



Praxisheft Schulverpflegung

Mahlzeit!

Die Gestaltung der Mittags-
verpflegung im Ganztage

**Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Bayern**

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3	FIT DURCH DEN SCHULTAG – ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT	35
Glossar	4	Essen und Trinken im Kindes- und Jugendalter	37
<hr/>		Mittagszeit im Ganzttag – Essen und Erholung	38
ALLE AN EINEM STRANG – AKTEURE DER SCHULVERPFLEGUNG	5	Von allem etwas: ein vollwertiges Gesamtangebot	40
Steuerungsgruppe: Sachaufwandsträger und Schulleitung	6	Zusammenfassung	40
Schulleitung und Lehrerschaft	6	<hr/>	
Verpflegungsbeauftragter	7	PROFESSIONELL ARBEITEN – ORGANISATION DER MITTAGSVERPFLEGUNG	41
Speisenanbieter	7	Ablauf der Mittagsverpflegung	42
Schüler	7	Hygienemaßnahmen	53
Eltern/Erziehungsberechtigte	7	Zusammenfassung	54
Pädagogische Mitarbeiter	7	Checkliste: Organisation der Mittagsverpflegung	55
Zusammenfassung	8	<hr/>	
<hr/>		Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern	59
GEMEINSAM AUF DEM WEG – KONZEPTION UND KOMMUNIKATION	9	Literatur	60
Essensgremium	10	<hr/>	
Verpflegungsleitbild und Verpflegungskonzept	10		
Dimensionen der Mittagsverpflegung	12		
Qualitätssicherung	13		
Zusammenfassung	14		
Checkliste: Konzeption, Kommunikation und Qualitätssicherung	15		
<hr/>			
ERNÄHRUNG ERLEBBAR MACHEN – LERNEN IN DER GANZTAGSSCHULE	17		
Formales, nicht-formales und informelles Lernen	18		
Lernort Mahlzeit	18		
Ernährungsbildung	25		
Zusammenfassung	30		
Checkliste: Projektarbeit	30		

Vorwort

Was und wie Kinder und Jugendliche essen, spielt eine große Rolle für Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit, aber auch für die Entwicklung ihres Ernährungsverhaltens. Das Essverhalten wird heutzutage jedoch nicht nur in der Familie, sondern zunehmend auch in der Schule geprägt. Die Mittagsverpflegung kann hier einen wichtigen Beitrag leisten und Vorbild für eine gesunde Ernährung sein, die abwechslungsreich ist und gleichzeitig schmeckt.

Eine qualitativ hochwertige und akzeptierte Schulverpflegung in einem angenehmen Ambiente, bietet eine weitere große Chance: Sie vermittelt Schülerinnen und Schülern, dass Essen etwas Wert- und Genussvolles ist, das man nicht verschwendet und für das man sich Zeit nehmen soll. Die Schulverpflegung kann für Regionalität, Ökologie und Gesundheit sensibilisieren und damit Wertschätzung generieren.

Individuelle Vorstellungen und Bedürfnisse zu berücksichtigen, stellt die Grundlage für eine akzeptierte Schulverpflegung dar. Das Image der Mensa, die Kommunikation nach innen und außen und die Verankerung in der Schulkultur tragen zudem zu einer erfolgreichen Schulverpflegung bei.

Idealerweise ist die Schulverpflegung eng verknüpft mit der schulischen Ernährungsbildung und ins pädagogische Gesamtkonzept mit eingebunden. Das gemeinsame Essen ist ein Bindeglied zwischen Unterrichts- und Betreuungsangeboten am Vor- und Nachmittag. Die Mensa ist sozialer Treffpunkt und Lernfeld für alltägliche Handlungskompetenzen zugleich. Gerade Pädagogen, die die Mittagszeit begleiten, können entscheidend zu einem Gelingen beitragen und darüber hinaus außerunterrichtliche Projekte anstoßen.

Abhängig von den Gegebenheiten vor Ort, kann die Mittagsverpflegung auf unterschiedliche Weise organisiert sein. Schulen, Sachaufwandsträger und Speisenanbieter haben dies in der Hand und entscheiden letztlich, was auf den Tellern der Schüler zu finden ist.

Die vier Leitgedanken der Bayerischen Leitlinien Schulverpflegung, die vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten herausgegeben wurden, beschreiben zusammenfassend, was eine gute Schulverpflegung ausmacht: Gesundheit, Wertschätzung, Nachhaltigkeit und Ökonomie. Orientierungshilfen geben allen Verantwortlichen und Beteiligten der Schulverpflegung dazu praktische Tipps zur Umsetzung, denn wer „Ja“ zu den Leitgedanken sagt, will diese auch in den Schulalltag integrieren.

Das vorliegende Praxisheft stellt eine Vertiefung und eine Spezifizierung der Bayerischen Leitlinien Schulverpflegung dar und gibt wertvolle Anregungen zur praxisnahen Anwendung im Rahmen der Ganztagschule.



Glossar

ERNÄHRUNGSBILDUNG

„Ernährungsbildung zielt (...) auf die Fähigkeit, die eigene Ernährung politisch mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend unter komplexen gesellschaftlichen Bedingungen zu gestalten.“ (D-A-CH-Arbeitsgruppe zur Ernährungs- und Verbraucherbildung) Ernährungsbildung geht über die reine Vermittlung von Wissen und Verhaltensregeln hinaus und sollte auch den Kompetenzaufbau im Blick haben und Handlungsalternativen aufzeigen. Wenn Ernährungsbildung und Verpflegung eng miteinander verknüpft sind, wird Ernährung erlebbar. Verschiedene Projekte bieten die Möglichkeit, Ernährungskompetenzen zu vermitteln und aufzubauen.

ESSENSGREMIUM

Die Zuständigkeiten innerhalb der Mittagsverpflegung sind auf viele Akteure verteilt. Um die verschiedenen Interessen berücksichtigen sowie auftretende Fragen und Probleme zügig klären zu können, sollte eine kontinuierliche Kommunikation sichergestellt sein. Hierzu hat sich die Einrichtung eines sogenannten Essensgremiums bewährt, einer Art Arbeitskreis aller Beteiligten.

MENSA

Unter dem Wort „Mensa“ (von lat. Mensa = Tisch, Tafel) sind Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Schulen oder Hochschulen zu verstehen. Es steht sowohl für kleinere Räume (z. B. abgetrennter Speiseraum in der Schule) als auch für größere Gebäude (z. B. separater Bau neben dem Schulgebäude).

PARTIZIPATION

Mit dem Wort „Partizipation“ wird die Teilhabe und aktive Mitwirkung bezeichnet. Schüler sollten beispielsweise die Möglichkeit bekommen, sich aktiv in die Speisenplanung oder auch die Gestaltung der Mensa einzubringen und ihre Wünsche zu äußern.

SACHAUFWANDSTRÄGER

Sachaufwandsträger sind für die Finanzierung der Aufwendungen (Schulaufwand) verantwortlich und zuständig. „Dabei umfasst der Schulaufwand die Kosten für den Bau und Betrieb der gesamten Schule sowie den Aufwand für das Hauspersonal. Der Träger des Schulaufwands ist bei öffentlichen Schulen in aller Regel eine Kommune, bei privaten Schulen der jeweilige private Träger (z. B. die Kirche).“ (www.freistaat.bayern.de)

VERPFLEGUNGSKONZEPT

Die detaillierte Umsetzung, der im Verpflegungsleitbild beschriebenen Grundgedanken, wird im Verpflegungskonzept durch konkrete Maßnahmen der jeweiligen Schule ergänzt. Es vereint alle Aspekte, die für die Schulgemeinschaft im Rahmen der Mittagsverpflegung zentral und wichtig sind. Hier kann es keine standardisierten Lösungen geben. Das Verpflegungskonzept muss immer im Hinblick auf das jeweilige Schulprofil betrachtet werden. Die Mittagsverpflegung ist ein fester Bestandteil der Ganztagschule. Fragen, die rund um die Verpflegung auftauchen, werden durch das Verpflegungskonzept beantwortet.

VERPFLEGUNGSLEITBILD

Das Verpflegungsleitbild spiegelt die zentralen Werte der Verpflegung in der Schule wider. Es formuliert den Stellenwert der Mittagsverpflegung in knapper Form und sollte unter Einbindung aller Akteure im Essensgremium erstellt werden. Was ist den Beteiligten in Bezug auf die Mittagsverpflegung wichtig? Welche (übergeordneten) Ziele werden mit der Schulmensa verfolgt? Die Antworten hierauf bilden eine erste Arbeitsgrundlage, auf der das Essensgremium spätere Detailfragen in Angriff nehmen kann. Das Verpflegungsleitbild bildet die Basis für eine Kommunikation nach allen Seiten.

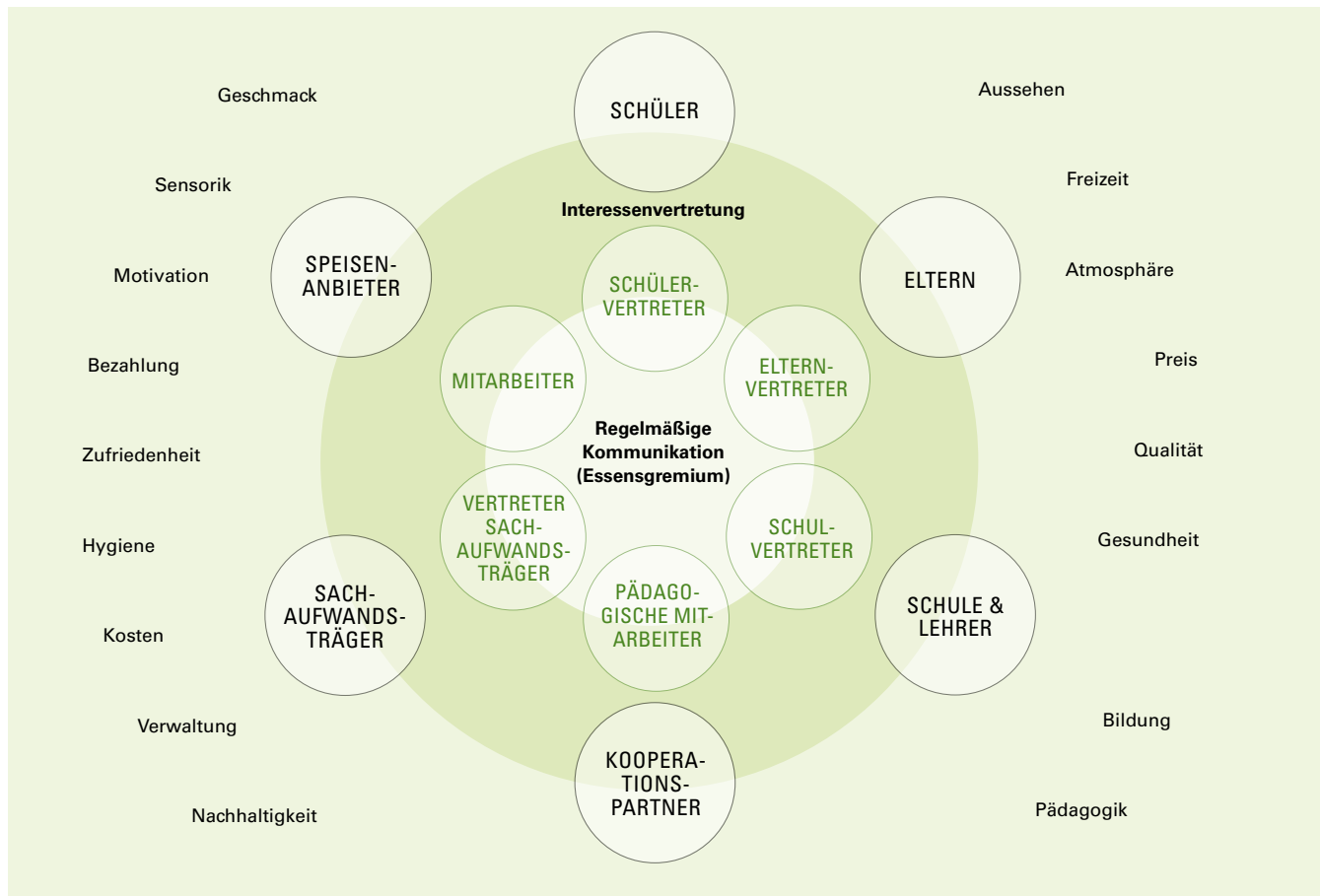
Alle an einem Strang – Akteure der Schulverpflegung



Die (warme) Mittagsmahlzeit am heimischen Küchentisch ist für viele Kinder und Jugendliche heute nicht (mehr) die Regel. Der Ausbau offener und gebundener Ganztagsangebote führt dazu, dass sich die Schule immer mehr zum **zweiten Lebensort** entwickelt. Diesen so zu gestalten, dass schulische Anforderungen sowie Partizipation und Erholung berücksichtigt werden, ist kontinuierliche Aufgabe von Schulleitung, Lehrern und

pädagogischen Mitarbeitern. Im Rahmen der außerunterrichtlichen Betreuung erleben insbesondere Letztere die praktische Umsetzung der Mittagsverpflegung hautnah und erfahren, inwieweit Vorgaben und Konzepte tatsächlich zu einer akzeptierten Mittagsmahlzeit führen. Um diese Aufgabe adäquat erfüllen zu können, sind Kenntnisse über Rahmenbedingungen, Einflussfaktoren und an der Mittagsverpflegung beteiligte Akteure notwendig.

AKTEURE UND INTERESSEN IN DER SCHULVERPFLEGUNG



Steuerungsgruppe: Sachaufwandsträger und Schulleitung

Die **Federführung** bei der Entwicklung und Einrichtung der Mittagsverpflegung übernehmen Sachaufwandsträger und Schulleitung. Durch ihre Zusammenarbeit wirken sie als Steuerungsgruppe. Sie stellen die Weichen für eine einvernehmlich getragene, grundsätzliche Ausrichtung der Schulverpflegung. Ihre Entscheidungen haben oft langfristigen und bindenden Charakter, wie etwa die Entscheidung für ein bestimmtes Küchensystem oder die Einbindung in das pädagogische Konzept.

Schulleitung und Lehrerschaft

Die **Akzeptanz** der Mittagsverpflegung wird wesentlich durch die Sichtweise von Schulleitung und Lehrerschaft bestimmt. Je nachdem, ob das tägliche Mittagessen als „zusätzliche Pflichtaufgabe“ oder als Bereicherung angesehen wird, gestaltet sich dessen Stellenwert in der Schulfamilie.

Mit diesem ist auch die Frage verbunden, inwieweit die Mittagsverpflegung als Bestandteil des pädagogischen Schulkonzepts inhaltlich verankert wird. Hierbei kommt den Schulleitungen eine große Bedeutung zu. Lehrkräfte können die Akzeptanz der Mittagsverpflegung etwa durch die Teilnahme am gemeinsamen Mittagessen (Vorbildfunktion) und eine entsprechende Ernährungsbildung

im Unterricht erhöhen. Außerunterrichtliche Projektarbeiten rund um das Thema Essen und Trinken können unterrichtliche Inhalte zudem ergänzen.

Verpflegungsbeauftragter

Um den regelmäßigen Austausch zu koordinieren ist es hilfreich, auf schulischer Seite eine zuständige Person als „Verpflegungsbeauftragten“ zu benennen. Dieser ist **fester Ansprechpartner** für das Thema Schulverpflegung. Er sammelt und bündelt alle ankommenden Informationen innerhalb und außerhalb der Schule, koordiniert alle Beteiligten und sorgt dafür, dass Informationen an die richtige Stelle gelangen. In Punkto Mittagsverpflegung ist der Verpflegungsbeauftragte auch eine zentrale Ansprechperson für die pädagogischen Mitarbeiter.

Speisenanbieter

Die Mittagsverpflegung kann sehr unterschiedlich organisiert werden, z.B. durch eine Zubereitungsküche vor Ort oder die Warmanlieferung von Speisen. Die konkrete Ausgestaltung stellt spezifische **Anforderungen an die Qualitätssicherung**. Folgende Faktoren sind hier u.a. zu beachten: Speisenplanung und -herstellung; Regeneration, Warmhaltezeit und Ausgabetemperatur der Speisen; Ablauf der Essensausgabe, des Bestell- und Bezahlvorgangs; Geschmack, Aussehen und Präsentation der Speisen; Hygiene; Qualifikation des Ausgabepersonals (hinsichtlich der jeweiligen Anforderungen des Küchensystems sowie pädagogischer Kompetenzen; freundliches und kommunikatives Auftreten).

Schüler

Schüler sind die letztendlichen **Adressaten der schulischen Verpflegung**. Bei der Planung und Umsetzung der Mittagsverpflegung ist der Blick daher nicht allein auf (gesunde) Speisen, sondern auch auf den Tischgast zu richten. Was bedeutet dies? Schüler sollten die Möglichkeit haben, sich aktiv einzubringen und ihre Wünsche zu äußern. Dies gilt sowohl für das konkrete Speisenangebot als auch für die Gestaltung und Organisation der Mensa.

Das schulische Mittagessen kann als etwas gemeinsam Gestaltetes positiv erlebt werden. Für einen reflektierten Umgang mit Essen und Trinken ist es ebenso wichtig, dass sich Kinder und Jugendliche mit der eigenen Essbiographie auseinandersetzen. Was, wie, warum und in welchem Zusammenhang gegessen wird, kann individuell sehr unterschiedlich sein. Die Schüler sind hier die „Experten des eigenen Essverhaltens“. Pädagogische Mitarbeiter können Schüler im Rahmen ihrer Arbeit dabei unterstützen, dieses zu erkennen und zu hinterfragen.



Eltern/Erziehungsberechtigte

Auch beim Thema Mittagsverpflegung sind Eltern ein wesentlicher Kooperations- und Ansprechpartner für Schulen. **Kinder lernen am Modell**, durch Beobachten und Nachahmen. Dem häuslichen Essverhalten kommt eine wichtige Bedeutung zu, da es kindliche Gewohnheiten nachhaltig beeinflusst. Es entscheidet, inwiefern die Schüler das angebotene Schulessen als anschlussfähig an ihre Essgewohnheiten und -rituale erleben.

Im Zusammenhang mit dem gemeinsamen Mittagessen sollte jedoch nicht das Gefühl vermittelt werden, als gehe es um das Ausgleichen von elterlichen Erziehungs- oder Ernährungsdefiziten. Information, Transparenz und **Partizipation** verhindern, dass sich Eltern bevormundet fühlen und ermutigen sie, ihre Ideen einzubringen. Dies kann etwa im Rahmen von Elternabenden, organisierten Mensabesuchen, Testessen oder einer Beteiligung an bestimmten Projekten geschehen. Für Eltern wird hierdurch auch der Wert des Verpflegungsangebots und der pädagogischen Betreuung sichtbar.

Pädagogische Mitarbeiter

Neben der Familienmahlzeit bietet Schulverpflegung die Chance, Schülern tagtäglich eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung schmackhaft zu machen. Idealerweise gehen Bildungs- und Verpflegungsangebote dabei Hand in Hand. Für die **Organisation und Weiterentwicklung** der Mittagsverpflegung haben die pädagogischen Mitarbeiter eine zentrale Bedeutung, da sie die praktische Umsetzung im Rahmen ihrer Dienstaufgaben vor Ort miterleben. Sie erhalten direkte und indirekte (Gestik, Mimik) Rückmeldungen der Schüler z. B. darüber, wie zufrieden diese mit dem Speisenangebot, dessen Aussehen und Geschmack oder der Atmosphäre in der Mensa sind. Durch die Teilnahme am Mittagessen erfüllen pädagogische Mitarbeiter eine wichtige Vorbildfunktion.

Das gemeinsame Essen „bildet“ und „schult“ so im **wertschätzenden Umgang** mit Mensch und Lebensmittel. Pädagogische Mitarbeiter haben im Rahmen der Mittagsverpflegung die Möglichkeit, die Schüler in einer ungezwungeneren Umgebung zu erleben. Hierarchien und Leistungsdruck spielen hier eine untergeordnete Rolle. Gespräche am Essenstisch oder bei der Essensausgabe ergeben sich spontan und ungeplant. Auch thematisch findet sich hier eine große Bandbreite, von den Eindrücken der letzten Unterrichtsstunde und der guten Note bis hin zu privaten Problemen mit dem Freund.

Pädagogische Mitarbeiter können beim Mittagessen vieles über die **Persönlichkeit der Kinder und Jugendlichen** sowie deren Umgang miteinander erfahren. Weiterhin können individuelle Essgewohnheiten beobachtet werden, etwa wie wertschätzend die Schüler mit dem Essen umgehen oder wer noch nicht gut mit Messer und Gabel essen kann.

Diese direkten und indirekten **Rückmeldungen** offenbaren somit mögliche Entwicklungsbedarfe und Wünsche auf Seiten der Schüler, die z. B. im Rahmen von Projektarbeiten aufgegriffen werden können. Gleichzeitig ermöglichen sie auch Rückschlüsse auf die allgemeine Wahrnehmung der Mittagsverpflegung. Umso wichtiger ist es, dass die pädagogischen Mitarbeiter die guten wie schlechten Eindrücke in den schulinternen Austausch einbringen – und auch einbringen dürfen. Dies ist wiederum vom Grad der Beteiligung abhängig, den Schulleitung und Lehrkräfte den externen Mitarbeitern im Rahmen des Schulgeschehens zugestehen.

Das **Engagement aller Akteure** ist die Voraussetzung für Qualität und Akzeptanz der Verpflegung. Somit ist auch die Frage, welches Lernen im Zusammenhang mit Essen und Trinken möglich ist, immer von mehreren Perspektiven zu beleuchten:

- Welche Erfahrungen sind beim gemeinsamen Mittagessen möglich?
- Sind darüber hinaus ernährungsspezifische Projekte zeitlich und personell denkbar?
- Was kann hier gelernt werden?
- Wie nachhaltig können diese Lernprozesse wirken?

Neben der Arbeit der pädagogischen Mitarbeiter spielen dabei **weitere Aspekte** eine wichtige Rolle:

- Welche organisatorischen, personellen und inhaltlichen Rahmenbedingungen geben die Entscheidungsträger vor?
- Wie zufrieden sind Schüler mit dem Mittagsangebot? Was sollte verbessert werden?
- Wie werden die Wünsche der Schüler berücksichtigt? Möchten und dürfen sie sich einbringen?
- Werden die schulischen Bemühungen durch das Elternhaus unterstützt?

Zusammenfassung

Eine gut besuchte Mensa, ein abwechslungsreicher Speiseplan, satte und fitte Schüler, zufriedene Eltern – um diese Qualität aufbauen und halten zu können, müssen alle zusammenwirken. Schulverpflegung ist eine Querschnittsaufgabe. **Alle Akteure** müssen an Fragen der **Akzeptanz** mitarbeiten. Nur so kann sich die Qualität des Essens langfristig verbessern.

Wenn alle Beteiligten motiviert sind, die Schulverpflegung zu optimieren, ist das der Schlüssel zum Erfolg. Veränderungen können am besten angestoßen werden, wenn alle an einem Strang ziehen. Für pädagogische Mitarbeiter ist es wichtig, Zuständigkeiten und Interessen aller beteiligten Akteure zu kennen und in stetiger Kommunikation zu bleiben. Hierdurch werden Möglichkeiten, aber ebenso Grenzen pädagogischen Handelns aufgezeigt.

Gemeinsam auf dem Weg – Konzeption und Kommunikation



Eine gemütlich gestaltete Mensa, in der Schüler gerne zum gemeinsamen Essen zusammenkommen – was auf den ersten Blick so einfach aussieht, erfordert im Vorfeld eine gründliche Planung. Mittagsverpflegung ist allerdings nicht gleich Mittagsverpflegung. Jede Schule muss sich hierzu ihre eigenen Gedanken machen und möglichst mit allen beteiligten Akteuren ein gemeinsames Konzept erarbeiten.

Essensgremium

Bei der Organisation, Umsetzung und Weiterentwicklung der schulischen Mittagsverpflegung spielen demnach Partizipation und **stetige Kommunikation** eine wesentliche Rolle. Hierzu hat sich die Einrichtung eines **Essensgremiums** bewährt. Dies ist ein Arbeitskreis aller an der Schulverpflegung beteiligten Personen. Schulleitung, Speisenanbieter, Lehrer, pädagogische Mitarbeiter, Schüler und Eltern – sie alle sollten hier erwünscht sein und ein gleichberechtigtes Mitspracherecht haben. Je nach Bedarf und aktuellen Fragestellungen ist es ebenso sinnvoll, Sachaufwandsträger und Fachexperten aus verschiedenen Bereichen (z. B. Lebensmittelüberwachung, Gesundheitsamt, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern) hinzuzuziehen. Das Essensgremium ist ein Ort, an dem Interessen vertreten, Probleme offen angesprochen und gemeinsam Lösungen gefunden werden. Stellen pädagogische Mitarbeiter etwa fest, dass es – trotz Umgangsregeln und guter Organisation – in der Mensa immer noch zu laut ist oder die Schüler unzufrieden mit dem Speisenangebot sind, so sollten sie dies im Essensgremium zur Sprache bringen. Wichtig ist es, einen **Verpflegungsbeauftragten** zu benennen, der die Treffen des Essensgremiums organisiert und koordiniert. Er ist erster Ansprechpartner rund um das Thema „Verpflegung“. Er bündelt alle Anliegen rund um den Speisenplan und bringt sie im Essensgremium ein. Zu bedenken ist dabei, dass die Einrichtung eines Essensgremiums nichts an den gegebenen Entscheidungskompetenzen von Schulleitung und Schulforum ändert.

Verpflegungsleitbild und Verpflegungskonzept

Das Essensgremium ist gebildet – doch wie gelangen dessen Mitglieder nun zu einem gemeinsamen Konzept der Mittagsverpflegung? Welche Schritte sind hierzu hilfreich? Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern empfiehlt im ersten Schritt das Erstellen eines Verpflegungsleitbildes. Dieses formuliert den **Stellenwert der Mittagsverpflegung** für die Schule in knapper Form und sollte unter Einbindung aller Akteure im Essensgremium erstellt werden. Das Verpflegungsleitbild ist Teil des Schulleitbildes und kann als Qualitätsmerkmal der Schule genutzt werden.

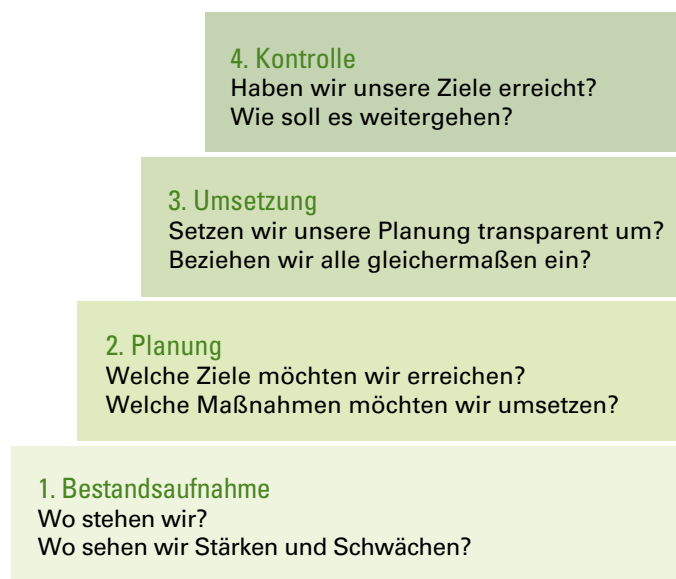
Im Verpflegungsleitbild werden beschrieben:



VOM LEITBILD ZUM KONZEPT

Wo stehen wir in Bezug auf die Mittagsverpflegung? Wo sehen wir Stärken und Schwächen? Welche (übergeordneten) Ziele werden mit der Schulmensa verfolgt? Die Antworten hierauf bilden eine erste Arbeitsgrundlage, die im Rahmen einer ersten Bestandsaufnahme und ersten Planung des Essensgremiums festgelegt werden können. Die Mitglieder präzisieren diese Zielvorgaben im Laufe ihrer weiteren Zusammenarbeit. Sie formulieren einzelne **Schritte zur Zielerreichung**, besprechen Detailfragen der Verpflegung und treffen Entscheidungen.

Ein Vorgehen in vier Stufen hat sich bewährt:



Zudem können in den turnusmäßigen Besprechungen aktuelle Entwicklungen und Herausforderungen diskutiert werden. Wichtig ist es jedoch, die Einhaltung der festgelegten Kriterien auch zu überprüfen. Dabei ist es hilfreich, wenn Feedbacksysteme, Berichtspflichten oder Audits vereinbart werden.

AUS DER PRAXIS: „VERPFLEGUNGSLEITBILD“

Unsere neue Mensa schafft eine gemütliche Essatmosphäre, in der sich die Schüler wohlfühlen. Freundschaften werden vertieft und Kontakte geknüpft. Die Organisation der Mittagsverpflegung zielt darauf ab, dass alle Kinder ein möglichst frisches Essen mit kurzen Warmhaltezeiten bekommen. Wir möchten mit unserem vollwertigen Speisenangebot die Ernährungsgewohnheiten unserer Schüler nachhaltig positiv prägen. Ernährungsbildungsprojekte inner- und außerhalb des Unterrichts unterstützen dieses Ziel.

Das Verpflegungsleitbild spiegelt die zentralen Werte der Verpflegung in der Schule wider. Die detaillierte Umsetzung der im Verpflegungsleitbild beschriebenen Grundgedanken wird im Verpflegungskonzept durch konkrete Maßnahmen zur Umsetzung der Mittagsverpflegung ergänzt.

So finden sich im Verpflegungskonzept etwa Antworten auf folgende Fragen:

- Wie wird die Verpflegung an der Schule organisiert? Wie verlaufen Bestellung, Bezahlung, Zubereitung/Anlieferung und Ausgabe der Speisen? Wie werden die Abfälle entsorgt?
- Nach welchen Vorgaben werden Speiseplan und Getränkeversorgung gestaltet? Wie erfolgt hierbei die Orientierung am DGE-Qualitätsstandard? Welche Essgewohnheiten sollen Schüler entwickeln?
- Wie wird die Mensa gestaltet? Wofür kann die Mensa außerhalb der Essenszeiten genutzt werden?
- Was sollen die Schüler im Zusammenhang von Essen und Trinken lernen? Welche Aspekte von Ess- und Tischkultur sind für die Beteiligten von Bedeutung? Wie können die Schüler aktiv eingebunden werden? Was ist der Schulgemeinschaft bei der pädagogischen Begleitung des Mittagessens wichtig? Wie kann das Thema Ernährung innerhalb und außerhalb des Unterrichts aufgegriffen werden?

Das Verpflegungskonzept beschreibt somit die konkrete Vorgehensweise und Maßnahmen der jeweiligen Schule. Es vereint all diejenigen Aspekte, die für die

Schulgemeinschaft im Rahmen der Mittagsverpflegung zentral und wichtig sind. Auch hier kann es **keine standardisierten Lösungen** geben.

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern empfiehlt, das Verpflegungskonzept nicht losgelöst vom jeweiligen **Schulprofil** zu betrachten. Denn: Die Mittagsverpflegung ist ein fester Bestandteil der Ganztagschule. Wie alle schulischen Lern- und Lebensbereiche sollte daher auch sie inhaltlich im pädagogischen Schulkonzept verankert sein. Dies zu fokussieren ist vornehmlich Aufgabe der Schulleitungen. Somit wird sichergestellt, dass die Verpflegungsaufgabe im Einklang mit den pädagogischen Grundprinzipien der Schule erfolgt, z. B. dass das Prinzip der Schülerpartizipation nicht nur im Unterricht, sondern auch im Rahmen der Speiseplan- und Essensgestaltung zum Tragen kommt.

Verpflegungsleitbild und Verpflegungskonzept – wieso sind diese Begrifflichkeiten für pädagogische Mitarbeiter relevant? Sicher sind Schulleitung und Sachaufwandsträger die zentralen Akteure bei der Abwicklung der formalen Prozesse. Aber: Konkrete Entscheidungen zur Mittagsmahlzeit sollten in **Zusammenarbeit aller an der Schulverpflegung beteiligten Akteure** getroffen werden – und daher auch mit Beteiligung der pädagogischen Mitarbeiter. Nur auf diese Weise kann ein Verpflegungskonzept entstehen, welches von allen Akteuren einvernehmlich getragen wird.

Kommen pädagogische Mitarbeiter an eine Schule mit bereits etablierter Mittagsverpflegung, sollten sie sich über den bestehenden Rahmen informieren. Denn Verpflegungsleitbild, Verpflegungskonzept und pädagogisches Schulkonzept formulieren diejenigen **Grundsätze**, an denen sich ihre spätere Arbeit in der Ganztagschule orientiert. Sie erhalten hier die notwendigen Informationen in Bezug auf die Organisation und pädagogische Begleitung der Mittagsverpflegung, u.a. zu folgenden Aspekten:

- Auf welche Weise sind pädagogische Mitarbeiter in den Ablauf der Mittagsverpflegung eingebunden?
- Wie erfolgen diese Prozesse?
- Welches System wird z. B. zur Essensbestellung verwendet?
- Wie wird das Essen an die Schüler ausgegeben?
- Inwieweit hat diese Organisation (z. B. das gewählte Ausgabesystem) Auswirkungen auf die Betreuungsarbeit?
- Worauf legt die Schulgemeinschaft Wert, wenn es um die pädagogische Begleitung des Mittagessens und die Schülerpartizipation geht?
- In welcher Form werden zusätzliche Ernährungsprojekte (mit Kooperationspartnern) unterstützt?

Es ist Aufgabe der pädagogischen Mitarbeiter, diese theoretischen Vorgaben täglich in den Schulalltag zu integrieren. Aber: Sie sollen (und können) diese nicht nur umsetzen, sondern auch auf ihre Praxistauglichkeit prüfen. Dies trägt wesentlich zur Qualitätsentwicklung und -sicherung der Mittagsverpflegung bei.

Dimensionen der Mittagsverpflegung

Wieso ist es überhaupt wichtig, sich Gedanken zur Mittagsverpflegung zu machen? Welche Argumente sprechen für ein durchdachtes Konzept im Rahmen des Schulgeschehens? Was kann den Schülern hierdurch vermittelt werden?

AUS DER PRAXIS: „BESSER ESSER“

Im Rahmen eines Elternabends an der Ganztagschule Langengut wurde das neue Schulverpflegungskonzept „Besser Esser“ vorgestellt. Pauls Mutter unterstützt dieses Vorhaben, da ihr Sohn hierdurch regelmäßig eine (warme) Mahlzeit erhält. Er kann sich so für den Nachmittag stärken und besser konzentrieren. Beim gemeinsamen Mittagessen fühlt sich Paul gut aufgehoben. Es bereitet ihm Freude, mit seinen gleichaltrigen Mitschülern zu essen. Er genießt das lockere Zusammenkommen, keiner wird hier beurteilt oder benotet. Nach dem Essen kann Paul sich einfach ungezwungen mit den anderen unterhalten. Jeder kommt zu Wort und auch die anwesenden pädagogischen Mitarbeiter sind sich für einen Spaß nicht zu schade. Die Stimmung ist meist fröhlich und entspannt, was für ihn nach dem anstrengenden Unterricht wichtig ist.

Paul kommt gerne in die Mensa. Sie ist hell und freundlich, die Tische sind jedes Mal schön gedeckt und sauber. Daher ist es für ihn selbstverständlich, sein benutztes Geschirr anschließend in den Essenswagen zu räumen und den Tisch sauber zu hinterlassen. Hierauf wird aber auch geachtet. Bei der Auswahl des Essens ist er mit der Zeit mutiger geworden. Er probiert auch Lebensmittel, die er noch nicht von zu Hause kennt. Innerhalb einer asiatischen Themenwoche hat er sogar schon einmal mit Stäbchen gegessen. Im Rahmen der Nachmittagsbetreuung wurden von pädagogischen Mitarbeitern Besuche bei einem regionalen Metzger, Bäcker und Koch organisiert. Diese haben Paul geholfen zu verstehen, wie Lebensmittel verarbeitet werden und was hierzu notwendig ist. Dies zu sehen, hat ihn sehr beeindruckt.

Dieses Praxisbeispiel zeigt verschiedene Gründe auf, die für eine organisierte Mittagsverpflegung innerhalb der Ganztagschule sprechen. Sie ist nicht nur aus gesundheitsförderlicher Perspektive wichtig, sondern erfüllt

ebenso eine gesellschaftliche und pädagogische Funktion.

GESUNDHEIT

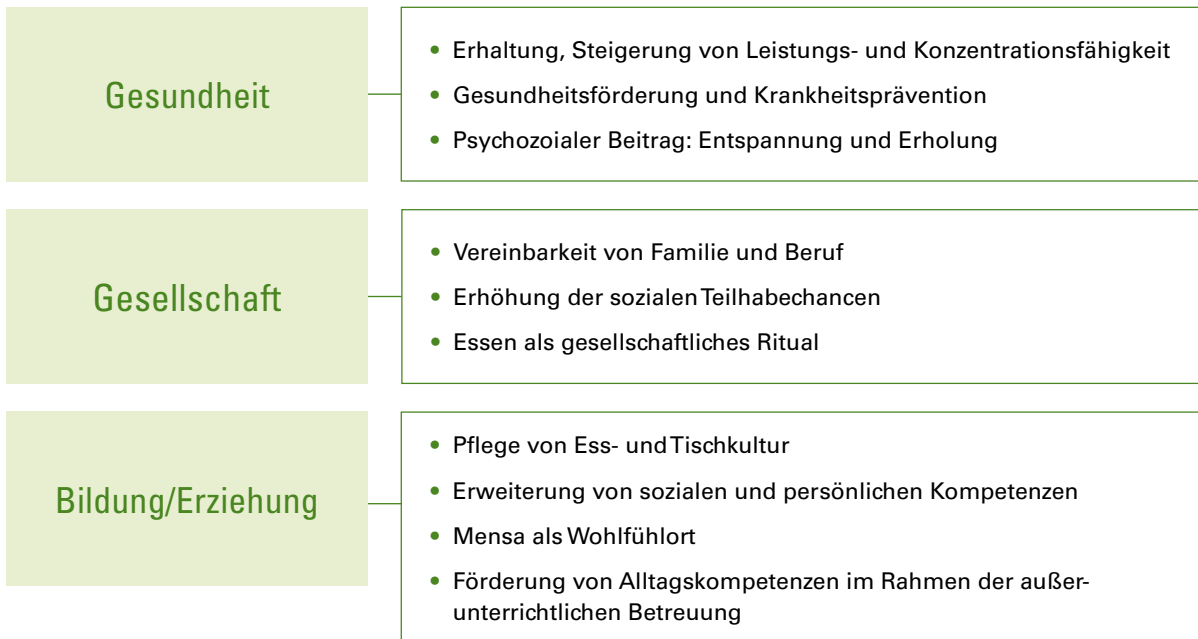
Aus gesundheitsförderlicher Sicht schafft eine ausgewogene Mittagsverpflegung zunächst die grundsätzliche Voraussetzung für eine ganztägige **Konzentrations- und Leistungsfähigkeit**. Daneben kann ein ungünstiges Ess- und Trinkverhalten im Kinder- und Jugendalter die spätere Gesundheit beeinflussen. Es begünstigt ernährungsmitbedingte Erkrankungen wie Übergewicht/ Adipositas, Fettstoffwechselstörungen, Diabetes oder Herz-Kreislauf-Krankheiten. Die Mittagsverpflegung liefert ebenso einen wichtigen Beitrag zur psychosozialen Gesundheit. Der Unterrichtsalltag ist mit stetigen Leistungsanforderungen an die Schüler verbunden. Das gemeinsame Mittagessen schafft hier die notwendige **Pause**, um sich aus den schulischen Aufgaben auszuklinken, sich geistig zu entspannen und mit anderen auszutauschen. Dies trägt auch zu einem stärkeren Wohlbefinden und Wohlfühlen im Lebensraum Ganztagschule bei.

GESELLSCHAFT

Aus gesellschaftlicher Perspektive übernimmt die Ganztagschule eine wichtige Rolle in Bezug auf die **Vereinbarkeit von Familie und Beruf**. Sie sollte Kindern und Jugendlichen Möglichkeiten der Erholung, des Zusammenseins mit Gleichaltrigen und des eigenständigen, situationsbezogenen Erkundens bieten. Dadurch kann die Lücke geschlossen werden, die durch den wegfallenden Freiraum für alterstypische Interessen am Nachmittag entsteht. In diesem Rahmen trägt die Ganztagschule auch zu einer verbesserten sozialen Teilhabe bei. Lern-, Spiel-, Freizeit- und Erholungsangebote sind nicht mehr vom Wohnumfeld oder sozio-ökonomischen Status der Familie abhängig, sondern können von allen Schülern erreicht und genutzt werden. Dies trifft auch auf die Mittagsverpflegung zu, die allen Kindern und Jugendlichen ein vollwertiges Essen anbieten soll.

Eines der wichtigsten Argumente zielt dahin, Essen (wieder) als **gesellschaftliches Ritual** zu verankern. Es ist eine Art Treffpunkt, um über Ereignisse des Tages zu sprechen und sich auszutauschen. Die in unserer Gesellschaft typische Zeitknappheit schlägt sich jedoch auch im Umgang mit dem Essen nieder. Gegessen wird hastig auf dem Weg zum Schulbus oder beim Telefonieren. Zu Hause sehen Jugendliche fern oder verschicken Nachrichten über das Smartphone, während sie die (vom Lieferservice geordnete) Mahlzeit verzehren. Die Konzentration gilt oftmals nicht mehr dem Essen und dessen Geschmack. Elemente wie Ästhetik und Sinnlichkeit spielen eine untergeordnete Rolle. Damit verliert auch der gesellschaftliche Aspekt an Bedeutung. Dem kann das gemeinsame Mittagessen in der Mensa entgegenwirken. Schüler können hier erleben, wie gut es tut, sich für das

DIMENSIONEN DER MITTAGSVERPFLEGUNG



Essen gemeinsam Zeit zu nehmen und an einem separaten Ort zusammen zukommen. Auf diese Weise werden ihnen wichtige gesellschaftliche Werte vorgelebt und vermittelt.

BILDUNG/ERZIEHUNG

Die Mittagsverpflegung erfüllt auch eine Bildungs- und Erziehungsaufgabe. Im Rahmen des gemeinsamen Mittagessens können Schüler alltägliche Fähigkeiten lernen: Tischmanieren, einen adäquaten Umgang mit Essen, die Übernahme von Verantwortung (z. B. beim Abräumen des Tisches). Dies sind nur einige Beispiele. Über die Essenssituation hinaus kann die Mittagsverpflegung Thema im Rahmen der außerunterrichtlichen Betreuung sein. Projekte rund um das Essen und Trinken ermöglichen es, die bei Tisch gesammelten Eindrücke zu reflektieren und die Schüler bei der Ausgestaltung des Mittagessens mit einzubeziehen. Auch die Verbindung zu Inhalten des Unterrichts ist möglich. Eine Filmdokumentation über die neue Mensa, die gemeinsame Speisenplanung für einen bestimmten Anlass – diese Projekte fördern nicht nur eine Auseinandersetzung mit **Alltagskompetenzen** wie Essen und Trinken. Sie schaffen gleichzeitig eine Verbindung zu Inhalten aus den Bereichen Medienbildung, Organisation/Verwaltung, Wirtschaft und Marketing. Die Schüler lernen das unterrichtliche Wissen praxisnah einzusetzen, indem sie etwa die Ausgaben für die benötigten Lebensmittel kalkulieren. Die Mittagsverpflegung bietet den Schülern somit vielfältige Möglichkeiten etwas zu erlernen. Voraussetzung dafür ist, das Wort „Lernen“ nicht allein auf Wissensvermittlung im Unterricht zu reduzieren.

Qualitätssicherung

Wie kann eine gemeinsame Qualitätssicherung gelingen? Ausgangspunkt dieser ist das schulische Verpflegungskonzept. Denn: Was die jeweilige Schule im Rahmen der Mittagsverpflegung umsetzen möchte, ist hier detailliert beschrieben, kann durch spezielle Maßnahmen gemessen und dann gegebenenfalls optimiert werden.

FEEDBACK

Wie zufrieden sind alle Beteiligten mit der angebotenen Mittagsverpflegung? Der Aufbau einer Feedback-Kultur an der Schule stellt eine effektive Maßnahme zur Erhöhung der Akzeptanz und zur Qualitätssicherung dar. Hierzu gehören neben regelmäßigen und zielgruppenspezifischen Befragungen ebenso ein adäquater Umgang mit Kritik und eine wertschätzende Grundhaltung. Auch sollten die Beteiligten sehen können, dass sich etwas tut. Eine erbetene Rückmeldung, die verpufft, ist für die Mitwirkenden ärgerlich. Das Informationsbrett in der Schule, ein Artikel in der Schülerzeitung oder ein Newsletter per E-Mail – dies sind Möglichkeiten, Veränderungen bei der Schulfamilie bekannt zu machen und zu zeigen, dass ihr Feedback ernst genommen wird.

Einige Feedbackmöglichkeiten und ergänzende Ideen werden hier vorgestellt:

- Regelmäßige Befragungen (Schüler, Eltern, Lehrer, pädagogische Mitarbeiter) in Papierform oder online.
- Feedbackboxen mit Zettel und Stift oder die Verteilung von Fragekärtchen, die eine anonyme Rückmeldung direkt vor Ort ermöglichen.
- Bälle, die in verschiedenen Körbe (je nach Bewertung: + oder -) geworfen werden können.
- Punkte, die an einem Abstimmungsbarometer an der Mensawand angebracht werden können.
- Die Erstellung eines Gästebuchs.

Hier können pädagogische Mitarbeiter ihre Ideen einbringen und vor Ort sehen, wie die einzelnen Methoden bei den Schülern ankommen.

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Wie rücken Mittagsverpflegung, die (neue) Mensa und das Thema Ernährung stärker in den Fokus aller Beteiligten? Indem sie aktiv beworben werden! Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt. Je nach Schule finden sich zahlreiche Möglichkeiten, die auch von pädagogischen Mitarbeitern im Rahmen ihrer Aufgaben unterstützt oder organisiert werden können:

- Öffentlichkeitswirksame Projekte mit Einbindung verschiedener Kooperationspartner (z. B. Cateringprojekt zur Eröffnung des neuen Jugendhauses).
- Bildergalerien, Ausstellungen zu Schulveranstaltungen und Projekten (z. B. Impressionen der Gesundheitswoche).
- Veröffentlichung einer „Gebrauchsanweisung“ für die Mensa oder Artikel über Neuerungen in der Mensa (z. B. Bonussystem) in der Schülerzeitung oder im Internet.
- Ankündigungen von Aktionswochen oder Testverkostungen durch Plakate, Aufsteller, Flyer etc.
- Aufbau einer Marke: Name und Logo geben der Mensa ein Gesicht und können öffentliche Ankündigungen zieren.
- Nutzung verschiedener Medien, um alle Beteiligten zu informieren und die Mittagsverpflegung bekannt(er) zu machen: Schülerzeitung, Broschüren/Flyer, schwarze Bretter in der Schule, Veranstaltungen/Elternabende, Aktionen, Speisekarte als Infomedium, Internetseite usw.

Zusammenfassung

Das **Angebot einer Mittagsmahlzeit** ist für Schulen mit einem gebundenen Ganztagszweig oder einem offenen Ganztagsangebot bayernweit verpflichtend. Wie wird die Mittagsverpflegung auf Basis dieser Rahmenbedingung umgesetzt? Sehr unterschiedlich! Es ist nicht möglich, ein allgemeingültiges „Patentrezept“ für eine gelungene Mittagsverpflegung zu formulieren. Jede Schule hat ihr eigenes Profil, verbindet eigene Vorstellungen und Ziele mit einer gesundheitsförderlichen Mittagsverpflegung. Zudem ist die konkrete Umsetzung auch abhängig von den jeweiligen Rahmenbedingungen bei Sachaufwandsträgern, Schulen und Kooperationspartnern sowie dem Engagement und Interesse aller Beteiligten. Ein geeignetes Schulverpflegungskonzept kann somit nur in der Entwicklung von passenden Lösungen für die jeweilige Schule und unter partnerschaftlicher Beteiligung aller Akteure entstehen. Somit können auch die konkreten Ansprüche an die pädagogischen Mitarbeiter von Schule zu Schule variieren. Werden pädagogische Mitarbeiter „nur“ für Angebote im Ganztage eingeplant? Oder wird ihnen z. B. auch Zeit für Gespräche mit Lehrern und Eltern eingeräumt? Je nach Spielraum zeigt sich, inwieweit die außerunterrichtliche Betreuung tatsächlich in den Schulalltag und das pädagogische Schulkonzept integriert ist. Innerhalb der Mittagsverpflegung hat sich der Austausch aller Beteiligten im Rahmen eines Essensgremiums bewährt. In turnusmäßigen Gesprächen können so aktuelle Entwicklungen und Herausforderungen diskutiert werden. Kontinuierliche Absprachen zwischen allen Beteiligten sind die Voraussetzung für reibungslose Abläufe im Schulalltag. Erst Transparenz ermöglicht gegenseitiges Verständnis. Eine gute, umfassende und partizipative Kommunikation sorgt dafür, dass Qualität wahrgenommen, geschätzt und sichergestellt wird.



Checkliste: Konzeption, Kommunikation und Qualitätssicherung

VERPFLEGUNGSLEITBILD	<p>Gibt es an Ihrer Schule eine übergeordnete Vision für die Mittagsverpflegung?</p> <p>Wenn ja:</p> <ul style="list-style-type: none">• Welche Ziele werden mit der Mittagsverpflegung verbunden?• Welcher Stellenwert im Schulleben wird hierin deutlich?
VERPFLEGUNGSKONZEPT	<p>Sind Maßnahmen und Abläufe der Mittagsverpflegung, z. B. unter dem Namen Verpflegungskonzept, schriftlich dokumentiert?</p> <p>Wenn ja:</p> <ul style="list-style-type: none">• Haben Sie und alle anderen Beteiligten hiervon Kenntnis?• Wo ist es zu finden?• Welche Inhalte daraus sind für Ihre Arbeit relevant? <p>Wenn nein:</p> <ul style="list-style-type: none">• Nach welchen Vorgaben können Sie sich richten?• Woher wissen Sie, was der Schule im Rahmen der Mittagsverpflegung wichtig ist und was umgesetzt werden soll?• Wer vermittelt Ihnen das notwendige Wissen hierzu?
ESSENSGREMIUM	<p>Findet eine regelmäßige Kommunikation zwischen allen Beteiligten statt? In welcher Form, wann und wie oft?</p> <p>Wenn ja:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sind Sie ein fester Teilnehmer des Essensgremiums? Wer sind die anderen festen Teilnehmer?• Welche Atmosphäre herrscht dort? Haben Sie das Gefühl, Sie können Ihre Ideen und Anliegen gleichberechtigt einbringen?• Welche Themen werden hier zu Sprache gebracht? <p>Wenn nein:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kommen Sie mit Ihren Aufgaben im Rahmen der Mittagsverpflegung zurecht?• Haben Sie weitere Anregungen, wie z. B. die Mensa freundlicher gestaltet werden könnte?• An wen wenden Sie sich?• Was wurde mit der Schule vereinbart?
VERPFLEGUNGS- BEAUFTRAGTER	<p>Gibt es für die Verpflegung einen festen Ansprechpartner an Ihrer Schule?</p> <p>Wenn ja:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ist dieser in der Schule allen Beteiligten bekannt?• Wie kann er wann erreicht werden (z. B. Kontaktdaten mit Sprechzeiten am schwarzen Brett der Schule)? <p>Wenn nein:</p> <ul style="list-style-type: none">• An wen wenden Sie sich bei Fragen, Anregungen und Wünschen?• Was wurde mit der Schule vereinbart?

QUALITÄTSSICHERUNG

Beurteilen Sie auf der Grundlage Ihrer Aufgabenbereiche:

- Wo stimmen Theorie (Verpflegungskonzept) und Praxis überein?
- Was erkennen Sie im Alltag (Mittagszeit, Betreuung)?
- Wo gehen Theorie und Praxis auseinander und warum?
- Wie kann dies geändert werden und wo können Sie selbst etwas ändern?
- Bringen Sie Ihre Eindrücke in das Essensgremium ein?

Konsequenz: In welchen Bereichen sollte das Verpflegungskonzept der Schule noch verfeinert werden?

MASSNAHMEN DER QUALITÄTSSICHERUNG

Beurteilen Sie die folgenden Fragen aus zwei Perspektiven:

- Welche Maßnahmen werden in der Schule umgesetzt?
- Welche Maßnahmen setzen Sie im Rahmen ihrer Aufgaben um bzw. können Sie umsetzen?

KOMMUNIKATION

Gibt es regelmäßige Zufriedenheitsabfragen zur Mittagsverpflegung von Schülern, Eltern, pädagogischem Personal,...?

- In welcher Form kann die Schulfamilie ihr Feedback generell äußern?
- Welche Möglichkeiten gibt es? (Wunschboxen, Rückmeldemöglichkeiten, Befragungen...)
- Wie wird die Zufriedenheit explizit im Hinblick auf das Speisenangebot abgefragt?
- Wie können sich v.a. die Schüler hierzu äußern?
- Wie wird die Mittagsverpflegung beworben? Welche Öffentlichkeitsarbeit wird betrieben?

PARTIZIPATION

Wie können Schüler, Eltern und pädagogisches Personal an der Mittagsverpflegung teilhaben?

- Erfolgt ein regelmäßiger Austausch aller Beteiligten (z. B. im Essensgremium)?
- Wie/über welche Kanäle werden Informationen zur Mittagsverpflegung gestreut?
- In welcher Form können Sie die Schüler einbeziehen?
- Welche Projekte/Aktionen wurden/haben Sie zusammen mit den Schülern geplant und umgesetzt?
- Gibt es hierzu Bildmaterialien, Fotoprotokolle, Schülerartikel, die für eine werbewirksame Darstellung genutzt werden können?

WEITERE AKZEPTANZFAKTOREN

Welche weiteren Maßnahmen werden darüber hinaus zur Qualitätssicherung umgesetzt?

- Wie kann man die Mittagsverpflegung an Ihrer Schule noch optimieren?
- Welche Ideen haben Sie?
- Welche weiteren Akzeptanzfaktoren sollten nach Ihrer Ansicht verbessert werden und weshalb?

Ernährung erlebbar machen – Lernen in der Ganztagschule



Die Schule ist traditionell ein Ort des formalen Lernens, orientiert an Lehr- und Rahmenplänen. Die Umsetzung der Inhalte wird durch Zensuren/Noten bewertet und im Rahmen eines Schulabschlusses (z. B. erfolgreicher Abschluss der Mittelschule, Abitur) zertifiziert. Darüber hinaus ist ein lebenslanges Lernen notwendig, das stärker auf die Bewältigung von immer neuen Herausforderungen, auf die Vermittlung von Zusammenhängen und elementaren Alltagskompetenzen zielt. Dazu sollte auch die Institution Schule ihren Beitrag leisten: mit **vielfältigen Angeboten**, die entdeckendes und situationsbezogenes Lernen fördern sowie mit Lernumgebungen, die zum selbstständigen Weiterforschen motivieren. Um diesen umfassenden Auftrag zu erfüllen, müssen verschiedene Lernformen innerhalb der Ganztagschule miteinander verbunden werden.

Formales, nicht-formales und informelles Lernen

Welche verschiedenen **Lernformen** gibt es? Dies wird beispielhaft anhand der Vorgaben der Europäischen Kommission erklärt. Sie unterscheidet zwischen formalem, nicht-formalem und informellem Lernen. Was hierunter zu verstehen ist, zeigt die nachfolgende Tabelle. Die einzelnen Definitionen werden zur Veranschaulichung mit möglichen Lernorten versehen. Auf dieser Basis werden die Lernformen auf Bereiche der Ganztagschule als so genannter „kleiner Bildungslandschaft“ übertragen.

Die Grenzen zwischen diesen Lernformen sind natürlich in der Praxis fließend. Jedoch hilft diese Einteilung, den Blick dafür zu weiten, wo und in welcher Form Lernen überhaupt stattfinden kann. Kinder und Jugendliche lernen nicht nur innerhalb von fremdorganisierten und zielgerichteten Angeboten, sondern zu einem Großteil ungeplant und im Lebenszusammenhang. Schüler wünschen sich ebenso Mitsprache bei ihren Lernaktivitäten und möchten ihr Umfeld mitgestalten. Lernen bedeutet somit mehr als nur das Pauken von Vokabeln oder das Auswendiglernen von einzelnen Rechenregeln. Experimentieren, entdecken, ausprobieren, ein Problem lösen, hinterfragen, spielen, helfen, sich streiten, ... – dies alles sind lernrelevante Aktivitäten. Und alle können ihren Platz im Rahmen der Ganztagschule finden. Neben formalen werden dafür auch verstärkt nicht-formale Angebote und Orte für informelles Lernen benötigt. An diesen Orten können Gleichaltrige zusammenkommen, mit- und voneinander lernen, aber auch alleine arbeiten.

Lernort Mahlzeit

Indem sich die Ganztagschule für weitere Lernformen öffnet, können auch die **Bildungspotenziale** der Mittagsverpflegung zum Tragen kommen. Das gemeinsame Mittagessen in der Mensa sowie Projekte rund um das Essen und Trinken ermöglichen informelles und nicht-formales Lernen. Was kann hierbei gelernt werden? Die Mittagsverpflegung bietet inhaltlich den Rahmen für Lernprozesse in den Bereichen **Ess- und Tischkultur, soziale und persönliche Kompetenzen sowie Raumgestaltung und -wirkung**.

Sie betreffen sowohl das gemeinsame Mittagessen als auch die Bildungs- und Projektarbeit im Rahmen der außerunterrichtlichen Betreuung und sind als Denkanstöße gedacht. Was in welchem Rahmen umgesetzt werden kann und worauf besonders geachtet werden muss, ist immer von der jeweiligen Schule abhängig. Welche Vorgaben setzt die Schule? Welches pädagogische Konzept verfolgt sie? Um welche Schulform handelt es sich? Wie viele Schüler in welchem Alter sind zu betreuen? Wie homogen/heterogen gestaltet sich diese Schülergruppe (z. B. in Bezug auf Verhalten, Entwicklungsstand, kulturellen Hintergrund)? Welche Wünsche äußern die Schüler? Wo sehen pädagogische Mitarbeiter noch Entwicklungsbedarf? Welchen zeitlichen und räumlichen Vorgaben unterliegt ihre Arbeit? Wie viele pädagogische Mitarbeiter stehen für die besagte Anzahl an Schülern zur Verfügung?

ESS- UND TISCHKULTUR

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. empfiehlt die **Teilnahme von Lehrkräften und/oder pädagogischen Mitarbeitern am gemeinsamen Mittagessen**. Hinsichtlich der Tischsitten und Kommunikationsregeln dienen diese als Vorbild, an denen sich die Schüler orientieren können.

Was steckt hinter den Begriffen Ess- und Tischkultur? In welchem Umfang sind bestimmte Aspekte auch für die schulische Mittagsverpflegung relevant?

Essen ist nicht mit einer bloßen Nahrungsaufnahme gleichzusetzen. Es ist ein **wesentliches Kulturgut**, das mit Regeln, Sitten und Ritualen verbunden ist. Neben sozialen Regeln werden Kulturtechniken sowie religiöse und ethische Grundlagen vermittelt. Je nach familiärer Herkunft bringen Schüler bestimmte Essgewohnheiten, Erwartungen und essensgebundene Verhaltensweisen mit. Vor diesem Hintergrund beurteilen sie das schulische Verpflegungsangebot. Demgegenüber beeinflusst auch die Mensa in der Ganztagschule das individuelle Essverhalten. Dies kann eventuell zu Widersprüchen zwischen häuslichen und schulischen Ernährungsvorgaben führen. Auch treffen die Schüler bei ihren Mitschülern auf unterschiedliche Esskulturen und Verhaltensweisen. Welche Empfehlungen können hieraus für pädagogisches Handeln abgeleitet werden?

EINTEILUNG DER LERNFORMEN UND DEREN DEFINITION

LERNFORMEN	FORMALES LERNEN	NICHT-FORMALES LERNEN	INFORMELLES LERNEN
Definition	Lernen, das üblicherweise in einer Bildungs- oder Ausbildungseinrichtung stattfindet, (in Bezug auf Lernziele, Lernzeit oder Lernförderung) strukturiert ist und zur Zertifizierung führt. Formales Lernen ist aus der Sicht des Lernenden zielgerichtet.	Lernen, das nicht in Bildungs- oder Berufsbildungseinrichtungen stattfindet und üblicherweise nicht zur Zertifizierung führt. Gleichwohl ist es systematisch (in Bezug auf Lernziele, Lerndauer und Lernmittel). Aus Sicht der Lernenden ist es zielgerichtet.	Lernen, das im Alltag, am Arbeitsplatz, im Familienkreis oder in der Freizeit stattfindet. Es ist (in Bezug auf Lernziele, Lernzeit oder Lernförderung) nicht strukturiert und führt üblicherweise nicht zur Zertifizierung. Informelles Lernen kann zielgerichtet sein, ist jedoch in den meisten Fällen nichtintentional auch inzidentelles oder beiläufiges Lernen genannt
Lernorte	Schule, Berufsausbildung, Hochschule	Angebote der Kinder- und Jugendhilfe/Jugendeinrichtungen, Kindergärten, Vereine/Verbände	Lernen im Lebenszusammenhang, z. B. innerhalb der Familie, bei Reisen, bei der Ausübung von Hobbys oder Ehrenämtern
Bereiche der Ganztags-schule	<p>Fachunterricht der Ganztags-schule, der nach einem bestimmten Lehrplan erfolgt und zu einer Zertifizierung führt.</p> <p>Die Leistung in den einzelnen Fächern (z. B. Deutsch, Biologie) wird regelmäßig abgefragt (z. B. im Rahmen von Klausuren) und anhand von Noten bewertet. Diese finden sich im Zwischen-, und Abschlusszeugnis wieder. Am Ende einer erfolgreichen Schulzeit steht der jeweilige Schulabschluss (z. B. erfolgreicher Abschluss der Mittelschule, Abitur).</p>	<p>Außerunterrichtliche Ganztagsangebote, die zu keiner allgemein anerkannten Zertifizierung führen.</p> <p>Dies können themenbezogene Projektarbeiten sein, welche etwa die Mensa als Lernort in den Fokus nehmen (z. B. Verschönerung der Schulmensa, Schüler kochen für Schüler).</p> <p>Daneben sind Angebote außerhalb der Schule denkbar, z. B.: Praxisbesuche bei Bäckern, Metzgern; Projekte der Kinder- und Jugendhilfe zu interkulturellen (Ess-) Aspekten; Cateringprojekt zur Eröffnung des neuen Jugendhauses/Gemeindehauses aufgrund bestehender Kooperationen.</p>	<p>Informelles Lernen kann auch in formalen Einrichtungen, wie etwa der Ganztags-schule, erfolgen.</p> <p>In Betracht kommen hier alle Bereiche, in denen unbewusst gelernt wird, und schulische Freiräume, welche die Möglichkeit zu spontanen Tätigkeiten bieten.</p> <p>Informelles Lernen ist besonders zentral im Kontext von Pausen- und Freizeiträumen (z. B. Mensa, Schulhof, Sporthalle). Schüler können hier z. B. folgende, alltägliche Dinge lernen: essen und trinken; spielen, sich austoben und entspannen; anderer Meinung sein, sich streiten und vertragen; mit den Klassenkameraden Fußball spielen; auf dem Klettergerüst balancieren...</p>

Einteilung der Lernformen und deren Definition zitiert nach der Europäischen Kommission: Mitteilung der Kommission. Einen europäischen Lebensraum des lebenslangen Lernens schaffen. Brüssel 2001. S.33-35. Lernorte und Bereiche der Ganztags-schule anhand einer Darstellung der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern

Schaffen Sie Möglichkeiten zum Reflektieren und Einüben von **Tischsitten und -ritualen**. Recherchieren Sie gemeinsam mit den Schülern Informationen zu Essgewohnheiten, Sitten und Bräuchen anderer Kulturen. Hier können auch die Schüler selbst zu Wort kommen und von zu Hause erzählen. Filme, Kochbücher, Reiseführer, Texte/Bilder aus dem Internet eignen sich ebenso als Quellen. Dieses Wissen schafft wichtige Einblicke und schützt vor Vorurteilen. Es ermöglicht gegenseitige Akzeptanz, Toleranz und Wertschätzung.

Beziehen Sie den **familiären Kontext** mit ein. Wie wird Essen in den einzelnen Familien gestaltet? Geben Sie Kindern und nach Wunsch/Möglichkeit auch Eltern die Chance, ihre Essenswelt lebendig darzustellen. Anlass kann z. B. ein Schulfest oder der Geburtstag eines Kindes sein.

Geben Sie den Schülern die Möglichkeit, **ihr eigenes Essverhalten** zu reflektieren. Welche Gewohnheiten und Rituale pflegen sie und warum? Was beeinflusst ihr Essverhalten? Wie erleben sie das Essen in ihren Familien? Worauf wird hier Wert gelegt? Wie erleben sie die Atmosphäre? Diese Fragen kann jeder Schüler für sich beantworten. Gedanken können einfach notiert oder kleinere Texte hierzu verfasst werden; auch eine Art Esstagebuch ist möglich. Zeitverläufe und wichtige Ereignisse lassen sich gut bildhaft darstellen. Schüler können eigene Zeichnungen anfertigen oder geeignete Bilder im Internet suchen. Was haben die Schüler zu welcher Zeit am Wochenende gegessen? Dies kann z. B. schön mit einem Zeitstrahl und Bildern der unterschiedlichen Mahlzeiten dargestellt werden. Je nach Gruppe sind auch Rollen- und kleinere Theaterspiele möglich.

Im nächsten Schritt können die Schüler ihre Ergebnisse innerhalb der Gruppe vorstellen. Hierbei sollte sehr sensibel vorgegangen und keiner gezwungen werden. Es handelt sich um sehr persönliche Inhalte, die etwa mit Gefühlen wie Stolz oder Scham verbunden sein können. Wenn im Elternhaus nicht genug Geld vorhanden ist, um z. B. regelmäßig frische Lebensmittel/Biolebensmittel zu kaufen, kann es einem Schüler sehr unangenehm oder peinlich sein, dies in der Gruppe zu erzählen. Eine offene, **von Respekt getragene Atmosphäre** ist hier wichtig. Keiner wird bewertet, weder von pädagogischen Mitarbeitern noch von den Mitschülern. Es darf keine geringschätzigen Bemerkungen und kein Auslachen der Klassenkameraden geben – hierauf ist zu achten. Im gegenseitigen Austausch werden Gemeinsamkeiten, aber auch Unterschiede der Ernährungs- und Lebensgewohnheiten deutlich. Dies kann wiederum zu neuen Fragen führen. Ermutigen Sie die Schüler, ihre eigenen Fragen zu stellen!

Folgende Themen regen ebenfalls zum **Reflektieren** an und können von pädagogischen Mitarbeitern eingebaut werden:

- Was esse ich? Was esse ich nicht? Wieso ist dies so?
- Was habe ich z. B. gestern Abend gegessen? Habe ich mich hierbei gut gefühlt?
- Wie wird innerhalb meiner Familie gegessen? Hat sich dies über die Jahre geändert?
- Worauf freue ich mich beim gemeinsamen Familienessen? Was ist mir wichtig? Oder ist es mir überhaupt wichtig? Was gehört für mich dazu?
- Was esse ich, wenn ich nicht zu Hause bin? Ernähre ich mich anders, wenn ich z. B. mit Freunden unterwegs bin? Wenn ja, wieso ist das der Fall? Was würden meine Eltern hierzu sagen?
- Was bedeutet für mich gesunde und ungesunde Ernährung?
- Wie fühle ich mich, wenn ich z. B. etwas Saures oder Süßes esse?
- Welche Sinne nutze ich?
- Wie bereite ich Mahlzeiten zu?
- Was bedeutet Essen für mein Wohlergehen, meinen Körper und meine Gesundheit?

Auch das gemeinsame Erarbeiten von **Mensaregeln** ist ein denkbares Projekt.

Um die Beteiligung in der Schulmensa als Ritual zu festigen, empfiehlt sich eine schriftliche Formulierung. Diese könnte in etwa folgende Vereinbarungen enthalten:

- Vor dem Essen waschen wir unsere Hände.
- Wir beginnen gemeinsam mit dem Essen.
- Wir essen gemeinsam am gedeckten Tisch und nehmen uns wirklich Zeit zum Essen.
- Wir sprechen in der Mensa in ruhigem Ton miteinander.
- Wir räumen anschließend unseren Tisch ab und werfen unseren Müll weg.
- Wir gehen sorgfältig mit Speisen und Getränken um und versuchen, Lebensmittelreste zu vermeiden.

PRAXISTIPP

Lassen Sie die Mensaregeln positiv formulieren und versuchen Sie, auf Verbote zu verzichten. Das Gehirn versteht keine Verneinungen. Sie können es selbst versuchen: Denken Sie jetzt nicht an einen rosa Elefanten! Woran denken Sie?

Regeln bei Tisch:

- Ich beachte die Sitzordnung und bleibe ruhig an meinem Tisch sitzen.
- Wir reichen uns vor dem Essen die Hände und wünschen uns allen einen guten Appetit.
- Ich probiere jedes Essen.
- Ich nehme mir mein Essen selbstständig aus den Schüsseln.
- Ich benutze das Besteck zum Essen.
- Mit meinen Tischnachbarn unterhalte ich mich leise.
- Mein Geschirr räume ich nach dem Essen selbstständig ab.



Erarbeiten Sie gemeinsam mit Ihren Schülern, was Ihnen allen wichtig ist. Formulieren Sie dies als Regeln und bringen Sie diese gut sichtbar in der Mensa an. Für die Einhaltung der Regeln können die Schüler selbst in einer Art Mensa-Dienst beauftragt werden.

ERWEITERUNG VON SOZIALEN UND PERSÖNLICHEN KOMPETENZEN

Ein weiterer Vorteil der Teilnahme von Lehrkräften und/oder pädagogischen Mitarbeitern am gemeinsamen Mittagessen liegt in der Möglichkeit einer zwangloseren Kommunikation. Schüler und Pädagogen können sich eher informell kennenlernen und austauschen. Dies ist nur möglich, wenn diese die Essensbegleitung nicht unter strikt reglementierenden Vorgaben sehen – sie sollten eher als aufmerksame Beobachter und zuhörende Gesprächspartner auftreten. Gesprächsanlässe ergeben sich situativ, ausgerichtet an den Bedürfnissen der Schüler. Die Themen sind somit vielfältig. Familiäre, schulische und persönliche Anliegen sind ebenso möglich wie ein lockeres Gespräch über das heutige Essen.

Wie sprechen Schüler beim gemeinsamen Mittagessen miteinander? Wie gestaltet sich der Umgang? Wie selbstsicher bewegt sich der Einzelne oder kann sich in einem Gespräch mit seinen Mitschülern behaupten? Wie reagieren Schüler, wenn es nicht nach Plan läuft, sie z. B. ihr gewünschtes Menü nicht mehr bekommen oder der Sitzplatz neben dem Freund schon vergeben ist? Innerhalb der Mensa finden vielfältige Situationen statt, die Schüler in ihrer Persönlichkeit und ihrem Umgang mit Anderen herausfordern. Durch diese können sie sich weiterentwickeln. So lernen sie, dass für ein friedliches Mittagessen die Einhaltung von **Regeln und Rücksichtnahme** wichtig sind. Dies betrifft auch die Art und Weise, wie miteinander gesprochen wird.

Wodurch zeichnen sich gute Gespräche aus? Die Gesprächspartner gehen aufeinander ein. Sie hören einander zu, erlauben auch andere Ansichten und nehmen

sich situativ zurück. Jeder kommt zu Wort und keiner wird in seinen Ausführungen unterbrochen. Und eben jene Aspekte können Schüler in der gemeinsamen Tischrunde miterleben. Sie lernen somit, was bei zwischenmenschlicher Kommunikation wichtig ist. Welche allgemeinen Empfehlungen sind hieraus für pädagogisches Handeln abzuleiten?

Pädagogische Mitarbeiter haben auch hier eine **Vorbildfunktion**. Sie sollten eine gute Kommunikation vorleben, indem sie z. B. jeden Schüler ausreden und zu Wort kommen lassen. Sie achten darauf, dass allgemeine Anstandsregeln gewahrt bleiben, sich die Schüler etwa nicht anschreien oder beleidigen. Situativ entscheiden sie, ob und in welcher Form sie sich einbringen. Auch hier kann ein gemeinsames Erarbeiten von Kommunikationsregeln eine hilfreiche Grundlage sein.

Die Übernahme von Gemeinschaftsaufgaben fördert die Schüler ebenso in der Herausbildung sozialer Kompetenzen und **Verantwortung**. Denkbar sind folgende Funktionen:

Mensa-Dienst: Im Wochenwechsel ist eine andere Gruppe für den Dienst in der Mensa zuständig. Sie überwacht die Einhaltung der festgelegten Mensa-Regeln.

Mensa-Lotse: Ältere Schüler helfen jüngeren Schülern oder Neuankömmlingen, sich in der Mensa zurechtzufinden.



Innerhalb der Mensa können Elemente sozialkompetenten Handelns beobachtet und informell gelernt werden. Darüber hinaus zeigen sich hier Aspekte von Persönlichkeitskompetenz wie Selbstbewusstsein, Entscheidungsfähigkeit und eigenständiges Handeln.

AUS DER PRAXIS: „PAULAS ROUTINE“

Paulas Vater erkennt mit Freude, dass seine Tochter immer routinierter mit Messer, Gabel und Löffel essen kann. Paula übt dies schließlich jeden Tag zu Hause und in der Grundschule. Sie kennt die Kinder, die in der Schule bei ihr am Tisch sitzen. Sie hat keine Angst, etwas falsch zu machen. Sie darf sich selbst ihr Essen nehmen und kann somit entscheiden, wovon sie mehr essen möchte oder nicht. Der Gemüseauflauf letzte Woche war so lecker, dass sie sich noch eine kleine Portion nachgenommen hat.

Pädagogische Mitarbeiter können diese Aspekte ansprechen und verstärken. Dies geschieht, indem sie z. B. zu etwas **ermutigten**: „Trau dich doch einfach und probiere heute Couscous. Nimm dir einen Löffel. Wenn es dir schmeckt, kannst du etwas mehr nehmen.“ Sie sollten auch bestimmte Dinge loben oder positiv bewerten: „Ich finde es gut, dass du etwas ausprobierst, was du noch nicht gegessen hast. Wie schmeckt es dir?“ Auf diese Weise unterstützen sie Schüler darin, neugierig zu

bleiben und selbstständige Entscheidungen zu treffen. Ein Schüler erzählt in der Mittagspause von der Mathe-Klausur, für die er viel gelernt hat. Es ist sein Angstfach. Nun ist er aber mit einer guten Note belohnt worden. Hier kann ein: „Toll! Ich wusste, du bekommst das gut hin. Habe doch in Zukunft etwas mehr Vertrauen in dich!“ persönlich stärken. Es kann dem Schüler ebenso helfen, künftige Situationen mit mehr Selbstüberzeugtheit anzugehen. Ein **Lob** oder ein netter Kommentar führt zu sichtlicher Zufriedenheit und ist gut für die Harmonie in der Gruppe.

Natürlich können pädagogische Mitarbeiter auf Wunsch auch helfen, z. B. beim Umgang mit dem Essbesteck oder unbekanntem Lebensmitteln. Die Mittagspause sollte unter der pädagogischen Aufsicht jedoch ihren erholenden Charakter nicht verlieren. Dennoch ist auf das Einhalten allgemeiner Anstands- und Werteregeln zu achten. Lautes Schreien in der Mensa oder ein Spielen/Werfen mit Lebensmitteln sind tabu. Es empfiehlt sich auch, Regeln für die Vor- und Nachbereitung des Essens zu erarbeiten.

ESS- UND TISCHKULTUR

KATEGORIEN	WESENTLICHE ASPEKTE	ÜBERTRAGUNG AUF DIE MITTAGSVERPFLEGUNG
Raum und Zeit	An das Essen ist stets eine Zeit- und Raumkomponente gebunden. „Gönnen Sie sich eine Pause für Ihre Mahlzeiten und lassen Sie sich Zeit beim Essen“, so lautet ein Leitsatz der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Das Essen sollte idealerweise auch nicht parallel zu anderen Tätigkeiten und an einem separaten Ort (klassisch: am familiären Esstisch) erfolgen. Auf diese Weise kann es der Erholung dienen und auch als energispendende Pause im Alltag wahrgenommen werden.	Für die Ausgabe und den Verzehr von Speisen im Schulbetrieb sollte ein separater Speiseraum/Mensa zur Verfügung stehen. Eine altersgerechte und attraktive Ausstattung erhöht die Akzeptanz der Verpflegung. Der Speiseraum kann auch als Aufenthaltsraum (Ort für informelles Lernen) außerhalb der Essenszeiten genutzt werden. Es wird eine Mittagspause von mindestens 60 Minuten empfohlen.
Tischsitten und -manieren	Elementare Tischsitten und -manieren erlernen wir normalerweise in der Familie. Hierzu zählen etwa das Eindecken, Abräumen und Reinigen des Tisches sowie das Essen mit Messer, Gabel, Löffel (allg. Essensgerät) und Serviette. Kinder werden von den Eltern getadelt, wenn sie mit vollem Mund sprechen oder vom Esstisch aufspringen, obwohl noch nicht alle Anwesenden aufgegessen haben.	Welche Verhaltensweisen Schüler in ihren Familien erlernt haben, wird im Rahmen der Mittagsverpflegung sichtbar. Das gemeinsame Formulieren und Einhalten von einheitlichen Mensa- und Tischregeln kann als ein gemeinschaftlicher Konsens erarbeitet werden. Zudem können Thementage wie „Internationale Tage“, „Rittertage“ etc. eingeführt werden.

KATEGORIEN	WESENTLICHE ASPEKTE	ÜBERTRAGUNG AUF DIE MITTAGSVERPFLEGUNG
Kultur, Regeln und Rituale Interkulturelle Komponente des Essens	<p>Essen ist geschichtlich mit religiösen Regeln und Ritualen verbunden und dient der kulturellen Identifikation. Bekannt sind etwa religiös begründete Speisegebote oder -verbote (z. B. Schweinefleisch im Islam), oder auch das Tischgebet als anfängliches Ritual eines jeden Essens.</p>	<p>Rituale können ebenso im Schullalltag gepflegt werden, z. B. ein gemeinsamer Anfang, ein Gebet oder ein Tischspruch. Verschiedene Esskulturen bedingen neben unterschiedlichen Ritualen auch unterschiedliche Gebräuche, Regeln, Tischsitten und Zubereitungsweisen von Speisen. Diese interkulturelle Komponente des Essens fließt auch in die Mittagsverpflegung ein. Unterschiedliche Essgewohnheiten und Verhaltensweisen beim Essen sind von Speisenanbietern und pädagogischen Fachkräften im gebotenen Rahmen zu berücksichtigen. Hierfür eignet sich das Recherchieren von Informationen zu Essgewohnheiten, Sitten und Bräuchen in anderen Ländern.</p>
Gemeinschaft Soziale Komponente des Essens	<p>Essen war in früheren Zeiten untrennbar mit der Institution Familie verbunden.</p> <p>Alle Familienmitglieder nahmen daran teil und tauschten sich über die Ereignisse des Tages aus. Durch die unterschiedlichen Arbeitszeiten der Eltern ist es heute oftmals schwierig, die gesamte Familie an einen Tisch zu bekommen.</p>	<p>Damit dieser gesellschaftliche Aspekt nicht verloren geht, ist das Mittagessen in der Schule als gemeinsames Ereignis zu gestalten. Die Schüler nehmen als Gruppe daran teil, idealerweise auch pädagogische Mitarbeiter (und Lehrkräfte). Somit wird es zum sozialen Treffpunkt und bietet Austauschmöglichkeiten im Rahmen von Tischgesprächen.</p>
Umgang mit Lebensmitteln	<p>Wie wird mit Lebensmitteln umgegangen, wie werden sie verarbeitet? Neben Stichpunkten wie Qualität und Hygiene spielen auch eine bewusste Wahrnehmung und die Wertschätzung von Lebensmitteln eine Rolle.</p>	<p>Wertschätzung lässt sich u.a. an folgenden Punkten ablesen: Wie wird das Essen zubereitet? Wie werden die einzelnen Speisen präsentiert und den Schülern nahe gebracht? Wie gehen die Schüler mit dem Essen um? Wie werden Essensreste entsorgt?</p>
Ästhetik, Sensorik, Sinnlichkeit, Genuss	<p>Essen wird mit allen Sinnen wahrgenommen. Nicht nur Geschmack, sondern auch Geruch und Aussehen spielen eine Rolle. Denn: Das Auge isst mit! Ein verwelkter Salat mit blassroten Tomaten- und Paprikastücken verleitet nicht dazu, ihn aus dem Speisenbuffet zu nehmen. Und an dem auffällig duftenden Fischstück geht man auch besser vorbei.</p>	<p>Auch innerhalb der Mittagsverpflegung sollte Essen mit allen Sinnen gedacht und auf Geschmack und Optik von Speisen wertgelegt werden. Typische Farben und Geschmacksnuancen sind zu erhalten. Die einzelnen Speisen sind appetitlich anzurichten. Mit einer ausreichenden Pausenzeit kann das Mittagessen so zu einem Genuss werden.</p>
Informelle Ernährungs-bildung	<p>Letztlich trägt eine bestimmte Ess- und Tischkultur zur informellen Ernährungsbildung bei. Angebot, Essgewohnheiten und Umfeld entscheiden darüber, wie oder was eine Person isst oder nicht und was sie selbst als gesunde Ernährung bewertet.</p>	<p>Diese individuellen Bewertungen haben wiederum Auswirkung auf die Akzeptanz der Mittagsverpflegung. Innerhalb der Ganztags-schule werden jedoch wöchentlich mehrere Mahlzeiten eingenommen. Somit besteht auch hier die Möglichkeit einer nachhaltigen Beeinflussung des Essverhaltens.</p>

Darüber hinaus finden sich Antworten auf die Fragen: Was interessiert die Schüler im Hinblick auf die Themen Essen und Trinken? Worüber möchten sie mehr erfahren? In Verbindung mit dem aktuellen Mensaessen kann bei Schülern beispielsweise die Frage auftauchen, wie Honig entsteht oder Äpfel zum späteren Apfelsaft in der Flasche werden. Diese Themen können von den pädagogischen Mitarbeitern aufgegriffen und im Rahmen von Projekten bearbeitet werden.



DIE MENSA ALS WOHLFÜHLORT

Die Schulmensa ist mehr als nur Essensraum. Als zentraler Treffpunkt in den Pausen kann sie zu einem kulinarischen Genussort werden. Der Raum zum Essen kann zudem „als dritter Pädagoge“ angesehen werden. Hinter diesem Ausdruck steckt die Frage, wer Schüler zu bestimmten Lern- und Erfahrungsmöglichkeiten animiert. Natürlich sind das zunächst die Lehrkräfte und andere Schüler/Gleichaltrige – aber auch der Raum hat Auswirkungen darauf, was gelernt wird. Bei der **Raumgestaltung** stellen sich folgende Fragen: Welches Lehren und Lernen möchte eine Schule umsetzen? Welche Erfahrungen sollen möglich werden? Welche Lernumgebung/Architektur unterstützt dies? Antworten hierauf sind auch für die Mensa zu formulieren.

Welche Funktionen erfüllt die Mensa? Die Mensa ist zunächst ein Ort, an welchem sich Schüler mit Essen und Getränken stärken. Aber sie ist noch viel mehr. Sich in der Mensa aufzuhalten bedeutet ebenso, Pause zu haben – Pause vom Schulalltag und stetiger Beurteilung. Es ist ein Ort der freien Zeit, der Entspannung und Erholung. Aber auch ein sozialer Treffpunkt, der lockere Gespräche

und ein informelles Miteinander ermöglicht. Was bedeutet dies für die Mensa? Sie ist als ein Ort zu gestalten, an dem sich Schüler wohlfühlen und verweilen möchten. Eine solch gemütliche Atmosphäre lässt sich nur schwer mit reinen Zweckbauten, modernen Funktionsmöbeln und einer sachlich-kühlen Raumgestaltung umsetzen. Die Mensa wird als ein positiv besetzter Ort erlebt, wenn sie hell und freundlich, groß genug, ruhig und sauber ist. Gute Beleuchtung, Lüftung und Raumakustik/Lärmdämmung spielen ebenso eine Rolle, denn Unruhe, Lärm und eine schlechte Organisation der Essensabläufe erzeugen Stress. Pädagogische Mitarbeiter wären dann gezwungen, einzugreifen und zu reglementieren. Dies schränkt wiederum den Freiraum der Kinder und Jugendlichen ein. Darüber hinaus haben Schüler je nach Persönlichkeit, Alter und Geschlecht unterschiedliche Erwartungen an ihre Mensa. So nutzen Schüler die Mittagszeit, um sich mit ihren Freunden auszutauschen, sich zu entspannen oder ein Buch zu lesen. Andere lassen sich den Unterrichtsstoff der letzten Stunde von Mitschülern oder den anwesenden pädagogischen Mitarbeitern erklären. Alle diese Bedürfnisse gleichzeitig zu erfüllen – das gelingt nur mit einer differenzierten Raumgestaltung. Rückzug und Entspannung sind ebenso zu ermöglichen wie Kommunikation und gemeinsames Lernen. Diese unterschiedlichen Bereiche sollten entsprechend gestaltet sein, z. B. in Bezug auf Mobiliar, Dekoration, Materialien, Farben und Formen.

Soweit die Idealvorstellung, die schon beim Bau oder der Renovierung des Raumes berücksichtigt werden sollte. Die Möglichkeiten für eine solche Mensa sind an jeder Schule unterschiedlich. Doch auch **kleine Veränderungen** können sehr viel bewirken, wenn sie im Einverständnis und unter Mithilfe der Schüler entstehen. Schüler und Pädagogen sind bestenfalls schon bei der Planung von Neu- und Umbauten mit einzubeziehen. So ist sichergestellt, dass die Mensa den Bedürfnissen der Schüler entspricht. Die Einrichtung wird meist umsichtiger behandelt, wenn Schüler an der Ausgestaltung





mitgewirkt haben. Häufig werden grundlegende Raumvorgaben in Kooperation von Sachaufwandsträger und Schulleitung getroffen. Dies erfolgt meist mehr vor dem Hintergrund finanzieller als ästhetischer Aspekte. Somit rückt die nachträgliche Innenraumgestaltung in den Fokus. Was bedeutet dies für die pädagogische Praxis?

Pädagogen können die Schüler im Rahmen des Mittagessens beobachten: Wie verhalten sie sich in der Mensa? Wie zufrieden wirken sie? Dies kann als Grundlage verwendet werden, um mit den Schülern folgende Punkte zu erarbeiten: Was finden sie gut an der Mensa? Was würden sie verbessern? Was fehlt ihnen? Was brauchen sie, um sich wohlfühlen?

Hinterfragen Sie die Gründe für diese Änderungswünsche. Wie können diese umgesetzt werden? Welche **Projekte** sind denkbar? Was kann auch innerhalb des

Unterrichts umgesetzt werden? Tischdekorationen, Fenster- und Wandschmuck (z. B. Vorhänge, Bilder) lassen sich etwa im Kunstunterricht oder einer Kunst-AG gemeinsam anfertigen. Über den wöchentlichen Speiseplan und den zuständigen Mensadienst können schön gestaltete Plakate oder Aufsteller in oder vor der Mensa informieren. Pflanzen und ausgewählte Farben geben dem Raum Gemütlichkeit. Erarbeiten Sie mit den Schülern auf Wunsch Ideen in Bezug auf Sitz- und Tischordnungen, Beleuchtung, Mobiliar (Sofa/Sessel, Bänke, Cafétische, Barhocker, ...) oder mediale Angebote wie etwa Musik.

Denken Sie daran, dass auch kleine Veränderungen viel bewirken, kostengünstig und zeitnah umzusetzen sind. Hinterfragen Sie also die Größenordnung der genannten Schülerwünsche und erarbeiten Sie gegebenenfalls gemeinsam Alternativen.

Ernährungsbildung

Obst und Gemüse schneiden, im Kochtopf rühren, Lebensmittel im eignen Garten anbauen und haltbar machen – das ist heutzutage nicht mehr unbedingt alltäglich. Kenntnisse rund um die Speisenzubereitung – und damit auch Ernährungskompetenzen – werden in Familien nicht mehr selbstverständlich an die Kinder und Jugendlichen weitergegeben. Wissen und Können sind jedoch die Voraussetzung für verantwortungsvolles und reflektiertes Handeln. Außerunterrichtliche Projektarbeiten rund um das Thema Essen und Trinken eignen sich dafür, soziale und persönliche Kompetenzbereiche miteinander zu verbinden. Die Schüler können in diesem Rahmen Folgendes lernen: Teamfähigkeit, gegenseitige Abstimmung/Kommunikation, Formulieren und Annehmen von Feedback, Empathie, Bedeutung der eigenen Person für den Gruppenprozess, Konflikt- und Kompromissfähigkeit, Problemlöse- und Entscheidungsfähigkeit, Abgleich von Selbst- und Fremdwahrnehmung.

Pädagogische Mitarbeiter sollten den Schülern deshalb unterschiedliche **Reflexions- und Partizipationsmöglichkeiten** bieten, um das Thema Essen/Ernährung in seiner Komplexität zu erfassen.

Fragen der **Ernährungsbildung** können über verschiedene Themenfelder aufgegriffen werden. Biographisches Arbeiten beispielsweise stellt einen Weg dar, sich reflektiert mit dem Themenfeld Ernährung auseinanderzusetzen. Es ergänzt Ansätze, die mehr auf Erproben und Erleben gerichtet sind, wie etwa Projektarbeiten oder Praxisbesuche. Diese Kombination ermöglicht es den Schülern, Essen und Trinken auf vielfältige Weise kennenzulernen. Hierdurch eröffnet sich eine Bandbreite an altersentsprechenden und fächerübergreifenden Themenfeldern und Zugängen (siehe Tabelle).

MÖGLICHE THEMEN, INHALTE UND KOMPETENZEN DER ERNÄHRUNGSBILDUNG

THEMEN	INHALTE	KOMPETENZEN
Lebensmittelerzeugung und Verarbeitung	Nahrungsmittel, Rohstoffe, Herkunft, Saison, Ressourcenknappheit, Produktionsweisen, Qualitätsmerkmale ...	Lebensmittel und Ernährungsempfehlungen kennen/verstehen, Lebensmittel wertschätzen ...
Handel, Märkte, Verbraucher und Konsum	Lebensmittelkennzeichnung, Einkaufsfertigkeiten, Marketing, Werbung, Marktmechanismen, Konsumbiographie ...	Produktionsweise von Lebensmitteln kennen und reflektieren lernen, Marktzusammenhänge verstehen und Verbraucherrolle kompetent wahrnehmen ...
Nahrungsmittelzubereitung	Zubereitungstechniken, Planung und Organisation, Lebensmittelqualität, Hygiene Lagerung und Verderb ...	Zubereitungstechniken kennen und anwenden, Mahlzeiten unter Berücksichtigung von Gesundheit, Nachhaltigkeit, Situation, Alter etc. planen und zubereiten ...
Essgewohnheiten und Esskultur	Ernährungsweisen Ess- und Nahrungsstile, (inter-) kulturelle Bezüge, Sinneswahrnehmung ...	Zusammenhänge von Körper/Körperprozessen und Ernährung wahrnehmen und verstehen, Körpersignale (Hunger, Durst, Sättigung ...) wahrnehmen und verstehen,
Ernährung und Gesundheit	Ernährungsempfehlungen, Zusammenhang Ernährung und Gesundheit, Körperwahrnehmung, Nahrungs- und Genussmittel ...	Zusammenhang von Ernährung und persönlicher Gesundheit kennen, Ernährungsempfehlungen kennen/verstehen ...
Nachhaltigkeit	Ressourcenschonung, Lebensmittelverschwendung, Tierwohl, Umwelt- und Sozialverträglichkeit ...	Verantwortlichen und genussvollen Umgang mit Lebensmitteln entwickeln ...
Themenübergreifende Kompetenzen		Informationsquellen kennen, Informationen recherchieren und bewerten Handlungsalternativen finden und nutzen Interessen differenzieren, Verhalten reflektieren ...

Darstellung nach ISB (2014), REViS (2005), Technische Universität München (2015)

Ziel ist es, bei Schülern ein Bewusstsein zu schaffen und ihnen dabei behilflich zu sein, Zusammenhänge zu erkennen. Lernergebnisse sind stets offen und können nicht von pädagogischen Mitarbeitern vorab formuliert werden. Jedoch unterstützen sie Schüler in diesem Prozess. Nicht indem sie belehren, sondern indem sie nachfragen, Wissen bereitstellen oder gemeinsam

erarbeiten – Wissen, welches Schüler benötigen, um gewisse Zusammenhänge zu verstehen.

Wie aufgezeigt, ist das Themenspektrum vielfältig. Welche Inhalte bearbeitet werden, ist vor allem von den Interessen- und Lebenslagen der Kinder und Jugendlichen abhängig.

Damit **Ernährungsbildung** erfolgreich ist, sollten folgende Prinzipien bei der Planung von Aktionen berücksichtigt werden (es handelt sich hierbei um eine Auswahl an Aspekten):

- **Sozialraum- und Lebensweltbezug:** Was interessiert die Schülerinnen und Schüler? Inhalte kommen dann an, wenn sie praxis- und alltagsbezogen vermittelt werden. Einstellungen und die Lebenswelt der Schüler werden berücksichtigt.
- **Verhaltensorientierung:** Ernährungsbildung nimmt Einfluss auf das individuelle Ernährungsverhalten. Hierfür werden Wissens- und Kompetenzerwerb kombiniert. Praxisbezogene Handlungsalternativen werden aufgezeigt sowie Fähigkeiten und Fertigkeiten praktisch eingeübt.
- **Verhältnisorientierung:** Veränderungen der Rahmenbedingungen (wie die gesundheitsförderliche Gestaltung der Mittagspause) sind unterstützende Maßnahmen. Sie können Lust auf ein gesundes Essensangebot machen.
- **Partizipation:** Bedarfe und Bedürfnisse der Schüler werden berücksichtigt. Durch verschiedene Methoden wird bei der Planung, Durchführung und Evaluation die Mitwirkung der Schüler gefördert.
- **Subjektorientierung:** Kinder und Jugendliche werden als Experten ihres persönlichen Ernährungsverhaltens in den Mittelpunkt gestellt. Fragen wie „Was tust du, wenn du mit Freunden essen willst? Was ist für dich eine gute Mittagspause? Was ist dir dabei wichtig?“ können Ausgangspunkte für Projektarbeiten sein.
- **Ressourcenstärkung:** Die Maßnahmen sind weniger problemorientiert, sondern setzen bei den Ressourcen des Essverhaltens an. Spaß und Freude im Umgang mit Lebensmitteln werden gefördert und neue Erfahrungen ermöglicht. Spiele, Experimente oder ein sinnliches Erleben können Ansätze für ein forschendes/entdeckendes Lernen bieten.
- **Interdisziplinäre Ausrichtung:** Inhalte der Ernährungs- und Verbraucherbildung können themenübergreifend integriert werden.
- **Ganzheitlichkeit:** Das pädagogische Schulkonzept stellt den Handlungsrahmen dar. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung empfiehlt, die Vorstellungen und Anforderungen an die Mittagsverpflegung im Einklang mit dem pädagogischen Konzept zu formulieren. Projektarbeiten im Ganztage nehmen hierzu idealerweise Bezug.
- **Nachhaltigkeit:** Projektarbeiten im Rahmen der außerunterrichtlichen Betreuung können langfristig gedacht und ausgelegt werden.
- **Evaluation:** Projektarbeiten werden dokumentiert und hinsichtlich der Zielerreichung und Schülerzufriedenheit evaluiert.

Ein **Blick über den Tellerrand** ist wichtig. Die Fragen der Schüler sind gute Aufhänger, um gemeinsam allgemeine Zusammenhänge zu erarbeiten. Hintergrundwissen aus folgenden Bereichen kann hier interessant sein:

- Herkunft, Beschaffenheit, Verarbeitung, Konservierung und Lagerung von Lebensmitteln
- Kultur und Techniken der Nahrungsmittelzubereitung
- Einkauf von Lebensmitteln; Märkte, Konsum und Verbrauch
- Zusammenhang von Essen, Gesundheit und eigenem Körperempfinden

Zudem können regelmäßig (z. B. wöchentlich) Denkmimpulse an die Schüler weitergegeben werden, die zum Reflektieren einladen.

PRAXISTIPP: DENKIMPULSE

Wo kommt unsere Milch her?

Was bedeuten die Begriffe „vegetarisch“ oder „vegan“?

Was heißt artgerechte Tierhaltung?

Welches Gemüse wächst in der Region?

Warum hat die Paprika verschiedene Farben?

Wo und wie wächst die Ananas?

Essen die Menschen schon immer mit Messer und Gabel?

Was bedeutet es, „fair“ einzukaufen?

Kann Essen krank machen?





Ermöglichen Sie den Schülern auch den praktischen Umgang mit Lebensmitteln in Ergänzung zur Mittagsverpflegung. Beim **gemeinsamen Zubereiten** von kleinen Gerichten lernen sie verschiedene Lebensmittel kennen. Sie nehmen diese in die Hand, fühlen dabei Beschaffenheit und Konsistenz. Beim Verarbeiten hören sie die frische Möhre knacken. Auch das Öffnen von Walnüssen wird von einem ähnlichen Geräusch begleitet. Sie nehmen den spezifischen Geruch mancher Lebensmittel wahr und können diese probieren. Eine reine Sinnesschulung!

Das fertige Essen kann im Anschluss daran für die Mitschüler schön angerichtet werden. Essen selbst

zubereiten, es anschließend zu probieren und zu präsentieren – dies ist für die meisten Schüler ein **Erfolgslebnis**, das Lust auf Mehr machen kann. Es werden Neugier und Interesse geweckt, sich weiterhin mit dem Thema Essen zu beschäftigen. Kochprojekte im Rahmen von Schulfeiern oder organisierte Testverkostungen (z. B. für Eltern) sind denkbare Anlässe. Auch kann es innerhalb einer festen Essensgruppe die Vereinbarung geben, nach der sich die Schüler abwechselnd einmal wöchentlich ihr Lieblingsgericht wünschen dürfen. Dieses kann dann gemeinsam zubereitet werden.

Beziehen Sie nach Möglichkeit **vielfältige Lernräume** ein. Dies können Räume auf dem Schulgelände sein, z. B. die Schulküche/Mensa oder der Schulgarten. Dieser kann gemeinsam bepflanzt, gepflegt und die Entwicklung der Pflanzen dokumentiert werden. Er bietet zudem Möglichkeiten, Herkunfts- und Qualitätsaspekte von Lebensmitteln genauer zu beleuchten. Auch außerhalb der Schule bieten viele Orte die Chance, Inhalte anwendungsbezogen und praktisch zu erleben. Bauernhöfe, Supermärkte, Museen und verarbeitendes Gewerbe (Bäckereien, Fleischereien, Metzgereien, Keltereien etc.) sind Beispiele.

Seien Sie offen für **Themenwünsche und Interessen Ihrer Schüler!** Hieraus entstehen lebensweltbezogene Projekte. Der Umfang, in welchem die Ideen umgesetzt werden, kann unterschiedlich sein. So sind kleinere Ansätze im Schulalltag ebenso denkbar wie größere, gegebenenfalls über Tage andauernde Projektarbeiten.

ANREGUNGEN FÜR DIE SCHÜLERPARTIZIPATION

Einbindung der Schüler in die Speisenplanung , z. B. durch Wunschessen	Anbieten von Kochworkshops oder pädagogischem Kochen
Organisation wechselnder Mensadienste	Verknüpfung des Themas „Ernährung“ mit Filmprojekten oder Fotowettbewerben
Regelmäßige Berichterstattung über die Schulmensa in der Schülerzeitung	Einbindung der Schüler in das Marketing der Mensa (z. B. Erstellen und Aushängen von Angebotstafeln)
Mitwirkung in Gremien, z.B. durch einen Schülervertreter im Essensgremium oder die Gründung eines Mensa-Ausschusses	Aktionstage zum Thema Schulessen (z. B. die jährlichen Tage der Schulverpflegung oder Motto-Wochen)
Veranstaltung von Ideenwettbewerben für gesunde Gerichte	Ermöglichung von Einblicken in Räumlichkeiten und Arbeitsabläufe des Speisenanbieters
Gestaltung eines schuleigenen Rezeptbuchs oder Entwicklung eines Schulessens	Organisation von Exkursionen (z. B. Bauerhöfe etc.)
Probieraktionen	Tischrituale



Zum Nachlesen empfehlen sich die Erfolgsrezepte für die Schulverpflegung unter www.schulverpflegung.bayern.de > Rubrik „Arbeitshilfen“. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern hat hier verschiedene Ansätze zusammengetragen, die sich in der Praxis bewährt haben. Es finden sich u.a. grundlegende Inhalte zur „Gestaltung der Mensa und des gemeinsamen Mittagessens“ oder dem Einbinden der Themen „Essen und Trinken“ in den Schulalltag.

AUF DIE SINNE, FERTIG, LOS...

Schmecken, riechen, sehen, hören, fühlen – mit all unseren Sinnen nehmen wir Lebensmittel wahr. **Sinnesschulungen** können Kinder und Jugendliche für ihr Essen und Trinken sensibilisieren. Geschmacksvorlieben können bewusst und Qualitätskriterien – wie Geschmack, Frische oder Attraktivität – erlebbar werden.

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) hat den Sinnesparcours „Auf die Sinne, fertig, los ... Komm auf den Geschmack!“ für Kindergartenkinder und Grundschüler entwickelt.

Ausgestattet mit einem Feinschmeckerpass können sich die Kinder auf eine Entdeckungsreise der Sinne begeben.

„Wissen, wie's wächst und schmeckt“ ist ein weiteres Konzept des KERN in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Gartenakademie an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG). Mit dem Projekt wird der Kreis vom Anpflanzen, Wachsen, über die Ernte bis hin zur Zubereitung eines Gemüsegerichts geschlossen und vermittelt „wie's wächst und schmeckt“.

Auch der Besuch von Betrieben des Ernährungshandwerks sensibilisiert Schüler für die Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln. Hierfür hat das Kompetenzzentrum für Ernährung im Rahmen des Projekts „Ernährungshandwerk erleben“ Unterrichtsmaterialien erstellt.

Das vielfältige Themenspektrum eröffnet die Möglichkeit, mit **verschiedenen Ansprechpartnern** zusammenzuarbeiten und somit den Kontakt zu externen Fachkräften herzustellen. Auch die Elternbeteiligung kann gefördert werden. Je nach Themenwahl stehen verschiedene Fachkräfte zur Verfügung. Weitere Informationen zu

diesen Projekten unter: www.kern.bayern.de oder bei den Ansprechpartnern „Ernährung“ an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Bayern.

Ansprechpartner für eine schmackhafte und zugleich gesundheitsförderliche Schulverpflegung sind die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung an den Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung in Augsburg, Bayreuth, Ebersberg, Fürstenfeldbruck, Fürth, Landshut, Regensburg, Würzburg. Die Fachstelle Kita- und Schulverpflegung am KERN unterstützt die regionalen Vernetzungsstellen durch die Konzeption von Projekten, die Erstellung von Medien und Tools sowie regierungsbezirksübergreifende Aktionen.

WEITERE INFORMATIONEN UND ANREGUNGEN FÜR SCHULISCHE UND AUSSERSCHULISCHE PROJEKTE UNTER:

www.kern.bayern.de

www.km.bayern.de

www.ggs-bayern.de

www.erlebnis-bauernhof.bayern.de

www.lernort-bauernhof.de

www.landfrauen-machen-schule.de

www.schulprogramm.bayern.de

www.stmelf.bayern.de

www.isb.bayern.de

Zusammenfassung

Schulische Mittagsverpflegung und pädagogische Bemühungen beeinflussen sich stets wechselseitig. Projekte der Gesundheitsförderung beispielsweise sind dann erfolgsversprechend, wenn sie nachhaltige Veränderungen in den Settings herbeiführen – das heißt, wenn Angebote zum Wissens- und Kompetenzerwerb mit einer gesundheitsförderlichen Gestaltung der Rahmenbedingungen einhergehen. Die Mittagsverpflegung bietet die Gelegenheit für informelles und nicht-formales Lernen: Das gemeinsame Essen bildet. Schüler können ihre Mittagspause aktiv mitgestalten. Projektarbeiten greifen unterschiedliche Themen rund um Essen und Trinken auf.

Während Ernährungsbildung verhaltensorientiert ist, stellen Veränderungen der Rahmenbedingungen unterstützende Maßnahmen dar. Sie können zum Ausprobieren anregen, Lust auf ein gesundheitsförderliches Essensangebot machen und im besten Fall dazu beitragen, entsprechende Essgewohnheiten zu entwickeln. Erfolgversprechend sind daher **Kombinationen aus beidem**. Voraussetzung ist jedoch immer, dass überhaupt

ein gesundheitsförderliches Speisenangebot zur Wahl steht. Gesundes Essen sollte daher einfach erreichbar und bezahlbar sein, Schülerwünsche berücksichtigen, sowie Genuss und Freude bringen. Gute Verpflegungskonzepte sollten mit handlungsorientierter Ernährungsbildung kombiniert und im Ganztagsangebot verankert sein.

Die nachfolgende Übersicht stellt die Phasen der Projektarbeit dar – von der Planung über die Durchführung bis hin zur Evaluation. Leitfragen geben erste Anhaltspunkte. Dabei erhebt der Leitfaden keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Partizipation setzt **Flexibilität** voraus, wodurch Änderungen des Ablaufs nötig werden können. Projekte sind immer situationsabhängig.

Auch wenn sich mögliche Projektinhalte ändern, ist das Vorgehen selbst übertragbar. Der Projektumfang muss mit verfügbaren Ressourcen und Kapazitäten kompatibel sein.

Im Leitfaden ist ein langfristiges Projektbeispiel den einzelnen Phasen zugeordnet. Aber auch kleinere Projekte zum Einstieg in das Thema sind ein Schritt in die richtige Richtung.

Checkliste: Projektarbeit

	PHASE DER PROJEKTARBEIT	LEITFRAGEN	BEISPIELE
Bestandsaufnahme mit Bedarfs- und Bedürfniserhebung	Erfassen des gemeinsamen Verständnisses einer gesundheitsförderlichen Schulverpflegung unter allen Beteiligten. Hieran orientieren sich geplante Projektarbeiten.	<ul style="list-style-type: none"> • Besteht bereits ein schriftliches Verpflegungskonzept, das in das pädagogische Konzept der Schule integriert ist? Welche Ziele werden verfolgt? • Welche Bedarfe hat die Schule? Welche Bedürfnisse haben die Schüler? Welches Vorwissen haben die Schüler? etc. • Sind ihre Ideen und Überlegungen mit der Schulleitung abgesprochen? 	<p>Grundlage für das Verpflegungskonzept ist der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Dieses steht im Einklang mit dem pädagogischen Konzept. Darüber hinaus legt die Schule Wert auf Nachhaltigkeitsaspekte. Biologische und regionale Lebensmittel sind deshalb fest im Speiseplan verankert.</p> <p>Die Themen Bio und Regionalität sind mögliche Inhalte für Projekte der Ernährungsbildung.</p>
	Ermittlung der gesundheitsfördernden Maßnahmen und Strukturen in der Schule.	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Projekte werden bereits angeboten? Gibt es bereits Projekte zum Thema Essen und Trinken? • Welche Verbindungen gibt es zu unterrichtlichen Inhalten? 	<p>Die fünfte Klasse hat bereits erste Erfahrungen mit den SchmExperten des aid gesammelt. Coole Snacks wurden gemeinsam zubereitet. Im Geografie-Unterricht haben sie auch schon Vor- und Nachteile der konventionellen und ökologischen Landwirtschaft gegenübergestellt. Wie die Aspekte „Bio und Regio“ in ihrer Mittagsverpflegung umgesetzt sind, ist ihnen noch nicht ganz klar.</p>

PHASE DER PROJEKTARBEIT		LEITFRAGEN	BEISPIELE
Konzept und Planung des Projekts	Definition, wer durch das Projekt erreicht werden soll.	<ul style="list-style-type: none"> • Wer soll durch das Projekt angesprochen werden? Alle Schüler im Ganztags? Die Schüler, die an der Mittagsverpflegung teilnehmen? • Kann das Umfeld einbezogen werden? • Wer sollte außerdem einbezogen werden? Mögliche Akteure können Eltern, Fördervereine, Speisenanbieter, Lehrerkollegium, externe Kooperationspartner etc. sein. • Welche Besonderheiten sind bei der Schülergruppe zu beachten? Welche Stärken haben die Schüler? 	<p>Für die Fünftklässler, die an offenen Ganztagsangeboten teilnehmen, wird gemeinsam mit dem Speisenanbieter und in Absprache mit dem Geografie-Lehrer ein Projekt zu Lebensmittelerzeugung und Verarbeitung geplant.</p> <p>Das Projekt schließt Eltern und einen örtlichen Bio-Landwirt, der den Speisenanbieter beliefert, mit ein.</p>
	Einbeziehung der Schüler in die Planung und Durchführung des Projektes, denn sie sind Experten in eigener Sache.	<ul style="list-style-type: none"> • Wie können Wünsche und Vorschläge der Schüler berücksichtigt werden? • Gibt es bereits ein Essensgremium, das befragt werden kann? Gibt es eine Schülerversammlung? • Werden bereits Lieblingsgerichte und die Vorstellung der Schüler bei der Speiseplanung berücksichtigt, z. B. über Wunschboxen oder Feedbackbögen? • Werden Schüler bei der Durchführung kontinuierlich einbezogen und können Erfahrungen im praktischen Tun sammeln? 	<p>Die erste Befragung der Fünftklässler zeigt, dass die abgedruckten Siegel für biologische und regionale Erzeugung auf dem Speiseplan nicht wahrgenommen bzw. nicht verstanden werden.</p> <p>Was bedeuten die Siegel? Warum werden diese Lebensmittel angeboten? Die Projektgruppe interviewt ihren Mitschüler, der die Schülerinteressen im Essensgremium vertritt, und den Speisenanbieter.</p> <p>Was wissen die anderen Schüler über regionale und biologische Lebensmittel? Sind es wichtige Kriterien? Die Mitschüler, die das Mittagessen in Anspruch nehmen, werden per Fragebogen nach ihren Kenntnissen und ihrer Meinung gefragt.</p>
	Gemeinsame Festlegung der Projektziele.	<ul style="list-style-type: none"> • Was soll mit dem Projekt erreicht werden? • Sind die Ziele so formuliert, dass sie überprüfbar sind? 	<p>Die Akzeptanz des Mensaangebots soll verbessert werden. Die gesetzten Qualitätskriterien und Nachhaltigkeitsaspekte sollen klar kommuniziert werden. Schüler und Eltern sollen sich über den Wert des Angebots bewusst werden, Produktionsweisen von Lebensmitteln kennen und reflektieren lernen.</p>
	Stärken von Lebenskompetenzen, familiären und sozialen Ressourcen.	<ul style="list-style-type: none"> • Welche Kompetenzen werden vermittelt? • Können Eltern einbezogen werden? 	

	PHASE DER PROJEKTARBEIT	LEITFRAGEN	BEISPIELE
Konzept und Planung des Projekts	Ableitung von Maßnahmen auf Grund der Projektziele. Das Konzept zur Zielerreichung wird schriftlich festgehalten.	<ul style="list-style-type: none"> • Wodurch können die Ziele erreicht werden? • Welche Zugangsdimensionen und Inhalte rund um das Thema Ernährung sind geeignet? • Können Maßnahmen in bestehende Strukturen eingebettet werden? 	<p>Gemeinsam hat man sich für einen Besuch des naheliegenden Bio-Bauernhofs entschieden. Interessierte Eltern haben die Möglichkeit teilzunehmen. Durch die Absprache im Lehrerkollegium konnte auch gleich die Film-AG gewonnen werden. Die Mitglieder der AG kommen mit und filmen, wo ihr Mittagessen herkommt.</p>
	Nachteile der Maßnahmen bedenken.	<ul style="list-style-type: none"> • Werden einzelne Personen vorgeführt oder ausgeschlossen? Maßnahmen dürfen nicht zu Ausgrenzung oder Stigmatisierungen führen. • Haben die Maßnahmen andere unerwünschte „Nebenwirkungen“? Geht Genuss zu Lasten des Gesundheitsaspektes verloren? Wird ein gestörtes Essverhalten gefördert? Entstehen aus den Projekthaltungen Konfliktpotenziale innerhalb der Familie? 	<p>Auf Grund des Besuchs und einiger Recherchearbeiten erstellen die Schüler Info-Plakate zu heimischen Lebensmitteln, die im Speiseraum aufgehängt werden.</p> <p>An einem Elternabend werden vom Speisenanbieter Kostproben bereitgestellt und er erläutert das Verpflegungskonzept.</p>
	Gesundheitsförderliche Gestaltung der Rahmenbedingungen parallel zu Aktivitäten der Ernährungsbildung.	<ul style="list-style-type: none"> • Wodurch kann das Wohlbefinden der Schüler während des Mittagessens gesteigert werden? • Kann ein gesundes Speisenangebot integriert werden? • Gibt es Möglichkeiten Schüler aktiv in die Schulverpflegung einzubeziehen, z. B. über Tischdienste etc.? • Wie können Räumlichkeiten attraktiver gestaltet werden? • Reicht die Zeit für eine erholsame Mittagspause aus? 	
	Ausrichtung der Inhalte, Methoden und Maßnahmen an der Zielgruppe und der Lebenswelt der Schüler.	<ul style="list-style-type: none"> • Werden Schüler bei der Durchführung kontinuierlich einbezogen und können Erfahrungen im praktischen Tun sammeln? 	

PHASE DER PROJEKTARBEIT		LEITFRAGEN	BEISPIELE
Konzept und Planung des Projekts	Klären und Festlegen der Zuständigkeiten und Verantwortungen.	<ul style="list-style-type: none"> • Wer übernimmt welche Aufgabe? Welche Absprachen sind nötig? Sind schriftliche Vereinbarungen nötig? • Wer informiert wen auf welchem Weg? • Steht ausreichend Personal mit entsprechender Qualifikation bereit (z. B. Hygienekenntnisse)? Können Experten für das Projekt gewonnen werden? 	<p>Der Landwirt wurde über die Teilnehmerzahl und besondere Interessen der Schüler informiert. Für den Besuch stehen ausreichend Aufsichtspersonen bereit. Eltern wurden vorab informiert.</p> <p>Mit dem Speisenanbieter wurde der Termin des Elternabends abgestimmt.</p> <p>Mit dem Hausmeister ist abesprochen, wie die Infotafeln im Speiseraum befestigt werden.</p> <p>Zustimmungen für die Film- und Fotoaufnahmen und deren Verwendung sind eingeholt.</p>
	Strukturelle und organisatorische Rahmenbedingungen ermöglichen die Umsetzung des Projekts.	<ul style="list-style-type: none"> • Sind alle Vorbereitungen getroffen (Räumlichkeiten, Equipment, Zeit, etc.)? • Sind Aufsichtspflichten und Haftungsfragen geklärt? • Werden finanzielle Mittel benötigt? Wer trägt die Kosten? • Sind alle Projektpartner und Beteiligten informiert? 	
Umsetzung des Projekts	Dokumentation des Verlaufs und der Inhalte des Projekts.	<ul style="list-style-type: none"> • Sind die Ziele und darauf aufbauende Maßnahmen plausibel dargelegt? • Sind die Ergebnisse von Schülerpartizipation (z. B. Befragungen, Gremiumsit-zungen etc.) dokumentiert? • Werden Veränderungen festgehalten? 	<p>Die Schülergruppe bereitet die Ergebnisse ihrer Tätigkeiten auf. Die Schülerbefragung, Fotos des Bauernhof-Besuchs etc. werden bei der Gestaltung der Info-Tafeln aufgegriffen.</p> <p>Pädagogische Mitarbeiter dokumentieren die Abläufe des Projekts in einem Projektordner, der auch alle eingesetzten Materialien (z. B. Einladungen) enthält.</p>
	Kommunikation des Projekts nach innen und außen.	<ul style="list-style-type: none"> • Werden Kanäle der Öffentlichkeitsarbeit (Zeitung, Radio, etc.) genutzt? • Wer übernimmt die Öffentlichkeitsarbeit? • Werden Ergebnisse des Projekts über schulinterne Kanäle publik gemacht (z. B. Ankündigung über Schulhomepage, Schülerzeitung, Durchsagen)? • Wie werden die Beteiligten über die Ergebnisse informiert? 	

PHASE DER PROJEKTARBEIT		LEITFRAGEN	BEISPIELE
Evaluation des Projektes	Prüfung der Zielerreichung.	<ul style="list-style-type: none"> • Was hat sich verändert? Werden die Ziele erreicht? • Was lief gut und was weniger gut? • Werden die Ziele, Ergebnisse und Prozesse kritisch betrachtet? Bei welchen Punkten ergeben sich Abweichungen? • Welche Verbesserungspotenziale bestehen? Welche Konsequenzen werden daraus gezogen? • Kommen alle Beteiligten bei der Evaluation zu Wort? • Werden Aufwand und Wirkung kritisch betrachtet? 	<p>Gemeinsam mit allen Partnern wird das Projekt in einer Sitzung reflektiert (Speisenanbieter, Schüler, Elternvertreter, Schulvertreter, Landwirt).</p> <p>Insgesamt sind alle zufrieden. Die Eltern wünschen sich einen größeren Bekanntheitsgrad des Verpflegungskonzeptes. Sie würden gerne mehr über das Mittagessen Ihrer Kinder erfahren. Die Anregungen werden in der nächsten Sitzung des Essensgremiums besprochen. Schüler nehmen das Mittagsangebot gerne an, wenn auch ihre Lieblingspeisen berücksichtigt werden.</p> <p>Die Schülerbefragung zu Beginn des Projektes wird wiederholt und zeigt mögliche Veränderungen auf.</p>
Verstetigung	Fortführung von erfolgreichen Maßnahmen. Sie werden nach außen getragen.	<ul style="list-style-type: none"> • Werden Beziehungen zu weiteren Partnern gepflegt? • Wie kann die Maßnahme weitergeführt werden? • Werden die Ergebnisse auch für Außenstehende transparent kommuniziert? 	<p>Das Projekt zeigt, dass das Speisenangebot und seine Qualitätsmerkmale schülergerecht und elterngerecht aufbereitet werden müssen. Auch zukünftig sollen Fünftklässler und ihre Eltern das Speisekonzept ihrer neuen Schule besser kennenlernen.</p>

Fit durch den Schultag – Ernährung und Gesundheit



Ohne Frühstück aus dem Haus, ein kleiner Snack zwischendurch und Soft-Drinks als Durstlöscher – sehen die Essgewohnheiten der Kinder und Jugendlichen heutzutage tatsächlich so aus? Was wir essen, wo wir Mahlzeiten einnehmen und mit wem wir essen – das hat sich in den letzten Jahrzehnten gewandelt. Sowohl das Angebot an Lebensmitteln als auch unser Essverhalten haben sich verändert. Frühstück, Mittagessen und Abendessen finden nicht mehr ausschließlich im Kreis der Familie statt, es wird auch oft unterwegs bzw. außer Haus gegessen. Kinder und Jugendliche essen häufig in der Schule oder nutzen Imbisse und andere To-Go-Angebote. Ernährungsvorlieben und -gewohnheiten werden demnach neben der Familie auch in der Schule geprägt – hier liegen eine große Verantwortung und zugleich eine bedeutende Chance für die Förderung der Gesundheit.

EXPERTISE:

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) stellt in ihrem Ernährungsbericht aus dem Jahr 2008 dar, dass „eine bedarfsgerechte Ernährung [...] von fundamentaler Bedeutung für die normale Entwicklung, Gesundheit und Leistungsfähigkeit des Menschen [ist].“ Die Speisenwahl, die Essumgebung, die Gemeinschaft beim Essen und weitere Faktoren rund um Essen und Trinken sind wichtig für das soziale und psychische Wohlbefinden. Damit leistet Ernährung mit all ihren Dimensionen (siehe S. 12) einen zentralen Beitrag zur Gesunderhaltung, und zwar nach dem umfassenden Gesundheitsbegriff der Weltgesundheitsorganisation: „Gesundheit ist ein Zustand völligen körperlichen, seelischen und sozialen Wohlbefindens und nicht nur das Freisein von Krankheit oder Gebrechen.“

PRÄVENTIONSMASSNAHMEN UND GESUNDHEITSFÖRDERUNG

Präventionsmaßnahmen sind darauf ausgelegt, Krankheiten vorzubeugen. Sie fragen deshalb: „Was macht den Menschen krank?“ Diese Faktoren können dann eingedämmt werden. **Gesundheitsförderung** nimmt einen anderen Blickwinkel ein und stellt die Frage: „Was erhält den Menschen gesund?“ Nicht Risiken, sondern gesundheitliche Ressourcen stehen im Mittelpunkt und werden gefördert.

Gemeinsam verfolgen präventive und gesundheitsförderliche Ansätze das Ziel, Gesundheit zu verbessern. Daraus ergeben sich auch für den Ernährungsbereich verschiedene Blickwinkel, die in der außerunterrichtlichen Betreuung aufgegriffen werden können.

Im Kindes- und Jugendalter werden die **Weichen für einen gesunden Lebensstil** gestellt – auch für gesundheitsförderliche Essgewohnheiten.

Prävention

Risiken des Essverhaltens

Was macht einen Menschen krank und kann zu einem Gesundheitsverlust in der Zukunft führen?

- zu einseitig
- zu viel
- zu fett
- zu süß
- zu salzig

Für die gesundheitliche Entwicklung ist eine bedarfsgerechte Ernährung essentiell. Sie soll ausreichend Energie liefern, die Versorgung mit Nährstoffen sicherstellen und zugleich Erkrankungen vorbeugen, die von der Ernährung mitbedingt sein können, wie solche des Herz-Kreislauf-Systems. Zudem werden geschmackliche Vorlieben schon in jungen Jahren geprägt und bleiben häufig bis ins Erwachsenenalter bestehen. Kinder gewöhnen sich an Lebensmittel, die sie regelmäßig essen.

Kinder und Jugendliche verbringen einen Großteil ihrer Zeit in der Schule. Ganztagschulen sind ein zentraler Lebens- und Erfahrungsraum. Damit stellt Schule eine Lebenswelt dar, in der alle Schüler zu einem gesundheitsförderlichen Ernährungsverhalten befähigt werden können. Ernährungs- und Verbraucherbildung genau wie Schulverpflegung sind Handlungsfelder der schulischen Gesundheitsförderung. Sie können als Themen im Unterricht, aber auch bei den Betreuungsangeboten im Ganztage eingebettet werden. Damit kann Schule als Lernort und Lernwelt Themen rund um Essen und Trinken im Rahmen formaler, nicht-formaler und informeller Bildungsprozesse (siehe S. 18) aufgreifen. Darüber hinaus kann Schule selbst gesundheitsgerechte Rahmenbedingungen schaffen, wie zum Beispiel über ein gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot oder eine Mensa, die zum Wohlfühlen einlädt.

Für die Schulverpflegung im Rahmen außerunterrichtlicher Betreuung ergeben sich zahlreiche Ansätze der Gesundheitsförderung, die im Weiteren näher beleuchtet werden.

Gesundheitsförderung

Ressourcen des Essverhaltens

Was erhält den Menschen gesund und kann zu einem Gesundheitsgewinn in der Gegenwart führen?

- Vielfalt und Qualität der Lebensmittel
- Ausgewogenheit
- Genuss und Freude am Essen
- Atmosphäre
- Bewegung und Ernährung...

nach Heindl (2009)

Rahmenbedingungen der Mahlzeit gestalten

- Einladendes und kindgerechtes Ambiente schaffen
- Ausreichende Pausenzeiten einplanen
- Partizipation und Eigenständigkeit der Schüler ermöglichen

Gesundheitsförderliche Speisen anbieten

- Kostenlose ungesüßte Getränke zur Verfügung stellen
- Abwechslungsreiches und gesundheitsförderliches Speisenangebot bereitstellen

Flankierende Maßnahmen umsetzen

- Projektarbeiten zur Akzeptanzsteigerung der Schulpflege konzipieren

Essen und Trinken im Kindes- und Jugendalter

Das **Ernährungsverhalten** von Kindern und Jugendlichen unterscheidet sich je nach Alter, Geschlecht und Herkunft. So greifen Jugendliche beispielsweise öfter zu gesüßten Erfrischungsgetränken wie Cola, Limonade oder Eistee als jüngere Kinder. Mit zunehmendem Alter nimmt dagegen der tägliche Obst- und Gemüsekonsum ab, wobei Mädchen häufiger täglich frisches Obst und rohes Gemüse essen als Jungen. Wurstwaren werden dagegen in zu großen Mengen verzehrt, insbesondere von Jungen im Teenageralter. Die Gewohnheiten der Kinder und Jugendlichen stehen damit zum Teil im Gegensatz zur empfohlenen Ernährung: Es sollten pflanzliche



Lebensmittel, insbesondere Gemüse und Obst, Brot, Kartoffeln und Vollkornprodukte, bevorzugt werden, und Trink- und Mineralwasser sollte die erste Wahl als Durstlöcher sein.

Das morgendliche Frühstück zu Hause verliert mit steigendem Alter an Wichtigkeit. Von den 14- bis 17-Jährigen frühstückt nur noch gut die Hälfte zu Hause. Damit die Jugendlichen dennoch fit für den Schultag sind, muss auf eine vernünftige Zwischenverpflegung in der Schule geachtet werden. Hier werden häufig Laugengebäck, belegte Brötchen und Süßigkeiten, aber auch warme Snacks wie Pizza und Leberkäs-Semmeln angeboten. Nur selten sind Gemüserohkost, Obst oder Vollkornprodukte im Sortiment enthalten.

JUGENDESSKULTUR – BESONDERHEITEN IM AUSSERHÄUSLICHEN UMFELD

Die Jugendphase ist durch verschiedene Entwicklungen geprägt: Nicht zuletzt wächst in dieser Zeit das **Streben nach Unabhängigkeit**. Da während der gemeinsamen Familienmahlzeiten sowohl Beziehung als auch Erziehung stattfinden, spiegelt sich das stärkere Bedürfnis nach Eigenständigkeit auch im (außerhäuslichen) Essverhalten. Vermehrt versorgen sich Jugendliche selbst, greifen auf Convenience-, Fast-Food- oder Snack-Angebote zurück. Das kann die Fertigpizza zu Hause oder die Curry-Wurst auf dem Nach-Hause-Weg sein. Auch Besuche beim Italiener mit Freunden sind im Trend. Welche Lebensmittel und Getränke gewählt werden, ist dabei Teil des Lebensstils. Lebensmittel können unter Jugendlichen als „in“ oder „out“ gelten; über die Auswahl kann die Zugehörigkeit zu oder Abgrenzung von Gleichaltrigen ausgedrückt werden. Man isst das, was gerade im Freundeskreis angesagt ist. Essensangebote werden von Jugendlichen besser angenommen, wenn sie Menge und einzelne Bestandteile oder Zutaten selbst bestimmen können. Verschiedene Imbissketten kommen diesem Wunsch nach – Zutaten auf dem Sandwich können frei gewählt, unterschiedliche Nudeln mit verschiedenen Soßen kombiniert oder eigene Eiskreationen zusammengestellt werden.

Auch das Speisenangebot einer gesundheitsförderlichen Schule sollte Gelegenheit zur Mitbestimmung geben. Außerdem können für die Mittagsmahlzeit Snackangebote gesundheitsförderlich zubereitet werden, um Jugendliche dazu zu animieren, eine gesunde Speisewahl zu treffen.

Mittagszeit im Ganzttag – Essen und Erholung

Mit dem Ausbau der Ganztagsangebote rückt die Schulverpflegung in den Fokus.

- Was macht eine ausgewogene Mahlzeit aus?
- Was wünschen sich Schüler für ihre Mittagspause?
- Wie kann Schulverpflegung attraktiv und gesundheitsförderlich gestaltet werden?

Lieblingsspeisen der Schüler sind meist Nudeln, Pizza, Pfannkuchen oder Pommes. Weniger gut kommen Suppen, Fisch, Spinat, Kartoffeln, Reis- oder Gemüsegerichte bei Schülern an.

Die **Zubereitung** spielt eine zentrale Rolle. Mit zunehmendem Alter zeigen sich Unterschiede in den Vorlieben bei Mädchen und Jungen. So essen Mädchen der Sekundarstufe II auch gerne mal einen Salat oder Rohkost. Im Durchschnitt bewerten Schüler ihre Mittagsverpflegung mit der Note 2,5. Die Bewertung ist aber nicht nur vom Geschmack und Aussehen des Essens abhängig.

Ein abwechslungsreiches Angebot, Gemütlichkeit, geringe Wartezeiten bei der Essensausgabe sowie eine angenehme Geräuschkulisse sind weitere Faktoren, die zur Beliebtheit der Mittagsverpflegung beitragen.

Die Berücksichtigung persönlicher Essens- und Getränkewünsche, ein besserer Geschmack sowie mehr Abwechslung bei den Menüs befinden sich auf der Wunschliste der Schüler ganz oben.

EINFLUSSFAKTOREN AUF DIE AKZEPTANZ DER SCHULVERPFLEGUNG



Mit den Bayerischen Leitlinien für die Schulverpflegung, basierend auf dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, stehen **Empfehlungen zur optimalen Gestaltung des Verpflegungsangebots** an Schulen bereit. Darin werden verschiedene Aspekte einer gesundheitsförderlichen Mittagsverpflegung thematisiert:

- **Keine Konkurrenz**
Schulkioske sollten zur Mittagszeit geschlossen sein bzw. kein Konkurrenzangebot zur Mittagsmahlzeit darstellen.
- **Getränke**
Ein Getränk mit mind. 0,2 Liter (Trink- oder Mineralwasser, ungesüßter Kräuter- oder Früchtetee) ist im Mittagsmenü enthalten.
- **Vegetarische Alternative**
Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht (ohne Fleisch mit Eiern und/oder Milchprodukten) ist täglich im Angebot. Von Chili sin Carne bis zu buntem Risotto – es gibt zahlreiche Ideen für ein abwechslungsreiches vegetarisches Speisenangebot (z. B. von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.).
- **Abwechslung**
Bis zur Wiederholung eines identischen Menüs vergehen mindestens vier Wochen (bzw. 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage). So wird Abwechslung garantiert. In der Schulverpflegung spricht man von Vier-Wochen-Speiseplänen.
- **Saisonale und regionale Speisen**
Das jahreszeitspezifische Angebot wird berücksichtigt. Obst und Gemüse, das Saison hat und aus der Region stammt, wird frisch und reif geerntet und bietet so den vollen Genuss. In jede Schulküche gehören auch Bio-Lebensmittel, idealerweise aus der Region.
- **Akzeptanz der (Ess-) Kulturen**
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten werden berücksichtigt. Alle Kinder und Jugendlichen erhalten die Möglichkeit, am Mittagessen teilzunehmen. Darüber hinaus lernen sie so neue Geschmacksrichtungen und Esskulturen kennen.
- **Teilnahme aller**
Jeder Schüler muss die Möglichkeit erhalten, am Mittagessen teilzunehmen. Schülern mit Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme z. B. durch ein spezielles Essensangebot oder die Wahl einzelner Komponenten ermöglicht. Speisenanbieter können zum Nachweis ein Attest über die Unverträglichkeit fordern.
- **Professionelles Personal**
Fachlich versiertes und freundliches Personal fördert die Akzeptanz des Angebots. Das Ausgabepersonal steht täglich in direktem Kontakt mit den Schülerinnen und Schülern. Lobende Kommentare oder skeptische Gesichter – es erhält direktes und auch indirektes Feedback. Ist das Personal freundlich, beliebt und kennt die Kinder eventuell sogar mit Namen, schafft das ein

Vertrauensverhältnis und Gemeinschaft. Über das Ausgabepersonal können Kinder auch ermuntert werden, Neues zu probieren.

- **Hygiene**
Die einwandfreie Hygiene bei allen Prozessen (Zubereitung, Warmhaltezeit, Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur) muss gewährleistet und selbstverständlich sein. Unterstützung zu Hygienefragen und rechtlichen Vorgaben bieten die Lebensmittelkontrollen der zuständigen Landratsämter und der kreisfreien Städte.
- **Geschmack, Präsentation und Schülerwünsche**
Die Speisen werden ansprechend präsentiert und geschmacklich abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt. Wird das Speisenangebot und die Darbietungsform den Bedürfnissen der Schüler gerecht, dann gehen Schüler gerne in die Mensa und sind offen, neue, gesundheitsförderliche Speisen zu probieren. Während jüngere Schüler noch in der Tischgemeinschaft essen und eine kindgerechte Präsentation favorisieren, kann man Jugendliche über To-Go-Angebote für das Mensaessen begeistern. Salatbuffets und Snackbars mit handlichen Wraps, Nudelboxen und auch Smoothies sind aktuelle Trends.
- **Zeit zum Essen**
Für die Mittagsmahlzeit steht genügend Zeit zur Verfügung. Eine Mittagspause von 60 Minuten wird empfohlen. In dieser Zeit gehen die Schüler in die Mensa, waschen zuvor ihre Hände, müssen eventuell anstehen, das Essen auswählen, gemeinsam mit ihren Freunden essen und den Platz wieder abräumen. Ist der Andrang in der Mensa zu groß, helfen gestaffelte Pausenzeiten dabei, die Essenssituation stressfrei zu gestalten.
- **Raum zum Essen**
Der Speiseraum ist hell und ansprechend gestaltet. Bedürfnisse verschiedener Altersgruppen werden berücksichtigt. Stehtische und Lounge-Bereiche sind für Jugendliche attraktiv. Die Anordnung in Tischgruppen anstelle von Tischreihen kann das Ambiente auflockern. Schüler können auch z. B. selbst bei der Gestaltung mitwirken.
- **Wertschätzung und Wertigkeit der Schulverpflegung**
Ein gutes Verpflegungsleitbild sowie ein konkretes Verpflegungskonzept und eine gesundheitsförderliche Verpflegungsqualität sind Bestandteile des Schulprofils.
- **Schülerpartizipation**
Partizipation und Eigenständigkeit der Schüler werden im Rahmen der Schulverpflegung ermöglicht. Dies reicht von der individuellen Essensauswahl und der Berücksichtigung von Wünschen und Anregungen der Schüler bei der Speisenplanung über flankierende Maßnahmen wie die Neugestaltung des Speiseraums bis hin zu regelmäßigen Mensadiensten.

Von allem etwas: ein vollwertiges Gesamtangebot

Was macht ein gutes Schulessen aus? Das sind zum einen die dargestellten Kriterien, die vor allem den Rahmen der Mittagsmahlzeit betreffen. Darüber hinaus sind die Qualität und die Zubereitung des Mittagessens relevant und bestimmen maßgeblich den Gesundheitswert des Essens. Der **DGE-Qualitätsstandard** für die Schulverpflegung gibt Kriterien vor, welche Lebensmittel wie oft innerhalb von vier Wochen (20 Verpflegungstage) enthalten sein sollten.

Vergleicht man gängige Speisepläne mit den **DGE-Empfehlungen**, zeichnet sich folgendes Bild: Seefisch und

Hülsenfrüchte werden zu selten angeboten. Gleiches gilt etwas weniger ausgeprägt für Reis, Kartoffeln und Gemüse/Rohkost. Zu häufig werden dagegen Fleisch und Fleischerzeugnisse auf den Speiseplan gesetzt.

Wie steht es um die Mittagsverpflegung an Ihrer Schule? Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern stellt eine Vielzahl an Arbeitshilfen bereit. Die „Checkliste zu den Bayerischen Leitlinien Kita- und Schulverpflegung“ unterstützt dabei, den individuellen Umsetzungsgrad der Bayerischen Leitlinien an der Schule zu ermitteln. So kann einfach überprüft werden, welche Kriterien bereits erfüllt werden und wo es noch Optimierungsbedarf gibt, um die Mittagsverpflegung gesundheitsförderlich, wertgeschätzt, nachhaltig und ökonomisch zu gestalten.

LEBENSMITTELGRUPPE	HÄUFIGKEIT IN 20 VERPFLEGUNGSTAGEN	BEISPIELE ZUR PRAKTISCHEN UMSETZUNG
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, -eintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Polentasschnitte, Grünkern-Bratling Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Kartoffel-ecken, Püree, Pommes frites
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, gefüllte Paprika... Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 8 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und -produkte	mind. 8 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch und Wurst davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch mind. 4 x Seefisch davon mind. 2x fettreicher Seefisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Rindergulasch, Geschnetzeltes Seelachsfilet, Fischpfanne Heringssalat, Makrele, Matjes
Getränke	20 x	ungesüßte Getränke, Trink-, Mineralwasser
DGE (2015)		

Zusammenfassung

Schulverpflegung hat das Potenzial, eine genussvolle und zugleich gesunde Ernährung in der Schule erlebbar zu machen. Voraussetzung hierfür ist die Bereitstellung eines gesundheitsförderlichen Verpflegungsangebotes ebenso wie eine altersgerechte Mahlzeitengestaltung.

Es gilt, täglich unter Beweis zu stellen, dass „gesund“ und „schmackhaft“ nicht im Widerspruch stehen.

Gleiches gilt für „abwechslungsreich“ und „individuell“. Nicht jeder Wunsch kann berücksichtigt werden, aber ein vielseitiger und abwechslungsreicher Speiseplan und wählbare Komponenten eröffnen die Möglichkeit, dass alle am Essen teilnehmen können. Ein solches Speisenangebot ermöglicht es Schülern, neue Geschmacksrichtungen, Lebensmittel und Esskulturen kennenzulernen.

Professionell arbeiten – Organisation der Mittagsverpflegung



Was kennzeichnet eine gelungene Mittagsverpflegung? Die vorherigen Kapitel geben hierauf erste Antworten: ein gesundheitsförderliches und altersgerechtes Angebot an Speisen und Getränken sowie eine kompetente Essensbegleitung durch die pädagogischen Mitarbeiter. Das gemeinsame Mittagessen kann so als Lernfeld für alltägliche Handlungskompetenzen gestaltet und durch ernährungsbezogene Projektarbeiten in und außerhalb des Unterrichts ergänzt werden.

Neben diesen Aspekten sind es aber auch die organisatorischen Rahmenbedingungen, die einen reibungslosen Ablauf ermöglichen und so dazu beitragen, dass sich die Schüler in der Mensa wohlfühlen. Die Mittagsverpflegung kann auf ganz unterschiedliche Weise organisiert werden. Je nach örtlichen Gegebenheiten und schulischen Voraussetzungen finden sich in der Praxis verschiedene Modelle.

Ablauf der Mittagsverpflegung

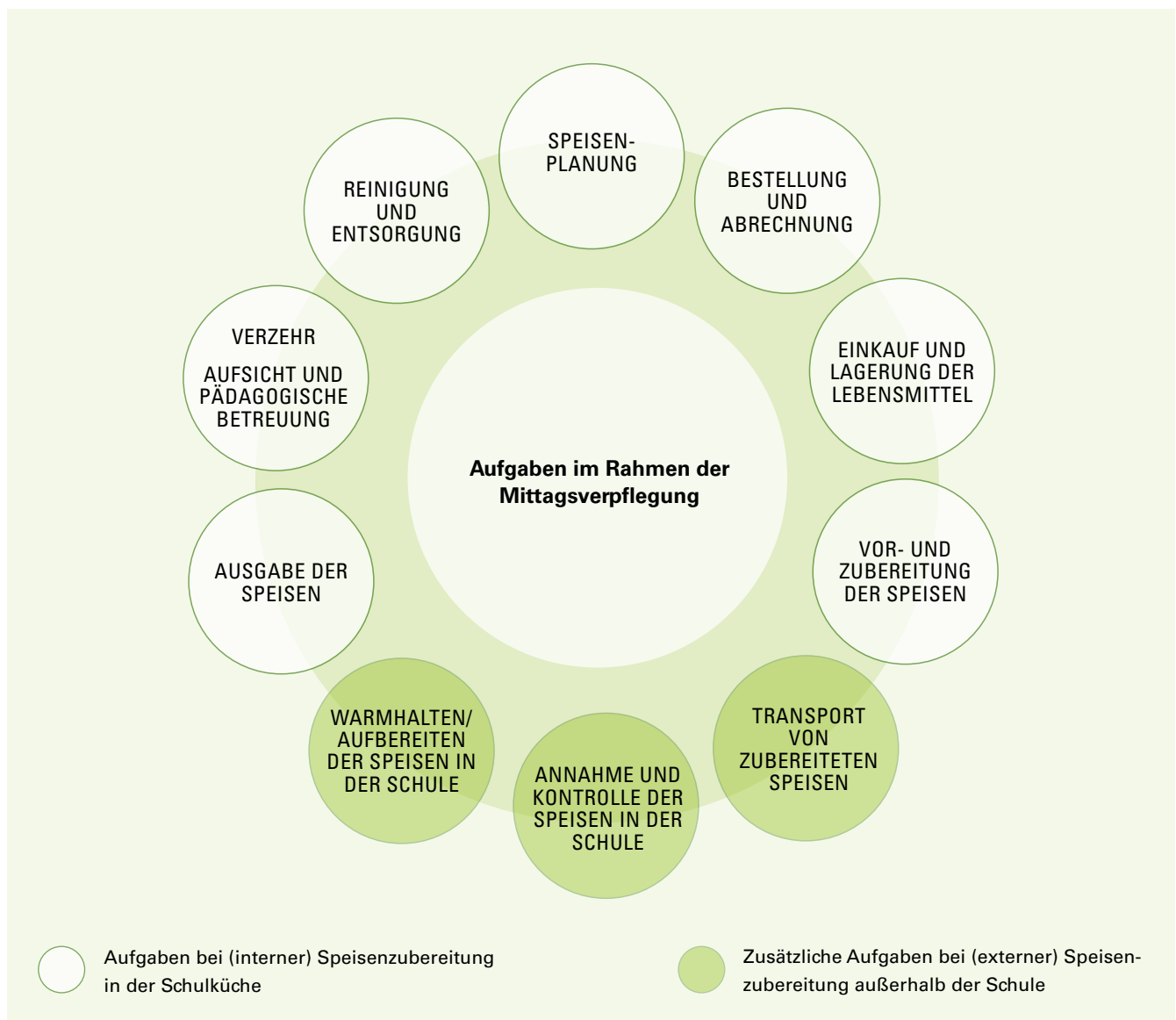
Vom Konzept zur Praxis – wie erhalten Schüler nun jeden Tag ein vollwertiges Mittagessen? Welche Schritte sind notwendig? Wie kann der Ablauf aussehen? Das Schaubild zeigt mögliche **Aufgaben und Prozesse** im Rahmen der Mittagsverpflegung.

Aber wer übernimmt vor Ort welche Aufgaben? Wie sind die Verantwortlichkeiten verteilt? In der Praxis finden sich unterschiedliche Aufteilungen der Zuständigkeiten auf die Beteiligten. Folgende Aufgabenteilung kristallisiert sich hierbei als die vielversprechendste heraus:

MENSABETRIEB

Zunächst stellt sich die Frage, durch wen die Mensa betrieben werden soll. Grundsätzlich kann die

AUFGABEN IM RAHMEN DER MITTAGSVERPFLEGUNG



Verpflegung im Einvernehmen mit der Schule in der Hand des Sachaufwandsträgers liegen (Eigenbewirtschaftung). Dieser kann jedoch in Absprache mit der Schule die Verpflegung auch an einen externen Speisenanbieter (Fremdbewirtschaftung) auslagern. In enger Kommunikation zwischen Schule und Sachaufwandsträger wird die Entscheidung getroffen, welches Bewirtschaftungssystem sich für die jeweilige Schule eignet.

In die Zuständigkeit des Sachaufwandsträgers fällt in der Regel die Finanzierung des Personals (eigenes Personal oder Speisenanbieter) für die **anfallenden hauswirtschaftlichen Tätigkeiten**. Diese Kosten können auf das Essensgeld umgelegt werden. Hierzu zählen etwa die Essenszubereitung und -annahme in der Schule, Speisen-/Temperaturkontrolle, Rückstellproben, Hygienemaßnahmen, Essensausgabe und Reinigung der Räume. Eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz sowie eine Schulung zu hygienischem Arbeiten sind für diese Aufgaben verpflichtend.

BETREUUNG

Die Betreuung der Schüler während der Mittagsmahlzeit kann wiederum besser von Schule und/oder Kooperationspartner geleistet werden. Die schulische Seite kümmert sich demnach meist um das Personal zur Aufsicht, Betreuung und pädagogischen Umsetzung einer Esskultur und ist die **Schnittstelle zu den Schülern und Eltern** bei der Essensbestellung und -stornierung.

Diese Aufteilung, die sich in der Praxis bewährt hat, jedoch nicht zwingend ist, bedeutet, dass der überwiegende Anteil der Aufgaben im Rahmen der Mittagsverpflegung nicht in den **Zuständigkeitsbereich** der Schule fällt. Dennoch sollten auch pädagogische Mitarbeiter die hiermit verbundenen Pflichten und Herausforderungen kennen. Dieses Hintergrundwissen hilft ihnen, den gesamten Prozess der Mittagsverpflegung besser zu verstehen, ihre eigene Rolle darin zu definieren sowie Zusammenhänge und Wechselwirkungen zu erkennen:

- Welche Anforderungen stellen unterschiedliche Essensausgabesysteme an das Küchenpersonal und die pädagogischen Mitarbeiter?
- Inwieweit beeinflussen das gewählte Verpflegungs- und Bestellsystem die Akzeptanz der Mittagsverpflegung?
- Welche Auswirkungen hat dies auf die Aufgabe, eine Esskultur „pädagogisch umzusetzen“?
- Inwieweit kann es hilfreich sein, Schüler (z. B. im Rahmen der Speiseplan- und Mensaggestaltung) aktiv einzubinden?



Dieser umfassende Blick ist für pädagogische Mitarbeiter eine notwendige Voraussetzung, damit sie im Essensgremium gleichberechtigt teilnehmen, an Lösungen mitarbeiten und Veränderungen anstoßen können. Aus diesem Grund werden im Folgenden die einzelnen Aufgaben im Rahmen der Mittagsverpflegung kurz dargestellt.

SPEISEPLANUNG

Während in der Gastronomie meist eine relativ konstante Auswahl an Gerichten in Form einer Speisekarte zur Verfügung steht, ist in der Schulverpflegung ein Speiseplan üblich. Je nach Schulgröße und Anzahl der Verpflegungsteilnehmer werden eines oder mehrere Gerichte pro Tag angeboten. Was ist hierbei zu berücksichtigen?

Was und wie viel?

Die Speiseplangestaltung sollte sich an dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung orientieren. Er gibt Kriterien für die Lebensmittelauswahl und -häufigkeit vor. Die Frage, welche Lebensmittel wie häufig angeboten werden können, wird exemplarisch anhand eines Vier-Wochen-Speiseplans mit 20 Verpflegungstagen beschrieben (siehe S. 40). So sollte innerhalb der 20 Verpflegungstage z. B. maximal achtmal Fleisch und Wurst, aber mindestens viermal Seefisch angeboten werden.

Für die Überprüfung des „Ist-Standes“ an der eigenen Schule bietet die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern den Speiseplan-Check Mittagsverpflegung an. Hiermit können Potenziale und Schwachstellen der bisherigen Verpflegung erkannt und gezielt nachgebessert werden. (Mehr dazu finden Sie unter www.schulverpflegung.bayern.de > Arbeitshilfen)



Auch die pädagogischen Mitarbeiter können ihren Teil zur Qualitätssicherung beitragen. Im Rahmen der Ganztagsbetreuung erleben sie, wie die jeweils aktuelle Speisenplanung von den Schülern angenommen wird. Diese Eindrücke sollten sie in das Essensgremium einbringen und bei Bedarf Veränderungen anstoßen.

Mit wem und in welcher Form?

Bei der Speisenplanung sind stets die Kriterien einer vollwertigen Ernährung nach dem DGE-Qualitätsstandard, aber auch die Vorlieben der Schüler als „Kunden“ im Blick zu behalten. Aber woher wissen Schulen, was ihren Schülern schmeckt? Indem diese dazu befragt und bei der Speiseplangestaltung einbezogen werden. Pädagogische Mitarbeiter können sich hier einbringen, indem sie im Essensgremium klären, wer die Schüler in welcher Form einbindet. Wie bereits beschrieben, eignen sich auch hier für eine Rückmeldung und Partizipation Instrumente wie Schülerbefragungen oder das Aufstellen von Wunschboxen. Darüber hinaus gibt es die Möglichkeit, die Schüler Wunschlisten anfertigen zu lassen oder gemeinsam eine Art Lieblingsspeiseplan zu erarbeiten. Besondere Aktionstage oder -wochen wie (z. B. Erdbeertag oder Kürbiswoche etc.) fördern die Akzeptanz der Schulverpflegung und die Schüler können ihre Wünsche einfließen lassen. Das gemeinsame Entwickeln eines Schulessens ist ebenfalls eine Idee, um Schüler in die Speisenplanung mit einzubeziehen.

Hinweise zur Gestaltung des Speiseplans

Die Menüfolgen sind geplant. Was gilt es nun bei der Gestaltung des Speiseplans zu beachten?

- **Transparenz:** Die gesamte Schulfamilie muss über den jeweils aktuellen Speiseplan (evtl. in Kombination mit

dem aktuellen Mensa-Dienst-Plan der Schüler) informiert werden. Verschiedene Möglichkeiten lassen sich kombinieren: die Internetpräsenz der Schule, gut sichtbare Aushänge in der Schule (z. B. am Schwarzen Brett, in der Aula), Aufsteller im Warte- und Ausgabebereich (auf Augenhöhe der Schüler) der Mensa.

- **Sprache:** Der Speiseplan sollte keine Fragen offen lassen. Es ist eine einfache und klare Sprache zu wählen, die Speisen müssen eindeutig bezeichnet sein. So spricht das „Spiderman-Menü“ oder der „Weltmeistersteller“ sicherlich jüngere Schüler an – aber was genau wird hier eigentlich angeboten? Auch landestypische Speisen wie „Szegediner Gulasch“ sind zu erklären (in diesem Falle: Gulasch mit Sauerkraut). Bei Fleisch und Wurstwaren muss die Tierart auf dem Plan angeführt werden. Die aktuellen Preise der einzelnen Menüs sowie die zeitliche Angabe, wann der Speiseplan gültig ist, dürfen nicht fehlen.
- **Optik:** Die optische Gestaltung des Speiseplans kann ein Thema im Rahmen der außerunterrichtlichen Betreuung sein, dem sich Pädagogen und Schüler gemeinsam widmen. Aufsteller, Aushänge, Plakate mit verschiedenen Schriftfarben und mit (selbstgemalten) Bildern von Lebensmitteln und Gerichten – der Phantasie sind hier kaum Grenzen gesetzt. Die pädagogischen Mitarbeiter sollten trotz grundsätzlicher künstlerischer Freiheit aber darauf achten, dass die wichtigsten Informationen schnell und vollständig zu erkennen sind.
- **Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen:** Auch innerhalb der Schulverpflegung ist die Angabe von Zusatzstoffen und Allergenen auf dem Speiseplan verpflichtend. Diese muss durch den jeweiligen Speisenanbieter erfolgen. Erhalten Schulen hierzu keine Auskunft, sollten sie nachhaken. Was gekennzeichnet werden muss und wie diese Kennzeichnung auf dem Speiseplan erfolgen kann – dazu sind nähere Informationen u.a. auf der Internetseite der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern, in der „Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuV)“ sowie der „Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) und dem Leitfaden Allergenmanagement für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“ zu finden.

PRAXISTIPP:

Zuständig für die Lebensmittelüberwachung und dafür, wie die Kennzeichnungspflicht vor Ort richtig umgesetzt wird, ist das Landratsamt des jeweiligen Landkreises bzw. die Stadtverwaltung einer kreisfreien Stadt. Fragen Sie bei Ihrer Behörde nach Ihren Ansprechpartnern!

BESTELLUNG

Wie können Schüler/Eltern das gewünschte Mittagessen bestellen? Welches Bestellsystem wird an der Schule umgesetzt: Vorbestellung und/oder spontane Essenswahl? Wählen Schulen die erste Variante, sind die folgenden **W-Fragen** zu beantworten:

Wie?

Auf welchem Weg können Schüler (oder auch Eltern) die gewählte Mittagsverpflegung ordern? Dies kann einerseits auf traditionelle Weise erfolgen: telefonisch oder schriftlich (z. B. anhand eines Bestellformulars, per E-Mail oder Fax). Die Bestellungen werden in der Schule gesammelt und anschließend an den Speisenanbieter weitergegeben. Eine größere zeitliche Flexibilität bieten jedoch elektronische Bestellsysteme. So können Be-/Abbestellungen etwa über ein Online-Bestellsystem (Verlinkung mit der Schul-Internetseite denkbar) oder über einen Touchmonitor/Terminal in der Schule erfolgen. Je nach Einstellung werden diese direkt an den Speisenanbieter oder das Schulsekretariat weitergeleitet.

Neben individuellen sollten auch gruppenspezifische Be- und Abbestellungen (z. B. bei Klassenfahrten, Wandertagen und anderen Schulveranstaltungen) möglich sein. Abo-Systeme ermöglichen es den Schülern, ihr Mittagessen langfristig (z. B. für ein Schulhalbjahr) für die Tage vorzubestellen, an denen sie die Ganztagsbetreuung besuchen. Dies führt zu einer höheren Planungssicherheit für Schüler und Speisenanbieter.

Wer?

Wer ist der verantwortliche Ansprechpartner für die Bestelleingänge? Wer sammelt die Essensbestellungen? Wer nimmt Abbestellungen bei Krankheit oder Klassenfahrt entgegen? Wer gibt die Information darüber an den Speisenanbieter weiter, wenn dies nicht online erfolgt? Sind einzelne zuständige Personen dafür benannt?

Wie oft und wann?

Neben den Zuständigkeiten sind auch Zeitpläne abzustecken. Für welchen Zeitraum (Tage, Wochen, Monate) bzw. für wie viele Verpflegungstage kann im Vorfeld bestellt werden? Davon ist abhängig, wie oft Essenswünsche bei den Schülern abgefragt, gesammelt und weitergegeben werden müssen. Bis wann am Essenstag können Schüler (oder Eltern) die Mittagsverpflegung bestellen oder stornieren (z. B. bei Krankheit)?

Bewährt hat sich eine Bestell- und Stornierungsmöglichkeit bis 9.00 Uhr des Tages der Essensausgabe. Schule und Speisenanbieter müssen klären, welche zeitliche Lösung vor Ort möglich ist. Generell gilt: Je kurzfristiger die Essensbestellungen und Essensstornierungen

möglich sind, desto höher ist die Akzeptanz für die schulische Mittagsverpflegung.

Die „W-Fragen“ müssen in Bezug auf die Bestellung der Mittagsverpflegung geklärt sein. Auf diesem Weg stehen alle notwendigen Informationen zu dem eingesetzten Bestellsystem an der Schule zur Verfügung.

VERPFLEGUNGSSYSTEME: AUF WELCHE ART UND WEISE WERDEN SPEISEN WO HERGESTELLT?

Welche Aufgaben im weiteren Verlauf der Mittagsverpflegung konkret anfallen, ist vom schulspezifischen Ablauf abhängig. Bereits bei den ersten Planungen der Schulverpflegung wird neben dem Bewirtschaftungssystem auch das Verpflegungssystem festgelegt. Sind die Zuständigkeiten der Bewirtschaftung bereits geklärt, richtet sich der Blick auf die Art und Weise, wie die Produktion der Speisen gehandhabt wird. In der Tabelle werden die vier grundsätzlichen Verpflegungssysteme dargestellt. Unter Berücksichtigung der jeweiligen Anforderungen sind generell alle diese Systeme für die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung geeignet.

Für das Personal vor Ort, welches aktiv in den Ablauf der Mittagsverpflegung eingebunden ist, ist es wichtig, die Eigenheiten des Verpflegungssystems an der Schule zu kennen. Je nach System fallen bestimmte Aufgabenbereiche außer- oder innerhalb der Schule an. Wird in der Schulküche etwa jeden Tag frisch gekocht, müssen keine fertigen Speisen zur Schule transportiert und aufbereitet werden. Auch die Tätigkeiten innerhalb der Schule können mit unterschiedlichen Anforderungen verbunden sein. So setzt z. B. das Lagern von tiefgekühlten Speisen mit anschließender Erwärmung (Cook & Freeze) ein anderes Wissen voraus als das Warmhalten von Speisen mit anschließender Ausgabe (Cook & Hold).



VERPFLEGUNGSSYSTEME IN DER SCHULVERPFLEGUNG

VERPFLEGUNGSSYSTEM	COOK & SERVE Kochen & Servieren	COOK & FREEZE Kochen & Gefrieren
Erklärung des Verpflegungssystems	Speisen werden in der Schulküche frisch zubereitet. In der Praxis wird diese Frischküche meist durch die sog. Mischküche ersetzt. Gemischt ist hierbei der Fertigungsgrad der Lebensmittel: sowohl frische Produkte als auch vorgefertigte Komponenten (z. B. geputzter Salat, tiefgekühltes Gemüse) kommen zum Einsatz.	Speisen werden der Schule tiefgekühlt angeliefert und sind vor Ort zu erwärmen bzw. endzugaren (Tiefkühlsystem). Bei diesem System sollten die regenerierten Speisen durch frisch zubereitete Komponenten (z. B. Salate oder Nachspeisen) ergänzt werden.
Aufgaben außerhalb der Schule (extern)	Alle Tätigkeiten erfolgen im Schulgebäude.	Einkauf der Lebensmittel, Lagerung der Lebensmittel, Vorbereitung der Speisen, Zubereitung der Speisen, Tiefkühlen der Speisen, Transport der tiefgekühlten Speisen.
Aufgaben in der Schule (intern)	Speisenplanung, Einkauf der Lebensmittel, Lagerung der Lebensmittel, Vorbereitung der Speisen, Zubereitung der Speisen, Ausgabe der Speisen, Verzehr, Reinigung und Entsorgung.	Speisenplanung, Warenannahme, Tiefkühl Lagerung der gelieferten Speisen, Erwärmung der Speisen, Ausgabe der Speisen, Verzehr, Reinigung und Entsorgung. Optional: Einkauf, Lagerung und Zubereitung von frischen Lebensmitteln als Ergänzung der angelieferten Menüs (z. B. Salat).
Küchentyp	Zubereitungsküche Alle Gerichte werden in der Schule selbst zubereitet und ausgegeben.	Aufbereitungsküche Tiefgekühlte Hauptgerichte werden zur Ausgabe vorbereitet, in der Schule erwärmt und ausgegeben.

VERPFLEGUNGSSYSTEM	COOK & CHILL Kochen & Kühlen	COOK & HOLD Kochen & Warmhalten
Erklärung des Verpflegungssystems	Speisen werden der Schule gekühlt angeliefert und sind vor Ort zu erwärmen bzw. endzugaren. Bei diesem System sollten die regenerierten Speisen durch frisch zubereitete Komponenten (z. B. Salate oder Nachspeisen) ergänzt werden.	Speisen werden der Schule warm angeliefert und sind bis zur Ausgabe entsprechend warmzuhalten (Warmverpflegung). Bei diesem System sollten die warmgehaltenen Speisen durch frisch zubereitete Komponenten (z. B. Salate oder Nachspeisen) ergänzt werden.
Aufgaben außerhalb der Schule (extern)	Einkauf der Lebensmittel, Lagerung der Lebensmittel, Vorbereitung der Speisen, Zubereitung der Speisen, Kühlen der Speisen, Transport der gekühlten Speisen.	Einkauf der Lebensmittel, Lagerung der Lebensmittel, Vorbereitung der Speisen, Zubereitung der Speisen, Warmhalten der Speisen, Transport der warmgehaltenen Speisen.
Aufgaben in der Schule (intern)	Speisenplanung, Warenannahme, Kühllagerung der gelieferten Speisen, Erwärmung der Speisen, Ausgabe der Speisen, Verzehr, Reinigung und Entsorgung. Optional: Einkauf, Lagerung und Zubereitung von frischen Lebensmitteln als Ergänzung der angelieferten Menüs (z. B. Salat).	Speisenplanung, Warenannahme, Warmhalten der Speisen, Ausgabe der Speisen, Verzehr, Reinigung und Entsorgung. Optional: Einkauf, Lagerung und Zubereitung von frischen Lebensmitteln als Ergänzung der angelieferten Menüs (z. B. Salat).
Küchentyp	Aufbereitungsküche Gekühlte Hauptgerichte werden zur Ausgabe vorbereitet, in der Schule erwärmt und ausgegeben.	Ausgabeküche Anlieferung von warmen Speisen, die in der Schule warmgehalten und ausgegeben werden.

Mit Bezug auf die Verpflegungssysteme werden im Folgenden die möglichen **Aufgaben in der Schule (intern)** kurz erläutert, mit einer Ausnahme: Die im Zusammenhang mit einer Zubereitungsküche (Cook & Serve) notwendigen Schritte – Einkauf und Lagerung der Lebensmittel sowie das anschließende Zu- und Vorbereiten der Speisen in der Schulküche – bleiben ausgespart. Das dort eingesetzte Personal sollte für die Anforderungen einer Großküche entsprechend ausgebildet sein.

EINKAUF, LAGERUNG UND ZUBEREITUNG VON FRISCHEN LEBENSMITTELN ALS ERGÄNZUNG VON ANGELIEFERTEN MENÜS

Bei den Verpflegungssystemen Cook & Freeze/Chill/ Hold empfiehlt sich eine **Ergänzung** der angelieferten Menüs um frische Komponenten (selbst zubereitet oder im Lieferumfang enthalten). Speisen können mit Kräutern und Gewürzen aufgewertet werden. Saisonales und regionales Obst und Gemüse eignen sich für Nachspeisen, Salate und Rohkost. Hierfür sollten Raum und Ausstattung in der Schule vorhanden sein.

Worauf ist beim Einkauf und Transport von frischen Lebensmitteln zu achten? Vor dem Einkauf ist eine gute **Kalkulation** der Menge wichtig, um größere Abfallmengen zu vermeiden. Saisonales und regionales Obst und Gemüse sollte möglichst bevorzugt und beim Einkauf auf Frische geprüft werden. Kühlpflichtige Lebensmittel sollten erst am Ende des Einkaufs der Kühltheke entnommen und in Kühlboxen transportiert werden. Hierbei ist auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (z. B. bei Quark für die Nachspeisen) und eine vorschriftsmäßige Verpackung (z. B. kein geöffneter Behälter) der Waren zu achten.

Zurück in der Schule: Was ist bei der **Lagerung** der Lebensmittel wichtig? Die Vorratsschränke sollten an trockenen, kühlen Plätzen stehen und nur trockene Lebensmittel (z. B. Samen zur Verfeinerung von Salaten) enthalten. Kühlpflichtige Lebensmittel werden im Kühlschrank gelagert. Hierbei ist die Temperatur regelmäßig zu kontrollieren und zu dokumentieren. Bereits länger gelagerte Lebensmittel haben beim Verbrauch Vorrang vor neu gekaufter Ware, welche im Vorratsschrank und Kühlschrank entsprechend hinten eingeräumt wird (Prinzip „first in, first out“).

Alle notwendigen Informationen zur Ergänzung mit frischen Lebensmitteln erhalten Schulen bei der zuständigen **Lebensmittelüberwachung**. Diese entscheidet auf Basis der jeweiligen Gegebenheiten, wie eine einwandfreie hygienische Handhabung vor Ort zu gestalten ist. Dazu gehört auch die Einweisung des zuständigen Personals in die richtige Anwendung von Messgeräten (z. B. zur Temperaturkontrolle) und deren Dokumentationspflichten.

WARENANNAHME/ANNAHME DER ZUBEREITETEN SPEISEN

Wird die Mittagsverpflegung von einem externen Speisenanbieter zubereitet und an die Schule transportiert (bei Cook & Freeze/Chill/ Hold), gilt es bei der Annahme der angelieferten Menüs folgende Punkte zu beachten: Die **fertigen Speisen** müssen während des Transports (tief-)gekühlt bzw. warmgehalten werden, je nach Verpflegungssystem. Hierbei sind bestimmte Kerntemperaturen einzuhalten, bei der Annahme der Waren in der Schule zu prüfen und zu dokumentieren. Neben der Temperaturkontrolle ist auch der Hygienezustand der Transportboxen sowie des Lieferfahrzeuges stichprobenartig zu begutachten. Sind die Boxen sauber, verschlossen und abgedeckt? Wie ordentlich wirken Fahrzeug und Fahrer? Auch bei diesen Fragen gilt: Schulen sollten Kontakt mit der zuständigen Lebensmittelüberwachung aufnehmen und klären, wie die sachgemäße Handhabung vor Ort aussieht.

ERWÄRMEN (REGENERIEREN) UND WARMHALTEN VON SPEISEN

Können die gelieferten Speisen (bei Cook & Freeze/Chill/ Hold) nicht sofort an die Schüler ausgegeben werden, müssen sie sachgerecht **zwischengelagert** werden. Auch für die Umsetzung dieses Prozessschrittes ist die zuständige Lebensmittelüberwachung der Ansprechpartner für Schulen.

Das durchgängige Einhalten von bestimmten Kerntemperaturen ist hierbei aus lebensmittelhygienischer Sicht notwendig, um die Bildung und Vermehrung von krankheitsregenden Keimen zu verhindern. Was bedeutet das für die Verpflegungssysteme im Einzelnen?

Cook & Freeze/Chill

Nach der Anlieferung in der Schulküche sind die (tief-)gekühlten Produkte sofort der Kühllagerung zuzuführen, **um eine lückenlose Kühlkette** zu gewährleisten. Erst kurz vor der Ausgabe sollten die Speisen der Kühleinrichtung entnommen und, unter Berücksichtigung der eventuell versetzten Pausenzeiten, in speziellen Geräten (Heißluftdämpfern) auf die erforderliche Temperatur erwärmt bzw. endgegart werden. Das zuständige Personal sollte vom Speisenanbieter in die jeweiligen Erfordernisse und den richtigen Umgang mit den verwendeten Geräten eingewiesen werden. Denn: Ein sachgerechtes Regenerieren hat Auswirkungen auf die Qualität, das Aussehen, die Konsistenz der Speisen und somit letztlich auf die Akzeptanz der Mittagsverpflegung.

Cook & Hold

Warmes Essen sollte in einem geeigneten Transportbehälter geliefert werden, um bestimmte Kerntemperaturen durchgängig aufrechterhalten zu können.

Die Warmhaltezeiten von der Beendigung des Garprozesses bis zur Abgabe der Speise an den letzten Tischgast sollte so kurz wie möglich gehalten werden (maximal drei Stunden). Langes Warmhalten hat einen negativen Einfluss auf den Vitamingehalt, die Optik und den Geschmack. Für das zuständige Personal an der Schule bedeutet dies: Sie sollten die notwendigen Vorschriften und Empfehlungen im Rahmen der **Warmhaltezeit** kennen (z. B. die maximale Warmhaltezeit von Gemüse) und ihre Arbeit entsprechend ausrichten. Können sie die warmen Speisen nicht direkt nach der Lieferung ausgeben, ist es unter Umständen notwendig, die Temperatur vor der Ausgabe nochmals zu überprüfen und zu dokumentieren (erneute Temperaturkontrolle). Es sollte bei der Ausgabe selbst darauf geachtet werden, dass Transport-/Warmhaltebehälter nicht unnötig lange geöffnet bleiben und auch wieder geschlossen werden, wenn keine Ausgabe erfolgt.

AUSGABE DER SPEISEN

Vor der Ausgabe der Speisen an die Schüler und Lehrer ist gegebenenfalls eine erneute Temperaturkontrolle inkl. Dokumentation durchzuführen, denn hier sind ebenfalls bestimmte **Kerntemperaturen** einzuhalten (Ansprechpartner ist die zuständige Lebensmittelüberwachung).

Anrichten der Speisen

Neben der Temperatur bestimmt aber auch die Präsentation der Speisen (z. B. an der Selbstbedienungstheke oder auf dem Teller), ob sie beim Essensgast gut ankommen – „das Auge isst mit“. Daher ist auf ein appetitliches Anrichten der Speisen Wert zu legen, z. B. durch Garnituren, arttypische Farben und ansprechende Farbzusammenstellung der Speisen. Bei Tellergerichten ist auf eine Trennung der einzelnen Komponenten zu achten. Das saubere Salatbuffet mit knackiger Rohkost und Gemüse lädt zum Zugreifen ein.



Ausgabesysteme: Schnittstelle zwischen Küche und Tischgast

Die Organisation der Essensausgabe sollte nach einem Ausgabesystem erfolgen, welches die Bedingungen vor Ort sowie Alter und Bedürfnisse der Schüler berücksichtigt. Je älter die Schüler sind, desto mehr Selbstbestimmung und Flexibilität wünschen sie sich bei der Speisenauswahl und den Portionsgrößen. Die Art und Weise, wie das Essen übergeben und anschließend begleitet wird, beeinflusst entscheidend die **Akzeptanz der Mittagsverpflegung**. Ausgabe-/Küchenpersonal und pädagogische Mitarbeiter, die im Rahmen der Aufsichtspflicht bei der Essensausgabe anwesend sind, sollten daher regelmäßig den Ablauf der Mittagspause besprechen und Hand in Hand arbeiten. Dies betrifft etwa die zeitliche Einteilung, die Kommunikation und Begleitung der Schüler (je nach Alter, Persönlichkeit und Situation) sowie den Umgang mit Fragen (zum aktuellen Menü), individuellen Essenswünschen (Nachschlägen) und Beschwerden.

AUS DER PRAXIS: „PAULS INTERESSE“

Paul möchte gerne mehr über das heutige Tagesessen „Couscous“ erfahren und fragt daher die Küchenkraft, ob sie denn wisse, aus welchem Land das Gericht ursprünglich kommt. Diese reagiert unfreundlich und genervt („Was spielt das jetzt für eine Rolle?“) und signalisiert ihm sehr deutlich, dass er sich mit seiner Speisenauswahl doch bitte beeilen soll. Paul ist irritiert, traut sich nicht, darauf etwas zu antworten, und wählt daher lieber das bekannte Spiegelei mit Bratkartoffeln. Niedergeschlagen kommt Paul an den Esstisch und muss hier von der pädagogischen Mitarbeiterin aufgefangen werden.

Küchenkräfte sollten im Umgang mit Schülern unterschiedlicher Altersklassen den **richtigen Ton** treffen (können). Im Beispiel hätte Paul eher ermutigt werden sollen, etwas Neues zu probieren: „Couscous kommt ursprünglich aus Nordafrika. Du kannst ja eine kleine Portion mit etwas Karotten, Kichererbsen und Paprika probieren. Das schmeckt wirklich lecker!“

Eine **wertschätzende und offene Haltung** kann dazu führen, dass sich Paul eher stolz und mit guter Laune zu seinen Mitschülern an den Esstisch setzt. Fühlen sich die Schüler aufgrund des Verhaltens des Ausgabepersonals angenommen, trägt dies zu einer positiv besetzten Atmosphäre bei Tisch bei. Auf der anderen Seite ist es hierfür ebenso wichtig, dass sich die pädagogischen Mitarbeiter mit den Besonderheiten der einzelnen Ausgabesysteme auskennen, um gegebenenfalls unterstützen zu können.

Die nachfolgende Tabelle erklärt die in der Schulpflegung gängigen **Ausgabesysteme** und beschreibt deren jeweilige **Anforderungen an das Ausgabe- und Betreuungspersonal**.

AUSGABESYSTEME UND DEREN ANFORDERUNGEN

AUSGABESYSTEM	TISCHGEMEINSCHAFT	THEKENAUSGABE/TABLETTSYSTEM
Erklärung des Ausgabesystems	Bei der Tischgemeinschaft werden die Speisen vom Ausgabepersonal auf Platten und in Schüsseln auf die Tische gestellt. Jeder Schüler am Tisch kann sich individuell bedienen.	Hierbei erfolgt die Ausgabe des Essens über einen Schalter/eine Theke, der/die je nach baulichen Gegebenheiten in die Küche integriert sein kann. Die Gerichte/Speisen werden vportioniert ausgegeben.
Organisation Portionierung	Die Schüler lernen die Portionsgrößen selbst zu bestimmen. Jüngere Schüler sollten hierin von den pädagogischen Mitarbeitern unterstützt werden. Nehmen diese am Mittagessen teil, sind sie Ansprechpartner für Fragen der Schüler und deren Bitte um einen Nachschlag. Sie bringen daher Erfahrungswerte in Bezug auf die benötigte Essensmenge mit und können die individuellen Essenswünsche der Schüler einschätzen.	Die zubereiteten Speisen werden z. B. mit Hilfe von Kellen portioniert. Für die Ausgabe ist es wichtig, den Kellenplan des Speiseanbieters, d.h. die Anzahl der Kellen, die eine Portion ergeben, und somit die vertraglich vereinbarten Portionsgrößen zu kennen. Das Personal der Mittagsbetreuung erkennt im täglichen Kontakt, inwieweit sich dieser Plan am tatsächlichen Bedarf der Schüler orientiert. Schule und Speiseanbieter sollten daher ggf. gemeinsame Regeln zu Portionsgrößen erarbeiten. Schülern ist hier ein direkter Kontakt mit dem Ausgabepersonal möglich, so dass dieses mit möglichen Fragen, Wünschen und Beschwerden konfrontiert wird. Daneben können diese an pädagogische Mitarbeiter oder Lehrkräfte im Rahmen ihrer Aufsicht herangetragen werden. Es empfiehlt sich hier eine gemeinsame Strategie und eine Bündelung dieser Rückmeldungen.
Ernährungsbildung und Gestaltung von Rahmenbedingungen	Die gemeinsame Mahlzeit erinnert an die familiäre Essenssituation und findet sich häufig in Grundschulen. Unter pädagogischer Aufsicht stellt es eine gute Möglichkeit dar, Schülern wichtige Elemente einer Ess- und Tischkultur nahezubringen und zum Ausprobieren zu motivieren.	Im Rahmen ihrer Aufgaben haben Ausgabekräfte oft nur wenig Zeit, die Schüler etwa zum Probieren von Speisen zu motivieren. Veränderungen im Essensumfeld können Schüler jedoch zu einer gesunden Auswahl animieren. Ideen, die Schüler zu einer cleveren Essenswahl „anzustupsen“ (engl. „Nudging“) finden Sie auf der Seite der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern. Pädagogische Mitarbeiter sollten auf die Einhaltung von Tischsitten und Kommunikationsregeln achten und nach Bedarf unterstützend tätig sein (siehe S. 20 ff.).

AUSGABESYSTEM	CAFETERIA-LINE	FREE-FLOW-SYSTEM
Erklärung des Ausgabesystems	Im Unterschied zum Tablettssystem werden die Schüler bei der Cafeteria-Linie an einer Theke entlang geleitet. Sie bestücken ihr Tablett z.T. selbst (z. B. mit vorportionierten kalten Speisen wie Salaten), warme Hauptgerichte werden vom Personal ausgegeben.	Free-Flow („freier Fluss“) bezeichnet ein Ausgabesystem, bei dem sich die Schüler frei zwischen einzelnen Ausgabestationen bewegen können, die nicht in einer Linie angeordnet sind.
Organisation Portionierung	Die zubereiteten Speisen werden z. B. mit Hilfe von Kellen portioniert. Für die Ausgabe ist es wichtig, den Kellenplan des Speiseanbieters, d.h. die Anzahl der Kellen, die eine Portion ergeben, und somit die vertraglich vereinbarten Portionsgrößen zu kennen. Das Personal der Mittagsbetreuung erkennt im täglichen Kontakt, inwieweit sich dieser Plan am tatsächlichen Bedarf der Schüler orientiert. Schule und Speiseanbieter sollten daher ggf. gemeinsame Regeln zu Portionsgrößen erarbeiten. Schülern ist hier ein direkter Kontakt mit dem Ausgabepersonal möglich, so dass dieses mit möglichen Fragen, Wünschen und Beschwerden konfrontiert wird. Daneben können diese an pädagogische Mitarbeiter oder Lehrkräfte im Rahmen ihrer Aufsicht herangetragen werden. Es empfiehlt sich hier eine gemeinsame Strategie und eine Bündelung dieser Rückmeldungen.	Schüler können ihre Speisen aus einer gegebenen Auswahl selbst zusammenstellen (freie Komponentenwahl) und portionieren. Dies kommt vor allem dem Wunsch älterer Schüler nach mehr Flexibilität nach und steigert somit die Akzeptanz der Mittagsverpflegung. Zudem üben Schüler hier ebenso das richtige „Maß halten“ und lernen ihren Appetit einzuschätzen.
Ernährungsbildung und Gestaltung von Rahmenbedingungen	Im Rahmen ihrer Aufgaben haben Ausgabekräfte oft nur wenig Zeit, die Schüler etwa zum Probieren von Speisen zu motivieren. Veränderungen im Essensumfeld können Schüler jedoch zu einer gesunden Auswahl animieren. Ideen, die Schüler zu einer cleveren Essenswahl „anzustupsen“ (engl. „Nudging“) finden Sie auf der Seite der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern. Pädagogische Mitarbeiter sollten auf die Einhaltung von Tischsitten und Kommunikationsregeln achten und nach Bedarf unterstützend tätig sein (siehe S. 20 ff.).	Auch hier beschränken Zeitvorgaben (Ausgabe und Nachfüllen der Stationen) die Möglichkeiten des Personals, Schüler zum Probieren zu aktivieren. Meist steuern Schüler nur die Stationen mit bevorzugten Speisen an. Daher kommt auch bei diesem System den Möglichkeiten des „Nudgings“ Bedeutung zu. Denkbar ist etwa eine Salattheke, die so platziert ist, dass Schüler sie nicht ignorieren können, sondern der Laufweg an ihr vorbeiführt. Pädagogische Fachkräfte sollten auf die Einhaltung von Tischsitten und Kommunikationsregeln achten und bei Bedarf unterstützend tätig sein.



Unabhängig vom gewählten Ausgabesystem sind folgende allgemeine Kriterien zu beachten:

- **Keine funktionale Abfertigung!** Das Ausgabepersonal kann durch sein persönliches Auftreten sehr viel zu einer gelungenen Verpflegung beitragen. Wesentliche Elemente hierzu sind eine wertschätzende Kommunikation und Motivation, ein freundliches Wesen, Empathie und Flexibilität im Umgang mit den Belangen der Schüler, sowie eine offene und zugewandte Gestik und Mimik.
- **Die richtige Organisation** reduziert Wartezeiten und erhöht die Akzeptanz. So sollten Kreuzungswege vermieden (Weg zur Essensausgabe ist nicht gleich dem Weg zur Geschirrrückgabe) und Wege in der Mensa klar aufgezeigt werden. Eine anschauliche Darstellung und Beschreibung der Menüs im Speiseplan und eventuell auch in einer Schautheke verkürzt Auswahl- und somit Wartezeiten bei der Essensausgabe. Die Verschiebung von Pausenzeiten stellt eine weitere Möglichkeit dar, um allen Schülern eine ausreichende Essenszeit zu ermöglichen und eine reibungslose Organisation zu gewährleisten.

VERZEHR – GEMEINSAMES ESSEN

Die Atmosphäre beim Essen hat große Auswirkungen darauf, wie Schüler ihre Mittagsverpflegung wahrnehmen. Die Orientierung an nachfolgenden Kriterien ermöglicht es, eine angenehme Situation bei Tisch zu gestalten.

Organisation

- **Zeit:** Die Essenszeit sollte ausreichend sein, um Schülern wirklich Erholung zu bieten. Es wird daher eine Mittagspause von mindestens 60 Minuten empfohlen, denn: Schüler müssen zur Mensa gehen, sich die Hände waschen, bei der Essensausgabe anstehen/warten, die Mahlzeit zu sich nehmen, das Geschirr abräumen und rechtzeitig zur nächsten Unterrichtsstunde gelangen. Sich im Rahmen der Mittagspause zurückziehen oder informelle Gespräche mit Schülern oder Lehrern

bzw. anderen Pädagogen bei Tisch zu führen, sollte ebenso möglich sein.

- **Versetzte Pausenzeiten:** Eine Rhythmisierung des Schultages (Möglichkeit für flexible, untereinander variable Zeiteinheiten für Unterricht, Freizeit und Bewegungsangebote) kann helfen, ausreichende Pausenzeiten zu gewährleisten. Hierdurch sind z. B. für Kinder und Jugendliche unterschiedlicher Jahrgangsstufen verschiedene Essenszeiten möglich. Somit kommen Schüler gleichen Alters und eher ähnlicher Bedürfnisstrukturen in einer überschaubaren Anzahl beim Essen zusammen. Die Betreuung der pädagogischen Mitarbeiter kann spezifischer erfolgen. Sollte es die Größe der Mensa verhindern, dass alle Schüler gleichzeitig ihr Mittagessen einnehmen können, so sind verschiedene Essenszeiten ebenso eine gute Lösung. Die Bedingungen hierfür sind an jeder Schule unterschiedlich (u.a. abhängig von den Abfahrtszeiten der öffentlichen Verkehrsmittel), so dass diesbezüglich nur passgenaue Lösungen möglich sind.
- **Raum und Raumgestaltung:** Für die Ausgabe und den Verzehr von Speisen im Schulbetrieb sollte ein separater Speiseraum/Mensa zur Verfügung stehen. Der Speiseraum kann außerhalb der Essenszeiten auch als Aufenthaltsraum genutzt werden. Eine altersgerechte, attraktive Ausstattung und eventuell eine räumliche Trennung verschiedener Altersklassen erhöht die Akzeptanz der Verpflegung. Tischgemeinschaften mit passender Stuhlhöhe eignen sich eher für jüngere Schüler, während Stehtische oder Lounges vor allem ältere Schüler ansprechen. Es empfiehlt sich, Schüler in die Gestaltung und Dekoration der einzelnen Bereiche mit einzubeziehen. Auch ein Blick ins Freie und Außensitzplätze bei schönem Wetter lockern auf und tragen zur Erholung bei. Freie Fußwege vermeiden Unruhe – hierzu gehört auch ausreichend Stauraum für Jacken und Taschen in Form großzügiger Regalsysteme im Eingangsbereich der Mensa. Für eine effektive und zugleich partizipative Raumgestaltung bieten sich zahlreiche Möglichkeiten (siehe S. 24/25).

Reinigung und Entsorgung

Die Pause ist zu Ende, die Schüler haben die Mensa verlassen. Um auch am nächsten Tag eine hygienisch einwandfreie Mittagsverpflegung bieten zu können, müssen Geschirr und Räumlichkeiten gereinigt sowie mögliche Abfälle entsorgt werden. Für den Verpflegungsbereich sollte daher in Absprache mit der zuständigen Lebensmittelüberwachung und gegebenenfalls dem Speisenanbieter ein **Reinigungs- und Hygieneplan** erarbeitet werden. Dieser beantwortet die Frage, was, wie häufig und wann durch wen zu reinigen/desinfizieren und zu dokumentieren ist. In der Mensa sollten generell Abfall- und Mülltrennungsbehälter aufgestellt werden, die täglich zu entleeren sowie regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren sind. Speisereste aus der Schulküche und Mensa

dürfen nicht über die Biotonne entsorgt werden. Für die Entsorgung von Lebensmittelabfällen (Speiseresten, Küchenabfällen, Fetten) müssen zugelassene Entsorgungsfachbetriebe beauftragt werden.

Hygienemaßnahmen

Alle Schulen, die ein Mahlzeitenangebot zur Verfügung stellen, sind im Sinne des Gesetzes **Lebensmittelunternehmer** und müssen sich dementsprechend bei der örtlichen Lebensmittelüberwachung registrieren lassen. Hygienisch einwandfreie und passgenaue Schulverpflegungslösungen müssen in **Abstimmung mit dieser Behörde** erfolgen. Nur auf dieser Grundlage kann das Personal im Mensabetrieb seine Aufgaben sachgerecht ausführen.

Jeder Lebensmittelunternehmer ist für den seiner Kontrolle unterliegenden Bereich **verantwortlich**. Diese Verantwortung ist in der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) festgeschrieben. Die Vorschriften gelten für alle Schulküchen, unabhängig von ihrer Größe und vom Verpflegungssystem. Jede Schule muss für sich ermitteln, welche Hygienrisiken bei ihrer Essensversorgung auftreten können. Die Hygiene muss bei allen Prozessen – von der Zubereitung bis zur Ausgabe – gewährleistet sein.

Wird das Mittagessen durch einen externen Speisenanbieter geliefert, so haftet dieser für Probleme, die sich aus der Produktion und dem Transport der Speisen ergeben. Das an der Schule zuständige Personal haftet ab dem Zeitpunkt der Übergabe der Speisen für entstehende Schäden, die aus den Prozessstufen Warenannahme, (Tief-) Kühlen und Regenerieren/Warmhalten von Speisen, Essensausgabe sowie Reinigung und Abfallentsorgung resultieren. Für das im Mensabetrieb eingesetzte Personal ist daher allein aus Haftungsgründen eine gründliche Einweisung in die jeweiligen Aufgaben und den richtigen Umgang mit Geräten in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelüberwachung zu empfehlen. Daneben bieten auch die regionalen Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung auf Anfrage Kooperationsveranstaltungen rund um das Thema „Hygiene“ an.

SÄULEN DES HYGIENEMANAGEMENTS

Für die Schulverpflegung gelten eine Reihe von **Gesetzen und Verordnungen**. Laut EU-Hygienepaket setzt sich ein effizientes Hygienemanagement für Schulküchen aus folgenden drei Säulen zusammen:

Betriebliches Eigenkontrollsystem

Jedes Lebensmittelunternehmen ist im Rahmen seiner **Sorgfaltspflicht** dazu angehalten, ein Eigenkontrollsystem durchzuführen. Dieses wirkt vorbeugend und gegebenenfalls korrigierend: Es werden mögliche Gefahren identifiziert, die von Lebensmitteln auf dem Weg von der Herstellung bis zur Ausgabe in der Mensa ausgehen



können. An diesen „Gefahrenpunkten“ finden dann entsprechende Kontrollen (inkl. Dokumentation) statt, um das Risiko zu minimieren bzw. bestehende Mängel beseitigen zu können.

Beispiel:

Die Erwärmung von angelieferten (tief-)gekühlten Speisen auf bestimmte Kerntemperaturen ist ein notwendiger Schritt, um mögliche Keime sicher abzutöten (= Gefahr). Die Temperaturkontrolle am Ende des Regenerationsprozesses, kurz vor der Ausgabe, ist daher notwendig und in einer Checkliste festzuhalten. Ist diese Temperatur nicht gegeben, müssen die Speisen erneut bis zu einer gewissen Kerntemperatur erhitzt werden (= Korrektur).

Dieses Verfahren ist unter dem Namen **HACCP** bekannt.

EXPERTISE

„(Hazard = Gefahr, Analysis = Analyse, Critical = kritisch; bezogen auf die Verbrauchergesundheit, Control = lenken, steuern, beherrschen, Point = Stufe, Punkt, Schritt im Herstellungsprozess). Das HACCP-Verfahren zielt in Ergänzung zur guten Hygienepraxis auf die Beherrschung von Gesundheitsgefahren ab.“ (Revermann, Maria, www.schuleplusessen.de)

Ansprechpartner für weitere Fragen ist die zuständige Lebensmittelüberwachung, welche die Umsetzung der eigenbetrieblichen Kontrollen nach dem HACCP-Konzept auch an Schulen prüft.

Belehrungen und Schulungen

Für alle Personen, die in der Gemeinschaftsverpflegung tätig und regelmäßig an dieser beteiligt sind (Küche/ Essenszubereitung und/oder Essensausgabe an Dritte), sind folgende Belehrungen Pflicht:

- Die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG §42/43) durch das Gesundheitsamt/einen Arzt vor Antritt der Tätigkeit sowie eine Folgebelehrung alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber.
- Eine arbeitsplatzbezogene Schulung zu hygienischem Arbeiten vor Aufnahme der Tätigkeit und danach mindestens einmal jährlich.
- Die Belehrung über Kontakt- und Zutrittsverbote (IfSG §35) vor Tätigkeitsantritt und danach im Abstand von zwei Jahren durch den jeweiligen Arbeitgeber. Diese betrifft auch Personen, die keinen Kontakt zu Lebensmitteln haben, und die in der Schule z. B. für die Betreuung eingesetzt sind.

Daneben gibt es in der Schulverpflegung **besondere Situationen**, für die diese gesetzlichen Regelungen weniger strikt gehandhabt werden. Hierunter fallen z. B. einmalige Schulveranstaltungen und -feste mit eventuellen ehrenamtlichen Helfern. Auch Koch- und Backprojekte innerhalb und außerhalb des Unterrichts, die unter pädagogischer Prämisse und/oder im Sinne der Ernährungsbildung stattfinden, und deren Kreationen ausschließlich im Klassenverbund verspeist und nicht an Dritte weitergegeben werden, können hier angeführt werden. So ist etwa für das klasseninterne Plätzchenbacken in der Weihnachtszeit keine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz notwendig. Dennoch müssen sich die Schüler der Risiken bewusst sein, die mit ihren Aufgaben verbunden sind. Sie sollten weiterhin über Krankheiten und den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln aufgeklärt werden. Die Regeln einer guten Hygienepraxis sind einzuhalten. Eine entsprechende Belehrung kann in der Schule z. B. durch die Küchenleitung, einen Ökotrophologen oder über Lehrkräfte erfolgen, die über Kenntnisse im Bereich Hygiene verfügen. Diese Einweisung sollte im Anschluss von den Schülern unterschrieben und bestätigt werden.

Neben den Schülern haben sich ebenso pädagogische Mitarbeiter dieser „gemäßigten Belehrung“ zu unterziehen, sollten sie ein Projekt im Umgang mit Lebensmitteln im Rahmen der außerunterrichtlichen Betreuung/ Ernährungsbildung begleiten. Wenn sie häufiger in entsprechenden Projekten für verschiedene Betreuungsgruppen eingebunden sind, ist eine Kontaktaufnahme mit der **Lebensmittelüberwachung** sinnvoll. Hier kann zuverlässig geklärt werden, inwieweit die gemäßigte Richtlinie ausreicht oder ob die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz zu ergänzen ist.

Gute Hygienepraxis im Alltag

Diese beinhaltet alle Maßnahmen, die bei Anwendung zu einer höchstmöglichen Lebensmittelsicherheit führen. Dazu zählen die Personal-, Lebensmittel- und Küchenhygiene. Folgende **Kriterien der Personalhygiene** sind

im Umgang mit Lebensmitteln und auch im Rahmen von Projektarbeiten unabdingbar:

- Vor Arbeitsbeginn ist jeglicher Handschmuck abzulegen. Die Fingernägel sollten sauber, kurz und unlackiert sein.
- Wunden sind mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling abzudecken; ggf. sind Gummihandschuhe anzuziehen.
- Auf Lebensmittel darf nicht gehustet oder geniest werden, d. h. man muss sich dabei immer von den Lebensmitteln abwenden, z. B. in die Armbeuge husten und anschließend gründlich die Hände waschen.
- Bei Krankheit (z. B. Durchfall, Hautausschlag, Erbrechen, Halsentzündung, Fieber, eitrige Entzündungen) muss die Schule bzw. der Arbeitgeber informiert werden. Krankheitskeime können auf Lebensmittel und so auf andere Personen übertragen werden.
- Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich mit Seife und warmem Wasser zu waschen und mit Einweghandtüchern abzutrocknen. Sammelhandtücher sind ein guter Boden für viele Mikroorganismen.

Zusammenfassung

Was ist bei der Organisation zu beachten? Passgenaue, bauliche Einrichtungen und theoretische Vorüberlegungen (Konzepte) sind für einen reibungslosen Ablauf wichtig. Was aber nutzt ein auf die Schule abgestimmtes Verpflegungssystem mit hochklassiger Ausstattung, wenn die Verantwortlichen vor Ort nicht in ihre Aufgaben eingewiesen wurden und daher z. B. die geforderten Kontrollen nicht sachgerecht ausgeführt werden oder sie mit Heißluftdämpfern nicht umgehen können? Ähnlich verhält es sich mit Leitbildern, Konzepten und Plänen, die fixiert, aber nicht umgesetzt werden – etwa ein Essensgremium, das nur auf dem Papier existiert, oder der schön gestaltete Speiseplan mit Pausenzeiten für verschiedene Schulklassen, die nicht eingehalten werden.

Für die Mittagsverpflegung gilt: Die Umsetzung in der Schule muss durch Menschen erfolgen, die sich auskennen und die wissen, worauf es ankommt. Sonst besteht die Gefahr, dass sich vorher gut Durchdachtes nicht in der Mahlzeitenqualität niederschlägt. Pädagogische Mitarbeiter übernehmen im Rahmen der außerunterrichtlichen Betreuung und der Mittagszeit große Verantwortung. Demzufolge sind sie auch wichtige Ansprechpartner in Punkto Qualität und Qualitätssicherung. Nur wenn sie auf ihre Aufgaben im Rahmen der Mittagsverpflegung vorbereitet werden und dafür qualifiziert sind, können sie ihrer Verpflichtung adäquat nachkommen.

Checkliste: Organisation der Mittagsverpflegung

ABLAUF

→ Kontakt zur Lebensmittelüberwachung

Für welche Aufgaben im Rahmen der Mittagsverpflegung sind Sie konkret zuständig? Wurden Sie von der Schulleitung in Ihre Aufgaben eingewiesen?

Aufgabenübergreifend:

- Welche Informationen über den generellen Ablauf der Mittagsverpflegung sind für Sie hilfreich (z. B. über das Bestell-, Verpflegungssystem der Schule, Hygienevorschriften)?
- Wie können Sie diese Informationen erhalten (z. B. vom Speisenanbieter, von der Lebensmittelüberwachung)? Werden Sie von Seiten der Schule hierin unterstützt?

SPEISENPLANUNG

Wie erfolgt die Speisenplanung an Ihrer Schule?

Partizipation:

- Werden die Schüler eingebunden?
- Wie können die Schüler ihre Essenswünsche äußern und wie wird damit umgegangen?
- Gibt es z. B. schülerinitiierte Aktionstage oder -wochen?

Transparenz:

- Wie wird der jeweils aktuelle Speiseplan der Schulgemeinschaft zugänglich gemacht?
- Wie wird die Kennzeichnungspflicht für Zusatzstoffe und Allergene umgesetzt?
- Wirken Sprache und Gestaltung des Speiseplans altersgerecht?

Gesundheitsförderung:

- Wie wird die Balance zwischen Schülerwünschen und Ernährungsempfehlungen (DGE-Qualitätsstandard) im Speiseplan erreicht?
- Wie würden Sie dies einschätzen?
- Welche Rückmeldungen erhalten Sie diesbezüglich von den Schülern im Rahmen der Betreuung?

BESTELLUNG

Welches Bestellsystem wird an Ihrer Schule umgesetzt? Vorbestellung und/oder spontane Essenswahl?

Vorbestellung:

Wer und wie?

- Wie können die Schüler ihre Mittagsverpflegung ordern – auf traditionellem oder elektronischem Weg?

Traditionelle Essensbestellung: Wer sammelt die Essenswünsche der Schüler? Wer gibt diese an den Speisenanbieter weiter?

Elektronische Essensbestellung: Wo wird das ausgewählte elektronische Bestellsystem verständlich erklärt (z. B. im Internet, Artikel Schülerzeitung)? Wer ist Ansprechpartner bei Störungen und Fragen der Schüler/der Eltern?

- Sind am Essenstag Bestellungen/Abbestellungen möglich und wenn ja, bis **wann**?

BESTELLUNG

- Wer sammelt diese und gibt sie an den Speisenanbieter weiter?
- Wer informiert den Speisenanbieter über Klassenfahrten, Wandertage und andere schulisch bedingte Abwesenheiten?
- Berücksichtigt das elektronische Bestellsystem neben individuellen auch gruppenspezifische Be-/Abbestellungen?

Wie oft?

- Für wie viele Verpflegungstage können die Schüler im Vorfeld bestellen? D.h. wie oft (Tage, Woche, Monate) sind die Bestellungen von der Schule zu erfassen und an den Speisenanbieter weiterzugeben?

VERPFLEGUNGSSYSTEME

→ Kontakt zur Lebensmittelüberwachung

Welches Verpflegungssystem wird an Ihrer Schule umgesetzt? (Als Orientierung dient die Tabelle der Verpflegungssysteme.)

- Welche speziellen **Anforderungen** sind mit diesem Verpflegungssystem verbunden?

EINKAUF, LAGERUNG UND ZUBEREITUNG VON FRISCHEN LEBENSMITTELN ALS ERGÄNZUNG DER ANGELIEFERTEN MENÜS (bei Cook & Freeze/Chill/Hold)

→ Kontakt zur Lebensmittelüberwachung

Werden angelieferte Menüs durch frische Komponenten ergänzt?

Wenn ja:

Zuständigkeit und Partizipation:

- Wer übernimmt wann den Einkauf frischer Lebensmittel?
- Wonach richtet sich die Auswahl der Lebensmittel?
- Werden diese Beilagen mit den Schülern besprochen?

Einrichtung und Einweisung:

- Sind Funktionsflächen zum Zubereiten von Kaltspeisen vorhanden?
- Gibt es Lager – und/oder Kühlmöglichkeiten?
- Findet eine entsprechende Temperaturkontrolle statt?
- Existieren Checklisten, welche die Temperaturmessung dokumentieren und zur Vorlage bei der Lebensmittelüberwachung herangezogen werden können?

Wenn nein:

- Was spricht von Seiten der Schule gegen eine Ergänzung mit frischen Lebensmitteln?
- Welche Argumente werden angeführt?

WARENANNAHME

(bei Cook & Freeze/Chill/Hold)

→ Kontakt zur Lebensmittelüberwachung

Zu welchen Zeiten erfolgt die Anlieferung des Essens?

Wer nimmt die Speisen an und führt nachfolgende Kontrollen durch?

Temperaturkontrolle der angelieferten Speisen:

- Mit welchen Messgeräten erfolgt diese Kontrolle?
- Wird die Temperaturkontrolle in einer Checkliste festgehalten?
- Wie häufig erfolgt diese Kontrolle?

Sichtkontrolle von Lieferfahrzeug und Verpackung:

- Wie häufig erfolgt diese Kontrolle?
- Worauf wird hier geachtet?
- Wie werden diese Ergebnisse verwertet?

ERWÄRMEN BZW. ENDGAREN VON SPEISEN

(bei Cook & Freeze/Chill)

→ Kontakt zur Lebensmittelüberwachung

WARMHALTEN VON SPEISEN

(bei Cook & Hold)

→ Kontakt zur Lebensmittelüberwachung

Wer ist für die nachfolgenden Arbeitsschritte und Kontrollen an der Schule zuständig?

Lückenlose Kühlkette:

- Werden die (tief-) gekühlten Menüs nach der Anlieferung sofort kühl gelagert?
- Findet für diese Kühlmöglichkeiten eine regelmäßige Temperaturkontrolle statt und wird diese dokumentiert?

Sachgerechtes Regenerieren:

- Welche Geräte werden zum Regenerieren verwendet?
- Wie sind die Regenerierzeiten vom Speisenanbieter angegeben?
- Werden unterschiedliche Pausenzeiten berücksichtigt und die Speisen zeitnah zur Ausgabe und sukzessiv regeneriert?

Erneute Temperaturkontrolle und Warmhaltezeit:

- Können die Speisen nicht sofort nach der Lieferung ausgegeben werden – wird in diesem Fall eine erneute Temperaturkontrolle ausgeführt?
- Wird diese in einer Checkliste dokumentiert?
- Wird hierbei auch die **maximale Warmhaltezeit** im Blick behalten?
- Wie erfolgt diese Kontrolle und welche Maßnahmen werden ergriffen, wenn die Warmhaltezeit überschritten ist?

AUSGABE DER SPEISEN

→ Kontakt zur Lebensmittelüberwachung

Temperaturkontrolle:

- Wer prüft die Temperatur vor der Ausgabe der Speisen und dokumentiert diese?

Ausgabesystem:

- Welches Ausgabesystem wird an Ihrer Schule umgesetzt?
- Welche speziellen Anforderungen ergeben sich hiermit für Ihre Arbeit und die Arbeit des Küchenpersonals?

Nehmen Sie sich die Tabelle der Ausgabesysteme zur Hand und erörtern Sie die dort dargestellten Punkte:

Organisation/Portionierung:

- Wie ist die Essensausgabe organisiert?
- Wie verläuft die Zusammenarbeit mit dem Küchenpersonal?
- Welche organisatorischen Regelungen wurden getroffen, um die Essensausgabesituation so reibungslos wie möglich zu gestalten?
- Nach welchen Maßgaben des Speisenanbieters erfolgt die Portionierung?
- Gibt es eine gemeinsame Regelung zwischen Schule und Speisenanbieter?

Ernährungsbildung/Gestalten von Rahmenbedingungen:

- Welche Möglichkeiten werden umgesetzt, um die Schüler zu einer gesunden Essensauswahl zu aktivieren?
- Haben Sie weitere Ideen?

VERZEHR – GEMEINSAMES ESSEN

Die Kategorien Raum, Zeit/versetzte Pausenzeiten werden von Schule und Sachaufwandsträger (Raum) vorgegeben.

Organisation:

- Wie werden diese vor Ort umgesetzt?
- Wie sind Sie hier evtl. mit eingebunden (z. B. Mensagestaltung)?
- Ermöglichen die schulischen Vorgaben einen reibungslosen Ablauf und den Schülern somit eine entspannte Mittagspause?
- Wo gibt es evtl. Probleme (z. B. bei dem zügigen Wechsel der verschiedenen Essensgruppen) und Handlungsbedarf?

Rolle der pädagogischen Fachkraft:

Stellen Sie sich die Frage, inwieweit Sie die im vorliegenden Praxisheft gegebenen Handlungsempfehlungen für pädagogische Fachkräfte im Hinblick auf oben genannte Kategorien umsetzen können. Wenn dies nicht gelingt: Woran liegt das? An Ihnen, den Schülern, den organisatorischen Rahmenbedingungen,...

REINIGUNG UND ENTSORGUNG

→ Kontakt zur
Lebensmittelüberwachung

Existiert ein Reinigungs- und Hygieneplan?

- Werden in diesem die Fragen „Was? Wie häufig? Wann? Durch wen?“ beantwortet?

Wer ist für die Abfallentsorgung zuständig?

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern

Ansprechpartner für eine schmackhafte und zugleich gesundheitsförderliche Schulverpflegung sind die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung an den Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Augsburg, Bayreuth, Ebersberg, Fürstfeldbruck, Fürth, Landshut, Regensburg, Würzburg.

Die Fachstelle Kita- und Schulverpflegung am KERN unterstützt die regionalen Vernetzungsstellen an den Fachzentren durch die Konzeption von Projekten, die Erstellung von Medien und Tools sowie regierungsbezirksübergreifende Aktionen.

ARBEITSHILFEN

Unter www.schulverpflegung.bayern.de finden Sie alle Arbeitshilfen für eine Optimierung der Mittags- sowie Zwischenverpflegung.

- Erfolgsrezepte für die Schulverpflegung
- Qualitätscheck Mittags- und Zwischenverpflegung
- Ausschreibungshilfen für die Schulverpflegung

FACHINFORMATIONEN

Online erhalten Sie auch Informationen zu den Themen organisatorische und rechtliche Rahmenbedingungen, Verpflegungsangebot, Kommunikation, Möglichkeiten zur Verbesserung der Akzeptanz sowie Nachhaltigkeit.

COACHING KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

Mit dem Coaching Kita- und Schulverpflegung unterstützt die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung neben Kitas auch bayerische Schulen dabei, eine **gesundheitsförderliche, akzeptierte, nachhaltige und wirtschaftliche Mittagsverpflegung** zu implementieren.

FACHTAGUNGEN

Die regionalen und überregionalen Fachtagungen zur Kita- und Schulverpflegung nehmen das **Spannungsfeld** zwischen Qualität, Wirtschaftlichkeit, Gesundheitsförderlichkeit und Akzeptanz in den Blick und zeigen

Lösungswege auf. Die Veranstaltungen richten sich an Schulen und Kitas, deren Träger und alle Beteiligten in der Kinderverpflegung.

REGIONALE ARBEITSKREISE UND WORKSHOPS

RegioTreffs sind eine regionale **Plattform für engagierte Akteure** in der Schulverpflegung. Die inhaltlichen Schwerpunkte des Austauschs orientieren sich an den Bedürfnissen der Teilnehmer. Die regionalen Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung bieten zudem regelmäßig Workshops zu aktuellen Themen für die Verpflegungsverantwortlichen in Schulen an.

JÄHRLICHE AKTIONSTAGE – TAGE DER SCHULVERPFLEGUNG

Was macht ein gutes Schulessen aus? Was wünschen sich die Schüler für ihre Mittags- und Zwischenverpflegung? Wie können das Schulessen und die Mensa attraktiver werden? Diese Fragen können Ihnen die **Schülerinnen und Schüler** am besten selbst beantworten. Die Tage der Schulverpflegung bieten den idealen Rahmen dafür.

Die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung unterstützen bundesweit Schulen bei der **Entwicklung und Qualitätsverbesserung** eines ausgewogenen Verpflegungsangebotes in schulischen Einrichtungen. Ziel ist es, dass sie einen nachhaltigen Beitrag zur Verbesserung der Schulverpflegung in den Bundesländern leisten. Das Wissen aller 16 Vernetzungsstellen ist in zahlreichen Publikationen und Arbeitshilfen aufbereitet.

WEITERE FACHINFORMATIONEN UND ANREGUNGEN FINDEN SIE UNTER:

www.nqz.de
www.schuleplusessen.de
www.in-form.de

Literatur

aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V./Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e.V.:

- *Essen und Trinken in Schulen*. Ringordner. 2. Auflage. Bonn 2010.
- *Wegweiser Schulverpflegung – Essen in Schule und Kita*. 2. Auflage. 2012.
- *Die Küchenkartei*. Ringordner. 2. Auflage. Bonn 2014.

www.bzfe.de/www.aid.de

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth: *Leitfaden Allergenmanagement für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung*. Fürth 2015. Als pdf verfügbar: www.schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/mittelfranken/dateien/allergenleitfaden_barrierefrei.pdf

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regensburg: *Hygiene bei der Mittagsverpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schulen*. Mit Checklisten als Mustervorlagen für interne Kontrollen. 2. Auflage. Regensburg 2012.

Arens-Azevedo, Ulrike et al.: *Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung*. Abschlussbericht. Berlin 2015. Als pdf verfügbar: www.in-form.de

Bartsch, Silke/Methfessel, Barbara: *Ernährungskompetenz in einer globalisierten (Ess-)Welt. Herausforderungen und Erfordernisse*. In: Ernährung im Fokus: 16 (3–4), S. 68–73.

Bartsch, Silke:

- *Jugendesskultur. Jugendliches Essverhalten im häuslichen und außerhäuslichen Umfeld*. In: Ernährungsumschau 8/10 2010, S. 432–438.
- *Subjektorientierung in der Ernährungs- und Gesundheitsbildung*. In: Ernährung – Wissenschaft und Praxis 2 (3) 2008, S. 100–106.

Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Soziales, Familie und Integration: *Gemeinsam Verantwortung tragen. Bayerische Leitlinien für Bildung und Erziehung von Kindern bis zum Ende der Grundschulzeit*. München 2014. Als pdf verfügbar: www.stmas.bayern.de/imperia/md/content/stmas/stmas_internet/kinderbetreuung/bildungsleitlinien_barrierefrei.pdf

Bayerisches Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst: *Starterkit. Offene Ganztagschule an Grund- und Förderschulen in den Jahrgangsstufen 1–4*. München 2016. Verfügbar unter: www.km.bayern.de/ganztagschule

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hrsg.): *Bayerische Leitlinien Schulverpflegung*, München 2017.

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz/Bayerisches Staatsministerium für Gesundheit und Pflege: *Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln – für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen*. München 2015.

Beschluss der Kultusministerkonferenz: *Empfehlung zur Gesundheitsförderung und Prävention in der Schule*. Berlin 2012. Download unter: www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2012/2012_11_15-Gesundheitsempfehlung.pdf

Bödeker, Wulf: *Mensa und Bistro – mehr als nur Orte der Verpflegung!* In: Schneider, Vera-Lisa/Adelt, Eva/Beck, Annela/Decka, Oliver (Hrsg.): Materialien zum Schulbau. Pädagogische Architektur und Ganztags Teil 1. Heft 23 in der Reihe Der Ganztags in NRW der Serviceagentur Ganztägig lernen in Nordrhein-Westfalen. 8. Auflage. Münster 2012, S. 20–23.

Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz: *Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuLV)*. Als pdf verfügbar: www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/zzulv_1998/gesamt.pdf

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA): *Leitfaden Qualitätskriterien für Planung, Umsetzung und Bewertung von gesundheitsfördernden Maßnahmen mit dem Fokus auf Bewegung, Ernährung und Umgang mit Stress*. Köln 2012.

Burfeind, Gunther/Hoffmann, Heide/Homann, Katharina/Reuting, Elke: *Elementare Demokratiebildung – Zur Förderung und Entwicklung von Alltagspartizipation in der Grundschule*. Eine Publikationsreihe der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung (Hrsg.) im Rahmen von Ideen für Mehr! Ganztägig lernen. Themenheft 10. 3. Auflage. Berlin 2012, S. 79–106.

D-A-CH-Arbeitsgruppe zur Ernährungs- und Verbraucher-
bildung: *Ernährungsbildung/Didaktik der Ernährungsbil-
dung*. Paderborn 2010. URL: www.evb-online.de/glossar_ernaehrungsbildung.php

Deutsche Kinder- und Jugendstiftung: *Die Schule gesund machen! Eine Einladung zum Umdenken*. Themenheft 11. Berlin 2014.

DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung):

- *Das kleine 1x1 der Allergenkennzeichnung für die Schulverpflegung*. Als pdf verfügbar: Rubrik: „Service“ > „Medien“
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: *Ernährungsbericht 2008*. Bonn 2008.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: *12. Ernährungsbericht 2012*. Bonn 2012.
- *HACCP. Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen*. Bonn 2014. Als pdf verfügbar: Rubrik: „Service“ > „Medien“
- *Hygiene. Gesundheit der Tischgäste sichern*. Als pdf verfügbar: Rubrik: „Service“ > „Medien“
- *Mustervorlagen für Eigenkontrollen*. Als pdf verfügbar: Rubrik: „Wissenswertes“ > „Rund um die Gesetze“ > „Dokumentation“ > „Mustervorlagen“
- *Qualitätsstandard für die Schulverpflegung*. 4. Auflage. Bonn 2015.
- *Vollwertige Schulverpflegung. Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme*. Als pdf verfügbar: Rubrik: „Service“ > „Medien“

Download unter: <https://www.schuleplusessen.de>

Dohmen, Günther: *Lebenslanges Lernen für ein gelingendes Leben in der modernen Welt*. In: Bender, Walter/Groß, Maritta/Heglmeier, Helga (Hrsg.): *Lernen und Handeln. Eine Grundfrage der Erwachsenenbildung*. Schwalbach/Ts. 2004, S. 25–37.

Drescher, Larissa et al. (2014): *Evaluierung der Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern anhand der Verpflegungssituation an bayerischen Schulen*. Im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Dr. Rainer Wild-Stiftung. Stiftung für gesunde Ernährung: *Gesünder essen mit Sinnesschulungen?* In: *Fakten, Trends und Meinungen. Gesunde Ernährung interdisziplinär aufbereitet*. Ausgabe 1/2015.

Enderlein, Oggi/Schattat, Nicole/Welsch, Marion: *Die Schule gesund machen! Eine Einladung zum Umdenken*. Eine Publikationsreihe der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung im Rahmen von »Ideen für Mehr! Ganztägig lernen«. Themenheft 11. 4. Auflage. Berlin 2014.

Europäische Kommission: *Mitteilung der Kommission. Einen europäischen Raum des lebenslangen Lernens schaffen*. Brüssel 2001. Als pdf verfügbar: www.bibb.de/dokumente/pdf/foko6_neues-aus-europa_04_raum-III.pdf

Serviceagentur „Ganztägig Lernen“: *Ganztägig lernen in Nordrhein-Westfalen*. Münster. www.nrw.ganztaegig-lernen.de/publikationen

Heindl, Ines:

- *Ernährungsbildung – curriculare Entwicklung und institutionelle Verantwortung*. In: *ErnährungsUmschau* 10/2009, S. 568–573.
- *Pädagogische Anforderungen – Grundvoraussetzung erfolgreicher Schulverpflegung*. Berlin 2007.

IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung, Portal der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung:

- *Akzeptanz von Schulverpflegung. Eine interaktive Handreichung*. 2014. Als pdf verfügbar: Rubrik „Medien“ > „Praxiswissen Vernetzungsstellen Schulverpflegung, Leitfäden und Arbeitshilfen“
- *Ausschreibung & Leistungsbeschreibung. Ein Handlungsleitfaden*. 2. Auflage. 2014. Als pdf verfügbar: Rubrik „Medien“ > „Praxiswissen Vernetzungsstellen Schulverpflegung, Leitfäden und Arbeitshilfen“
- *In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht. Ein Handlungsleitfaden*. 2014. Als pdf verfügbar: Rubrik „Medien“ > „Praxiswissen Vernetzungsstellen Schulverpflegung, Leitfäden und Arbeitshilfen“
- *Schulinterne Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung. Eine Arbeitshilfe*. 2. Auflage. Berlin 2013. Als pdf verfügbar: Rubrik „Medien“ > „Praxiswissen Vernetzungsstellen Schulverpflegung, Leitfäden und Arbeitshilfen“
- *Verpflegungskonzepte in Schulen. Grundlagen und Planungseckdaten für die Küchenplanung*. 2014. Als pdf verfügbar: Rubrik „Medien“ > „Praxiswissen Vernetzungsstellen Schulverpflegung, Leitfäden und Arbeitshilfen“

Download unter: www.in-form.de/materialien/gemeinschaftsverpflegung/kinder-und-jugendliche/

Mensink, Gert/Kleiser, C./Richter, Almut: *Lebensmittelverzehr bei Kindern und Jugendlichen Almut in Deutschland*. In: *Bundesgesundheitsblatt – Gesundheitsforschung – Gesundheitsschutz* 2007. 50, S. 609–623. Als pdf verfügbar: edoc.rki.de/oa/articles/relz58byOC9Uw/PDF/287ThIM3FQ5SU.pdf

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg: *Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln bei der Schulverpflegung*. 2. Auflage. Stuttgart 2014. Als pdf verfügbar: <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unser-service/publikationen/>

Opping, Anke: *Schulverpflegung, Bildung und pädagogische Verantwortung – Weichenstellung in der schulischen Esskultur?* In Althoff, Kirsten (Hrsg.): *Die Mittagszeit in der Sekundarstufe I. Grundlagen, Gestaltungsformen und Beispiele aus der Praxis.* Heft 17 in der Reihe *Der GanzTag in NRW* der Serviceagentur *Ganztätig lernen in Nordrhein-Westfalen.* Münster 2011, S. 33–37.

Raithel, Jürgen/Dollinger, Bernd/Hörmann, Georg: *Einführung Pädagogik. Begriffe, Strömungen, Klassiker, Fachrichtungen.* 2. Auflage. Wiesbaden 2007.

Revermann, Maria: www.schuleplusessen.de/fachinformationen/fuer-die-gemeinschaftsverpflegung/rund-um-die-gesetze/haccp/

REViS:

- *Bildungsziele und Kompetenzen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung.* 2005. Als pdf verfügbar: www.evb-online.de/docs/kompetenzraster-vertikal-endfassung.pdf
- *Ernährungs-, (Gesundheits-) und Verbraucherbildung. Das Leben kompetent gestalten.* 2005. Als pdf verfügbar: www.evb-online.de/schule_referenzrahmen_bildungsziele.php

Richter-Kornweitz, Antje: *Gesundheitsförderung im Kindesalter.* 2015. URL: www.bzga.de/leitbegriffe/?id=angebot&idx=120

Robert-Koch-Institut: *Die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland.* 2013. Berlin 2014.

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB): *Alltagskompetenz und Lebensökonomie. Gesundheit – Ernährung – Haushaltsführung – Selbstbestimmtes Verbraucherverhalten – Umweltverhalten.* München 2015. <http://www.isb.bayern.de/gymnasium/materialien/alltagskompetenz-lebensoekonomie/>

Seydel, Otto: *Von Höhlen und umgefallenen Bäumen. Über Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen. Oder: Eine Herausforderung für die Schulbauplanung.* In: Schneider, Vera-Lisa/Adelt, Eva/Beck, Annika/Decker, Oliver (Hrsg.): *Materialien zum Schulbau. Pädagogische Architektur und Ganztage Teil 1.* Heft 23 in der Reihe *Der GanzTag in NRW* der Serviceagentur *Ganztätig lernen in Nordrhein-Westfalen.* 8. Auflage. Münster 2012, S. 10–12.

Technische Universität München: *Erwartungshaltung zu Themenschwerpunkten der Ernährungsbildung in allgemeinbildenden Schulen.* München 2015.

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V., Vernetzungsstelle Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen: *Mehr Akzeptanz durch ansprechende Raumkonzepte. Schulen (um)bauen – Der Raum als dritter Pädagoge.* Düsseldorf 2012. URL: <https://projekte.meine-verbraucherzentrale.de/DE-NW/mehr-akzeptanz-durch-ansprechende-raumkonzepte--schulen--um-bauen---der-raum-als-dritter-paedagoge>

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern:

- *Bestell- und Abrechnungssysteme; Essensausgabe; Geschirrkreislauf; Infektionsschutz in der Schulverpflegung; Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen auf dem Speiseplan; Küchensysteme; Lebensmittelhygiene in der Schulverpflegung; Organisation der Schulverpflegung:* Rubrik „Fachinformationen“ > „Organisatorische und rechtliche Rahmenbedingungen“
- *Einfluss der Warmhaltezeit auf die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität des Mittagessens:* Rubrik „Fachinformationen“ > „Verpflegungsangebot“
- *Erfolgsrezepte für die Schulverpflegung.* München 2015. Download unter: www.schulverpflegung.bayern.de, Rubrik „Arbeitshilfen“
- *Erstellung eines Verpflegungsleitbilds:* Rubrik „Arbeitshilfen“ > „Ausschreibungshilfen“
- *Essensgremium; Verpflegungsbeauftragter:* Rubrik > „Fachinformationen“ > „Kommunikation“
- *Möglichkeiten zur Verbesserung der Akzeptanz:* Rubrik „Fachinformationen“
- *Schritt für Schritt zu einer erfolgreichen Schulverpflegung – Handlungsleitfaden.* 2. Auflage. München 2011. Download unter: www.schulverpflegung.bayern.de, Rubrik „Arbeitshilfen“
- *Speiseplan-Check Mittagsverpflegung.* Online verfügbar: Rubrik „Arbeitshilfen“ > „Checklisten“
Download unter: www.schulverpflegung.bayern.de

Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung:

- *Akzeptanz von Schulverpflegung. Eine interaktive Handreichung.* 2014.
- *In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht. Ein Handlungsleitfaden.* Berlin 2014.

Walden, Rotraut: *Merkmale innovativer Schulbauten in Deutschland.* In: Westphal, Kristin (Hrsg.): *Orte des Lernens. Beiträge zu einer Pädagogik des Raumes.* Weinheim und München 2007, S. 121–133.

Weltgesundheitsorganisation. *Erklärung von Alma-Ata.* 1978.

Zocher, Ute: *Biographie und Gesundheitsförderung.* 2013. Als pdf verfügbar: www.hibifo.de/resources/Supplement_03-2014/Biographie_Artikel_Zocher_2013_.pdf

IMPRESSUM

Herausgeber

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der
Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

Am Gereuth 4, 85354 Freising
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach
Bereich Wissenstransfer

E-Mail : poststelle@KErn.bayern.de
Telefon: 09221/40782-46
www.KErn.bayern.de

Redaktion

Fiebich, Gabriele
Hillenbrand, Ann-Katrin
Steinhäuser, Heike

Kontakt

Fachstelle Kita- und Schulverpflegung am KErn
www.schulverpflegung.bayern.de
schulverpflegung@kern.bayern.de

Stand

Juli 2018

Bildnachweis

Titelbild: iStock/Steve Debenport
StMELF/Vstock LLC S. 5
StMELF/Tobias Hase S. 7, 9, 14, 17, 21 (Regeln bei Tisch),
24 (Mensa), 25, 27, 28, 35, 37, 44, 49, 52
KErn/Tobias Hase S. 21 (Tischdienst), 24 (Apfelsaft),
41, 43, 45, 53

Druck

Kollin Medien GmbH, Gutenbergstr. 1-3,
95512 Neudrossenfeld

