

## Leitfaden zur Erstellung von schulischen Ernährungskonzepten

### Übersicht

- 1. Die Bedeutung schulischer Ernährungskonzepte (S. 1)**
- 2. Verfahren, Gremien und Beteiligung (S. 2)**
- 3. Rahmendaten als eine Grundlage für ein schulisches Ernährungskonzept (S. 3)**
- 4. Transparenz, Partizipation und Feedback als unerlässliche Bestandteile für die Entwicklung schulischer Ernährungskonzepte (S. 8)**
- 5. Einbindung des Ernährungskonzeptes in das pädagogische Konzept der Schule (S. 11)**
- 6. Auswahl des Caterers (S. 12)**
- 7. Einholung von Beratungsleistungen durch externe Unternehmen (S. 14)**
- 8. Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner (S. 15)**

### 1. Die Bedeutung schulischer Ernährungskonzepte

Ein gemeinsames Mittagessen und eine gute Schulverpflegung gehören heute ganz selbstverständlich zur Ganztagschule. Eine gesundheitsfördernde Schulverpflegung unterstützt die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit. Sie gehört zum Schulalltag und fördert die Kommunikation aller Schulbeteiligten. Dabei soll die Schulverpflegung schmecken und attraktiv sein. Außerdem trägt sie dazu bei, dass Schülerinnen und Schüler sensibilisiert werden, nachhaltige Ernährungsangebote wahrzunehmen. Hierzu gehören das Wissen um Nahrungsmittel aus biologischem, regionalem und saisonalem Anbau sowie das Bewusstsein für einen umweltschonenden Umgang mit Lebensmitteln.

Soziokulturelle Faktoren beeinflussen das Ernährungsverhalten. So entwickeln Kinder und Jugendliche in der Familie und in anderen sozialen Gruppen wie zum Beispiel in der Kita oder in der Schule Ernährungsgewohnheiten, die sich auch auf das Ernährungsbewusstsein im Erwachsenenalter auswirken. Kinder und Jugendliche werden deshalb angeregt, bewusst zu essen und zu trinken und sich mit Fragen einer gesunden Ernährung

auseinanderzusetzen. Sie haben zugleich eigene Vorstellungen und Bedürfnisse und wollen mitentscheiden, was „auf den Tisch kommt“, und ansprechende Räumlichkeiten mitgestalten. Wichtig ist ebenso, Alters- und Genderaspekte sowie Interkulturalität zu berücksichtigen.

Eine hohe „Qualität beim Essen“ zu erreichen und langfristig zu sichern ist ein Prozess, der kontinuierlich weiterentwickelt und begleitet werden muss. Um diesen Prozess zu unterstützen, hat die Hamburgische Bürgerschaft mit der Beschlussfassung zur Drs. 21/ 4866 „Maßnahmen zur Verbesserung des Ganztags an Hamburgs Schulen – Konsens mit den Initiatoren der Volksinitiative „Guter Ganztag!“ u.a. einen Sonderfonds eingerichtet. Aus diesem Sonderfonds sollen gezielt Maßnahmen unterstützt werden, mit denen durch einfache Veränderungen substantielle Verbesserungen des Essensangebots an einer Schule und der Kantinensituation erreicht werden. Die Mittel aus dem Sonderfonds können von Schulen auf Grundlage eines kriteriengestützten Antragsverfahrens sowie der Vorlage eines schulischen Ernährungskonzeptes beantragt werden.

Mit diesem Leitfaden zur Erstellung schulischer Ernährungskonzepte sollen alle an Schule Beteiligten darin unterstützt werden, das für ihren Standort passende schulische Ernährungskonzept zu entwickeln bzw. bestehende Konzepte ggf. zu überprüfen und weiterzuentwickeln.

## **2. Verfahren, Gremien und Beteiligung**

Unter Vorsitz der Schulleitung richtet die Schulkonferenz unter Beteiligung des Ganztagsausschusses eine Arbeitsgruppe ein, die ein schulisches Ernährungskonzept entwickelt. Dies kann auch der an vielen Schulen bestehende „Mensaausschuss“ oder „Kantinenbeirat“ sein, der dann ggf. personell zu ergänzen ist. Neben der Schulleitung, Vertreterinnen und Vertretern von Lehrkräften und pädagogischem Personal sowie Eltern sind bei GBS-Schulen auch Vertretungen des Trägers einzubinden, bei weiterführenden Schulen zudem Vertreterinnen und Vertreter der Schülerschaft. An Grundschulen können Kinder zu einzelnen Aspekten einbezogen werden. Alternativ kann auch der Ganztagsausschuss die Aufgabe übernehmen. Der Caterer ist regelhaft in beratender Funktion miteinzubeziehen. An GTS-Schulen liegt es in der Entscheidung der Schulkonferenz, den Dienstleister oder andere Gäste einzubeziehen. Bei der Erstellung des schulischen Ernährungskonzeptes sind die im Folgenden aufgeführten Punkte sowie das entsprechende Formular zu berücksichtigen. Das schulische Ernährungskonzept muss von der Schulkonferenz beschlossen werden.

### **3. Rahmendaten als eine Grundlage für ein schulisches Ernährungskonzept**

Das Ernährungskonzept beschreibt die Gesamtheit aller Faktoren, die zur Umsetzung einer besseren Schulverpflegung beitragen. Zu den wichtigen planerischen Daten einer Schule gehören

- die aktuelle Anzahl der Schülerinnen und Schüler sowie die sich abzeichnende Schülerzahlenentwicklung,
- die aktuelle Teilnehmeranzahl am schulischen Mittagessen,
- die angestrebte Teilnehmeranzahl am schulischen Mittagessen,
- die Gestaltung des Speiseangebots (z.B. eine oder mehrere Menülinien, Salatbar mit wie vielen Komponenten, wählbare Beilagen, Desserts, Getränke und Zwischenverpflegung),
- das Ausgabesystem (z. B. Tischgemeinschaften, Cafeteria-Line, Free-Flow),
- die Organisation des Mittagessens, beispielsweise in verschiedenen zeitlichen Schichten,
- die räumliche Gestaltung und Akustik im Essenseinnahmehbereich und
- weitere Aspekte (z. B. ganztägige Versorgung mit Trinkwasser).

Darüber hinaus sind zusätzliche Aspekte zu beachten, z. B. rechtliche und wirtschaftliche Rahmenbedingungen, die für eine Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung gelten.

Vertiefende Hinweise zur Küchenplanung sind auch hier zu finden:

<https://www.in-form.de/materialien/verpflegungskonzepte-in-schulen/>

Zu den jeweiligen Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartnern siehe Seite 15.

#### **Die Gestaltung von Küche und Kantine**

Die Behörde für Schule und Berufsbildung (BSB) stattet jede Schule mit einer Schulkantine und Küche aus. Dabei wird grob zwischen folgenden Küchentypen unterschieden:

- Produktionsküche/Vitalküche: Als Produktionsküchen gelten Küchen, die neben dem Aufwärmen und Verteilen von Speisen die Möglichkeit bieten, küchenfertige frische Produkte zu garen (Vitalküche) oder Rohzutaten/Rohprodukte zu säubern, zu zerlegen und zuzubereiten sowie ggf. zu lagern (Vollproduktionsküche).
- Ganztagsküche: In diesen Küchen werden zentral vorproduzierte Speisen entweder gekühlt angeliefert und anschließend fertig gegart und verteilt oder warm angeliefert und bis zur Verteilung warm gehalten.

Bei beabsichtigten baulichen Veränderungen in der Küche sind stets die Objektmanagerinnen und –manager (OM) von SBH/GMH einzubeziehen. Bereits kleine Veränderungen

können vergleichsweise große Kosten auslösen. Bei der Ergänzung der Ausstattung, z.B. um einen zusätzlichen Kombidämpfer, ist zunächst zu prüfen, ob die technischen Voraussetzungen hierfür gegeben sind. Auch hier kann die oder der OM von SBH/GMH unterstützen, die Schule entsprechend des jeweiligen Küchentypus beraten und eine erste Einschätzung zur Durchführbarkeit abgeben.

In der Regel unproblematisch sind Küchengeräte, die keine zusätzliche thermische Erhitzung bedingen, wie z.B. Warm- und Kaltbuffet, Thermoporte, Tellerwärmer, Kühl- und Gefrierschränke.

Durch den Einsatz von Gemüseschneidern, Stabmixern mit Rührbesen und Smoothiemakern lassen sich gemäß den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) die pflanzenbasierten Anteile der Schulverpflegung ausbauen. Mit einer um diese Geräte erweiterten Küchenausstattung kann der Speiseplan für die Schülerinnen und Schüler beispielsweise durch vor Ort produzierte Nachtische aus frischem Obst (mit niedrigem Zuckergehalt) und Smoothies bereichert werden. Gleichzeitig wird der Verzehr von Rohkost unterstützt, ebenso wie die Herstellung von frischen Saucen und Dressings. Caterer haben hierzu in der Regel vielfältige Ideen, die die schulische Ernährung gesünder und für die Schülerinnen und Schüler zudem attraktiver machen.

In der weiteren Ausgestaltung gilt es vor allem auf das gewählte Ausgabesystem des Mittagessens zu achten. Hier können schon wenige Veränderungen im bestehenden Ausgabesystem zu einer deutlich besseren Nutzung der vorhandenen Kapazitäten beitragen.

Dabei sollten beim Ausgabesystem nicht nur die örtlichen Rahmenbedingungen berücksichtigt, sondern auch die unterschiedlichen Bedürfnisse der Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer beachtet werden. Eine ansprechende und zielgruppengerechte Gestaltung des Ausgabesystems sowie freundliches Personal erhöhen die Akzeptanz bei der Schulverpflegung.

Bei Überlegungen zu grundsätzlichen Veränderungen des Ausgabesystems sind unbedingt dadurch entstehende Kosten zu berücksichtigen. So ist zu prüfen, ob die konzeptionell begründeten Vorhaben unter Berücksichtigung von Wirtschaftlichkeit, Brandschutz, Denkmalschutz, Arbeitsschutz etc. baulich und finanziell umsetzbar sind.

## Ausgabesysteme auf einen Blick



### Cafeteria-Line (Ausgabelinie)

Bei diesem System gibt es eine durchgehende Ausgabetheke.

Die Verpflegungsteilnehmerinnen und -teilnehmer nehmen sich ein Tablett und gehen am Ausgaberesen entlang, vorbei am gesamten Verpflegungsangebot. Dabei versorgen sie sich in einer Linie.

Quelle: 2017 PINS DADDY.COM



### Free-Flow

Der Name des Ausgabesystems deutet es an: Die Verpflegungsteilnehmerinnen und -teilnehmer können verschiedene Verpflegungseinseln separat ansteuern und um diese herum „frei fließen“. Sie werden dabei nicht durch eine durchgängige Theke gelenkt.

Quelle: Silke Bornhöft



### Tischgemeinschaften

Bei diesem System stehen auf jedem Tisch Speisen in Schüsseln oder auf Platten bereit. Jede Schülerin bzw. jeder Schüler nimmt sich so viel, wie sie oder er essen möchte. Viele Grundschulen setzen auf Tischgemeinschaften, während weiterführende Schulen die Ausgabe als Cafeteria-Line oder Free-Flow-System bevorzugen.

Quelle: In Form-Tischgemeinschaften

<b>Kurzbeschreibung</b>	<b>weitere Merkmale</b>
<b>Cafeteria-Line (Ausgabelinie)</b>	
<p>Schülerinnen und Schüler werden an einer Ausgabetheke entlang geleitet.</p> <p>Einzelportionenausgabe auf Tellern</p> <p>individuelle Portionierung eingeschränkt möglich</p>	<p>schnelles Nachfüllen aus der Küche möglich</p> <p>kombinierbar mit Free-Flow (portionierte Salate / Desserts)</p> <p>aus Platzgründen meist nur beschränkte Speisenauswahl</p> <p>bei hoher Anzahl von Teilnehmerinnen und Teilnehmern Schlangenbildung wahrscheinlich</p>
<b>Free-Flow</b>	
<p>Essensausgabe an verschiedenen Buffets, teilweise mit gleichem Angebot</p> <p>individuelle Komponentenwahl</p> <p>individuelle Essensportionierung</p> <p>variable Selbstbedienung</p>	<p>größerer Raumbedarf im Speiseraum</p> <p>gut geeignet für hohe Anzahl von Teilnehmerinnen und Teilnehmern</p> <p>große Auswahl möglich</p> <p>schnellere Bedienung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer</p> <p>kombinierbar mit Cafeteria-Line</p>
<b>Tischgemeinschaften</b>	
<p>Mehrportionenausgabe in Schüsseln oder auf Platten</p> <p>Verteilung auf Tische</p> <p>mehrere Schülerinnen und Schüler am selben Tisch, ggf. feste Sitzordnung</p> <p>individuelle Essensportionen</p> <p>familiäre Essensatmosphäre</p>	<p>geringe Angebotsbreite, da nur ein Essen zur Auswahl</p> <p>Feste Anfangs- und Endzeiten</p> <p>überwiegend in Grundschulen</p>

Quelle: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg

Weitere Informationen zu den verschiedenen Ausgabesystemen in der Schulverpflegung finden Sie hier:

<https://www.schuleplusessen.de/fachinformationen/fuer-die-gemeinschaftsverpflegung/ausgabesysteme/>

<http://www.hag-vernetzungsstelle.de/uploads/docs/78.pdf>

## **Ausstattung des Speiseraums**

Neben dem passenden Ausgabesystem und einem hochwertigen Verpflegungsangebot hat die Ausstattung und Atmosphäre des Speiseraums Einfluss auf die Akzeptanz der Schulverpflegung. Durch unterschiedliche Möblierungen und Zonierungen der Essenseinflächen lässt sich das gesamte Angebot aufwerten und stellt einen Beitrag zur Esskultur dar.

Für eine Verbesserung der Akustik in der Mensa hat sich gezeigt, dass zusätzliche schallabsorbierende Elemente am effektivsten im oberen Wandbereich (Deckenzwickel) zu platzieren sind. Sie sollten dort angebracht werden, wo die Lärmbelastung am stärksten empfunden wird. Von schallabsorbierenden Raumtrenn-Elementen wird abgeraten, da diese häufig umfallen und wenig wirksam sind. Generell ist bei der Auswahl von Akustikelementen auf Vandalismusfestigkeit zu achten. Auch in diesen Fragestellungen sind die Objektmanagerinnen und Objektmanager von SBH/GMH die ersten Ansprechpartner.

## **Pausenzeiten**

Ein weiterer wichtiger Aspekt, der in der Organisation des Mittagssessens zu berücksichtigen ist, ist die Pausenzeit. Für die Einnahme der Mahlzeiten sollte ein Zeitfenster von rund 30 Minuten eingeplant werden. Dazu gehören die Wege innerhalb des Speiseraums, die Auswahl und Ausgabe der Speisen sowie das Abräumen und Säubern der Tische. Zusätzlich müssen die Zeiten für die Wege in die Mensa, ggf. das Aufhängen der Jacken, die Möglichkeit, die Hände zu waschen etc. berücksichtigt werden.

Bei der Planung ist zu beachten, welche Jahrgangsstufen zu welchen Zeiten ihre Mahlzeit einnehmen sollen. Während in vielen Grundschulen noch alle Schülerinnen und Schüler am Essen teilnehmen, sind bei weiterführenden Schulen ab Klasse 7 sinkende Teilnahmezahlen zu verzeichnen, die häufig in den höheren Jahrgängen wieder ansteigen. Hier gilt es Jahrgangsstufen sinnhaft zusammenzufassen.

Es ist auch möglich, dass die Schülerinnen und Schüler in einem definierten Zeitfenster unregelmäßigen Zugang zur Mensa erhalten. So können sie je nach Bedarf den Zeitpunkt und die Dauer ihrer Mittagsmahlzeit frei wählen.

Die Öffnungszeit der Mensa sollte in Abhängigkeit der zu versorgenden Anzahl von Schülerinnen und Schüler, der Rhythmisierung des Ganztags angepasst, mindestens 90 Minuten betragen.

#### **4. Transparenz, Partizipation und Feedback als unerlässliche Bestandteile für die Entwicklung schulischer Ernährungskonzepte**

Die beste Küchenausstattung und eine schön gestaltete Mensa entfalten keine Wirkung, wenn das Essensangebot und die Essenssituation bei den Schülerinnen und Schülern nicht auf Akzeptanz stoßen. Partizipation, Transparenz und ein Feedback der Schülerinnen und Schüler sind daher wichtige Gelingensbedingungen für ein attraktives Mittagessensangebot.

##### **Transparenz**

Transparenz an Schulen trägt im Bereich der Mittagsverpflegung dazu bei, Konflikte bei der Umsetzung und Entwicklung des Ernährungskonzepts zu reduzieren und die Schulkultur zu fördern. Allen an Schule Beteiligten sollten daher stets möglichst frühzeitig relevante, verständliche und umfassende Informationen über Zielsetzungen, anstehende Entwicklungen und Entscheidungsprozesse zur Verfügung stehen. Unterstützend können sein:

- Homepage,
- regelmäßige Newsletter,
- Aushänge am Infobrett,
- Sprechstunden,
- Kinder- bzw. Schülerinnen- und Schüler-Konferenzen.

##### **Die Beteiligung von Schülerinnen und Schülern, Eltern, Lehrkräften, pädagogischem Personal und weiteren Personen**

Um eine möglichst hohe Akzeptanz der Schulverpflegung zu erreichen, ist es ratsam, Schülerinnen und Schüler, Eltern, Lehrkräfte, pädagogisches Personal sowie weitere Personen wie beispielsweise den GBS-Kooperationspartner frühzeitig einzubinden. Die kulinarische Ausrichtung des Mittagessens ist immer auch abhängig vom Standort der Schule und der Herkunft ihrer Schülerinnen und Schüler. Regelmäßig stattfindende Infoabende, auf denen die Eltern sich einbringen und mitentscheiden können, tragen zum Erfolg der Mittagsversorgung bei.



## Beteiligungsgremien

Ob Kantinenbeirat, Mensa- oder Ganztagsausschuss, Qualitätszirkel, Verpflegungsteam oder Runder Tisch: Wie immer man es auch nennen mag, die Bildung einer verantwortlichen Gruppe steht immer am Anfang des Prozesses. Sie hat den Auftrag, die Planungen rund um die Schulverpflegung zu gestalten.

Dabei sollten folgende Punkte beachtet werden:

Frage	Tipp
Wer soll oder kann mitarbeiten?	Alle Beteiligten sollten vertreten sein: Lehrerinnen und Lehrer, weiteres pädagogisches Personal, Schulleitung, Schülerinnen und Schüler, Eltern, GBS-Kooperationspartner, Dienstleister, der Ganztagsausschuss und gegebenenfalls andere Personen.
Welche Ziele werden verfolgt?	„Ohne ein gemeinsames Ziel ist jeder Weg der falsche“.
Welche Stellen können unterstützen?	BSB, LI, SBH/GMH, Architekturbüros, Küchenplanungsfirmen, Vernetzungsstelle Schulverpflegung, andere.
Wer lädt ein?	der oder die Schulverpflegungsbeauftragte, sofern vorhanden, alternativ Ganztagskoordination bzw. Ganztagsausschuss.
Wie häufig finden die Treffen statt?	Orientieren Sie sich an den Ressourcen der Mitglieder, sonst ist meist schnell „die Luft raus“.
Zeitraumen festlegen	Besprechen Sie, bis wann Sie Ihre Aufgaben erledigen wollen.
Wer führt Protokoll?	Stellen Sie Transparenz her, indem Sie beispielsweise Protokolle erstellen und sie auf der Schulhomepage veröffentlichen.
Festhalten der Arbeitsergebnisse und Aufgaben	Führen Sie eine „To-do-Liste“.

Quelle: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg

### **Verantwortliche innerhalb des Kollegiums klar benennen**

Um eine möglichst unkomplizierte Umsetzung und einen reibungslosen Ablauf der Mittagsverpflegung zu garantieren, ist es ratsam, innerhalb des Kollegiums eine Schulverpflegungsbeauftragte oder einen Schulverpflegungsbeauftragten zu benennen. Diese Aufgabe kann die Schulleitung selbst, eine Lehrkraft oder beispielsweise der Ganztagskoordinator oder die Ganztagskoordinatorin übernehmen. Ihre Aufgabe ist es, sich aller Fragen und Herausforderungen rund um Küche und Mensa anzunehmen, Wünsche und Beschwerden von Eltern und Schülerinnen und Schülern zu berücksichtigen und Probleme zu lösen. Die oder der Schulverpflegungsbeauftragte ist auch Mitglied in der AG zur Entwicklung des schulischen Ernährungskonzeptes (siehe Ziffer 2).

### **Mitbestimmung und Teilhabe als Bildungsinhalt**

Ebenso unerlässlich ist die Beteiligung der Schülerinnen und Schüler. Hier bieten sich zahlreiche Möglichkeiten und Methoden an: Klassenübergreifend kann über die Inneneinrichtung der Schulkantine – Tische, Stühle, Geschirr – oder die Zusammenstellung des Speiseplans abgestimmt werden. Der Caterer kann mit ausgesucht werden, indem wechselnde Schülergruppen dort zur Probe essen. Hinweise zur Auswertung eines Probeessens finden sich unter

<http://www.hag-vernetzungsstelle.de/arbeitshilfen/leistungsverzeichnis>. Die Schülerinnen und Schüler können sich an der Dekoration der Wände und Tische oder an Entscheidungen über Tischrituale und Sitzordnungen beteiligen. Auch im laufenden Schulkantinenbetrieb können die Schülerinnen und Schüler eingebunden werden, indem sie turnusmäßig kleinere Aufgaben übernehmen, etwa die jüngeren Schülerinnen und Schüler zu unterstützen oder bei der Erstellung der Speisepläne mitzuwirken. Diese Form der Beteiligung und Mitbestimmung kann ohne Weiteres in den Unterricht integriert werden und wertvolle Lerninhalte vermitteln, so etwa über die Herkunft der Lebensmittel, die in der aktuellen Woche zum Mittagessen angeboten werden. Durch die Beteiligung erfahren die Schülerinnen und Schüler, dass ihre Ideen und Meinungen ernst genommen werden und etwas bewirken können. Zugleich fühlen sie sich für die Kantine, die sie selbst mitgestaltet haben, verantwortlich, was Vandalismus vorbeugt. Nicht zuletzt ist der lebendige, demokratische Mitbestimmungsprozess Ausdruck einer gewandelten Schulkultur, die als Lern- und Lebenswelt maßgeblich von den Schülerinnen und Schülern gestaltet wird.

## Feedbackkultur

Geringe Teilnahmequoten oder auch sinkende Essenzahlen sind deutliche Hinweise auf eine unzureichende oder schwindende Akzeptanz des Angebots. So vielfältig wie die verschiedenen Verpflegungskonzepte an den einzelnen Schulen, so vielfältig sind auch die Ursachen hierfür. Um zügig gegensteuern zu können, ist eine gute Feedbackkultur wichtig. Hilfreiche Fragebogen-Vorlagen dazu finden Sie als Download auf der Homepage der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg

(<http://www.hag-vernetzungsstelle.de/arbeitshilfen/interaktive-arbeitshilfe>).

Feedback-Methoden können sein:

- Feedbackbögen,
- regelmäßige Befragungen,
- Box für Wünsche und Kritik,
- Bewertung des Angebots mit Klebepunkten,
- elektronisches Feedback (Antippen von Smileys) am Ausgang der Mensa.

### Wichtig!

- **Feedback muss Konsequenzen haben!** Nur wer erfährt, dass die Ergebnisse des Feedbacks spürbare Veränderungen bewirken, kann vom Feedback wirklich profitieren.
- **Feedback braucht Regeln und Übung!** Feedbackkultur bedeutet mehr, als nur einen „Meckerkasten“ aufzustellen. Ein gutes Feedback tritt in Kontakt mit der Feedbackgeberin oder dem Feedbackgeber und zeigt die positiven bzw. kritischen Konsequenzen ihres oder seines Feedbacks auf.

## 5. Einbindung des Ernährungskonzeptes in das pädagogische Konzept der Schule

Eine gesundheitsfördernde Schule braucht gute, gesunde Schulverpflegung, die von möglichst vielen Schülerinnen und Schülern sowie vom Personal akzeptiert und wertgeschätzt wird. Neben einem am Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ausgerichteten Mittagessen sollte auch die Zwischenverpflegung in den Pausen diesem Standard entsprechen. Um dieses Ziel zu erreichen, sollten zum einen die Eltern, Lehrkräfte, pädagogisches Personal und Kooperationspartner einbezogen werden, zum anderen sollte eine möglichst handlungsorientierte Ernährungsbildung die Schülerinnen und Schüler mit gesundheitsförderndem und gleichzeitig leckerem Essen vertraut machen.

Als integraler Bestandteil der Schulkultur kann das gemeinsame Mittagessen die sozialen und kommunikativen Fähigkeiten der Schülerinnen und Schüler fördern. Im vertrauten

Rahmen eingenommen, bietet es Raum für Austausch und Gespräch, Interaktion und Auseinandersetzung. Es spricht alle Sinne an, es schmeckt und macht Freude. Rituale und Regeln – z.B. man fängt gemeinsam an und wünscht sich einen guten Appetit – stärken Kinder und Jugendliche in ihrer kulturellen Identität. Somit ist das gemeinsame Mittagessen ein wertvolles erzieherisches und pädagogisches Instrument, das die Schülerinnen und Schüler ganzheitlich bildet und die Schule zu einem Ort gemeinsam gepflegter Lebenskultur macht.

Die pädagogische Begleitung beim Mittagessen ist klar geregelt. An GBS-Grundschulen schließen die vereinbarten Betreuungsangebote das Mittagessen ein und der Kooperationspartner stellt eine angemessene pädagogische Begleitung sicher. GTS-Grundschulen und den Jahrgangstufen 5 und 6 der GTS-Stadtteilschulen und Gymnasien werden ebenso wie den Gymnasien nach besonderer Prägung Personalressourcen zugewiesen, die die Schulen dann in eigener Verantwortung einsetzen.

Darüber hinaus können neben der Ernährungsbildung im klassischen Fachunterricht auch fächerübergreifende Lernanlässe gestaltet werden, die eine gesunde Ernährung der Kinder und Jugendlichen fördern. So nutzen viele Grundschulen handlungsorientierte Unterstützungsangebote wie z.B. Aktionen zum gesunden Frühstück oder den „Ernährungsbaukasten“. Ein Beispiel für die Verknüpfung von Wissen und Handeln im Rahmen der Ernährungsbildung der Sekundarstufen sind die im Bildungsplan Stadtteilschule, Lernbereich Arbeit und Beruf, dargestellten Lernaktivitäten des Themenfelds „Ernährung“. Hinweise zu geeigneten Projekten zur Ernährungsbildung finden sich unter <https://li.hamburg.de/ernaehrung/>.

Informationen über die zu erwerbenden Ernährungsbildungs-Kompetenzen finden Sie in den Bildungsplänen der einzelnen Schulformen (Aufgabengebiet Gesundheitsförderung sowie in den Rahmenplänen einzelner Fächer und Lernbereiche: [www.hamburg.de/bildungsplaene](http://www.hamburg.de/bildungsplaene))

Praktische Erfahrungen der Schulen zeigen, dass die Förderung gesunden Essverhaltens insbesondere dann gelingt, wenn sie in eine Gesamtstrategie „Gesunde Schule gestalten“ eingebunden ist (siehe: [www.li.hamburg.de/gesunde-schule](http://www.li.hamburg.de/gesunde-schule)).

## **6. Auswahl des Caterers**

Alle Schulen können einen Caterer ihrer Wahl mit der Mittagsversorgung beauftragen. Dabei ist die Auswahl des Caterers ein wichtiger Baustein bei der Umsetzung einer erfolgreichen Schulverpflegung. Wichtig ist es, vorab zu klären, welche standortspezifischen Anforderungen an den Caterer gestellt werden.

Grundlage ist der „Vertrag über eine Dienstleistungskonzession für Mittagsverpflegung in Schulen sowie ergänzende Leistungen“ (der sogenannte „Mustervertrag“), der auch Möglichkeiten eröffnet, Zusatzvereinbarungen zu treffen. Die Schule kann in einem „Leistungsverzeichnis“ darlegen, welche Anforderungen ihr zukünftiger Caterer erfüllen soll. So sind ein Austausch mit vergleichbaren Schulstandorten, ein Probeessen mit allen Beteiligten, auch mit den Schülerinnen und Schülern, eine gute Möglichkeit, den Caterer und sein Angebot vorab kennenzulernen.

Eine vollwertige und abwechslungsreiche Ernährung muss dabei nicht zwangsläufig teuer sein, sondern kann im Rahmen des maximalen Portionspreises hergestellt werden. Obst und Gemüse, Rohkost und Salat, Quark- und Joghurtherzeugnisse sind einfache, schmackhafte und nahrhafte Lebensmittel. Eine gesunde Ernährung umfasst dabei auch die Form und Vielfalt der gereichten Speisen. Kinder und Jugendliche essen mit allen Sinnen: Sie riechen, sehen, schmecken und tasten Lebensmittel. Ein abwechslungsreiches Mittagsangebot mit Lebensmitteln in unterschiedlichen Farben und Formen sowie mit verschiedenen Gerüchen und Geschmacksausrichtungen ist deshalb ebenso wichtig wie die Qualität der Lebensmittel und ihre gesunde Zubereitung.

Hier ist der Mustervertrag zu finden:

<https://www.hamburg.de/ganztagsschule/11630316/schulverpflegung/>

Weitere Hinweise zum Erstellen eines Leistungsverzeichnisses und zur Durchführung eines Probeessens finden Sie hier:

<http://www.hag-vernetzungsstelle.de/arbeitshilfen/leistungsverzeichnis>

Um die Auswahl zu erleichtern, hat die BSB gemeinsam mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg eine Liste mit geeigneten und bereits an Hamburger Schulen tätigen Caterern erstellt, die folgende Kriterien erfüllen:

- Die Ernährung ist abwechslungsreich, ausgewogen, vollwertig und entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.
- Der Preis für die tägliche Mittagsversorgung einschließlich Ausgabe, Geschirr- und Küchenreinigung beträgt maximal 3,50 Euro.
- Ein bargeldloses Abrechnungsverfahren wird mit angeboten.
- Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Caterers sind sozialversicherungspflichtig beschäftigt und werden auf Tarifvertragsniveau entlohnt, der Mindestlohn wird nicht unterschritten.
- Eine Mittagsversorgung in den Schulferien ist je nach Absprache mit der beauftragenden Schule grundsätzlich möglich.

Die Liste soll den Schulen helfen, einen geeigneten Caterer zu finden. Sie können sich jedoch auch selbst auf die Suche machen, sollten dann jedoch auf die Einhaltung der oben genannten Kriterien achten.

Für das Zahlungssystem und die Abwicklung des Bildungs- und Teilhabepakets sind ein gutes Zusammenspiel und ein transparenter Informationsaustausch unter Berücksichtigung des Datenschutzes zwischen dem Caterer und der Schulleitung/ dem Schulbüro notwendig. Dies dient dazu, Eltern von Schuljahresanfang an, das System zu erläutern.

### **Aufgaben und Verantwortung des Caterers**

Zu den Aufgaben des Caterers gehören:

- die Produktion, Anlieferung, Zubereitung und Ausgabe der Speisen,
- die Rücknahme und Reinigung des Geschirrs und die Reinigung der Küche,
- die ordnungsgemäße Entsorgung der anfallenden Speisereste,
- die Abrechnung des Mittagessenpreises mit den Eltern bzw. mit der Schule/BSB.

Darüber hinaus garantiert der Caterer die Einhaltung der Hygienevorschriften und die vereinbarte Qualität der Mittagsversorgung.

Bei der Erstellung von Ernährungskonzepten und der Antragstellung auf Mittel nach den Förderprogrammen I und II aus dem Sonderfonds „Guter Ganzttag – Nachhaltige Verbesserung der Schulverpflegung“ sind Caterer zwingend zu beteiligen. Es gilt, ihre Expertise in der Planung einzubinden und die Nutzung der ausgewählten Ausstattung auch sicherzustellen.

## **7. Einholung von Beratungsleistungen durch externe Unternehmen**

Schulen haben die Möglichkeit, die Beratung von externen Küchenplanern oder Architekten einzuholen. Hinweise zu qualifizierten Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartnern erhalten Sie über die Objektmanagerinnen und Objektmanager von SBH/GMH. Die Kosten hierfür sind aus dem Schulbudget zu tragen. Schulen mit bis zu drei Zügen bekommen über das Ganztagsreferat die Hälfte der Planungskosten erstattet bzw. können eine entsprechende Unterstützung beantragen. Überschreitet das Beratungshonorar die Summe von 25.000 € netto sind die Vorgaben des Ausschreibungsrechts (siehe Beschaffungsordnung § 4 Abs. 1 Nr. 3) zu beachten und mindestens drei Vergleichsangebote einzuholen.

## 8. Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner

### **Silke Bornhöft**

HAG | Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.

Hammerbrookstr. 73

20097 Hamburg

Telefon: 040 2880364-0

Durchwahl: 040 2880364-27

Fax: 040 2880364-29

E-Mail: [silke.bornhoeft@hag-gesundheit.de](mailto:silke.bornhoeft@hag-gesundheit.de)

Internet: [www.hag-gesundheit.de](http://www.hag-gesundheit.de)

### **Beate Proll**

Abteilungsleiterin LIB

Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung

Abteilung Beratung – Vielfalt, Gesundheit und Prävention

Felix-Dahn-Straße 3, 20357 Hamburg

Telefon: + 49 40 428842 – 740

Telefax: + 49 40 427314 - 269

Leitzahl 745/5026

E-Mail: [beate.proll@li-hamburg.de](mailto:beate.proll@li-hamburg.de)

### **Björn Steffen**

Ganztagsreferat

Schulcatering und Mittagsverpflegung

B24-11

Freie und Hansestadt Hamburg

Behörde für Schule und Berufsbildung

Hamburger Straße 131, 22083 Hamburg

Tel.: +49 40 - 42863 - 3312

Fax: +49 40 - 4279 - 65770

E-Mail: [bjoern.steffen@bsb.hamburg.de](mailto:bjoern.steffen@bsb.hamburg.de)

### **Schulbau Hamburg (SBH/GMH)**

Die jeweiligen Objektmanagerinnen bzw. Objektmanager