

# Mittagsverpflegung in der Ganztagschule

Erste Schritte zu einem optimalen Angebot

## Inhaltsverzeichnis

Vorwort	2
10 gute Argumente	3
Schritte auf dem Weg zur Mittagsverpflegung	4
Verpflegungssysteme	6
Kosten für die Mittagsmahlzeit	9
Kriterien für die Mittagsverpflegung	12
Mittagessen – ein Gemeinschaftserlebnis in der Schule	14
Qualitätsstandards und Leistungsverzeichnis für Lieferanten	16
Gesetzliche Rahmenbedingungen	19
Elternmitwirkung	21
Weiterführende Literatur	23
Internetadressen: Ansprechpartner zur Mittagsverpflegung	25
Internetadressen: Ansprechpartner Ernährung, Gesundheit und Verbraucherschutz	27

### **Impressum:**

Verbraucherzentrale NRW  
Gruppe Ernährung  
Mintropstr. 27  
40215 Düsseldorf

Tel. 0211/3809-121  
Fax 0211/3809-238  
E-Mail: [ernaehrung@vz-nrw.de](mailto:ernaehrung@vz-nrw.de)  
[www.verbraucherzentrale-nrw.de](http://www.verbraucherzentrale-nrw.de)

## Vorwort

Schülerinnen und Schüler in Ganztagschulen kommen mittags hungrig aus dem Unterricht und fragen sich „Was gibt's zu essen?“. Sie freuen sich auf ein leckeres und abwechslungsreiches Mittagessen. Damit die Mahlzeit zum Genuss wird, sind Ganztagschulen und solche, die es werden wollen, aufgefordert, sich mit dem Thema „Mittagsverpflegung„ auseinander zu setzen.

Die folgenden Informationen erleichtern Ihnen den Einstieg in das Thema „Mittagsverpflegung„. In den 12 verschiedenen Themenkomplexen werden die wichtigsten Aspekte für die Einführung einer Mittagsmahlzeit angesprochen. Sie geben einen Überblick über das, was getan werden muss, damit Kinder mittags sagen: „Mmh lecker!„ und mit Freude und Energie den Nachmittag in der Schule meistern. Die in den Themenkomplexen angegebenen „Ersten Schritte„ fordern Sie zu konkreten Handlungen auf und ermöglichen langfristig die Realisierung einer optimalen Mittagsverpflegung.

Darüber hinaus finden Sie in diesem Material zur Vertiefung der einzelnen Aspekte Literaturhinweise und Internetadressen.

Bevor Sie nun aktiv werden, werfen Sie einen Blick auf die 10 Argumente, die die Notwendigkeit eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Essen und Trinkens in der Schule unterstreichen. Sie erleichtern Ihnen die Diskussionsprozesse innerhalb der Schule. Es besteht die Chance, dass durch eine sachgerechte und zielorientierte Diskussion ein Ergebnis erreicht wird, hinter dem die gesamte Schulgemeinschaft steht.

# 10 gute Argumente für ein genussvolles und gesundes Verpflegungsangebot

Immer mehr Kinder verbringen einen großen Teil ihres Tages in der Schule. Frühstück, Zwischenmahlzeit und Mittagessen gehören zu den Mahlzeiten, die sie dort einnehmen. Ihre Geschmacksvorlieben und ihr Ernährungsverhalten werden von dem, was dort angeboten wird beeinflusst. Schulen sollten dies zum Anlass nehmen und gesundes Essen und Trinken in ihr Schulprogramm aufnehmen.

1. Ein vollwertiges Mittagessen leistet einen wichtigen Beitrag zur Energie- und Nährstoffversorgung.
2. Ein vollwertiges Mittagessen kann Ernährungsdefizite, die außerhalb der Schule begründet sind, ausgleichen.
3. Ein vollwertiges Mittagessen kann dazu beitragen, ernährungsmitbedingten Erkrankungen vorzubeugen.
4. Ein vollwertiges Mittagessen hält Kinder auch am Nachmittag noch fit und leistungsfähig.
5. Ein vollwertiges Mittagessen ermöglicht das Kennenlernen der gesamten Vielfalt gesunder und schmackhafter Lebensmittel.
6. Gemeinsame Mahlzeiten sorgen für die Verknüpfung von Theorie und Praxis in der Ernährungserziehung.
7. Gemeinsame Mahlzeiten vermitteln neue Genuss- und Geschmackserlebnisse.
8. Gemeinsame Mahlzeiten vermitteln und pflegen Esskultur.
9. Gemeinsame Mahlzeiten ermöglichen das Gespräch unter den Schüler/innen in angenehmer und entspannter Atmosphäre – fördern das soziale Miteinander.
10. Gemeinsame Mahlzeiten ermöglichen Schüler/innen und Lehrer/innen außerhalb des Unterrichts ins Gespräch zu kommen.

## Schritte auf dem Weg zur Mittagsverpflegung

Vor der Einführung einer Mittagsverpflegung, bei der unter anderem viele organisatorische Fragen geklärt werden müssen, ist eine konkrete Arbeits- und Zeitplanung empfehlenswert.

**Die Gründung eines Arbeitskreises** mit allen an der Mittagsverpflegung beteiligten Gruppen wie z. B. der Schulleitung, einem Vertreter des Kollegiums, der Elternschaft, des Trägers der Betreuung und des Schulträgers kann hierbei hilfreich sein.

Folgende Vorgehensweise hat sich in der Praxis bewährt:

➤ **Ermittlung der zu erwartenden Essenszahlen**

➤ **Formulierung der Erwartungen und Wünsche der Schulgemeinschaft**

Jede Schule sollte festlegen, welche Erwartungen sie an das Essen in der Schule stellt. Die Empfehlungen für einen Wochenspeiseplan (siehe Seite 12/13) können hier als Basis genutzt werden. Wichtig ist die Einbeziehung der Wünsche von Schüler/innen, Eltern und Lehrer/innen. Hier kann ein Fragebogen die notwendigen Informationen liefern.

➤ **Klärung des Raumbedarfs für Küche und Speisesaal**

Welche Räume sind vorhanden und können umgestaltet werden oder sind evtl. Neubauten erforderlich?

➤ **Recherche über die Verpflegungsmöglichkeiten vor Ort**

Eine Übersicht über die verschiedenen Verpflegungssysteme ist auf den Seiten 6 bis 8 zu finden.

➤ **Überprüfung der Verpflegungsangebote mit den Erwartungen und Wünschen der Schulgemeinde**

➤ **Klärung der Finanzierung des Mittagessens**

Eine kurze Information zu den Kosten verschiedener Verpflegungssysteme ist den Seiten 9 bis 11 zu entnehmen.

➤ **Entscheidung für ein Verpflegungssystem**

➤ **Elterninformation über das Essen und Trinken an der Schule sowie gesunde Ernährung allgemein**

Die Eltern können bei Elternabenden, Projekttagen oder durch Infobriefe mit einbezogen werden. Regelmäßige Informationen helfen, die Entscheidungen transparent zu machen. (siehe Seite 21).

➤ **Verankerung einer gesundheitsfördernden Ernährung im Schulprogramm oder im Schulprofil**

Dieser letzte Schritt macht Ihr Konzept nach außen sichtbar und ist eine wichtige Information für alle zukünftigen Eltern, die ihr Kind an einer Ganztagschule anmelden.

# Verpflegungssysteme

Wenn in einer Schule ein warmes Mittagessen angeboten werden soll, ist die Entscheidung für ein Verpflegungssystem notwendig. Welches System in Frage kommt, wird u. a. durch die finanziellen und räumlichen Rahmenbedingungen bestimmt. Jede Schule sollte vorab festlegen, wo ihre Prioritäten für die Mittagsmahlzeit liegen. Hierbei sind alle am Prozess Beteiligten - Schulleitung, Lehrer/innen, Betreuungspersonal, Träger und Eltern - einzubeziehen.

## Erste Schritte:

- ◆ Holen Sie Informationen zu den verschiedenen Verpflegungsmöglichkeiten vor Ort ein.
- ◆ Recherchieren Sie die aktuelle Situation der zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten.
- ◆ Diskutieren Sie die Vor- und Nachteile einzelner Verpflegungssysteme.

## Folgende Verpflegungssysteme sind möglich:

### Frischkostsystem

Tägliche Zubereitung der Speisen vor Ort in der Schule

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ hohe sensorische Qualität</li><li>➤ attraktives Aussehen/hocher Frischegrad</li><li>➤ geringe Nährstoffverluste</li><li>➤ flexible Anpassung an Wünsche und Anzahl der Essensteilnehmer/innen</li><li>➤ Möglichkeiten der Einflussnahme auf Art und Qualität der Ausgangsprodukte</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ moderne Geräteausstattung erforderlich</li><li>➤ hoher Raumbedarf</li><li>➤ hoher Personalbedarf/besondere Qualifikation</li><li>➤ relativ hohe Essenskosten</li><li>➤ hoher Aufwand für Einkauf, Lagerhaltung und Entsorgung</li></ul>

**Bewertung:** Bei sach- und fachgerechter Behandlung der Lebensmittel können qualitativ hochwertige Speisen zubereitet werden. Das Frischkostsystem ist das beste Verpflegungssystem, wenn die entsprechenden Voraussetzungen gegeben sind.

## Mischkostsystem

Kombination von Fertigkomponenten und selbst zubereiteten Ergänzungen

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ gute sensorische Qualität möglich, geringe Nährstoffverluste</li><li>➤ Ergänzungen möglich (z. B. Frischkost)</li><li>➤ kurzfristige Reaktion auf Anzahl und Wünsche der Essensteilnehmer möglich</li><li>➤ teilweise Einfluss auf Auswahl und Qualität der Speisen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ höhere Geräteausstattung und mehr Personal als z. B. beim Aufbereitungssystem erforderlich</li><li>➤ Planungsarbeiten für Einkauf und Lagerhaltung erforderlich</li></ul>

**Bewertung:** Das Mischkostsystem ist dann empfehlenswert, wenn aus finanziellen Gründen keine reine Zubereitungsküche möglich ist.

## Cook & Chill – System

Aufbereitung und Erwärmung von angelieferten, gekühlten Speisen, die in einer Zentralküche zubereitet worden sind.

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ gute sensorische und optische Qualität möglich</li><li>➤ geringe Nährstoffverluste</li><li>➤ kurzfristige Reaktionen auf Anzahl und Wünsche der Essensteilnehmer möglich</li><li>➤ geringe Investitionen in Geräte- und Raumausstattungen im Vergleich zum Frischkostsystem</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ spezielle Geräteausstattungen erforderlich</li><li>➤ mittlerer Personal- und Raumbedarf</li><li>➤ eingeschränkte sensorische und optische Qualität bei empfindlichen Speisen</li><li>➤ bei geringer Variation der Speisen Abnahme der Akzeptanz</li><li>➤ fehlende Frischkomponenten</li><li>➤ Angebotseinschränkungen bei bestimmten Zubereitungsarten</li></ul>

**Bewertung:** Die ernährungsphysiologische Qualität ist abhängig von der eingesetzten Rohware und der Art und Weise der Zubereitung. Das Angebot sollte auf jeden Fall durch frische Produkte ergänzt werden.

## Tiefkühlsystem

Aufbereitung und Erwärmung von angelieferten tiefgekühlten Speisen

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ gute sensorische und optische Qualität möglich</li> <li>➤ geringe Nährstoffverluste</li> <li>➤ kurzfristige Reaktionen auf Anzahl und Wünsche der Essensteilnehmer möglich</li> <li>➤ geringe Investitionen in Geräte- und Raumausstattungen im Vergleich zum Frischkostsystem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ spezielle Geräteausstattungen erforderlich</li> <li>➤ mittlerer Personal- und Raumbedarf</li> <li>➤ eingeschränkte sensorische und optische Qualität bei empfindlichen Speisen</li> <li>➤ bei geringer Variation der Speisen Abnahme der Akzeptanz</li> <li>➤ fehlende Frischkomponenten</li> </ul>

**Bewertung:** Die ernährungsphysiologische Qualität ist abhängig von der eingesetzten Rohware und der Art und Weise der Aufbereitung/Zubereitung. Das Angebot sollte auf jeden Fall durch frische Produkte ergänzt werden.

## Warmverpflegungssystem

Ausgabe von warm gehaltenen Speisen, die in einer externen Großküche zubereitet wurden und komplett als Mahlzeit in Thermophoren angeliefert werden

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ keine umfangreiche Geräteausstattung notwendig</li> <li>➤ relativ geringer Raumbedarf</li> <li>➤ geringer Personalbedarf</li> <li>➤ keine besondere Personalqualifikation erforderlich</li> <li>➤ keine zeitintensiven Planungsarbeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ keine optimale sensorische und optische Qualität</li> <li>➤ erhebliche Nährstoffverluste (Warmhaltezeiten)</li> <li>➤ kaum Einfluss auf Auswahl und Qualität der Ausgangsprodukte</li> <li>➤ wenig flexibel im Hinblick auf Anzahl und Wünsche der Essensteilnehmer</li> <li>➤ u. U. nicht bedarfsgerechte Speisen</li> </ul>

**Bewertung:** Ein Warmverpflegungssystem kann nur akzeptiert werden, wenn kurze Warmhaltezeiten realisiert werden können. Am Günstigsten sind Warmhaltezeiten, die eine Stunde nicht überschreiten. Mehr als drei Stunden sind aber nicht akzeptabel. Ein zusätzliches Angebot an frischen Produkten ist unbedingt erforderlich.

## **Kosten für die Mittagsmahlzeit**

Schulen, die vor die Aufgabe gestellt werden, die Mittagsverpflegung zu organisieren, müssen sich im Vorfeld intensiv mit den zu erwartenden Kosten auseinandersetzen. Zum einen gilt es betriebswirtschaftliche Aspekte zu berücksichtigen und zum anderen geht es darum, zu ermitteln, welcher Preis von den Familien akzeptiert wird.

Allgemein ist festzustellen, dass die Mittel sowohl in den öffentlichen als auch in den privaten Haushalten knapper werden. Beim Essen wird häufig gespart. Satt werden ist auch mit wenig Geld möglich. Doch eine optimale Zusammensetzung des Speisenangebots ist nicht unbedingt gewährleistet.

„Was ist uns das Essen wert?“, Die Antwort auf diese Frage ist letztendlich entscheidend für die Qualität des Verpflegungsangebotes. Das Essen soll nicht nur satt machen, sondern gleichzeitig gesund sein sowie umwelt- und sozialverträglich produziert worden sein.

### **Erste Schritte:**

- ◆ Informieren Sie sich über die Betriebskosten bei einzelnen Verpflegungssystemen.
- ◆ Verschaffen Sie sich einen Überblick über die zu erwartenden Kostenarten.
- ◆ Führen Sie eine Diskussionsveranstaltung mit Eltern zum Thema Qualitätsstandards und Kosten durch.
- ◆ Recherchieren Sie Finanzierungsmöglichkeiten, z. B. welche Zuschüsse gibt es, wofür und für wen.

Alle relevanten Gruppen (Schulleitung, Lehrer/innen, Schulträger, Betreuer/innen und Eltern) sind in die Diskussion und bei der Entscheidungsfindung mit einzubeziehen. Nur so kann eine möglichst breite Akzeptanz der anfallenden Kosten erreicht werden.

### **Kostenarten und Verpflegungssysteme**

Aus betriebswirtschaftlicher Sicht kann eine klare Kostenkalkulation für die Mittagsverpflegung vorgenommen werden. Dabei sind grundsätzlich fixe und variable Kosten zu unterscheiden.

<b>Fixe Kosten</b>	<b>Variable Kosten</b>
Umbaumaßnahmen	Wareneinsatzkosten für Lebensmittel
Küchenausstattung: Investitionskosten und Instandhaltungskosten	Energiekosten
Personalkosten	Wasserkosten
Sonstige: z. B. Versicherungen, Zinsen	Heizkosten
	Abfallkosten

Von besonderer Bedeutung sind die Kosten für die **Küchenausstattung**, das **Personal** und den **Wareneinsatz**. Ihre Höhe ist abhängig vom jeweiligen Verpflegungssystem.

### **Kosten für die Küchenausstattung**

Hierunter sind die Kosten für die Anschaffung von Küchengeräten zu verstehen.

Die folgende Übersicht ermöglicht eine Einschätzung der Höhe der Kosten, die für die Küchenausstattung in Abhängigkeit von einzelnen Verpflegungssystemen kalkuliert werden müssen.

### **Kostenübersicht: Küchenausstattung und Verpflegungssystem<sup>1</sup>**

<b>Verpflegungssystem</b>	<b>Investition pro -Essensteilnehmer</b>
Frischkostsystem	ca. 600 bis 650 €
Mischkostsystem	ca. 500 bis 550 €
Cook & Chill - System	ca. 300 bis 350 €
Tiefkühlsystem	ca. 300 bis 350 €
Warmverpflegungssystem	ca. 200 bis 225 €

<sup>1</sup> Essen und Trinken in Schulen, Hrsg. DGE, aid infodienst

**Personalkosten:**

Bestimmungsfaktoren sind u. a.: die Anzahl und die Qualifikation der Kräfte, die Vergütung nach dem angewendeten Tarifvertrag und die Altersstruktur des Personals. Darüber hinaus ist das jeweilige Verpflegungssystem ausschlaggebend für die Höhe der Personalkosten.

**Einschätzung der zu erwartenden Personalkosten:**

<b>Verpflegungssystem</b>	<b>Personalkosten</b>
Frischkostsystem	hoch
Mischkostsystem	mittel
Cook & Chill - System	mittel
Tiefkühlsystem	mittel
Warmverpflegungssystem	niedrig

**Wareneinsatzkosten:**

Die Wareneinsatzkosten werden berechnet auf Grundlage der Speisepläne. Die Höhe dieser Kosten wird mitbestimmt von der Art der Ausgangsware. So sind z. B. ökologisch erzeugte Lebensmittel teurer als konventionell erzeugte. Durch eine geschickte Speisenplanung kann der Einsatz von ökologischen Lebensmitteln jedoch kostenneutral erfolgen.

Bei Anlieferung von fertigen Mahlzeiten sind die Preise der Lieferanten ausschlaggebend.

Variable Kosten wie **Energie-, Wasser-, Heiz- und Abfallkosten** sind in Anhängigkeit vom Verpflegungssystem und den örtlichen Gegebenheiten (Lieferanten) zu berechnen.

**Preis für eine Mahlzeit:**

Musterberechnungen weisen einen Mittagessenspreis von 2,00 bis 3,50 € aus. Eine Befragung der Universität Bonn und der Verbraucherzentrale NRW im Jahre 2003 zur Verpflegungssituation an Ganztagsgrundschulen ermittelte einen durchschnittlichen Preis für die Mittagsmahlzeit von 2,00 €.

Familien, die diese Beträge monatlich nicht aufbringen können, müssen unterstützt werden. Jedes Kind, das eine Ganztagschule besucht, sollte die Möglichkeit haben, ein Mittagessen in der Schule einzunehmen.



## Kriterien für die Mittagsverpflegung

Die Mittagsmahlzeit nimmt eine besondere Stellung innerhalb der Tagesernährung ein. Eine optimal zusammengestellte Mittagsmahlzeit leistet einen wesentlichen Beitrag zur Versorgung mit den für das Wachstum, die körperliche und geistige Entwicklung notwendigen Nährstoffen.

### Erste Schritte:

- ◆ Informieren Sie sich über die aktuellen Empfehlungen zur Speiseplangestaltung.
- ◆ Überprüfen Sie anhand dieser Empfehlungen die Speisepläne von Anbietern.
- ◆ Beschaffen Sie sich die „Rahmenkriterien„ für das Verpflegungsangebot in Schulen„.

„**Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen**„ – Sie beinhalten die wichtigsten Anforderungen an das Verpflegungsangebot, und geben allen Verantwortlichen Entscheidungshilfen für die Gestaltung des bestehenden und zukünftigen Verpflegungsangebotes. Erarbeitet wurden diese Kriterien von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., dem Ökologischen Großküchenservice sowie den Verbraucherzentralen. Finanziert wurde die Entwicklung und Veröffentlichung durch das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau. Informationen dazu erhalten Sie unter [www.biokannjeder.de](http://www.biokannjeder.de)

### Grundsätze für die Lebensmittelauswahl:

- Einsatz möglichst frischer Lebensmittel
- Angebot möglichst wenig verarbeiteter Produkte
- Angebot von Obst und Gemüse der Saison entsprechend
- Angebot möglichst weniger Fleischmahlzeiten
- Bevorzugung vollwertiger, naturbelassener Produkte wie z. B. Vollkornnudeln, Naturreis und Vollkornbrot
- Angebot selbst zubereiteter Desserts aus Milchprodukten und/oder frischem Obst
- Angebot ungesüßter Getränke, möglichst (Mineral)Wasser
- Verwendung von Lebensmitteln aus nachhaltiger Erzeugung, möglichst regional und biologisch erzeugt

## **Empfehlungen für den Wochenspeiseplan (In Anlehnung an die „Bremer Checkliste,“)**

Eine grundsätzliche Struktur des Wochenspeiseplans erleichtert die Planung. Empfehlenswert ist die folgende Struktur:

- 1 x pro Woche ein Fleischgericht
- 1 x pro Woche ein Seefischgericht
- 1 x pro Woche ein Eintopf oder Auflauf
- 1 x pro Woche ein vegetarisches Gericht
- 1 x pro Woche ein „Wunschgericht,“

### **Zusätzlich**

- mindestens 2-3x pro Woche frischer Salat/Gemüserohkost
- mindestens 2-3x pro Woche frisches Obst
- mindestens 2 x pro Woche frisch gekochte Kartoffeln

Beim „**Wunschgericht,**“ kann experimentiert und variiert werden z. B.

- thematische Gerichte zu verschiedenen Anlässen (Kartoffelfest, Rund ums Getreide, Variationen mit Milch)
- Speisen aus dem Erntekorb - jahreszeitliche Gerichte z. B. Kürbisgerichte
- Essen aus fernen Ländern - ausländische Gerichte, abgestimmt auf die Ernährungsgewohnheiten ausländischer Kinder
- oder einfach mal die Wünsche der Kinder verstärkt berücksichtigen und sie z. B. bei der Speisenplanung mit einbeziehen.

Der Speiseplan ist ein wichtiger Informationsträger. An zentraler Stelle im Eingangsbereich und im Speiseraum ausgehängt, gibt er den Schüler/innen, Lehrer/innen und Eltern jederzeit die Möglichkeit, sich über das aktuelle Speisenangebot zu informieren. Bei der Beschreibung der Speisen ist darauf zu achten, dass die Bezeichnungen des Menüs leicht verständlich sind.

## Mittagessen – ein Gemeinschaftserlebnis in der Schule

Das Mittagessen in der Ganztagschule schafft einen Rahmen, in dem Schüler/innen Esskultur, Tischsitten und Rücksichtnahme lernen und erleben können. Es bietet Raum für die Kommunikation zwischen Schülerinnen und Schülern untereinander aber auch zu Lehrerinnen und Lehrern.

### **Erste Schritte:**

- ◆ Schaffen Sie eine angenehme Speiseraumatmosfera.
- ◆ Stellen Sie Regeln rund um das Mittagessen auf.
- ◆ Gewinnen Sie Lehrer/innen und Betreuer/innen, die an der gemeinsamen Mahlzeit teilnehmen.

### **Gemeinsame Mahlzeiten**

Gemeinsame Mahlzeiten bieten die Möglichkeit, nach dem Unterricht am Vormittag abschalten und entspannen zu können. Feste Sitzordnungen können dabei ein Gefühl von familiärer Atmosphäre vermitteln. Tischregeln und Konsequenzen bei Nichteinhaltung sind im Team der Lehrer/innen bzw. Betreuer/innen mit Schüler/innen und Eltern gemeinsam abzustimmen. Empfehlenswert ist das gemeinsame Essen von Schüler/innen und Lehrer/innen. Die Vorbildfunktion kann dabei entscheidend zur Ernährungserziehung beitragen. Weiterhin begegnen sich Lehrer/innen und Schüler/innen auf einer Ebene außerhalb des Unterrichts, was zur Verbesserung der Kommunikation und des Verständnisses auf beiden Seiten führen kann. Für die Mahlzeiten ist ausreichend Zeit einzuplanen

### **Speiseraum**

Ebenso wichtig wie ein leckeres und gesundes Mittagessen ist die Atmosphäre, in der Kinder diese Mahlzeit einnehmen können. Essen mit allen Sinnen, Genuss und Wohlgefühl sind nur möglich, wenn die äußeren Bedingungen stimmen. Der Speiseraum ist deshalb ansprechend und gemütlich zu gestalten, wobei die Wünsche der Schüler/innen berücksichtigt und umgesetzt werden sollten. Dies gilt ebenso für Tischdekorationen, die im jahreszeitlichen Wechsel von den Schülerinnen und Schülern während der Betreuungsphase selbst gebastelt werden können. Die Dekoration der Wandflächen kann Teil des Kunstunterrichtes sein. Auch

wenn es keine Damasttischdecke ist, so haben waschbare Stoffsets gegenüber „nackten„ Tischen den Vorteil, dass der Geräuschpegel durch klapperndes Geschirr erheblich reduziert wird. Zur Förderung der Selbstständigkeit sollte den Schüler/innen die Möglichkeit gegeben werden, sich am Tischdecken und Abräumen und der „Essensausgabe„ zu beteiligen.

Anregung: Diskutieren Sie mit allen Beteiligten wie das Ausgabesystem aussehen soll.

In Abhängigkeit von den räumlichen Möglichkeiten und vom Anbieter muss eine Entscheidung getroffen werden zwischen den Ausgabesystemen **Cafeteria** und **Tischgemeinschaft**.

Bei der **Cafeteria** werden die Speisen an einer Ausgabetheke ausgegeben. Die Schüler/innen erhalten festgelegte Portionsgrößen. Nachteil: Sie können in der Regel ihre Portionsgröße nicht selbst bestimmen.

Bei der **Tischgemeinschaft** werden die Speisen in Schüsseln und auf Platten angerichtet. Schüler/innen haben die Möglichkeit sich nur so viel zu nehmen, wie sie möchten. Darüber hinaus können sie an Tätigkeiten rund um die Mahlzeit beteiligt werden z. B. Tische decken, abräumen, für Dekoration sorgen.

# Qualitätsstandards und Leistungsverzeichnis für Lieferanten

Nicht alle Schulen können oder wollen mit eigenem Personal vor Ort frisch kochen. Zahlreiche professionelle Catering-Unternehmen und Großküchen bieten Schulen ihre Dienstleistungen an und liefern entsprechende Mittagsmahlzeiten in die Schule. Um ein ausgewogenes, kindgerechtes Mittagessen zu bekommen, ist es hilfreich, Qualitätsstandards zu formulieren bzw. für Lieferanten ein Leistungsverzeichnis zu erstellen.

Vor der endgültigen Entscheidung für einen Caterer/Anbieter gilt es, einige grundsätzliche Schritte vorzunehmen.

## **Erste Schritte:**

- ◆ Informieren Sie sich anhand von Speiseplänen über das Angebot verschiedener Lieferanten.
- ◆ Vereinbaren Sie einen Termin für ein bzw. mehrere Probeessen.
- ◆ Stellen Sie „ihr„ Leistungsverzeichnis vor und treffen Sie entsprechende Absprachen.
- ◆ Beziehen Sie Vertreter/innen der Schulgemeinschaft bei der Entscheidungsfindung ein.

**Qualitätsstandards** legen die Normen, die für eine Mittagsmahlzeit/Verpflegung Gültigkeit besitzen, fest. Sie bilden u. a. die Basis für die Lebensmittelauswahl, die Speisenplanung, die Zubereitung, die Präsentation der Mahlzeiten und die herrschende Esskultur. Diese gelten sowohl für Lieferanten als auch für die Schulen.

## **Basis für die Qualitätsstandards sollte sein:**

1. die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zur Energie- und Nährstoffversorgung von Kindern und Jugendlichen
2. das Konzept „**optimix**„, ein praxis- und mahlzeitenbezogenes Konzept zur Umsetzung der Nährstoffempfehlungen, entwickelt vom Forschungsinstitut für Kinderernährung
3. die Kriterien zur Speiseplangestaltung, zusammengestellt in Anlehnung an die „Bremer Checkliste„ (siehe Seite 12)
4. die Berücksichtigung von Kriterien für einen nachhaltigen Konsum

5. die Berücksichtigung der Geschmackspräferenzen der Kinder, um eine hohe Akzeptanz des Angebots zu erreichen
6. die Schaffung einer angenehmen Atmosphäre und ansprechende Räumlichkeiten zur Einnahme der Mahlzeiten

**Drei einfache Regeln für die Lebensmittelauswahl nach „optimix,,**

- reichlich: pflanzliche Lebensmittel und Getränke
  - mäßig: tierische Lebensmittel
  - sparsam: fettreiche Lebensmittel und Süßwaren
- (Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund)

Die Qualitätsstandards, die auf der Basis der „Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen,, entwickelt worden sind, stellen die Grundlage für die Festschreibung eines Leistungsverzeichnisses zur Vergabe der Verpflegungsorganisation dar.

Im Folgenden wird beispielhaft ein Leistungsverzeichnis aufgelistet. Letztendlich sind die konkreten Leistungsanforderungen abhängig von den Prioritäten, die eine Schule setzt.

**Leistungsverzeichnis:**

- Obst und Gemüse werden bevorzugt als Frischware eingesetzt.
- Tiefkühlprodukte werden nur ersatzweise verarbeitet. Obst- und Gemüsekonserven werden nur selten angeboten.
- Das Obst-, Gemüse- und Salatangebot wird saisonal und regional ausgewählt.
- Jede Mahlzeit enthält mindestens eine Rohkostkomponente.
- Frittierte und panierte Speisen werden nur selten (max. alle 4 Wochen) angeboten.
- Fisch stammt möglichst aus nicht überfischten Beständen.
- Produkte, die Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe enthalten werden nicht angeboten.
- Fertigprodukte werden nur in Ausnahmefällen eingesetzt.
- Einzelverpackte Fertigdesserts werden nicht angeboten.
- Wann immer möglich werden ökologisch und regional erzeugte Lebensmittel verwendet – Minimum 10% der Wareneinsatzkosten.
- Das tägliche Menü besteht aus:
  - Vorspeise
  - 2 Hauptkomponenten

- Dessert / Obst

- Die wöchentliche Speiseplangestaltung richtet sich nach der „Bremer Checkliste“.
- Der Rhythmus der Menüwechsel beträgt 4-6 Wochen.
- Zu jeder Mahlzeit gehört ein ungesüßtes Getränk.
- Der Lieferzeitpunkt für die Mittagsmahlzeiten /Komponenten von ...Uhr ist einzuhalten.
- Die Warmhaltezeiten sollten möglichst eine Stunde nicht überschreiten. In Ausnahmefällen sind max. 3 Stunden zu tolerieren.
- Regelmäßige Besprechungen mit dem Lieferanten, z. B. alle 4 Wochen, sind durchzuführen.

Es empfiehlt sich, diese Qualitätsstandards und auch das Leistungsverzeichnis bei der Auswahl des Caterers zu berücksichtigen und vertraglich fest zuschreiben.

## Gesetzliche Rahmenbedingungen

Die Einführung von Mahlzeiten in Schulen macht es erforderlich, sich mit den für die Gemeinschaftsverpflegung relevanten rechtlichen Bestimmungen zu befassen. Rechtsvorschriften, die für die Verteilung und Herstellung von Speisen gelten, sollen sicherstellen, dass durch die in der Schule ausgegebenen Speisen und Getränke keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen erfolgen.

Zum Tragen kommen hierbei:

- das Produkthaftungsgesetz
- die Lebensmittelhygiene-Verordnung
- das Infektionsschutzgesetz
- Kennzeichnungsvorschriften (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung/  
Zusatzstoffzulassungsverordnung)

### **Erste Schritte:**

- ◆ Informieren Sie sich über den Inhalt der relevanten Gesetze und Verordnungen.
- ◆ Nehmen Sie Kontakt auf mit den zuständigen Behörden (Lebensmittelüberwachungsamt, Gesundheitsamt, Ordnungsamt) und lassen Sie sich beraten.
- ◆ Sorgen Sie dafür, dass alle an der Mittagsverpflegung Beteiligten über den Inhalt und die Bedeutung der Gesetze informiert werden.

### **Produkthaftungsgesetz:**

Jeder Hersteller (in dem Fall die Schule) muss für Schäden, die durch sein Produkt (hier Speisen und Getränke) entstehen, haften, unabhängig von seiner Schuld.

### **Lebensmittelhygiene-Verordnung:**

In dieser Verordnung sind Mindestanforderungen für den gewerbsmäßigen Umgang mit Lebensmitteln vorgeschrieben. Es erfolgt eine Regelung der betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen.

**Infektionsschutzgesetz:**

Dieses Gesetz dient dem vorbeugenden Gesundheitsschutz und damit der Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen.

**Kennzeichnungsvorschriften:**

Diese sind u. a. in der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (für verpackte Lebensmittel) und in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung geregelt.

Zur Absicherung ist es empfehlenswert, sich vor Ort beim Schulträger und den zuständigen Behörden (Lebensmittelüberwachung, Ordnungsamt, Gesundheitsamt) über die Bedeutung der Gesetze für die einzelne Schule zu informieren bzw. sich beraten zu lassen. Mitarbeiter/innen der Behörden klären auch über die möglicherweise notwendigen baulichen Erfordernisse auf (am besten bei einer Begehung vor Ort).

## Elternmitwirkung

Die Schule übernimmt mit dem Angebot einer Mittagsmahlzeit Aufgaben, die ehemals den Familien vorbehalten waren. Kinder nehmen fünf Mal pro Woche die Mittagsmahlzeit in der Schulgemeinschaft ein. Somit übertragen Eltern einen Teil ihrer Versorgungsaufgaben auf die Schulen. Ernährungserziehung findet zunehmend außer Haus statt.

Wenn Schule und Eltern sich gemeinsam für das Verpflegungsangebot stark machen, steigen die Erfolgchancen für ein optimales Angebot. Kinder bekommen die Möglichkeit gemeinsam mit Mitschüler/innen und Lehrer/innen ein leckeres und gesundes Mittagessen in angenehmer Atmosphäre einzunehmen.

### **Erste Schritte:**

- ◆ Beziehen Sie die Eltern bei allen Diskussions- und Entscheidungsprozessen mit ein.
- ◆ Informieren Sie die Eltern regelmäßig über den aktuellen Stand.

Nur wenn Eltern wissen, worum es geht, können sie mitdiskutieren und sich an den Entscheidungsprozessen beteiligen. Das vielfach beklagte Desinteresse seitens der Eltern sollte Anlass sein, durch geeignete Maßnahmen das Engagement für das Verpflegungsangebot zu fördern. Möglichkeiten dazu sind z. B. regelmäßige „Info-Rundbriefe,, die Grundsatzinformationen liefern und über den aktuellen Stand berichten.

Informationsabende und Diskussionsveranstaltungen ermöglichen einen intensiven persönlichen Austausch der Vorstellungen einzelner und unterstützen den Prozess der Entscheidungsfindung. Ergebnis können Lösungen sein, mit denen sich eine Mehrheit der Elternschaft identifizieren kann. Gremien der Elternvertretung (Klassenpflegschaft, Schulpflegschaft und Schulkonferenz) können zur Weitergabe von Informationen und zur Entscheidungsfindung genutzt werden. Möglicherweise kann der Förderverein zur Unterstützung gewonnen werden. Denkbar ist in diesem Zusammenhang auch ein finanzieller Zuschuss.

Praxisnahe Aktionen und Maßnahmen fördern die Motivation sich mit dem Thema „Verpflegung in der Schule,, auseinander zu setzen.

### **Möglichkeiten der Elternbeteiligung:**

**Informationsabende** zu aktuellen Themen: z. B. „Gesund und lecker – das Mittagessen in der Schule,, oder „Verpflegungssysteme im Vergleich,,

Regelmäßige „**Info-Rundbriefe**,,: Bericht über den aktuellen Stand oder einzelne Fachthemen, z. B. „Mittagsverpflegung gesund und nachhaltig,, werden aufgegriffen

### **Aktive Einbindung der Eltern**

- Eltern als „Helfer,, z. B. Unterstützung bei Aktionen zur Verpflegung, Angebot einer Probemahlzeit
- Eltern als „Experten,, z. B. Nutzung der Fachkompetenz von Ernährungswissenschaftlern/innen
- Eltern als „Mitglieder in Arbeitskreisen,, z. B. Arbeitskreis zur Einführung einer Mittagsverpflegung

## Weiterführende Literatur

### **Verpflegung**

#### **Essen und Trinken in Schulen**

Inhalt: u. a. Informationen zur optimalen Zwischen- und Mittagsverpflegung, rechtliche Rahmenbedingungen sowie Erfahrungsberichte von Schulen

Ringordner

Hrsg.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, aid-infodienst

Bezug: DGE-Medienservice

Fax: 0228/909 26 10

Preis: 25 € zzgl. Versandkosten

#### **Essen und Trinken in der Schule**

Die vorliegenden Infobausteine bieten Schulen Unterstützung und Hilfen an, einen nachhaltigen und gesundheitsfördernden Konsum zum Thema für den Unterricht und den Schulalltag zu machen.

Hrsg.: Verbraucherzentrale NRW

Best. Nr. SK 55

Preis: 5,00 €

### **Ernährungserziehung**

#### **Erlebniskiste Essen, Trinken & Co - Ausgewählte Medien für die Grundschule**

Die Erlebniskiste enthält 85 verschiedene Materialien sowie detaillierte Vorschläge für die fächerübergreifende Unterrichtsgestaltung mit zielgruppenorientierten Lernzielen, zahlreiche Ideen für Projekte, Werkstätten, Stationen, den Schulalltag und für die Integration der Eltern

Hrsg.: Netzwerk Gesunde Ernährung

Preis: 369,00 €

Bezug: UGB-GmbH

Sandusweg 3

35435 Wettenberg-Gießen

**Gentechnik und Lebensmittel - Sackgasse oder Fortschritt?  
ein multimediales Lehr- und Lernprogramm – ab Klasse 8**

Wir zeigen konträre Standpunkte zu diesem umstrittenen Thema: Methoden, Ziele, Anwendungen, Nutzen-/Risiko-Fragen werden ebenso erörtert wie mögliche Ursachen und Lösungsansätze für bestehende Problemlagen. Mit Unterrichtsvorschlägen, Lexikon, Pressearchiv, Links und Spielen.

Systemvoraussetzungen: PC, mind. 300 MHz, 64 MB Ab Windows 95/ME/NT (Internet Explorer 6.0) Grafikkarte mind. 16 Bit, Soundkarte

Hrsg.: Verbraucherzentrale NRW

Best: Nr. ER 58

Preis: 19,90 €

**Von Milchriegeln, Obstzwergerl und Lachbonbons...- Ernährung für Kinder im Spiegel der Werbung,,**

Das hier vorliegende Material bietet Lehrerinnen und Lehrern der **Primarstufe** Unterstützung und Anregungen zur Bearbeitung des Themas „Ernährung und Werbung“ im Rahmen des Sachkundeunterrichts, aber auch fächerübergreifend an. Neben der konkreten Beschreibung von Unterrichtseinheiten mit dazugehörigen Arbeitsblättern und Folienvorlagen sind umfangreiche Sachinformationen zu den Themenschwerpunkten Werbung, Kinderlebensmittel und Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde Kinderernährung enthalten.

Hrsg.: Verbraucherzentrale NRW

Best. Nr. SK 12

Preis: 5,00 €

**Woher kommt mein Essen? – pflanzlichen Lebensmitteln auf der Spur,,**

**Woher kommt mein Essen? – tierischen Lebensmitteln auf der Spur**  
Arbeitsmaterialien für die **Primarstufe**.

Diese beiden Materialien ermöglichen einen „anderen Blick“ auf unser tägliches Essen und Trinken und erweitern das Themenspektrum innerhalb der Ernährungserziehung. Vor allem gilt es, Kindern Aspekte eines nachhaltigen Konsums zu vermitteln.

Hrsg.: Verbraucherzentrale NRW

Best. Nr. SK 54

Preis: 5,00 €

**„Regionale Lebensmittel – ein Weg der sich lohnt?,,,“**

Sachinformationen zu regionalen Lebensmitteln, Anregungen für den Unterricht, für die Projektgestaltung und das Verpflegungsangebot.

Hrsg.: Verbraucherzentrale NRW

Best. Nr. ER 62

Preis: kostenlos

Materialien der Verbraucherzentrale sind zu bestellen bei:

Verbraucherzentrale NRW – Zentralversand  
Adersstraße 78  
40215 Düsseldorf

## Internetadressen: Ansprechpartner zur Mittagsverpflegung

### Informationen zur kindgerechten Ernährung:

Verbraucherzentrale NRW, Düsseldorf

[www.verbraucherzentrale-nrw.de](http://www.verbraucherzentrale-nrw.de),

E-Mail: [ernaehrung@vz-nrw.de](mailto:ernaehrung@vz-nrw.de),

Tel. 0211/3809-121, Fax 0211/3809-238

Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Bonn

<http://ganztagschule.dge.de>, E-Mail: [ganztagschule@dge.de](mailto:ganztagschule@dge.de)

Tel. 0228/3776-651, Fax 0228/3776-800

Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund

[www.fke-do.de](http://www.fke-do.de), E-Mail: [fke@fke-do.de](mailto:fke@fke-do.de)

Tel. 0231/792210-0, Fax 0231/711581

aid infodienst, Bonn

[www.aid.de](http://www.aid.de), [www.was-wir-essen.de](http://www.was-wir-essen.de), E-Mail: [aid@aid.de](mailto:aid@aid.de)

Tel. 0228/8499-0, Fax 0228/8499-177

Verband für unabhängige Gesundheitsberatung (UGB), Gießen

[www.ugb.de](http://www.ugb.de), E-Mail: [info@ugb.de](mailto:info@ugb.de)

Tel. 0641/80896-0, Fax 0641/80896-50

### Zu den Verpflegungssystemen:

Verbraucherzentrale NRW, Düsseldorf

[www.verbraucherzentrale-nrw.de](http://www.verbraucherzentrale-nrw.de)

E-Mail: [ernaehrung@vz-nrw.de](mailto:ernaehrung@vz-nrw.de),

Tel. 0211/3809-121, Fax 0211/3809-238

Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Bonn:

<http://ganztagschule.dge.de>, E-Mail: [ganztagschule@dge.de](mailto:ganztagschule@dge.de)

Tel. 0228/3776-651, Fax 0228/3776-800

Ökologischer Großküchen Service (ÖGS), Frankfurt am Main

[www.oegs.de](http://www.oegs.de), E-Mail: [oegs@oegs.de](mailto:oegs@oegs.de)

Tel. 069/977819-0, Fax 069/977819-19

#### **Kosten der Verpflegungssysteme:**

Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Bonn:

<http://ganztagschule.dge.de>, E-Mail: [ganztagschule@dge.de](mailto:ganztagschule@dge.de)

Tel. 0228/3776-651, Fax 0228/3776-800

Ökologischer Großküchen Service (ÖGS), Frankfurt am Main

[www.oegs.de](http://www.oegs.de), mail: [oegs@oegs.de](mailto:oegs@oegs.de)

Tel. 069/977819-0, Fax 069/977819-19

#### **Hygiene:**

Lebensmittelüberwachung bei den Kreisen und kreisfreien Städten

Anschriften zu erfragen bei der jeweiligen Stadtverwaltung oder den Beratungsstellen der Verbraucherzentrale NRW

Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Bonn:

<http://ganztagschule.dge.de>, E-Mail: [ganztagschule@dge.de](mailto:ganztagschule@dge.de)

Tel. 0228/3776-651, Fax 0228/3776-800

Robert-Koch-Institut, Berlin

[www.rki.de](http://www.rki.de), E-Mail: [info@rki.de](mailto:info@rki.de)

Tel. 01888/754-0, Fax 01888/754-2328

#### **Allgemeine Informationen zur Ganztagschule:**

Landesinstitut für Schule, Soest

[www.lfs.nrw.de](http://www.lfs.nrw.de), E-Mail: [poststelle@mail.lfs.nrw.de](mailto:poststelle@mail.lfs.nrw.de)

Tel. 02921/6831, Fax 02921/683-228

Bildungsportal des Ministeriums für Schule und Weiterbildung, Düsseldorf

## Internetadressen: Ernährung, Gesundheit und Verbraucherschutz

Internetadresse	Institution	Themen
<a href="http://www.allesoeko.net">www.allesoeko.net</a>	Verbraucherzentrale Bayern e. V.	Informationen zu Fragen rund um den ökologischen Landbau
<a href="http://www.bildungsportal.de">www.bildungsportal.de</a>	Ministerium für Schule und Weiterbildung	Informationen zu Förderangeboten, Modellprojekten sowie kostenlose Downloads und Broschürenbestellung zu den Themen Ganztagsgrundschule, Bewegung, Verpflegung u. a.
<a href="http://www.bmbf.de">www.bmbf.de</a>	Bundesministerium für Bildung und Forschung	Allgemeine Informationen zu Ganztagssschulen, Newsletterangebote
<a href="http://www.goes.de">www.goes.de</a>	GÖS - GanzTag und Öffnung von Schule, Landesinstitut für Schule NRW	Ausführliche Informationen zur Verpflegung in der Schule, Umwelt, Gesundheit und Entwicklung
<a href="http://www.gutes-vom-bauernhof.de">www.gutes-vom-bauernhof.de</a>	Service des Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL)	Informationen und Adressen zu regional erzeugten Lebensmitteln
<a href="http://www.klasse2000.de">www.klasse2000.de</a>	Klasse 2000 - Programm zur Gesundheitsförderung und Suchtprävention	Unterrichtsvorschläge und Ansprechpartner bei der Zusammenarbeit mit externen Fachkräften
<a href="http://www.learn-line.de">www.learn-line.de</a>	Landesinstitut für Schule	Informationen und Links zu schulrelevanten Themen

<a href="http://www.lernenaufdembauernhof.de">www.lernenaufdembauernhof.de</a>	Bundesinitiative Lernen auf dem Bauernhof	Informationen rund um das Thema Bauernhof und Lebensmittelerzeugung, Hofadressen und regionale Ansprechpartner
<a href="http://www.munlv.nrw.de">www.munlv.nrw.de</a>	Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (MUNLV)	Informationen zu Schulprojekten, allg. Verbraucherschutz und Links zu weiteren Themen
<a href="http://www.oekolandbau.de">www.oekolandbau.de</a>	Internetportal Ökolandbau des Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL)	Umfangreiche Informationen und Unterrichtsmaterialien
<a href="http://www.opus-nrw.de">www.opus-nrw.de</a>	Netzwerk gesundheitsfördernder Schulen	Informationen zu Ernährung, Bewegung und Gesundheit
<a href="http://www.verbraucherministerium.de">www.verbraucherministerium.de</a>	Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL)	Informationen zu Ernährung, Kindern und Jugendlichen, allg. Verbraucherschutz und Landwirtschaft