

Bekanntmachung

Am Donnerstag, 17.12.2020 findet um 18:00 Uhr im Saal des Hauses am Stadtsee eine öffentliche Sitzung des Gemeinderates statt.

TAGESORDNUNG

TOP	<u>I. Öffentliche Sitzung</u>	
1	Bekanntgabe der in nichtöffentlicher Sitzung getroffenen Entscheidung/en	
2	Informationen des Bürgermeisters	
3	Einwohnerfragestunde	
4	Jahresabschlüsse 2019	
4.1	Eigenbetrieb Städt. Abwasserbeseitigung	
4.2	Eigenbetrieb Städt. Alten- und Pflegeheim Spital zum Heiligen Geist	
4.3	Eigenbetrieb Städt. Rehakliniken	
4.4	Cafeteria Waldsee-Therme	
4.5	Kurbetriebe Bad Waldsee Dienstleistungs-GmbH	
4.6	Stadtwerke Bad Waldsee GmbH	
5	Beteiligungsbericht 2020	SV-188/2020 Kenntnis- nahme
6	Information über die Entwicklung der Finanzen im städtischen Haushalt 2020	
7	Einbringen der Haushaltssatzung mit dem Haushaltsplan 2021	
8	Einbringen der Wirtschaftspläne 2021	
8.1	Städt. Abwasserbeseitigung	
8.2	Städt. Alten- und Pflegeheim Spital zum Heiligen Geist	
8.3	Eigenbetrieb Städt. Rehakliniken	
8.4	Kurbetriebe Bad Waldsee Dienstleistungs-GmbH	
8.5	Stadtwerke Bad Waldsee GmbH	
9	Bestellung des Abschlussprüfers für das Geschäftsjahr 2020 für den Eigenbetrieb Städtische Rehakliniken	SV-205/2020 Beschluss
10	Bestellung des Abschlussprüfers für das Geschäftsjahr 2020 für die Stadtwerke Bad Waldsee GmbH	SV-210/2020 Beschluss

11	Bestellung des Abschlussprüfers für das Geschäftsjahr 2020 für die Kurbetriebe Bad Waldsee Dienstleistungs-GmbH	SV-206/2020 Beschluss
12	Fortschreibung Lärmaktionsplan Bad Waldsee - Aufstellungs- beschluss	SV-195/2020 Beschluss
13	Breitband Hausanschlussvertrag im Zuge der Mitverlegung im Projekt Nahwärmenetz der Stadtwerke Bad Waldsee GmbH - Hausanschlusskosten	SV-162/2020 Beschluss
14	Ausbaukonzeption Breitband - Planungsleistungen	
14.1	Ausbaukonzeption Breitband - Planungsleistungen	SV-229/2020 Beschluss
15	Weg zwischen Steinach und Untermöllenbronn – Sanierungs- konzeption, Durchführung	SV-157/2020 1. Ergänzung Beschluss
16	Ausschreibung von Verpflegungsleistungen – Schulessen Vorstellung, Beratung und Beschluss des Schulverpflegungs- konzept als Basis für die Ausschreibung der Schulverpflegung	SV-197/2020 Beschluss
17	Volkshochschule Bad Waldsee 1. Satzung zur Änderung der Satzung über die Gebühren für die Volkshochschule (Gebührenordnung) a. Neufestsetzung der Gebühren für Unterrichtseinheiten (Teil- nehmergebühren) und b. inhaltliche Anpassung der Gebührenordnung 2a. Neufestlegung der Dozenten honorare und b. inhaltliche Anpassung der Honorarordnung für die Volks- hochschule Bad Waldsee 3. Regelmäßige Überprüfung der Gebühren- und Honorarord- nung	SV-100/2020 1. Ergänzung Beschluss
18	Verschiedenes	
19	Bekanntgaben	

Bekanntmachung

Am Donnerstag, 17.12.2020 findet um 18:00 Uhr im Saal des Hauses am Stadtsee eine öffentliche Sitzung des Gemeinderates statt.

Aufgrund der aktuellen Corona-Verordnung des Landes Baden-Württemberg wurde der TOP Einwohnerfragestunde von der Tagesordnung genommen.

TAGESORDNUNG

TOP	<u>I. Öffentliche Sitzung</u>	
-----	-------------------------------	--

15.1	Ausschreibung von Verpflegungsleistungen – Schulessen Vorstellung, Beratung und Beschluss des Schulverpflegungs- konzept als Basis für die Ausschreibung der Schulverpflegung	SV-197/2020 1. Ergänzung Beschluss
------	---	--

Beschlussvorschlag

Angaben in den Beschlüssen über
1. die Feststellung des Jahresabschlusses
2. die Behandlung des Jahresgewinnes
des Wirtschaftsjahres 2019

1.	Feststellung des Jahresabschlusses	
1.1	Bilanzsumme	27.411.729,52 EUR
1.1.1	davon entfallen auf der Aktivseite auf	
	- das Anlagevermögen	26.224.558,04 EUR
	- das Umlaufvermögen	1.187.171,48 EUR
	- die Finanzanlagen	0,00 EUR
	- die Rechnungsabgrenzungsposten	0,00 EUR
1.1.2	davon entfallen auf der Passivseite auf	
	- das Eigenkapital	890.657,53 EUR
	- die empfangenen Ertragszuschüsse	7.929.091,49 EUR
	- die Rückstellungen	80.548,49 EUR
	- die Gebührenrückstellungen	1.711.756,42 EUR
	- die Verbindlichkeiten	16.799.675,59 EUR
	- die Rechnungsabgrenzungsposten	0,00 EUR
1.2	Jahresgewinn	316.578,18 EUR
1.2.1	Summe der Erträge	4.841.716,92 EUR
1.2.2	Summe der Aufwendungen	4.525.138,74 EUR
2.	Behandlung des Jahresgewinnes	
2.1	Verrechnung mit dem Gewinnvortrag	0,00 EUR
2.2	Vortrag auf neue Rechnung	316.578,18 EUR
3.	Der Werkleitung wird Entlastung erteilt.	
4.	Der festgestellte Jahresabschluss ist ortsüblich bekanntzugeben und mit dem Lagebericht an sieben Tagen öffentlich auszulegen. In der Bekanntgabe ist auf die Auslegung hinzuweisen.	

Bad Waldsee,

Matthias Henne
Bürgermeister

Städt. Alten- und Pflegeheim Spital zum Heiligen Geist

Beschlussvorschlag

Angaben in den Beschlüssen über
1. die Feststellung des Jahresabschlusses
2. die Behandlung des Jahresverlustes
des Wirtschaftsjahres 2019

1.	Feststellung des Jahresabschlusses	
1.1	Bilanzsumme	3.658.004,24 EUR
1.1.1	davon entfallen auf der Aktivseite auf	
	- das Anlagevermögen	2.842.941,00 EUR
	- das Umlaufvermögen	815.063,24 EUR
	- die Rechnungsabgrenzungsposten	0,00 EUR
1.1.2	davon entfallen auf der Passivseite auf	
	- das Eigenkapital	696.825,31 EUR
	- die empfangenen Ertragszuschüsse	1.108.526,00 EUR
	- die Rückstellungen	238.988,85 EUR
	- die Verbindlichkeiten	1.613.664,08 EUR
	- die Rechnungsabgrenzungsposten	0,00 EUR
1.2	Jahresverlust	-21.545,59 EUR
1.2.1	Summe der Erträge	3.975.942,15 EUR
1.2.2	Summe der Aufwendungen	3.997.487,74 EUR
2.	Behandlung des Jahresverlustes	
2.1	zur Tilgung aus dem Gewinnvortrag	-21.545,59 EUR
2.2	zur Einstellung in Rücklagen	-
2.3	zur Abführung an den Haushalt der Stadt	-
2.4	auf neue Rechnung vorzutragen	-
3.	Der Werkleitung wird Entlastung erteilt.	
4.	Der festgestellte Jahresabschluss ist ortsüblich bekanntzugeben und mit dem Lagebericht an 7 Tagen öffentlich auszulegen. In der Bekanntgabe ist auf die Auslegung hinzuweisen.	

Bad Waldsee,

Matthias Henne
Bürgermeister

Städtische Rehakliniken

Beschlussvorschlag

Angaben in den Beschlüssen über

- 1. die Feststellung des Jahresabschlusses**
- 2. die Behandlung des Jahresüberschusses des Wirtschaftsjahres 2019**

1. Feststellung des Jahresabschlusses

1.1	Bilanzsumme	31.636.188,86 EUR
1.1.1	davon entfallen auf der Aktivseite auf	
	- das Anlagevermögen	17.786.165,26 EUR
	- das Umlaufvermögen	13.843.903,90 EUR
	- Rechnungsabgrenzungsposten	6.119,70 EUR
1.1.2	davon entfallen auf der Passivseite auf	
	- das Eigenkapital	23.356.138,05 EUR
	- Sonderposten aus Zuweisungen und Zuschüssen	709.907,25 EUR
	- die Rückstellungen	3.644.467,24 EUR
	- die Verbindlichkeiten	3.825.676,32 EUR
	- Rechnungsabgrenzungsposten	100.000,00 EUR
1.2	Jahresüberschuss	882.843,13 EUR
1.2.1	Summe der Erträge	28.873.933,98 EUR
1.2.2	Summe der Aufwendungen	27.991.090,85 EUR

2. Behandlung des Jahresüberschusses

2.1	auf neue Rechnung vorzutragen	882.843,13 EUR
-----	-------------------------------	----------------

3. Der Werkleitung wird Entlastung erteilt.

4. Der festgestellte Jahresabschluss einschl. Bestätigungsvermerk ist ortsüblich bekanntzugeben und mit dem Lagebericht an 7 Tagen öffentlich auszulegen. In der Bekanntgabe ist auf die Auslegung hinzuweisen.

Bad Waldsee,

Henne
Bürgermeister

Cafeteria Waldsee-Therme

Beschlussvorschlag

Angaben in den Beschlüssen über

- 1. die Feststellung des Jahresabschlusses**
- 2. die Behandlung des Jahresüberschusses des Wirtschaftsjahres 2019**

1. Feststellung des Jahresabschlusses

1.1	Bilanzsumme	176.684,93 EUR
1.1.1	davon entfallen auf der Aktivseite auf	
	- das Anlagevermögen	33.823,00 EUR
	- das Umlaufvermögen	142.861,93 EUR
	- die Rechnungsabgrenzungsposten	0,00 EUR
1.1.2	davon entfallen auf der Passivseite auf	
	- das Eigenkapital	158.605,92 EUR
	- die Rückstellungen	0,00 EUR
	- die Verbindlichkeiten	18.079,01 EUR
1.2	Jahresüberschuss	9.394,37 EUR
1.2.1	Summe der Erträge	500.987,16 EUR
1.2.2	Summe der Aufwendungen	491.592,79 EUR

2. Behandlung des Jahresüberschusses

2.1	auf neue Rechnung vorzutragen	9.394,37 EUR
-----	-------------------------------	--------------

3. Der Betriebsleitung wird Entlastung erteilt.

Bad Waldsee,

Henne
Bürgermeister

Beratungs- aktion	Kennung	Gremium	Datum
Vorberatung	öffentlich	Verwaltungsausschuss	08.12.2020
Kenntnis- nahme	öffentlich	Gemeinderat	17.12.2020
Beteiligungsbericht 2020			

I. zu beraten ist

Der Beteiligungsbericht 2020 wird vom Gemeinderat zur Kenntnis genommen.

II. zum Sachverhalt:

Die Stadt Bad Waldsee hat zur Information des Gemeinderates und ihrer Einwohner gemäß § 105 Gemeindeordnung (GemO) einen jährlichen Bericht zu erstellen, in dem alle unmittelbaren und mit mehr als 50/100 mittelbaren Beteiligungen der Stadt an Unternehmen in einer Rechtsform des privaten Rechts dargestellt sind. In dem vorgelegten Beteiligungsbericht sind alle bis zum 31.12.2019 bestehenden Beteiligungen eingearbeitet. Der Beteiligungsbericht informiert über die gesetzlichen Vorgaben hinaus über alle Beteiligungsunternehmen wie beispielsweise auch Zweckverbände.

III. weitere Überlegungen:

Bad Waldsee, 26.09.2020

gez. Veit

Beratungs- aktion	Kennung	Gremium	Datum
Vorberatung	nicht öffentlich	Betriebsausschuss Städt. Rehakliniken	09.12.2020
Beschluss	öffentlich	Gemeinderat	17.12.2020
Bestellung des Abschlussprüfers für das Geschäftsjahr 2020 für den Eigenbetrieb Städtische Rehakliniken			

I. Beschlussvorschlag:

Der Betriebsausschuss Städtische Rehakliniken schlägt dem Gemeinderat vor, als Abschlussprüfer für das Geschäftsjahr 2020 Herrn Dipl. Kaufmann Alius (Steuerberater und Wirtschaftsprüfer) in Ravensburg zu bestellen.

II. zu beraten ist

Über die Bestellung eines Wirtschaftsprüfers für den Eigenbetrieb Städtische Rehakliniken für das Geschäftsjahr 2020.

III. zum Sachverhalt:

Die Jahresabschlüsse des Eigenbetriebs Städtische Rehakliniken werden seit dem Geschäftsjahr 2007 von Herrn Dipl. Kaufmann Alius (Steuerberater und Wirtschaftsprüfer) in Ravensburg entsprechend den für große Kapitalgesellschaften geltenden Vorschriften der §§ 317 HGB ff. geprüft.

Aufgrund der steuerrechtlichen und wirtschaftlichen Problematik ist es angemessen und notwendig, den Eigenbetrieb Städtische Rehakliniken weiterhin durch ein Prüfungsunternehmen prüfen zu lassen. Dies hat auch den Vorteil, dass bei der überörtlichen Prüfung durch die GPA dieser Teil nicht nochmals geprüft wird.

Die Kosten für die Durchführung belaufen sich auf 8.450 € (netto).

IV. weitere Überlegungen:

Bad Waldsee, 30.10.2020

gez. Wolf

Beratungs- aktion	Kennung	Gremium	Datum
Beschluss	öffentlich	Gemeinderat	17.12.2020
Bestellung des Abschlussprüfers für das Geschäftsjahr 2020 für die Stadtwerke Bad Waldsee GmbH			

I. Beschlussvorschlag:

Der Aufsichtsrat schlägt der Gesellschafterversammlung vor, als Abschlussprüfer für das Geschäftsjahr 2020 Herrn Dipl. Kfm. Martin Alius, Steuerberatung und Wirtschaftsprüfung, Ravensburg zu bestellen.

II. zu beraten ist

über die Bestellung des Wirtschaftsprüfers für die Stadtwerke Bad Waldsee GmbH für das Geschäftsjahr 2020.

III. zum Sachverhalt:

Nach § 16 Absatz 2 des Gesellschaftsvertrages hat die Gesellschafterversammlung den Abschlussprüfer zu bestellen. Der Aufsichtsrat berät die Angelegenheit und schlägt der Gesellschafterversammlung die Bestellung eines Abschlussprüfers zu.

Die Jahresabschlüsse der Stadtwerke Bad Waldsee GmbH sind entsprechend den für große Kapitalgesellschaften geltenden Vorschriften analog §§ 317 ff. HGB zu prüfen.

Die Kosten für die Durchführung der Prüfung belaufen sich auf 4.950 EUR netto.

IV. weitere Überlegungen:

Bad Waldsee, 09.11.2020

gez. Henne

Beratungs- aktion	Kennung	Gremium	Datum
Beschluss	öffentlich	Gemeinderat	17.12.2020
Bestellung des Abschlussprüfers für das Geschäftsjahr 2020 für die Kurbetriebe Bad Waldsee Dienstleistungs-GmbH			

I. Beschlussvorschlag:

Der Aufsichtsrat schlägt der Gesellschafterversammlung vor, als Abschlussprüfer für das Geschäftsjahr 2020 die Firma Dr. Fritz Städele, Wirtschaftsprüfungs- und Steuerberatungsgesellschaft GmbH, Kempten (Allgäu) zu bestellen.

II. zu beraten ist

über die Bestellung des Wirtschaftsprüfers für die Kurbetriebe Bad Waldsee Dienstleistungs-GmbH für das Geschäftsjahr 2020.

III. zum Sachverhalt:

Nach § 8 Nr. g des Gesellschaftsvertrages hat die Gesellschafterversammlung den Abschlussprüfer zu bestellen. Der Aufsichtsrat berät die Angelegenheit und schlägt der Gesellschafterversammlung die Bestellung eines Abschlussprüfers vor.

Die Jahresabschlüsse der Kurbetriebe Bad Waldsee Dienstleistungs-GmbH sind entsprechend den für große Kapitalgesellschaften geltenden Vorschriften der §§ 317 HGB ff. zu prüfen.

Die Kosten für die Durchführung der Prüfung belaufen sich auf 5.325 € netto.

IV. weitere Überlegungen:

Bad Waldsee, 30.10.2020

gez. Wolf

Beratungs- aktion	Kennung	Gremium	Datum
Vorberatung	öffentlich	Ausschuss für Umwelt und Technik	07.12.2020
Beschluss	öffentlich	Gemeinderat	17.12.2020
Fortschreibung Lärmaktionsplan Bad Waldsee - Aufstellungsbeschluss			

I. Beschlussvorschlag:

1. Die Stadt Bad Waldsee stellt die Fortschreibung des Lärmaktionsplans auf.
2. Verkehrsmengenmessungen sind für folgende Straßen durchzuführen:
 - a. L 285 Reute und Gaisbeuren
 - b. Bahnhofstraße zwischen Aulendorfer Straße und Biberacher Straße
 - c. Schützenstraße zwischen Biberacher Straße und Wurzacher Straße
3. Die planerischen Leistungen für die Fortschreibung des Lärmaktionsplans werden an das Büro für Verkehrsplanungen, Frau Gabriele Schulze aus Markdorf vergeben.

II. zu beraten ist

über den Aufstellungsbeschluss für die Fortschreibung des Lärmaktionsplans Bad Waldsee.

III. zum Sachverhalt:**1. Allgemeines:**

Die Verpflichtung der Gemeinden zur Aufstellung und Überprüfung von Lärmaktionsplänen für besonders von Verkehrslärm betroffenen Gebieten ergibt sich aus der EU-Richtlinie 2002/49/EG über die Bewertung und Bekämpfung von Umgebungslärm (ULR). Die europarechtlichen Vorgaben zur Lärmaktionsplanung sind in deutsches Recht umgesetzt. Die maßgeblichen Vorschriften enthält § 47 d Bundesimmissionsschutzgesetz. Das Verfahren zur Lärmaktionsplanung ist für die Kommunen bindend.

Ein Lärmaktionsplan ist alle fünf Jahre nach dem Zeitpunkt seiner Aufstellung zu überprüfen und zu überarbeiten.

Derzeit läuft ein Vertragsverletzungsverfahren der europäischen Kommission gegen die Bundesrepublik Deutschland aufgrund der vorhandenen Defizite in der Lärmaktionsplanung. Daher haben die betroffenen Kommunen in Baden-Württemberg regelmäßig dem Ministerium für Verkehr zum Stand der Lärmaktionsplanung und deren Überprüfung zu berichten.

Nach dem Urteil des VGH Ba-Wü vom 17.07.2018 10S 2449/17, Rn. 36 liegen nach der Lärmwirkungsforschung Werte ab 65 dB(A) am Tag und 55 dB(A) in der Nacht im gesundheitskritischen Bereich.

2. Ausgangssituation in Bad Waldsee:

Der Gemeinderat hat am 29.05.2013 den Lärmaktionsplan Bad Waldsee beschlossen. Für die Umsetzung der Maßnahmen wurde der AUT am 26.02.2018 informiert. Da der Lärmaktionsplan alle fünf Jahre nach der Aufstellung zu überprüfen ist, steht dies seit 2018 an. Die Lärmkartierung der Hauptverkehrsstraßen wurde vom Land Ende 2018 abgeschlossen und im Jahr 2019 über die Landesanstalt für Umwelt Baden-Württemberg (LUBW) 2019 zur Verfügung gestellt.

2.1 Kartierung:

Das Land hat die Hauptverkehrsstraßen mit über 8.200 Kfz/Tag kartiert. Dies sind gemäß dem Ministerium für Verkehr Baden-Württemberg Bundes- und Landesstraßen.

Nach den beigefügten Kartierungsergebnissen der LUBW betrifft dies die

- B30
- L 275 Frauenbergstraße
- L 316 Friedhofstraße bis zur Friedhofskapelle
- L 275 Bleichestraße und Bahnhofstraße bis zur Einmündung Biberacher Straße

Alle anderen Landesstraßen liegen nach den Kartierungsergebnissen der LUBW unter 8.200 Kfz/Tag.

Der Verwaltung ist bekannt, dass der Verkehr auf der L 285 zwischen Aulendorf und Gaisbeuren stark zugenommen hat. Diese Auffassung vertritt auch die Interessensgemeinschaft L 285. Im Januar 2020 ergab eine Messung durch die Stadt 8.339 Kfz/Tag. Die Verwaltung schlägt daher vor zur Plausibilisierung der verschiedenen Zahlen eine Messung zu beauftragen, um zu klären, ob 8.200 Kfz/Tag über- oder unterschritten sind. Wenn diese Grenze überschritten wird kann in Reute und Gaisbeuren entsprechend kartiert werden.

Für Kreis- und Gemeindestraßen sind keine Kartierungsergebnisse vorhanden. Den Gemeinden wird jedoch vom Ministerium für Verkehr Baden-Württemberg empfohlen, auch verkehrsreiche Gemeindestraßen mit mehr als 8.200 Kfz/Tag in die Lärmaktionsplanung einzubeziehen. Daher wird seitens der Verwaltung vorgeschlagen, die Bahnhofstraße zwischen der Aulendorfer Straße und Biberacher Straße sowie die Schützenstraße zwischen der Biberacher Straße und der Wurzacher Straße zu kartieren und hierzu Messungen zu beauftragen.

Damit wird dem ganzheitlichen Ansatz von Lärmbetroffenheiten an Straßen mit über 8.200 Kfz/Tag unabhängig von der Klassifizierung einer Straße Rechnung getragen.

2.3 Zeitschiene:

Nach dem Kooperationserlass Lärmaktionsplanung des Ministeriums für Verkehr Ba-Wü vom 29.10.2018 soll eine qualifizierte Lärmaktionsplanung in der Regel nach eineinhalb Jahren abgeschlossen sein.

Folgender Zeitplan ist vorgesehen:

Dezember 2020	Aufstellungsbeschluss
Frühjahr 2021	Zählungen in Abhängigkeit von Baustellen und Pandemie
Sommer 2021	Auswertung und Erarbeitung der Maßnahmen für die Lärmschwerpunkte
Herbst 2021	Entwurfsbeschluss; Offenlage und Trägerbeteiligung
Frühjahr 2022	Geänderter Entwurf mit Offenlage bzw. Abwägung und Beschluss zur Fortschreibung

2.4 Beauftragung:

Die planerischen Leistungen für die Fortschreibung des Lärmaktionsplans sollen an das Büro für Verkehrsplanungen Frau Gabriele Schulze aus Markdorf vergeben werden. Das Ingenieurbüro ist für verschiedene Kommunen in unserer Region in Sachen Lärmaktionsplanung tätig.

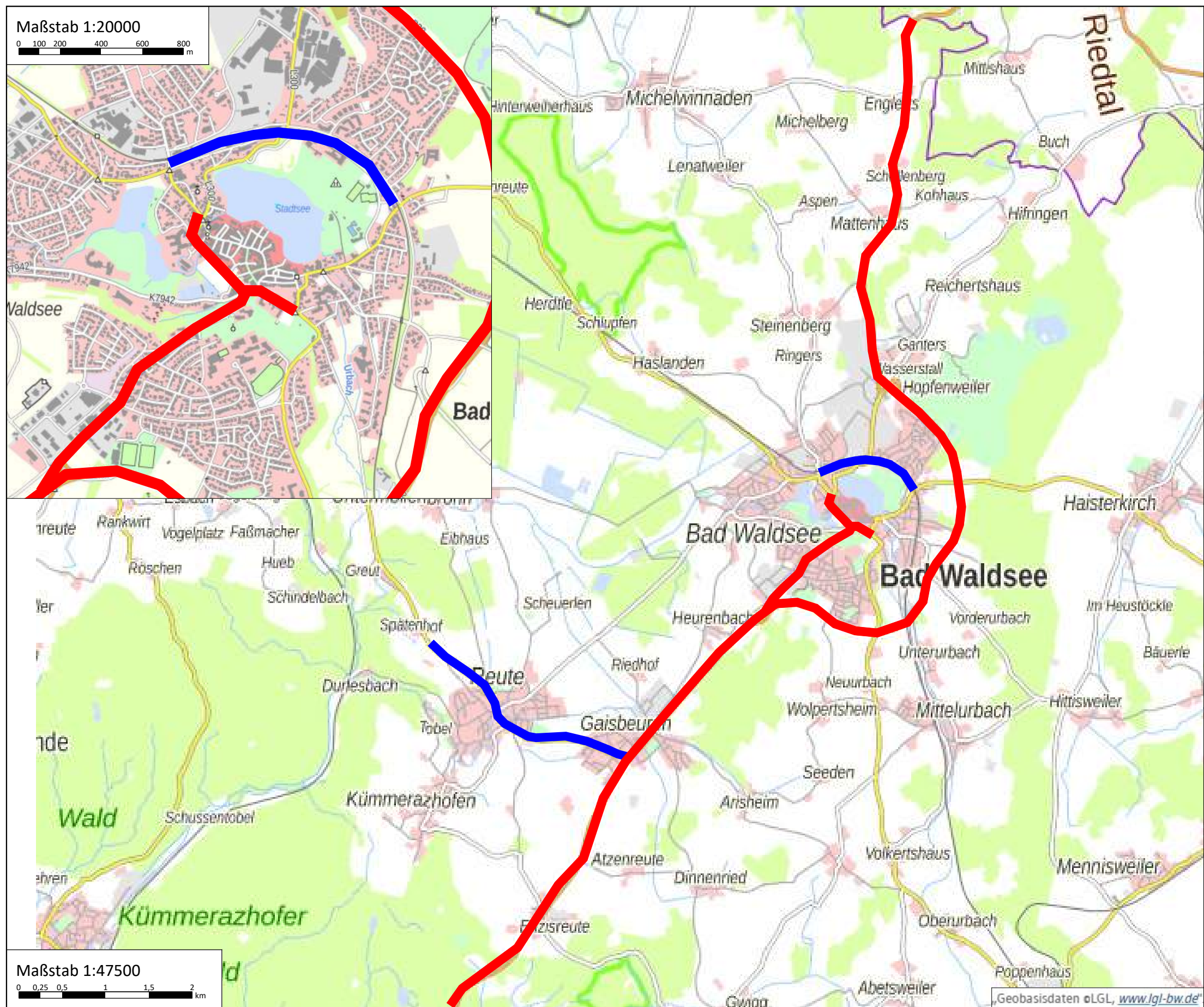
IV. weitere Überlegungen:

Bad Waldsee, 16.11.2020

gez. Natterer

Anlage(n):

1. Übersichtsplan Lärmkartierung Stufe 3 vom 12.11.2020



Zeichenerklärung

- Pflichtkartierung
- Freiwillige Kartierung

Stadt Bad Waldsee

Lärmkartierung des Straßenverkehrs

Übersichtsplan Lärmkartierung Stufe 3

Karte	Maßstab ca. 1:47.500/20.000	12.11.2020
-------	-----------------------------	------------



Dipl.-Ing. Gabriele Schulze
Verkehrsplanungen
Lichtenbergstraße 35
88677 Markdorf
info@schulze-verkehrsplanungen.de
Tel.: 07544 913 198
Fax: 07544 913 224

Beratungs- aktion	Kennung	Gremium	Datum
Vorberatung	nicht öffent- lich	Ausschuss für Umwelt und Technik	07.12.2020
Beschluss	öffentlich	Gemeinderat	17.12.2020
Breitband Hausanschlussvertrag im Zuge der Mitverlegung im Projekt Nahwärmenetz der Stadtwerke Bad Waldsee GmbH - Hausanschlusskosten			

I. Beschlussvorschlag:

1. Der Ausschuss für Umwelt und Technik empfiehlt dem Gemeinderat die Festsetzung folgender Hausanschlusskosten für den Breitbandanschluss im Zuge der Mitverlegung im Projekt Nahwärmenetz der Stadtwerke Bad Waldsee-GmbH in der Innenstadt:
 - a.) **Hausanschlussvertrag für den Breitbandanschluss während der Bauphase des Nahwärmenetzes im Zusammenhang mit Mitverlegung eines Nahwärme- oder Wasserhausanschlusses**
 Für die Herstellung von nicht förderfähigen Hausanschlüssen für den Breitbandanschluss im Zuge der Mitverlegung des Nahwärmenetzes im Zusammenhang mit einem Nahwärme- oder Wasserhausanschluss wird ein Pauschalpreis von **990,00 €** einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer festgesetzt. Der Pauschalpreis beinhaltet die ersten fünf Meter Anschlusslänge (Tiefbau, Lehrrohr- und Kabelmaterial) einschließlich Abschlusspunkt Lichtwellenkabel.
 - b.) **Hausanschlussvertrag für den Breitbandanschluss während der Bauphase des Nahwärmenetzes ohne Mitverlegung eines Nahwärme- oder Wasserhausanschlusses**
 Für die Herstellung von nicht förderfähigen Hausanschlüssen für den Breitbandanschluss im Zuge der Mitverlegung des Nahwärmenetzes ohne Nahwärme- oder Wasserhausanschluss wird ein Pauschalpreis von **1.500,00 €** einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer festgesetzt. Der Pauschalpreis beinhaltet die ersten fünf Meter Anschlusslänge (Tiefbau, Lehrrohr- und Kabelmaterial) einschließlich Abschlusspunkt Lichtwellenkabel.
 - c.) **Hausanschlussvertrag nach der Bauphase des Nahwärmenetzes**
 Für die Herstellung von Breitband Hausanschlüssen nach der Nahwärme-Bauphase wird der volle Kostenersatz am Endkunden erhoben.
2. Die Verwaltung wird beauftragt ,die Breitband Hausanschlussverträge entsprechend zu schließen.
3. Die Verwaltung wird ermächtigt, den Hausanschlussvertrag (siehe SV-132/2020 vom 27.07.2020) anzupassen.

II. zu beraten ist

Über die Höhe des Kostenersatzes für den Breitband- Hausanschluss im Zuge der Mitverlegung des Nahwärmenetzes der Stadtwerke Bad Waldsee GmbH.

III. zum Sachverhalt:

Die Stadtwerke Bad Waldsee GmbH baut in der Innenstadt das Nahwärmenetz aus. In diesem Zuge erfolgt die Mitverlegung der Breitbandinfrastruktur (sogenanntes Nahwärme-Breitbandnetz). Dies wurde vom Gemeinderat in der Sitzung vom 17.02.2020 beschlossen. Im Zuge der Mitverlegung erhalten alle Gebäude der Stadt Bad Waldsee auf der Trasse einen Breitbandanschluss.

Das Nahwärme-Breitbandnetz liegt aus heutiger Sicht im nichtförderfähigem Ausbaubereich, und in der Fläche betrachtet im „*schwarzen Fleck*“, somit wäre entsprechend des Beschlusses SV-132/2020 spitz abzurechnen.

Um im Zusammenhang mit der Verlegung des Nahwärmenetzes möglichst viele Anschlüsse für Nahwärme und Breitband zu gewinnen und das Bauvorhaben zügig durchzuführen, wird für die Herstellung eines Breitband-Hausanschlusses im Zusammenhang **mit** einem Nahwärme- oder Wasseranschluss ein Pauschalpreis von 990,00 € einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer vorgeschlagen. Der Pauschalpreis beinhaltet die ersten fünf Meter Anschlusslänge (Tiefbau, Rohr- und Kabelmaterial) einschließlich Abschlusspunkt Lichtwellenkabel. Weitere Längen werden spitz mit dem Anschlussnehmer abgerechnet.

Für einen Breitband-Hausanschluss **ohne** gleichzeitigen Nahwärme- oder Wasserversorgungsanschluss wird ein Pauschalpreis von 1.500 € einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer vorgeschlagen.

Die Gesamtkosten für die Mitverlegung der Breitbandinfrastruktur im Zuge der Mitverlegung des Nahwärmenetzes betragen nach der Ausschreibung voraussichtlich 684.000 € netto. Insgesamt könnten 178 Anzahl Hausanschlüsse angeschlossen werden.

Für die Festsetzung eines Pauschalpreises für einen Breitbandhausanschluss im Zuge der Mitverlegung des Nahwärmenetzes sprechen folgende Punkte:

- Die Spitzabrechnung pro Hausanschluss würde einen unverhältnismäßig hohen Aufwand verursachen.
- Bei einem pauschalen Betrag wird eine höhere Anschlusszahl erwartet.

Für die Herstellung von Breitband-Hausanschlüssen nach der Nahwärme-Bauphase wird der volle Kostenersatz am Endkunden erhoben. Auch für die Herstellung von Breitband-Hausanschlüssen, die nicht auf der Nahwärmehaupttrasse (z.B. in Seitenstrassen ohne Nahwärmeverlegung) liegen, wird der volle Kostenersatz vom Endkunden erhoben.

Hausanschlussvertrag

Der Hausanschlussvertrag liegt als Muster aus der Sitzung vom 27.07.2020 (SV-132/2020) vor, und wird mit den obengenannten Pauschalpreisen für die Breitband-Hausanschlüsse im Zuge der Nahwärmemitverlegung aktualisiert. Die Verwaltung sollte ermächtigt werden, kleinere Anpassungen vorzunehmen bzw. steuerliche Vorgaben umzusetzen. Es wird darauf hingewiesen, dass Hausanschlussverträge keinen Tarifvertrag des Internetanbieters beinhalten.

Nach Rücksprache mit der Bundesnetzagentur wurden keine Diskrepanzen zu dem bereits versorgten Gebiet durch andere Anbieter festgestellt. Der vorliegende Hausanschlussvertrag lehnt sich an die bisherigen Verträge aus den „grauen Bereichen“, die ohne Bundesförderung umgesetzt werden, an.

Die Verwaltung hat die Möglichkeit einer pauschalen Kostenfestsetzung für die Herstellung von Hausanschlüssen an das städtische Breitbandnetz im Zuge der Nahwärmeverlegung im Vorfeld durch die RAe iuscomm prüfen lassen.

IV. weitere Überlegungen:

Bad Waldsee, 04.12.2020

gez. Haudek

Beratungs- aktion	Kennung	Gremium	Datum
Beschluss	öffentlich	Gemeinderat	17.12.2020
Ausbaukonzeption Breitband - Planungsleistungen			

I. Beschlussvorschlag:

1. Der Gemeinderat ermächtigt die Verwaltung, die Planungsleistungen für den Breitbandausbau in den Gebieten „Schulen, Städtische Rehakliniken und Krankenhaus in der Kernstadt“ und „Gewerbegebiet Steinach und Schillerstraße“ auszuschreiben und zu vergeben.
2. Mit der Ausschreibung und Vergabe wird der Zweckverband Breitbandversorgung Ravensburg beauftragt.
3. Die Haushaltsmittel sind im Haushaltsplan 2021 ff bereitgestellt.

II. zu beraten ist

über die Ausschreibung und Vergabe der Planungsleistungen für das Ausbaukonzept Breitbandversorgung in Bad Waldsee.

III. zum Sachverhalt:

Der Gemeinderat der Stadt Bad Waldsee hat in der Sitzung vom 28.09.2020 der Umsetzung des Breitbandausbaukonzepts in Bad Waldsee zugestimmt und den Zweckverband Breitbandversorgung Ravensburg (ZV) mit der Beantragung der Fördermittel im Bundesförderprogramm mit Kofinanzierung Baden-Württemberg für die beschlossenen Gebiete/Einrichtungen beauftragt.

Der Zweckverband hat am 14.10.2020 den Antrag auf Bundesförderung gestellt, der am 23.11.2020 mit einer Zuwendung von 14,7 Mio € für die Gesamtkosten von 29,35 Mio. € bewilligt wurde. Im Nachgang hat der Zweckverband am 24.11.2020 beim Land Baden Württemberg die Kofinanzierung in einer Höhe von 11,7 Mio €, beantragt, der Zuwendungsbescheid liegt noch nicht vor.

Die Haushaltsmittel für das Ausbaukonzept Breitband einschließlich der Förderung wurden entsprechend dem Beschluss vom 28.9.2020 im Haushaltsplan 2021 ff eingestellt.

Als Ausbaupriorität 1 wurden die Schulen, Städtische Rehakliniken und Krankenhaus in der Kernstadt festgelegt. Es hat sich herausgestellt, dass die bisherige Priorität 3, das Gewerbegebiet Steinach und Schillerstraße, zeitgleich hergestellt werden sollte, da ansonsten keine Anbindung an den PoP 10 in Steinach erfolgen kann. Um den Anschluss im Jahr 2021 herstellen zu können, müssen die Planungsleistungen ausgeschrieben werden. Die Planungsleistungen werden über den Zweckverband ausgeschrieben und vergeben.

Der Zweckverband hat nun mitgeteilt, dass es geplant ist, die gesamten Planungsleistungen für das Ausbaukonzept (SV163-2020) auszuschreiben und keine Ausschreibung der Planungsleistungen nach Ausbaugebieten vorzunehmen, da die Ausschreibung sehr zeitintensiv ist und die Durchführung des gesamten Ausbaus zu sehr verzögern würde.

Der Zweckverband schlägt der Stadt Bad Waldsee folgendes Vorgehen vor:

Die Planungsleistung wird für das gesamte Ausbaukonzept Breitband ausgeschrieben und beauftragt. Die Vergabe erfolgt stufenweise entsprechend den Ausbaugebieten und wird abschnittsweise umgesetzt.

Der Zweckverband geht von einer Auftragssumme für die Planungsleistungen von ca. 3 Mio. € aus. Die Stadt Bad Waldsee würde insofern ohne Vorliegen eines Bewilligungsbescheides der Kofinanzierung durch das Land Baden-Württemberg in Vorleistung gehen bzw. in das Risiko, ob eine Landesförderung bewilligt wird.

Da der Haushaltsplan 2021 mit den Investitionen Breitband noch nicht verabschiedet ist, schlägt die Verwaltung vor, zunächst die Ausschreibung und Vergabe der Planungsleistungen für den Breitbandausbau in den Gebieten „Schulen, Städtische Rehakliniken und Krankenhaus in der Kernstadt“ und „Gewerbegebiet Steinach und Schillerstrasse“ (die sogenannten Ausbaugebiete 1 und 3) vorzunehmen.

Die Gesamtausgaben für diese Gebiete wurden mit 5.044.000 € und einer Förderung von 4.407.000 € geschätzt. Es wird mit Planungskosten von ca. 10 % = 505.000 € gerechnet.

Die Stadt Bad Waldsee würde aufgrund des Bewilligungsbescheides die Bundesförderung erhalten und geht davon aus, dass auch die Landesförderung bewilligt wird. Falls dies nicht der Fall wäre, müsste die Stadt die Planungskosten abzüglich Bundesförderung tragen.

Bezüglich der Planungsleistungen für den Breitbandausbau in den weiteren Ausbaugebieten sollte zunächst die Verabschiedung des Haushaltsplanes 2021 abgewartet werden, ein Beschlussvorschlag zur Ausschreibung und Vergabe der restlichen Planungsleistungen wird im Nachgang vorgelegt. Bis dahin sind eventuell weitere Informationen zur Landesförderung bekannt.

Der Zweckverband geht nach wie vor grundsätzlich davon aus, dass die beantragte Kofinanzierung des Landes bewilligt wird. Der Zeitpunkt ist jedoch momentan nicht absehbar.

Quelle der Breitbandversorgung:

Die Breitbandversorgung für die genannten Gebiete erfolgt durch den bereits vorhandenen PoP-Standort (PoP 10) in Steinach. Mit dem Abschluss der Planungsleistung wird der exakte Streckenverlauf und die Anschlussmöglichkeiten festgelegt.

Anbindung der Schulen:

Die bisherige Grobplanung über den Streckenverlauf Steinach, Dorfstraße, Reutestraße, Steinaicher Straße und über die Frauenbergstraße bis zum Döchtbühl soll als Grundlage in die Planungsleistung mit aufgenommen und über den Zweckverband ausgeschrieben und vergeben werden.

Gewerbegebiet Steinach:

Die Detailplanung für die Breitbandanbindung der Gewerbebetriebe „Beim Ried“, Aulendorfer Straße und Schillerstraße soll ebenfalls in die Planungsleistung mit einfließen.

IV. weitere Überlegungen:

Bad Waldsee, 07.12.2020

gez. Ludy / Haudek

Beratungs- aktion	Kennung	Gremium	Datum
Beschluss	öffentlich	Gemeinderat	17.12.2020
Weg zwischen Steinach und Untermöllenbronn – Sanierungskonzeption, Durchführung			

I. Beschlussvorschlag:

Der Ausschuss für Umwelt und Technik hat in seiner Sitzung vom 07.12.2020 als Empfehlung an den Gemeinderat einstimmig beschlossen:

1. Die Ausführungen werden zur Kenntnis genommen
2. Zur Ertüchtigung des Weges zwischen Steinach und Möllenbronn (im folgenden „Langer Weg“) soll die Variante 2 umgesetzt werden
3. Die Verwaltung wird beauftragt die Arbeiten zu planen, auszuschreiben und zu vergeben
4. Der Vergabe der Ing.-Leistungen an ein externes Ing.-Büro wird zugestimmt. Ingenieurleistungen für die geotechnische Baubegleitung werden bei Bedarf an das Büro Dr. Ebel, Bad Wurzach vergeben
5. Der außerplanmäßigen Finanzierung der Baukosten des Vorhabens in Höhe von ca. 450.000,- € wird zugestimmt. Die Finanzierung kann aus bisher noch nicht benötigten Mitteln der Investitionsnummer I-5410-1904 -Erschließung Gewerbegebiet Talacker, Gaisbeuren II- des Haushaltes 2019 erfolgen

II. zu beraten ist

über die Planung und Durchführung einer Maßnahme zur Ertüchtigung des Langer Weges zwischen Steinach und Möllenbronn.

III. zum Sachverhalt:**Status Quo – Lage im Netz, Verkehrsaufgaben**

Der „Lange Weg“ verbindet Bad Waldsee und Steinach mit Möllenbronn. Er hat damit eine außerörtliche Verbindungsfunktion. Er durchquert dabei Riedflächen. Er ist als Gemeindeverbindungsweg eingestuft. Der Weg ist seit Jahrzehnten asphaltiert befestigt.

Nutzung

Der Weg wird derzeit von unterschiedlichen Verkehrsgruppen genutzt:

- Land-/forstwirtschaftlicher Verkehr
- Kfz-Verkehr
- Radverkehr
- Fußgängerverkehr
- Erholungs- und Freizeitverkehr

Untergrund, Geologie

Der Weg führt auf einem längeren Abschnitt über einen schmalen und hohen Damm. Er ist entlang dieser Dammlage auf Torf gegründet. Torf ist ein sehr setzungsempfindlicher Untergrund und eine der Hauptursachen für die Beschädigungen des Weges.

Aktueller Zustand - Technischer Handlungsbedarf

Bereits im Jahr 2003 wurde eine vorübergehende Sperrung des Weges notwendig, damals konnte der Weg mit überschaubarem Aufwand durch den Baubetriebshof wieder verkehrssicher gemacht werden.

In Folge der anschließenden Alterung aber auch insbesondere in der Folge des extrem trockenen Sommers 2018 haben sich die bereits bestehenden Unebenheiten, Risse und sonstige Schäden des Weges weiter erheblich verschlechtert. Die Risse und Unebenheiten wurden so groß, dass die Nutzung des Wegs aus Verkehrssicherheitsgründen erneut eingeschränkt werden musste.

Technisches Konzept - Varianten - Empfehlung

Zunächst wurde geprüft ob die entstandenen Schäden wie 2003 mit kleinem Aufwand beseitigt werden können. Dies wurde von den beigezogenen Fachleuten verworfen. Angesichts des extremen Schadensbilds:

- ist es schwierig schlüssige Sanierungsabschnitte abzugrenzen
- sind die in 2003 eingesetzten „Sanierungswerkzeuge“ nicht erfolgsversprechend
- bestehen Zweifel ob ein verkehrssicherer Zustand erreicht werden kann.

In der Folge wurden mehrere Varianten für eine Wegeertüchtigung **konzeptionell** untersucht. Die untersuchten Varianten unterscheiden sich im technischen Aufwand und damit in den Kosten, aber auch in ihrem Leistungsangebot (Oberfläche, verkehrlichen Nutzbarkeit, Rissebeständigkeit, ...). Bei allen Lösungsvorschlägen handelt es sich um sogenannte „schwimmende Lösungen“, welche Folgesetzungen nicht vermeiden können.

Variante 1 - verfestigte Kiesoberfläche:

Der bestehende Asphalt wird über ein Fräswerkzeug mit dem darunterliegenden Kies und unter Umständen mit einem Kalk-/Zementgemisch vermengt. Abschließend wird die Oberfläche geglä-

tet. Damit entsteht eine verfestigte Kiesoberfläche. Diese ist weniger glatt und weniger stark gebunden als eine Asphaltoberfläche, mit entsprechenden Auswirkungen auf den Kfz-Verkehr, Radverkehr und auf den Freizeitverkehr (beispielsweise mit Inlinern).

Eventuell entstehende Schlaglöcher durch den Kfz-Verkehr und daraus resultierende Verkehrssicherheitsprobleme könnten Folgemaßnahmen notwendig machen.

Die Kosten belaufen sich nach grober Ermittlung auf ca. 100.000 €.

Variante 2 - Asphalt ohne Geogitter:

Zunächst müsste der bestehende Asphalt beseitigt werden. Der darunterliegende Kies wird mit einem Fräswerkzeug und unter Umständen mit einem Kalk-/Zementgemisch vermengt. Darauf könnte dann ein einschichtiger Asphalt aufgebracht werden. Die Rauigkeit der Oberfläche ist abhängig vom gewählten Asphaltmaterial. Eine glatte, zweischichtige Oberfläche ist teurer als ein einschichtiger Belag.

Es würde kein Geogitter eingebaut. Die Kosten belaufen sich nach grober Ermittlung auf ca. 450.000 €.

Unter dem Aspekt Straßennutzung bietet die Variante 2 im Variantenvergleich das beste Ergebnis. Die Variante 2 wird deshalb seitens der Verwaltung zur Umsetzung empfohlen.

Variante 3 - Asphalt mit Geogitter-Konstruktion:

Zunächst müsste der bestehende Asphalt beseitigt werden. Danach müssten die bestehenden oberen Straßenschichten ausgebaut und ein sogenanntes Geogitter eingebaut werden. Anschließend würde das Geogitter wieder mit dem zuvor ausgebauten und unter Umständen mit Kalk / Zement vermengtem Material überbaut. Darauf könnte dann ein einschichtiger Asphalt aufgebracht werden.

Das Geogitter führt zu einer Vergleichmäßigung künftiger Setzungen. Künftige Fahrbahnbeschädigungen, insbesondere Rissbildungen, könnten hierdurch verhindert bzw. verlangsamt werden.

Die Kosten belaufen sich nach grober Ermittlung auf ca. 600.000 - 700.000 €.

Vorgehensweise

Nach Beratung der aufgezeigten konzeptionellen Varianten soll der Beschluss zur Art der Wegeertüchtigung gefasst und die Verwaltung mit der konkreten Projektplanung und Umsetzung beauftragt werden. Die erforderlichen Ing.-Leistungen für Planung und Bauausführung sowie evtl. erforderliche geotechnische Beratungsleistungen sollen an externe Ing.-Büros vergeben werden.

Finanzierung

Die Kosten für die Realisierung der Variante 2 sind dem Investitionshaushalt zuzuordnen. Sie sind im aktuellen Entwurf des Haushaltsplans 2020 nicht enthalten. Es wird deshalb ein Beschluss für

eine außerplanmäßige Finanzierung erforderlich.

Die Finanzierung kann aus bisher noch nicht benötigten Mitteln der Investitionsnummer I-5410-1904 (Erschließung Gewerbegebiet Taläcker, Gaisbeuren II) des Haushaltes 2019 erfolgen.

Voraussichtlich wird es keine Fördermöglichkeiten für das Vorhaben geben. Dies wird derzeit noch geprüft.

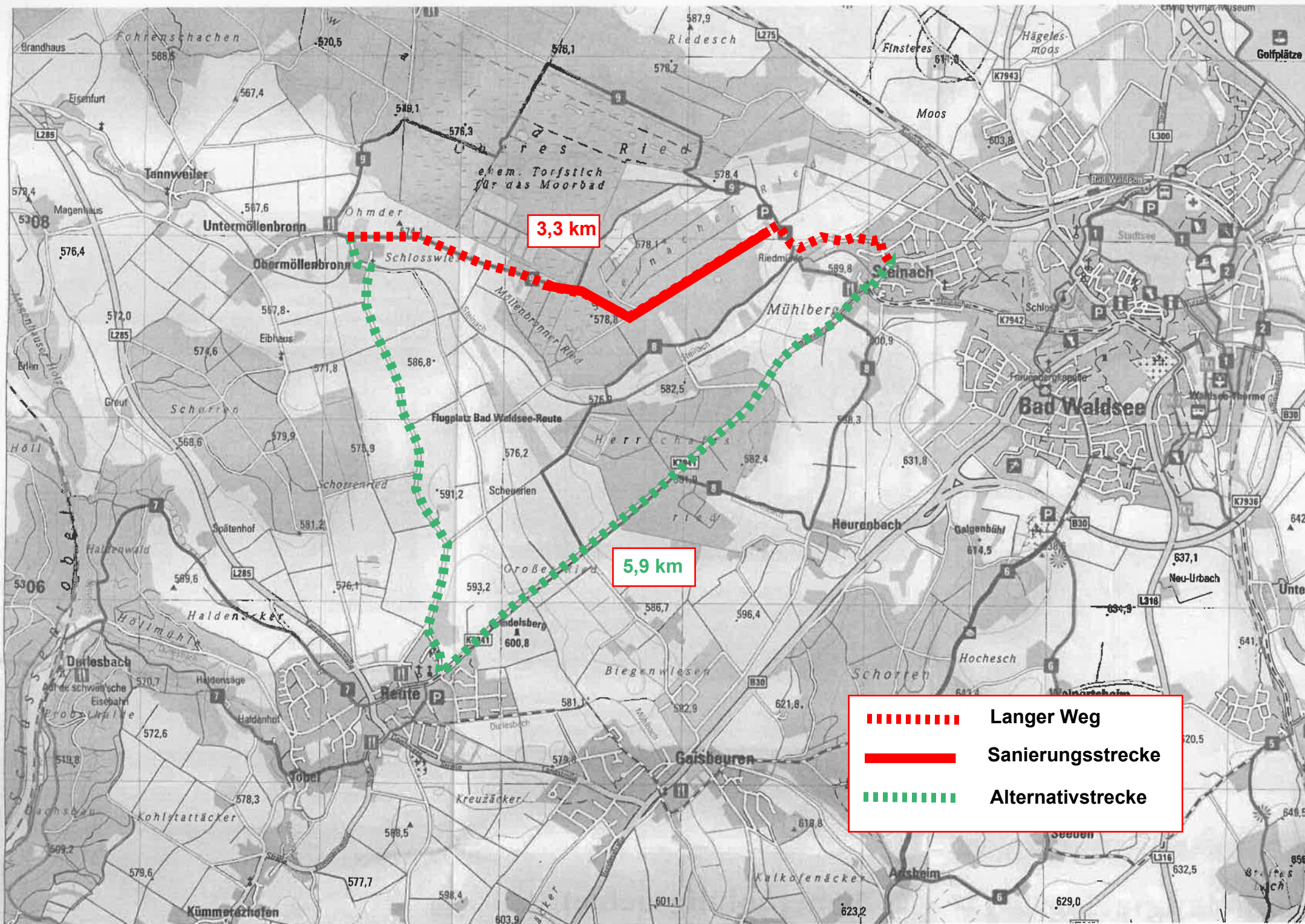
IV. weitere Überlegungen:

Bad Waldsee, 08.12.2020

gez. Deiss

Anlage(n):

1. Lageplan



Beratungs- aktion	Kennung	Gremium	Datum
Vorberatung	nicht öffentlich	Verwaltungsausschuss	08.12.2020
Beschluss	öffentlich	Gemeinderat	17.12.2020
Ausschreibung von Verpflegungsleistungen – Schulessen Vorstellung, Beratung und Beschluss des Schulverpflegungskonzept als Basis für die Ausschreibung der Schulverpflegung			

I. Beschlussvorschlag:

Dem Schulverpflegungskonzept als Basis für die Ausschreibung der Schulverpflegung wird zugestimmt.

II. zu beraten ist

über das Schulverpflegungskonzept als Basis für die Ausschreibung der Schulverpflegung.

III. zum Sachverhalt:

Am Bildungszentrum Döchtbühl werden derzeit ca. 1.600 Schülerinnen und Schüler von 200 Lehrkräften beschult. Über die dortige Mensa werden jährlich etwa 16.300 Menüessen und ca. 40.000 Artikel über den Kioskverkauf durch den aktuellen Caterer ausgegeben. Der Schulträger ist verpflichtet, diese Liefer- und Dienstleistungen regelmäßig öffentlich auszuschreiben. Im Vorfeld der Ausschreibung sind grundlegende Eckpunkte wie z.B. Mindestanforderungen an die Qualität der Speisen, Bioanteil, Spontanessen und sonstige Rahmenbedingungen in einem Verpflegungskonzept festzulegen. Dieses Verpflegungskonzept bildet im Rahmen der Ausschreibung die Grundlage für die zu erstellende Leistungsbeschreibung. Die darin enthaltenen Vorgaben sind vom zukünftigen Lieferanten der Speisen zwingend einzuhalten.

Zur Erstellung des Schulverpflegungskonzeptes wurde am 23.07.2020 ein Runder Tisch, bestehend aus Fraktions-, Schüler- und Elternvertreter, Lehrer und die Schulleitungen, gebildet, welche die Möglichkeit erhielten, sich mit ihren Anregungen und Wünschen an der Entscheidungsfindung relevanter Kriterien rund um das Thema Verpflegung zu beteiligen. Unter Mitarbeit der genannten Personengruppen und gemeinsam mit den beauftragten Expertinnen sowie den zuständigen Ver-

tretern der Verwaltung wurden die Maßstäbe für die Eckpunkte des gewünschten Schulverpflegungskonzepts erarbeitet, der daraus erarbeitete Entwurf den Schulen und den Fraktionsvertretern zur Durchsicht vorgelegt und die rückgemeldeten weitere Anregungen in das nun vorliegend Schulverpflegungskonzept eingearbeitet (**Anlage 197-1**).

Als Informationsgrundlage diente der Handlungsleitfaden für Klimagesunde Schulverpflegung (<https://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2019-02/KlimagesundeSchulverpflegung-Leitfaden-MehrWertKonsum-2019.pdf>), sowie die DGE Qualitätsstandards für Schulverpflegung (**Anlage 197-2**).

IV. weitere Überlegungen:

Bad Waldsee, 16.11.2020

gez. Brenner

Anlage(n):

1. Anlage 197-2 Anlage 2 DGE Qualitätsstandard Schule
2. Anlage 197-1 Schulverpflegungskonzept Bad Waldsee 26.11.2020_1

DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung





DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Inhalt

Grußwort	6
Vorwort	7
1	
Hintergründe und Ziele.....	8
1.1 Hintergründe	8
1.2 Ziele	11
1.3 Zielgruppen des Qualitätsstandards	11
2	
Gestaltung der Verpflegung	12
2.1 Getränkeversorgung.....	12
2.2 Frühstück und Zwischenverpflegung	13
2.3 Mittagsverpflegung	15
2.3.1 Lebensmittelauswahl.....	16
2.3.2 Speisenplanung	17
2.4 Speisenherstellung.....	20
2.4.1 Zubereitung	20
2.4.2 Warmhaltezeiten und Temperaturen.....	20
2.4.3 Sensorik.....	21
2.5 Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung.....	21
3	
Rahmenbedingungen in Schulen	23
3.1 Teilnahme am schulischen Mittagessen	23
3.2 Essenszeit	23
3.3 Raumgestaltung	24
3.4 Pädagogische Aspekte	24
4	
Rahmenbedingungen für die Verpflegung.....	29
4.1 Rechtliche Bestimmungen.....	29
4.1.1 Hygiene.....	31
4.1.2 Produktübergreifende Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung	32
4.2 Personalqualifikation	34
4.3 Schnittstellenmanagement	35

5	Nachhaltigkeit	36
5.1	Gesundheit	37
5.2	Ökologie.....	37
5.3	Gesellschaft.....	38
5.4	Wirtschaftlichkeit.....	38
6	Zertifizierung	39
6.1	Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung.....	39
6.2	Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung.....	40
6.3	Zusammenarbeit mit Caterern	40
6.4	Kriterien zur Eigenkontrolle	41
6.5	Ablauf	45
7	Weiterführende Informationen	46
7.1	Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage)...	46
7.2	Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen	48
7.3	Leistungsverzeichnis	49
7.4	Sponsoring	50
	Adressen	51
	Impressum	53

Anmerkung zur Gleichstellung in der Sprachverwendung:

Soweit personenbezogene Bezeichnungen im Maskulinum stehen, wird diese Form verallgemeinernd verwendet und bezieht sich auf beide Geschlechter. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. geht selbstverständlich von einer Gleichstellung von Mann und Frau aus und hat ausschließlich zur besseren und schnelleren Lesbarkeit die männliche Form verwendet. Wir bitten hierfür um Verständnis.

Grußwort



Julia Klöckner, © BMEL/Kugler

Liebe Leserinnen und Leser,

die Schule ist ein idealer Ort, um Kinder und Jugendliche an eine ausgewogene Ernährung und gesunde Lebensweise heranzuführen. Denn hier erreichen wir sie zu 100 Prozent. Und immer mehr Schülerinnen und Schüler besuchen Ganztags-schulen in Deutschland. Mir ist wichtig, dass wir das nutzen. Dazu gehört, dass mittags etwas Gesundes auf den Tisch kommt. Dazu gehört aber auch, dass wir Ernährungskompetenzen vermitteln.

Gesund essen, das heißt, ausgewogen und abwechslungsreich zu essen. Wie das konkret umzusetzen ist, also wie oft Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch auf dem Teller liegen sollte, darüber ist sich die Wissenschaft einig.

Deshalb hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) den „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ erarbeitet. Dieser Standard ist Teil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Mit dem DGE-Qualitätsstandard machen wir es leicht, für ausgewogene Mahlzeiten in den Mensen und Cafeterien unserer Schulen zu sorgen!

So ist eine ausgewogene Ernährung kein Hexenwerk mehr und wir kommen unserem Ziel, einen gesundheitsfördernden Lebensstil bei unseren Kindern und Jugendlichen zu fördern, ein gutes Stück näher!

Ihre

Julia Klöckner

Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft

Vorwort



Dr. Kiran Virmani, © DGE

Liebe Leserinnen und Leser,

was und wie von Schülern tagtäglich gegessen und getrunken wird, trägt langfristig zur Entwicklung und Festigung von Geschmacks- und Handlungsmustern bei. Schulen können diesbezüglich mit entsprechenden Angeboten durchaus Einfluss nehmen. Die Bereitschaft, sich im späteren Leben ausgewogen und vollwertig zu ernähren oder in die eigene Gesundheit zu investieren, hängt auch stark von Erfahrungen im schulischen Bereich ab. Qualitativ hochwertiges Essen kann von Schülern besser wahrgenommen und geschätzt werden, wenn eine schulische Ernährungsbildung entsprechende Grundlagen schafft und weitere Kenntnisse über eine vollwertige Ernährung vermittelt.

Mit dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ gibt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) den für die Schulverpflegung Verantwortlichen einen Rahmen zur optimalen Gestaltung des Verpflegungsangebots und zur Qualitätssicherung an die Hand. Der Qualitätsstandard wurde von Experten der DGE, den Vertretern aller Länderministerien und der Vernetzungsstellen Schulverpflegung sowie mithilfe zahlreicher Personen aus Wissenschaft, Schule und Praxis erarbeitet.

Kernelemente des Qualitätsstandards sind Kriterien zur optimalen Lebensmittelauswahl, Häufigkeit der Verwendung sowie Speisenplanung und -herstellung bis hin zum nährstoffoptimierten Verpflegungsangebot. Außerdem werden wichtige Aspekte wie die Getränkeversorgung, die Zwischenverpflegung oder die Ernährungsbildung thematisiert. Neu sind die Hinweise auf die Lebensmittelinformationsverordnung mit der Verpflichtung, Allergene zu kennzeichnen, sowie das Kapitel 5 zur Nachhaltigkeit.

Die DGE liefert Ihnen mit diesem Qualitätsstandard die Grundlage zur Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungsangebots. Machen Sie aus Ihrer Schulmensa einen Ort, an dem gesundheitsfördernde und schmackhafte Lebensmittel in einer angenehmen Atmosphäre angeboten werden. Leisten Sie diesen wichtigen Beitrag zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens und der Gesundheit von Kindern und Jugendlichen. Sichtbar wird Ihr Engagement mit der Zertifizierung durch die DGE. Nutzen Sie die Chance und dokumentieren Sie öffentlichkeitswirksam: Unsere Schule erfüllt die Anforderungen der Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung beziehungsweise der Schule + Essen = Note1-PREMIUM-Zertifizierung der DGE.

Diese Broschüre liefert Ihnen umfassende Informationen rund um die Schulverpflegung. Bei individuellen Fragen steht Ihnen das Team von „Schule + Essen = Note 1“ aber auch gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Ihre

Dr. Kiran Virmani

Geschäftsführerin

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.



Der Schulalltag hat sich durch die Einführung der Schulform Ganztagschule und die Verkürzung der Schulzeit zur Erlangung des Abiturs auf acht Jahre (G8) für die Kinder und Jugendlichen, aber auch die Lehrkräfte erheblich gewandelt. Die Veränderungen im Schulalltag, die Ernährungsgewohnheiten von Kindern und Jugendlichen sowie die sich daraus ergebenden Zielsetzungen für den „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ sind Inhalte dieses Kapitels.

1.1 Hintergründe

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und als Bestandteil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ wurden 2007 die ersten bundesweiten „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ veröffentlicht. Ein

Expertengremium mit Vertretern aus Wissenschaft und Praxis sowie den Referenten der Länder hat diese gemeinsam mit dem Team von „Schule + Essen = Note 1“ erarbeitet. 2009 wurde die zweite, 2011 die dritte Auflage veröffentlicht. Der Fokus der dritten Auflage lag auf einer neuen Struktur. In der aktuellen Auflage wurden die Inhalte aktualisiert. Das Kapitel 4 wurde um die Allergenkennzeichnung ergänzt und aktualisiert. Das Thema Nachhaltigkeit findet sich nun in einem eigenen Kapitel.

Wandel des Schulalltags

Kinder wachsen in einem Umfeld auf, das große Herausforderungen an den Erhalt der Gesundheit und an die Entwicklung von sozialen Beziehungen stellt. Oft bedingt durch die Berufstätigkeit beider Elternteile oder durch lange Anfahrtswege zur Schule in ländlichen Gebieten, wird die ganztägige Betreuung von Kindern und Jugendlichen immer häufiger zur Aufgabe der Schulen. Die OECD-Studie PISA löste zudem Diskussionen über die besten Rahmenbedingungen schulischen Lernens aus. Viele Wissenschaftler, Lehrkräfte, Eltern sowie Politiker sehen in Ganztagschulen dazu die Lösung. Durch die Einrichtung von Ganztagschulen wird Schule zum zentralen Lebens- und Erfahrungsraum für Kinder und Jugendliche. Das spiegelt sich auch in der Statistik zur Entwicklung der Ganztagschulen wider. Die Anzahl der Verwaltungseinheiten zeigt einen stetigen Anstieg. Im Jahr 2005 waren 8.226, 2012 bereits 15.742 Verwaltungseinheiten verzeichnet. Dies entspricht einem Anstieg um rund 91 Prozent in einem Zeitraum von sieben Jahren. Vor allem Grundschulen wurden zu Ganztagschulen mit offener Form.¹

¹ Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.): Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – Statistik 2008 bis 2012. Berlin (2014); www.kmk.org/statistik/schule/statistische-veroeffentlichungen/allgemein-bildende-schulen-in-ganztagsform-in-den-laendern-in-der-bundesrepublik-deutschland.html (eingesehen am 02.05.2014)

Die Einführung des „G8-Abiturs“ an Gymnasien ging mit einer erheblichen Umstrukturierung einher. Der Lehrstoff, der statt in neun nun in acht Jahren erlernt werden muss, führte zur Einführung von Nachmittagsunterricht. Viele Schüler sind häufig bis 16:00 Uhr oder sogar 17:00 Uhr in der Schule.

Immer mehr Kinder besuchen immer früher Ganztageseinrichtungen. Dies beginnt meist mit dem Besuch des Kindergartens. Durch die ganztägige Betreuung nimmt der Einfluss von Kindertageseinrichtungen und Schulen auf die Verpflegung und Essgewohnheiten immer mehr zu. Auch die Ernährungsbildung verlagert sich zunehmend von der Familie in die Schule. In vielen Familien werden Kenntnisse rund um die Speisenzubereitung nicht mehr selbstverständlich an die Kinder und Jugendlichen weitergegeben.

Die Verpflegung der Schüler hat heute eine zentrale Bedeutung im „Lebensraum Schule“. Dies zeigt auch der Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 02.01.2004, in dem für Ganztagschulen gefordert wird, dass den Schülern eine Mittagsverpflegung an allen Tagen des Ganztagsbetriebs bereitgestellt werden muss.²



Schulen haben deshalb bei der Gestaltung der Schulverpflegung eine zentrale Mitverantwortung und Fürsorgepflicht. Die Qualität der Verpflegung beeinflusst schließlich die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Alle Schulen haben zudem einen Bildungs- und Erziehungsauftrag. Dazu gehören die Herausbildung eines gesundheitsfördernden Lebensstils und die Entwicklung sozialer Beziehungen.

Ungünstiges Ernährungsverhalten

Ein anderer wichtiger Aspekt für die Entwicklung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ ergibt sich aus dem Kinder- und Jugendgesundheits-survey – KiGGS. In Deutschland sind danach über alle Altersklassen hinweg 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen übergewichtig, 6,3 Prozent davon adipös. Auch Essstörungen kommen immer häufiger vor. Bei 29 Prozent der Mädchen und 15 Prozent der Jungen im Alter von 11 bis 17 Jahren wurde ein auffälliges Essverhalten festgestellt. Übergewicht und Adipositas sowie Essstörungen korrelieren eng mit der sozialen Schicht: Je niedriger der sozioökonomische Status, desto höher die Prävalenz.³

In der EsKiMo-Studie, der Ernährungsstudie als KiGGS-Modul, wurde das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen untersucht. Danach essen Kinder und Jugendliche zu wenig Gemüse und Obst, zu viel Fleisch, Fleischwaren, Knabberartikel und Süßwaren, und sie trinken zu viele zuckerhaltige Limonaden. Die Studie belegt ein ungünstiges Ernährungsverhalten, das vor allem bei zu wenig Bewegung in der Schule und im Alltag dauerhaft zu Übergewicht und Adipositas beiträgt.⁴

² Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.): Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – Statistik 2002 bis 2006. Bonn (2008); www.kmk.org/fileadmin/pdf/PresseUndAktuelles/2004/GTS_2006.pdf (eingesehen am 04.07.2014)

³ Kurth B-M, Schaffrath Rosario A: Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Ergebnisse des bundesweiten Kinder- und Jugendgesundheits-survey (KiGGS). Bundesgesundheitsblatt Nr. 50 (2007), 736-743

⁴ Mensink GBM, Bauch A, Vohmann C et al.: Ernährungsstudie als KiGGS-Modul (EsKiMo) – Forschungsbericht, Berlin (2007). Weitere Informationen unter: www.rki.de Suchbegriff EsKiMo (eingesehen am 29.07.2011)

Damit ergibt sich die Forderung nach einer gesundheitsfördernden, nährstoffoptimierten Mittags- und Zwischenverpflegung sowie einer intensiven theoretischen und praktischen Ernährungsbildung im Unterricht. Ergänzend ist das Sport- und Bewegungsangebot in den Schulen zu berücksichtigen.

Einfluss der Ernährung auf die Konzentration und Leistungsfähigkeit in der Schule

Eine auf Kinder und Jugendliche abgestimmte Ernährung hat positive Effekte: Kurzfristig steigert ausreichend zur Verfügung stehende Energie in Form von Kohlenhydraten Aufmerksamkeit, Erinnerungs- und Reaktionsvermögen sowie Konzentrationsfähigkeit.⁵ Als Zwischenmahlzeiten eignen sich in diesem Zusammenhang Gemüse und Obst, Vollkorn- oder Milchprodukte.

Langfristig haben die Zusammensetzung und Menge der verzehrten Lebensmittel Einfluss auf die Prävention chronisch degenerativer Krankheiten wie Fettstoffwechselstörungen, Diabetes mellitus Typ 2 und Herz-Kreislauf-Krankheiten. Auch Übergewicht ist hauptsächlich auf eine dauerhaft überhöhte Energiezufuhr, verbunden mit einer zu geringen körperlichen Aktivität, zurückzuführen. Somit kann eine bedarfsgerechte Ernährung das Risiko für ernährungsmitbedingte Krankheiten senken und einen Beitrag zur Erhaltung der Gesundheit leisten.



Der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ berücksichtigt daher zur Ausprägung eines gesundheitsfördernden Lebensstils:

- ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Verpflegungsangebot für die Mittags- und Zwischenverpflegung,
- ein energiearmes Getränkeangebot, das von der Schule kostenfrei zur Verfügung gestellt wird,
- eine ansprechende Gestaltung des Speisensaals und eine angenehme Essatmosphäre zur Steigerung der Akzeptanz des Verpflegungsangebots, dazu gehören auch kompetente Mitarbeiter in Küche und Ausgabe,
- ausreichend lange Pausenzeiten, damit in Ruhe gegessen werden kann.

⁵ Eissing G: Einfluss der Frühstücksqualität auf die mentale Leistung. Ernährung und Medizin 26 (2011), 22-27

1.2 Ziele

Ziel des Qualitätsstandards ist es, die Verantwortlichen für die Verpflegung in Schulen bei der Umsetzung einer bedarfsgerechten und ausgewogenen Verpflegung zu unterstützen und damit den Schülern die Auswahl aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot zu ermöglichen. Dies betrifft die Verpflegung der Schüler in der Primarstufe ebenso wie die in der Sekundarstufe. Dazu bietet dieser Qualitätsstandard eine praxisorientierte Hilfestellung. Die Inhalte basieren auf der aktuellen wissenschaftlichen Datenlage. Hierzu zählen unter anderem die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr⁶ und deren Umsetzung in die Gemeinschaftsverpflegung.



1.3 Zielgruppen des Qualitätsstandards

Zielgruppen sind Verantwortliche und Entscheidungsträger wie Schulträger, Schulleitungen, Schulgremien, Vertretungen der Schülerschaft und der Eltern. Der Qualitätsstandard richtet sich in gleicher Weise an diejenigen, die die Verpflegung herstellen, umsetzen oder anbieten. Hierzu zählen Caterer, Pächter, Hausmeister, Elterninitiativen und Schülerfirmen.

⁶ Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Auflage, 1. Ausgabe (2015)



In diesem Kapitel sind Empfehlungen für die Gestaltung eines vollwertigen⁷ Speisenangebots für die Schulverpflegung dargestellt. Diese umfassen Angaben zu Getränkeversorgung, Frühstück, Zwischenverpflegung und Mittagessen sowie zur Speisenherstellung. Darüber hinaus sind Informationen zur Nährstoffversorgung durch die Mittagsverpflegung enthalten.

Besonders Kinder und Jugendliche benötigen zur Prägung ihrer Sinne ein Angebot an Lebensmitteln, das eine Vielfalt in Geschmack sowie in Geruch, Konsistenz, Aussehen und Hörerlebnissen bietet. Geruchs- und Geschmackserlebnisse prägen das sensorische Gedächtnis. Durch die Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack, zum Beispiel durch Geschmacksverstärker,

kann der Sinn für die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel verloren gehen. Daher sind prinzipiell Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole⁸ zu bevorzugen. Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten, zum Beispiel Soßen, Desserts. Formfleischerzeugnisse⁹ sind keine natürlichen beziehungsweise naturbelassenen Produkte und werden daher aus Gründen der Ernährungsbildung sowie der Geschmacksbildung und -prägung nicht verwendet.

2.1 Getränkeversorgung

Ausreichendes Trinken gehört zu einer vollwertigen Verpflegung. Daher sollten Schüler jederzeit die Möglichkeit haben zu trinken. Am besten eignen sich Trink- oder Mineralwasser sowie ungesüßte Früchte- oder Kräutertees.

Trinkwasser steht den Schülern während des Schulalltags immer kostenfrei zur Verfügung. Dies gilt auch für die Zeit des Unterrichts. Die Bereitstellung kann beispielsweise durch Trinkwasserspender, die Installation von Brunnen oder die Einrichtung von Trinkecken in den Klassenräumen erfolgen. Die Geräte sind regelmäßig zu warten und auf ihren Keimgehalt zu kontrollieren. Gemeinsam mit den Schülern sollten genaue Regeln erstellt werden, wann im Unterricht getrunken werden darf. Bewährt hat sich zum Beispiel, beim

⁷ Die vollwertige Ernährung nach den Empfehlungen der DGE liefert eine dem Energiebedarf entsprechende Energiemenge und ausreichend Flüssigkeit. Sie stellt die Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Protein, Fett und Kohlenhydrate in einem ausgewogenen Verhältnis sicher. Außerdem liefert sie Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe in ausreichender Menge. Die vollwertige Ernährung ist abwechslungsreich und betont den Konsum von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs.

⁸ Zuckeralkohole sind z. B. Sorbitol, Xylitol und Maltitol. In hoher Dosierung wirken sie stark abführend und schon in geringer Dosierung führen sie zu Blähungen.

⁹ Zur Definition von Formfleischerzeugnissen: Deutsches Lebensmittelbuch, Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Punkt 2.19, unter www.bmel.de, Suchbegriff „Leitsätze Fleisch- und Fleischerzeugnisse“.

Frontalunterricht das Trinken nicht zu gestatten, wohl aber in Stillarbeitsphasen, während Gruppenarbeiten und Klassenarbeiten. Die Lehrkräfte können sich gemeinsam mit den Kindern und Jugendlichen auch auf Trinkpausen, zum Beispiel nach Abschluss eines schwierigen Gedankenganges, einigen.¹⁰

Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Near-Water-Getränke mit hohem Energiegehalt und künstlichen Aromen, Eistees, Energy-Drinks und isotonische Sportgetränke werden in Schulen nicht angeboten.



2.2 Frühstück und Zwischenverpflegung

Frühstück und Zwischenverpflegung leisten bei optimaler Lebensmittelauswahl einen wichtigen Beitrag zur täglichen Nährstoffzufuhr.

Das Frühstücksangebot zu Hause und das Angebot der Zwischenverpflegung in der Einrichtung sollten weitgehend aufeinander abgestimmt sein. Der Schulkiosk sollte zur Mittagszeit geschlossen werden. Bleibt er geöffnet, werden zur Mittagszeit keine warmen Speisen angeboten. Das Kioskangebot darf keine Konkurrenz zur Ausgabe der Mittagsverpflegung darstellen. Das gilt auch für das Angebot in Cafeterien oder Bistros.

In der Tabelle 1 sind sieben Lebensmittelgruppen genannt. Darin wird eine optimale Lebensmittelauswahl für das Frühstück und die Zwischenverpflegung definiert.

¹⁰ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Trinken in der Schule – Geeignete Durstlöscher in den Schulalltag integrieren. Bonn (2014)

Tabelle 1: Optimale Lebensmittelauswahl für das Frühstück und die Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Müsli ¹¹ ohne Zuckerzusatz	Brot, Brötchen Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Leinsamen und Trockenfrüchten
Gemüse und Salat¹²	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Salat	Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomaten als Rohkost z. B. in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomaten, z. B. als gemischter Salat, als Brotbelag
Obst¹²	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine, im Ganzen oder als Obstsalat, -spieße
Milch und Milchprodukte¹³	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt) pur, mit frischem Obst, Dip, Dressing als Brotbelag Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst
Fleisch¹⁴, Wurst, Fisch, Ei	Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett Seefisch aus nicht überfischten Beständen ¹⁵	Putenbrust (Aufschnitt), Truthahn-Mortadella, Kochschinken, Lachsschinken, Kasseler (Aufschnitt), Bierschinken Thunfisch, Matjes, Rollmops
Fette¹⁶ und Öle¹⁷	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	Dressing
Getränke¹⁸	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

¹¹ „Müsli besteht überwiegend aus einer oder mehreren Speisegetreidearten, die z. B. flockiert, geschrotet und/oder gequetscht sind sowie knusprig oder anderweitig zubereitet sein können. Müsli enthält mindestens zwei weitere Komponenten. Üblicherweise sind dies Trockenfrüchte und ölhaltige Samen in verschiedener Form.“ DLG e.V., DLG-Zertifizierungsstelle (Hrsg.): Prüfbestimmungen. 7. Auflage, Frankfurt am Main (2014), 14

¹² Weitere Informationen geben die Kampagne „5 am Tag“ unter www.5amtag.de und der Saisonkalender unter www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes
Die Europäische Union (EU) unterstützt den Verzehr von Schulobst bei Kindern und Jugendlichen. Weitere Informationen unter: www.bmel.de Suchbegriff „EU-Schulobst- und -gemüseprogramm“

¹³ Die Europäische Union (EU) unterstützt den Verzehr von Milch und Milchprodukten bei Kindern und Jugendlichen. Weitere Informationen unter: ec.europa.eu/agriculture/milk/school-milk-scheme/index_de.htm (eingesehen am 02.05.14)

¹⁴ Weißes Fleisch (Geflügel) sollte bevorzugt angeboten werden, da es unter gesundheitlichen Gesichtspunkten günstiger zu bewerten ist als rotes Fleisch (Schwein, Rind, Schaf, Ziege). Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. Bonn, 25. überarbeitete Auflage (2013)

¹⁵ Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Ökologisch verträglicher Fischverzehr. DGEinfo (7/2007) 103-105 und unter World Wide Fund For Nature, Einkaufsratgeber für Fische und Meeresfrüchte: www.wwf.de/aktiv-werden/tipps-fuer-den-alltag/vernuenftig-einkaufen/einkaufsratgeber-fisch/

¹⁶ Streichfette werden sparsam verwendet.

¹⁷ Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Leitlinie Fett kompakt – Fettkonsum und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten. Bonn, 2. Auflage (2015)

¹⁸ Milch und Milchprodukte sowie Säfte zählen nicht zur Gruppe der Getränke, sondern zur Gruppe der tierischen beziehungsweise pflanzlichen Lebensmittel.

Zusätzlich zur optimalen Lebensmittelauswahl gilt für das Frühstück und die Zwischenverpflegung, dass bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen täglich im Angebot enthalten sind (siehe Tabelle 2).

Darüber hinaus gilt:

- Pikante Snacks werden nur als Nüsse oder Samen ohne Salz und Zucker angeboten (z. B. Sonnenblumenkerne).
- Süßigkeiten werden nicht angeboten.
- Die Lebensmittel oder Speisen, die der optimalen Lebensmittelauswahl entsprechen, sind im Gesamtangebot für die Zwischenverpflegung gekennzeichnet.

2.3 Mittagsverpflegung

In der Ganztagschule ist das Angebot einer Mittagsverpflegung verpflichtend.² Das Mittagessen leistet einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung



mit Nährstoffen. Üblicherweise besteht es aus mehreren Komponenten. Dazu zählt ein tägliches Angebot an Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse, eine Stärkebeilage sowie ein Getränk mit mindestens 0,2 Liter. Die Kosten für das Getränk sind im Menüpreis enthalten. Mit diesem Qualitätsstandard werden Kriterien für ein vollwertiges Verpflegungsangebot für 20 Verpflegungstage (vier Wochen) festgelegt.

Tabelle 2: Anforderungen an das Lebensmittelangebot beim Frühstück und in der Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	täglich Vollkornprodukte	Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Getreideflocken, Müsli ohne Zuckerzusatz
Gemüse und Salat	täglich	Gemüsesticks, Rohkost, Salatteller, Brot-/Brötchenbelag
Obst	täglich	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat, Müsli mit Obst, Quark/Joghurt mit frischem Obst
Milch und Milchprodukte	täglich	Trinkmilch, Joghurt/Quark, Milch in Müsli, Kräuterquark, Salatdressing, Dips
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	Salatdressing, Dips
Getränke	täglich	Trink-, Mineralwasser

2.3.1 Lebensmittelauswahl

Tabelle 3 zeigt die optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung.

Tabelle 3: Optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele für Lebensmittel
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Parboiled Reis oder Naturreis Speisekartoffeln ¹⁹ , als Rohware ungeschält oder geschält	Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren
Gemüse und Salat¹²	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Hülsenfrüchte Salat	Möhre, Paprika, Erbsen, Bohnen, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Tomaten, Weiß-, Rotkohl, Wirsing Linsen, Erbsen, Bohnen Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat
Obst¹²	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine
Milch und Milchprodukte¹³	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter
Fleisch¹⁴, Wurst, Fisch, Ei	mageres Muskelfleisch Seefisch aus nicht überfischten Beständen ¹⁵	Braten, Roulade, Schnitzel, Geschnetzeltes Kabeljau, Seelachs, Hering, Makrele
Fette¹⁶ und Öle¹⁷	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	
Getränke¹⁸	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

¹⁹ Kartoffeln können in der Schale einen hohen Gehalt an der giftigen Substanz Solanin aufweisen. Sie sollten daher ohne Schale verzehrt werden.

Convenience-Produkte

In der Gemeinschaftsverpflegung, und damit auch in der Schulverpflegung, werden Produkte unterschiedlicher Convenience-Stufen verwendet. Eine Übersicht der verschiedenen Convenience-Stufen ist Tabelle 4 zu entnehmen. Bei der Verwendung dieser Produkte sind ernährungsphysiologische, sensorische, ökologische und ökonomische Aspekte zu beachten. Bei Produkten mit hohem Convenience-Grad sollten der Zucker- und Salzgehalt sowie die Art des verwendeten Fettes berücksichtigt werden. Produkte mit Jodsalz werden bevorzugt.

Beim Einsatz von Convenience-Produkten gelten folgende Grundsätze:

- Erlauben es die zeitlichen und personellen Kapazitäten, sind Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 sollten immer Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden.
- Erfordert die Herstellung der Speisen zahlreiche Prozessstufen (zum Beispiel Cook & Chill), ist der Einsatz von Gemüse und Obst aus den Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte (TK) den Konserven (zum Beispiel Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.²⁰

²⁰ aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Nährstoffveränderungen bei der Lebensmitt zubereitung im Haushalt. 4. veränderte Neuauflage, Bonn (2008)

Tabelle 4: Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen

Convenience-Stufe		Beispiele
küchenfertige Lebensmittel	1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel	2	Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
aufbereitetfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
regenerierfertige Lebensmittel	4	einzelne Komponenten oder fertige Menüs
verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

Quelle: Modifiziert nach: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. 1. Auflage, Bonn (2007)

2.3.2 Speisenplanung

In diesem Kapitel werden Kriterien für die Speisenplanung erläutert. Dazu zählen Anforderungen an den Lebensmitteleinsatz für 20 Verpflegungstage im Rahmen der Mittagsverpflegung. Darüber hinaus beinhaltet das Kapitel Kriterien zur Sensorik und für die Gestaltung des Speisenplans.

Für die Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Ein ovo-lacto-vegetarisches²¹ Gericht ist täglich im Angebot.²²

²¹ In der ovo-lacto-vegetarischen Ernährung werden neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt, die von lebenden Tieren stammen, z. B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus. Vgl.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Beratungs-Standards, Kapitel 2.3.2, 10. vollständig überarbeitete Auflage, Bonn (2009)

²² Rezepte für einen nährstoffoptimierten Vier-Wochenspeisenplan unter: www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard/rezeptdatenbank/wochenspeisenplaene



- Das saisonale Angebot ist berücksichtigt.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
- Schülern mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot, eine Auswahl einzelner Komponenten oder (falls nicht anders möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes, aufgewärmtes Essen erfolgen.
- Die Wünsche und Anregungen der Schüler sind in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt.
- Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird eine alternative Fleischsorte angeboten.

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage)

Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen angeboten werden.

Für die Speisenplanung in der Schulverpflegung werden vier Wochen mit 20 Verpflegungstagen zugrunde gelegt, auf die sich die Anforderungen an den Einsatz bestimmter Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen (siehe Tabelle 3) beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot ermöglicht wird.²³

Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen, die täglich zur Mittagsmahlzeit zählen, sind mit der Häufigkeit „20 x“ gekennzeichnet. Darüber hinaus werden Minimal- und Maximalforderungen formuliert. Vollkornprodukte sollen beispielsweise mindestens „4 x“ in 20 Verpflegungstagen auf dem Speisenplan stehen. Selbstverständlich dürfen sie auch häufiger angeboten werden. Maximalforderungen werden für den Einsatz von Fleisch und Wurst sowie Kartoffelerzeugnissen definiert – diese Häufigkeiten sind nicht zu überschreiten.

Für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in Schulen werden die in Tabelle 5 aufgeführten Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln beachtet.

Angebot mehrerer Menülinien beziehungsweise Snackangebote

Bei der Gestaltung des Speisenangebots für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) werden die in Tabelle 5 aufgeführten Kriterien erfüllt. Die angegebenen Häufigkeiten beziehen sich auf das Gesamtangebot. Werden mehrere Menülinien beziehungsweise Snackangebote zur Wahl gestellt, so sind die in Tabelle 5 aufgestellten Anforderungen für jede einzelne Menülinie beziehungsweise jedes Snackangebot einzuhalten.

²³ Für die Speisenplanung auf der Basis einer Woche (fünf Verpflegungstage) finden sich die Anforderungen in Kapitel 7.1, Tabelle 10

Tabelle 5: Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: – mind. 4 x Vollkornprodukte – max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln ¹⁹ , Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 8 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch/Wurst davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch mind. 4 x Seefisch davon mind. 2 x fettreicher Seefisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch Seelachsfilet, Fischpfanne Heringssalat, Makrele, Matjes
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	20 x	Trink-, Mineralwasser

Gleichzeitig müssen die in Tabelle 3 benannten Lebensmittelqualitäten erfüllt werden. Bei Angabe von Maximalwerten ist zu beachten, dass diese limitierenden Lebensmittel nur am gleichen Wochentag innerhalb der Menülinien angeboten werden können. Wird zum Beispiel Montag und Mittwoch in einer Menülinie Fleisch angeboten, darf auch in den anderen Menülinien nur an diesen Tagen Fleisch angeboten werden.

Für die Einplanung von Wurst, frittierten/panierten Produkten und Kartoffelerzeugnissen muss dies ebenfalls beachtet werden.

Gestaltung des Speisenplans

Anhand des Speisenplans wird über das Verpflegungsangebot in Schulen informiert. Bei der Gestaltung sind daher folgende Aspekte berücksichtigt:

- Der aktuelle Speisenplan wird allen im Vorfeld regelmäßig zugänglich gemacht.
- Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.
- Die Speisen der nährstoffoptimierten Menülinie (siehe Kapitel 2.5) sind im Speisenplan optisch hervorgehoben.
- Die Speisen auf dem Speisenplan sind eindeutig bezeichnet. Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen, beispielsweise „Piratenmenü“, sind erklärt, dazu zählen auch klassische Garnituren.
- Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart auf dem Speisenplan benannt.

2.4 Speisenherstellung

Neben der Lebensmittelauswahl haben Zubereitung und anschließende Warmhaltezeiten einen wesentlichen Einfluss auf die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der Speisen.

2.4.1 Zubereitung

Nachfolgend werden Kriterien für die Zubereitung genannt:

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Frittierte²⁴ und/oder panierte Produkte werden maximal „4 x“ in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden²⁵ (Dünsten, Dämpfen, Grillen) angewendet.
- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.
- Jodsalz²⁶ wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- Zucker wird in Maßen eingesetzt.
- Nüsse und Samen werden als Topping (zum Beispiel für Salate) angeboten.
- Für die Speisenherstellung liegen Rezepte mit Zubereitungshinweisen vor und werden umgesetzt.
- Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (zum Beispiel ein Kellenplan²⁷) verwendet.

2.4.2 Warmhaltezeiten und Temperaturen

Mit zunehmender Warmhaltezeit²⁸ gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen. Daher ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten.

Es gelten folgende Grundsätze:

- Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden.
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C.
- Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 °C.

²⁴ Weitere Informationen zum Gebrauch von Frittierfett: Matthäus B, Brühl L: Aktuelles Interview: Verwendung von Pflanzenölen. Ernährungs-Umschau 52 (2005), B9-B12

²⁵ Eine Übersicht über die einzelnen Garmethoden und ihre ernährungsphysiologische Bewertung befindet sich unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Schulverpflegung.

²⁶ Die Verwendung von Jodsalz mit Fluorid, das nur mit Ausnahmegenehmigung in der Gemeinschaftsverpflegung einsetzbar ist, wird empfohlen. Die Ausnahmegenehmigung muss beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit beantragt werden.

²⁷ Weitere Informationen zum Portionieren mit Kellenplan unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Schulverpflegung

²⁸ Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast.

2.4.3 Sensorik

Die sensorische Qualität entscheidet über die Akzeptanz des Essens und beeinflusst das Ernährungsverhalten dauerhaft. Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht. Dabei gelten folgende Kriterien:

Aussehen:

- Alle Speisen werden appetitanregend präsentiert.
- Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten.
- Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller ist ansprechend.

Geschmack:

- Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten.
- Die Speisekomponenten sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.
- Möglichkeiten zum Nachwürzen stehen zur Verfügung.

Konsistenz:

- Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest.
- Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross.
- Fleisch hat eine zarte Textur.



2.5 Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung

Die genannten Kriterien zur Lebensmittelauswahl sowie zur Speisenplanung und -herstellung tragen zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Verpflegung bei. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, die Nährstoffe auf Basis von Rezepten zu berechnen und die Nährstoffzufuhr zu optimieren. Dazu leistet das Mittagessen einen wesentlichen Beitrag.

Aus den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr⁶ leiten sich die nährstoffbasierten Angaben der entsprechenden Altersgruppen ab. In der praktischen Umsetzung bedeutet dies, dass die nährstoffoptimierte Mittagsmahlzeit 25 Prozent der täglich empfohlenen Nährstoffmenge und des Richtwerts für die Energiezufuhr im Durchschnitt von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) liefert.



Tabelle 6 zeigt die Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Energie- und Nährstoffzufuhr²⁹ durch die Mittagsmahlzeit für Schüler der Primar- und der Sekundarstufe.

Die Gesamtenergiezufuhr (100 %) ergibt sich aus folgenden energieliefernden Nährstoffen:

- 20 % Protein
- 30 % Fett
- 50 % Kohlenhydrate

Tabelle 6: Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung (Angaben pro Tag, PAL 1,4³⁰)

	Primarstufe	Sekundarstufe
	7 bis unter 10 Jahre	10 bis unter 19 Jahre
Energie (kJ) ³¹	1660	2200
Energie (kcal) ³¹	400	520
Protein (g)	20	26
Fett (g)	14	18
Kohlenhydrate (g)	49	64
Ballaststoffe (g)	4	8 ³²
Vitamin E (mg)	3	4
Vitamin B ₁ (mg)	0,2	0,4
Folat (µg)	45	75
Vitamin C (mg)	11	26
Calcium (mg)	225	300
Magnesium (mg)	43	100
Eisen (mg)	3	4

²⁹ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung. Bonn (2015) und unter www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard/Implementierungshilfen/D-A-CH-Referenzwerte

³⁰ PAL (physical activity level): Durchschnittlicher täglicher Energiebedarf für die körperliche Aktivität als Mehrfaches des Grundumsatzes. Zugrundegelegt wird ein PAL von 1,4, der einer geringen körperlichen Aktivität entspricht. Je nach körperlicher Aktivität kann der Richtwert für die Energiezufuhr variieren. Dann müssen die Werte angepasst werden.

³¹ Richtwert für die durchschnittliche Energiezufuhr bei Jungen und Mädchen.

³² In den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr wird kein Richtwert für die Ballaststoffzufuhr für Jugendliche genannt. Im Sinne des vorbeugenden Gesundheitsschutzes wird auf den Wert für Erwachsene (mind. 30g/Tag) zurückgegriffen.



Die Essatmosphäre ist neben der Lebensmittelqualität einer der prägenden Faktoren regelmäßig eingenommener Mahlzeiten. Eine positive Essatmosphäre schafft Raum für Gespräche und Informationsaustausch sowie den Genuss der Mahlzeiten. Dabei spielen vor allem die Faktoren Essenszeit und Raumgestaltung eine wesentliche Rolle.

3.1 Teilnahme am schulischen Mittagessen

Zur Sicherstellung einer kontinuierlichen Nährstoffversorgung, der Lern- und Leistungsfähigkeit und der Integration in die Schulkultur ist die Teilnahme am Mittagessen eine wesentliche Voraussetzung. Nicht nur im Ganztagsbetrieb ist deshalb eine Teilnahme aller Schüler am Mittagessen sinnvoll. Dies impliziert, dass jeder Schüler die Möglichkeit haben muss, an der Mittagsverpflegung teilzunehmen, und zwar unabhängig vom jeweiligen sozioökonomischen und religiösen Hintergrund. Jeder Teilnehmer findet in der Mensa einen Sitzplatz.

Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Bereitschaft der Lehrkräfte beziehungsweise der Erzieher oder anderer Betreuungspersonen am gemeinsamen Mittagessen teilzunehmen (Vorbildfunktion), und deren Fähigkeit, eine vertrauensvolle Beziehung zu den Schülern aufzubauen. Die gemeinsame Einnahme der Mahlzeit ist eine pädagogische Aufgabe, in der Verhaltensregeln, Kommunikationsregeln und Kulturtechniken vermittelt werden. Im Rahmen der zu gewährenden Aufsichtspflicht sollte die Teilnahme an den Mahlzeiten als Arbeitszeit gewertet werden.

3.2 Essenszeit

Den Schülern steht für das Essen genügend Zeit zur Verfügung. Zu kurze Pausen und Hektik können dazu beitragen, dass sie an der Verpflegung nicht teilnehmen. Mit folgenden Maßnahmen ist dem vorzubeugen:

- Es werden mindestens 60 Minuten Pausenzeit eingeplant, um für den Gang zur Mensa beziehungsweise zum Speiseraum, Hände waschen, Anstehen bei der Ausgabe des Essens, Suche eines freien Sitzplatzes möglichst im Freundeskreis, Einnahme des Mittagessens, Pflege sozialer Kontakte und Abräumen genügend Zeit zur Verfügung zu haben.



- Sofern nicht ausreichend Platz in der Mensa³³ zur Verfügung steht, werden versetzte, stufenspezifische Pausenzeiten berücksichtigt, die jeweils mit 60 Minuten angesetzt werden. Das ist bei der Gestaltung des Stundenrasters einer Schule einzuplanen.
- Für Bewegungspausen werden gesonderte Zeiten vorgesehen.

3.3 Raumgestaltung

Für die Ausgabe und den Verzehr der Speisen wird ein gesonderter Raum zur Verfügung gestellt.³⁴ Das schließt die Einnahme der Mittagsmahlzeit zum Beispiel in Klassen- und Pausenräumen, Pausenhallen und Fluren aus.

Bei der Gestaltung des Speisensaums werden folgende Aspekte beachtet:

- helle Räumlichkeit und angemessene Beleuchtung,
- freundliches, ansprechendes Ambiente (zum Beispiel Pflanzen, Bilder, Tischdekoration),
- gut zu reinigende Möbel und Bodenbeläge.

Die Essatmosphäre wird sehr stark durch den Geräuschpegel beeinflusst. Um diesen möglichst gering zu halten, ist der Raum entsprechend zu gestalten und zu dämmen. Klare Kommunikationsregeln tragen dazu bei, den Geräuschpegel beim Essen zu senken.

Zur Steigerung der Identifikation mit der Mensa sollten die Schüler bei der Gestaltung des Speisensaums einbezogen werden. Generell ist ein stufenspezifisches Ambiente umzusetzen. Für die Oberstufe ist nach Möglichkeit ein eigener Raum oder Bereich bereitzustellen.



3.4 Pädagogische Aspekte

Die Schule als Ort des Lehrens, Lernens und Lebens versammelt Menschen unterschiedlichster Herkunft, persönlicher, familialer und kultureller Erfahrungen und Prägung. Der Umgang miteinander und die Qualität sowie Intensität der Beziehungen üben einen entscheidenden Einfluss auf das Lernklima aus. Eine Herausforderung für die Schulen besteht darin, die Organisation des gemeinsamen Essens und das tägliche Verpflegungsangebot in den pädagogischen Rahmen und damit auch in den Unterricht zu integrieren.

Gute Schulverpflegung – Basis für die aktuelle und zukünftige Gesundheit

Eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung hat einen hohen Stellenwert für die Ausbildung von Ernährungskompetenzen und die Entwicklung eines gesundheitsfördernden Lebensstils. Was und wie tagtäglich gegessen und getrunken wird, trägt zur Entwicklung und Festigung von Geschmacks- und Handlungsmustern bei, die das Ernährungshandeln und -verhalten langfristig leiten. Die Bereitschaft, sich im späteren Leben vollwertig zu ernähren oder in die eigene Gesundheit zu investieren, hängt wesentlich auch von schulischen Erfahrungen ab.

³³ Pro Verpflegungsteilnehmer sollten idealerweise insgesamt 1,4 bis 1,7 m² pro Person eingeplant werden.

³⁴ Für die Planung sind u. a. die Bestimmungen des Brandschutzes zu berücksichtigen.

Ernährung in der Schule trägt damit zur Gesundheits- und Verbraucherbildung sowie zur Werteerziehung bei. Schulen können dies mit entsprechenden Angeboten steuern und so nicht nur eine pädagogische, sondern auch eine gesundheitspolitische Aufgabe wahrnehmen. Der aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V. hat für den Unterricht in Grundschulen und weiterführenden Schulen Medienpakete entwickelt. Mit dem aid-Ernährungsführerschein lernen Kinder, Lebensmittel sinnlich wahrzunehmen, zuzubereiten und zu genießen. Für die fünften und sechsten Klassen wurden die „SchmExperten“ entwickelt. Kernstück der Unterrichtsreihe für gesundheits- und haushaltsbezogene Fächer ist die selbstständige Zubereitung kleiner kalter Gerichte im Klassenzimmer. Die Praxis ist verknüpft mit Themen wie Einkauf, Hygiene, Esskultur und Geschmacksbildung.³⁵

Europaweit formulierte das Netzwerk Gesundheitsfördernder Schulen (ENHPS) schon Ende der 1990er Jahre in seinen Zielen Kriterien einer schulischen Ernährungsbildung. Unter anderem werden aufgeführt:

- Für jeden Schüler ist eine Ernährungs- und Verbraucherbildung fächerübergreifend zu gewährleisten. Hierfür sind Standards zu entwickeln.
- Alle Lehrkräfte und schulischen Mitarbeiter sollten über Grundkenntnisse zeitgemäßer Ernährungs- und Verbraucherbildung verfügen und sind entsprechend aus- und fortzubilden.



- Es ist sicherzustellen, dass alle Beteiligten die Ziele und Standards der gesundheitsfördernden Schule verstetigen und Maßnahmen zu deren Umsetzung koordinieren, sodass Gesundheit und Wohlbefinden von Schülern sowie Lehrkräften zum gemeinsamen Anliegen wird.³⁶

Hinzu kommt, dass ausgewogen ernährte Kinder besser lernen. Mit einer quantitativ und qualitativ ausreichenden Energie- und Nährstoffversorgung können die Leistungen von Schülern gesteigert werden, denn Konzentrationsfähigkeit und Lernen basieren auf komplexen Stoffwechselprozessen, für die eine adäquate Nährstoffzufuhr notwendig ist.³⁷

³⁵ Weitere Informationen zum aid-Ernährungsführerschein und den SchmExperten unter: www.aid.de in der Rubrik Bildung + Schule

³⁶ Modifiziert nach Dixey R, Heindl I, Loureiro I et al.: Healthy eating for young people in Europe – a school-based nutrition education guide. Kopenhagen, WHO 1999

³⁷ Vgl. Heindl I: Sinnliche Intelligenz – Perspektiven einer ästhetisch-kulturellen Ernährungsbildung. In: Institut für Qualitätssicherung an Schulen IQSH: Geschmack bildet – Sinnliche Intelligenz ist der Ursprung für Leben und Lernen. IQSH, Kiel (2007), 38–48; Kaiser B, Kersting M: Frühstücksverzehr und kognitive Leistungsfähigkeit von Kindern. Ernährung im Fokus (1/2001), 5–13; Loch W: Stufen kindlichen Lernens als Aufgabe der Erziehung. In: Loch W (Hrsg.): Lebensform und Erziehung. Neue Deutsche Schule Verlagsgesellschaft mbH, Essen (1983), 47–59

Kommunikation und Förderung der sozialen Beziehungen

Das gemeinsame Essen von Lehrenden und Lernenden bietet eine zwanglosere Gelegenheit zur Kommunikation als der Unterricht und ist für die pädagogischen Beziehungen äußerst wertvoll. Schulen, die sich in Hinblick auf eine gemeinsame Schulverpflegung von Lehrenden und Lernenden „auf den Weg gemacht haben“, berichten von deutlich positiven Effekten auf die sozialen Beziehungen in der Schule. Partizipation von Lehrkräften sowie von Schülern bei der Zusammenstellung des Speisenplans fördert die Akzeptanz und schafft Identität („unser“ Schulessen). Eine gute Kommunikation zwischen Herstellern beziehungsweise Anbietern und Tischgästen verbessert die Atmosphäre beim gemeinsamen Essen und ist ebenfalls Grundlage für die Akzeptanz und für die Wertschätzung des Verpflegungsangebots.

Das pädagogische Konzept für die Schulverpflegung

Schulentwicklungsprozesse haben seit den 1990er Jahren in allen Bundesländern zur Erarbeitung von pädagogischen Programmen geführt, die der einzelnen Schule ein unverwechselbares Profil geben. Ein gutes pädagogisches Verpflegungskonzept und eine gute physiologische Verpflegungsqualität als Bestandteil des Schulprofils erweisen sich als Standort- und Wettbewerbsvorteil.

Im Schulprofil sollten die Ziele, die Werte, die Regeln der Kommunikation und das Selbstverständnis der Schule definiert werden. Das pädagogische Konzept der Mittagsmahlzeit enthält Aussagen zur Organisation, zur Pausenregelung und zur Anzahl der erwarteten



Tischgäste. Partizipation von Schülern, zum Beispiel bei der Ausgabe, Hilfestellung beim Tischservice oder Beiträge der Eltern sind im pädagogischen Konzept zu verankern. Sieht dieses die Gründung und den Betrieb einer Schülerfirma vor, so sind die Verantwortlichkeiten klar zu regeln. Die Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften (siehe Kapitel 4) müssen auch bei partizipativer Gestaltung der Schulverpflegung gewährleistet werden.

Als Bestandteil des Bildungskonzepts bietet das pädagogische Verpflegungskonzept zahlreiche Verbindungen zum Unterricht. Es sollte Teil der Schulentwicklung sein und Schulleitung, Lehrkräfte, Eltern und Schüler und externe Verpflegungsdienstleister mit einbeziehen. Die Einrichtung von Fachräumen (Küchen) zur Ernährungsbildung bietet den Schülern die Möglichkeit, Erfahrungen bei der Zubereitung von Speisen und Getränken zu sammeln. Unterricht in der praktischen Lebensmittelzubereitung sollte Teil der Ernährungsbildung werden. Eine Orientierung an dem Referenzrahmen des Projektes REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen) ist sinnvoll.³⁸

³⁸ Weitere Informationen zur Ernährungs- und Verbraucherbildung unter: www.evb-online.de

Bedeutung von Elternhaus und familiärem Umfeld

Eltern sind die wichtigsten Vermittler von Körper- und Gesundheitswissen. Sie haben von allen erwachsenen Menschen den direktesten und intensivsten Zugang zu Kindern und sind ihnen durch eigenes Verhalten Vorbild und Orientierungspunkt. Eltern sind zugleich die wichtigsten Gesundheitsbildner und -erzieher, die Informationen und Kenntnisse weitergeben, die zu einem gesundheitsfördernden Verhalten führen.³⁹ Für Schulen sind Eltern die natürlichen Erziehungs- und Bildungspartner. Positive Bildungsstrukturen setzen die Kooperation mit und die Unterstützung von und durch Eltern voraus. Das gilt auch für die Umsetzung einer erfolgreichen Schulverpflegung. Eltern haben auf die Akzeptanz von Schulverpflegungsangeboten maßgeblichen Einfluss. Paradoxe Weise sind sie jedoch diejenige Zielgruppe, der Schulen bislang kaum Kommunikations- und Partizipationsmöglichkeiten anbieten. Eltern müssen daher bei der Kommunikation rund um das Thema viel mehr einbezogen werden und wo erforderlich, muss auch aktiv auf Eltern zugegangen werden. Die Akzeptanz der Schulverpflegung hängt in erheblichem Maß von den Eltern ab. Wenn Erziehungsinhalte der Elternhäuser in Bezug auf Ernährung und die Umsetzung der Verpflegung in den Schulen nicht mit- und aufeinander abgestimmt sind, führt dies in den Schulen zu einer begrenzten Akzeptanz.⁴⁰

Folglich muss die Kommunikation mit den Eltern zur Schulverpflegung eine Selbstverpflichtung der Schulen werden. Regelmäßig muss bei Elternabenden über die Verpflegung informiert werden.



Die Einführung und Umsetzung einer ausgewogenen Schulverpflegung sowie die Kommunikation und der Austausch rund um das Thema Schulverpflegung mit den Eltern sollten im Leitbild jeder Schule verankert sein.

Akzeptanz in der Schule

Die erfolgreiche Integration eines neuen Verpflegungsangebots oder die Weiterentwicklung des bestehenden schulischen Angebots nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ setzt die Akzeptanz bei allen Zielgruppen der Schule und den verantwortlichen Akteuren voraus. Dieser Prozess muss aktiv gestaltet werden. Als sinnvoll hat es sich erwiesen:

- von Anfang an alle Beteiligten in die Planung und Gestaltung einzubeziehen,
- auf Unterstützung von (externen) Experten zurückzugreifen,

³⁹ Hurrelmann K, Hartung S, Kluwe S, Sahrai D: Gesundheitsförderung durch Elternbildung in „Settings“. Prävention und Gesundheitsförderung 4 (2013), 267-275

⁴⁰ Jansen C, Koscielny JS, Gareis T et al.: Integrieren. Stärken. Verändern. Ernährung im Focus 09-10 (2012), 346-349

- Prozesse und Beschlüsse für die Beteiligten transparent zu gestalten und aktiv zu kommunizieren,
- Vorbehalte und Widerstände ernst zu nehmen,
- Möglichkeiten und Grenzen einer verantwortlichen Entwicklung zu benennen.

Entwicklungsprozesse sind Lernprozesse für alle Beteiligten: Bei der Implementierung und Weiterentwicklung von Schulverpflegung handelt es sich um eine integrative Aufgabe, zu der jeder etwas beisteuern kann. Der Schulträger kann maßgeblich zur Akzeptanz der Schulverpflegung beitragen, indem er sächliche und personelle Rahmenbedingungen unterstützt, die die praktische Umsetzung einer Schulverpflegung nach dem Qualitätsstandard in den Schulen ermöglicht. Neben der konstruktiven Unterstützung durch geeignete Rahmenbedingungen kommt der Schulleitung in ihrer Vorbildfunktion für Lehrer-, Schüler- und Elternschaft eine besondere Verantwortung zu. Den Lehrkräften sollte vermittelt werden, dass mit der Einführung der Schulverpflegung nicht nur eine weitere Aufgabe auf sie zukommt, sondern dass sie dadurch die Chance haben, neue Wege des Schullebens und der Beziehungen zu ihren Schülern zu beschreiten. Mit Eltern muss die Bedeutung der regelmäßigen Teilnahme der Kinder an der Verpflegung besprochen werden.

Die Zufriedenheit der Schüler und aller weiterer Tischgäste, vor allem auch der Lehrkräfte, mit dem Speisenangebot ist regelmäßig zu erfragen. Die Ergebnisse

müssen transparent gemacht werden und in Maßnahmen zur Optimierung einfließen.

Essen ist immer Teil der Identität und vermittelt Geborgenheit und Sicherheit. Die Präferenzen beim Essen sind zwar stark kulturell geformt, aber sie sind über Gewohnheiten auch wandelbar. Schulverpflegung muss dieses beachten. Zur Berücksichtigung der sozialen und psychischen Bedeutung des Essens sollten die Vorlieben und Abneigungen der Schüler beachtet werden.

Dazu zählen:

- Im Sinne einer Ess-Sozialisation werden „geschmackliche Übergänge“ ermöglicht.
- Versorgt ein Dienstleister Schulen mit Essen, wird das Speisenangebot auf Kinder und Jugendliche abgestimmt. Schulen sollten ein anderes Essen geliefert bekommen als die Tischgäste in Senioreneinrichtungen und Krankenhäusern.
- Einseitige Geschmacksvorlieben (zum Beispiel für Frittiertes und Süßes) werden nicht unnötig gefördert.

Freundliches, hilfsbereites und pädagogisch erfahrenes Personal bei der Essensausgabe fördert die Akzeptanz bei den Tischgästen.



Der Gesetzgeber fordert von allen Lebensmittelunternehmen weitreichende Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit der Tischgäste. Die ausgegebenen Speisen müssen von hygienisch einwandfreier Qualität sein. Dazu müssen bei der Umsetzung des Verpflegungsangebots rechtliche Bestimmungen eingehalten werden. Sowohl für die Herstellung als auch für die Verteilung der Speisen sollte das Personal entsprechende Qualifikationen aufweisen.

4.1 Rechtliche Bestimmungen

Im Bereich der Lebensmittelhygiene gelten innerhalb der Europäischen Union Verordnungen, die eine Grundlage für die Gewährung der Sicherheit von Lebensmitteln bilden und zum Schutz der öffentlichen Gesundheit beitragen.⁴¹

Zentrale Verordnungen des europäischen Lebensmittelrechts sind unter anderem die:

- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene
- **Verordnung (EG) Nr. 853/2004** mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- **Verordnung (EG) Nr. 178/2002**, die sogenannte EU-Basis-Verordnung zum Lebensmittelrecht

Sie sind unmittelbar geltendes Recht.

Das gesamte Lebensmittelhygienerecht der Europäischen Gemeinschaft wurde 2004 neu geordnet und ist seit 2006 anzuwenden. Dies führte zu einer grundlegenden Überarbeitung des nationalen Rechts, das der Durchführung der EG-Vorschriften dient und Sachverhalte regelt, die nicht unter den Geltungsbereich des Gemeinschaftsrechts fallen. Inhalte des neuen EG-Lebensmittelhygienerechts finden sich im nationalen Recht seitdem unter anderem in:

- der **Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts** mit den Artikeln:
 - Artikel 1: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV)
 - Artikel 2: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln

⁴¹ Weitere Informationen zu rechtlichen Bestimmungen unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Rund um die Gesetze und unter: eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:de:PDF

tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittelhygieneverordnung, Tier-LMHV), die grundsätzlich auch Anforderungen an das Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel regelt (§ 7 in Verbindung mit Anlage 5); hierbei sind Ausnahmeregelungen für die Anforderungen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung vorgesehen

- Artikel 4: Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern

■ dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Die Bestimmungen des nationalen Rechts können nicht ohne die Beachtung der EG-Verordnungen angewendet werden. Wesentliche Begriffsdefinitionen finden sich beispielsweise in der VO (EG) Nr. 178/2002.

Darüber hinaus sind die Vorschriften des **Infektionsschutzgesetzes (IfSG)** zu beachten.



Außerdem wird die Anwendung einschlägiger DIN-Normen (zum Beispiel 10508 Temperaturen für Lebensmittel, 10526 Rückstellproben in der GV, 10524 Arbeitskleidung, 10514 Hygieneschulung) empfohlen.⁴²

Abbildung 1: Übersicht über die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Gemeinschaftsverpflegung



⁴² Weitere Informationen: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg.): Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. 8. Auflage, Bonn (2014) und unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Rund um die Gesetze

4.1.1 Hygiene

Ein umfassendes Hygienemanagement ist Pflicht.⁴³ Die genannten Verordnungen enthalten folgende wesentliche Grundsätze zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit:

- die Hauptverantwortung des Lebensmittelunternehmens für die Sicherheit eines Lebensmittels,
- die Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen⁴⁴ beruhenden Verfahren,
- die Anwendung einer guten Hygienepraxis,
- die Aufrechterhaltung der Kühlkette bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können,
- die regelmäßige Mitarbeiterschulung.

Bei der Umsetzung eines HACCP-Konzepts werden durch eine Gefahrenanalyse die kritischen Punkte im Umgang mit Lebensmitteln erfasst.

Zur Überprüfung der Einhaltung geeigneter Temperaturen können Checklisten geführt werden. Zum Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen wird empfohlen, warme Speisen bei mindestens 65 °C und nicht länger als drei Stunden heiß zu halten. Die Lagerung und Ausgabe kalter Komponenten (Salat, Dessert) sollte bei maximal 7 °C erfolgen.

Lager-, Zubereitungs- und Ausgabezeiten sollten so kurz wie möglich gehalten werden. Außerdem können Checklisten die Einhaltung von lückenlosen Kühlketten dokumentieren.



Die Erstellung und Umsetzung eines Reinigungsplans ist zwingend erforderlich. Sofern darüber hinaus ein Desinfektionsplan vorliegt, ist die Dosierungsanleitung der eingesetzten Desinfektionsmittel⁴⁵ einzuhalten. Durch das Infektionsschutzgesetz wird vorgeschrieben, dass Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen in Berührung kommen, nur nach einer Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes beschäftigt werden dürfen. Die Bescheinigung darf bei Antritt der Stelle nicht älter als drei Monate sein. So soll übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorgebeugt werden, Infektionen sollen frühzeitig erkannt und ihre Weiterverbreitung verhindert werden. Alle zwei Jahre sind Folgebelehrungen verpflichtend durchzuführen und schriftlich zu dokumentieren.

Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften wird durch die jeweilige Lebensmittelüberwachungsbehörde kontrolliert.

⁴³ Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Hygiene – Gesundheit der Tischgäste sichern. Bonn (2014)

⁴⁴ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist ein Konzept zur Durchführung einer Gefahrenanalyse und Beherrschung kritischer Lenkungspunkte im Umgang mit Lebensmitteln. www.bfr.bund.de/cm/350/fragen_und_antworten_zum_hazard_analysis_and_critical_control_point_haccp_konzept.pdf (eingesehen am 04.07.2014)

Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): HACCP – Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen. Bonn (2014)

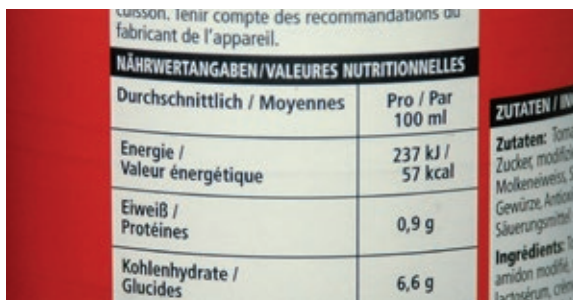
⁴⁵ Zu allen Desinfektionsmitteln stehen nach der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 18. Dezember 2006 als EG-Sicherheitsdatenblatt oder in Anlehnung an das EG-Sicherheitsdatenblatt Informationen und Dosierungsanleitungen zur Verfügung.

4.1.2 Produktübergreifende Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln dient der Information und dem Schutz vor Täuschung. Die für die Gemeinschaftsverpflegung relevanten Vorschriften über die Kennzeichnung und Kenntlichmachung sind:

Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Am 13. Dezember 2011 trat die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, kurz Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), in Kraft. Diese regelt auf europäischer Ebene die Kennzeichnung, Aufmachung, Bezeichnung und die Werbung von beziehungsweise für Lebensmittel neu. Zwei für die Gemeinschaftsverpflegung wichtige Neuerungen betreffen die verpflichtende Kennzeichnung der 14 häufigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, und die geänderten Regelungen zur Nährwertdeklaration, die allerdings nur bei vorverpackter Ware ab dem 13.12.2016 verpflichtend werden. Die bisherigen nationalen Verordnungen zur Lebensmittel- und Nährwertkennzeichnung werden durch die LMIV abgelöst.



NÄHRWERTANGABEN / VALEURS NUTRITIONNELLES	
Durchschnittlich / Moyennes	Pro / Par 100 ml
Energie / Valeur énergétique	237 kJ / 57 kcal
Eiweiß / Protéines	0,9 g
Kohlenhydrate / Glucides	6,6 g

ZUTATEN / INGREDIENTS: Tomat, Zucker, modifiz, Molkenprotein, Gewürze, Antioxid, Säuerungsmittel

Ingédients: Tomaten, Zucker, modifiz, Molkenprotein, Gewürze, Antioxid, Säuerungsmittel

Allergenkennzeichnung^{46, 47}

Ab dem 13. Dezember 2014 müssen die Verbraucher über die in Anhang II der LMIV aufgeführten 14 Hauptallergene informiert werden. Dies sind:

- Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon*
- Krebstiere*
- Eier*
- Fische*
- Erdnüsse*
- Sojabohnen*
- Milch* (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- Sellerie*
- Senf*
- Sesamsamen*
- Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen*
- Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Näheres zur Ausgestaltung der Kennzeichnung regelt die nationale Durchführungsverordnung.

Nährwertdeklaration

Eine Pflicht zur Nährwertdeklaration besteht in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nur bei vorverpackter Ware. Auch ab dem 13.12.2016 ist nach derzeitigem Erkenntnisstand keine verpflichtende Nährwertdeklaration für die unverpackten, abgegebenen Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung geplant.

⁴⁶ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011, Artikel 44 und Anhang II unter: www.eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF

⁴⁷ Weitere Informationen unter: www.daab.de/ernaehrung/ und unter www.lebensmittelklarheit.de, Suchbegriff „Allergene“

Werden aber Energiegehalt und Nährstoffe ab dem 13. Dezember 2014 freiwillig ausgewiesen, muss dies den Vorgaben der LMIV (Art. 30-35) entsprechen.

Verpflichtend anzugeben sind dann immer die „BIG 7“, deren Reihenfolge nicht verändert werden darf:

1. Brennwert
 2. Fett
 3. Gesättigte Fettsäuren
 4. Kohlenhydrate
 5. Zucker
 6. Eiweiß
 7. Salz
- („Salz“ bedeutet den nach folgender Formel berechneten Gehalt an Salzäquivalent: $\text{Salz} = \text{Natrium} \times 2,5$)

Der Inhalt der „BIG 7“ kann durch die Angabe der Mengen eines oder mehrerer der nachfolgenden Stoffe ergänzt werden:

- einfach ungesättigte Fettsäuren,
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren,
- mehrwertige Alkohole,
- Stärke,
- Ballaststoffe,
- jegliche in Anhang XIII Teil A Nummer 1 aufgeführten und gemäß den in Anhang XIII Teil A Nummer 2 angegebenen Werten in signifikanten Mengen vorhandenen Vitamine oder Mineralstoffe.

Bei loser Ware kann sich die Nährwertdeklaration auf den Brennwert oder auf den Brennwert zusammen mit den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz beschränken (Art. 30, Abs. 5).

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV):

Für alle Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung gelten die Bestimmungen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. Danach muss grundsätzlich durch verschiedene Angaben auf die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe oder Zusatzstoffklassen hingewiesen werden (zum Beispiel „geschwefelt“, „mit Phosphat“, „mit Konservierungsstoff“). Diese Deklarationspflicht gilt auch, wenn die jeweiligen Zusatzstoffe in den Zutaten eines zusammengesetzten Lebensmittels enthalten sind, es sei denn, dass sie im Endlebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben.

Genetisch veränderte Lebensmittel

Bezieht ein Anbieter kennzeichnungspflichtige genetisch veränderte Lebensmittel und gibt sie direkt oder verarbeitet an die Endverbraucher ab, müssen diese mit dem Hinweis

- „genetisch verändert“ oder
- „aus genetisch verändertem ... hergestellt“ oder
- „enthält genetisch veränderte ...“ oder
- „enthält aus genetisch verändertem...“

auf dem Speisenplan gekennzeichnet werden oder eine entsprechende Information bei der Essensausgabe erfolgen.⁴⁸

⁴⁸ Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel. Weitere Informationen unter: www.transgen.de/recht/kennzeichnung/286.doku.html

4.2 Personalqualifikation

Für den Verpflegungsbereich (unabhängig vom Verpflegungssystem) muss es eine verantwortliche Person und somit einen festen Ansprechpartner geben.

Je nach Verantwortungs- und Arbeitsbereich sind folgende Qualifikationen erforderlich:

Leitung des Verpflegungsbereichs

Für die Leitung des Verpflegungsbereichs ist eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation Voraussetzung. Dazu zählen die Qualifikationen Küchenmeister, Koch, Hauswirtschaftsmeister, Hauswirtschaftlicher (Betriebs-)Leiter, Diätassistent, Oecotrophologe.

Die regelmäßige Teilnahme an beruflichen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen⁴⁹ mit ernährungswissenschaftlichem Schwerpunkt ist zwingend erforderlich.

Anbieter von Zusatzqualifikationen, speziell für den Bereich der Verpflegung, sind vor allem:

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
- Verband der Diätassistentinnen – Deutscher Bundesverband e.V. (VDD)
- Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD)
- Industrie- und Handelskammer (IHK)

Weiteres Küchenpersonal

Sofern Personal ohne einschlägige Berufsausbildung beschäftigt wird, sind entsprechende Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen durchzuführen.⁴⁹

Ausgabepersonal

Voraussetzung für den Einsatz ist eine Schulung zum Thema Lebensmittelhygiene und eine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz. Wenn das Ausgabepersonal zudem für das Aufbereiten der Speisen verantwortlich ist, muss es für die Prozessabläufe geschult werden.⁴⁹ Ferner ist eine Unterweisung im Umgang mit Kindern unterschiedlicher Altersgruppen notwendig. Bei der Auswahl des Ausgabepersonals ist auf Aspekte wie freundliches Auftreten, kommunikative Fähigkeiten und pädagogisches Geschick zu achten.



⁴⁹ Weitere Informationen zum Seminarangebot der DGE unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard/Seminare/Veranstaltungen

4.3 Schnittstellenmanagement

In jeder Schule sollte es einen Verpflegungsbeauftragten für die interne Qualitätssicherung geben. Diese Person ist Ansprechpartner für alle an der Schulverpflegung Beteiligten. Sie koordiniert die Kommunikation der Akteure zur kontinuierlichen Verbesserung des Verpflegungsangebots und vermittelt unter anderem zwischen den Schnittstellen Träger – Schule, Verpfleger – Schülerschaft, Verpfleger – Eltern, Verpfleger – Schulleitung, Verpfleger – Träger, Schulleitung – Eltern. Für dieses Schnittstellenmanagement kommen zum Beispiel folgende Personen oder Personenkreise in Frage:

- Eine Lehrkraft, die über die nötigen Grundkenntnisse aufgrund von fachlichen Voraussetzungen und Fortbildungen oder entsprechendem Literaturstudium verfügt. Für diese Tätigkeit könnte eine Reduzierung des Lehrdeputats gewährt werden.
- Eine externe Person, zum Beispiel Oecotrophologe, Diätassistent, Hauswirtschaftsleiter. Die Tätigkeit könnte von der Schule, dem Schulträger oder einer anderen Organisation entsprechend honoriert werden.
- Eine Kommission mit Vertretern von beispielsweise Eltern, Schülerschaft, Lehrerschaft, Schulleitung und Schulträgern, die sich in regelmäßigen Abständen mit oben genannten Problemstellungen befasst.





Der Begriff Nachhaltigkeit drückt gesellschaftliche Werte aus. In Deutschland wurde die Nachhaltigkeitsstrategie der Brundtland-Kommission übernommen. Hierin wird die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit mit ökologischer Verantwortung und sozial gerechtem Ausgleich verbunden.⁵⁰ Für den Bereich der Ernährung und Verpflegung wurde die Trias von Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaft durch die Dimension Gesundheit ergänzt.⁵¹

Diese vier Dimensionen lassen sich sowohl in den Strukturen als auch den Prozessen und Ergebnissen der Gemeinschaftsverpflegung verankern.

Eine nachhaltige Ernährung sollte zum Beispiel folgende Aspekte beachten:⁵²

- überwiegend pflanzlich,
- bevorzugt gering verarbeitet,
- ökologisch erzeugt,
- regional und saisonal,
- umweltverträglich verpackt,
- fair gehandelt.

Es obliegt jeder Einrichtung selbst festzulegen, welche Bereiche von Bedeutung sind beziehungsweise welche Aspekte der Nachhaltigkeit umgesetzt werden.⁵³ Auf den vier Dimensionen nachhaltiger Außer-Haus-Verpflegung basierend, werden in den folgenden Kapiteln beispielhafte Kriterien aufgeführt, die in ihrer Umsetzung ineinandergreifen. So ist die logistisch optimierte Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst geringen Umkreises nicht nur wirtschaftlich, sie trägt auch zur Attraktivität des Mahlzeitenangebots bei und nimmt wesentlichen Einfluss auf die ernährungsphysiologische Qualität der Speisen und damit auf die Gesundheit.^{54, 55}

⁵⁰ Rat für nachhaltige Entwicklung (Hrsg.): Zehn Jahre Nachhaltigkeitsstrategie, Berlin (2012), 5

⁵¹ Schneider K, Hoffmann I: Das Konzept der Ernährungsökologie: Herausforderungen annehmen. In: Hoffmann I, Schneider K, Leitzmann C (Hrsg.): Ernährungsökologie. oekom verlag, München (2011), 38-43

⁵² von Koerber K, Leitzmann C: Empfehlungen für eine nachhaltige Ernährung: vom Wissen zum Handeln. In: Hoffmann I, Schneider K, Leitzmann C (Hrsg.): Ernährungsökologie. oekom verlag, München (2011), 148-154

⁵³ Weitere Informationen Ketttschau I, Mattausch N: Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung – Arbeitsprozesse, Qualifikationsanforderungen und Anregungen zur Umsetzung in Unterricht und Ausbildung. Dr. Felix Büchner – Handwerk und Technik GmbH, 1. Auflage, Hamburg (2014)

⁵⁴ Im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft unterstützt die Kampagne „Bio kann jeder“ Kindertagesstätten, Schulen und Cateringunternehmen bei der Umstellung ihres Verpflegungsangebotes zu Gunsten von ausgewogenen Speisen möglichst in Bio-Qualität. Weitere Informationen unter: www.oekolandbau.de

⁵⁵ Schulen, die selbst kochen und die Menüs nur in der eigenen Einrichtung abgeben, unterliegen nicht der Zertifizierungspflicht. Weitere Informationen zu ökologisch erzeugten Lebensmitteln unter: www.oekolandbau.de

5.1 Gesundheit

Eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung bietet Mahlzeiten, die die Gesundheit fördern und erhalten sowie Lern- und Leistungsfähigkeit ermöglichen. Besonders im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen kann eine vorbildliche, nachhaltige Verpflegung auch das Ernährungsverhalten dauerhaft prägen, wenn folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Angebot von nährstoffoptimierten Speiseplänen auf Basis der DGE-Qualitätsstandards,
- freie Verfügbarkeit von Trinkwasser,
- Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft, die frei beziehungsweise arm an Verunreinigungen sind,
- Einhaltung einer einwandfreien Hygiene bei allen Prozessen,
- ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze und -abläufe.

5.2 Ökologie

Ökologisch nachhaltig zu handeln, bedeutet im gesamten Prozess der Speisenproduktion, angefangen beim Einkauf über den gesamten Prozess der Herstellung des Produkts bis hin zur Entsorgung oder Weiterverwertung des Abfalls, die Umwelt möglichst wenig zu belasten. Ein maßgeblicher Indikator für diese Belastung ist die Höhe der Treibhausgasemissionen.

Folgende Aspekte werden zum Beispiel einer Reduzierung dieser Emissionen gerecht:



- Einsatz von Großküchengeräten (zum Beispiel Heißluftdämpfer oder Druckgargeräte) mit einem hohen Energie- und Wassersparpotenzial, zum Beispiel durch die Nutzung von Gas- und Induktionsenergie,
- Verwendung von Mehrportionengebinden,
- Produkte aus ökologischer Landwirtschaft,⁵⁶
- überwiegend pflanzliche Lebensmittel, Angebot einer ovo-lacto-vegetarischen Menülinie,
- Bezug von Fisch aus bestandserhaltender Fischerei¹⁵ sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung,
- Verwendung von Papierservietten aus recycelten Materialien,
- Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbare Verpackungsmaterialien,
- Vermeidung von Speiseresten,
- Bereitstellung von unvermeidbaren Abfällen zur Energiegewinnung oder zu weiterer Verwendung,⁵⁷
- Einsatz eines Reinigungsplans, Festlegung von Dosierungen für Reinigungs- und Desinfektionsmittel,
- Vermeidung von Standzeiten und Warmhaltezeiten, Optimierung von Abläufen.

⁵⁶ Der ökologische Landbau ist eine besonders nachhaltige Form der Landwirtschaft. Daher ist die Verwendung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung empfehlenswert. Dabei ist zu berücksichtigen, dass das Bewerben eines Bio-Angebots eine Teilnahme am Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung voraussetzt. Soll die Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel ausgelobt werden, muss eine Zertifizierung durch eine anerkannte Öko-Kontrollstelle vorliegen.

⁵⁷ Weitere Informationen zur Vermeidung von Speiseresten in der Gemeinschaftsverpflegung bietet die Initiative United Against Waste unter: www.united-against-waste.de/de/, darunter wurde gemeinsam mit dem DEHOGA eine Checkliste zur Abfallvermeidung entwickelt: www.united-against-waste.de/de/images/broschueren/dehoga-checkliste.pdf. Für Verbraucher bietet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Informationen zu diesem Thema über die Kampagne „Zu gut für die Tonne“ unter: www.zugutfuerdietonne.de/

5.3 Gesellschaft

Ein nachhaltiges Handeln in Bezug auf die Gesellschaft bedeutet, dass es einen fairen Umgang mit den Partnern in Anbaugebieten weltweit, den Lieferanten, aber auch mit den Menschen, die alltäglich vor Ort zum positiven Geschäftsergebnis beitragen, gibt. Ebenfalls in diesen Bereich einbezogen ist ein verantwortungsvoller Umgang mit Tieren.

Unter ein nachhaltig gerechtes Handeln fallen Kriterien wie:

- Berücksichtigung von Produkten aus fairem Handel oder aus direkter Kooperation mit Anbauern,
- Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe,
- faire Vergütung,
- Wertschätzung von Mitarbeitern und Gästen,
- freundlicher, hilfsbereiter Umgang untereinander,
- transparente Kommunikation.

5.4 Wirtschaftlichkeit

Bei der Sicht auf die Wirtschaftlichkeit einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung werden in die Betrachtungen eines optimalen Verhältnisses von Kosten und Nutzen auch weitere Aspekte einbezogen wie:

- optimaler Einsatz beziehungsweise optimale Nutzung von Ressourcen (Energie, Wasser, Reinigungsmittel etc.),
- bevorzugte Auswahl von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen,⁵⁸
- Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst geringen Umkreises,
- attraktives Angebot, Absatzsteigerung,
- Qualifikation von Personal.



⁵⁸ Weitere Informationen zu regionalen Produkten und deren Kennzeichnung unter: www.regionalfenster.de



Mit einer Zertifizierung sichern Verantwortliche für die Schulverpflegung die Qualität ihres Speisenangebots und leisten einen wichtigen Beitrag zu einer optimierten Verpflegung. Durch das Zertifikat zur **Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung** beziehungsweise **Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung** können Schulen nach außen demonstrieren, dass ihr Angebot dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ entspricht. Dies wurde durch eine externe, unabhängige Institution überprüft. Die Audits gelten als bestanden, wenn mindestens 60 Prozent der Kriterien in jedem Qualitätsbereich erfüllt sind. Durch regelmäßige Re-Audits wird die zertifizierte Qualität langfristig gesichert.

Die DGE bietet Schulen zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – die Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung und die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung.

Basis für diese Zertifizierungen sind die aus den Kapiteln 2 bis 4 ausgewählten Kriterien, die in der Checkliste Schulverpflegung zusammengefasst sind. Vorausgesetzt wird die Einhaltung der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen. Eine Zertifizierung erfolgt für mindestens eine Menülinie. Hat eine Schule mehrere Menülinien, muss die zertifizierte Menülinie im Ausgabebereich, auf Speiseplänen oder Hinweistafeln gekennzeichnet werden.

6.1 Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung

Schulen, die die Kriterien der drei Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speisenplanung & -herstellung und Lebenswelt erfüllen, sind berechtigt, die Bezeichnung Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung zu führen. Die Qualitätsbereiche sind folgendermaßen definiert:

- **Lebensmittel:** Mittagsverpflegung (optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speiseplan)
- **Speisenplanung & -herstellung:** Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Mittagsverpflegung, Gestaltung des Speiseplans
- **Lebenswelt:** Rahmenbedingungen in der Schule (zum Beispiel Pausenzeit, eigener Speiseraum)

Sind die Kriterien dieser Qualitätsbereiche erfüllt, wird der Schule nach erfolgreichem Audit ein Zertifikat einschließlich Logo-Schild verliehen, das die Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung dokumentiert.

6.2 Schule + Essen = Note 1- PREMIUM-Zertifizierung

Für die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung muss die Schule zusätzlich zu den in Kapitel 6.1 genannten Anforderungen die Kriterien der folgenden beiden Bereiche erfüllen:

- **Nährstoffe:** Mittagsverpflegung auf Basis nährstoffoptimierter Rezepte,
- **Lebensmittel:** Frühstück und Zwischenverpflegung auf Basis der optimalen Lebensmittelauswahl und den Anforderungen an das Lebensmittelangebot.

Bei einer Mittagsverpflegung müssen nährstoffoptimierte Speisenpläne für mindestens vier Wochen vorliegen. Die Nährstoffoptimierung des Speisenplans kann über vier Wochen (20 Verpflegungstage) oder über eine Woche (fünf Verpflegungstage) erfolgen. Vorteil einer wochenweisen Optimierung ist, dass die nährwertoptimierten Speisenplanwochen in einer frei wählbaren Reihenfolge eingesetzt werden können.

Nach bestandenem Audit wird der Schule ein Zertifikat einschließlich Logo-Schild verliehen, das die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung ausweist.

Abbildung 2 stellt die Qualitätsbereiche der Zertifizierung dar.

6.3 Zusammenarbeit mit Caterern

Den Speisenanbietern für Schulen bietet die DGE zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – durch die DGE-Zertifizierung für Caterer oder die DGE-PREMIUM-Zertifizierung für Caterer. Strebt ein Caterer eine Zertifizierung für die Schulverpflegung an, muss er alle Kriterien, die in seinem Verantwortungsbereich liegen, umsetzen. Dazu zählen die Anforderungen aus den Bereichen Lebensmittel und Speisenplanung & -herstellung.

Für die DGE-PREMIUM-Zertifizierung muss der Caterer zusätzlich die Kriterien zur nährstoffoptimierten Mittagsverpflegung einhalten. Dafür müssen nährstoffoptimierte Speisenpläne für mindestens vier Wochen vorliegen. Kriterien zur optimalen Lebensmittelauswahl für Frühstück und Zwischenverpflegung sowie die Anforderungen an das Lebensmittelangebot muss er umsetzen, sofern er dafür verantwortlich ist.

Nach erfolgreich bestandenem Audit erhält der Caterer ein Zertifikat einschließlich DGE-Logo beziehungsweise DGE-PREMIUM-Logo und kann damit werben. Die Audits gelten als bestanden, wenn mindestens 60 Prozent in jedem Qualitätsbereich der Kriterien erfüllt sind.

Abbildung 2: Qualitätsbereiche der Zertifizierung



6.4 Kriterien zur Eigenkontrolle

Die Checkliste Schulverpflegung dient Schulen als Instrument zur eigenständigen Überprüfung des derzeitigen Verpflegungsangebots. Eine mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert nicht das Bestehen des Audits. Die folgenden Tabellen zeigen die Checkliste Schulverpflegung.

Alle Kriterien beziehen sich auf 20 Verpflegungstage (vier Wochen) und mindestens eine Menülinie. Wenn aus organisatorischen Gründen nicht an fünf Tagen pro Woche eine Verpflegung angeboten wird, gelten andere Häufigkeiten.

Die Angaben in den Tabellen 7 und 8 beziehen sich auf 20 Verpflegungstage (vier Wochen) und mindestens eine Menülinie.

Tabelle 7: Checkliste Schulverpflegung zur Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittel: Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
20 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln		
davon:		
mind. 4 x Vollkornprodukte		
max. 4 x Kartoffelerzeugnisse		
Reis: Parboiled Reis oder Naturreis		
Gemüse und Salat		
20 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte oder Salat		
davon: mind. 8 x Rohkost oder Salat		
Obst		
Mind. 8 x Obst		
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz		
Milch und Milchprodukte		
Mind. 8 x Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch: 1,5 % Fett		
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett		
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)		
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.		

	erfüllt	nicht erfüllt
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Max. 8 x Fleisch/Wurst		
davon: mind. 4 x mageres Muskelfleisch		
Mind. 4 x Seefisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 2 x fettreicher Seefisch		
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl		
Getränke		
20 x Trink- oder Mineralwasser		
Qualitätsbereich Speisenplanung & -herstellung		
Speisenplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen		
Täglich ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot		
Saisonales Angebot wird bevorzugt		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten		
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme möglich		
Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind berücksichtigt		
Speisenherstellung		
Auf fettarme Zubereitung wird geachtet		
Max. 4 x frittierte und/oder panierte Produkte		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet		
Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen		
Zucker wird sparsam verwendet		
Kurze Warmhaltezeiten werden eingehalten, Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden		
Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C		

	erfüllt	nicht erfüllt
Gestaltung des Speisenplanes		
Aktueller Speisenplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt		
Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart benannt		
Qualitätsbereich Lebenswelt		
Pausenzeit beträgt mind. 60 Minuten (+/- 15 Minuten)		
Für Ausgabe und Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung		
Ausgabepersonal ist freundlich und auskunftsbereit		

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

Tabelle 8: Checkliste Schulverpflegung zur **Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung**

– zusätzlich zu den oben genannten Kriterien –

Qualitätsbereich Nährstoffe: Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Mittagsverpflegung erfüllt nach max. 20 Verpflegungstagen (4 Wochen) im Durchschnitt die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr		
Zubereitungsanweisungen liegen am Arbeitsplatz vor		
Nährstoffberechnete Rezepte werden umgesetzt		
Portionsgrößen der nährstoffberechneten Speisen sind ersichtlich		
Nährstoffoptimierte Gerichte sind auf dem Speisenplan optisch hervorgehoben		
Qualitätsbereich Lebensmittel: Frühstück und Zwischenverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
täglich Vollkornprodukte		
Müsli ohne Zuckerzusatz*		
Gemüse und Salat		
täglich Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat		
Obst		
täglich Obst		
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz		

* Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

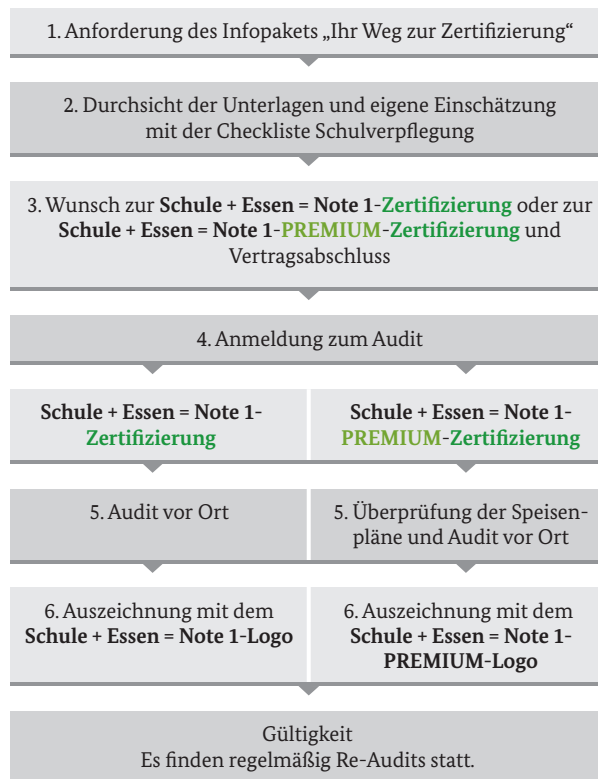
	erfüllt	nicht erfüllt
Milch und Milchprodukte		
täglich Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch: 1,5 % Fett*		
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett*		
Käse: max. Vollfettstufe ($\leq 50\%$ Fett i. Tr.)*		
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.*		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleisch- und Wurstwaren als Belag*: max 20 % Fett		
Seefisch* (aus nicht überfischten Beständen)		
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl*		
Getränke		
täglich Trink- oder Mineralwasser		
Pikante Snacks*		
ausschließlich Nüsse und Samen ohne Salz und Zucker		
Süßigkeiten		
werden nicht angeboten		

* Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.
Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

6.5 Ablauf

Die Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung beziehungsweise die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung ist ein Verfahren zur Optimierung des Verpflegungsangebots an Schulen. Ziel ist die Auszeichnung mit dem Schule + Essen = Note 1-Logo beziehungsweise dem Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Logo und damit die Einhaltung der für die Zertifizierung relevanten Kriterien. Welche Schritte erforderlich sind, zeigt folgende Abbildung.

Abbildung 3: Ablauf der Zertifizierung ⁵⁹



Zur Zertifizierung stehen unterschiedliche Informationsmaterialien zur Verfügung. Tabelle 9 zeigt deren Inhalte und Bezugsquellen.

Tabelle 9: Weiterführende Informationen

Titel	Inhalt	Bezugsquelle
Infopaket „Ihr Weg zur Zertifizierung“ enthält:	alle wichtigen Unterlagen zur Zertifizierung:	Bestellung: Telefon: 0228 3776-873 E-Mail: schuleplusessen@dge.de
■ Checkliste Schulverpflegung	■ Kriterien zur Eigenkontrolle	
■ wichtige Schritte zur Zertifizierung	■ Informationen zum Zertifizierungsablauf	
■ Kostenüberblick	■ Überblick über die aktuellen Gebühren	
häufige Fragen	Antworten auf häufig gestellte Fragen	www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard

Sind Sie an einer Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung beziehungsweise einer Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung interessiert, setzen Sie sich gerne mit uns in Verbindung:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und
Qualitätssicherung

Frau Ellen Linden · Godesberger Allee 18 · 53175 Bonn
 Telefon 0228 3776-651
 Telefax 0228 3776-800
 E-Mail linden@dge.de

⁵⁹ Weitere Informationen unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard



In diesem Kapitel werden zunächst die Anforderungen an das Verpflegungsangebot für fünf Verpflegungstage dargestellt. Ferner finden sich Orientierungshilfen für die Lebensmittelmengen, Hinweise zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses und zu Sponsoring in Schulen.

7.1 Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage)

Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen angeboten werden.

Für die Speisenplanung in der Schulverpflegung wird eine Woche mit fünf Verpflegungstagen zugrunde gelegt, auf die sich die Anforderungen an den Einsatz bestimmter Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen (siehe Tabelle 3) beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot ermöglicht wird.

Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen, die täglich zur Mittagsmahlzeit zählen, sind mit der Häufigkeit „5 x“ gekennzeichnet. Darüber hinaus werden Minimal- und Maximalforderungen formuliert. Vollkornprodukte sollen beispielsweise mindestens „1 x“ in fünf Verpflegungstagen auf dem Speisenplan stehen. Selbstverständlich dürfen sie auch häufiger angeboten werden. Maximalforderungen werden für den Einsatz von Fleisch und Wurst sowie Kartoffelerzeugnissen definiert – diese Häufigkeiten sind nicht zu überschreiten.

Für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in Schulen werden folgende Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln beachtet:

Tabelle 10: Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	5 x davon: ■ mind. 1 x Vollkornprodukte ■ max. 1 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln ¹⁹ , Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	5 x davon mind. 2 x Rohkost oder Salat	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 2 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 2 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 2 x Fleisch/Wurst davon mind. 1 x mageres Muskelfleisch mind. 1 x Seefisch davon 1 x fettreicher Seefisch innerhalb von zwei Wochen	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch Seelachsfilet, Fischpfanne Heringssalat, Makrele, Matjes
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	5 x	Trink-, Mineralwasser

7.2 Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen

Die Tabelle 11 zeigt Beispiele für Lebensmittelmengen in der Mittagsverpflegung. Die angegebenen Werte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen beziehen sich auf eine Fünf-Tage-Woche.

Tabelle 11: Beispiele für Lebensmittelmengen⁶⁰ in der Mittagsverpflegung

Lebensmittelgruppe	Primarstufe 7 bis unter 10 Jahre	Sekundarstufe 10 bis unter 19 Jahre
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
Kartoffeln, Reis ⁶¹ , Teigwaren ⁶¹ oder Getreide ⁶¹	125 – 150 g/Tag	150 – 180 g/Tag
Gemüse		
Gemüse, gegart und roh	150 g/Tag	200 g/Tag
Obst		
Obst	160 g/Woche	200 g/Woche
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte	150 g/Woche	200 g/Woche
Käse	40 g/Woche	60 g/Woche
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleisch und Wurstwaren ⁶¹	140 g/Woche	150 g/Woche
Fisch ^{61, 62}	70 g Seefisch/Woche	100 g Seefisch/Woche
Eier	1 Ei/Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)	1 Ei/Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)
Fette und Öle		
Öle	7 g/Tag	8 g/Tag

⁶⁰ Mit den in der Tabelle angegebenen Lebensmitteln werden die Energieangaben aus Tabelle 6 nicht vollständig ausgeschöpft. Kleinere Mengen Zucker (zum Süßen der Speisen) oder Mehl (zum Binden von Soßen) können daher zusätzlich verwendet werden.

⁶¹ Die Mengenangaben beziehen sich auf gegarte Ware.

⁶² Mind. 2 x fettreicher Seefisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen.

7.3 Leistungsverzeichnis

In einem Leistungsverzeichnis sollten alle Aspekte und Zuständigkeiten, die die Verpflegung von Tischgästen in Schulen betreffen, berücksichtigt werden.

Wenn die Verpflegungsleistung ausgeschrieben wird, muss ein Leistungsverzeichnis erstellt werden. Es dient als Basis für Ausschreibungsverfahren und legt Art und Umfang der Verpflegungsqualität fest. Je detaillierter die Anforderungen in einem Leistungsverzeichnis formuliert sind, desto einfacher ist der Vergleich verschiedener Angebote.⁶³

Auch bei Bewirtschaftung in Eigenregie sollte ein Leistungsverzeichnis erstellt werden.

In einem Leistungsverzeichnis müssen enthalten sein:

- die Übergabe verbindlicher Vier-Wochen-Speisenpläne, die den Anforderungen an Lebensmittelauswahl, Speisenplanung und Speisenherstellung entsprechen (vergleiche Kapitel 2),
- Kommunikation mit den für die Speisenqualität verantwortlichen Personen, zum Beispiel durch Feedback-Bögen,
- Zubereitungsarten,
- das gewählte Verpflegungssystem,
- das gewählte Ausgabesystem,
- die Logistik, zum Beispiel Anlieferung, Warmhaltezeit der Speisen,
- Art der Bestellung und Abrechnung,

- Art und Umfang der bestehenden Infrastruktur, zum Beispiel Art und Leistung der vorhandenen Geräte,
- betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept,
- Ansprechpartner,
- Referenzen im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen,
- Einsatz von qualifiziertem Personal,
- Bestätigung, dass nur tarifgebundenes und sozialversichertes Personal eingesetzt wird,
- Angaben zur Mitarbeiterentwicklung, zum Beispiel in Form von Weiterbildungsmaßnahmen,
- Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit durch Auszug aus dem entsprechenden Berufsregister, zum Beispiel Handelsregister, Gewerbenachweis, sollte nicht älter als sechs Monate sein,
- vom Auftraggeber festgelegte Maßnahmen bei Nichteinhaltung der zuvor vereinbarten Qualitätskriterien.

In einem Leistungsverzeichnis kann zusätzlich enthalten sein:

- Umfang des Einsatzes von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau,
- Eigenerklärung, dass Betriebsbesichtigungen möglich sind,
- gegebenenfalls Angabe über vorhandene Zertifikate, zum Beispiel nach DIN EN ISO 9001 ff., nach „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“,
- gegebenenfalls das Bio-Zertifikat einer staatlich anerkannten Öko-Kontrollstelle.

⁶³ Weitere Informationen zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses unter: www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/Broschuere_VNS_HandlungsleitfadenAusschreibungen.pdf (eingesehen am 02.05.2014)

7.4 Sponsoring

Prinzip des Sponsorings

Sponsoring ist ein Vertragsverhältnis, das auf dem Prinzip von Leistung und Gegenleistung beruht. Vereinfacht ausgedrückt besteht Sponsoring aus dem Prinzip Förderung der Schule gegen Imagewerbung in der Öffentlichkeit. Die Gegenleistung des Gesponserten wird in entsprechender Weise festgelegt und dient der Marktkommunikation, somit dem Image des Förderers. Klar davon zu unterscheiden ist die kommerzielle Produktwerbung (zum Beispiel klassische Plakatwerbung). Sie dient der absichtlichen Beeinflussung von Menschen, um sie für ein bestimmtes Produkt als Käufer zu gewinnen.

Schüler sollen in der Schule lernen, verständig und selbstbewusst mit den Versprechen von Werbebotschaften umzugehen. Sie müssen durchschauen können, was versprochen wird. Kurz: Die Schule muss Kompetenz zum Umgang mit Werbung vermitteln.

Schulsponsoring versus Werbebotschaften in der Schule

Schulsponsoring⁶⁴ ist heute ein Instrument, mit dem sich Schulen durch (Sponsoring-) Partnerschaften – das heißt mit Unterstützung von Unternehmen und außerschulischen Partnern – weiterentwickeln können. Aufgrund der drastischen Finanzknappheit der öffentlichen Haushalte sind Schulen auf der Suche nach zusätzlichen Mitteln.



Gleichzeitig haben aber auch Werbeindustrie und Werbeagenturen Kinder und Jugendliche als eine interessante Zielgruppe entdeckt. Durch Werbeaktionen in der Schule sollen eine frühe Kundenbindung hergestellt und der Absatz gesteigert werden. Diese Chancen und Gefahren eines Sponsorings beziehungsweise einer Werbemaßnahme in der Schule müssen vorab geklärt werden, wenn sich eine Schule um außerschulische Partner bemüht.

Eine außerschulische Partnerschaft darf nicht mit kommerzieller Werbung einhergehen. Durch die Öffnung von Schulen entstehen Verantwortungspartnerschaften, die einen Beitrag zum Gleichgewicht zwischen Fachinhalten und Anwendungsbezug sowie zwischen Lebenswirklichkeit und theoretischem Wissen leisten können.

Es ist somit unerlässlich, die geschilderten kritischen Aspekte vor dem Eingehen einer Partnerschaft der Schule mit einem außerschulischen Partner zu berücksichtigen.⁶⁵

⁶⁴ Die spezifischen landesrechtlichen Regelungen sind zu berücksichtigen.

⁶⁵ Weitere Informationen zum Schulsponsoring: Stiftung Verbraucherinstitut in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes NRW (Hrsg.): Schulsponsoring heute: Möglichkeiten und Grenzen für die Öffnung von Schule. Praxisbeispiele, Richtlinien, juristische und steuerliche Hinweise, Umsetzungstipps. Berlin (2001); vzbv (Hrsg.): Werbung und Sponsoring in der Schule. Schriftenreihe des Verbraucherzentrale Bundesverbandes zur Verbraucherpolitik, Band 8. Berliner Wissenschafts-Verlag GmbH, Berlin (2006)

Adressen

Weitere hilfreiche Adressen und Links sowie Hinweise zu relevanten Medien sind über die Internetseite www.schuleplusessen.de zu finden.

**Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und
Qualitätssicherung**

„Schule + Essen = Note 1“

Godesberger Allee 18

53175 Bonn

Telefon 0228 3776-873

Telefax 0228 3776-800

E-Mail schuleplusessen@dge.de

Internet www.dge.de

www.schuleplusessen.de

Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Bei der folgenden Auflistung sind immer nur die zentralen Koordinationsstellen beziehungsweise Kopfstellen in den Bundesländern aufgeführt.

Land	Vernetzungsstelle	E-Mail	Homepage
Baden-Württemberg	Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg	ernaehrung@lel.bwl.de	www.schulverpflegung-bw.de
Bayern	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern	schulverpflegung@kern.bayern.de	www.schulverpflegung.bayern.de
Berlin	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin	mail@vernetzungsstelle-berlin.de	www.vernetzungsstelle-berlin.de
Brandenburg	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg	info@schulverpflegung-brandenburg.de	www.schulverpflegung-brandenburg.de
Bremen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen	office@vernetzungsstelle-bremen.de	www.vernetzungsstelle-bremen.de
Hamburg	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg	vernetzungsstelle.schulverpflegung@hag-gesundheit.de	www.hag-vernetzungsstelle.de
Hessen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen	vernetzungsstelle.schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de	www.vernetzungsstelle-schulverpflegung.hessen.de
Mecklenburg-Vorpommern	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern	info@dgevesch-mv.de	www.dgevesch-mv.de
Niedersachsen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen	kontakt@dgevesch-ni.de	www.dgevesch-ni.de
Nordrhein-Westfalen	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen	schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw	www.kita-schulverpflegung.nrw
Rheinland-Pfalz	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz	schulverpflegung@dlr.rlp.de	www.schulverpflegung.rlp.de
Saarland	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland	info@vns-sal.de	www.vernetzungsstelle-saarland.de
Sachsen	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen	sorg@slfg.de	www.vernetzungsstelle-sachsen.de
Sachsen-Anhalt	Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Sachsen-Anhalt	vernetzungsstelle@lvg-lsa.de	www.kita-und-schulverpflegung.de
Schleswig-Holstein	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein	kontakt@dgevesch-sh.de	www.dgevesch-sh.de
Thüringen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen	vernetzungsstelle@vzth.de	www.schulverpflegung-thueringen.de

Weitere Informationen zu den Vernetzungsstellen Schulverpflegung unter www.in-form.de/vernetzungsstelleneschule

Impressum

Herausgeber



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de

Konzeption, Text und Redaktion

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung
und Qualitätssicherung
Schule + Essen = Note 1
Telefon 0228 3776-873
Telefax 0228 3776-78-873
E-Mail schuleplusessen@dge.de
Internet www.schuleplusessen.de

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Dr. Margit Böltz,
Roswitha Girbardt, Claudia Hoffmann, Dr. Elke Liesen,
Dr. Helmut Oberritter, Holger Pfefferle,
Marion Romeike, Esther Schnur

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“
wurde 2007 veröffentlicht. Er wurde entwickelt in
Zusammenarbeit mit:

- dem Bundesministerium für Ernährung
und Landwirtschaft,
- der Bundesanstalt für Landwirtschaft und
Ernährung,
- den Referenten der zuständigen Länderministerien,
- den Vernetzungsstellen Schulverpflegung,
- sowie Vertretern aus Wissenschaft, Wirtschaft
und Praxis.

Bildnachweis

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
fotolia: moonshot S. 13, Volff S. 15,
Barbara Pheby S. 18, Stauke S. 23 (Uhr),
Fineas S. 29, anoli S. 31, Mahey S. 37,
pixelio: Sturm R. S. 36, Havlena G. S. 38,
GAYERFOTOGRAFIE, GDE Grafik Design Erdmann

Gestaltung

GDE | Kommunikation gestalten

Druck

MKL Druck GmbH & Co.KG

Bestellung

Der Qualitätsstandard ist gegen eine Versandkosten-
pauschale erhältlich beim DGE-MedienService:
www.dge-medienservice.de

Informationen und ein kostenloser Download der
Broschüre und weiterer Medien:
www.schuleplusessen.de

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form der Vervielfältigung oder die Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch den Herausgeber gestattet. Die Inhalte sind von der DGE sorgfältig geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Herausgebers für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Eine Auslobung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ beziehungsweise Werbung damit ist ausschließlich nach einer Zertifizierung durch die DGE gestattet. Bei Interesse an einer Zertifizierung können Informationsmaterialien angefordert oder im Internet unter www.schuleplusessen.de heruntergeladen werden.

Copyright © DGE Bonn, 11/2018

Bonn, 4. Auflage, 3., korrigierter Nachdruck 2018

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de



BAD WALDSEE TUT GUT...

Schulverpflegungskonzept
der Stadt Bad Waldsee
für die Pausen- und Mittagsverpflegung
am Schulzentrum
Bad Waldsee

Entwurf 26.11.2020

Ausarbeitung durch:

Sabine Chilla



INHALTSVERZEICHNIS

1	<u>EINFÜHRUNG</u>	<u>4</u>
1.1	AUSGANGSLAGE.....	4
1.2	ZIELSETZUNGEN DER SCHULTRÄGERIN UND DER SCHULLEITUNGEN	5
1.3	DAS VERPFLEGUNGSKONZEPT ALS WEGWEISER FÜR ZUKÜNFTIGE ENTSCHEIDUNGEN.....	7
2	<u>VERPFLEGUNGSANGEBOT</u>	<u>8</u>
2.1	FRÜHSTÜCK	8
2.2	PAUSENVERPFLEGUNG IN DER CAFETERIA	8
2.2.1	PAUSENVERPFLEGUNG FÜR DIE SCHÜLER DER PRIMARSTUFEN	8
2.2.2	PAUSENVERPFLEGUNG FÜR DIE SCHÜLER DER SEKUNDARSTUFEN.....	9
2.2.3	ANGEBOT IN DER PAUSENVERPFLEGUNG	9
2.3	MITTAGESSEN	11
2.3.1	SPEISENANGEBOT IN DER MENSA (MITTAGESSEN)	11
2.3.2	ANFORDERUNGEN AN MENÜ I UND MENÜ II.....	11
2.3.3	ANFORDERUNGEN AN DEN SALATTeller	12
2.3.4	SPEISENPLANGESTALTUNG.....	13
2.3.5	BEREITSTELLUNG VON SONDERKOST	13
2.3.6	PORTIONSGRÖßEN	13
2.4	GETRÄNKEANGEBOT.....	14
2.4.1	GETRÄNKEANGEBOT IN DER MENSA	14
2.4.2	GETRÄNKEANGEBOT IN DER CAFETERIA	14
3	<u>VERPFLEGUNGSQUALITÄT.....</u>	<u>14</u>
3.1	ANFORDERUNGEN AN DIE SPEISENHERSTELLUNG	14
3.2	ANFORDERUNGEN AN DIE LEBENSMITTELAUSWAHL.....	15
3.2.1	EINSATZ VON BIO-LEBENSMITTELN	15
3.2.2	EINSATZ VON SAISONALEN LEBENSMITTELN	15
3.2.3	EINSATZ VON FAIR-TRADE-PRODUKTEN	15
3.2.4	EINSATZ VON REGIONALTYPISCHEN SPEISEN ODER SPEISENKOMPONENTEN.....	15
3.3	KENNZEICHNUNG	16
4	<u>BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPT</u>	<u>16</u>
4.1	FREMDREGIE	16
4.2	AUFGABEN- UND KOSTENVERTEILUNG.....	16
4.3	PERSONALKONZEPT	17
4.3.1	QUALIFIKATION	17
4.3.2	PERSONALSCHLÜSSEL	17
5	<u>PRODUKTIONSKONZEPT.....</u>	<u>18</u>
6	<u>RAUMKONZEPT</u>	<u>19</u>
6.1	KÜCHENKONZEPT	19
6.2	AUSGABEKONZEPT	19
6.2.1	TABLETTESYSTEM.....	19
6.2.2	SALATBAR	19
6.3	GESCHIRRRÜCKGABEKONZEPT	19
6.4	SPEISERAUMKONZEPT	19
6.5	MÜLLVERMEIDUNGSKONZEPT	20

<u>7</u>	<u>BESTELLWESEN UND ABRECHNUNGSKONZEPT</u>	<u>20</u>
7.1	INTERNETBASIERTES BESTELL- UND ABRECHNUNGSSYSTEM	21
7.2	VORBESTELLUNG UND STORNIERUNG VON MITTAGESSEN.....	21
7.3	SPONTANESSEN	21
7.4	ABRECHNUNG DER MITTAGESSEN	21
7.5	BEZAHLUNG DER PAUSENVERPFLEGUNG	21
<u>8</u>	<u>QUALITÄTSMANAGEMENTKONZEPT</u>	<u>22</u>
8.1	QUALITÄTSSICHERUNG	22
8.1.1	AKZEPTANZFÖRDERNDE MAßNAHMEN DURCH DEN BETREIBER	22
8.1.2	AKZEPTANZFÖRDERNDE MAßNAHMEN DURCH DIE SCHULEN	22
8.1.3	REKLAMATIONSMANAGEMENT	22
8.2	KOMMUNIKATION	22
8.2.1	ANSPRECHPARTNER.....	22
8.2.2	KOORDINATIONSSTELLE MENS1A	23
<u>9</u>	<u>ERNÄHRUNGSBILDUNG</u>	<u>23</u>
<u>10</u>	<u>ZUSAMMENFASSUNG</u>	<u>24</u>

1 Einführung

1.1 Ausgangslage

Im Schulzentrum Döchtbühl gibt es eine Mensa, die von folgenden Schulen gemeinsam genutzt wird:

- Döchtbühlschule Bad Waldsee (Grund- und Werkrealschule)
- Gymnasium Bad Waldsee
- Realschule Bad Waldsee
- SBBZ-L Bad Waldsee



Die Mensa wird seit vielen Jahren betrieben und bietet den Schülern neben dem Mittagessen auch eine Pausenverpflegung in der Cafeteria.

Verändertes Ernährungsverhalten, neue Herausforderungen im Hinblick auf den Klimawandel oder neue technische Möglichkeiten bei der Essenszubereitung oder Abwicklung haben auch Einzug in das Thema Schulverpflegung gehalten. Die Schulträgerin sieht, gemeinsam mit den Schulleitungen, die anstehende Ausschreibung der Bewirtschaftung der Mensa als Chance, das Angebot und die Abläufe in der Mensa neu zu überdenken und zu gestalten.

Das Verpflegungsangebot für die Schulgemeinschaft soll die Bemühungen der Stadt Bad Waldsee im Hinblick auf Klimaneutralität und Nachhaltigkeit widerspiegeln, Eltern und Schüler im Veränderungsprozess mitnehmen und damit auch den Bildungsstandort Bad Waldsee stärken.

1.2 Zielsetzungen der Schulträgerin und der Schulleitungen

-Festlegung der Anforderungen an die Speisenqualität, die ein ausgewogenes, gesundheitsförderliches und nachhaltiges Angebot für alle Essensteilnehmer sicherstellen

-Orientierung an den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung als die Leitlinie für das zukünftige Speisenangebot und am Handlungsleitfaden Klimagesunde Schulverpflegung

-Bewirtschaftung der Mensa weiterhin in Fremdregie durch einen Essensanbieter

Einführung eines internetbasierten Bestell- und Abrechnungssystems auf Guthabenbasis

-Maßnahmen zur Qualitätssicherung

Partizipation der Schulgemeinschaft

Informationsgrundlagen zur Festlegung der Qualitätsanforderungen zur Umsetzung einer gesundheitsförderlichen und klimafreundlichen Schulverpflegung



Quellennachweis: DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018) und aus den Kriterien der DGE für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie 2018.)

<https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menueleinie/>



Quellennachweis: Klimagesunde Schulverpflegung

Klimagesunde Schulverpflegung – Ein Handlungsleitfaden für Verpflegungsanbieter und Schulen

Herausgeber: Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.

2. Auflage, 11/2018

<https://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2019-02/KlimagesundeSchulverpflegung-Leitfaden-MehrWertKonsum-2019.pdf>

Anforderungen, die aus einer dieser Broschüren im Verpflegungskonzept übernommen worden sind, werden mit einem Sternchen * gekennzeichnet und stammen aus den hier zitierten Quellen.

1.3 Das Verpflegungskonzept als Wegweiser für zukünftige Entscheidungen

Das Verpflegungskonzept

- beschreibt die Rahmenbedingungen und individuellen Qualitätsanforderungen an die Verpflegungsleistungen,
- ist die Basis für die zukünftigen baulichen, finanziellen und ausschreibungsrelevanten Entscheidungen,
- ist die Basis für die Weiterentwicklung einer nachhaltigen Schulverpflegung in der Zukunft
- ist die Grundlage für die zu erstellende Leistungsbeschreibung im Rahmen der Ausschreibung der Verpflegungsleistungen.

Das hier erarbeitete Verpflegungskonzept für die Stadt Bad Waldsee beschreibt

- das Verpflegungsangebot
- die Verpflegungsqualität
- das Bewirtschaftungskonzept
- das Produktionskonzept
- das Raumkonzept
- das Bestellwesen und das Abrechnungskonzept
- das Qualitätsmanagementkonzept
- Ernährungsbildung

Zur Festlegung der Anforderungen an das Verpflegungskonzept fand am 23.Juli 2020 ein sogenannter „**Runder Tisch**“ mit Vertretern der Verwaltung, der Fraktionen, den Schulleitungen, sowie der Eltern und Schülern statt.

In diesem Verpflegungskonzept ist die Umsetzung der gesteckten Ziele der beteiligten Akteure die Marschroute. Dennoch erfordert ein Veränderungsprozess, hier ein verändertes Speisen- und Getränkeangebot, Zeit zur Umsetzung und Akzeptanz bei allen Beteiligten.

Weiterhin müssen die Anforderungen auch die Machbarkeit für einen Essensanbieter beachten. Monetäre Aspekte können nicht ignoriert werden. Der Bewirtschafter der Mensa muss Rahmenbedingungen vorfinden, die es ihm ermöglichen wirtschaftlich zu arbeiten. Die Abgabepreise an die Schüler sollten „familienverträglich“ sein. Die Schulträgerin, also die Stadt Bad Waldsee, sollte die laufenden Investitionen/Subventionen planen und stemmen können.

Dieses Verpflegungskonzept stellt einen Vorschlag für die anstehenden kurz- und mittelfristigen Entscheidungen zur Schulverpflegung dar. Änderungen und Anpassungen sind möglich und berücksichtigen ebenso Veränderungsprozesse.

2 Verpflegungsangebot

2.1 Frühstück

Ein Frühstücksangebot in der Mensa vor dem Schulbeginn (vor der ersten Stunde) wurde vom Runden Tisch (23.07.2020) als nicht notwendig erachtet und ist zukünftig nicht vorgesehen.

2.2 Pausenverpflegung in der Cafeteria

In der Mensa gibt es einen separaten Verkaufsbereich für den Pausenverkauf. In dieser Cafeteria gibt es mindestens in den großen Pausen und in der Mittagszeit ein „Snack-Angebot“ und Kalt- und Heißgetränke. Wo immer möglich sollen Fair-Trade Produkte angeboten werden.

Eine durchgängige Öffnung der Cafeteria von der ersten großen Pause an bis nach dem Mittagessen ist erwünscht.



2.2.1 Pausenverpflegung für die Schüler der Primarstufen

Für die Primarstufen (Grundschüler) soll nur das Mittagessen in der Mensa angeboten werden. Die Eltern sind angehalten ihren Kindern ein gesundes Pausenbrot für die Pausen mitzugeben. Der Umgang mit dem Thema Pausenbrot wird in der Grundschule gegenüber den Eltern durch Informationen durch die Schule kommuniziert.

Gewünscht wird eine einheitliche Lösung für alle Grundschüler. Die Ausnahmeregelung, dass Schüler ab der dritten Klasse auf Antrag der Eltern in der Cafeteria einkaufen dürfen, wird aufgehoben.

2.2.2 Pausenverpflegung für die Schüler der Sekundarstufen

Alle Schüler der Sekundarstufe können das Angebot in der Cafeteria nutzen.

2.2.3 Angebot in der Pausenverpflegung

Da das Thema „Gesunde Ernährung“ im Rahmen der Ernährungsbildung in den Lehrplänen an vielen Stellen thematisiert wird, wünschen sich die Schulen ein Pausenangebot, das die Grundsätze einer gesunden Ernährung widerspiegelt. Schulen haben einen pädagogischen und gesundheitsfördernden Auftrag. Der Verkauf von fettreichen, ballaststoffarmen Snacks und süßen oder salzigen Knabbereien passt nicht in das Angebot einer Schulmensa.

Das Angebot in der Cafeteria soll attraktiv, gesundheitsförderlich und möglichst nachhaltig sein. Alle „ungesunden Produkte“ zu verbieten würde voraussichtlich zu viel Unmut und evtl. zu einer „Boykott-Haltung“ führen. Deshalb soll für die Umstellung des zukünftigen Angebotes das Sortiment vorgegeben und limitiert werden. Es wird vorgeschlagen, dass es süße Backwaren und warme Snacks eingeschränkt und nur an bestimmten Tagen gibt.

Angebot für die Pausenverpflegung:

- Belegte Wurst- und Käse-Vollkorn- und Mehrkornbrötchen
- Belegte Wurst- und Käse-Weißmehlbrötchen
- Belegte Wurst- und Käse-Vollkorn- und Mehrkornbrötchen mit wechselnden, vegetarischen Aufstrichen
- „moderne Snacks“ wie Wraps oder belegte Bagels
- Laugengebäcke mit und ohne Butter
- Frisches Stück-Obst und/oder Obstsalat
- Frische Gemüsesticks (z.B. Karotten, Kohlrabi, Gurken) mit DIP
- Milchprodukte (z.B. Joghurt oder Quark) mit Obst und/oder Müsli

Für ein vielfältiges und ernährungsphysiologisch ausgewogenes Angebot in der Pausenverpflegung müssen folgende Kriterien beachtet werden:

- Das Angebot ist abwechslungsreich und saisonal angepasst
- Milchprodukte sind fettarm, ungezuckert oder enthalten einen moderaten Zuckeranteil
- mindestens die Hälfte des täglichen Angebotes ist vegetarisch
- mindestens 50 % aller angebotenen Brötchen erfüllen die Qualität „Vollkorn und /oder Mehrkorn“
- die belegten Brötchen werden mit einer Salatgarnitur „aufgepeppt“

Süße Backwaren (z.B. Kuchen, Plundergebäck) sind aufgrund des hohen Zucker- und meist auch Fettgehaltes im Rahmen der Schulverpflegung problematisch und zu vermeiden.

Für die Umstellungsphase soll ein kleines Angebot an süßen Backwaren angeboten, aber das Sortiment vorgegeben und limitiert werden. Vorgeschlagen werden dazu:

- Kuchenteilchen aus Hefeteig
- Muffins ohne Glasuren
- Obstkuchen auf Vollkornbasis

Pro Tag sollen maximal 2 Sorten im Angebot sein.

Süßigkeiten/Knabberartikel

Es dürfen keine Süßigkeiten/Süßwaren wie z. B. Bonbons, Kakao- und Schokoladenware wie z.B. Schokoriegel, Fruchtgummis, süße Dauerbackwaren oder Speiseeis angeboten werden.

Pikante, gewürzte Knabberartikel wie z.B. Kartoffelchips, Erdnussflips, Käsestangen und ähnliches dürfen nicht angeboten werden.

Müsliriegel dürfen angeboten werden, sofern es sich um Fairtrade-Produkte, bzw. um Bio-Produkte handelt.

Platzierung der Produkte

Bei der Präsentation des Angebots ist darauf zu achten, dass gesundheitsförderliche Produkte im Hauptblickbereich der Schüler angeboten werden.

Warme Snacks in der Mittgaspause

Das Angebot an einem warmen Snack ist für Schüler, die nicht am klassischen Mittagessen teilnehmen, wichtig. Um hier eine Abwanderung in die Stadt zu reduzieren, soll es deshalb auch warme Snacks TO GO in der Mittgaspause in der Mensa geben.

Pro Tag sollen immer zwei warme Snacks, davon einer vegetarisch, angeboten werden. Die Snacks sollen im Wechsel an verschiedenen Tagen angeboten werden.

Warme Snacks können sein:

- Pizza-Schnitten mit Schinken oder Salami und vegetarische Varianten
- Fleischkäsebrötchen, Schnitzelbrötchen (Schwein und Pute), Frikadellen im Brötchen, Brötchen mit vegetarischem „Fleischersatz“ (z.B. Getreidebratling)
- Burger mit Fleisch und vegetarische Alternative

Hinweis: Diese Anforderungen an das Sortiment und die Qualität müssen auch für den zusätzlichen Pausenverkauf, der innerhalb der Schulgebäude stattfindet, gelten!

2.3 Mittagessen

In der Mensa wird derzeit an allen Schultagen von Montag bis Donnerstag Mittagessen angeboten. Freitags gibt es kein Mittagessen. In Anlehnung an den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung werden bei den Vorgaben zur Speisenplangestaltung 20 Verpflegungstage (bei 4 Verpflegungstagen in der Woche = 5-Wochenspeisepläne) zugrunde gelegt.

2.3.1 Speisenangebot in der Mensa (Mittagessen)

In der Mensa müssen zum Mittagessen täglich folgende Speisen angeboten werden:

- Zwei verschiedene Menüs (= Hauptgericht plus Nachtisch)
- Ein Salatteller als vollwertiges Hauptgericht

Weitere zusätzlichen Gerichte, zum Beispiel ein drittes Menü oder ein Pasta-Gericht als Alternativgericht, sollen nicht mehr angeboten werden. Die Einschränkung auf zwei Menüs erleichtert die „gesündere Wahl“, schließt aus, dass Schüler sich einseitig ernähren, ermöglicht dem Essensanbieter eine bessere und wirtschaftlichere Planung und trägt dazu bei weniger Speisereste zu produzieren.

2.3.2 Anforderungen an Menü I und Menü II

In der Mensa müssen täglich zwei vollwertige, ernährungsphysiologische ausgewogene, abwechslungsreiche Menüs angeboten werden.

Ein Menü besteht aus einem Hauptgericht und einem Nachtisch

Ein Hauptgericht besteht aus einer Hauptkomponente (zum Beispiel Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekomponente, mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat.

Menülinie I

Im Wechsel pro Woche: 2 x Fleisch, 1 x Fisch, 1 x Vegetarisch,
Beilagen, Salat/Rohkost oder Gemüse
Nachtisch

Anforderungen an Menülinie I an einen Wochenspeiseplan im Rahmen der Mittagsverpflegung:

- täglich Kartoffeln, Getreide- oder Getreideprodukte, davon max. 1 x Kartoffelerzeugnisse (zum Beispiel Pommes frites) und mind. 1 x **Vollkornprodukte** (etwa Vollkornnudeln)
- täglich Gemüse in wenig verarbeitetem Zustand, davon mind. 2 x Rohkost oder Salat (als Beilagensalat in Selbstbedienung aus der Salatbar)
- mindestens 2 x Obst (zum Beispiel Stückobst, Obstsalat oder geschnittenes Obst)
- mindestens 2 x Milch oder Milchprodukte (zum Beispiel Joghurt oder Quark)
- maximal 2 x Fleisch oder Wurst, davon mindestens 1 x mageres Muskelfleisch
- an Tagen, an denen in der Menülinie Menü I die Fleischkomponente aus Schweinefleisch ist, muss eine **Ersatzfleischkomponente** angeboten werden
- mindestens 1 x Seefisch (etwa Kabeljau, Seelachs) und alle zwei Wochen fettreichen Seefisch (zum Beispiel Hering, Makrele). Fisch muss das MSC-Siegel haben (= zertifizierte nachhaltige Fischerei)

Menülinie II

Vegetarisches (*ovo-lacto-vegetarisch) Gericht
Salat/Rohkost oder Gemüse
Nachtisch

**Unter einem ovo-lacto-vegetarischen Gericht wird ein Gericht verstanden, das neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt werden, die von lebenden Tieren stammen, z.B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus.*

Quelle: DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018)

Anforderungen an Menülinie II an einen Wochenspeiseplan im Rahmen der Mittagsverpflegung:

- In Menülinie II dürfen generell keine Bestandteile vom nicht-lebenden Tier (z.B. Gelatine, Schmalz) verwendet werden
- täglich Kartoffeln, Getreide- oder Getreideprodukte, davon max. 1 x Kartoffelerzeugnisse (zum Beispiel Pommes frites) und mind. 1 x Vollkornprodukte (etwa Vollkornnudeln)
- täglich Gemüse in wenig verarbeitetem Zustand, davon mind. 2 x Rohkost oder Salat (Salat als Beilagensalat in Selbstbedienung aus der Salatbar) und mindestens 4 x Hülsenfrüchte
- mindestens 2 x Obst (zum Beispiel Stückobst, Obstsalat oder geschnittenes Obst)
- mindestens 2 x Milch oder Milchprodukte (zum Beispiel Joghurt oder Quark) und Hühnereier, mindestens 1 x Eier zum Beispiel in Rührei, Pfannkuchen, Eierstich, Aufläufe)
- Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte* sind maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen vorhanden. (*hochverarbeitet, küchenfertige Produkte auf Soja-, Tofu-, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Seitan)*

** Hinweis: Die Anforderungen zur Speisenplanung und Speisenherstellung sind auszugsweise den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung entnommen (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018) und aus den Kriterien der DGE für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie 2018.*

Anforderungen an den Nachtisch

- Als Nachtisch werden in der Woche 2 x Milchspeisen und 2 x Obst angeboten.
- Das Obst muss variantenreich zusammengestellt werden. Obst kann im Ganzen, als geschnittenes Obst oder als Obstsalat angeboten werden. Das Obst wird bevorzugt nach dem saisonalen Angebot eingesetzt.
- Süßigkeiten dürfen nicht als Nachtisch gereicht werden.
- Es darf kein Nachtisch angeboten werden, der Bestandteile vom nicht-lebenden Tier enthält.
- Wenn das Hauptgericht eine Süßspeise ist, dann muss der Nachtisch Obst sein.

2.3.3 Anforderungen an den **Salatteller**

- Der Salat muss mit mindestens 5 verschiedenen Salate zusammengestellt sein, davon mindestens drei Rohkostsalate (zum Beispiel aus Karotten, Kraut, Gurken, Paprika) und mindestens zwei Blattsalaten
- Der Salat muss mit einem Topping (z. B. im Wechsel Ei, Käse, Schinken, Fleischstreifen aus Geflügel, Oliven oder Saaten) ergänzt werden plus ein Brötchen oder Brot.
- Es stehen mindestens 2 verschiedene Dressings zur Auswahl, davon mindestens ein klares Dressing (laktosefrei).

2.3.4 Speisenplangestaltung

Für die Speisenplangestaltung gelten folgende Anforderungen:

- Der Speiseplan wird abwechslungsreich und übersichtlich gestaltet.
- Der Menüzyklus beträgt mindestens fünf Wochen.
- Die Speisen werden eindeutig bezeichnet, nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.
- Speisen werden mit bildlichen Symbolen gekennzeichnet (z.B. Tiersymbole für die Fleischarten, Blattsymbol für vegetarische Speisen)
- Bei Hauptgerichten mit einer Fleischkomponente werden die Fleischarten Schwein, Rind und Geflügel in einem bestimmten Wechsel angeboten. Die Tierart ist auf dem Speiseplan deutlich zu benennen.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten werden berücksichtigt.
- Der Speiseplan wird saisonal angepasst.
- Die Speisenabfolge variiert innerhalb der Woche, um den Schülerinnen und Schülern, die nur an bestimmten Wochentagen essen, ein abwechslungsreiches Angebot zu ermöglichen (nicht immer donnerstags Fisch).

2.3.5 Bereitstellung von Sonderkost

Die Bereitstellung von Sonderkost, bzw. einem zusätzlichen Speisenangebot, bezieht sich auf drei sehr häufig vorkommende Lebensmittelunverträglichkeiten. Dies ist die Unverträglichkeit auf Fruktose, Laktose und Gluten.

Echte Allergien, wie z.B. eine Nuss- oder Erdnussallergie oder eine Zöliakie können im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung sehr schwer abgebildet werden und werden deshalb von der Auftragnehmerin nicht gefordert.

Die Sonderessen müssen dem Warenwert von Menü I und II entsprechen.

2.3.6 Portionsgrößen

Es wird eine Verpflegung mit ausreichenden, an der Zielgruppe orientierten Lebensmittelmengen gefordert. Die Kinder und Jugendlichen sollen satt werden, aber Lebensmittel-Reste vermieden. Die unterschiedlichen Altersklassen – Primarstufen (Alter ca. 6- bis 10 Jahre) und Sekundarstufe (Alter ca. 10 bis 18 Jahre) werden berücksichtigt.

Für die Speisekomponenten gibt es für die Primar- und die Sekundarstufen Listen mit Portionsgrößen. Dadurch ergeben sich für Menü I und Menü II auch unterschiedliche Abgabepreise für die Schüler der Primar- und Sekundarstufen.

2.4 Getränkeangebot

Zu einer vollwertigen Verpflegung gehört es auch, genügend zu trinken. Vor allem in den Schulen ist es wichtig, dass Trinkwasser kostenfrei zur Verfügung steht. Dies kann günstig und ohne großen Aufwand mit der Bereitstellung von Leitungswasser gewährleistet werden.

Leitungswasser in Deutschland ist durch hohe Qualitätskontrollen als sicher eingestuft und kann bedenkenlos getrunken werden. Eine Kontrolle der Trinkwasserqualität erfolgt jährlich durch ein beauftragtes, qualifiziertes Unternehmen.

2.4.1 Getränkeangebot in der Mensa

Zu jedem Mittagessen wird Leitungswasser in Wasserkaraffen und Gläser auf den Tischen bereitgestellt.

2.4.2 Getränkeangebot in der Cafeteria

Getränke, die während des Pausenverkaufs angeboten werden, sind stilles Wasser, Sprudel und Fruchtsaftschorle. Koffeinhaltige Kaltgetränke und Energy Drinks werden nicht angeboten. Im Pausenverkauf müssen Mehrwegflaschen (PET-Flaschen) eingesetzt werden, auf die ein Pfand erhoben wird.

Heißgetränke wie Tee und Kaffeespezialitäten aus einem Kaffeeautomaten können über den Kiosk verkauft werden. Eine kontrollierte Abgabe an ältere Schüler oder andere Mensagäste kann so gewährleistet werden. Es dürfen keine Einwegbecher verwendet werden, sondern es müssen Tassen (Mehrwegsystem) eingesetzt werden.

3 Verpflegungsqualität

3.1 Anforderungen an die Speisenherstellung

Der Essensanbieter muss bei der Herstellung seiner Speisen alle gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Dazu zählen Verordnungen des europäischen Lebensmittelrechts und nationale Verordnungen zur Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene.

- Bei der Speisenherstellung wird auf eine schonende Zubereitung geachtet, um Vitamine und Nährstoffe bestmöglich zu erhalten. Um eine hohe sensorische Qualität (gute Konsistenz, arttypischer Geruch und frische, appetitliche Optik) bei der Bereitstellung der Speisen in der Mensa zu erhalten, muss am Ende der Herstellungskette das Regenerieren und/oder Warmhalten der Speisen fachmännisch erfolgen.
- Die Speisen müssen so zubereitet werden, dass auch nach maximal 90 Minuten Warmhaltezeit die Speisen sensorisch und optisch ansprechend sind.
- Es dürfen keine Produkte mit Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen und Süßstoffen bzw. Zuckeralkoholen eingesetzt werden.
- Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten.

3.2 Anforderungen an die Lebensmittelauswahl

3.2.1 Einsatz von BIO-Lebensmitteln

Der Einsatz von Speisen aus ökologischer Produktion im Rahmen einer nachhaltigen Schulverpflegung ist ein wichtiges Ziel und ein Beitrag, um nachhaltiges Verhalten zu fördern.

Im Zeitraum von 20 Verpflegungstagen müssen mindestens 20% vom monetären Wareneinsatz über alle Warengruppen hinweg in Bio-Qualität angeboten werden.

Die Qualität der Bio-Produkte muss mindestens den Anforderungen aus der EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 entsprechen.

Der Essensanbieter muss, falls erforderlich, die Bio-Zertifizierung der Mensa-Küche veranlassen und diese jährlich bestätigen lassen.

3.2.2 Einsatz von saisonalen Lebensmitteln

Neben dem Einsatz von Lebensmitteln, die ökologisch erzeugt wurden, ist auch der Einkauf von Obst und Gemüse entsprechend der jeweiligen Saison ein Beitrag zur Nachhaltigkeit. Um hier konkret zu werden, wird ein Mindestanteil an saisonalen Lebensmitteln eingefordert.

Frische saisonale Komponenten aus der Warengruppe Gemüse (als Rohkost/Gemüsesticks) und Obst, müssen mindestens 30% des monetären Wareneinsatzes dieser Warengruppe in 20 Verpflegungstagen betragen.

Im Winter dürfen dazu auch eingelagerte Karotten oder Äpfel eingerechnet werden. Grundlage der Auswahl ist der jeweils aktuelle Saisonkalender der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

(Link zum Saisonkalender: <https://www.bzfe.de/inhalt/saisonkalender-467.html> - Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)).

Im Unterricht kann dieses Thema besonders gut integriert werden. Wann wachsen wo welche Obst- und Gemüsesorten? Im Rahmen der Ernährungsbildung soll sich dieses Wissen im Speiseplan widerspiegeln.

3.2.3 Einsatz von Fair-Trade-Produkten

Bad Waldsee ist Fair-Trade-Stadt. Wo immer möglich sollen in der Schulverpflegung (Kioskverkauf und Mittagessen) Lebensmittel eingesetzt werden, die das Fair-Trade-Siegel haben.

3.2.4 Einsatz von regionaltypischen Speisen oder Speisenkomponenten

In 20 Verpflegungstagen werden mindestens 2 x regionaltypische (schwäbische) Speisenkomponenten angeboten (Zum Beispiel: Linsen, Spätzle, Maultaschen, Schupfnudeln, schwäbischer Kartoffelsalat).

3.3 Kennzeichnung

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe in der Mittagsverpflegung ist gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) zu gewährleisten und vorzunehmen.

Die Speisepläne, die online gestellt werden, sind ebenso gekennzeichnet. Die Eltern haben so beim Bestellen schon die Einsicht und Entscheidungsmöglichkeit, was ihr Kind essen kann und was nicht.

4 Bewirtschaftungskonzept

Die Schulmensa der Stadt Bad Waldsee wird in sogenannter Fremdregie bewirtschaftet.

4.1 Fremdregie

Begriffserklärung

Bei der **Fremdregie** werden die Verpflegungsleistungen teilweise oder komplett an ein externes Catering-Unternehmen abgegeben. Der Caterer organisiert alles mit eigenem Personal. Er ist der Lebensmittelunternehmer.

Definition Lebensmittelunternehmer

Derjenige, der Speisen an die Mensagäste übergibt ist der „Lebensmittelinverkehrbringer“ oder „Lebensmittelunternehmer“ und hat als solcher eine Sorgfaltspflicht.

Der Lebensmittelunternehmer ist vollumfänglich dafür verantwortlich, dass alle gesetzlichen Vorschriften im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung eingehalten werden. Er muss alles tun, um die Gesundheit der Tischgäste zu sichern.

Die Küche der Mensa wird nur vom Auftragnehmer genutzt, um eine klare Abgrenzung und Verantwortungsverteilung im Hinblick auf Nutzung, Reinigung und Hygiene sicherzustellen.

4.2 Aufgaben- und Kostenverteilung

Die Nutzung der zur Verfügung gestellten Räume und der Ausstattung, bzw. des vorhandenen Inventars und die Verteilung der laufenden Kosten in der Mensa werden mit den Verpflegungsanbietern separat vertraglich geregelt.

Ebenso ist die Aufgabenverteilung zwischen dem Betreiber der Mensa, dem Träger und den Schulen im Rahmen der Bereitstellung der Verpflegung detailliert festgelegt.

Um eine gute Zusammenarbeit aller Beteiligten rund um das Thema Schulverpflegung zu erreichen, ist eine genau festgelegte Aufgaben- und Kostenverteilung formuliert. Jede Partei kann so ihren personellen und finanziellen Aufwand eingrenzen und kalkulieren. Ziel ist eine Kostentransparenz (soweit möglich), die deutlich macht, was gutes Schulessen wirklich kostet.

4.3 Personalkonzept

Die Erfahrung zeigt, dass das Ausgabepersonal entscheidend dazu beiträgt, ob Schüler gerne in die Mensa gehen oder nicht. Eine gute Atmosphäre, freundliches Auftreten und respektvoller Umgang aller Beteiligten sind dazu notwendig.

4.3.1 Qualifikation

In der Schulmensa ist eine geschulte Fachkraft als Mensa-Leiter/in eingesetzt. Diese Person ist Ansprechpartner für den Träger / Mensakoordinationsstelle und die Schulleitungen. Sie koordiniert die Abläufe und hat die Personalverantwortung in der Mensa.

Der Betreiber der Mensa trägt dafür Sorge, dass

- das Ausgabepersonal ein freundliches Auftreten hat und die deutsche Sprache (mindestens Sprachniveau B2*) beherrscht,
- die Küchenmitarbeiter regelmäßig Hygieneschulungen erhalten, das HACCP- Konzept kennen und wissen, wie sie dieses in der Praxis anwenden müssen,
- die Küchenmitarbeiter auch im Service geschult werden und ein freundlicher Umgang mit den Gästen gepflegt wird.

4.3.2 Personalschlüssel

Die Anzahl des Personals ist so bemessen, dass der Pausenverkauf und die Ausgabe des Mittagessens innerhalb der festgesetzten Pausenzeiten reibungslos erfolgen kann.

Kurze Wartezeiten bei der Abholung des Mittagessens sind ein wichtiges Akzeptanzkriterium. Dazu benötigt es gute Abläufe und genügend Ausgabepersonal. Diese Aspekte werden bereits bei der Planung der Küche bzw. Mensa betrachtet, um einen reibungslosen Ablauf bei der Essensausgabe zu ermöglichen.

Im Krankheitsfall oder bei Urlaub des Stammpersonals muss geschultes Ersatzpersonal bereitgestellt werden. Dieses Personal muss von einer Mitarbeiterin eingewiesen und auf Besonderheiten der jeweiligen Schule hingewiesen werden.

5 Produktionskonzept

Mischküchenkonzept

Es gibt verschiedene Produktionssysteme um Mittagessen in der Schule bereitzustellen. Jedes System hat Vor- und Nachteile und verursacht unterschiedliche Kosten und Personalaufwände.

Eine sogenannte Frischküche, in der täglich frisch gekocht wird, ist aufgrund der räumlichen und technischen Voraussetzungen in der Mensa nicht möglich.

Ein Kompromiss dazu ist eine Form der Mischküche, bei der die Speisen extern gekocht und dann heißgehalten, gekühlt oder tiefgekühlt angeliefert werden. Frische Produkte wie Salate oder Desserts können vor Ort auch frisch dazu produziert werden. Dieses Mischküchensystem hat sich bereits seit Jahren bewährt und soll in der Mensa weiterhin umgesetzt werden.

Der Anteil an eingesetzten Convenience-Produkten bestimmt der Betreiber. Die Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards sind dabei zu beachten.

** Tabelle 1: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, S.17, 2018, Einteilung der Convenience-Stufen*

Convenience-Stufe		Beispiele
Grundstufe	0	Ungewaschenes Gemüse
Küchenfertige Lebensmittel	1	Zerlegtes Fleisch ohne Knochen, geputztes Gemüse, Fischfilets, TK-Gemüse unzubereitet
Garfertige Lebensmittel	2	Filet, paniertes oder gewürztes Fleisch, Teigwaren, Tütensuppen, TK-Gemüse gewürzt
Aufbereitetfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver, Müslimischung
Regenerierfertige Lebensmittel	4	Einzelne Komponenten oder Fertig-Menüs
Verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts im Becher, Brot und Gebäck, Fischkonserven, Müsli-Riegel

*Folgende Grundsätze aus den DGE-Qualitätsstandards sind bei diesem Produktionskonzept zu beachten:

Beim Einsatz von Convenience-Produkten gelten folgende Grundsätze:

Erlauben es die zeitlichen und personellen Kapazitäten, sind Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.

Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 sollten immer Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden.

Erfordert die Herstellung der Speisen zahlreiche Prozessstufen (zum Beispiel Cook & Chill), ist der Einsatz von Gemüse und Obst aus den Convenience- Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.

Bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte (TK) den Konserven (zum Beispiel Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.

6 Raumkonzept

6.1 Küchenkonzept

Die Küche ist so ausgestattet, dass das Mischküchenkonzept, wie oben beschrieben, umgesetzt werden kann. Dazu sind ausreichend Flächen, Lagerräume, Technik und Kücheninventar bereitgestellt.

6.2 Ausgabekonzept

6.2.1 Tablettssystem

In der Mensa wird als Ausgabesystem das Tablettssystem angeboten. Die Schüler holen ihr Essen an der Ausgabetheke der Mensa mit einem Tablett ab. Die Gerichte werden von der Ausgabekraft entsprechend der Wünsche der Essensteilnehmenden auf dem Teller ausgegeben. Im Grundschulbereich bekommen die jüngsten Gäste an der Ausgabe und am Tisch Hilfestellung durch Betreuungspersonal.

6.2.2 Salatbar

Eine Salatbar für Beilagensalate steht in der Mensa zur Verfügung. Die Schüler erhalten dafür eine Salatschale vom Ausgabepersonal. Sie bedienen sich selbst an der Salatbar und können frei aus den Komponenten wählen. Es wird sichergestellt, dass auch kleinere Kinder sich gut an der Salatbar bedienen können.

6.3 Geschirrrückgabekonzept

Auch die Geschirrrückgabe ist im Rahmen der Mittagsverpflegung eine Schnittstelle im Hinblick auf pädagogische Aspekte. Schüler sollen ihr Tablett nicht einfach in einen Tablettwagen stellen, sondern ihr Tablett beim Abräumen vorsortieren.

Dazu gibt es sogenannte Abräumwagen. Besteck, Teller, Gläser und das Tablett werden darauf sortiert. Die Speisereste auf dem Teller der Schüler kommen in einen Resteeimer. Durch dieses Geschirrrückgabekonzept werden die Speiserestemengen sichtbar und messbar.

Im Sinne der Nachhaltigkeit werden die Speisereste regelmäßig gemessen und entsprechende Anpassungen der Portionsgrößen, Produktionsmengen etc. vorgenommen. Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist Thema in der Ernährungsbildung.

6.4 Speiseraumkonzept

Die Flächen, die für den Speiseraum vorhanden sind, bestimmen letztlich das Speiseraumkonzept einer Schule. Das Platzangebot bestimmt, ob Schüler in einer oder in mehreren Schichten zum Essen gehen. Hier muss eine Abstimmung zwischen den Schulen erfolgen.

Der Speisesaal darf gelegentlich auch für schulische Veranstaltungen (zum Beispiel für Schulfeste, Elternabende, Vorträge u.a.) oder Veranstaltungen des Schulträgers genutzt werden. Die Schule informiert den Betreiber der Mensa frühzeitig über solche Termine.

Der jeweilige Veranstalter trägt dafür Sorge, dass der Speiseraum am Ende der Veranstaltung besenrein und richtig bestuhlt für das Mittagessen verlassen wird.

6.5 Müllvermeidungskonzept

Verpackungen produzieren viel Müll. Dieser soll, wo immer möglich, vermieden werden. Maßnahmen um dies zu fördern sind u.a., dass

- die Speisen umweltverträglich verpackt sind,
- die Verpackungen recyclebar oder kompostierbar sind,
- Mehrwegbehälter eingesetzt werden,
- Getränke in PET Flaschen mit Pfandsystem verkauft werden,
- Großgebilde statt Einzelverpackungen zum Einsatz kommen (z.B. statt einzelne Joghurtbecher anzubieten, wird aus Großgebilden in Dessertschalen portioniert)
- Speisen nicht in Aluminium-Schalen angeboten werden
- auf Frischhaltefolie verzichtet wird.

7 Bestellwesen und Abrechnungskonzept

Das bisherige System sieht keine Vorbestellung der Mittagessen vor. Die Schüler können sich spontan an der Essensausgabe für ein Menü entscheiden. Die Bezahlung erfolgt über eine MensaCard (Beschreibung hierzu siehe Auszug Homepage). Diese muss mit Bargeld an einem Ladegerät in der Mensa aufgefüllt werden oder online über Reservix.

BEZAHLT WIRD BARGELDLOS...

Die MensaCard, die bei der KoordinierungsStelle Mensa beantragt und abgeholt werden kann, wird an der Aufladestation mit einem Betrag geladen und kann in der Mensa1a sowie in der Cafeteria für die Einkäufe verwendet werden. Einfach und unkompliziert! Und sicher: Bei Kartenverlust einfach anrufen, eine Email schreiben oder eine Nachricht hinterlassen und Karte sperren. Damit ist das Guthaben gesichert.

Diese Handhabung soll mit der Einführung des neuen Bestell- und Abrechnungssystem aus folgenden Gründen verändert werden:

- Der Caterer weiß nicht wie viele Essen jeweils gekauft werden. Er muss die Mengen schätzen. Auch bei guten Erfahrungswerten, kann von einer Speise viel übrig bleiben. Speisereste müssen im Sinne der Nachhaltigkeit vermieden werden.
- Begehrte Speisen können auch ausgehen, wenn mehr Gäste als gedacht kommen. Dies führt zu Enttäuschungen, wenn sich der Gast auf eine Speise gefreut hat.
- Eine Vorbestellung der Schulessen ist für den Essensanbieter wichtig. Je länger der Vorlauf ist, desto besser kann er den Einkauf der Lebensmittel planen, saisonal und vielleicht regional Waren beziehen und wirtschaftlich und nachhaltiger arbeiten
- Die Kalkulation der Angebotspreise ist leichter und müsste zu günstigeren Preisen führen
- Eltern haben mehr Einblick auf den Einkauf und Einfluss auf die Essensauswahl (wichtig in der Primarstufe)
- Kinder haben wenig oder kein Bargeld in der Schule dabei
- Die Essensausgabe kann schneller erfolgen und damit die Wartezeiten verkürzt werden

7.1 Internetbasiertes Bestell- und Abrechnungssystem

Die Bestellung und Abrechnung soll voraussichtlich ab dem Schuljahr 2021/2022 über ein sogenanntes internetbasiertes bargeldloses Bestell- und Abrechnungssystem auf Guthabenbasis erfolgen. Die Schulträgerin wird ein passendes System anschaffen. Sie wird das System dem Mensabetreiber kostenlos zur Verfügung stellen.

Über dieses internetbasierte Bestell- und Abrechnungssystem haben die Bezugsberechtigten die Möglichkeit, ihre Essen unter Einhaltung der festgelegten Fristen zu bestellen und zu stornieren. Abgerechnet werden nur tatsächlich abgenommene Essen und Essen die nicht rechtzeitig storniert wurde.

Die Anmeldung im Bestell- und Abrechnungssystem verpflichtet nicht automatisch zur Teilnahme am Mittagessen.

7.2 Vorbestellung und Stornierung von Mittagessen

Die Erfahrung zeigt, dass die Bereitschaft das Mittagessen mit einem Vorlauf zu bestellen größer ist, wenn eine Stornierung der Essen möglich ist. Deshalb soll das vorbestellte Menü noch am Vorabend bis 18:00 Uhr kostenfrei online storniert werden können.

7.3 Spontanessen

Um den Übergang vom jetzigen System zu erleichtern, soll eine bestimmte Anzahl an Menüs ohne Vorbestellung angeboten werden. Vorgeschlagen werden 10 % der durchschnittlichen Gesamtmenge am Tag. Es gibt also keine Garantie, dass ein „Menü ohne Vorbestellung“ in der Ausgabezeit des Mittagessens vorrätig ist.

Wenn ein Menü spontan gekauft wird, wird ein Aufschlag von 0,50 € verlangt. Dieser Aufschlag soll dazu beitragen, dass die nachhaltigere Vorbestellung genutzt wird.

7.4 Abrechnung der Mittagessen

Die Bezahlung der Mittagessen erfolgt bargeldlos über das Guthaben, das im Vorfeld auf ein Treuhandkonto einbezahlt wurde.

7.5 Bezahlung der Pausenverpflegung

Die Bezahlung im Pausenverkauf erfolgt bargeldlos mit dem Bezahlmedium.

8 Qualitätsmanagementkonzept

8.1 Qualitätssicherung

8.1.1 Akzeptanzfördernde Maßnahmen durch den Betreiber

Eine hohe Akzeptanz ist das Erfolgsrezept für eine gut funktionierende Mensa. Deshalb ist es wichtig, dass der Betreiber nicht nur gutes Essen liefert, sondern sich auch darüber hinaus engagiert.

Akzeptanzfördernde Maßnahmen sind:

- Aktionstage oder Aktionswochen (Themenwochen)
- Einbindung von Schülern in die Speiseplanung
- Bereitstellung von Informationen für Schüler und Eltern (Broschüren, Plakate, Info-Blätter) zum Unternehmen oder zu der Herstellung der Speisen
- Zusatz-Informationen auf Speiseplänen, wenn ein besonderes Qualitätsmerkmal besteht (zum Beispiel Herkunft eines Lebensmittels, Hinweis auf saisonale oder Bio-Lebensmittel)
- Aushänge in der Mensa mit Bildern der Mensa-Mitarbeiter mit Namen

8.1.2 Akzeptanzfördernde Maßnahmen durch die Schulen

Auch die Schule kann viel zur Akzeptanzsteigerung beitragen. Ganz besonders, wenn die Mensa als wichtiger Baustein im Lebensraum Schule angesehen wird und das Verpflegungskonzept Teil der Konzeption der Schule ist.

An erster Stelle steht eine wertschätzende Sprache, wenn es um die Mensa oder das Essen geht.

Durch Aktionen in der Mensa zu bestimmten Ernährungsthemen oder anderen Informationsveranstaltungen wird die Mensa als Teil der Schule wahrgenommen. Es ist angedacht, über verschiedene Kanäle (Plakate, Flyer, Online) die Schüler und Eltern über gesunde, nachhaltige Ernährung und das darauf abgestimmte Mensa-Angebot zu informieren.

Weitere Maßnahmen und Ideen zur Partizipation der Schulen finden sich im Handlungsleitfaden Klimagesunde Schulverpflegung.

8.1.3 Reklamationsmanagement

Um Unzufriedenheit oder Probleme in der Mensa frühzeitig zu erkennen, bedarf es eines Beschwerdemanagements und einer guten Feedback-Kultur in der Mensa. Es werden regelmäßig Umfragen zur Zufriedenheit durchgeführt.

Die Schulträgerin legt fest, wie mit Reklamationen umgegangen wird. Wer nimmt sie an, wer antwortet wem und bis wann?

8.2 Kommunikation

8.2.1 Ansprechpartner

Damit die Akzeptanz des Verpflegungsangebotes langfristig erhalten bleibt, ist ein regelmäßiger Austausch zwischen der Schulträgerin, den Schulleitungen und dem Betreiber der Mensa wichtig.

Der Mensabetreiber benennt einen zentralen Ansprechpartner für die Schulen und den Träger. Erster Ansprechpartner für den Betreiber der Mensa ist der zuständige Mitarbeiter der Koordinationsstelle MEns1A (Siehe Ziff.8.2.2).

8.2.2 Koordinationsstelle Mens1A

Die Schulträgerin hat innerhalb des Fachbereiches Schulen, Bildung und Betreuung eine Koordinationsstelle in der Mensa etabliert. Die Koordinationsstelle Mens1A ist erster Ansprechpartner zu allen Fragen rund um die Mensa.

Die Schulen informieren die Koordinationsstelle Mens1A mindestens 1 Woche vorher über

- Ausflüge von Schulklassen
- Schulfreie Tage wie Pädagogische Tage, bewegliche Ferientage
- Besondere Tage wie Bundesjugendspiele

Ein guter Austausch der verantwortlichen Ansprechpartner trägt entscheidend dazu bei, dass Probleme oder eine Unzufriedenheit erst gar nicht entstehen oder frühzeitig erkannt werden.

9 Ernährungsbildung

Ernährungsbildung ist in unserer Überflussgesellschaft wichtiger, denn je. Es gibt viele Anknüpfungspunkte zu den Themen Gesundheit, Ernährung und Klimaschutz in den verschiedensten Schulfächern.

In den DGE Qualitätsstandards steht dazu unter anderem:

...„Schulentwicklungsprozesse haben seit den 1990er Jahren in allen Bundesländern zur Erarbeitung von pädagogischen Programmen geführt, die der einzelnen Schule ein unverwechselbares Profil geben. Ein gutes pädagogisches Verpflegungskonzept und eine gute physiologische Verpflegungsqualität als Bestandteil des Schulprofils erweisen sich als Standort- und Wettbewerbsvorteil“...

10 Zusammenfassung

In diesem Verpflegungskonzept wird detailliert beschrieben, wie die Schulverpflegung in der Stadt Bad Waldsee zukünftig organisiert werden soll.

Die beschriebenen Ziele und Vorgaben bringen mehr Transparenz in das Thema Schulverpflegung und setzen Qualitätsstandards beim Speisenangebot. Diese Anforderungen an das Angebot und die Qualität des Essens werden in der anstehenden Ausschreibung in der Leistungsbeschreibung verankert.

Schulverpflegung funktioniert besonders dann gut, wenn alle Beteiligten in der Schulverpflegung regelmäßig zusammenkommen und eine offene, wertschätzende Kommunikation pflegen. Der Austausch an Runden Tischen und in Mensa-Ausschüssen ist wichtig, um die Beteiligten zu informieren und eine hohe Zufriedenheit und Akzeptanz zu erhalten.

Ernährungsbildung findet in vielen Bereichen an den Schulen statt. Auch diese kann die Akzeptanz für das Mensaangebot erhöhen und einen Beitrag zu gesünderem und nachhaltigerem Ernährungsverhalten leisten.

Beratungs- aktion	Kennung	Gremium	Datum
Beschluss	öffentlich	Gemeinderat	17.12.2020
Ausschreibung von Verpflegungsleistungen – Schulessen Vorstellung, Beratung und Beschluss des Schulverpflegungskonzept als Basis für die Ausschreibung der Schulverpflegung			

I. Beschlussvorschlag:

Der Verwaltungsausschuss empfiehlt dem Gemeinderat gemäß der modifizierten Schulverpflegungskonzeption (s. Anlage):

Dem Schulverpflegungskonzept als Basis für die Ausschreibung der Schulverpflegung wird zugestimmt.

II. zu beraten ist

über das Schulverpflegungskonzept als Basis für die Ausschreibung der Schulverpflegung.

III. zum Sachverhalt:

Am Bildungszentrum Döchtbühl werden derzeit ca. 1.600 Schülerinnen und Schüler von 200 Lehrkräften beschult. Über die dortige Mensa werden jährlich etwa 16.300 Menüessen und ca. 40.000 Artikel über den Kioskverkauf durch den aktuellen Caterer ausgegeben. Der Schulträger ist verpflichtet, diese Liefer- und Dienstleistungen regelmäßig öffentlich auszuschreiben. Im Vorfeld der Ausschreibung sind grundlegende Eckpunkte wie z.B. Mindestanforderungen an die Qualität der Speisen, Bioanteil, Spontanessen und sonstige Rahmenbedingungen in einem Verpflegungskonzept festzulegen. Dieses Verpflegungskonzept bildet im Rahmen der Ausschreibung die Grundlage für die zu erstellende Leistungsbeschreibung. Die darin enthaltenen Vorgaben sind vom zukünftigen Lieferanten der Speisen zwingend einzuhalten.

Zur Erstellung des Schulverpflegungskonzeptes wurde am 23.07.2020 ein Runder Tisch, bestehend aus Fraktions-, Schüler- und Elternvertreter, Lehrer und die Schulleitungen, gebildet, welche die Möglichkeit erhielten, sich mit ihren Anregungen und Wünschen an der Entscheidungsfindung relevanter Kriterien rund um das Thema Verpflegung zu beteiligen. Unter Mitarbeit der genannten

Personengruppen und gemeinsam mit den beauftragten Expertinnen sowie den zuständigen Vertretern der Verwaltung wurden die Maßstäbe für die Eckpunkte des gewünschten Schulverpflegungskonzepts erarbeitet. Der daraus erarbeitete Entwurf wurde den Schulen und den Fraktionsvertretern zur Durchsicht vorgelegt und die rückgemeldeten weitere Anregungen in das nun vorliegende Schulverpflegungskonzept eingearbeitet (**Anlage 197-1 und Anlage 197-3**).

Als Informationsgrundlage diente der Handlungsleitfaden für klimagesunde Schulverpflegung (<https://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2019-02/KlimagesundeSchulverpflegung-Leitfaden-MehrWertKonsum-2019.pdf>), sowie die DGE Qualitätsstandards für Schulverpflegung (**Anlage 197-2**).

IV. weitere Überlegungen:

Bad Waldsee, 11.12.2020

gez. Brenner

Anlage(n):

1. Anlage 197-2 Anlage 2 DGE Qualitätsstandard Schule
2. Anlage 197-1 Stand 10.12.2020 Schulverpflegungskonzept Neu
3. Anlage 197-3 Ergänzung Schulverpflegungskonzept auf Sitzung GR 17.12.20

DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung





DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Inhalt

	Grußwort	6
	Vorwort	7
1	Hintergründe und Ziele.....	8
1.1	Hintergründe	8
1.2	Ziele	11
1.3	Zielgruppen des Qualitätsstandards	11
2	Gestaltung der Verpflegung	12
2.1	Getränkeversorgung	12
2.2	Frühstück und Zwischenverpflegung	13
2.3	Mittagsverpflegung	15
	2.3.1 Lebensmittelauswahl	16
	2.3.2 Speisenplanung	17
2.4	Speisenherstellung	20
	2.4.1 Zubereitung	20
	2.4.2 Warmhaltezeiten und Temperaturen	20
	2.4.3 Sensorik	21
2.5	Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung	21
3	Rahmenbedingungen in Schulen	23
3.1	Teilnahme am schulischen Mittagessen	23
3.2	Essenszeit	23
3.3	Raumgestaltung	24
3.4	Pädagogische Aspekte	24
4	Rahmenbedingungen für die Verpflegung.....	29
4.1	Rechtliche Bestimmungen	29
	4.1.1 Hygiene	31
	4.1.2 Produktübergreifende Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung	32
4.2	Personalqualifikation	34
4.3	Schnittstellenmanagement	35

5	Nachhaltigkeit	36
5.1	Gesundheit	37
5.2	Ökologie.....	37
5.3	Gesellschaft.....	38
5.4	Wirtschaftlichkeit.....	38
6	Zertifizierung	39
6.1	Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung.....	39
6.2	Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung.....	40
6.3	Zusammenarbeit mit Caterern	40
6.4	Kriterien zur Eigenkontrolle	41
6.5	Ablauf	45
7	Weiterführende Informationen	46
7.1	Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage)...	46
7.2	Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen	48
7.3	Leistungsverzeichnis	49
7.4	Sponsoring	50
	Adressen	51
	Impressum	53

Anmerkung zur Gleichstellung in der Sprachverwendung:

Soweit personenbezogene Bezeichnungen im Maskulinum stehen, wird diese Form verallgemeinernd verwendet und bezieht sich auf beide Geschlechter. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. geht selbstverständlich von einer Gleichstellung von Mann und Frau aus und hat ausschließlich zur besseren und schnelleren Lesbarkeit die männliche Form verwendet. Wir bitten hierfür um Verständnis.

Grußwort



Julia Klöckner, © BMEL/Kugler

Liebe Leserinnen und Leser,

die Schule ist ein idealer Ort, um Kinder und Jugendliche an eine ausgewogene Ernährung und gesunde Lebensweise heranzuführen. Denn hier erreichen wir sie zu 100 Prozent. Und immer mehr Schülerinnen und Schüler besuchen Ganztags-schulen in Deutschland. Mir ist wichtig, dass wir das nutzen. Dazu gehört, dass mittags etwas Gesundes auf den Tisch kommt. Dazu gehört aber auch, dass wir Ernährungskompetenzen vermitteln.

Gesund essen, das heißt, ausgewogen und abwechslungsreich zu essen. Wie das konkret umzusetzen ist, also wie oft Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch auf dem Teller liegen sollte, darüber ist sich die Wissenschaft einig.

Deshalb hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) den „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ erarbeitet. Dieser Standard ist Teil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Mit dem DGE-Qualitätsstandard machen wir es leicht, für ausgewogene Mahlzeiten in den Mensen und Cafeterien unserer Schulen zu sorgen!

So ist eine ausgewogene Ernährung kein Hexenwerk mehr und wir kommen unserem Ziel, einen gesundheitsfördernden Lebensstil bei unseren Kindern und Jugendlichen zu fördern, ein gutes Stück näher!

Ihre

Julia Klöckner

Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft

Vorwort



Dr. Kiran Virmani, © DGE

Liebe Leserinnen und Leser,

was und wie von Schülern tagtäglich gegessen und getrunken wird, trägt langfristig zur Entwicklung und Festigung von Geschmacks- und Handlungsmustern bei. Schulen können diesbezüglich mit entsprechenden Angeboten durchaus Einfluss nehmen. Die Bereitschaft, sich im späteren Leben ausgewogen und vollwertig zu ernähren oder in die eigene Gesundheit zu investieren, hängt auch stark von Erfahrungen im schulischen Bereich ab. Qualitativ hochwertiges Essen kann von Schülern besser wahrgenommen und geschätzt werden, wenn eine schulische Ernährungsbildung entsprechende Grundlagen schafft und weitere Kenntnisse über eine vollwertige Ernährung vermittelt.

Mit dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ gibt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) den für die Schulverpflegung Verantwortlichen einen Rahmen zur optimalen Gestaltung des Verpflegungsangebots und zur Qualitätssicherung an die Hand. Der Qualitätsstandard wurde von Experten der DGE, den Vertretern aller Länderministerien und der Vernetzungsstellen Schulverpflegung sowie mithilfe zahlreicher Personen aus Wissenschaft, Schule und Praxis erarbeitet.

Kernelemente des Qualitätsstandards sind Kriterien zur optimalen Lebensmittelauswahl, Häufigkeit der Verwendung sowie Speisenplanung und -herstellung bis hin zum nährstoffoptimierten Verpflegungsangebot. Außerdem werden wichtige Aspekte wie die Getränkeversorgung, die Zwischenverpflegung oder die Ernährungsbildung thematisiert. Neu sind die Hinweise auf die Lebensmittelinformationsverordnung mit der Verpflichtung, Allergene zu kennzeichnen, sowie das Kapitel 5 zur Nachhaltigkeit.

Die DGE liefert Ihnen mit diesem Qualitätsstandard die Grundlage zur Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungsangebots. Machen Sie aus Ihrer Schulmensa einen Ort, an dem gesundheitsfördernde und schmackhafte Lebensmittel in einer angenehmen Atmosphäre angeboten werden. Leisten Sie diesen wichtigen Beitrag zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens und der Gesundheit von Kindern und Jugendlichen. Sichtbar wird Ihr Engagement mit der Zertifizierung durch die DGE. Nutzen Sie die Chance und dokumentieren Sie öffentlichkeitswirksam: Unsere Schule erfüllt die Anforderungen der Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung beziehungsweise der Schule + Essen = Note1-PREMIUM-Zertifizierung der DGE.

Diese Broschüre liefert Ihnen umfassende Informationen rund um die Schulverpflegung. Bei individuellen Fragen steht Ihnen das Team von „Schule + Essen = Note 1“ aber auch gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Ihre

Dr. Kiran Virmani

Geschäftsführerin

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.



Der Schulalltag hat sich durch die Einführung der Schulform Ganztagschule und die Verkürzung der Schulzeit zur Erlangung des Abiturs auf acht Jahre (G8) für die Kinder und Jugendlichen, aber auch die Lehrkräfte erheblich gewandelt. Die Veränderungen im Schulalltag, die Ernährungsgewohnheiten von Kindern und Jugendlichen sowie die sich daraus ergebenden Zielsetzungen für den „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ sind Inhalte dieses Kapitels.

1.1 Hintergründe

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und als Bestandteil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ wurden 2007 die ersten bundesweiten „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ veröffentlicht. Ein

Expertengremium mit Vertretern aus Wissenschaft und Praxis sowie den Referenten der Länder hat diese gemeinsam mit dem Team von „Schule + Essen = Note 1“ erarbeitet. 2009 wurde die zweite, 2011 die dritte Auflage veröffentlicht. Der Fokus der dritten Auflage lag auf einer neuen Struktur. In der aktuellen Auflage wurden die Inhalte aktualisiert. Das Kapitel 4 wurde um die Allergenkennzeichnung ergänzt und aktualisiert. Das Thema Nachhaltigkeit findet sich nun in einem eigenen Kapitel.

Wandel des Schulalltags

Kinder wachsen in einem Umfeld auf, das große Herausforderungen an den Erhalt der Gesundheit und an die Entwicklung von sozialen Beziehungen stellt. Oft bedingt durch die Berufstätigkeit beider Elternteile oder durch lange Anfahrtswege zur Schule in ländlichen Gebieten, wird die ganztägige Betreuung von Kindern und Jugendlichen immer häufiger zur Aufgabe der Schulen. Die OECD-Studie PISA löste zudem Diskussionen über die besten Rahmenbedingungen schulischen Lernens aus. Viele Wissenschaftler, Lehrkräfte, Eltern sowie Politiker sehen in Ganztagschulen dazu die Lösung. Durch die Einrichtung von Ganztagschulen wird Schule zum zentralen Lebens- und Erfahrungsraum für Kinder und Jugendliche. Das spiegelt sich auch in der Statistik zur Entwicklung der Ganztagschulen wider. Die Anzahl der Verwaltungseinheiten zeigt einen stetigen Anstieg. Im Jahr 2005 waren 8.226, 2012 bereits 15.742 Verwaltungseinheiten verzeichnet. Dies entspricht einem Anstieg um rund 91 Prozent in einem Zeitraum von sieben Jahren. Vor allem Grundschulen wurden zu Ganztagschulen mit offener Form.¹

¹ Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.): Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – Statistik 2008 bis 2012. Berlin (2014); www.kmk.org/statistik/schule/statistische-veroeffentlichungen/allgemein-bildende-schulen-in-ganztagsform-in-den-laendern-in-der-bundesrepublik-deutschland.html (eingesehen am 02.05.2014)

Die Einführung des „G8-Abiturs“ an Gymnasien ging mit einer erheblichen Umstrukturierung einher. Der Lehrstoff, der statt in neun nun in acht Jahren erlernt werden muss, führte zur Einführung von Nachmittagsunterricht. Viele Schüler sind häufig bis 16:00 Uhr oder sogar 17:00 Uhr in der Schule.

Immer mehr Kinder besuchen immer früher Ganztageseinrichtungen. Dies beginnt meist mit dem Besuch des Kindergartens. Durch die ganztägige Betreuung nimmt der Einfluss von Kindertageseinrichtungen und Schulen auf die Verpflegung und Essgewohnheiten immer mehr zu. Auch die Ernährungsbildung verlagert sich zunehmend von der Familie in die Schule. In vielen Familien werden Kenntnisse rund um die Speisenzubereitung nicht mehr selbstverständlich an die Kinder und Jugendlichen weitergegeben.

Die Verpflegung der Schüler hat heute eine zentrale Bedeutung im „Lebensraum Schule“. Dies zeigt auch der Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 02.01.2004, in dem für Ganztagschulen gefordert wird, dass den Schülern eine Mittagsverpflegung an allen Tagen des Ganztagsbetriebs bereitgestellt werden muss.²



Schulen haben deshalb bei der Gestaltung der Schulverpflegung eine zentrale Mitverantwortung und Fürsorgepflicht. Die Qualität der Verpflegung beeinflusst schließlich die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Alle Schulen haben zudem einen Bildungs- und Erziehungsauftrag. Dazu gehören die Herausbildung eines gesundheitsfördernden Lebensstils und die Entwicklung sozialer Beziehungen.

Ungünstiges Ernährungsverhalten

Ein anderer wichtiger Aspekt für die Entwicklung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ ergibt sich aus dem Kinder- und Jugendgesundheits-survey – KiGGS. In Deutschland sind danach über alle Altersklassen hinweg 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen übergewichtig, 6,3 Prozent davon adipös. Auch Essstörungen kommen immer häufiger vor. Bei 29 Prozent der Mädchen und 15 Prozent der Jungen im Alter von 11 bis 17 Jahren wurde ein auffälliges Essverhalten festgestellt. Übergewicht und Adipositas sowie Essstörungen korrelieren eng mit der sozialen Schicht: Je niedriger der sozioökonomische Status, desto höher die Prävalenz.³

In der EsKiMo-Studie, der Ernährungsstudie als KiGGS-Modul, wurde das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen untersucht. Danach essen Kinder und Jugendliche zu wenig Gemüse und Obst, zu viel Fleisch, Fleischwaren, Knabberartikel und Süßwaren, und sie trinken zu viele zuckerhaltige Limonaden. Die Studie belegt ein ungünstiges Ernährungsverhalten, das vor allem bei zu wenig Bewegung in der Schule und im Alltag dauerhaft zu Übergewicht und Adipositas beiträgt.⁴

² Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.): Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – Statistik 2002 bis 2006. Bonn (2008); www.kmk.org/fileadmin/pdf/PresseUndAktuelles/2004/GTS_2006.pdf (eingesehen am 04.07.2014)

³ Kurth B-M, Schaffrath Rosario A: Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Ergebnisse des bundesweiten Kinder- und Jugendgesundheits-survey (KiGGS). Bundesgesundheitsblatt Nr. 50 (2007), 736-743

⁴ Mensink GBM, Bauch A, Vohmann C et al.: Ernährungsstudie als KiGGS-Modul (EsKiMo) – Forschungsbericht, Berlin (2007). Weitere Informationen unter: www.rki.de Suchbegriff EsKiMo (eingesehen am 29.07.2011)

Damit ergibt sich die Forderung nach einer gesundheitsfördernden, nährstoffoptimierten Mittags- und Zwischenverpflegung sowie einer intensiven theoretischen und praktischen Ernährungsbildung im Unterricht. Ergänzend ist das Sport- und Bewegungsangebot in den Schulen zu berücksichtigen.

Einfluss der Ernährung auf die Konzentration und Leistungsfähigkeit in der Schule

Eine auf Kinder und Jugendliche abgestimmte Ernährung hat positive Effekte: Kurzfristig steigert ausreichend zur Verfügung stehende Energie in Form von Kohlenhydraten Aufmerksamkeit, Erinnerungs- und Reaktionsvermögen sowie Konzentrationsfähigkeit.⁵ Als Zwischenmahlzeiten eignen sich in diesem Zusammenhang Gemüse und Obst, Vollkorn- oder Milchprodukte.

Langfristig haben die Zusammensetzung und Menge der verzehrten Lebensmittel Einfluss auf die Prävention chronisch degenerativer Krankheiten wie Fettstoffwechselstörungen, Diabetes mellitus Typ 2 und Herz-Kreislauf-Krankheiten. Auch Übergewicht ist hauptsächlich auf eine dauerhaft überhöhte Energiezufuhr, verbunden mit einer zu geringen körperlichen Aktivität, zurückzuführen. Somit kann eine bedarfsgerechte Ernährung das Risiko für ernährungsmitbedingte Krankheiten senken und einen Beitrag zur Erhaltung der Gesundheit leisten.



Der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ berücksichtigt daher zur Ausprägung eines gesundheitsfördernden Lebensstils:

- ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Verpflegungsangebot für die Mittags- und Zwischenverpflegung,
- ein energiearmes Getränkeangebot, das von der Schule kostenfrei zur Verfügung gestellt wird,
- eine ansprechende Gestaltung des Speisensaals und eine angenehme Essatmosphäre zur Steigerung der Akzeptanz des Verpflegungsangebots, dazu gehören auch kompetente Mitarbeiter in Küche und Ausgabe,
- ausreichend lange Pausenzeiten, damit in Ruhe gegessen werden kann.

⁵ Eissing G: Einfluss der Frühstücksqualität auf die mentale Leistung. Ernährung und Medizin 26 (2011), 22-27

1.2 Ziele

Ziel des Qualitätsstandards ist es, die Verantwortlichen für die Verpflegung in Schulen bei der Umsetzung einer bedarfsgerechten und ausgewogenen Verpflegung zu unterstützen und damit den Schülern die Auswahl aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot zu ermöglichen. Dies betrifft die Verpflegung der Schüler in der Primarstufe ebenso wie die in der Sekundarstufe. Dazu bietet dieser Qualitätsstandard eine praxisorientierte Hilfestellung. Die Inhalte basieren auf der aktuellen wissenschaftlichen Datenlage. Hierzu zählen unter anderem die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr⁶ und deren Umsetzung in die Gemeinschaftsverpflegung.



1.3 Zielgruppen des Qualitätsstandards

Zielgruppen sind Verantwortliche und Entscheidungsträger wie Schulträger, Schulleitungen, Schulgremien, Vertretungen der Schülerschaft und der Eltern. Der Qualitätsstandard richtet sich in gleicher Weise an diejenigen, die die Verpflegung herstellen, umsetzen oder anbieten. Hierzu zählen Caterer, Pächter, Hausmeister, Elterninitiativen und Schülerfirmen.

⁶ Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Auflage, 1. Ausgabe (2015)



In diesem Kapitel sind Empfehlungen für die Gestaltung eines vollwertigen⁷ Speisenangebots für die Schulverpflegung dargestellt. Diese umfassen Angaben zu Getränkeversorgung, Frühstück, Zwischenverpflegung und Mittagessen sowie zur Speisenherstellung. Darüber hinaus sind Informationen zur Nährstoffversorgung durch die Mittagsverpflegung enthalten.

Besonders Kinder und Jugendliche benötigen zur Prägung ihrer Sinne ein Angebot an Lebensmitteln, das eine Vielfalt in Geschmack sowie in Geruch, Konsistenz, Aussehen und Hörerlebnissen bietet. Geruchs- und Geschmackserlebnisse prägen das sensorische Gedächtnis. Durch die Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack, zum Beispiel durch Geschmacksverstärker,

kann der Sinn für die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel verloren gehen. Daher sind prinzipiell Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole⁸ zu bevorzugen. Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten, zum Beispiel Soßen, Desserts. Formfleischerzeugnisse⁹ sind keine natürlichen beziehungsweise naturbelassenen Produkte und werden daher aus Gründen der Ernährungsbildung sowie der Geschmacksbildung und -prägung nicht verwendet.

2.1 Getränkeversorgung

Ausreichendes Trinken gehört zu einer vollwertigen Verpflegung. Daher sollten Schüler jederzeit die Möglichkeit haben zu trinken. Am besten eignen sich Trink- oder Mineralwasser sowie ungesüßte Früchte- oder Kräutertees.

Trinkwasser steht den Schülern während des Schulalltags immer kostenfrei zur Verfügung. Dies gilt auch für die Zeit des Unterrichts. Die Bereitstellung kann beispielsweise durch Trinkwasserspender, die Installation von Brunnen oder die Einrichtung von Trinkecken in den Klassenräumen erfolgen. Die Geräte sind regelmäßig zu warten und auf ihren Keimgehalt zu kontrollieren. Gemeinsam mit den Schülern sollten genaue Regeln erstellt werden, wann im Unterricht getrunken werden darf. Bewährt hat sich zum Beispiel, beim

⁷ Die vollwertige Ernährung nach den Empfehlungen der DGE liefert eine dem Energiebedarf entsprechende Energiemenge und ausreichend Flüssigkeit. Sie stellt die Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Protein, Fett und Kohlenhydrate in einem ausgewogenen Verhältnis sicher. Außerdem liefert sie Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe in ausreichender Menge. Die vollwertige Ernährung ist abwechslungsreich und betont den Konsum von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs.

⁸ Zuckeralkohole sind z. B. Sorbitol, Xylitol und Maltitol. In hoher Dosierung wirken sie stark abführend und schon in geringer Dosierung führen sie zu Blähungen.

⁹ Zur Definition von Formfleischerzeugnissen: Deutsches Lebensmittelbuch, Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Punkt 2.19, unter www.bmel.de, Suchbegriff „Leitsätze Fleisch- und Fleischerzeugnisse“.

Frontalunterricht das Trinken nicht zu gestatten, wohl aber in Stillarbeitsphasen, während Gruppenarbeiten und Klassenarbeiten. Die Lehrkräfte können sich gemeinsam mit den Kindern und Jugendlichen auch auf Trinkpausen, zum Beispiel nach Abschluss eines schwierigen Gedankenganges, einigen.¹⁰

Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Near-Water-Getränke mit hohem Energiegehalt und künstlichen Aromen, Eistees, Energy-Drinks und isotonische Sportgetränke werden in Schulen nicht angeboten.



2.2 Frühstück und Zwischenverpflegung

Frühstück und Zwischenverpflegung leisten bei optimaler Lebensmittelauswahl einen wichtigen Beitrag zur täglichen Nährstoffzufuhr.

Das Frühstücksangebot zu Hause und das Angebot der Zwischenverpflegung in der Einrichtung sollten weitgehend aufeinander abgestimmt sein. Der Schulkiosk sollte zur Mittagszeit geschlossen werden. Bleibt er geöffnet, werden zur Mittagszeit keine warmen Speisen angeboten. Das Kioskangebot darf keine Konkurrenz zur Ausgabe der Mittagsverpflegung darstellen. Das gilt auch für das Angebot in Cafeterien oder Bistros.

In der Tabelle 1 sind sieben Lebensmittelgruppen genannt. Darin wird eine optimale Lebensmittelauswahl für das Frühstück und die Zwischenverpflegung definiert.

¹⁰ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Trinken in der Schule – Geeignete Durstlöscher in den Schulalltag integrieren. Bonn (2014)

Tabelle 1: Optimale Lebensmittelauswahl für das Frühstück und die Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Müsli ¹¹ ohne Zuckerzusatz	Brot, Brötchen Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Leinsamen und Trockenfrüchten
Gemüse und Salat¹²	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Salat	Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomaten als Rohkost z. B. in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomaten, z. B. als gemischter Salat, als Brotbelag
Obst¹²	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine, im Ganzen oder als Obstsalat, -spieße
Milch und Milchprodukte¹³	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt) pur, mit frischem Obst, Dip, Dressing als Brotbelag Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst
Fleisch¹⁴, Wurst, Fisch, Ei	Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett Seefisch aus nicht überfischten Beständen ¹⁵	Putenbrust (Aufschnitt), Truthahn-Mortadella, Kochschinken, Lachsschinken, Kasseler (Aufschnitt), Bierschinken Thunfisch, Matjes, Rollmops
Fette¹⁶ und Öle¹⁷	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	Dressing
Getränke¹⁸	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

¹¹ „Müsli besteht überwiegend aus einer oder mehreren Speisegetreidearten, die z. B. flockiert, geschrotet und/oder gequetscht sind sowie knusprig oder anderweitig zubereitet sein können. Müsli enthält mindestens zwei weitere Komponenten. Üblicherweise sind dies Trockenfrüchte und ölhaltige Samen in verschiedener Form.“ DLG e.V., DLG-Zertifizierungsstelle (Hrsg.): Prüfbestimmungen. 7. Auflage, Frankfurt am Main (2014), 14

¹² Weitere Informationen geben die Kampagne „5 am Tag“ unter www.5amtag.de und der Saisonkalender unter www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes
Die Europäische Union (EU) unterstützt den Verzehr von Schulobst bei Kindern und Jugendlichen. Weitere Informationen unter: www.bmel.de Suchbegriff „EU-Schulobst- und -gemüseprogramm“

¹³ Die Europäische Union (EU) unterstützt den Verzehr von Milch und Milchprodukten bei Kindern und Jugendlichen. Weitere Informationen unter: ec.europa.eu/agriculture/milk/school-milk-scheme/index_de.htm (eingesehen am 02.05.14)

¹⁴ Weißes Fleisch (Geflügel) sollte bevorzugt angeboten werden, da es unter gesundheitlichen Gesichtspunkten günstiger zu bewerten ist als rotes Fleisch (Schwein, Rind, Schaf, Ziege). Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. Bonn, 25. überarbeitete Auflage (2013)

¹⁵ Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Ökologisch verträglicher Fischverzehr. DGEinfo (7/2007) 103-105 und unter World Wide Fund For Nature, Einkaufsratgeber für Fische und Meeresfrüchte: www.wwf.de/aktiv-werden/tipps-fuer-den-alltag/vernuenftig-einkaufen/einkaufsratgeber-fisch/

¹⁶ Streichfette werden sparsam verwendet.

¹⁷ Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Leitlinie Fett kompakt – Fettkonsum und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten. Bonn, 2. Auflage (2015)

¹⁸ Milch und Milchprodukte sowie Säfte zählen nicht zur Gruppe der Getränke, sondern zur Gruppe der tierischen beziehungsweise pflanzlichen Lebensmittel.

Zusätzlich zur optimalen Lebensmittelauswahl gilt für das Frühstück und die Zwischenverpflegung, dass bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen täglich im Angebot enthalten sind (siehe Tabelle 2).

Darüber hinaus gilt:

- Pikante Snacks werden nur als Nüsse oder Samen ohne Salz und Zucker angeboten (z. B. Sonnenblumenkerne).
- Süßigkeiten werden nicht angeboten.
- Die Lebensmittel oder Speisen, die der optimalen Lebensmittelauswahl entsprechen, sind im Gesamtangebot für die Zwischenverpflegung gekennzeichnet.

2.3 Mittagsverpflegung

In der Ganztagschule ist das Angebot einer Mittagsverpflegung verpflichtend.² Das Mittagessen leistet einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung



mit Nährstoffen. Üblicherweise besteht es aus mehreren Komponenten. Dazu zählt ein tägliches Angebot an Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse, eine Stärkebeilage sowie ein Getränk mit mindestens 0,2 Liter. Die Kosten für das Getränk sind im Menüpreis enthalten. Mit diesem Qualitätsstandard werden Kriterien für ein vollwertiges Verpflegungsangebot für 20 Verpflegungstage (vier Wochen) festgelegt.

Tabelle 2: Anforderungen an das Lebensmittelangebot beim Frühstück und in der Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	täglich Vollkornprodukte	Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Getreideflocken, Müsli ohne Zuckerzusatz
Gemüse und Salat	täglich	Gemüsesticks, Rohkost, Salatteller, Brot-/Brötchenbelag
Obst	täglich	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat, Müsli mit Obst, Quark/Joghurt mit frischem Obst
Milch und Milchprodukte	täglich	Trinkmilch, Joghurt/Quark, Milch in Müsli, Kräuterquark, Salatdressing, Dips
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	Salatdressing, Dips
Getränke	täglich	Trink-, Mineralwasser

2.3.1 Lebensmittelauswahl

Tabelle 3 zeigt die optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung.

Tabelle 3: Optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele für Lebensmittel
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Parboiled Reis oder Naturreis Speisekartoffeln ¹⁹ , als Rohware ungeschält oder geschält	Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren
Gemüse und Salat¹²	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Hülsenfrüchte Salat	Möhre, Paprika, Erbsen, Bohnen, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Tomaten, Weiß-, Rotkohl, Wirsing Linsen, Erbsen, Bohnen Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat
Obst¹²	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine
Milch und Milchprodukte¹³	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter
Fleisch¹⁴, Wurst, Fisch, Ei	mageres Muskelfleisch Seefisch aus nicht überfischten Beständen ¹⁵	Braten, Roulade, Schnitzel, Geschnetzeltes Kabeljau, Seelachs, Hering, Makrele
Fette¹⁶ und Öle¹⁷	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	
Getränke¹⁸	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

¹⁹ Kartoffeln können in der Schale einen hohen Gehalt an der giftigen Substanz Solanin aufweisen. Sie sollten daher ohne Schale verzehrt werden.

Convenience-Produkte

In der Gemeinschaftsverpflegung, und damit auch in der Schulverpflegung, werden Produkte unterschiedlicher Convenience-Stufen verwendet. Eine Übersicht der verschiedenen Convenience-Stufen ist Tabelle 4 zu entnehmen. Bei der Verwendung dieser Produkte sind ernährungsphysiologische, sensorische, ökologische und ökonomische Aspekte zu beachten. Bei Produkten mit hohem Convenience-Grad sollten der Zucker- und Salzgehalt sowie die Art des verwendeten Fettes berücksichtigt werden. Produkte mit Jodsalz werden bevorzugt.

Beim Einsatz von Convenience-Produkten gelten folgende Grundsätze:

- Erlauben es die zeitlichen und personellen Kapazitäten, sind Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 sollten immer Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden.
- Erfordert die Herstellung der Speisen zahlreiche Prozessstufen (zum Beispiel Cook & Chill), ist der Einsatz von Gemüse und Obst aus den Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte (TK) den Konserven (zum Beispiel Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.²⁰

²⁰ aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Nährstoffveränderungen bei der Lebensmitt zubereitung im Haushalt. 4. veränderte Neuauflage, Bonn (2008)

Tabelle 4: Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen

Convenience-Stufe		Beispiele
küchenfertige Lebensmittel	1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel	2	Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
aufbereitetfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
regenerierfertige Lebensmittel	4	einzelne Komponenten oder fertige Menüs
verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

Quelle: Modifiziert nach: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. 1. Auflage, Bonn (2007)

2.3.2 Speisenplanung

In diesem Kapitel werden Kriterien für die Speisenplanung erläutert. Dazu zählen Anforderungen an den Lebensmitteleinsatz für 20 Verpflegungstage im Rahmen der Mittagsverpflegung. Darüber hinaus beinhaltet das Kapitel Kriterien zur Sensorik und für die Gestaltung des Speisenplans.

Für die Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Ein ovo-lacto-vegetarisches²¹ Gericht ist täglich im Angebot.²²

²¹ In der ovo-lacto-vegetarischen Ernährung werden neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt, die von lebenden Tieren stammen, z. B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus. Vgl.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Beratungs-Standards, Kapitel 2.3.2, 10. vollständig überarbeitete Auflage, Bonn (2009)

²² Rezepte für einen nährstoffoptimierten Vier-Wochenspeisenplan unter: www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard/rezeptdatenbank/wochenspeisenplaene



- Das saisonale Angebot ist berücksichtigt.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
- Schülern mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot, eine Auswahl einzelner Komponenten oder (falls nicht anders möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes, aufgewärmtes Essen erfolgen.
- Die Wünsche und Anregungen der Schüler sind in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt.
- Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird eine alternative Fleischsorte angeboten.

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage)

Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen angeboten werden.

Für die Speisenplanung in der Schulverpflegung werden vier Wochen mit 20 Verpflegungstagen zugrunde gelegt, auf die sich die Anforderungen an den Einsatz bestimmter Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen (siehe Tabelle 3) beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot ermöglicht wird.²³

Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen, die täglich zur Mittagsmahlzeit zählen, sind mit der Häufigkeit „20 x“ gekennzeichnet. Darüber hinaus werden Minimal- und Maximalforderungen formuliert. Vollkornprodukte sollen beispielsweise mindestens „4 x“ in 20 Verpflegungstagen auf dem Speisenplan stehen. Selbstverständlich dürfen sie auch häufiger angeboten werden. Maximalforderungen werden für den Einsatz von Fleisch und Wurst sowie Kartoffelerzeugnissen definiert – diese Häufigkeiten sind nicht zu überschreiten.

Für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in Schulen werden die in Tabelle 5 aufgeführten Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln beachtet.

Angebot mehrerer Menülinien beziehungsweise Snackangebote

Bei der Gestaltung des Speisenangebots für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) werden die in Tabelle 5 aufgeführten Kriterien erfüllt. Die angegebenen Häufigkeiten beziehen sich auf das Gesamtangebot. Werden mehrere Menülinien beziehungsweise Snackangebote zur Wahl gestellt, so sind die in Tabelle 5 aufgestellten Anforderungen für jede einzelne Menülinie beziehungsweise jedes Snackangebot einzuhalten.

²³ Für die Speisenplanung auf der Basis einer Woche (fünf Verpflegungstage) finden sich die Anforderungen in Kapitel 7.1, Tabelle 10

Tabelle 5: Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: – mind. 4 x Vollkornprodukte – max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln ¹⁹ , Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 8 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch/Wurst davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch mind. 4 x Seefisch davon mind. 2 x fettreicher Seefisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch Seelachsfilet, Fischpfanne Heringssalat, Makrele, Matjes
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	20 x	Trink-, Mineralwasser

Gleichzeitig müssen die in Tabelle 3 benannten Lebensmittelqualitäten erfüllt werden. Bei Angabe von Maximalwerten ist zu beachten, dass diese limitierenden Lebensmittel nur am gleichen Wochentag innerhalb der Menülinien angeboten werden können. Wird zum Beispiel Montag und Mittwoch in einer Menülinie Fleisch angeboten, darf auch in den anderen Menülinien nur an diesen Tagen Fleisch angeboten werden.

Für die Einplanung von Wurst, frittierten/panierten Produkten und Kartoffelerzeugnissen muss dies ebenfalls beachtet werden.

Gestaltung des Speisenplans

Anhand des Speisenplans wird über das Verpflegungsangebot in Schulen informiert. Bei der Gestaltung sind daher folgende Aspekte berücksichtigt:

- Der aktuelle Speisenplan wird allen im Vorfeld regelmäßig zugänglich gemacht.
- Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.
- Die Speisen der nährstoffoptimierten Menülinie (siehe Kapitel 2.5) sind im Speisenplan optisch hervorgehoben.
- Die Speisen auf dem Speisenplan sind eindeutig bezeichnet. Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen, beispielsweise „Piratenmenü“, sind erklärt, dazu zählen auch klassische Garnituren.
- Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart auf dem Speisenplan benannt.

2.4 Speisenherstellung

Neben der Lebensmittelauswahl haben Zubereitung und anschließende Warmhaltezeiten einen wesentlichen Einfluss auf die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der Speisen.

2.4.1 Zubereitung

Nachfolgend werden Kriterien für die Zubereitung genannt:

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Frittierte²⁴ und/oder panierte Produkte werden maximal „4 x“ in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden²⁵ (Dünsten, Dämpfen, Grillen) angewendet.
- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.
- Jodsalz²⁶ wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- Zucker wird in Maßen eingesetzt.
- Nüsse und Samen werden als Topping (zum Beispiel für Salate) angeboten.
- Für die Speisenherstellung liegen Rezepte mit Zubereitungshinweisen vor und werden umgesetzt.
- Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (zum Beispiel ein Kellenplan²⁷) verwendet.

2.4.2 Warmhaltezeiten und Temperaturen

Mit zunehmender Warmhaltezeit²⁸ gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen. Daher ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten.

Es gelten folgende Grundsätze:

- Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden.
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C.
- Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 °C.

²⁴ Weitere Informationen zum Gebrauch von Frittierfett: Matthäus B, Brühl L: Aktuelles Interview: Verwendung von Pflanzenölen. Ernährungs-Umschau 52 (2005), B9-B12

²⁵ Eine Übersicht über die einzelnen Garmethoden und ihre ernährungsphysiologische Bewertung befindet sich unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Schulverpflegung.

²⁶ Die Verwendung von Jodsalz mit Fluorid, das nur mit Ausnahmegenehmigung in der Gemeinschaftsverpflegung einsetzbar ist, wird empfohlen. Die Ausnahmegenehmigung muss beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit beantragt werden.

²⁷ Weitere Informationen zum Portionieren mit Kellenplan unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Schulverpflegung

²⁸ Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast.

2.4.3 Sensorik

Die sensorische Qualität entscheidet über die Akzeptanz des Essens und beeinflusst das Ernährungsverhalten dauerhaft. Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht. Dabei gelten folgende Kriterien:

Aussehen:

- Alle Speisen werden appetitanregend präsentiert.
- Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten.
- Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller ist ansprechend.

Geschmack:

- Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten.
- Die Speisenkomponenten sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.
- Möglichkeiten zum Nachwürzen stehen zur Verfügung.

Konsistenz:

- Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest.
- Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross.
- Fleisch hat eine zarte Textur.



2.5 Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung

Die genannten Kriterien zur Lebensmittelauswahl sowie zur Speisenplanung und -herstellung tragen zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Verpflegung bei. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, die Nährstoffe auf Basis von Rezepten zu berechnen und die Nährstoffzufuhr zu optimieren. Dazu leistet das Mittagessen einen wesentlichen Beitrag.

Aus den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr⁶ leiten sich die nährstoffbasierten Angaben der entsprechenden Altersgruppen ab. In der praktischen Umsetzung bedeutet dies, dass die nährstoffoptimierte Mittagsmahlzeit 25 Prozent der täglich empfohlenen Nährstoffmenge und des Richtwerts für die Energiezufuhr im Durchschnitt von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) liefert.



Tabelle 6 zeigt die Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Energie- und Nährstoffzufuhr²⁹ durch die Mittagsmahlzeit für Schüler der Primar- und der Sekundarstufe.

Die Gesamtenergiezufuhr (100 %) ergibt sich aus folgenden energieliefernden Nährstoffen:

- 20 % Protein
- 30 % Fett
- 50 % Kohlenhydrate

Tabelle 6: Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung (Angaben pro Tag, PAL 1,4³⁰)

	Primarstufe	Sekundarstufe
	7 bis unter 10 Jahre	10 bis unter 19 Jahre
Energie (kJ) ³¹	1660	2200
Energie (kcal) ³¹	400	520
Protein (g)	20	26
Fett (g)	14	18
Kohlenhydrate (g)	49	64
Ballaststoffe (g)	4	8 ³²
Vitamin E (mg)	3	4
Vitamin B ₁ (mg)	0,2	0,4
Folat (µg)	45	75
Vitamin C (mg)	11	26
Calcium (mg)	225	300
Magnesium (mg)	43	100
Eisen (mg)	3	4

²⁹ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung. Bonn (2015) und unter www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard/Implementierungshilfen/D-A-CH-Referenzwerte

³⁰ PAL (physical activity level): Durchschnittlicher täglicher Energiebedarf für die körperliche Aktivität als Mehrfaches des Grundumsatzes. Zugrundegelegt wird ein PAL von 1,4, der einer geringen körperlichen Aktivität entspricht. Je nach körperlicher Aktivität kann der Richtwert für die Energiezufuhr variieren. Dann müssen die Werte angepasst werden.

³¹ Richtwert für die durchschnittliche Energiezufuhr bei Jungen und Mädchen.

³² In den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr wird kein Richtwert für die Ballaststoffzufuhr für Jugendliche genannt. Im Sinne des vorbeugenden Gesundheitsschutzes wird auf den Wert für Erwachsene (mind. 30g/Tag) zurückgegriffen.

Rahmenbedingungen in Schulen



3



Die Essatmosphäre ist neben der Lebensmittelqualität einer der prägenden Faktoren regelmäßig eingenommener Mahlzeiten. Eine positive Essatmosphäre schafft Raum für Gespräche und Informationsaustausch sowie den Genuss der Mahlzeiten. Dabei spielen vor allem die Faktoren Essenszeit und Raumgestaltung eine wesentliche Rolle.

3.1 Teilnahme am schulischen Mittagessen

Zur Sicherstellung einer kontinuierlichen Nährstoffversorgung, der Lern- und Leistungsfähigkeit und der Integration in die Schulkultur ist die Teilnahme am Mittagessen eine wesentliche Voraussetzung. Nicht nur im Ganztagsbetrieb ist deshalb eine Teilnahme aller Schüler am Mittagessen sinnvoll. Dies impliziert, dass jeder Schüler die Möglichkeit haben muss, an der Mittagsverpflegung teilzunehmen, und zwar unabhängig vom jeweiligen sozioökonomischen und religiösen Hintergrund. Jeder Teilnehmer findet in der Mensa einen Sitzplatz.

Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Bereitschaft der Lehrkräfte beziehungsweise der Erzieher oder anderer Betreuungspersonen am gemeinsamen Mittagessen teilzunehmen (Vorbildfunktion), und deren Fähigkeit, eine vertrauensvolle Beziehung zu den Schülern aufzubauen. Die gemeinsame Einnahme der Mahlzeit ist eine pädagogische Aufgabe, in der Verhaltensregeln, Kommunikationsregeln und Kulturtechniken vermittelt werden. Im Rahmen der zu gewährenden Aufsichtspflicht sollte die Teilnahme an den Mahlzeiten als Arbeitszeit gewertet werden.

3.2 Essenszeit

Den Schülern steht für das Essen genügend Zeit zur Verfügung. Zu kurze Pausen und Hektik können dazu beitragen, dass sie an der Verpflegung nicht teilnehmen. Mit folgenden Maßnahmen ist dem vorzubeugen:

- Es werden mindestens 60 Minuten Pausenzeit eingeplant, um für den Gang zur Mensa beziehungsweise zum Speiseraum, Hände waschen, Anstehen bei der Ausgabe des Essens, Suche eines freien Sitzplatzes möglichst im Freundeskreis, Einnahme des Mittagessens, Pflege sozialer Kontakte und Abräumen genügend Zeit zur Verfügung zu haben.



- Sofern nicht ausreichend Platz in der Mensa³³ zur Verfügung steht, werden versetzte, stufenspezifische Pausenzeiten berücksichtigt, die jeweils mit 60 Minuten angesetzt werden. Das ist bei der Gestaltung des Stundenrasters einer Schule einzuplanen.
- Für Bewegungspausen werden gesonderte Zeiten vorgesehen.

3.3 Raumgestaltung

Für die Ausgabe und den Verzehr der Speisen wird ein gesonderter Raum zur Verfügung gestellt.³⁴ Das schließt die Einnahme der Mittagsmahlzeit zum Beispiel in Klassen- und Pausenräumen, Pausenhallen und Fluren aus.

Bei der Gestaltung des Speisensaums werden folgende Aspekte beachtet:

- helle Räumlichkeit und angemessene Beleuchtung,
- freundliches, ansprechendes Ambiente (zum Beispiel Pflanzen, Bilder, Tischdekoration),
- gut zu reinigende Möbel und Bodenbeläge.

Die Essatmosphäre wird sehr stark durch den Geräuschpegel beeinflusst. Um diesen möglichst gering zu halten, ist der Raum entsprechend zu gestalten und zu dämmen. Klare Kommunikationsregeln tragen dazu bei, den Geräuschpegel beim Essen zu senken.

Zur Steigerung der Identifikation mit der Mensa sollten die Schüler bei der Gestaltung des Speisensaums einbezogen werden. Generell ist ein stufenspezifisches Ambiente umzusetzen. Für die Oberstufe ist nach Möglichkeit ein eigener Raum oder Bereich bereitzustellen.



3.4 Pädagogische Aspekte

Die Schule als Ort des Lehrens, Lernens und Lebens versammelt Menschen unterschiedlichster Herkunft, persönlicher, familialer und kultureller Erfahrungen und Prägung. Der Umgang miteinander und die Qualität sowie Intensität der Beziehungen üben einen entscheidenden Einfluss auf das Lernklima aus. Eine Herausforderung für die Schulen besteht darin, die Organisation des gemeinsamen Essens und das tägliche Verpflegungsangebot in den pädagogischen Rahmen und damit auch in den Unterricht zu integrieren.

Gute Schulverpflegung – Basis für die aktuelle und zukünftige Gesundheit

Eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung hat einen hohen Stellenwert für die Ausbildung von Ernährungskompetenzen und die Entwicklung eines gesundheitsfördernden Lebensstils. Was und wie tagtäglich gegessen und getrunken wird, trägt zur Entwicklung und Festigung von Geschmacks- und Handlungsmustern bei, die das Ernährungshandeln und -verhalten langfristig leiten. Die Bereitschaft, sich im späteren Leben vollwertig zu ernähren oder in die eigene Gesundheit zu investieren, hängt wesentlich auch von schulischen Erfahrungen ab.

³³ Pro Verpflegungsteilnehmer sollten idealerweise insgesamt 1,4 bis 1,7 m² pro Person eingeplant werden.

³⁴ Für die Planung sind u. a. die Bestimmungen des Brandschutzes zu berücksichtigen.

Ernährung in der Schule trägt damit zur Gesundheits- und Verbraucherbildung sowie zur Werteerziehung bei. Schulen können dies mit entsprechenden Angeboten steuern und so nicht nur eine pädagogische, sondern auch eine gesundheitspolitische Aufgabe wahrnehmen. Der aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V. hat für den Unterricht in Grundschulen und weiterführenden Schulen Medienpakete entwickelt. Mit dem aid-Ernährungsführerschein lernen Kinder, Lebensmittel sinnlich wahrzunehmen, zuzubereiten und zu genießen. Für die fünften und sechsten Klassen wurden die „SchmExperten“ entwickelt. Kernstück der Unterrichtsreihe für gesundheits- und haushaltsbezogene Fächer ist die selbstständige Zubereitung kleiner kalter Gerichte im Klassenzimmer. Die Praxis ist verknüpft mit Themen wie Einkauf, Hygiene, Esskultur und Geschmacksbildung.³⁵

Europaweit formulierte das Netzwerk Gesundheitsfördernder Schulen (ENHPS) schon Ende der 1990er Jahre in seinen Zielen Kriterien einer schulischen Ernährungsbildung. Unter anderem werden aufgeführt:

- Für jeden Schüler ist eine Ernährungs- und Verbraucherbildung fächerübergreifend zu gewährleisten. Hierfür sind Standards zu entwickeln.
- Alle Lehrkräfte und schulischen Mitarbeiter sollten über Grundkenntnisse zeitgemäßer Ernährungs- und Verbraucherbildung verfügen und sind entsprechend aus- und fortzubilden.



- Es ist sicherzustellen, dass alle Beteiligten die Ziele und Standards der gesundheitsfördernden Schule verstetigen und Maßnahmen zu deren Umsetzung koordinieren, sodass Gesundheit und Wohlbefinden von Schülern sowie Lehrkräften zum gemeinsamen Anliegen wird.³⁶

Hinzu kommt, dass ausgewogen ernährte Kinder besser lernen. Mit einer quantitativ und qualitativ ausreichenden Energie- und Nährstoffversorgung können die Leistungen von Schülern gesteigert werden, denn Konzentrationsfähigkeit und Lernen basieren auf komplexen Stoffwechselprozessen, für die eine adäquate Nährstoffzufuhr notwendig ist.³⁷

³⁵ Weitere Informationen zum aid-Ernährungsführerschein und den SchmExperten unter: www.aid.de in der Rubrik Bildung + Schule

³⁶ Modifiziert nach Dixey R, Heindl I, Loureiro I et al.: Healthy eating for young people in Europe – a school-based nutrition education guide. Kopenhagen, WHO 1999

³⁷ Vgl. Heindl I: Sinnliche Intelligenz – Perspektiven einer ästhetisch-kulturellen Ernährungsbildung. In: Institut für Qualitätssicherung an Schulen IQSH: Geschmack bildet – Sinnliche Intelligenz ist der Ursprung für Leben und Lernen. IQSH, Kiel (2007), 38–48; Kaiser B, Kersting M: Frühstücksverzehr und kognitive Leistungsfähigkeit von Kindern. Ernährung im Fokus (1/2001), 5–13; Loch W: Stufen kindlichen Lernens als Aufgabe der Erziehung. In: Loch W (Hrsg.): Lebensform und Erziehung. Neue Deutsche Schule Verlagsgesellschaft mbH, Essen (1983), 47–59

Kommunikation und Förderung der sozialen Beziehungen

Das gemeinsame Essen von Lehrenden und Lernenden bietet eine zwanglosere Gelegenheit zur Kommunikation als der Unterricht und ist für die pädagogischen Beziehungen äußerst wertvoll. Schulen, die sich in Hinblick auf eine gemeinsame Schulverpflegung von Lehrenden und Lernenden „auf den Weg gemacht haben“, berichten von deutlich positiven Effekten auf die sozialen Beziehungen in der Schule. Partizipation von Lehrkräften sowie von Schülern bei der Zusammenstellung des Speisenplans fördert die Akzeptanz und schafft Identität („unser“ Schulessen). Eine gute Kommunikation zwischen Herstellern beziehungsweise Anbietern und Tischgästen verbessert die Atmosphäre beim gemeinsamen Essen und ist ebenfalls Grundlage für die Akzeptanz und für die Wertschätzung des Verpflegungsangebots.

Das pädagogische Konzept für die Schulverpflegung

Schulentwicklungsprozesse haben seit den 1990er Jahren in allen Bundesländern zur Erarbeitung von pädagogischen Programmen geführt, die der einzelnen Schule ein unverwechselbares Profil geben. Ein gutes pädagogisches Verpflegungskonzept und eine gute physiologische Verpflegungsqualität als Bestandteil des Schulprofils erweisen sich als Standort- und Wettbewerbsvorteil.

Im Schulprofil sollten die Ziele, die Werte, die Regeln der Kommunikation und das Selbstverständnis der Schule definiert werden. Das pädagogische Konzept der Mittagsmahlzeit enthält Aussagen zur Organisation, zur Pausenregelung und zur Anzahl der erwarteten



Tischgäste. Partizipation von Schülern, zum Beispiel bei der Ausgabe, Hilfestellung beim Tischservice oder Beiträge der Eltern sind im pädagogischen Konzept zu verankern. Sieht dieses die Gründung und den Betrieb einer Schülerfirma vor, so sind die Verantwortlichkeiten klar zu regeln. Die Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften (siehe Kapitel 4) müssen auch bei partizipativer Gestaltung der Schulverpflegung gewährleistet werden.

Als Bestandteil des Bildungskonzepts bietet das pädagogische Verpflegungskonzept zahlreiche Verbindungen zum Unterricht. Es sollte Teil der Schulentwicklung sein und Schulleitung, Lehrkräfte, Eltern und Schüler und externe Verpflegungsdienstleister mit einbeziehen. Die Einrichtung von Fachräumen (Küchen) zur Ernährungsbildung bietet den Schülern die Möglichkeit, Erfahrungen bei der Zubereitung von Speisen und Getränken zu sammeln. Unterricht in der praktischen Lebensmittelzubereitung sollte Teil der Ernährungsbildung werden. Eine Orientierung an dem Referenzrahmen des Projektes REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen) ist sinnvoll.³⁸

³⁸ Weitere Informationen zur Ernährungs- und Verbraucherbildung unter: www.evb-online.de

Bedeutung von Elternhaus und familiärem Umfeld

Eltern sind die wichtigsten Vermittler von Körper- und Gesundheitswissen. Sie haben von allen erwachsenen Menschen den direktesten und intensivsten Zugang zu Kindern und sind ihnen durch eigenes Verhalten Vorbild und Orientierungspunkt. Eltern sind zugleich die wichtigsten Gesundheitsbildner und -erzieher, die Informationen und Kenntnisse weitergeben, die zu einem gesundheitsfördernden Verhalten führen.³⁹ Für Schulen sind Eltern die natürlichen Erziehungs- und Bildungspartner. Positive Bildungsstrukturen setzen die Kooperation mit und die Unterstützung von und durch Eltern voraus. Das gilt auch für die Umsetzung einer erfolgreichen Schulverpflegung. Eltern haben auf die Akzeptanz von Schulverpflegungsangeboten maßgeblichen Einfluss. Paradoxe Weise sind sie jedoch diejenige Zielgruppe, der Schulen bislang kaum Kommunikations- und Partizipationsmöglichkeiten anbieten. Eltern müssen daher bei der Kommunikation rund um das Thema viel mehr einbezogen werden und wo erforderlich, muss auch aktiv auf Eltern zugegangen werden. Die Akzeptanz der Schulverpflegung hängt in erheblichem Maß von den Eltern ab. Wenn Erziehungsinhalte der Elternhäuser in Bezug auf Ernährung und die Umsetzung der Verpflegung in den Schulen nicht mit- und aufeinander abgestimmt sind, führt dies in den Schulen zu einer begrenzten Akzeptanz.⁴⁰

Folglich muss die Kommunikation mit den Eltern zur Schulverpflegung eine Selbstverpflichtung der Schulen werden. Regelmäßig muss bei Elternabenden über die Verpflegung informiert werden.



Die Einführung und Umsetzung einer ausgewogenen Schulverpflegung sowie die Kommunikation und der Austausch rund um das Thema Schulverpflegung mit den Eltern sollten im Leitbild jeder Schule verankert sein.

Akzeptanz in der Schule

Die erfolgreiche Integration eines neuen Verpflegungsangebots oder die Weiterentwicklung des bestehenden schulischen Angebots nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ setzt die Akzeptanz bei allen Zielgruppen der Schule und den verantwortlichen Akteuren voraus. Dieser Prozess muss aktiv gestaltet werden. Als sinnvoll hat es sich erwiesen:

- von Anfang an alle Beteiligten in die Planung und Gestaltung einzubeziehen,
- auf Unterstützung von (externen) Experten zurückzugreifen,

³⁹ Hurrelmann K, Hartung S, Kluwe S, Sahrai D: Gesundheitsförderung durch Elternbildung in „Settings“. Prävention und Gesundheitsförderung 4 (2013), 267-275

⁴⁰ Jansen C, Koscielny JS, Gareis T et al.: Integrieren. Stärken. Verändern. Ernährung im Focus 09-10 (2012), 346-349

- Prozesse und Beschlüsse für die Beteiligten transparent zu gestalten und aktiv zu kommunizieren,
- Vorbehalte und Widerstände ernst zu nehmen,
- Möglichkeiten und Grenzen einer verantwortlichen Entwicklung zu benennen.

Entwicklungsprozesse sind Lernprozesse für alle Beteiligten: Bei der Implementierung und Weiterentwicklung von Schulverpflegung handelt es sich um eine integrative Aufgabe, zu der jeder etwas beisteuern kann. Der Schulträger kann maßgeblich zur Akzeptanz der Schulverpflegung beitragen, indem er sächliche und personelle Rahmenbedingungen unterstützt, die die praktische Umsetzung einer Schulverpflegung nach dem Qualitätsstandard in den Schulen ermöglicht. Neben der konstruktiven Unterstützung durch geeignete Rahmenbedingungen kommt der Schulleitung in ihrer Vorbildfunktion für Lehrer-, Schüler- und Elternschaft eine besondere Verantwortung zu. Den Lehrkräften sollte vermittelt werden, dass mit der Einführung der Schulverpflegung nicht nur eine weitere Aufgabe auf sie zukommt, sondern dass sie dadurch die Chance haben, neue Wege des Schullebens und der Beziehungen zu ihren Schülern zu beschreiten. Mit Eltern muss die Bedeutung der regelmäßigen Teilnahme der Kinder an der Verpflegung besprochen werden.

Die Zufriedenheit der Schüler und aller weiterer Tischgäste, vor allem auch der Lehrkräfte, mit dem Speisenangebot ist regelmäßig zu erfragen. Die Ergebnisse

müssen transparent gemacht werden und in Maßnahmen zur Optimierung einfließen.

Essen ist immer Teil der Identität und vermittelt Geborgenheit und Sicherheit. Die Präferenzen beim Essen sind zwar stark kulturell geformt, aber sie sind über Gewohnheiten auch wandelbar. Schulverpflegung muss dieses beachten. Zur Berücksichtigung der sozialen und psychischen Bedeutung des Essens sollten die Vorlieben und Abneigungen der Schüler beachtet werden.

Dazu zählen:

- Im Sinne einer Ess-Sozialisation werden „geschmackliche Übergänge“ ermöglicht.
- Versorgt ein Dienstleister Schulen mit Essen, wird das Speisenangebot auf Kinder und Jugendliche abgestimmt. Schulen sollten ein anderes Essen geliefert bekommen als die Tischgäste in Senioreneinrichtungen und Krankenhäusern.
- Einseitige Geschmacksvorlieben (zum Beispiel für Frittiertes und Süßes) werden nicht unnötig gefördert.

Freundliches, hilfsbereites und pädagogisch erfahrenes Personal bei der Essensausgabe fördert die Akzeptanz bei den Tischgästen.



Der Gesetzgeber fordert von allen Lebensmittelunternehmen weitreichende Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit der Tischgäste. Die ausgegebenen Speisen müssen von hygienisch einwandfreier Qualität sein. Dazu müssen bei der Umsetzung des Verpflegungsangebots rechtliche Bestimmungen eingehalten werden. Sowohl für die Herstellung als auch für die Verteilung der Speisen sollte das Personal entsprechende Qualifikationen aufweisen.

4.1 Rechtliche Bestimmungen

Im Bereich der Lebensmittelhygiene gelten innerhalb der Europäischen Union Verordnungen, die eine Grundlage für die Gewährung der Sicherheit von Lebensmitteln bilden und zum Schutz der öffentlichen Gesundheit beitragen.⁴¹

Zentrale Verordnungen des europäischen Lebensmittelrechts sind unter anderem die:

- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene
- **Verordnung (EG) Nr. 853/2004** mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- **Verordnung (EG) Nr. 178/2002**, die sogenannte EU-Basis-Verordnung zum Lebensmittelrecht

Sie sind unmittelbar geltendes Recht.

Das gesamte Lebensmittelhygienerecht der Europäischen Gemeinschaft wurde 2004 neu geordnet und ist seit 2006 anzuwenden. Dies führte zu einer grundlegenden Überarbeitung des nationalen Rechts, das der Durchführung der EG-Vorschriften dient und Sachverhalte regelt, die nicht unter den Geltungsbereich des Gemeinschaftsrechts fallen. Inhalte des neuen EG-Lebensmittelhygienerechts finden sich im nationalen Recht seitdem unter anderem in:

- der **Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts** mit den Artikeln:
 - Artikel 1: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV)
 - Artikel 2: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln

⁴¹ Weitere Informationen zu rechtlichen Bestimmungen unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Rund um die Gesetze und unter: eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:de:PDF

tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittelhygieneverordnung, Tier-LMHV), die grundsätzlich auch Anforderungen an das Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel regelt (§ 7 in Verbindung mit Anlage 5); hierbei sind Ausnahmeregelungen für die Anforderungen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung vorgesehen

- Artikel 4: Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern

■ dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Die Bestimmungen des nationalen Rechts können nicht ohne die Beachtung der EG-Verordnungen angewendet werden. Wesentliche Begriffsdefinitionen finden sich beispielsweise in der VO (EG) Nr. 178/2002.

Darüber hinaus sind die Vorschriften des **Infektionsschutzgesetzes (IfSG)** zu beachten.



Außerdem wird die Anwendung einschlägiger DIN-Normen (zum Beispiel 10508 Temperaturen für Lebensmittel, 10526 Rückstellproben in der GV, 10524 Arbeitskleidung, 10514 Hygieneschulung) empfohlen.⁴²

Abbildung 1: Übersicht über die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Gemeinschaftsverpflegung



⁴² Weitere Informationen: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg.): Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. 8. Auflage, Bonn (2014) und unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Rund um die Gesetze

4.1.1 Hygiene

Ein umfassendes Hygienemanagement ist Pflicht.⁴³ Die genannten Verordnungen enthalten folgende wesentliche Grundsätze zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit:

- die Hauptverantwortung des Lebensmittelunternehmens für die Sicherheit eines Lebensmittels,
- die Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen⁴⁴ beruhenden Verfahren,
- die Anwendung einer guten Hygienepraxis,
- die Aufrechterhaltung der Kühlkette bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können,
- die regelmäßige Mitarbeiterschulung.

Bei der Umsetzung eines HACCP-Konzepts werden durch eine Gefahrenanalyse die kritischen Punkte im Umgang mit Lebensmitteln erfasst.

Zur Überprüfung der Einhaltung geeigneter Temperaturen können Checklisten geführt werden. Zum Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen wird empfohlen, warme Speisen bei mindestens 65 °C und nicht länger als drei Stunden heiß zu halten. Die Lagerung und Ausgabe kalter Komponenten (Salat, Dessert) sollte bei maximal 7 °C erfolgen.

Lager-, Zubereitungs- und Ausgabezeiten sollten so kurz wie möglich gehalten werden. Außerdem können Checklisten die Einhaltung von lückenlosen Kühlketten dokumentieren.



Die Erstellung und Umsetzung eines Reinigungsplans ist zwingend erforderlich. Sofern darüber hinaus ein Desinfektionsplan vorliegt, ist die Dosierungsanleitung der eingesetzten Desinfektionsmittel⁴⁵ einzuhalten. Durch das Infektionsschutzgesetz wird vorgeschrieben, dass Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen in Berührung kommen, nur nach einer Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes beschäftigt werden dürfen. Die Bescheinigung darf bei Antritt der Stelle nicht älter als drei Monate sein. So soll übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorgebeugt werden, Infektionen sollen frühzeitig erkannt und ihre Weiterverbreitung verhindert werden. Alle zwei Jahre sind Folgebelehrungen verpflichtend durchzuführen und schriftlich zu dokumentieren.

Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften wird durch die jeweilige Lebensmittelüberwachungsbehörde kontrolliert.

⁴³ Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Hygiene – Gesundheit der Tischgäste sichern. Bonn (2014)

⁴⁴ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist ein Konzept zur Durchführung einer Gefahrenanalyse und Beherrschung kritischer Lenkungspunkte im Umgang mit Lebensmitteln. www.bfr.bund.de/cm/350/fragen_und_antworten_zum_hazard_analysis_and_critical_control_point_haccp_konzept.pdf (eingesehen am 04.07.2014)

Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): HACCP – Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen. Bonn (2014)

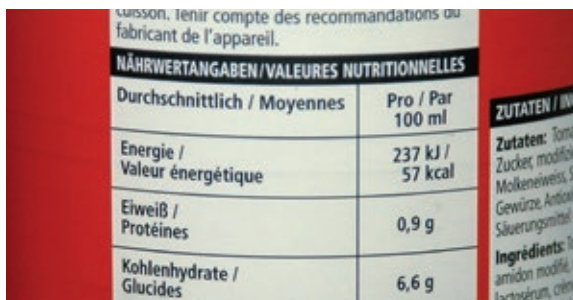
⁴⁵ Zu allen Desinfektionsmitteln stehen nach der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 18. Dezember 2006 als EG-Sicherheitsdatenblatt oder in Anlehnung an das EG-Sicherheitsdatenblatt Informationen und Dosierungsanleitungen zur Verfügung.

4.1.2 Produktübergreifende Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln dient der Information und dem Schutz vor Täuschung. Die für die Gemeinschaftsverpflegung relevanten Vorschriften über die Kennzeichnung und Kenntlichmachung sind:

Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Am 13. Dezember 2011 trat die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, kurz Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), in Kraft. Diese regelt auf europäischer Ebene die Kennzeichnung, Aufmachung, Bezeichnung und die Werbung von beziehungsweise für Lebensmittel neu. Zwei für die Gemeinschaftsverpflegung wichtige Neuerungen betreffen die verpflichtende Kennzeichnung der 14 häufigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, und die geänderten Regelungen zur Nährwertdeklaration, die allerdings nur bei vorverpackter Ware ab dem 13.12.2016 verpflichtend werden. Die bisherigen nationalen Verordnungen zur Lebensmittel- und Nährwertkennzeichnung werden durch die LMIV abgelöst.



NÄHRWERTANGABEN / VALEURS NUTRITIONNELLES	
Durchschnittlich / Moyennes	Pro / Par 100 ml
Energie / Valeur énergétique	237 kJ / 57 kcal
Eiweiß / Protéines	0,9 g
Kohlenhydrate / Glucides	6,6 g

ZUTATEN / INGREDIENTS: Tomat, Zucker, modifiz, Molkenprotein, Gewürze, Antioxid, Säuerungsmittel

Ingédients: Tomaten, Zucker, modifiz, Molkenprotein, Gewürze, Antioxid, Säuerungsmittel

Allergenkennzeichnung^{46, 47}

Ab dem 13. Dezember 2014 müssen die Verbraucher über die in Anhang II der LMIV aufgeführten 14 Hauptallergene informiert werden. Dies sind:

- Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon*
- Krebstiere*
- Eier*
- Fische*
- Erdnüsse*
- Sojabohnen*
- Milch* (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- Sellerie*
- Senf*
- Sesamsamen*
- Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen*
- Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Näheres zur Ausgestaltung der Kennzeichnung regelt die nationale Durchführungsverordnung.

Nährwertdeklaration

Eine Pflicht zur Nährwertdeklaration besteht in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nur bei vorverpackter Ware. Auch ab dem 13.12.2016 ist nach derzeitigem Erkenntnisstand keine verpflichtende Nährwertdeklaration für die unverpackten, abgegebenen Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung geplant.

⁴⁶ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011, Artikel 44 und Anhang II unter: www.eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF

⁴⁷ Weitere Informationen unter: www.daab.de/ernaehrung/ und unter www.lebensmittelklarheit.de, Suchbegriff „Allergene“

Werden aber Energiegehalt und Nährstoffe ab dem 13. Dezember 2014 freiwillig ausgewiesen, muss dies den Vorgaben der LMIV (Art. 30-35) entsprechen.

Verpflichtend anzugeben sind dann immer die „BIG 7“, deren Reihenfolge nicht verändert werden darf:

1. Brennwert
 2. Fett
 3. Gesättigte Fettsäuren
 4. Kohlenhydrate
 5. Zucker
 6. Eiweiß
 7. Salz
- („Salz“ bedeutet den nach folgender Formel berechneten Gehalt an Salzäquivalent: $\text{Salz} = \text{Natrium} \times 2,5$)

Der Inhalt der „BIG 7“ kann durch die Angabe der Mengen eines oder mehrerer der nachfolgenden Stoffe ergänzt werden:

- einfach ungesättigte Fettsäuren,
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren,
- mehrwertige Alkohole,
- Stärke,
- Ballaststoffe,
- jegliche in Anhang XIII Teil A Nummer 1 aufgeführten und gemäß den in Anhang XIII Teil A Nummer 2 angegebenen Werten in signifikanten Mengen vorhandenen Vitamine oder Mineralstoffe.

Bei loser Ware kann sich die Nährwertdeklaration auf den Brennwert oder auf den Brennwert zusammen mit den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz beschränken (Art. 30, Abs. 5).

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV):

Für alle Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung gelten die Bestimmungen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. Danach muss grundsätzlich durch verschiedene Angaben auf die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe oder Zusatzstoffklassen hingewiesen werden (zum Beispiel „geschwefelt“, „mit Phosphat“, „mit Konservierungsstoff“). Diese Deklarationspflicht gilt auch, wenn die jeweiligen Zusatzstoffe in den Zutaten eines zusammengesetzten Lebensmittels enthalten sind, es sei denn, dass sie im Endlebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben.

Genetisch veränderte Lebensmittel

Bezieht ein Anbieter kennzeichnungspflichtige genetisch veränderte Lebensmittel und gibt sie direkt oder verarbeitet an die Endverbraucher ab, müssen diese mit dem Hinweis

- „genetisch verändert“ oder
- „aus genetisch verändertem ... hergestellt“ oder
- „enthält genetisch veränderte ...“ oder
- „enthält aus genetisch verändertem...“

auf dem Speisenplan gekennzeichnet werden oder eine entsprechende Information bei der Essensausgabe erfolgen.⁴⁸

⁴⁸ Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel. Weitere Informationen unter: www.transgen.de/recht/kennzeichnung/286.doku.html

4.2 Personalqualifikation

Für den Verpflegungsbereich (unabhängig vom Verpflegungssystem) muss es eine verantwortliche Person und somit einen festen Ansprechpartner geben.

Je nach Verantwortungs- und Arbeitsbereich sind folgende Qualifikationen erforderlich:

Leitung des Verpflegungsbereichs

Für die Leitung des Verpflegungsbereichs ist eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation Voraussetzung. Dazu zählen die Qualifikationen Küchenmeister, Koch, Hauswirtschaftsmeister, Hauswirtschaftlicher (Betriebs-)Leiter, Diätassistent, Oecotrophologe.

Die regelmäßige Teilnahme an beruflichen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen⁴⁹ mit ernährungswissenschaftlichem Schwerpunkt ist zwingend erforderlich.

Anbieter von Zusatzqualifikationen, speziell für den Bereich der Verpflegung, sind vor allem:

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
- Verband der Diätassistentinnen – Deutscher Bundesverband e.V. (VDD)
- Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD)
- Industrie- und Handelskammer (IHK)

Weiteres Küchenpersonal

Sofern Personal ohne einschlägige Berufsausbildung beschäftigt wird, sind entsprechende Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen durchzuführen.⁴⁹

Ausgabepersonal

Voraussetzung für den Einsatz ist eine Schulung zum Thema Lebensmittelhygiene und eine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz. Wenn das Ausgabepersonal zudem für das Aufbereiten der Speisen verantwortlich ist, muss es für die Prozessabläufe geschult werden.⁴⁹ Ferner ist eine Unterweisung im Umgang mit Kindern unterschiedlicher Altersgruppen notwendig. Bei der Auswahl des Ausgabepersonals ist auf Aspekte wie freundliches Auftreten, kommunikative Fähigkeiten und pädagogisches Geschick zu achten.



⁴⁹ Weitere Informationen zum Seminarangebot der DGE unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard/Seminare/Veranstaltungen

4.3 Schnittstellenmanagement

In jeder Schule sollte es einen Verpflegungsbeauftragten für die interne Qualitätssicherung geben. Diese Person ist Ansprechpartner für alle an der Schulverpflegung Beteiligten. Sie koordiniert die Kommunikation der Akteure zur kontinuierlichen Verbesserung des Verpflegungsangebots und vermittelt unter anderem zwischen den Schnittstellen Träger – Schule, Verpfleger – Schülerschaft, Verpfleger – Eltern, Verpfleger – Schulleitung, Verpfleger – Träger, Schulleitung – Eltern. Für dieses Schnittstellenmanagement kommen zum Beispiel folgende Personen oder Personenkreise in Frage:

- Eine Lehrkraft, die über die nötigen Grundkenntnisse aufgrund von fachlichen Voraussetzungen und Fortbildungen oder entsprechendem Literaturstudium verfügt. Für diese Tätigkeit könnte eine Reduzierung des Lehrdeputats gewährt werden.
- Eine externe Person, zum Beispiel Oecotrophologe, Diätassistent, Hauswirtschaftsleiter. Die Tätigkeit könnte von der Schule, dem Schulträger oder einer anderen Organisation entsprechend honoriert werden.
- Eine Kommission mit Vertretern von beispielsweise Eltern, Schülerschaft, Lehrerschaft, Schulleitung und Schulträgern, die sich in regelmäßigen Abständen mit oben genannten Problemstellungen befasst.





Der Begriff Nachhaltigkeit drückt gesellschaftliche Werte aus. In Deutschland wurde die Nachhaltigkeitsstrategie der Brundtland-Kommission übernommen. Hierin wird die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit mit ökologischer Verantwortung und sozial gerechtem Ausgleich verbunden.⁵⁰ Für den Bereich der Ernährung und Verpflegung wurde die Trias von Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaft durch die Dimension Gesundheit ergänzt.⁵¹

Diese vier Dimensionen lassen sich sowohl in den Strukturen als auch den Prozessen und Ergebnissen der Gemeinschaftsverpflegung verankern.

Eine nachhaltige Ernährung sollte zum Beispiel folgende Aspekte beachten:⁵²

- überwiegend pflanzlich,
- bevorzugt gering verarbeitet,
- ökologisch erzeugt,
- regional und saisonal,
- umweltverträglich verpackt,
- fair gehandelt.

Es obliegt jeder Einrichtung selbst festzulegen, welche Bereiche von Bedeutung sind beziehungsweise welche Aspekte der Nachhaltigkeit umgesetzt werden.⁵³ Auf den vier Dimensionen nachhaltiger Außer-Haus-Verpflegung basierend, werden in den folgenden Kapiteln beispielhafte Kriterien aufgeführt, die in ihrer Umsetzung ineinandergreifen. So ist die logistisch optimierte Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst geringen Umkreises nicht nur wirtschaftlich, sie trägt auch zur Attraktivität des Mahlzeitenangebots bei und nimmt wesentlichen Einfluss auf die ernährungsphysiologische Qualität der Speisen und damit auf die Gesundheit.^{54, 55}

⁵⁰ Rat für nachhaltige Entwicklung (Hrsg.): Zehn Jahre Nachhaltigkeitsstrategie, Berlin (2012), 5

⁵¹ Schneider K, Hoffmann I: Das Konzept der Ernährungsökologie: Herausforderungen annehmen. In: Hoffmann I, Schneider K, Leitzmann C (Hrsg.): Ernährungsökologie. oekom verlag, München (2011), 38-43

⁵² von Koerber K, Leitzmann C: Empfehlungen für eine nachhaltige Ernährung: vom Wissen zum Handeln. In: Hoffmann I, Schneider K, Leitzmann C (Hrsg.): Ernährungsökologie. oekom verlag, München (2011), 148-154

⁵³ Weitere Informationen Ketttschau I, Mattausch N: Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung – Arbeitsprozesse, Qualifikationsanforderungen und Anregungen zur Umsetzung in Unterricht und Ausbildung. Dr. Felix Büchner – Handwerk und Technik GmbH, 1. Auflage, Hamburg (2014)

⁵⁴ Im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft unterstützt die Kampagne „Bio kann jeder“ Kindertagesstätten, Schulen und Cateringunternehmen bei der Umstellung ihres Verpflegungsangebotes zu Gunsten von ausgewogenen Speisen möglichst in Bio-Qualität. Weitere Informationen unter: www.oekolandbau.de

⁵⁵ Schulen, die selbst kochen und die Menüs nur in der eigenen Einrichtung abgeben, unterliegen nicht der Zertifizierungspflicht. Weitere Informationen zu ökologisch erzeugten Lebensmitteln unter: www.oekolandbau.de

5.1 Gesundheit

Eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung bietet Mahlzeiten, die die Gesundheit fördern und erhalten sowie Lern- und Leistungsfähigkeit ermöglichen. Besonders im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen kann eine vorbildliche, nachhaltige Verpflegung auch das Ernährungsverhalten dauerhaft prägen, wenn folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Angebot von nährstoffoptimierten Speiseplänen auf Basis der DGE-Qualitätsstandards,
- freie Verfügbarkeit von Trinkwasser,
- Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft, die frei beziehungsweise arm an Verunreinigungen sind,
- Einhaltung einer einwandfreien Hygiene bei allen Prozessen,
- ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze und -abläufe.

5.2 Ökologie

Ökologisch nachhaltig zu handeln, bedeutet im gesamten Prozess der Speisenproduktion, angefangen beim Einkauf über den gesamten Prozess der Herstellung des Produkts bis hin zur Entsorgung oder Weiterverwertung des Abfalls, die Umwelt möglichst wenig zu belasten. Ein maßgeblicher Indikator für diese Belastung ist die Höhe der Treibhausgasemissionen.

Folgende Aspekte werden zum Beispiel einer Reduzierung dieser Emissionen gerecht:



- Einsatz von Großküchengeräten (zum Beispiel Heißluftdämpfer oder Druckgargeräte) mit einem hohen Energie- und Wassersparpotenzial, zum Beispiel durch die Nutzung von Gas- und Induktionsenergie,
- Verwendung von Mehrportionengebinden,
- Produkte aus ökologischer Landwirtschaft,⁵⁶
- überwiegend pflanzliche Lebensmittel, Angebot einer ovo-lacto-vegetarischen Menülinie,
- Bezug von Fisch aus bestandserhaltender Fischerei¹⁵ sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung,
- Verwendung von Papierservietten aus recycelten Materialien,
- Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbare Verpackungsmaterialien,
- Vermeidung von Speiseresten,
- Bereitstellung von unvermeidbaren Abfällen zur Energiegewinnung oder zu weiterer Verwendung,⁵⁷
- Einsatz eines Reinigungsplans, Festlegung von Dosierungen für Reinigungs- und Desinfektionsmittel,
- Vermeidung von Standzeiten und Warmhaltezeiten, Optimierung von Abläufen.

⁵⁶ Der ökologische Landbau ist eine besonders nachhaltige Form der Landwirtschaft. Daher ist die Verwendung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung empfehlenswert. Dabei ist zu berücksichtigen, dass das Bewerben eines Bio-Angebots eine Teilnahme am Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung voraussetzt. Soll die Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel ausgelobt werden, muss eine Zertifizierung durch eine anerkannte Öko-Kontrollstelle vorliegen.

⁵⁷ Weitere Informationen zur Vermeidung von Speiseresten in der Gemeinschaftsverpflegung bietet die Initiative United Against Waste unter: www.united-against-waste.de/de/, darunter wurde gemeinsam mit dem DEHOGA eine Checkliste zur Abfallvermeidung entwickelt: www.united-against-waste.de/de/images/broschueren/dehoga-checkliste.pdf. Für Verbraucher bietet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Informationen zu diesem Thema über die Kampagne „Zu gut für die Tonne“ unter: www.zugutfuerdietonne.de/

5.3 Gesellschaft

Ein nachhaltiges Handeln in Bezug auf die Gesellschaft bedeutet, dass es einen fairen Umgang mit den Partnern in Anbaubereichen weltweit, den Lieferanten, aber auch mit den Menschen, die alltaglich vor Ort zum positiven Geschäftsergebnis beitragen, gibt. Ebenfalls in diesen Bereich einbezogen ist ein verantwortungsvoller Umgang mit Tieren.

Unter ein nachhaltig gerechtes Handeln fallen Kriterien wie:

- Berücksichtigung von Produkten aus fairem Handel oder aus direkter Kooperation mit Anbauern,
- Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe,
- faire Vergütung,
- Wertschätzung von Mitarbeitern und Gästen,
- freundlicher, hilfsbereiter Umgang untereinander,
- transparente Kommunikation.

5.4 Wirtschaftlichkeit

Bei der Sicht auf die Wirtschaftlichkeit einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung werden in die Betrachtungen eines optimalen Verhältnisses von Kosten und Nutzen auch weitere Aspekte einbezogen wie:

- optimaler Einsatz beziehungsweise optimale Nutzung von Ressourcen (Energie, Wasser, Reinigungsmittel etc.),
- bevorzugte Auswahl von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen,⁵⁸
- Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst geringen Umkreises,
- attraktives Angebot, Absatzsteigerung,
- Qualifikation von Personal.



⁵⁸ Weitere Informationen zu regionalen Produkten und deren Kennzeichnung unter: www.regionalfenster.de



Mit einer Zertifizierung sichern Verantwortliche für die Schulverpflegung die Qualität ihres Speisenangebots und leisten einen wichtigen Beitrag zu einer optimierten Verpflegung. Durch das Zertifikat zur **Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung** beziehungsweise **Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung** können Schulen nach außen demonstrieren, dass ihr Angebot dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ entspricht. Dies wurde durch eine externe, unabhängige Institution überprüft. Die Audits gelten als bestanden, wenn mindestens 60 Prozent der Kriterien in jedem Qualitätsbereich erfüllt sind. Durch regelmäßige Re-Audits wird die zertifizierte Qualität langfristig gesichert.

Die DGE bietet Schulen zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – die Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung und die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung.

Basis für diese Zertifizierungen sind die aus den Kapiteln 2 bis 4 ausgewählten Kriterien, die in der Checkliste Schulverpflegung zusammengefasst sind. Vorausgesetzt wird die Einhaltung der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen. Eine Zertifizierung erfolgt für mindestens eine Menülinie. Hat eine Schule mehrere Menülinien, muss die zertifizierte Menülinie im Ausgabebereich, auf Speiseplänen oder Hinweistafeln gekennzeichnet werden.

6.1 Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung

Schulen, die die Kriterien der drei Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speisenplanung & -herstellung und Lebenswelt erfüllen, sind berechtigt, die Bezeichnung Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung zu führen. Die Qualitätsbereiche sind folgendermaßen definiert:

- **Lebensmittel:** Mittagsverpflegung (optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speiseplan)
- **Speisenplanung & -herstellung:** Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Mittagsverpflegung, Gestaltung des Speiseplans
- **Lebenswelt:** Rahmenbedingungen in der Schule (zum Beispiel Pausenzeit, eigener Speiseraum)

Sind die Kriterien dieser Qualitätsbereiche erfüllt, wird der Schule nach erfolgreichem Audit ein Zertifikat einschließlich Logo-Schild verliehen, das die Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung dokumentiert.

6.2 Schule + Essen = Note 1- PREMIUM-Zertifizierung

Für die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung muss die Schule zusätzlich zu den in Kapitel 6.1 genannten Anforderungen die Kriterien der folgenden beiden Bereiche erfüllen:

- **Nährstoffe:** Mittagsverpflegung auf Basis nährstoffoptimierter Rezepte,
- **Lebensmittel:** Frühstück und Zwischenverpflegung auf Basis der optimalen Lebensmittelauswahl und den Anforderungen an das Lebensmittelangebot.

Bei einer Mittagsverpflegung müssen nährstoffoptimierte Speisenpläne für mindestens vier Wochen vorliegen. Die Nährstoffoptimierung des Speisenplans kann über vier Wochen (20 Verpflegungstage) oder über eine Woche (fünf Verpflegungstage) erfolgen. Vorteil einer wochenweisen Optimierung ist, dass die nährwertoptimierten Speisenplanwochen in einer frei wählbaren Reihenfolge eingesetzt werden können.

Nach bestandenem Audit wird der Schule ein Zertifikat einschließlich Logo-Schild verliehen, das die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung ausweist.

Abbildung 2 stellt die Qualitätsbereiche der Zertifizierung dar.

6.3 Zusammenarbeit mit Caterern

Den Speisenanbietern für Schulen bietet die DGE zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – durch die DGE-Zertifizierung für Caterer oder die DGE-PREMIUM-Zertifizierung für Caterer. Strebt ein Caterer eine Zertifizierung für die Schulverpflegung an, muss er alle Kriterien, die in seinem Verantwortungsbereich liegen, umsetzen. Dazu zählen die Anforderungen aus den Bereichen Lebensmittel und Speisenplanung & -herstellung.

Für die DGE-PREMIUM-Zertifizierung muss der Caterer zusätzlich die Kriterien zur nährstoffoptimierten Mittagsverpflegung einhalten. Dafür müssen nährstoffoptimierte Speisenpläne für mindestens vier Wochen vorliegen. Kriterien zur optimalen Lebensmittelauswahl für Frühstück und Zwischenverpflegung sowie die Anforderungen an das Lebensmittelangebot muss er umsetzen, sofern er dafür verantwortlich ist.

Nach erfolgreich bestandenem Audit erhält der Caterer ein Zertifikat einschließlich DGE-Logo beziehungsweise DGE-PREMIUM-Logo und kann damit werben. Die Audits gelten als bestanden, wenn mindestens 60 Prozent in jedem Qualitätsbereich der Kriterien erfüllt sind.

Abbildung 2: Qualitätsbereiche der Zertifizierung



6.4 Kriterien zur Eigenkontrolle

Die Checkliste Schulverpflegung dient Schulen als Instrument zur eigenständigen Überprüfung des derzeitigen Verpflegungsangebots. Eine mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert nicht das Bestehen des Audits. Die folgenden Tabellen zeigen die Checkliste Schulverpflegung.

Alle Kriterien beziehen sich auf 20 Verpflegungstage (vier Wochen) und mindestens eine Menülinie. Wenn aus organisatorischen Gründen nicht an fünf Tagen pro Woche eine Verpflegung angeboten wird, gelten andere Häufigkeiten.

Die Angaben in den Tabellen 7 und 8 beziehen sich auf 20 Verpflegungstage (vier Wochen) und mindestens eine Menülinie.

Tabelle 7: Checkliste Schulverpflegung zur Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittel: Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
20 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln		
davon:		
mind. 4 x Vollkornprodukte		
max. 4 x Kartoffelerzeugnisse		
Reis: Parboiled Reis oder Naturreis		
Gemüse und Salat		
20 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte oder Salat		
davon: mind. 8 x Rohkost oder Salat		
Obst		
Mind. 8 x Obst		
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz		
Milch und Milchprodukte		
Mind. 8 x Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch: 1,5 % Fett		
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett		
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)		
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.		

	erfüllt	nicht erfüllt
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Max. 8 x Fleisch/Wurst		
davon: mind. 4 x mageres Muskelfleisch		
Mind. 4 x Seefisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 2 x fettreicher Seefisch		
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl		
Getränke		
20 x Trink- oder Mineralwasser		
Qualitätsbereich Speisenplanung & -herstellung		
Speisenplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen		
Täglich ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot		
Saisonales Angebot wird bevorzugt		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten		
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme möglich		
Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind berücksichtigt		
Speisenherstellung		
Auf fettarme Zubereitung wird geachtet		
Max. 4 x frittierte und/oder panierte Produkte		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet		
Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen		
Zucker wird sparsam verwendet		
Kurze Warmhaltezeiten werden eingehalten, Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden		
Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C		

	erfüllt	nicht erfüllt
Gestaltung des Speisenplanes		
Aktueller Speisenplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt		
Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart benannt		
Qualitätsbereich Lebenswelt		
Pausenzeit beträgt mind. 60 Minuten (+/- 15 Minuten)		
Für Ausgabe und Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung		
Ausgabepersonal ist freundlich und auskunftsbereit		

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

Tabelle 8: Checkliste Schulverpflegung zur **Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung**

– zusätzlich zu den oben genannten Kriterien –

Qualitätsbereich Nährstoffe: Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Mittagsverpflegung erfüllt nach max. 20 Verpflegungstagen (4 Wochen) im Durchschnitt die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr		
Zubereitungsanweisungen liegen am Arbeitsplatz vor		
Nährstoffberechnete Rezepte werden umgesetzt		
Portionsgrößen der nährstoffberechneten Speisen sind ersichtlich		
Nährstoffoptimierte Gerichte sind auf dem Speisenplan optisch hervorgehoben		
Qualitätsbereich Lebensmittel: Frühstück und Zwischenverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
täglich Vollkornprodukte		
Müsli ohne Zuckerzusatz*		
Gemüse und Salat		
täglich Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat		
Obst		
täglich Obst		
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz		

* Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

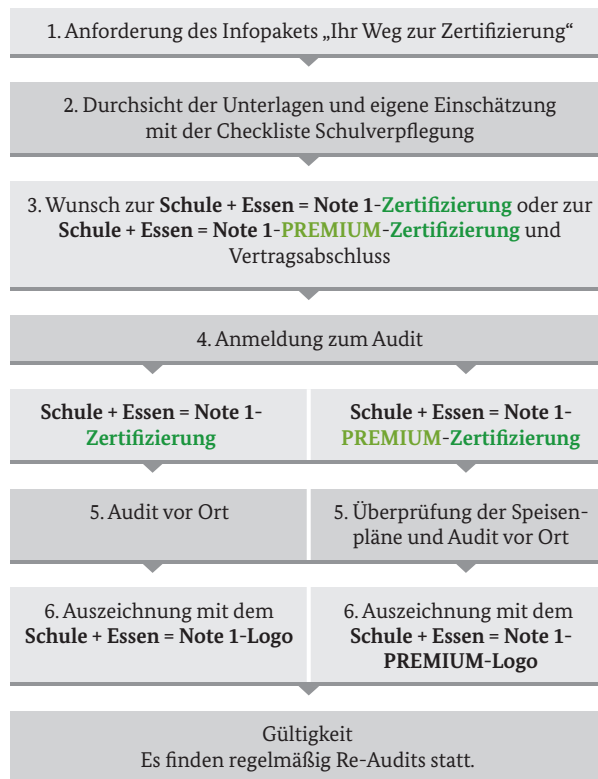
	erfüllt	nicht erfüllt
Milch und Milchprodukte		
täglich Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch: 1,5 % Fett*		
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett*		
Käse: max. Vollfettstufe ($\leq 50\%$ Fett i. Tr.)*		
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.*		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleisch- und Wurstwaren als Belag*: max 20 % Fett		
Seefisch* (aus nicht überfischten Beständen)		
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl*		
Getränke		
täglich Trink- oder Mineralwasser		
Pikante Snacks*		
ausschließlich Nüsse und Samen ohne Salz und Zucker		
Süßigkeiten		
werden nicht angeboten		

* Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.
Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

6.5 Ablauf

Die Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung beziehungsweise die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung ist ein Verfahren zur Optimierung des Verpflegungsangebots an Schulen. Ziel ist die Auszeichnung mit dem Schule + Essen = Note 1-Logo beziehungsweise dem Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Logo und damit die Einhaltung der für die Zertifizierung relevanten Kriterien. Welche Schritte erforderlich sind, zeigt folgende Abbildung.

Abbildung 3: Ablauf der Zertifizierung ⁵⁹



Zur Zertifizierung stehen unterschiedliche Informationsmaterialien zur Verfügung. Tabelle 9 zeigt deren Inhalte und Bezugsquellen.

Tabelle 9: Weiterführende Informationen

Titel	Inhalt	Bezugsquelle
Infopaket „Ihr Weg zur Zertifizierung“ enthält:	alle wichtigen Unterlagen zur Zertifizierung:	Bestellung: Telefon: 0228 3776-873 E-Mail: schuleplusessen@dge.de
■ Checkliste Schulverpflegung ■ wichtige Schritte zur Zertifizierung ■ Kostenüberblick	■ Kriterien zur Eigenkontrolle ■ Informationen zum Zertifizierungsablauf ■ Überblick über die aktuellen Gebühren	
häufige Fragen	Antworten auf häufig gestellte Fragen	www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard

Sind Sie an einer Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung beziehungsweise einer Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung interessiert, setzen Sie sich gerne mit uns in Verbindung:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und
Qualitätssicherung

Frau Ellen Linden · Godesberger Allee 18 · 53175 Bonn
 Telefon 0228 3776-651
 Telefax 0228 3776-800
 E-Mail linden@dge.de

⁵⁹ Weitere Informationen unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard



In diesem Kapitel werden zunächst die Anforderungen an das Verpflegungsangebot für fünf Verpflegungstage dargestellt. Ferner finden sich Orientierungshilfen für die Lebensmittelmengen, Hinweise zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses und zu Sponsoring in Schulen.

7.1 Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage)

Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen angeboten werden.

Für die Speisenplanung in der Schulverpflegung wird eine Woche mit fünf Verpflegungstagen zugrunde gelegt, auf die sich die Anforderungen an den Einsatz bestimmter Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen (siehe Tabelle 3) beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot ermöglicht wird.

Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen, die täglich zur Mittagsmahlzeit zählen, sind mit der Häufigkeit „5 x“ gekennzeichnet. Darüber hinaus werden Minimal- und Maximalforderungen formuliert. Vollkornprodukte sollen beispielsweise mindestens „1 x“ in fünf Verpflegungstagen auf dem Speisenplan stehen. Selbstverständlich dürfen sie auch häufiger angeboten werden. Maximalforderungen werden für den Einsatz von Fleisch und Wurst sowie Kartoffelerzeugnissen definiert – diese Häufigkeiten sind nicht zu überschreiten.

Für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in Schulen werden folgende Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln beachtet:

Tabelle 10: Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	5 x davon: ■ mind. 1 x Vollkornprodukte ■ max. 1 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln ¹⁹ , Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	5 x davon mind. 2 x Rohkost oder Salat	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 2 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 2 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 2 x Fleisch/Wurst davon mind. 1 x mageres Muskelfleisch mind. 1 x Seefisch davon 1 x fettreicher Seefisch innerhalb von zwei Wochen	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch Seelachsfilet, Fischpfanne Heringssalat, Makrele, Matjes
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	5 x	Trink-, Mineralwasser

7.2 Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen

Die Tabelle 11 zeigt Beispiele für Lebensmittelmengen in der Mittagsverpflegung. Die angegebenen Werte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen beziehen sich auf eine Fünf-Tage-Woche.

Tabelle 11: Beispiele für Lebensmittelmengen⁶⁰ in der Mittagsverpflegung

Lebensmittelgruppe	Primarstufe 7 bis unter 10 Jahre	Sekundarstufe 10 bis unter 19 Jahre
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
Kartoffeln, Reis ⁶¹ , Teigwaren ⁶¹ oder Getreide ⁶¹	125 – 150 g/Tag	150 – 180 g/Tag
Gemüse		
Gemüse, gegart und roh	150 g/Tag	200 g/Tag
Obst		
Obst	160 g/Woche	200 g/Woche
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte	150 g/Woche	200 g/Woche
Käse	40 g/Woche	60 g/Woche
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleisch und Wurstwaren ⁶¹	140 g/Woche	150 g/Woche
Fisch ^{61, 62}	70 g Seefisch/Woche	100 g Seefisch/Woche
Eier	1 Ei/Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)	1 Ei/Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)
Fette und Öle		
Öle	7 g/Tag	8 g/Tag

⁶⁰ Mit den in der Tabelle angegebenen Lebensmitteln werden die Energieangaben aus Tabelle 6 nicht vollständig ausgeschöpft. Kleinere Mengen Zucker (zum Süßen der Speisen) oder Mehl (zum Binden von Soßen) können daher zusätzlich verwendet werden.

⁶¹ Die Mengenangaben beziehen sich auf gegarte Ware.

⁶² Mind. 2 x fettreicher Seefisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen.

7.3 Leistungsverzeichnis

In einem Leistungsverzeichnis sollten alle Aspekte und Zuständigkeiten, die die Verpflegung von Tischgästen in Schulen betreffen, berücksichtigt werden.

Wenn die Verpflegungsleistung ausgeschrieben wird, muss ein Leistungsverzeichnis erstellt werden. Es dient als Basis für Ausschreibungsverfahren und legt Art und Umfang der Verpflegungsqualität fest. Je detaillierter die Anforderungen in einem Leistungsverzeichnis formuliert sind, desto einfacher ist der Vergleich verschiedener Angebote.⁶³

Auch bei Bewirtschaftung in Eigenregie sollte ein Leistungsverzeichnis erstellt werden.

In einem Leistungsverzeichnis müssen enthalten sein:

- die Übergabe verbindlicher Vier-Wochen-Speisenpläne, die den Anforderungen an Lebensmittelauswahl, Speisenplanung und Speisenherstellung entsprechen (vergleiche Kapitel 2),
- Kommunikation mit den für die Speisenqualität verantwortlichen Personen, zum Beispiel durch Feedback-Bögen,
- Zubereitungsarten,
- das gewählte Verpflegungssystem,
- das gewählte Ausgabesystem,
- die Logistik, zum Beispiel Anlieferung, Warmhaltezeit der Speisen,
- Art der Bestellung und Abrechnung,

- Art und Umfang der bestehenden Infrastruktur, zum Beispiel Art und Leistung der vorhandenen Geräte,
- betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept,
- Ansprechpartner,
- Referenzen im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen,
- Einsatz von qualifiziertem Personal,
- Bestätigung, dass nur tarifgebundenes und sozialversichertes Personal eingesetzt wird,
- Angaben zur Mitarbeiterentwicklung, zum Beispiel in Form von Weiterbildungsmaßnahmen,
- Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit durch Auszug aus dem entsprechenden Berufsregister, zum Beispiel Handelsregister, Gewerbenachweis, sollte nicht älter als sechs Monate sein,
- vom Auftraggeber festgelegte Maßnahmen bei Nichteinhaltung der zuvor vereinbarten Qualitätskriterien.

In einem Leistungsverzeichnis kann zusätzlich enthalten sein:

- Umfang des Einsatzes von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau,
- Eigenerklärung, dass Betriebsbesichtigungen möglich sind,
- gegebenenfalls Angabe über vorhandene Zertifikate, zum Beispiel nach DIN EN ISO 9001 ff., nach „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“,
- gegebenenfalls das Bio-Zertifikat einer staatlich anerkannten Öko-Kontrollstelle.

⁶³ Weitere Informationen zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses unter: www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/Broschuere_VNS_HandlungsleitfadenAusschreibungen.pdf (eingesehen am 02.05.2014)

7.4 Sponsoring

Prinzip des Sponsorings

Sponsoring ist ein Vertragsverhältnis, das auf dem Prinzip von Leistung und Gegenleistung beruht. Vereinfacht ausgedrückt besteht Sponsoring aus dem Prinzip Förderung der Schule gegen Imagewerbung in der Öffentlichkeit. Die Gegenleistung des Gesponserten wird in entsprechender Weise festgelegt und dient der Marktkommunikation, somit dem Image des Förderers. Klar davon zu unterscheiden ist die kommerzielle Produktwerbung (zum Beispiel klassische Plakatwerbung). Sie dient der absichtlichen Beeinflussung von Menschen, um sie für ein bestimmtes Produkt als Käufer zu gewinnen.

Schüler sollen in der Schule lernen, verständig und selbstbewusst mit den Versprechen von Werbebotschaften umzugehen. Sie müssen durchschauen können, was versprochen wird. Kurz: Die Schule muss Kompetenz zum Umgang mit Werbung vermitteln.

Schulsponsoring versus Werbebotschaften in der Schule

Schulsponsoring⁶⁴ ist heute ein Instrument, mit dem sich Schulen durch (Sponsoring-) Partnerschaften – das heißt mit Unterstützung von Unternehmen und außerschulischen Partnern – weiterentwickeln können. Aufgrund der drastischen Finanzknappheit der öffentlichen Haushalte sind Schulen auf der Suche nach zusätzlichen Mitteln.



Gleichzeitig haben aber auch Werbeindustrie und Werbeagenturen Kinder und Jugendliche als eine interessante Zielgruppe entdeckt. Durch Werbeaktionen in der Schule sollen eine frühe Kundenbindung hergestellt und der Absatz gesteigert werden. Diese Chancen und Gefahren eines Sponsorings beziehungsweise einer Werbemaßnahme in der Schule müssen vorab geklärt werden, wenn sich eine Schule um außerschulische Partner bemüht.

Eine außerschulische Partnerschaft darf nicht mit kommerzieller Werbung einhergehen. Durch die Öffnung von Schulen entstehen Verantwortungspartnerschaften, die einen Beitrag zum Gleichgewicht zwischen Fachinhalten und Anwendungsbezug sowie zwischen Lebenswirklichkeit und theoretischem Wissen leisten können.

Es ist somit unerlässlich, die geschilderten kritischen Aspekte vor dem Eingehen einer Partnerschaft der Schule mit einem außerschulischen Partner zu berücksichtigen.⁶⁵

⁶⁴ Die spezifischen landesrechtlichen Regelungen sind zu berücksichtigen.

⁶⁵ Weitere Informationen zum Schulsponsoring: Stiftung Verbraucherinstitut in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes NRW (Hrsg.): Schulsponsoring heute: Möglichkeiten und Grenzen für die Öffnung von Schule. Praxisbeispiele, Richtlinien, juristische und steuerliche Hinweise, Umsetzungstipps. Berlin (2001); vzbv (Hrsg.): Werbung und Sponsoring in der Schule. Schriftenreihe des Verbraucherzentrale Bundesverbandes zur Verbraucherpolitik, Band 8. Berliner Wissenschafts-Verlag GmbH, Berlin (2006)

Adressen

Weitere hilfreiche Adressen und Links sowie Hinweise zu relevanten Medien sind über die Internetseite www.schuleplusessen.de zu finden.

**Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und
Qualitätssicherung**

„Schule + Essen = Note 1“

Godesberger Allee 18

53175 Bonn

Telefon 0228 3776-873

Telefax 0228 3776-800

E-Mail schuleplusessen@dge.de

Internet www.dge.de

www.schuleplusessen.de

Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Bei der folgenden Auflistung sind immer nur die zentralen Koordinationsstellen beziehungsweise Kopfstellen in den Bundesländern aufgeführt.

Land	Vernetzungsstelle	E-Mail	Homepage
Baden-Württemberg	Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg	ernaehrung@lel.bwl.de	www.schulverpflegung-bw.de
Bayern	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern	schulverpflegung@kern.bayern.de	www.schulverpflegung.bayern.de
Berlin	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin	mail@vernetzungsstelle-berlin.de	www.vernetzungsstelle-berlin.de
Brandenburg	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg	info@schulverpflegung-brandenburg.de	www.schulverpflegung-brandenburg.de
Bremen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen	office@vernetzungsstelle-bremen.de	www.vernetzungsstelle-bremen.de
Hamburg	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg	vernetzungsstelle.schulverpflegung@hag-gesundheit.de	www.hag-vernetzungsstelle.de
Hessen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen	vernetzungsstelle.schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de	www.vernetzungsstelle-schulverpflegung.hessen.de
Mecklenburg-Vorpommern	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern	info@dgevesch-mv.de	www.dgevesch-mv.de
Niedersachsen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen	kontakt@dgevesch-ni.de	www.dgevesch-ni.de
Nordrhein-Westfalen	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen	schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw	www.kita-schulverpflegung.nrw
Rheinland-Pfalz	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz	schulverpflegung@dlr.rlp.de	www.schulverpflegung.rlp.de
Saarland	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland	info@vns-sal.de	www.vernetzungsstelle-saarland.de
Sachsen	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen	sorg@slfg.de	www.vernetzungsstelle-sachsen.de
Sachsen-Anhalt	Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Sachsen-Anhalt	vernetzungsstelle@lvg-lsa.de	www.kita-und-schulverpflegung.de
Schleswig-Holstein	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein	kontakt@dgevesch-sh.de	www.dgevesch-sh.de
Thüringen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen	vernetzungsstelle@vzth.de	www.schulverpflegung-thueringen.de

Weitere Informationen zu den Vernetzungsstellen Schulverpflegung unter www.in-form.de/vernetzungsstelleneschule

Impressum

Herausgeber



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de

Konzeption, Text und Redaktion

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung
und Qualitätssicherung
Schule + Essen = Note 1
Telefon 0228 3776-873
Telefax 0228 3776-78-873
E-Mail schuleplusessen@dge.de
Internet www.schuleplusessen.de

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Dr. Margit Bölts,
Roswitha Girbardt, Claudia Hoffmann, Dr. Elke Liesen,
Dr. Helmut Oberritter, Holger Pfefferle,
Marion Romeike, Esther Schnur

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“
wurde 2007 veröffentlicht. Er wurde entwickelt in
Zusammenarbeit mit:

- dem Bundesministerium für Ernährung
und Landwirtschaft,
- der Bundesanstalt für Landwirtschaft und
Ernährung,
- den Referenten der zuständigen Länderministerien,
- den Vernetzungsstellen Schulverpflegung,
- sowie Vertretern aus Wissenschaft, Wirtschaft
und Praxis.

Bildnachweis

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
fotolia: moonshot S. 13, Volff S. 15,
Barbara Pheby S. 18, Stauke S. 23 (Uhr),
Fineas S. 29, anoli S. 31, Mahey S. 37,
pixelio: Sturm R. S. 36, Havlena G. S. 38,
GAYERFOTOGRAPHIE, GDE Grafik Design Erdmann

Gestaltung

GDE | Kommunikation gestalten

Druck

MKL Druck GmbH & Co.KG

Bestellung

Der Qualitätsstandard ist gegen eine Versandkosten-
pauschale erhältlich beim DGE-MedienService:
www.dge-medienservice.de

Informationen und ein kostenloser Download der
Broschüre und weiterer Medien:
www.schuleplusessen.de

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form der Vervielfältigung oder die Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch den Herausgeber gestattet. Die Inhalte sind von der DGE sorgfältig geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Herausgebers für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Eine Auslobung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ beziehungsweise Werbung damit ist ausschließlich nach einer Zertifizierung durch die DGE gestattet. Bei Interesse an einer Zertifizierung können Informationsmaterialien angefordert oder im Internet unter www.schuleplusessen.de heruntergeladen werden.

Copyright © DGE Bonn, 11/2018

Bonn, 4. Auflage, 3., korrigierter Nachdruck 2018

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de



BAD WALDSEE TUT GUT...

Schulverpflegungskonzept
der Stadt Bad Waldsee
für die Pausen- und Mittagsverpflegung
am Schulzentrum
Bad Waldsee

Entwurf 10.12.2020

Ausarbeitung durch:

Sabine Chilla



INHALTSVERZEICHNIS

1	<u>EINFÜHRUNG</u>	<u>4</u>
1.1	AUSGANGSLAGE.....	4
1.2	ZIELSETZUNGEN DER SCHULTRÄGERIN UND DER SCHULLEITUNGEN	5
1.3	DAS VERPFLEGUNGSKONZEPT ALS WEGWEISER FÜR ZUKÜNFTIGE ENTSCHEIDUNGEN.....	7
2	<u>VERPFLEGUNGSANGEBOT</u>	<u>8</u>
2.1	FRÜHSTÜCK	8
2.2	PAUSENVERPFLEGUNG IN DER CAFETERIA	8
2.2.1	PAUSENVERPFLEGUNG FÜR DIE SCHÜLER DER PRIMARSTUFEN	8
2.2.2	PAUSENVERPFLEGUNG FÜR DIE SCHÜLER DER SEKUNDARSTUFEN.....	9
2.2.3	ANGEBOT IN DER PAUSENVERPFLEGUNG	9
2.3	MITTAGESSEN	11
2.3.1	SPEISENANGEBOT IN DER MENSA (MITTAGESSEN)	11
2.3.2	ANFORDERUNGEN AN MENÜ I UND MENÜ II.....	11
2.3.3	ANFORDERUNGEN AN DEN SALATTeller	12
2.3.4	SPEISENPLANGESTALTUNG.....	13
2.3.5	BEREITSTELLUNG VON SONDERKOST	13
2.3.6	PORTIONSGRÖßEN	13
2.4	GETRÄNKEANGEBOT.....	14
2.4.1	GETRÄNKEANGEBOT IN DER MENSA	14
2.4.2	GETRÄNKEANGEBOT IN DER CAFETERIA	14
3	<u>VERPFLEGUNGSQUALITÄT.....</u>	<u>14</u>
3.1	ANFORDERUNGEN AN DIE SPEISENHERSTELLUNG	14
3.2	ANFORDERUNGEN AN DIE LEBENSMITTELAUSWAHL.....	15
3.2.1	EINSATZ VON BIO-LEBENSMITTELN	15
3.2.2	EINSATZ VON SAISONALEN LEBENSMITTELN	15
3.2.3	EINSATZ VON FAIR-TRADE-PRODUKTEN	15
3.2.4	EINSATZ VON REGIONALTYPISCHEN SPEISEN ODER SPEISENKOMPONENTEN.....	15
3.3	KENNZEICHNUNG	16
4	<u>BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPT</u>	<u>16</u>
4.1	FREMDREGIE	16
4.2	AUFGABEN- UND KOSTENVERTEILUNG.....	16
4.3	PERSONALKONZEPT	17
4.3.1	QUALIFIKATION	17
4.3.2	PERSONALSCHLÜSSEL	17
5	<u>PRODUKTIONSKONZEPT.....</u>	<u>18</u>
6	<u>RAUMKONZEPT</u>	<u>19</u>
6.1	KÜCHENKONZEPT	19
6.2	AUSGABEKONZEPT	19
6.2.1	TABLETTESYSTEM.....	19
6.2.2	SALATBAR	19
6.3	GESCHIRRRÜCKGABEKONZEPT	19
6.4	SPEISERAUMKONZEPT	19
6.5	MÜLLVERMEIDUNGSKONZEPT	20

<u>7</u>	<u>BESTELLWESEN UND ABRECHNUNGSKONZEPT</u>	<u>20</u>
7.1	INTERNETBASIERTES BESTELL- UND ABRECHNUNGSSYSTEM	21
7.2	VORBESTELLUNG UND STORNIERUNG VON MITTAGESSEN.....	21
7.3	SPONTANESSEN	21
7.4	ABRECHNUNG DER MITTAGESSEN	21
7.5	BEZAHLUNG DER PAUSENVERPFLEGUNG	21
<u>8</u>	<u>QUALITÄTSMANAGEMENTKONZEPT</u>	<u>22</u>
8.1	QUALITÄTSSICHERUNG	22
8.1.1	AKZEPTANZFÖRDERNDE MAßNAHMEN DURCH DEN BETREIBER	22
8.1.2	AKZEPTANZFÖRDERNDE MAßNAHMEN DURCH DIE SCHULEN	22
8.1.3	REKLAMATIONSMANAGEMENT	22
8.2	KOMMUNIKATION	23
8.2.1	ANSPRECHPARTNER.....	23
8.2.2	KOORDINATIONSSTELLE MENS1A	23
<u>9</u>	<u>ERNÄHRUNGSBILDUNG</u>	<u>23</u>
<u>10</u>	<u>ZUSAMMENFASSUNG</u>	<u>24</u>

1 Einführung

1.1 Ausgangslage

Im Schulzentrum Döchtbühl gibt es eine Mensa, die von folgenden Schulen gemeinsam genutzt wird:

- Döchtbühlschule Bad Waldsee (Grund- und Werkrealschule)
- Gymnasium Bad Waldsee
- Realschule Bad Waldsee
- SBBZ-L Bad Waldsee



Die Mensa wird seit vielen Jahren betrieben und bietet den Schülern neben dem Mittagessen auch eine Pausenverpflegung in der Cafeteria.

Verändertes Ernährungsverhalten, neue Herausforderungen im Hinblick auf den Klimawandel oder neue technische Möglichkeiten bei der Essenszubereitung oder Abwicklung haben auch Einzug in das Thema Schulverpflegung gehalten. Die Schulträgerin sieht, gemeinsam mit den Schulleitungen, die anstehende Ausschreibung der Bewirtschaftung der Mensa als Chance, das Angebot und die Abläufe in der Mensa neu zu überdenken und zu gestalten.

Das Verpflegungsangebot für die Schulgemeinschaft soll die Bemühungen der Stadt Bad Waldsee im Hinblick auf Klimaneutralität und Nachhaltigkeit widerspiegeln, Eltern und Schüler im Veränderungsprozess mitnehmen und damit auch den Bildungsstandort Bad Waldsee stärken.

1.2 Zielsetzungen der Schulträgerin und der Schulleitungen

-Festlegung der Anforderungen an die Speisenqualität, die ein ausgewogenes, gesundheitsförderliches und nachhaltiges Angebot für alle Essensteilnehmer sicherstellen

-Orientierung an den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung als die Leitlinie für das zukünftige Speisenangebot und am Handlungsleitfaden Klimagesunde Schulverpflegung

-Bewirtschaftung der Mensa weiterhin in Fremdregie durch einen Essensanbieter

Einführung eines internetbasierten Bestell- und Abrechnungssystems auf Guthabenbasis

-Maßnahmen zur Qualitätssicherung

Partizipation der Schulgemeinschaft

Informationsgrundlagen zur Festlegung der Qualitätsanforderungen zur Umsetzung einer gesundheitsförderlichen und klimafreundlichen Schulverpflegung



Quellennachweis: DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018) und aus den Kriterien der DGE für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie 2018.)

<https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menueleinie/>



Quellennachweis: Klimagesunde Schulverpflegung

Klimagesunde Schulverpflegung – Ein Handlungsleitfaden für Verpflegungsanbieter und Schulen

Herausgeber: Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.

2. Auflage, 11/2018

<https://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2019-02/KlimagesundeSchulverpflegung-Leitfaden-MehrWertKonsum-2019.pdf>

Anforderungen, die aus einer dieser Broschüren im Verpflegungskonzept übernommen worden sind, werden mit einem Sternchen * gekennzeichnet und stammen aus den hier zitierten Quellen.

1.3 Das Verpflegungskonzept als Wegweiser für zukünftige Entscheidungen

Das Verpflegungskonzept

- beschreibt die Rahmenbedingungen und individuellen Qualitätsanforderungen an die Verpflegungsleistungen,
- ist die Basis für die zukünftigen baulichen, finanziellen und ausschreibungsrelevanten Entscheidungen,
- ist die Basis für die Weiterentwicklung einer nachhaltigen Schulverpflegung in der Zukunft
- ist die Grundlage für die zu erstellende Leistungsbeschreibung im Rahmen der Ausschreibung der Verpflegungsleistungen.

Das hier erarbeitete Verpflegungskonzept für die Stadt Bad Waldsee beschreibt

- das Verpflegungsangebot
- die Verpflegungsqualität
- das Bewirtschaftungskonzept
- das Produktionskonzept
- das Raumkonzept
- das Bestellwesen und das Abrechnungskonzept
- das Qualitätsmanagementkonzept
- Ernährungsbildung

Zur Festlegung der Anforderungen an das Verpflegungskonzept fand am 23.Juli 2020 ein sogenannter „**Runder Tisch**“ mit Vertretern der Verwaltung, der Fraktionen, den Schulleitungen, sowie der Eltern und Schülern statt.

In diesem Verpflegungskonzept ist die Umsetzung der gesteckten Ziele der beteiligten Akteure die Marschroute. Dennoch erfordert ein Veränderungsprozess, hier ein verändertes Speisen- und Getränkeangebot, Zeit zur Umsetzung und Akzeptanz bei allen Beteiligten.

Weiterhin müssen die Anforderungen auch die Machbarkeit für einen Essensanbieter beachten. Monetäre Aspekte können nicht ignoriert werden. Der Bewirtschafter der Mensa muss Rahmenbedingungen vorfinden, die es ihm ermöglichen wirtschaftlich zu arbeiten. Die Abgabepreise an die Schüler sollten „familienverträglich“ sein. Die Schulträgerin, also die Stadt Bad Waldsee, sollte die laufenden Investitionen/Subventionen planen und stemmen können.

Dieses Verpflegungskonzept stellt einen Vorschlag für die anstehenden kurz- und mittelfristigen Entscheidungen zur Schulverpflegung dar. Änderungen und Anpassungen sind möglich und berücksichtigen ebenso Veränderungsprozesse.

2 Verpflegungsangebot

2.1 Frühstück

Ein Frühstücksangebot in der Mensa vor dem Schulbeginn (vor der ersten Stunde) wurde vom Runden Tisch (23.07.2020) als nicht notwendig erachtet und ist zukünftig nicht vorgesehen.

2.2 Pausenverpflegung in der Cafeteria

In der Mensa gibt es einen separaten Verkaufsbereich für den Pausenverkauf. In dieser Cafeteria gibt es mindestens in den großen Pausen und in der Mittagszeit ein „Snack-Angebot“ und Kalt- und Heißgetränke. Wo immer möglich sollen Fair-Trade Produkte angeboten werden.

Eine durchgängige Öffnung der Cafeteria von der ersten großen Pause an bis nach dem Mittagessen ist erwünscht.



2.2.1 Pausenverpflegung für die Schüler der Primarstufen

Für die Primarstufen (Grundschüler) soll nur das Mittagessen in der Mensa angeboten werden. Die Eltern sind angehalten ihren Kindern ein gesundes Pausenbrot für die Pausen mitzugeben. Der Umgang mit dem Thema Pausenbrot wird in der Grundschule gegenüber den Eltern durch Informationen durch die Schule kommuniziert.

Gewünscht wird eine einheitliche Lösung für alle Grundschüler. Die Ausnahmeregelung, dass Schüler ab der dritten Klasse auf Antrag der Eltern in der Cafeteria einkaufen dürfen, wird aufgehoben.

2.2.2 Pausenverpflegung für die Schüler der Sekundarstufen

Alle Schüler der Sekundarstufe können das Angebot in der Cafeteria nutzen.

2.2.3 Angebot in der Pausenverpflegung

Da das Thema „Gesunde Ernährung“ im Rahmen der Ernährungsbildung in den Lehrplänen an vielen Stellen thematisiert wird, wünschen sich die Schulen ein Pausenangebot, das die Grundsätze einer gesunden Ernährung widerspiegelt. Schulen haben einen pädagogischen und gesundheitsfördernden Auftrag. Der Verkauf von fettreichen, ballaststoffarmen Snacks und süßen oder salzigen Knabbereien passt nicht in das Angebot einer Schulmensa.

Das Angebot in der Cafeteria soll attraktiv, gesundheitsförderlich und möglichst nachhaltig sein. Alle „ungesunden Produkte“ zu verbieten würde voraussichtlich zu viel Unmut und evtl. zu einer „Boykott-Haltung“ führen. Deshalb soll für die Umstellung des zukünftigen Angebotes das Sortiment vorgegeben und limitiert werden. Es wird vorgeschlagen, dass es süße Backwaren und warme Snacks eingeschränkt und nur an bestimmten Tagen gibt.

Angebot für die Pausenverpflegung:

- Belegte Wurst- und Käse-Vollkorn- und Mehrkornbrötchen
- Belegte Wurst- und Käse-Weißmehlbrötchen
- Belegte Wurst- und Käse-Vollkorn- und Mehrkornbrötchen mit wechselnden, vegetarischen Aufstrichen
- „moderne Snacks“ wie Wraps oder belegte Bagels
- Laugengebäcke mit und ohne Butter
- Frisches Stück-Obst und/oder Obstsalat
- Frische Gemüsesticks (z.B. Karotten, Kohlrabi, Gurken) mit DIP
- Milchprodukte (z.B. Joghurt oder Quark) mit Obst und/oder Müsli

Für ein vielfältiges und ernährungsphysiologisch ausgewogenes Angebot in der Pausenverpflegung müssen folgende Kriterien beachtet werden:

- Das Angebot ist abwechslungsreich und saisonal angepasst
- Milchprodukte sind fettarm, ungezuckert oder enthalten einen moderaten Zuckeranteil
- mindestens die Hälfte des täglichen Angebotes ist vegetarisch
- mindestens 50 % aller angebotenen Brötchen erfüllen die Qualität „Vollkorn und /oder Mehrkorn“
- die belegten Brötchen werden mit einer Salatgarnitur „aufgepeppt“

Süße Backwaren (z.B. Kuchen, Plundergebäck) sind aufgrund des hohen Zucker- und meist auch Fettgehaltes im Rahmen der Schulverpflegung problematisch und zu vermeiden.

Für die Umstellungsphase soll ein kleines Angebot an süßen Backwaren angeboten, aber das Sortiment vorgegeben und limitiert werden. Vorgeschlagen werden dazu:

- Kuchenteilchen aus Hefeteig
- Muffins ohne Glasuren
- Obstkuchen auf Vollkornbasis

Pro Tag sollen maximal 2 Sorten im Angebot sein.

Süßigkeiten/Knabberartikel

Es dürfen keine Süßigkeiten/Süßwaren wie z. B. Bonbons, Kakao- und Schokoladenware wie z.B. Schokoriegel, Fruchtgummis, süße Dauerbackwaren oder Speiseeis angeboten werden.

Pikante, gewürzte Knabberartikel wie z.B. Kartoffelchips, Erdnussflips, Käsestangen und ähnliches dürfen nicht angeboten werden.

Müsliriegel dürfen angeboten werden, sofern es sich um Fairtrade-Produkte, bzw. um Bio-Produkte handelt.

Platzierung der Produkte

Bei der Präsentation des Angebots im Kiosk ist darauf zu achten, dass gesundheitsförderliche Produkte im Hauptblickbereich der Schüler angeboten werden. Mit diesem sogenannten „Nudging“, soll das Einkaufsverhalten auf gesunde Produkte gelenkt werden.

Warme Snacks in der Mittgaspause

Das Angebot an einem warmen Snack ist für Schüler, die nicht am klassischen Mittagessen teilnehmen, wichtig. Um hier eine Abwanderung in die Stadt zu reduzieren, soll es deshalb auch warme Snacks TO GO in der Mittgaspause in der Mensa geben.

Pro Tag sollen immer zwei warme Snacks, davon einer vegetarisch, angeboten werden. Die Snacks sollen im Wechsel an verschiedenen Tagen angeboten werden.

Warme Snacks können sein:

- Pizza-Schnitten mit Schinken oder Salami und vegetarische Varianten
- Fleischkäsebrötchen, Schnitzelbrötchen (Schwein und Pute), Frikadellen im Brötchen, Brötchen mit vegetarischem „Fleischersatz“ (z.B. Getreidebratling)
- Burger mit Fleisch und vegetarische Alternative

Hinweis: Diese Anforderungen an das Sortiment und die Qualität müssen auch für den zusätzlichen Pausenverkauf, der innerhalb der Schulgebäude stattfindet, gelten!

2.3 Mittagessen

In der Mensa wird derzeit an allen Schultagen von Montag bis Donnerstag Mittagessen angeboten. Freitags gibt es kein Mittagessen. In Anlehnung an den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung werden bei den Vorgaben zur Speisenplangestaltung 20 Verpflegungstage (bei 4 Verpflegungstagen in der Woche = 5-Wochenspeisepläne) zugrunde gelegt.

2.3.1 Speisenangebot in der Mensa (Mittagessen)

In der Mensa müssen zum Mittagessen täglich folgende Speisen angeboten werden:

- Zwei verschiedene Menüs (= Hauptgericht plus Nachtisch)
- Ein Salatteller als vollwertiges Hauptgericht

Weitere zusätzlichen Gerichte, zum Beispiel ein drittes Menü oder ein Pasta-Gericht als Alternativgericht, sollen nicht mehr angeboten werden. Die Einschränkung auf zwei Menüs erleichtert die „gesündere Wahl“, schließt aus, dass Schüler sich einseitig ernähren, ermöglicht dem Essensanbieter eine bessere und wirtschaftlichere Planung und trägt dazu bei weniger Speisereste zu produzieren.

2.3.2 Anforderungen an Menü I und Menü II

In der Mensa müssen täglich zwei vollwertige, ernährungsphysiologische ausgewogene, abwechslungsreiche Menüs angeboten werden.

Ein Menü besteht aus einem Hauptgericht und einem Nachtisch

Ein Hauptgericht besteht aus einer Hauptkomponente (zum Beispiel Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekomponente, mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat.

Menülinie I

Im Wechsel pro Woche: 2 x Fleisch, 1 x Fisch, 1 x Vegetarisch,
Beilagen, Salat/Rohkost oder Gemüse
Nachtisch

Anforderungen an Menülinie I an einen Wochenspeiseplan im Rahmen der Mittagsverpflegung:

- täglich Kartoffeln, Getreide- oder Getreideprodukte, davon max. 1 x Kartoffelerzeugnisse (zum Beispiel Pommes frites) und mind. 1 x **Vollkornprodukte** (etwa Vollkornnudeln)
- täglich Gemüse in wenig verarbeitetem Zustand, davon mind. 2 x Rohkost oder Salat (als Beilagensalat in Selbstbedienung aus der Salatbar)
- mindestens 2 x Obst (zum Beispiel Stückobst, Obstsalat oder geschnittenes Obst)
- mindestens 2 x Milch oder Milchprodukte (zum Beispiel Joghurt oder Quark)
- maximal 2 x Fleisch oder Wurst, davon mindestens 1 x mageres Muskelfleisch
- an Tagen, an denen in der Menülinie Menü I die Fleischkomponente aus Schweinefleisch ist, muss eine **Ersatzfleischkomponente** angeboten werden
- mindestens 1 x Seefisch (etwa Kabeljau, Seelachs) und alle zwei Wochen fettreichen Seefisch (zum Beispiel Hering, Makrele). Fisch muss das MSC-Siegel haben (= zertifizierte nachhaltige Fischerei)

Menülinie II

Vegetarisches (*ovo-lacto-vegetarisch) Gericht
Salat/Rohkost oder Gemüse
Nachtisch

**Unter einem ovo-lacto-vegetarischen Gericht wird ein Gericht verstanden, das neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt werden, die von lebenden Tieren stammen, z.B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus.*

Quelle: DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018)

Anforderungen an Menülinie II an einen Wochenspeiseplan im Rahmen der Mittagsverpflegung:

- In Menülinie II dürfen generell keine Bestandteile vom nicht-lebenden Tier (z.B. Gelatine, Schmalz) verwendet werden
- täglich Kartoffeln, Getreide- oder Getreideprodukte, davon max. 1 x Kartoffelerzeugnisse (zum Beispiel Pommes frites) und mind. 1 x Vollkornprodukte (etwa Vollkornnudeln)
- täglich Gemüse in wenig verarbeitetem Zustand, davon mind. 2 x Rohkost oder Salat (Salat als Beilagensalat in Selbstbedienung aus der Salatbar) und mindestens 4 x Hülsenfrüchte
- mindestens 2 x Obst (zum Beispiel Stückobst, Obstsalat oder geschnittenes Obst)
- mindestens 2 x Milch oder Milchprodukte (zum Beispiel Joghurt oder Quark) und Hühnereier, mindestens 1 x Eier zum Beispiel in Rührei, Pfannkuchen, Eierstich, Aufläufe)
- Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte* sind maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen vorhanden. (*hochverarbeitet, küchenfertige Produkte auf Soja-, Tofu-, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Seitan)*

* Hinweis: Die Anforderungen zur Speisenplanung und Speisenherstellung sind auszugsweise den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung entnommen (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018) und aus den Kriterien der DGE für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie 2018.

Anforderungen an den Nachtisch

- Als Nachtisch werden in der Woche 2 x Milchspeisen und 2 x Obst angeboten.
- Das Obst muss variantenreich zusammengestellt werden. Obst kann im Ganzen, als geschnittenes Obst oder als Obstsalat angeboten werden. Das Obst wird bevorzugt nach dem saisonalen Angebot eingesetzt.
- Süßigkeiten dürfen nicht als Nachtisch gereicht werden.
- Es darf kein Nachtisch angeboten werden, der Bestandteile vom nicht-lebenden Tier enthält.
- Wenn das Hauptgericht eine Süßspeise ist, dann muss der Nachtisch Obst sein.

2.3.3 Anforderungen an den **Salatteller**

- Der Salat muss mit mindestens 5 verschiedenen Salate zusammengestellt sein, davon mindestens drei Rohkostsalate (zum Beispiel aus Karotten, Kraut, Gurken, Paprika) und mindestens zwei Blattsalaten
- Der Salat muss mit einem Topping (z. B. im Wechsel Ei, Käse, Schinken, Fleischstreifen aus Geflügel, Oliven oder Saaten) ergänzt werden plus ein Brötchen oder Brot.
- Es stehen mindestens 2 verschiedene Dressings zur Auswahl, davon mindestens ein klares Dressing (laktosefrei).

2.3.4 Speisenplangestaltung

Für die Speisenplangestaltung gelten folgende Anforderungen:

- Der Speiseplan wird abwechslungsreich und übersichtlich gestaltet.
- Der Menüzyklus beträgt mindestens fünf Wochen.
- Die Speisen werden eindeutig bezeichnet, nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.
- Speisen werden mit bildlichen Symbolen gekennzeichnet (z.B. Tiersymbole für die Fleischarten, Blattsymbol für vegetarische Speisen)
- Bei Hauptgerichten mit einer Fleischkomponente werden die Fleischarten Schwein, Rind und Geflügel in einem bestimmten Wechsel angeboten. Die Tierart ist auf dem Speiseplan deutlich zu benennen.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten werden berücksichtigt.
- Der Speiseplan wird saisonal angepasst.
- Die Speisenabfolge variiert innerhalb der Woche, um den Schülerinnen und Schülern, die nur an bestimmten Wochentagen essen, ein abwechslungsreiches Angebot zu ermöglichen (nicht immer donnerstags Fisch).

2.3.5 Bereitstellung von Sonderkost

Die Bereitstellung von Sonderkost, bzw. einem zusätzlichen Speisenangebot, bezieht sich auf drei sehr häufig vorkommende Lebensmittelunverträglichkeiten. Dies ist die Unverträglichkeit auf Fruktose, Laktose und Gluten.

Nahrungsmittelunverträglichkeiten müssen durch ein ärztliches Attest bescheinigt werden.

Echte Allergien, wie z.B. eine Nuss- oder Erdnussallergie oder eine Zöliakie können im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung sehr schwer abgebildet werden und werden deshalb von der Auftragnehmerin nicht gefordert.

Die Sonderessen müssen dem Warenwert von Menü I und II entsprechen.

2.3.6 Portionsgrößen

Es wird eine Verpflegung mit ausreichenden, an der Zielgruppe orientierten Lebensmittel-mengen gefordert. Die Kinder und Jugendlichen sollen satt werden, aber Lebensmittel-Reste vermieden. Die unterschiedlichen Altersklassen – Primarstufen (Alter ca. 6- bis 10 Jahre) und Sekundarstufe (Alter ca. 10 bis 18 Jahre) werden berücksichtigt.

Für die Speisekomponenten gibt es für die Primar- und die Sekundarstufen Listen mit Portionsgrößen. Dadurch ergeben sich für Menü I und Menü II auch unterschiedliche Abgabepreise für die Schüler der Primar- und Sekundarstufen.

2.4 Getränkeangebot

Zu einer vollwertigen Verpflegung gehört es auch, genügend zu trinken. Vor allem in den Schulen ist es wichtig, dass Trinkwasser kostenfrei zur Verfügung steht. Dies kann günstig und ohne großen Aufwand mit der Bereitstellung von Leitungswasser gewährleistet werden.

Leitungswasser in Deutschland ist durch hohe Qualitätskontrollen als sicher eingestuft und kann bedenkenlos getrunken werden. Eine Kontrolle der Trinkwasserqualität erfolgt jährlich durch ein beauftragtes, qualifiziertes Unternehmen.

2.4.1 Getränkeangebot in der Mensa

Zu jedem Mittagessen wird Leitungswasser in Wasserkaraffen und Gläser auf den Tischen bereitgestellt.

2.4.2 Getränkeangebot in der Cafeteria

Getränke, die während des Pausenverkaufs angeboten werden, sind stilles Wasser, Sprudel und Fruchtsaftschorle. Koffeinhaltige Kaltgetränke und Energy Drinks werden nicht angeboten. Im Pausenverkauf müssen Mehrwegflaschen (PET-Flaschen) eingesetzt werden, auf die ein Pfand erhoben wird.

Heißgetränke wie Tee und Kaffeespezialitäten aus einem Kaffeeautomaten können über den Kiosk verkauft werden. Eine kontrollierte Abgabe an ältere Schüler oder andere Mensagäste kann so gewährleistet werden. Es dürfen keine Einwegbecher verwendet werden, sondern es müssen Tassen (Mehrwegsystem) eingesetzt werden.

3 Verpflegungsqualität

3.1 Anforderungen an die Speisenherstellung

Der Essensanbieter muss bei der Herstellung seiner Speisen alle gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Dazu zählen Verordnungen des europäischen Lebensmittelrechts und nationale Verordnungen zur Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene.

- Bei der Speisenherstellung wird auf eine schonende Zubereitung geachtet, um Vitamine und Nährstoffe bestmöglich zu erhalten. Um eine hohe sensorische Qualität (gute Konsistenz, arttypischer Geruch und frische, appetitliche Optik) bei der Bereitstellung der Speisen in der Mensa zu erhalten, muss am Ende der Herstellungskette das Regenerieren und/oder Warmhalten der Speisen fachmännisch erfolgen.
- Die Speisen müssen so zubereitet werden, dass auch nach maximal 90 Minuten Warmhaltezeit die Speisen sensorisch und optisch ansprechend sind.
- Es dürfen keine Produkte mit Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen und Süßstoffen bzw. Zuckeralkoholen eingesetzt werden.
- Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten.

3.2 Anforderungen an die Lebensmittelauswahl

3.2.1 Einsatz von BIO-Lebensmitteln

Der Einsatz von Speisen aus ökologischer Produktion im Rahmen einer nachhaltigen Schulverpflegung ist ein wichtiges Ziel und ein Beitrag, um nachhaltiges Verhalten zu fördern.

Im Zeitraum von 20 Verpflegungstagen müssen mindestens 20% vom monetären Wareneinsatz über alle Warengruppen hinweg in Bio-Qualität angeboten werden.

Die Qualität der Bio-Produkte muss mindestens den Anforderungen aus der EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 entsprechen.

Der Essensanbieter muss, falls erforderlich, die Bio-Zertifizierung der Mensa-Küche veranlassen und diese jährlich bestätigen lassen.

3.2.2 Einsatz von saisonalen Lebensmitteln

Neben dem Einsatz von Lebensmitteln, die ökologisch erzeugt wurden, ist auch der Einkauf von Obst und Gemüse entsprechend der jeweiligen Saison ein Beitrag zur Nachhaltigkeit. Um hier konkret zu werden, wird ein Mindestanteil an saisonalen Lebensmitteln eingefordert.

Frische saisonale Komponenten aus der Warengruppe Gemüse (als Rohkost/Gemüsesticks) und Obst, müssen mindestens 30% des monetären Wareneinsatzes dieser Warengruppe in 20 Verpflegungstagen betragen.

Im Winter dürfen dazu auch eingelagerte Karotten oder Äpfel eingerechnet werden. Grundlage der Auswahl ist der jeweils aktuelle Saisonkalender der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

(Link zum Saisonkalender: <https://www.bzfe.de/inhalt/saisonkalender-467.html> - Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)).

Im Unterricht kann dieses Thema besonders gut integriert werden. Wann wachsen wo welche Obst- und Gemüsesorten? Im Rahmen der Ernährungsbildung soll sich dieses Wissen im Speiseplan widerspiegeln.

3.2.3 Einsatz von Fair-Trade-Produkten

Bad Waldsee ist Fair-Trade-Stadt. Wo immer möglich sollen in der Schulverpflegung (Kioskverkauf und Mittagessen) Lebensmittel eingesetzt werden, die das Fair-Trade-Siegel haben.

3.2.4 Einsatz von regionaltypischen Speisen oder Speisenkomponenten

In 20 Verpflegungstagen werden mindestens 2 x regionaltypische (schwäbische) Speisenkomponenten angeboten (Zum Beispiel: Linsen, Spätzle, Maultaschen, Schupfnudeln, schwäbischer Kartoffelsalat).

3.3 Kennzeichnung

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe in der Mittagsverpflegung ist gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) zu gewährleisten und vorzunehmen.

Die Speisepläne, die online gestellt werden, sind ebenso gekennzeichnet. Die Eltern haben so beim Bestellen schon die Einsicht und Entscheidungsmöglichkeit, was ihr Kind essen kann und was nicht.

4 Bewirtschaftungskonzept

Die Schulmensa der Stadt Bad Waldsee wird in sogenannter Fremdregie bewirtschaftet.

4.1 Fremdregie

Begriffserklärung

Bei der **Fremdregie** werden die Verpflegungsleistungen teilweise oder komplett an ein externes Catering-Unternehmen abgegeben. Der Caterer organisiert alles mit eigenem Personal. Er ist der Lebensmittelunternehmer.

Definition Lebensmittelunternehmer

Derjenige, der Speisen an die Mensagäste übergibt ist der „Lebensmittelinverkehrbringer“ oder „Lebensmittelunternehmer“ und hat als solcher eine Sorgfaltspflicht.

Der Lebensmittelunternehmer ist vollumfänglich dafür verantwortlich, dass alle gesetzlichen Vorschriften im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung eingehalten werden. Er muss alles tun, um die Gesundheit der Tischgäste zu sichern.

Die Küche der Mensa wird nur vom Auftragnehmer genutzt, um eine klare Abgrenzung und Verantwortungsverteilung im Hinblick auf Nutzung, Reinigung und Hygiene sicherzustellen.

4.2 Aufgaben- und Kostenverteilung

Die Nutzung der zur Verfügung gestellten Räume und der Ausstattung, bzw. des vorhandenen Inventars und die Verteilung der laufenden Kosten in der Mensa werden mit den Verpflegungsanbietern separat vertraglich geregelt.

Ebenso ist die Aufgabenverteilung zwischen dem Betreiber der Mensa, dem Träger und den Schulen im Rahmen der Bereitstellung der Verpflegung detailliert festgelegt.

Um eine gute Zusammenarbeit aller Beteiligten rund um das Thema Schulverpflegung zu erreichen, ist eine genau festgelegte Aufgaben- und Kostenverteilung formuliert. Jede Partei kann so ihren personellen und finanziellen Aufwand eingrenzen und kalkulieren. Ziel ist eine Kostentransparenz (soweit möglich), die deutlich macht, was gutes Schulessen wirklich kostet.

4.3 Personalkonzept

Die Erfahrung zeigt, dass das Ausgabepersonal entscheidend dazu beiträgt, ob Schüler gerne in die Mensa gehen oder nicht. Eine gute Atmosphäre, freundliches Auftreten und respektvoller Umgang aller Beteiligten sind dazu notwendig.

4.3.1 Qualifikation

In der Schulmensa ist eine geschulte Fachkraft als Mensa-Leiter/in eingesetzt. Diese Person ist Ansprechpartner für den Träger / Mensakoordinationsstelle und die Schulleitungen. Sie koordiniert die Abläufe und hat die Personalverantwortung in der Mensa.

Der Betreiber der Mensa trägt dafür Sorge, dass

- das Ausgabepersonal ein freundliches Auftreten hat und die deutsche Sprache (mindestens Sprachniveau B2*) beherrscht,
- die Küchenmitarbeiter regelmäßig Hygieneschulungen erhalten, das HACCP- Konzept kennen und wissen, wie sie dieses in der Praxis anwenden müssen,
- die Küchenmitarbeiter auch im Service geschult werden und ein freundlicher Umgang mit den Gästen gepflegt wird.

4.3.2 Personalschlüssel

Die Anzahl des Personals ist so bemessen, dass der Pausenverkauf und die Ausgabe des Mittagessens innerhalb der festgesetzten Pausenzeiten reibungslos erfolgen kann.

Kurze Wartezeiten bei der Abholung des Mittagessens sind ein wichtiges Akzeptanzkriterium. Dazu benötigt es gute Abläufe und genügend Ausgabepersonal. Diese Aspekte werden bereits bei der Planung der Küche bzw. Mensa betrachtet, um einen reibungslosen Ablauf bei der Essensausgabe zu ermöglichen.

Im Krankheitsfall oder bei Urlaub des Stammpersonals muss geschultes Ersatzpersonal bereitgestellt werden. Dieses Personal muss von einer Mitarbeiterin eingewiesen und auf Besonderheiten der jeweiligen Schule hingewiesen werden.

5 Produktionskonzept

Mischküchenkonzept

Es gibt verschiedene Produktionssysteme um Mittagessen in der Schule bereitzustellen. Jedes System hat Vor- und Nachteile und verursacht unterschiedliche Kosten und Personalaufwände.

Eine sogenannte Frischküche, in der täglich frisch gekocht wird, ist aufgrund der räumlichen und technischen Voraussetzungen in der Mensa nicht möglich.

Ein Kompromiss dazu ist eine Form der Mischküche, bei der die Speisen extern gekocht und dann heißgehalten, gekühlt oder tiefgekühlt angeliefert werden. Frische Produkte wie Salate oder Desserts können vor Ort auch frisch dazu produziert werden. Dieses Mischküchensystem hat sich bereits seit Jahren bewährt und soll in der Mensa weiterhin umgesetzt werden.

Der Anteil an eingesetzten Convenience-Produkten bestimmt der Betreiber. Die Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards sind dabei zu beachten.

** Tabelle 1: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, S.17, 2018, Einteilung der Convenience-Stufen*

Convenience-Stufe		Beispiele
Grundstufe	0	Ungewaschenes Gemüse
Küchenfertige Lebensmittel	1	Zerlegtes Fleisch ohne Knochen, geputztes Gemüse, Fischfilets, TK-Gemüse unzubereitet
Garfertige Lebensmittel	2	Filet, paniertes oder gewürztes Fleisch, Teigwaren, Tütensuppen, TK-Gemüse gewürzt
Aufbereitetfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver, Müslimischung
Regenerierfertige Lebensmittel	4	Einzelne Komponenten oder Fertig-Menüs
Verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts im Becher, Brot und Gebäck, Fischkonserven, Müsli-Riegel

*Folgende Grundsätze aus den DGE-Qualitätsstandards sind bei diesem Produktionskonzept zu beachten:

Beim Einsatz von Convenience-Produkten gelten folgende Grundsätze:

Erlauben es die zeitlichen und personellen Kapazitäten, sind Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.

Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 sollten immer Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden.

Erfordert die Herstellung der Speisen zahlreiche Prozessstufen (zum Beispiel Cook & Chill), ist der Einsatz von Gemüse und Obst aus den Convenience- Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.

Bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte (TK) den Konserven (zum Beispiel Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.

6 Raumkonzept

6.1 Küchenkonzept

Die Küche ist so ausgestattet, dass das Mischküchenkonzept, wie oben beschrieben, umgesetzt werden kann. Dazu sind ausreichend Flächen, Lagerräume, Technik und Kücheninventar bereitgestellt.

6.2 Ausgabekonzept

6.2.1 Tablettssystem

In der Mensa wird als Ausgabesystem das Tablettssystem angeboten. Die Schüler holen ihr Essen an der Ausgabetheke der Mensa mit einem Tablett ab. Die Gerichte werden von der Ausgabekraft entsprechend der Wünsche der Essensteilnehmenden auf dem Teller ausgegeben. Im Grundschulbereich bekommen die jüngsten Gäste an der Ausgabe und am Tisch Hilfestellung durch Betreuungspersonal.

6.2.2 Salatbar

Eine Salatbar für Beilagensalate steht in der Mensa zur Verfügung. Die Schüler erhalten dafür eine Salatschale vom Ausgabepersonal. Sie bedienen sich selbst an der Salatbar und können frei aus den Komponenten wählen. Es wird sichergestellt, dass auch kleinere Kinder sich gut an der Salatbar bedienen können.

6.3 Geschirrrückgabekonzept

Auch die Geschirrrückgabe ist im Rahmen der Mittagsverpflegung eine Schnittstelle im Hinblick auf pädagogische Aspekte. Schüler sollen ihr Tablett nicht einfach in einen Tablettwagen stellen, sondern ihr Tablett beim Abräumen vorsortieren.

Dazu gibt es sogenannte Abräumwagen. Besteck, Teller, Gläser und das Tablett werden darauf sortiert. Die Speisereste auf dem Teller der Schüler kommen in einen Resteeimer. Durch dieses Geschirrrückgabekonzept werden die Speiserestemengen sichtbar und messbar.

Im Sinne der Nachhaltigkeit werden die Speisereste regelmäßig gemessen und entsprechende Anpassungen der Portionsgrößen, Produktionsmengen etc. vorgenommen. Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist Thema in der Ernährungsbildung.

6.4 Speiseraumkonzept

Die Flächen, die für den Speiseraum vorhanden sind, bestimmen letztlich das Speiseraumkonzept einer Schule. Das Platzangebot bestimmt, ob Schüler in einer oder in mehreren Schichten zum Essen gehen. Hier muss eine Abstimmung zwischen den Schulen erfolgen.

Der Speisesaal darf gelegentlich auch für schulische Veranstaltungen (zum Beispiel für Schulfeste, Elternabende, Vorträge u.a.) oder Veranstaltungen des Schulträgers genutzt werden. Die Schule informiert den Betreiber der Mensa frühzeitig über solche Termine.

Der jeweilige Veranstalter trägt dafür Sorge, dass der Speiseraum am Ende der Veranstaltung besenrein und richtig bestuhlt für das Mittagessen verlassen wird.

6.5 Müllvermeidungskonzept

Verpackungen produzieren viel Müll. Dieser soll, wo immer möglich, vermieden werden. Maßnahmen um dies zu fördern sind u.a., dass

- die Speisen umweltverträglich verpackt sind,
- die Verpackungen recyclebar oder kompostierbar sind,
- Mehrwegbehältnisse eingesetzt werden,
- Getränke in PET Flaschen mit Pfandsystem verkauft werden,
- Großgebinde statt Einzelverpackungen zum Einsatz kommen (z.B. statt einzelne Joghurtbecher anzubieten, wird aus Großgebinden in Dessertschalen portioniert)
- Speisen nicht in Aluminium-Schalen angeboten werden
- auf Frischhaltefolie verzichtet wird.

7 Bestellwesen und Abrechnungskonzept

Das bisherige System sieht keine Vorbestellung der Mittagessen vor. Die Schüler können sich spontan an der Essensausgabe für ein Menü entscheiden. Die Bezahlung erfolgt über eine MensaCard (Beschreibung hierzu siehe Auszug Homepage). Diese muss mit Bargeld an einem Ladegerät in der Mensa aufgefüllt werden oder online über Reservix.

BEZAHLT WIRD BARGELDLOS...

Die MensaCard, die bei der KoordinierungsStelle Mensa beantragt und abgeholt werden kann, wird an der Aufladestation mit einem Betrag geladen und kann in der Mensa1a sowie in der Cafeteria für die Einkäufe verwendet werden. Einfach und unkompliziert! Und sicher: Bei Kartenverlust einfach anrufen, eine Email schreiben oder eine Nachricht hinterlassen und Karte sperren. Damit ist das Guthaben gesichert.

Diese Handhabung soll mit der Einführung des neuen Bestell- und Abrechnungssystem aus folgenden Gründen verändert werden:

- Der Caterer weiß nicht wie viele Essen jeweils gekauft werden. Er muss die Mengen schätzen. Auch bei guten Erfahrungswerten, kann von einer Speise viel übrig bleiben. Speisereste müssen im Sinne der Nachhaltigkeit vermieden werden.
- Begehrte Speisen können auch ausgehen, wenn mehr Gäste als gedacht kommen. Dies führt zu Enttäuschungen, wenn sich der Gast auf eine Speise gefreut hat.
- Eine Vorbestellung der Schulessen ist für den Essensanbieter wichtig. Je länger der Vorlauf ist, desto besser kann er den Einkauf der Lebensmittel planen, saisonal und vielleicht regional Waren beziehen und wirtschaftlich und nachhaltiger arbeiten
- Die Kalkulation der Angebotspreise ist leichter und müsste zu günstigeren Preisen führen
- Eltern haben mehr Einblick auf den Einkauf und Einfluss auf die Essensauswahl (wichtig in der Primarstufe)
- Kinder haben wenig oder kein Bargeld in der Schule dabei
- Die Essensausgabe kann schneller erfolgen und damit die Wartezeiten verkürzt werden

7.1 Internetbasiertes Bestell- und Abrechnungssystem

Die Bestellung und Abrechnung soll voraussichtlich ab dem Schuljahr 2021/2022 über ein sogenanntes internetbasiertes bargeldloses Bestell- und Abrechnungssystem auf Guthabenbasis erfolgen. Die Schulträgerin wird ein passendes System anschaffen. Sie wird das System dem Mensabetreiber kostenlos zur Verfügung stellen.

Über dieses internetbasierte Bestell- und Abrechnungssystem haben die Bezugsberechtigten die Möglichkeit, ihre Essen unter Einhaltung der festgelegten Fristen zu bestellen und zu stornieren. Abgerechnet werden nur tatsächlich abgenommene Essen und Essen die nicht rechtzeitig storniert wurde.

Die Anmeldung im Bestell- und Abrechnungssystem verpflichtet nicht automatisch zur Teilnahme am Mittagessen.

7.2 Vorbestellung und Stornierung von Mittagessen

Die Erfahrung zeigt, dass die Bereitschaft das Mittagessen mit einem Vorlauf zu bestellen größer ist, wenn eine Stornierung der Essen möglich ist. Deshalb soll das vorbestellte Menü noch am Vorabend bis 18:00 Uhr kostenfrei online storniert werden können.

7.3 Spontanessen

Um den Übergang vom jetzigen System zu erleichtern, soll eine bestimmte Anzahl an Menüs ohne Vorbestellung angeboten werden. Vorgeschlagen werden 10 % der durchschnittlichen Gesamtmenge am Tag. Es gibt also keine Garantie, dass ein „Menü ohne Vorbestellung“ in der Ausgabezeit des Mittagessens vorrätig ist.

Wenn ein Menü spontan gekauft wird, wird ein Aufschlag von 0,50 € verlangt. Dieser Aufschlag soll dazu beitragen, dass die nachhaltigere Vorbestellung genutzt wird.

7.4 Abrechnung der Mittagessen

Die Bezahlung der Mittagessen erfolgt bargeldlos über das Guthaben, das im Vorfeld auf ein Treuhandkonto einbezahlt wurde.

7.5 Bezahlung der Pausenverpflegung

Die Bezahlung im Pausenverkauf erfolgt bargeldlos mit dem Bezahlmedium.

8 Qualitätsmanagementkonzept

8.1 Qualitätssicherung

8.1.1 Akzeptanzfördernde Maßnahmen durch den Betreiber

Eine hohe Akzeptanz ist das Erfolgsrezept für eine gut funktionierende Mensa. Deshalb ist es wichtig, dass der Betreiber nicht nur gutes Essen liefert, sondern sich auch darüber hinaus engagiert.

Akzeptanzfördernde Maßnahmen sind:

- Aktionstage oder Aktionswochen (Themenwochen)
- Einbindung von Schülern in die Speiseplanung
- Bereitstellung von Informationen für Schüler und Eltern (Broschüren, Plakate, Info-Blätter) zum Unternehmen oder zu der Herstellung der Speisen
- Zusatz-Informationen auf Speiseplänen, wenn ein besonderes Qualitätsmerkmal besteht (zum Beispiel Herkunft eines Lebensmittels, Hinweis auf saisonale oder Bio-Lebensmittel)
- Aushänge in der Mensa mit Bildern der Mensa-Mitarbeiter mit Namen

8.1.2 Akzeptanzfördernde Maßnahmen durch die Schulen

Auch die Schule kann viel zur Akzeptanzsteigerung beitragen. Ganz besonders, wenn die Mensa als wichtiger Baustein im Lebensraum Schule angesehen wird und das Verpflegungskonzept Teil der Konzeption der Schule ist.

An erster Stelle steht eine wertschätzende Sprache, wenn es um die Mensa oder das Essen geht.

Durch Aktionen in der Mensa zu bestimmten Ernährungsthemen oder anderen Informationsveranstaltungen wird die Mensa als Teil der Schule wahrgenommen. Es ist angedacht, über verschiedene Kanäle (Plakate, Flyer, Online) die Schüler und Eltern über gesunde, nachhaltige Ernährung und das darauf abgestimmte Mensa-Angebot zu informieren.

Weitere Maßnahmen und Ideen zur Partizipation der Schulen finden sich im Handlungsleitfaden Klimagesunde Schulverpflegung.

8.1.3 Reklamationsmanagement

Um Unzufriedenheit oder Probleme in der Mensa frühzeitig zu erkennen, bedarf es eines Beschwerdemanagements und einer guten Feedback-Kultur in der Mensa. Es werden regelmäßig Umfragen zur Zufriedenheit durchgeführt.

Die Schulträgerin legt fest, wie mit Reklamationen umgegangen wird. Wer nimmt sie an, wer antwortet wem und bis wann?

Die Schulträgerin behält sich vor, Untersuchungen der gelieferten Speisen und Speisekomponenten auf die Einhaltung der Anforderungen aus der Leistungsbeschreibung auf eigene Kosten durchzuführen.

8.2 Kommunikation

8.2.1 Ansprechpartner

Damit die Akzeptanz des Verpflegungsangebotes langfristig erhalten bleibt, ist ein regelmäßiger Austausch zwischen der Schulträgerin, den Schulleitungen und dem Betreiber der Mensa wichtig.

Der Mensabetreiber benennt einen zentralen Ansprechpartner für die Schulen und den Träger. Erster Ansprechpartner für den Betreiber der Mensa ist der zuständige Mitarbeiter der Koordinationsstelle MEns1A (Siehe Ziff.8.2.2).

8.2.2 Koordinationsstelle Mens1A

Die Schulträgerin hat innerhalb des Fachbereiches Schulen, Bildung und Betreuung eine Koordinationsstelle in der Mensa etabliert. Die Koordinationsstelle Mens1A ist erster Ansprechpartner zu allen Fragen rund um die Mensa.

Die Schulen informieren die Koordinationsstelle Mens1A mindestens 1 Woche vorher über

- Ausflüge von Schulklassen
- Schulfreie Tage wie Pädagogische Tage, bewegliche Ferientage
- Besondere Tage wie Bundesjugendspiele

Ein guter Austausch der verantwortlichen Ansprechpartner trägt entscheidend dazu bei, dass Probleme oder eine Unzufriedenheit erst gar nicht entstehen oder frühzeitig erkannt werden.

9 Ernährungsbildung

Ernährungsbildung ist in unserer Überflussgesellschaft wichtiger, denn je. Es gibt viele Anknüpfungspunkte zu den Themen Gesundheit, Ernährung und Klimaschutz in den verschiedensten Schulfächern.

In den DGE Qualitätsstandards steht dazu unter anderem:

...„Schulentwicklungsprozesse haben seit den 1990er Jahren in allen Bundesländern zur Erarbeitung von pädagogischen Programmen geführt, die der einzelnen Schule ein unverwechselbares Profil geben. Ein gutes pädagogisches Verpflegungskonzept und eine gute physiologische Verpflegungsqualität als Bestandteil des Schulprofils erweisen sich als Standort- und Wettbewerbsvorteil“...

10 Zusammenfassung

In diesem Verpflegungskonzept wird detailliert beschrieben, wie die Schulverpflegung in der Stadt Bad Waldsee zukünftig organisiert werden soll.

Die beschriebenen Ziele und Vorgaben bringen mehr Transparenz in das Thema Schulverpflegung und setzen Qualitätsstandards beim Speisenangebot. Diese Anforderungen an das Angebot und die Qualität des Essens werden in der anstehenden Ausschreibung in der Leistungsbeschreibung verankert.

Schulverpflegung funktioniert besonders dann gut, wenn alle Beteiligten in der Schulverpflegung regelmäßig zusammenkommen und eine offene, wertschätzende Kommunikation pflegen. Der Austausch an Runden Tischen und in Mensa-Ausschüssen ist wichtig, um die Beteiligten zu informieren und eine hohe Zufriedenheit und Akzeptanz zu erhalten.

Ernährungsbildung findet in vielen Bereichen an den Schulen statt. Auch diese kann die Akzeptanz für das Mensaangebot erhöhen und einen Beitrag zu gesünderem und nachhaltigerem Ernährungsverhalten leisten.

Schulverpflegungskonzept Bad Waldsee Fassung vom 10.12.2020

Es ergeben sich folgende Änderungen zum Schulverpflegungskonzept gegenüber der Fassung vom 26.11.2020:

- 1. Unterpunkt 2.2.3, Seite 10 „Platzierung der Produkte“, wurde um Satz 2 ergänzt, dieser lautet wie folgt:**

Mit diesem sogenannten „Nudging“, soll das Einkaufsverhalten auf gesunde Produkte gelenkt werden.“

- 2. Unterpunkt 2.3.5, Seite 13 „Bereitstellung von Sonderkost“, wurde nach Satz 2 um einen weiteren Satz ergänzt, dieser lautet wie folgt:**

„Nahrungsmittelunverträglichkeiten müssen durch ein ärztliches Attest bescheinigt werden.“

- 3. „Unterpunkt 8.1.3, Seite 22 Reklamationsmanagement“, wurde nach Satz 3 um einen weiteren Satz 4 ergänzt:**

„Die Schulträgerin behält sich vor, Untersuchungen der gelieferten Speisen und Speisekomponenten auf die Einhaltung der Anforderungen aus der Leistungsbeschreibung auf eigene Kosten durchzuführen.“

Beratungs- aktion	Kennung	Gremium	Datum
Beschluss	öffentlich	Gemeinderat	17.12.2020
Volkshochschule Bad Waldsee 1. Satzung zur Änderung der Satzung über die Gebühren für die Volkshochschule (Gebührenordnung) a. Neufestsetzung der Gebühren für Unterrichtseinheiten (Teilnehmergebühren) und b. inhaltliche Anpassung der Gebührenordnung 2a. Neufestlegung der Dozentenhonore und b. inhaltliche Anpassung der Honorarordnung für die Volkshochschule Bad Waldsee 3. Regelmäßige Überprüfung der Gebühren- und Honorarordnung			

I. Beschlussvorschlag:

Der Verwaltungsausschuss empfiehlt dem Gemeinderat:

1a. Die Gebühren für die Unterrichtseinheiten (Teilnehmergebühren) werden zum Semesterbeginn

1. Halbjahr 2021 und zum Semesterbeginn 1. Halbjahr 2022 wie folgt neu festgelegt:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Politik-Gesellschaft-Umwelt: | 4,10 € (2021) 4,30 € (2022) |
| 2. Kultur-Gestalten: | 4,10 € (2021) 4,50 € (2022) |
| 3. Gesundheit: | 4,30 € (2021) 4,70 € (2022) |
| 4. Sprachen: | 4,00 € (2021) 4,60 € (2022) |
| 5. EDV-Arbeit-Beruf: | 6,00 € (2021) 6,00 € (2022) |
| 6. Junge vhs | 3,80 € (2021) 4,00 € (2022) |

1b. Der Satzung zur Änderung der Satzung über die Gebühren für die Volkshochschule (Gebührenordnung) wird zugestimmt.

2a. Die Dozentenhonore werden zum Semesterbeginn 1. Halbjahr 2021 wie folgt festgelegt:

Die Höhe der Honorare beträgt daher grundsätzlich für:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| 1. Politik- Gesellschaft-Umwelt | 19-23 € (unverändert) |
| 2. Kultur-Gestaltung | 18-23 € (modifiziert) |
| 3. Gesundheit | 19-23 € (unverändert) |
| 4. Sprache | 19-23 € (unverändert) |
| 5. EDV-Arbeit-Beruf | 19-25 € (unverändert) |
| 6. Junge vhs | 18-23 € neu |

2b. Der inhaltlichen Anpassung der Honorarordnung wird zugestimmt.

3. Die Gebühren- und Honorarordnung sollen alle drei Jahre überprüft und gegebenenfalls angepasst werden.

II. zu beraten ist

- über die Satzung zur Änderung der Satzung über die Gebühren für die Volkshochschule (Gebührenordnung), insbesondere über die Neufestsetzung der Gebühren für Unterrichtseinheiten (Teilnehmergebühren) und über die inhaltliche Anpassung der Gebührenordnung.
- über die Neufestlegung der Dozentenonorare und inhaltliche Anpassung der Honorarordnung für die Volkshochschule Bad Waldsee.
- über die regelmäßige Überprüfung der Gebühren- und Honorarordnung

III. zum Sachverhalt:

Die letzte Gebühren- und Honorarerhöhung wurde am 25.04.2017 vom Verwaltungsausschuss vorberaten und am 08.05.2017 vom Gemeinderat verabschiedet.

Grundsätzlich soll eine Überprüfung und ggf. Anpassung der Gebühren und Honorare regelmäßig erfolgen.

Ein Gebührenvergleich mit den Durchschnittswerten anderer Volkshochschulen zeigt, dass die Gebühren der vhs Bad Waldsee teils erheblich von diesen Durchschnittswerten (Vhs-Verband/Statistik 2019) abweichen. Aus diesem Grund ist eine erneute Anpassung seit 2017 wieder notwendig.

In der neuen Gebührenordnung werden einzelne Punkte detaillierter geordnet was der VHS dadurch künftig etwas mehr Flexibilität bei der Gestaltung des vhs-Angebotes bietet. Die Erhöhung der Teilnehmergebühren ist pro Unterrichtseinheit (45 Minuten) dargestellt. In der beigefügten Anlage 1 wurde die bisherige Gebührenordnung der neuen Gebührenordnung gegenübergestellt und Änderungen zur besseren Veranschaulichung farblich hervorgehoben.

Da teilweise eine höhere Anpassung der Gebühren vorgenommen werden muss, wird eine stufenweise Erhöhung der Teilnehmergebühren je zum Frühjahressemester 2021 und 2022 vorgeschlagen.

Neuordnung der Kursgebühren ab dem Semesterbeginn 1. Halbjahr 2021 und ab Semesterbeginn 1. Halbjahr 2022:

1. Politik-Gesellschaft-Umwelt:	4,10 € (2021)	4,30 € (2022)	bisher: 3,90 €
2. Kultur-Gestalten:	4,10 € (2021)	4,50 € (2022)	bisher: 3,60 €
3. Gesundheit:	4,30 € (2021)	4,70 € (2022)	bisher: 3,90 €
4. Sprachen:	4,00 € (2021)	4,60 € (2022)	bisher: 3,30 €
5. EDV-Arbeit-Beruf:	6,00 € (2021)	6,00 € (2022)	bisher: 6,00 €
6. Junge vhs	3,80 € (2021)	4,00 € (2022)	bisher: ----

Neu hinzugekommen ist die Kurseinheit Junge vhs mit Angeboten, die Kinder, Jugendliche, junge Erwachsene und Familien ansprechen sollen.

Künftig sollen Veranstaltungen unter 5 Teilnehmer in Vhespresso Gruppen möglich sein (§ 3 Abs. 5 Gebührenordnung).

Außerdem soll es künftig möglich sein Kurse mit Teilnehmern, bei denen die Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen für einen Kurs nicht erwartet wird, die Kursgebühr auf eine entsprechend niedrigere Teilnehmerzahl hochzurechnen, damit der Kurs dennoch mit 5-9 Teilnehmern stattfinden kann.

Künftig soll die Gebührenordnung ermöglichen, gebührenfreie Veranstaltungen anzubieten.

Des Weiteren wurde auch das Thema Gebührenermäßigung klarer dargestellt.

Anpassungen Honorarordnung:

Die bisherigen Honorare bleiben gleich, neu hinzugekommen ist jedoch das Dozentenonorar für die „Junge vhs“ in Höhe von 18-23 € pro Unterrichtseinheit.

Die Höhe der Honorare beträgt daher grundsätzlich für:

1. Politik- Gesellschaft-Umwelt	19-23 €/UE (unverändert)
2. Kultur-Gestaltung	18-23 €/UE (modifiziert)
3. Gesundheit	19-23 €/UE (unverändert)
4. Sprache	19-23 €/UE (unverändert)
5. EDV-Arbeit-Beruf	19-25 €/UE (unverändert)
6. Junge vhs	18-23 €/UE neu

Hervorzuheben ist, dass für die Abnahme der Prüfungen „Leben in Deutschland“ und Deutschtest für Zuwanderer“ das Honorar gem. den Vorgaben des Bundesamtes für Migration und Flüchtlinge (BAMF) mit aufgenommen wurde wie auch für den Fachbereich „ Deutsch als Fremdsprache“.

IV. weitere Überlegungen:

Bad Waldsee, 09.12.2020

gez. Buemann

Anlage(n):

1. Anlage 1_Gebührenordnung Vergleich VHS Stand 18.11.2020
2. Anlage 2_Satzung zur Änderung der Satzung über die Gebühren der VHS
3. Anlage 3_Satzung über die Gebühren für die VHS
4. Anlage 4_Vergleich Honorarordnung VHS Stand 09.12.2020.docx
5. Anlage 5_Honorarordnung neu für die VHS Stand 09.12.2020
6. Anlage 6 Vergleichszahlen VHS Verband - Honorare+Gebühren

Anlage 1 zur öVA- Sitzung 8.12.20 / öGR- Sitzung 17.12.20

Gebührenordnung der Volkshochschule Bad Waldsee

Gegenüberstellung der bisherigen Gebührenordnung zur neuen Gebührenordnung

Bisher § 1 Erhebungsgrundsatz Die Volkshochschule erhebt zur teilweisen Deckung ihres Aufwandes Gebühren nach dieser Gebührenordnung.	Neu § 1 Erhebungsgrundsatz Die Volkshochschule erhebt zur teilweisen Deckung ihres Aufwandes Gebühren nach dieser Gebührenordnung. Die Gebühren sollen in der Regel mindestens die direkten veranstaltungsbezogenen Kurskosten (Honorare, Reisekosten und Material) decken.
Bisher § 2 Gebührenpflicht, Anmeldung (1) Gebührenpflichtig ist, wer sich zu den Kursen, Vorträgen oder anderen Veranstaltungen der Volkshochschule anmeldet, an diesen teilnimmt oder sonstige Leistungen in Anspruch nimmt. (2) Die Anmeldung erfolgt entweder schriftlich mit einem Anmeldeformular (Karte), telefonisch oder elektronisch, einschließlich einer Abbuchungsermächtigung rechtzeitig vor der ersten Veranstaltung. Die Anmeldung muss spätestens zur zweiten Veranstaltung vorliegen.	Neu § 2 Gebührenpflicht, Anmeldung (1) Gebührenpflichtig ist, wer sich anmeldet oder teilnimmt an: Kursen, Seminaren, Vorträgen, Lesungen, Auftritten, Darbietungen, Studienfahrten, Studienreisen und Betriebsbesichtigungen. Das Anmeldeverfahren ist in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGBs) der Volkshochschule geregelt. (2) Die Anmeldung erfolgt entweder persönlich , schriftlich mit einem Anmeldeformular (Karte), telefonisch oder elektronisch, einschließlich einer Abbuchungsermächtigung rechtzeitig vor der ersten Veranstaltung. Die Anmeldung muss spätestens zur zweiten Veranstaltung vorliegen.
Bisher § 3 Gebührenhöhe (1) Die Gebühren werden nach Dauer und Art der Leistung berechnet. Die zeitliche Dauer wird nach Unterrichtseinheiten (UE) zu 45 Minuten angegeben. Die Art der Leistung wird nach Fachgebieten unterschieden. Bei der Berechnung der Gesamtgebühren wird ab einem Betrag von 0,10 Euro nach dem Komma auf den vollen Eurobetrag aufgerundet, ansonsten abgerundet.	Neu § 3 Gebührenhöhe (1) Die Gebühren werden nach Dauer und Art der Leistung berechnet. Die zeitliche Dauer wird nach Unterrichtseinheiten (UE) zu 45 Minuten angegeben. Die Art der Leistung wird nach Fachgebieten unterschieden. Bei der Berechnung der Gesamtgebühren wird ab einem

(2) Die Kursgebühren betragen je UE Fachbereich € je 1 UE

1. Politik – Gesellschaft – Umwelt	3,90 €
2. Kultur – Gestalten	3,60 €
3. Gesundheit	3,90 €
4. Sprachen	3,30 €
5. EDV – Arbeit – Beruf	6,00 €

Betrag von 0,10 Euro nach dem Komma auf den vollen Eurobetrag aufgerundet, ansonsten abgerundet.

(2) Die Kursgebühren werden wie folgt erhöht, sodass folgende Gebührensätze gelten, sofern die Gebührenberechnung nicht besonderen Sonderbestimmungen unterliegt:

Die Gebühren gelten für Veranstaltungsformen wie Kurse und Seminare:

Die Kursgebühren betragen je UE Fachbereich € je UE
Ab Semesterbeginn 1. Halbjahr 2021

1. Politik- Gesellschaft- Umwelt	4,10 €
2. Kultur- Gestalten	4,10 €
3. Gesundheit	4,30 €
4. Sprachen	4,00 €
5. EDV- Arbeit- Beruf	6,00 €
6. Junge vhs	3,80 €

Ab Semesterbeginn 1. Halbjahr 2022:

1. Politik- Gesellschaft- Umwelt	4,30 €
2. Kultur- Gestalten	4,50 €
3. Gesundheit	4,70 €
4. Sprachen	4,60 €
5. EDV- Arbeit- Beruf	6,00 €
6. Junge vhs	4,00 €

(3) Für Veranstaltungen, die aus besonderen Gründen (z. B. längere Vorbereitungszeit, zwei Dozenten, Geräteaufwand) höhere Honorare erfordern oder zusätzliche Unkosten verursachen, können die Gebühren im Verhältnis zum größeren Aufwand erhöht werden. (4) Die Gebühr für Vorträge und andere Veranstaltungen richtet sich nach dem Aufwand und beträgt bis zu 15 €. (5) Nebenkosten (z. B. Benutzungsgebühren für Einrichtungen) werden als Zuschlag zur Grundgebühr erhoben. Materialkosten sind vom Teilnehmer zusätzlich zu den Teilnehmergebühren zu tragen und werden in der Regel mit dem Dozenten direkt abgerechnet.	Ehemals § 8 -> (3) Ist/sind das/die Honorar/e für Kurse nach § 3 Abs. 5 der Gebührenordnung höher als die Kursgebühr, ist die Kursgebühr i.d.R. entsprechend höher anzusetzen. (54 Für Veranstaltungen unter 5 Teilnehmenden (Veranstaltungen mit 1-4 TN sind nach den Bestimmungen des Weiterbildungsgesetzes Baden- Württemberg nicht förderfähig) können im Einzelfall Vhespresso- Gruppen eingerichtet werden. Die Gebühren für Vhespresso- Gruppen gestalten sich wie folgt: Mit 4 TN: 10,00 € pro UE Mit 3 TN: 12,00 € pro UE Mit 2 TN: 15,00 € pro UE Mit 1 TN: 26,00 € pro UE (5) Bei Studienfahrten, Studienreisen und Betriebsbesichtigungen richten sich die Gebühren nach den anfallenden Kosten und müssen mindestens kostendeckend kalkuliert werden. Ermäßigungen und Zuschüsse sind hierbei nicht möglich. Alle Kosten werden zu gleichen Teilen auf die Teilnehmer umgelegt. (6) Für Veranstaltungen, die aus besonderen Gründen (z. B. längere Vorbereitungszeit, zwei Dozenten, Geräteaufwand) höhere Honorare erfordern oder zusätzliche Unkosten verursachen, können die Gebühren im Verhältnis zum größeren Aufwand erhöht werden. (7) Die Gebühr für Vorträge und andere Veranstaltungen richtet sich nach dem Aufwand und beträgt bis zu 15 € pro UE. (8) Nebenkosten (z. B. Benutzungsgebühren für Einrichtungen) werden als Zuschlag zur Grundgebühr erhoben. Materialkosten sind vom Teilnehmer zusätzlich zu den Teilnehmergebühren zu tragen und werden in der Regel mit dem Dozenten direkt abgerechnet.
--	---

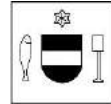
Bisher § 4 Zahlung der Gebühren (1) Die Bezahlung der Gebühren erfolgt bargeldlos auf das Konto der Stadtkasse durch Bankeinzug von einem Girokonto des Teilnehmers. (2) Die Eintrittsgelder für Vorträge und ähnliche Veranstaltungen können in bar eingezogen werden. (3) Die Gebühren sind im Voraus zu entrichten. Zahlungsverzug berechtigt die Volkshochschule zum Rücktritt und zur Berechnung von Schadenersatz. (4) Entstehen durch falsche, nachträglich geänderte oder fehlende Angaben Buchungs- oder andere Unkosten, wie Bankgebühren usw., so sind diese vom Teilnehmer zusätzlich zu zahlen. (5) Anmeldebestätigungen werden in der Regel nicht ausgegeben, Quittung für die Bezahlung ist der Bankauszug. (6) Teilnahmebestätigungen können nach Kursende (bei 80% Teilnahme) auf Anforderung erteilt werden.	Neu § 4 Zahlung der Gebühren (1) Die Bezahlung der Gebühren erfolgt bargeldlos auf das Konto der Stadtkasse durch Bankeinzug von einem Girokonto des Teilnehmers. Die Abbuchung wird durch die Volkshochschule veranlasst. In Ausnahmefällen sind Überweisungen und Barzahlungen möglich. (2) Eintrittsgelder für Vorträge und ähnliche Veranstaltungen können in bar eingezogen werden. (3) Die Gebühren werden nach Veranstaltungsbeginn vom Konto des Teilnehmers eingezogen. Zahlungsverzug berechtigt die Volkshochschule zum Rücktritt und zur Berechnung von Schadenersatz. (4) Entstehen durch falsche, nachträglich geänderte oder fehlende Angaben Buchungs- oder andere Unkosten, wie Bankgebühren usw., so sind diese vom Teilnehmer zusätzlich zu zahlen. (5) Anmeldebestätigungen werden in der Regel nicht ausgegeben, als Quittung für die Bezahlung ist der Bankauszug. (6) Teilnahmebestätigungen können nach Kursende (bei 80 % Teilnahme) auf Anforderung erteilt werden.
Bisher § 5 Ermäßigung der Gebühren (1) Folgende Personen erhalten eine Gebührenermäßigung: Personen in Ausbildung, Grundwehr- und Zivildienstleistende, Schwerbehinderte ab einem Grad von 50 %, Rentner, Empfänger von Grundsicherungsleistungen, Eltern mit drei und mehr Kindern unter 18 Jahren, in weiteren Einzelfällen entscheidet der Volkshochschulleiter über eine mögliche Gebührenermäßigung.	Neu § 5 Ermäßigung der Gebühren (1) Folgende Personen können auf Antrag eine Gebührenermäßigung im Bereich Sprachen und Gesundheit erhalten: • Schüler/innen /Kinder • Studierende • Auszubildende • Freiwillige Wehr- und Zivildienstleistende

(2) Die Ermäßigung beträgt im Allgemeinen 10 %. (3) Nebenkosten werden nicht ermäßigt. (4) Bei Vorliegen mehrerer Ermäßigungsgründe für eine Person wird eine Ermäßigung nur einfach gewährt. Die Ermäßigung entfällt, wenn ein Kurs für einen bestimmten Personenkreis angeboten wird, die Teilnehmerzahl begrenzt ist oder andere einschränkende Bedingungen vorliegen.	• Teilnehmer/innen des Bundesfreiwilligendienstes und des Freiwilligen Sozialen Jahres • Alleinerziehende • Kinderreiche Personen (mit 3 und mehr Kindern unter 18 Jahren bzw. in Schul- und Berufsausbildung oder Studium) • Schwerbehinderte ab einem Grad von 50% • Rentner/innen • SGB II- Leistungsempfänger/innen • SGB XII- Leistungsempfänger/innen (2) Die Ermäßigung beträgt 10%. Ausgenommen sind nicht rabattierbare Veranstaltungen (z.B. nicht förderfähige Kurse). Nebenkosten werden grundsätzlich nicht ermäßigt. Bei Vorliegen mehrerer Ermäßigungsgründe für eine Person wird eine Ermäßigung nur einfach gewährt. (3) Nicht ermäßigt werden: • Studienfahrten, Studienreisen und Exkursionen • Gesondert ausgewiesene Materialkosten/ Nebenkosten • Abbuchungs- und Aufwandspauschalen (4) Eine Ermäßigung kann nur gegen Vorlage einer entsprechenden amtlichen Unterlage, aus der die Berechtigung auf eine Ermäßigung hervorgeht, gewährt werden. (5) Bei Kursen, die sich speziell an Gruppen richten (z.B. Kinderkurse), welche ermäßigungsberechtigt sind, ist bereits der ermäßigte Kurspreis angegeben. Eine weitergehende Ermäßigung ist nicht möglich.
--	--

(Bisher zu diesem Punkt keine Regelung)	Neu § 6 Gebührenfreie Veranstaltungen In besonderer Fällen können auch gebührenfreie Veranstaltungen angeboten werden (z.B. Gesundheitstage, Vorträge, von der Vhs selbst veranstaltete Ausstellungen, Vernissagen, Ausstellungseröffnungen, Tag der offenen Tür, Lange Nacht, Dozententreffen).
Bisher § 6 Mindestteilnehmerzahl und Aufzahlungsregelung (1) Die Mindestteilnehmerzahl beträgt in der Regel 10 Personen je Kurs. (2) Bei geringerer Teilnehmerzahl wird ein Kurs nur dann durchgeführt, wenn alle Teilnehmer zu einer Aufzahlung bereit sind. (3) Bei Unterschreitung der Mindestteilnehmerzahl beträgt die Aufzahlung je Teilnehmer: bei einem fehlenden Teilnehmer 10 % der Kursgebühr bei zwei fehlenden Teilnehmern 20 % der Kursgebühr bei drei fehlenden Teilnehmern 40 % der Kursgebühr bei vier fehlenden Teilnehmern 60 % der Kursgebühr (4) Kurse mit 5 und weniger Teilnehmern können nicht stattfinden. (5) Statt einer Aufzahlung können sich Kurs- und Volkshochschulleitung mit den Teilnehmern auch auf eine Kürzung der Kursdauer einigen. (6) Kursfortsetzung und Aufzahlungsquote wird am zweiten Kurstermin anhand der vorliegenden, gültigen Anmeldungen festgesetzt.	Neu § 7 Mindestteilnehmerzahl und Aufzahlungsregelung (1) Die Mindestteilnehmerzahl beträgt in der Regel 10 Personen je Kurs. (2) Bei geringerer Teilnehmerzahl wird ein Kurs nur dann durchgeführt, wenn alle Teilnehmer zu einer Aufzahlung bereit sind. Kurse können jedoch, wenn eine geringere Teilnehmerzahl erwartet wird auch schon vorab auf 5-9 Teilnehmer kalkuliert werden. Die Kursgebühr erhöht sich dann entsprechend der geplanten Teilnehmer. (3) Bei Unterschreitung der Mindestteilnehmerzahl beträgt die Aufzahlung je Teilnehmer: bei einem fehlenden Teilnehmer 10 % der Kursgebühr bei zwei fehlenden Teilnehmern 20 % der Kursgebühr bei drei fehlenden Teilnehmern 40 % der Kursgebühr bei vier fehlenden Teilnehmern 60 % der Kursgebühr. Bisheriger Abs. 4 entfällt. (4) Statt einer Aufzahlung können sich Kurs- und Volkshochschulleitung mit den Teilnehmern auch auf eine Kürzung der Kursdauer einigen. (5) Kursfortsetzung und Aufzahlungsquote wird am zweiten Kurstermin anhand der vorliegenden, gültigen Anmeldungen festgesetzt.

Bisher § 7 Platzbelegung, Überbelegung von Kursen (1) Die verfügbaren Plätze in einem Kurs oder anderen Veranstaltungen werden in der Reihenfolge der eingehenden Anmeldungen belegt. (2) Bei Fortsetzungskursen gilt dies sinngemäß nur für die restlichen freien Plätze. (3) Gehen mehr Anmeldungen ein, als Plätze verfügbar sind, entscheiden Volkshochschul- und Kursleitung entsprechend den jeweiligen Möglichkeiten über Kurserweiterung und ähnliches.	Neu § 8 Platzbelegung, Überbelegung von Kursen (1) Die verfügbaren Plätze in einem Kurs oder anderen Veranstaltungen werden in der Reihenfolge der eingehenden Anmeldungen belegt. (2) Bei Fortsetzungskursen gilt dies sinngemäß nur für die restlichen freien Plätze. (3) Gehen mehr Anmeldungen ein, als Plätze verfügbar sind, entscheiden Volkshochschul- und Kursleitung entsprechend den jeweiligen Möglichkeiten über Kurserweiterung und ähnliches.
§ 8 Studienfahrten Studienfahrten müssen kostendeckend kalkuliert werden. Ermäßigungen und Zuschüsse sind hierbei nicht möglich. Alle Kosten werden zu gleichen Teilen auf die Teilnehmer umgelegt.	Siehe § 3 Abs. 5
Bisher § 9 Rücktritt, Rückerstattung von Gebühren (1) Die Volkshochschule kann wegen mangelnder Beteiligung, Ausfall von Kursleitern oder anderen Gründen vom Vertrag zurücktreten. Der Kurs fällt dann aus. (2) Ein Teilnehmer muss seinen Rücktritt bis spätestens drei Werktage vor Kursbeginn schriftlich oder mündlich erklären. Fernbleiben oder mündliche Mitteilung an den Kursleiter genügen nicht. Eine Begründung ist nicht notwendig.	Neu § 9 Rücktritt (1) Die VHS kann wegen mangelnder Beteiligung, Ausfall einer Kursleitung oder aus anderen Gründen vor Kursbeginn vom Vertrag zurücktreten. In diesen Fällen werden keine Kursgebühren eingezogen. Weitergehende Ansprüche gegen die VHS sind ausgeschlossen. (2) Ein Rücktritt des Teilnehmenden ist nur bis 3 Werktage vor Kursbeginn möglich. Die Abmeldung muss persönlich, schriftlich, per Fax, per Email oder telefonisch bei der VHS Geschäftsstelle erfolgen. Absagen bei der Kursleitung oder das einfache Fernbleiben genügt nicht, da ansonsten die volle Teilnahmegebühr fällig wird. Bei Abmeldung nach den o.g. Fristen kann keine Gebührenrückerstattung erfolgen. Abweichende Regelungen werden

(3) Bei Rücktritt oder Abbruch wegen Krankheit kann gegen Nachweis die gezahlte Gebühr anteilmäßig auf schriftlichen Antrag erstattet werden. (4) In den oben erwähnten Fällen werden bereits bezahlte bzw. abgebuchte Beträge zurückgezahlt. (5) Für Studienfahrten gelten andere, jeweils besonders festzulegende Rücktrittsbedingungen.	im Kursprogramm angegeben. Es gelten die angegebenen Anmelde- und Rücktrittsbedingungen. (3) Ein Rücktritt wegen Änderung des Veranstaltungsortes oder Wechsel der Kursleitung ist nicht möglich. Teilnahmegebühren können im Krankheitsfall der /des Teilnehmenden nach Vorlage einer ärztlichen Bestätigung erstattet werden. Gebühren für bereits stattgefundene Kurstermine werden nicht zurück erstattet. (4) Bei Fremdsprachkursen muss der Rücktritt spätestens 2 Werktage nach dem 1. Kurstag erfolgen. (5) Bei Studienfahrten und Studienreisen gelten andere, jeweils besonders festgelegte Rücktrittsbedingungen.
Bisher § 10 Schlussbestimmungen Diese Gebührenordnung tritt am Tag nach der öffentlichen Bekanntmachung in Kraft.	Neu § 10 Schlussbestimmungen Diese Gebührenordnung tritt am Tag nach der öffentlichen Bekanntmachung in Kraft.



STADT BAD WALDSEE

Landkreis Ravensburg

Satzung zur Änderung der Satzung über die Gebühren für die Volkshochschule (Gebührenordnung) vom 17.12.2020

Aufgrund von § 4 der Gemeindeordnung für Baden-Württemberg i.V. mit den §§ 2 und 13 KAG hat der Gemeinderat der Stadt Bad Waldsee am 17.12.2020 folgende Satzung zur Änderung der Satzung über die Gebühren der Volkshochschule (Gebührenordnung) vom 29.Juni 1992, zuletzt geändert am 08. Mai 2017, beschlossen:

I. Satzungsänderungen

§ 1 Erhebungsgrundsatz

§ 1 wird um einen weiteren Satz 2 ergänzt:

Die Gebühren sollen in der Regel mindestens die direkten veranstaltungsbezogenen Kurskosten (Honorare, Reisekosten und Material) decken.

§ 2 Gebührenpflicht, Anmeldung

Abs 1 wird wie folgt neu gefasst:

Gebührenpflichtig ist, wer sich anmeldet oder teilnimmt an:

Kursen, Seminaren, Vorträgen, Lesungen, Auftritten, Darbietungen, Studienfahrten, Studienreisen und Betriebsbesichtigungen. Das Anmeldeverfahren ist in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB's) der Volkshochschule geregelt.

Abs. 2 wird wie folgt ergänzt:

In Satz 1 wird nach dem Wort „entweder“ das Wort „persönlich“ eingefügt.

§ 3 Gebührenhöhe

Abs. 2 wird wie folgt neu gefasst:

Die Kursgebühren werden wie folgt erhöht, sodass folgende Gebührensätze gelten, sofern die Gebührenberechnung nicht besonderen Sonderbestimmungen unterliegt:

Die Gebühren gelten für Veranstaltungsformen wie Kurse und Seminare:

Die Kursgebühren betragen je UE Fachbereich € je UE

Ab Semesterbeginn 1. Halbjahr 2021

1. Politik-Gesellschaft-Umwelt	4,10 €
2. Kultur-Gestalten	4,10 €
3. Gesundheit	4,30 €
4. Sprachen	4,00 €
5. EDV-Arbeit-Beruf	6,00 €
6. Junge vhs/ Nachhilfe	3,80 €

Ab Semesterbeginn 1. Halbjahr 2022:

1. Politik-Gesellschaft-Umwelt	4,30 €
2. Kultur-Gestalten	4,50 €
3. Gesundheit	4,70 €
4. Sprachen	4,60 €
5. EDV-Arbeit-Beruf	6,00 €
6. Junge vhs/ Nachhilfe	4,00 €

Der bisherige Abs. 3 wird zu Abs. 6

Abs. 3 neu erhält folgende Fassung:

Ist/sind das/die Honorar/e für Kurse nach § 3 Abs. 5 der Gebührenordnung höher als die Kursgebühr, ist die Kursgebühr i.d.R. entsprechend höher anzusetzen.

Der bisherige Absatz 4 wird zu Abs. 7

Abs. 4 neu erhält folgende Fassung:

Für Veranstaltungen unter 5 Teilnehmenden (Veranstaltungen mit 1-4 TN sind nach den Bestimmungen des Weiterbildungsgesetzes Baden-Württemberg nicht förderfähig) können im Einzelfall Vhespresso-Gruppen eingerichtet werden. Die Gebühren für Vhespresso – Gruppen gestalten sich wie folgt:

Mit 4 TN: 10,00 € pro UE

Mit 3 TN: 12,00 € pro UE

Mit 2 TN: 15,00 € pro UE

Mit 1 TN: 26,00 € pro UE

Der bisherige Abs. 5 wird zu Abs. 8

Abs. 5 neu erhält folgende Fassung:

Bei Studienfahrten, Studienreisen und Betriebsbesichtigungen richten sich die Gebühren nach den anfallenden Kosten und müssen mindestens kostendeckend kalkuliert werden.

Ermäßigungen und Zuschüsse sind hierbei nicht möglich. Alle Kosten werden zu gleichen Teilen auf die Teilnehmer umgelegt.

§ 4 Zahlung der Gebühren

§ 4 Abs. 1 wird um die weiteren Sätze 2 und 3 ergänzt:

Die Abbuchung wird durch die Volkshochschule veranlasst. In Ausnahmefällen sind Überweisungen und Barzahlungen möglich.

Abs. 3 wird wie folgt neu gefasst:

Die Gebühren werden nach Veranstaltungsbeginn vom Konto des Teilnehmers eingezogen. Zahlungsverzug berechtigt die Volkshochschule zum Rücktritt und zur Berechnung von Schadenersatz.

§ 5 Ermäßigung der Gebühren

§ 5 wird wie folgt neu gefasst:

Abs. 1

Folgende Personen können auf Antrag eine Gebührenermäßigung im Bereich Sprachen und Gesundheit erhalten:

- Schüler/innen /Kinder
- Studierende
- Auszubildende
- Freiwillige Wehr- und Zivildienstleistende
- Teilnehmer/innen des Bundesfreiwilligendienstes und des Freiwilligen Sozialen Jahres
- Alleinerziehende
- Kinderreiche Personen (mit 3 und mehr Kindern unter 18 Jahren bzw. in Schul- und Berufsausbildung oder Studium)
- Schwerbehinderte ab einem Grad von 50%
- Rentner/innen
- SGB II-Leistungsempfänger/innen
- SGB XII-Leistungsempfänger/innen

Abs. 2:

Die Ermäßigung beträgt 10,00 %. Ausgenommen sind nicht rabattierbare Veranstaltungen (z.B. nicht förderfähige Kurse).

Nebenkosten werden grundsätzlich nicht ermäßigt. Bei Vorliegen mehrerer Ermäßigungsgründe für eine Person wird eine Ermäßigung nur einfach gewährt.

Abs. 3:

Nicht ermäßigt werden:

- Studienfahrten, Studienreisen und Exkursionen
- Gesondert ausgewiesene Materialkosten/Nebenkosten
- Abbuchungs- und Aufwandspauschalen

Abs 4:

Eine Ermäßigung kann nur gegen Vorlage einer entsprechenden amtlichen Unterlage, aus der die Berechtigung auf eine Ermäßigung hervorgeht, gewährt werden.

Abs. 5:

Bei Kursen, die sich speziell an Gruppen richten (z.B. Kinderkurse), welche ermäßigungsberechtigt sind, ist bereits der ermäßigte Kurspreis angegeben. Eine weitergehende Ermäßigung ist nicht möglich.

§ 6 Mindestteilnehmerzahl und Aufzahlungsregelung

Der bisherige § 6 wird zu § 7

§ 6 neu lautet wie folgt:

§ 6 Gebührenfreie Veranstaltungen

In besonderen Fällen können auch gebührenfreie Veranstaltungen angeboten werden (z.B.: Gesundheitstage, Vorträge, von der VHS selbst veranstaltete Ausstellungen, Vernissagen, Ausstellungseröffnungen, Tag der offenen Tür, Lange Nacht, Dozententreffen).

§ 7 Mindestteilnehmerzahl und Aufzahlungsregelung

Der bisherige § 6 wird zu § 7

:

Abs. 2 wird um S. 2 und S. 3 ergänzt:

Kurse können jedoch, wenn eine geringere Teilnehmerzahl erwartet wird auch schon vorab auf 5-9 Teilnehmer kalkuliert werden. Die Kursgebühr erhöht sich dann entsprechend der geplanten Teilnehmer.

Abs. 4 alt wird ersatzlos gestrichen.

Abs.5 alt wird zu Abs. 4 neu

Abs. 6 alt wird zu Abs. 5 neu

**Der bisherige § 7 alt „ Platzbelegung, Überbelegung von Kursen“
wird zu § 8 neu ohne inhaltliche Änderung**

Der bisherige § 8 alt „Studienfahrten“ entfällt

§ 9 Rücktritt, Rückerstattung von Gebühren

§ 9 alt entfällt

§ 9 neu erhält folgende Fassung:

§ 9 Rücktritt

Abs. 1:

Die VHS kann wegen mangelnder Beteiligung, Ausfall einer Kursleitung oder aus anderen Gründen vor Kursbeginn vom Vertrag zurücktreten. In diesen Fällen werden keine Kursgebühren eingezogen. Weitergehende Ansprüche gegen die VHS sind ausgeschlossen.

Abs. 2:

Ein Rücktritt des Teilnehmenden ist nur bis 3 Werktage vor Kursbeginn möglich. Die Abmeldung muss persönlich, schriftlich, per Fax, per E-Mail oder telefonisch bei der VHS Geschäftsstelle erfolgen. Absagen bei der Kursleitung oder das einfache Fernbleiben genügt nicht, da ansonsten die volle Teilnahmegebühr fällig wird. Bei Abmeldung nach den o.g. Fristen kann keine Gebührenrückerstattung erfolgen. Abweichende Regelungen werden im Kursprogramm angegeben. Es gelten die angegebenen Anmelde- und Rücktrittsbedingungen.

Abs. 3:

Ein Rücktritt wegen Änderung des Veranstaltungsortes oder Wechsel der Kursleitung ist nicht möglich. Teilnahmegebühren können im Krankheitsfall der /des Teilnehmenden nach Vorlage einer ärztlichen Bestätigung erstattet werden. Gebühren für bereits stattgefundene Kurstermine werden nicht zurück erstattet.

Abs. 4:

Bei Fremdsprachkursen muss der Rücktritt spätestens 2 Werktage nach dem 1. Kurstag erfolgen.

Abs. 5:

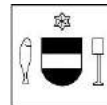
Bei Studienfahrten und Studienreisen gelten andere, jeweils besonders festgelegte Rücktrittsbedingungen.

II. Inkrafttreten

Diese Gebührenordnung tritt am Tag nach der öffentlichen Bekanntmachung in Kraft.

Hinweis nach § 4 Abs. 4 GemO:

Eine etwaige Verletzung von Verfahrens- oder Formvorschriften der Gemeindeordnung (GemO) oder aufgrund der GemO beim Zustandekommen dieser Satzung wird nach § 4 Abs. 4 GemO unbeachtlich, wenn sie nicht schriftlich innerhalb eines Jahres seit der Bekanntmachung dieser Satzung gegenüber der Stadt geltend gemacht worden ist. Der Sachverhalt, der die Verletzung begründen soll, ist zu bezeichnen. Dies gilt nicht, wenn die Vorschriften über die Öffentlichkeit der Sitzung, die Genehmigung oder die Bekanntmachung der Satzung verletzt worden sind.



Stadt Bad Waldsee Landkreis Ravensburg

Satzung über die Gebühren für die Volkshochschule (Gebührenordnung vom 29. Juni 1992) i.d.F. vom 17. Dezember 2020

Aufgrund von § 4 der Gemeindeordnung für Baden-Württemberg (GemO) in Verbindung mit §§ 2 und 13 Kommunalabgabengesetz (KAG) hat der Gemeinderat der Stadt Bad Waldsee am 17. Dezember 2020 folgende Satzung über die Gebühren der Volkshochschule (Gebührenordnung), zuletzt geändert am 08. Mai 2017, beschlossen:

§ 1 Erhebungsgrundsatz

Die Volkshochschule erhebt zur teilweisen Deckung ihres Aufwandes Gebühren nach dieser Gebührenordnung. Die Gebühren sollen in der Regel mindestens die direkten veranstaltungsbezogenen Kurskosten (Honorare, Reisekosten und Material) decken.

§ 2 Gebührenpflicht, Anmeldung

(1) Gebührenpflichtig ist, wer sich anmeldet oder teilnimmt an:

Kursen, Seminaren, Vorträgen, Lesungen, Auftritten, Darbietungen, Studienfahrten, Studienreisen und Betriebsbesichtigungen. Das Anmeldeverfahren ist in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB's) der Volkshochschule geregelt.

(2) Die Anmeldung erfolgt entweder persönlich, schriftlich mit einem Anmeldeformular (Karte), telefonisch oder elektronisch, einschließlich einer Abbuchungsermächtigung rechtzeitig vor der ersten Veranstaltung. Die Anmeldung muss spätestens zur zweiten Veranstaltung vorliegen.

§ 3 Gebührenhöhe

(1) Die Gebühren werden nach Dauer und Art der Leistung berechnet. Die zeitliche Dauer wird nach Unterrichtseinheiten (UE) zu 45 Minuten angegeben. Die Art der Leistung wird nach Fachgebieten unterschieden. Bei der Berechnung der Gesamtgebühren wird ab einem Betrag von 0,10 Euro nach dem Komma auf den vollen Eurobetrag aufgerundet, ansonsten abgerundet.

(2) Die Kursgebühren werden wie folgt erhöht, sodass folgende Gebührensätze gelten, sofern die Gebührenberechnung nicht besonderen Sonderbestimmungen unterliegt:

Die Gebühren gelten für Veranstaltungsformen wie Kurse und Seminare:

Die Kursgebühren betragen je UE Fachbereich	€ je UE
<u>Ab Semesterbeginn 1. Halbjahr 2021</u>	
1. Politik- Gesellschaft- Umwelt	4,10 €
2. Kultur- Gestalten	4,10 €
3. Gesundheit	4,30 €
4. Sprachen	4,00 €
5. EDV- Arbeit- Beruf	6,00 €
6. Junge vhs	3,80 €

Ab Semesterbeginn 1. Halbjahr 2022:

1. Politik- Gesellschaft- Umwelt	4,30 €
2. Kultur- Gestalten	4,50 €
3. Gesundheit	4,70 €
4. Sprachen	4,60 €
5. EDV- Arbeit- Beruf	6,00 €
6. Junge vhs	4,00 €

(3) Ist/sind das/die Honorar/e für Kurse nach § 3 Abs. 5 der Gebührenordnung höher als die Kursgebühr, ist die Kursgebühr i.d.R. entsprechend höher anzusetzen.

(4) Für Veranstaltungen unter 5 Teilnehmenden (Veranstaltungen mit 1-4 TN sind nach den Bestimmungen des Weiterbildungsgesetzes Baden- Württemberg nicht förderfähig) können im Einzelfall Vhespresso- Gruppen eingerichtet werden. Die Gebühren für Vhespresso- Gruppen gestalten sich wie folgt:

Mit 4 TN: 10,00 € pro UE

Mit 3 TN: 12,00 € pro UE

Mit 2 TN: 15,00 € pro UE

Mit 1 TN: 26,00 € pro UE

(5) Bei Studienfahrten, Studienreisen und Betriebsbesichtigungen richten sich die Gebühren nach den anfallenden Kosten und müssen mindestens kostendeckend kalkuliert werden.

Ermäßigungen und Zuschüsse sind hierbei nicht möglich. Alle Kosten werden zu gleichen Teilen auf die Teilnehmer umgelegt.

(6) Für Veranstaltungen, die aus besonderen Gründen (z. B. längere Vorbereitungszeit, zwei Dozenten, Geräteaufwand) höhere Honorare erfordern oder zusätzliche Unkosten verursachen, können die Gebühren im Verhältnis zum größeren Aufwand erhöht werden.

(7) Die Gebühr für Vorträge und andere Veranstaltungen richtet sich nach dem Aufwand und beträgt bis zu 15 € pro UE.

(8) Nebenkosten (z. B. Benutzungsgebühren für Einrichtungen) werden als Zuschlag zur Grundgebühr erhoben. Materialkosten sind vom Teilnehmer zusätzlich zu den Teilnehmergebühren zu tragen und werden in der Regel mit dem Dozenten direkt abgerechnet.

§ 4 Zahlung der Gebühren

(1) Die Bezahlung der Gebühren erfolgt bargeldlos auf das Konto der Stadtkasse durch Bankeinzug von einem Girokonto des Teilnehmers. Die Abbuchung wird durch die Volkshochschule veranlasst. In Ausnahmefällen sind Überweisungen und Barzahlungen möglich.

(2) Eintrittsgelder für Vorträge und ähnliche Veranstaltungen können in bar eingezogen werden.

(3) Die Gebühren werden nach Veranstaltungsbeginn vom Konto des Teilnehmers eingezogen. Zahlungsverzug berechtigt die Volkshochschule zum Rücktritt und zur Berechnung von Schadenersatz.

(4) Entstehen durch falsche, nachträglich geänderte oder fehlende Angaben Buchungs- oder andere Unkosten, wie Bankgebühren usw., so sind diese vom Teilnehmer zusätzlich zu zahlen.

(5) Anmeldebestätigungen werden in der Regel nicht ausgegeben, als Quittung für die Bezahlung ist der Bankauszug.

(6) Teilnahmebestätigungen können nach Kursende (bei 80 % Teilnahme) auf Anforderung erteilt werden.

§ 5 Ermäßigung der Gebühren

(1) Folgende Personen können auf Antrag eine Gebührenermäßigung im Bereich Sprachen und Gesundheit erhalten:

- Schüler/innen /Kinder
- Studierende
- Auszubildende
- Freiwillige Wehr- und Zivildienstleistende
- Teilnehmer/innen des Bundesfreiwilligendienstes und des Freiwilligen Sozialen Jahres
- Alleinerziehende
- Kinderreiche Personen (mit 3 und mehr Kindern unter 18 Jahren bzw. in Schul- und Berufsausbildung oder Studium)
- Schwerbehinderte ab einem Grad von 50%
- Rentner/innen
- SGB II- Leistungsempfänger/innen
- SGB XII- Leistungsempfänger/innen

(2) Die Ermäßigung beträgt 10,00%. Ausgenommen sind nicht rabattierbare Veranstaltungen (z.B. nicht förderfähige Kurse). Nebenkosten werden grundsätzlich nicht ermäßigt. Bei Vorliegen mehrerer Ermäßigungsgründe für eine Person wird eine Ermäßigung nur einfach gewährt.

(3) Nicht ermäßigt werden:

- Studienfahrten, Studienreisen und Exkursionen
- Gesondert ausgewiesene Materialkosten/ Nebenkosten
- Abbuchungs- und Aufwandspauschalen

(4) Eine Ermäßigung kann nur gegen Vorlage einer entsprechenden amtlichen Unterlage, aus der die Berechtigung auf eine Ermäßigung hervorgeht, gewährt werden.

(5) Bei Kursen, die sich speziell an Gruppen richten (z.B. Kinderkurse), welche ermäßigungsberechtigt sind, ist bereits der ermäßigte Kurspreis angegeben. Eine weitergehende Ermäßigung ist nicht möglich.

§ 6 Gebührenfreie Veranstaltungen

In besonderen Fällen können auch gebührenfreie Veranstaltungen angeboten werden (z.B.: Gesundheitstage, Vorträge, von der VHS selbst veranstaltete Ausstellungen, Vernissagen, Ausstellungseröffnungen, Tag der offenen Tür, Lange Nacht, Dozententreffen).

§ 7 Mindestteilnehmerzahl und Aufzahlungsregelung

(1) Die Mindestteilnehmerzahl beträgt in der Regel 10 Personen je Kurs.

(2) Bei geringerer Teilnehmerzahl wird ein Kurs nur dann durchgeführt, wenn alle Teilnehmer zu einer Aufzahlung bereit sind. Kurse können jedoch, wenn eine geringere

Teilnehmerzahl erwartet wird, auch schon vorab auf 5-9 Teilnehmer kalkuliert werden. Die Kursgebühr erhöht sich dann entsprechend der geplanten Teilnehmer.

(3) Bei Unterschreitung der Mindestteilnehmerzahl beträgt die Aufzahlung je Teilnehmer: bei einem fehlenden Teilnehmer 10 % der Kursgebühr bei zwei fehlenden Teilnehmern 20 % der Kursgebühr bei drei fehlenden Teilnehmern 40 % der Kursgebühr bei vier fehlenden Teilnehmern 60 % der Kursgebühr

(4) Statt einer Aufzahlung können sich Kurs- und Volkshochschulleitung mit den Teilnehmern auch auf eine Kürzung der Kursdauer einigen.

(5) Kursfortsetzung und Aufzahlungsquote wird am zweiten Kurstermin anhand der vorliegenden, gültigen Anmeldungen festgesetzt.

§ 8 Platzbelegung, Überbelegung von Kursen

(1) Die verfügbaren Plätze in einem Kurs oder anderen Veranstaltungen werden in der Reihenfolge der eingehenden Anmeldungen belegt.

(2) Bei Fortsetzungskursen gilt dies sinngemäß nur für die restlichen freien Plätze.

(3) Gehen mehr Anmeldungen ein, als Plätze verfügbar sind, entscheiden Volkshochschul- und Kursleitung entsprechend den jeweiligen Möglichkeiten über Kurserweiterung und ähnliches.

§ 9 Rücktritt

(1) Die VHS kann wegen mangelnder Beteiligung, Ausfall einer Kursleitung oder aus anderen Gründen vor Kursbeginn vom Vertrag zurücktreten. In diesen Fällen werden keine Kursgebühren eingezogen. Weitergehende Ansprüche gegen die VHS sind ausgeschlossen.

(2) Ein Rücktritt des Teilnehmenden ist nur bis 3 Werktage vor Kursbeginn möglich. Die Abmeldung muss persönlich, schriftlich, per Fax, per Email oder telefonisch bei der VHS Geschäftsstelle erfolgen. Absagen bei der Kursleitung oder das einfache Fernbleiben genügt nicht, da ansonsten die volle Teilnahmegebühr fällig wird. Bei Abmeldung nach den o.g. Fristen kann keine Gebührenrückerstattung erfolgen. Abweichende Regelungen werden im Kursprogramm angegeben. Es gelten die angegebenen Anmelde- und Rücktrittsbedingungen.

(3) Ein Rücktritt wegen Änderung des Veranstaltungsortes oder Wechsel der Kursleitung ist nicht möglich. Teilnahmegebühren können im Krankheitsfall der /des Teilnehmenden nach Vorlage einer ärztlichen Bestätigung erstattet werden. Gebühren für bereits stattgefundene Kurstermine werden nicht zurück erstattet.

(4) Bei Fremdsprachkursen muss der Rücktritt spätestens 2 Werktage nach dem 1. Kurstag erfolgen.

(5) Bei Studienfahrten und Studienreisen gelten andere, jeweils besonders festgelegte Rücktrittsbedingungen.

§ 10 Schlussbestimmungen

Diese Gebührenordnung tritt am Tag nach der öffentlichen Bekanntmachung in Kraft.

Hinweis nach § 4 Abs. 4 GemO:

Eine etwaige Verletzung von Verfahrens- oder Formvorschriften der Gemeindeordnung (GemO) oder aufgrund der GemO beim Zustandekommen dieser Satzung wird nach § 4 Abs. 4 GemO unbeachtlich, wenn sie nicht schriftlich innerhalb eines Jahres seit der Bekanntmachung dieser Satzung gegenüber der Stadt geltend gemacht worden ist. Der Sachverhalt, der die Verletzung begründen soll, ist zu bezeichnen. Dies gilt nicht, wenn die Vorschriften über die Öffentlichkeit der Sitzung, die Genehmigung oder die Bekanntmachung der Satzung verletzt worden sind.

Anlage 4 zur öVA- Sitzung 8.12.20 / öGR- Sitzung 17.12.20

Honorarordnung der Volkshochschule Bad Waldsee

Gegenüberstellung der bisherigen Honorarordnung zur neuen Honorarordnung

§ 1 Entschädigungsgrundsatz Die Dozenten der Volkshochschule erhalten für Kurse, Seminare oder Vorträge ein Honorar nach Maßgaben dieser Honorarordnung	§ 1 Entschädigungsgrundsatz Die Dozent(inn)en* der Volkshochschule erhalten für Kurse, Seminare, Vorträge, Auftritte und Darbietungen ein Honorar nach Vorgabe dieser Honorarordnung. Lesungen sind wie Vorträge zu behandeln. *Sammelbegriff für Kurs-, Seminar-Leiter(innen), Referent(innen), Künstler(innen), Vorleser(innen), Sänger(innen), Schauspieler(innen) u. ä.																				
§ 2 Rechtsverhältnis Volkshochschule - DozentIn Ein Dozent /eine Dozentin ist pädagogisch selbständig tätig. Die verabredeten Leistungen und Honorare sind das Ergebnis einer jeweils für ein Semester geltenden, freiwilligen Vereinbarung. § 3 Höhe der Honorare (1) Das Honorar wird frei vereinbart und richtet sich im allgemeinen a) nach der Dauer der Leistung. Diese wird in Unterrichtseinheiten (UE) von 45 Minuten festgelegt. b) nach Art der Leistung. Diese wird unterschieden nach Fachgebieten. (2) Das Honorar beträgt a) für Kurse in den folgenden Fachgebieten <table><tr><td>1. Politik - Gesellschaft – Umwelt</td><td>19 – 23 Euro</td></tr><tr><td>2. Kultur-Gestaltung</td><td>18 – 22 Euro</td></tr><tr><td>3. Gesundheit</td><td>19 – 23 Euro</td></tr><tr><td>4. Sprache</td><td>19 – 23 Euro</td></tr></table>	1. Politik - Gesellschaft – Umwelt	19 – 23 Euro	2. Kultur-Gestaltung	18 – 22 Euro	3. Gesundheit	19 – 23 Euro	4. Sprache	19 – 23 Euro	§ 2 Rechtsverhältnis Volkshochschule - DozentIn Ein Dozent /eine Dozentin ist pädagogisch selbständig tätig. Die verabredeten Leistungen und Honorare sind das Ergebnis einer jeweils für ein Semester geltenden, freiwilligen Vereinbarung. § 3 Höhe der Honorare (1) Das Honorar wird frei vereinbart und richtet sich im Allgemeinen a) nach der Dauer der Leistung. Diese wird in Unterrichtseinheiten (UE) von 45 Minuten festgelegt. b) nach Art der Leistung. Diese wird unterschieden nach Fachgebieten (2) Das Honorar beträgt grundsätzlich für den Bereich <table><tr><td>1. Politik - Gesellschaft – Umwelt</td><td>19 – 23 €/UE</td></tr><tr><td>2. Kultur-Gestaltung</td><td>18 – 23 €/UE</td></tr><tr><td>3. Gesundheit</td><td>19 – 23 €/UE</td></tr><tr><td>4. Sprache</td><td>19 – 23 €/UE</td></tr><tr><td>5. EDV-Arbeit-Beruf</td><td>19 - 25 €/UE</td></tr><tr><td>6. Junge VHS</td><td>18 - 23 €/UE</td></tr></table>	1. Politik - Gesellschaft – Umwelt	19 – 23 €/UE	2. Kultur-Gestaltung	18 – 23 €/UE	3. Gesundheit	19 – 23 €/UE	4. Sprache	19 – 23 €/UE	5. EDV-Arbeit-Beruf	19 - 25 €/UE	6. Junge VHS	18 - 23 €/UE
1. Politik - Gesellschaft – Umwelt	19 – 23 Euro																				
2. Kultur-Gestaltung	18 – 22 Euro																				
3. Gesundheit	19 – 23 Euro																				
4. Sprache	19 – 23 Euro																				
1. Politik - Gesellschaft – Umwelt	19 – 23 €/UE																				
2. Kultur-Gestaltung	18 – 23 €/UE																				
3. Gesundheit	19 – 23 €/UE																				
4. Sprache	19 – 23 €/UE																				
5. EDV-Arbeit-Beruf	19 - 25 €/UE																				
6. Junge VHS	18 - 23 €/UE																				

5. EDV-Arbeit-Beruf 19 - 25 Euro (Anmerkung: Diese Honorare sind aus dem aktuellsten Beschluss vom Mai 2017) b) Für Vorträge je nach Leistung und Vereinbarung je Veranstaltung 50 – 125 Euro. (3) In begründeten Ausnahmefällen können höhere Honorare vereinbart werden. Als Begründung gelten: überdurchschnittliche Vorbereitungszeiten, herausgehobener Expertenaufwand und ähnliches. In solchen Fällen ist ein Zuschlag möglich a) bei Kursen bis zu 1/3 je UE b.) bei Vorträgen etc. bis 100 % je Vortrag. (4) Eine erhöhte Entschädigung darf in der Regel nur gewährt werden, wenn im Verhältnis hierzu auch erhöhte Hörergebühren erhoben werden. (5) Zusätzlich zum Honorar können unvermeidliche Nebenkosten ersetzt werden (z.B. Fahrtkosten) . (6) Bei Vorträgen können zum Honorar auch etwaige Fahrtkosten und Kosten für Übernachtung mit Abendessen ersetzt werden.	(3) Für Vorträge je nach Leistung und Vereinbarung beträgt das Honorar je Veranstaltung 50 – 125 Euro pro UE. (4) Das Honorar im Fachbereich "Deutsch als Fremdsprache" richtet sich nach den Vorgaben des BAMF (derzeit 35,00 € pro UE). (5) Für die Abnahme der Prüfungen "Leben in Deutschland" und "Deutschtest für Zuwanderer" wird für den/die Prüfungsdurchführende eine Honorierung gemäß den Vorgaben des Bundesamtes für Migration und Flüchtlinge (BAMF) bezahlt. Die Prüfungen werden derzeit von der vhs Weingarten durchgeführt. (Kooperationsvertrag). Pauschal wird dabei ein Betrag von 20,00 € pro Teilnehmer berechnet. (6) In folgenden begründeten Fällen kann der in Abs. 2 festgesetzte Betrag bis zum vierfachen überschritten werden: a) Im Falle überdurchschnittlicher Vorbereitungszeiten; diese können auch abgegolten werden durch die Ansetzung von Vorbereitungs-UE, heißt: die reale Vorbereitungszeit wird in UE umgerechnet und ganz oder anteilig entsprechend der Anzahl dieser UE bezahlt. b) Im Falle überdurchschnittlicher zeitlicher oder didaktischer Beanspruchung; Beispiel: Intensivkurs c) Veranstaltungen mit didaktisch notwendiger Doppelbesetzung Beispiel: Vhespressokurse für Senioren d) Bei Vorgabe der Entgelte und/oder der Qualifikationsanforderungen durch Dritte (z.B. BAMF, Krankenkassen) e) Lehrgänge und Kurse der beruflichen Weiterbildung f) Bei Auftrags- und Vergabemaßnahmen, z.B. Firmenkurse g) Im Falle marktspezifischer Bedingungen, z.B. Hochkarätige Referenten z.B. bei Vorträgen (7) Höhere Honorare ziehen in der Regel höhere Teilnehmergebühren nach sich. Eine Refinanzierung der direkten veranstaltungsbezogenen Kosten (Honorare, Reise,- und Materialkosten) wird durch die Teilnehmergebühren (je Veranstaltung) gewährleistet sein. (8) Die Volkshochschulleitung entscheidet in welchen Fällen höhere Honorare gerechtfertigt sind.
--	---

§ 4 Fahrtkostenerstattung

- (1) Die Fahrtkostenerstattung beträgt, 0,22 Euro je km.
- (2) Sofern die einfache Entfernung zwischen Wohnraum und Unterrichtsort weniger als 10 km beträgt, entfällt eine Fahrtkostenerstattung.

(Bisher zu diesem Punkt keine Regelung)

§ 5 Studienfahrten und Studienreisen

- (1) Für Studienfahrten und Studienreisen wird den Reiseleitern statt Honorar eine Entschädigung gewährt.
- (2) Die Reisespesen richten sich nach Art und Dauer der Leistung.
 - a.) Der Richtwert beträgt 2,50 Euro je Stunde, maximal jedoch 50 Euro für Einen Tag.
 - b.) Daneben erhalten die Reiseleiter kostenfrei die Leistung, die einem

§ 4 Fahrtkostenerstattung

- (1) Für Fahrtkosten gelten folgende Regelungen:**
Fahrtkosten werden allen Dozent(inn)en, unabhängig von der Veranstaltungsform, gewährt, und zwar:
- a) wird der Fahrtkostenersatz entsprechend der Regelung in § 6 Abs. 1 Landesreisekostengesetz Baden-Württemberg gewährt, vorausgesetzt die einfache Entfernung zwischen Wohn- und Unterrichtsort beträgt mindestens 10 km; beträgt die Entfernung also weniger als 10 km, entfällt die Fahrtkostenerstattung
 - b) Benutzt ein(e) Dozent(in) die öffentlichen Verkehrsmittel (Bahn, Bus), dann werden diese Fahrtkosten (2. Klasse) von der veranstaltenden VHS übernommen.

Neu

§ 5 Kosten für Übernachtung

Als Nebenkosten gelten Übernachtungskosten (mittlerer Standard).
Diese Kosten trägt die VHS.

Übernachtungskosten können anfallen

- bei Vortragsdozent(inn)en, die eine weite Anreise haben
- bei Dozent(inn)en von Wochenendkursen, die bis in die Abendstunden hinein Unterricht erteilen und deren Wohnort mindestens 100 km einfach vom Unterrichtsort entfernt ist.

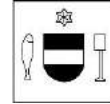
Übernachtungskosten für Begleitpersonen der/des Dozenten/der Dozentin werden von der VHS nicht übernommen

§ 6 Studienfahrten und Studienreisen

- (1) Für die Durchführung von Studienfahrten und Studienreisen werden den Reiseleiter(inn)en anstelle von Honoraren Entschädigungen bezahlt.**
Diese Entschädigungen betragen
- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| a) für Studienreisen und -fahrten: | bis zu 100,-- € (pro Tag) |
| b) für Halbtagesfahrten (bis 6 Std.): | bis zu 60,-- € |

zahlenden Teilnehmer vermittelt werden (z.B. Übernachtung, Verpflegung, Fahrten und Eintrittsgebühren). c.) Die Kosten aus a.) und b.) sind über Freiplätze und anteilmäßige Aufschläge zu den Teilnehmergebühren abzudecken und in Absprache mit der Volkshochschulleitung zu kalkulieren. § 6 Zahlung der Honorare Honorare und Reisespesen werden nach Durchführung der Veranstaltung bezahlt. Die Versteuerung ist Sache des Dozenten bzw. der Dozentin.	Darüber hinaus sind für die Reiseleiter(innen) alle die Leistungen kostenlos, die auch den Teilnehmer(innen) an der Reise zustehen. nämlich z.B.: Übernachtungen (Ausflugs-, Besichtigungs-, usw.) Fahrten, Eintrittsgebühren. (2) Für Vorausfahrten werden keine Entschädigungen bezahlt; erstattet werden in diesem Fall nur die Fahrtkosten. (3) Die Kosten aus Abs. 1 und Abs. 2 sind über Freiplätze und anteilmäßige Aufschläge zu den Teilnehmergebühren abzudecken und in Absprache mit der Volkshochschulleitung zu kalkulieren. § 7 Zahlung der Honorare/Reisespesen (1) Honorare und Reisespesen werden grundsätzlich nach der Durchführung der Veranstaltung ausbezahlt. Bei Kursen mit mehreren Terminen können Abschlagzahlungen vereinbart werden. (2) Im Falle von Seminaren, Vorträgen, Auftritten und Darbietungen gilt: Honorarausschüttung/Entschädigungszahlung erst nach Beendigung der Veranstaltung. Abschlags- und Vorauszahlungen sind in Ausnahmefällen möglich. (3) Die Zahlungen/Ausschüttungen von Honorar erfolgen ohne steuerlichen Abzug. Die eventuell notwendige Versteuerung des Honorars/der Entschädigung ist Sache der/des Dozentin/Dozenten.
§ 7 Schlussbestimmungen Diese Honorarordnung tritt am Tag nach der öffentlichen Bekanntmachung in Kraft.	§ 8 Schlussbestimmungen Diese Honorarordnung tritt am Tag nach der öffentlichen Bekanntmachung in Kraft.

--	--



Stadt Bad Waldsee
Landkreis Ravensburg

**Honorarordnung für die Volkshochschule Bad Waldsee vom 10. November 1998
i.d.F. vom 17.12.2020**

Der Gemeinderat der Stadt Bad Waldsee hat am 17. Dezember 2020 folgende Honorarordnung für die Volkshochschule Bad Waldsee beschlossen:

§ 1 Entschädigungsgrundsatz

Die Dozent(inn)en* der Volkshochschule erhalten für Kurse, Seminare, Vorträge, Auftritte und Darbietungen ein Honorar nach Vorgabe dieser Honorarordnung. Lesungen sind wie Vorträge zu behandeln.

*Sammelbegriff für Kurs-, Seminar-Leiter(innen), Referent(innen), Künstler(innen), Vorleser(innen), Sänger(innen), Schauspieler(innen) u. ä.

§ 2 Rechtsverhältnis Volkshochschule – Dozent

Ein Dozent /eine Dozentin ist pädagogisch selbständig tätig. Die verabredeten Leistungen und Honorare sind das Ergebnis einer jeweils für ein Semester geltenden, freiwilligen Vereinbarung.

§ 3 Höhe der Honorare

- (1) Das Honorar wird frei vereinbart und richtet sich im Allgemeinen
 - a) nach der Dauer der Leistung. Diese wird in Unterrichtseinheiten (UE) von 45 Minuten festgelegt.
 - b) nach Art der Leistung. Diese wird unterschieden nach Fachgebieten.
- (2) Das Honorar beträgt grundsätzlich für den Bereich

1. Politik - Gesellschaft – Umwelt	19 – 23 €/UE
2. Kultur-Gestaltung	18 – 23 €/UE
3. Gesundheit	19 – 23 €/UE
4. Sprache	19 – 23 €/UE
5. EDV-Arbeit-Beruf	19 - 25 €/UE
6. Junge VHS	18 - 23 €/UE
- (3) Für Vorträge je nach Leistung und Vereinbarung beträgt das Honorar je Veranstaltung 50-125 € pro UE.
- (4) Das Honorar im Fachbereich "Deutsch als Fremdsprache" richtet sich nach den Vorgaben des BAMF (derzeit 35,00 € pro UE).
- (5) Für die Abnahme der Prüfungen "Leben in Deutschland" und "Deutschtest für Zuwanderer" wird für den/die Prüfungsdurchführende eine Honorierung gemäß den Vorgaben des Bundesamtes für Migration und Flüchtlinge (BAMF) bezahlt. Die Prüfungen werden derzeit von der vhs Weingarten durchgeführt. (Kooperationsvertrag). Pauschal wird dabei ein Betrag von 20,00 € pro Teilnehmer berechnet.
- (6) In folgenden begründeten Fällen kann der in § 3 Abs. 2 festgesetzte Betrag bis zum vierfachen überschritten werden:
 - a) Im Falle überdurchschnittlicher Vorbereitungszeiten; diese können auch abgegolten werden durch die Ansetzung von Vorbereitungs-UE, heißt: die reale Vorbereitungszeit wird in UE umgerechnet und ganz oder anteilig entsprechend der Anzahl dieser UE bezahlt.

- b) Im Falle überdurchschnittlicher zeitlicher oder didaktischer Beanspruchung
Beispiel: Intensivkurs
- c) Veranstaltungen mit didaktisch notwendiger Doppelbesetzung
Beispiel: Vhespressokurse für Senioren
- d) Bei Vorgabe der Entgelte und/oder der Qualifikationsanforderungen durch Dritte (z.B. BAMF, Krankenkassen)
- e) Lehrgänge und Kurse der beruflichen Weiterbildung
- f) Bei Auftrags- und Vergabemaßnahmen, z.B. Firmenkurse
- g) Im Falle marktspezifischer Bedingungen, z.B. Hochkarätige Referenten z.B. bei Vorträgen.

(7) Höhere Honorare ziehen in der Regel höhere Teilnehmergebühren nach sich. Eine Refinanzierung der direkten veranstaltungsbezogenen Kosten (Honorare, Reise,- und Materialkosten) wird durch die Teilnehmergebühren (je Veranstaltung) gewährleistet sein.

(8) Die Volkshochschulleitung entscheidet in welchen Fällen höhere Honorare gerechtfertigt sind.

§ 4 Fahrtkostenerstattung

(1) Für Fahrtkosten gelten folgende Regelungen:

Fahrtkosten werden allen Dozent(inn)en, unabhängig von der Veranstaltungsform, gewährt, und zwar:

- a) wird der Fahrtkostenersatz entsprechend der Regelung in § 6 Abs. 1 Landesreisekostengesetz Baden-Württemberg gewährt, vorausgesetzt
die einfache Entfernung zwischen Wohn- und Unterrichtsort beträgt mindestens 10 km;
beträgt die Entfernung also weniger als 10 km, entfällt die Fahrtkostenerstattung
- b) Benutzt ein(e) Dozent(in) die öffentlichen Verkehrsmittel (Bahn, Bus), dann werden diese Fahrtkosten (2. Klasse) von der veranstaltenden VHS übernommen.

§ 5 Kosten für Übernachtung

Als Nebenkosten gelten Übernachtungskosten (mittlerer Standard).

Diese Kosten trägt die VHS.

Übernachtungskosten können anfallen

- bei Vortragsdozent(inn)en, die eine weite Anreise haben
- bei Dozent(inn)en von Wochenendkursen, die bis in die Abendstunden hinein Unterricht erteilen und deren Wohnort mindestens 100 km einfach vom Unterrichtsort entfernt ist.

Übernachtungskosten für Begleitpersonen der/des Dozenten/der Dozentin werden von der VHS nicht übernommen.

§ 6 Studienfahrten und Studienreisen

(1) Für die Durchführung von Studienfahrten und Studienreisen werden den Reiseleiter(inn)en anstelle von Honoraren Entschädigungen bezahlt.

Diese Entschädigungen betragen

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| a) für Studienreisen und -fahrten: | bis zu 100,-- € (pro Tag) |
| b) für Halbtagesfahrten(bis 6 Std.): | bis zu 60,-- € |

Darüber sind für die Reiseleiter(innen) alle die Leistungen kostenlos, die auch den Teilnehmer(innen) an der Reise zustehen. nämlich z.B.: Übernachtungen (Ausflugs-, Besichtigungs-, usw.) Fahrten, Eintrittsgebühren.

(2) Für Vorausfahrten werden keine Entschädigungen bezahlt; erstattet werden in diesem Fall nur die Fahrtkosten.

(3) Die Kosten aus Abs. 1 und Abs. 2 sind über Freiplätze und anteilmäßige Aufschläge zu den Teilnehmergebühren abzudecken und in Absprache mit der Volkshochschulleitung zu kalkulieren.

§ 7 Zahlung der Honorare/Entschädigungen

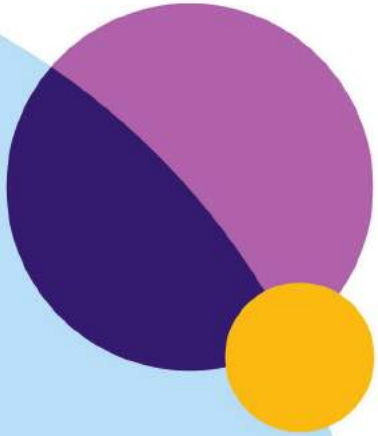
- (1) Honorare und Entschädigungen werden grundsätzlich nach der Durchführung der Veranstaltung ausbezahlt. Bei Kursen mit mehreren Terminen können Abschlagzahlungen vereinbart werden.
- (2) Im Falle von Seminaren, Vorträgen, Auftritten und Darbietungen gilt: Honorarausschüttung/Entschädigungszahlung erst nach Beendigung der Veranstaltung. Abschlags- und Vorauszahlungen sind in Ausnahmefällen möglich.
- (3) Die Zahlungen/Ausschüttungen von Honoraren und Entschädigungen erfolgen ohne steuerlichen Abzug. Die eventuell notwendige Versteuerung des Honorars/der Entschädigung ist Sache der/des Dozentin/Dozenten.

§ 8 Schlussbestimmungen

Diese Honorarordnung tritt am Tag nach der öffentlichen Bekanntmachung in Kraft.

Bad Waldsee, 17.12.2020

Matthias Henne
Bürgermeister

A decorative graphic on the right side of the page consists of three overlapping circles: a large purple circle, a medium dark blue circle, and a small yellow circle.

Honorare und Gebühren im Herbst 2019

Auswertung der Umfrage

Honorare und Gebühren im Herbst 2019

Auswertung der Umfrage

Zur Umfrage

Die Umfrage wurde im Herbst durchgeführt. Es wurde wieder die gleiche Programmbereichsstruktur verwendet wie bei allen derartigen Umfragen seit Herbst 1997; die letzte erfolgte im Herbst 2017. Zusätzlich wurde nach Honoraren und Gebühren für digital erweiterte Kursangebote gefragt. In allen Bereichen sind die Volkshochschulen generell bereit, höhere Honorare bei annähernd gleichbleibenden Teilnahmegebühren zu bezahlen.

Zur Auswertung und Darstellung der Ergebnisse

Aufgrund der positiven Erfahrungen erfolgte die differenzierende Auswertung wieder nach den drei allgemein üblichen vhs-Größenklassen: kleine, mittlere und große. Es wurden nicht nur die Durchschnittswerte der Honorare und Gebühren für die einzelnen Programmbereiche bzw. Abteilungen errechnet, sondern auch die jeweiligen Spannweiten (allerdings ohne Berücksichtigung der Extremwerte) sowie die Schwankungsbreiten der sich daraus ergebenden durchschnittlichen Werte ermittelt und tabellarisch zusammengestellt. Diese sind fallweise aussagekräftiger als die auf eine Zahl reduzierten Durchschnitts-Honorare und Durchschnittsgebühren.

Hinweise zur Analyse und Interpretation

Zur schnellen Orientierung und für einfache statistische Vergleiche ist die Verwendung von Durchschnittswerten recht nützlich. Aber erst die Betrachtung der nach Programmbereichen und vhs-Größenklassen unterschiedlichen Spannweiten und Schwankungsbreiten sowohl bei den Honoraren als auch bei den Gebühren gibt Hinweise auf die zum Teil beträchtlichen Unterschiede zwischen einzelnen Volkshochschulen. Auch ein Vergleich der durchschnittlichen Honorare mit den durchschnittlichen Gebühren sowie die Betrachtung der jeweiligen Unter- und Obergrenzen ist aufschlussreich. Nicht zuletzt lohnt sich ein Vergleich mit den Ergebnissen der Umfragen aus früheren Jahren.

Insgesamt gibt die vorliegende Auswertung jeder einzelnen vhs die Möglichkeit, ihre Position im Honorar-Gebühren-Gefüge baden-württembergischer Volkshochschulen zu bestimmen und dies bei der weiteren Planung und Entwicklung zu berücksichtigen.

Andrea Wacker

Leinfelden-Echterdingen, im Dezember 2019

Durchschnittshonorare für Dozentinnen und Dozenten bei Kursen und Seminaren im Herbst 2019 (Angaben in €/UE)

Programmbereich	kleine vhs	mittlere vhs	große vhs
1. Politik - Gesellschaft - Umwelt	23,10	23,30	23,00
2a. Kultur - Kunst	19,50	22,00	23,00
2b. Gestalten	20,50	21,60	23,00
3. Gesundheit	21,00	22,90	21,80
4. Sprachen	20,00	23,00	22,70
5. Arbeit - Beruf	23,00	26,70	26,80
6. Integration	34,00	35,00	35,80

Durchschnittliche Gebühren für Teilnehmende an Kursen und Seminaren im Herbst 2019 (Angaben in €/UE)

Programmbereich	kleine vhs	mittlere vhs	große vhs
1. Politik - Gesellschaft - Umwelt	4,30	4,10	4,70
2a. Kultur - Kunst	4,60	4,20	4,40
2b. Gestalten	4,40	4,10	4,30
3. Gesundheit	4,70	4,00	4,30
4. Sprachen	4,60	4,40	4,30
5. Arbeit - Beruf	4,40	6,80	7,60
6. Integration	3,60	3,40	3,80

Honorare für Dozentinnen und Dozenten bei Kursen und Seminaren an **kleinen vhs** im Herbst 2019 (Angaben in €/UE)

Programmbereich	Spannweite der einzelnen Honorare (ohne Extremwerte)	Schwankungsbreite der <u>durchschnittlichen</u> Honorare	Durchschnittshonorar
1. Politik - Gesellschaft - Umwelt	16,00 - 40,00	21,00 – 25,00	23,10
2a. Kultur - Kunst	16,00 - 30,00	18,00 – 21,50	19,50
2b. Gestalten	16,00 - 30,00	18,50 - 22,00	20,50
3. Gesundheit	17,00 - 35,00	19,00 – 22,50	21,00
4. Sprachen	15,00 - 31,00	19,00 – 21,00	20,00
5. Arbeit - Beruf	19,50 - 31,00	22,00 – 24,00	23,00
6. Integration	32,00 - 35,00	33,00 - 35,00	34,00

Gebühren für Teilnehmende an Kursen und Seminaren an **kleinen vhs** im Herbst 2019 (Angaben in €/UE)

Programmbereich	Spannweite der einzelnen Gebühren (ohne Extremwerte)	Schwankungsbreite der <u>durchschnittlichen</u> Gebühren	Durchschnittsgebühr
1. Politik - Gesellschaft – Umwelt	2,00 - 9,00	3,00 - 5,60	4,30
2a. Kultur - Kunst	2,10 - 10,00	3,40 - 5,70	4,60
2b. Gestalten	2,10 - 10,00	3,50 - 5,30	4,40
3. Gesundheit	2,70 - 12,00	3,80 - 5,60	4,70
4. Sprachen	2,30 - 12,00	3,90 - 5,30	4,60
5. Arbeit – Beruf	3,00 - 12,40	3,40 - 5,40	4,40
6. Integration	1,95 - 6,00	3,00 - 4,10	3,60

Honorare für Dozentinnen und Dozenten bei Kursen und Seminaren an **mittleren vhs** im Herbst 2019 (Angaben in €/UE)

Programmbereich	Spannweite der einzelnen Honorare (ohne Extremwerte)	Schwankungsbreite der <u>durchschnittlichen</u> Honorare	Durchschnittshonorar
1. Politik - Gesellschaft - Umwelt	18,00 - 35,00	20,50 - 26,10	23,30
2a. Kultur - Kunst	17,50 - 35,00	19,90 - 24,20	22,00
2b. Gestalten	17,50 - 30,00	19,50 - 23,70	21,60
3. Gesundheit	18,00 - 30,00	20,50 - 25,30	22,90
4. Sprachen	17,50 - 35,00	20,60 - 25,40	23,00
5. Arbeit - Beruf	20,00 - 35,00	23,60 - 29,90	26,70
6. Integration	35,00 - 40,00	35,00 - 35,00	35,00

Gebühren für Teilnehmende an Kursen und Seminaren an **mittleren vhs** im Herbst 2019 (Angaben in €/UE)

Programmbereich	Spannweite der einzelnen Gebühren (ohne Extremwerte)	Schwankungsbreite der <u>durchschnittlichen</u> Gebühren	Durchschnittsgebühr
1. Politik - Gesellschaft - Umwelt	2,50 - 7,50	3,00 - 5,30	4,10
2a. Kultur – Kunst	2,60 - 8,00	3,30 - 5,10	4,20
2b. Gestalten	2,70 - 8,00	3,20 - 5,00	4,10
3. Gesundheit	2,50 - 7,50	3,20 - 4,80	4,00
4. Sprachen	2,40 - 11,00	3,00 - 5,70	4,40
5. Arbeit - Beruf	2,50 - 12,50	5,40 - 8,20	6,80
6. Integration	1,90 - 3,90	3,00 - 3,80	3,40

Honorare für Dozentinnen und Dozenten bei Kursen und Seminaren an **großen vhs** im Herbst 2019 (Angaben in €/UE)

Programmbereich	Spannweite der einzelnen Honorare (ohne Extremwerte)	Schwankungsbreite der <u>durchschnittlichen</u> Honorare	Durchschnittshonorar
1. Politik - Gesellschaft – Umwelt	19,00 - 30,00	20,90 - 25,10	23,00
2a. Kultur - Kunst	18,00 - 25,00	20,40 - 25,60	23,00
2b. Gestalten	18,00 - 25,00	20,40 - 25,60	23,00
3. Gesundheit	19,00 - 25,00	20,60 - 22,90	21,80
4. Sprachen	19,00 - 30,00	20,70 - 23,40	22,70
5. Arbeit – Beruf	20,00 - 40,00	23,20 - 30,40	26,80
6. Integration	35,00 - 40,00	35,00 - 36,70	35,80

Gebühren für Teilnehmende an Kursen und Seminaren an **großen vhs** im Herbst 2019 (Angaben in €/UE)

Programmbereich	Spannweite der einzelnen Gebühren (ohne Extremwerte)	Schwankungsbreite der <u>durchschnittlichen</u> Gebühren	Durchschnittsgebühr
1. Politik - Gesellschaft - Umwelt	2,80 - 8,00	3,90 - 5,50	4,70
2a. Kultur – Kunst	2,80 - 7,60	3,40 - 5,30	4,40
2b. Gestalten	2,80 - 6,90	3,40 - 5,10	4,30
3. Gesundheit	2,70 - 8,00	3,30 - 5,30	4,30
4. Sprachen	2,80 - 7,50	3,40 - 5,20	4,30
5. Arbeit - Beruf	4,20 - 12,50	6,10 - 9,00	7,60
6. Integration	1,95 - 5,30	3,70 - 3,80	3,80

Bekanntmachung

Am Donnerstag, 17.12.2020 findet um 18:00 Uhr im Saal des Hauses am Stadtsee eine öffentliche Sitzung des Gemeinderates statt.

Aufgrund der aktuellen Corona-Verordnung des Landes Baden-Württemberg wurde der TOP Einwohnerfragestunde von der Tagesordnung genommen.

TAGESORDNUNG

TOP	<u>I. Öffentliche Sitzung</u>	
-----	-------------------------------	--

15.1	Ausschreibung von Verpflegungsleistungen – Schulessen Vorstellung, Beratung und Beschluss des Schulverpflegungs- konzept als Basis für die Ausschreibung der Schulverpflegung	SV-197/2020 1. Ergänzung Beschluss
------	---	--

Beratungs- aktion	Kennung	Gremium	Datum
Beschluss	öffentlich	Gemeinderat	17.12.2020
Ausschreibung von Verpflegungsleistungen – Schulessen Vorstellung, Beratung und Beschluss des Schulverpflegungskonzept als Basis für die Ausschreibung der Schulverpflegung			

I. Beschlussvorschlag:

Der Verwaltungsausschuss empfiehlt dem Gemeinderat gemäß der modifizierten Schulverpflegungskonzeption (s. Anlage):

Dem Schulverpflegungskonzept als Basis für die Ausschreibung der Schulverpflegung wird zugestimmt.

II. zu beraten ist

über das Schulverpflegungskonzept als Basis für die Ausschreibung der Schulverpflegung.

III. zum Sachverhalt:

Am Bildungszentrum Döchtbühl werden derzeit ca. 1.600 Schülerinnen und Schüler von 200 Lehrkräften beschult. Über die dortige Mensa werden jährlich etwa 16.300 Menüessen und ca. 40.000 Artikel über den Kioskverkauf durch den aktuellen Caterer ausgegeben. Der Schulträger ist verpflichtet, diese Liefer- und Dienstleistungen regelmäßig öffentlich auszuschreiben. Im Vorfeld der Ausschreibung sind grundlegende Eckpunkte wie z.B. Mindestanforderungen an die Qualität der Speisen, Bioanteil, Spontanessen und sonstige Rahmenbedingungen in einem Verpflegungskonzept festzulegen. Dieses Verpflegungskonzept bildet im Rahmen der Ausschreibung die Grundlage für die zu erstellende Leistungsbeschreibung. Die darin enthaltenen Vorgaben sind vom zukünftigen Lieferanten der Speisen zwingend einzuhalten.

Zur Erstellung des Schulverpflegungskonzeptes wurde am 23.07.2020 ein Runder Tisch, bestehend aus Fraktions-, Schüler- und Elternvertreter, Lehrer und die Schulleitungen, gebildet, welche die Möglichkeit erhielten, sich mit ihren Anregungen und Wünschen an der Entscheidungsfindung relevanter Kriterien rund um das Thema Verpflegung zu beteiligen. Unter Mitarbeit der genannten

Personengruppen und gemeinsam mit den beauftragten Expertinnen sowie den zuständigen Vertretern der Verwaltung wurden die Maßstäbe für die Eckpunkte des gewünschten Schulverpflegungskonzepts erarbeitet. Der daraus erarbeitete Entwurf wurde den Schulen und den Fraktionsvertretern zur Durchsicht vorgelegt und die rückgemeldeten weitere Anregungen in das nun vorliegende Schulverpflegungskonzept eingearbeitet (**Anlage 197-1 und Anlage 197-3**).

Als Informationsgrundlage diente der Handlungsleitfaden für klimagesunde Schulverpflegung (<https://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2019-02/KlimagesundeSchulverpflegung-Leitfaden-MehrWertKonsum-2019.pdf>), sowie die DGE Qualitätsstandards für Schulverpflegung (**Anlage 197-2**).

IV. weitere Überlegungen:

Bad Waldsee, 11.12.2020

gez. Brenner

Anlage(n):

1. Anlage 197-2 Anlage 2 DGE Qualitätsstandard Schule
2. Anlage 197-1 Stand 10.12.2020 Schulverpflegungskonzept Neu
3. Anlage 197-3 Ergänzung Schulverpflegungskonzept auf Sitzung GR 17.12.20

DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung





DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Inhalt

	Grußwort	6
	Vorwort	7
1	Hintergründe und Ziele.....	8
1.1	Hintergründe	8
1.2	Ziele	11
1.3	Zielgruppen des Qualitätsstandards	11
2	Gestaltung der Verpflegung	12
2.1	Getränkeversorgung.....	12
2.2	Frühstück und Zwischenverpflegung	13
2.3	Mittagsverpflegung	15
	2.3.1 Lebensmittelauswahl.....	16
	2.3.2 Speisenplanung	17
2.4	Speisenherstellung.....	20
	2.4.1 Zubereitung	20
	2.4.2 Warmhaltezeiten und Temperaturen.....	20
	2.4.3 Sensorik.....	21
2.5	Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung.....	21
3	Rahmenbedingungen in Schulen	23
3.1	Teilnahme am schulischen Mittagessen	23
3.2	Essenszeit	23
3.3	Raumgestaltung	24
3.4	Pädagogische Aspekte	24
4	Rahmenbedingungen für die Verpflegung.....	29
4.1	Rechtliche Bestimmungen.....	29
	4.1.1 Hygiene.....	31
	4.1.2 Produktübergreifende Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung	32
4.2	Personalqualifikation	34
4.3	Schnittstellenmanagement	35

5	Nachhaltigkeit	36
5.1	Gesundheit	37
5.2	Ökologie	37
5.3	Gesellschaft	38
5.4	Wirtschaftlichkeit	38
6	Zertifizierung	39
6.1	Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung	39
6.2	Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung	40
6.3	Zusammenarbeit mit Caterern	40
6.4	Kriterien zur Eigenkontrolle	41
6.5	Ablauf	45
7	Weiterführende Informationen	46
7.1	Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage)	46
7.2	Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen	48
7.3	Leistungsverzeichnis	49
7.4	Sponsoring	50
	Adressen	51
	Impressum	53

Anmerkung zur Gleichstellung in der Sprachverwendung:

Soweit personenbezogene Bezeichnungen im Maskulinum stehen, wird diese Form verallgemeinernd verwendet und bezieht sich auf beide Geschlechter. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. geht selbstverständlich von einer Gleichstellung von Mann und Frau aus und hat ausschließlich zur besseren und schnelleren Lesbarkeit die männliche Form verwendet. Wir bitten hierfür um Verständnis.

Grußwort



Julia Klöckner, © BMEL/Kugler

Liebe Leserinnen und Leser,

die Schule ist ein idealer Ort, um Kinder und Jugendliche an eine ausgewogene Ernährung und gesunde Lebensweise heranzuführen. Denn hier erreichen wir sie zu 100 Prozent. Und immer mehr Schülerinnen und Schüler besuchen Ganztags-schulen in Deutschland. Mir ist wichtig, dass wir das nutzen. Dazu gehört, dass mittags etwas Gesundes auf den Tisch kommt. Dazu gehört aber auch, dass wir Ernährungskompetenzen vermitteln.

Gesund essen, das heißt, ausgewogen und abwechslungsreich zu essen. Wie das konkret umzusetzen ist, also wie oft Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch auf dem Teller liegen sollte, darüber ist sich die Wissenschaft einig.

Deshalb hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) den „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ erarbeitet. Dieser Standard ist Teil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Mit dem DGE-Qualitätsstandard machen wir es leicht, für ausgewogene Mahlzeiten in den Mensen und Cafeterien unserer Schulen zu sorgen!

So ist eine ausgewogene Ernährung kein Hexenwerk mehr und wir kommen unserem Ziel, einen gesundheitsfördernden Lebensstil bei unseren Kindern und Jugendlichen zu fördern, ein gutes Stück näher!

Ihre

Julia Klöckner

Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft

Vorwort



Dr. Kiran Virmani, © DGE

Liebe Leserinnen und Leser,

was und wie von Schülern tagtäglich gegessen und getrunken wird, trägt langfristig zur Entwicklung und Festigung von Geschmacks- und Handlungsmustern bei. Schulen können diesbezüglich mit entsprechenden Angeboten durchaus Einfluss nehmen. Die Bereitschaft, sich im späteren Leben ausgewogen und vollwertig zu ernähren oder in die eigene Gesundheit zu investieren, hängt auch stark von Erfahrungen im schulischen Bereich ab. Qualitativ hochwertiges Essen kann von Schülern besser wahrgenommen und geschätzt werden, wenn eine schulische Ernährungsbildung entsprechende Grundlagen schafft und weitere Kenntnisse über eine vollwertige Ernährung vermittelt.

Mit dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ gibt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) den für die Schulverpflegung Verantwortlichen einen Rahmen zur optimalen Gestaltung des Verpflegungsangebots und zur Qualitätssicherung an die Hand. Der Qualitätsstandard wurde von Experten der DGE, den Vertretern aller Länderministerien und der Vernetzungsstellen Schulverpflegung sowie mithilfe zahlreicher Personen aus Wissenschaft, Schule und Praxis erarbeitet.

Kernelemente des Qualitätsstandards sind Kriterien zur optimalen Lebensmittelauswahl, Häufigkeit der Verwendung sowie Speisenplanung und -herstellung bis hin zum nährstoffoptimierten Verpflegungsangebot. Außerdem werden wichtige Aspekte wie die Getränkeversorgung, die Zwischenverpflegung oder die Ernährungsbildung thematisiert. Neu sind die Hinweise auf die Lebensmittelinformationsverordnung mit der Verpflichtung, Allergene zu kennzeichnen, sowie das Kapitel 5 zur Nachhaltigkeit.

Die DGE liefert Ihnen mit diesem Qualitätsstandard die Grundlage zur Umsetzung eines vollwertigen Verpflegungsangebots. Machen Sie aus Ihrer Schulmensa einen Ort, an dem gesundheitsfördernde und schmackhafte Lebensmittel in einer angenehmen Atmosphäre angeboten werden. Leisten Sie diesen wichtigen Beitrag zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens und der Gesundheit von Kindern und Jugendlichen. Sichtbar wird Ihr Engagement mit der Zertifizierung durch die DGE. Nutzen Sie die Chance und dokumentieren Sie öffentlichkeitswirksam: Unsere Schule erfüllt die Anforderungen der Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung beziehungsweise der Schule + Essen = Note1-PREMIUM-Zertifizierung der DGE.

Diese Broschüre liefert Ihnen umfassende Informationen rund um die Schulverpflegung. Bei individuellen Fragen steht Ihnen das Team von „Schule + Essen = Note 1“ aber auch gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Ihre

Dr. Kiran Virmani

Geschäftsführerin

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.



Der Schulalltag hat sich durch die Einführung der Schulform Ganztagschule und die Verkürzung der Schulzeit zur Erlangung des Abiturs auf acht Jahre (G8) für die Kinder und Jugendlichen, aber auch die Lehrkräfte erheblich gewandelt. Die Veränderungen im Schulalltag, die Ernährungsgewohnheiten von Kindern und Jugendlichen sowie die sich daraus ergebenden Zielsetzungen für den „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ sind Inhalte dieses Kapitels.

1.1 Hintergründe

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und als Bestandteil des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ wurden 2007 die ersten bundesweiten „Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ veröffentlicht. Ein

Expertengremium mit Vertretern aus Wissenschaft und Praxis sowie den Referenten der Länder hat diese gemeinsam mit dem Team von „Schule + Essen = Note 1“ erarbeitet. 2009 wurde die zweite, 2011 die dritte Auflage veröffentlicht. Der Fokus der dritten Auflage lag auf einer neuen Struktur. In der aktuellen Auflage wurden die Inhalte aktualisiert. Das Kapitel 4 wurde um die Allergenkennzeichnung ergänzt und aktualisiert. Das Thema Nachhaltigkeit findet sich nun in einem eigenen Kapitel.

Wandel des Schulalltags

Kinder wachsen in einem Umfeld auf, das große Herausforderungen an den Erhalt der Gesundheit und an die Entwicklung von sozialen Beziehungen stellt. Oft bedingt durch die Berufstätigkeit beider Elternteile oder durch lange Anfahrtswege zur Schule in ländlichen Gebieten, wird die ganztägige Betreuung von Kindern und Jugendlichen immer häufiger zur Aufgabe der Schulen. Die OECD-Studie PISA löste zudem Diskussionen über die besten Rahmenbedingungen schulischen Lernens aus. Viele Wissenschaftler, Lehrkräfte, Eltern sowie Politiker sehen in Ganztagschulen dazu die Lösung. Durch die Einrichtung von Ganztagschulen wird Schule zum zentralen Lebens- und Erfahrungsraum für Kinder und Jugendliche. Das spiegelt sich auch in der Statistik zur Entwicklung der Ganztagschulen wider. Die Anzahl der Verwaltungseinheiten zeigt einen stetigen Anstieg. Im Jahr 2005 waren 8.226, 2012 bereits 15.742 Verwaltungseinheiten verzeichnet. Dies entspricht einem Anstieg um rund 91 Prozent in einem Zeitraum von sieben Jahren. Vor allem Grundschulen wurden zu Ganztagschulen mit offener Form.¹

¹ Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.): Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – Statistik 2008 bis 2012. Berlin (2014); www.kmk.org/statistik/schule/statistische-veroeffentlichungen/allgemein-bildende-schulen-in-ganztagsform-in-den-laendern-in-der-bundesrepublik-deutschland.html (eingesehen am 02.05.2014)

Die Einführung des „G8-Abiturs“ an Gymnasien ging mit einer erheblichen Umstrukturierung einher. Der Lehrstoff, der statt in neun nun in acht Jahren erlernt werden muss, führte zur Einführung von Nachmittagsunterricht. Viele Schüler sind häufig bis 16:00 Uhr oder sogar 17:00 Uhr in der Schule.

Immer mehr Kinder besuchen immer früher Ganztageseinrichtungen. Dies beginnt meist mit dem Besuch des Kindergartens. Durch die ganztägige Betreuung nimmt der Einfluss von Kindertageseinrichtungen und Schulen auf die Verpflegung und Essgewohnheiten immer mehr zu. Auch die Ernährungsbildung verlagert sich zunehmend von der Familie in die Schule. In vielen Familien werden Kenntnisse rund um die Speisenzubereitung nicht mehr selbstverständlich an die Kinder und Jugendlichen weitergegeben.

Die Verpflegung der Schüler hat heute eine zentrale Bedeutung im „Lebensraum Schule“. Dies zeigt auch der Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 02.01.2004, in dem für Ganztagschulen gefordert wird, dass den Schülern eine Mittagsverpflegung an allen Tagen des Ganztagsbetriebs bereitgestellt werden muss.²



Schulen haben deshalb bei der Gestaltung der Schulverpflegung eine zentrale Mitverantwortung und Fürsorgepflicht. Die Qualität der Verpflegung beeinflusst schließlich die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Alle Schulen haben zudem einen Bildungs- und Erziehungsauftrag. Dazu gehören die Herausbildung eines gesundheitsfördernden Lebensstils und die Entwicklung sozialer Beziehungen.

Ungünstiges Ernährungsverhalten

Ein anderer wichtiger Aspekt für die Entwicklung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ ergibt sich aus dem Kinder- und Jugendgesundheits-survey – KiGGS. In Deutschland sind danach über alle Altersklassen hinweg 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen übergewichtig, 6,3 Prozent davon adipös. Auch Essstörungen kommen immer häufiger vor. Bei 29 Prozent der Mädchen und 15 Prozent der Jungen im Alter von 11 bis 17 Jahren wurde ein auffälliges Essverhalten festgestellt. Übergewicht und Adipositas sowie Essstörungen korrelieren eng mit der sozialen Schicht: Je niedriger der sozioökonomische Status, desto höher die Prävalenz.³

In der EsKiMo-Studie, der Ernährungsstudie als KiGGS-Modul, wurde das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen untersucht. Danach essen Kinder und Jugendliche zu wenig Gemüse und Obst, zu viel Fleisch, Fleischwaren, Knabberartikel und Süßwaren, und sie trinken zu viele zuckerhaltige Limonaden. Die Studie belegt ein ungünstiges Ernährungsverhalten, das vor allem bei zu wenig Bewegung in der Schule und im Alltag dauerhaft zu Übergewicht und Adipositas beiträgt.⁴

² Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.): Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland – Statistik 2002 bis 2006. Bonn (2008); www.kmk.org/fileadmin/pdf/PresseUndAktuelles/2004/GTS_2006.pdf (eingesehen am 04.07.2014)

³ Kurth B-M, Schaffrath Rosario A: Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Ergebnisse des bundesweiten Kinder- und Jugendgesundheits-survey (KiGGS). Bundesgesundheitsblatt Nr. 50 (2007), 736-743

⁴ Mensink GBM, Bauch A, Vohmann C et al.: Ernährungsstudie als KiGGS-Modul (EsKiMo) – Forschungsbericht, Berlin (2007). Weitere Informationen unter: www.rki.de Suchbegriff EsKiMo (eingesehen am 29.07.2011)

Damit ergibt sich die Forderung nach einer gesundheitsfördernden, nährstoffoptimierten Mittags- und Zwischenverpflegung sowie einer intensiven theoretischen und praktischen Ernährungsbildung im Unterricht. Ergänzend ist das Sport- und Bewegungsangebot in den Schulen zu berücksichtigen.

Einfluss der Ernährung auf die Konzentration und Leistungsfähigkeit in der Schule

Eine auf Kinder und Jugendliche abgestimmte Ernährung hat positive Effekte: Kurzfristig steigert ausreichend zur Verfügung stehende Energie in Form von Kohlenhydraten Aufmerksamkeit, Erinnerungs- und Reaktionsvermögen sowie Konzentrationsfähigkeit.⁵ Als Zwischenmahlzeiten eignen sich in diesem Zusammenhang Gemüse und Obst, Vollkorn- oder Milchprodukte.

Langfristig haben die Zusammensetzung und Menge der verzehrten Lebensmittel Einfluss auf die Prävention chronisch degenerativer Krankheiten wie Fettstoffwechselstörungen, Diabetes mellitus Typ 2 und Herz-Kreislauf-Krankheiten. Auch Übergewicht ist hauptsächlich auf eine dauerhaft überhöhte Energiezufuhr, verbunden mit einer zu geringen körperlichen Aktivität, zurückzuführen. Somit kann eine bedarfsgerechte Ernährung das Risiko für ernährungsmitbedingte Krankheiten senken und einen Beitrag zur Erhaltung der Gesundheit leisten.



Der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ berücksichtigt daher zur Ausprägung eines gesundheitsfördernden Lebensstils:

- ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Verpflegungsangebot für die Mittags- und Zwischenverpflegung,
- ein energiearmes Getränkeangebot, das von der Schule kostenfrei zur Verfügung gestellt wird,
- eine ansprechende Gestaltung des Speisensaals und eine angenehme Essatmosphäre zur Steigerung der Akzeptanz des Verpflegungsangebots, dazu gehören auch kompetente Mitarbeiter in Küche und Ausgabe,
- ausreichend lange Pausenzeiten, damit in Ruhe gegessen werden kann.

⁵ Eissing G: Einfluss der Frühstücksqualität auf die mentale Leistung. Ernährung und Medizin 26 (2011), 22-27

1.2 Ziele

Ziel des Qualitätsstandards ist es, die Verantwortlichen für die Verpflegung in Schulen bei der Umsetzung einer bedarfsgerechten und ausgewogenen Verpflegung zu unterstützen und damit den Schülern die Auswahl aus einem vollwertigen Verpflegungsangebot zu ermöglichen. Dies betrifft die Verpflegung der Schüler in der Primarstufe ebenso wie die in der Sekundarstufe. Dazu bietet dieser Qualitätsstandard eine praxisorientierte Hilfestellung. Die Inhalte basieren auf der aktuellen wissenschaftlichen Datenlage. Hierzu zählen unter anderem die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr⁶ und deren Umsetzung in die Gemeinschaftsverpflegung.



1.3 Zielgruppen des Qualitätsstandards

Zielgruppen sind Verantwortliche und Entscheidungsträger wie Schulträger, Schulleitungen, Schulgremien, Vertretungen der Schülerschaft und der Eltern. Der Qualitätsstandard richtet sich in gleicher Weise an diejenigen, die die Verpflegung herstellen, umsetzen oder anbieten. Hierzu zählen Caterer, Pächter, Hausmeister, Elterninitiativen und Schülerfirmen.

⁶ Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Auflage, 1. Ausgabe (2015)



In diesem Kapitel sind Empfehlungen für die Gestaltung eines vollwertigen⁷ Speisenangebots für die Schulverpflegung dargestellt. Diese umfassen Angaben zu Getränkeversorgung, Frühstück, Zwischenverpflegung und Mittagessen sowie zur Speisenherstellung. Darüber hinaus sind Informationen zur Nährstoffversorgung durch die Mittagsverpflegung enthalten.

Besonders Kinder und Jugendliche benötigen zur Prägung ihrer Sinne ein Angebot an Lebensmitteln, das eine Vielfalt in Geschmack sowie in Geruch, Konsistenz, Aussehen und Hörerlebnissen bietet. Geruchs- und Geschmackserlebnisse prägen das sensorische Gedächtnis. Durch die Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack, zum Beispiel durch Geschmacksverstärker,

kann der Sinn für die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel verloren gehen. Daher sind prinzipiell Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole⁸ zu bevorzugen. Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten, zum Beispiel Soßen, Desserts. Formfleischerzeugnisse⁹ sind keine natürlichen beziehungsweise naturbelassenen Produkte und werden daher aus Gründen der Ernährungsbildung sowie der Geschmacksbildung und -prägung nicht verwendet.

2.1 Getränkeversorgung

Ausreichendes Trinken gehört zu einer vollwertigen Verpflegung. Daher sollten Schüler jederzeit die Möglichkeit haben zu trinken. Am besten eignen sich Trink- oder Mineralwasser sowie ungesüßte Früchte- oder Kräutertees.

Trinkwasser steht den Schülern während des Schulalltags immer kostenfrei zur Verfügung. Dies gilt auch für die Zeit des Unterrichts. Die Bereitstellung kann beispielsweise durch Trinkwasserspender, die Installation von Brunnen oder die Einrichtung von Trinkecken in den Klassenräumen erfolgen. Die Geräte sind regelmäßig zu warten und auf ihren Keimgehalt zu kontrollieren. Gemeinsam mit den Schülern sollten genaue Regeln erstellt werden, wann im Unterricht getrunken werden darf. Bewährt hat sich zum Beispiel, beim

⁷ Die vollwertige Ernährung nach den Empfehlungen der DGE liefert eine dem Energiebedarf entsprechende Energiemenge und ausreichend Flüssigkeit. Sie stellt die Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Protein, Fett und Kohlenhydrate in einem ausgewogenen Verhältnis sicher. Außerdem liefert sie Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe in ausreichender Menge. Die vollwertige Ernährung ist abwechslungsreich und betont den Konsum von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs.

⁸ Zuckeralkohole sind z. B. Sorbitol, Xylitol und Maltitol. In hoher Dosierung wirken sie stark abführend und schon in geringer Dosierung führen sie zu Blähungen.

⁹ Zur Definition von Formfleischerzeugnissen: Deutsches Lebensmittelbuch, Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Punkt 2.19, unter www.bmel.de, Suchbegriff „Leitsätze Fleisch- und Fleischerzeugnisse“.

Frontalunterricht das Trinken nicht zu gestatten, wohl aber in Stillarbeitsphasen, während Gruppenarbeiten und Klassenarbeiten. Die Lehrkräfte können sich gemeinsam mit den Kindern und Jugendlichen auch auf Trinkpausen, zum Beispiel nach Abschluss eines schwierigen Gedankenganges, einigen.¹⁰

Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Near-Water-Getränke mit hohem Energiegehalt und künstlichen Aromen, Eistees, Energy-Drinks und isotonische Sportgetränke werden in Schulen nicht angeboten.



2.2 Frühstück und Zwischenverpflegung

Frühstück und Zwischenverpflegung leisten bei optimaler Lebensmittelauswahl einen wichtigen Beitrag zur täglichen Nährstoffzufuhr.

Das Frühstücksangebot zu Hause und das Angebot der Zwischenverpflegung in der Einrichtung sollten weitgehend aufeinander abgestimmt sein. Der Schulkiosk sollte zur Mittagszeit geschlossen werden. Bleibt er geöffnet, werden zur Mittagszeit keine warmen Speisen angeboten. Das Kioskangebot darf keine Konkurrenz zur Ausgabe der Mittagsverpflegung darstellen. Das gilt auch für das Angebot in Cafeterien oder Bistros.

In der Tabelle 1 sind sieben Lebensmittelgruppen genannt. Darin wird eine optimale Lebensmittelauswahl für das Frühstück und die Zwischenverpflegung definiert.

¹⁰ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Trinken in der Schule – Geeignete Durstlöscher in den Schulalltag integrieren. Bonn (2014)

Tabelle 1: Optimale Lebensmittelauswahl für das Frühstück und die Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Müsli ¹¹ ohne Zuckerzusatz	Brot, Brötchen Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Leinsamen und Trockenfrüchten
Gemüse und Salat¹²	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Salat	Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomaten als Rohkost z. B. in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomaten, z. B. als gemischter Salat, als Brotbelag
Obst¹²	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine, im Ganzen oder als Obstsalat, -spieße
Milch und Milchprodukte¹³	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt) pur, mit frischem Obst, Dip, Dressing als Brotbelag Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst
Fleisch¹⁴, Wurst, Fisch, Ei	Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett Seefisch aus nicht überfischten Beständen ¹⁵	Putenbrust (Aufschnitt), Truthahn-Mortadella, Kochschinken, Lachsschinken, Kasseler (Aufschnitt), Bierschinken Thunfisch, Matjes, Rollmops
Fette¹⁶ und Öle¹⁷	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	Dressing
Getränke¹⁸	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

¹¹ „Müsli besteht überwiegend aus einer oder mehreren Speisegetreidearten, die z. B. flockiert, geschrotet und/oder gequetscht sind sowie knusprig oder anderweitig zubereitet sein können. Müsli enthält mindestens zwei weitere Komponenten. Üblicherweise sind dies Trockenfrüchte und ölhaltige Samen in verschiedener Form.“ DLG e.V., DLG-Zertifizierungsstelle (Hrsg.): Prüfbestimmungen. 7. Auflage, Frankfurt am Main (2014), 14

¹² Weitere Informationen geben die Kampagne „5 am Tag“ unter www.5amtag.de und der Saisonkalender unter www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes
Die Europäische Union (EU) unterstützt den Verzehr von Schulobst bei Kindern und Jugendlichen. Weitere Informationen unter: www.bmel.de Suchbegriff „EU-Schulobst- und -gemüseprogramm“

¹³ Die Europäische Union (EU) unterstützt den Verzehr von Milch und Milchprodukten bei Kindern und Jugendlichen. Weitere Informationen unter: ec.europa.eu/agriculture/milk/school-milk-scheme/index_de.htm (eingesehen am 02.05.14)

¹⁴ Weißes Fleisch (Geflügel) sollte bevorzugt angeboten werden, da es unter gesundheitlichen Gesichtspunkten günstiger zu bewerten ist als rotes Fleisch (Schwein, Rind, Schaf, Ziege). Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. Bonn, 25. überarbeitete Auflage (2013)

¹⁵ Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Ökologisch verträglicher Fischverzehr. DGEinfo (7/2007) 103-105 und unter World Wide Fund For Nature, Einkaufsratgeber für Fische und Meeresfrüchte: www.wwf.de/aktiv-werden/tipps-fuer-den-alltag/vernuenftig-einkaufen/einkaufsratgeber-fisch/

¹⁶ Streichfette werden sparsam verwendet.

¹⁷ Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Leitlinie Fett kompakt – Fettkonsum und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten. Bonn, 2. Auflage (2015)

¹⁸ Milch und Milchprodukte sowie Säfte zählen nicht zur Gruppe der Getränke, sondern zur Gruppe der tierischen beziehungsweise pflanzlichen Lebensmittel.

Zusätzlich zur optimalen Lebensmittelauswahl gilt für das Frühstück und die Zwischenverpflegung, dass bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen täglich im Angebot enthalten sind (siehe Tabelle 2).

Darüber hinaus gilt:

- Pikante Snacks werden nur als Nüsse oder Samen ohne Salz und Zucker angeboten (z. B. Sonnenblumenkerne).
- Süßigkeiten werden nicht angeboten.
- Die Lebensmittel oder Speisen, die der optimalen Lebensmittelauswahl entsprechen, sind im Gesamtangebot für die Zwischenverpflegung gekennzeichnet.

2.3 Mittagsverpflegung

In der Ganztagschule ist das Angebot einer Mittagsverpflegung verpflichtend.² Das Mittagessen leistet einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung



mit Nährstoffen. Üblicherweise besteht es aus mehreren Komponenten. Dazu zählt ein tägliches Angebot an Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse, eine Stärkebeilage sowie ein Getränk mit mindestens 0,2 Liter. Die Kosten für das Getränk sind im Menüpreis enthalten. Mit diesem Qualitätsstandard werden Kriterien für ein vollwertiges Verpflegungsangebot für 20 Verpflegungstage (vier Wochen) festgelegt.

Tabelle 2: Anforderungen an das Lebensmittelangebot beim Frühstück und in der Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	täglich Vollkornprodukte	Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Getreideflocken, Müsli ohne Zuckerzusatz
Gemüse und Salat	täglich	Gemüsesticks, Rohkost, Salatteller, Brot-/Brötchenbelag
Obst	täglich	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat, Müsli mit Obst, Quark/Joghurt mit frischem Obst
Milch und Milchprodukte	täglich	Trinkmilch, Joghurt/Quark, Milch in Müsli, Kräuterquark, Salatdressing, Dips
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	Salatdressing, Dips
Getränke	täglich	Trink-, Mineralwasser

2.3.1 Lebensmittelauswahl

Tabelle 3 zeigt die optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung.

Tabelle 3: Optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele für Lebensmittel
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Parboiled Reis oder Naturreis Speisekartoffeln ¹⁹ , als Rohware ungeschält oder geschält	Brot, Brötchen, Mehl, Teigwaren
Gemüse und Salat¹²	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Hülsenfrüchte Salat	Möhre, Paprika, Erbsen, Bohnen, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Tomaten, Weiß-, Rotkohl, Wirsing Linsen, Erbsen, Bohnen Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat
Obst¹²	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine
Milch und Milchprodukte¹³	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter
Fleisch¹⁴, Wurst, Fisch, Ei	mageres Muskelfleisch Seefisch aus nicht überfischten Beständen ¹⁵	Braten, Roulade, Schnitzel, Geschnetzeltes Kabeljau, Seelachs, Hering, Makrele
Fette¹⁶ und Öle¹⁷	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	
Getränke¹⁸	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

¹⁹ Kartoffeln können in der Schale einen hohen Gehalt an der giftigen Substanz Solanin aufweisen. Sie sollten daher ohne Schale verzehrt werden.

Convenience-Produkte

In der Gemeinschaftsverpflegung, und damit auch in der Schulverpflegung, werden Produkte unterschiedlicher Convenience-Stufen verwendet. Eine Übersicht der verschiedenen Convenience-Stufen ist Tabelle 4 zu entnehmen. Bei der Verwendung dieser Produkte sind ernährungsphysiologische, sensorische, ökologische und ökonomische Aspekte zu beachten. Bei Produkten mit hohem Convenience-Grad sollten der Zucker- und Salzgehalt sowie die Art des verwendeten Fettes berücksichtigt werden. Produkte mit Jodsalz werden bevorzugt.

Beim Einsatz von Convenience-Produkten gelten folgende Grundsätze:

- Erlauben es die zeitlichen und personellen Kapazitäten, sind Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 sollten immer Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden.
- Erfordert die Herstellung der Speisen zahlreiche Prozessstufen (zum Beispiel Cook & Chill), ist der Einsatz von Gemüse und Obst aus den Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.
- Bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte (TK) den Konserven (zum Beispiel Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.²⁰

²⁰ aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Nährstoffveränderungen bei der Lebensmitt zubereitung im Haushalt. 4. veränderte Neuauflage, Bonn (2008)

Tabelle 4: Einteilung der Convenience-Produkte in verschiedene Convenience-Stufen

Convenience-Stufe		Beispiele
küchenfertige Lebensmittel	1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel	2	Filet, Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
aufbereitetfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
regenerierfertige Lebensmittel	4	einzelne Komponenten oder fertige Menüs
verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts

Quelle: Modifiziert nach: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (Hrsg.): Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. 1. Auflage, Bonn (2007)

2.3.2 Speisenplanung

In diesem Kapitel werden Kriterien für die Speisenplanung erläutert. Dazu zählen Anforderungen an den Lebensmitteleinsatz für 20 Verpflegungstage im Rahmen der Mittagsverpflegung. Darüber hinaus beinhaltet das Kapitel Kriterien zur Sensorik und für die Gestaltung des Speisenplans.

Für die Speisenplanung gelten folgende Anforderungen:

- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Ein ovo-lacto-vegetarisches²¹ Gericht ist täglich im Angebot.²²

²¹ In der ovo-lacto-vegetarischen Ernährung werden neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt, die von lebenden Tieren stammen, z. B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus. Vgl.: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Beratungs-Standards, Kapitel 2.3.2, 10. vollständig überarbeitete Auflage, Bonn (2009)

²² Rezepte für einen nährstoffoptimierten Vier-Wochenspeisenplan unter: www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard/rezeptdatenbank/wochenspeisenplaene



- Das saisonale Angebot ist berücksichtigt.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
- Schülern mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot, eine Auswahl einzelner Komponenten oder (falls nicht anders möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes, aufgewärmtes Essen erfolgen.
- Die Wünsche und Anregungen der Schüler sind in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt.
- Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird eine alternative Fleischsorte angeboten.

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage)

Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen angeboten werden.

Für die Speisenplanung in der Schulverpflegung werden vier Wochen mit 20 Verpflegungstagen zugrunde gelegt, auf die sich die Anforderungen an den Einsatz bestimmter Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen (siehe Tabelle 3) beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot ermöglicht wird.²³

Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen, die täglich zur Mittagsmahlzeit zählen, sind mit der Häufigkeit „20 x“ gekennzeichnet. Darüber hinaus werden Minimal- und Maximalforderungen formuliert. Vollkornprodukte sollen beispielsweise mindestens „4 x“ in 20 Verpflegungstagen auf dem Speisenplan stehen. Selbstverständlich dürfen sie auch häufiger angeboten werden. Maximalforderungen werden für den Einsatz von Fleisch und Wurst sowie Kartoffelerzeugnissen definiert – diese Häufigkeiten sind nicht zu überschreiten.

Für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in Schulen werden die in Tabelle 5 aufgeführten Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln beachtet.

Angebot mehrerer Menülinien beziehungsweise Snackangebote

Bei der Gestaltung des Speisenangebots für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) werden die in Tabelle 5 aufgeführten Kriterien erfüllt. Die angegebenen Häufigkeiten beziehen sich auf das Gesamtangebot. Werden mehrere Menülinien beziehungsweise Snackangebote zur Wahl gestellt, so sind die in Tabelle 5 aufgestellten Anforderungen für jede einzelne Menülinie beziehungsweise jedes Snackangebot einzuhalten.

²³ Für die Speisenplanung auf der Basis einer Woche (fünf Verpflegungstage) finden sich die Anforderungen in Kapitel 7.1, Tabelle 10

Tabelle 5: Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: – mind. 4 x Vollkornprodukte – max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln ¹⁹ , Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 8 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch/Wurst davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch mind. 4 x Seefisch davon mind. 2 x fettreicher Seefisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch Seelachsfilet, Fischpfanne Heringssalat, Makrele, Matjes
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	20 x	Trink-, Mineralwasser

Gleichzeitig müssen die in Tabelle 3 benannten Lebensmittelqualitäten erfüllt werden. Bei Angabe von Maximalwerten ist zu beachten, dass diese limitierenden Lebensmittel nur am gleichen Wochentag innerhalb der Menülinien angeboten werden können. Wird zum Beispiel Montag und Mittwoch in einer Menülinie Fleisch angeboten, darf auch in den anderen Menülinien nur an diesen Tagen Fleisch angeboten werden.

Für die Einplanung von Wurst, frittierten/panierten Produkten und Kartoffelerzeugnissen muss dies ebenfalls beachtet werden.

Gestaltung des Speisenplans

Anhand des Speisenplans wird über das Verpflegungsangebot in Schulen informiert. Bei der Gestaltung sind daher folgende Aspekte berücksichtigt:

- Der aktuelle Speisenplan wird allen im Vorfeld regelmäßig zugänglich gemacht.
- Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.
- Die Speisen der nährstoffoptimierten Menülinie (siehe Kapitel 2.5) sind im Speisenplan optisch hervorgehoben.
- Die Speisen auf dem Speisenplan sind eindeutig bezeichnet. Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen, beispielsweise „Piratenmenü“, sind erklärt, dazu zählen auch klassische Garnituren.
- Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart auf dem Speisenplan benannt.

2.4 Speisenherstellung

Neben der Lebensmittelauswahl haben Zubereitung und anschließende Warmhaltezeiten einen wesentlichen Einfluss auf die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der Speisen.

2.4.1 Zubereitung

Nachfolgend werden Kriterien für die Zubereitung genannt:

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Frittierte²⁴ und/oder panierte Produkte werden maximal „4 x“ in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden²⁵ (Dünsten, Dämpfen, Grillen) angewendet.
- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.
- Jodsalz²⁶ wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.
- Zucker wird in Maßen eingesetzt.
- Nüsse und Samen werden als Topping (zum Beispiel für Salate) angeboten.
- Für die Speisenherstellung liegen Rezepte mit Zubereitungshinweisen vor und werden umgesetzt.
- Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (zum Beispiel ein Kellenplan²⁷) verwendet.

2.4.2 Warmhaltezeiten und Temperaturen

Mit zunehmender Warmhaltezeit²⁸ gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen. Daher ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten.

Es gelten folgende Grundsätze:

- Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden.
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C.
- Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65 °C.

²⁴ Weitere Informationen zum Gebrauch von Frittierfett: Matthäus B, Brühl L: Aktuelles Interview: Verwendung von Pflanzenölen. Ernährungs-Umschau 52 (2005), B9-B12

²⁵ Eine Übersicht über die einzelnen Garmethoden und ihre ernährungsphysiologische Bewertung befindet sich unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Schulverpflegung.

²⁶ Die Verwendung von Jodsalz mit Fluorid, das nur mit Ausnahmegenehmigung in der Gemeinschaftsverpflegung einsetzbar ist, wird empfohlen. Die Ausnahmegenehmigung muss beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit beantragt werden.

²⁷ Weitere Informationen zum Portionieren mit Kellenplan unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Schulverpflegung

²⁸ Die Warmhaltezeit beginnt mit Beendigung des Garprozesses und endet mit der Abgabe der Speise an den letzten Tischgast.

2.4.3 Sensorik

Die sensorische Qualität entscheidet über die Akzeptanz des Essens und beeinflusst das Ernährungsverhalten dauerhaft. Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht. Dabei gelten folgende Kriterien:

Aussehen:

- Alle Speisen werden appetitanregend präsentiert.
- Die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben bleiben erhalten.
- Die Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller ist ansprechend.

Geschmack:

- Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten.
- Die Speisekomponenten sind abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.
- Möglichkeiten zum Nachwürzen stehen zur Verfügung.

Konsistenz:

- Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest.
- Kurzgebratenes ist knusprig beziehungsweise kross.
- Fleisch hat eine zarte Textur.



2.5 Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung

Die genannten Kriterien zur Lebensmittelauswahl sowie zur Speisenplanung und -herstellung tragen zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Verpflegung bei. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, die Nährstoffe auf Basis von Rezepten zu berechnen und die Nährstoffzufuhr zu optimieren. Dazu leistet das Mittagessen einen wesentlichen Beitrag.

Aus den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr⁶ leiten sich die nährstoffbasierten Angaben der entsprechenden Altersgruppen ab. In der praktischen Umsetzung bedeutet dies, dass die nährstoffoptimierte Mittagsmahlzeit 25 Prozent der täglich empfohlenen Nährstoffmenge und des Richtwerts für die Energiezufuhr im Durchschnitt von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) liefert.



Tabelle 6 zeigt die Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Energie- und Nährstoffzufuhr²⁹ durch die Mittagsmahlzeit für Schüler der Primar- und der Sekundarstufe.

Die Gesamtenergiezufuhr (100 %) ergibt sich aus folgenden energieliefernden Nährstoffen:

- 20 % Protein
- 30 % Fett
- 50 % Kohlenhydrate

Tabelle 6: Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr für die Mittagsverpflegung (Angaben pro Tag, PAL 1,4³⁰)

	Primarstufe	Sekundarstufe
	7 bis unter 10 Jahre	10 bis unter 19 Jahre
Energie (kJ) ³¹	1660	2200
Energie (kcal) ³¹	400	520
Protein (g)	20	26
Fett (g)	14	18
Kohlenhydrate (g)	49	64
Ballaststoffe (g)	4	8 ³²
Vitamin E (mg)	3	4
Vitamin B ₁ (mg)	0,2	0,4
Folat (µg)	45	75
Vitamin C (mg)	11	26
Calcium (mg)	225	300
Magnesium (mg)	43	100
Eisen (mg)	3	4

²⁹ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Umsetzung der D-A-CH-Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung. Bonn (2015) und unter www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard/Implementierungshilfen/D-A-CH-Referenzwerte

³⁰ PAL (physical activity level): Durchschnittlicher täglicher Energiebedarf für die körperliche Aktivität als Mehrfaches des Grundumsatzes. Zugrundegelegt wird ein PAL von 1,4, der einer geringen körperlichen Aktivität entspricht. Je nach körperlicher Aktivität kann der Richtwert für die Energiezufuhr variieren. Dann müssen die Werte angepasst werden.

³¹ Richtwert für die durchschnittliche Energiezufuhr bei Jungen und Mädchen.

³² In den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr wird kein Richtwert für die Ballaststoffzufuhr für Jugendliche genannt. Im Sinne des vorbeugenden Gesundheitsschutzes wird auf den Wert für Erwachsene (mind. 30g/Tag) zurückgegriffen.

Rahmenbedingungen in Schulen



3



Die Essatmosphäre ist neben der Lebensmittelqualität einer der prägenden Faktoren regelmäßig eingenommener Mahlzeiten. Eine positive Essatmosphäre schafft Raum für Gespräche und Informationsaustausch sowie den Genuss der Mahlzeiten. Dabei spielen vor allem die Faktoren Essenszeit und Raumgestaltung eine wesentliche Rolle.

3.1 Teilnahme am schulischen Mittagessen

Zur Sicherstellung einer kontinuierlichen Nährstoffversorgung, der Lern- und Leistungsfähigkeit und der Integration in die Schulkultur ist die Teilnahme am Mittagessen eine wesentliche Voraussetzung. Nicht nur im Ganztagsbetrieb ist deshalb eine Teilnahme aller Schüler am Mittagessen sinnvoll. Dies impliziert, dass jeder Schüler die Möglichkeit haben muss, an der Mittagsverpflegung teilzunehmen, und zwar unabhängig vom jeweiligen sozioökonomischen und religiösen Hintergrund. Jeder Teilnehmer findet in der Mensa einen Sitzplatz.

Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Bereitschaft der Lehrkräfte beziehungsweise der Erzieher oder anderer Betreuungspersonen am gemeinsamen Mittagessen teilzunehmen (Vorbildfunktion), und deren Fähigkeit, eine vertrauensvolle Beziehung zu den Schülern aufzubauen. Die gemeinsame Einnahme der Mahlzeit ist eine pädagogische Aufgabe, in der Verhaltensregeln, Kommunikationsregeln und Kulturtechniken vermittelt werden. Im Rahmen der zu gewährenden Aufsichtspflicht sollte die Teilnahme an den Mahlzeiten als Arbeitszeit gewertet werden.

3.2 Essenszeit

Den Schülern steht für das Essen genügend Zeit zur Verfügung. Zu kurze Pausen und Hektik können dazu beitragen, dass sie an der Verpflegung nicht teilnehmen. Mit folgenden Maßnahmen ist dem vorzubeugen:

- Es werden mindestens 60 Minuten Pausenzeit eingeplant, um für den Gang zur Mensa beziehungsweise zum Speiseraum, Hände waschen, Anstehen bei der Ausgabe des Essens, Suche eines freien Sitzplatzes möglichst im Freundeskreis, Einnahme des Mittagessens, Pflege sozialer Kontakte und Abräumen genügend Zeit zur Verfügung zu haben.



- Sofern nicht ausreichend Platz in der Mensa³³ zur Verfügung steht, werden versetzte, stufenspezifische Pausenzeiten berücksichtigt, die jeweils mit 60 Minuten angesetzt werden. Das ist bei der Gestaltung des Stundenrasters einer Schule einzuplanen.
- Für Bewegungspausen werden gesonderte Zeiten vorgesehen.

3.3 Raumgestaltung

Für die Ausgabe und den Verzehr der Speisen wird ein gesonderter Raum zur Verfügung gestellt.³⁴ Das schließt die Einnahme der Mittagsmahlzeit zum Beispiel in Klassen- und Pausenräumen, Pausenhallen und Fluren aus.

Bei der Gestaltung des Speisensaums werden folgende Aspekte beachtet:

- helle Räumlichkeit und angemessene Beleuchtung,
- freundliches, ansprechendes Ambiente (zum Beispiel Pflanzen, Bilder, Tischdekoration),
- gut zu reinigende Möbel und Bodenbeläge.

Die Essatmosphäre wird sehr stark durch den Geräuschpegel beeinflusst. Um diesen möglichst gering zu halten, ist der Raum entsprechend zu gestalten und zu dämmen. Klare Kommunikationsregeln tragen dazu bei, den Geräuschpegel beim Essen zu senken.

Zur Steigerung der Identifikation mit der Mensa sollten die Schüler bei der Gestaltung des Speisensaums einbezogen werden. Generell ist ein stufenspezifisches Ambiente umzusetzen. Für die Oberstufe ist nach Möglichkeit ein eigener Raum oder Bereich bereitzustellen.



3.4 Pädagogische Aspekte

Die Schule als Ort des Lehrens, Lernens und Lebens versammelt Menschen unterschiedlichster Herkunft, persönlicher, familialer und kultureller Erfahrungen und Prägung. Der Umgang miteinander und die Qualität sowie Intensität der Beziehungen üben einen entscheidenden Einfluss auf das Lernklima aus. Eine Herausforderung für die Schulen besteht darin, die Organisation des gemeinsamen Essens und das tägliche Verpflegungsangebot in den pädagogischen Rahmen und damit auch in den Unterricht zu integrieren.

Gute Schulverpflegung – Basis für die aktuelle und zukünftige Gesundheit

Eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung hat einen hohen Stellenwert für die Ausbildung von Ernährungskompetenzen und die Entwicklung eines gesundheitsfördernden Lebensstils. Was und wie tagtäglich gegessen und getrunken wird, trägt zur Entwicklung und Festigung von Geschmacks- und Handlungsmustern bei, die das Ernährungshandeln und -verhalten langfristig leiten. Die Bereitschaft, sich im späteren Leben vollwertig zu ernähren oder in die eigene Gesundheit zu investieren, hängt wesentlich auch von schulischen Erfahrungen ab.

³³ Pro Verpflegungsteilnehmer sollten idealerweise insgesamt 1,4 bis 1,7 m² pro Person eingeplant werden.

³⁴ Für die Planung sind u. a. die Bestimmungen des Brandschutzes zu berücksichtigen.

Ernährung in der Schule trägt damit zur Gesundheits- und Verbraucherbildung sowie zur Werteerziehung bei. Schulen können dies mit entsprechenden Angeboten steuern und so nicht nur eine pädagogische, sondern auch eine gesundheitspolitische Aufgabe wahrnehmen. Der aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V. hat für den Unterricht in Grundschulen und weiterführenden Schulen Medienpakete entwickelt. Mit dem aid-Ernährungsführerschein lernen Kinder, Lebensmittel sinnlich wahrzunehmen, zuzubereiten und zu genießen. Für die fünften und sechsten Klassen wurden die „SchmExperten“ entwickelt. Kernstück der Unterrichtsreihe für gesundheits- und haushaltsbezogene Fächer ist die selbstständige Zubereitung kleiner kalter Gerichte im Klassenzimmer. Die Praxis ist verknüpft mit Themen wie Einkauf, Hygiene, Esskultur und Geschmacksbildung.³⁵

Europaweit formulierte das Netzwerk Gesundheitsfördernder Schulen (ENHPS) schon Ende der 1990er Jahre in seinen Zielen Kriterien einer schulischen Ernährungsbildung. Unter anderem werden aufgeführt:

- Für jeden Schüler ist eine Ernährungs- und Verbraucherbildung fächerübergreifend zu gewährleisten. Hierfür sind Standards zu entwickeln.
- Alle Lehrkräfte und schulischen Mitarbeiter sollten über Grundkenntnisse zeitgemäßer Ernährungs- und Verbraucherbildung verfügen und sind entsprechend aus- und fortzubilden.



- Es ist sicherzustellen, dass alle Beteiligten die Ziele und Standards der gesundheitsfördernden Schule verstetigen und Maßnahmen zu deren Umsetzung koordinieren, sodass Gesundheit und Wohlbefinden von Schülern sowie Lehrkräften zum gemeinsamen Anliegen wird.³⁶

Hinzu kommt, dass ausgewogen ernährte Kinder besser lernen. Mit einer quantitativ und qualitativ ausreichenden Energie- und Nährstoffversorgung können die Leistungen von Schülern gesteigert werden, denn Konzentrationsfähigkeit und Lernen basieren auf komplexen Stoffwechselprozessen, für die eine adäquate Nährstoffzufuhr notwendig ist.³⁷

³⁵ Weitere Informationen zum aid-Ernährungsführerschein und den SchmExperten unter: www.aid.de in der Rubrik Bildung + Schule

³⁶ Modifiziert nach Dixey R, Heindl I, Loureiro I et al.: Healthy eating for young people in Europe – a school-based nutrition education guide. Kopenhagen, WHO 1999

³⁷ Vgl. Heindl I: Sinnliche Intelligenz – Perspektiven einer ästhetisch-kulturellen Ernährungsbildung. In: Institut für Qualitätssicherung an Schulen IQSH: Geschmack bildet – Sinnliche Intelligenz ist der Ursprung für Leben und Lernen. IQSH, Kiel (2007), 38–48; Kaiser B, Kersting M: Frühstücksverzehr und kognitive Leistungsfähigkeit von Kindern. Ernährung im Fokus (1/2001), 5–13; Loch W: Stufen kindlichen Lernens als Aufgabe der Erziehung. In: Loch W (Hrsg.): Lebensform und Erziehung. Neue Deutsche Schule Verlagsgesellschaft mbH, Essen (1983), 47–59

Kommunikation und Förderung der sozialen Beziehungen

Das gemeinsame Essen von Lehrenden und Lernenden bietet eine zwanglosere Gelegenheit zur Kommunikation als der Unterricht und ist für die pädagogischen Beziehungen äußerst wertvoll. Schulen, die sich in Hinblick auf eine gemeinsame Schulverpflegung von Lehrenden und Lernenden „auf den Weg gemacht haben“, berichten von deutlich positiven Effekten auf die sozialen Beziehungen in der Schule. Partizipation von Lehrkräften sowie von Schülern bei der Zusammenstellung des Speisenplans fördert die Akzeptanz und schafft Identität („unser“ Schulessen). Eine gute Kommunikation zwischen Herstellern beziehungsweise Anbietern und Tischgästen verbessert die Atmosphäre beim gemeinsamen Essen und ist ebenfalls Grundlage für die Akzeptanz und für die Wertschätzung des Verpflegungsangebots.

Das pädagogische Konzept für die Schulverpflegung

Schulentwicklungsprozesse haben seit den 1990er Jahren in allen Bundesländern zur Erarbeitung von pädagogischen Programmen geführt, die der einzelnen Schule ein unverwechselbares Profil geben. Ein gutes pädagogisches Verpflegungskonzept und eine gute physiologische Verpflegungsqualität als Bestandteil des Schulprofils erweisen sich als Standort- und Wettbewerbsvorteil.

Im Schulprofil sollten die Ziele, die Werte, die Regeln der Kommunikation und das Selbstverständnis der Schule definiert werden. Das pädagogische Konzept der Mittagsmahlzeit enthält Aussagen zur Organisation, zur Pausenregelung und zur Anzahl der erwarteten



Tischgäste. Partizipation von Schülern, zum Beispiel bei der Ausgabe, Hilfestellung beim Tischservice oder Beiträge der Eltern sind im pädagogischen Konzept zu verankern. Sieht dieses die Gründung und den Betrieb einer Schülerfirma vor, so sind die Verantwortlichkeiten klar zu regeln. Die Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften (siehe Kapitel 4) müssen auch bei partizipativer Gestaltung der Schulverpflegung gewährleistet werden.

Als Bestandteil des Bildungskonzepts bietet das pädagogische Verpflegungskonzept zahlreiche Verbindungen zum Unterricht. Es sollte Teil der Schulentwicklung sein und Schulleitung, Lehrkräfte, Eltern und Schüler und externe Verpflegungsdienstleister mit einbeziehen. Die Einrichtung von Fachräumen (Küchen) zur Ernährungsbildung bietet den Schülern die Möglichkeit, Erfahrungen bei der Zubereitung von Speisen und Getränken zu sammeln. Unterricht in der praktischen Lebensmittelzubereitung sollte Teil der Ernährungsbildung werden. Eine Orientierung an dem Referenzrahmen des Projektes REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen) ist sinnvoll.³⁸

³⁸ Weitere Informationen zur Ernährungs- und Verbraucherbildung unter: www.evb-online.de

Bedeutung von Elternhaus und familiärem Umfeld

Eltern sind die wichtigsten Vermittler von Körper- und Gesundheitswissen. Sie haben von allen erwachsenen Menschen den direktesten und intensivsten Zugang zu Kindern und sind ihnen durch eigenes Verhalten Vorbild und Orientierungspunkt. Eltern sind zugleich die wichtigsten Gesundheitsbildner und -erzieher, die Informationen und Kenntnisse weitergeben, die zu einem gesundheitsfördernden Verhalten führen.³⁹ Für Schulen sind Eltern die natürlichen Erziehungs- und Bildungspartner. Positive Bildungsstrukturen setzen die Kooperation mit und die Unterstützung von und durch Eltern voraus. Das gilt auch für die Umsetzung einer erfolgreichen Schulverpflegung. Eltern haben auf die Akzeptanz von Schulverpflegungsangeboten maßgeblichen Einfluss. Paradoxe Weise sind sie jedoch diejenige Zielgruppe, der Schulen bislang kaum Kommunikations- und Partizipationsmöglichkeiten anbieten. Eltern müssen daher bei der Kommunikation rund um das Thema viel mehr einbezogen werden und wo erforderlich, muss auch aktiv auf Eltern zugegangen werden. Die Akzeptanz der Schulverpflegung hängt in erheblichem Maß von den Eltern ab. Wenn Erziehungsinhalte der Elternhäuser in Bezug auf Ernährung und die Umsetzung der Verpflegung in den Schulen nicht mit- und aufeinander abgestimmt sind, führt dies in den Schulen zu einer begrenzten Akzeptanz.⁴⁰

Folglich muss die Kommunikation mit den Eltern zur Schulverpflegung eine Selbstverpflichtung der Schulen werden. Regelmäßig muss bei Elternabenden über die Verpflegung informiert werden.



Die Einführung und Umsetzung einer ausgewogenen Schulverpflegung sowie die Kommunikation und der Austausch rund um das Thema Schulverpflegung mit den Eltern sollten im Leitbild jeder Schule verankert sein.

Akzeptanz in der Schule

Die erfolgreiche Integration eines neuen Verpflegungsangebots oder die Weiterentwicklung des bestehenden schulischen Angebots nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ setzt die Akzeptanz bei allen Zielgruppen der Schule und den verantwortlichen Akteuren voraus. Dieser Prozess muss aktiv gestaltet werden. Als sinnvoll hat es sich erwiesen:

- von Anfang an alle Beteiligten in die Planung und Gestaltung einzubeziehen,
- auf Unterstützung von (externen) Experten zurückzugreifen,

³⁹ Hurrelmann K, Hartung S, Kluwe S, Sahrai D: Gesundheitsförderung durch Elternbildung in „Settings“. Prävention und Gesundheitsförderung 4 (2013), 267-275

⁴⁰ Jansen C, Koscielny JS, Gareis T et al.: Integrieren. Stärken. Verändern. Ernährung im Focus 09-10 (2012), 346-349

- Prozesse und Beschlüsse für die Beteiligten transparent zu gestalten und aktiv zu kommunizieren,
- Vorbehalte und Widerstände ernst zu nehmen,
- Möglichkeiten und Grenzen einer verantwortlichen Entwicklung zu benennen.

Entwicklungsprozesse sind Lernprozesse für alle Beteiligten: Bei der Implementierung und Weiterentwicklung von Schulverpflegung handelt es sich um eine integrative Aufgabe, zu der jeder etwas beisteuern kann. Der Schulträger kann maßgeblich zur Akzeptanz der Schulverpflegung beitragen, indem er sächliche und personelle Rahmenbedingungen unterstützt, die die praktische Umsetzung einer Schulverpflegung nach dem Qualitätsstandard in den Schulen ermöglicht. Neben der konstruktiven Unterstützung durch geeignete Rahmenbedingungen kommt der Schulleitung in ihrer Vorbildfunktion für Lehrer-, Schüler- und Elternschaft eine besondere Verantwortung zu. Den Lehrkräften sollte vermittelt werden, dass mit der Einführung der Schulverpflegung nicht nur eine weitere Aufgabe auf sie zukommt, sondern dass sie dadurch die Chance haben, neue Wege des Schullebens und der Beziehungen zu ihren Schülern zu beschreiten. Mit Eltern muss die Bedeutung der regelmäßigen Teilnahme der Kinder an der Verpflegung besprochen werden.

Die Zufriedenheit der Schüler und aller weiterer Tischgäste, vor allem auch der Lehrkräfte, mit dem Speisenangebot ist regelmäßig zu erfragen. Die Ergebnisse

müssen transparent gemacht werden und in Maßnahmen zur Optimierung einfließen.

Essen ist immer Teil der Identität und vermittelt Geborgenheit und Sicherheit. Die Präferenzen beim Essen sind zwar stark kulturell geformt, aber sie sind über Gewohnheiten auch wandelbar. Schulverpflegung muss dieses beachten. Zur Berücksichtigung der sozialen und psychischen Bedeutung des Essens sollten die Vorlieben und Abneigungen der Schüler beachtet werden.

Dazu zählen:

- Im Sinne einer Ess-Sozialisation werden „geschmackliche Übergänge“ ermöglicht.
- Versorgt ein Dienstleister Schulen mit Essen, wird das Speisenangebot auf Kinder und Jugendliche abgestimmt. Schulen sollten ein anderes Essen geliefert bekommen als die Tischgäste in Senioreneinrichtungen und Krankenhäusern.
- Einseitige Geschmacksvorlieben (zum Beispiel für Frittiertes und Süßes) werden nicht unnötig gefördert.

Freundliches, hilfsbereites und pädagogisch erfahrenes Personal bei der Essensausgabe fördert die Akzeptanz bei den Tischgästen.



Der Gesetzgeber fordert von allen Lebensmittelunternehmen weitreichende Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit der Tischgäste. Die ausgegebenen Speisen müssen von hygienisch einwandfreier Qualität sein. Dazu müssen bei der Umsetzung des Verpflegungsangebots rechtliche Bestimmungen eingehalten werden. Sowohl für die Herstellung als auch für die Verteilung der Speisen sollte das Personal entsprechende Qualifikationen aufweisen.

4.1 Rechtliche Bestimmungen

Im Bereich der Lebensmittelhygiene gelten innerhalb der Europäischen Union Verordnungen, die eine Grundlage für die Gewährung der Sicherheit von Lebensmitteln bilden und zum Schutz der öffentlichen Gesundheit beitragen.⁴¹

Zentrale Verordnungen des europäischen Lebensmittelrechts sind unter anderem die:

- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** über Lebensmittelhygiene
- **Verordnung (EG) Nr. 853/2004** mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- **Verordnung (EG) Nr. 178/2002**, die sogenannte EU-Basis-Verordnung zum Lebensmittelrecht

Sie sind unmittelbar geltendes Recht.

Das gesamte Lebensmittelhygienerecht der Europäischen Gemeinschaft wurde 2004 neu geordnet und ist seit 2006 anzuwenden. Dies führte zu einer grundlegenden Überarbeitung des nationalen Rechts, das der Durchführung der EG-Vorschriften dient und Sachverhalte regelt, die nicht unter den Geltungsbereich des Gemeinschaftsrechts fallen. Inhalte des neuen EG-Lebensmittelhygienerechts finden sich im nationalen Recht seitdem unter anderem in:

- der **Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts** mit den Artikeln:
 - Artikel 1: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV)
 - Artikel 2: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln

⁴¹ Weitere Informationen zu rechtlichen Bestimmungen unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Rund um die Gesetze und unter: eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:de:PDF

tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittelhygieneverordnung, Tier-LMHV), die grundsätzlich auch Anforderungen an das Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Einzelhandel regelt (§ 7 in Verbindung mit Anlage 5); hierbei sind Ausnahmeregelungen für die Anforderungen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung vorgesehen

- Artikel 4: Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern

■ dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Die Bestimmungen des nationalen Rechts können nicht ohne die Beachtung der EG-Verordnungen angewendet werden. Wesentliche Begriffsdefinitionen finden sich beispielsweise in der VO (EG) Nr. 178/2002.

Darüber hinaus sind die Vorschriften des **Infektionsschutzgesetzes (IfSG)** zu beachten.



Außerdem wird die Anwendung einschlägiger DIN-Normen (zum Beispiel 10508 Temperaturen für Lebensmittel, 10526 Rückstellproben in der GV, 10524 Arbeitskleidung, 10514 Hygieneschulung) empfohlen.⁴²

Abbildung 1: Übersicht über die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Gemeinschaftsverpflegung



⁴² Weitere Informationen: aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg.): Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. 8. Auflage, Bonn (2014) und unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Wissenswertes/Rund um die Gesetze

4.1.1 Hygiene

Ein umfassendes Hygienemanagement ist Pflicht.⁴³ Die genannten Verordnungen enthalten folgende wesentliche Grundsätze zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit:

- die Hauptverantwortung des Lebensmittelunternehmens für die Sicherheit eines Lebensmittels,
- die Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen⁴⁴ beruhenden Verfahren,
- die Anwendung einer guten Hygienepraxis,
- die Aufrechterhaltung der Kühlkette bei Lebensmitteln, die nicht ohne Bedenken bei Raumtemperatur gelagert werden können,
- die regelmäßige Mitarbeiterschulung.

Bei der Umsetzung eines HACCP-Konzepts werden durch eine Gefahrenanalyse die kritischen Punkte im Umgang mit Lebensmitteln erfasst.

Zur Überprüfung der Einhaltung geeigneter Temperaturen können Checklisten geführt werden. Zum Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen wird empfohlen, warme Speisen bei mindestens 65 °C und nicht länger als drei Stunden heiß zu halten. Die Lagerung und Ausgabe kalter Komponenten (Salat, Dessert) sollte bei maximal 7 °C erfolgen.

Lager-, Zubereitungs- und Ausgabezeiten sollten so kurz wie möglich gehalten werden. Außerdem können Checklisten die Einhaltung von lückenlosen Kühlketten dokumentieren.



Die Erstellung und Umsetzung eines Reinigungsplans ist zwingend erforderlich. Sofern darüber hinaus ein Desinfektionsplan vorliegt, ist die Dosierungsanleitung der eingesetzten Desinfektionsmittel⁴⁵ einzuhalten. Durch das Infektionsschutzgesetz wird vorgeschrieben, dass Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen in Berührung kommen, nur nach einer Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes beschäftigt werden dürfen. Die Bescheinigung darf bei Antritt der Stelle nicht älter als drei Monate sein. So soll übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorgebeugt werden, Infektionen sollen frühzeitig erkannt und ihre Weiterverbreitung verhindert werden. Alle zwei Jahre sind Folgebelehrungen verpflichtend durchzuführen und schriftlich zu dokumentieren.

Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften wird durch die jeweilige Lebensmittelüberwachungsbehörde kontrolliert.

⁴³ Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Hygiene – Gesundheit der Tischgäste sichern. Bonn (2014)

⁴⁴ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist ein Konzept zur Durchführung einer Gefahrenanalyse und Beherrschung kritischer Lenkungspunkte im Umgang mit Lebensmitteln. www.bfr.bund.de/cm/350/fragen_und_antworten_zum_hazard_analysis_and_critical_control_point_haccp_konzept.pdf (eingesehen am 04.07.2014)

Weitere Informationen: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): HACCP – Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen. Bonn (2014)

⁴⁵ Zu allen Desinfektionsmitteln stehen nach der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 18. Dezember 2006 als EG-Sicherheitsdatenblatt oder in Anlehnung an das EG-Sicherheitsdatenblatt Informationen und Dosierungsanleitungen zur Verfügung.

4.1.2 Produktübergreifende Vorschriften zur Kennzeichnung und Kenntlichmachung

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln dient der Information und dem Schutz vor Täuschung. Die für die Gemeinschaftsverpflegung relevanten Vorschriften über die Kennzeichnung und Kenntlichmachung sind:

Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Am 13. Dezember 2011 trat die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, kurz Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), in Kraft. Diese regelt auf europäischer Ebene die Kennzeichnung, Aufmachung, Bezeichnung und die Werbung von beziehungsweise für Lebensmittel neu. Zwei für die Gemeinschaftsverpflegung wichtige Neuerungen betreffen die verpflichtende Kennzeichnung der 14 häufigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, und die geänderten Regelungen zur Nährwertdeklaration, die allerdings nur bei vorverpackter Ware ab dem 13.12.2016 verpflichtend werden. Die bisherigen nationalen Verordnungen zur Lebensmittel- und Nährwertkennzeichnung werden durch die LMIV abgelöst.

NÄHRWERTANGABEN / VALEURS NUTRITIONNELLES	
Durchschnittlich / Moyennes	Pro / Par 100 ml
Energie / Valeur énergétique	237 kJ / 57 kcal
Eiweiß / Protéines	0,9 g
Kohlenhydrate / Glucides	6,6 g

Allergenkennzeichnung^{46, 47}

Ab dem 13. Dezember 2014 müssen die Verbraucher über die in Anhang II der LMIV aufgeführten 14 Hauptallergene informiert werden. Dies sind:

- Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon*
- Krebstiere*
- Eier*
- Fische*
- Erdnüsse*
- Sojabohnen*
- Milch* (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- Sellerie*
- Senf*
- Sesamsamen*
- Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen*
- Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Näheres zur Ausgestaltung der Kennzeichnung regelt die nationale Durchführungsverordnung.

Nährwertdeklaration

Eine Pflicht zur Nährwertdeklaration besteht in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nur bei vorverpackter Ware. Auch ab dem 13.12.2016 ist nach derzeitigem Erkenntnisstand keine verpflichtende Nährwertdeklaration für die unverpackten, abgegebenen Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung geplant.

⁴⁶ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011, Artikel 44 und Anhang II unter: www.eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF

⁴⁷ Weitere Informationen unter: www.daab.de/ernaehrung/ und unter www.lebensmittelklarheit.de, Suchbegriff „Allergene“

Werden aber Energiegehalt und Nährstoffe ab dem 13. Dezember 2014 freiwillig ausgewiesen, muss dies den Vorgaben der LMIV (Art. 30-35) entsprechen.

Verpflichtend anzugeben sind dann immer die „BIG 7“, deren Reihenfolge nicht verändert werden darf:

1. Brennwert
 2. Fett
 3. Gesättigte Fettsäuren
 4. Kohlenhydrate
 5. Zucker
 6. Eiweiß
 7. Salz
- („Salz“ bedeutet den nach folgender Formel berechneten Gehalt an Salzäquivalent: $\text{Salz} = \text{Natrium} \times 2,5$)

Der Inhalt der „BIG 7“ kann durch die Angabe der Mengen eines oder mehrerer der nachfolgenden Stoffe ergänzt werden:

- einfach ungesättigte Fettsäuren,
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren,
- mehrwertige Alkohole,
- Stärke,
- Ballaststoffe,
- jegliche in Anhang XIII Teil A Nummer 1 aufgeführten und gemäß den in Anhang XIII Teil A Nummer 2 angegebenen Werten in signifikanten Mengen vorhandenen Vitamine oder Mineralstoffe.

Bei loser Ware kann sich die Nährwertdeklaration auf den Brennwert oder auf den Brennwert zusammen mit den Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz beschränken (Art. 30, Abs. 5).

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV):

Für alle Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung gelten die Bestimmungen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. Danach muss grundsätzlich durch verschiedene Angaben auf die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe oder Zusatzstoffklassen hingewiesen werden (zum Beispiel „geschwefelt“, „mit Phosphat“, „mit Konservierungsstoff“). Diese Deklarationspflicht gilt auch, wenn die jeweiligen Zusatzstoffe in den Zutaten eines zusammengesetzten Lebensmittels enthalten sind, es sei denn, dass sie im Endlebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben.

Genetisch veränderte Lebensmittel

Bezieht ein Anbieter kennzeichnungspflichtige genetisch veränderte Lebensmittel und gibt sie direkt oder verarbeitet an die Endverbraucher ab, müssen diese mit dem Hinweis

- „genetisch verändert“ oder
- „aus genetisch verändertem ... hergestellt“ oder
- „enthält genetisch veränderte ...“ oder
- „enthält aus genetisch verändertem...“

auf dem Speisenplan gekennzeichnet werden oder eine entsprechende Information bei der Essensausgabe erfolgen.⁴⁸

⁴⁸ Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel. Weitere Informationen unter: www.transgen.de/recht/kennzeichnung/286.doku.html

4.2 Personalqualifikation

Für den Verpflegungsbereich (unabhängig vom Verpflegungssystem) muss es eine verantwortliche Person und somit einen festen Ansprechpartner geben.

Je nach Verantwortungs- und Arbeitsbereich sind folgende Qualifikationen erforderlich:

Leitung des Verpflegungsbereichs

Für die Leitung des Verpflegungsbereichs ist eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation Voraussetzung. Dazu zählen die Qualifikationen Küchenmeister, Koch, Hauswirtschaftsmeister, Hauswirtschaftlicher (Betriebs-)Leiter, Diätassistent, Oecotrophologe.

Die regelmäßige Teilnahme an beruflichen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen⁴⁹ mit ernährungswissenschaftlichem Schwerpunkt ist zwingend erforderlich.

Anbieter von Zusatzqualifikationen, speziell für den Bereich der Verpflegung, sind vor allem:

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
- Verband der Diätassistentinnen – Deutscher Bundesverband e.V. (VDD)
- Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD)
- Industrie- und Handelskammer (IHK)

Weiteres Küchenpersonal

Sofern Personal ohne einschlägige Berufsausbildung beschäftigt wird, sind entsprechende Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen durchzuführen.⁴⁹

Ausgabepersonal

Voraussetzung für den Einsatz ist eine Schulung zum Thema Lebensmittelhygiene und eine Belehrung nach Infektionsschutzgesetz. Wenn das Ausgabepersonal zudem für das Aufbereiten der Speisen verantwortlich ist, muss es für die Prozessabläufe geschult werden.⁴⁹ Ferner ist eine Unterweisung im Umgang mit Kindern unterschiedlicher Altersgruppen notwendig. Bei der Auswahl des Ausgabepersonals ist auf Aspekte wie freundliches Auftreten, kommunikative Fähigkeiten und pädagogisches Geschick zu achten.



⁴⁹ Weitere Informationen zum Seminarangebot der DGE unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard/Seminare/Veranstaltungen

4.3 Schnittstellenmanagement

In jeder Schule sollte es einen Verpflegungsbeauftragten für die interne Qualitätssicherung geben. Diese Person ist Ansprechpartner für alle an der Schulverpflegung Beteiligten. Sie koordiniert die Kommunikation der Akteure zur kontinuierlichen Verbesserung des Verpflegungsangebots und vermittelt unter anderem zwischen den Schnittstellen Träger – Schule, Verpfleger – Schülerschaft, Verpfleger – Eltern, Verpfleger – Schulleitung, Verpfleger – Träger, Schulleitung – Eltern. Für dieses Schnittstellenmanagement kommen zum Beispiel folgende Personen oder Personenkreise in Frage:

- Eine Lehrkraft, die über die nötigen Grundkenntnisse aufgrund von fachlichen Voraussetzungen und Fortbildungen oder entsprechendem Literaturstudium verfügt. Für diese Tätigkeit könnte eine Reduzierung des Lehrdeputats gewährt werden.
- Eine externe Person, zum Beispiel Oecotrophologe, Diätassistent, Hauswirtschaftsleiter. Die Tätigkeit könnte von der Schule, dem Schulträger oder einer anderen Organisation entsprechend honoriert werden.
- Eine Kommission mit Vertretern von beispielsweise Eltern, Schülerschaft, Lehrerschaft, Schulleitung und Schulträgern, die sich in regelmäßigen Abständen mit oben genannten Problemstellungen befasst.





Der Begriff Nachhaltigkeit drückt gesellschaftliche Werte aus. In Deutschland wurde die Nachhaltigkeitsstrategie der Brundtland-Kommission übernommen. Hierin wird die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit mit ökologischer Verantwortung und sozial gerechtem Ausgleich verbunden.⁵⁰ Für den Bereich der Ernährung und Verpflegung wurde die Trias von Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaft durch die Dimension Gesundheit ergänzt.⁵¹

Diese vier Dimensionen lassen sich sowohl in den Strukturen als auch den Prozessen und Ergebnissen der Gemeinschaftsverpflegung verankern.

Eine nachhaltige Ernährung sollte zum Beispiel folgende Aspekte beachten:⁵²

- überwiegend pflanzlich,
- bevorzugt gering verarbeitet,
- ökologisch erzeugt,
- regional und saisonal,
- umweltverträglich verpackt,
- fair gehandelt.

Es obliegt jeder Einrichtung selbst festzulegen, welche Bereiche von Bedeutung sind beziehungsweise welche Aspekte der Nachhaltigkeit umgesetzt werden.⁵³ Auf den vier Dimensionen nachhaltiger Außer-Haus-Verpflegung basierend, werden in den folgenden Kapiteln beispielhafte Kriterien aufgeführt, die in ihrer Umsetzung ineinandergreifen. So ist die logistisch optimierte Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst geringen Umkreises nicht nur wirtschaftlich, sie trägt auch zur Attraktivität des Mahlzeitenangebots bei und nimmt wesentlichen Einfluss auf die ernährungsphysiologische Qualität der Speisen und damit auf die Gesundheit.^{54, 55}

⁵⁰ Rat für nachhaltige Entwicklung (Hrsg.): Zehn Jahre Nachhaltigkeitsstrategie, Berlin (2012), 5

⁵¹ Schneider K, Hoffmann I: Das Konzept der Ernährungsökologie: Herausforderungen annehmen. In: Hoffmann I, Schneider K, Leitzmann C (Hrsg.): Ernährungsökologie. oekom verlag, München (2011), 38-43

⁵² von Koerber K, Leitzmann C: Empfehlungen für eine nachhaltige Ernährung: vom Wissen zum Handeln. In: Hoffmann I, Schneider K, Leitzmann C (Hrsg.): Ernährungsökologie. oekom verlag, München (2011), 148-154

⁵³ Weitere Informationen Ketttschau I, Mattausch N: Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung – Arbeitsprozesse, Qualifikationsanforderungen und Anregungen zur Umsetzung in Unterricht und Ausbildung. Dr. Felix Büchner – Handwerk und Technik GmbH, 1. Auflage, Hamburg (2014)

⁵⁴ Im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft unterstützt die Kampagne „Bio kann jeder“ Kindertagesstätten, Schulen und Cateringunternehmen bei der Umstellung ihres Verpflegungsangebotes zu Gunsten von ausgewogenen Speisen möglichst in Bio-Qualität. Weitere Informationen unter: www.oekolandbau.de

⁵⁵ Schulen, die selbst kochen und die Menüs nur in der eigenen Einrichtung abgeben, unterliegen nicht der Zertifizierungspflicht. Weitere Informationen zu ökologisch erzeugten Lebensmitteln unter: www.oekolandbau.de

5.1 Gesundheit

Eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung bietet Mahlzeiten, die die Gesundheit fördern und erhalten sowie Lern- und Leistungsfähigkeit ermöglichen. Besonders im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen kann eine vorbildliche, nachhaltige Verpflegung auch das Ernährungsverhalten dauerhaft prägen, wenn folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Angebot von nährstoffoptimierten Speiseplänen auf Basis der DGE-Qualitätsstandards,
- freie Verfügbarkeit von Trinkwasser,
- Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft, die frei beziehungsweise arm an Verunreinigungen sind,
- Einhaltung einer einwandfreien Hygiene bei allen Prozessen,
- ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze und -abläufe.

5.2 Ökologie

Ökologisch nachhaltig zu handeln, bedeutet im gesamten Prozess der Speisenproduktion, angefangen beim Einkauf über den gesamten Prozess der Herstellung des Produkts bis hin zur Entsorgung oder Weiterverwertung des Abfalls, die Umwelt möglichst wenig zu belasten. Ein maßgeblicher Indikator für diese Belastung ist die Höhe der Treibhausgasemissionen.

Folgende Aspekte werden zum Beispiel einer Reduzierung dieser Emissionen gerecht:



- Einsatz von Großküchengeräten (zum Beispiel Heißluftdämpfer oder Druckgargeräte) mit einem hohen Energie- und Wassersparpotenzial, zum Beispiel durch die Nutzung von Gas- und Induktionsenergie,
- Verwendung von Mehrportionengebinden,
- Produkte aus ökologischer Landwirtschaft,⁵⁶
- überwiegend pflanzliche Lebensmittel, Angebot einer ovo-lacto-vegetarischen Menülinie,
- Bezug von Fisch aus bestandserhaltender Fischerei¹⁵ sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung,
- Verwendung von Papierservietten aus recycelten Materialien,
- Mehrwegverpackungen oder wiederverwertbare Verpackungsmaterialien,
- Vermeidung von Speiseresten,
- Bereitstellung von unvermeidbaren Abfällen zur Energiegewinnung oder zu weiterer Verwendung,⁵⁷
- Einsatz eines Reinigungsplans, Festlegung von Dosierungen für Reinigungs- und Desinfektionsmittel,
- Vermeidung von Standzeiten und Warmhaltezeiten, Optimierung von Abläufen.

⁵⁶ Der ökologische Landbau ist eine besonders nachhaltige Form der Landwirtschaft. Daher ist die Verwendung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung empfehlenswert. Dabei ist zu berücksichtigen, dass das Bewerben eines Bio-Angebots eine Teilnahme am Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung voraussetzt. Soll die Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel ausgelobt werden, muss eine Zertifizierung durch eine anerkannte Öko-Kontrollstelle vorliegen.

⁵⁷ Weitere Informationen zur Vermeidung von Speiseresten in der Gemeinschaftsverpflegung bietet die Initiative United Against Waste unter: www.united-against-waste.de/de/, darunter wurde gemeinsam mit dem DEHOGA eine Checkliste zur Abfallvermeidung entwickelt: www.united-against-waste.de/de/images/broschueren/dehoga-checkliste.pdf. Für Verbraucher bietet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft Informationen zu diesem Thema über die Kampagne „Zu gut für die Tonne“ unter: www.zugutfuerdietonne.de/

5.3 Gesellschaft

Ein nachhaltiges Handeln in Bezug auf die Gesellschaft bedeutet, dass es einen fairen Umgang mit den Partnern in Anbaugebieten weltweit, den Lieferanten, aber auch mit den Menschen, die alltäglich vor Ort zum positiven Geschäftsergebnis beitragen, gibt. Ebenfalls in diesen Bereich einbezogen ist ein verantwortungsvoller Umgang mit Tieren.

Unter ein nachhaltig gerechtes Handeln fallen Kriterien wie:

- Berücksichtigung von Produkten aus fairem Handel oder aus direkter Kooperation mit Anbauern,
- Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe,
- faire Vergütung,
- Wertschätzung von Mitarbeitern und Gästen,
- freundlicher, hilfsbereiter Umgang untereinander,
- transparente Kommunikation.

5.4 Wirtschaftlichkeit

Bei der Sicht auf die Wirtschaftlichkeit einer Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung werden in die Betrachtungen eines optimalen Verhältnisses von Kosten und Nutzen auch weitere Aspekte einbezogen wie:

- optimaler Einsatz beziehungsweise optimale Nutzung von Ressourcen (Energie, Wasser, Reinigungsmittel etc.),
- bevorzugte Auswahl von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen,⁵⁸
- Auslieferung von Speisen innerhalb eines möglichst geringen Umkreises,
- attraktives Angebot, Absatzsteigerung,
- Qualifikation von Personal.



⁵⁸ Weitere Informationen zu regionalen Produkten und deren Kennzeichnung unter: www.regionalfenster.de



Mit einer Zertifizierung sichern Verantwortliche für die Schulverpflegung die Qualität ihres Speisenangebots und leisten einen wichtigen Beitrag zu einer optimierten Verpflegung. Durch das Zertifikat zur **Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung** beziehungsweise **Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung** können Schulen nach außen demonstrieren, dass ihr Angebot dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ entspricht. Dies wurde durch eine externe, unabhängige Institution überprüft. Die Audits gelten als bestanden, wenn mindestens 60 Prozent der Kriterien in jedem Qualitätsbereich erfüllt sind. Durch regelmäßige Re-Audits wird die zertifizierte Qualität langfristig gesichert.

Die DGE bietet Schulen zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – die Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung und die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung.

Basis für diese Zertifizierungen sind die aus den Kapiteln 2 bis 4 ausgewählten Kriterien, die in der Checkliste Schulverpflegung zusammengefasst sind. Vorausgesetzt wird die Einhaltung der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen. Eine Zertifizierung erfolgt für mindestens eine Menülinie. Hat eine Schule mehrere Menülinien, muss die zertifizierte Menülinie im Ausgabebereich, auf Speisenplänen oder Hinweistafeln gekennzeichnet werden.

6.1 Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung

Schulen, die die Kriterien der drei Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speisenplanung & -herstellung und Lebenswelt erfüllen, sind berechtigt, die Bezeichnung Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung zu führen. Die Qualitätsbereiche sind folgendermaßen definiert:

- **Lebensmittel:** Mittagsverpflegung (optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speisenplan)
- **Speisenplanung & -herstellung:** Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Mittagsverpflegung, Gestaltung des Speisenplans
- **Lebenswelt:** Rahmenbedingungen in der Schule (zum Beispiel Pausenzeit, eigener Speisenraum)

Sind die Kriterien dieser Qualitätsbereiche erfüllt, wird der Schule nach erfolgreichem Audit ein Zertifikat einschließlich Logo-Schild verliehen, das die Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung dokumentiert.

6.2 Schule + Essen = Note 1- PREMIUM-Zertifizierung

Für die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung muss die Schule zusätzlich zu den in Kapitel 6.1 genannten Anforderungen die Kriterien der folgenden beiden Bereiche erfüllen:

- **Nährstoffe:** Mittagsverpflegung auf Basis nährstoffoptimierter Rezepte,
- **Lebensmittel:** Frühstück und Zwischenverpflegung auf Basis der optimalen Lebensmittelauswahl und den Anforderungen an das Lebensmittelangebot.

Bei einer Mittagsverpflegung müssen nährstoffoptimierte Speisenpläne für mindestens vier Wochen vorliegen. Die Nährstoffoptimierung des Speisenplans kann über vier Wochen (20 Verpflegungstage) oder über eine Woche (fünf Verpflegungstage) erfolgen. Vorteil einer wochenweisen Optimierung ist, dass die nährwertoptimierten Speisenplanwochen in einer frei wählbaren Reihenfolge eingesetzt werden können.

Nach bestandenem Audit wird der Schule ein Zertifikat einschließlich Logo-Schild verliehen, das die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung ausweist.

Abbildung 2 stellt die Qualitätsbereiche der Zertifizierung dar.

6.3 Zusammenarbeit mit Caterern

Den Speisenanbietern für Schulen bietet die DGE zwei Möglichkeiten, das Angebot einer vollwertigen Verpflegung auszeichnen zu lassen – durch die DGE-Zertifizierung für Caterer oder die DGE-PREMIUM-Zertifizierung für Caterer. Strebt ein Caterer eine Zertifizierung für die Schulverpflegung an, muss er alle Kriterien, die in seinem Verantwortungsbereich liegen, umsetzen. Dazu zählen die Anforderungen aus den Bereichen Lebensmittel und Speisenplanung & -herstellung.

Für die DGE-PREMIUM-Zertifizierung muss der Caterer zusätzlich die Kriterien zur nährstoffoptimierten Mittagsverpflegung einhalten. Dafür müssen nährstoffoptimierte Speisenpläne für mindestens vier Wochen vorliegen. Kriterien zur optimalen Lebensmittelauswahl für Frühstück und Zwischenverpflegung sowie die Anforderungen an das Lebensmittelangebot muss er umsetzen, sofern er dafür verantwortlich ist.

Nach erfolgreich bestandenem Audit erhält der Caterer ein Zertifikat einschließlich DGE-Logo beziehungsweise DGE-PREMIUM-Logo und kann damit werben. Die Audits gelten als bestanden, wenn mindestens 60 Prozent in jedem Qualitätsbereich der Kriterien erfüllt sind.

Abbildung 2: Qualitätsbereiche der Zertifizierung



6.4 Kriterien zur Eigenkontrolle

Die Checkliste Schulverpflegung dient Schulen als Instrument zur eigenständigen Überprüfung des derzeitigen Verpflegungsangebots. Eine mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert nicht das Bestehen des Audits. Die folgenden Tabellen zeigen die Checkliste Schulverpflegung.

Alle Kriterien beziehen sich auf 20 Verpflegungstage (vier Wochen) und mindestens eine Menülinie. Wenn aus organisatorischen Gründen nicht an fünf Tagen pro Woche eine Verpflegung angeboten wird, gelten andere Häufigkeiten.

Die Angaben in den Tabellen 7 und 8 beziehen sich auf 20 Verpflegungstage (vier Wochen) und mindestens eine Menülinie.

Tabelle 7: Checkliste Schulverpflegung zur Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittel: Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
20 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln		
davon:		
mind. 4 x Vollkornprodukte		
max. 4 x Kartoffelerzeugnisse		
Reis: Parboiled Reis oder Naturreis		
Gemüse und Salat		
20 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte oder Salat		
davon: mind. 8 x Rohkost oder Salat		
Obst		
Mind. 8 x Obst		
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz		
Milch und Milchprodukte		
Mind. 8 x Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch: 1,5 % Fett		
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett		
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)		
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.		

	erfüllt	nicht erfüllt
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Max. 8 x Fleisch/Wurst		
davon: mind. 4 x mageres Muskelfleisch		
Mind. 4 x Seefisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 2 x fettreicher Seefisch		
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl		
Getränke		
20 x Trink- oder Mineralwasser		
Qualitätsbereich Speisenplanung & -herstellung		
Speisenplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen		
Täglich ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot		
Saisonales Angebot wird bevorzugt		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten		
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme möglich		
Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind berücksichtigt		
Speisenherstellung		
Auf fettarme Zubereitung wird geachtet		
Max. 4 x frittierte und/oder panierte Produkte		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet		
Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen		
Zucker wird sparsam verwendet		
Kurze Warmhaltezeiten werden eingehalten, Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden		
Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C		

	erfüllt	nicht erfüllt
Gestaltung des Speisenplanes		
Aktueller Speisenplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt		
Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart benannt		
Qualitätsbereich Lebenswelt		
Pausenzeit beträgt mind. 60 Minuten (+/- 15 Minuten)		
Für Ausgabe und Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung		
Ausgabepersonal ist freundlich und auskunftsbereit		

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

Tabelle 8: Checkliste Schulverpflegung zur **Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung**

– zusätzlich zu den oben genannten Kriterien –

Qualitätsbereich Nährstoffe: Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Mittagsverpflegung erfüllt nach max. 20 Verpflegungstagen (4 Wochen) im Durchschnitt die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr		
Zubereitungsanweisungen liegen am Arbeitsplatz vor		
Nährstoffberechnete Rezepte werden umgesetzt		
Portionsgrößen der nährstoffberechneten Speisen sind ersichtlich		
Nährstoffoptimierte Gerichte sind auf dem Speisenplan optisch hervorgehoben		
Qualitätsbereich Lebensmittel: Frühstück und Zwischenverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
täglich Vollkornprodukte		
Müsli ohne Zuckerzusatz*		
Gemüse und Salat		
täglich Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat		
Obst		
täglich Obst		
Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz		

* Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.

Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

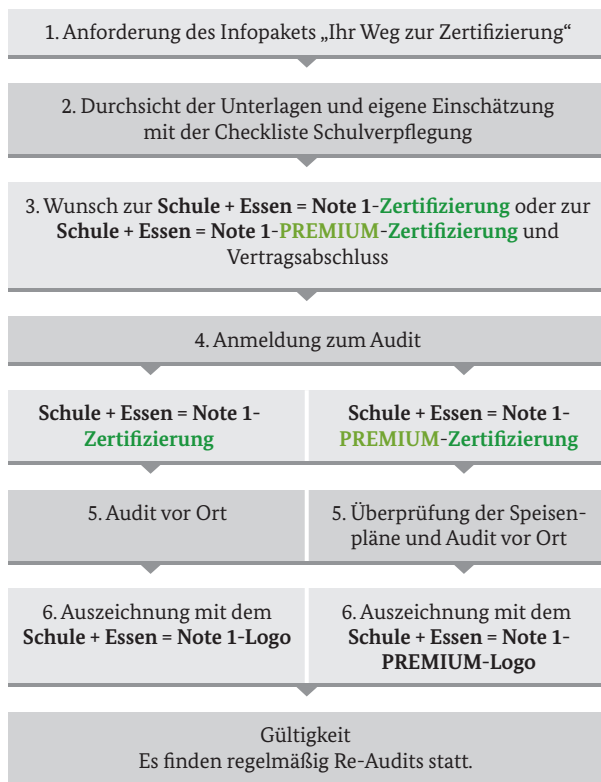
	erfüllt	nicht erfüllt
Milch und Milchprodukte		
täglich Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:		
Milch: 1,5 % Fett*		
Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett*		
Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)*		
Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.*		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleisch- und Wurstwaren als Belag*: max 20 % Fett		
Seefisch* (aus nicht überfischten Beständen)		
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardöl*		
Getränke		
täglich Trink- oder Mineralwasser		
Pikante Snacks*		
ausschließlich Nüsse und Samen ohne Salz und Zucker		
Süßigkeiten		
werden nicht angeboten		

* Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.
Das Einhalten der für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

6.5 Ablauf

Die Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung beziehungsweise die Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung ist ein Verfahren zur Optimierung des Verpflegungsangebots an Schulen. Ziel ist die Auszeichnung mit dem Schule + Essen = Note 1-Logo beziehungsweise dem Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Logo und damit die Einhaltung der für die Zertifizierung relevanten Kriterien. Welche Schritte erforderlich sind, zeigt folgende Abbildung.

Abbildung 3: Ablauf der Zertifizierung ⁵⁹



Zur Zertifizierung stehen unterschiedliche Informationsmaterialien zur Verfügung. Tabelle 9 zeigt deren Inhalte und Bezugsquellen.

Tabelle 9: Weiterführende Informationen

Titel	Inhalt	Bezugsquelle
Infopaket „Ihr Weg zur Zertifizierung“ enthält:	alle wichtigen Unterlagen zur Zertifizierung:	Bestellung: Telefon: 0228 3776-873 E-Mail: schuleplusessen@dge.de
■ Checkliste Schulverpflegung	■ Kriterien zur Eigenkontrolle	
■ wichtige Schritte zur Zertifizierung	■ Informationen zum Zertifizierungsablauf	
■ Kostenüberblick	■ Überblick über die aktuellen Gebühren	
häufige Fragen	Antworten auf häufig gestellte Fragen	www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard

Sind Sie an einer Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung beziehungsweise einer Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung interessiert, setzen Sie sich gerne mit uns in Verbindung:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und
Qualitätssicherung

Frau Ellen Linden · Godesberger Allee 18 · 53175 Bonn
 Telefon 0228 3776-651
 Telefax 0228 3776-800
 E-Mail linden@dge.de

⁵⁹ Weitere Informationen unter: www.schuleplusessen.de in der Rubrik Qualitätsstandard



In diesem Kapitel werden zunächst die Anforderungen an das Verpflegungsangebot für fünf Verpflegungstage dargestellt. Ferner finden sich Orientierungshilfen für die Lebensmittelmengen, Hinweise zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses und zu Sponsoring in Schulen.

7.1 Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage)

Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen angeboten werden.

Für die Speisenplanung in der Schulverpflegung wird eine Woche mit fünf Verpflegungstagen zugrunde gelegt, auf die sich die Anforderungen an den Einsatz bestimmter Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen (siehe Tabelle 3) beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot ermöglicht wird.

Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen, die täglich zur Mittagsmahlzeit zählen, sind mit der Häufigkeit „5 x“ gekennzeichnet. Darüber hinaus werden Minimal- und Maximalforderungen formuliert. Vollkornprodukte sollen beispielsweise mindestens „1 x“ in fünf Verpflegungstagen auf dem Speisenplan stehen. Selbstverständlich dürfen sie auch häufiger angeboten werden. Maximalforderungen werden für den Einsatz von Fleisch und Wurst sowie Kartoffelerzeugnissen definiert – diese Häufigkeiten sind nicht zu überschreiten.

Für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in Schulen werden folgende Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln beachtet:

Tabelle 10: Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage)

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	5 x davon: ■ mind. 1 x Vollkornprodukte ■ max. 1 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln ¹⁹ , Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	5 x davon mind. 2 x Rohkost oder Salat	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 2 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 2 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 2 x Fleisch/Wurst davon mind. 1 x mageres Muskelfleisch mind. 1 x Seefisch davon 1 x fettreicher Seefisch innerhalb von zwei Wochen	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch Seelachsfilet, Fischpfanne Heringssalat, Makrele, Matjes
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	5 x	Trink-, Mineralwasser

7.2 Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen

Die Tabelle 11 zeigt Beispiele für Lebensmittelmengen in der Mittagsverpflegung. Die angegebenen Werte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen beziehen sich auf eine Fünf-Tage-Woche.

Tabelle 11: Beispiele für Lebensmittelmengen⁶⁰ in der Mittagsverpflegung

Lebensmittelgruppe	Primarstufe 7 bis unter 10 Jahre	Sekundarstufe 10 bis unter 19 Jahre
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
Kartoffeln, Reis ⁶¹ , Teigwaren ⁶¹ oder Getreide ⁶¹	125 – 150 g/Tag	150 – 180 g/Tag
Gemüse		
Gemüse, gegart und roh	150 g/Tag	200 g/Tag
Obst		
Obst	160 g/Woche	200 g/Woche
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte	150 g/Woche	200 g/Woche
Käse	40 g/Woche	60 g/Woche
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
Fleisch und Wurstwaren ⁶¹	140 g/Woche	150 g/Woche
Fisch ^{61, 62}	70 g Seefisch/Woche	100 g Seefisch/Woche
Eier	1 Ei/Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)	1 Ei/Woche (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)
Fette und Öle		
Öle	7 g/Tag	8 g/Tag

⁶⁰ Mit den in der Tabelle angegebenen Lebensmitteln werden die Energieangaben aus Tabelle 6 nicht vollständig ausgeschöpft. Kleinere Mengen Zucker (zum Süßen der Speisen) oder Mehl (zum Binden von Soßen) können daher zusätzlich verwendet werden.

⁶¹ Die Mengenangaben beziehen sich auf gegarte Ware.

⁶² Mind. 2 x fettreicher Seefisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen.

7.3 Leistungsverzeichnis

In einem Leistungsverzeichnis sollten alle Aspekte und Zuständigkeiten, die die Verpflegung von Tischgästen in Schulen betreffen, berücksichtigt werden.

Wenn die Verpflegungsleistung ausgeschrieben wird, muss ein Leistungsverzeichnis erstellt werden. Es dient als Basis für Ausschreibungsverfahren und legt Art und Umfang der Verpflegungsqualität fest. Je detaillierter die Anforderungen in einem Leistungsverzeichnis formuliert sind, desto einfacher ist der Vergleich verschiedener Angebote.⁶³

Auch bei Bewirtschaftung in Eigenregie sollte ein Leistungsverzeichnis erstellt werden.

In einem Leistungsverzeichnis müssen enthalten sein:

- die Übergabe verbindlicher Vier-Wochen-Speisenpläne, die den Anforderungen an Lebensmittelauswahl, Speisenplanung und Speisenherstellung entsprechen (vergleiche Kapitel 2),
- Kommunikation mit den für die Speisenqualität verantwortlichen Personen, zum Beispiel durch Feedback-Bögen,
- Zubereitungsarten,
- das gewählte Verpflegungssystem,
- das gewählte Ausgabesystem,
- die Logistik, zum Beispiel Anlieferung, Warmhaltezeit der Speisen,
- Art der Bestellung und Abrechnung,

- Art und Umfang der bestehenden Infrastruktur, zum Beispiel Art und Leistung der vorhandenen Geräte,
- betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept,
- Ansprechpartner,
- Referenzen im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen,
- Einsatz von qualifiziertem Personal,
- Bestätigung, dass nur tarifgebundenes und sozialversichertes Personal eingesetzt wird,
- Angaben zur Mitarbeiterentwicklung, zum Beispiel in Form von Weiterbildungsmaßnahmen,
- Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit durch Auszug aus dem entsprechenden Berufsregister, zum Beispiel Handelsregister, Gewerbenachweis, sollte nicht älter als sechs Monate sein,
- vom Auftraggeber festgelegte Maßnahmen bei Nichteinhaltung der zuvor vereinbarten Qualitätskriterien.

In einem Leistungsverzeichnis kann zusätzlich enthalten sein:

- Umfang des Einsatzes von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau,
- Eigenerklärung, dass Betriebsbesichtigungen möglich sind,
- gegebenenfalls Angabe über vorhandene Zertifikate, zum Beispiel nach DIN EN ISO 9001 ff., nach „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“,
- gegebenenfalls das Bio-Zertifikat einer staatlich anerkannten Öko-Kontrollstelle.

⁶³ Weitere Informationen zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses unter: www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/Broschuere_VNS_HandlungsleitfadenAusschreibungen.pdf (eingesehen am 02.05.2014)

7.4 Sponsoring

Prinzip des Sponsorings

Sponsoring ist ein Vertragsverhältnis, das auf dem Prinzip von Leistung und Gegenleistung beruht. Vereinfacht ausgedrückt besteht Sponsoring aus dem Prinzip Förderung der Schule gegen Imagewerbung in der Öffentlichkeit. Die Gegenleistung des Gesponserten wird in entsprechender Weise festgelegt und dient der Marktkommunikation, somit dem Image des Förderers. Klar davon zu unterscheiden ist die kommerzielle Produktwerbung (zum Beispiel klassische Plakatwerbung). Sie dient der absichtlichen Beeinflussung von Menschen, um sie für ein bestimmtes Produkt als Käufer zu gewinnen.

Schüler sollen in der Schule lernen, verständig und selbstbewusst mit den Versprechen von Werbebotschaften umzugehen. Sie müssen durchschauen können, was versprochen wird. Kurz: Die Schule muss Kompetenz zum Umgang mit Werbung vermitteln.

Schulsponsoring versus Werbebotschaften in der Schule

Schulsponsoring⁶⁴ ist heute ein Instrument, mit dem sich Schulen durch (Sponsoring-) Partnerschaften – das heißt mit Unterstützung von Unternehmen und außerschulischen Partnern – weiterentwickeln können. Aufgrund der drastischen Finanzknappheit der öffentlichen Haushalte sind Schulen auf der Suche nach zusätzlichen Mitteln.



Gleichzeitig haben aber auch Werbeindustrie und Werbeagenturen Kinder und Jugendliche als eine interessante Zielgruppe entdeckt. Durch Werbeaktionen in der Schule sollen eine frühe Kundenbindung hergestellt und der Absatz gesteigert werden. Diese Chancen und Gefahren eines Sponsorings beziehungsweise einer Werbemaßnahme in der Schule müssen vorab geklärt werden, wenn sich eine Schule um außerschulische Partner bemüht.

Eine außerschulische Partnerschaft darf nicht mit kommerzieller Werbung einhergehen. Durch die Öffnung von Schulen entstehen Verantwortungspartnerschaften, die einen Beitrag zum Gleichgewicht zwischen Fachinhalten und Anwendungsbezug sowie zwischen Lebenswirklichkeit und theoretischem Wissen leisten können.

Es ist somit unerlässlich, die geschilderten kritischen Aspekte vor dem Eingehen einer Partnerschaft der Schule mit einem außerschulischen Partner zu berücksichtigen.⁶⁵

⁶⁴ Die spezifischen landesrechtlichen Regelungen sind zu berücksichtigen.

⁶⁵ Weitere Informationen zum Schulsponsoring: Stiftung Verbraucherinstitut in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes NRW (Hrsg.): Schulsponsoring heute: Möglichkeiten und Grenzen für die Öffnung von Schule. Praxisbeispiele, Richtlinien, juristische und steuerliche Hinweise, Umsetzungstipps. Berlin (2001); vzbv (Hrsg.): Werbung und Sponsoring in der Schule. Schriftenreihe des Verbraucherzentrale Bundesverbandes zur Verbraucherpolitik, Band 8. Berliner Wissenschafts-Verlag GmbH, Berlin (2006)

Adressen

Weitere hilfreiche Adressen und Links sowie Hinweise zu relevanten Medien sind über die Internetseite www.schuleplusessen.de zu finden.

**Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und
Qualitätssicherung**

„Schule + Essen = Note 1“

Godesberger Allee 18

53175 Bonn

Telefon 0228 3776-873

Telefax 0228 3776-800

E-Mail schuleplusessen@dge.de

Internet www.dge.de

www.schuleplusessen.de

Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Bei der folgenden Auflistung sind immer nur die zentralen Koordinationsstellen beziehungsweise Kopfstellen in den Bundesländern aufgeführt.

Land	Vernetzungsstelle	E-Mail	Homepage
Baden-Württemberg	Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg	ernaehrung@lel.bwl.de	www.schulverpflegung-bw.de
Bayern	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern	schulverpflegung@kern.bayern.de	www.schulverpflegung.bayern.de
Berlin	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin	mail@vernetzungsstelle-berlin.de	www.vernetzungsstelle-berlin.de
Brandenburg	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg	info@schulverpflegung-brandenburg.de	www.schulverpflegung-brandenburg.de
Bremen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen	office@vernetzungsstelle-bremen.de	www.vernetzungsstelle-bremen.de
Hamburg	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg	vernetzungsstelle.schulverpflegung@hag-gesundheit.de	www.hag-vernetzungsstelle.de
Hessen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen	vernetzungsstelle.schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de	www.vernetzungsstelle-schulverpflegung.hessen.de
Mecklenburg-Vorpommern	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern	info@dgevesch-mv.de	www.dgevesch-mv.de
Niedersachsen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen	kontakt@dgevesch-ni.de	www.dgevesch-ni.de
Nordrhein-Westfalen	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen	schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw	www.kita-schulverpflegung.nrw
Rheinland-Pfalz	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz	schulverpflegung@dlr.rlp.de	www.schulverpflegung.rlp.de
Saarland	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Saarland	info@vns-sal.de	www.vernetzungsstelle-saarland.de
Sachsen	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen	sorg@slfg.de	www.vernetzungsstelle-sachsen.de
Sachsen-Anhalt	Vernetzungsstelle KiTa- und Schulverpflegung Sachsen-Anhalt	vernetzungsstelle@lvg-lsa.de	www.kita-und-schulverpflegung.de
Schleswig-Holstein	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein	kontakt@dgevesch-sh.de	www.dgevesch-sh.de
Thüringen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen	vernetzungsstelle@vzth.de	www.schulverpflegung-thueringen.de

Weitere Informationen zu den Vernetzungsstellen Schulverpflegung unter www.in-form.de/vernetzungsstelleneschule

Impressum

Herausgeber



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de

Konzeption, Text und Redaktion

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung
und Qualitätssicherung
Schule + Essen = Note 1
Telefon 0228 3776-873
Telefax 0228 3776-78-873
E-Mail schuleplusessen@dge.de
Internet www.schuleplusessen.de

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Dr. Margit Bölts,
Roswitha Girbardt, Claudia Hoffmann, Dr. Elke Liesen,
Dr. Helmut Oberritter, Holger Pfefferle,
Marion Romeike, Esther Schnur

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“
wurde 2007 veröffentlicht. Er wurde entwickelt in
Zusammenarbeit mit:

- dem Bundesministerium für Ernährung
und Landwirtschaft,
- der Bundesanstalt für Landwirtschaft und
Ernährung,
- den Referenten der zuständigen Länderministerien,
- den Vernetzungsstellen Schulverpflegung,
- sowie Vertretern aus Wissenschaft, Wirtschaft
und Praxis.

Bildnachweis

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
fotolia: moonshot S. 13, Volff S. 15,
Barbara Pheby S. 18, Stauke S. 23 (Uhr),
Fineas S. 29, anoli S. 31, Mahey S. 37,
pixelio: Sturm R. S. 36, Havlena G. S. 38,
GAYERFOTOGRAPHIE, GDE Grafik Design Erdmann

Gestaltung

GDE | Kommunikation gestalten

Druck

MKL Druck GmbH & Co.KG

Bestellung

Der Qualitätsstandard ist gegen eine Versandkosten-
pauschale erhältlich beim DGE-MedienService:
www.dge-medienservice.de

Informationen und ein kostenloser Download der
Broschüre und weiterer Medien:
www.schuleplusessen.de

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form der Vervielfältigung oder die Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch den Herausgeber gestattet. Die Inhalte sind von der DGE sorgfältig geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Herausgebers für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Eine Auslobung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ beziehungsweise Werbung damit ist ausschließlich nach einer Zertifizierung durch die DGE gestattet. Bei Interesse an einer Zertifizierung können Informationsmaterialien angefordert oder im Internet unter www.schuleplusessen.de heruntergeladen werden.

Copyright © DGE Bonn, 11/2018

Bonn, 4. Auflage, 3., korrigierter Nachdruck 2018

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de



Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de



BAD WALDSEE TUT GUT...

Schulverpflegungskonzept
der Stadt Bad Waldsee
für die Pausen- und Mittagsverpflegung
am Schulzentrum
Bad Waldsee

Entwurf 10.12.2020

Ausarbeitung durch:

Sabine Chilla



INHALTSVERZEICHNIS

1	<u>EINFÜHRUNG</u>	<u>4</u>
1.1	AUSGANGSLAGE.....	4
1.2	ZIELSETZUNGEN DER SCHULTRÄGERIN UND DER SCHULLEITUNGEN	5
1.3	DAS VERPFLEGUNGSKONZEPT ALS WEGWEISER FÜR ZUKÜNFTIGE ENTSCHEIDUNGEN.....	7
2	<u>VERPFLEGUNGSANGEBOT</u>	<u>8</u>
2.1	FRÜHSTÜCK	8
2.2	PAUSENVERPFLEGUNG IN DER CAFETERIA	8
2.2.1	PAUSENVERPFLEGUNG FÜR DIE SCHÜLER DER PRIMARSTUFEN	8
2.2.2	PAUSENVERPFLEGUNG FÜR DIE SCHÜLER DER SEKUNDARSTUFEN.....	9
2.2.3	ANGEBOT IN DER PAUSENVERPFLEGUNG	9
2.3	MITTAGESSEN	11
2.3.1	SPEISENANGEBOT IN DER MENSA (MITTAGESSEN)	11
2.3.2	ANFORDERUNGEN AN MENÜ I UND MENÜ II.....	11
2.3.3	ANFORDERUNGEN AN DEN SALATTeller	12
2.3.4	SPEISENPLANGESTALTUNG.....	13
2.3.5	BEREITSTELLUNG VON SONDERKOST	13
2.3.6	PORTIONSGRÖßEN	13
2.4	GETRÄNKEANGEBOT.....	14
2.4.1	GETRÄNKEANGEBOT IN DER MENSA	14
2.4.2	GETRÄNKEANGEBOT IN DER CAFETERIA	14
3	<u>VERPFLEGUNGSQUALITÄT.....</u>	<u>14</u>
3.1	ANFORDERUNGEN AN DIE SPEISENHERSTELLUNG	14
3.2	ANFORDERUNGEN AN DIE LEBENSMITTELAUSWAHL.....	15
3.2.1	EINSATZ VON BIO-LEBENSMITTELN	15
3.2.2	EINSATZ VON SAISONALEN LEBENSMITTELN	15
3.2.3	EINSATZ VON FAIR-TRADE-PRODUKTEN	15
3.2.4	EINSATZ VON REGIONALTYPISCHEN SPEISEN ODER SPEISENKOMPONENTEN.....	15
3.3	KENNZEICHNUNG	16
4	<u>BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPT</u>	<u>16</u>
4.1	FREMDREGIE	16
4.2	AUFGABEN- UND KOSTENVERTEILUNG.....	16
4.3	PERSONALKONZEPT	17
4.3.1	QUALIFIKATION	17
4.3.2	PERSONALSCHLÜSSEL	17
5	<u>PRODUKTIONSKONZEPT.....</u>	<u>18</u>
6	<u>RAUMKONZEPT</u>	<u>19</u>
6.1	KÜCHENKONZEPT	19
6.2	AUSGABEKONZEPT	19
6.2.1	TABLETTESYSTEM.....	19
6.2.2	SALATBAR	19
6.3	GESCHIRRRÜCKGABEKONZEPT	19
6.4	SPEISERAUMKONZEPT	19
6.5	MÜLLVERMEIDUNGSKONZEPT	20

<u>7</u>	<u>BESTELLWESEN UND ABRECHNUNGSKONZEPT</u>	<u>20</u>
7.1	INTERNETBASIERTES BESTELL- UND ABRECHNUNGSSYSTEM	21
7.2	VORBESTELLUNG UND STORNIERUNG VON MITTAGESSEN.....	21
7.3	SPONTANESSEN	21
7.4	ABRECHNUNG DER MITTAGESSEN	21
7.5	BEZAHLUNG DER PAUSENVERPFLEGUNG	21
<u>8</u>	<u>QUALITÄTSMANAGEMENTKONZEPT</u>	<u>22</u>
8.1	QUALITÄTSSICHERUNG	22
8.1.1	AKZEPTANZFÖRDERNDE MAßNAHMEN DURCH DEN BETREIBER	22
8.1.2	AKZEPTANZFÖRDERNDE MAßNAHMEN DURCH DIE SCHULEN	22
8.1.3	REKLAMATIONSMANAGEMENT	22
8.2	KOMMUNIKATION	23
8.2.1	ANSPRECHPARTNER.....	23
8.2.2	KOORDINATIONSSTELLE MENS1A	23
<u>9</u>	<u>ERNÄHRUNGSBILDUNG</u>	<u>23</u>
<u>10</u>	<u>ZUSAMMENFASSUNG</u>	<u>24</u>

1 Einführung

1.1 Ausgangslage

Im Schulzentrum Döchtbühl gibt es eine Mensa, die von folgenden Schulen gemeinsam genutzt wird:

- Döchtbühlschule Bad Waldsee (Grund- und Werkrealschule)
- Gymnasium Bad Waldsee
- Realschule Bad Waldsee
- SBBZ-L Bad Waldsee



Die Mensa wird seit vielen Jahren betrieben und bietet den Schülern neben dem Mittagessen auch eine Pausenverpflegung in der Cafeteria.

Verändertes Ernährungsverhalten, neue Herausforderungen im Hinblick auf den Klimawandel oder neue technische Möglichkeiten bei der Essenszubereitung oder Abwicklung haben auch Einzug in das Thema Schulverpflegung gehalten. Die Schulträgerin sieht, gemeinsam mit den Schulleitungen, die anstehende Ausschreibung der Bewirtschaftung der Mensa als Chance, das Angebot und die Abläufe in der Mensa neu zu überdenken und zu gestalten.

Das Verpflegungsangebot für die Schulgemeinschaft soll die Bemühungen der Stadt Bad Waldsee im Hinblick auf Klimaneutralität und Nachhaltigkeit widerspiegeln, Eltern und Schüler im Veränderungsprozess mitnehmen und damit auch den Bildungsstandort Bad Waldsee stärken.

1.2 Zielsetzungen der Schulträgerin und der Schulleitungen

-Festlegung der Anforderungen an die Speisenqualität, die ein ausgewogenes, gesundheitsförderliches und nachhaltiges Angebot für alle Essensteilnehmer sicherstellen

-Orientierung an den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung als die Leitlinie für das zukünftige Speisenangebot und am Handlungsleitfaden Klimagesunde Schulverpflegung

-Bewirtschaftung der Mensa weiterhin in Fremdregie durch einen Essensanbieter

Einführung eines internetbasierten Bestell- und Abrechnungssystems auf Guthabenbasis

-Maßnahmen zur Qualitätssicherung

Partizipation der Schulgemeinschaft

Informationsgrundlagen zur Festlegung der Qualitätsanforderungen zur Umsetzung einer gesundheitsförderlichen und klimafreundlichen Schulverpflegung



Quellennachweis: DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018) und aus den Kriterien der DGE für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie 2018.)

<https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menueleinie/>



Quellennachweis: Klimagesunde Schulverpflegung

Klimagesunde Schulverpflegung – Ein Handlungsleitfaden für Verpflegungsanbieter und Schulen

Herausgeber: Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.

2. Auflage, 11/2018

<https://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2019-02/KlimagesundeSchulverpflegung-Leitfaden-MehrWertKonsum-2019.pdf>

Anforderungen, die aus einer dieser Broschüren im Verpflegungskonzept übernommen worden sind, werden mit einem Sternchen * gekennzeichnet und stammen aus den hier zitierten Quellen.

1.3 Das Verpflegungskonzept als Wegweiser für zukünftige Entscheidungen

Das Verpflegungskonzept

- beschreibt die Rahmenbedingungen und individuellen Qualitätsanforderungen an die Verpflegungsleistungen,
- ist die Basis für die zukünftigen baulichen, finanziellen und ausschreibungsrelevanten Entscheidungen,
- ist die Basis für die Weiterentwicklung einer nachhaltigen Schulverpflegung in der Zukunft
- ist die Grundlage für die zu erstellende Leistungsbeschreibung im Rahmen der Ausschreibung der Verpflegungsleistungen.

Das hier erarbeitete Verpflegungskonzept für die Stadt Bad Waldsee beschreibt

- das Verpflegungsangebot
- die Verpflegungsqualität
- das Bewirtschaftungskonzept
- das Produktionskonzept
- das Raumkonzept
- das Bestellwesen und das Abrechnungskonzept
- das Qualitätsmanagementkonzept
- Ernährungsbildung

Zur Festlegung der Anforderungen an das Verpflegungskonzept fand am 23.Juli 2020 ein sogenannter „**Runder Tisch**“ mit Vertretern der Verwaltung, der Fraktionen, den Schulleitungen, sowie der Eltern und Schülern statt.

In diesem Verpflegungskonzept ist die Umsetzung der gesteckten Ziele der beteiligten Akteure die Marschroute. Dennoch erfordert ein Veränderungsprozess, hier ein verändertes Speisen- und Getränkeangebot, Zeit zur Umsetzung und Akzeptanz bei allen Beteiligten.

Weiterhin müssen die Anforderungen auch die Machbarkeit für einen Essensanbieter beachten. Monetäre Aspekte können nicht ignoriert werden. Der Bewirtschafter der Mensa muss Rahmenbedingungen vorfinden, die es ihm ermöglichen wirtschaftlich zu arbeiten. Die Abgabepreise an die Schüler sollten „familienverträglich“ sein. Die Schulträgerin, also die Stadt Bad Waldsee, sollte die laufenden Investitionen/Subventionen planen und stemmen können.

Dieses Verpflegungskonzept stellt einen Vorschlag für die anstehenden kurz- und mittelfristigen Entscheidungen zur Schulverpflegung dar. Änderungen und Anpassungen sind möglich und berücksichtigen ebenso Veränderungsprozesse.

2 Verpflegungsangebot

2.1 Frühstück

Ein Frühstücksangebot in der Mensa vor dem Schulbeginn (vor der ersten Stunde) wurde vom Runden Tisch (23.07.2020) als nicht notwendig erachtet und ist zukünftig nicht vorgesehen.

2.2 Pausenverpflegung in der Cafeteria

In der Mensa gibt es einen separaten Verkaufsbereich für den Pausenverkauf. In dieser Cafeteria gibt es mindestens in den großen Pausen und in der Mittagszeit ein „Snack-Angebot“ und Kalt- und Heißgetränke. Wo immer möglich sollen Fair-Trade Produkte angeboten werden.

Eine durchgängige Öffnung der Cafeteria von der ersten großen Pause an bis nach dem Mittagessen ist erwünscht.



2.2.1 Pausenverpflegung für die Schüler der Primarstufen

Für die Primarstufen (Grundschüler) soll nur das Mittagessen in der Mensa angeboten werden. Die Eltern sind angehalten ihren Kindern ein gesundes Pausenbrot für die Pausen mitzugeben. Der Umgang mit dem Thema Pausenbrot wird in der Grundschule gegenüber den Eltern durch Informationen durch die Schule kommuniziert.

Gewünscht wird eine einheitliche Lösung für alle Grundschüler. Die Ausnahmeregelung, dass Schüler ab der dritten Klasse auf Antrag der Eltern in der Cafeteria einkaufen dürfen, wird aufgehoben.

2.2.2 Pausenverpflegung für die Schüler der Sekundarstufen

Alle Schüler der Sekundarstufe können das Angebot in der Cafeteria nutzen.

2.2.3 Angebot in der Pausenverpflegung

Da das Thema „Gesunde Ernährung“ im Rahmen der Ernährungsbildung in den Lehrplänen an vielen Stellen thematisiert wird, wünschen sich die Schulen ein Pausenangebot, das die Grundsätze einer gesunden Ernährung widerspiegelt. Schulen haben einen pädagogischen und gesundheitsfördernden Auftrag. Der Verkauf von fettreichen, ballaststoffarmen Snacks und süßen oder salzigen Knabbereien passt nicht in das Angebot einer Schulmensa.

Das Angebot in der Cafeteria soll attraktiv, gesundheitsförderlich und möglichst nachhaltig sein. Alle „ungesunden Produkte“ zu verbieten würde voraussichtlich zu viel Unmut und evtl. zu einer „Boykott-Haltung“ führen. Deshalb soll für die Umstellung des zukünftigen Angebotes das Sortiment vorgegeben und limitiert werden. Es wird vorgeschlagen, dass es süße Backwaren und warme Snacks eingeschränkt und nur an bestimmten Tagen gibt.

Angebot für die Pausenverpflegung:

- Belegte Wurst- und Käse-Vollkorn- und Mehrkornbrötchen
- Belegte Wurst- und Käse-Weißmehlbrötchen
- Belegte Wurst- und Käse-Vollkorn- und Mehrkornbrötchen mit wechselnden, vegetarischen Aufstrichen
- „moderne Snacks“ wie Wraps oder belegte Bagels
- Laugengebäcke mit und ohne Butter
- Frisches Stück-Obst und/oder Obstsalat
- Frische Gemüsesticks (z.B. Karotten, Kohlrabi, Gurken) mit DIP
- Milchprodukte (z.B. Joghurt oder Quark) mit Obst und/oder Müsli

Für ein vielfältiges und ernährungsphysiologisch ausgewogenes Angebot in der Pausenverpflegung müssen folgende Kriterien beachtet werden:

- Das Angebot ist abwechslungsreich und saisonal angepasst
- Milchprodukte sind fettarm, ungezuckert oder enthalten einen moderaten Zuckeranteil
- mindestens die Hälfte des täglichen Angebotes ist vegetarisch
- mindestens 50 % aller angebotenen Brötchen erfüllen die Qualität „Vollkorn und /oder Mehrkorn“
- die belegten Brötchen werden mit einer Salatgarnitur „aufgepeppt“

Süße Backwaren (z.B. Kuchen, Plundergebäck) sind aufgrund des hohen Zucker- und meist auch Fettgehaltes im Rahmen der Schulverpflegung problematisch und zu vermeiden.

Für die Umstellungsphase soll ein kleines Angebot an süßen Backwaren angeboten, aber das Sortiment vorgegeben und limitiert werden. Vorgeschlagen werden dazu:

- Kuchenteilchen aus Hefeteig
- Muffins ohne Glasuren
- Obstkuchen auf Vollkornbasis

Pro Tag sollen maximal 2 Sorten im Angebot sein.

Süßigkeiten/Knabberartikel

Es dürfen keine Süßigkeiten/Süßwaren wie z. B. Bonbons, Kakao- und Schokoladenware wie z.B. Schokoriegel, Fruchtgummis, süße Dauerbackwaren oder Speiseeis angeboten werden.

Pikante, gewürzte Knabberartikel wie z.B. Kartoffelchips, Erdnussflips, Käsestangen und ähnliches dürfen nicht angeboten werden.

Müsliriegel dürfen angeboten werden, sofern es sich um Fairtrade-Produkte, bzw. um Bio-Produkte handelt.

Platzierung der Produkte

Bei der Präsentation des Angebots im Kiosk ist darauf zu achten, dass gesundheitsförderliche Produkte im Hauptblickbereich der Schüler angeboten werden. Mit diesem sogenannten „Nudging“, soll das Einkaufsverhalten auf gesunde Produkte gelenkt werden.

Warme Snacks in der Mittgaspause

Das Angebot an einem warmen Snack ist für Schüler, die nicht am klassischen Mittagessen teilnehmen, wichtig. Um hier eine Abwanderung in die Stadt zu reduzieren, soll es deshalb auch warme Snacks TO GO in der Mittgaspause in der Mensa geben.

Pro Tag sollen immer zwei warme Snacks, davon einer vegetarisch, angeboten werden. Die Snacks sollen im Wechsel an verschiedenen Tagen angeboten werden.

Warme Snacks können sein:

- Pizza-Schnitten mit Schinken oder Salami und vegetarische Varianten
- Fleischkäsebrötchen, Schnitzelbrötchen (Schwein und Pute), Frikadellen im Brötchen, Brötchen mit vegetarischem „Fleischersatz“ (z.B. Getreidebratling)
- Burger mit Fleisch und vegetarische Alternative

Hinweis: Diese Anforderungen an das Sortiment und die Qualität müssen auch für den zusätzlichen Pausenverkauf, der innerhalb der Schulgebäude stattfindet, gelten!

2.3 Mittagessen

In der Mensa wird derzeit an allen Schultagen von Montag bis Donnerstag Mittagessen angeboten. Freitags gibt es kein Mittagessen. In Anlehnung an den DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung werden bei den Vorgaben zur Speisenplangestaltung 20 Verpflegungstage (bei 4 Verpflegungstagen in der Woche = 5-Wochenspeisepläne) zugrunde gelegt.

2.3.1 Speisenangebot in der Mensa (Mittagessen)

In der Mensa müssen zum Mittagessen täglich folgende Speisen angeboten werden:

- Zwei verschiedene Menüs (= Hauptgericht plus Nachtisch)
- Ein Salatteller als vollwertiges Hauptgericht

Weitere zusätzlichen Gerichte, zum Beispiel ein drittes Menü oder ein Pasta-Gericht als Alternativgericht, sollen nicht mehr angeboten werden. Die Einschränkung auf zwei Menüs erleichtert die „gesündere Wahl“, schließt aus, dass Schüler sich einseitig ernähren, ermöglicht dem Essensanbieter eine bessere und wirtschaftlichere Planung und trägt dazu bei weniger Speisereste zu produzieren.

2.3.2 Anforderungen an Menü I und Menü II

In der Mensa müssen täglich zwei vollwertige, ernährungsphysiologische ausgewogene, abwechslungsreiche Menüs angeboten werden.

Ein Menü besteht aus einem Hauptgericht und einem Nachtisch

Ein Hauptgericht besteht aus einer Hauptkomponente (zum Beispiel Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekomponente, mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat.

Menülinie I

Im Wechsel pro Woche: 2 x Fleisch, 1 x Fisch, 1 x Vegetarisch,
Beilagen, Salat/Rohkost oder Gemüse
Nachtisch

Anforderungen an Menülinie I an einen Wochenspeiseplan im Rahmen der Mittagsverpflegung:

- täglich Kartoffeln, Getreide- oder Getreideprodukte, davon max. 1 x Kartoffelerzeugnisse (zum Beispiel Pommes frites) und mind. 1 x **Vollkornprodukte** (etwa Vollkornnudeln)
- täglich Gemüse in wenig verarbeitetem Zustand, davon mind. 2 x Rohkost oder Salat (als Beilagensalat in Selbstbedienung aus der Salatbar)
- mindestens 2 x Obst (zum Beispiel Stückobst, Obstsalat oder geschnittenes Obst)
- mindestens 2 x Milch oder Milchprodukte (zum Beispiel Joghurt oder Quark)
- maximal 2 x Fleisch oder Wurst, davon mindestens 1 x mageres Muskelfleisch
- an Tagen, an denen in der Menülinie Menü I die Fleischkomponente aus Schweinefleisch ist, muss eine **Ersatzfleischkomponente** angeboten werden
- mindestens 1 x Seefisch (etwa Kabeljau, Seelachs) und alle zwei Wochen fettreichen Seefisch (zum Beispiel Hering, Makrele). Fisch muss das MSC-Siegel haben (= zertifizierte nachhaltige Fischerei)

Menülinie II

Vegetarisches (*ovo-lacto-vegetarisch) Gericht
Salat/Rohkost oder Gemüse
Nachtisch

**Unter einem ovo-lacto-vegetarischen Gericht wird ein Gericht verstanden, das neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt werden, die von lebenden Tieren stammen, z.B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus.*

Quelle: DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018)

Anforderungen an Menülinie II an einen Wochenspeiseplan im Rahmen der Mittagsverpflegung:

- In Menülinie II dürfen generell keine Bestandteile vom nicht-lebenden Tier (z.B. Gelatine, Schmalz) verwendet werden
- täglich Kartoffeln, Getreide- oder Getreideprodukte, davon max. 1 x Kartoffelerzeugnisse (zum Beispiel Pommes frites) und mind. 1 x Vollkornprodukte (etwa Vollkornnudeln)
- täglich Gemüse in wenig verarbeitetem Zustand, davon mind. 2 x Rohkost oder Salat (Salat als Beilagensalat in Selbstbedienung aus der Salatbar) und mindestens 4 x Hülsenfrüchte
- mindestens 2 x Obst (zum Beispiel Stückobst, Obstsalat oder geschnittenes Obst)
- mindestens 2 x Milch oder Milchprodukte (zum Beispiel Joghurt oder Quark) und Hühnereier, mindestens 1 x Eier zum Beispiel in Rührei, Pfannkuchen, Eierstich, Aufläufe)
- Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte* sind maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen vorhanden. (*hochverarbeitet, küchenfertige Produkte auf Soja-, Tofu-, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Seitan)*

** Hinweis: Die Anforderungen zur Speisenplanung und Speisenherstellung sind auszugsweise den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung entnommen (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018) und aus den Kriterien der DGE für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie 2018.*

Anforderungen an den Nachtisch

- Als Nachtisch werden in der Woche 2 x Milchspeisen und 2 x Obst angeboten.
- Das Obst muss variantenreich zusammengestellt werden. Obst kann im Ganzen, als geschnittenes Obst oder als Obstsalat angeboten werden. Das Obst wird bevorzugt nach dem saisonalen Angebot eingesetzt.
- Süßigkeiten dürfen nicht als Nachtisch gereicht werden.
- Es darf kein Nachtisch angeboten werden, der Bestandteile vom nicht-lebenden Tier enthält.
- Wenn das Hauptgericht eine Süßspeise ist, dann muss der Nachtisch Obst sein.

2.3.3 Anforderungen an den **Salatteller**

- Der Salat muss mit mindestens 5 verschiedenen Salate zusammengestellt sein, davon mindestens drei Rohkostsalate (zum Beispiel aus Karotten, Kraut, Gurken, Paprika) und mindestens zwei Blattsalaten
- Der Salat muss mit einem Topping (z. B. im Wechsel Ei, Käse, Schinken, Fleischstreifen aus Geflügel, Oliven oder Saaten) ergänzt werden plus ein Brötchen oder Brot.
- Es stehen mindestens 2 verschiedene Dressings zur Auswahl, davon mindestens ein klares Dressing (laktosefrei).

2.3.4 Speisenplangestaltung

Für die Speisenplangestaltung gelten folgende Anforderungen:

- Der Speiseplan wird abwechslungsreich und übersichtlich gestaltet.
- Der Menüzyklus beträgt mindestens fünf Wochen.
- Die Speisen werden eindeutig bezeichnet, nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.
- Speisen werden mit bildlichen Symbolen gekennzeichnet (z.B. Tiersymbole für die Fleischarten, Blattsymbol für vegetarische Speisen)
- Bei Hauptgerichten mit einer Fleischkomponente werden die Fleischarten Schwein, Rind und Geflügel in einem bestimmten Wechsel angeboten. Die Tierart ist auf dem Speiseplan deutlich zu benennen.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten werden berücksichtigt.
- Der Speiseplan wird saisonal angepasst.
- Die Speisenabfolge variiert innerhalb der Woche, um den Schülerinnen und Schülern, die nur an bestimmten Wochentagen essen, ein abwechslungsreiches Angebot zu ermöglichen (nicht immer donnerstags Fisch).

2.3.5 Bereitstellung von Sonderkost

Die Bereitstellung von Sonderkost, bzw. einem zusätzlichen Speisenangebot, bezieht sich auf drei sehr häufig vorkommende Lebensmittelunverträglichkeiten. Dies ist die Unverträglichkeit auf Fruktose, Laktose und Gluten.

Nahrungsmittelunverträglichkeiten müssen durch ein ärztliches Attest bescheinigt werden.

Echte Allergien, wie z.B. eine Nuss- oder Erdnussallergie oder eine Zöliakie können im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung sehr schwer abgebildet werden und werden deshalb von der Auftragnehmerin nicht gefordert.

Die Sonderessen müssen dem Warenwert von Menü I und II entsprechen.

2.3.6 Portionsgrößen

Es wird eine Verpflegung mit ausreichenden, an der Zielgruppe orientierten Lebensmittel-mengen gefordert. Die Kinder und Jugendlichen sollen satt werden, aber Lebensmittel-Reste vermieden. Die unterschiedlichen Altersklassen – Primarstufen (Alter ca. 6- bis 10 Jahre) und Sekundarstufe (Alter ca. 10 bis 18 Jahre) werden berücksichtigt.

Für die Speisekomponenten gibt es für die Primar- und die Sekundarstufen Listen mit Portionsgrößen. Dadurch ergeben sich für Menü I und Menü II auch unterschiedliche Abgabepreise für die Schüler der Primar- und Sekundarstufen.

2.4 Getränkeangebot

Zu einer vollwertigen Verpflegung gehört es auch, genügend zu trinken. Vor allem in den Schulen ist es wichtig, dass Trinkwasser kostenfrei zur Verfügung steht. Dies kann günstig und ohne großen Aufwand mit der Bereitstellung von Leitungswasser gewährleistet werden.

Leitungswasser in Deutschland ist durch hohe Qualitätskontrollen als sicher eingestuft und kann bedenkenlos getrunken werden. Eine Kontrolle der Trinkwasserqualität erfolgt jährlich durch ein beauftragtes, qualifiziertes Unternehmen.

2.4.1 Getränkeangebot in der Mensa

Zu jedem Mittagessen wird Leitungswasser in Wasserkaraffen und Gläser auf den Tischen bereitgestellt.

2.4.2 Getränkeangebot in der Cafeteria

Getränke, die während des Pausenverkaufs angeboten werden, sind stilles Wasser, Sprudel und Fruchtsaftschorle. Koffeinhaltige Kaltgetränke und Energy Drinks werden nicht angeboten. Im Pausenverkauf müssen Mehrwegflaschen (PET-Flaschen) eingesetzt werden, auf die ein Pfand erhoben wird.

Heißgetränke wie Tee und Kaffeespezialitäten aus einem Kaffeeautomaten können über den Kiosk verkauft werden. Eine kontrollierte Abgabe an ältere Schüler oder andere Mensagäste kann so gewährleistet werden. Es dürfen keine Einwegbecher verwendet werden, sondern es müssen Tassen (Mehrwegsystem) eingesetzt werden.

3 Verpflegungsqualität

3.1 Anforderungen an die Speisenherstellung

Der Essensanbieter muss bei der Herstellung seiner Speisen alle gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Dazu zählen Verordnungen des europäischen Lebensmittelrechts und nationale Verordnungen zur Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene.

- Bei der Speisenherstellung wird auf eine schonende Zubereitung geachtet, um Vitamine und Nährstoffe bestmöglich zu erhalten. Um eine hohe sensorische Qualität (gute Konsistenz, arttypischer Geruch und frische, appetitliche Optik) bei der Bereitstellung der Speisen in der Mensa zu erhalten, muss am Ende der Herstellungskette das Regenerieren und/oder Warmhalten der Speisen fachmännisch erfolgen.
- Die Speisen müssen so zubereitet werden, dass auch nach maximal 90 Minuten Warmhaltezeit die Speisen sensorisch und optisch ansprechend sind.
- Es dürfen keine Produkte mit Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen und Süßstoffen bzw. Zuckeralkoholen eingesetzt werden.
- Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten.

3.2 Anforderungen an die Lebensmittelauswahl

3.2.1 Einsatz von BIO-Lebensmitteln

Der Einsatz von Speisen aus ökologischer Produktion im Rahmen einer nachhaltigen Schulverpflegung ist ein wichtiges Ziel und ein Beitrag, um nachhaltiges Verhalten zu fördern.

Im Zeitraum von 20 Verpflegungstagen müssen mindestens 20% vom monetären Wareneinsatz über alle Warengruppen hinweg in Bio-Qualität angeboten werden.

Die Qualität der Bio-Produkte muss mindestens den Anforderungen aus der EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 entsprechen.

Der Essensanbieter muss, falls erforderlich, die Bio-Zertifizierung der Mensa-Küche veranlassen und diese jährlich bestätigen lassen.

3.2.2 Einsatz von saisonalen Lebensmitteln

Neben dem Einsatz von Lebensmitteln, die ökologisch erzeugt wurden, ist auch der Einkauf von Obst und Gemüse entsprechend der jeweiligen Saison ein Beitrag zur Nachhaltigkeit. Um hier konkret zu werden, wird ein Mindestanteil an saisonalen Lebensmitteln eingefordert.

Frische saisonale Komponenten aus der Warengruppe Gemüse (als Rohkost/Gemüsesticks) und Obst, müssen mindestens 30% des monetären Wareneinsatzes dieser Warengruppe in 20 Verpflegungstagen betragen.

Im Winter dürfen dazu auch eingelagerte Karotten oder Äpfel eingerechnet werden. Grundlage der Auswahl ist der jeweils aktuelle Saisonkalender der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

(Link zum Saisonkalender: <https://www.bzfe.de/inhalt/saisonkalender-467.html> - Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)).

Im Unterricht kann dieses Thema besonders gut integriert werden. Wann wachsen wo welche Obst- und Gemüsesorten? Im Rahmen der Ernährungsbildung soll sich dieses Wissen im Speiseplan widerspiegeln.

3.2.3 Einsatz von Fair-Trade-Produkten

Bad Waldsee ist Fair-Trade-Stadt. Wo immer möglich sollen in der Schulverpflegung (Kioskverkauf und Mittagessen) Lebensmittel eingesetzt werden, die das Fair-Trade-Siegel haben.

3.2.4 Einsatz von regionaltypischen Speisen oder Speisenkomponenten

In 20 Verpflegungstagen werden mindestens 2 x regionaltypische (schwäbische) Speisenkomponenten angeboten (Zum Beispiel: Linsen, Spätzle, Maultaschen, Schupfnudeln, schwäbischer Kartoffelsalat).

3.3 Kennzeichnung

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe in der Mittagsverpflegung ist gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) zu gewährleisten und vorzunehmen.

Die Speisepläne, die online gestellt werden, sind ebenso gekennzeichnet. Die Eltern haben so beim Bestellen schon die Einsicht und Entscheidungsmöglichkeit, was ihr Kind essen kann und was nicht.

4 Bewirtschaftungskonzept

Die Schulmensa der Stadt Bad Waldsee wird in sogenannter Fremdregie bewirtschaftet.

4.1 Fremdregie

Begriffserklärung

Bei der **Fremdregie** werden die Verpflegungsleistungen teilweise oder komplett an ein externes Catering-Unternehmen abgegeben. Der Caterer organisiert alles mit eigenem Personal. Er ist der Lebensmittelunternehmer.

Definition Lebensmittelunternehmer

Derjenige, der Speisen an die Mensagäste übergibt ist der „Lebensmittelinverkehrbringer“ oder „Lebensmittelunternehmer“ und hat als solcher eine Sorgfaltspflicht.

Der Lebensmittelunternehmer ist vollumfänglich dafür verantwortlich, dass alle gesetzlichen Vorschriften im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung eingehalten werden. Er muss alles tun, um die Gesundheit der Tischgäste zu sichern.

Die Küche der Mensa wird nur vom Auftragnehmer genutzt, um eine klare Abgrenzung und Verantwortungsverteilung im Hinblick auf Nutzung, Reinigung und Hygiene sicherzustellen.

4.2 Aufgaben- und Kostenverteilung

Die Nutzung der zur Verfügung gestellten Räume und der Ausstattung, bzw. des vorhandenen Inventars und die Verteilung der laufenden Kosten in der Mensa werden mit den Verpflegungsanbietern separat vertraglich geregelt.

Ebenso ist die Aufgabenverteilung zwischen dem Betreiber der Mensa, dem Träger und den Schulen im Rahmen der Bereitstellung der Verpflegung detailliert festgelegt.

Um eine gute Zusammenarbeit aller Beteiligten rund um das Thema Schulverpflegung zu erreichen, ist eine genau festgelegte Aufgaben- und Kostenverteilung formuliert. Jede Partei kann so ihren personellen und finanziellen Aufwand eingrenzen und kalkulieren. Ziel ist eine Kostentransparenz (soweit möglich), die deutlich macht, was gutes Schulessen wirklich kostet.

4.3 Personalkonzept

Die Erfahrung zeigt, dass das Ausgabepersonal entscheidend dazu beiträgt, ob Schüler gerne in die Mensa gehen oder nicht. Eine gute Atmosphäre, freundliches Auftreten und respektvoller Umgang aller Beteiligten sind dazu notwendig.

4.3.1 Qualifikation

In der Schulmensa ist eine geschulte Fachkraft als Mensa-Leiter/in eingesetzt. Diese Person ist Ansprechpartner für den Träger / Mensakoordinationsstelle und die Schulleitungen. Sie koordiniert die Abläufe und hat die Personalverantwortung in der Mensa.

Der Betreiber der Mensa trägt dafür Sorge, dass

- das Ausgabepersonal ein freundliches Auftreten hat und die deutsche Sprache (mindestens Sprachniveau B2*) beherrscht,
- die Küchenmitarbeiter regelmäßig Hygieneschulungen erhalten, das HACCP- Konzept kennen und wissen, wie sie dieses in der Praxis anwenden müssen,
- die Küchenmitarbeiter auch im Service geschult werden und ein freundlicher Umgang mit den Gästen gepflegt wird.

4.3.2 Personalschlüssel

Die Anzahl des Personals ist so bemessen, dass der Pausenverkauf und die Ausgabe des Mittagessens innerhalb der festgesetzten Pausenzeiten reibungslos erfolgen kann.

Kurze Wartezeiten bei der Abholung des Mittagessens sind ein wichtiges Akzeptanzkriterium. Dazu benötigt es gute Abläufe und genügend Ausgabepersonal. Diese Aspekte werden bereits bei der Planung der Küche bzw. Mensa betrachtet, um einen reibungslosen Ablauf bei der Essensausgabe zu ermöglichen.

Im Krankheitsfall oder bei Urlaub des Stammpersonals muss geschultes Ersatzpersonal bereitgestellt werden. Dieses Personal muss von einer Mitarbeiterin eingewiesen und auf Besonderheiten der jeweiligen Schule hingewiesen werden.

5 Produktionskonzept

Mischküchenkonzept

Es gibt verschiedene Produktionssysteme um Mittagessen in der Schule bereitzustellen. Jedes System hat Vor- und Nachteile und verursacht unterschiedliche Kosten und Personalaufwände.

Eine sogenannte Frischküche, in der täglich frisch gekocht wird, ist aufgrund der räumlichen und technischen Voraussetzungen in der Mensa nicht möglich.

Ein Kompromiss dazu ist eine Form der Mischküche, bei der die Speisen extern gekocht und dann heißgehalten, gekühlt oder tiefgekühlt angeliefert werden. Frische Produkte wie Salate oder Desserts können vor Ort auch frisch dazu produziert werden. Dieses Mischküchensystem hat sich bereits seit Jahren bewährt und soll in der Mensa weiterhin umgesetzt werden.

Der Anteil an eingesetzten Convenience-Produkten bestimmt der Betreiber. Die Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards sind dabei zu beachten.

** Tabelle 1: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, S.17, 2018, Einteilung der Convenience-Stufen*

Convenience-Stufe		Beispiele
Grundstufe	0	Ungewaschenes Gemüse
Küchenfertige Lebensmittel	1	Zerlegtes Fleisch ohne Knochen, geputztes Gemüse, Fischfilets, TK-Gemüse unzubereitet
Garfertige Lebensmittel	2	Filet, paniertes oder gewürztes Fleisch, Teigwaren, Tütensuppen, TK-Gemüse gewürzt
Aufbereitetfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver, Müslimischung
Regenerierfertige Lebensmittel	4	Einzelne Komponenten oder Fertig-Menüs
Verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts im Becher, Brot und Gebäck, Fischkonserven, Müsli-Riegel

*Folgende Grundsätze aus den DGE-Qualitätsstandards sind bei diesem Produktionskonzept zu beachten:

Beim Einsatz von Convenience-Produkten gelten folgende Grundsätze:

Erlauben es die zeitlichen und personellen Kapazitäten, sind Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.

Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 sollten immer Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden.

Erfordert die Herstellung der Speisen zahlreiche Prozessstufen (zum Beispiel Cook & Chill), ist der Einsatz von Gemüse und Obst aus den Convenience- Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.

Bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte (TK) den Konserven (zum Beispiel Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.

6 Raumkonzept

6.1 Küchenkonzept

Die Küche ist so ausgestattet, dass das Mischküchenkonzept, wie oben beschrieben, umgesetzt werden kann. Dazu sind ausreichend Flächen, Lagerräume, Technik und Kücheninventar bereitgestellt.

6.2 Ausgabekonzept

6.2.1 Tablettssystem

In der Mensa wird als Ausgabesystem das Tablettssystem angeboten. Die Schüler holen ihr Essen an der Ausgabetheke der Mensa mit einem Tablett ab. Die Gerichte werden von der Ausgabekraft entsprechend der Wünsche der Essensteilnehmenden auf dem Teller ausgegeben. Im Grundschulbereich bekommen die jüngsten Gäste an der Ausgabe und am Tisch Hilfestellung durch Betreuungspersonal.

6.2.2 Salatbar

Eine Salatbar für Beilagensalate steht in der Mensa zur Verfügung. Die Schüler erhalten dafür eine Salatschale vom Ausgabepersonal. Sie bedienen sich selbst an der Salatbar und können frei aus den Komponenten wählen. Es wird sichergestellt, dass auch kleinere Kinder sich gut an der Salatbar bedienen können.

6.3 Geschirrrückgabekonzept

Auch die Geschirrrückgabe ist im Rahmen der Mittagsverpflegung eine Schnittstelle im Hinblick auf pädagogische Aspekte. Schüler sollen ihr Tablett nicht einfach in einen Tablettwagen stellen, sondern ihr Tablett beim Abräumen vorsortieren.

Dazu gibt es sogenannte Abräumwagen. Besteck, Teller, Gläser und das Tablett werden darauf sortiert. Die Speisereste auf dem Teller der Schüler kommen in einen Resteeimer. Durch dieses Geschirrrückgabekonzept werden die Speiserestemengen sichtbar und messbar.

Im Sinne der Nachhaltigkeit werden die Speisereste regelmäßig gemessen und entsprechende Anpassungen der Portionsgrößen, Produktionsmengen etc. vorgenommen. Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist Thema in der Ernährungsbildung.

6.4 Speiseraumkonzept

Die Flächen, die für den Speiseraum vorhanden sind, bestimmen letztlich das Speiseraumkonzept einer Schule. Das Platzangebot bestimmt, ob Schüler in einer oder in mehreren Schichten zum Essen gehen. Hier muss eine Abstimmung zwischen den Schulen erfolgen.

Der Speisesaal darf gelegentlich auch für schulische Veranstaltungen (zum Beispiel für Schulfeste, Elternabende, Vorträge u.a.) oder Veranstaltungen des Schulträgers genutzt werden. Die Schule informiert den Betreiber der Mensa frühzeitig über solche Termine.

Der jeweilige Veranstalter trägt dafür Sorge, dass der Speiseraum am Ende der Veranstaltung besenrein und richtig bestuhlt für das Mittagessen verlassen wird.

6.5 Müllvermeidungskonzept

Verpackungen produzieren viel Müll. Dieser soll, wo immer möglich, vermieden werden. Maßnahmen um dies zu fördern sind u.a., dass

- die Speisen umweltverträglich verpackt sind,
- die Verpackungen recyclebar oder kompostierbar sind,
- Mehrwegbehälter eingesetzt werden,
- Getränke in PET Flaschen mit Pfandsystem verkauft werden,
- Großgebilde statt Einzelverpackungen zum Einsatz kommen (z.B. statt einzelne Joghurtbecher anzubieten, wird aus Großgebilden in Dessertschalen portioniert)
- Speisen nicht in Aluminium-Schalen angeboten werden
- auf Frischhaltefolie verzichtet wird.

7 Bestellwesen und Abrechnungskonzept

Das bisherige System sieht keine Vorbestellung der Mittagessen vor. Die Schüler können sich spontan an der Essensausgabe für ein Menü entscheiden. Die Bezahlung erfolgt über eine MensaCard (Beschreibung hierzu siehe Auszug Homepage). Diese muss mit Bargeld an einem Ladegerät in der Mensa aufgefüllt werden oder online über Reservix.

BEZAHLT WIRD BARGELDLOS...

Die MensaCard, die bei der KoordinierungsStelle Mensa beantragt und abgeholt werden kann, wird an der Aufladestation mit einem Betrag geladen und kann in der Mensa1a sowie in der Cafeteria für die Einkäufe verwendet werden. Einfach und unkompliziert! Und sicher: Bei Kartenverlust einfach anrufen, eine Email schreiben oder eine Nachricht hinterlassen und Karte sperren. Damit ist das Guthaben gesichert.

Diese Handhabung soll mit der Einführung des neuen Bestell- und Abrechnungssystems aus folgenden Gründen verändert werden:

- Der Caterer weiß nicht wie viele Essen jeweils gekauft werden. Er muss die Mengen schätzen. Auch bei guten Erfahrungswerten, kann von einer Speise viel übrig bleiben. Speisereste müssen im Sinne der Nachhaltigkeit vermieden werden.
- Begehrte Speisen können auch ausgehen, wenn mehr Gäste als gedacht kommen. Dies führt zu Enttäuschungen, wenn sich der Gast auf eine Speise gefreut hat.
- Eine Vorbestellung der Schulessen ist für den Essensanbieter wichtig. Je länger der Vorlauf ist, desto besser kann er den Einkauf der Lebensmittel planen, saisonal und vielleicht regional Waren beziehen und wirtschaftlich und nachhaltiger arbeiten
- Die Kalkulation der Angebotspreise ist leichter und müsste zu günstigeren Preisen führen
- Eltern haben mehr Einblick auf den Einkauf und Einfluss auf die Essensauswahl (wichtig in der Primarstufe)
- Kinder haben wenig oder kein Bargeld in der Schule dabei
- Die Essensausgabe kann schneller erfolgen und damit die Wartezeiten verkürzt werden

7.1 Internetbasiertes Bestell- und Abrechnungssystem

Die Bestellung und Abrechnung soll voraussichtlich ab dem Schuljahr 2021/2022 über ein sogenanntes internetbasiertes bargeldloses Bestell- und Abrechnungssystem auf Guthabenbasis erfolgen. Die Schulträgerin wird ein passendes System anschaffen. Sie wird das System dem Mensabetreiber kostenlos zur Verfügung stellen.

Über dieses internetbasierte Bestell- und Abrechnungssystem haben die Bezugsberechtigten die Möglichkeit, ihre Essen unter Einhaltung der festgelegten Fristen zu bestellen und zu stornieren. Abgerechnet werden nur tatsächlich abgenommene Essen und Essen die nicht rechtzeitig storniert wurde.

Die Anmeldung im Bestell- und Abrechnungssystem verpflichtet nicht automatisch zur Teilnahme am Mittagessen.

7.2 Vorbestellung und Stornierung von Mittagessen

Die Erfahrung zeigt, dass die Bereitschaft das Mittagessen mit einem Vorlauf zu bestellen größer ist, wenn eine Stornierung der Essen möglich ist. Deshalb soll das vorbestellte Menü noch am Vorabend bis 18:00 Uhr kostenfrei online storniert werden können.

7.3 Spontanessen

Um den Übergang vom jetzigen System zu erleichtern, soll eine bestimmte Anzahl an Menüs ohne Vorbestellung angeboten werden. Vorgeschlagen werden 10 % der durchschnittlichen Gesamtmenge am Tag. Es gibt also keine Garantie, dass ein „Menü ohne Vorbestellung“ in der Ausgabezeit des Mittagessens vorrätig ist.

Wenn ein Menü spontan gekauft wird, wird ein Aufschlag von 0,50 € verlangt. Dieser Aufschlag soll dazu beitragen, dass die nachhaltigere Vorbestellung genutzt wird.

7.4 Abrechnung der Mittagessen

Die Bezahlung der Mittagessen erfolgt bargeldlos über das Guthaben, das im Vorfeld auf ein Treuhandkonto einbezahlt wurde.

7.5 Bezahlung der Pausenverpflegung

Die Bezahlung im Pausenverkauf erfolgt bargeldlos mit dem Bezahlmedium.

8 Qualitätsmanagementkonzept

8.1 Qualitätssicherung

8.1.1 Akzeptanzfördernde Maßnahmen durch den Betreiber

Eine hohe Akzeptanz ist das Erfolgsrezept für eine gut funktionierende Mensa. Deshalb ist es wichtig, dass der Betreiber nicht nur gutes Essen liefert, sondern sich auch darüber hinaus engagiert.

Akzeptanzfördernde Maßnahmen sind:

- Aktionstage oder Aktionswochen (Themenwochen)
- Einbindung von Schülern in die Speiseplanung
- Bereitstellung von Informationen für Schüler und Eltern (Broschüren, Plakate, Info-Blätter) zum Unternehmen oder zu der Herstellung der Speisen
- Zusatz-Informationen auf Speiseplänen, wenn ein besonderes Qualitätsmerkmal besteht (zum Beispiel Herkunft eines Lebensmittels, Hinweis auf saisonale oder Bio-Lebensmittel)
- Aushänge in der Mensa mit Bildern der Mensa-Mitarbeiter mit Namen

8.1.2 Akzeptanzfördernde Maßnahmen durch die Schulen

Auch die Schule kann viel zur Akzeptanzsteigerung beitragen. Ganz besonders, wenn die Mensa als wichtiger Baustein im Lebensraum Schule angesehen wird und das Verpflegungskonzept Teil der Konzeption der Schule ist.

An erster Stelle steht eine wertschätzende Sprache, wenn es um die Mensa oder das Essen geht.

Durch Aktionen in der Mensa zu bestimmten Ernährungsthemen oder anderen Informationsveranstaltungen wird die Mensa als Teil der Schule wahrgenommen. Es ist angedacht, über verschiedene Kanäle (Plakate, Flyer, Online) die Schüler und Eltern über gesunde, nachhaltige Ernährung und das darauf abgestimmte Mensa-Angebot zu informieren.

Weitere Maßnahmen und Ideen zur Partizipation der Schulen finden sich im Handlungsleitfaden Klimagesunde Schulverpflegung.

8.1.3 Reklamationsmanagement

Um Unzufriedenheit oder Probleme in der Mensa frühzeitig zu erkennen, bedarf es eines Beschwerdemanagements und einer guten Feedback-Kultur in der Mensa. Es werden regelmäßig Umfragen zur Zufriedenheit durchgeführt.

Die Schulträgerin legt fest, wie mit Reklamationen umgegangen wird. Wer nimmt sie an, wer antwortet wem und bis wann?

Die Schulträgerin behält sich vor, Untersuchungen der gelieferten Speisen und Speisekomponenten auf die Einhaltung der Anforderungen aus der Leistungsbeschreibung auf eigene Kosten durchzuführen.

8.2 Kommunikation

8.2.1 Ansprechpartner

Damit die Akzeptanz des Verpflegungsangebotes langfristig erhalten bleibt, ist ein regelmäßiger Austausch zwischen der Schulträgerin, den Schulleitungen und dem Betreiber der Mensa wichtig.

Der Mensabetreiber benennt einen zentralen Ansprechpartner für die Schulen und den Träger. Erster Ansprechpartner für den Betreiber der Mensa ist der zuständige Mitarbeiter der Koordinationsstelle MEns1A (Siehe Ziff.8.2.2).

8.2.2 Koordinationsstelle Mens1A

Die Schulträgerin hat innerhalb des Fachbereiches Schulen, Bildung und Betreuung eine Koordinationsstelle in der Mensa etabliert. Die Koordinationsstelle Mens1A ist erster Ansprechpartner zu allen Fragen rund um die Mensa.

Die Schulen informieren die Koordinationsstelle Mens1A mindestens 1 Woche vorher über

- Ausflüge von Schulklassen
- Schulfreie Tage wie Pädagogische Tage, bewegliche Ferientage
- Besondere Tage wie Bundesjugendspiele

Ein guter Austausch der verantwortlichen Ansprechpartner trägt entscheidend dazu bei, dass Probleme oder eine Unzufriedenheit erst gar nicht entstehen oder frühzeitig erkannt werden.

9 Ernährungsbildung

Ernährungsbildung ist in unserer Überflussgesellschaft wichtiger, denn je. Es gibt viele Anknüpfungspunkte zu den Themen Gesundheit, Ernährung und Klimaschutz in den verschiedensten Schulfächern.

In den DGE Qualitätsstandards steht dazu unter anderem:

...„Schulentwicklungsprozesse haben seit den 1990er Jahren in allen Bundesländern zur Erarbeitung von pädagogischen Programmen geführt, die der einzelnen Schule ein unverwechselbares Profil geben. Ein gutes pädagogisches Verpflegungskonzept und eine gute physiologische Verpflegungsqualität als Bestandteil des Schulprofils erweisen sich als Standort- und Wettbewerbsvorteil“...

10 Zusammenfassung

In diesem Verpflegungskonzept wird detailliert beschrieben, wie die Schulverpflegung in der Stadt Bad Waldsee zukünftig organisiert werden soll.

Die beschriebenen Ziele und Vorgaben bringen mehr Transparenz in das Thema Schulverpflegung und setzen Qualitätsstandards beim Speisenangebot. Diese Anforderungen an das Angebot und die Qualität des Essens werden in der anstehenden Ausschreibung in der Leistungsbeschreibung verankert.

Schulverpflegung funktioniert besonders dann gut, wenn alle Beteiligten in der Schulverpflegung regelmäßig zusammenkommen und eine offene, wertschätzende Kommunikation pflegen. Der Austausch an Runden Tischen und in Mensa-Ausschüssen ist wichtig, um die Beteiligten zu informieren und eine hohe Zufriedenheit und Akzeptanz zu erhalten.

Ernährungsbildung findet in vielen Bereichen an den Schulen statt. Auch diese kann die Akzeptanz für das Mensaangebot erhöhen und einen Beitrag zu gesünderem und nachhaltigerem Ernährungsverhalten leisten.

Schulverpflegungskonzept Bad Waldsee Fassung vom 10.12.2020

Es ergeben sich folgende Änderungen zum Schulverpflegungskonzept gegenüber der Fassung vom 26.11.2020:

- 1. Unterpunkt 2.2.3, Seite 10 „Platzierung der Produkte“, wurde um Satz 2 ergänzt, dieser lautet wie folgt:**

Mit diesem sogenannten „Nudging“, soll das Einkaufsverhalten auf gesunde Produkte gelenkt werden.“

- 2. Unterpunkt 2.3.5, Seite 13 „Bereitstellung von Sonderkost“, wurde nach Satz 2 um einen weiteren Satz ergänzt, dieser lautet wie folgt:**

„Nahrungsmittelunverträglichkeiten müssen durch ein ärztliches Attest bescheinigt werden.“

- 3. Unterpunkt 8.1.3, Seite 22 Reklamationsmanagement“, wurde nach Satz 3 um einen weiteren Satz 4 ergänzt:**

„Die Schulträgerin behält sich vor, Untersuchungen der gelieferten Speisen und Speisekomponenten auf die Einhaltung der Anforderungen aus der Leistungsbeschreibung auf eigene Kosten durchzuführen.“