



Der Qualitätsbereich **Raum- und Ausstattungskonzept** umfasst die Planung und Gestaltung der Schulräume sowie die Bereitstellung der erforderlichen Ausstattung für einen effektiven Ganztagsbetrieb. Ziel ist es, eine inspirierende Lernumgebung zu schaffen, die den pädagogischen Anforderungen gerecht wird.

Mensaraumgestaltung

Laura Weglehner-Motz

Master of Arts Lehramt, Pädagogische Konzeption, Funktions- und Flächenbedarfsermittlung, Schul- und Unterrichtsentwicklung

„Als Treffpunkt und wichtiger Kommunikationsort für alle Mitglieder der Schulgemeinde erlebt der Verpflegungsort einen Wandel vom ‚Speiseraum‘ zum ‚Erlebnisraum‘. Deshalb ist das ansprechende und altersgerechte Ambiente ein wichtiges Kriterium, das zur Akzeptanz der Schulverpflegung beitragen kann.“

68

Beitrag aus „Schulverpflegung im Ganzttag – dynamisch und individuell“
– Broschüre 1

Vollständige Broschüre mit allen Verlinkungen:



Im Hinblick auf den Ausbau der Ganztagschulen rückt auch die Mensagestaltung immer mehr in den Vordergrund, denn in einer ganztägig arbeitenden Schule spielt das Mittagessen eine wichtige Rolle. Ein Kulturwandel von der Mensa zum Schülerrestaurant ist hierbei zu beobachten.

Ganztagsanspruch und Mensagestaltung

Ausgehend von dem ab 2026 bundesweit umzusetzenden Recht auf Ganztagsbetreuung wird von einem Anstieg der Schülerinnen und Schüler, die eine ganztägige Betreuung beanspruchen, ausgegangen. Dieser Anspruch entwickelt sich stufenweise und beginnt im Schuljahr 2026/2027 mit den Jahrgängen der ersten Klasse und erweitert sich in den darauffolgenden Jahren immer um einen weiteren Jahrgang, bis im Schuljahr 2029/2030 alle Grundschülerinnen und Grundschüler ein Recht auf einen Ganztagsplatz haben. Im Hinblick auf den Ausbau der Ganztagschulen rückt auch die Mensagestaltung immer mehr in den Vordergrund, denn in einer ganztägig arbeitenden Schule spielt das Mittagessen eine wichtige Rolle. Es markiert den Übergang zwischen Vormittag und Nachmittag, erlaubt den Schülerinnen und Schülern eine Erholungspause und stärkt gleichzeitig die Esskultur. Vielen Kindern ist es im familiären Umfeld nicht möglich, eine adäquate Tisch- und Esskultur zu erleben, denn die soziale Funktion des gemeinsamen Essens geht mehr und mehr verloren. Fast-Food-Angebote für den „schnellen Hunger“ rücken eine gesunde Ernährung in den Hintergrund. Das gemeinsame Mittagessen an Schulen bekommt somit einen immer wichtigeren Stellenwert,

um diesen Einflüssen entgegenwirken zu können – insbesondere unter dem Aspekt, dass das Schulessen für einige Schülerinnen und Schüler womöglich die einzige warme Mahlzeit des Tages darstellt. Bei Kindern und Jugendlichen kann es außerdem zu einem beachtlichen Kompetenzzuwachs im sozialen Miteinander führen, wenn sie hier bestimmte gesellschaftliche Verhaltensweisen in einem geschützten Umfeld erproben können, zum Beispiel das Essen mit Messer und Gabel oder das gemeinsame Essen, ohne dass jemand nebenbei etwas anderes erledigt oder am Smartphone sitzt. Dem pädagogischen Fachpersonal kommt bei der Betreuung der Mittagessenssituation somit eine zentrale Aufgabe zu, nicht zuletzt auch unter dem Aspekt, Informationen hinsichtlich der Akzeptanz der Verpflegung gewinnen zu können.

Von der Mensa zum Schülerrestaurant

Atmosphäre

Eine Mensa für die Mittagspause kann das entsprechende Umfeld für die Etablierung einer neuen Esskultur an Schulen bieten. Mit diesem Begriff verbinden sich jedoch häufig Bilder von Industriekantinen, großen Tischgruppen und langen Ausgabeschlangen. Laut, dunkel, ungemütlich und hektisch – Wohlfühl-atmosphäre und eine erholsame Mittagspause sind dort oftmals nicht vorstellbar. Schülerinnen und Schüler sind in Schulmensen als Kundinnen und Kunden zu verstehen, genau wie in einem Restaurant. Die mit dieser Perspektive verbundenen Bilder und Emotionen drücken eine andere Atmosphäre aus und unterstreichen den Grundgedanken einer Mittagspause





mit familiären, sozialen und gleichzeitig erholsamen Komponenten. Ganztagschulen bzw. Schulen, die Angebote im Ganztag anbieten, ergänzen die Unterrichtszeiten um Freizeitangebote, die ebenfalls genau diese Komponenten spielerisch vermitteln sollen. Der Lernraum Schule wird somit zu einem Lebensraum und übernimmt immer mehr erzieherische Aufgaben

aus dem Familienalltag – eine Aufgabe, der sich Schulen oftmals nicht gewachsen fühlen, vor allem weil die räumlichen Gegebenheiten bisher darauf nicht ausgerichtet sind. Es genügt deshalb nicht, eine rein inhaltliche Veränderung anzustreben, um diese Aufgaben adäquat umzusetzen, und den Raum außen vorzulassen. Ein ganzheitlicher Blick ist notwendig.

Ausschlaggebend hierfür ist die Partizipation der Schülerschaft, die beispielsweise in Projektwochen oder AGs zur Gestaltung der Mensa beitragen kann. Von dem Basteln von Dekoration für die Adventszeit über das Anfertigen von Info-Postern über die Ausgabekräfte bis hin zu dem Gestalten einer Lounge-Ecke für ältere Schülerinnen und Schüler sind hierbei keine Grenzen gesetzt.

Anforderungen

Auch die Bundesregierung ist sich der Verantwortung im Hinblick auf die Verpflegung in Schulen bewusst und hat hierfür die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen³ veröffentlicht. Durch diese Standards sollen die Verpflegungsverantwortlichen an Schulen bei der Angebotsgestaltung im Hinblick auf Gesundheit und Nachhaltigkeit unterstützt werden. Die Akzeptanz des Speisenangebots hängt dabei insbesondere von der Präsentation und Information beziehungsweise Kennzeichnung der Gerichte ab. Durch Nudging können Schülerinnen und Schüler darüber hinaus angeregt werden, eine gesundheitsförderliche Alternative zu wählen, beispielsweise durch die Markierung von Speisen, deren Zubereitung wenig CO₂ produziert. Weiterhin ist die Platzierung der Speisen in der Ausgabetheke als wichtiger Aspekt zu nennen.

Als Treffpunkt und wichtiger Kommunikationsort für alle Mitglieder der Schulgemeinde erlebt der Verpflegungsort einen Wandel vom „Speiseraum“ zum „Erlebnisraum“. Deshalb ist das ansprechende und altersgerechte Ambiente ein wichtiges Kriterium. Konkret beschrieben werden hier folgende Anforderungen:

- ein heller, freundlicher und gemütlicher Speiseraum
- genügend Platz
- ein gut geplanter Ausgabebereich, der geringe Wartezeiten gewährleistet
- Lösungen zur Minimierung der akustischen Belastung
- nach Möglichkeit Trennung zwischen Unter- und Oberstufe

Umsetzung und Unterstützung

Die beschriebenen Anforderungen an den Erlebnisort Mensa werden in der Praxis bei der Neugestaltung von Speisebereichen in Schulen bereits umgesetzt. Insbesondere bei einem Schulneubau empfiehlt es sich, von Anfang an Fachberatungsfirmen hinzuzuziehen. Die Moderation durch einen externen Berater erhält hier zum einen eine impulsgebende Funktion, um die Teilnehmenden aus ihren eingefahrenen Mustern abzuholen; zum anderen wird die Überprüfung der Bedarfe im Hinblick auf reale Umsetzbarkeit im Blick behalten. Es sollen keine unrealistischen Erwartungen geweckt, sondern bedarfs- und ressourcengerechte Lösungen entwickelt werden. Da der Schulträger für die sächliche sowie räumliche Ausstattung der Verpflegung in Schulen zuständig ist, sollte dieser in den Prozess unbedingt einbezogen sein und Investitionen und Möglichkeiten mit ihm abgeklärt werden. Optimierungen, die den Mensaraum betreffen, sollten von der gesamten Schulgemeinde getragen werden und es sollten in einem gemeinsamen Prozess Ideen zur Gestaltung entwickelt und erörtert werden. Die Partizipation ist ausschlaggebend für die Akzeptanz und kann beispielsweise durch



3 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, Bonn, 5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck

die Beteiligung aller Akteurinnen und Akteure im Mensakreis erreicht werden. Hier können Ziele festgelegt, gemeinsame Maßnahmen definiert und später evaluiert werden. Visionen darüber, wie die Mensa aussehen könnte, bieten einen guten Einstieg in den Prozess und können zu neuen Denkanstößen anregen.

Ziel sollte es außerdem sein, dass eine einheitliche Sprache für die pädagogischen, aber auch die architektonischen Bedarfe gefunden wird. Missverständnissen kann hierdurch vorgebeugt und der Auftrag beziehungsweise die Anforderungen können präzise definiert werden. Dadurch ist es möglich, bereits im Prozess Kosten zu sparen, da bereits vor der Planung durch das Fachpersonal konkrete Formulierungen gefunden werden, die kostenmehrende Korrekturen im weiteren Verlauf minimieren beziehungsweise verhindern. Durch die ganzheitliche Betrachtung durch einen Fachberater ist auch in der zukünftigen Nutzung mit geringeren Kosten zu rechnen, da Personal- und Unterhaltskosten bereits im Prozess eine Rolle spielen.

Planung eines Schülerrestaurants

Das Einbeziehen der einzelnen Akteurinnen und Akteure rund um Schule ist von enormer Bedeutung. Neben der Schulgemeinschaft sind auch die Verwaltungen beziehungsweise Schulträger bei den ersten Bedarfsermittlungen involviert, um die bestmögliche Transparenz im Prozess zu gewährleisten. Es ist wichtig, den aktuellen Ist-Zustand zu kennen und zu beschreiben. Hierfür werden die Fachexpertisen des Verpflegungs-

personals, aber auch die Wahrnehmungen von Lehrkräften und Schülern hinsichtlich beispielsweise der Annahme des Angebots, Lärm, Ausgabesituation, Nachhaltigkeit benötigt. Durch das Beschreiben des Ist-Zustands können konkrete Bedarfe abgeleitet werden, die im Hinblick auf die Neugestaltung des Raums erfüllt werden sollten. Externe Fachplanerinnen und Fachplaner konkretisieren und überprüfen die Bedarfe in sogenannten Modellflächenprogrammen. Somit wird schnell erkennbar, ob eine Umgestaltung im Bestand möglich ist oder ein Neubau in Frage kommt. Neben schulspezifischen Bedarfen, die sich aus dem Alltag der Schulen ergeben (beispielsweise Schicht- und Pausenzeiten, Versorgungs- oder Aufbereitungsküchen, Catering) können oftmals allgemeingültige Bedarfe formuliert werden.

Praxistipps

In Anlehnung an die bereits vorgestellten Kriterien der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen – hier mit Blick auf die Raumgestaltung – können folgende Gelingensbedingungen formuliert werden:

Gestaltung und Ausstattung/Mobiliar

Eine intelligente Kombination aus räumlicher Gestaltung und Ausstattung ist notwendig, um den Schülerinnen und Schülern beim Essen ein gewisses Maß an Ruhe, Erholung und ungezwungenem Austausch zu bieten. Für die angestrebte Atmosphäre im Schülerrestaurant ist es dabei von entscheidender Bedeutung, das Mobiliar sowie die Ausstattung der Räume entspre-

chend der vorliegenden Bedarfe der Schulgemeinschaft auszuwählen. Die Höhe von Ausgabetheken sollte beispielsweise je nach Alter der Schülerinnen und Schüler entsprechend gestaltet sein. Gruppentische sollten dabei zwingend so angeordnet sein, dass die Aufsicht im Raum zu jedem Zeitpunkt gewährleistet werden kann. Das gemeinsame Essen als Ritual zur Stärkung der Eigenfürsorge und auch der Gemeinschaft ist dabei Aufgabe und Chance zugleich. Kinder tauschen sich aus, erzählen ihre Erlebnisse vom Tag, lachen zusammen und schmieden Pläne für den Nachmittag.

Ausreichend Fläche und Zonierung/Barrierefreiheit

Um eine ruhige, entspannte und familiäre Atmosphäre für die Essenszeiten zu schaffen, sollte eine gut durchdachte Zonierung den Gesamtbereich in überschaubare Teilbereiche gliedern. Zonierungen müssen allerdings geschickt in das Wegekonzept eingepasst werden, um den täglichen Ablauf nicht zu behindern. Die Selbstbedienung kann diesen Umstand erleichtern (Tablets an Stelle von großen Speisewägen), benötigt jedoch eine effiziente Lärmdämpfung, um die erhöhte akustische Belastung durch die große Anzahl sich bewegender Personen auszugleichen. Die barrierefreie Erschließung der Räumlichkeiten sollte in jeder Hinsicht beachtet werden.

Verkehrswege/Ausgabebereich

Die Verkehrswege der verschiedenen Akteurinnen und Akteure sollten nach Möglichkeit kurz und übersichtlich gehalten werden. Im Hinblick auf die Ausgabesituation geht die Tendenz grundsätzlich zur Selbstbedienung und damit einhergehender Eigenverantwortung (Stich-

wort: Beispielsweise der Umgang mit Nahrungsmitteln oder Mülltrennung) bei entsprechend steigendem Alter/Kompetenzniveau. Die jüngeren Schülerinnen und Schüler oder solche mit einem erhöhten Bedarf an Hilfestellung profitieren demgegenüber häufig von einem gewissen Maß an Anleitung und Unterstützung und müssen Routinen meist erst noch entwickeln. Ein effizient geplanter Ausgabebereich reduziert die Wartezeiten und ermöglicht längere Pausen- und Essensdauern, die zur gewünschten Erholung während der Mittagszeit führen.

Akustik und Lärmregulierung

Akustische Lösungen zur Förderung einer erholsamen Pause beginnen bereits mit der Wahl des Bewirtungskonzepts. Die jeweilige Art und Umsetzung bleibt dabei jedoch standortgebunden und richtet sich parallel auch nach dem anzunehmenden Schichtkonzept sowie den vorliegenden Zeitfenstern der jeweiligen Schule. Hierbei stellt sich die Frage, ob die Schülerinnen und Schüler ihr Mittagessen selbst abholen oder durch Fachpersonal am Tisch erhalten. Zur Eindämmung übermäßiger Geräuschentwicklungen empfiehlt es sich, auf spezifische Ausstattungselemente wie zum Beispiel fest verbaute Bänke und Tische zurückzugreifen. Diese verursachen bedeutend weniger Lärm als Stühle, die bei jedem Aufstehen und Hinsetzen über den Boden gezogen werden. Ergänzend hierzu müssen gute Akustiklösungen für den gesamten Raum gefunden werden. Im Hinblick auf die Multifunktionalität muss allerdings abgewogen werden, ob festes Mobiliar die weiteren Nutzungsszenarien einschränkt oder ins Gesamtkonzept integriert werden kann.



Sanitäranlagen

Raumorganisatorisch muss sichergestellt sein, dass die Schülerinnen und Schüler sich vor dem Mittagessen die Hände waschen können. Auch sollte, abhängig von der jeweiligen Zielgruppe, eine Möglichkeit vorhanden sein, sich nach dem Essen die Zähne zu putzen. Entsprechende Wegeführungen müssen in der alltäglichen Nutzung bedacht werden.

Außenbereich

Eine Öffnung des Speisebereichs nach außen bietet einen zusätzlichen Mehrwert. Bei schönem Wetter können die Kinder und Jugendlichen an der frischen Luft und in einer anderen Ambiente sitzen. Die Ergänzung des Außenbereichs um beispielsweise Nasch- oder Kräuterbeete eröffnet der Schulgemeinschaft neben dem selbstangebauten Essen Möglichkeiten, innerhalb von entsprechenden Arbeitsgruppen Natur-, Ernährungs- und Gesundheitskurse anzubieten. Festes Mobiliar sowie ausreichenden Sonnen- und gegebenenfalls auch Regenschutz gilt es zu bedenken.

Multifunktionalität

Der Lebensraum Schule kann sich durch den ganztägigen Betrieb auch für externe Veranstaltungen öffnen. So können beispielsweise Lesungen, Vorträge, Aufführungen sowie Informationsabende für Eltern und Gäste der Schule in den neu geschaffenen Räumen durchgeführt werden. Durch die Integration von Präsentationsmöglichkeiten und der flexiblen Nutzung von Mobiliar (Stühlen und Tischen) kann der Speisebereich in diesem Fall auch als Veranstaltungsraum genutzt werden. Ein weiterer Bereich ist somit nicht

notwendig und spart an der richtigen Stelle Fläche und Kosten.

Fazit

Es zeigt sich, dass das Schülerrestaurant als wichtiger Bestandteil und zentraler Ort einer Schule maßgeblich zum Gelingen des zukünftigen Ganztagsanspruchs beiträgt. Eine an den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen ausgerichtete und partizipative Planung und Begleitung sowie die bedarfsgerechte Ausstattung der Räume führt zu einem erfolgreichen und akzeptierten Angebot. Neben der räumlichen Ausgestaltung spielen selbstverständlich auch die gastronomischen Inhalte und die organisatorischen Strukturen eine wichtige Rolle. Für Schulen bietet ein solcher Ort die Chance einer gelebten Ernährungsbildung. Schülerinnen und Schülern, Lehrkräften und Besuchenden bietet das Schülerrestaurant Raum, sich in ihrer Vielfalt und Unterschiedlichkeit an einem Tisch zu treffen und in guter Atmosphäre miteinander zu speisen, zu lachen, Geschichten auszutauschen, Ideen zu entwickeln und sich zuhause zu fühlen.

Mehr zum Thema

Leitfaden Mensa- und Küchenplanung:



Kontakt und weitere Informationen:

