



Liebe Leserinnen und Leser,

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

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

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

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

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

PRAXISBEISPIEL 12: ALICESCHULE

Selbstverpflegungskonzept an der Aliceschule – samt Müsli- und Salatbar

An der Aliceschule in Gießen kümmern sich die Schüler*innen seit 2009 selbst um das Frühstücks- und Mittagessensangebot. Wöchentlich sind ca. 120 Schülerinnen und Schüler sowie acht Lehrkräfte im „Bistro Alice“ beschäftigt. Neben gesunder Ernährung stehen an der Schule Prävention und Gesundheitsförderung auch als ganzheitlicher Ansatz im Mittelpunkt. 2010 wurde die Aliceschule erstmalig mit dem Gesamtzertifikat „Gesundheitsfördernde Schule“ des Hessischen Kultusministeriums ausgezeichnet. Annegret Schadeck ist Fachlehrerin für Hauswirtschaft und betreut gemeinsam mit Kolleg*innen das Konzept Schüle*innen kochen für Schüler*innen. Im Interview berichtet sie über das Verpflegungsangebot an der Aliceschule und darüber, wie das Konzept der Selbstbewirtschaftung, das zahlreiche Aufgabengebiete wie Wareneinkauf, Lagerung, Zubereitung, Hygiene, Verkauf, Kalkulation und Marketing umfasst, umgesetzt wird.

Schlagworte: *Schüler kochen für Schüler, Zertifizierung „Gesundheitsfördernde Schule“, Müslibar, Salatbar, Schulkiosk*

Egal ob Mittagessen, Müsli- oder Salatbar – das „Bistro Alice“ wird ausnahmslos in Selbstbewirtschaftung geführt. Wie hat sich die Aliceschule damals auf den Weg gemacht? Wer war an diesem Prozess (als treibende Kraft) beteiligt? Und gab es einen bestimmten Anlass?



Vor 2009 hatten wir im Schulhaus weder eine Aula noch eine Mensa. Alle Versammlungen wurden daher im großen Treppenhaus abgehalten. Als Gelder für den Aula-bau vorhanden waren, kam der Wunsch nach einem ansprechenden Verpflegungsangebot von Schüler*innen sowie der Lehrkräfte auf. Daraufhin erarbeiteten alle gemeinsam ein Konzept für eine Selbstbewirtschaftung und konnten den damaligen Schulleiter damit schnell überzeugen. Klar war dabei von Anfang an: Die Bewirtschaftung des Bistros soll komplett in Schüler*innen-Hand liegen und alle Gewerke miteinbinden. So können beispielsweise Auszubildende für die Berufe der Metzgerei- sowie Bäckerei-Fachverkäufer*innen ihr theoretisch erlerntes Wissen unmittelbar in der Praxis umsetzen. Nichtsdestotrotz wurden der Aufenthaltsraum und die Küche so gebaut, dass die Verpflegung – falls irgendwann nötig – jederzeit durch einen Caterer durchgeführt werden kann.

Letztendlich hat der Zusammenschluss vieler Beteiligter dafür gesorgt, dass wir die Selbstbewirtschaftung heute so erfolgreich umsetzen können.

Wie kann eine Eigenbewirtschaftung durch Schüler*innen gelingen?

Wie auch beim Entstehungsprozess, ist bei der tagtäglichen Umsetzung des Konzepts die Zusammenarbeit vieler Einzelner gefragt. Hierfür übernehmen die einzelnen Klassen gemeinsam mit ihren Lehrkräften verschiedene Verpflegungstage. Ich selbst kümmere mich beispielsweise dienstags mit der einjährigen Berufsfachschule und donnerstags mit der Oberstufe der zweijährigen Berufsfachschule um die Bewirtschaftung. Die Gruppen umfassen immer zwischen 8 und 16 Personen. Während der achtstündigen „Schicht“ kümmern sich die Schüleri*nnen um alles, was mit der Verpflegung an der Schule zusammenhängt. Morgens werden beispielsweise für die Müslibar Obst geschnitten oder Brötchen für den Kiosk belegt. Gegen Mittag geht es dann an das Befüllen der Salatbar sowie die Zubereitung der warmen Gerichte.

Wie oft übernehmen Schüler*innen eine Schicht (Rhythmus/Zyklus); Welche Klassen sind wie lange und in welchem Bereich tätig? Rotation der Aufgaben nach „Klassenstufe“?

Das Bistro wird durch das Berufsvorbereitungsjahr, die einjährige und zweijährige Berufsfachschule bewirtschaftet. Die Wochentage sind, fest im Stundenplan verankert, den verschiedenen Schüler*innengruppen zugeordnet. Die Verantwortungsbereiche rotieren zwischen den Schülern*innen so, dass jede*r alle Aufgabenbereiche im Bistro kennenlernt. Außerdem finden Projekte der Bäcker*innen und Fleischer*innen und Verkäufer*innen im Lebensmittelhandwerk aus dem Berufsschulbereich im Bistro statt.



Für eine erfolgreiche Selbstbewirtschaftung bedarf es einer präzisen Aufgabenteilung. Wie werden die Zuständigkeiten geregelt?

Die Schüler*innen übernehmen alle Aufgaben selbst. Das bedeutet: Neben der Speisenherstellung liegen auch Kostenkalkulation, Einkaufsplanung, Lagerung, Essensausgabe, Reinigung sowie der Verkauf und das Marketing in Schüler*innenhand. Diese Aufgaben werden zu Beginn mit allen Beteiligten im Vorbereitungsraum besprochen und aufgeteilt. Dabei sorgen die begleitenden Lehrkräfte dafür, dass jede*r Jugendliche im Verlauf des Schuljahres alle Aufgabengebiete durchläuft.

Bei der Selbstbewirtschaftung setzen die Schüler*innen also vielfältige Fähigkeiten ein und lernen Neues. Zum Beispiel werden für die Speiseplanung Rezepte gesucht, eventuell angepasst und umgeschrieben. Als nächstes werden die Vorräte kontrolliert und eine Einkaufsliste angefertigt. Diese gilt es gut zu strukturieren, z.B. nach Lebensmittelgruppen. Der Einkauf erfolgt als solcher als einzige Aufgabe durch die Lehrkräfte nach Erhalt der Einkaufslisten der Schüler*innen. Weitere Aufgabengebiete umfassen das Waschen von Handtüchern und Schürzen, die bei der Essenszubereitung benötigt werden sowie die Reinigung der Küche. Auch hier gibt es keine externen Beschäftigten oder externes Reinigungspersonal, da diese Aufgaben zur Bewirtschaftung dazugehören und eigenständig erledigt werden sollen. Auf diese Weise lernen die Schüler*innen einen kompletten Tag im Hinblick auf die Verpflegung zu gestalten.

Wichtig ist uns, dass wir offen für neue Ideen, Anregungen sowie Kritik bleiben. Dafür versammeln sich Schüler*innenvertretung, Elternbeirat sowie Bistrorat vierteljährlich und besprechen, ob die Verpflegung im Interesse aller gut umgesetzt wird und was zur Sicherung und Weiterentwicklung der Qualität in Bezug auf die Schulverpflegung beigetragen werden kann.

Wie setzt sich der Bistrorat zusammen? Ist der Schulträger dabei?

Der Bistrorat setzt sich aus Schulleitung, Bistrokollegen*innen sowie einem Vertreter der Innung zusammen und ist für Gäste immer offen.

Welche Verpflegungsangebote können durch die Schüler*innen täglich vorgehalten und realisiert werden?

Das Verpflegungsangebot startet täglich mit der Müslibar sowie dem Verkauf am Kiosk. Hier gibt es frisch belegte Brötchen, Pizzastücke oder Croissants. Besonders schön ist es, wenn die Schüler*innen der Bäcker*innen-Ausbildung Backwaren für den Verkauf herstellen. Neben diesem Standardangebot realisieren die Jugendlichen regelmäßig Zusatzangebote – zum Beispiel Köstlichkeiten aus verschiedenen Ländern und Kulturen.



Von 13.00 bis 13.30 Uhr findet anschließend täglich der Mittagstisch mit zwei verschiedenen warmen Mahlzeiten plus Salatbar statt. Leitungswasser steht den Essensteilnehmenden kostenlos zur Verfügung. Zusätzlich können Apfelsaftschorle und ACE-Saft erworben werden.

In welchem Zeitfenster kann das Angebot der Müslibar und des Kiosks genutzt werden?

Die Müslibar steht von 9.30 Uhr bis 11.30 Uhr bereit, anschließend ist die Salatbar bis 13.30 Uhr geöffnet.

Wie gestaltet sich das Angebot an der Müslibar? Wie viel kostet dieses für Schüler*innen? Und was kommt besonders gut an?

An der Müslibar stehen täglich mindestens sechs verschiedene Obstsorten zur Auswahl. Neben der Frische – wir verwenden beispielsweise kein Obst aus Konserven – steht dabei die Saisonalität im Fokus. Besonders beliebt sind im Juni daher frische Erd- oder Himbeeren. Äpfel und Birnen gibt es zudem das ganze Jahr über sehr oft – vorzugsweise direkt von Bauernhöfen aus der Umgebung. Um die Akzeptanz für das Verpflegungsangebot zu erhöhen, ergänzen wir dieses regionale und saisonale Angebot mit exotischen Früchten, wie beispielsweise Banane und Ananas. Neben der beschriebenen Obstvariation stehen gesunde Frühstücksflocken sowie Milch und Joghurt bereit.

Aufgrund der Mischkalkulation kostet eine Portion an der Müslibar für Schüler*innen sowie für Lehrkräfte jeweils 1,50 Euro. Die Essensgäste können sich ihre Portionen selbst zusammenstellen und müssen diese nicht abwägen.

Welche Vorteile und Herausforderungen sehen Sie für alle Beteiligten bei der Einführung einer Müslibar?

An der Müslibar kann sich jede*r nach Herzenslust bedienen. Der Genuss eines gesunden, vollwertigen und leckeren Frühstücks steht also immer im Fokus und ist der größte Pluspunkt der Müslibar.

Welche Herausforderungen stellen sich? Ist die Mischkalkulation immer rentabel?

Im Augenblick können wir die laufenden Kosten gut decken.



Welches sind die größten Herausforderungen im Hinblick auf die Selbstbewirtschaftung?

Auf Seiten der Schüler*innenschaft stellt die Teamarbeit und Kollegialität untereinander oftmals eine große Herausforderung dar. Ohne ein intaktes Zusammenarbeiten können nicht alle anstehenden Aufgaben rechtzeitig erledigt werden. Gleichzeitig bietet die Herausforderung der Teambildung eine gute Gelegenheit, die Arbeit innerhalb einer Gruppe zu lernen. Am Ende jedes Schuljahres findet die Prüfung daher auch als Teamprüfung statt. Das heißt, die Schüler*innen kümmern sich als Gruppe an einem ganzen Tag um die Verpflegung ihrer Mitschüler*innen.

Eine Herausforderung für die Schule ist zudem der Hygieneaspekt. Da es sich um eine Gemeinschaftsverpflegung handelt, müssen alle Schüler*innen, die in der Küche arbeiten, eine Hygienebelehrung absolvieren. Hierfür kommen Mitarbeiter*innen des Gesundheitsamts an die Aliceschule und führen diese mit allen Beteiligten durch. Die Kosten hierfür müssen anschließend von der Schule getragen werden.

Wird die Abschlussprüfung von allen Schüler*innen abgelegt? Um welche Prüfung handelt es sich dabei?

Im Rahmenlehrplan des Berufsvorbereitungsjahres und der zweijährigen Berufsfachschule sind Abschlussprüfungen vorgeschrieben und in der einjährigen Berufsfachschule erhalten die Schüler*innen ein zusätzliches Zertifikat zum Zeugnis.

Welche Preise werden an der Salatbar sowie beim Mittagessen erhoben? Gibt es Zuschüsse für die Bars bzw. das Mittagessen z. B. seitens des Schulträgers?

Wie auch an der Müslibar für die pro Portion 1,50 Euro erhoben wird, läuft die Preisbildung an der Salatbar über eine Mischkalkulation. Die Essensgäste zahlen beispielsweise für einen großen Salat 1,80 Euro und für eine kleine Portion 0,90 Euro. In diesem Preis ist ein saisonal wechselndes Salatangebot enthalten, denn während es im Sommer vermehrt Radieschen, Mairübchen, Kohlrabi und Co. zur Auswahl gibt, sind es im Winter Feldsalat, Weißkohl oder Karotten.

Die Preise für das Mittagsgeschicht wechseln dagegen täglich – sind aber nie teurer als 3,80 Euro. Meist kostet beispielsweise das vegetarische Gericht weniger als die Variante mit Fleisch oder ein Linseneintopf weniger als ein Gericht mit Braten.



Gibt es Zuschüsse für die Bars bzw. das Mittagessen z.B. seitens des Schulträgers, Spenden über Vereine etc.?

Im Rahmen von Bildung und Teilhabe werden die Mittagessenskoste für die entsprechenden Schüler*innen vom Jobcenter oder dem Landkreis übernommen. Spenden von Vereinen sind immer herzlich willkommen.

Erfolgt eine Anmeldung zum Mittagessen vorab oder kann auch spontan gegessen werden? Wird bar, mit Chip oder per Abo bezahlt?

Eine vorherige Anmeldung zum Mittagessen besteht nicht, wir produzieren anhand der Erfahrungswerte der vergangenen Jahre, das kann natürlich auch einmal bedeuten, dass es für den Letzten leider kein warmes Mittagessen mehr gibt. Es kann immer bar bezahlt werden oder mit dem Schülerschein der Aliceschule, welcher bequem von zu Hause aus aufgeladen werden kann. Damit geht der Bezahlvorgang natürlich wesentlich schneller.

Das Speisenangebot im „Bistro Alice“ ist nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung zertifiziert. Wer ist für die Berücksichtigung der Kriterien bei der Speiseplanung und eine Evaluation verantwortlich?

Da die Schüler*innen im Normalfall nur für ein Schuljahr in der Küche tätig sind, spielen sie bei der Berücksichtigung der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung eine untergeordnete Rolle. Die betreuenden Lehrkräfte achten bei der Rezeptauswahl auf die Einhaltung der Qualitätsstandards, besprechen diese mit den Schüler*innen und wandeln die Rezepte bei Bedarf gemeinsam ab. Um ein ausgewogenes und gesundes Verpflegungsangebot zu gewährleisten ist diese pädagogische Führung durch die Lehrer*innen von großer Bedeutung.

Im Hinblick auf die Allergene, stehen die Schüler*innen wiederum in der Verantwortung, diese jede Woche in den angebotenen Gerichten zu erkennen und zu kennzeichnen. Um diese Aufgabe verlässlich übernehmen zu können, lernen die Schüler*innen die Allergene im Unterricht kennen. Abschließend ist dies auch Teil der Abschlussprüfung am Schuljahresende.

Gibt es vorab eine Einführung für alle betreuenden Lehrkräfte zum DGE-Qualitätsstandard?

Eine Einführung ist nicht nötig, da alle betreuenden Lehrkräfte über eine entsprechende, fachlich qualifizierte Ausbildung verfügen.



Eine gesunde Ernährung wird an der Aliceschule großgeschrieben. 2016 wurde die Schule bereits zum zweiten Mal vom hessischen Kultusministerium mit dem Gesamtzertifikat „Gesundheitsfördernde Schule“ ausgezeichnet. Eine Würdigung der Schulen mit der Gesamtzertifizierung erfolgt, wenn gesundheitsfördernde Maßnahmen aus mindestens vier von fünf Bereichen umgesetzt und damit mindestens vier von fünf Teilzertifikate erworben wurden. In welchen Bereichen engagiert sich die Aliceschule?

An der Aliceschule sind uns alle dieser fünf Bereiche wichtig: **Bewegung & Wahrnehmung, Ernährung & Konsum, Sucht & Gewaltprävention, Verkehr & Mobilität sowie Lehrkräftegesundheit.** Daher integrieren wir alle in den schulischen Alltag und sind sehr stolz, dass dies durch die Auszeichnung zur „Gesundheitsfördernden Schule“ honoriert wird.

*Dass eine Schule in allen Bereichen ausgezeichnet wird ist sehr herausragend! Könnten Sie vielleicht für jeden Bereich ein Beispiel nennen, inwiefern hier ein Projekt oder Ähnliches in der Schule umgesetzt wird? Das wäre sicher sehr wertvoll für die Leser*innen des Interviews.*

Wir haben in den letzten Jahren folgende Projekte umgesetzt bzw. sie werden in Intervallen wiederholt:

- Gesundheits- und Bewegungstage mit den Berufsschulklassen
- Innovatives Selbstbewirtschaftungskonzept im „Bistro Alice“
- Schulsanitätsdienst
- Schulprojekt: Bewegte Aliceschule
- Projekt: „Erste Hilfe“ bei Konflikten/in Krisenfällen

Vielen Dank für diese Einblicke! Gibt es etwas, über das wir bisher nicht gesprochen haben? Möchten Sie weitere Erfahrungen mit anderen Schulen teilen?

Falls die Konzepte Selbstverpflegung sowie Schüler*innen kochen für Schüler*innen für eine Schule interessant sind, ist es hilfreich, dass dieser Wunsch von vielen Personengruppen gleichzeitig getragen und verfolgt wird. Denn die Umsetzung kann niemand alleine schaffen – vielmehr braucht es einen breiten Konsens unter Lehrkräften, dem Elternbeirat, der Schulleitung sowie den Schüler*innen. Zuletzt bleibt allerdings zu sagen: Eine Umsetzung lohnt sich immer!



Persönlicher Erfahrungsaustausch

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

Die Aliceschule teilt ihre Erfahrung gerne mit anderen Schulen, die sich auf den Weg machen möchten.

Ihre Ansprechpartner sind:

Annegret Schadeck und Herr Alexander Kunz

Telefon: 0641 306 3480

E-Mail: in-fo@alice.giessen.schulverwaltung.hessen.de

Internet: <https://www.aliceschule-giessen.de/>



Über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

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

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

[Flyer der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

[Angebotsübersicht der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

Kontakt:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

E-Mail: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de

Telefon: 069 38989-367

[Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

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

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