung organisatorisch federführend.

Über den Willen der Schulgemeinde setzen wir uns als Schulträger, soweit rechtlich möglich, nicht hinweg. Wir informieren die AG-Mitglieder, insbesondere die Eltern- und Schülerinnen- und Schülervertretung umfassend über Abläufe und Möglichkeiten der Partizipation in Bezug auf die Essensversorgung.

Inwiefern beziehen Sie die Schulgemeinde in Entscheidungen beim Vergabe- und Ausschreibungsprozess mit ein?

Zunächst wird ein Leistungsverzeichnis mit generellen Anforderungen der ‚AG Vergabekriterien‘ an die Schulen gesendet.

Anschließend erhalten die Schulen die Möglichkeiten, zusätzlich individuelle schulspezifische Anforderungen zu formulieren, zum Beispiel: Soll der Caterer bei Schulfesten beteiligt sein? Wer soll im Mensakreis sein? Wie Sorge ich für möglichst geringe Fluktuation bei den Ausgabekräften? Die Schulgemeinde sollte alle relevanten Fragen diskutieren und letztlich nachweisbar zustimmen.

Zusätzliche Anforderungen werden von uns daraufhin geprüft, ob sie umsetzbar sind, im Anschluss gegebenenfalls angepasst und für die Schulgemeinde transparent gemacht. Wir prüfen hinsichtlich des Vergaberechts und in Bezug auf generelle Anforderungen.

Im Anschluss daran wird die Vertragsleistung aus generellen und schulindividuellen Anforderungen wird ausgeschrieben mit einer Gewichtung von 30 Prozent für den Preis und 70 Prozent für weitere Faktoren wie Qualität und Kommunikation. Es ist geplant, dass Caterer zukünftig auch Ausarbeitungen zu den jeweiligen Schulkonzepten einreichen.

Abschließend wird die Schule über die Caterer-Auswahl zeitnah informiert und ein gemeinsamer Kennlerntermin vereinbart, den wir auf Wunsch moderierend begleiten.

Wie gestaltet sich die Kommunikation zwischen den Mitgliedern des Mensakreises?

Mensakreise bestehen in der Regel aus Vertretungen der Schülerinnen und Schüler, Eltern, Schulleitungen, Lehrkräfte, Caterer und des Stadtschulamtes als Vertragsgeber. Sie müssen im Rahmen der Schulkonferenzen einberufen werden. Der Stadtälternbeirat und der Stadtschülerrat in Frankfurt am Main versuchen, über Informationen ein Bewusstsein für die Notwendigkeit an den Schulen zu schaffen. Schulleitungen oder gewählte Verpflegungsbeauftragte sind dabei die zentralen Ansprechpersonen für uns als Schulträger: Sie terminieren die Sitzungen und berufen sie ein. Die Tagesordnung, die aus den Themenvorschlägen der Mitglieder entsteht, ist Grundlage der Treffen. Ein Protokoll dient der Transparenz und enthält die festgelegten Zeitpläne und Zuständigkeiten. In der Regel finden die Mensakreise zwei- bis dreimal im Jahr statt, anlassbezogen auch öfter.

Laufen Verträge aus oder stehen Optionsverlängerungen an, findet eine frühzeitige Kommunikation zum weiteren Vorgehen mit den Schulen statt. In der Regel werden Verträge für sechs Jahre abgeschlossen; davon sind zwei Jahre Festlaufzeit und viermal ist die Möglichkeit einer Optionsverlängerung gegeben. Der Caterer ist generell verpflichtet, einen Personalwechsel an uns und an die Schulen zu kommunizieren.

Welche Unterschiede stellen Sie in der Kommunikation mit den Schulen fest?

Leider findet ein regelmäßiger Austausch nach unserer Erfahrung generell nur mit engagierten oder mit unzufriedenen Schulen statt oder mit den Schulen, an denen aktuell eine Neuausschreibung stattfindet. Auch Mensakreise zum Austausch innerhalb der Schulgemeinden laufen unterschiedlich intensiv. Verfügt die Schule über eine starke und engagierte Elternschaft oder Schulleitung, ist das Thema sehr gut vor Ort platziert und alle Beteiligten setzen sich für ein gutes, hochwertiges und gesundes Essen ein. Darüber hinaus engagieren sich solche Eltern oft für Umweltschutz, Nachhaltigkeit und fordern eine entsprechende Essensversorgung ihrer Kinder. In Stadtteilen, die weder eine starke Elternschaft noch eine diesbezüglich engagierte Schulleitung haben, steht das Essen nicht im Fokus. Die Schulen sind dann oft erleichtert, dass es eine übergeordnete Entscheidung gibt.

Was wünschen Sie sich für die Kommunikation an der Schnittstelle Schulträger/Schulgemeinde?

Insbesondere eine ausreichende Personalausstattung beim Schulträger und an den Schulen ist elementar. Wir müssten aktiv auf die Schulen zugehen können und nicht nur reagieren wie es derzeit der Fall ist. Dies führt aktuell dazu, dass keinerlei Ideen oder neue Konzepte betrachtet werden können, um gegebenenfalls bessere Lösungsangebote für die individuellen Schulanforderungen zu finden. Ist ausreichend Personal vorhanden, können Gesprächstermine zwischen Schulen und Caterern, Vor-Ort-Termine und ein gutes Vertragscontrolling realisiert werden. In der Kommunikation mit den Schulen wäre ein Verständnis aller Beteiligten für die Ausschreibungsnotwendigkeiten und die damit begrenzten Möglichkeiten für individuelle Regelungen sehr hilfreich. Darüber hinaus ist eine klare Abgrenzung der Zuständigkeiten in Bezug auf die pädagogischen Anforderungen zum Thema Essensversorgung über das Staatliche Schulamt notwendig. Es müsste ein übergeordnetes und praktisch umsetzbares Konzept geben, das sowohl das pädagogische Konzept als auch die ernährungsphysiologischen Anforderungen an die schulische Verpflegung verzahnt.

Was sind Ihrer Meinung nach Gelingensbedingungen für eine gewinnbringende Kommunikation im Mensakreis? Welche Herausforderungen stellen sich?

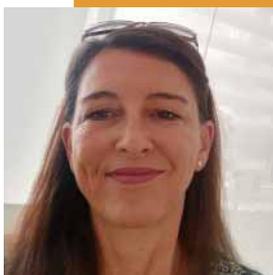
Herausforderungen

- ❗ personelle Kapazität aufseiten der Schule und des Schulträgers sind knapp
- ❗ keine verlässliche Einschätzung des Angebotes durch Schülerinnen- und Schülervvertretungen im Mensakreis, wenn diese selbst nicht in der Mensa essen
- ❗ pädagogische Aufgaben werden vermehrt in den Verantwortungsbereich der Schulträger übertragen

Gelingensbedingungen

- ✔ Caterer und das verantwortliche Küchenpersonal sind im Mensakreis vertreten
- ✔ Vertragsinhalte liegen allen Beteiligten vor und sind transparent, was die Akzeptanz der Ausschreibungsnotwendigkeiten sichert
- ✔ Mensakreis besitzt innerhalb der Schule einen hohen Stellenwert und tagt regelmäßig
- ✔ Schulträger ist zu Beginn im Mensakreis vertreten, danach werden Informationen schriftlich über Protokolle weitergegeben und der Schulträger wird anlassbezogen eingeladen
- ✔ vergaberechtliche Entscheidungen sind gegenüber der Schulgemeinde transparent
- ✔ Kommunikations-, Informations- und Kontrollstrukturen sind vorhanden
- ✔ regelmäßige Teilnahmen an Veranstaltungen zum Thema Essensversorgung über Netzwerktreffen, Messen oder Fachvorträge sind gewährleistet

2.3.2 Interview mit Schulleiterin Fatima Oturak-Pieknik



„So vielfältig wie die Gesellschaft ist, so vielfältig ist auch der Geschmack und das Essverhalten.“

Fatima Oturak-Pieknik, Schulleiterin der Ludwig-Weber-Schule in Frankfurt am Main sowie Fachberaterin Schule und Gesundheit

Tabelle 12: Steckbrief der Ludwig-Weber-Schule in Frankfurt am Main

Schule und Schulart:	<ul style="list-style-type: none"> - Ludwig-Weber-Schule in Frankfurt am Main - Grundschule der Stadt Frankfurt am Main
Schulgröße:	<ul style="list-style-type: none"> - 198 Schülerinnen und Schüler, davon 60 im Ganztage und 60 in erweiterter schulischer Betreuung - 16 Lehrerinnen und Lehrer, davon bisher keine im Ganztage
Mensakreis :	<ul style="list-style-type: none"> - in Planung
Hintergrund der Gründung:	<ul style="list-style-type: none"> - veränderte Rahmenbedingungen durch Umzug der Schule in den Neubau der Mensa mit höherer Sitzplatzanzahl und höheren Essenszahlen - Neuausschreibung der Schulverpflegung und gemeinsame Rückmeldung der schulischen Bedarfe an den Schulträger - Wunsch nach Einbezug aller an der Verpflegung Beteiligten
Zusammensetzung und Häufigkeit des Mensakreises:	<ul style="list-style-type: none"> - Schulleitung⁶ - stellvertretende Schulleitung⁶ - 4 Lehrkräfte⁶ - Schulberatungskraft⁶ - Vertretung des Caterers - Vertretung der Schülerinnen und Schüler - Vertretung der Eltern - Vertretung der erweiterten schulischen Betreuung
Vorhandene Kommunikationsstrukturen:	<ul style="list-style-type: none"> - Gesundheitszirkel und Mensakreis-Pilot sind als Gremien verankert - Schulträger informiert Schulen über Neuausschreibungen - schulische Bedarfe im Hinblick auf die Schulverpflegung werden im Ausschreibungsprozess abgefragt und berücksichtigt - Feedbackkultur wird gelebt: regelmäßige Umfragen unter allen Beteiligten (Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte, Eltern, erweiterte schulische Betreuung) - persönlicher Kontakt und direkte Ansprache aller Beteiligten wird durch Schulleiterin sichergestellt (Schnittstellenfunktion) - alle Beteiligten werden über den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung informiert

⁶ zusätzlich Mitglieder des Gesundheitszirkels

Interview:

Frau Oturak-Pieknik, Sie sind Schulleiterin an der Ludwig-Weber-Schule in Frankfurt am Main und möchten einen Mensakreis initiieren, um mit allen Beteiligten in den Dialog zu treten. Über welche Kommunikationsstrukturen erfolgt derzeit der Austausch der Beteiligten?

Wir sind „Gesundheitsfördernde Schule“ und sind dafür vom Hessischen Kultusministerium mit einem Gesamtzertifikat ausgezeichnet worden. Im Rahmen des Zertifizierungsprozesses haben wir einen Gesundheitszirkel an unserer Schule eingerichtet, in dem die Schulleitung und ihre Stellvertretung, vier Lehrkräfte und die Schulberatungskraft (Sucht- und Gewaltprävention) im Hinblick auf eine gesundheitsförderliche Schulentwicklung zusammenarbeiten.

Aus diesem Zirkel soll nun auch der neue Mensakreis entstehen. Zusätzlich zum bestehenden Teilnehmendenkreis soll noch eine Vertretung des Caterers sowie Vertreterinnen und Vertreter der Schülerinnen und Schüler, der Eltern und der erweiterten schulischen Betreuung im zukünftigen Mensakreis beteiligt werden. Ein erstes Gespräch mit dem neuen Caterer hat bereits stattgefunden. Er hat sich bereiterklärt, im Mensakreis mitzuwirken. Auch zeigen einige Lehrkräfte Interesse, die Funktion der oder des Verpflegungsbeauftragten zu übernehmen. Über dieses Engagement freue ich mich sehr! Auf diese Weise wäre die Kommunikation an der Schnittstelle zum Schulträger gesichert.

Wie wird beziehungsweise soll der Schulträger in diese Kommunikationsstruktur einbezogen werden?

Um alle am Prozess zu beteiligen, haben wir Umfragen bei Lehrkräften, erweiterter schulischer Betreuung, Eltern sowie Schülerinnen und Schülern durchgeführt und dabei unter anderem Wünsche und Bedarfe abgefragt. Die Ergebnisse dienen uns als Entscheidungsgrundlage für weitere Maßnahmen in unserer Entwicklung. Sie machen unter anderem deutlich, ob die Zahlungsbereitschaft für die Qualität der Schulverpflegung entsprechend der Wünsche der Schulgemeinde gegeben ist. Die Ergebnisse sind zusammengefasst und dem Schulträger zur Verfügung gestellt worden.

Welche festen Kommunikationsstrukturen nutzen Sie bisher?

Aktuell tagen wir ausschließlich im Gesundheitszirkel im Rahmen des Programms ‚Gesundheitsfördernde Schule‘. Wir pflegen eine Tagesordnung, führen Ergebnisprotokolle und eine To-do-Liste.

In den Sitzungen des Zirkels wird stets das aktuellste Protokoll als Grundlage genutzt, um zu analysieren, was erreicht worden ist und was nicht. Anschließend wird über die Gründe und Ursachen gesprochen, sofern Ziele oder Maßnahmen nicht erreicht werden konnten. Oftmals haben sich die Umstände geändert, sodass Maßnahmen nicht mehr zielführend sind und daher nicht verfolgt worden sind. Manchmal gibt es andere Gründe. Dann müssen wir überlegen, wie wir mit diesen Herausforderungen umgehen.

In unserer To-do-Liste wird stets festgehalten, wer welche Aufgabe bis wann umsetzt – zum Beispiel unverzüglich oder bis zum neuen Schuljahr.

Wichtig ist insbesondere, dass alle wissen, worüber wir abstimmen. Dazu gehört es, Sprachbarrieren zu überwinden sowie Fremdwörter und Fachbegriffe, zum Beispiel aus der Ernährungsphysiologie oder der Speiseplanung des Caterers, zu erklären. Gegenseitiges Verständnis funktioniert nur, wenn wir uns untereinander verstehen. Zu einer verständlichen Kommunikation gehört es zudem, Missverständnisse ausräumen. Ich versuche dabei Vorbild zu sein, stelle Verständnisfragen und ermutige die Kolleginnen, Kollegen und die Elternschaft, sich ebenfalls zu trauen.

Wie viel Zeit wird aktuell benötigt, um die Prozesse anzustoßen und sich mit dem Thema Schulverpflegung und der Entwicklung eines Mensakreises auseinanderzusetzen?

Um die Entwicklung der Schulverpflegung voranzutreiben, ist es wichtig, Absprachen zu treffen und Termine mit allen Beteiligten zu koordinieren. Des Weiteren müssen Umfragen zur Bedarfserhebung entwickelt und ausgewertet sowie alle vor- und nachgelagerten Prozesse organisiert werden. Diese Arbeitsschritte sind alle sehr zeitintensiv. Obwohl Ehrenämter eingebunden werden, dauert es, bis sich alle ins Thema eingearbeitet haben. Meine Erfahrung zeigt, dass dabei in vergleichsweise erhöhtem Maß mit personellen Wechsels zu rechnen ist und sich der Zeitaufwand dadurch nochmals deutlich erhöht.

Aus meiner Sicht wäre es ideal, für die Schulverpflegung ein Deputat pro Schule von ein bis zwei Stunden pro Woche vorzuhalten. Hiermit wäre die zeitliche Ressource gegeben, sich mit dem Thema angemessen auseinanderzusetzen – insbesondere wenn die Schulverpflegung noch am Anfang steht und daher mehr Ressourcen benötigt werden. Denn so vielfältig die Gesellschaft ist, so vielfältig ist auch der Geschmack und das Essverhalten. Ich bin davon überzeugt, dass die Wissensvermittlung und der gemeinsame Wunsch aller Beteiligten dazu beitragen werden, ein ausgewogenes und nachhaltiges Essensangebot bereitzustellen. Dieser Herausforderung wollen wir uns stellen.

Wie werden Sie aktuell durch den Schulträger daran beteiligt, die schulische Verpflegung zu gestalten?

Der Schulträger informiert uns über den Turnus anstehender Neuausschreibungen. Sind Vergabeverfahren abgeschlossen, erfahren wir, welcher Caterer den Zuschlag erhalten hat. Auch im vergangenen Jahr hat eine neue Ausschreibung angestanden. Wir sind gebeten worden, für unsere Schule schulspezifische Bedarfe zurückzumelden; es ist gut, dass wir hier einbezogen werden. Meine Aufgabe als Schulleiterin in diesem Prozess und insbesondere dabei, unserer Bedarfe im Hinblick auf die Schulverpflegung zu formulieren, war es, Informationen zum Thema Mittagverpflegung so aufzubereiten, dass ich meine Kolleginnen und Kollegen auf diesem Weg mitnehmen konnte. So haben wir die Eltern beispielsweise zunächst über den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung informiert.

Was wünschen Sie sich im Hinblick auf die Kommunikation zwischen Schulgemeinde und Schulträger?

Ideal wäre eine sehr zeitnahe Information über anstehende Angelegenheiten und ein fester Turnus, in dem wir uns alle mit dem Caterer zusammensetzen. Wir würden uns wünschen, dass die Koordination, Steuerung und Einladung zu den Sitzungen des Mensakreises vom Schulträger ausgeht. Eine externe Moderation mit fachlicher Expertise des Mensakreises würde uns zumindest am Anfang sehr helfen. Darüber hinaus benötigen wir einen Leitfaden dazu, welche Fragen wir uns als Schule regelmäßig stellen müssen – auch im Mensakreis. Im Hinblick auf die Kommunikation zwischen Schulgemeinde und Schulträger wäre für uns eine Rückkopplung hilfreich, ob und wie die schulspezifischen Bedarfe an die Verpflegung im Ausschreibungstext berücksichtigt werden konnten.

Unser Fazit ist: Wenn Neuausschreibungen anstehen, erscheint uns ein Jahr Vorlaufzeit sinnvoll, um uns mit dem Schulträger dazu abzustimmen. Da diese Prozesse Zeit brauchen, hilft uns eine Vorabinformation: zum Beispiel sechs Monate, bevor die Rückmeldung schulspezifischer Bedarfe erfolgen muss, um uns intensiv mit den Kriterien auseinanderzusetzen und unsere Bedarfe in Rücksprache mit der Schulgemeinde zu formulieren. Auch eine Einplanung in den Jahresplan

würde uns helfen. Regelmäßige Treffen des Mensakreises, so wie wir sie aktuell planen, unterstützen den engen Austausch.

Ihr Schulträger beschäftigt eine Diplom-Ökotrophologin für den Bereich der Ausschreibung und Vergabe von Schulverpflegung. Welchen Mehrwert sehen Sie in der Verankerung dieser fachlichen Expertise beim Schulträger?

Die Ausschreibung ist ein herausfordernder Prozess und das Thema Verpflegung und Ernährung so komplex, dass wir uns als Schule beziehungsweise Schulgemeinde hilflos gefühlt haben: Welche Kriterien gibt es? Welche Alternativen haben wir? Was ist meine Aufgabe in diesem Prozess? Auch im laufenden Prozess sind Fachkenntnisse erforderlich, um Entwicklungen in Bezug auf den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung beobachten und beurteilen zu können. Die fachliche Expertise, die in diesem Fall durch den ökotrophologischen Hintergrund des Schulträgers in vollem Umfang gegeben ist, ist für uns eine hervorragende Unterstützung.

Der Schulträger hat Sie vor Neuausschreibung der Verpflegung um die Rückmeldung von Bedarfen im Hinblick auf die Schulverpflegung gebeten. Welche Bedarfe haben Sie als Schule definiert?

Schulspezifische Bedarfe der Ludwig-Weber-Schule, die gemeinsam mit den Eltern zusammengetragen worden sind:

- regionale Speisen verwenden,
- Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigen,
- nur zuckerfreie Getränke anbieten,
- stets auch vegetarische Speisen vorhalten,
- einen Snack am Nachmittag anbieten zum Beispiel Rohkost,
- Aktions- und Mottotage gestalten zum Beispiel einen „klimaneutralen Tag“,
- religions- und kultursensible Ansprüche an die Verpflegung berücksichtigen, zum Beispiel Gelatine vermeiden,
- gesundheitliche Aspekte berücksichtigen,
- mehr frisches Obst und frischen Salat und keine süßen Hauptspeisen anbieten,
- mindestens 30 Prozent Bio und idealerweise ausnahmslos Bio-Fleisch verwenden,
- pro Woche maximal zweimal Fleisch und mindestens einmal Fisch anbieten sowie
- Produkte der Convenience-Stufen 3 bis 5 (Produkte mit hohem Verarbeitungsgrad) nur eingeschränkt verwenden.



Foto 5: Ausschnitt der Mensa der Ludwig-Weber-Schule in Frankfurt am Main



Foto 6: Händewaschmöglichkeit in der Mensa der Ludwig-Weber-Schule Frankfurt am Main

Welche Partizipationsmöglichkeiten gibt es für Schülerinnen und Schüler sowie Eltern beim Mittagessen?

Schülerinnen und Schüler sowie Eltern können auf unterschiedliche Weise an der Gestaltung der Mittagsverpflegung partizipieren. Neben regelmäßigen Umfragen zur Schulverpflegung wird das Thema Essen und Trinken beispielsweise auch im Unterricht verankert (siehe Tabelle 13).

Tabelle 13: Partizipationsmöglichkeiten beim Mittagessen an der Ludwig-Weber-Schule in Frankfurt am Main

Eltern	Schülerinnen und Schüler
<ul style="list-style-type: none">- Umfrage zunächst zu Beginn jedes Schulhalbjahres, dann jährlich: unter anderem zu Angebotsumfang und -auswahl, Zahlungsbereitschaft, Anregungen- Eltern- und Informationsabende zur Zahngesundheit- Eltern-Aktion zum gesunden Frühstück: Verkauf belegter Vollkorn-Brötchen einmal wöchentlich	<ul style="list-style-type: none">- halbjährliche beziehungsweise jährliche Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung, zu Anregungen und Wünschen- Schülerrat beziehungsweise Klassensprecherinnen und sprecher, als Sprachrohr aller Kinder<ul style="list-style-type: none">– auch zum Thema Mittagessen- angeleitete Schüler-Debatten zum Thema Schulverpflegung, Abfrage einer Rückmeldung zu weiteren Möglichkeiten, die Verpflegung mitzugestalten- inhaltliche Verankerung des Themas einer gesundheitsförderlichen Ernährung im Unterricht, unter anderem zuckerfreies Frühstück und zuckerfreie Getränke- ernährungsbildende Maßnahmen u.a. bei Projekttagen und Schulfesten

Was sind Ihrer Meinung nach Gelingensbedingungen und Herausforderungen für eine gewinnbringende Kommunikation im Mensakreis? Welche Herausforderungen stellen sich?

Herausforderungen

- ⚠ Treffen im Vorfeld organisieren und sich mit allen Beteiligten abstimmen
- ⚠ Zeitpunkt und zeitlichen Rahmen für Treffen festsetzen, die für alle passend ist, was sich aufgrund heterogener Personengruppen schwierig gestaltet (Eltern haben am Nachmittag Zeit, die Schulgemeinde ist bis mittags vor Ort)
- ⚠ in Bezug auf die Gestaltung der Schulverpflegung werden verschiedene Haltungen eingenommen und Prioritäten gesetzt

Gelingensbedingungen

- ✓ ausreichend Zeit und Vorlauf, um sich mit Bedarfen und Kriterien auseinanderzusetzen (mindestens ein halbes Jahr)
- ✓ Schulgemeinde informieren und in Entscheidungen einbeziehen: Was bedeutet eine neue Ausschreibung für uns als Schulgemeinde? Welche Aufgaben sind zu übernehmen? Welche Kriterien gibt es?
- ✓ Treffen schriftlich dokumentieren
- ✓ Offenheit und Transparenz schaffen
- ✓ Ziele gemeinsam festlegen
- ✓ Rückfragen zum richtigen Verständnis stellen
- ✓ Schnittstelle zum Schulträger herstellen und regelmäßigen Austausch pflegen
- ✓ externe Beratung und Moderation in Anspruch nehmen

3. Optimierung der schulischen Verpflegungssituation

Arbeitserleichternde Materialien

Um den Dialog zwischen Schulträger und der Schulgemeinde zu fördern, sind im Rahmen des INFORM-Projektes ‚Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gemeinsam auf einen guten Weg bringen‘ arbeitserleichternde Materialien erarbeitet und in prozessbegleitenden Beratungen erprobt und weitentwickelt worden. Diese berücksichtigen die strukturellen Bedarfe von Schulträgern und Schulgemeinden und lassen Raum, sie im Hinblick auf individuelle schulische Zielvorstellungen anzuwenden.

Im Folgenden finden Sie eine Beschreibung der wesentlichen  **Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung**. Darüber hinaus helfen Beispiele bei der individuellen und praktischen Umsetzung, um den Informationsfluss aller Beteiligten im Hinblick auf die Schulverpflegung zu sichern und eine Partizipation an den Entscheidungsprozessen zu gewährleisten. In Ihrem Entwicklungsprozess unterstützt Sie unser Material  **Leitfragengestützte Kommunikation im Mensakreis – Leitfaden**.

Für jeden Schritt auf dem Weg der Qualitätssicherung und -entwicklung Ihrer Schulverpflegung stehen Ihnen arbeitserleichternde Materialien zur Verfügung. Einen Überblick inklusive Kurzbeschreibung finden Sie in der  **Übersicht Materialien und Vorlagen**.

3.1 Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung

3.2 Leitfragengestützte Kommunikation im Mensakreis – Leitfaden

3.3 Übersicht Materialien und Vorlagen

Die Materialien begleiten Kommunikationsprozesse leitfragengestützt und leiten schrittweise eine eigenständige Verankerung nachhaltiger Kommunikationsstrukturen an.

Hinweis

Alle Materialien stehen auf der Website der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, unter <http://vernetzungsstelle-schulverpflegung.hessen.de> in der Rubrik ‚Schulträger und Schulgemeinde‘ zum kostenlosen Download zur Verfügung.

3.1 Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung



Wie kann die Qualität der Schulverpflegung gesichert und weiterentwickelt werden?

Voraussetzung für eine gesundheitsfördernde Schulentwicklung im Hinblick auf die Verpflegung ist es, einen Mensakreis zu verankern, eine oder einen Verpflegungsbeauftragten zu benennen sowie alle Beteiligten (unter anderem Vertreterinnen und Vertreter des Schulträgers, der Eltern, der Schülerinnen und Schüler, der Lehrkräfte sowie der Schulleitung und des Caterers) partizipieren zu lassen. Ein gesicherter Informationsfluss gewährleistet, dass alle Beteiligten in Entscheidungsprozesse einbezogen werden. Entsprechend der individuellen Rahmenbedingungen, Ziele und Wünsche Ihrer Schule kann es sinnvoll sein, den Mensakreis um weitere Personengruppen zu erweitern (zum Beispiel der Förderverein oder die Ganztagsbetreuung).

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



- Übersicht Materialien und Vorlagen:** Auf jedem Schritt Ihres Weges hin zu einer gelingenden Schulverpflegung unterstützen wir Sie mit hilfreichen Materialien und Vorlagen – hier erhalten Sie einen Überblick.
- Schritt für Schritt zum gemeinsamen Verpflegungskonzept:** Sie möchten ein Verpflegungskonzept entwickeln oder das bestehende überdenken? Dann unterstützt Sie unser leitfragengestütztes Postkartensystem.



1.

Ausgangssituation vor der prozessbegleitenden Beratung

» Wie stellt sich die Verpflegungssituation aktuell dar?

Tauschen Sie sich im Mensakreis über die aktuelle Verpflegungssituation an Ihrer Schule aus. Halten Sie dabei fest, womit Sie bereits zufrieden sind und was unbedingt beibehalten werden soll.

Folgende Leitfragen geben Ihnen Anhaltspunkte für einen ersten Austausch:

Wie viele Kinder und Jugendliche sowie Lehrkräfte nehmen täglich an der Mittagsverpflegung teil? Ist die Auslastung der Mensa für alle zufriedenstellend? Steht in der Mittagspause genug Zeit für ein Essen und Trinken in Ruhe zur Verfügung? Werden die Mensa- und Küchenräume den Bedürfnissen der Schulgemeinde und des Küchenpersonals gerecht? Ist die Wahl des Verpflegungssystems für die Schule passend? Verlaufen die Bestell- und Abrechnungsvorgänge reibungslos?

Beispiel

Eine Gesamtschule möchte einen Mensakreis initiieren, um regelmäßig die aktuelle Verpflegungssituation zu besprechen. Anlass ist insbesondere eine geringe Auslastung der Mensa und rückläufige Anmeldezahlen zum Mittagessen.

Die Schule hält unter anderem fest:

- Die Mensaräume sind sauber und ansprechend.
- Für die Mittagspause stehen 45 Minuten zur Verfügung.
- Das Mittagessen wird warm angeliefert.
- Es gibt eine ausgestattete Ausgabeküche.

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



Ist-Stand-Analyse Schulverpflegung, um einen Überblick über die aktuelle Verpflegungssituation an Ihrer Schule zu erhalten



» Welche Ansatzpunkte für Veränderungen werden gemeinsam identifiziert?

Lenken Sie nun den Fokus auf diejenigen Bereiche der Verpflegungssituation, mit denen Sie alle oder einzelne Beteiligte aktuell noch nicht zufrieden sind. Die Ergebnisse der Checkliste des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und des Umfragebogens zur Akzeptanz der Schulverpflegung geben Ihnen wichtige Hinweise.

Folgende Leitfragen geben Ihnen Anhaltspunkte:

Welche Kriterien zur Eigenkontrolle der Checkliste des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung sind bisher noch nicht erfüllt? Welche dieser Kriterien sind aus Ihrer Sicht zu priorisieren? Machen die Ergebnisse der Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung weitere Ansatzpunkte für Veränderungen sichtbar? Welche gemeinsamen Wünsche können die Beteiligten im Mensakreis identifizieren?

Beispiel

Die Vertretung der älteren Schülerinnen und Schüler macht deutlich, dass das Speisenangebot wenig ansprechend ist und daher selten in Anspruch genommen wird. Die ausgefüllten Checklisten des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung verdeutlichen, dass in 20 Verpflegungstagen häufiger frisches Obst sowie Rohkost angeboten werden sollte. Außerdem sollte das Fleisch-Angebot verringert werden.

Die Schule hält unter anderem fest:

- Die Attraktivität des Speisenangebotes soll für ältere Schülerinnen und Schüler erhöht werden.
- Die DGE-Empfehlungen zu Obst und Rohkost sollen umgesetzt werden.

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



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



» **Welche ersten Ziele können formuliert werden?**

Welche Maßnahmen helfen, um diese Ziele zu erreichen?

Sie haben Ansatzpunkte für erste Veränderungen identifiziert und priorisiert. Formulieren Sie nun gemeinsam messbare Ziele und stimmen Sie sich dazu ab, bis wann Sie diese Ziele erreichen möchten. Legen Sie anschließend Maßnahmen fest, mit denen Sie diese Ziele erreichen wollen.

Folgende Leitfragen geben Ihnen Anhaltspunkte:

Welche Auslastung der Mensa streben wir bis wann an? Die Umstellung auf welches Verpflegungssystem soll umgesetzt werden? Wie kann die Wartezeit an der Ausgabe reduziert werden? Welche Abläufe können optimiert werden, um die Fehleranfälligkeit im Bestell- und Abrechnungsprozess zu verbessern? Wie können strukturelle Abläufe optimiert werden, beispielsweise die Unterrichts- und Pausenzeiten?

Beispiel

Der Mensakreis der Gesamtschule entscheidet, eine Salatbar einzuführen, um die Attraktivität des Speisenangebotes für die älteren Schülerinnen und Schüler zu erhöhen. Zudem soll häufiger Obst angeboten werden.

Die Schule hält unter anderem fest:

- Eine Salatbar, über die das Angebot von Salat und Rohkost erfolgen soll, soll zum neuen Schuljahr eingeführt werden.
- Der Schulträger klärt die Finanzierung der Salatbar.
- Der Caterer berücksichtigt dies in der Kostenkalkulation der Speisen.
- Pro Woche soll als Nachtisch dreimal frisches Obst gereicht werden.
- Der Speiseplan wird durch den Caterer innerhalb der nächsten acht Wochen umgestellt.

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



Vorlage Vereinbarungsprotokoll, um Vereinbarungen und Zuständigkeiten für alle Maßnahmen schriftlich zu dokumentieren und Änderungen im Hinblick auf die Terminierung und die Zielerreichung regelmäßig festzuhalten



Ziele SMART formulieren, um zu erfahren, wie Sie messbare Ziele formulieren



» Sind Maßnahmen zur Qualifizierung der Mitarbeitenden notwendig?

Wie kann das Kollegium für das Thema sensibilisiert werden?

Die Maßnahmen sind nur dann erfolgreich, wenn alle Mitarbeitenden entsprechend qualifiziert und die Schulgemeinde sowie der Schulträger für die Bedeutung einer ausgewogenen und akzeptierten Schulverpflegung sensibilisiert sind. Auf diese Weise kann zu einem gemeinsamen Verständnis und zu einer Weiterentwicklung des Versorgungs- und Bildungsauftrages der Schule beigetragen werden.

Folgende Leitfragen geben Ihnen Anhaltspunkte:

Wie können die im Mensakreis vereinbarten Ziele und Maßnahmen gut an die Schulgemeinde kommuniziert werden? Ist ein/e Verpflegungsbeauftragte/r benannt, an die/den Anliegen und Wünsche gerichtet werden können? An wen können Fortbildungsbedarfe im Hinblick auf die Verpflegung rückgemeldet werden? Auf welche Weise können Themen wie ausgewogene Ernährung und Essatmosphäre et cetera im Unterricht und Schulalltag aufgegriffen werden?

Beispiel

Der Caterer wünscht sich für das Ausgabepersonal eine Schulung zum DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Die Schulgemeinde soll über die aktuellen Ergebnisse des Mensakreises informiert werden.

Die Schule hält unter anderem fest:

- Die/der Verpflegungsbeauftragte übernimmt die Recherche entsprechender Fortbildungsangebote und kommuniziert das Ergebnis an den Mensakreis.
- Bei einem Elternabend und über eine Information auf der Website werden die aktuellen Vereinbarungen kommuniziert.

Arbeiterleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



 **Vorlagen Ergebnisprotokoll**, um zentrale Ergebnisse über die Beteiligten im Mensakreis an die jeweilige Zielgruppe zu kommunizieren (zum Beispiel die Schülerinnen- und Schülervvertretung an *alle* Schülerinnen und Schüler) und die gesamte Schulgemeinde für aktuelle Themen zu sensibilisieren

Tipp

Sie möchten Ihre Kolleginnen und Kollegen qualifizieren? Viele **Fort- und Weiterbildungsangebote** finden Sie in den Veranstaltungsplanern der Vernetzungsstellen Schulverpflegung.



» **Bis wann werden die Maßnahmen umgesetzt?**

Wie sollen die Maßnahmen evaluiert werden?

Sie haben gemeinsam Vereinbarungen getroffen und die Zuständigkeiten geklärt; nun geht es an die Umsetzung. Einige Maßnahmen werden Sie schneller realisieren können als andere. Sobald dies erfolgt ist, ist es wichtig zu prüfen, ob damit die gewünschte Wirkung erzielt worden ist: zum Beispiel höhere Essenszahlen.

Folgende Leitfragen geben Ihnen Anhaltspunkte:

Welche Maßnahmen wurden bereits umgesetzt? Welches Ziel war mit dieser Maßnahme verknüpft? Hatte die Maßnahme die gewünschte Wirkung? Welche (alternativen) Maßnahmen sollen erprobt werden, um das Ziel zu erreichen oder die Wirkung weiter zu verbessern?

Beispiel

Die Schule hat zum Schuljahresbeginn eine Salatbar eingeführt, an der ab sofort täglich Salat und Rohkost angeboten wird.

Die Schule hält unter anderem fest:

- Das Angebot an Salat und Rohkost wurde mithilfe einer Salatbar ausgeweitet.
- Die entsprechenden Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung sind erfüllt.
- Die älteren Schülerinnen und Schüler melden zurück, dass sie das Angebot anspricht. Die Essenszahlen sind jedoch nur leicht gestiegen.

Arbeiterleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



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



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

Tipp

Sie brauchen Unterstützung bei der **Umsetzung und Gestaltung der Schulverpflegung?**

Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung helfen weiter (<http://nqz.de> Rubrik ‚Vernetzungsstellen Schulverpflegung‘).



» Welche Ergebnisse können festgehalten werden?

Wie sehen die nächsten Schritte aus, um die Schulverpflegung weiterzuentwickeln?

Sind alle vereinbarten Ziele erreicht worden? Was hat gut geklappt? Wo sind Sie auf Herausforderungen gestoßen? Halten Sie fest, welche Erfolge Sie gemeinsam verzeichnen können, und tauschen Sie sich darüber aus, wie sich die Verpflegungssituation an Ihrer Schule weiterentwickeln soll.

Folgende Leitfragen geben Ihnen Anhaltspunkte:

Welche der formulierten Ziele sind erreicht worden? Was waren Gelingensbedingungen? Welche Ziele sind nicht oder bisher nur teilweise erreicht worden? Welche Herausforderungen hat es gegeben? Wie können diese überwunden werden? Welche Unterstützung wird benötigt? Welche Ansatzpunkte für Veränderungen sollen als nächstes in den Blick genommen werden?

Beispiel

Der Mensakreis der Gesamtschule tagt derzeit alle vier Monate. Im ersten Mensakreis des neuen Schuljahres wird ein Fazit gezogen.

Die Schule hält unter anderem fest:

- Das Angebot an Salat und Rohkost konnte mithilfe der neuen Salatbar gesteigert werden. Die entsprechenden Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung sind nun erfüllt.
- Es gibt bereits einmal pro Woche frisches Obst als Nachtisch. Der Caterer wechselt aktuell den Obstzulieferer. Er ist sehr engagiert und möchte baldmöglichst eine weitere Obstportion pro Woche einführen.
- Das Ausgabepersonal des Caterers hat erfolgreich an einer Schulung zum DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung teilgenommen.
- Es wird thematisiert, dass der Essenspreis durch die ergriffenen Maßnahmen gestiegen ist. Durch weitere Optimierung des Speiseplans, zum Beispiel die Reduktion des Fleischanteils, soll die Qualitätsentwicklung möglichst kostenneutral umgesetzt werden.
- Damit insbesondere ältere Schülerinnen und Schüler partizipieren, sollen weitere Maßnahmen ergriffen und in der nächsten Sitzung des Mensakreises beschlossen werden.

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



-  **Vorlage Ergebnisprotokoll**, um erreichte (Teil-)Ziele in den Mensakreisen festzuhalten und Gelingensbedingungen sowie etwaige Herausforderungen sichtbar zu machen
-  **Schritt für Schritt zum gemeinsamen Verpflegungskonzept**, um Ihre Ziele und Vorstellungen im Hinblick auf Ihr Verpflegungsangebot festzuhalten und zukünftige Ausschreibungs- und Vergabeprozesse vorzubereiten.

3.2 Leitfragengestützte Kommunikation im Mensakreis – Leitfaden

Eine leitfragengestützte Moderation im Mensakreis hilft, im Dialog unterschiedliche Aspekte der Schulverpflegung zu berücksichtigen und alle Beteiligten bei jedem  **Schritt einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung** mitzunehmen. Dabei wird ein Fokus auf die Schulverpflegung und die Kommunikation gelegt. Nutzen Sie zur Dokumentation der Treffen die  **Vorlagen Ergebnisprotokoll** und  **Vereinbarungsprotokoll**.

1. Ausgangssituation vor der prozessbegleitenden Beratung

Leitfrage: »Wie stellt sich die Verpflegungssituation an unserer Schule aktuell dar?«

a) Analyse der allgemeinen Schulstruktur

- Was ist der Anlass unseres Treffens?
- Welche Rahmenbedingungen finden sich an unserer Schule (Eckdaten bezüglich Schulform, Schulleitbild und -profil, Anzahl der Schülerinnen und Schüler sowie der Lehrerinnen und Lehrer et cetera)?

b) Analyse der Schulstruktur im Hinblick auf die Verpflegung

- Wo stehen wir beim Thema Schulverpflegung aktuell?
- Welche individuellen Rahmenbedingungen sind für die Gestaltung der Verpflegungssituation an unserer Schule gegeben?
 - Wie viele Kinder und Jugendliche sowie Lehrkräfte nehmen täglich an der Mittagsverpflegung teil?
 - Ist die Auslastung der Mensa für alle zufriedenstellend?
 - Steht in der Mittagspause genug Zeit für ein Essen und Trinken in Ruhe zur Verfügung?
 - Werden die Mensa- und Küchenräume den Bedürfnissen der Schulgemeinde und des Küchenpersonals gerecht?
 - Ist die Wahl des Verpflegungssystems für die Schule passend?
 - Verlaufen die Bestell- und Abrechnungsvorgänge reibungslos?
- Besteht ein schriftliches Verpflegungskonzept, das ins pädagogische Konzept der Schule integriert ist?
- In welcher Form wird das Thema Essen und Trinken im Unterricht behandelt?

c) Analyse der Kommunikationsstrukturen

- Welche Kommunikationsstrukturen gibt es an unserer Schule?
 - Gibt es einen Mensakreis? Ist ein/e Verpflegungsbeauftragte/r bestimmt?
 - Wer kommuniziert mit wem, wann und wie oft (auch: Kommunikation an der Ausgabetheke zwischen Caterern und Ausgabekräften sowie zwischen Ausgabekräften einerseits und Schülerinnen und Schülern andererseits)?
 - Stehen der Schulträger und Caterer im regelmäßigen Austausch mit der Schulleitung, der/dem Verpflegungsbeauftragten und dem/der Ganztagskoordinator/in?
- Wie werden Eltern sowie Schülerinnen und Schüler an Ihrer Schule in die Gestaltung des Schulessens einbezogen?
- Wie werden Ergebnisse, Anliegen und Bedarfe kommuniziert (zum Beispiel Anforderungen an den Caterer und die Essensauswahl)?
- Was läuft gut und soll beibehalten werden?

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



Ist-Stand-Analyse Schulverpflegung, um einen schnellen Überblick über die aktuelle Verpflegungssituation an Ihrer Schule zu erlangen.

2.

Ansatzpunkte für Veränderungen identifizieren

Leitfrage: »Was wollen wir gemeinsam verändern, um die Qualität unserer Schulverpflegung zu sichern und weiterzuentwickeln?«

a) Allgemeine Veränderungen

- Was wollen wir im Hinblick auf die Sicherung und Weiterentwicklung der Qualität der Schulverpflegung gemeinsam im Mensakreis erreichen?
- Was ist gesetzt? Welche Spielräume gibt es?
- Zeitsprung-Frage: Stellen wir uns vor, wir wären ein Jahr weiter – Was ist dann anders als heute?
- Paradoxe Frage: Was sollte nicht passieren?

b) Veränderungen im Hinblick auf die Verpflegung

- Welche Stärken weist unsere Schulverpflegung auf? Was läuft bereits gut und sollte beibehalten werden?
 - In welchen Punkten erfüllen wir die Empfehlungen des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung bereits?
 - Welche Aspekte werden von den Schülerinnen und Schülern in der Umfrage positiv bewertet?
- Welche Herausforderungen stellen sich aktuell in der schulischen Verpflegung (zum Beispiel Rahmenbedingungen in Bezug auf die Räumlichkeiten, Unzufriedenheit mit den Abläufen wie lange Warte- und kurze Pausenzeiten, Änderungswünsche beim Verpflegungsangebot)?
 - Welche Kriterien zur Eigenkontrolle der Checkliste des DGE-Qualitätsstandards sind bisher noch nicht erfüllt?
 - Machen die Ergebnisse der Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung weitere Ansatzpunkte für Veränderungen sichtbar?
 - Welche dieser Kriterien sind aus Ihrer Sicht zu priorisieren?

c) Veränderungen in Bezug auf die Kommunikationsstruktur

- Welche Kommunikationsstrukturen haben sich erfolgreich etabliert und sollen weiterhin aufrechterhalten werden?
- Welche Herausforderungen stellen sich in der Kommunikation der einzelnen Beteiligten im Mensakreis?
- Wer übernimmt die Rolle der/des Verpflegungsbeauftragten?

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



-  **DGE-Speiseplan-Check – qualitative Kriterien erfassen** anhand von 20 Verpflegungstagen, um Ziele und Maßnahmen zur Sicherung und Weiterentwicklung der Schulverpflegung abzuleiten
-  **Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung – Fragebogen und Auswertungsvorlage**, um Ansatzpunkte für Veränderungen abzuleiten
-  **Dreieck der Gemeinsamkeiten**, um gemeinsame Anliegen sichtbar zu machen

3.

Ziele formulieren & Maßnahmen zur Zielerreichung festlegen

Leitfrage: »Welche Ziele können wir ableiten und welche Maßnahmen sind nötig, um diese Ziele zu erreichen?«

a) Allgemeine Ziele und Maßnahmen

- Welche Ziele spiegeln die Wünsche und Bedürfnisse der Schulgemeinde am ehesten wider?
- Welche Ziele sind am wichtigsten? Welcher Aspekt ist am dringlichsten?
- Was sind kurzfristige, mittelfristige und was langfristige Ziele? Können langfristige Ziele in Teilziele unterteilt werden?
- Welche Ressourcen kann jede und jeder Einzelne von uns in die Arbeit im Mensakreis einbringen?

b) Ziele und Maßnahmen zur Qualitätssicherung und -entwicklung im Hinblick auf die Verpflegung

- Welche konkreten Ziele können wir aus den Ansatzpunkten für Veränderungen ableiten?
- Haben wir die SMART-Kriterien (SMART = spezifisch, messbar, attraktiv, realistisch, terminiert) bei der Formulierung der Ziele berücksichtigt?
 - Welche Auslastung der Mensa streben wir bis wann an?
 - Anhand welcher Kriterien können Erfolge sichtbar gemacht werden?
- Welche Maßnahmen können wir aus den formulierten Zielen ableiten, um die Schulverpflegung weiterzuentwickeln?
 - Die Umstellung auf welches Verpflegungssystem soll angestrebt werden, um den schulischen Anforderungen gerecht zu werden?
 - Welche Abläufe können optimiert werden, um die Fehleranfälligkeit im Bestell- und Abrechnungsprozess zu reduzieren?

c) Ziele und Maßnahmen in Bezug auf die Kommunikationsstruktur

- Sind alle Aufgaben und Teilaufgaben verteilt und alle Beteiligten in den Entwicklungsprozess einbezogen?
 - Wer macht was bis wann?
- In welchen zeitlichen Abständen tauschen wir uns aus?
- Wie gestaltet sich die weitere Kommunikation zwischen uns? Wie kommunizieren wir erreichte Ziele und Teilziele?
- Wie gehen wir vor, wenn wir auf Herausforderungen stoßen?

Arbeiterleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



Ziele SMART formulieren, um zu erfahren, wie Sie messbare Ziele formulieren



Vorlage Vereinbarungsprotokoll, um zu dokumentieren, wer welche Aufgabe übernimmt und bis wann sie erledigt sein soll

4. Mitarbeitende sensibilisieren & ggf. qualifizieren

Leitfrage: »Welche weiteren Personen außerhalb des Mensakreises müssen in das Vorhaben eingebunden werden, damit es erfolgreich wird?«

a) Allgemeine Aspekte zur Sensibilisierung

- Was wollen wir im Hinblick auf die Sicherung und Weiterentwicklung der Qualität der Schulverpflegung gemeinsam im Mensakreis erreichen?
- Sind alle Personen, die dazu beitragen, die Schulverpflegung zu gestalten und zu organisieren, im Mensakreis vertreten oder sollten wir gegebenenfalls noch weitere Personen einladen?
- Gibt es Personen, die dem Vorhaben skeptisch gegenüberstehen?
 - Was sind deren Interessen, Befürchtungen oder Bedarfe?
 - Wie könnte man diese Mitarbeitenden für das Vorhaben gewinnen?

b) 4.2 Sensibilisierung für das Verpflegungsangebot

- Wie können wir die Schulgemeinde für die geplanten Maßnahmen sensibilisieren?
 - Wie können ausgewogene Ernährung, Essatmosphäre et cetera im Unterricht und im Schulalltag aufgegriffen werden?
 - Welche Weiter- oder Fortbildungsmöglichkeiten möchten wir nutzen?
- Ist darüber hinaus eine Qualifizierung bestimmter Personengruppen sinnvoll?
 - Wo lassen sich Informationen zu qualifizierenden Angeboten finden?
 - An wen können Fortbildungsbedarfe im Hinblick auf die Verpflegung rückgemeldet werden?

c) Sensibilisierung durch entsprechende Kommunikationsstrukturen

- Nutzen wir vorhandene Kommunikationsstrukturen, um über aktuelle Entwicklungen zur Schulverpflegung zu informieren und somit die Partizipation und Akzeptanz für das Verpflegungsangebot bei allen Beteiligten zu fördern?
 - Wie können wir unsere Ziele und Maßnahmen gut an die Schulgemeinde kommunizieren (zum Beispiel Informationsschreiben, Elternabende, Website, Schwarzes Brett)?
 - Wie werden die Entwicklungen in Bezug auf die Schulverpflegung durch die Beteiligten im Mensakreis an die jeweilige Zielgruppe herangetragen (zum Beispiel die Schülerinnen- und Schülervvertretung an *alle* Schülerinnen und Schüler)?

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



-  **Vorlage Ergebnisprotokoll**, um zentrale Ergebnisse über die Beteiligten im Mensakreis an die jeweilige Zielgruppe zu kommunizieren und die gesamte Schulgemeinde für aktuelle Themen zu sensibilisieren

Tip

Sie möchten Ihre Kolleginnen und Kollegen qualifizieren? Viele **Fort- und Weiterbildungsangebote** finden Sie in den Veranstaltungsplanern der Vernetzungsstellen Schulverpflegung.

5.

Maßnahmen umsetzen & deren Wirkung evaluieren

Leitfrage: »Wie erfolgreich sind die Maßnahmen im Hinblick auf die Zielerreichung gewesen? Was ist bereits gut gelaufen und wo muss noch einmal nachgefasst werden?«

a) Allgemeine Aspekte zur Umsetzung und Evaluierung

- Welche Maßnahmen sind bereits umgesetzt worden? Welche nicht und warum nicht?
- Welches Ziel ist mit dieser Maßnahme verknüpft? Ist das Ziel erreicht worden?

b) Maßnahmen im Hinblick auf die Verpflegung

- Haben die Maßnahmen den gewünschten Erfolg beziehungsweise die gewünschte Wirkung (zum Beispiel Steigerung der Essenszahlen) erzielt?
- Welche (alternativen) Maßnahmen wollen wir erproben, um das Ziel zu erreichen oder die Wirkung weiter zu verbessern?
- Inwiefern hat sich die Schulverpflegung bereits weiterentwickelt? Was konnte bisher erreicht werden?

c) Maßnahmen in Bezug auf die Kommunikationsstruktur

- Welche Chancen und Herausforderungen sehen wir bei der Durchführung der geplanten Maßnahmen?
- Was ist nötig, um die Rahmenbedingungen zu verändern und Herausforderungen zu überwinden?
- Haben wir alle Beteiligten erreicht, um über die Entwicklungen in der Schulverpflegung zu informieren?
- Welche Kommunikationsstrukturen haben wir als besonders gut und gewinnbringend empfunden?
- Welche Kommunikationswege sollten wir noch einmal überdenken?

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



-  **DGE-Speiseplan-Check – qualitative Kriterien erfassen**, um anhand einer erneuten Auswertung Veränderungen sichtbar zu machen
-  **Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung – Fragebogen und Auswertungsvorlage**, um die Wirksamkeit der Maßnahmen zu evaluieren

6.

Ergebnisse dokumentieren & Weiterentwicklung initiieren

Leitfrage: »Was wollen wir gemeinsam verändern, um die Qualität unserer Schulverpflegung zu sichern und weiterzuentwickeln?«

a) Allgemeines Ergebnisse

- Welche der formulierten Ziele haben wir erreicht? Was waren Gelingensbedingungen?
- Welche Ziele haben wir bisher nicht oder nur teilweise erreicht?
 - Welche Herausforderungen haben wir beobachtet?
 - Wie können sie überwunden werden?
 - Welche Unterstützung wird benötigt?

b) Ergebnisse im Hinblick auf die Verpflegung

- Welche Ansatzpunkte für Veränderungen sollen als nächstes in den Blick genommen werden?
- Wie können wir die Qualität der Schulverpflegung weiterentwickeln?

c) Ergebnisse in Bezug auf die Kommunikationsstruktur

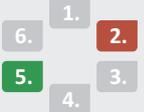
- Wie kommunizieren wir (Teil-)Ergebnisse (unter anderem des DGE-Speiseplan-Checks und der Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung)?
 - Für welche Personengruppen sind die Ergebnisse interessant?
 - Welche Multiplikatorinnen und Multiplikatoren beziehungsweise Schnittstellen können wir nutzen?

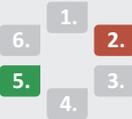
Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



-  **Vorlage Ergebnisprotokoll**, um erreichte (Teil-)Ziele und Änderungen bezüglich der jeweiligen Maßnahmen zu protokollieren
-  **Schritt für Schritt zum gemeinsamen Verpflegungskonzept**, um Ihre Ziele und Vorstellungen im Hinblick auf Ihr Verpflegungsangebot festzuhalten und zukünftige Ausschreibungs- und Vergabeprozesse vorzubereiten.

3.3 Übersicht Materialien und Vorlagen

Bezug	Materialien und Kurzbeschreibungen
	<p> Ist-Stand-Analyse Schulverpflegung (PDF)</p> <p>Wo stehen wir in Bezug auf die Qualität unserer Schulverpflegung? Am Anfang eines Entwicklungsprozesses steht die Analyse der aktuellen Situation. Der Bogen zur Ist-Stand-Analyse hilft Ihnen, sich einen Überblick über die aktuelle Verpflegungssituation an Ihrer Schule zu verschaffen, Stärken zu erkennen und gegebenenfalls bereits erste Ansatzpunkte für mögliche Veränderungen zu identifizieren.</p>
	<p> Dreieck der Gemeinsamkeiten (PDF)</p> <p>Was wollen wir gemeinsam im Mensakreis erreichen? Die Methode hilft, Anliegen und Ziele von bis zu sechs verschiedenen Personengruppen darzustellen. Dabei können gemeinsame Vorstellungen und Ziele identifiziert und Ansatzpunkte für Veränderungen abgeleitet werden.</p>
	<p> Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung – Fragebogen (PDF)</p> <p>Sie möchten die Akzeptanz der Schulverpflegung der Schülerinnen und Schüler erfassen? Mithilfe dieser Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung können Sie erkennen, wo die Stärken Ihres Verpflegungsangebotes liegen und wo mögliche Optimierungen durch die Schülerinnen und Schüler gesehen werden.</p> <p><i>Hinweis:</i> Es sind unterschiedliche Fragebögen für Grundschulen und weiterführende Schulen beziehungsweise Berufsschulen verfügbar.</p>
	<p> Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung – Auswertungsvorlage (Excel)</p> <p>Sie möchten die Ergebnisse der Umfrage zur Akzeptanz in der Schulverpflegung unkompliziert auf einen Blick erfassen? Diese Vorlage dient der Auswertung der Ergebnisse – sie stellt diese grafisch dar, zeigt Veränderungspotenziale auf und gibt Impulse für eine mögliche Weiterentwicklung. Eine grafische Übersicht über alle Umfrageergebnisse wird zum Ausdruck generiert. Diese kann eine gute Grundlage für einen Austausch im Mensakreis sein, um Ziele und Maßnahmen abzuleiten.</p> <p><i>Hinweis:</i> Es sind Auswertungsvorlagen für Grundschulen und weiterführende Schulen beziehungsweise Berufsschulen verfügbar.</p>
	<p> DGE-Speiseplan-Check – qualitative Kriterien bewerten (PDF)</p> <p>Welche Anforderungen sind nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung zu erfüllen? Der Analysebogen gibt einen Überblick zu den Qualitätskriterien des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung aus den Bereichen Speiseplanung und -herstellung sowie Lebenswelt.</p>

Bezug	Materialien und Kurzbeschreibungen
	<p> DGE-Speiseplan-Check – qualitative Kriterien erfassen (Excel)</p> <p>In welchem Umfang werden qualitative Kriterien des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung bereits erfüllt? Die Auswertungsvorlage visualisiert, welche Kriterien des DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung Sie in den Bereichen Speiseplanung und -herstellung sowie Lebenswelt bereits erfüllen und an welcher Stelle Maßnahmen zur Optimierung möglich sind.</p>
	<p> Ziele SMART formulieren (PDF)</p> <p>Welche Ziele im Hinblick auf die Schulverpflegung können bis wann umgesetzt werden? Die SMART-Formel unterstützt Sie dabei, aus den Ergebnissen der Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung, dem DGE-Speiseplan-Check – qualitative Kriterien erfassen und dem Dreieck der Gemeinsamkeiten Zielsetzungen konkret zu formulieren und zu terminieren, um das eigene Vorgehen planbar und überprüfbar zu machen. Ziele können dadurch spezifischer gesetzt werden und insgesamt akzeptierter sein. Gleichzeitig können im Nachgang realistische Maßnahmen auf Grundlage der Rahmenbedingungen der Schule abgeleitet werden.</p>
	<p> Schritt für Schritt zum gemeinsamen Verpflegungskonzept (PDF)</p> <p>Sie möchten gemeinsame Ziele und Vorstellungen zur Gestaltung der Mittagsverpflegung an Ihrer Schule in einem Konzept festhalten? Wir leiten Sie durch wichtige Fragen bei der Formulierung eines (neuen) Verpflegungskonzeptes - vom Bewirtschaftungssystem und der Bestellabwicklung bis hin zum Speiseplan. Halten Sie ergriffene Maßnahmen und erfolgreiche Anpassungen fest, um die Qualität Ihrer Schulverpflegung langfristig zu sichern. Ihr Verpflegungskonzept bildet die Grundlage für zukünftige Ausschreibungs- und Vergabeprozesse.</p>
	<p> Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung (PDF)</p> <p>Sie wollen sich gemeinsam auf den Weg machen, die Schulverpflegung an Ihrer Schule zu optimieren? Installieren Sie an Ihrer Schule einen Mensakreis. Anhand von Leitfragen und Beispielen wird dargestellt, welche Schritte Sie wann und mit welchen Beteiligten im Mensakreis gehen können, um die Qualität der Schulverpflegung zu sichern und weiterzuentwickeln.</p>
	<p> Leitfragengestützte Kommunikation im Mensakreis – Leitfaden! (PDF)</p> <p>Wie kann ich mit der Schulgemeinde und dem Schulträger in den Dialog treten? Die Leitfragen orientieren sich am Zyklus Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung und unterstützen Sie dabei, alle wesentlichen Schritte im Prozess zu berücksichtigen. Gleichzeitig laden sie zu einem offenen Austausch und zur Partizipation aller Beteiligten ein.</p>

Bezug	Materialien und Kurzbeschreibungen
	<p> Leitfragengestützte Moderation im Mensakreis – Stundenkonzept (PDF)</p> <p>Wie können Mensakreistreffen gestaltet werden? Das Stundenkonzept unterstützt Sie bei der Moderation und Gestaltung der ersten drei Mensasitzungen, um einen offenen Austausch aller Beteiligten anzuregen. Ein Zeitkonzept und Hinweise auf den Einsatz arbeitserleichternder Materialien und der Leitfragengestützten Kommunikation im Mensakreis – Leitfaden geben eine mögliche Struktur vor.</p>
	<p> Mustervorlage Ergebnisprotokoll (PDF)</p> <p>Was wollen Sie gemeinsam im Mensakreis erreichen und wie kann dies umgesetzt werden? Das Ergebnisprotokoll orientiert sich an der leitfragengestützten Moderation im Mensakreis – Leitfaden und dient der Dokumentation aller (Zwischen-)Ergebnisse auf dem Weg hin zu einer gelingenden Schulverpflegung. Somit sind alle Beteiligten – auch Personen, die bei einem Mensakreistreffen nicht anwesend gewesen sind oder erst später in den Prozess einsteigen – über die bisherigen Schritte informiert.</p>
	<p> Vorlage Vereinbarungsprotokoll (PDF)</p> <p>Wer macht was bis wann? Im Vereinbarungprotokoll können Sie alle Zuständigkeiten und Absprachen festhalten, die im Mensakreis getroffen werden. Das Dokument schafft Transparenz gegenüber allen Beteiligten und kann gleichzeitig die Grundlage für die nächsten Mensakreistreffen bilden.</p>

Hinweis	<p>Alle Materialien stehen auf der Website der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, unter http://vernetzungsstelle-schulverpflegung.hessen.de in der Rubrik ‚Schulträger und Schulgemeinde‘ zum kostenlosen Download zur Verfügung.</p>
----------------	---

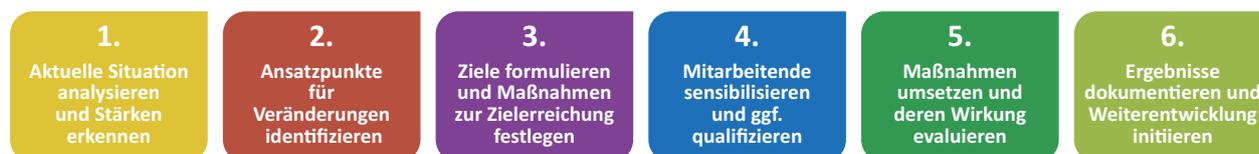
4. Prozessbegleitende Beratung

Umsetzung in den Modellschulen

Um die Kommunikation zwischen Schulträger und Schulgemeinde im Hinblick auf eine gesundheitsförderliche und akzeptierte Schulverpflegung zu unterstützen, wurden im Rahmen des INFORM-Projektes ‚Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gemeinsam auf einen guten Weg bringen‘ drei Modellschulen über ein Jahr in ihrem Entwicklungsprozess beratend begleitet. Dazu werden insgesamt vier Mensakreistreffen durch eine Fachkraft angeleitet. Ziel ist es, nachhaltige Kommunikationsstrukturen zu verankern und somit eine kontinuierliche Qualitätssicherung und -entwicklung der Schulverpflegung zu gewährleisten.

Bis September 2020 wurden im Rahmen von drei Mensakreistreffen an den Modellschulen gemeinsame Schritte zur Optimierung des Verpflegungsangebotes identifiziert. Dabei wurden die individuellen schulischen Rahmenbedingungen und Zielsetzungen berücksichtigt. Unter anderem wurde dabei die Ist-Situation anhand von DGE-Speiseplan-Checks und Umfragen zur Akzeptanz der Schulverpflegung analysiert sowie Ansatzpunkte für Veränderungen erarbeitet. Darüber hinaus wurden erste Maßnahmen zur Zielerreichung umgesetzt.

Überblick über die Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung:



Nachstehend finden Sie einen Überblick über die prozessbegleitende Beratung sowie die Maßnahmen zur Optimierung der Schulverpflegung in den Modellschulen (Stand September 2020). Die Evaluation sowie die Begleitung der Schulen auf ihrem Weg in eine eigenständige Weiterentwicklung der Schulverpflegung erfolgen bis zum Ende des Jahres 2020.

4.1. Umsetzung in den Beruflichen Schulen Groß-Gerau

4.2 Umsetzung in der Gesamtschule Obere Aar

4.3 Umsetzung in der Otto-Hahn-Grundschule Heusenstamm

Hinweis

Der vollständige Praxisleitfaden wird auf der Website der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, unter <http://vernetzungsstelle-schulverpflegung.hessen.de> in der Rubrik ‚Schulträger und Schulgemeinde‘ zum kostenlosen Download bereitgestellt. Alle arbeitserleichternden Materialien werden ebenfalls in dieser Rubrik veröffentlicht.

4.1. Umsetzung in den Beruflichen Schulen Groß-Gerau

Themenschwerpunkte im Mensakreis

- » Akzeptanz der Schulverpflegung
- » Einführung einer Salatbar
- » Installierung eines Bestellsystems



Foto 7: Schulgebäude der Berufsschule Groß-Gerau

Tabelle 14: Steckbrief der Beruflichen Schulen Groß-Gerau

Schulträger:	- Kreis Groß-Gerau
Schulleitung:	- Martin Gonnermann
Schule und Schulart:	- Beruflichen Schulen Groß-Gerau - Berufsschule
Schulgröße:	- circa 2650 Schülerinnen und Schüler - circa 120 Lehrerinnen und Lehrer
Anzahl der Essen pro Tag:	- circa 150 Schülerinnen und Schüler - circa 25 Lehrerinnen und Lehrer
Verpflegungssystem:	- Kiosk zur Zwischenverpflegung - Berufszweig „Gerüstbauer und Getrüstbauerinnen“ wird vollverpflegt (Kostenübernahme für das warme Mittagessen durch die Sozialkasse)
Mensakreis:	- Verankerung seit Februar 2020 - Vertreterinnen und Vertreter seitens <ul style="list-style-type: none">– der Schulleitung,– der Lehrkräfte (Verpflegungsbeauftragter),– des Schulträgers,– der Schülerinnen und Schüler,– der Eltern sowie– des Caterers.
Verpflegungsbeauftragter:	- Roland Hegerl (Lehrkraft, Schule und Gesundheit)

1. Aktuelle Situation analysieren und Stärken erkennen

- ✓ Projektangebot für Schülerinnen und Schüler zum Thema Lebensmittelverschwendung besteht (unter anderem: Lebensmittelreste verwerten)
- ✓ Umfrageergebnisse zur Akzeptanz des Verpflegungsangebotes der Schule sind vorhanden
- ✓ Thema Essen und Trinken ist im pädagogischen Konzept der Schule verankert (zum Beispiel in Form von Projektwochen oder rhythmisierten Pausenzeiten)
- ⊖ Verpflegungsangebot wird von Schülerinnen und Schülern sowie Lehrkräften wenig akzeptiert
- ⊖ Räumlichkeiten des Schulkiosks sind sehr eng und wenig ansprechend

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



- 📄 **Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung**, um einen Überblick über mögliche Entwicklungsschritte zu erhalten
- 📄 **Ist-Stand-Analyse Schulverpflegung**, um die Ausgangssituation zu erfassen

2. Ansatzpunkte für Veränderungen identifizieren

- ➔ Kioskangebot bewerben und erweitern
- ➔ Akzeptanz für das Verpflegungsangebot steigern
- ➔ AG's und Projektwochen zum Thema gesunde Ernährung anbieten

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



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



3. Ziele formulieren und Maßnahmen zur Zielerreichung festlegen

Formulierte Ziele

- Kioskangebot um ausgewogene Snacks erweitern
- Schulkiosk umgestalten, um die Atmosphäre zu verbessern
- Akzeptanz für das Verpflegungsangebot bei älteren Schülerinnen und Schülern sowie den Lehrkräften erhöhen
- Projektwochen zum Thema Essen und Trinken anbieten
- nachhaltige Kommunikationsstrukturen schaffen, damit alle an der Schulverpflegung beteiligten Personen profitieren

Maßnahmen zur Zielerreichung

- *im September* **Tag der Nachhaltigkeit** umsetzen, um Schülerinnen und Schülern für eine nachhaltige und ausgewogene Schulverpflegung zu sensibilisieren
- *bis September* **Bestellsystem** auf der Website der Schule installieren, vorab mögliche schulinterne Umsetzung prüfen
- *bis Ende des Jahres* Schulkiosk und Zwischenverpflegung neu ausrichten (unter anderem durch Einführung einer **Salatbar** und **Erweiterung des Essensraumes**)
- *bis Ende des Jahres* **Feedback-Boxen** zum Angebot der Zwischenverpflegung installieren, um Themenwünsche im Bereich Ernährung rückmelden zu können, etwa um Projektwochen zu gestalten
- *bis Ende des Jahres* **tatsächliche Essenszeit** von Schülerinnen und Schülern erheben, um zukünftige Schulentwicklungsprozesse auszurichten (zum Beispiel rhythmisierte Pausenzeiten)

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



Vorlage Vereinbarungsprotokoll, um Vereinbarungen und Zuständigkeiten für alle Maßnahmen schriftlich zu dokumentieren und Änderungen im Hinblick auf die Terminierung und die Zielerreichung regelmäßig festzuhalten



Ziele SMART formulieren, um zu erfahren, wie Sie messbare Ziele formulieren

Hinweis

Die prozessbegleitende Beratung in den Modellschulen schließt den Zeitpunkt bis September 2020 ein. Die Evaluation sowie die Begleitung der Schulen auf ihrem Weg in eine eigenständige Weiterentwicklung der Schulverpflegung erfolgen bis zum Ende des Jahres 2020.

1. Aktuelle Situation analysieren und Stärken erkennen

- ✓ halbjährlicher Austausch zwischen den Vertreterinnen und Vertretern der Arbeiterwohlfahrt, der Ganztagskoordinatorin und dem Caterer (Erfolg: zum Beispiel Menüzyklus von vier auf sechs Wochen erweitert)
- ✓ hohe Akzeptanz des Verpflegungsangebotes bei jüngeren Schülerinnen und Schülern
- ✓ Integration des Themas Essen und Trinken ins pädagogische Konzept, vor allem in der Grundstufe (gemeinsames Frühstück, Projekte zum Thema Essen und Trinken)
- ⊖ keine Verankerung des Themas Essen und Trinken in der Sekundarstufe
- ⊖ geringe Akzeptanz der Schulverpflegung bei älteren Schülerinnen und Schülern

Arbeiterleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



- Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung**, um einen Überblick über mögliche Entwicklungsschritte zu erhalten
- Ist-Stand-Analyse Schulverpflegung**, um die Ausgangssituation zu erfassen

2. Ansatzpunkte für Veränderungen identifizieren

- gutes, gesundes und gewünschtes Essen anbieten
- Organisation und Ausstattung der Mensa optimieren
- Akzeptanz für Schulverpflegung bei älteren Schülerinnen und Schülern sowie Lehrerinnen und Lehrern steigern
- Kommunikationsstrukturen verbessern
- Partizipation aller Beteiligten ermöglichen

Arbeiterleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



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



3.

Ziele formulieren und Maßnahmen zur Zielerreichung festlegen

Formulierte Ziele

- gute und gesunde Schulverpflegung anbieten
- Schulmensa neu- und umgestalten, um die Atmosphäre zu verbessern
- Verpflegungsangebot erweitern, um die Akzeptanz bei älteren Schülerinnen und Schüler sowie Lehrkräften zu erhöhen
- nachhaltige Kommunikationsstrukturen schaffen, damit alle an der Schulverpflegung beteiligten Personen profitieren

Maßnahmen zur Zielerreichung

- *bis September* Trennwände und Lounges beschaffen und installieren, um den Wohlfühlfaktor und die Attraktivität der **Schulmensa** vor allem für ältere Schülerinnen und Schüler zu erhöhen
- *bis September* **Speisepläne** an zentralen Punkten in jedem Gebäude der Schule aushängen und optisch ansprechend gestalten
- *ab September* aktuelle **Entwicklungen in der Mensa** über die Schul-Website fortlaufend dokumentieren
- *bis Ende des Jahres* **Salatbar** anschaffen und in Betrieb nehmen
- *bis Ende des Jahres* **tatsächliche Essenszeit** von Schülerinnen und Schülern erheben sowie Lärmpegel messen, um zukünftige Schulentwicklungsprozesse auszurichten (zum Beispiel rhythmisierte Pausenzeiten)
- *ab 2021* durch den Schulträger **Wasserspender** bereitstellen und in diesem Zusammenhang im Rahmen von Projektwochen für gesundheitsförderliches Trinken sensibilisieren

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



Vorlage Vereinbarungsprotokoll, um Vereinbarungen und Zuständigkeiten für alle Maßnahmen schriftlich zu dokumentieren und Änderungen im Hinblick auf die Terminierung und die Zielerreichung regelmäßig festzuhalten



Ziele SMART formulieren, um zu erfahren, wie Sie messbare Ziele formulieren

Hinweis

Die prozessbegleitende Beratung in den Modellschulen schließt den Zeitpunkt bis September 2020 ein. Die Evaluation sowie die Begleitung der Schulen auf ihrem Weg in eine eigenständige Weiterentwicklung der Schulverpflegung erfolgen bis zum Ende des Jahres 2020.

4.3 Umsetzung in der Otto-Hahn-Grundschule Heusenstamm

Themenschwerpunkte im Mensakreis

- » Akzeptanz der Schulverpflegung innerhalb des Kollegiums
- » Optimierung des Bestell- und Abrechnungssystems



Foto 8: Schulgebäude der Gesamtschule Obere Aar

Tabelle 14: Steckbrief der Beruflichen Schulen Groß-Gerau

Schulträger:	- Landkreis Offenbach
Schulleitung:	- Christine Lang
Schule und Schulart:	- Otto-Hahn-Schule Heusenstamm - Grundschule - Ganztagschule im Profil 1
Schulgröße:	- circa 436 Schülerinnen und Schüler, davon circa 150 im Ganztags - 34 Lehrerinnen und Lehrer
Anzahl der Essen pro Tag:	- circa 200 Schülerinnen und Schüler - bisher keine Lehrerinnen und Lehrer
Verpflegungssystem:	- Mischküche - eine Menülinie plus allergensensible Essen
Mensakreis:	- Verankerung seit Februar 2020 - Vertreterinnen und Vertreter seitens <ul style="list-style-type: none"> – der Schulleitung (Verpflegungsbeauftragte), – der Schulkindbetreuung (Leitung), – des Ganztags (pädagogische Leitung), – des Schulträgers, – der Schülerinnen und Schüler, – der Eltern sowie – des Caterers.
Verpflegungsbeauftragte:	- Christine Lang (kommissarisch)

1. Aktuelle Situation analysieren und Stärken erkennen

- ✓ Thema Essen und Trinken sind ins pädagogische Konzept der Schule integriert (entsprechende Projekte und Projektwochen in jeder Jahrgangsstufe)
- ✓ Feedbackmöglichkeiten sind vorhanden; Umfrage zum Verpflegungsangebot wurde durchgeführt
- ✓ zwischen Bedienung an der Essensausgabe (Essensportionierung durch Ausgabekraft) und Essen in Tischgemeinschaften (selbständige Essensportionierung) kann frei gewählt werden
- ✓ Mittagessen ist in Schichten organisiert und findet unter pädagogischer Begleitung einer Mitarbeiterin oder eines Mitarbeiters aus dem Ganztags statt, die/der oftmals ebenfalls mitisst
- ⊖ Verpflegungsangebot wird von Lehrerinnen und Lehrern wenig akzeptiert
- ⊖ Austausch der Beteiligten zum Thema Schulverpflegung hat bisher nicht stattgefunden

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



- Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung**, um einen Überblick über mögliche Entwicklungsschritte zu erhalten
- Ist-Stand-Analyse Schulverpflegung**, um die Ausgangssituation zu erfassen

2. Ansatzpunkte für Veränderungen identifizieren

- ➔ Salatbar einführen
- ➔ Speiseplan aushängen und bewerben
- ➔ Bestell- und Abrechnungssystem optimieren
- ➔ Kommunikation und Partizipation aller gewährleisten
- ➔ passende Rahmenbedingungen schaffen (Personal, Zeitstrukturen)

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



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



3.

Ziele formulieren und Maßnahmen zur Zielerreichung festlegen

Formulierte Ziele

- Salatbar einrichten, um den Gemüseanteil im Verpflegungsangebot zu erhöhen
- Bestell- und Abrechnungssystem optimieren, um die Abläufe je nach aktueller Anzahl der Essensteilnehmenden flexibel gestalten zu können
- nachhaltige Kommunikationsstrukturen schaffen, damit alle an der Schulverpflegung beteiligten Personen profitieren
- Rahmenbedingungen anpassen, beispielsweise personelle Kapazitäten der Ausgabekräfte erhöhen oder rhythmisierte Pausenzeiten einführen

Maßnahmen zur Zielerreichung

- *bis September* **Ausstattung der Mensa** prüfen und Anschaffungen beantragen (zum Beispiel Gefriertruhe, zusätzliches Geschirr)
- *ab September* **Speisepläne** über die Schul-Website kommunizieren, um Transparenz über das Verpflegungsangebot zu schaffen
- *bis Oktober* mit anderen Schulen in den Austausch zu **Bestell- und Abrechnungssystemen** treten beziehungsweise Informationen zur Organisation einholen, um diese zu optimieren
- *ab Oktober* **Speiseangebot** in Bezug auf den Vollkornanteil optimieren (in 20 Verpflegungstagen soll zunächst einmal mehr als bisher auf Vollkornprodukte zurückgegriffen werden)
- *bis Ende des Jahres* **Salatbar** anschaffen und in Betrieb nehmen
- *ab Ende des Jahres* **Rahmenbedingungen** der Essensversorgung verändern und optimieren (zum Beispiel die personelle Kapazität der Ausgabekräfte aufstocken und die Rhythmisierung der Pausenzeiten anpassen)

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (siehe Kapitel 3.3)



Vorlage Vereinbarungsprotokoll, um Vereinbarungen und Zuständigkeiten für alle Maßnahmen schriftlich zu dokumentieren und Änderungen im Hinblick auf die Terminierung und die Zielerreichung regelmäßig festzuhalten



Ziele SMART formulieren, um zu erfahren, wie Sie messbare Ziele formulieren

Hinweis

Die prozessbegleitende Beratung in den Modellschulen schließt den Zeitpunkt bis September 2020 ein. Die Evaluation sowie die Begleitung der Schulen auf ihrem Weg in eine eigenständige Weiterentwicklung der Schulverpflegung erfolgen bis zum Ende des Jahres 2020.

Anhang – Weiterführende Informationen

Der DGE-Qualitätsstandard – Warum der Einsatz in Schulen lohnt

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (2017): Der DGE-Qualitätsstandard - Warum der Einsatz in Schulen lohnt, Bonn, 1. Auflage, online abrufbar unter:

<https://www.schuleplusessen.de/fachinformationen/medien/> (21.08.2020)

DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

inklusive Checkliste für einen Speiseplan-Check auf Seite 44ff

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2018): DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, Bonn, 4. Auflage, 3., korrigierter Nachdruck 2018, online abrufbar unter:

<https://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/> (24.07.2020)

IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

Mehr Informationen und weiterführende Materialien unter:

www.in-form.de (15.09.2020)

Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ)

Das NQZ verantwortet die Koordination und Weiterentwicklung von Maßnahmen und Initiativen rund um gutes Kita- und Schulesen auf Bundesebene. Website online abrufbar unter:

<https://www.nqz.de/> (21.08.2020)

Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung der Länder

Kontaktdaten online abrufbar unter:

https://www.nqz.de/vernetzungsstellen/vernetzungsstellen_kitaverpflegung/ beziehungsweise unter <https://www.nqz.de/vernetzungsstellen/vernetzungsstellen-schulverpflegung/> (21.08.2020)

Online-Speiseplancheck „Schule + Essen = Note 1“

Der Online-Speiseplancheck bietet Ihnen eine grobe Orientierung, in wie weit der von Ihnen eingetragene Speiseplan die Kriterien des DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung erfüllt. Online abrufbar unter:

https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung_der_verpflegung/speiseplanung/online_speiseplancheck/ (20.08.2020)

Zertifizierung zur Gesundheitsfördernde Schule des Hessischen Kultusministeriums – Programm Schule & Gesundheit

Schulen in Hessen können erfolgreiche Schritte auf dem Weg einer gesundheitsfördernden Schulentwicklung durch eine Zertifizierung sichtbar machen sowie durch Teilzertifizierungen in den Bereichen Bewegung & Wahrnehmung, Ernährung & Konsum, Sucht & Gewaltprävention, Verkehr & Mobilität oder Lehrkräfte-gesundheit. Nähere Informationen online unter:

https://kultusministerium.hessen.de/foerderangebote/schule_und_gesundheit/zertifizierung-von-schule-als-gesundheitsfoerdernde-schulen (21.08.2020)

Impressum

Konzept und Text

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
c/o Hessische Lehrkräfteakademie
Stuttgarter Straße 18-24
60329 Frankfurt am Main

E-Mail: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de
Internet: <http://vernetzungsstelle-schulverpflegung.hessen.de>

Autorinnen

Jessica Füger
Kristina Kuharic
Anika Kup

Herausgeberin

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
c/o Hessischen Lehrkräfteakademie
Frankfurter Straße 18-24
60329 Frankfurt am Main

Stand

1. Auflage November 2020

Grafikdesign & Satz

PI DESIGN GROUP
Nieder-Röder-Straße 24
63322 Rödermark
www.pi-design.de

Fotonachweis

Titelfoto: Adobe Stock® 227790493
Portraitfotos: eigene Aufnahmen der Personen
Foto 1-9: eigene Aufnahmen der Schulen
Register: Adobe Stock® 222160878
Fotos Lebensmittel, Kapitel 4: Depositphotos® 23482035

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung des BMEL.

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern aus verschiedenen Lebenswelten aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de

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:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages