

# HANDLUNGSLEITFADEN ZUR GUTEN SCHULVERPFLEGUNG IM KREIS WARENDORF



---

## VORWORTE

---

---

## LEITGEDANKEN ZUR SCHULVERPFLEGUNG IM KREIS WARENDORF

---

---

## PRAKTISCHE ORIENTIERUNGSHILFEN

---

<b>1. SCHULVERPFLEGUNG: SCHNITTSTELLENMANAGEMENT</b> .....	9
1.1 AKTEURE DER SCHULVERPFLEGUNG .....	9
1.2 VERPFLEGUNGSKONZEPT .....	11
1.3 PROZESSENTWICKLUNG UND QUALITÄTSSICHERUNG .....	13
<b>2. ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE</b> .....	19
2.1 GETRÄNKE .....	20
2.2 FRÜHSTÜCK UND SNACKS .....	21
2.3 MITTAGSVERPFLEGUNG .....	23
2.4 QUALITÄT DER SPEISEN .....	26
<b>3. RAHMENBEDINGUNGEN FÜR DIE VERPFLEGUNG</b> .....	29
3.1 HYGIENEMANAGEMENT .....	29
3.2 LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG .....	32
3.3 PERSONALQUALIFIKATION .....	33
3.4 PREIS-LEISTUNG .....	36
3.5 RAUMPLANUNG .....	39
<b>4. AKZEPTANZ</b> .....	41
4.1 SCHULKULTUR UND ESSATMOSPHERE .....	42
4.2 PARTIZIPATION UND KOMMUNIKATION .....	45
<b>5. NACHHALTIGE SCHULVERPFLEGUNG</b> .....	47

---

## VERPFLEGUNGSANBIETER

---

---

## VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG NRW

---

---

## CHECKLISTEN

---

## ABBILDUNGS- UND TABELLENVERZEICHNIS

- Abb. 1           Beteiligungsprozess im Kreis Warendorf
- Abb. 2           Qualitätsdimensionen in der Schulverpflegung
- Abb. 3           Übersicht Akteure der Schulverpflegung
- Abb. 4           Prozess der Qualitätssicherung
- Abb. 5           Prozess der Qualitätssicherung: Bewertung und Erfolgskontrolle
- Abb. 6           Instrumente der Qualitätssicherung
- Abb. 7           Schaubild aus einem Forum „Gute Schulverpflegung“ im Kreis Warendorf
- Abb. 8           Das tägliche Speisenangebot
- Abb. 9           Sensorische Qualitäten
- Abb. 10          Akzeptanzfördernde Maßnahmen in der Schulverpflegung
- Abb. 11          Bereiche im Schulprofil, bei denen Schulverpflegung eine Rolle spielt
- Abb. 12          Vier Handlungsfelder um Schulverpflegung positiv in Schulkultur zu verankern
- Abb. 13          Übersicht von Partizipationsmöglichkeiten
- Abb. 14          [www.grundlagen-schulverpflegung.de](http://www.grundlagen-schulverpflegung.de)
- Abb. 15          Wertschöpfungskette
- Abb. 16          Beispiel 4 Kartoffel-Linsen-Eintopf
- 
- Tab. 1           Übersicht Aspekte eines Verpflegungskonzept für die Schulverpflegung
- Tab. 2           Optimale Lebensmittelauswahl für das Frühstück und die Zwischenverpflegung
- Tab. 3           Optimale Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen
- Tab. 4           Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung
- Tab. 5           Beispiel für mögliche Bewertungskriterien für die Verpflegung

## VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

Kinder und Jugendliche sollen in unserem Kreis von Anfang an gesund aufwachsen. Dazu gehören unter anderem eine ausgewogene Ernährung und ausreichend Bewegung. Neben der Familie sind besonders Kindertageseinrichtungen und Schulen wichtige Lernorte für die Entwicklung eines gesunden Ess- und Bewegungsverhaltens. Hier kann nicht nur der kompetente Umgang mit Lebensmitteln erlernt, sondern auch Gemeinschaft beim Essen erlebt werden.

Über viele Jahre hinweg verbringen Kinder und Jugendliche die längste Zeit des Tages in der Schule. Aus diesem Grund kommt einer ausgewogenen Verpflegung und einer fundierten Ernährungsbildung an Schulen eine immer größere Bedeutung zu.

Das tägliche Angebot an Essen und Trinken in der Schule birgt Herausforderungen, aber auch tolle Chancen, allen Kindern, unabhängig von ihrem Elternhaus, eine ausgewogene Ernährung, ein gesundes Essverhalten und Ernährungswissen mit auf den Weg zu geben.

Einen unmittelbaren Einfluss hat insbesondere die Qualität des Essens auf die Lern- und Leistungsfähigkeit sowie auf gute Laune und Zufriedenheit der Kinder und Jugendlichen im Schulalltag.

Gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegungsangebote sowie eine professionelle Verpflegungsorganisation gelingen am besten, wenn die beteiligten Akteure zusammen arbeiten, sich vernetzen und gemeinsam Verantwortung für die Qualität übernehmen.

Der vorliegende Handlungsleitfaden zur guten Schulverpflegung im Kreis Warendorf bietet Schulträgern, Schulleitungen, den Verantwortlichen und Entscheidungsträgern eine praxisorientierte Hilfestellung zur Umsetzung einer bedarfsgerechten und ausgewogenen Ernährung für Schülerinnen und Schülern in der Schule.

Mein ganz besonderer Dank gilt der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung der Verbraucherzentrale NRW, allen verantwortlichen Akteuren sowie Interessierten, die an der Erarbeitung des Handlungsleitfadens mitgewirkt haben.



Dr. Olaf Gericke

Landrat des Kreises Warendorf



## VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

die Versorgung von Schülerinnen und Schüler mit Mahlzeiten für einen langen Schultag gehört zu den Herausforderungen, denen sich Schulen sowie Schul- und Betreuungsträger tagtäglich stellen müssen.

Wir, die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW, erleben in unserer Beratungspraxis die Individualität der Schul- und Trägerlandschaft. Gymnasien brauchen andere Verpflegungskonzepte als Grundschulen, Schülerinnen und Schüler und ihre Eltern haben eigene Wünsche und Vorstellungen.

Alle an der Schulverpflegung Beteiligten haben ihren Blick auf das, was gewünscht wird, bzw. notwendig ist und dann auch realisiert werden kann.

Es ist eine anspruchsvolle Aufgabe für Träger und Einrichtungen, Verpflegungskonzepte zu entwickeln und schmackhafte, gesunde Mahlzeiten anzubieten, die von möglichst vielen Akteuren mitgetragen werden. Schülerinnen und Schüler sollen mit Genuss in der Mensa essen können.

Schulverpflegung wird dann eine Erfolgsgeschichte, wenn Schulen und Schulträger dies in gemeinsamer Verantwortung übernehmen und sich für ein attraktives Verpflegungsangebot engagieren und alle Beteiligten frühzeitig an der Planung und Umsetzung einbeziehen.

Schulverpflegung leistet über die reine Versorgungsaufgabe hinaus einen Beitrag zu einer praxis- und lebensweltorientierten Ernährungsbildung und Gesundheitserziehung. Sie verbessert damit die Alltagskompetenzen von Kindern und Jugendlichen, ihr Konsumverhalten gesund, nachhaltig und selbst verantwortlich zu gestalten. Eine wertschätzende Esskultur, die sich sowohl auf die Wahl und den Umgang mit Lebensmitteln als auch das gemeinsame Essen bezieht, leistet einen wichtigen Beitrag zur Schulkultur.

Der Kreis Warendorf hat sich auf den Weg gemacht, Schulverpflegung langfristig in ein kommunales Konzept zur Gesundheitsförderung einzubinden und leistet so einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsförderung der Schülerinnen und Schüler. Dies ist eine große Chance, dauerhaft Qualitäten zu sichern und die Lebensqualität im Schulalltag zu fördern.

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW unterstützt Sie in Ihrem Engagement vor Ort. Wir kommen zu Ihnen in die Schule, in die Kommune oder laden Sie herzlich zu unseren Fortbildungsveranstaltungen ein. Wir fördern und begleiten den Aufbau von lokalen, regionalen und landesweiten Netzwerken z. B. Verpflegungsausschüssen vor Ort, in Kindertageseinrichtungen und Schulen oder Kommunale Netzwerke zum Wohle guter Verpflegungsangebote in den Einrichtungen.

*Ursula Tenberge-Weber*

Ursula Tenberge-Weber

Leitung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW



## **LEITGEDANKEN ZUR SCHULVERPFLEGUNG IM KREIS WARENDORF**

Zur Erhaltung und Förderung der Kindergesundheit ist es wichtig, den Kindern – dort wo sie leben und lernen – so früh wie möglich ein gesundes Ess- und Bewegungsverhalten nahe zu bringen. Aus diesem Grunde wurde unter anderem die Förderung einer gesunden Verpflegung in Schulen und Kindertageseinrichtungen in das Handlungsprogramm des Kreisentwicklungskonzept WAF 2030 aufgenommen.

Für die Umsetzung der Handlungsempfehlung „Gute Schulverpflegung im Kreis Warendorf“ ist eine Steuerungsgruppe unter Moderation des Gesundheitsamtes eingerichtet worden. Der Steuerungsgruppe gehören Vertreterinnen und Vertreter des Schul-, Kultur- und Sportamtes des Kreises, des Regionalen Bildungsbüros für den Kreis Warendorf, des Schulamtes für den Kreis Warendorf, des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes des Kreises sowie Vertreterinnen der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung der Verbraucherzentrale NRW und des Landesprogramms Bildung und Gesundheit NRW an.

Zu Beginn des Prozesses sind die Schulleitungen und Schulträger der weiterführenden, allgemeinbildenden Schulen der Sekundarstufe I und II im Kreis Warendorf zur Verpflegungssituation in ihren Schulen schriftlich befragt worden. Die Befragung diente ebenfalls dazu, Unterstützungsbedarfe hinsichtlich einer guten Schulverpflegung zu ermitteln. Im März 2015 sind die Ergebnisse der Fragebogenaktion auf einer Auftaktveranstaltung präsentiert worden. Diese Veranstaltung diente gleichzeitig als Startschuss für einen Beteiligungsprozess von interessierten Schulträgern, Schulleitungen, Lehrer/innen, Caterern sowie interessierten Elternvertreterinnen und Elternvertretern in den Schulkonferenzen. Infolgedessen sind insgesamt vier Austauschforen organisiert und durchgeführt worden, in denen Akteure und die Verantwortlichen für Schulverpflegung für eine gute Schulverpflegung sensibilisiert worden sind. Des Weiteren hat in den einzelnen Foren ein gemeinsamer intensiver Austausch über die Qualitätskriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), die für die Schulen im Kreis Warendorf als wichtig erachtet werden, stattgefunden. Die Arbeitsergebnisse aus den Austauschforen sind in den Steuerungsgruppensitzungen diskutiert und für den vorliegenden Handlungsleitfaden aufbereitet worden. Die Abbildung 1 (Abb.1) auf der folgenden Seite skizziert den Beteiligungsprozess im Kreis Warendorf.

## Beteiligungsprozess im Kreis Warendorf (Abb. 1)



In Abstimmung mit dem Gesundheitsamt, dem Schul-, Kultur- und Sportamt des Kreises, dem Regionalen Bildungsbüro für den Kreis Warendorf, dem Schulamt für den Kreis Warendorf, dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Kreises sowie mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung der Verbraucherzentrale NRW und dem Landesprogramm Bildung und Gesundheit NRW steht

Ihnen nun der vorliegende Leitfaden mit vielen praktischen Tipps und Hinweisen für eine gute Schulverpflegung im Kreis Warendorf zur Verfügung.

## PRAKTISCHE ORIENTIERUNGSHILFEN

### Hinweis zur Arbeit mit den hier vorliegenden Handlungsempfehlungen

Das Handlungsfeld *Schulverpflegung* ist sehr facettenreich und befindet sich in einem ständigen Wandel. In den durchgeführten Foren zur „Guten Schulverpflegung“ wurden verschiedene Qualitätsdimensionen für eine gute Schulverpflegung im Kreis Warendorf entwickelt und inhaltlich mit Leben gefüllt. Da sich die Lebenswelt Schule in einem ständigen Prozess befindet, sind diese Dimensionen nicht festgeschrieben, sondern müssen immer wieder überprüft und den Gegebenheiten angepasst werden. So kann es zu einer stetigen und dauerhaften Qualitätssicherung der Schulverpflegung kommen. Eine Übersicht der diskutierten Qualitätsdimensionen ist in Abbildung 2 dargestellt.

### Qualitätsdimensionen in der Schulverpflegung (Abb.2)



In den folgenden Kapiteln werden die einzelnen Dimensionen mit Inhalten gefüllt. Sie erhalten praktische Tipps zur Umsetzung und Hinweise zur weiterführenden Literatur. Der Ordner mit den hier vorliegenden Handlungsempfehlungen versteht sich als praktische Arbeitsgrundlage und kann von Ihnen weiter bearbeitet, angepasst und mit neuen Inhalten gefüllt werden kann.

## 1. SCHULVERPFLEGUNG: SCHNITTSTELLENMANAGEMENT

In der Schulverpflegung treffen viele verschiedene Akteure aufeinander. Sie haben gemeinsame Ziele mit unterschiedlichen Blickwinkeln. Um die verschiedenen Wege zu einer qualitativ hochwertigen Schulverpflegung zusammen zu führen, sollte es in jeder Schule einen Ansprechpartner / Verpflegungsbeauftragten geben. Die Festlegung von möglichst detaillierten Verantwortlichkeiten bei der Planung und Umsetzung einer Schulverpflegung – im Abstimmungs- und Entwicklungsprozess mit allen Akteuren – ist Voraussetzung für gutes Gelingen. Schul- und Betreuungsträger sowie Schule sollten auf allen Ebenen eine enge Zusammenarbeit suchen und Verpflegungskonzepte sowohl auf kommunaler als auch auf schulischer Ebene formulieren und festschreiben.

### 1.1 AKTEURE DER SCHULVERPFLEGUNG

In Abbildung 3 wird die Vielfalt der Akteure in der Schulverpflegung deutlich. Alle Akteure sollten zusammen arbeiten, um das Ziel einer „guten Schulverpflegung“ im Kreis Warendorf zu erreichen. Je nach Schulform und Konstellation sind weitere Beteiligte und andere Akteure denkbar und ggf. zu ergänzen.

#### Übersicht Akteure der Schulverpflegung (Abb.3)



## **Kommunikation**

*Alle an einen Tisch!* Schulverpflegung kann nur gelingen, wenn sich alle Akteure der Schulgemeinschaft an einen Tisch setzen und überlegen, wer welchen Beitrag leisten kann. Lern- und Lehrarrangements, aber auch die Praxis der Schulverpflegung, müssen gemeinsam überlegt werden, damit die Umsetzung leichter funktioniert. Hierbei ist es wichtig, dass man Arbeitsschwerpunkte und Maßnahmen auch schriftlich für eine Evaluation festhält.

Dabei sollen Kommunikationswege bestimmt und für alle transparent gemacht werden. Hierbei bieten sich z. B. die Homepage, die Schülerzeitung oder auch das „Schwarze Brett“ an.

## **Verschiedene Organisationsformen beachten**

Wichtig ist die Frage der Organisation. Wird die Schulverpflegung zentral durch die zuständigen Schul- oder Betreuungsträger organisiert, obliegt jeder Schule ihr eigenes Konzept zum Kochen vor Ort in der Schule, oder gibt es einen Mensaverein oder eine Schülerfirma. In den verschiedenen Organisationsformen gibt es die unterschiedlichsten Schnittstellen. So ist ein weiterer wichtiger Erfolgsfaktor die Bildung von Netzwerken in Qualitätszirkeln als notwendige Steuerungsgremien. Wichtige strategische Ziele Qualitätskriterien und Handlungsempfehlungen können besprochen, definiert und umgesetzt werden.

## **Die Organisation der Schulverpflegung obliegt:**

- dem Schulträger (wenn die Schulverpflegung zentral durch die zuständigen Schul- oder Betreuungsträger organisiert wird) gemeinsam mit
  - der Schule
  - dem Mensavereins
  - dem Förderverein
  - der Schülerfirma

### **Bilden Sie einen Qualitätszirkel**

- ✓ Entscheiden Sie sich für eine Organisationsstruktur.
- ✓ Bringen Sie alle Akteure an einen Tisch.
- ✓ Wählen Sie einen Verpflegungsbeauftragten.
- ✓ Legen Sie Verantwortlichkeiten fest.
- ✓ Vereinbaren Sie Kommunikationswege.
- ✓ Erarbeiten Sie ein Verpflegungskonzept.

## 1.2 VERPFLEGUNGSKONZEPT

Das Verpflegungskonzept bildet die Grundlage einer guten Schulverpflegung. Hier können Rahmenbedingungen und Qualitäten, abgestimmt auf die jeweilige Schule oder Träger, festgelegt werden. Das Verpflegungskonzept kann als Grundlage für eine Ausschreibung dienen und in Teilen das Kernstück im Dienstleistungsvertrag mit einem Caterer sein. Es dient zudem auch als Bewertungsgrundlage der Qualität der Schulverpflegung.

Folgende drei Punkte sollten Sie in ihrem Verpflegungskonzept festlegen:

1. Struktureller Rahmen
2. Rahmenbedingungen für die Speisenzubereitung und die Mittagspause
3. Qualitätssichernde Rahmenbedingungen

Übersicht Aspekte eines Verpflegungskonzept für die Schulverpflegung (Tab. 1)

1. Struktureller Rahmen	
	Auswahl des Bewirtschaftungssystems (Eigenregie oder Fremdregie)
	Auswahl des Produktionssystems (Misch-/Frischküche, Tiefkühl-/Kühlkost, Warmverpflegung)
	Auswahl des Bestell- und Abrechnungssystems (Unsere Empfehlung: möglichst internetbasiert)
	Ausstattung der Räume und Einsatz von Geräten (abgestimmt auf das Produktionssystem, das Ausgabesystem und den Platzbedarf)
	Qualifikation des Personals (leitendes Fachpersonal in der Mensa dient der Professionalisierung)
	Qualität und Mengen der eingesetzten Lebensmittel, Speisenplanung (angelehnt an den Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der DGE)  <b>Checkliste 1:</b> DGE-Checkliste Schulverpflegung zum DGE-QST (4. Auflage, 2014) 
	Berücksichtigung der hygienischen Anforderungen und Verantwortlichkeiten (EU-Hygienepaket vom 01.01.06; VO (EG) Nr. 853/2004 Lebensmittelhygiene)
2. Rahmenbedingungen für die Speisenzubereitung und die Mittagspause	
	Festlegen von Rezepturen bzw. Arbeitsabläufen in der Küche

	Logistikplan (Einkauf, Lagerung, Verarbeitung, Ausgabe, Spülen, Entsorgung)
	Hygienemanagement (siehe KAPITEL 3.1 HYGIENEMANAGEMENT)
	Service (Öffnungszeiten der Mensa und/oder Bistro)
	Pädagogisches Konzept (siehe KAPITEL 4.3 PARTIZIPATION UND KOMMUNIKATION)
<b>3. Qualitätssichernde Rahmenbedingungen</b>	
	Ernährungsphysiologische, sensorische und hygienische Qualität der Speisen
	Aspekte der Nachhaltigkeit
	Zufriedenheitsgrad aller Beteiligten an der Schulverpflegung (Befragungen):
	→ Schüler und Eltern aus Sicht der Konsumenten
	→ Arbeitskräfte hinsichtlich der Wertschätzung und der Arbeitsbedingungen
	→ Schule aus Sicht der Gesundheitsförderung



**Checkliste 2:** Verpflegungskonzept

**Checkliste 21:** Ausschreibung und Leistungsverzeichnis

**Weiterführende Informationen zur Erstellung eines Verpflegungskonzeptes und Leistungsverzeichnis** finden Sie auf dem Informationsportal der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung



NRW unter [www.kita-schulverpflegung.nrw](http://www.kita-schulverpflegung.nrw) Stichwort: Leistungsverzeichnis

#### **Online - Anwendung zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses**

Mit der Online - Anwendung zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses im Rahmen der Schulverpflegung stellt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Rheinland-Pfalz ([www.schulverpflegung.rlp.de](http://www.schulverpflegung.rlp.de)) allen Schulträgern und Schulen eine Internetanwendung zur Verfügung, mit der ein Anforderungskatalog für die Schulverpflegung erstellt werden kann.

Link zur Online-Anwendung: <http://dienste.dlr.rlp.de/Leistungsverzeichnis/verzeichnis.action?subVal=start>

(Quelle: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Rheinland-Pfalz)

### 1.3 PROZESSENTWICKLUNG UND QUALITÄTSSICHERUNG

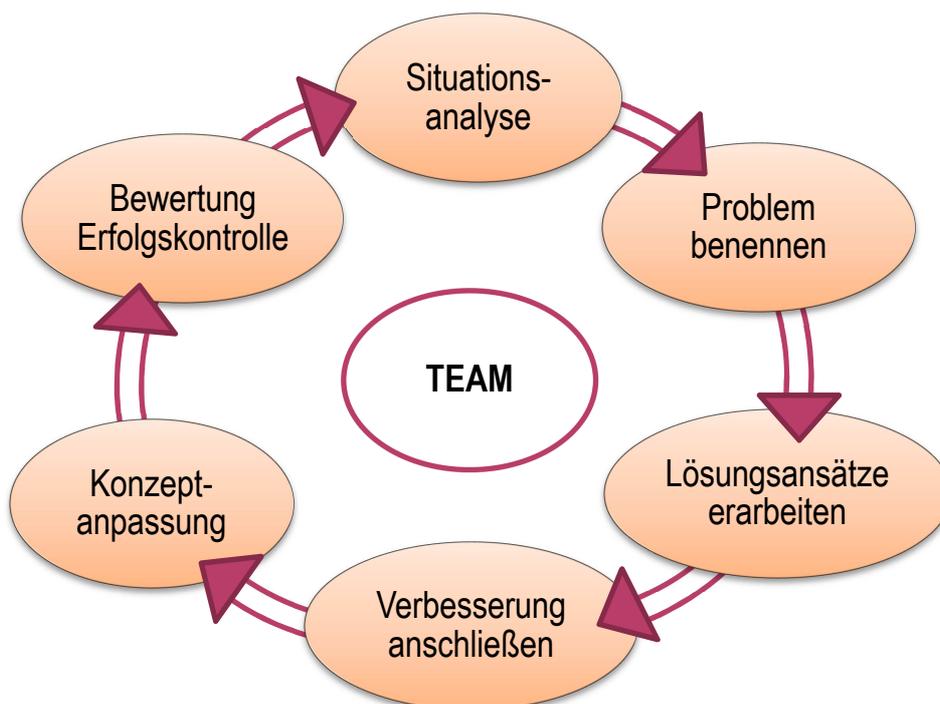
#### Wer ist verantwortlich?

Schulen, Schul- und Betreuungsträger, die eine Verpflegung anbieten, sind Verpflegungsbetriebe, die wirtschaftliche, gesetzliche, hygienerechtliche sowie ernährungsphysiologische Bedingungen erfüllen müssen.

Aus diesem Grund müssen sich Schulen und ihre Träger mit den Anforderungen eines zeitgemäßen Verpflegungsmanagements auseinandersetzen, um ihrer zusätzlichen Aufgabe gerecht zu werden. Entsprechende Kriterien (vgl. Kapitel 2 bis 5) müssen in allen Planungs-, Organisations- und Umsetzungsphasen konsequent und kontinuierlich berücksichtigt werden, besonders wenn Schulverpflegung auf Dauer gelingen und vor allem ökonomischen Aspekten Rechnung tragen soll.

Den Grundstein für eine gute und kontinuierliche Qualitätssicherung liefert der Qualitätszirkel. Das Team legt die Kommunikationswege fest, stimmt ein gemeinsames Konzept mit gewünschten Qualitäten des Speiseangebots ab und bestimmt den zeitlichen Rahmen. Das Verpflegungskonzept liefert die Grundlage zur inhaltlichen Auseinandersetzung mit der Schulverpflegung. Die folgende Abbildung (Abb.4) zeigt das Vorgehen der kontinuierlichen Qualitätssicherung und sollte als fortlaufender Prozess, beginnend mit der Situationsanalyse vor Ort, verstanden werden. Der Umfang der Analyse muss im Vorfeld geklärt werden.

#### Prozess der Qualitätssicherung (Abb.4)



## „SCHRITT FÜR SCHRITT“- ZU EINER GUTEN SCHULVERPFLEGUNG

### Schritt 1

#### Arbeitskreis (Qualitätszirkel) gründen und eine gemeinsame Haltung entwickeln

Bilden Sie zu Beginn ein **Verpflegungsteam** aus möglichst allen Beteiligten der Schulverpflegung. Zudem sollten Sie eine Ansprechperson aus dem Team benennen, welche als **Verpflegungsbeauftragter** die Interessen des Arbeitskreises vertritt.

Finden Sie zudem in diesem ersten Schritt eine gemeinsame Basis im Verpflegungsteam und im gesamten Kollegium. Eine positive Einstellung zum Handlungsfeld Gesundheitsförderung mit Blick auf gesunde Ernährung kann nicht von oben verordnet werden, sondern diese muss gemeinsam entwickelt werden. Werteorientierungen und Gewohnheiten prägen das Verhalten eines jeden Menschen. Dass hier zwischen den einzelnen Kolleginnen und Kollegen Unterschiede bestehen, liegt in der Natur der Sache. Es ist jedoch wichtig, sich über diese Unterschiede auszutauschen, um eine gemeinsames Verständnis zu entwickeln.



➔ Welche Personen und Akteure zu so einem Arbeitskreis eingeladen werden sollten, finden Sie in KAPITEL 1.1 AKTEURE DER SCHULVERPFLEGUNG in Abb. 3.

### Schritt 2

#### Situation analysieren und Bedarf ermitteln → Problem benennen

Im folgenden Schritt steht eine oder Situationsanalyse im Fokus. Bevor konkrete Maßnahmen, Änderungsvorschläge etc. besprochen und geplant werden, ist es wichtig den Ist-Zustand in Punkto Schulverpflegung und Ernährungsbildung zu ermitteln.



#### Checkliste 4: Situationsanalyse

Aus Wissenschaft und Praxis ist bekannt, welche Faktoren Einfluss auf das Schulessen nehmen, welche Lebensmittel ein gesundes und nachhaltiges Mittagessen und Kioskangebot ausmachen. Durch den Abgleich mit der Ist-Situation können konkrete Probleme benannt und bzw. Bedarfe ermittelt werden. Diese lassen sich in einem nächsten Schritt in konkrete Ziele formulieren Als Grundlage kann das Verpflegungskonzept dienen.



#### Checkliste 2: Verpflegungskonzept

#### Checkliste 5a + 5b: Zufriedenheitsbefragungen

#### Checkliste 1: DGE Speisenqualität

### Schritt 3

#### Ziele definieren und Maßnahmen entwickeln

Mit der Formulierung der Ziele wird festgelegt, was mit der geplanten Maßnahme erreicht werden soll. Wichtig ist, dass die formulierten Ziele so konkret wie möglich sind. Denn nur, wenn allen Beteiligten bewusst ist, was erreicht werden soll, kann überlegt werden, was zu tun ist, um das Ziel zu erreichen.

*Ein Beispiel „Das Mittagessen soll günstig sein“, dieses Ziel wird genauer, wenn festgelegt wird was ein Mittagessen maximal kosten darf „Ein Mittagessen darf nicht mehr als 3,00 Euro kosten“.*

**Beispiel-Kriterien, anhand derer sich schuleigene Zielformulierungen mit entsprechenden Maßnahmen festlegen lassen:**

- **Ziel: Das Verpflegungsangebot soll gesundheitsförderlicher werden:**
  - Frischware soll vermehrt zum Einsatz kommen.
  - Der Einsatz von verarbeiteten Fleischprodukten und Fertiggerichten wird verringert
  - Es stehen weniger frittierte Speisen (z. B. Pommes oder Chicken-Nuggets) auf dem Speiseplan.
  - Das vegetarische Angebot wird gesteigert
  - Das Thema „gesunde Ernährung“ wird in Schulaktivitäten eingebunden.
- **Ziele für die Qualität der Lebensmittel und Speisen**
  - Produktionssystem überdenken/anpassen/verändern
  - Einen bestimmten Bio-Anteil festlegen oder eine bestimmte Lebensmittelgruppe in Bio-Qualität einkaufen
  - Regionale und/oder saisonale Produkte einsetzen
  - Mehr Vollkornprodukte (Kiosk, Mittagsverpflegung) einsetzen
- **Ziele für die Angebotsformen in der Mittagsverpflegung:**
  - Anzahl der Auswahlmenüs der Schulform anpassen
  - Freie Komponentenwahl oder Free Flow anbieten
  - Angebotserweiterung über eine Salatbar oder ein Dessertbuffet
- **Ziele für Bestell- und Abrechnungsmodalitäten:**
  - Vorbestellungsfristen an die Bedarfe der Schüler anpassen (hohe Flexibilität)
  - Möglichkeit bieten, dass „Spontan-Esser“ an dem Schulessen teilnehmen können
  - Preise realistisch gestalten „Qualität hat einen Preis“



In den nachfolgenden Kapiteln finden Sie Informationen und Tipps, die für die Konkretisierung der Ziel- und Maßnahmenformulierung hilfreich sind.

## Schritt 4

### Umsetzung der Maßnahmen und Bewertung / Erfolgskontrolle

Sie haben im Verpflegungsteam, mit allen beteiligten Akteuren, für Ihre Schule schuleigene Ziele und sinnvolle Maßnahmen identifiziert und formuliert. Diese erarbeiteten Punkte sind Grundlage Ihrer Schulverpflegung und dienen als Orientierungspunkte für die Ausgestaltung eines schuleigenen Verpflegungskonzeptes und ggf. zur Erstellung eines Leitungsverzeichnisses für externe Verpflegungsanbieter.

### Rangfolge erstellen: Das Wichtigste zuerst und „Was können wir ohne viel Aufwand umsetzen?“

Bevor es in die Umsetzungsphase geht, ist es empfehlenswert, eine Rangfolge der Ziele/ Maßnahmen zu erstellen. Gehen Sie Schritt für Schritt vor und bearbeiten Sie, nach Ihrer festgelegten Rangfolge, die Themen in Ihrem Arbeitstempo. Die Auswahl der Rangfolge, aber auch der Ziele und Maßnahmen, unterliegen einer ständigen Anpassung, da sich Aktivitäten rund um die Verpflegung in der Schule in einem dynamischen Prozess befinden.

### Holen Sie sich fachkompetente Hilfe

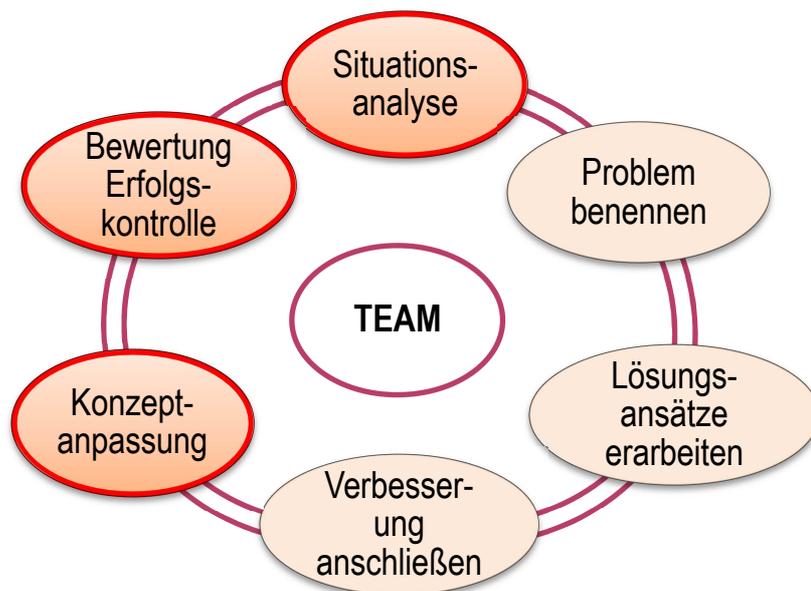
- ➔ Hauswirtschafts- und Ernährungsfachkräfte
- ➔ Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW ([www.kita-schulverpflegung.nrw](http://www.kita-schulverpflegung.nrw))
- ➔ Küchenfachplaner, speziell für den Bau und die Einrichtung gewerblicher Küchen ([www.vdfnet.de](http://www.vdfnet.de))
- ➔ Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Kreis Warendorf (Telefon: 02581-53-3940)

## Schritt 5

### Bewertung / Erfolgskontrolle

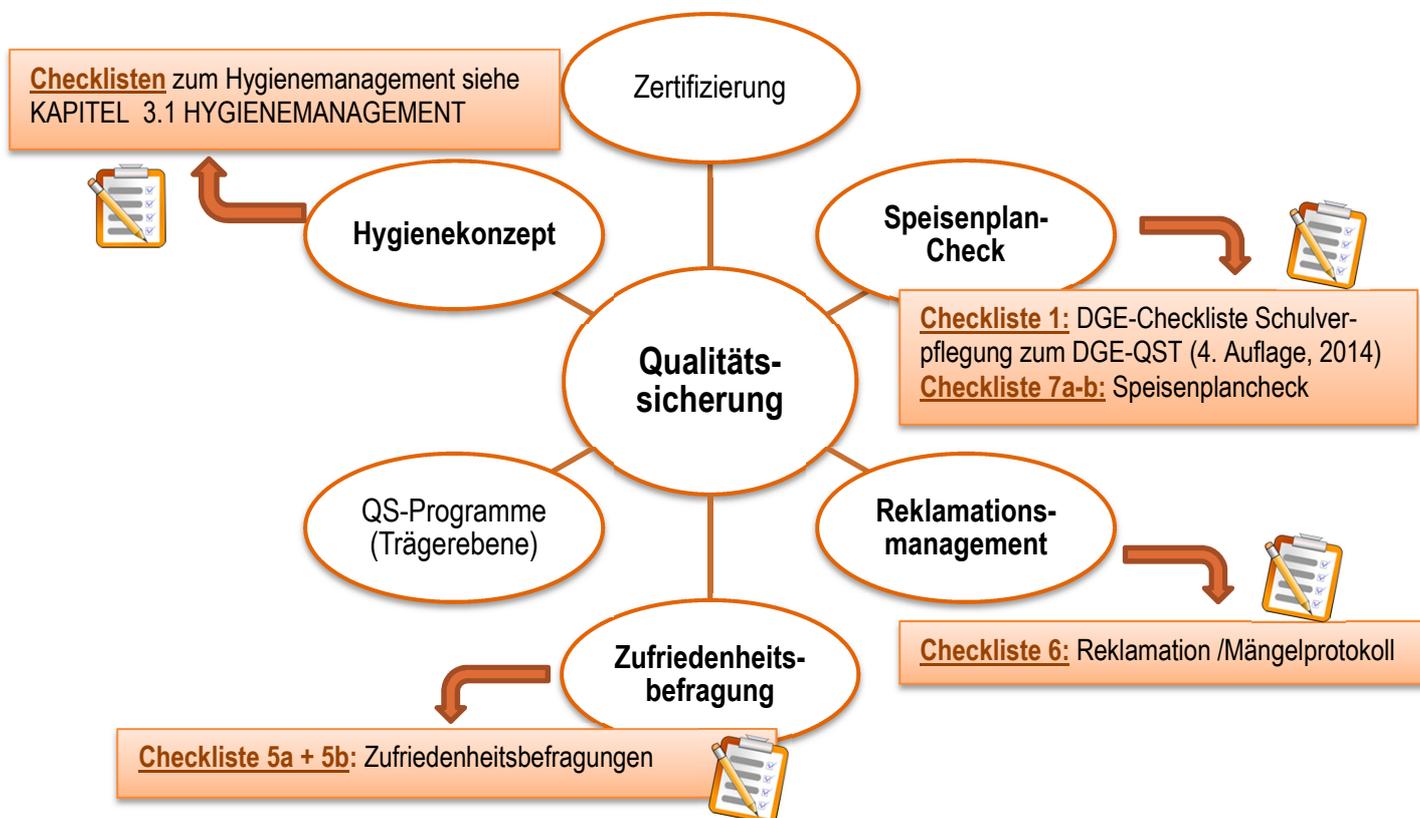
Es ist wichtig, dass Sie regelmäßig den laufenden Prozess in den Blick nehmen und ggf. nachsteuern und Anpassungen vornehmen (z. B. die Rezepturverwaltung).

### Prozess der Qualitätssicherung: Bewertung und Erfolgskontrolle (Abb. 5)



In der folgenden Abbildung 6 sind Instrumente zur Qualitätssicherung aufgeführt. Neben der Möglichkeit sich über anerkannte Institute und Verbände zertifizieren zu lassen (z. B. DGE), gibt es die Möglichkeit, über einen eigenen regelmäßigen Speiseplan-Check die Qualität der Verpflegung mit Blick auf das Angebot zu prüfen und zu bewerten. Auch die Überprüfung des Hygienekonzeptes ist eine Qualitätssicherungsmaßnahme.

## Instrumente der Qualitätssicherung (Abb. 6)



### Weiterführende Informationen finden Sie unter:

Der IN FORM **Online-Leitfaden "Qualitätssicherung"** bietet thematischen Neulingen, Projektverantwortlichen, Geldgeberinnen und Geldgebern und allen anderen Interessierten Hilfestellung.

PDF-Datei (1,85 MB) zum Download unter:

[https://www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/IN\\_FORM\\_Leitfaden\\_Qualitaetssicherung.pdf](https://www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/IN_FORM_Leitfaden_Qualitaetssicherung.pdf)

Auf dem **Informationsportal der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW** finden Sie unter [www.kita-schulverpflegung.nrw](http://www.kita-schulverpflegung.nrw):

- einen online Speiseplan-Check für Schulen
- Informationen rund um das Hygienekonzepte für Kita und Schule
- Vorlagen für Fragebögen zum Schulessen
- Wissenswertes um einen Qualitätszirkel zu bilden

## 2. ESSEN UND TRINKEN IN DER SCHULE

Wer an Schulverpflegung denkt, hat oftmals das klassische Mittagessen vor Augen. In den meisten weiterführenden Schulen werden an Kiosken oder Bistros jedoch auch kleinere Snacks bis hin zu warmen Speisen angeboten. Auch in der Grundschule gibt es immer öfter ein gemeinsames Frühstück und den Nachmittagssnack im offenen Ganztag. Diese beiden Verpflegungsmöglichkeiten haben einen sehr unterschiedlichen Anspruch in allen Bereichen der Qualitätsdimensionen. Daher werden wir im Folgenden die Zwischen- und die Mittagsverpflegung getrennt betrachten.

### Grundlage für die Verpflegung

Welche Speisen dürfen denn nun auf die Teller der Schüler/-innen? Die Antworten auf diese Frage sind so vielfältig, wie es unterschiedliche Menschen gibt, denn die Einstellungen zu Essen und Ernährung sind höchst individuell. Darüber hinaus gibt es nicht das einzig gesunde oder ungesunde Lebensmittel – auf die ausgewogene Mischung und die richtigen Mengen kommt es an! Welcher Mix ist aber der Richtige?

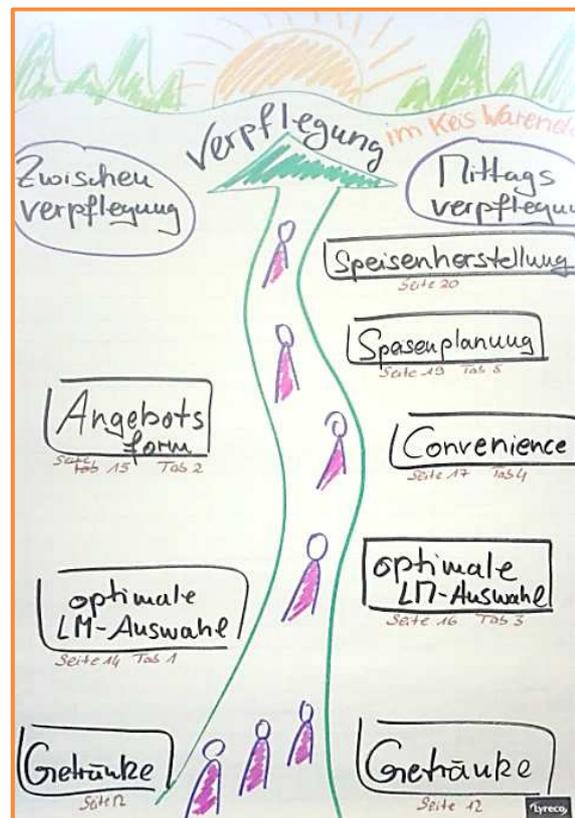
Der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ ist eine wichtige Grundlage zu einer unabhängigen Orientierung auf dem neuesten ernährungswissenschaftlichen Stand. Er bietet neben dem vollwertigem und gesundheitsförderndem Speisenangebot genug Raum für die unterschiedlichen Geschmäcker der Schülerinnen und Schüler.

„DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ Bonn, 4. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck (2015)

PDF-Datei (2,05 MB) zum Download unter:

[https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/medien/DGE\\_Qualitaetsstandard\\_Schule.pdf](https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf)

Schaubild aus einem Forum „Gute Schulverpflegung“ im Kreis Warendorf (Abb. 7)



## 2.1 GETRÄNKE

Wasser – die lebenswichtige Flüssigkeit für Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit. Viele Stoffwechselforgänge verlaufen viel schneller und besser, wenn der Körper mit ausreichend Flüssigkeit versorgt ist. Schulkinder brauchen zwischen 1 bis 1,5 Liter Flüssigkeit täglich, d. h. 6 x am Tag etwas zu trinken, daher sollte Trinkwasser möglichst immer und kostenfrei verfügbar sein.

### Ideale Durstlöcher sind:

- ✓ Leitungswasser (auch aus ökologischer Sicht, denn so lassen sich die Herstellung und der Transport von Mineralwasserflaschen vermeiden)
- ✓ Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- ✓ Ungesüßte Früchte- und Kräutertees
- ✓ Fruchtsaftchorlen, gemischt im Verhältnis Saft zu Wasser = 1 : 3

### Impulse aus dem Forum:

- ✓ Zur Mittagsverpflegung: ausschließlich Wasser im Angebot
- ✓ Kiosk/Frühstück: Säfte und Fruchtsaftchorlen im Angebot
- ✓ Softdrinks werden ausgeschlossen



**Mehr Informationen zum Thema „GETRÄNKE“** finden Sie auf dem Informationsportal [www.kita-schulverpflegung.nrw](http://www.kita-schulverpflegung.nrw) / Stichwort: Getränke in der Schule

## 2.2 FRÜHSTÜCK UND SNACKS

Viele Schülerinnen und Schüler gehen morgens ohne Frühstück aus dem Haus. Zahlreiche Studien deuten darauf hin, dass Kinder und Jugendliche, die gefrühstückt haben, in den Morgenstunden leistungsfähiger und reaktionsschneller sind und nicht so schnell ermüden. Das gemeinsame Klassenfrühstück in der Grundschule oder das Frühstücks- und Snackangebot in der weiterführenden Schule am Kiosk oder im Bistro kann die fehlende Mahlzeit am frühen Morgen ausgleichen und bei optimaler Lebensmittelauswahl einen wichtigen Beitrag zur täglichen Nährstoffzufuhr leisten.

Die Zusammensetzung des zweiten Frühstücks ist mit der des ersten Frühstücks vergleichbar. Auch hier kommt idealerweise eine Kombination von Vollkornprodukten, Obst oder Gemüserohkost, Milchprodukten und einem zuckerfreien Getränk zum Einsatz. Die Menge der verzehrten Lebensmittel orientiert sich dabei am ersten Frühstück. War dieses bereits sehr reichhaltig, sollte das zweite Frühstück nur ein Zwischensnack sein. Wurde am Morgen dagegen nur wenig oder gar nichts gegessen, darf das zweite Frühstück auch gerne größer ausfallen.

### Optimale Lebensmittelauswahl für das Frühstück und die Zwischenverpflegung (Tab. 2)

Lebensmittel(gruppe)	Qualität
<b>Brot/ Brötchen, Zwieback, Knäckebrot</b>	aus Vollkornmehl
<b>Müsli</b>	zuckerfrei, Trockenfrüchte können enthalten sein
<b>Gemüse und Obst</b>	frisch, als Rohkost oder Salat, als Brot-Belag
<b>Milch und Milchprodukte</b>	Trinkmilch und zur Zubereitung 1,5 % Fett Naturjoghurt 1,5 – 1,8 % Fett Speisequark max. 20 % Fett i. Tr. Käse max. Vollfettstufe (max. 50 % Fett i. Tr.)
<b>Fleisch, Wurst, Fisch, Ei</b>	Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren max. 20 % Fett Seefisch aus nicht überfischten Beständen
<b>Streichfette und Öle</b>	Rapsöl ist Standardöl (sparsame Verwendung)
<b>Getränke</b>	Trink- und Mineralwasser, ungesüßter Früchte-/Kräuter oder Rotbuschtee

Quelle: Tabelle modifiziert nach DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 4. Auflage 2015, 2.korrigierter Nachdruck.

## Snacks

Snacks werden oftmals als Alternative zur „klassischen Menülinie des Mittagsangebots“ in Form von ausgewogenen, schmackhaften und kleinen Gerichten angeboten. Sie werden vielfach als „To Go“ Variante verzehrt und finden beim jugendlichen Lebensstil oftmals mehr Akzeptanz.

Mit einem max. Gesamtenergiegehalt 400 kcal (ca. 20% der Tagesenergiemenge) sollte der Snack im Zusammenhang mit dem Mittagessen betrachtet werden. Er enthält maximal 30% Fett und maximal 10% Zucker als Anteil der Gesamtenergie.

### Impulse aus dem Forum „Gute Schulverpflegung im Kreis Warendorf“:

- ✓ Müsli-Bar im Schulkiosk
- ✓ Trendiges Angebot: Smoothies und Gemüsesticks
- ✓ Das Brötchenangebot ist immer eine Mischung aus Vollkornprodukten und Weißmehlprodukten
- ✓ Reduziertes Angebot von Schokoriegeln und Süßigkeiten
  - Ein Süßigkeiten freier Tag pro Woche
  - Täglich wechselndes Angebot, immer nur eine Sorte pro Tag
- ✓ Sek I Schulen:
  - kein alternatives Snackangebot zur Mittagsverpflegung; Schließung des Kiosks zur Mittagszeit.
- ✓ Sek I und II Schulen:
  - warme Snackangebote als Alternative
- ✓ trendige Verpackungen für ToGo Produkte
- ✓ Einführung eines „Veggie-Days“ im Kiosk/Bistro



**Mehr Informationen zum Thema „SNACKING“** finden Sie hier:

Die **DGE Broschüre „Snacks an weiterführenden Schulen“** ergänzt den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Verantwortliche und Entscheidungsträger sowie Anbieter von Schulverpflegung finden hier Unterstützung für die Umsetzung eines Snackangebotes, der sich am Bedarf und den Bedürfnissen der jugendlichen Zielgruppe orientiert.

PDF-Datei (1,53 MB) zum Download unter:

[https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/medien/DGE\\_Snacking.pdf](https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE_Snacking.pdf)

Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.schuleplusessen.de/rezepte/snacking/>

Die **Rezeptdatenbank „Schule + Essen = Note 1“** bietet Ihnen viele leckere Rezepte unter

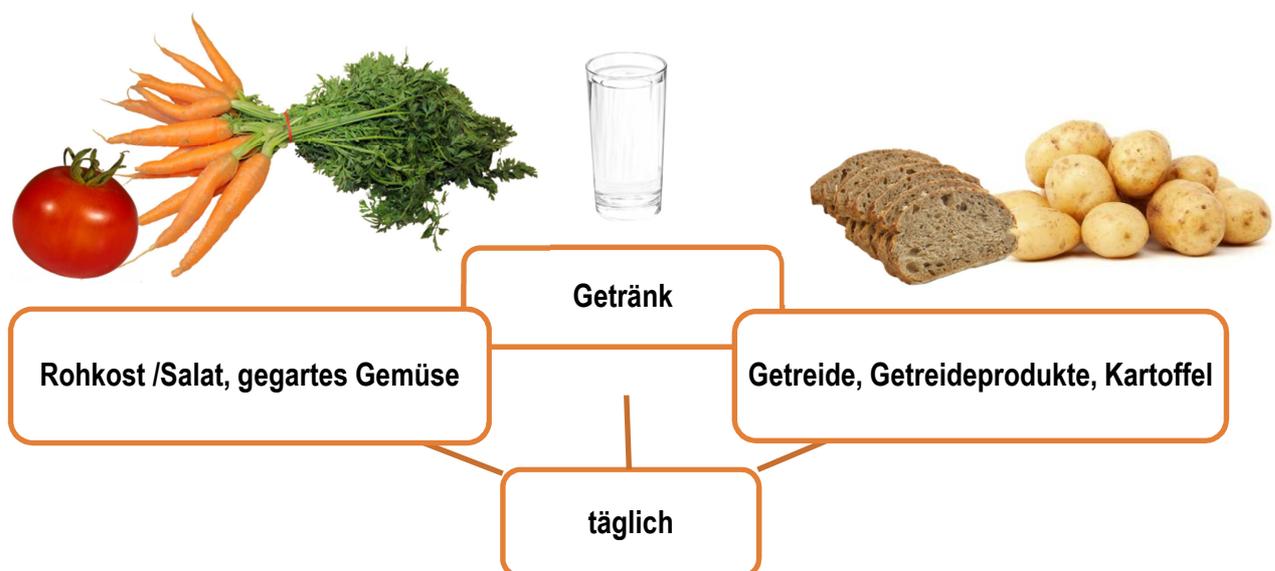
<https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/>

## 2.3 MITTAGSVERPFLEGUNG

Das Mittagessen muss schmecken und gleichzeitig die Schüler, Lehrer und pädagogischen Kräfte über den Tag bedarfsgerecht mit Energie und Nährstoffen, vor allem Vitaminen und Mineralstoffen versorgen. Inwieweit das gelingt ist abhängig von der Lebensmittelauswahl und Speiseplangestaltung.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat dafür einen Qualitätsstandard für die Schulverpflegung entwickelt. Der Sinn solcher Empfehlungen wird schnell deutlich, wenn die bei Kindern und Jugendlichen – und die in unserer Gesellschaft überhaupt – vorherrschenden Essgewohnheiten betrachtet werden: *Zu viel, zu fett, zu süß.*

### Das tägliche Speisenangebot (Abb. 8)



**Wie ausgewogen und gesund ist Ihr Speiseplan?** Machen Sie den Test.

Mit dem Speiseplan-Check der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW können Sie ihren aktuellen Speiseplan checken. Angelehnt an die Empfehlungen der DGE checken Sie Ihren Speiseplan und erhalten eine gute erste Übersicht, an welchen Stellen in Ihrem Speisenangebot gezielte Umstellungen und Speisenänderungen sinnvoll sind.

Um ein ausgewogenes und vielseitiges Speisenangebot zu erstellen, finden Sie in der nachstehenden Tabelle eine Übersicht der „Optimalen Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen“.

### Optimale Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen (Tab. 3)

Lebensmittelgruppe	Optimale Auswahl	Häufigkeit
Stärkekomponenten: Reis, Nudeln, Brot und andere Getreideprodukte, Kartoffeln	Vollkornprodukte Parboiled Reis oder Naturreis Speisekartoffeln als Rohware ungeschält oder geschält	20 x davon: mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse, Salat und Hülsenfrüchte	frisch oder tiefgekühlt Hülsenfrüchte Salat	20 x davon: mind. 8 x Rohkost oder Salat
Obst	frisch oder tiefgekühlt, ohne Zucker	mind. 8 x
Milch und Milchprodukte	Milch: 1,5 % Fett, Naturjoghurt: 1,5 – 1,8 % Fett Käse: ≤ 50 % Fett i. Tr.	mind. 8 x
Fleisch und Wurst	mageres Muskelfleisch	max. 8 x Fleisch/Wurst, davon: mind. 4 x mageres Muskelfleisch
Fisch	Seefisch aus nicht überfischten Beständen	mind. 4 x Seefisch, davon: mind. 2 x fettreicher Seefisch
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	sparsam
Getränke	Trink-, Mineralwasser Kräuter-, Früchte-, Rotbuschtee ungesüßt	20 x

Quelle: Tabelle modifiziert nach „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“, 4. Auflage 2015, 2. korrigierter Nachdruck

Neben dem Speisenplan-Check der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW bietet der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung weitere Hilfestellungen zur abwechslungsreichen Speiseplanung und um die eingesetzten Lebensmittel zu überprüfen. Hier vergleichen Sie Ihr Mahlzeitenangebot mit anerkannten Ernährungsempfehlungen für Kinder und Jugendliche.



**Checkliste 7a:** Speisenplancheck Zählvorlage

**Checkliste 7b:** Speisenplangestaltung

**Checkliste 7c:** Praxistipps Speisenplanung

- Bieten Sie eine Auswahl in mehreren Menülinien an
- Oder setzen Sie auf Free Flow
- tägliches Angebot von Gemüse/Rohkost
- täglich (oder max. 2 x pro Woche) und Obst in jeder Menülinie
- reduziertes Angebot von Fleischgerichten sowohl in der Menge als auch in der Häufigkeit
- bei mehreren Menülinien: Angebot von limitierten Komponenten nur an gleichen Wochentagen
- deutlich erhöhtes Angebot von Stärkebeilagen, insbesondere in der Menge
- Einführung von Vollkornprodukten
- Neues zusammen mit Vertrautem einführen
- limitiertes Angebot von verarbeiteten, panierten und frittierten Fleisch-, Fisch- und Kartoffelprodukten
- kein Angebot von gesüßten Getränken
- Speiseplanzyklus von mindestens 4 Wochen
- Nutzen Sie die Rezeptdatenbank der DGE, um neue Ideen in der Speisenplangestaltung zu bekommen
- Ansprechende Präsentation der Speisen
- ...

Viele weitere Aspekte hinsichtlich der Speiseplanung wie z. B. ein tägliches vegetarisches Angebot, finden Sie im DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Ideen und Praxistipps für neue, ansprechende und zielgruppenspezifische Rezepturen finden Sie in der Rezeptdatenbank der DGE.

Abrufbar unter: <https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/>

## 2.4 QUALITÄT DER SPEISEN

Die Auswahl optimaler Lebensmittelgruppen (siehe Abb. 7 und 9) bildet die Grundlage einer ausgewogenen Ernährung. Aber auch folgende **Qualitätsaspekte** sollten bei der Auswahl von Speisen mitbedacht werden, denn deren Einsatz bestimmt maßgeblich die Qualität.

Einsatz von: Ökologisch erzeugten Produkten (Bioprodukte)  
Saisonalen und regionalen Produkten } **Erhöht die Qualität**

Diese Produkte leisten einen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung. Bioprodukte sind zudem weniger schadstoffbelastet, da keine synthetischen Düngemittel und Schädlingsbekämpfer eingesetzt werden. Regionale Produkte werden zudem saisonal geerntet.

Biolebensmittel unterscheiden sich kaum im Energie- und Nährstoffgehalt (Vitamine und Mineralstoffe) von konventionellen Lebensmitteln. Allerdings können sie einen höheren Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen haben. Biolebensmittel weisen keine oder nur geringe Mengen an Rückständen von Pflanzenschutzmitteln auf und enthalten deutlich weniger Nitrat. Auch auf leicht lösliche mineralische Düngemittel wird verzichtet. Und Biolebensmittel enthalten deutlich weniger Zusatzstoffe: maximal 50 statt der 323 erlaubten Zusatzstoffe in konventionellen Lebensmitteln.

Einsatz von: gentechnisch veränderten Lebensmitteln  
Geschmacksverstärkern  
Künstlichen Aromen, Süßstoffen  
Formfleisch } **Verringert die Qualität**

Der DGE-Qualitätsstandard empfiehlt den Einsatz dieser qualitätsverringernenden Lebensmittel nicht. Vielmehr sollte die natürliche Geschmacksvielfalt der Speisen unterstrichen werden, z. B. mit frischen Kräutern.

## Convenience-Produkte

Einen weiteren Qualitätsaspekt stellt der Verarbeitungsgrad der eingesetzten Lebensmittel dar. Eine entscheidende Frage in diesem Zusammenhang ist der Convenience-Grad der eingesetzten Waren.

Convenience-Produkte sind in unterschiedlichem Ausmaß küchentechnisch vorverarbeitet, weshalb beim eigentlichen Einsatz Küchenarbeitszeit und Geräte eingespart werden können. Je höher die Convenience-Stufe, desto mehr diesbezügliches Einsparpotential ist vorhanden. Dafür sind diese Produkte u. U. teurer und die Zutatenliste sollte im Hinblick auf die qualitätsverringenden Zusatzstoffe genau gelesen werden. Einen Überblick über die verschiedenen Fertigungsstufen gibt folgende Tabelle.

### Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung (Tab. 4)

Convenience-Stufe		Definition	Beispiele	Arbeiten zur nächsten Stufe
0	<b>Grundstufe</b>	Unbehandelte Ware	Tierhälften, ungeputztes Gemüse	Waschen, Schälen, Fleisch zerlegen
I	<b>Küchenfertig</b>	Lebensmittel müssen vor dem Garen noch vorbereitet werden	Entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse	Zerkleinern, Portionieren, Panieren
II	<b>Garfertig</b>	ohne weitere Vorbereitung zu Garen	Teigwaren, TK-Gemüse, paniertes Fleisch	Kochen, Braten, Dämpfen
III	<b>aufbereitetfertig</b>	durch Aufbereitung verschiedener Lebensmittel werden fertige Speisen hergestellt	Salatdressing, Kartoffelpüree Pulver	In Flüssigkeit anrühren, (Nach-) Würzen
IV	<b>regenerierfertig</b>	durch Wärmezufuhr werden Speisen verzehrfertig	Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder ganze Menüs)	Aufwärmen
V	<b>verzehrfertig</b>	zum sofortigen Verzehr geeignet	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven	

Quelle: Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) – Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung

Bei einem Speisenangebot der Convenience-Stufen IV und V sollte mit Speisen der Stufen 0, I und II das Angebot ergänzt werden.

## Sensorische Qualität der Speisen

Ein weiterer wichtiger Aspekt zur Akzeptanz der Speisen ist deren Geschmack. Neben dem eigentlichen Geschmack sind Geruch, Aussehen und Konsistenz weitere Aspekte der sensorischen Qualität. (Abb.9)

### Sensorische Qualitäten (Abb. 9)



Die Warmhaltezeit der Speisen ist dabei ganz entscheidend. Nach zwei bis drei Stunden nimmt nicht nur die ernährungsphysiologische Qualität ab, sondern auch die sensorische Qualität.



**Checkliste 8:** Warmhaltezeiten Temperaturkontrolle Speisenausgabe

### IMPULSE AUS DEM FORUM „GUTE SCHULVERPFLEGUNG IM KREIS WARENDORF“

- ✓ Vollkornprodukte langsam einführen
- ✓ frisch zubereiten oder mit frischen Produkten ergänzen
- ✓ Farbe ins Essen bringen
- ✓ Angebot frittierter Ware möglichst klein halten
- ✓ täglich eine vegetarische Variante im Angebot
- ✓ ein Fisch- und Veggie-Tag pro Woche
- ✓ das Fischangebot ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei
- ✓ mit Rezepten aus der Rezeptdatenbank variieren
- ✓ ausschließlich Wasser als Getränk zur Mittagszeit, möglichst kostenfrei
- ✓ auf kurze Warmhaltezeiten achten, um Geschmack, Konsistenz und Aussehen zu erhalten
- ✓ Checklisten der DGE zur eigenen Überprüfung des Speiseplans nutzen
- ✓ „Gesunde“ Speisen durch ein Ampelsystem visualisieren



### Mehr Informationen zum Thema „MITTAGSVERPFLEGUNG“

„DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ Bonn, 4. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck (2015)  
PDF-Datei (2,05 MB) zum Download unter:

[https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/medien/DGE\\_Qualitaetsstandard\\_Schule.pdf](https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf)

Die DGE stellt **nährstoffoptimierte Vierwochenspeisepläne** auf Basis der Kriterien des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung zur Verfügung. Die Rezepte liegen jeweils für die Primarstufe sowie für die Sekundarstufe nährwertberechnet vor und verbinden Qualität, Genuss und Abwechslung.

Abrufbar unter: <https://www.schuleplusessen.de/rezepte/speiseplaene/>



**Checkliste 1:** DGE-Checkliste Schulverpflegung zum DGE-QST (4. Auflage, 2014)

**Checkliste 7a-b:** Speisenplancheck

## 3. RAHMENBEDINGUNGEN FÜR DIE VERPFLEGUNG

Damit Schulverpflegung gelingt, müssen gesetzliche Vorgaben seitens des Lebensmittelunternehmers eingehalten werden. Wer dieser ist, ist abhängig vom Bewirtschaftungssystem. Sowohl die Gestaltung der Räumlichkeiten als auch der Preis bestimmen, neben den ernährungsphysiologischen und geschmacklichen Faktoren, die Qualität der Schulverpflegung.

### 3.1 HYGIENEMANAGEMENT

Derjenige der Lebensmittel herstellt und ausgibt gilt im rechtlichen Sinne als „Lebensmittelunternehmer“ und ist dafür verantwortlich, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllt werden.

Die Grundvoraussetzungen für die Hygiene in der Lebensmittelherstellung und Lebensmittelabgabe in Schulen ist in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 geregelt.

Die Basis für ein professionelles Hygienemanagement bildet ein *gutes bauliches und technisches Konzept der Räumlichkeiten*.

Arbeitsabläufe, wie Lagerung – Zubereitung – Ausgabe – Rückgabe von Schmutzgeschirr und das Spülen werden erleichtert. Grundsätzlich ist darauf zu achten, dass die Räumlichkeiten und Ausrüstungsgegenstände leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sind.

Es empfiehlt sich, die zuständige Lebensmittelüberwachung vor Einrichtung der Schulverpflegung bei der Planung zu beteiligen, damit nachträgliche Änderungen vermieden werden.

Die nachteilige Beeinflussung auf Lebensmittel (wie z.B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Gerüche, Dämpfe, Abfälle) ist zu vermeiden. Für eine *gute Lebensmittelhygiene* müssen grundsätzlich folgende Punkte beachtet werden:



- Ein leicht erreichbares Handwaschbecken, ausgestattet mit Flüssigseife, Einmalhandtüchern und Händedesinfektion muss vorhanden sein und als dieses auch benutzt werden.
- Auf eine Trennung, der reinen und unreinen Arbeitsbereiche, ist strikt zu achten.
- Einige Lebensmittel (sogenannte Risikolebensmittel wie z. B.. Mett, rohes Fleisch/Fisch, Rohmilch und nicht durchgegartes Ei) sind besonders empfindlich und verderben leicht. Sie sollten sicherheitshalber nicht angeboten werden.
- Einhaltung der Kühlkette bei kühlpflichtigen Speisen max. +7°C.
- Warme Speisen sind bei mindestens +65°C heiß zu halten. Die Warmhaltezeit sollte möglichst kurz sein und 2 Stunden nicht überschreiten.
- Haltbarkeit und Genusstauglichkeit der Lebensmittel sind zu überprüfen.
- Trennung der Lebensmittel von zweckfremden Gegenständen (Straßenkleidung und Schuhe haben in der Küche nichts zu suchen.), Arbeitsgeräten, Geschirr und Reinigungsmitteln.
- Lebensmittel sind abzudecken, bei der Essenausgabe ist auf einen ausreichenden Husten- und Spuckschutz zu achten.
- Die Abfallentsorgung muss getrennt von den Lebensmitteln (in sauberen mit Deckeln zu verschließenden Behältern) erfolgen. Diese sind täglich so zu entleeren, damit keine Krankheitserreger verbreitet und das keine Schädlinge (z.B. Ratten, Mäuse und Insekten) angelockt werden.

**Eigenkontrollen** sind zu dokumentieren.



**Checkliste 14 + 15:** Formblatt HACCP

**Checkliste 16:** Konzeptüberprüfung



## Dokumentation im Hygienemanagement

Einrichtungen müssen immer hygienisch sauber sein. Daher ist es sinnvoll für die Reinigung eine verantwortliche Person zu benennen. Folgende Bereiche sind zu dokumentieren:

**Reinigungs-/Desinfektionsplan**

Checkliste 9a: Reinigungs- und Desinfektionsplan

Checkliste 9b: Dokumentation der Reinigungsarbeiten

**Wareneingangskontrollen (Anlieferung)**

Checkliste 10a: Wareneingang allgemein

Checkliste 10b: Wareneingang Warmanlieferung

**Temperaturkontrollen (Anlieferung/Ausgabe)**

Checklisten 8: Warmhaltezeiten Temperaturkontrolle Speisenausgabe

Checklisten 11: Temperaturkontrolle Regenerierung

**Lagertemperaturen (Kühlschränke)**

Checkliste 12: Temperaturkontrolle Kühl-/Tiefkühlschränke

**Schädlingskontrolle**

**Hygieneschulungen und Folgebelehrung nach „Erst- und Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz“ (IfSG)**

**RÜCKSTELLPROBEN**, wenn selber gekocht wird, sollten zur Eigenabsicherung 14 Tage aufbewahrt werden.

Checklisten 13a: Plan Rückstellproben

Checklisten 13b: Entnahme Rückstellproben

### Anmerkung:

Durch Einhaltung der Regeln, Durchführung der Maßnahmen und Kontrollen wird ein Eigenschutz aufgebaut. Es kann somit belegt werden, dass die Aufgaben erfüllt wurden.



Checkliste 17: Küchenhygiene

Checkliste 18: Lebensmittelhygiene

## Personalhygiene

Von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln ist die Personalhygiene.

Hierzu zählen:

- Ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit (Körper und Kleidung).
- Es ist geeignete helle, saubere Arbeitskleidung zu tragen (bei 60°C waschbar), die nach Verschmutzungsgrad gewechselt werden sollte.
- Personen, die mit Lebensmitteln arbeiten, müssen gesund und frei von ansteckenden Krankheiten sein.
- Sie müssen frei von Hauterkrankungen sein und dürfen keine offenen Wunden haben. Kleinere Wunden sind immer wasserdicht abzudecken.
- Der Infektionsschutz ist beachten.
- Fingernägel sind kurz geschnitten und sauber zu halten, sie sollten nicht lackiert sein.
- Lange Haare müssen zusammen gebunden sein.
- Schmuck und Armbanduhren sind vor Arbeitsbeginn abzulegen, da eine ausreichende Händehygiene sonst nicht gewährleistet werden kann.
- Betriebsfremden Personen ist der Zugang in die Betriebsräume nicht gestattet.
- Teilnahme an regelmäßigen Hygieneschulungen und Belehrung nach IFSG.



### Checkliste 19: Personalhygiene

## 3.2 LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

Bei Abgabe von Lebensmitteln, ist die Verwendung von Allergenen und Zusatzstoffen kenntlich zu machen. Bei Fertigverpackungen hat dieses auf der Verpackung, bei loser Abgabe über die Speisekarte oder Aushänge zu erfolgen.



### Checkliste 20: Kennzeichnung Allergene/Zusatzstoffe

### 3.3 PERSONALQUALIFIKATION

Für viele Akteure ist die Auseinandersetzung mit den vielschichtigen Verpflegungsaspekten von der Küchen- bis hin zur Speiseplanung verständlicherweise ein neues Terrain. Weil die Aufgaben eines Schulverpflegungsbetriebes vielschichtig und komplex – aber nicht unlösbar – sind, ist Fachkompetenz gefragt. Zu adäquaten Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartnern gehören auf Gemeinschafts- bzw. Schulverpflegung spezialisierte Hauswirtschafts- und Ernährungsfachkräfte.

In jeder Küche sollte es daher einen Verantwortlichen mit Fachkompetenz geben, denn die Qualität des Essens hängt sowohl von den hygienischen Abläufen ab, als auch von richtigen Zubereitung und Ausgabe der Speisen. Eine ansprechende Speiseplangestaltung und das Wissen um die Zutaten und mögliche Allergene in den Speisen, fordern sowohl die kommunikativen Fähigkeiten der Mitarbeiter, als auch fachbezogenes Wissen an die Schulgemeinde weiter zu geben.

➔ **Die folgenden Belehrungen und Schulungen sind für jeden, der mit Speisen in der Schule umgeht verpflichtend.**

#### WER MUSS GESCHULT WERDEN?

Alle, die im Rahmen ihrer Tätigkeit mit Lebensmitteln umgehen. Das sind Küchenkräfte ebenso wie pädagogische Fachkräfte, die z. B. bei der Essensausgabe mithelfen. Arbeitskräfte, die ausschließlich in der Spülküche tätig sind. Ehrenamtliche, die im Schulkiosk regelmäßig Speisen herstellen und verkaufen oder in der Kita-Küche mithelfen. Außerdem alle Personen (Schüler, Lehrer, Eltern, außerschulische Partner usw.), die im Rahmen einer Schülerfirma oder in Projekten regelmäßig Speisen herstellen und an Dritte abgeben. Unter "regelmäßig" wird "mehr als dreimal jährlich" verstanden.

## **ERST- UND FOLGEBELEHRUNG NACH INFEKTIONSSCHUTZGESETZ (IFSG)**

Einmalig muss die Küchenkraft vor Beginn der Tätigkeit eine Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz (§ 43 (1)) absolvieren. Die Küchenkraft muss die Erstbelehrung vor Arbeitsantritt nachweisen, dabei darf die Bescheinigung nicht älter als drei Monate sein. Vermittelt werden Inhalte zu gesundheitlichen Anforderungen an das Personal, vor allem aber die Voraussetzung für Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote. Diese Erstbelehrung wird durch das Gesundheitsamt oder einen Die Belehrung muss alle zwei Jahre wiederholt (Folgebelehrung, § 43 (4) IfSG) und auf Nachfrage der Lebensmittelüberwachung nachgewiesen werden. Die Erstbelehrung nach IfSG darf nur vom Gesundheitsamt oder durch einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt durchgeführt werden.

## **LEBENSMITTELHYGIENE-SCHULUNG**

Küchenkräfte, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen in regelmäßigen Abständen, mindestens aber einmal jährlich, eine Schulung zur Lebensmittelhygiene absolvieren. Schulungen sollen das Verständnis für betriebliche Hygienemaßnahmen erhöhen und Hygienekenntnisse im Hinblick auf die betrieblichen Produktionsprozesse vermitteln. Dies schreibt die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 bzw. die Lebensmittel-Hygieneverordnung (§ 4 LMHV) vor. Was diese Schulungen mindestens beinhalten sollen, erklärt die entsprechende DIN Norm 10514. Die Küchenkräfte sollen bezogen auf ihre Qualifikation und auf die betrieblichen Erfordernisse hin geschult werden. Grundkenntnisse zur Mikrobiologie oder zur Gefährdung durch Krankheitserreger werden ebenso vermittelt wie mögliche Risiken durch unzureichende Reinigung und Desinfektion. Ergänzt werden Inhalte zum Eigenkontrollkonzept (nach HACCP) des Betriebes.

Die Folgebelehrung nach IFSG, als auch die regelmäßigen Schulungen nach LMHV werden vom Arbeitgeber durchgeführt durch Personen, die eine entsprechende Sachkunde nachweisen können. Als Sachkundenachweise sind z. B. Facharbeiterbriefe, Abschlüsse in lebensmittelverarbeitenden oder hauswirtschaftlichen Berufen anerkannt. Die Schulungsleitung muss die Schulungsmaßnahmen inhaltlich dokumentieren, ihren Sachkundenachweis der Dokumentation beifügen und die Anwesenheit der Teilnehmenden per Unterschrift bestätigen. Jeder Teilnehmer erhält eine Bescheinigung mit Inhalt und Datum der Schulung.

### **Zusätzlich sollten sich alle Mitarbeiter fachlich fortbilden.**

- ➔ Speiseplanung
- ➔ Zielgruppengerechte Verpflegung
- ➔ Speisenzubereitung
- ➔ Der richtige Umgang mit der Küchentechnik

Oftmals bietet auch der Verpflegungsdienstleister diese zusätzlichen Fortbildungen an.



### **Informations- und Fortbildungsmöglichkeiten zum Thema „HYGIENE“**

#### **Workshops-Angebot der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW**

Vertiefen Sie Ihr Wissen zur Kita- und Schulverpflegung und nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch. Das Fortbildungsangebot der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW richtet sich an Multiplikatoren aus dem Bereich Schule. Je nach Thema bieten wir halb- oder ganztägige (kostenlose) Veranstaltungen an. Aktuelle Termine finden Sie unter: <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/kita-schultermine>

**Fortbildungstermine der DGE** unter: <https://www.dge.de/va/seminare/>

Weitere Seminarangebote bietet z. B. der **Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA)** unter [www.dehoga-akademie.de/nc/seminarangebot/](http://www.dehoga-akademie.de/nc/seminarangebot/) an.

#### **Wegweiser Hygiene**

Auf dem Informationsportal der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW finden Sie weiterführende Informationen rund um das Thema Hygiene in der Kita und Schulküche

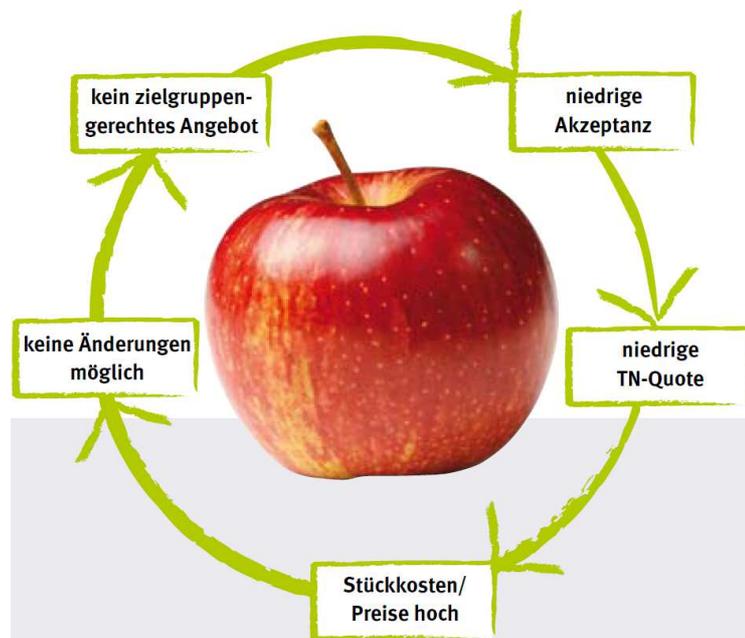
[www.kita-schulverpflegung.nrw/wegweiser-hygiene](http://www.kita-schulverpflegung.nrw/wegweiser-hygiene)

### 3.4 PREIS-LEISTUNG

Das Essen muss schmecken! Aus Sicht der Eltern und Lehrer muss es aber auch gesund, ausgewogen und möglichst preisgünstig sein. Die Anforderungen an ein solches Essen sind im Kapitel 2 „Essen und Trinken in der Schule“ beschrieben. Je höher die Qualitätsansprüche an die Verpflegung sind, desto höher muss auch der Preis angesetzt werden.

#### Akzeptanzfördernde Maßnahmen in der Schulverpflegung (Abb.10)

Quelle: Leitfaden der VZ NRW „Schule isst gesund“ Schritt für Schritt zu einer optimalen Mittagsverpflegung



Um die Akzeptanz des Essens zu steigern, müssen viele Faktoren zusammenkommen, daher ist in der Küche Professionalität gefragt. Die richtige Auswahl und Beschaffung der Rohware, eine fachgerechte und hygienische Zubereitung der Speisen, als auch ein altersgruppengerechtes Angebot erfordern Erfahrung und Wissen im Bereich der Schulverpflegung. Daher ist es unumgänglich, den Preis im Verhältnis zur angebotenen Leistung zu sehen.

Die Erstellung eines Leistungsverzeichnisses ist immer dann angeraten oder notwendig, wenn Sie mit einem dienstleistenden Unternehmen einen Vertrag abschließen, unabhängig davon, ob es sich dabei um Verpflegungsdienstleister, einen freien Träger der Betreuung, einen Mensaverein oder eine Firma für Küchenausstattung handelt. Leistungsverzeichnisse sind ebenfalls Grundlage öffentlicher Ausschreibungsverfahren.

Es gilt eben nicht nur den günstigsten Anbieter einer Verpflegungsdienstleistung durch eine Ausschreibung herauszufinden, sondern den „Wirtschaftlichsten“. In diesem Fall können Bewertungskriterien für die Verpflegung festgelegt werden, um die Qualität beschreiben zu können.

**Beispiel für mögliche Bewertungskriterien für die Verpflegung (Tab. 5)**

Gewichtung	Kriterien	
50%	Preis	
30%	Speisenqualität	
Unterkriterien:	50%	Sensorische Prüfung
	50%	Warmhaltezeit
20%	Servicekonzept	
Unterkriterien:	60%	Komponentenwahl (Anzahl Gemüse-und Stärkebeilgen)
	40%	Aktionswochen (Anzahl pro Schuljahr)

In diesem Beispiel wird der Preis der Speisen nur zu 50% bewertet. Die restlichen 50 % bilden die Speisenqualität und das Servicekonzept mit ihren Unterkriterien. Es können auch andere oder weitere Kriterien mit einbezogen werden, so z.B. der prozentuale Rohwareneinsatz von Bioprodukten oder der Convenience-Grad der zuge-lieferten Speisen.

## Eckpunkte zur Ausschreibung und Leistungsverzeichnis im Überblick

- Legen Sie Mindestanforderungen für die Verpflegungsdienstleistung fest
- Beschreiben Sie die Qualität in Form einer Bewertungsmatrix, um den wirtschaftlichsten Anbieter heraus zu finden
- Bedenken Sie die Professionalität des Küchenteams
- Nutzen Sie standardisierte und vergleichbare Kriterien für die Auswahl, z.B. zur sensorischen Bewertung eines Essens
- Orientieren Sie sich am DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung
- Entscheiden Sie gemeinsam im Team über Mindestanforderungen und Bewertungskriterien
- Bedenken Sie, dass auch die Rahmenbedingungen mit einbezogen werden



### **Checkliste 21:** Ausschreibung und Leistungsverzeichnis

Weitere Checklisten zur Vergabe finden Sie z. B. unter [www.kita-schulverpflegung.nrw](http://www.kita-schulverpflegung.nrw) / Stichwort: Vergabe

### **IMPULSE AUS DEM FORUM „GUTE SCHULVERPFLEGUNG IM KREIS WARENDORF“**

Durch eine intensive Elternarbeit und Transparenz der Preisgestaltung werden Eltern sensibilisiert, die hohe Qualität der Speisen mit einem entsprechenden Preis zu honorieren.



### **Mehr Informationen zum Thema „VERGABE UND AUSSCHREIBUNG“**

Auf dem Informationsportal der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW finden Sie weiterführende Informationen rund um das Thema Vergabe und Ausschreibung unter:

[www.kita-schulverpflegung.nrw/ausschreibung-und-vergabe](http://www.kita-schulverpflegung.nrw/ausschreibung-und-vergabe)

### 3.5 RAUMPLANUNG

Die Bau- und Raumplanung muss als Fundament der Schulverpflegung gesehen werden. Von ihr hängt im Wesentlichen das Verpflegungskonzept ab. Hier werden die Voraussetzungen für eine akzeptierte Verpflegung geschaffen. Um Räumlichkeiten optimal nutzen zu können, sollten Küchenfachplaner mit einbezogen werden, die sich in der Gemeinschaftsverpflegung bewährt haben. Hier können Sie sich an den Verband der Küchenfachplaner wenden. Als weitere Säule kann die Lebensmittelüberwachung wichtige Hinweise auf eine hygienische Arbeitsweise geben, sodass schon beim Bau oder Umbau einer Küche wichtige hygienische Voraussetzungen, wie z.B. das Einhalten der reinen und unreinen Seite, mit bedacht werden.

Grundlage dieser Planung ist das Verpflegungskonzept. Hier werden Ideen aus den Qualitätszirkeln mit bedacht und Partizipation kann so gelebt werden. Nur wenn die Schulgemeinde in die Planung mit einbezogen wird, können Schüler diese Räumlichkeiten zu „ihrer“ Mensa machen.



**Checkliste 22:** Raumplanung (nach S & F Consulting, Lippstadt 2010)

#### Eckpunkte zur Raumplanung im Überblick

- Erstellung der Raumplanung mit Festlegung von Mobiliar und technischer Ausstattung
- Bestimmung der einzelnen Räumlichkeiten gemäß der individuellen Funktionen
- zeichnerische Darstellung von Räumen und Ausstattung (als Grobkonzeption, zur Integrierung in die anschließend bei Um- und Neubaumaßnahmen zu erfolgende Objektplanung)
- Festlegung der Energieversorgung (Gas-, Elektro- und Dampfversorgung)
- Wasser- und Abwasserplanung
- Berücksichtigung hygienerelevanter Bestimmungen, z. B.
- Aufteilung in reine und unreine Bereiche
- Festlegung der Versorgungs- und Entsorgungswege
- Be- und Entlüftung
- Beschaffenheit von Wänden, Fußböden, Decken, Arbeitsflächen, Bedarfsgegenständen etc.
- Kostenschätzung für die küchentechnischen Anlagen
- Aufzeigen alternativer Lösungsmöglichkeiten

Auf viele Ihrer im Verpflegungskonzept festgelegten Kriterien haben die Raum- und Geräteplanung einen Einfluss und zwar auf die...

- Teilnahmequote
- Produktionssystem und damit Fertigungstiefe bzw. Convenience-Grad der Lebensmittel
- Anzahl der Menülinien bzw. die Möglichkeit zur freien Komponentenwahl
- versetzte Pausenzeiten - damit Anzahl der Ausgabeintervalle und Anzahl der Sitzplätze
- Räume modular und erweiterbar

Bei möglicherweise in Zukunft wachsender Tischgästeszahl sind fahrbare oder modular erweiterbare Geräte und Ausstattungsgegenstände sinnvoll. Ein Beispiel sind fahrbare Ausgabeelemente (z. B. Cafeteria-Elemente). Voraussetzung dafür ist, dass Sie bereits bei der Planung die entsprechenden Anschlüsse (Zu- und Abluft, Strom, Wasser, Abwasser) vorsehen!

Weiteres Plus: Wenn Sie den Speiseraum auch für andersartige Veranstaltungen nutzen wollen, können Sie den Ausgabebereich hinter einer bewegbaren Wand verschwinden lassen und damit die Küche vom Speiseraum trennen.

#### **IMPULSE AUS DEM FORUM „GUTE SCHULVERPFLEGUNG IM KREIS WARENDORF“**

- ✓ Trends in der Gestaltung sollten mit einbezogen werden
- ✓ Teile der Mensa sollten Lounge-Charakter haben, um die Akzeptanz zu erhöhen
- ✓ Altersbedingt sollte die Mensa in verschiedenen Bereiche unterteilt werden



#### **Mehr Informationen zum Thema „BAU-UND RAUMPLANUNG“**

- ✓ Verband der Fachplaner Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e. V. (VdF). In diesem Verband haben sich bundesweit verschiedene Planungsbüros zusammengeschlossen, die im Bereich Küchenplanung eine sachgerechte Beratung und innovative Planung unter wirtschaftlichen Aspekten anbieten.  
[www.vdfnet.de](http://www.vdfnet.de)
- ✓ Infothek Kochen-Kühlen-Spülen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung  
[www.schuleplusessen.de/service/medien.html](http://www.schuleplusessen.de/service/medien.html)
- ✓ Schule isst gesund - Schritt für Schritt zu einer optimalen Mittagsverpflegung: Hier finden Sie unter Schritt 8 und 9 wichtige Hinweise zur Küchenfachplanung, Beispielhafte Grundrisse, als auch eine exemplarische Geräte- und Ausstattungsübersicht für eine Mischküche  
[www.kita-schulverpflegung.nrw/media159541A.pdf](http://www.kita-schulverpflegung.nrw/media159541A.pdf)

## 4. AKZEPTANZ

Was ist zu tun, um Schülerinnen und Schülern Appetit aufs Schulessen zu machen? Schulessen wird dann zum Erfolg, wenn Wünsche und Vorstellungen aller Beteiligten berücksichtigt werden. Insbesondere Schülerinnen und Schüler müssen die Möglichkeit haben, mitzureden und mitzumachen. Der Schlüssel zur Akzeptanzförderung ist Partizipation. Schaffen Sie mit einer gezielten Aktion mehr Akzeptanz bei der Schulverpflegung. Hier erhalten Sie Tipps und Anregungen, welche Faktoren Einfluss nehmen können und welche Rahmenbedingungen in Schulen geschaffen werden sollten, um vor allem Schülerinnen und Schüler und alle weiteren Beteiligten auf den Geschmack zu bringen.

### Interessantes auf einen Blick:

- ➔ Bedeutung einer Mensa aus Sicht der Schüler ist, Raum für Kommunikation und ein Ort zum Wohlfühlen.
- ➔ Schülerinnen und Schüler möchten einbezogen werden, egal ob bei der Raum- oder Speiseplangestaltung. Ein großes Mitbestimmungsrecht steigert die Akzeptanz.
- ➔ Die Peer Groups von Schülern haben einen starken Einfluss auf das Image der Verpflegung und wer die Mensa nutzt.
- ➔ Eine freundliche Atmosphäre und ein gutes Miteinander bei der Essensausgabe sind den Schülerinnen und Schülern wichtig.
- ➔ Das Aussehen der ausgehenden Speisen muss positiv sein - besonders „Nicht-Esser“ haben ein besonders negatives Bild.
- ➔ Hohe Flexibilität gewünscht: besonders ältere Schüler möchten Komponenten frei wählen können.
- ➔ Für Schüler ist der Preis kein ausschlaggebendes Argument in die Mensa zu gehen oder nicht.

### Einflussfaktoren auf die Akzeptanz

Geschmäcker sind verschieden. Aber nicht nur der Geschmack und die Qualität des Essens spielen eine Rolle, ob die Schulmensa akzeptiert wird oder nicht, sondern auch eine Menge anderer Faktoren sind von Bedeutung.

Was ist zu tun, um Schülerinnen und Schülern Appetit aufs Schulessen zu machen?

### Faktoren die Einfluss auf die Akzeptanz von Mittagessen in der Schule haben:

- |                 |                       |                     |
|-----------------|-----------------------|---------------------|
| ✓ Schulkultur   | ✓ Partizipation       | ✓ Ernährungsbildung |
| ✓ Essatmosphäre | ✓ Kommunikation       | ✓ Preis-Leistung    |
| ✓ Image         | ✓ Qualität des Essens | ✓ Nachhaltigkeit    |

## 4.1 SCHULKULTUR UND ESSATMOSPHÄRE

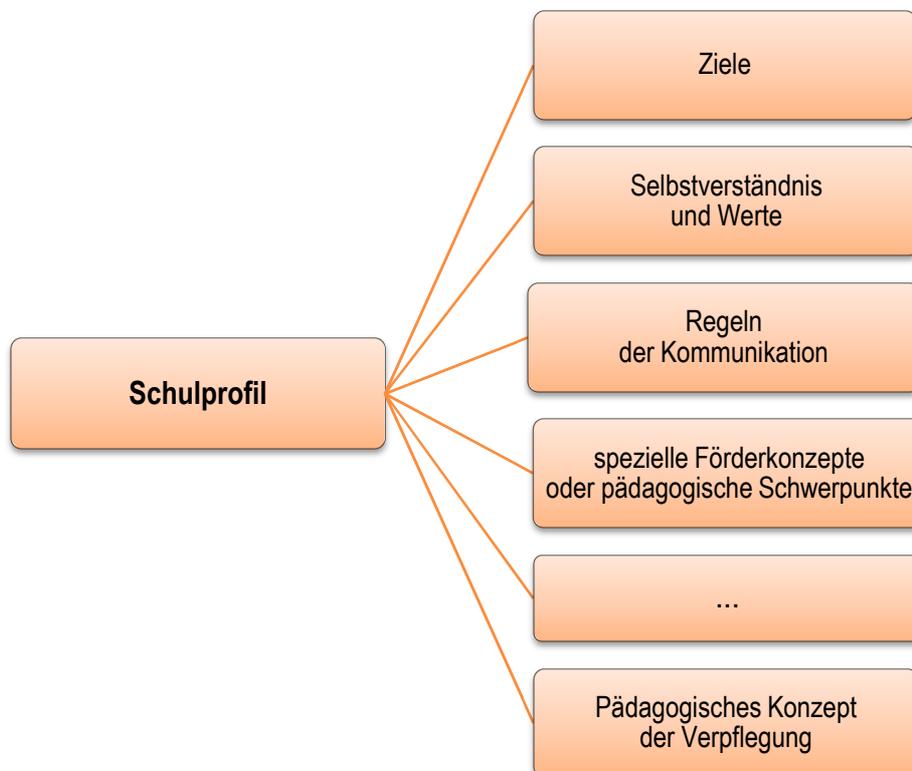
Nicht nur allein die Essatmosphäre ist neben der Qualität der angebotenen Speisen ein entscheidender Faktor. Auch das schulische Leitbild einer jeden Schule und das Ganztagsprogramm können und sollten Einfluss auf den Bereich Verpflegung nehmen. Denn Schule ist ein zentraler Lebens- und Entwicklungsraum für Kinder und Jugendliche. Wichtig ist in diesen Kontext eine Sensibilisierung für das Handlungsfeld Schulverpflegung bei allen Beteiligten.

### Schulverpflegung im Schulprofil

Schulverpflegung sollte ein Schwerpunkt in der Schulentwicklung sein und nicht als lästige Zusatzaufgabe verstanden werden. Die Praxis zeigt, dass ein positiv besetztes Image der Mensa mehr Zuspruch der Schulgemeinde findet.

Eine angenehme Essatmosphäre schafft Raum für Gespräche und Informationsaustausch sowie den Genuss der Mahlzeiten. Dabei spielen vor allem die Faktoren Essenszeit und Raumgestaltung eine wesentliche Rolle.

### Bereiche im Schulprofil, bei denen Schulverpflegung eine Rolle spielt: (Abb.11)





**Ein pädagogisches Verpflegungskonzept sollte folgende Inhalte enthalten:**

- Aussagen zur Organisation
- Pausenregelung
- Anzahl der erwarteten Tischgäste
- Partizipation von Schülern
- Beiträge der Eltern
- Anknüpfungspunkte zum Unterricht als Teil des Bildungskonzepts
- Lehrer und Lehrerinnen nehmen gemeinsam mit den Schülern am Schulessen teil
- Angenehme Essatmosphäre schaffen
- Vereinbarungen zur Kommunikationsstruktur

Vier Handlungsfelder um *Schulverpflegung* positiv in Schulkultur zu verankern (Abb. 12)



## 4.2 PARTIZIPATION UND KOMMUNIKATION

### Partizipation – Wir mischen mit - damit das Schulessen schmeckt!

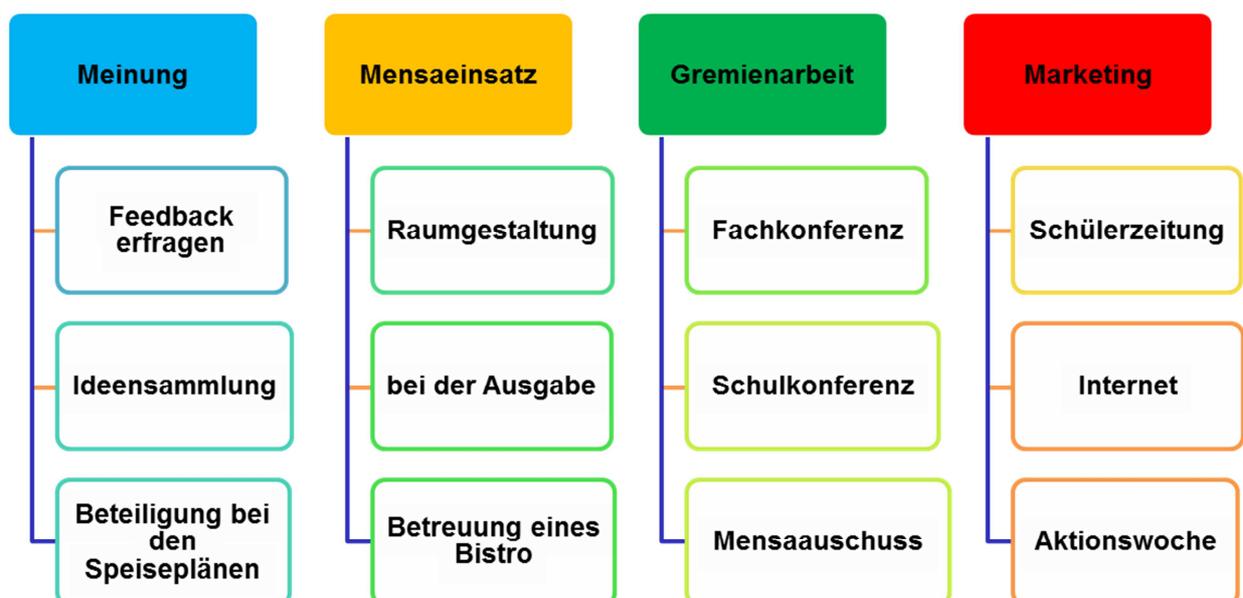
Schülerinnen und Schüler wollen mitbestimmen, aktiv einbezogen werden: was, wann, wie und wo sie essen. Sie sind die Hauptakteure, wenn es um das Schulessen geht. Ihre Wünsche sollten ernst genommen und ihre Essbiographie und -Vorlieben berücksichtigt werden. Ernährungstrends sollten aufgegriffen und der Spagat zwischen Selbstbestimmung und Diktat aufgelöst werden.

Die gegensätzlichen Positionen, auf der einen Seite Kinder und Jugendliche, die nach ihren eigenen Vorstellungen und Werten leben möchten, und das auch bei den täglichen Mahlzeiten. Und auf der anderen Seite das „Diktat“ einer gesunden Ernährung in Form von ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen. Wie passt das zusammen? Gemeinsam mit den Schülerinnen und Schüler sollten Wege und Möglichkeiten der Mitsprache und des aktiven Mitmachens gefunden werden.

Partizipationsmöglichkeiten bieten sich z. B. bei der Planung, Organisation, der Auswahl der Speisen, bei allen Entscheidungsprozessen rund um das Schulessen an. Nicht nur das Mittagessen steht dabei im Mittelpunkt, sondern auch alle Angebote zur Pausenverpflegung, wie das Schülercafé oder das Bistro.

Ansatzpunkte zur Partizipation gibt es zahlreich. Engagement und Kreativität sind gefragt.

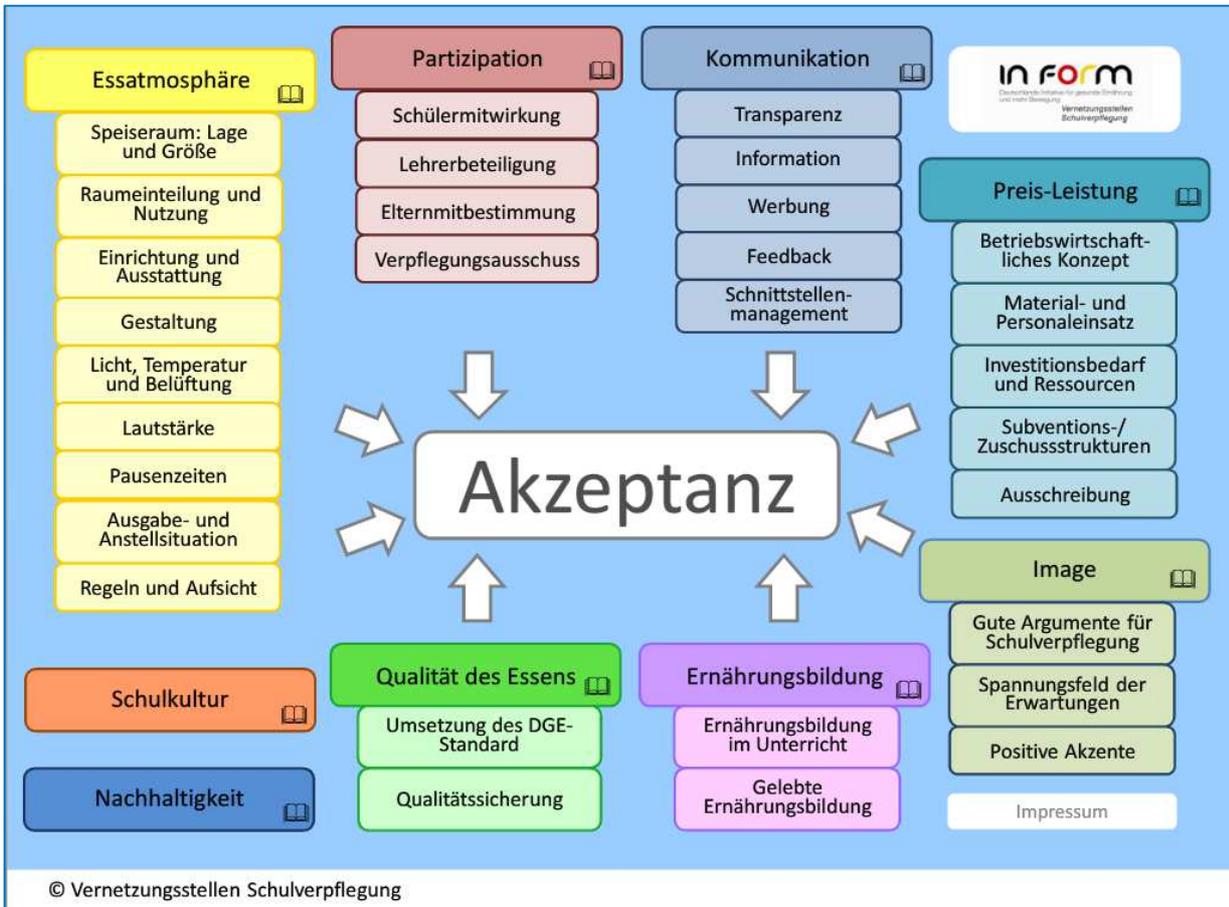
### Übersicht von Partizipationsmöglichkeiten (Abb.13)





## Mehr Informationen zum Thema „PARTIZIPATION UND AKZEPTANZ VON SCHULVERPFLEGUNG“

Eine interaktive Handreichung „Akzeptanz von Schulverpflegung“ mit Definitionen der einzelnen Faktoren sind unter: [www.grundlagen-schulverpflegung.de](http://www.grundlagen-schulverpflegung.de) zu finden. (Abb.14)



## 5. NACHHALTIGE SCHULVERPFLEGUNG

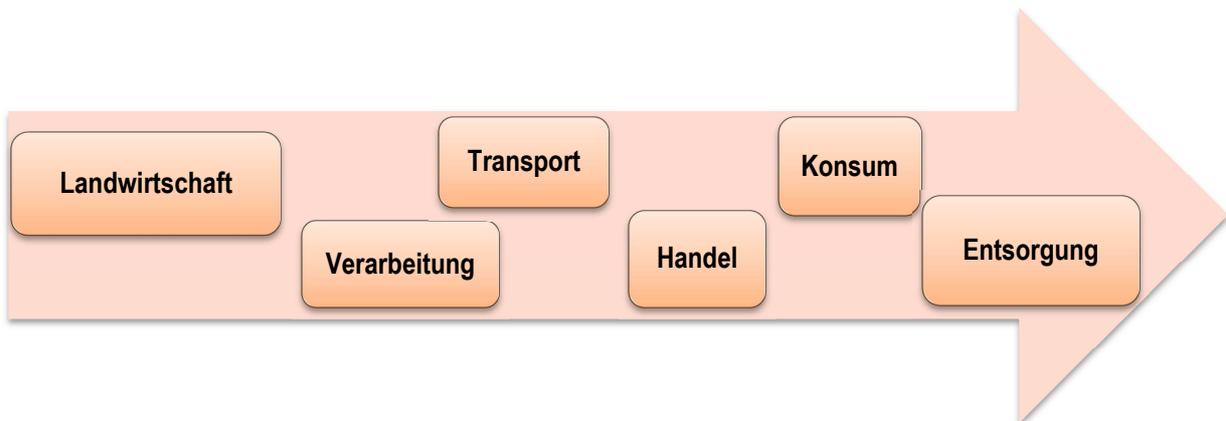
Nachhaltigkeit bedeutet "Den Bedürfnissen der heutigen Generation zu entsprechen, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen."



Rio de Janeiro, 1992: UN-Gipfel für Umwelt und Entwicklung: Agenda 21 (globales Aktionsprogramm für nachhaltige Entwicklung)

Der Ernährungssektor zählt zu den zentralen Handlungsfeldern nachhaltigen Wirtschaftens, da der Bereich Ernährung ca. 20% der Ressourcenverbräuche und zwischen 18% und 25% der klimarelevanten Emissionen in Deutschland verursacht. In Bezug auf die Schulverpflegung bedeutet dies, dass bei der Produktion der Speisen die gesamte Wertschöpfungskette betrachtet wird, vom Anbau der Rohware bis hin zur Entsorgung.

### Wertschöpfungskette ( Abb.15)



### Die Verpflegung in Schulen nachhaltig gestalten – aber wie?

Immer mehr Kinder und Schüler erhalten ihr Mittagessen nicht zu Hause, sondern in Kindertageseinrichtungen oder Ganztagschulen. Zudem ist es aufgrund des gesellschaftlichen Wandels nicht mehr unbedingt selbstverständlich, dass die Eltern gemeinsam mit ihren Kindern kochen und zusammen essen. Durch die zunehmende Verlagerung der Ernährung aus den privaten Haushalten in die Schulen, ergibt sich eine staatliche Mitverantwortung jungen Menschen, eine qualitativ hochwertige, gesunde und geschmacksvolle Verpflegung anzubieten, sowie Wissen über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln. Eine strukturelle Verankerung von „gelebter“ Ernährungsverantwortung ist eine wichtige Voraussetzung für nachhaltige Verpflegungsangebote, die bei Kindern und Jugendlichen zur Entwicklung eines nachhaltigen Lebensstils beitragen können.

## Was bedeutet ein nachhaltiges Verpflegungsangebot in Schulverpflegung?

Ein nachhaltiges Verpflegungsangebot bedeutet, dass die Lebensmittelauswahl und die Rahmenbedingungen so gestaltet sind, dass gesundheitliche, ökologische, ökonomische und soziale Kriterien berücksichtigt sind. Das Ziel ist, eine langfristige Schonung der weltweiten Ressourcen, soziale Gerechtigkeit und eine faire Arbeit für alle beteiligten Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Der Blick auf die **Lebensmittelabfälle und deren Vermeidung**, kann für eine nachhaltige Verpflegung hilfreich sein. Ziel ist es, die Vermeidung von Abfällen und die Wertschätzung von Lebensmitteln im Alltag zu etablieren, um eine nachhaltige Schulverpflegung auf den Weg zu bringen. Zudem kann der Einsatz von **saisonalen und regionalen** Lebensmitteln vermehrt zu einer nachhaltigeren Verpflegung beitragen, da beim saisonalen Ernten meist auf „unter“ Folien- oder Glasanbau verzichtet wird. Das Obst und Gemüse stammt oftmals von regionalen Anbietern, so wird auf lange Transportwege verzichtet und es wird erntefrisch angeboten. Beim Einsatz von **Bio-Produkten** werden keine synthetischen Düngemittel verwendet. Bei deren Produktion und Einsatz tragen diese Düngemittel zu erhöhten Treibhausgasemissionen bei. Zudem werden natürliche Nützlinge für die Schädlingsbekämpfung eingesetzt und auch die Kreislaufwirtschaft in der ökologischen Landwirtschaft mit ihren Beziehungen zwischen Anbau von Futtermitteln, Dung der gehaltenen Tiere, als auch der artgerechten Tierhaltung tragen zu mehr Nachhaltigkeit bei. „Nahezu 70 % der direkten Treibhausgasemissionen unserer Ernährung sind auf tierische Produkte zurückzuführen, auf **pflanzliche Produkte** dagegen nur knapp ein Drittel.“ (WWF Studie 2012, Klimawandel auf dem Teller) Die Ausrichtung auf einen vermehrten Einsatz an vegetarischen Speisen kann so die nachhaltige Verpflegung in Schulen unterstützen.



### Checkliste 23: Kriterien für die Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung

#### Kriterien für die Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung:

- Überwiegend pflanzliche Lebensmittel einsetzen
- Fleischanteil dagegen reduzieren
- Öfter vegetarische Speisen auswählen
- Bevorzugt gering verarbeitete Lebensmittel verwenden
- Einsatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln (Bioprodukte)
- Mehr regionale Lebensmittel einsetzen
- Saisonale Produkte bevorzugen
- Einsatz von fair gehandelten Lebensmitteln
- Bedarfsgerecht planen und produzieren

- Beachtung von umweltverträglichen Verpackungen, bzw. Verpackungen vermeiden
- Einsatz von gentechnik-frei gekennzeichneten Lebensmitteln (z. B. Milch/-produkte)
- Strom-, Wasser- und Gassparende Arbeitsabläufe
- Fort- und Weiterbildungen für die Mitarbeiter und angemessene Bezahlung

### Wie lassen sich die Kriterien für eine nachhaltige Verpflegung wirtschaftlich umsetzen?

In der Schulverpflegung liegt die Herausforderung darin, mit kleinem Budget ein schmackhaftes und gesundes Mittagessen anzubieten. Die mit der Vermeidung von Lebensmittelabfällen oder mit der Reduzierung von Fleischkomponenten verbundene Kosteneinsparung kann für die Umsetzung eines attraktiven und nachhaltigen Verpflegungsangebots investiert werden. Saisonales Obst und Gemüse ist meist kostengünstiger, da es in größeren Mengen angeboten wird. Insbesondere ökologisch erzeugte Produkte können im saisonalen Angebot meist sehr kostenneutral gegen konventionelle Lebensmittel ausgetauscht werden. Ein Beispiel dazu gibt das Projekt „Bio kann jeder“ in der folgenden Berechnung



#### Beispiel 4 Kartoffel-Linsen-Eintopf (Abb. 16)

Austausch der Kartoffeln in Bio-Qualität, dies entspricht einem Bio-Wareneinsatz von 21%. Es entstehen quasi keine Mehrkosten.

Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Bio-Kartoffeln			Gericht mit konventionellen Zutaten		Gericht mit Bio-Kartoffeln		Bio-Warenanteil in %
Produkt	Menge/Portion in kg bzw. Stk.	100 Portionen in kg	Preis pro kg Einheit [€]	Preis gesamt [€]	Preis pro kg Einheit [€]	Preis gesamt [€]	
Linsen	0,08	8	2,89	23,12	2,89	23,12	37
<b>Kartoffeln</b>	0,12	12	<b>0,8</b>	<b>9,6</b>	1,09	13,08	21
Porree	0,05	5	1,5	7,5	1,5	7,5	12
Möhren	0,03	3	0,99	2,97	0,99	2,97	5
Zwiebeln	0,02	2	0,51	1,02	0,51	1,02	2
Rapsöl	0,01	1	0,93	0,93	0,93	0,93	1
Brötchen	1 Stck.	100	0,14	14	0,14	14	22
							Preisdifferenz Bio/konv.
			Wareneinsatz gesamt	59,14		62,62	3,48
			Wareneinsatz Portion	0,59		0,63	0,035

Quelle:

<https://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/betriebsmanagement/betriebswirtschaft/biospeiseplanung/kalkulationsbeispiel-umstellen-auf-bio/>

## Wie kann der Bildungsauftrag, einen nachhaltigen Lebensstil zu vermitteln, erfolgreich umgesetzt werden?

Im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) können Bezüge zwischen der alltäglichen Esspraxis in Schule und der Umwelt- und Ernährungsbildung im Unterricht hergestellt werden. Für den erfolgreichen Bildungsauftrag ist jedoch relevant, dass die Schule ein nachhaltiges Verhalten vorlebt, damit die Kinder und Jugendlichen Gelerntes auch in der alltäglichen Umsetzung kennenlernen. Erworbene Kenntnisse sollten demnach nicht im Widerspruch zu den Verpflegungsangeboten und der Situation in der Mensa stehen.

Schulen benötigen also ein ganzheitliches Bildungs- und Verpflegungskonzept, das hinsichtlich Gesundheitsorientierung, Schülerbeteiligung, Speisenausgabe- und Produktionssystem in Übereinstimmung zum Schulalltag, Leitbild und dem pädagogischen Konzept steht. Die Schulverpflegung kann nur zu einem praktischen Lern- und Handlungsfeld für eine gesunde und nachhaltige Ernährung werden, wenn diese alltäglicher integraler Bestandteil des Schullebens ist.



**Checkliste 24:** Abfallbarometer

**Checkliste 25:** Tellerreste - Gründe benennen



### Mehr Informationen zum Thema „NACHHALTIGKEIT“

Auf dem Informationsportal der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW finden Sie weiterführende Informationen rund um das Thema Nachhaltigkeit unter: [www.kita-schulverpflegung.nrw](http://www.kita-schulverpflegung.nrw)

### Das Projekt REFOWAS

"ReFoWas" steht für "Pathways to Reduce Food Waste". Ziel des Projektes ist die Ermittlung der Lebensmittelabfallmengen über die Wertschöpfungskette und den Konsum in Deutschland. Das Forschungsmodul der Verbraucherzentrale NRW befasst sich mit der Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Mittagsverpflegung von Ganztagschulen. <https://refowas.de/hilfen-zur-schulverpflegung>

### MehrWert NRW

Mit dem Projekt MehrWert NRW zeigt die Verbraucherzentrale NRW Nutzen und Trends klimaverträglicher Lebensstile auf. Die Haushalte in Nordrhein-Westfalen werden unterstützt und motiviert, in den Bereichen Ernährung, Mobilitätsverhalten und ressourcenschonender Konsum einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.



Im Mittelpunkt stehen praktische und leicht umsetzbare Tipps, wie Verbraucherinnen und Verbraucher ihren Alltag nachhaltiger gestalten können. Der Titel MehrWert steht dabei für „Mehr Wertschätzung“ begrenzter Ressourcen. <https://www.mehrwert.nrw/projekt-mehrwert-nrw/klimagesunde-schulverpflegung-leitfaden-22014>

**"Bio kann jeder - nachhaltig essen in Kita und Schule"** lautet das Motto der bundesweiten Informationskampagne für mehr Bioprodukte und nachhaltige Ernährung in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. <https://www.oekolandbau.de/grossverbraucher/qualifizierung/bio-kann-jeder/>

## HERAUSGEBER

### Kreis Warendorf

Der Landrat  
Gesundheitsamt  
Waldenburger Str. 2  
48231 Warendorf



### Verbraucherzentrale NRW

#### Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Mintropstr. 27  
40215 Düsseldorf  
Tel. 0211/3809-714  
Fax: 0211/3809-238  
E-Mail: schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw

verbraucherzentrale

*Nordrhein-Westfalen*



### Autoren:

Petra Lummer, Gesundheitsamt Kreis Warendorf  
Claudia Arnold, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Kreis Warendorf  
Cornelia Espeter, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW  
Christin Hornbruch, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW  
Kirstin Gembalies-Wrobel, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW  
Antonia Blumenthal, Projekt REFOWAS der Verbraucherzentrale NRW

### Redaktion:

Cornelia Espeter, Christin Hornbruch und Petra Lummer

### Kontakt:

Petra Lummer  
Gesundheitsplanerin  
Tel. 02581-53 5302  
E-Mail: petra.lummer@kreis-warendorf.de

Die Handreichung ist in enger Zusammenarbeit und Kooperation mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW, in Trägerschaft der Verbraucherzentrale NRW, entstanden.

Stand: Juli 2018

## VERPFLEGUNGSANBIETER

**Anbieterliste für Kita- und/oder Schulverpflegung  
ist alphabetisch sortiert und erhebt keinen An-  
spruch auf Vollständigkeit! (Stand: Mai 2018)**

### **apetito AG**

Ansprechpartner/in: Christian Ehard  
Bonifatiusstraße 305  
48432 Rheine  
Mobil: 01 73/7 10 49 26  
Fax: 0 59 71/79 97 35  
Mail: christian.ehard@apetito.de  
www.apetito.de  
beliefert:  
Schulen und Kindertageseinrichtungen

### **Bürgerzentrum Schuhfabrik**

Ansprechpartner/in: Christiane Busmann  
Königstraße 7  
59227 Ahlen  
Tel.: 0 23 82/ 30 05  
Fax: 0 23 82/ 52 89  
Mail: info@schuhfabrik-ahlen.de  
www.schuhfabrik-ahlen.de  
beliefert:  
Kindertageseinrichtungen

### **Con Gusto Catering**

Ansprechpartner/in: Luna-Stollmeier  
Kapellenstraße 48  
59227 Ahlen  
Tel.: 0 23 82/7 60 15 16  
Mail: info@congusto-ahlen.de  
www.congusto-ahlen.de  
beliefert:  
Schulen und Kindertageseinrichtungen

### **deli carte GmbH & Co. KG**

Ansprechpartner/in:  
Günter Fricke – van den Heuvel  
Teilmansfeld 6  
47906 Kempen  
Tel.: 0 28 45/80 05 81  
Fax: 0 28 45/80 05 99  
Mail: Guenter.Fricke@deli-carte.de  
www.deli-carte.de  
beliefert:  
Schulen und Kindertageseinrichtungen

### **Emsculinar - Proserve GmbH & Co. KG**

Ansprechpartner/in: Jörg Sundermann  
Gustav-Wayss-Str. 51  
48282 Emsdetten  
Tel.: 0 25 72/87 73 7 22  
Fax: 0 25 72/8 77 37 19  
Mail: j.sundermann@emsculinar.de  
www.emsculinar.de  
beliefert:  
Schulen und Kindertageseinrichtungen

### **Gaststätte „Am Nienkamp“**

Ansprechpartner/ in: Jutta Bartel  
Nienkamp 1  
59320 Westkirchen  
Tel.: 0 25 87/2 69  
Mail: info@AmNienkamp.de  
www.amnienkamp.de  
beliefert:  
Schulen und Kindertageseinrichtungen

### **Groth Catering GmbH & Co. KG**

Ansprechpartner/in: Jürgen Groth  
Am Bruch 6  
59510 Lippetal-Hovestadt  
Tel.: 0 29 23/98 05 80  
Fax: 0 29 23/9 80 58 20  
Mail: info@groth-catering.de  
www.groth-catering.de  
beliefert:  
Schulen und Kindertageseinrichtungen

### **Hofmann Menü-Manufaktur GmbH**

Ansprechpartner/in: Volker Bischof  
Adelbert-Hofmann-Straße 6  
97944 Boxberg-Schweigern  
Tel.: 0 79 30/60 15 02  
Fax: 0 79 30/60 14 95 02  
Mail: volker.bischof@hofmann-menue.de  
www.die-menue-manufaktur.de  
beliefert:  
Schulen und Kindertageseinrichtungen

**Integra Gmbh (g), INI Kindergarten- und Schulver-  
pfl egung**

Ansprechpartner/in: Johannes Vogt  
Grasweg 1  
59557 Lippstadt  
Tel.: 0 29 41/75 23 00  
Fax: 0 29 41/75 22 22  
Mail: iks.essensbestellung@ini.de  
www.ini.de  
beliefert:  
Schulen und Kindertageseinrichtungen

**KSB-Menü GmbH - Mangiato**

Ansprechpartner/in: Herr Beyer, Herr Weppler  
Wollbecker Straße 61  
48231 Warendorf  
Tel.: 0 25 81/95 75 05 0  
Fax: 0 25 81/95 75 05 9  
Mail: kontakt@ksb-menue.de  
www.mangiato.de  
beliefert:  
Schulen  
Kindertageseinrichtungen

**Meyer Menü GmbH & Co. KG**

Ansprechpartner/in: Maik Elkenkamp  
Teltower Str. 3  
33719 Bielefeld  
Tel.: 05 21/2 07 70  
Fax: 05 21/20 77 22  
Mail: info@meyer-menue.de  
www.meyermenue.de  
beliefert:  
Schulen  
Kindertageseinrichtungen

**Partyservice Struckholt**

Ansprechpartner/in: Christiane Struckholt  
Tönnishäuschen 20  
59227 Ahlen  
Tel.: 0 25 28/82 08  
Mail: service@partyservice-struckholt.de  
beliefert:  
Schulen ab der 5. Klasse

**Sodexo SCS GmbH**

Ansprechpartner/in: Katja Heger  
Hans-Böckler-Allee 20  
30173 Hannover  
Mobil: 01 60/8 80 39 57  
Fax: 05 11/87 56 98 83  
Mail: katja.heger@sodexo.com  
www.sodexo.com  
beliefert:  
Schulen  
Kindertageseinrichtungen

**Stadthalle Ahlen**

Ansprechpartner/in: Ingrid Schmitz  
Westenmauer 10  
59227 Ahlen  
Tel.: 0 23 82/26 77  
Fax: 0 23 82/26 58  
Mail: info@stadthalle-ahlen.de  
www.stadthalle-ahlen.de  
beliefert:  
Schulen  
Kindertageseinrichtungen

**St. Rochus-Hospital Telgte GmbH**

Ansprechpartner/in: Daniel Freese  
Am Rochus-Hospital 1  
48291 Telgte  
Tel.: 0 25 04/6 00  
Fax: 0 25 04/6 02 44  
Mail: info@srh-telgte.de  
www.srh-telgte.de  
beliefert:  
Schulen und Kindertageseinrichtungen

**Volkman Party Service E.K.**

Ansprechpartner/in: Markus Volkman  
Roggenmarkt 10  
59269 Beckum  
Tel.: 0 25 21/1 79 90  
Fax: 0 25 21/82 11 20  
Mail: kontakt@volkman-party-service.de  
www.volkman-party-service.de  
beliefert:  
Schulen und Kindertageseinrichtungen

## VERNETZUNGSSTELLE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG NRW



Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW ist zentraler Ansprechpartner zu allen Fragen im Handlungsfeld Kita- und Schulverpflegung. Aufgabe ist die landesweite Beratung und Unterstützung der Kindertagesbetreuung, der Schulen sowie der öffentlichen und freien Träger bei allen Fragen rund um die Verpflegungsqualität und -organisation sowie Ernährungs- und Ernährungsbildung. Eine nachhaltige und gesunde Esskultur kann nur gelebt werden, wenn alle Beteiligten aus den Lebenswelten Kita und Schule sich gemeinsam dafür engagieren.

### Die Angebote der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW richten sich an:

- Kindertagesbetreuung: Kita-Leitungen, pädagogische Kräfte, Kindertagespflegekräfte Fachberatungen, Hauswirtschaftskräfte
- Schulen: Schulleitungen, Lehrer/-innen, pädagogische Kräfte, Hauswirtschaftskräfte
- Träger der öffentlichen und freien Jugendhilfe
- Verpflegungsanbieter
- Elternbeiräte und Eltern
- Schüler/-innen, Schülervertretungen

### Unsere Themenfelder

- Gesunde Kita-Verpflegung / Gesunde Schulverpflegung
- Ernährungsbildung in Kita und Schule
- Essen lernen in der Kita
- Partizipation und Akzeptanzförderung in der Schulverpflegung
- Esskultur – Schulprogramm
- Allergenmanagement in Kita und Schule
- Verpflegungsorganisation und -management in Kita und Schule
- Ausschreibung und Vergabe von Verpflegungsdienstleitungen
- Hygienemanagement in der Kita- und Schulverpflegung
- Nachhaltige Ernährung in Kita und Schule

Verbraucherzentrale NRW / Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW

Mintropstraße 27

40215 Düsseldorf

Zentrale Tel. 0211 / 3809 714

E-Mail: [kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw](mailto:kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw) / [schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw](mailto:schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw)

## CHECKLISTEN

### INHALTSVERZEICHNIS

Checkliste 1:	DGE-Checkliste Schulverpflegung zum DGE-QST (4. Auflage, 2014)
Checkliste 2:	Verpflegungskonzept
Checkliste 4:	Situationsanalyse in der Schulverpflegung
Checkliste 5a:	Zufriedenheitsbefragungen - Schulessen
Checkliste 5b:	Zufriedenheitsbefragungen – Mensaessen
Checkliste 7a:	Speisenplancheck Zählvorlage
Checkliste 7b:	Speisenplangestaltung
Checkliste 7c:	Praxistipps Speisenplanung
Checkliste 8:	Warmhaltezeiten, Temperaturkontrolle, Speisenausgabe
Checkliste 9a:	Reinigungs- und Desinfektionsplan
Checkliste 9b:	Dokumentation der Reinigungsarbeiten
Checkliste 10a:	Wareneingang allgemein
Checkliste 10b:	Wareneingang Warmanlieferung
Checkliste 11:	Temperaturkontrolle Regenerierung
Checkliste 12:	Temperaturkontrolle Kühl-/Tiefkühlschränke
Checkliste 13a:	Plan Rückstellproben
Checkliste 13b:	Entnahme Rückstellproben
Checkliste 14:	Formblatt HACCP
Checkliste 15:	Formblatt HACCP
Checkliste 16:	Konzeptüberprüfung
Checkliste 17:	Küchenhygiene
Checkliste 18:	Lebensmittelhygiene
Checkliste 19:	Personalhygiene
Checkliste 20:	Kennzeichnung Allergene/Zusatzstoffe

- 
- Checkliste 21: Ausschreibung und Leistungsverzeichnis
  - Checkliste 22: Raumplanung (nach S & F Consulting, Lippstadt 2010)
  - Checkliste 23: Kriterien für die Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung
  - Checkliste 24: Abfallbarometer
  - Checkliste 25: Tellerreste - Gründe benennen