

Überblick über die Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung



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 Caters) 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).

Arbeiterleichternde Materialien im Mensakreis (Praxisleitfaden 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.

Aktuelle Situation analysieren und Stärken erkennen

» 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 (Praxisleitfaden Kapitel 3.3)



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

2.

Ansatzpunkte für Veränderungen identifizieren



» 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 (Praxisleitfaden 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 & Maßnahmen zur Zielerreichung festlegen



» Welche 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.

Arbeiterleichternde Materialien im Mensakreis (Praxisleitfaden 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 (Praxisleitfaden Kapitel 3.3)



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

Hinweis

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



» 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 (Praxisleitfaden 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

Hinweis

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.

Arbeiterleichternde Materialien im Mensakreis (Praxisleitfaden 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.

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