

Akzeptanz von Schulverpflegung

Eine interaktive Handreichung

3



**Praxiswissen –
Vernetzungsstellen Schulverpflegung**

Akzeptanz von Schulverpflegung - eine interaktive Handreichung

Die Akzeptanz der Schulverpflegung wird durch zahlreiche Faktoren beeinflusst. Sie können einerseits durch die Schule selbst oder durch das Zusammenwirken und Engagement verschiedener Akteure verändert werden.

In der interaktiven Handreichung finden Sie eine Sammlung der Faktoren, die Einfluss auf die Akzeptanz von Mittagessen in der Schule haben. Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung haben für jeden Aspekt praxisorientierte und in Schulen erprobte Tipps zusammengestellt.

Die interaktive Handreichung richtet sich in erster Linie an:

- Verpflegungsausschuss/Essen-AG
- Schulen aller Schulformen: Schulleitungen, Lehrer/innen, pädagogische Fachkräfte
- Schüler/innen
- Eltern
- Schulträger

Und so können Sie die interaktive Handreichung benutzen:

- Auf Seite 3 finden Sie eine **Übersicht** mit allen Faktoren, welche die Akzeptanz von Schulverpflegung beeinflussen können.
- Mit einem Klick auf für Sie interessante Punkte gelangen Sie zu den hinterlegten Informationen.
- Mit dem Button „zur Übersicht“ gelangen Sie wieder zur Startfolie.
- Über den Button mit der jeweiligen Kapitelüberschrift gelangen Sie an den Anfang des jeweiligen angeklickten Themas.
- Mit dem Button „zurück“ können Sie in längeren Themenblöcken navigieren.
- Mit einem Klick auf das Buchsymbol gelangen Sie zu Literatur- und Linktipps für das jeweilige Thema.

Benötigen Sie zu speziellen Themen weiterführende Informationen und Unterstützung, können Sie gern bei Ihrer Vernetzungsstelle Schulverpflegung nachfragen.





Schulkultur

Die Schule ist ein zentraler Lebens- und Entwicklungsraum, in dem Kinder und Jugendliche lernen, sich verpflegen, ausruhen und soziale Kontakte knüpfen können. Um das zu ermöglichen, sind günstige Rahmenbedingungen wie z. B. verschiedene Raumkonzepte oder angemessene Pausenzeiten wichtig. Ein integraler Bestandteil des Schulstandortes und damit der Schulkultur ist auch der Verpflegungsbereich mit seinen Kommunikations- und Versorgungsfunktionen. Er ist ebenfalls ideal geeignet, um Gesundheitsförderung zu vermitteln und zu leben. Deshalb sollte er im schulischen Leitbild verankert sein.

Aspekte von Schulkultur:

Schule als Lebensraum	Leitbild der Schule	Gesundheitsförderung	Kooperationen
▪ Pausenkultur ▪ gutes Schulklima und gute Essatmosphäre ▪ günstige Rahmenbedingungen, z. B. Schulausstattung, Schulorganisation/Pausenzeiten ▪ verschiedene Raumkonzepte, z. B. Cafeteria, Arbeitsbereich, Lounges ▪ Lehrer/innen nehmen am Essen teil	▪ Essen und Trinken sind selbstverständlicher Bestandteil des Schulalltages und haben ein positives Image ▪ Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung sind in das Leitbild/ Schulkonzept integriert ▪ Mitwirkung aller Beteiligten ist möglich, Schülerpartizipation ▪ regelmäßige und geregelte Kommunikation ▪ Feedbackkultur	▪ qualitativ hochwertiges Verpflegungsangebot ▪ frei verfügbare Trinkwassernutzung, Angebot von Getränken ▪ sinnvolle Stundenplanung/angemessene Pausenzeiten	▪ mit Essenanbietern ▪ mit Partnern der Gesundheitsförderung/ Ernährungsbildung ▪ Schule öffnet sich nach außen und wird als Bestandteil des Stadtgebietes wahrgenommen

Lehrer/innen im Speiseraum

Empfehlung

- **Lehrer/innen nehmen am Schulessen teil**



Maßnahmen/Erläuterungen

- Angebot von Kaffee/schwarzem Tee etc. für Lehrer/innen
- Probeessen für Lehrer/innen
- Partizipation bei der Speiseplangestaltung
- spezielle Feedbackmöglichkeiten für Lehrer/innen anbieten
- abgegrenzte, ruhigere Bereiche im Speiseraum schaffen
- Schulverpflegung als Beitrag zur Lehrergesundheit wahrnehmen
- Lehrer/innen übernehmen Vorbildfunktion
- durch die Teilnahme am Essen wird indirekt Aufsicht geführt
- **wichtig:** Der Speiseraum ist ein didaktfreier Raum zur Pausenzeit, d.h. er bietet die Möglichkeit für Kommunikation jenseits des Unterrichtes zwischen Lehrer/innen und/oder Schüler/innen



Preis und Leistung

Eine professionelle Schulverpflegung setzt ein betriebswirtschaftliches Konzept der Unternehmung voraus. Kaufmännische Überlegungen erläutern transparent die Summen der einzelnen Positionen und berücksichtigen dabei alle Kosten, Investitionen und möglichen Subventionen Dritter. Eine Einnahmen-Ausgaben-Überschuss-Planung garantiert schließlich die ökonomische Nachhaltigkeit. Dadurch entstehen Freiräume für vielfältige und hochwertige Angebote und die Kunden erhalten für das eingesetzte Geld eine angemessene Leistung.

Kaufmännische Überlegungen

- betriebswirtschaftliches Konzept
- Material-und Personaleinsatz
- Investitionsbedarf und Ressourcen
- Subventions-/Zuschussstrukturen
- Ausschreibung



Betriebswirtschaftliches Konzept

Empfehlung

- **Verpflegungsbereich arbeitet nach grundlegenden kaufmännischen Regeln**
 - laufende Ausgaben sind beziffert
 - laufende Einnahmen sind beziffert
 - Differenz der beiden Positionen ist berechnet und der Umgang damit festgelegt

Maßnahmen/Erläuterungen

Erstellung einer betriebswirtschaftlichen Skizze:

- Erstellen eines Betriebs-/Nutzungskonzeptes unter Einbezug aller relevanten Akteure (weitere Informationen siehe [Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern](#) 
[Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW](#) 
Informationen zu Bewirtschaftungsformen:
Infobroschüre „[Vollwertige Schulverpflegung](#)“ der DGE)

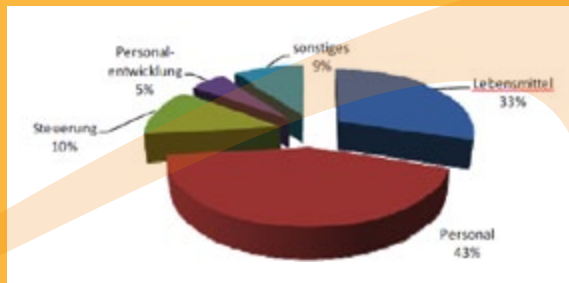
Transparenz der betriebswirtschaftlichen Situation wird erreicht durch:

- Betriebsbereiche sind benannt, z. B. Kiosk-/Zwischen- und/oder Mittagsverpflegung, Sonderveranstaltungen
- Materialkosteneinsatz ist für jeden Bereich beziffert
- erforderliche Arbeitsstunden sind für jeden Bereich (Kiosk-/Zwischen-, Mittagsverpflegung, Sonderveranstaltungen) festgelegt
- Investitionen werden geplant und festgelegt (Das Konzept sollte auch die Küchenplanung berücksichtigen → [Leitfäden](#))
- Umgang und Form der Dokumentation werden festgelegt
- externer Sachverstand wird hinzugezogen

Material- und Personaleinsatz 1/2

Überlegungen

- **Materialeinsatz**
- Was trägt zu den Kosten eines Mittagessens bei?



Beispiel für die Verteilung von Kosten

- Kostenverteilung muss an die individuellen Gegebenheiten vor Ort angepasst werden

Ansätze/Maßnahmen/Erläuterungen

- Wareneinsatz und Materialkosten für Lebensmittel sind dem Verpflegungsausschuss vorgestellt
- Preislisten hängen intern für die Mitarbeiter der Küche sowie für die Kunden aus
- Rezepturen für die einzelnen Gerichte sind vorhanden
- Rezepturen sind Grundlage für die Kalkulation der Wareneinsatzkosten
- auf Nachfrage wird die Zusammensetzung des Verkaufspreises bekanntgegeben

Material- und Personaleinsatz 2/2

Überlegungen

- **Personaleinsatz**
- laufende Personalkosten können aus laufenden Einnahmen (Essensbeiträge der Eltern, Zuschüsse der öffentlichen Hand, z. B. aus dem Bildungs- und Teilhabepaket, kommunale Zuschüsse) und nicht aus Subventionen finanziert werden
- Arbeitspläne
- Integration ehrenamtlicher Mitarbeiter
- Mindestlohn wird gezahlt

Ansätze/Maßnahmen/Erläuterungen

- geeignetes Personal auswählen und schulen (freundlich, offen, gepflegt, vertraut im Umgang mit Schüler/innen, organisierte Arbeitsweise, vertraut im Umgang mit Technik und Lebensmitteln, gute Organisation bei der Ausgabe)
- Stundeneinsatz ist auf anfallende Arbeiten abgestimmt, typisch: je 10 Portionen eine Arbeitsstunde oder Zeitangabe für Ausgabe, Produktion, Reinigung, Verwaltung
- Ablaufpläne (Arbeitsplatz richten, Produktion, Reinigung, Planung, Bestellung, Abrechnung, Speisekarte, Speiseraum herrichten, Verwaltungs- und Büroarbeiten) für verschiedene Tätigkeiten sind erstellt; gilt für alle Bewirtschaftungsformen
- bezahlte Mitarbeiter werden für notwendige Arbeiten, ehrenamtliche Mitarbeiter für zusätzliche Arbeiten eingesetzt

Investitionen und Ressourcen

Überlegungen	Maßnahmen/Erläuterungen
Investitionen werden im erforderlichen Umfang getätigt	- allen Maßnahmen liegen schriftliche Nutzungskonzepte zugrunde, welche die Steigerung der Akzeptanz systematisch berücksichtigen - siehe auch Wetterau et al.  - siehe auch Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern, Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW  - Neu-, Umbau- und Sanierungsmaßnahmen werden in enger Abstimmung mit dem Verpflegungsausschuss/Schulträger durchgeführt - Ersatzbeschaffungen werden eingeplant und Zuständigkeiten für den Ersatz sind festgelegt
Investitionen in Technik und Ausstattung unterstützen die betriebswirtschaftliche Situation	- Attraktive und altersgerechte Einrichtung wird berücksichtigt - Küchentechnik ist an Bewirtschaftungsform und zu erwartende Teilnehmerzahlen angepasst
Kosten sind identifiziert	- Wareneinstands-, Personal-, Betriebs-, Investitionskosten - geeignete Anzahl an geschultem Ausgabepersonal Raumgröße und Pausenlänge sind angemessen für Teilnehmerzahl - Energiekosten, Wasser, Entsorgung - Räumlichkeiten für Lagerung, Zu-/Aufbereitung vor Ort

Subventions-/Zuschussstrukturen

Überlegungen	Maßnahmen/Erläuterungen
alle offenen und versteckten Subventionen sind bekannt und effizient eingesetzt	- alle Möglichkeiten für Subventionen sind geklärt - es gibt eine zuständige Person (z. B. Schnittstellenmanager/in), die auch die Fragen der Subvention klärt bzw. die Aufgabe zur Bearbeitung weitergibt - Schnittstellenmanagement steht in Verbindung mit dem Verpflegungsausschuss und delegiert die Aufgabe
Essenspreisermäßigungen werden planmäßig bewirtschaftet (z. B. Bildungs- und Teilhabepaket) 	- Schüler/innen bzw. Eltern, die Essenspreisermäßigung erhalten können, werden zum Ausfüllen der Anträge ermutigt und unterstützt durch Schnittstellenmanager/in - siehe Bildungs- und Teilhabepaket  das Bildungs- und Teilhabepaket ist kommunal geregelt - Absprache mit Schulträger zu möglichen kommunalen Zuschüssen - Literaturhinweis: Fördertöpfe für Vereine 

Ausschreibung

Empfehlung



Handlungsleitfaden 

Maßnahmen/Erläuterungen

- Verwendung des Handlungsleitfadens 1
„Praxiswissen Vernetzungsstellen Schulverpflegung: Ausschreibung & Leistungsbeschreibung – Ein Handlungsleitfaden“
- Weitere Hilfestellungen:
 - [Leistungsverzeichnis-Generator](#) der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Rheinland-Pfalz 
 - [Leistungsverzeichnis-Generator](#) der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern 
 - Fachinformationen der [Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW](#) 



Qualität des Essens

Qualität fordert die Festlegung von präzisen Kriterien und Standards. Für die Schule wurde der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung entwickelt. Dieser sieht eine vollwertige Ernährung als zentrale Maßnahme der Gesundheitsförderung in Schulen vor. Der Standard ermöglicht die genaue Beschreibung einer geforderten Dienstleistung, bietet eine Grundlage für die Veränderung von Verhältnissen und macht Qualität überprüfbar. Der Standard ist als Optimum und Orientierungshilfe formuliert.

- Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung
- Qualitätssicherung



Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ Qualitätsstandard ist bekannt	▪ DGE-Qualitätsstandard herunterladen oder bei der jeweiligen Vernetzungsstelle Schulverpflegung die Broschüre anfordern
▪ Qualitätsstandard wird schrittweise eingeführt bzw. umgesetzt	▪ Vereinbarung mit der Schule und Verpflegungsausschuss zur „Qualitäts-offensive“ treffen ▪ Ausgangssituation analysieren, z. B. anhand der Checkliste der DGE, Checkliste der Vernetzungsstelle Bayern oder mittels einer Befragung ▪ Auswertung hinsichtlich bereits umgesetzter Anforderungen und noch offener Anforderungen bzw. Wünsche ▪ Festlegen von kurz-, mittel- und langfristigen Zielen sowie von Prioritäten und Verantwortlichkeiten ▪ Ergebnisse der Analyse vorstellen und ggf. weitere Unterstützer finden → transparente Kommunikation ▪ Erstellung eines Verpflegungskonzeptes → Leitfäden
▪ Verpflegungsausschuss ist vorhanden	▪ Akteure aller Zielgruppen einbinden → Mitbestimmung ▪ externe Fachkräfte z. B. der Vernetzungsstelle Schulverpflegung heranziehen

Qualitätssicherung 1/2

Wie Qualität definiert, überprüft und alltäglich dokumentiert wird, obliegt den einzelnen Institutionen, welche die Qualitätssicherung vornehmen. Grundlage dafür bietet der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Ausschlaggebend ist, gesetzliche Vorschriften wie die Hygieneverordnungen, die Messbarkeit und die Umsetzbarkeit der gesetzten Ziele im Arbeitsprozess sowie im Alltag für alle Beteiligten zu gewährleisten.

Empfehlung

- **Qualitätskriterien sind festgelegt**



Maßnahmen/Erläuterungen

- Kriterien finden sich im **DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung**
- Kriterien sind eindeutig formuliert und überprüfbar
- Verantwortlichkeiten sind festgelegt, ein **Verpflegungsausschuss** und das Schnittstellenmanagement sind eingerichtet
- Art und Umfang der Dokumentation sind festgelegt
- Unterstützung geben die Leitfäden
Schulinterne Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung – Eine Arbeitshilfe
In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht – Ein Handlungsleitfaden

Qualitätssicherung 2/2

Empfehlung

- **Qualitätskriterien werden regelmäßig kontrolliert, bearbeitet und gesichert**

Maßnahmen/Erläuterungen

- Dokumentation zur stetigen Entwicklung der Schulverpflegung bspw. am DGE-Qualitätsstandard
- die Zufriedenheit wird regelmäßig überprüft, z. B. durch regelmäßige Testessen, Zufriedenheitsbefragung durch den Essenanbieter, Meinungsbox Schulessen, regelmäßige Gespräche mit dem Essenanbieter
- individuelle Entwicklung eines HACCP-Konzeptes für den Küchenbereich und regelmäßiger Abgleich der Änderungen
- externer Sachverstand (z. B. Veterinäramt) wird rechtzeitig hinzugezogen
- bei Problemen Klärung mit dem Schulträger, Essenanbieter, der Schulleitung, den Eltern über Verantwortlichkeiten



Kommunikation

Ein offener Umgang und das Einbeziehen aller Beteiligten sind wichtige Bausteine für die Akzeptanz von Schulverpflegung. Organisierte Kommunikation liefert Information, Austausch, Transparenz, schafft Vertrauen und trägt zu Problemlösungsprozessen bei.

In der Schule sollte es dafür eine/n Ansprechpartner/in geben, der/die die Kommunikation der Akteure koordiniert, d.h. das Schnittstellenmanagement übernimmt.

- Transparenz
- Information
- Werbung
- Feedback
- Schnittstellenmanagement



Transparenz

Empfehlung

- **Einblick in Verpflegungsangelegenheiten**

Maßnahmen/Erläuterungen

- Speisekarte gut sichtbar im Speiseraum/am Infobrett aushängen
- Speisekarte online zur Verfügung stellen
- Aufstellen von Monitoren, die das Tagesmenü aufzeigen (z. B. im Foyer oder in der Mensa)
- Vorstellung des Küchenpersonals (z. B. im Unterricht, Aushang von Informationen in einer Infoecke)
- gemeinsamer Speiseraumbesuch zu Schulbeginn, Eltern auch in den Speiseraum einladen
- Besichtigung der Küche evtl. als Exkursion
- „offene“ Küche (z. B. geöffnete Rollläden) → Einsicht in den Produktionsbereich, wenn vor Ort gekocht wird
- Zusammensetzung des Essenpreises
- Herkunft und Qualität der Lebensmittel

Information

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ Informationswege nutzen	▪ Infotafel ▪ Infobrief ▪ Infoabende
▪ gesamte Schulgemeinschaft über Verpflegungsangelegenheiten informieren ... (Lehrer/innen, Schüler/innen, Eltern, Förderverein, Schulträger)	▪ ... zu Vorhaben und Veränderungen im Verpflegungsbereich ▪ ... über Zuständigkeiten, z. B. Ansprechpartner, Preisgestaltung, Speisenangebot, Pausenzeiten ▪ ... zu Ergebnissen der Treffen des Verpflegungsausschusses ▪ ... zu aufkommenden Problemfeldern, die im Zusammenhang mit der Verpflegung stehen (z. B. Warmhaltezeiten, Grenzen des Verpflegungssystems oder Verschiebung der Busfahrzeiten) ▪ ... zu Ergebnissen einer Umfrageaktion

Werbung

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ innerhalb und außerhalb der Schule für die Schulverpflegung werben	▪ über Schulhomepage, Schülerradio, -zeitung ▪ auf Elternabenden, in Elternbriefen, auf Informationsveranstaltungen ▪ auf Einladung des Verpflegungsausschusses ▪ ein Probeessen veranstalten ▪ Eltern ein Probeessen anbieten oder in größeren Zeitabständen ermöglichen ▪ Poster-Aktionswochen ▪ Aktionswochen: Tage der Schulverpflegung (Initiative der Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den Ländern) ▪ Berichte über gute Konzepte und Projekte der Schule in der Lokalzeitung etc.
▪ Schüler/innen werben lassen	▪ Steigerung des Images von Schulessen, z. B. mit Postern, durch Aktionswochen, Wunschrezepte von Klassen kochen ▪ Schüler/innen einen „Werbefilm“/Radiospot über das Mittagessen oder den Speiseraum erarbeiten lassen ▪ Schüler/innen an Namensgebung für Snacks beteiligen ▪ Schüler/innen Werbung für einzelne Snacks gestalten lassen

Feedback (1/2)

Empfehlung

- **Feedbackmöglichkeiten für Lehrer/innen und Schüler/innen bereitstellen**



Maßnahmen/Erläuterungen

- Feedbackzettel, die z. B. mit dem Essen verteilt werden
- „Wunschbox Schulessen“ (besser bekannt als: „Meckerkasten“)
- mündliches Feedback direkt an das Ausgabepersonal oder den/die Schnittstellenmanager/in (Dokumentation und Bearbeitung der Anmerkungen)
- Meinungsbrett: Bewertung des täglichen Angebots, z. B. mittels einer am Ausgang angebrachten Skala, auf die Klebpunkte geheftet werden können
- Schülerbefragung mittels Fragebogen initiiert von der Schule → Auswertung durch Schüler/innen/Eltern/Caterer oder den/die [Schnittstellenmanager/in](#)

Feedback (2/2)

Empfehlung

- **Umgang mit Feedback**

Maßnahmen/Erläuterungen

- den Schüler/innen sollte Nutzen und Ziel des Feedbacks bekannt sein
- evtl. anfangs gemeinsames Ausfüllen der Feedbackbögen mit Lehrer/innen im Unterricht
- Schnittstellenmanager/in erhält und sammelt Wünsche und Kritik
→ Zusammenfassung und Weiterleitung an verantwortliche Ansprechpartner/in beim Anbieter und Träger
- Anmerkungen Ernst nehmen
- Zuständigkeiten für Bearbeitung festlegen
- ggf. Gespräch mit Anbieter suchen
- Ergebnisse von Befragungen im Verpflegungsausschuss diskutieren, Umsetzbarkeit von Wünschen und Abstellen von Missetänden prüfen
→ weitere Schritte ableiten
- monatlich Wünsche und Kritik zusammengefasst an einer Infotafel aushängen sowie das weitere Vorgehen schildern

Schnittstellenmanagement

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
in der Schule einen Schnittstellenmanager/in benennen	- Wer kann das sein? - Lehrkraft (dafür ca. ein bis zwei Entlastungsstunden einplanen) - externe Personen, z. B. Hauswirtschafts- oder Ernährungsfachkräfte - Mitglied des Verpflegungsausschusses - der/die Schnittstellenmanager/in sollte autorisiert sein (durch die Schulkonferenz)
Aufgaben definieren	- Koordination der Kommunikation aller am Verpflegungsprozess Beteiligten (Speisenanbieter, Schulleitung, Lehrer- und Schülerschaft, Eltern, Schulträger, Externe) - Mitarbeit im Verpflegungsausschuss (sofern vorhanden) - interne Qualitätssicherung initiieren (überprüfbare Qualitätskriterien festlegen) - Steuerung des Beschwerdemanagements (→ Feedback); z. B. Sicherstellung der zeitnahen Auswertung von Befragungen, z. B. mit Unterstützung der Schüler/innen im Informatikunterricht und gezielte Weitergabe der Ergebnisse an Schulleitung, Verpflegungsausschuss, Speisenanbieter und Schulträger



Essatmosphäre

Eine angenehme Essatmosphäre gehört neben der Qualität des Essens zu den wichtigen Voraussetzungen einer guten Schulpflege. Dabei kann das Sichern einer angenehmen Essatmosphäre als eine pädagogische Aufgabe gesehen werden. Helle, gut temperierte Räume, die Gestaltungsmöglichkeiten bieten, kurze Wege- und Wartezeiten und großzügig bemessene Pausenzeiten sollten berücksichtigt werden.

- Speiseraum: Lage und Größe
- Raumeinteilung und Nutzung
- Einrichtung und Ausstattung
- Gestaltung
- Lautstärke
- Licht, Temperatur, Belüftung
- Pausenzeiten: Immer mit der Ruhe!
- Ausgabe- und Anstellsituation
- Regeln und Aufsicht



Speiseraum: Lage und Größe (1/3)

Die Lage und Größe eines Speiseraums sollte nach Möglichkeit bereits in der Planungsphase gut durchdacht werden. Dennoch gibt es auch bei einem vorhandenen Speiseraum Möglichkeiten, den Platz optimal auszunutzen.

Empfehlung

in der Planungsphase:

- separater Raum, mit angemessener Größe und guter Erreichbarkeit

Maßnahmen/Erläuterungen

- unbedingt einen Architekten und **Küchenplaner** (📖 z. B. vdf) mit Erfahrungen bei der Mensaplanung hinzuziehen, idealerweise auch den zukünftigen Caterer
- für die Raumgröße:
 - zu erwartende Essenteilnehmerzahl kalkulieren
 - pro Teilnehmer 1,4 – 1,7 qm (📖 aid)
 - Pausenlänge/Stundenplangestaltung beachten
 - mit mind. 20 min Zeit zum Essen am Tisch rechnen
 - ausreichend Platz für Essensausgabe, Geschirrrückgabe, Garderobe
 - ausreichende Gangbreite zwischen den Tischen
 - funktionale Wegeplanung zwischen Ausgabe – Tisch – Geschirrrückgabe
 - verschiedene **Bereiche** für Schüler/innen bei der Planung der Raumgröße berücksichtigen
- für eine entspannte Atmosphäre sollte die Mensa kein Durchgangsraum oder Klassenraum sein

Speiseraum: Lage und Größe (2/3)

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
in der Planungsphase: ▪ nahe gelegene Sanitäranlagen	▪ in der Nähe des Speiseraumes gelegene Sanitärbereiche erleichtern das Händewaschen vorm Essen und bei Grundschüler/innen das Zähneputzen nach dem Essen
▪ Berücksichtigung der Anlieferung	▪ für Caterer: Lage im Erdgeschoss ist ideal → ungehinderte Anlieferung der Speisen, Lebensmittel, Getränke 

Speiseraum: Lage und Größe (3/3)

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
bei vorhandenem Speiseraum: vorhandenen Platz optimal nutzen	- Garderobe, Regale für Taschen, Jacken etc. beispielsweise in den Gang vor der Mensa legen oder einen benachbarten Raum nutzen - schmalere Tische nutzen, dadurch wird auch die Kommunikation unter den Schülern erleichtert und der Lärm gemindert - Tischordnung ggf. ändern, dabei funktionale Wegeplanung und sinnvolle Einteilung von Stühlen und Tischen (keine zu großen Tischgruppen mit mehr als acht Stühlen) → Beispiel - Verlängerung der Pausenzeiten und Staffelung der Essenszeiten → Pausenzeiten TIPP: Außensitzmöglichkeiten für den Sommer schaffen, z. B. mit Biertischgarnituren oder fest gemauerten Tischen → erhöht die Akzeptanz vor allem bei älteren Schüler/innen
nahe gelegene Sanitäranlagen/ Handwaschbecken	sind keine Sanitäranlagen in der Nähe, prüfen, ob ein Handwaschbecken beim Speiseraum installiert werden kann

Raumeinteilung und Nutzung (1/3)

Die Nutzung des Speiseraumes als multifunktionaler Raum kann viele Vorteile haben. Finden dort beispielsweise Schulfeste oder Ausstellungen statt, assoziieren Schüler/innen und Lehrer/innen mit dem Speiseraum positive Ereignisse. Es sollte jedoch geprüft werden, inwieweit die unterschiedlichen Anforderungen miteinander vereinbar sind.

Empfehlung

- **verschiedene Bereiche einrichten**
 - funktionell orientiert
 - altersorientiert

Maßnahmen/Erläuterungen

- durch Trennwände, Regale und/oder Pflanzen unterschiedliche Bereiche (→ [Beispielplan](#)) schaffen, z. B.:
 - Essbereich
 - „Cafe-Bar“/Lounge/Bistro
 - Chillout-Bereich als Rückzugsmöglichkeit, für Kommunikation
 - Hausaufgaben/Lesecke
 - Infoecke (schwarzes Brett, z. B. mit Speiseplan, Aktionen zum Schulessen, Ergebnissen von Gesprächen, Fotos des Küchenpersonals, des Kochs ...)
- **TIPP:** abgetrennte Sitzbereiche für ältere Schüler/innen und/oder Lehrer/innen, z. B. mit Kaffeeautomat, mit Sofas und Sesseln, Stehtischen, Barhockern ... ([Beispiel Bartische/-hocker](#) → Material sollte leicht zu reinigen sein; Brandschutz beachten)

Raumeinteilung und Nutzung (2/3)

Empfehlung

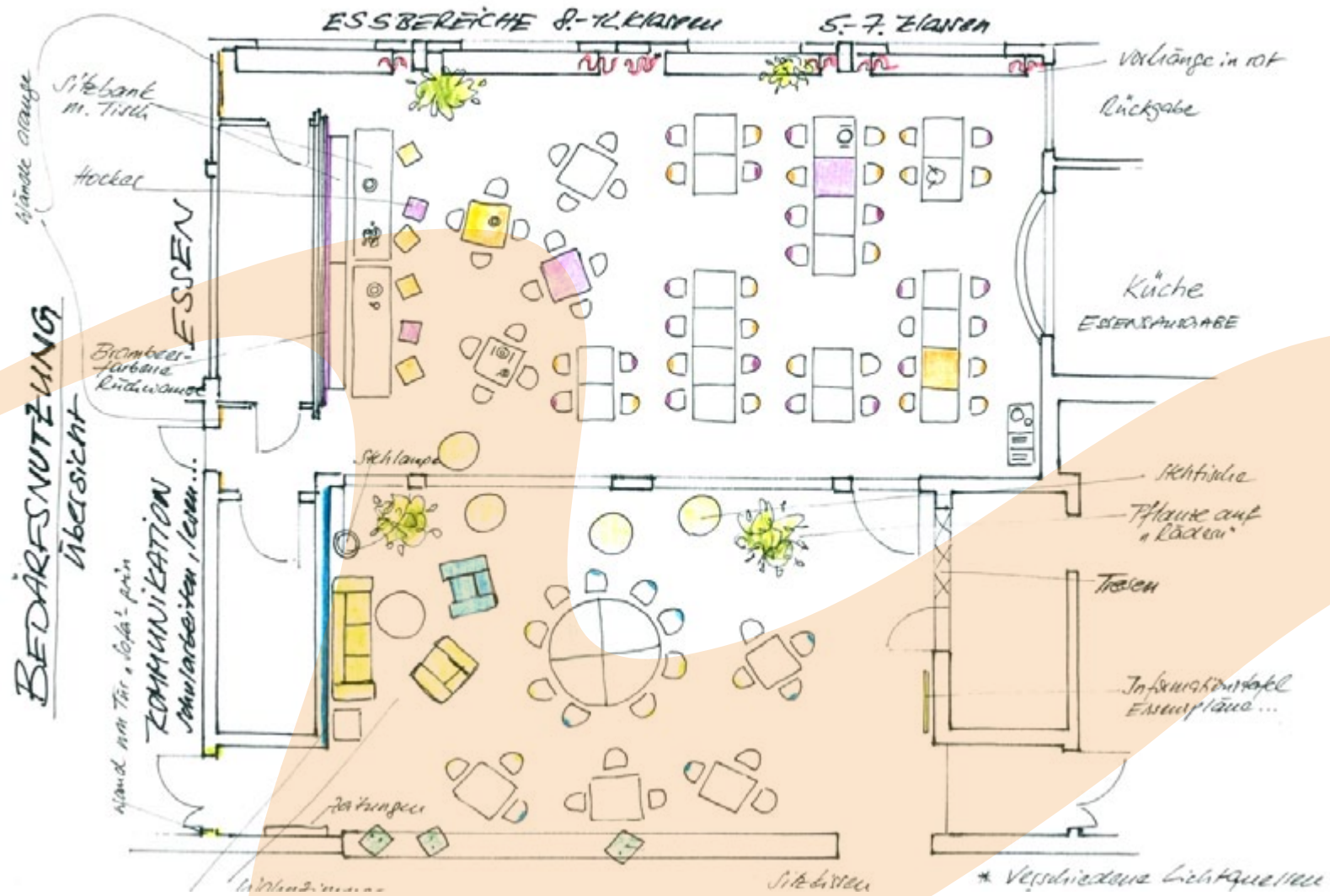
- **andere Ereignisse/Veranstaltungen im Speiseraum durchführen**



Maßnahmen/Erläuterungen

- Schulfeste
- Elternveranstaltungen
- Thementage
- Ausstellungen von Schülerprojekten aus dem Kunstunterricht oder AGs präsentieren
- **Hinweis:** wenn der Küchenbereich frei zugänglich ist, sollte vorher die Nutzung durch dritte Personen unbedingt geklärt werden
- **Hinweis:** unterschiedliche Anforderungen an die Akustik, Ausgestaltung/Wandgestaltung im Vorfeld beachten

Raumeinteilung und Nutzung (3/3)



Einrichtung und Ausstattung (1/5)

Raumaufteilung, Einrichtung und Gestaltung tragen entscheidend zum Wohlfühlen in der Mensa bei. Schüler/innen und Lehrer/innen sollen eine positive Stimmung mit dem Raum assoziieren. Bei großen Räumen ist die Aufteilung in mehrere Raumbereiche, z. B. für jüngere und ältere Schüler/innen sinnvoll.

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ altersgerechtes Mobiliar ▪ Tische ▪ Stühle ▪ Sitzbereiche	▪ unterschiedliche Tischhöhe, dem Alter entsprechend ▪ an Tischhöhe angepasste Stuhlhöhe ▪ robustes, leicht zu reinigendes Mobiliar, z. B. Holzmobiliar → wirkt außerdem lärmabsorbierend ▪ ein Bereich mit Steh-/Bartischen wird von älteren Schüler/innen oft gut angenommen ▪ TIPP: getrennte Sitzbereiche für ältere bzw. jüngere Schüler/innen mit entsprechender Gestaltung → Raumeinteilung
▪ ansprechendes Besteck und Geschirr (Absprachen mit dem Caterer)	▪ Geschirr aus robustem und geräuscharmem Material ▪ für spezielle Designwünsche Geschirr bedrucken lassen ▪ attraktive Farben der Besteckkästen/des Geschirrs, insbesondere für jüngere Schüler/innen

Einrichtung und Ausstattung (2/5)

Überlegungen	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ freistehende Ausgabetheke	▪ Ausgabetheken mit freier Komponentenwahl zur Selbstbedienung steigern v. a. bei älteren Schüler/innen die Akzeptanz ▪ Höhe der Theke sollte dem Alter der Schüler/innen angemessen sein → Möglichkeit Selbstbedienung ▪ wichtig: professionelle Kühl- und Heißtheke mit Spuckschutz → Informationen beim zuständigen Amt für Lebensmittelüberwachung oder dem Essenanbieter
▪ keine Taschen, Jacken etc. im Speiseraum ▪ Vorraum/Bereich außerhalb des Speiseraums für Garderobe einplanen	▪ Taschen, Jacken etc. verbleiben in den Klassenräumen ▪ Garderoben, Regale oder Aufbewahrungsfächer werden im Vorraum bzw. auf dem Gang zum Speiseraum in altersgerechte Höhe installiert ▪ Anzahl der Garderoben, Regale und Fächer auf die Anzahl der Essenteilnehmer pro Pause abstimmen → vermeiden von Unordnung und Stolperfallen im Essenraum
▪ robuster Bodenbelag	▪ Bodenbelag muss leicht zu reinigen sein ▪ beispielsweise Linoleum-Belag

- » zur Übersicht
- » zu Essatmosphäre
- » zurück

Einrichtung und Ausstattung (3/5)



Beispiel 1 für eine Ausgabetheke

Foto: M.Thun, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen

- » zur Übersicht
- » zu Essatmosphäre
- » zurück

Einrichtung und Ausstattung (4/5)

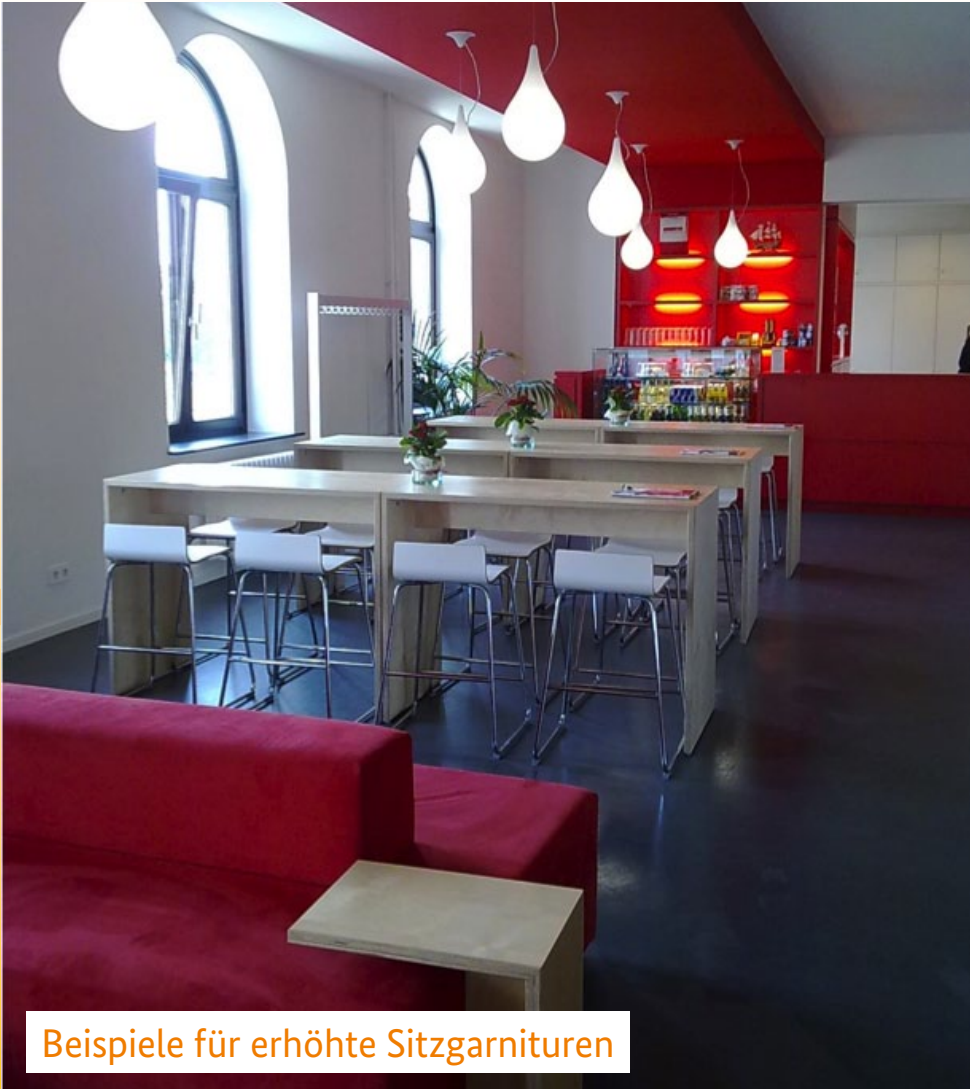


Beispiel 2 für eine Ausgabetheke

Foto: M.Thun, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen

- » zur Übersicht
- » zu Essatmosphäre
- » zurück

Einrichtung und Ausstattung (5/5)



Beispiele für erhöhte Sitzgarnituren



Fotos: M.Thun, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen

Gestaltung (1/3)

Über die Gestaltung kann bewusst Einfluss auf das ästhetische Erscheinungsbild eines Raumes genommen werden. Hierbei spielen Farbwahl, Lichtverhältnisse, Formen und Materialien eine Rolle.

Empfehlung

- **ansprechende farbliche Gestaltung** (Farbkonzept)

Maßnahmen/Erläuterungen

- Gestaltung als Gesamtkonzept planen (Wandfarben, Mobiliar, Dekoration)
- Schüler/innen bei der Planung/Gestaltung einbeziehen, damit sie sich besser mit ihrem Speiseraum identifizieren und sich dort wohl fühlen können
- **TIPP:** Wirkung der Farben beachten
 - allgemein frische Farben verwenden
 - Blau wirkt kühl → eher ungeeignet für Kellerräume
 - Gelb-, Rot-, Erdtöne wirken wärmend
 - intensives Rot macht aggressiv ...
- **Beispiel:** bei dunklen Räumen oder Kellerräumen verstärkt warme Farben verwenden

Gestaltung (2/3)

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ ansprechende farbliche Gestaltung (Fortsetzung)	▪ fröhliche, bunte, verspielte Gestaltung möglich, helle Farben, evtl. kindliche Motive, Comic-, Fußball-Ecke ▪ für ältere Schüler/innen: z. B. Farbkonzept ähnlich wie in Coffeeshops, Graffitis, abstrakte Muster
▪ Mitwirkung der Schüler/innen	▪ themenbezogene freie Gestaltung einer Wand im Rahmen des Kunstunterrichtes oder in AGs ▪ Gestalten von Bildern, Collagen etc. im Kunstunterricht, die im Speiseraum angebracht werden ▪ Aufstellen von Skulpturen, Trennwänden oder Kunstwerken der Schüler/innen ▪ Herstellen von Tischdekoration im Hauswirtschafts-/Kunstunterricht ▪ Aushängen von Speiseraumregeln, die von den Schüler/innen zusammengestellt wurden

- » zur Übersicht
- » zu Essatmosphäre
- » zurück

Gestaltung (3/3)



Beispiel für farbliche Gestaltung

Fotos: M.Thun, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen

Lautstärke (1/4)

Die Essatmosphäre wird stark durch den Geräuschpegel beeinflusst. Vor allem ältere Schüler/innen nutzen den Speiseraum nicht so gern, weil es häufig sehr laut ist. Dabei sind nicht immer die Schüler/innen selbst die Ursache, sondern häufig auch eine fehlende Lärmdämmung, „laute“ Materialien oder fehlende Regeln.

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ optimale Lärmdämmung ca. 40 dB(A)	▪ befindet sich der Speiseraum noch in der Planung: → lärmdämmende Maßnahmen unbedingt einplanen! – spätere Mehrkosten für die Umgestaltung sind deutlich höher
▪ Mehrfachnutzung abwägen	▪ bei Mehrfachnutzung der Mensa z. B. als Aula sind unterschiedliche Anforderungen an die Akustik zu beachten ▪ Orientierung bietet die Raumakustiknorm DIN 18041 

Lautstärke (2/4)

Empfehlung

- **Geräuschpegel senken**
ca. 40 dB (A)



Maßnahmen/Erläuterungen

- **generell bestehen folgende Möglichkeiten:**
 - Verwendung von lärm-/schallabsorbierenden Materialien, z. B. Vorhänge, Holzmöbiliar, Möbiliar mit Laminat
 - Nutzung von festen Tisch-Bank-Kombinationen bzw. **Tisch-Stuhl-Kombinationen**
 - Stühle mit Akustikgleitern (Filz) an den Stuhlbeinen
 - Anbringen von lärmabsorbierenden Materialien an den Wänden oder Decken (Empfehlung: ca. 10 cm von der Wand weg und ca. 10 cm Materialstärke);
geeignete Materialien: Kork, Gipskarton-Lochplatten, Gipskarton-Schlitzplatten, Filz, Baumwolle, Elemente aus Melaminharz, Akustikputz
 - Raum mit lärmdämmenden, mobilen Platten oder Trennwänden unterteilen, dadurch entsteht auch mehr Privatsphäre
Trennwände von Schüler/innen gestalten lassen
 - schmalere Tische, kleinere Tischgruppen

- » zur Übersicht
- » zu Essatmosphäre
- » zurück

Lautstärke (3/4)



Lautstärke (4/4)

Empfehlung

- **Geräuschpegel senken**
(Fortsetzung)
ca. 40 dB (A)

Maßnahmen/Erläuterungen

- **generell bestehen folgende Möglichkeiten:**
 - Blumen-/Pflanzeninseln schaffen;
Pflanzen sollten unterschiedlich große Blätter und Wuchshöhe haben, dadurch wird mehr Schall absorbiert und der Nachhall reduziert
 - Aufstellen von Speiseraumregeln für die Mittagszeit durch die Schüler/innen (→ [Speiseraumregeln](#))
 - Aufstellen einer Lärmampel (wechselt auf gelb bzw. rot, wenn bestimmte Lautstärke überschritten)
 - leise Hintergrundmusik wirkt entspannend, wenn die Raumakustik stimmt; für die Musik können Schüler/innen selbst verantwortlich sein, das erhöht die Akzeptanz

Licht, Temperatur und Belüftung (1/2)

Einen Einfluss auf die Essatmosphäre haben die Licht-, Temperatur- und Belüftungsverhältnisse. Ein gut temperierter Raum mit einem angenehmen Raumklima sowie einer angemessenen Beleuchtung unterstützen ein gemütliches Ambiente.

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ viel Tageslicht	▪ Orientierung bieten folgende Normen und Vorschriften  DIN EN:12464-1:2011-08, DIN EN:15251:2007 ▪ Speiseraum nicht in lichtarmen Kellergeschossen planen ▪ möglichst große Fensterfronten einplanen, damit viel Tageslicht einfallen kann und der Blick ins Freie möglich ist
▪ ausreichende Beleuchtung	▪ zusätzliche Beleuchtung für die Nutzung zu unterschiedlichen Tages- und Jahreszeiten einplanen ▪ keine Neonröhren für die Beleuchtung nutzen ▪ Glühlampen mit Tageslichtweiß verwenden ▪ für indirekte Beleuchtung Lampen mit warmen Lichtfarben auswählen, z. B. sorgt rötliches Licht für mehr Ambiente ▪ TIPP: Tageslicht wird als das angenehmste Licht empfunden und hat positiven Einfluss auf Wohlbefinden, Gesundheit und Stimmung

Licht, Temperatur und Belüftung (2/2)

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ ausreichende Belüftung	▪ Belüftungsmöglichkeiten schaffen: Fenster, Türen, Klimaanlage ▪ verantwortliche Schüler/innen oder das Küchenpersonal lüften vor Beginn der Mittagspause bzw. am Ende einer Pause den Speiseraum ▪ für Caterer: Entlüftungssystem in der Küche
▪ angenehme Temperatur	▪ die Temperatur sollte angenehm sein (20–26 °C) ▪ Türen insbesondere im Winter geschlossen halten



Pausenzeiten: Immer mit der Ruhe! (1/2)

Damit die Mittagspause für Schüler/innen und Lehrer/innen einen Erholungseffekt hat, sollte idealerweise eine Zeitstunde zur Verfügung stehen. Eine ausreichend lange Pause ist notwendig, um in Ruhe die Räume zu wechseln, das Essen zu holen, zu essen, abzuräumen und um sich zu bewegen.

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ mind. 60 Minuten Mittagspause (DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung)	▪ Unterrichts- und Pausenzeiten rhythmisieren, um längere Mittagspause einzurichten → Beispiel Stundenplan ▪ Beginn des Nachmittagsunterrichts nach hinten verschieben ▪ evtl. Zeit für die Mittagspause gewinnen durch Zusammenlegen von Unterrichtsstunden (Blockunterricht) ▪ Vorzüge und Nachteile kollektiv und konstruktiv diskutieren ▪ Möglichkeiten der Anpassung von Busfahrzeiten prüfen
▪ versetzte Pausen und gestaffelte Essenzeiten bei knapper Raumkapazität	▪ reicht die Raumgröße nicht für alle Essenteilnehmer/innen, helfen gestaffelte Essenzeiten und versetzte Pausen, z. B. die 1. und 2. Klassen in der 5. Stunde, dann die 3. und 4. Klassen in der 6. Stunde ▪ TIPP: ältere Schüler/innen spätere Pausenzeit einräumen bzw. die Möglichkeit, in Freistunden essen zu können ▪ Thema auf der Schulkonferenz besprechen

Pausenzeiten: Immer mit der Ruhe! (2/2)

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ Problembewusstsein bei Eltern, Schule, Schulträger schaffen	▪ Eltern und Schulträger zur Mittagszeit einladen für reellen Eindruck ▪ üblichen Pausenablauf und mögliche Verbesserungsansätze auf der Schulkonferenz thematisieren ▪ Vor- und Nachteile erörtern und konstruktiv diskutieren
▪ ggf. Ess- und Bewegungspause trennen	▪ Erläuterung: Schüler/innen sollen nicht zwischen Schulhof und Speiseraum wählen müssen
▪ sinnvolle Organisation der Pause	▪ ausreichend Personal und Platz für die Ausgabe bzw. mehrere Ausgabestationen, z. B. Theke planen → Ausgabe-, Anstellsituation ▪ Gespräch mit dem Essenanbieter suchen ▪ ausreichend Sitzplätze einplanen ▪ Planung, welche Klasse wann zum Essen geht
▪ Schulbuszeiten anpassen	▪ Runden Tisch mit regionalen Busunternehmen, Schulträger und anderen Schulen der Region veranstalten und Möglichkeiten oder Umstrukturierung diskutieren ▪ evtl. unter Einbezug von Landrat oder Bürgermeister ▪ Erläuterung: auch Schüler/innen, die auf öffentliche Verkehrsmittel angewiesen sind, die Teilnahme am Mittagessen ermöglichen

Beispiel-Zeitplan eines Schultages im gebundenen Ganztag:

07:30-08:10	Frühangebot	
08:10-08:55	1. Stunde (Frühbetreuung für Kinder berufstätiger Eltern)	1. Unterrichtsblock
08:55-09:40	2. Stunde	
09:40-10:00	Spielpause	
10:00-10:45	3. Stunde (im Anschluss an Frühstück)	2. Unterrichtsblock
10:45-11:30	4. Stunde	
11:30-11:45	Spielpause	
11:45-12:30	5. Stunde (Unterrichtsende für die Halbtagsklassen)	3. Unterrichtsblock
12:30-13:25	Mittagessen für alle Ganztagsklassen und betreute Freizeit	
13:25-13:30	Teepause	
13:30-15:00	Nachmittagsunterricht für alle Ganztagsklassen (daher in der Regel keine Hausaufgaben) Mittwoch: AG's für die Stufen 2-4	4. Unterrichtsblock
15:00-16:00	Spätangebot (für Kinder berufstätiger Eltern)	
Freitag:	Unterrichtsende für die Ganztagsklassen um 12:45 Uhr, 12:45 bis 14:00 Uhr Spätangebot	

Ausgabe- und Anstellsituation (1/3)

Lange Warteschlangen an der Essenausgabe sollten vermieden werden, damit die Schüler/innen genügend Zeit zum Essen haben und Unruhe vermieden wird. Eine gut organisierte Ausgabe- und Anstellsituation, angenehme Essenteilnehmerzahl und Regeln für den Speiseraum können hierbei unterstützen.

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ Stausituationen vermeiden	▪ angemessene Essenteilnehmerzahl für vorhandene Sitzplatzanzahl ▪ ausreichend Tische und Stühle einplanen ▪ Wege an der Ausgabe sowie zwischen den Tischen in der Planung großzügig gestalten (→ Beispiel) ▪ 2. Ausgabestation einrichten ▪ bei freistehenden Ausgabetheken evtl. Leitsysteme nutzen (festgelegte Anstell-, Weggeh- und Geschirrabgabewege), z. B. mit „Absperrbändern“ ▪ Taschen und Jacken nicht im Speiseraum abstellen → Einrichtung ▪ sinnvolle Organisation der Pause/gestaffelte Zeiten → Pausenzeiten ▪ für Caterer: ausreichend und geschultes Ausgabepersonal
▪ Einführung von Speiseraumregeln	▪ Speiseraumregeln

Ausgabe- und Anstellsituation (2/3)

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ gut organisierte Essenausgabe	▪ bei Wahlessen ▪ mit Fotos verschiedene Gerichte darstellen ▪ Schauteller ausstellen, damit sich Schüler/innen vor dem Anstellen entscheiden können ▪ evtl. 2. Ausgabestation einrichten ▪ Ausgabesystem an Schülerklientel anpassen: ▪ für ältere Schüler/innen sind z. B. freistehende Ausgabetheken mit freier Komponentenwahl attraktiver ▪ für jüngere Schüler/innen sind in der Regel Tischgemeinschaften (Mehrportionenausgabe mit Schüsseln) günstig ▪ für Caterer: → Ausgabekräfte schulen für schnelles, organisiertes Arbeiten → Ablaufpläne für verschiedene Arbeitsaufgaben erstellen → Bildkarten fürs Anrichten bei speziellen Menüs/Aktionen → Anzahl Ausgabekräfte an Bedarf anpassen → bei hoher Schülerzahl evtl. weitere Ausgabekraft zur Stoßzeit (bei Pausenzeit von insgesamt 30 Minuten, zwei Durchgängen und über 100 Teilnehmern sind 2 Küchenkräfte nötig)

Ausgabe- und Anstellsituation (3/3)

Empfehlung

- **gut organisierte Essenausgabe**
(Fortsetzung)



Maßnahmen/Erläuterungen

- computerbasiertes Bestell- und Bezahlungssystem statt reiner Barkasse
- Technik: Kartenlesegerät für Pausenbeginn auf Funktionsfähigkeit prüfen
- Schüler/innen vor der Mittagspause an Essenmarken, Chipkarten oder Mensaausweise erinnern
- Caterer kann Listen mit Essenteilnehmer/innen für Küchenpersonal täglich ausdrucken
- Regelung für Schüler/innen, die Essenmarke, Chipkarte o. ä. vergessen haben, treffen

Regeln und Aufsicht (1/3)

Regeln zum Verhalten der Schüler/innen während der Essenszeit können dazu beitragen, dass Abläufe im Speiseraum reibungsloser funktionieren, weniger Störfaktoren eintreten und die Schüler/innen und Lehrer/innen in einer angenehmen Atmosphäre essen und trinken können.

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ Regeln erstellen	▪ Schüler/innen Regeln selbst erstellen lassen (z. B. Essenmarken/Chipkarten o.ä. für Abrechnung bereit halten, bei freier Komponentenwahl: Auswahl bereits vor dem Anstellen treffen → Essenausgabe) ▪ Regeln im Unterricht besprechen ▪ Regeln im Speiseraum aushängen → dafür Plakat gestalten lassen; es können auch kleine Filme oder Songs dazu gestaltet werden ▪ Vorstellung der Regeln den „neuen“ Eltern und den „neuen“ Schüler/innen (evtl. durch Tutoren) zu Beginn eines Schuljahres
▪ organisierte Anstellsituation	▪ Ablegen der Taschen vor dem Anstellen (Garderobe/Klassenzimmer) ▪ insb. bei jüngeren Schüler/innen gruppen-/klassenweise zum Essen gehen ▪ zügiges, nicht hektisches Anstellen ▪ verschiedene Reihen für Essenausgabe und Rückgabe von Geschirr/ Essenresten → kreuzende Wege vermeiden

Regeln und Aufsicht (2/3)

Überlegungen	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ reger Austausch in ruhiger Gesprächsatmosphäre	▪ „gemütliche“ Raumatmosphäre schaffen (→ Gestaltung) ▪ Lehrkräfte nehmen am Schulessen teil ▪ Maßnahmen zur Lärmreduzierung umsetzen (→ Lautstärke) ▪ Signal (z. B. Gong, Händeklatschen, Lärmampel), um zu signalisieren, dass die Lautstärke reduziert werden muss
▪ Esskultur pflegen	▪ bei Tischgemeinschaften: das Decken, Abräumen und Reinigen der Tische organisieren (verantwortliche Schüler/innen einzelner Klassen) ▪ gemeinsames Essen mit den Lehrer/innen (Vorbildfunktion) ▪ im Klassenverband am Mittagessen teilnehmen ▪ Rituale pflegen, wie gemeinsames Anfahren oder Tischspruch ▪ rücksichtvoller, geräuscharmer Umgang mit dem Geschirr

Regeln und Aufsicht (3/3)

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ Regeln für den Umgang mit Störfaktoren	▪ Tablett fällt → Schüler/innen wissen, wo Besen, Lappen, Eimer stehen ▪ Kartenlesegerät funktioniert gar nicht → Namenslisten liegen bei der „Küchenfrau“ ▪ Essenmarke/Chipkarte vergessen: Schüler/innen stellen sich am Ende der Reihe oder von links in separater Reihe an
▪ Aufsicht sicherstellen	▪ nehmen regelmäßig Lehrkräfte am Schulessen teil, kann dies zusätzliches Aufsichtspersonal erübrigen, da automatisch mehr Ruhe einkehrt ▪ Lehrkräfte zur Aufsicht sollen nicht das Gefühl der strengen Ordnung vermitteln, sondern mehr als „stille“ Beobachter agieren; Schüler/innen sollen sich in ihrer Pause wohlfühlen ▪ ggf. Schüler/innen Aufsicht führen lassen ▪ bei jüngeren Schüler/innen: evtl. Schüler/innen Aufsicht führen lassen (klassenintern) und im Gruppengespräch der Stunde auswerten



Nachhaltigkeit

Die Kommission für Umwelt- und Entwicklung (UNCED) definierte schon 1987 eine Entwicklung als nachhaltig, wenn die Bedürfnisse der heute lebenden Generationen so erfüllt werden, dass die Befriedigung der Bedürfnisse nachfolgender Generationen nicht eingeschränkt werden. Für die Schulverpflegung bedeutet dies, dass Essen und Trinken gesundheits-, sozial-, wirtschafts- und umweltverträglich sein sollten.

Eine an Nachhaltigkeit orientierte Schulverpflegung ergänzt und fördert den Anspruch der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) und kann für weltoffene Schüler/innen und Lehrer/innen ein weiteres Argument für die Teilnahme an der Schulverpflegung darstellen.

Aspekte von Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung:

Gesundheit	Gesellschaft	Umwelt	Wirtschaft
- Lebensmittelqualität - Geschmack - Inhaltsstoffe - Arbeitsbedingungen des Küchenpersonals	- Transparenz - fairer Handel - Entlohnung Mitarbeiter - Wertschätzung Ehrenamt	- Herkunft und Produktion der Lebensmittel - Wasserverbrauch - Energieeffizienz der Küche - Verpackung	- regionale Wertschöpfung - Kostendeckung - Einkommenssicherheit - Essenteilnahme unabhängig vom Einkommen der Eltern



Ernährungsbildung

Ernährungsbildung hat zwei Gesichter für die Akzeptanz von Schulverpflegung:

- **Zum einen** kann sie im Rahmen von **Ernährungsbildung im Unterricht** Wissen vermitteln. Dadurch kann, gepaart mit einem wohlschmeckenden attraktiven Angebot, die Akzeptanz ausgewogener Schulverpflegung erhöht werden. Darüber hinaus bietet das Themenfeld Essen und Trinken/Schulmensa eine Vielzahl von fachübergreifenden Lernanlässen in verschiedenen Fächern bzw. Kompetenzfeldern.
- **Zum anderen** kann und muss Schulverpflegung als eine Chance für **gelebte Ernährungsbildung** verstanden werden. Im Unterricht vermittelte Zusammenhänge von Lebensmittelkonsum und Gesundheit, sollten sich im Angebot von Kiosk und Mensa widerspiegeln. Gleichermassen bietet Schulverpflegung den Rahmen für Lernprozesse in den Bereichen Esskultur, soziales Miteinander, Ambiente sowie anderes mehr und sollte entsprechend ausgestaltet sein.

- Ernährungsbildung im Unterricht
- gelebte Ernährungsbildung in der Mensa



Ernährungsbildung im Unterricht (1/3)

Optimaler Zustand/Empfehlung	Ansätze/Maßnahmen/Erläuterungen
▪ allgemeine Informationen	▪ Ansätze und Erkenntnisse für die Ernährungs- und Verbraucherbildung aus „REVIS“ nutzen  ▪ Materialdatenbank zur Ernährungs- und Verbraucherbildung „Materialkompass“ des vzbv kennen 
▪ Schüler/innen haben Kenntnisse in der Zubereitung von Lebensmitteln	▪ Grundschule: z. B. aid-Ernährungsführerschein  ▪ Sek 1: z. B. SchmExperten (aid), Werkstatt Ernährung (HMUELV), Esspedition Schule (aid, MLR) ▪ gemeinsame Zubereitung von Frühstück ▪ Schüler/innen kochen für Schüler/innen Mittagessen (Arbeitslehre/Hauswirtschaft/o.ä.)
▪ Schüler/innen haben Kenntnisse über die Herkunft/Verarbeitung von Lebensmitteln	▪ Bauernhof als Klassenzimmer ▪ Expedition Supermarkt ▪ Besuch der Küche des Caterers
▪ Schüler/innen kennen die physiologischen Wirkungen des Verzehrs von Lebensmitteln	▪ Einbindung in das Thema Verdauung/Energiehaushalt (Biologie) ▪ Experimente zum Thema Ernährung: z. B. Science-kids/„Wir experimentieren in der Grundschule“, „Experimente zum Thema Ernährung“

Ernährungsbildung im Unterricht (2/3)

Optimaler Zustand/Empfehlung	Ansätze/Maßnahmen/Erläuterungen
▪ Kenntnisse über Hygiene sind bei den Schüler/innen vorhanden	▪ Einbindung in das Thema Mikrobiologie (Biologie) ▪ Kooperation mit Gesundheits-, Veterinäramt ▪ praktische Anwendung: Schüler/innen kochen für Schüler/innen ▪ Mensadienste/Mensacoaches
▪ Sensorikkenntnisse sind vorhanden und werden geübt	▪ molekulare Küche (Physik, Arbeitslehre) z. B. „Was Einstein seinem Koch erzählte“  ▪ Sinnesparcours erstellen und durchführen, z. B. mit Unterstützung der Verbraucherzentralen, Materialien zum Tag der Schulverpflegung
▪ Schüler/innen kennen Besonderheiten ökologisch hergestellter und fair gehandelter Lebensmittel	▪ Materialien von z. B. schule.oekolandbau.de in Biologie, Gesellschaftslehre einbinden ▪ z. B. Projekt Schokologie der Verbraucherzentrale einbinden ▪ Besuch eines Weltladens, eines Öko-Betriebes ▪ Schülerfirma für Verkauf fair gehandelter Pausensnacks, Umweltpapier, ... ▪ Aktionswochen/-projekte durchführen

Ernährungsbildung im Unterricht (3/3)

Optimaler Zustand/Empfehlung	Ansätze/Maßnahmen/Erläuterungen
▪ Lernanlass: Herkunft und Lebensweg von Lebensmitteln aus Mensa und Schulkiosk	▪ Bauernhofexpedition ▪ „Was wächst wann und wo“? (Biologie, Geografie) ▪ Sachtexte zu Lebensmitteln erstellen (Deutsch) ▪ Historie von Lebensmitteln oder regionaltypischer Speisen und Essweisen (Geschichte, Deutsch, Fremdsprachen) ▪ Herstellung von Lebensmitteln (Heimat-, Sachkunde) ▪ Müll/Abfälle in der Mensa wiegen und ggf. reduzieren (Gesellschaftskunde)
▪ Lernanlass: Kalkulation, Abrechnung, Marketing von Verpflegungsangeboten	▪ u. a. PC-gestützte Auswertungen von Mensaumfragen (Mathematik) ▪ Nährwertberechnungen von Snacks und Gerichten (Biologie, Mathematik) ▪ Schülerfirma für den Kiosk ▪ Entwicklung schülergerechter Werbeposter (Kunst) ▪ Mensa-Werbung für Schülerzeitung/-radio erarbeiten ▪ Gemälde für die Mensa-Deko (Kunst) ▪ Collage: das schönste Pausensandwich (Kunst)

Gelebte Ernährungsbildung in der Mensa

Optimaler Zustand/Empfehlung	Ansätze/Maßnahmen/Erläuterungen
▪ Angebot im Kiosk und in der Mensa entspricht den ernährungsphysiologischen Empfehlungen und den im Unterricht vermittelten Kenntnissen	▪ Orientierung am Standard der DGE und an den Empfehlungen der Jugendzahnärzte ▪ langsame Übergänge, Prioritäten setzen ▪ Schülerprojekt zur Entwicklung/Optimierung von Snacks ▪ Partizipation bei der Speisenplangestaltung
▪ Aspekte von Esskultur werden vermittelt	▪ regelmäßiges, gemeinsames Essen im Klassenverband ▪ Tisch decken ▪ Tischsitten ▪ Regeln diskutieren und festlegen ▪ Speiseraumdienst
▪ soziales Miteinander aber auch Abgrenzung ermöglichen	▪ Mensa-Lotse für Jüngere ▪ getrennte Essbereiche für Ältere
▪ Raumgestaltung	▪ Speiseraumgestaltung in Kunst AG ▪ Verantwortung für Tischanordnung an Schüler/innen



Image

Um Schulverpflegung erfolgreich werden zu lassen, ist deren positives Image eine der Minimalvoraussetzungen. Das betrifft alle Ebenen: Gesellschaft, Schule, Eltern, Versorger, Verwaltung etc.

Die Arbeit an einem positiven Image kann damit beginnen, sich der vielen **Argumente** bewusst zu werden, die für eine gute Schulverpflegung sprechen: viele Beteiligte können von einem guten Verpflegungsangebot profitieren. Ebenso muss das Spannungsfeld der unterschiedlichsten **Erwartungen** aller Beteiligten bewusst sein, um mit- statt gegeneinander zu agieren.

Wird Schulverpflegung nebensächlich behandelt oder als Notlösung und lästige Verpflichtung im Rahmen des Schulgesetzes betrachtet, holt auch eine gute Essenqualität die Schüler/innen nicht in die Mensa. Daher ist es lohnenswert, über Diskussionen und Aktionen an diesem Thema zu arbeiten und das Thema Mensa positiv zu besetzen, d.h. nach und nach **positive Akzente** zu setzen.

- gute Argumente für Schulverpflegung
- Spannungsfeld der Erwartungen
- positive Akzente



Gute Argumente für Schulverpflegung (1/2)

Argumente zu ...	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ ... Gesundheitsförderung	▪ Energie- und Nährstoffversorgung ▪ Erhaltung und Steigerung von Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit ▪ Steigerung des Wohlbefindens und Wohlfühlens in der Schule ▪ Beitrag zur Prävention von Übergewicht bzw. Ausgleich ungünstiger Essgewohnheiten im außerschulischen Alltag ▪ Entspannung/Erholung/Ausgeglichenheit ▪ Lehrergesundheit → Zeit für Lehrer/innen zur Essenteilnahme → Mitarbeitermotivation
▪ ... Bildungsaspekten	▪ Ess- und Tischkultur erleben und erlernen ▪ gelebte Ernährungs- und Verbraucherbildung → Gelerntes spiegelt sich im Angebot wider → Schüler/innen erhalten Verantwortung und können aktiv mitbestimmen ▪ Hygienebildung → Hände waschen, Tisch reinigen ▪ Schulung von Sozialkompetenz → Essen als Kommunikationsmedium ▪ gesetzlicher Bildungsauftrag gemäß Ganztagsanspruch bzw. Schulgesetz

Gute Argumente für Schulverpflegung (2/2)

Argumente zu ...	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ ... gesellschaftlicher Akzeptanz	▪ familienentlastend → Zeitersparnis, Kochen daheim ist nicht mehr notwendig → Sicherheit, dass das Kind gut versorgt ist → Möglichkeit, dass beide Eltern berufstätig sein können und gesellschaftliches Potenzial nicht verschenkt wird ▪ Gemeinschaftsverpflegung erreicht viele Teilnehmer → Sensibilisierung z. B. für Nachhaltigkeit, ökologisch/regional/saisonal erzeugte Lebensmittel → Möglichkeit zur Veränderung gesellschaftlicher Gewohnheiten, z. B. Verminderung Verpackungsmüll → kürzere Transportwege durch regionale Anbieter, Senkung Fleischverzehr ▪ Förderung des Gemeinschaftsgefühls → Freunde treffen → Zeit für Gespräche → Essen als Gemeinschaftserlebnis im Alltag erfahren → Identifikation mit der Schule ▪ Wertschätzung von Verpflegungsangeboten/Lebensmitteln ▪ integraler Bestandteil von Schulkultur, -alltag und -bildung

Spannungsfeld der Erwartungen (1/4)

Erwartung der...

▪ ... Schüler/innen



Maßnahmen/Erläuterungen

- als Kunden wahrgenommen werden
- Identifikation mit Angebot und **Ambiente**
- Essen mit hohem Genusswert und ansprechender Präsentation, Gesundheitswert steht nicht im Vordergrund
- Flexibilität in Angebot und Auswahl
- ausreichend Zeit für die Teilnahme
- Möglichkeit der **Mitbestimmung**
- Freiwilligkeit der Teilnahme
- bei verpflichtender Teilnahme, als Teil der Schulkultur, sind sehr gute Rahmenbedingungen besonders wichtig

Spannungsfeld der Erwartungen (2/4)

Erwartung der...	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ ...Eltern	▪ Vorhandensein eines Verpflegungsangebotes in der Schule ▪ Gesundheitswert und Qualität des Essens im Vordergrund ▪ angemessener Preis, Preistransparenz ▪ Informationen zu finanziellen Unterstützungsmöglichkeiten (z. B. Bildungs- und Teilhabepaket, kommunale Unterstützung) ▪ Unterstützung bei Antragstellung (z. B. Bildungs- und Teilhabepaket) ▪ einfache Bestell- und Abrechnungsmöglichkeiten ▪ Möglichkeit der Mitbestimmung ▪ Anerkennung/Wertschätzung des Engagements

Spannungsfeld der Erwartungen (3/4)

Erwartung der...	Maßnahmen/Erläuterungen
■ ... Schule 	■ geringer Zeitaufwand für die Implementierung ■ reibungsloser Ablauf, geringer Organisationsaufwand im laufenden Betrieb ■ feste Ansprechpartner → beim Essenanbieter → in der Schule: Schnittstellenmanager ■ spürbare Effekte für Schule und Unterricht → Lehrergesundheits → Schülerbeteiligung, Leistungsfähigkeit → Schulklima → Verbesserung Schulimage → positive Veränderung der Schulkultur/des Schulklimas

Spannungsfeld der Erwartungen (4/4)

Erwartung der...	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ ... Caterer	▪ Absatzsicherung ▪ Kostendeckung ▪ langfristiger Partner der Schule sein/längere Vertragslaufzeiten ▪ gute Kommunikation und Kooperation mit Schule/Schulträger/Eltern ▪ gute räumliche Bedingungen in der Schule ▪ objektive Kriterien in den Leistungsverzeichnissen ▪ keine Orientierung an Preisuntergrenzen
▪ ... Schulträger	▪ geringer Aufwand hinsichtlich Vergabe und Qualitätssicherung ▪ wenig aufwändige Vergabeverfahren ▪ einfache, eindeutig formulierte Leistungsverzeichnisse für alle Anbieter ▪ Schulen in den Entscheidungsprozess einbeziehen ▪ kostengünstig ▪ längere Vertragslaufzeiten

Positive Akzente (1/2)

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ positives Bild schaffen	▪ Speiseraumaktionstag → „Tag der offenen Mensa“, „Tag der Schulverpflegung“ ▪ Küchenbesuch ▪ Verkostungsaktionen, Frontcooking-Aktionen ▪ Kochwettbewerbe ▪ Themen- und Aktionswochen (in Kooperation mit dem Caterer) ▪ gemeinsames Klassenessen zum Kennenlernen des Speiseraumes ▪ angenehmes Ambiente schaffen → Einrichtung und Gestaltung ▪ Wert des Essens kommunizieren ▪ Schüler/innen erhalten Aufgaben im Speiseraum und dafür entsprechende Kleidung, z. B. Schürzen, T-Shirts ... → Schülermitwirkung ▪ Präsenz im Schulalltag erzeugen → Kommunikation ▪ positive Kommunikation über die Mensa und deren Angebote ▪ Mensa zum Treffpunkt in der Mittagszeit machen „Essen und reden“

Positive Akzente (2/2)

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ attraktiver Name	▪ Schüler/innen vergeben einen eigenen Namen für die Mensa ▪ Schulrestaurant, Cafeteria
▪ Atmosphäre	▪ angenehme Atmosphäre schaffen durch: ▪ attraktive Umgestaltung ▪ sinnvolle Raumteilung und -nutzung ▪ passende Beleuchtung und Lautstärke ▪ ausreichend Pausenzeit, um in Ruhe essen zu können und sich zu unterhalten ▪ Schüler/innen dabei in möglichst viele Prozesse einbinden → Schülermitwirkung
▪ Service und mehr	▪ schnelles, motiviertes, freundliches Personal – geübt im Umgang mit Kindern und Jugendlichen ▪ Durchführung von Veranstaltungen, besonderen Aktionen (z. B. Themenwochen) und Feiern ▪ Speiseplan mit Fotos, Ausstellen von Schautellern ▪ Kundenorientierung: Berücksichtigen von Schülermeinungen, z. B. Meinungsbox ▪ Werbung für die Mensa



Partizipation

Schulverpflegung als integrierter Bestandteil von Schulleben setzt Partizipation, d. h. Mitbestimmung bzw. Mitwirkung der Beteiligten, voraus. Dazu zählen alle, die in der Schule essen bzw. an der Organisation und Finanzierung beteiligt sind. Es gibt viele Möglichkeiten der Partizipation, die zur Zufriedenheit und Akzeptanz der Verpflegung beitragen können.

- Schülermitwirkung
- Lehrerbeteiligung
- Elternmitbestimmung
- Verpflegungsausschuss



Schülermitwirkung (1/2)

Schulverpflegung ist ein Angebot für Schüler/innen. Sie sollten ein möglichst hohes Maß an Mitbestimmung und Möglichkeiten zur Mitgestaltung erhalten, damit die Mensa als IHRE wahrgenommen wird. Gesetzlich steht Schüler/innen ein Mitspracherecht bei der Gestaltung des Schullebens zu, das durch die jeweiligen **Schulgesetze der Länder** geregelt wird.

Empfehlung

- **Meinung der Schüler/innen wird erfragt**

Maßnahmen/Erläuterungen

- **Feedback**möglichkeiten schaffen und kommunizieren
- Befragungen zur Zufriedenheit initiieren
- Ideensammlung durchführen, z. B. Zukunftswerkstatt
- Ansprechpartner für Verpflegungsangelegenheiten kommunizieren
- Aktion „**Mein Wunschessen**“: Schüler/innen haben nach Absprache mit dem Speisenanbieter die Möglichkeit, sich ein neues Menü/Gericht zu wünschen

Schülermitwirkung (2/2)

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ Schüler/innen wirken mit ...	▪ ... als Vertreter/innen im Verpflegungsausschuss ▪ ... als Schülersprecher/innen in der Schulkonferenz ▪ ... in Schülerfirmen oder Arbeitsgemeinschaften bei der Gestaltung eines Frühstücks- oder Café-Angebots ▪ ... bei der Speisenplanung, Raumgestaltung (→ Essatmosphäre), Essenausgabe, als Mensa-Scouts (z. B. Verantwortung für Ordnung im Speiseraum, Betreuung der Salatbar) oder als Mensa-Lotse (Orientierung für Jüngere zum Schuljahresanfang) ▪ ... bei Verwaltung und Abrechnung
▪ Schüler/innen bringen Ideen ein ...	▪ ... an themengebundenen Projekttagen, z. B. Tage der Schulverpflegung ▪ ... im Unterricht (→ Ernährungsbildung)

- » zur Übersicht
- » zu Partizipation
- » zurück

ich möchte nicht
immer **Pizza,**
Pasta,
Pommes!

AUFGABE

... Schreib auf, was du dir zum Mittagessen in der Schule wünschst. Es sollte etwas sein, was ihr schon immer mal essen wolltet. Die besten Vorschläge könnt ihr dann an den Koch oder Küchenchef weitergeben. Vielleicht gibt es bald schon dein Wunschessen?!

Name: _____ Klasse: _____ Datum: _____

Was möchtest du am liebsten essen?

MEIN WUNSCHESSEN

Quelle: Verbraucherzentrale Sachsen

Lehrerbeteiligung

Im Sinne der Lehrergesundheit wäre eine Teilnahme und Mitbestimmung am Schulessen wertvoll. Lehrende in Schulen übernehmen auch außerhalb des Unterrichts eine Vorbildrolle für die Schülerschaft. Dies betrifft auch das Verhalten im Speiseraum und zu Tisch.

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
Lehrer/innen nehmen am Schulessen teil	Lehrer/innen im Speiseraum
Lehrer/innen haben Feedbackmöglichkeiten	Feedback
Lehrer/innen wirken mit	- sind im Verpflegungsausschuss vertreten - thematisieren die Verpflegung im Unterricht (fächerübergreifend): Ernährungsbildung - bringen sich in AGs ein - die Aufsicht während der Mittagspause durch Lehrkräfte sollte seitens der Schule durch Ausgleichmöglichkeiten gestützt werden

Elternmitbestimmung

Damit Eltern sich im Schulgeschehen einbringen können und wollen, sollte auch seitens der Schule aktive Elternarbeit gefördert und erwünscht werden.

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ Eltern machen sich ein Bild	▪ schauen sich den Speisenplan ihrer Kinder an und unterstützen diese bei einer ausgewogenen Auswahl (→ Qualitätsstandard) ▪ nehmen Angebot an Informationsveranstaltungen, Festen etc. wahr ▪ z. B. Tage der offenen Mensa, Testessen
▪ Eltern wirken mit	▪ im Verpflegungsausschuss
▪ Eltern helfen mit	▪ z. B. Hilfe bei der Essenausgabe, Schulkiosk/Milchbar/Elterncafé ▪ bei Aktionen und Veranstaltungen ▪ bringen Kompetenzen/berufliche Qualifikationen ein (Renovieren/Reparieren, Schulzeitung) ▪ Vermittlung von Ansprechpartner/innen ▪ finanzielle Unterstützung von Investitionen/Projekten

Verpflegungsausschuss (1/3)

Empfehlung

▪ Verpflegungsausschuss gründen



Maßnahmen/Erläuterungen

- Interessenvertretung der Schulgemeinschaft zum Thema Verpflegung
- Beschluss zur Gründung in der Schulkonferenz
- Verpflegungsausschuss benennen aus Vertreter/innen der
 - Schulleitung
 - Lehrer/innen
 - Schüler/innen
 - Eltern
 - des Küchenpersonals und des
 - Schulträgers (bei Bedarf)
- optionale Teilnahme:
 - Verantwortliche in tangierenden Bereichen (Schließdienst, Hausmeister, Reinigungspersonal, regionaler Verkehrsbetrieb)
 - externe Experten (Vernetzungsstellen Schulverpflegung, Ernährungsexperten, Küchenplaner, Vertreter der Lebensmittelüberwachung und baulichen Verwaltung)

Verpflegungsausschuss (2/3)

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ Geschäftsordnung festlegen	▪ Definition von Aufgaben und Verantwortlichkeiten ▪ Ansprechpartner/innen für die Verpflegung benennen (Schnittstellenmanager) ▪ Zuständigkeiten festlegen ▪ Häufigkeiten der Treffen besprechen
▪ mögliche Aufgaben	▪ Beschwerden, vorhandene Probleme aufnehmen ▪ sonstiges Feedback aus der Schulgemeinschaft entgegennehmen ▪ anstehende Leistungsbeschreibung erarbeiten ▪ Optimierungsprozess initiieren und begleiten ▪ Umbaumaßnahmen abstimmen und begleiten ▪ organisatorische Veränderungen einleiten ▪ bei Anbieterauswahl mitwirken ▪ Aktionen planen (z. B. Frühstücksbuffet planen, Apfel-Tag)

Verpflegungsausschuss (3/3)

Empfehlung	Maßnahmen/Erläuterungen
▪ regelmäßige Ausschuss-Treffen durchführen	▪ Tagesordnung erstellen, z. B.: 1. aktuelle Anliegen und geplante Vorhaben 2. konkrete Ziele und Maßnahmen festlegen 3. Aufgaben und Fristen bestimmen 4. Terminfindung für das nächste Treffen ▪ Dokumentation der Arbeit ▪ Protokoll führen (Ziele, Aufgaben, Termine) ▪ Absprachen mit Lösungsansätzen schriftlich festhalten („Mensa-Buch“) ▪ Kommunikation nach außen: ▪ Protokoll verteilen (Ausschuss, Schulleitung, evtl. Schüler- und Elternvertreter/innen) ▪ Schulgemeinschaft über Arbeit und Ergebnisse informieren ▪ weitere Informationen zum Verpflegungsausschuss: Schulinternen Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung – Eine Arbeitshilfe In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht – Ein Handlungsleitfaden 

Literatur: Ernährungsbildung (1/2)

- 5 am Tag e. V.: www.5amtag.de
- Agnes-Pockels-SchülerInnenlabor: **Experimente zum Thema Ernährung**. www.wissenschaft-schulen.de/alias/material/experimente-zum-thema-ernaehrung/1058891
- aid macht Schule: www.aid-macht-schule.de (**Unterrichtsmaterial** des aid infodienst)
- aid infodienst, MLR Baden-Württemberg (2009): **Esspedition Schule**. Materialien zur Ernährung Klasse 1-6
- aid infodienst (Hg.) (2010): **SchmExperten**. Ernährungsbildung in den Klassen 5 und 6.; Bonn. Reinheim (3979).
- aid infodienst (Hg.) (2009): **Die aid-Ernährungspyramide**. Didaktisches Poster. 2., überarb. Aufl., Bonn.
- aid infodienst: **Was wir essen. Alles über Lebensmittel**: www.was-wir-essen.de
- Axt-Gadermann M, Axt P (2010): **Was Kinder schlau und glücklich macht!** Lernen erleichtern und Schulleistungen optimal fördern; Ernährung – Bewegung – Spielen – Schlafen. München: Herbig.
- Baeck, S (2007): **Esstörungen**. Was Eltern und Lehrer/innen tun können. 1. Aufl. Bonn: BALANCE Buch + Medien Verl.
- Balz J, Blekker J. et al (Hg.) (2009): **Das Klimakochbuch**. Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen. Stuttgart: Kosmos.
- B&L Mediengesellschaft (Hg.): **Schulverpflegung**. Fachmagazin für die professionelle Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. (Zeitschrift) München (4).
- Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BzgA)(2008): **Gut drauf**. Fast Food – Essen auf die Schnelle. www.bzga.de
- Corleis (2009): **Aktive Schülerfirmen** – Chance für eine nachhaltige Schulverpflegung.
- Cramm Dv (2008): **Gesund essen, besser leben**. Der Leitfaden zur gesunden Ernährung. Raus aus dem Ernährungdschunzel; ein Leitfaden mit Rezepten. Wien: Kneipp-Verlag
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE): www.dge.de (**Fachinformationen zur Ernährung**)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (Hg.) (2011): **Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen: Wir mögen's frisch!** Mehr Obst und Gemüse für Niedersachsens Schulen. Dokumentation 2010. Lüneburg. www.dgevesch-ni.de
- Flemmer A (2009): **Nervennahrung**. Die richtige Ernährung für starke Nerven und ein gutes Gedächtnis. Hannover: Schlütersche

Literatur: Ernährungsbildung (2/2)

- *Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE): www.fke-do.de (Fachinformation für Kinderernährung)*
- *Grüner, Metz, Hummel (2010): **Der junge Koch/Die junge Köchin**. Pfanneberg-Verlag*
- *Habifo e. V. (Haushalt in Bildung und Forschung), Universität Paderborn (Zeitschrift): www.habifo.de*
- *HMUELV: **Werkstatt Ernährung**. Schulungsmaterialien für die Klasse 5 und 6. www.hmuelv.hessen.de*
- *Kahlert H, Demuth R (Hrsg.): **Wir experimentieren in der Grundschule**. Aulis-Verlag*
- *Kuntz B, Thier R, Reichelt A (2010): **Bildung und Gesundheit**. Frankfurt, M: Mabuse-Verlag.*
- *Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg: **Science Kids. Staunen und Begreifen**. Lehr- und Lernmaterialien zur Ernährungs- und Bewegungsbildung in Grundschulen, Stuttgart (www.sciencekids.de)*
- *Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg: **Science Kids. Verstehen und Erleben**. Lehr- und Lernmaterialien zur Ernährungs- und Bewegungsbildung in der Sekundarstufe I, Stuttgart (www.sciencekids.de)*
- *Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemeinbildenden Schulen (REVIS): www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/evb_revis*
- *Talking Food: www.talkingfood.de (Jugendseite des aid infodienst)*
- *Thun M (2011): „**Partizipation beim Speisenangebot der Mensa**“ – Ein Unterrichtsmodul für die Sek I. In: Haushalt & Bildung 88 (1).*
- *Thun M (2011): „**Schulverpflegung für Alle**“. Adressatenbezogene Angebote zur Akzeptanzsteigerung. In: Haushalt & Bildung 88 (1).*
- *Trinken im Unterricht: www.trinken-im-unterricht.de, Trinkfit – mach mit! www.trinkfit-mach-mit.de*
- *Wolke R: **Was Einstein seinem Koch erzählte**: Naturwissenschaft in der Küche. Piper-Verlag*
- *Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv): **Materialkompass**. <http://www.verbraucherbildung.de/materialkompass.html>*
- *Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv): **Schulportal für Verbraucherbildung** www.verbraucherbildung.de*
- *Verein für unabhängige Gesundheitsberatung e. V. (UGB): www.ugb.de (Fachinformation zur Ernährung)*
- *Zittlau J (2004): **Frauen essen anders, Männer auch**. Fakten und Hintergründe zum Speiseplan der Geschlechter. Ullstein-Verlag*

Literatur: Essatmosphäre

- *aid infodienst* e. V. Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz: www.aid.de
- *aid infodienst* (2010): **Wegweiser Schulverpflegung**. Essen in Schule und Kita - Pause. Hg. v. aid infodienst. Bonn
- *aid infodienst* (2010): **Essen und Trinken in Schulen**. 2. überarb. Auflage, Bonn
- *B&L Mediengesellschaft (Hg.): Schulverpflegung*. Fachmagazin für die professionelle Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. München (4). (Zeitschrift)
- *Schule+Essen=Note1*: www.schuleplusessen.de
- *Schwarz P* (2010): **Großküchen**. Planung – Entwurf – Einrichtung. 5. vollst. überarb. Aufl., Berlin: Huss-Medien.
- *Thun M* (2011): „**Schulverpflegung für Alle**“. Adressatenbezogene Angebote zur Akzeptanzsteigerung. In: Haushalt & Bildung 88 (1).
- *Verband der Fachplaner Gastronomie- Hotellerie- Gemeinschaftsverpflegung* e. V.: www.vdfnet.de (**Ansprechpartner für die Küchenplanung**)
- *Vernetzungsstellen Schulverpflegung: In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht – ein Handlungsleitfaden*
www.in-form.de/vns-medien
- **Lärm**: **DIN 18041 „Hörsamkeit in kleinen bis mittelgroßen Räumen“**, Beuth-Verlag, Berlin, 2004;
nullbarriere.de/din18041_hoersamkeit.htm
Projektbeispiel: „**Flüsterndes Klassenzimmer**“, www.fluesterndesklassenzimmer.de/
- **Raumluft**: **DIN EN: 15251: 2007**,
de.wikipedia.org/wiki/Raumluft
- **Licht**: **Normen und Vorschriften**,
www.licht.de/de/licht-fuer-profis/normen-und-vorschriften

Literatur: Image

- *aid infodienst* e. V. Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz www.aid.de
- *aid infodienst* (2010): **Wegweiser Schulverpflegung**. Essen in Schule und Kita - Pause. Bonn
- *B&L Mediengesellschaft (Hg.): Schulverpflegung*. Fachmagazin für die professionelle Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. München (4). (Zeitschrift)

Literatur: Kommunikation

- *aid infodienst* e. V. Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz www.aid.de
- *aid infodienst* (2010): **Wegweiser Schulverpflegung**. Essen in Schule und Kita - Pause. Bonn.
- *B&L Mediengesellschaft (Hg.): Schulverpflegung*. Fachmagazin für die professionelle Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. München (4).*(Zeitschrift)*
- *Höher P, Höher F (2004): Konfliktmanagement*. Konflikte kompetent erkennen und lösen. Bergisch Gladbach: Edition Humanistische Psychologie.
- *Netzwerk Selbsthilfe Berlin (Hg.) (2011): Fördertöpfe für Vereine, selbstorganisierte Projekte und politische Initiativen*. 11., vollst. Überarb. Berlin.
- *Schule+Essen=Note 1: www.schuleplussessen.de*
- *Vernetzungsstellen Schulverpflegung: In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht – ein Handlungsleitfaden*
www.in-form.de/vns-medien

Literatur: Nachhaltigkeit

- *aid infodienst e. V.* Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz: www.aid.de
- *Balz J, Blekker J et al (Hg.) (2009): Das Klimakochbuch.* Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen. Stuttgart: Kosmos.
- „*Bio kann jeder*“: Informationen, Praxisbeispiele und Workshops rund um den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung: www.biokannjeder.de
- *B&L Mediengesellschaft (Hg.): Schulverpflegung.* Fachmagazin für die professionelle Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. München (4). (Zeitschrift)
- *Corleis F (2009): Aktive Schülerfirmen* – Chance für eine nachhaltige Schulverpflegung. Verlag Edition Erlebnispädagogik
- *Informationsportal Ökolandbau:* www.oekolandbau.de
- *FORUM Umweltbildung (2009): Esskultur an Schulen – nachhaltig und gendergerecht gestalten:* www.umweltbildung.at/publikationen/forum-didaktik.html
- *Koerber Kv, Hohler H (2012): Nachhaltig genießen.* Rezeptbuch für unsere Zukunft. Trias-Verlag
- *Hoffmann I, Schneider K, Leitzmann C (Hg.) (2011): Ernährungsökologie.* Oekom-Verlag

Literatur: Partizipation

- *aid infodienst e. V.* Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz: www.aid.de
- *aid infodienst (2010): Wegweiser Schulverpflegung.* Essen in Schule und Kita - Pause. Hg. v. aid infodienst. Bonn
- *B&L Mediengesellschaft (Hg.): Schulverpflegung.* Fachmagazin für die professionelle Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. München (4). (Zeitschrift)
- *Corleis F (2009): Aktive Schülerfirmen* – Chance für eine nachhaltige Schulverpflegung. Verlag Edition Erlebnispädagogik
- Deutscher Bildungsserver: Schulrecht (**Schulgesetze**). www.bildungsserver.de/Schulrecht-72.html
- *Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (Hg.): Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen (2011): Wir mögen's frisch!* Mehr Obst und Gemüse für Niedersachsens Schulen. Dokumentation 2010. Lüneburg. Online verfügbar unter www.dgevesch-ni.de
- *Höher P, Höher F (2004): Konfliktmanagement.* Konflikte kompetent erkennen und lösen. Bergisch Gladbach: Edition Humanistische Psychologie.
- *Schülerfirma.de:* www.schuelerfirma.de (Internetforum rund um Schülerfirmen)
- Talking Food: www.talkingfood.de (Jugendseite des aid infodienst)
- *Netzwerk Selbsthilfe Berlin (Hg.) (2011): Fördertöpfe für Vereine, selbstorganisierte Projekte und politische Initiativen.* 11. vollst. überarb. Aufl., Berlin.
- *Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) (Hg.) (2010): Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen.* Oldenburg. www.dge-niedersachsen.de/downloads/pdfs/Hygieneleitfaden-Schulverpflegung.pdf
- *Verbraucherzentrale NRW: Pause mit Genuss.* Praktische Anregungen für Schulkiosk und Cafeteria, Download www.vz-nrw.de/schulverpflegung
- *Thun M (2011): „Partizipation beim Speisenangebot der Mensa“* – Ein Unterrichtsmodul für die Sek I. In: Haushalt & Bildung 88 (1).
- *Vernetzungsstellen Schulverpflegung: In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht – ein Handlungsleitfaden* www.in-form.de/vns-medien

Literatur: Preis-Leistung 1/2

- *aid infodienst (2010): Wegweiser Schulverpflegung.* Essen in Schule und Kita – Pause. Bonn
- *Arens-Azevêdo, Tecklenburg, Alber (2010): Umsetzung der Qualitätsstandards in der Schulverpflegung* – Eine Beurteilung der Kostenstrukturen, www.schuleplusessen.de/service/medien.html
- *B&L Mediengesellschaft (Hg.): Schulverpflegung.* Fachmagazin für die professionelle Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. München. (Zeitschrift)
- BMAS (Bundesministerium für Arbeit und Soziales): **Das Bildungspaket.** www.bildungspaket.bmas.de
- *Gewald S (2001): Hotel Controlling.* Oldenbourg Verlag.
- **Leistungsverzeichnis-Generator** der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Rheinland-Pfalz, www.dienste.dlr.rlp.de/SVRLP/action/start.do
- **Leistungsverzeichnis-Generator** der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern, www.schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/organisation/014350/index.php
- *Netzwerk Selbsthilfe Berlin (Hg.) (2011): Fördertöpfe für Vereine, selbstorganisierte Projekte und politische Initiativen.* 11. vollst. überarb. Aufl., Berlin.
- *Schule+Essen= Note 1 (2012): Kochen-Kühlen-Spülen.* Welche Geräte braucht die Küche?, www.schuleplusessen.de/service/medien.html#c247
- *Schule+Essen= Note 1 (2012): Vollwertige Schulverpflegung.* Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme, www.schuleplusessen.de/service/medien.html#c247
- *Schätzing E: Management in Hotellerie und Gastronomie.* Matthaes-Verlag, 9. Auflage, 2010
- *Schwarz P (2010): Großküchen.* Planung – Entwurf – Einrichtung. Huss-Medien.
- *Vernetzungsstellen Schulverpflegung: Ausschreibung & Leistungsverzeichnis – ein Handlungsleitfaden.* **Verpflegungskonzepte in Schulen – Grundlagen und Planungsckdaten für die Küchenplanung.** www.in-form.de/vns-medien
- *Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern: Fachinformationen.* www.schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/index.php
- *Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW: Schule isst gesund – Schritt für Schritt zu einer optimalen Schulverpflegung.* www.vz-nrw.de/link882211A

Literatur: Preis-Leistung 2/2

- *Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW: Fachinformationen.*
www.vz-nrw.de/link1036771A
- *Verband der Fachplaner Gastronomie- Hotellerie- Gemeinschaftsverpflegung e. V. (vdf):* www.vdfnet.de (**Ansprechpartner für die Küchenplanung**)
- Wetterau, Seidl, Fladung: **Modernes Verpflegungsmanagement**, Deutscher Fachverlag

Literatur: Schulkultur

- *aid infodienst e. V. Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz*: www.aid.de
- *B&L Mediengesellschaft (Hg.): Schulverpflegung*. Fachmagazin für die professionelle Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. München (4). (Zeitschrift)
- *Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (2008): Gut drauf*. Fast Food – Essen auf die Schnelle. Köln. Download: www.bzga.de
- *Schule+Essen=Note1*: www.schuleplusessen.de

Literatur: Qualität des Essens (1/2)

- *aid infodienst* e. V. Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz: www.aid.de
- *aid infodienst* (2010): **Wegweiser Schulverpflegung**. Essen in Schule und Kita - Pause. Hg. v. aid infodienst. Bonn
- *aid special* (Hg.) (2008): **Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung**. Bonn (3747). www.aid.de
- *Aktionsbündnis Allergieprävention (abap)*: www.abap.de.ms
- *Aktionsplan Allergien* – Portal des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: www.aktionsplan-allergien.de
- *Arbeitskreis Diätetik in der Allergologie*: www.ak-dida.de
- *B&L Mediengesellschaft* (Hg.): **Schulverpflegung**. Fachmagazin für die professionelle Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. München (4). (Zeitschrift)
- *Cramm Dv* (2008): *Gesund essen, besser leben. Der Leitfaden zur gesunden Ernährung*. Wien: Kneipp-Verlag
- *Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)* www.dge.de (**Fachinformationen zur Ernährung**)
- *Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)* (Hg.): **Checkliste Schulverpflegung**. Schule + Essen = Note 1. www.schuleplus-essen.de/qualitaetsstandard/implementierungshilfen
- *Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)* (Hg.) (2011): **DGE - Zertifizierte Verpflegung**. 2. Aufl., Bonn. www.dge.de
- *Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)* (Hg.) (2011): **Qualitätsstandard für die Schulverpflegung**. Schule + Essen = Note 1, 3. Aufl. www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard.html
- *Deutscher Allergie- und Asthmabund e. V. (DAAB)*: www.daab.de
- *EU-Schulobstprogramm*: www.samtag-schulfrucht.de
- *Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE)*: www.fke-do.de (Fachinformation für Kinderernährung)
- *Grüner; Metz; Hummel* (2010): **Der junge Koch/Die junge Köchin**.

Literatur: Qualität des Essens (2/2)

- Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg (2010): **Musterhygieneplan für Schulen**. Download: www.gesundheitsamt-bw.de/sitecollectiondocuments/40_service_publicationen/musterhygieneplan_schulen.pdf
- Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (2009): **Sauber is(s)t gesund**. Hygienische Anforderungen an die Schulverpflegung. Download: www.umwelt.nrw.de/verbrauerschutz/pdf/broschuere_sauber_isst_gesund.pdf
- Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) (Hg.) (2010): **Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen**. Oldenburg. Download: www.laves.niedersachsen.de/downloads/publikationen
- Schule+Essen=Note 1: www.schuleplusessen.de
- Schule+Essen= Note 1 (2012): **HACCP**. Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen. www.schuleplusessen.de/service/medien.html#c247
- Schule+Essen= Note 1 (2012): **Hygiene**. Gesundheit der Tischgäste sichern, DGE(Hrsg.) www.schuleplusessen.de/service/medien.html#c247
- Schule+Essen= Note 1 (2012): **Trinken in der Schule**. Geeignete Durstlöscher in den Schulalltag integrieren. www.schuleplusessen.de/service/medien.html#c247
- **Trinken im Unterricht**: www.trinken-im-unterricht.de
- **Trinkfit – mach mit!**: www.trinkfit-mach-mit.de
- Verbraucherzentrale NRW: **Pause mit Genuss**. Praktische Anregungen für Schulkiosk und Cafeteria, Download über www.vz-nrw.de/schulverpflegung
- Vernetzungsstellen Schulverpflegung: **Schulinterne Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung – Eine Arbeitshilfe**. In fünf Schritten zum Erfolg – **Schulverpflegung leicht gemacht – Ein Handlungsleitfaden**. www.in-form.de/vns-medien
- Verein für unabhängige Gesundheitsberatung e. V. (UGB): www.ugb.de (**Fachinformation zur Ernährung**)
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern: **Checkliste Mittagsverpflegung**

Impressum

Die **interaktive Handreichung zur Akzeptanz** von Schulverpflegung ist ein Kooperationsprojekt der Vernetzungsstellen Schulverpflegung.

© **Vernetzungsstellen Schulverpflegung**

www.vernetzungsstellen-schulverpflegung.de

Autor/innen:

Stefanie Böhringer	(Vernetzungsstelle Baden-Württemberg)
Christine Göbel	(Vernetzungsstelle Schleswig-Holstein)
Milan Hollingshaus	(Vernetzungsstelle Niedersachsen)
Alexandra Lienig	(Vernetzungsstelle Thüringen)
Katja Schneider	(Vernetzungsstelle Hessen)
Elke Schüler	(Vernetzungsstelle Sachsen-Anhalt)
Manuela Sorg	(Vernetzungsstelle Sachsen)
Michael Thun	(Vernetzungsstelle Bremen)

Stand:

Februar 2014

Die Erarbeitung der Handreichung ist gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und die beteiligten Länderministerien.



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

» zur Übersicht

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

sowie durch die 16 Bundesländer