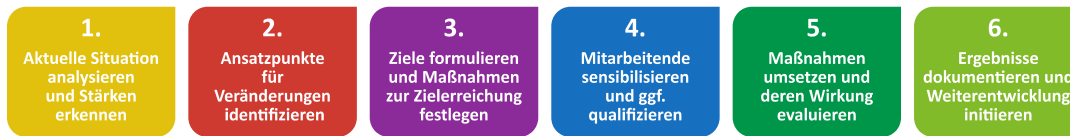


Überblick über die Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung:



Schritt für Schritt zum gemeinsamen Verpflegungskonzept

6. Ergebnisse dokumentieren und Weiterentwicklung initiieren

Für eine kontinuierliche Qualitätssicherung und -entwicklung ist es wichtig, gemeinsam Ziele und Vorstellungen zur Gestaltung der schulischen Mittagsverpflegung in einem Konzept festzuhalten. Mit dem vorliegenden Postkartensystem möchten wir Sie bei der Formulierung eines Verpflegungskonzeptes unterstützen. Die Formulierung oder Aktualisierung eines Verpflegungskonzeptes bietet sich an, wenn Sie die Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung durchlaufen sind und erste Ergebnisse festgehalten beziehungsweise einen Konsens zur gemeinsamen Weiterentwicklung der Verpflegung gefunden haben.




Die Postkarten eignen sich in ausgedruckter Form gut für die gemeinsame Arbeit im Mensakreis. Sie geben auf der Vorderseite zunächst jeweils einen kurzen Einblick in einen wichtigen Aspekt der Schulverpflegung, zu dem Sie eine gemeinsame Vorstellung für Ihre Schule entwickeln sollten. Rückseitig unterstützen Sie Leitfragen dabei, für diesen Aspekt alle wesentlichen Punkte im Blick zu behalten und zu einem Konsens im Mensakreis zu kommen.

Bearbeiten Sie die Themenbereiche am besten nacheinander oder greifen Sie bei bereits bestehendem Verpflegungskonzept einzelne Themenpostkarten heraus, um Ihr Konzept in einem wesentlichen Bereich zu überdenken. Sie können ergriffene Maßnahmen und erfolgreiche Anpassungen Ihres Konzeptes festhalten, um die Qualität Ihrer Schulverpflegung langfristig zu sichern. Denn Ihr Verpflegungskonzept bildet die Grundlage für zukünftige Ausschreibungs- und Vergabeprozesse.

Hinweis

Auf allen Schritten einer gelingenden Schulentwicklung begleiten Sie unser Praxisleitfaden „Gemeinsam im Dialog - Schulverpflegung gestalten“ sowie ergänzende Materialien. Viele weitere hilfreiche Fachinformationen sind auch in Anhang ‚Weiterführende Informationen‘ zusammengetragen.

Arbeiterleichternde Materialien im Mensakreis (Praxisleitfaden Kapitel 3.3)

-  **Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung**, um Sie auf dem Weg zur Optimierung der Schulverpflegung Schritt für Schritt anhand von praxisnahen Beispielen zu unterstützen.
-  **Vorlage Ergebnisprotokoll**, um erreichte (Teil-)Ziele und Änderungen bezüglich der jeweiligen Maßnahmen zu protokollieren.
-  **Vorlage Vereinbarungsprotokoll**, um festzuhalten wer was bis wann erledigt und regelmäßige Änderungen in Bezug auf die getroffenen Ziele und Maßnahmen im Blick zu behalten.

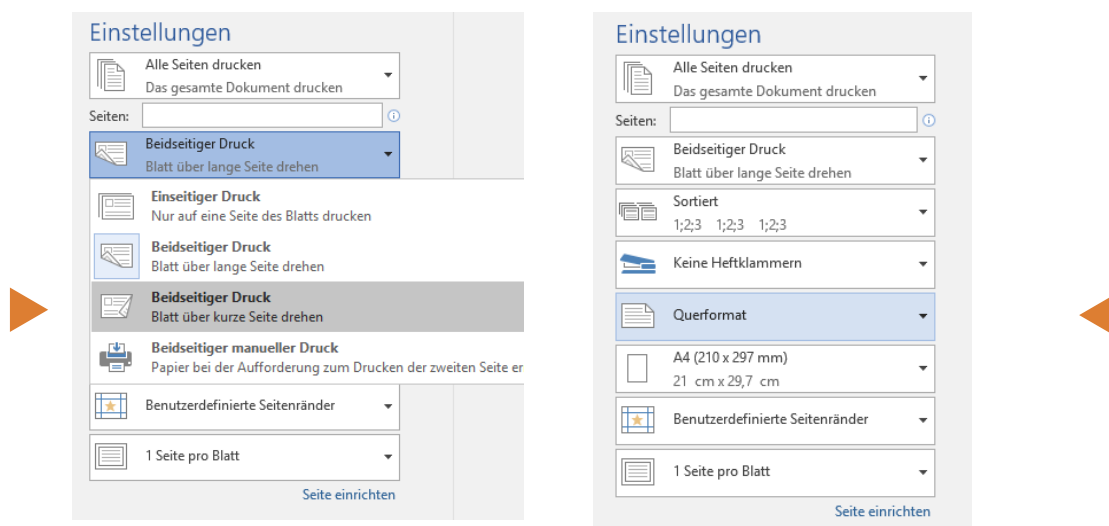
Nachfolgend werden folgende Bereiche zur (systemischen) Gestaltung der Schulverpflegung aufgegriffen:

- A) Rahmenbedingungen
- B) Bewirtschaftungssystem
- C) Verpflegungssystem
- D) Ausgabesystem
- E) Bestell- und Abrechnungssystem
- F) Qualität der Mittagsverpflegung
- G) Nachhaltigkeitskriterien
- H) Qualitätssicherung und -entwicklung
- I) Preisgestaltung

Druckvorlage:

Damit Sie das Material als Postkarten im Mensakreis nutzen können, berücksichtigen Sie bitte folgende Druckeinstellungen:

1. Wählen Sie in den Einstellungen den **beidseitigen Druck** und „**Blatt über kurze Seite drehen**“ aus.
2. Wählen Sie den Druck im **Querformat**.



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

A) Rahmenbedingungen

Welche Voraussetzungen legen den **Handlungsspielraum** für unsere Entscheidungen fest?

- » Die systematische Gestaltung der Verpflegung hängt von den individuellen Wünschen, Vorstellungen und Rahmenbedingungen der Schule und ihres Schulträgers ab. Schulprofil und Ganztagsangebote, Alter und Anzahl der zu verpflegenden Schülerinnen und Schüler sowie die personelle, sächliche und räumliche Ausstattung der Schulküche und -mensa sowie der Ausgabe legen den Rahmen für gemeinsame Entscheidungen fest.

Was können Sie bei einer **Entscheidungsfindung im Mensakreis** berücksichtigen?

- An wie vielen Tagen in der Woche soll verpflegt werden? (1 bis 5 Verpflegungstag(e) pro Woche)
- Für wie viele Schülerinnen und Schüler soll ein Verpflegungsangebot vorgehalten werden?
- An Schülerinnen und Schüler welchen Alters richtet sich das Verpflegungsangebot?
- Wie viel Zeit soll für die Mittagspause zur Verfügung stehen?
- Soll in mehreren Schichten gegessen werden?
- Wie viele Kinder und Jugendlichen sollen pro Schicht essen können? Wie viele Schichten sind nötig?
- Welche Zeiträume werden für die Schichten vorgesehen?
- Sollen die Pausenzeiten rhythmisiert werden? Sollen gestaffelte Essens- und Bewegungspausen (v. a. in Grundschulen) angeboten werden?
- Nehmen die Lehrkräfte am Mittagessen teil? Für wie viele Lehrkräfte soll ein Mittagessen vorgehalten werden?
- Wird in den Ferienzeiten eine Verpflegung angeboten? Wenn ja, an wie vielen Tagen?
- Wie viele Verpflegungstage ergeben sich daraus insgesamt für das Schuljahr?
- Soll die Anzahl der Verpflegungsteilnehmenden zukünftig steigen? Wenn ja, mit welchen Essenszahlen wird maximal beziehungsweise bei 100% iger Auslastung der Mensa gerechnet?
- Sind die Essenszeiten abgestimmt mit den Abfahrtszeiten des ÖPNV (zum Beispiel dem Schulbus), insbesondere an den Tagen, an denen kein Ganztagsangebot vorgehalten wird?

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

B) Bewirtschaftungssystem

Für welches **Bewirtschaftungssystem** entscheiden wir uns?

» Die Wahl einer passenden Bewirtschaftungsform und eines für die Schule stimmigen Verpflegungssystems ist abhängig von den individuellen Rahmenbedingungen der Schule bzw. Kommune. Darüber hinaus sollten auch die Vorstellungen und Wünsche aller an der Schulverpflegung beteiligten Personen berücksichtigt werden. Damit die Entscheidung für ein Bewirtschaftungssystem von der Schulgemeinde mitgetragen wird, ist eine gemeinsame Auseinandersetzung mit den verschiedenen Systemen wichtig.

Bei der **Eigenbewirtschaftung** erfolgt die Bewirtschaftung der Einrichtung durch Fachkräfte (zum Beispiel eine Köchin oder ein Koch). Diese wurden eigens durch den Schulträger angestellt und übernehmen die Produktion der Speisen und deren Ausgabe. Arbeitgeber und somit erste Ansprechperson in Bezug auf die vertraglich festgehaltene Verpflegungsdienstleistung kann neben dem Schulträger auch die Schule oder ein Mensaverein sein.

Bei der **Fremdbewirtschaftung** wird die Bewirtschaftung der Einrichtung, die Produktion der Speisen sowie gegebenenfalls auch deren Ausgabe fremd vergeben und von einem externen (Catering-)Unternehmen übernommen. Dabei kann die Produktion der Speisen entweder vor Ort erfolgen (Frisch- bzw. Mischküche) oder diese werden warm beziehungsweise in regenerierfertigem Zustand (*Cook & Chill*; *Cook & Freeze*) geliefert (siehe C) Verpflegungssystem). Vor allem im Hinblick auf das ergänzende Angebot der Zwischenverpflegung können innerhalb eines Schulsystems Eigen- und Fremdbewirtschaftung auch kombiniert werden.

Was können Sie bei einer **Entscheidungsfindung im Mensakreis** berücksichtigen?

- Kann von Seiten des Schulträgers eigenes Küchenpersonal gestellt werden (Eigenbewirtschaftung) oder soll auf Küchenpersonal eines Speiseanbieters zurückgegriffen werden? (Fremdbewirtschaftung)
- Soll eine Bewirtschaftung über den Mensaverein/Förderverein (Eigenbewirtschaftung) erfolgen? Wer übernimmt die qualifizierte Leitung (u. a. Mitarbeiterinnen- und Mitarbeiterschulungen, Kontrolle der Einhaltung rechtlicher Vorgaben)?
- Über welche fachliche Qualifikation soll das Küchenpersonal verfügen (z. B. Koch/Köchin)?
- Können von Seiten des Schulträgers bzw. des Mensavereins eigene Ausgabekräfte gestellt werden oder soll auf Ausgabekräfte des externen Speiseanbieters zurückgegriffen werden?
- Welche Qualifikation wünschen wir uns für die Ausgabekräfte (z. B. Hauswirtschaftlerinnen/Hauswirtschaftler)? Was ist uns beim Einsatz des Personals wichtig (z. B. Freundlichkeit in der Kommunikation mit den Schülerinnen und Schülern)?
- Auf welches Personal kann in Urlaubs- und Ausfallzeiten zurückgegriffen werden?
- Welche Fort- und Weiterbildungen sind für die Fachkräfte relevant (u. a. regelmäßige Hygieneschulung, Schulung zur Allergenkennzeichnung oder zu Nahrungsmittelunverträglichkeiten)?
- Sollen Sozialstandards (z. B. Lohnvorgaben und Sozialversicherung für Mitarbeitende des Speiseanbieters) festgelegt werden?
- Können eine ausgestattete Küche zur Pacht sowie ausreichend große Speiseräume zur Miete angeboten werden (Fremdbewirtschaftung)?

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

C) Verpflegungssystem

Welches **Verpflegungssystem** ist für uns geeignet?

» Ob vor Ort frisch gekocht wird oder die Produktion der Speisen in einer (externen) Großküche erfolgt, hängt von den räumlichen Rahmenbedingungen sowie der personellen und sächlichen Ausstattung der Schulküche ab. Auch der Standort der Schule kann einen Einfluss auf die Wahl des Verpflegungssystems haben. Es kann zwischen folgenden Systemen unterschieden werden:

Bei dem **Frisch- und Mischküchensystem (Cook & Serve)** werden die Speisen vor Ort zubereitet, gekocht und anschließend serviert. Dabei wird vorwiegend auf frische Zutaten zurückgegriffen, die um unterschiedlich stark vorverarbeitete Produkte ergänzt werden (Convenience-Stufen).

Bei der **Warmverpflegung (Cook & Hold)** werden die Speisen in einer externen (Groß-) Küche zubereitet und warm zur Einrichtung geliefert, die mindestens über eine Ausgabeküche verfügt. Nach Möglichkeit können in einer Zubereitungsküche ergänzende Speisen zubereitet werden (z. B. Dessert, Beilagensalat).

Bei dem **Kühlkostsystem (Cook & Chill)** wird die Einrichtung mit vorgegarten und anschließend schockgekühlten Speisen (ca. 3° C) beliefert. Die Speisen werden vor Ort regeneriert (z. B. in Konvektomaten), gegebenenfalls portioniert und ausgegeben. Zur Einhaltung der Kühlkette müssen ausreichend Kühllagerkapazitäten vorhanden sein. Nach Möglichkeit können in einer Zubereitungsküche ergänzende Speisen zubereitet werden (z. B. Dessert, Beilagensalat).

Bei dem **Tiefkühlkostsystem (Cook & Freeze)** wird die Einrichtung mit schockgefrorenen Speisen, Speisekomponenten oder Menüs beliefert. Zur Einhaltung der Kühlkette und Lagerung der Ware bei -18 °C muss die Schule mit ausreichend Kühllagerkapazitäten ausgestattet sein. Eine Regeneration der Speisen erfolgt unmittelbar vor der Essensausgabe (z. B. in Konvektomaten). Nach Möglichkeit können in einer Zubereitungsküche ergänzende Speisen zubereitet werden (z. B. Dessert, Beilagensalat).

Was können Sie bei einer **Entscheidungsfindung im Mensakreis** berücksichtigen?

- Ist das von uns bevorzugte Verpflegungssystem mit der sächlichen und räumlichen Ausstattung unserer Küche umsetzbar (vgl. Küchen- und Ausstattungspläne)?
- Welche Küchengröße und -ausstattung kann garantiert werden? Kann ausreichend Platz für eine (anteilige) Zubereitungsküche vorgehalten werden? Können Konvektomaten zur Verfügung gestellt werden ((Tief-) Kühlkostsystem)?
- Gibt es eine ebenerdige Anliefermöglichkeit? Bis wann soll eine Anlieferung des Essens erfolgen? Bis wann und in welchem Rhythmus sollen Liefer- und Transportbehälter (z. B. Gastronorm-Behälter) abgeholt werden?
- Existiert eine Spülküche, die für die Reinigung des Koch- und Küchenbestecks sowie des Geschirrs und der Tablettts geeignet ist?
- Sind ausreichend Kühl- und Lagerräume (0-3 °C bzw. -18°C) vorhanden? ((Tief- Kühlkostsystem)
- In Abhängigkeit von den Kühl- und Lagerkapazitäten: Welcher Lieferrhythmus ist für uns realisierbar (z. B. täglich, wöchentlich)?
- Welche Anforderungen wollen wir im Hinblick auf die Nutzung und Reinigung der Küchen- und gegebenenfalls. Kühl- und Lagerräume, der Küchenausstattung (z. B. Konvektomaten) inklusive des Geschirrs/Bestecks sowie des Speisesaals festlegen (u. a. Pacht, Miete)?
- Mit welchen laufenden Betriebskosten kann kalkuliert werden? Wie hoch fallen die Anschaffungs- und Personalkosten aus?
- Wird in mehreren Schichten gegessen? Welchen Einfluss hat der Schichtbetrieb der Mensa auf die Warmhaltezeit der Speisen?
- Wie können kurze Warmhaltezeiten und Transportwege garantiert werden? Welche Speisenanbieter sind in der Umgebung ansässig?
- Stehen ausreichend räumliche Kapazitäten für die Zwischenlagerung von Verpackungsmaterialien sowie Essens- und Lebensmittelresten zur Verfügung? Wer übernimmt die fachgerechte Entsorgung?

Gefördert durch:



D) Ausgabesystem

Für welches **Ausgabesystem** entscheiden wir uns?

» Die Entscheidung für ein Ausgabesystem hängt von der räumlichen, sächlichen und personellen Ausstattung der Schulküche und -mensa ab. Insbesondere das Alter der zu verpflegenden Schülerinnen und Schüler sowie die Größe und Beschaffenheit des Speisesaals bzw. Ausgabebereichs sind bei der Entscheidung für ein System zu berücksichtigen.

Bei der Ausgabe in Form von **Tischgemeinschaften** erfolgt die Ausgabe der Speisen in Schüsseln. Gegessen wird in stabilen Tischgruppen, wobei sich die Schülerinnen und Schüler unter pädagogischer Begleitung selbst bedienen können. Die Portionsgrößen und die Zusammenstellung der Speisen kann hier sehr individuell erfolgen.

Bei der **Thekenausgabe** wird das Essen vorportioniert an einer Theke ausgegeben. Die Schülerinnen und Schüler können hier über direkte Kommunikation mit der Ausgabekraft Einfluss auf die Portionsgröße und Zusammenstellung der Speisen nehmen.

Bei dem System der **Cafeteria-Linie** wird das Essen über ein Tablettssystem entlang einer Selbstbedienungs- und/oder Ausgabetheke serviert. Eine individuelle und selbstständige Auswahl der Speise- und Menükomponenten kann erfolgen.

Bei dem **Free-Flow-System** stellen sich die Schülerinnen und Schüler an verschiedenen Selbstbedienungs- und/oder Ausgabetheken ihre Mittag Mahlzeit selbst zusammen (z. B. Salatbar, Pastabar). Dabei können im Gegensatz zur Cafeteria-Linie auch nur einzelne Theken angesteuert werden.

Was können Sie bei einer **Entscheidungsfindung im Mensakreis** berücksichtigen?

- Welches Ausgabesystem ist unter Berücksichtigung der räumlichen, sächlichen und personellen Gegebenheiten unserer Einrichtung realisierbar?
- Wieviel Ausgabepersonal steht uns zur Verfügung?
- Welches System passt am besten zu unserer Schülerschaft und warum? Welche Erfahrungen wurden diesbezüglich gemacht?
- Können gegebenenfalls. unterschiedliche Ausgabesysteme kombiniert werden? (z. B. in Abhängigkeit von dem Alter der Schülerinnen und Schüler)
- Wieviel Zeit steht für das Mittagessen zur Verfügung? Mit welchem System können lange Warteschlangen an der Ausgabe vermieden werden?
- Ist uns eine individuelle Zusammenstellung und Portionierung der Mittagsverpflegung durch die Schülerinnen und Schüler wichtig?
- Sollen Front-Cooking-Aktionen umgesetzt werden?
- Soll der Bezahlvorgang an den Vorgang der Essensausgabe geknüpft werden? Mit welchem Verpflegungssystem ist dies in unseren Räumlichkeiten realisierbar?

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

E) Bestell- und Abrechnungssystem

Welches **Bestell- und Abrechnungssystem** soll verwendet werden?

» Es gibt zahlreiche Systeme, die Bestellung und/oder Abrechnung der Mittagsverpflegung an Schulen zu organisieren. Ein **effizienter Bestell- und Abrechnungsvorgang** trägt wesentlich zu einem reibungslosen Ablauf der Mittagspause bei.

Bestellsysteme

- Bestellformulare in Papierform
- Online-Bestellsysteme z. B. Websites, Softwares
- Bestellsystem via App über das Smartphone

Abrechnungssysteme

- **Bargeld** - Bezahlvorgang im Anschluss an Essensausgabe
- **Wertmarken** - Vorverkauf; Bezahlvorgang von Bestellvorgang entkoppelt
- **Essensmarken** - Vorverkauf; Bezahlvorgang an Bestellvorgang gekoppelt
- **Kartensystem** - Bestellung vorab, Bezahlvorgang per Guthaben- oder Magnetkarte

Abonnement - Bestell- und Bezahlvorgang vorab z. B. monatlich, halbjährlich

Was können Sie bei einer **Entscheidungsfindung im Mensakreis** berücksichtigen?

- Stehen zeitliche/personelle Ressourcen für einen Bestellvorgang in Papierform, eine Weiterleitung der erfassten Essenszahlen an den Speisenanbieter und einen anschließenden Abrechnungsvorgang zur Verfügung?
- Stehen finanzielle Mittel für den Einkauf eines elektronischen Bestell- und Abrechnungssystems (z. B. Software) zur Verfügung? Kann auf. ein kreiseigenes Tool zurückgegriffen werden? Wer kann die Pflege und Wartung des Systems übernehmen?
- Welche anteiligen Kosten entstehen pro Mahlzeit bei Zukauf des Bestell- und Abrechnungssystems?
- Bei Entscheidung für die Fremdbewirtschaftung: Kann ein Bestell- und Abrechnungssystem vom Speisenanbieter gestellt werden? Sind wir an den Einkauf dieses Bestell- und Abrechnungssystems gebunden? Ist die Pflege und Wartung des Systems inbegriffen?
- Welche Möglichkeiten bestehen, für die Abrechnung der Verpflegungsteilnehmenden im Bildungs- und Teilhabepaket?
- Welche Anforderungen legen wir im Hinblick auf die Stornierungsbedingungen fest?
- Bis zu welchem Zeitpunkt soll eine Anmeldung und die Bestellung des Essens möglich sein? Bis wann müssen zuverlässige Essenszahlen vorliegen?
- Bis wann soll eine Abmeldung des bestellten Essens ermöglicht werden? Wie kann diese erfolgen (z. B. Sekretariat, Speisenanbieter)?
- Soll die Bereitstellung Speiseplans inklusive Allergenen, Zutatenlisten und Preisen über das Bestellsystem erfolgen? Bis wann sollen diese Informationen bereitgestellt werden (z. B. eine Woche im Voraus)?
- Können Bestell- und Abrechnungsvorgänge verknüpft werden?

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

F) Qualität der Mittagsverpflegung

Welche Anforderungen an den **Speiseplan** und die angebotenen Menüs legen wir fest?

- » Eine ausgewogene und auf Kinder und Jugendlichen abgestimmte Verpflegung fördert die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit und trägt zur Prävention ernährungsbedingter Krankheiten bei. Eine Orientierung für die Verankerung von Qualitätskriterien für den Speiseplan und die angebotenen Menüs gibt der **Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)**. Der Standard kann als praxisorientierte Hilfestellung dienen, deren Inhalte regelmäßig auf Basis wissenschaftlicher Daten aktualisiert werden.

Was können Sie bei einer **Entscheidungsfindung im Mensakreis** berücksichtigen?

- Orientieren wir uns bereits an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung? Wenn nicht, wie können wir die Empfehlungen einhalten?
- Wie viele Menülinien sollen angeboten werden? Soll täglich ein ovo-lakto-vegetarisches Gericht vorgehalten werden?
- Welcher Menüzyklus soll angestrebt werden?
- Wie können wir eine religions- und kultursensible Verpflegung umsetzen?
- Wie ermöglichen wir eine Teilhabe bei Allergien und Unverträglichkeiten (z. B. Lactoseintoleranz, Nussallergie, Glutenunverträglichkeit)?
- Wie wird die lückenlose Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffe entsprechend der gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften (z. B. Piktogramme auf Speiseplan) und eine zuverlässige Auskunft an der Ausgabe garantiert?
- Wie wird gewährleistet, dass alle Rezepturen vorliegen und dem Küchenpersonal bekannt sind? Erfolgt bei nicht eindeutiger Bezeichnung von Gerichten eine Auflistung der Bestandteile (z. B. Wikinger-Pfanne)?
- Soll eine Müsli-, Salat- und/oder Pastabar das Mittagsverpflegungsangebot ergänzen?
- Werden kostenlose Getränke - vorzugsweise Trink- oder Mineralwasser, ungesüßter Früchte- oder Kräuterteeangeboten? Wer ist für die Bereitstellung der Getränke und der Trinkgefäße verantwortlich?
- Wer kümmert sich um die Instandhaltung und Wartung der Geräte? Wer veranlasst Neuanschaffungen und Reparaturen?
- Welche Vorgaben zu Portionsgrößen und Portionierungshilfen (z. B. Kellenplan) sollen berücksichtigt werden? Soll ein Nachschlag angeboten werden können? Soll ein Musterteller (z. B. in einer Glasvitrine) bereitgestellt werden?

Gefördert durch:



G) Nachhaltigkeitskriterien

Welche **Nachhaltigkeitskriterien** wollen wir verankern?

» Erörtern Sie gemeinsam, welche Aspekte Ihnen im Hinblick auf die Gestaltung eines nachhaltigen und klimafreundlichen Angebotes wichtig sind. Egal, ob Sie in der Schulküche auf energieeffizientere Systeme umrüsten, den Bezug regionaler und saisonaler Produkte fördern oder den Anteil an ökologischen Lebensmitteln erhöhen möchten - gemeinsame Entscheidungen und kleine Schritte sind erfolgreicher und nachhaltiger.

Was können Sie bei einer **Entscheidungsfindung im Mensakreis** berücksichtigen?

- Besteht täglich die Möglichkeit, ein vegetarisches Gericht auszuwählen?
- Soll das Angebot vegetarischer Gerichte erhöht werden?
- Soll das Angebot an Fleischgerichten reduziert werden? Wie oft sollen diese angeboten werden (z. B. maximal zwei Angebote pro Woche)? Sollen Haltungsbedingungen für Tiere festgehalten werden? Sollen Produkte mit strengen Vorgaben zum Tiertransport (z. B. < 200 km) priorisiert werden? Kann das Fleisch ausnahmslos in Bio-Qualität bezogen werden?
- Wie können kurze Transportwege garantiert werden? Welche Speisenanbieter sind in der Umgebung ansässig?
- Sollen **einzelne Produkte** (z. B. Äpfel, Karotten) in Bio-Qualität bezogen werden? Soll der Bio-Anteil (prozentual) auf eine Waren- bzw. Lebensmittelgruppe (z. B. Gemüse oder Kartoffeln, Getreide- und Getreideprodukte) ausgeweitet werden? Soll eine komplette Menülinie auf Bio umgestellt werden oder soll ein prozentualer Bio-Anteil in Bezug auf den Gesamteinkauf oder einzelne Produktgruppen garantiert werden?
- Sollen Vorgaben zum Einsatz saisonaler Produkte (z. B. prozentualer Anteil an Warengruppe) gemacht werden?
- Sollen Produkte aus fairem Handel angeboten werden? Wenn ja, welche Produkte?
- Wollen wir zur Reduktion anfallender Verpackungsmaterialien die Verwendung von Groß- und Mehrportionengebinden vorschreiben bzw. den Einsatz von Klein- bzw. Einzelportionengebinden untersagen?
- Welche Unterstützung brauchen wir bei der Verankerung von Nachhaltigkeitskriterien?

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

H) Qualitätssicherung und -entwicklung

Welche Strukturen für die **Qualitätssicherung und -entwicklung** wollen wir festlegen?

- » Eine ausgewogene Schulverpflegung stellt die Versorgung der Schülerinnen und Schüler mit ausreichend Nährstoffen sicher und fördert somit die Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit. Die Sicherung und (Weiter-)Entwicklung der Qualität der Verpflegung ist daher besonders wichtig und muss durch Absprachen und Vereinbarungen sowie Kontrollen regelmäßig geprüft werden. Um Veränderungen in der Schulverpflegung erfolgreich umzusetzen, ist es wichtig, dass sich **alle Akteurinnen und Akteure** an den Entscheidungsprozessen zum Angebot beteiligen.

Was können Sie bei einer **Entscheidungsfindung im Mensakreis** berücksichtigen?

- Ist ein Gremium (z.B. Mensakreis) für die Arbeit an der Qualitätssicherung und -entwicklung der Verpflegung installiert? In welchen Abständen soll der Mensakreis tagen? Welche Personengruppen sollen vertreten sein? Ist die Teilnahme des Schulträgers gesichert?
- Sind die Ansprechpersonen seitens des Caterers bekannt? Soll die Teilnahme des Caterers am Mensakreis vertraglich festgehalten werden?
- Gibt es eine Verpflegungsbeauftragte/einen Verpflegungsbeauftragten an der Schule, die/der zu den Treffen des Mensakreises einlädt und zentrale Ergebnisse und Vereinbarungen in einem Protokoll festhält?
- Welche Anforderungen wollen wir für die Partizipation der Schülerinnen und Schüler an der Speiseplanung (z. B. Umfragen zur Akzeptanz, Feedbackboxen, Rückmeldung von Wunschen) festhalten?
- Wie werden Entwicklungen und wesentliche Abstimmungen an die Schulgemeinde kommuniziert?
- Wollen wir uns gemeinsam mit dem Caterer am Tag der Schulverpflegung beteiligen oder andere Aktionstage/-woche umsetzen?
- Wie sichern wir die Kontrolle der Warmhaltezeit von max. 3 Stunden (z. B. Nachweis Speisenanbieter, Stichproben)?
- Wie sichern wir die Einhaltung der Ausgabetemperatur (65 °C bei warmen bzw. 7°C bei kalten Speisen) (z. B. Dokumentation; Kontrolle bei Lieferung der Speisen)? Verfügt das Küchen- und Ausgabepersonal um ausreichende Qualifikationen zur Sicherung und Kontrolle der Qualität? Sind Schulungen geplant und möglich?
- Wie prüfen wir die Einhaltung unserer Anforderungen an Sozialstandards, die Abfallvermeidung, den Bezug saisonaler Produkte oder Produkte aus ökologischem Anbau (z. B. Eigenerklärungen (u.a. Konzepte, Lieferscheine), Gütezeichen (Siegel, Zertifikate), Stichproben bzw. Vor-Ort-Termine)?
- Wird eine Zertifizierung z. B. „Schule + Essen = Note1-Zertifizierung“ oder „Note 1-PREMIUM-Zertifizierung angestrebt?

Gefördert durch:



I) Preisgestaltung

Was können wir bei **Angebots- und -Kostenänderungen** beachten?

- » Angebotsänderungen zum Beispiel durch eine Orientierung am DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung oder den Bezug von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau können sich auf die Wareneinstandskosten und damit auf den Preis des Mittagessens auswirken. Damit Angebots- und Kostenänderungen von allen Beteiligten akzeptiert werden, ist es wichtig, die Gründe für Änderungen und die Zusammensetzung des Essenspreises transparent zu machen. Angebotsänderungen können gerade zu Beginn kostenneutral umgesetzt werden. Nehmen Sie dazu eine Beratung und Unterstützung bei der Umstellung Ihres Angebots in Anspruch.



Was können Sie bei einer **Entscheidungsfindung im Mensakreis** berücksichtigen?

- Wie setzt sich der Preis aktuell zusammen? Wie wird dieser von der Schulgemeinde angenommen?
- Erfolgen direkte (z. B. Essenspreis) oder indirekte Zuschüsse (z. B. sächliche oder personelle Ausstattung der Mensa, Pächterlass) durch den Schulträger? Werden diese Zuschüsse transparent gemacht?
- Inwiefern wird gewährleistet, dass alle Schülerinnen und Schüler am Essensangebot teilnehmen können (z. B. Bund- und Teilhabepaket)?
- Wie wirken sich die geplanten Angebotsänderungen (z. B. Bezug von Fleisch in Bio-Qualität) auf den Preis des Mittagessens aus? Wie können Angebotsänderungen möglichst kostenneutral oder mit geringen Preiserhöhungen umgesetzt werden?
- Durch welche Maßnahmen können Ressourcen eingespart werden (z. B. Reduktion von Lebensmittelabfällen aufgrund von Überproduktion, Umrüstung auf energieeffiziente Küchengeräte)? Wie können die zukünftig eingesparten finanziellen Ressourcen zur Qualitätsentwicklung des Angebots investiert werden?
- Wer trägt die Kosten für Neuanschaffungen (z. B. Salatbar, Neuanschaffungen, Gestaltung der Mensa)? Ist eine Kooperation mit einem Förderverein möglich?
- Wie können Preisänderungen an die Schulgemeinde kommuniziert werden? Wie können alle Beteiligten für die Bedeutung von Angebotsänderungen sensibilisiert und in die Entscheidungsprozesse mit einbezogen werden (z. B. Aktionstage, unterrichtliche Ernährungsbildung)?

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



HESSEN

Hessische
Lehrkräfteakademie

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages