



Der Qualitätsbereich **Steuerung der Schule** umfasst die organisatorische Umsetzung des ganztägigen Bildungskonzepts sowie die effektive Verwaltung von Personal und Budget. Ein erfolgreiches Management ist entscheidend für die reibungslose Implementierung und kontinuierliche Weiterentwicklung des Ganztagsangebots.

Verpflegungskonzept

Christiane Kappelhoff

Diplom-Oecotrophologin und Master of Arts Management im Gesundheitswesen

„Ein Verpflegungskonzept kann dabei helfen, wesentliche Aspekte im Hinblick auf das Verpflegungsangebot und deren Gestaltung festzuhalten, die Qualität zu sichern und dabei die Akzeptanz in der Schulgemeinde zu steigern.“

18

Beitrag aus „Schulverpflegung im Ganzttag – dynamisch und individuell“
– Broschüre 2

Vollständige Broschüre mit allen Verlinkungen:



Hintergrund

Feste Vorgaben für die Inhalte eines Verpflegungskonzepts gibt es nicht; jede Einrichtung kann es nach eigenem Regelungsbedarf erstellen. Das Verpflegungskonzept sollte die spezifischen Bedürfnisse der zu verpflegenden Personen sowie die schulindividuellen Rahmenbedingungen berücksichtigen, damit schärft die Schule den Blick auf die Schulverpflegung und die ganzheitliche Einbettung der Ernährungsbildung. Idealerweise beteiligen sich alle Akteurinnen und Akteure über den Mensakreis daran, ein solches Konzept zu erstellen, umzusetzen und zu evaluieren.

Schulverpflegung in Ganztagschulen

In Ganztagschulen ist die Schulverpflegung von zentraler Bedeutung. Sie bietet ein enormes soziales und gesundheitliches Potenzial, das auf der Basis sicherer und nachhaltiger Konzepte ausgeschöpft werden kann. In allen Schulen, insbesondere den Ganztagschulen, spielt das Thema Ernährung eine bedeutende Rolle. Essen und Trinken ist Teil des gelebten Schulalltags und trägt nicht nur zur Konzentrations- und Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler, sondern auch zu deren Wohlbefinden bei.

Das Angebot in der Mensa und am Schulkiosk prägt Geschmacksgewohnheiten, wodurch regelmäßiges Essen zur informellen Ernährungsbildung wird und – vor allem in Verbindung mit formaler Ernährungsbildung – den Blick auf Aspekte wie Gesundheit und Nachhaltigkeit lenkt, die für viele junge Menschen wichtig sind. Nicht zuletzt vermag eine gelingende Schulverpfle-

Definition

Ein Verpflegungskonzept ist „die Verschriftlichung von Kriterien für die Verpflegung in der Einrichtung [...]. Es stellt dar, wer, wann, wo, wie und womit zu versorgen ist. Ein Verpflegungskonzept ist in der Regel individuell auf die Einrichtung abgestimmt und beschreibt deren Selbstverständnis zum Essen und Trinken. Die Einbettung in das pädagogische Konzept ermöglicht zudem eine sinnvolle Verbindung von Verpflegungsaufgabe und Ernährungsbildung.“¹

gung kulturell und sozial zu integrieren und zu einem guten Schulklima beizutragen. Daher sollte das Thema Schulverpflegung nicht nur professionell, sondern auch qualitätsorientiert angegangen und konzeptionell verankert werden.

Die Schulverpflegung sollte dem Bedarf und den Bedürfnissen der Altersgruppen wie auch dem Schulprogramm entsprechen und attraktiv wirken von der Darstellung der Speisen über die Organisation bis zur Raumatmosphäre. Diese Aufgabe kommt der Institution Schule gemeinsam mit den politischen Entscheidungsträgerinnen und -trägern zu. Schulverpflegung steht im gesellschaftlichen Kontext von Bildung und Chancengerechtigkeit, Gesundheit und Daseinsvorsorge, Umwelt- und Klimaschutz sowie Nachhaltigkeitszielen; sie ist eine Investition in die Zukunft und gesellschaftlich bedeutend.^{1, 2}

Rahmenbedingungen und schulische Verankerung

Das Verpflegungskonzept bildet die Grundlage für den



1 Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (Hrsg.) (o. J.): Glossar

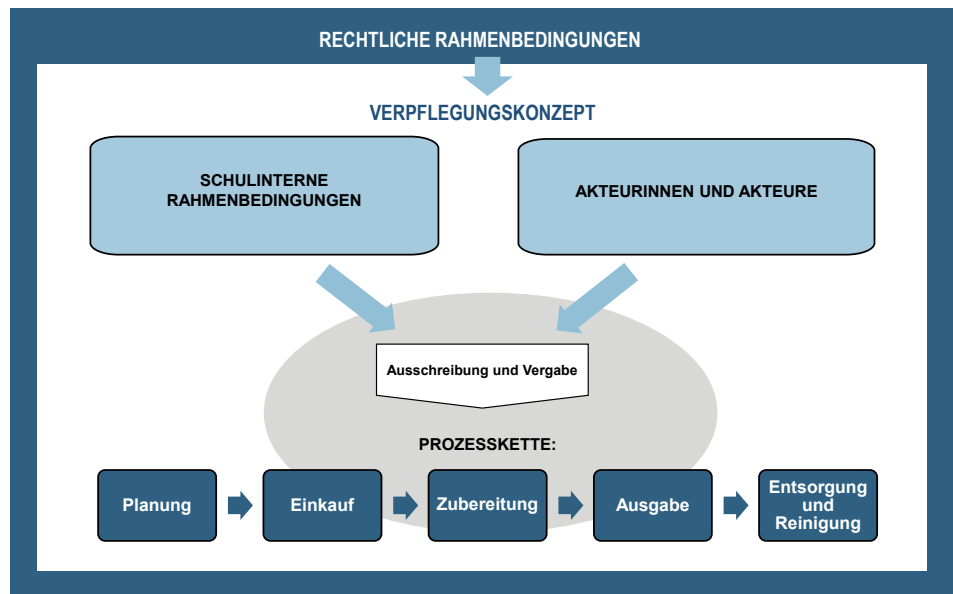
2 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, Bonn

gesamten Prozess von der Planung über die Umsetzung bis zur Evaluation einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Schulverpflegung unter ganzheitlicher Einbettung der Ernährungsbildung.

- **rechtliche Rahmenbedingungen:** Die Verpflegung ist gerahmt von rechtlichen Bedingungen und idealerweise begründet auf einem schulindividuellen Verpflegungskonzept, das von allen Akteurinnen und Akteuren getragen wird. Die darin enthaltenen Vereinbarungen können Grundlage von Ausschreibung und Vergabe sein – von besonderer Bedeutung ist die Kommunikation entlang der Prozesskette.
- **schulinterne Rahmenbedingungen:** Neben rechtlichen Rahmenbedingungen nehmen auch schulinterne Prozesse und Bedingungen Einfluss auf die Inhalte des Verpflegungskonzepts. Aspekte wie die Gestaltung der Essumgebung und -atmosphäre sowie das Schulprofil, aber auch Angebote und Programme im Bereich Ernährungsbildung können Bestandteil der Vereinbarungen werden. Förderlich ist die Integration in ein ganzheitliches pädagogisches Gesamtkonzept sowie in das Ernährungs- und gegebenenfalls Umweltbildungskonzept der Schule.
- **Prozesskette:** Die Prozesskette von Planung über Einkauf, Zubereitung und Ausgabe bis hin zu Entsorgung und Reinigung ist der

Dreh- und Angelpunkt für ein hochwertiges Verpflegungsangebot. Diesem Prozess geht in der Regel das Ausschreibungs- und Vergabeverfahren durch den Schulträger voraus – ein zentrales Element und ein weiterer Schritt zur Qualitätssicherung und Entwicklung. Das Vorliegen eines Verpflegungskonzeptes stellt hierbei eine wichtige Grundlage dar, um mit dem Schulträger ins Gespräch zu gehen.

- **Akteurinnen und Akteure:** Im Falle von Fremdbewirtschaftung übernimmt der Schulträger als Auftraggeber die im Konzept formulierten Qualitätsanforderungen in die Leistungsbeschreibung, die er bei der Ausschreibung herausgibt. Bei Eigenbewirtschaftung ist die Schule selbst die verantwortliche Einrichtung und setzt die Qualitätsanforderungen um. Das Verpflegungskonzept wird mit allen Beteiligten gemeinschaftlich abgestimmt; sie sind die Erstellerinnen und Ersteller sowie die Adressatinnen und Adressaten zugleich. Für eine gelingende und akzeptierte



Schulverpflegung bedarf es auch langfristig ihrer kontinuierlichen Zusammenarbeit sowie der Verankerung nachhaltiger Kommunikationsstrukturen in Form eines Mensakreises.

Ziele

Ein Verpflegungskonzept kann dabei helfen, wesentliche Aspekte im Hinblick auf die Gestaltung sowie das Angebot der Verpflegung festzuhalten, die Qualität zu sichern und Akzeptanz in der Schulgemeinde zu steigern.³

- **Zieldefinition:** Die Schule setzt sich Ziele, die mit einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung erreicht werden sollen, beispielsweise Gesundheit, ökologische und soziale Nachhaltigkeit, kulturelle Integration, pädagogische Aspekte: Wohlfühlen, Beteiligungsmöglichkeit, Ernährungsbildung. Die Ziele sollten dabei folgenden Kriterien entsprechen: spezifisch, messbar, attraktiv, realistisch, terminiert und eigenständig erreichbar (SMARTe Ziele).
- **Wertdefinition:** Darüber hinaus definiert und priorisiert die Schule ihre Werte wie zum Beispiel soziale und Umwelt-Verantwortung, Gemeinschaft oder Mitbestimmung.
- **Transparenz und Partizipation:** Durch die Definition von Werten und Zielen schafft die Schulgemeinde Transparenz über die Qualität der Speisen und Organisation der Verpflegung. Idealerweise erfolgt dieser Prozess im gemeinsamen Mensakreis mit allen Beteiligten.
- **Schulentwicklung:** Durch ein Verpflegungskonzept lässt sich die Schulverpflegung objektiv bewerten

und ermöglicht somit eine Qualitätssicherung und -entwicklung. Zentral ist dabei die Verzahnung mit dem Ganztagsangebot. Die Schulverpflegung stellt in Ganztagschulen nicht nur ein Versorgungsangebot dar, sondern ist integraler Bestandteil des pädagogischen Konzepts und der Tagesstruktur.

Umsetzung

Wenngleich eine Empfehlung für die Erstellung eines Verpflegungskonzeptes vorliegt, steht es den Schulen doch frei, ein solches zu erstellen. Die Anforderungen an Schulverpflegung sollten in einem Konzept dargelegt werden, mit dem die Schule Position bezieht: Sie definiert, worauf es ihr bei der Verpflegung ankommt, welche Ziele sie dabei verfolgt und wie sie diese umsetzt und evaluiert.⁴ Auch Mitbestimmungsmöglichkeiten und aktive Teilhabe der Essensteilnehmenden sowie die Integration von Ernährungsbildung sind Bestandteil.

Bezugspunkte für die Gestaltung

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen herausgegeben. Der Qualitätsstandard ist die wichtige, bewährte Grundlage für eine vollwertige Schulverpflegung und Teil des „Nationalen Aktionsplans IN FORM“ – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Er dient als Instrument für die Gestaltung eines gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegungsangebotes sowie dessen Qualitätsentwicklung



3 Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (2020): IN-FORM-Projekt Miteinander im Dialog-Schulverpflegung gestalten - Praxisleitfaden, 1. Auflage, Frankfurt am Main

4 Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (o. J.): Was ist ein Verpflegungskonzept?

und beschreibt die optimale Auswahl der Lebensmittel, deren Qualitäten und Häufigkeiten sowie weiterer Aspekte der Speisenplanung. Der DGE-Qualitätsstandard bietet eine Orientierung bei der Gestaltung von Zwischen- und Mittagsverpflegung für die Mischkost wie auch für eine ovo-lakto-vegetarische Kost. Die Lebensmittelmengen unterscheiden sich nach Primar- und Sekundarstufe. Eine hochwertige Schulverpflegung sollte zudem ansprechend aussehen, schmackhaft und von allen akzeptiert sein. Der Blick über den Tellerrand sorgt für die „weichen Faktoren“ Akzeptanz und Wohlfühlen.²

Neben bundesweiten Qualitätsprinzipien sind bei der Erstellung von Verpflegungskonzepten auch landesspezifische Rahmenbedingungen zu beachten. In den hessischen Ganztagschulen (Profile 1, 2, 3 und Pakt für den Ganzttag) ist die Verpflegung ein verbindliches

Element und ein Qualitätsbereich der Schulentwicklung. „Ein Konzept zur ausgewogenen und gesunden Ernährung wird über den ganzen Tag umgesetzt“,⁴ heißt es in dem Qualitätsrahmen, den das Hessische Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (HMKB) in seiner Richtlinie für ganztätig arbeitende Schulen in Hessen herausgibt.⁵

Das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft, Weinbau, Jagd und Heimat (HMLU) fördert „Gesunde und nachhaltige Angebote in der Gemeinschafts- und Schulverpflegung“⁶ in einem mit diesem Titel ausgewiesenen Handlungsfeld und arbeitet dabei Hand in Hand mit dem HMKB, den Schulträgern und den Ökomodellregionen des Landes Hessen zusammen. Zudem wird konzeptionell gestalteter Verpflegung im Zuge der Zertifizierung im Programm Schule & Gesundheit des HMKB (Teilzertifikat Ernäh-



2 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, Bonn

4 Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (o. J.): Was ist ein Verpflegungskonzept?

5 Hessisches Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (Hrsg.) (2018): Richtlinie für ganztätig arbeitende Schulen in Hessen nach § 15 Hessisches Schulgesetz: Erlass vom 13. April 2018, Wiesbaden

6 Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft, Weinbau, Jagd und Heimat (Hrsg.) (2020): Gut essen in Hessen: gesund, regional, nachhaltig. Die Hessische Ernährungsstrategie

rung & Konsum) ein hoher Stellenwert beigemessen. Als Empfehlung für die Gestaltung eines nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Verpflegungsangebotes gelten die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen. Schulen in Hessen können ihr Engagement in dem Bereich Gesundheitsförderung durch ein entsprechendes Zertifikat sichtbar machen. Darüber hinaus bietet das Themenfeld Gesundheitsförderung im Hessischen Referenzrahmen für Schulqualität Anhaltspunkte zur Umsetzung.

Qualitätssicherung und Entwicklung

Mit der Festlegung der Qualitätsziele und -kriterien und der Umsetzungsplanung steht die Basis für die tägliche Qualitätsarbeit für eine gelingende Schulverpflegung und Ernährungsbildung. Zu deren Steuerung stehen Instrumente wie zum Beispiel Personalauswahl und -entwicklung, Mensakreis, zielgerichtete Kommunikation und Feedback-Management zur Verfügung. Die Schulentwicklung wird auf dem Weg zur Zielerreichung regelmäßig anhand geeigneter Kennzahlen gemessen, dokumentiert und bewertet. Dies kann in einem Qualitätsmanagement zur Schulentwicklung angelegt sein, das intern (durch den Caterer/Speiseanbieterselbst) oder extern (in Form eines Audits) durchgeführt werden kann. Die Erkenntnisse werden für die Optimierung genutzt und erneut hinsichtlich der Akzeptanz des Verpflegungsangebotes abgestimmt. Die Schule kann die Qualitätsanstrengungen im Rahmen des Mensakreises schriftlich und mündlich festhalten und damit weitere Transparenz und Kommunikation fördern. Es empfiehlt sich, das Konzept alle zwei Jahre mit den Anforderungen abzugleichen, um sicherzustellen,

dass diese noch aktuell sind.

Bei der Erstellung eines Verpflegungskonzeptes sollte die Schule an ihr Leitbild und das Schulprofil anknüpfen. Weiterhin sollte sie die Merkmale der Einrichtung und der Essensteilnehmenden berücksichtigen und die Verpflegungsziele nennen. Dabei spielt auch die strukturelle Einbindung der Verpflegung in das Ganztagskonzept der Schule eine wesentliche Rolle, etwa im Hinblick auf Rhythmisierung, Pausengestaltung und Bildungsangebote.

Um den aktuellen Stand in der Schule zu erfassen, sollte eine Ist-Stand-Analyse vorgenommen werden, die sich unter anderem mit folgenden Fragen beschäftigt:

- **Teilnehmende und Beteiligung:** Wie viele Essensteilnehmende gibt es und wie setzen sich diese zusammen? Gibt es Beteiligungsmöglichkeiten?
- **Verpflegungsorganisation:** Welches Verpflegungssystem, welches Ausgabesystem und welches Bestell- und Abrechnungssystem werden eingesetzt? Wird die Leistung in Fremd- oder Eigenbewirtschaftung ausgeführt? In welchem Umfang wird Verpflegung angeboten (zum Beispiel Mittagsverpflegung: Anzahl und Art der Menülinien, Zwischenverpflegung, Getränke, auch Frühstück)?
- **Ernährungsbildung und Ganztag:** Greifen Verpflegung, Ernährungsbildung und das Ganztagskonzept ineinander? Sind besondere Ernährungsbedürfnisse (medizinische oder religiöse), kulturelle Besonderheiten (Essgewohnheiten) oder Nachhaltigkeitserfordernisse (beispielsweise Verringerung der Lebensmittelabfälle) zu berücksichtigen?



- **räumliche und personelle Voraussetzungen:** Welche Räume stehen für die Zubereitung und für die Mahlzeiteneinnahme zur Verfügung, in welcher Größe und Ausstattung? Wer sind die Beschäftigten im Verpflegungsbereich und mit welcher Qualifikation?^{4, 7}

Praxistipps

Im Folgenden werden Anregungen für die Umsetzung eines Verpflegungskonzeptes in Ganztagschulen an die Hand gegeben:

- **schulische Rahmenbedingungen:** Wie viel Zeit soll für die Mittagspause zur Verfügung stehen? Sollen die Pausenzeiten rhythmisiert werden? Sollen gestaffelte Essens- und Bewegungspausen, vor allem in Grundschulen, angeboten werden? Nehmen die Lehrkräfte sowie das pädagogische Personal am Mittagessen teil?
- **Bewirtschaftungssystem:** Kann von Seiten des Schulträgers eigenes Küchenpersonal gestellt werden oder soll auf Küchenpersonal eines Speiseanbieters zurückgegriffen werden? Welche Fort- und Weiterbildungen wie regelmäßige Hygieneschulung, Schulung zur Allergenkennzeichnung oder zu Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind für die Fachkräfte relevant?
- **Verpflegungssystem:** Ist das von der Schule bevorzugte Verpflegungssystem mit der sächlichen und räumlichen Ausstattung der Küche umsetzbar? Wie können kurze Warmhaltezeiten und Transportwege garantiert werden? Welche Speiseanbieter sind in der Umgebung ansässig? Stehen ausreichend räumliche Kapazitäten für die Zwischenlagerung von Verpackungsmaterialien sowie Essens- und Lebensmittelresten zur Verfügung? Wer übernimmt die fachgerechte Entsorgung?
- **Ausgabesystem:** Welches Ausgabesystem ist unter Berücksichtigung der räumlichen, sächlichen und personellen Gegebenheiten unserer Einrichtung realisierbar? Wieviel Ausgabepersonal steht zur Verfügung? Soll der Bezahlvorgang an den Vorgang der Essensausgabe geknüpft werden? Mit welchem Verpflegungssystem ist dies in unseren Räumlichkeiten realisierbar? Welches System passt am besten zur Schülerschaft und warum? Können gegebenenfalls unterschiedliche Ausgabesysteme kombiniert werden?
- **Bestell- und Abrechnungssystem:** Stehen finanzielle Mittel für den Einkauf eines elektronischen Bestell- und Abrechnungssystems zur Verfügung? Kann auf ein kreiseigenes Tool zurückgegriffen werden? Bis zu welchem Zeitpunkt soll eine Anmeldung und die Bestellung des Essens möglich sein? Bis wann müssen zuverlässige Essenszahlen vorliegen? Welche Möglichkeiten bestehen, für die Abrechnung der Verpflegungsteilnehmenden im Bildungs- und Teilhabepaket?
- **Qualität der Mittagsverpflegung:** Erfolgt eine Orientierung an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen? Wie viele Menülinien sollen angeboten werden? Wird täglich ein ovo-lakto-vegetarisches Gericht vorgehalten? Wie wird eine Teilhabe bei Allergien und Unverträglichkeiten ermöglicht? Wie kann eine religions- und

4 Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (o. J.): Was ist ein Verpflegungskonzept?

7 Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (2020): IN-FORM-Projekt Miteinander im Dialog-Schulverpflegung gestalten - Ist-Stand-Analyse Schulverpflegung

kultursensible Verpflegung umgesetzt werden? Wie wird gewährleistet, dass alle Rezepturen vorliegen und dem Küchenpersonal bekannt sind? Erfolgt bei nicht eindeutiger Bezeichnung von Gerichten eine Auflistung der Bestandteile?

- **Nachhaltigkeitskriterien:** Soll ein prozentualer Bio-Anteil in Bezug auf den Gesamteinkauf oder einzelne Produktgruppen erfolgen? Soll eine komplette Menülinie auf Bio umgestellt werden oder der Bio-Anteil (prozentual) auf eine Waren- bzw. Lebensmittelgruppe ausgeweitet werden? Sollen hinsichtlich der Reduktion anfallender Lebensmittelreste sowie Verpackungsmaterialien Anforderungen festgehalten werden?
- **Qualitätssicherung und -entwicklung:** Ist ein Mensakreis für die Arbeit an der Qualitätssicherung und -entwicklung der Verpflegung installiert? Gibt es eine verpflegungsbeauftragte Person an der Schule? Welche Anforderungen werden für die Partizipation der Schülerinnen und Schüler an der Speiseplanung festhalten? Wie erfolgt die Überprüfung der Einhaltung unserer Anforderungen an Sozialstandards, die Abfallvermeidung, den Bezug saisonaler Produkte oder Produkte aus ökologischem Anbau?
- **Preisgestaltung:** Wie setzt sich der Preis für ein Mittagessen aktuell zusammen? Erfolgen direkte oder indirekte Zuschüsse durch den Schulträger? Werden diese Zuschüsse transparent gemacht? Welche Maßnahmen zur Einsparung von Ressourcen wie die Reduktion von Lebensmittelabfällen werden ergriffen? Wie können die zukünftig eingesparten finanziellen Ressourcen zur Qualitätsentwicklung des Angebots investiert werden?⁸



Fazit

Ein Verpflegungskonzept ist die Grundlage für die Umsetzung einer gelingenden Schulverpflegung. Die gemeinsamen Vereinbarungen schaffen Orientierung und fördern die Qualitätssicherung und -entwicklung. Mit Blick auf die vielfältigen Anforderungen und Rahmenbedingungen sollte eine schulindividuelle Gestaltung erfolgen, um den Essensteilnehmenden sowie der Schulgemeinde gerecht zu werden. Das Konzept schafft Sicherheit und Vertrauen in die Qualität und ist wesentlich für ein gutes Image und den Erfolg der Schulverpflegung unter Einbindung einer ganzheitlichen Ernährungsbildung im Ganzttag. Zentral ist hierbei die Partizipation aller Beteiligten sowie die nachhaltige Kommunikation im Hinblick auf die Gestaltung und Umsetzung im Mensakreis.

Mehr zum Thema

Leitfaden Verpflegungskonzepte in Schulen:



Schritt für Schritt zum gemeinsamen Verpflegungskonzept:



8 Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (2020): IN-FORM-Projekt Miteinander im Dialog-Schulverpflegung gestalten – Schritt für Schritt zum gemeinsamen Verpflegungskonzept

Kontakt und weitere Informationen:



**SERVICEAGENTUR
GANZTAG
HESSEN**



HESSEN
**Hessische
Lehrkräfteakademie**
Vernetzungsstelle Schulverpflegung