



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung



Qualitätsstandards für die Schulverpflegung



Schule + Essen = Note

Inhalt

1	Hintergrund und Zielsetzung der Qualitätsstandards	6
2	Gestaltung der Schulverpflegung	7
2.1	Standards für die Getränkeversorgung	7
2.2	Standards für die Mittagsverpflegung	7
2.2.1	Lebensmittel	7
2.2.2	Häufigkeiten von Lebensmitteln (Speisenplangestaltung)	10
2.2.3	Menülinie	11
2.3	Standards für die Zwischenverpflegung	15
2.4	Lebensraum Schule	17
2.5	Zertifizierung	17
3	Schulische Rahmenbedingungen	18
3.1	Rechtliche Bestimmungen	18
3.1.1	Hygiene	18
3.1.2	Produktübergreifende Vorschriften der Kennzeichnung und Kenntlichmachung	20
3.2	Personalqualifikation	21
3.3	Schnittstellenmanagement	21
3.4	Pädagogische Rahmenbedingungen	22
3.5	Kulturelle Rahmenbedingungen	25
3.6	Schulorganisatorische Rahmenbedingungen	25
3.7	Ökologische Aspekte	26
4	Anhang	27
4.1	Herkunft von Lebensmitteln	27
4.2	Orientierungshilfe: Lebensmittelmengen für die Mittagsmahlzeit	30
4.3	Kiosk- und Automatenverpflegung	31
4.4	Bewirtschaftungssysteme	32
4.5	Verpflegungssysteme	33
4.6	Essensausgabesysteme	34
4.7	Bestell- und Abrechnungssysteme	34
4.8	Leistungsverzeichnis	35
4.9	Sponsoring	36

Geleitwort

Liebe Leserinnen und Leser,

qualitativ hochwertiges Essen, das auch noch gut schmeckt, ist eine wunderbare Voraussetzung für gute Laune und Zufriedenheit. Leider ist ein solches Essen im Schulalltag keine Selbstverständlichkeit. Dabei kann die Schule ein ganz besonderer Ort für die Ernährung sein. Denn hier kann man sowohl das Wissen über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln erlernen als auch das Erlebnis eines gemeinsamen Essens mit Freunden erfahren.

Die Kindheit hat entscheidenden Einfluss auf das Ernährungs- und Bewegungsverhalten und damit auch auf das Körpergewicht und den Gesundheitszustand im späteren Leben. Die Schulverpflegung kann und muss einen Beitrag zur Förderung der geistigen und körperlichen Entwicklung der Kinder leisten. Besonders Erfolg versprechend ist es, wenn sich die gesundheitsfördernde Ernährung nicht nur in den Speisenplänen, sondern auch in Lern- und Trainingseinheiten im Unterricht wieder findet. Kinder wollen begeistert werden. Deshalb ist es wichtig, die Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit mit viel Geschmack, Abwechslung und allen Sinnen zu vermitteln. Idealerweise ergänzen sich Familie und Schule darin, die Lust auf ein gemeinsames Essen in Gemeinschaft zu wecken und zu fördern.

Wir wollen allen Kindern ein ausgewogenes, vollwertiges Essen schmackhaft machen. Deshalb haben wir die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) beauftragt, Schulen bei der Ausgestaltung der Verpflegung zu unterstützen. Hauptziel ist die Qualitätssicherung in der Schulverpflegung. Um das zu erreichen hat die DGE in Kooperation mit den Bundesländern wissenschaftlich gesicherte und praxistaugliche Qualitätsstandards für die Schulverpflegung erarbeitet, die wir Ihnen hiermit in überarbeiteter Form bereitstellen.

Im Rahmen des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ fördern wir auch die Verbreitung der Qualitätsstandards, beispielsweise über das Internet und durch Informationsveranstaltungen. Zudem werden im Rahmen von „IN FORM“ in allen 16 Bundesländern Vernetzungsstellen für die Schulverpflegung eingerichtet. Diese haben die Aufgabe, die Qualitätsstandards bei den Entscheidungsträgern und verantwortlichen Akteuren bekannt zu machen und Schulen bei der Gestaltung eines gesundheitsfördernden Verpflegungsangebotes zu unterstützen.

Dann kommt Ihr Kind hoffentlich auch bald nach Hause mit dem Satz:
„Schule – schmeckt mir!“

Ihr
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Vorwort



Liebe Leserinnen und Leser,

eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung hat einen hohen Stellenwert für die Ausbildung von Ernährungskompetenzen und die Entwicklung eines gesundheitsfördernden Lebensstils. Was und wie von den Schülerinnen und Schülern tagtäglich gegessen und getrunken wird trägt langfristig zur Entwicklung und Festigung von Geschmacks- und Handlungsmustern bei. Schulen können hierauf durch entsprechende Angebote Einfluss nehmen. Die Bereitschaft, sich im späteren Leben ausgewogen und vollwertig zu ernähren oder in die eigene Gesundheit zu investieren, hängt damit auch wesentlich von Erfahrungen im schulischen Bereich ab.

Qualitativ hochwertiges Essen kann von den Schülerinnen und Schülern besser wahrgenommen, akzeptiert und geschätzt werden, wenn durch schulische Ernährungsbildung die entsprechenden Grundlagen geschaffen oder weiter entwickelt und Kenntnisse über eine vollwertige Ernährung vermittelt werden. Mit den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung gibt die DGE den für die Schulverpflegung Verantwortlichen Standards zur optimalen Gestaltung des Verpflegungsangebotes in den Schulen und zur Qualitätssicherung an die Hand. Die vorliegende Auflage wurde von Expertinnen und Experten der DGE, den Vertreterinnen und Vertretern aller Länderministerien und mithilfe von zahlreichen Persönlichkeiten aus Wissenschaft, Schule und Praxis überarbeitet.

Das Kapitel „Gestaltung der Schulverpflegung“ wurde konkretisiert und enthält nun alle zu erfüllenden Standards für die Getränkeversorgung, die Mittags- und die Zwischenverpflegung sowie den Lebensraum Schule. Weitere Qualitätskriterien wie zum Beispiel rechtliche Bestimmungen finden sich im Kapitel „Schulische Rahmenbedingungen“. Im Anhang finden sich unter anderem Empfehlungen für die Kiosk- und Automatenverpflegung.

Als Verantwortliche und Entscheidungsträger für die Schulverpflegung erhalten Sie mit den überarbeiteten Qualitätsstandards einen praxisorientierten Kriterienkatalog für die Implementierung eines vollwertigen Verpflegungsangebotes in Ihren Schulen. Sofern Sie die Qualitätsstandards umsetzen und dies kommunizieren möchten, können Sie sich Ihr Engagement mittels einer Zertifizierung durch die DGE bestätigen lassen. Informationen zur Auszeichnung teilt Ihnen das Projektteam gerne mit.

Mit der Umsetzung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens und der Gesundheit von Kindern und Jugendlichen und damit auch der späteren Erwachsenen. Und nicht nur das: Eine gute Schulverpflegung bringt zahlreiche Wettbewerbsvorteile – nutzen Sie diese Chance für Ihre Schule! Die DGE unterstützt Sie dabei gerne. Bei individuellen Fragen rund um das Thema Schulverpflegung steht Ihnen das Team des Projektes „Schule + Essen = Note 1“ zur Verfügung.



Dr. Helmut Oberritter

Geschäftsführer Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Hintergrund und Zielsetzung der Qualitätsstandards

1

Essen in Schulen – eine Chance für Gesundheit, Leistungsfähigkeit und soziales Miteinander

Kinder wachsen in einer Lebenswelt auf, die große Herausforderungen an den Erhalt der Gesundheit und an die Entwicklung von sozialen Beziehungen stellt. Traditionell von der Familie übernommene Aufgaben werden dabei immer häufiger zu Aufgaben der Schulen. Durch die Einrichtung von Ganztagschulen wird Schule zum zentralen Lebens- und Erfahrungsraum der Kinder.

„Die Kindheit ist ein wichtiger Lebensabschnitt, in dem (...) die für die Aufrechterhaltung einer gesunden Lebensweise erforderlichen Alltagsfähigkeiten erlernt werden können. Die Schulen spielen dabei eine wichtige Rolle“¹.

Die Herausbildung eines gesundheitsfördernden Lebensstils und die Entwicklung sozialer Beziehungen sind Elemente der guten „gesunden“ Schule und integraler Bestandteil ihres Bildungs- und Erziehungsauftrags. Ernährung in der Schule hat eine zentrale Bedeutung für die Gestaltung des „Lebensraumes Schule“. Hier kann Essen als eine der Kulturtechniken geübt werden. Ernährung hat darüber hinaus Einfluss auf Gesundheit und Ernährungssozialisation, Konzentrations- und Lernfähigkeit und damit schulische Leistungen, individuelles Sozialverhalten und soziale Gemeinschaft innerhalb der Schule.

Die Qualität der Ernährung beeinflusst die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Eine vollwertige Ernährung ist damit eine der zentralen Maßnahmen zur Gesundheitsförderung. Schulen haben deshalb bei der Gestaltung der Schulverpflegung eine zentrale Mitverantwortung und „Fürsorgepflicht“.

Die vorliegenden Qualitätsstandards helfen dabei, eine gleich bleibende Qualität der Schulverpflegung zu erreichen bzw. zu sichern. Sie richten sich an Verantwortliche und Entscheidungsträger wie Schulträger, Schulleitungen, Schulgremien, Vertretungen der Schülerschaft sowie der Eltern, Schulvereine und Caterer.

Die gesetzten Qualitätsstandards sind als Ziele für eine optimale Schulverpflegung zu sehen. Den unterschiedlichen Ausgangssituationen in den Ländern bzw. in einzelnen Schulen entsprechend können sie auch nach und nach angestrebt werden.

Die Komplexität des Arbeitsbereiches „Schulverpflegung“ erfordert es, dass alle Beteiligten einem Orientierungsrahmen folgen, der die Anforderungen in den Teilbereichen konkret und überprüfbar darstellt. Die vorliegende überarbeitete Auflage der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung ist in dieser Hinsicht eine Weiterentwicklung der 2007 veröffentlichten Qualitätsstandards.

Nur durch die konstruktive Zusammenarbeit aller Beteiligten kann das angestrebte Ziel erreicht werden: Eine hochwertige Schulverpflegung als Qualitätsmerkmal von Schulen in Deutschland zu etablieren, die einen Gewinn für jeden einzelnen, für die Schule als Ort des Lehrens, Lernens und Lebens und letztendlich für die Gesellschaft darstellt.



¹ Kommission der Europäischen Gemeinschaften: WEISSBUCH Ernährung, Übergewicht, Adipositas: Eine Strategie für Europa. Brüssel 2007, S. 9

Die Schulverpflegung² ist generell so zu gestalten, dass eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl realisiert werden kann³. Dieses Prinzip gilt sowohl für die Mittags- als auch für die Zwischenverpflegung. Kinder und Jugendliche benötigen zur Entfaltung ihrer Sinne ein Angebot an Lebensmitteln, das eine Vielfalt in Geschmack sowie in Geruch, Konsistenz und Aussehen bietet. Geruchs- und Geschmackserlebnisse prägen das sensorische Gedächtnis. Durch die Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack, z. B. durch Geschmacksverstärker, kann der Sinn für die Geschmacksvielfalt natürlicher Lebensmittel verloren gehen. Daher sind prinzipiell Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe bzw. Zuckeralkohole zu bevorzugen.

Salz sollte bei der Speisenzubereitung grundsätzlich sparsam verwendet werden. Wenn Salz verwendet wird, sollte dies mindestens Jodsalz sein.

2.1 Standards für die Getränkeversorgung

Ausreichendes Trinken gehört zu einer vollwertigen Ernährung. Getränke⁴ dienen zum Durstlöschchen und zur Deckung des Flüssigkeitsbedarfs. Am besten eignet sich hierfür Wasser. Trinkwasser ist den Schülerinnen und Schülern während des Schulalltags immer kostenfrei zur Verfügung zu stellen, dies gilt auch für die Zeit während des Unterrichts⁵. Die Wasserversorgung kann z. B. durch Trinkwasserspender oder die Installation von Brunnen erfolgen, die regelmäßig gewartet bzw. auf ihren Keimgehalt kontrolliert werden.

² Die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und deren Umsetzung in der Gemeinschaftsverpflegung sind Basis dieser Ausführungen. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung (SGE), Schweizerische Vereinigung für Ernährung (SVE) (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt an der Weinstraße, 1. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2008

³ Young I. (Hrsg.): The report of the European forum on eating at school – making healthy choices. Europarat, Straßburg 2004

⁴ Milch und Milchprodukte sowie Säfte zählen nicht zur Gruppe der Getränke, sondern zur Gruppe der tierischen bzw. pflanzlichen Lebensmittel. Weitere Informationen in Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.,

Statt Trinkwasser können auch Quell-, Mineral- oder Tafelwasser sowie ungesüßte Früchte- oder Kräutertees angeboten werden.

Fruchtsaftschorlen⁶ (ein Teil Fruchtsaft, drei Teile Wasser) können in der Zwischenverpflegung offeriert werden. Kaffee und schwarzer Tee wird nur an Schülerinnen und Schüler der Oberstufe abgegeben.

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 Standards für die Mittagsverpflegung

Jede Ganztagschule steht in der Pflicht, eine Mittagsmahlzeit anzubieten⁷. Die Mittagsmahlzeit muss ein Hauptgericht mit einem täglichen Angebot an Gemüse, gegart oder als Rohkost, und ein Getränk mit mindestens 200ml beinhalten. Die Kosten für das Getränk sind im Menüpreis enthalten.

2.2.1 Lebensmittel

Die Angaben zur Auswahl und Zusammenstellung der Lebensmittel und Mahlzeiten erfolgen auf Basis der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen. Ausgehend von den oben erläuterten Grundlagen müssen im Gesamtangebot mindestens die in Tabelle 1 genannten Lebensmittel bzw. Speisen enthalten sein. Darüber hinaus kann das Speisenangebot erweitert werden.

aid infodienst (Hrsg.) „Die Dreidimensionale Lebensmittelpyramide“, Bonn 2006

⁵ Eine Initiative zur Verbesserung der Flüssigkeitsversorgung von Kindern und Jugendlichen ist „Trinken im Unterricht“ vom aid infodienst und der Informationszentrale deutsches Mineralwasser (IDM), weitere Informationen unter www.trinken-im-unterricht.de. Eine weitere, vom BMELV unterstützte, Aktion ist „Trinkfit – mach mit!“, weitere Informationen unter www.trinkfit-mach-mit.de.

⁶ Der hohe Anteil an Fruchtsäuren und Zucker kann zu Zahnschäden führen.

⁷ Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 02.01.2004, www.ganztagsschulen.org/_downloads/GTS-Bericht-2002.pdf



Tabelle 1: Einsatz von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen für die Mittagsverpflegung, die mindestens in die Speisenplangestaltung (Tabelle 2) integriert sind

Lebensmittel/-gruppe	Lebensmittelqualität, -auswahl und -angebot
Getränke	<ul style="list-style-type: none"> • Trinkwasser oder • Tafel-, Quell-, Mineralwasser oder • ungesüßte Früchte- oder Kräutertees
Getreide	<ul style="list-style-type: none"> • Vollkorngetreideprodukte (z. B. Teigwaren, Pizzaboden) sind im Angebot; Brot oder Brötchen⁸ mit einem Anteil von mindestens 50 % Vollkorn • Reis in Form von Parboiled-Reis oder Naturreis
Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none"> • frisch zubereitet, z. B. als Pellkartoffeln⁹ oder Kartoffelpüree
Obst und Gemüse ^{10,11}	<ul style="list-style-type: none"> • frisches Stückobst ist immer frei verfügbar¹² • täglich Gemüse als Rohkost (in Stifte oder Scheiben geschnittene Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi usw. oder als Salatbuffet) oder gegart (Basis: frisch oder tiefgekühlt); als Beilage fettarm zubereitet • das vielfältige Angebot an Hülsenfrüchten ist, z. B. in Form von Salaten und Eintopfgerichten, zu berücksichtigen¹³ • wenn Salate als Hauptgericht angeboten werden, sind Nüsse und Samen als Topping im Angebot



⁸ Sofern dieses Lebensmittel im Angebot integriert ist.

⁹ Kartoffeln sollten ohne Schale verzehrt werden, da die Schale einen hohen Gehalt an der giftigen Substanz Solanin aufweisen kann.

¹⁰ Weitere Informationen zur Kampagne „5 am Tag“ unter www.Samstag.de

¹¹ Das Angebot orientiert sich am Saisonkalender siehe www.schuleplusessen.de > Essen rund ums Jahr > Saisonkalender

¹² Das Obst sollte in Form von Obstkörben oder -schalen, aus denen sich die Tischgäste bedienen können, bereitgestellt werden. Für die Beschaffung von frischem Obst bieten sich Kooperationen mit örtlichen Anbietern an.

¹³ Für Informationen zur Warenkunde siehe www.was.wiressen.de/abisz/huelsenfruechte.php oder aid.infodienst.de (Hrsg.) „Hülsenfrüchte“, Bonn 1999

Lebensmittel/-gruppe	Lebensmittelqualität, -auswahl und -angebot
Milch und Milchprodukte ¹⁴	<ul style="list-style-type: none"> • zur Verarbeitung Milch mit einem Fettgehalt von max. 1,5 % • Joghurt als Naturjoghurt mit einem Fettgehalt von max. 1,5 % • Quark⁸ mit max. 20 % Fett i. Tr. • Hart- bzw. Schnittkäse⁸ mit max. 48 % Fett i. Tr.
Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren	<ul style="list-style-type: none"> • ausschließlich Muskelfleisch¹⁵ • magere Fleischteile auswählen • Fleischsorten abwechseln
Seefisch	<ul style="list-style-type: none"> • Fisch aus nicht überfischten Beständen¹⁶
Fette/Öle ^{17,18}	<ul style="list-style-type: none"> • Rapsöl ist das Standardöl in der Speisenzubereitung • die Verwendung von Soja-, Oliven- oder Walnussöl ist möglich
Kräuter und Gewürze	<ul style="list-style-type: none"> • mit frischen Kräutern würzen und garnieren¹⁹ • Jodsalz⁸ einsetzen, möglich ist auch die Verwendung von Jodsalz mit Fluorid²⁰; Salz sparsam verwenden



¹⁴ Die Europäische Union (EU) unterstützt den Verzehr von Milch und Milchprodukten bei Kindern und Jugendlichen. Mit dem EU-Schulmilchprogramm wird für jede Schülerin bzw. jeden Schüler pro Schultag eine bestimmte Beihilfe für Milch (1,5 und 3,5 % Fett), Milchlischgetränke, fermentierte Milchzeugnisse und Käse zur Verfügung gestellt. Diese Regelung gilt auch für Kinder in Kindertagesstätten, Kindergärten oder Kinderwohnheimen. Die rechtliche Grundlage dieses Schulmilchprogramms ist die Verordnung (EG) NR. 657/2008 der Europäischen Kommission.

Weitere Informationen unter http://ec.europa.eu/agriculture/markets/milk/schoolmilk/index_de.htm

¹⁵ Formfleisch ist kein natürliches bzw. naturbelassenes Produkt und wird daher aus Gründen der Ernährungsbildung sowie der Geschmacksbildung bzw. -prägung nicht verwendet. Zur Definition von Formfleisch siehe Deutsches Lebensmittelbuch, Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse (Punkt 2, 19). Weitere Informationen im deutschen Lebensmittelbuch unter www.bmelv.de.

¹⁶ Siehe Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): Ökologisch verträglicher Fischverzehr. DGEInfo 07/2007. Der Einkaufsführer Fische & Meeresfrüchte des WWF Deutschland gilt in der aktuellsten Fassung. Weitere Informationen unter www.wwf.de/fisch.

¹⁷ Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): „Leitlinie Fett kompakt“ Bonn 2008.

¹⁸ Sofern aus technologischen Gründen bei der industriellen Herstellung (z. B. Coaten) andere Fette unabdingbar sind, können diese zu geringen Anteilen eingesetzt werden.

¹⁹ aid infodienst (Hrsg.): „Küchenkräuter und Gewürze“, Bonn 2008

²⁰ Für den Einsatz von Jodsalz mit Fluorid in der Gemeinschaftsverpflegung ist eine Ausnahmegenehmigung erforderlich. Diese muss formlos unter Angabe des Produktes sowie des Fluoridgehaltes im Trinkwasser beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL; www.bvl.bund.de) beantragt werden.

2.2.2 Häufigkeiten von Lebensmitteln (Speisenplangestaltung)

Bei der Gestaltung des Speisenangebotes für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) sind die in Tabelle 2 aufgeführten Kriterien zu erfüllen. Die angegebenen Häufigkeiten beziehen sich auf das Gesamtangebot. Werden mehrere Menülinien und Snackangebote zur Wahl gestellt, so sind die in Tabelle 2 aufgestellten Anforderungen für jede einzelne Menülinie bzw. jedes Snackangebot einzuhalten.

Gleichzeitig müssen die in Tabelle 1 benannten Lebensmittelqualitäten erfüllt werden. Bei jenen Häufigkeiten, die durch einen Maximalwert begrenzt sind, ist zu beachten, dass nur am gleichen Wochentag innerhalb der Menülinien diese limitierenden Lebensmittel angeboten werden können. Wird z. B. 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 frittierten/panierten Fleischprodukten und hochverarbeiteten Kartoffelprodukten muss dies ebenfalls beachtet werden.

Tabelle 2: Anforderungen für die Erstellung und Beurteilung eines vierwöchigen Speisenplans (Gesamtangebot für 20 Verpflegungstage) auf Basis der Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen aus Tabelle 1

Menükomponenten	Häufigkeit von Lebensmitteln pro 20 Tage	Beispiele
Stärkebeilagen	20-mal, davon: <ul style="list-style-type: none"> • mindestens 8-mal frische Kartoffeln • maximal 4-mal hoch verarbeitete Kartoffelprodukte • mindestens 4-mal Parboiled-Reis oder Naturreis • mindestens 2-mal Vollkornnudeln 	Pellkartoffeln, Püree Pommes frites, Kroketten, Kartoffelecken, Püree als Halb- oder Fertigprodukt pur, Reispfanne, im Eintopf pur, als Auflauf
Gemüse/Rohkost	20-mal, davon: <ul style="list-style-type: none"> • mindestens 2-mal Hülsenfrüchte 	im Eintopf, als Salat
Stückobst	20-mal	Äpfel, Bananen, Birnen, Nektarinen
Fleisch	maximal 8-mal, davon: <ul style="list-style-type: none"> • 4-mal separat • 4-mal in Soße davon <ul style="list-style-type: none"> • maximal 4-mal Hackfleisch, verarbeitete Fleischprodukte und Fleischerzeugnisse/Paniertes 	Schnitzel, Roulade Bolognese, Gulasch, Geschnetzeltes Wurst Nuggets
Seefisch	mindestens 4-mal, davon: <ul style="list-style-type: none"> • maximal 2-mal fettreicher Seefisch 	Lachs, Hering

Bei einer Menülinie mit Fleisch und Fisch verbleiben nach den Häufigkeiten der obigen Tabelle in 20 Verpflegungstagen acht Menüs, für die folgende Regelungen gelten:

- maximal 2-mal ein Ei-Gericht, wie z. B. Omelette, Rührei, Spiegelei
- maximal 2-mal ein süßes Hauptgericht, z. B. Milchreis mit Zimt und Zucker, Grießbrei mit Obst, Apfelpfannkuchen
- mindestens 4-mal ein Gericht auf Basis von Kartoffeln, Getreideprodukten und Gemüse/Rohkost, z. B. Vollkornspätzle mit Gemüse-Tomatensoße, Gemüselasagne, Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Gemüsesticks.

Zwingend erforderlich ist täglich ein Getränk von mindestens 200 ml.

Eine Orientierungshilfe für die Lebensmittelmengen für die Mittagsmahlzeit finden Sie im Anhang (siehe Tabelle 6).



2.2.3 Menülinie

Die Mittagsmahlzeit leistet einen wesentlichen Beitrag zur Deckung des täglichen Nährstoffbedarfs. Aus den D-A-CH-Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr²¹ leiten sich die nährstoffbasierten Angaben der entsprechenden Altersgruppe ab. Die Angaben legen fest, wie viel Energie, Nährstoffe (Kohlenhydrate, Fett, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe) und Ballaststoffe die Verpflegung pro Tag durchschnittlich betrachtet über eine Woche liefern soll. Ausgehend davon wird in den vorliegenden Standards für die Mittagsmahlzeit eine Tageszufuhr von 25 % an Energie, Ballaststoffen und ausgewählten Nährstoffen zugrunde gelegt.

Dies bedeutet, dass die Mittagsmahlzeit im Durchschnitt von 20 Verpflegungstagen (vier Wochen) 25 % der täglich empfohlenen Energie- und Nährstoffmenge enthalten muss. Dementsprechend beträgt der Menüzyklus mindestens vier Wochen bezogen auf die jeweilige Saison.

Dabei muss mindestens eine Menülinie so gestaltet sein, dass sie im Durchschnitt von 20 Verpflegungstagen die in Tabelle 3 angegebenen Werte für Energie, Ballaststoffe und die ausgewählten Nährstoffe (Angaben pro Tag) erfüllt.

²¹ Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung (SGE), Schweizerische Vereinigung für Ernährung (SVE) (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt an der Weinstraße, 1. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2008.

Tabelle 3: Referenzwerte²² für die Mittagsmahlzeit für die Primarstufe und die Sekundarstufe (Angaben pro Tag)

	Primarstufe ²³	Sekundarstufe ²⁴
Energie (kJ)	1 883	2 563
Energie (kcal)	450	613
Eiweiß (g)	22,5	31
Fett (g)	15	20
Kohlenhydrate (g)	56	77
Ballaststoffe (g)	4,5	6
Vitamin E (mg)	2,5	4
Vitamin B1 (mg)	0,3	0,4
Folat (µg)	75	100
Vitamin C (mg)	20	25
Calcium (mg)	225	300
Magnesium (mg)	43	78
Eisen (mg)	3	4

Kriterien für die Erstellung und Gestaltung eines Speisensplans

Bei der Speisenplanung sind neben den in Kapitel 2.2.1 und 2.2.2 genannten Anforderungen folgende Aspekte zu berücksichtigen:

- Nehmen mehr als 50 Tischgäste pro Tag am Mittagessen teil, sind zwei Menülinien anzubieten; davon ist eine Menülinie durchgängig ohne Fleisch und ohne Fisch.
- Aus religiösen Gründen muss bei Gerichten mit Schweinefleisch eine alternative Fleischsorte angeboten werden.

- Schülerinnen und Schüler, die aufgrund von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten (z. B. Laktoseintoleranz, Allergie auf Hühnereiweiß) bzw. krankheitsbedingten Einschränkungen bei der Lebensmittelauswahl vorsichtig sein müssen, ist die Teilnahme am Essen zu ermöglichen. Dies kann auf unterschiedliche Weise erfolgen: durch ein spezielles Speisenangebot, durch die Möglichkeit, Komponenten separat zu wählen oder (falls nicht anders möglich) durch das Erhitzen des von zu Hause mitgebrachten Essens²⁵.

²² Grundlage sind die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und die Umsetzung der Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung.

²³ Referenzgruppe: 7 – 9-Jährige (Referenzwerte für Energie- und Nährstoffzufuhr dieser Gruppe entsprechen dem mittleren Bereich der betroffenen Altersgruppen)

²⁴ Referenzgruppe: 13 – 14-Jährige (Referenzwerte für Energie- und Nährstoffzufuhr dieser Gruppe entsprechen dem mittleren Bereich der betroffenen Altersgruppen)

²⁵ Das von zu Hause mitgebrachte Essen muss kühl gelagert werden.

- Die sprachliche Gestaltung des Speisenplans ist klar und einfach. Nicht übliche bzw. nicht eindeutige Bezeichnungen sind zu erklären, ebenso wie klassische Garnituren, z. B. „Jäger Art“ (mit Pilzen in Rahmsauce).
- Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die Tierart, von der sie stammen, müssen auf dem Speisenplan ausgewiesen sein.
- Schülerinnen und Schüler sind in geeigneter Form in die Speisenplanung einzubeziehen. Regelmäßige Befragungen (mindestens einmal pro Schuljahr) der Schülerschaft anhand standardisierter Fragebögen sind durchzuführen.
- Der aktuelle Speisenplan muss allen (Eltern, Schülerinnen, Schülern, Schulleitungen, Lehrkräften, Erzieherinnen und Erziehern, Küchen- und Ausgabekräften) im Vorfeld zur Information und Bestellung zugänglich gemacht werden. Der Speisenplan ist deutlich sichtbar auszuhängen.
- Bei der Speisenplanung sind kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten zu berücksichtigen.



Speisenherstellung

Zubereitung und Warmhaltezeit

Die folgenden Maßnahmen haben einen positiven Einfluss auf die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der angebotenen Speisen:

- Auf eine fettarme Zubereitung ist zu achten (z. B. Fett abschöpfen)²⁶.
- Frittieren als Garmethode ist auf maximal zwei Produkte (hierzu zählt auch Fisch) pro Woche zu beschränken. Frittierfett mindestens einmal pro Woche wechseln.
- Für die Zubereitung von frischem und tiefgekühltem Gemüse sind die Garmethoden Dünsten und Dämpfen anzuwenden. Gemüse, mit Ausnahme von Kohlsorten (Rotkohl, Weißkohl, Sauerkraut), ist immer bissfest anzubieten.



²⁶ Informationen zu den Garmethoden in der Gemeinschaftsverpflegung finden Sie unter www.schuleplusessen.de--> Rubrik Qualitätsstandards

- Die Warmhaltezeit²⁷ zubereiteter Speisen ist zu minimieren, möglichst auf maximal 30 Minuten. Eine Warmhaltezeit von über drei Stunden ist inakzeptabel. Für gegartes Gemüse und kurzgebratene Komponenten beträgt die Warmhaltezeit maximal zwei Stunden²⁸.
- Eine chargenweise Produktion/Erwärmung/Regenerierung ist durchzuführen, um unnötige Warmhaltezeiten zu vermeiden. Nach Möglichkeit sollte die Produktion bzw. Anlieferung an versetzte Pausenzeiten angepasst werden.
- Warme Speisen sind mit einer Temperatur von mindestens 65°C, kalte Speisen mit einer Temperatur von maximal 7°C auszugeben.
- Abläufe für die Herstellung (z. B. in Form von Rezepturen und Arbeitsanweisungen) und die Ausgabe (z. B. in Form von Kellenplänen) der Speisen sind festzulegen und zu dokumentieren.

Sensorische Qualität

Sinnliche Wahrnehmungen entscheiden über die Akzeptanz des Essens und beeinflussen das Ernährungsverhalten nachhaltig. Es muss sichergestellt sein, dass die Verpflegung neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität auch eine angemessene sensorische Qualität erreicht. Dabei ist auf folgende Kriterien zu achten:

Aussehen z. B. Garnitur, arttypische Farben erhalten, ansprechende Farbzusammenstellung der Speisen auf dem Teller.

Der für das jeweilige Lebensmittel typische **Geschmack** ist zu erhalten. Dieser ist abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abzuschmecken.

Konsistenz z. B. Gemüse, Teigwaren und Reis bissfest; Kurzgebratenes knusprig bzw. kross; geschmortes und gedünstetes Fleisch bissfest, nicht faserig.

Tabelle 4: Einteilung Convenienceprodukte in verschiedene Conveniencestufen

Conveniencestufe		Beispiele
Grundstufe	0	Tierhälften, ungewaschenes Gemüse
küchenfertige Lebensmittel	1	entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
garfertige Lebensmittel	2	Filet, Teigwaren, Tiefkühl-Gemüse, Tiefkühl-Obst
aufbereifertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree
regenerierfertige Lebensmittel	4	Fertiggerichte (einzelne Komponenten oder fertige Menüs)
verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven

Quelle: modifiziert nach: aid infodienst (Hrsg.): „Convenienceprodukte in der Gemeinschaftsverpflegung“, Bonn 2007

²⁷ Die Warmhaltezeit beginnt nach Beendigung des Garprozesses und endet mit der Ausgabe an die letzte Verpflegungsteilnehmerin bzw. den letzten Verpflegungsteilnehmer.

²⁸ Mit zunehmender Warmhaltezeit gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen.

Convenienceprodukte

In Küchen der Gemeinschaftsverpflegung und damit auch der Schulverpflegung ist der Einsatz von Convenienceprodukten üblich. Dabei gibt es unterschiedliche Verarbeitungsgrade bzw. Conveniencestufen (siehe Tabelle 4).

Bei der Verwendung der Produkte sind ernährungsphysiologische, sensorische, ökologische und ökonomische Aspekte zu beachten. Zucker- und Salzgehalt sowie die Art des verwendeten Fettes und der Gehalt an trans-Fettsäuren sollten berücksichtigt werden. Erlauben es die zeitlichen und personellen Kapazitäten, sind Produkte der Conveniencestufen 0 bis 2 – ohne lange Lagerzeiten, die nährstoffschonend zubereitet und direkt nach der Herstellung an den Tischgast verteilt werden – zu bevorzugen.

Aus Gründen der Ausgewogenheit und Vielfalt sind beim Einsatz von Convenienceprodukten der Stufen 4 und 5 immer „frische“ Lebensmittel (Conveniencestufen 0 bis 2) zu ergänzen. Erfordert die Herstellung der Speisen und Getränke zahlreiche Prozessstufen (z. B. Cook & Chill), ist der Einsatz von Obst und Gemüse aus den Conveniencestufen 0 bis 2 zu bevorzugen.

Bei Obst und Gemüse sind aufgrund des höheren Nährstoffgehaltes tiefgekühlte Produkte den Konserven vorzuziehen²⁹.

Das Abfallaufkommen beim Einsatz von Convenienceprodukten sollte beachtet werden und in Relation zum erzielten Zeitgewinn stehen.

2.3 Standards für die Zwischenverpflegung

Ergänzend zum Mittagessen werden in der Schule auch das zweite Frühstück (Schulfrühstück) und eine Zwischenverpflegung am Nachmittag eingenommen. Diese beiden Zwischenverpflegungen sind immer im



Zusammenhang mit der Mittagsmahlzeit und der Verteilung sowie dem Umfang der sonstigen Mahlzeiten zu betrachten.

Die Wahl der Lebensmittel für die Zwischenverpflegung ist von besonderer Bedeutung, da mit einer gesundheitsfördernden Lebensmittelauswahl ein wichtiger Beitrag zur Deckung des täglichen Nährstoffbedarfs der Schülerinnen und Schüler geleistet sowie eine überschüssige Energiezufuhr vermieden werden kann.

Das Angebot für die Zwischenverpflegung darf keine Konkurrenz zur Mittagsverpflegung darstellen. Der Schulkiosk muss in der Mittagszeit geschlossen sein.

Wird in Eigenregie ein Bistro, eine Cafeteria oder ein Kiosk z. B. von einer Schülerfirma oder einem Elternverein betrieben, müssen die in Tabelle 5 aufgeführten Kriterien erfüllt werden.

²⁹ aid infodienst (Hrsg.) „Nährstoffveränderungen bei der Lebensmittelzubereitung im Haushalt“, Bonn 2008

Tabelle 5: Einsatz von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen für die Zwischenverpflegung, die mindestens integriert sind

Lebensmittel/-gruppe	Lebensmittelqualität, -auswahl und -angebot
Getränke	<p>Trinkwasser steht kostenfrei zur Verfügung angeboten werden dürfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tafel-, Quell-, Mineralwasser • ungesüßte Früchte- oder Kräutertees • Fruchtsaftschorlen (ein Teil Fruchtsaft/drei Teile Wasser) • nur für die Oberstufe: schwarzer Tee und Kaffee
Backwaren und Müsli	<ul style="list-style-type: none"> • Brot oder Brötchen mit einem Anteil von mindestens 50 % Vollkorn sind täglich im Angebot • ungezuckertes Müsli mit frischem oder getrocknetem Obst⁸
Obst und Gemüse ^{10,11}	<ul style="list-style-type: none"> • frisches Obst ist täglich verfügbar¹² (dies kann auch in Form von z. B. Früchtespießen, Obstsalaten angeboten werden) • Gemüse als Rohkost, als Belag oder Salat ist täglich im Angebot (z. B. in Stifte oder Scheiben geschnittene Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)
Milch und Milchprodukte ¹⁴	<ul style="list-style-type: none"> • Trinkmilch mit einem Fettgehalt von max. 3,5 % • zur Verarbeitung Milch mit einem Fettgehalt von max. 1,5 % • Joghurt als Naturjoghurt mit einem Fettgehalt von max. 1,5 % • Quark⁸ mit max. 20 % Fett i. Tr. (auch anstelle von Streichfett zu verwenden) • Hart- und Schnittkäse, Weich- und Frischkäse⁸ mit max. 48 % Fett i. Tr. (auch anstelle von Streichfett zu verwenden)
Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren ⁸	<ul style="list-style-type: none"> • ausschließlich Muskelfleisch¹⁵ • als Belag Fleischerzeugnisse und Wurstwaren mit max. 20 % Fett
Fisch ⁸	<ul style="list-style-type: none"> • Fisch aus nicht überfischten Beständen¹⁶
Fette/Öle ^{17,18}	<ul style="list-style-type: none"> • Rapsöl ist das Standardöl in der Speisenzubereitung • die Verwendung von Soja-, Oliven- oder Walnussöl ist möglich
Kräuter und Gewürze	<ul style="list-style-type: none"> • mit frischen Kräutern würzen und garnieren¹⁹ • jodiertes Salz⁸ einsetzen, möglich ist auch die Verwendung von fluoridiertem Jodsalz²⁰; sparsam salzen
Süßigkeiten	<ul style="list-style-type: none"> • werden nicht angeboten
pikante Snacks ⁸	<ul style="list-style-type: none"> • werden ausschließlich als Nüsse oder Samen (z. B. Sonnenblumenkerne) ohne Salz und Zucker angeboten

2.4 Lebensraum Schule

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 Schülerinnen und Schüler am Mittagessen sinnvoll und muss aktiv verfolgt werden. Dieses impliziert, dass jede Schülerin und jeder Schüler die Möglichkeit haben muss, an der Mittagsverpflegung teilzunehmen, und zwar unabhängig vom jeweiligen sozioökonomischen Hintergrund.

Essenszeit

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

- Es sind mindestens 60 Minuten Pausenzeit einzuplanen, um für den Gang zur Mensa bzw. 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 Mensa zur Verfügung steht³⁰ sind versetzte, stufenspezifische Pausenzeiten einzuplanen, die jeweils mit 60 Minuten angesetzt werden müssen. Das ist bei der Gestaltung des Stundenrasters einer Schule zu berücksichtigen.
- Für Bewegungspausen sind gesonderte Zeiten vorzusehen.

³⁰ Pro Verpflegungsteilnehmerin bzw. Verpflegungsteilnehmer sollten idealerweise insgesamt 1,4 bis 1,7 m² pro Person eingeplant werden.

Speiseraum

Für die Ausgabe und den Verzehr der Speisen muss ein gesonderter Raum zur Verfügung stehen³¹. Das schließt die Einnahme der Mittagsmahlzeit z. B. in Klassen- und Pausenräumen, Pausenhallen und Fluren aus.

2.5 Zertifizierung

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. bietet Schulen die Möglichkeit, sich entsprechend der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung zertifizieren zu lassen. Schulen können dabei die Qualitätsstandards in zwei Stufen implementieren. Zum Zertifizierungsverfahren können über das Projekt Informationsmaterialien angefordert oder auf der Internetseite unter www.schuleplusessen.de heruntergeladen werden. Für die Überprüfung des eigenen Angebotes und zur Beantwortung der Frage: „Wo stehen wir bei unserer Schulverpflegung hinsichtlich der Erfüllung der Qualitätsstandards?“ können die vom Projekt „Schule + Essen = Note 1“ entwickelten Checklisten genutzt werden. Diese Checklisten, die auf den Qualitätsstandards basieren, sind auf der oben angegebenen Internetseite verfügbar.

Hinweis: Sofern eine Schule nicht DGE-zertifiziert ist, kann keine Gewähr auf die korrekte praktische Umsetzung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung gegeben werden. In diesem Fall ist jegliche Form der Außendarstellung mit dem Projekt-Logo untersagt.

³¹ Für die Planung sind u. a. die Bestimmungen des Brandschutzes zu berücksichtigen.

3.1 Rechtliche Bestimmungen³²

Die Herstellung von Speisen und Getränken erfordert die Beachtung grundlegender Gesetze und Verordnungen sowie deren Umsetzung in die Praxis³³.

Neben den Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der sogenannten „EU-Basis-Verordnung für das Lebensmittelrecht“ (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) und des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) gibt es auch eine Reihe spezifischer Vorschriften. Die Vorschriften gelten immer dann, wenn Speisen regelmäßig und in einem organisierten Rahmen³⁴ an Dritte abgegeben werden. Werden Lebensmittel im Rahmen von pädagogischen Maßnahmen (Unterricht, Projekte) von Schülerinnen und Schülern für den Verzehr innerhalb der Gruppe hergestellt, so sollten auch hier stets die Anforderungen der einschlägigen Verordnungen zugrunde gelegt werden. Auf diese Weise lernen Schülerinnen und Schüler auch den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.

Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften wird auf Landesebene durch die jeweiligen Lebensmittelüberwachungsbehörden kontrolliert.

Hinweis: Das Einhalten aller für die Gemeinschaftsverpflegung geltenden rechtlichen Bestimmungen ist Voraussetzung für eine Zertifizierung.

3.1.1 Hygiene

Im Bereich der Lebensmittelhygiene gelten zahlreiche Rechtsvorschriften, die einen einheitlichen Hygienestandard sicherstellen sollen. Folgende rechtliche Vorgaben müssen beachtet und angewendet werden:

- die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene,
- die Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV),
- die Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung, Tier-LMHV),
- die Eier- und Eiprodukte-Verordnung³⁵, insbesondere § 7, Abs. 4³⁶,
- die Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern,
- das Infektionsschutzgesetz (IfSG).

³² Weitere Informationen aid infodienst (Hrsg.): „Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung“, Bonn 2009

³³ Den Schulen wird für die Auslegung und Umsetzung der Gesetze und Verordnungen empfohlen, Kontakt mit dem zuständigen Gesundheitsamt und der kontrollierenden Behörde, i.d.R. dem Veterinäramt, aufzunehmen. Weitere Informationen: Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.): „Sauber is(s)t gesund. Hygienische Anforderungen an die Schulverpflegung“ 2008; www.schuleplusessen.de > Informationen > Gesetze und Hygiene; www.aid.de > Ausser-Haus-Verpflegung > Hygiene; www.rki.de; www.bfr.bund.de

³⁴ Die EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ist adressiert an „Lebensmittelunternehmer“. Als Lebensmittelunternehmer einzustufen sind Einrichtungen, die kontinuierlich und organisiert Lebensmittel an Dritte abgeben.

³⁵ Die Eier- und Eiprodukte-Verordnung, zuletzt geändert am 8.8.2007

³⁶ § 7, Abs. 4: „Wer eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung für alte oder kranke Menschen oder Kinder betreibt, muss Lebensmittel, die er dort unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt hat, vor deren Abgabe zum Verzehr unter Beachtung der Vorschriften des § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung einem Erhitzungsverfahren nach Absatz 2 unterziehen.“

Im Rahmen der EG (VO) Nr. 852/2004 muss unter anderem erfüllt werden:

- die Umsetzung der guten Hygienepraxis,
- die Implementierung eines HACCP-Konzepts³⁷,
- die regelmäßige Mitarbeiterschulung.

In diesem Rahmen empfiehlt sich die Orientierung an einschlägigen Leitlinien für eine gute Hygienepraxis und die Beachtung der DIN-Normen (z. B. 10508 Temperaturen für Lebensmittel, 10526 Rückstellproben in der GV, 10524 Arbeitskleidung, 10514 Hygieneschulung, 10506 Lebensmittelhygiene-Außer-Haus-Verpflegung – Betriebsstätten).

Eine umfassende Lebensmittelhygiene ist die Grundlage für eine professionelle und organisierte Verpflegung in Schulen. Schulküchen und -mensen sowie Kioske, Bistros, Cafeterien etc. unterliegen im Hinblick auf Angelegenheiten der Lebensmittelhygiene, ebenso wie andere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung auch, der regelmäßigen amtlichen Lebensmittelüberwachung.

Hygienemanagement³⁸

Neben einem vollwertigen Verpflegungsangebot ist auch ein umfassendes Hygienemanagement von grundlegender Bedeutung. Dazu gehört die Umsetzung eines HACCP-Konzepts, das durch eine Risikoanalyse die kritischen Punkte im Umgang mit Lebensmitteln erfasst. Zur Überprüfung der Einhaltung vorgegebener Temperaturen sind beispielsweise Checklisten zu führen. Es ist eine Ausgabetemperatur von mindestens 65 °C bei warmen Speisen und maximal 7 °C bei kalten Speisen sicherzustellen. Optimierte Lager-, Zubereitungs- und Ausgabezeiten verringern ein hygienisches Risiko. Außerdem können Checklisten die Einhaltung von lückenlosen Kühlketten sicherstellen.

Die Erstellung und Umsetzung eines Reinigungs- und Desinfektionsplans ist zwingend erforderlich; beim Einsatz von Desinfektionsmitteln ist die Dosierungsanleitung einzuhalten.

Darüber hinaus gelten die Bestimmungen der guten Hygienepraxis.



© Maria Revermann

³⁷ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ist ein Konzept zur Durchführung einer Risikoanalyse und dient der Beherrschung kritischer Lenkungsstelle im Umgang mit Lebensmitteln. Weitere Informationen unter www.schuleplusessen.de.

³⁸ Die allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVV-RÜB) teilt Betriebe unter Einbeziehung der rechtlichen Rahmenbedingungen (z. B. HACCP) nach Betriebsart und verwendeten Produkten in Risikokategorien ein. Die Frequenz der Überprüfung wird nach der Bestimmung der Risikoklassen festgelegt, www.umwelt.digital.de > Verbraucherschutz > Lebensmittel

3.1.2 Produktübergreifende Vorschriften der Kennzeichnung und Kenntlichmachung

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

- die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV – Die LMKV regelt die allgemeinen Kennzeichnungsanforderungen an verpackte Lebensmittel wie die Angaben der Verkehrsbezeichnung, des Verzeichnisses der Zutaten oder der Haltbarkeit.),
- die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV),
- die Nährwertkennzeichnungsverordnung (NKV).

Zusatzstoffe

Für alle Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und damit auch für Schulumensagen gelten die Bestimmungen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. Danach muss durch verschiedene Angaben auf die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe oder Zusatzstoffklassen hingewiesen werden (z. B. „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.

Für Schulen bedeutet dies, dass die eingesetzten Zusatzstoffe auf den Speisenplänen, „in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt sind oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung“³⁹ kenntlich zu machen⁴⁰ sind.

³⁹ Siehe Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, Stand 30.09.2008, § 9 Absatz 6, Satz 6

⁴⁰ Weitere Informationen unter www.schuleplusessen.de
> Informationen > Gesetze und Hygiene > Kennzeichnungspflicht.

⁴¹ Weitere Informationen unter <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/nkv/gesamt.pdf>.

⁴² Siehe Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel. Nach Auffassung der Europäischen Kommission (Bericht an den Rat und das Europäische Parlament über die Durchfüh-

Nährwerte

Eine Pflicht zur Nährwertkennzeichnung besteht in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung nicht. Werden die Nährstoffe ausgewiesen, muss dies laut Nährwertkennzeichnungsverordnung (NKV)⁴¹ wie folgt gestaltet werden:

1. Die Angabe des Brennwertes (Energiegehalts) und des Gehaltes an Eiweiß, Kohlenhydraten und Fett.
oder
2. Die Angabe des Brennwertes (Energiegehalts) und des Gehaltes an Eiweiß, Kohlenhydraten, Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen und Natrium.

Zusätzlich zu den oben genannten Angaben dürfen weitere Angaben gemacht werden zum Gehalt an:

- Stärke,
- mehrwertigem Alkohol,
- einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren,
- Cholesterin,
- Vitaminen und Mineralstoffen (in signifikanten Mengen, d. h. mind. 15 % der Tagesdosis).

Genetisch veränderte Lebensmittel

Bezieht ein Anbieter von Schulverpflegung 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...“ auf der Speisekarte oder am Buffet gekennzeichnet werden.⁴²

rung dieser Verordnung vom 25.10.2006) sind verarbeitete oder zubereitete genetisch veränderte Lebensmittel, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung konsumiert werden, von dieser Kennzeichnungsvorschrift ausgenommen; diese Aussage ist jedoch nicht verbindlich und wird von den in Deutschland für das Lebensmittelrecht zuständigen Behörden nicht geteilt. Aufgrund dieser Rechtslage und im Sinne der Unterrichtung und des Schutzes des Verbrauchers, der eine sachkundige Wahl treffen können muss, ist der Einsatz genetisch veränderter Lebensmittel immer zu kennzeichnen. Weitere Informationen unter <http://europa.eu/scadplus/leg/de/lvb/l21154.htm>.



3.2 Personalqualifikation

Für den Verpflegungsbereich (unabhängig vom Verpflegungssystem) muss es eine verantwortliche Person und somit auch eine feste Ansprechpartnerin bzw. 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 Voraussetzung⁴³. Die regelmäßige Teilnahme an entsprechenden Weiterbildungsmaßnahmen⁴⁴ ist zwingend erforderlich.

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

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. Ferner ist eine Unterweisung im Umgang mit Kindern unterschiedlicher Altersgruppen notwendig. Bei der Auswahl des Ausgabepersonals sollte

auf Aspekte wie freundliches Auftreten, kommunikative Fähigkeiten und pädagogisches Geschick geachtet werden.

3.3 Schnittstellenmanagement

In jeder Schule muss es eine Verpflegungsbeauftragte bzw. einen Verpflegungsbeauftragten für die interne Qualitätssicherung geben. Diese Person ist Ansprechpartnerin bzw. Ansprechpartner für alle an der Schulverpflegung Beteiligten. Sie koordiniert die Kommunikation der Akteure zur kontinuierlichen Verbesserung des Verpflegungsangebotes und vermittelt zwischen den Schnittstellen Verpfleger – Schülerschaft, Verpfleger – Eltern, Verpfleger – Schulleitung, Verpfleger – Träger. Für dieses Schnittstellenmanagement kommen z. B. folgende Personen bzw. Personenkreise in Frage:

Eine **Lehrkraft**, die über die nötigen Grundkenntnisse z. B. aufgrund von fachlichen Voraussetzungen und Fortbildungen oder entsprechendem Literaturstudium verfügt. Für diese Tätigkeit könnte eine Reduzierung des Lehrdeputats gewährt werden.

Eine **externe Person**, z. B. Oecotrophologin bzw. Oecotrophologe, Diätassistentin oder -assistent, Hauswirtschaftsleiterin oder -leiter. Die Tätigkeit könnte von der Schule, dem Schulträger oder einer anderen Organisation entsprechend honoriert werden.

Eine **Kommission** mit Vertreterinnen und Vertretern von beispielsweise Eltern, Schülerschaft, Lehrerschaft, Schulleitung und Schulträgern, die sich in regelmäßigen Abständen mit oben genannten Problemstellungen befasst.

⁴³ Dazu gehören die Qualifikationen Köchin/Koch, Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter, Hauswirtschaftsleiterin/Hauswirtschaftsleiter, Oecotrophologin/Oecotrophologe, Diätassistentin/Diätassistent.

⁴⁴ Ein Anbieter von Weiterbildungsmaßnahmen ist die DGE. Weitere Anbieter sind z. B. VDD (Berufsverband der Diätassistenten), VDO₂ (Verband der Oecotrophologen), IHK (Industrie- und Handelskammer), VKD (Verband der Köche Deutschlands) sowie Berufsverbände hauswirtschaftlicher Berufe.

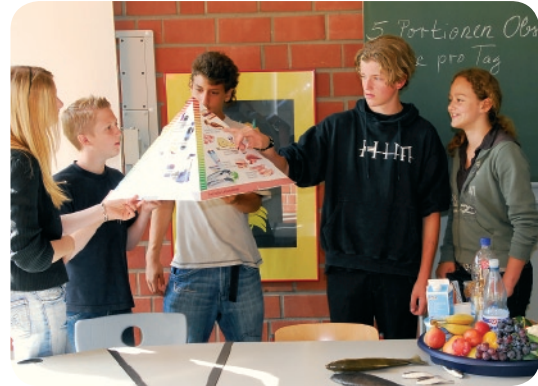
3.4 Pädagogische Rahmenbedingungen

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 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 ausgewogen und vollwertig zu ernähren oder in die eigene Gesundheit zu investieren, hängt wesentlich auch von schulischen Erfahrungen ab.

Ernährung in der Schule trägt damit auch 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.



Europaweit formulierte schon Ende der 1990er Jahre das Netzwerk Gesundheitsfördernder Schulen (ENHPS) in seinen Zielen Kriterien einer schulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung⁴⁵. Unter anderen werden aufgeführt:

- Für jede Schülerin und jeden Schüler ist eine Ernährungs- und Verbraucherbildung fächerübergreifend zu gewährleisten. Hierfür sind Standards zu entwickeln.
- Alle Lehrkräfte und schulischen Mitarbeiterinnen und 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, so dass Gesundheit und Wohlbefinden von Schülerinnen und Schülern sowie Lehrkräften zum gemeinsamen Anliegen wird.

Hinzu kommt, dass ausgewogen ernährte Kinder besser lernen. Mit einer quantitativ und qualitativ ausreichenden Energie- und Nährstoffversorgung können

⁴⁵ modifiziert nach R. Dixey et al.: Healthy eating for young people in Europe – a schoolbased nutrition education guide. Kopenhagen, WHO 1999

die Leistungen von Schülerinnen und Schülern gesteigert werden, denn Konzentrationsfähigkeit und Lernen basieren auf komplexen Stoffwechselprozessen, für die eine ausgewogene Nährstoffzufuhr notwendig ist.⁴⁶

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 Schülerinnen und Schülern bei der Zusammenstellung des Speisenplans fördert die Akzeptanz und schafft Identität („unser“ Schulessen). Eine gute Kommunikation zwischen Herstellern bzw. Anbietern und Verpflegungsteilnehmenden verbessert die Atmosphäre beim gemeinsamen Essen und ist ebenfalls Grundlage für die Akzeptanz und für die Wertschätzung des Verpflegungsangebotes.

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. Eine gute pädagogische und physiologische Verpflegungsqualität als Bestandteil des Schulprofils erweist 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 Schülerinnen und 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 Vorkehrungen zur Hygiene und Sicherheit (siehe Kapitel 3.1) müssen auch bei partizipativer Gestaltung der Schulverpflegung beachtet werden.

Als Bestandteil des Bildungskonzepts bietet das pädagogische Verpflegungskonzept zahlreiche Verbindungen zum Unterricht. Es sollte Teil der Schulentwicklung sein und Schulleitung, Lehrerinnen und Lehrer, Eltern, Schülerinnen und Schüler und externe Verpflegungsdienstleister mit einbeziehen. Die Einrichtung von Fachräumen (Küchen) zur Ernährungsbildung bietet den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, wesentliche 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.⁴⁷



⁴⁶ vgl. I. Heindl: Sinnliche Intelligenz – Perspektiven einer ästhetisch-kulturellen Ernährungsbildung. In: IQSH: Geschmack bildet – Sinnliche Intelligenz ist der Ursprung für Leben und Lernen. Institut für Qualitätssicherung an Schulen Schleswig-Holstein, Kiel 2007; B. Kaiser, M. Kersting: Frühstücksverzehr und kognitive Leistungsfähigkeit von Kindern. Ernährung im Fokus 2001 (Heft 1), S. 5-13; W. Loch: Stufen

kindlichen Lernens als Aufgabe der Erziehung. In: W. Loch (Hrsg.): Lebensform und Erziehung. Essen: Verlag Neue Deutsche Schule 1983, S. 47-59
⁴⁷ Weitere Informationen unter www.evb-online.de; vgl. H. Hesecker (Hrsg.): Neue Aspekte der Ernährungsbildung. Umschau Zeitschriftenverlag, Frankfurt 2005

Akzeptanz in der Schule

Die erfolgreiche Integration eines neuen Verpflegungsangebotes oder die Weiterentwicklung des bestehenden schulischen Angebotes nach den vorliegenden Qualitätsstandards setzt die Akzeptanz bei den Zielgruppen (allen Mitgliedern der Schule) und den verantwortlichen Akteuren voraus. Dieser Prozess muss aktiv gestaltet werden. Als sinnvoll hat es sich erwiesen:

- auf Unterstützung von (externen) Expertinnen und Experten zurückzugreifen,
- von Anfang an alle Beteiligten in die Planung und Gestaltung einzubeziehen,
- Prozesse und Beschlüsse für die Beteiligten transparent zu machen und aktiv zu kommunizieren,
- Vorbehalte und Widerstände ernst zu nehmen,
- Möglichkeiten und Grenzen einer verantwortlichen Entwicklung zu benennen.



Entwicklungsprozesse sind Lernprozesse für alle Beteiligten. Allen Beteiligten sollte deutlich werden, dass es sich bei der Implementierung und Weiterentwicklung von Schulverpflegung um eine integrative Aufgabe handelt, zu der jeder etwas beisteuern kann. Der Schulträger kann maßgeblich zur Akzeptanz der Schulverpflegung beitragen, in dem er sächliche und personelle Rahmenbedingungen unterstützt, die die praktische Umsetzung einer Schulverpflegung nach den vorliegenden Qualitätsstandards 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 deutlich werden, dass mit der Einführung der Schulverpflegung nicht nur eine weitere Aufgabe auf sie zukommt, sondern dass sie neue Wege des Schullebens und der Beziehungen zu ihren Schülerinnen und Schülern beschreiten können. Mit Eltern muss die Bedeutung der regelmäßigen Teilnahme der Kinder an der Verpflegung geklärt sein. Die Zufriedenheit der Schülerinnen und Schüler und aller weiterer Tischgäste, vor allem auch der Lehrkräfte, mit dem Speisenangebot sind regelmäßig abzufragen. Die Ergebnisse müssen transparent gemacht werden und in die Optimierung einfließen.

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



3.5 Kulturelle Rahmenbedingungen

Essen ist immer auch 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. Einseitige Geschmacksvorlieben (z. B. für Frittiertes und Süßes) sollten nicht unnötig gefördert werden. Zur Berücksichtigung der sozialen und psychischen Bedeutung des Essens sollten aber:

- die Vorlieben und Abneigungen der Schülerinnen und Schüler beachtet werden (Schulen sollten anderes Essen bekommen als Senioreneinrichtungen und Krankenhäuser),
- im Sinne einer Ess-Sozialisation geschmackliche „Übergänge“ ermöglicht werden. Dies betrifft z. B.
 - Vollkornmehl, das bei bestimmten Gerichten mit niedriger ausgemahlenem Mehl (z. B. Type 550) gemischt werden kann,
 - die Kombination von vertrauten, bekannten Lebensmitteln mit weniger Vertrautem, wie fremden (neuen) Gemüsesorten,
 - Angebote von einzelnen, klar zu unterscheidenden Komponenten, aus denen die Verpflegungsteilnehmenden ihre Zusammenstellung selbst wählen können,
 - die Möglichkeit nachzuwürzen bzw. selbst zu würzen und die eigene Gewürzrichtung zu bestimmen.
- je nach kulturellem Hintergrund der Schülerinnen und Schüler auch regelmäßig Gerichte aus unterschiedlichen Esskulturen angeboten werden (nicht nur als einmalige Aktion, sondern als Bestandteil der Regelverpflegung z. B. in Form von Bulgur als Kohlenhydratträger). Das Vermeiden tabuisierter Lebensmittel (wie Schweinefleisch) allein schafft noch keine kulturelle Akzeptanz.

Um diese Übergänge sensibel und zugleich gesundheitsfördernd zu gestalten, ist eine entsprechende Qualitätssicherung bei den Anbietern von Verpflegung ebenso notwendig wie die Einbindung von Eltern aus unterschiedlichen Kulturkreisen und die kontinuierliche Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern.



3.6 Schulorganisatorische Rahmenbedingungen

Die strukturellen Gegebenheiten sind in den Schulen sehr unterschiedlich. Diese hängen u. a. von der Größe der Einrichtung, dem pädagogischen Konzept, der Anzahl der Schülerinnen und Schüler sowie der Lehrkräfte, den verfügbaren Räumen und den Finanzierungsmöglichkeiten ab. Sie müssen bei der Gestaltung der organisatorischen Rahmenbedingungen berücksichtigt bzw. angepasst werden, da sie die Essatmosphäre mit beeinflussen.

Essatmosphäre und Schulklima

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. Faktoren, die die Essatmosphäre u. a. bestimmen, sind:

- die zur Verfügung stehende Essenszeit (siehe Seite 17),
- die Essensausgabe und das Ausgabepersonal (siehe Kapitel 4.6 und Kapitel 3.2),
- der Speiseraum (siehe Seite 17), die Raumausstattung und die Tischeindeckung.

Zur Steigerung der Identifikation mit der Mensa sollten die Schülerinnen und Schüler bei der Gestaltung des Speiseraums sowie der Mahlzeitenatmosphäre einbezogen werden. Generell ist ein stufenspezifisches Ambiente umzusetzen. Für die Oberstufe ist ein eigener Raum oder Bereich bereitzustellen.

Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Bereitschaft der Lehrkräfte bzw. der Erzieherinnen und Erzieher oder anderer Betreuungspersonen am gemeinsamen Mittagessen teilzunehmen (Vorbildfunktion) und deren Fähigkeit, eine vertrauensvolle Beziehung zu den Schülerinnen und 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 ist demnach die Teilnahme an den Mahlzeiten als Arbeitszeit zu werten.

Gestaltung des Speiseraums

Bei der Gestaltung des Speiseraumes sind folgende Aspekte zu beachten:

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

Die Essatmosphäre wird sehr stark durch den Geräuschpegel beeinflusst. Um diesen so gering wie möglich zu halten, ist der Raum entsprechend zu gestalten. Auch klare Kommunikationsregeln helfen, den Geräuschpegel beim Essen zu senken.

3.7 Ökologische Aspekte

Grundsätzlich sind Mehrportionengebinde zu verwenden. Der Einsatz von Aluminium-Einzelportionsgebinde ist hinsichtlich des hohen Müllaufkommens und aufgrund der angestrebten Vermittlung von Esskultur zu vermeiden. Auf Kleinstgebinde (einzelverpackte Lebensmittel, Getränke im 0,2 l-Tetrapak) wird im Rahmen der Verpflegung verzichtet. Getränke in Dosen werden nicht verkauft bzw. ausgegeben. Mehrwegverpackungen sowie wiederverwertbare Verpackungsmaterialien werden bevorzugt.

Um Müll zu vermeiden bzw. zu reduzieren, können im Bistro- oder Cafeteriabereich essbare Schälchen verwendet werden. Grundsätzlich sollte Mehrweggeschirr verwendet werden.

4.1 Herkunft von Lebensmitteln

Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist die Qualität von ökologisch erzeugten Lebensmitteln gegenüber konventionell erzeugten Lebensmitteln als gleichwertig zu betrachten. Bei der Lebensmittelauswahl werden jedoch auch betriebswirtschaftliche Aspekte sowie gesundheitliche, sensorische, ökologische und ethische Kriterien berücksichtigt. In diesem Zusammenhang ist es wünschenswert, sich bei der Speisenplanung an dem saisonalen Angebot zu orientieren und dabei grundsätzlich regionale Lebensmittel mit kurzen Transportwegen vorzuziehen. Es wird empfohlen, Fisch aus bestandserhaltender Fischerei¹⁶ zu beziehen sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und Produkte aus fairem Handel zu berücksichtigen.

Da der ökologische Landbau eine besonders nachhaltige Form der Landbewirtschaftung darstellt, ist die Verwendung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung empfehlenswert⁴⁸. Dabei ist zu berücksichtigen, dass das Bewerben des Bio-Angebotes eine Teilnahme am Kontrollverfahren nach EG-Öko-Verordnung⁴⁹ voraussetzt.

Praktische Hilfe für den Einsatz von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau

Für die Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischer Landwirtschaft sind prinzipiell drei Varianten möglich:

1. Einzelne Lebensmittel, z. B. Kartoffeln oder Rindfleisch, werden ausschließlich in ökologischer Qualität eingekauft.



2. Es werden Bio-Speisenkomponenten, z. B. als Gemüse oder Kartoffelbeilage, angeboten.
3. Es werden vollständige Bio-Speisen, z. B. Kartoffel-Gemüse-Auflauf, angeboten.

Ökologisch erzeugte Lebensmittel sind in der Regel teurer als konventionell erzeugte Lebensmittel. Es gibt aber eine Reihe von Möglichkeiten, die höheren Kosten zu kompensieren, z. B.:

- Regelmäßig Lebensmittel aus ökologischem Landbau einkaufen. Kontinuität eröffnet Verhandlungsspielräume.
- Einzelne Produkte komplett in Bioqualität einkaufen. Größere Abnahmemengen verringern den Preis.
- Lebensmittel aus ökologischem Landbau mit geringem Preisabstand (zu konventioneller Ware) kaufen. Bei einigen Produkten bestehen keine oder nur geringe Preisabstände.
- Sonderangebote nutzen.

⁴⁸ Im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau 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 bzw. www.biokannjeder.de.

⁴⁹ Soll die Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel ausgelobt werden, muss der Essensanbieter grundsätzlich durch eine anerkannte Öko-Kontrollstelle zertifiziert sein. Schulen unterliegen häufig nicht der Zertifizierungspflicht. Einen Leitfaden für Großküchen bezüglich der wichtigsten Maßnahmen zur Bio-Kontrolle gemäß der EG-Öko-Verordnung gibt es unter www.oekolandbau.de.

Beispielrechnung zum Bio-Anteil am Wareneinsatz (WE)⁵⁰

Die folgenden Rechenbeispiele zeigen auf, wie wenig sich ein geldwerter Warenanteil von 10 % Bio⁵¹ auf den Gesamt-Wareneinsatz auswirkt und mit welchen Maßnahmen Wareneinsatzkosten eingespart werden können. Die aufgeführten Preise bzw. Zahlen können in einzelnen Einrichtungen und Regionen durchaus unterschiedlich sein. Sie hängen nicht zuletzt von den Einkaufsmengen und den Einkaufsquellen ab. Die gezeigte Vorgehensweise der Anpassung kann prinzipiell auf

jede Speise und genauso auf einen Wochen-, Monats- oder Jahresplan angewendet werden.

Beispiel: Kartoffel-Linsen-Eintopf⁵²

Rechenbeispiel 1: Alle Lebensmittel in Bio-Qualität

Werden in dem bestehenden Rezept alle Lebensmittel (= 100 %) statt in konventioneller Qualität in Bio-Qualität eingekauft, sonst aber keine Änderungen vorgenommen, erhöht sich der Wareneinsatz (WE) um rund 83 % bzw. 0,52 Euro pro Portion.

Produkt	Menge/ Portion	Menge/ 100 Portionen	Einheit	Gericht mit konv. Produkten		Gericht mit ökol. Produkten	
				Preis/ Einheit	Preis gesamt	Preis/ Einheit	Preis gesamt
Linsen	0,080	8,00	kg	1,78	14,24	1,90	15,20
Kartoffeln	0,120	12,00	kg	1,03	12,36	1,75	21,00
Porree	0,050	5,00	kg	0,76	3,80	2,90	14,50
Möhren	0,030	3,00	kg	0,68	2,04	2,95	8,85
Zwiebeln	0,020	2,00	kg	0,71	1,42	2,95	5,90
Rapsöl	0,010	1,00	l	1,19	1,19	4,20	4,20
Brötchen	1 Stck.	100,00	Stck.	0,25	25,00	0,40	40,00
Gewürze					2,00		4,00
WE gesamt					62,05	113,65	
WE Portion					0,62	1,14	

Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau, September 2008

⁵⁰ Preise: Stand September 2008

⁵¹ Es wird empfohlen, dass mindestens 10 % des Wareneinsatzes auf Lebensmittel aus biologischer Erzeugung entfallen. Die Angabe „10 %“ bezieht sich auf den geldwerten Anteil der Bio-Produkte am gesamten

Wareneinkauf. Liegt der Gesamtwareneinsatz beispielsweise bei 1.000 Euro, sollten davon mindestens 100 Euro für Bio-Ware ausgegeben werden.

⁵² Die Beispielrechnung wurde dem Ordner „Essen und Trinken in Schulen“ (Hrsg. aid infodienst und DGE, Bonn 2003) entnommen. Die Preise der Lebensmittel wurden im September 2008 aktualisiert.

Rechenbeispiel 2: Linsen in Bio

Werden ausschließlich die Linsen in Bio-Qualität eingesetzt, entspricht dies einem WE-Anteil von 26 %. Trotz eines Bio-Anteils von knapp einem Drittel der eingesetzten Lebensmittel entstehen praktisch keine Mehrkosten im Vergleich zur konventionellen Rezeptur.



Produkt	Menge/ Portion	Menge/ 100 Portionen	Einheit	Gericht mit konv. Produkten		Gericht mit ökol. Produkten	
				Preis/ Einheit	Preis gesamt	Preis/ Einheit	Preis gesamt
Linsen	0,080	8,00	kg	1,78	14,24	1,90	15,20
Kartoffeln	0,120	12,00	kg	1,03	12,36	1,03	12,36
Porree	0,050	5,00	kg	0,76	3,80	0,76	3,80
Möhren	0,030	3,00	kg	0,68	2,04	0,68	2,04
Zwiebeln	0,020	2,00	kg	0,71	1,42	0,71	1,42
Rapsöl	0,010	1,00	l	1,19	1,19	1,19	1,19
Brötchen	1 Stck.	100,00	Stck.	0,25	25,00	0,25	25,00
Gewürze					2,00		2,00
WE gesamt					62,05		63,01
WE Portion					0,62		0,63

Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau, September 2008

4.2 Orientierungshilfe: Lebensmittelmengen für die Mittagsmahlzeit

Die folgende Tabelle dient als Orientierungshilfe für die Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit. Die angegebenen Werte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen beziehen sich auf 5 bzw. 20 Verpflegungstage.



Tabelle 6: Orientierungswerte für die altersgemäßen Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit. Die Orientierungswerte basieren auf eigenen Berechnungen. Grundlage sind die Daten aus Tabelle 3.

Lebensmittel/-gruppe	Primarstufe ²³		Sekundarstufe ²⁴	
	pro 5 Tage in g	pro 20 Tage in g	pro 5 Tage in g	pro 20 Tage in g
Kartoffeln, Nudeln, Reis (gegart)	900	3 600	1 250	5 000
Brot/Getreideflocken (z. B. zur Suppe)	30	120	35	140
Hülsenfrüchte	62	250	75	300
Gemüse/Rohkost ⁵³	650	2 600	900	3 600
Fleisch	100	400	130	520
Fisch	50	200	70	280
Fette (z. B. zum Braten, in Soßen oder Salaten)	35	140	50	200
Eier (1 Ei = 55 g)	28	110	28	110
Obst (als Zutat)	200	800	250	1 000
Käse, max. 48 % Fett i. Tr.	25	100	50	200
Milch (z. B. in Soßen oder Aufläufen), 1,5 % Fett	150	600	200	800
Sonstiges, z. B. Mehl	30	120	35	140

⁵³ Rohkostmengen können um ein Drittel geringer sein.

4.3 Kiosk- und Automaten- verpflegung

Häufig werden auch ein zweites Frühstück (Schulfrühstück) und eine Zwischenverpflegung am Nachmittag in der Schule eingenommen (siehe Kapitel 2.3). Auch

von Hausmeistern, Pächtern oder Caterern betriebene Kioske, Cafeterien, Bistros und von der Industrie bestückte Automaten sollen ein breitgefächertes, gesundheitsförderndes Angebot bereitstellen. Die in Tabelle 7 aufgeführten Anforderungen sollten dabei berücksichtigt werden:

Tabelle 7: Einsatz von Lebensmitteln bzw. Lebensmittelgruppen für die Bestückung von Kiosken und Automaten

Lebensmittel/-gruppe	Lebensmittelqualität, -auswahl und -angebot
Getränke	<p>Trinkwasser steht kostenfrei zur Verfügung angeboten werden dürfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tafel-, Quell-, Mineralwasser • ungesüßte Früchte- oder Kräutertees • Fruchtsaftschorlen (ein Teil Fruchtsaft/drei Teile Wasser) • nur für die Oberstufe: schwarzer Tee und Kaffee
Backwaren und Müsli	<ul style="list-style-type: none"> • Brot oder Brötchen mit einem Anteil von mindestens 50 % Vollkorn sind täglich im Angebot • ungezuckertes Müsli mit frischem oder getrocknetem Obst⁸
Obst und Gemüse ^{10,11}	<ul style="list-style-type: none"> • frisches Obst ist täglich verfügbar¹² (dies kann auch in Form von z. B. Früchtespießen, Obstsalaten angeboten werden) • Gemüse als Rohkost, als Belag oder Salat ist täglich im Angebot (z. B. in Stifte oder Scheiben geschnittene Möhren, Gurken, Paprika, Kohlrabi)
Milch und Milchprodukte ¹⁴	<ul style="list-style-type: none"> • Trinkmilch mit einem Fettgehalt von max. 3,5 % • zur Verarbeitung Milch mit einem Fettgehalt von max. 1,5 % • Joghurt als Naturjoghurt mit einem Fettgehalt von max. 1,5 % • Quark⁸ mit max. 20 % Fett i. Tr. (auch anstelle von Streichfett zu verwenden) • Hart- und Schnittkäse, Weich- und Frischkäse⁸ mit max. 48 % Fett i. Tr. (auch anstelle von Streichfett zu verwenden)
Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren ⁸	<ul style="list-style-type: none"> • ausschließlich Muskelfleisch¹⁵ • als Belag Fleischerzeugnisse und Wurstwaren mit max. 20 % Fett
Fisch ⁸	<ul style="list-style-type: none"> • Fisch aus nicht überfischten Beständen¹⁶

Lebensmittel-/gruppe	Lebensmittelqualität, -auswahl und -angebot
Fette/Öle ^{17,18}	<ul style="list-style-type: none"> • Rapsöl ist das Standardöl in der Speisenzubereitung • die Verwendung von Soja-, Oliven- oder Walnussöl ist möglich
Kräuter und Gewürze	<ul style="list-style-type: none"> • mit frischen Kräutern würzen und garnieren¹⁹ • jodiertes Salz⁸ einsetzen, möglich ist auch die Verwendung von fluoridiertem Jodsalz²⁰; sparsam salzen
Süßigkeiten	<ul style="list-style-type: none"> • werden nicht angeboten
pikante Snacks ⁸	<ul style="list-style-type: none"> • werden ausschließlich als Nüsse oder Samen (z. B. Sonnenblumenkerne) ohne Salz und Zucker angeboten

Das Angebot für die Zwischenverpflegung darf keine Konkurrenz zur Mittagsverpflegung darstellen. Der Schulkiosk muss in der Mittagszeit geschlossen sein.

4.4 Bewirtschaftungssysteme

Die Art der Bewirtschaftung hängt von den individuellen Bedingungen an den Schulen und von den Schulträgern ab. Prinzipiell wird zwischen Eigen- oder Fremdbewirtschaftung unterschieden. Für beide Varianten müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Für die Leitung des Verpflegungsbetriebs wird Fachpersonal eingesetzt.
- Hilfskräfte sind für ihren Arbeitsbereich geschult.
- Die Ausstattung wird dem angestrebten Verpflegungssystem und der Anzahl der Verpflegungsteilnehmenden gerecht.

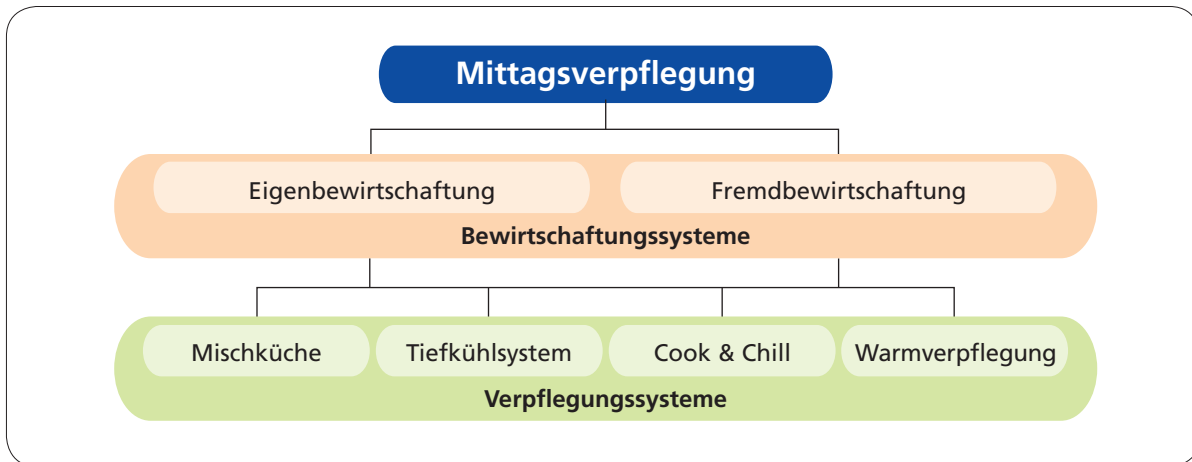
Fremdbewirtschaftung (Bewirtschaftung durch einen Pächter bzw. Caterer)

Mittels Ausschreibungsverfahren des Schulträgers bewerben sich Anbieter um den Verpflegungsbetrieb der Schule. Der Schulträger stellt die Qualitätsanforderungen zusammen, die im Leistungsverzeichnis (siehe Seite 35) ausgewiesen werden. Je detaillierter die Anforderungen sind, desto einfacher ist ein Vergleich der diversen Angebote möglich. Die Infrastruktur wird meist durch den Träger vorgegeben; teilweise kann sie aber auch mit dem Anbieter abgestimmt werden.

Eigenbewirtschaftung (Bewirtschaftung durch Schule oder Mensaverein)

Hierbei betreiben die Schulen die Mensa oder gründen zusammen mit den Elternvertretern einen Mensaverein, der in der Regel aus einem Förderverein resultiert. Der Verein stellt die Qualitätsanforderungen an die Schule. Auch hier gelten als wichtige Voraussetzungen ein detaillierter Leistungskatalog und die Anstellung von Fachpersonal (siehe Seite 21).

Abbildung: Bewirtschaftungs- und Verpflegungssysteme in der Schulverpflegung



4.5 Verpflegungssysteme⁵⁴

Das Verpflegungssystem charakterisiert die Art und Weise der Produktion. Für die Praxis werden vier Verpflegungssysteme unterschieden, mit denen grundsätzlich eine gute Verpflegungsqualität unter Berücksichtigung der vorliegenden Standards zu erzielen ist. Welches Verpflegungssystem gewählt bzw. eingeplant wird, hängt von verschiedenen Faktoren wie z. B. den finanziellen, räumlichen und/oder personellen Möglichkeiten ab.

Mischküche⁵⁵

Die Speisen werden vor Ort zubereitet. Dafür erfolgt der Einsatz von frischen Produkten sowie von Produkten mit unterschiedlich hoher Conveniencestufe. Der Einsatz von Produkten mit unterschiedlichen Conveniencestufen ergibt sich aus der vorhandenen Infrastruktur und der Qualifikation des Personals.

Tiefkühlsystem

Ausschließliche oder überwiegende Verwendung von angelieferten tiefgekühlten Speisen, die von einem kommerziellen Anbieter oder einer Zentralküche stammen. Die Hersteller bieten ganze Menüs oder Einzelkomponenten an. In der Schule werden die Speisen nur noch regeneriert. Die Tiefkühlkette ist vom Zeitpunkt der Herstellung, über Lagerung/Transport bis zum Regenerieren der Speisen lückenlos einzuhalten. Die Speisen sind mit Rohkost und/oder frischen Salaten zu ergänzen.

Cook & Chill

Ausschließliche oder überwiegende Verwendung von angelieferten gekühlten Speisen, die von einem kommerziellen Anbieter, einem anderen Verpflegungsbetrieb oder einer Zentralküche stammen. In der Schule werden die Speisen nur noch regeneriert. Die Kühl-

⁵⁴ Weitere Informationen unter www.schuleplusessen.de.

Medien zum Thema unter www.aid.de/shop/

⁵⁵ Das ursprüngliche Frischkostsystem, bei dem alle Speisen – ohne die Verwendung von Convenienceprodukten (z. B. geputzter und

geschnittener Salat, tiefgekühltes Gemüse, geschälte Kartoffeln) – vor Ort frisch zubereitet werden, findet man in der Praxis heute kaum noch. Üblich ist stattdessen die sogenannte Mischküche.

kette ist vom Zeitpunkt der Herstellung, über Lagerung/Transport bis zum Regenerieren der Speisen lückenlos einzuhalten. Die Speisen sind mit Rohkost und/oder frischen Salaten zu ergänzen.

Warmverpflegung

Die Speisen werden in einer Zentralküche zubereitet und heiß (Mindesttemperatur 65 °C) an die Einrichtung geliefert. Der Transport erfolgt in Spezialbehältnissen, die aktiv beheizbar oder zur Vermeidung von Wärmeverlusten gut isoliert sind. In der Einrichtung werden die Speisen direkt ausgegeben.

4.6 Essensausgabesysteme

Die Ausgabe des Essens kann auf verschiedene Arten erfolgen. Es wird zwischen folgenden Ausgabesystemen unterschieden:

Tischgemeinschaft: Mehrportionenausgabe in Schüsseln und auf Platten, die auf den Tischen verteilt werden.

Cafeteria-Line: Tablettssystem und Ausgabentheke, an der die Speisen einzeln auf Tellern angerichtet werden.

Free-Flow-System: Schülerinnen und Schüler stellen die Menükomponenten an verschiedenen Ausgabeeinheiten selbst zusammen; die Speisen sind in der Regel nach der üblichen Menüfolge Vorspeise und Salat, Hauptgericht, Nachspeise und Getränke angeordnet.

Das Ausgabesystem Tischgemeinschaft eignet sich für alle Schulformen. Cafeteria-Line und Free-Flow-System eignen sich ab der Sekundarstufe.



4.7 Bestell- und Abrechnungssysteme

Es gibt verschiedene Bestellsysteme (z. B. wöchentlich) und Abrechnungssysteme (z. B. mit Chipkarten, monatliche Abbuchung), die unterschiedlich miteinander kombinierbar sind.

Abosystem: Die Eltern abonnieren das Essen für ihr Kind für einen festgelegten Zeitraum (z. B. monatlich oder halbjährlich) im Voraus. Dies bietet dem Anbieter eine große Planungssicherheit und unterstützt die regelmäßige Teilnahme.

Essensmarkensystem: Der Verkauf von Essensmarken, die von den Schülerinnen und Schülern an einem Stempelautomaten entwertet werden. Mit dem Abstempeln der Marken bis zu einem bestimmten Zeitpunkt wird automatisch das Mittagessen bestellt.

Kartensystem/Guthabekarte: Die Eltern zahlen einen vorher festgelegten Betrag, der auf einer Gutschriften- oder Geldkarte gespeichert ist. Die Schülerinnen und Schüler müssen ihr Essen wie beim Essensmarkensystem bis zu einem bestimmtem Zeitpunkt wählen. Die Kosten werden vom gespeicherten Betrag abgezogen.

Wertmarkensystem: Die Schülerinnen und Schüler erwerben Wertmarken, mit denen sie das Essen zahlen und die gegebenenfalls auch als Zahlungsmittel in der Cafeteria eingesetzt werden können.

Magnetkartenbestellsystem: Mit einer personalisierten Magnetkarte bestellen die Schülerinnen und Schüler das Essen über ein Bestellterminal in der Schule oder über das Internet und erhalten es an der Ausgabe. Die Abrechnung erfolgt bargeldlos.

4.8 Leistungsverzeichnis

Wenn die Schule das Essen nicht selbst zubereitet, sondern beliefert wird, muss in jedem Fall ein Leistungsverzeichnis erstellt werden, das Art und Umfang der Verpflegungsqualität festlegt. Dieses Leistungsverzeichnis dient als Basis für das Ausschreibungsverfahren. Je detaillierter die Anforderungen in einem Leistungsverzeichnis formuliert sind, desto einfacher ist der Vergleich verschiedener Angebote. Auch bei Bewirtschaftung in Eigenregie sollte ein Leistungsverzeichnis erstellt werden.

In einem Leistungsverzeichnis muss enthalten sein:

- die Übergabe verbindlicher Vierwochenspeisenpläne, aus denen
 - a) der Einsatz von Lebensmitteln nach den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung sowie
 - b) nährstoffoptimierte Rezepte auf Basis der D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr hervorgehen,
- Erklärung des Anbieters zur freiwilligen Selbstauskunft bzgl. der Überprüfung der Einhaltung der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung,
- Kommunikation zur Qualität (Feedbackbögen),
- Zubereitungsarten,
- das gewählte Verpflegungssystem,

- das gewählte Ausgabesystem,
- Logistik,
 - z. B. Anlieferung, Warmhaltezeit der Speisen,
- Art der Bestellung und Abrechnung,
- Art und Umfang der bestehenden Infrastruktur,
 - z. B. Art und Leistung der vorhandenen Geräte,
- Ansprechpartnerinnen bzw. Ansprechpartner,
- allgemeine Referenzen sowie Referenzen im Bereich der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen,
- betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept,
- Einsatz von qualifiziertem Personal,
- Bestätigung, dass nur tarifgebundenes und sozialversichertes Personal eingesetzt wird,
- Angaben zur Personalentwicklung,
 - z. B. in Form von Weiterbildungsmaßnahmen,
- Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit durch Auszug aus dem entsprechenden Berufsregister,
 - z. B. Handelsregister, Gewerbenachweis, der nicht älter als sechs Monate sein sollte,
- vom Auftraggeber festgelegte Sanktionen bei Nichteinhaltung der Qualitätsstandards.

In einem Leistungsverzeichnis kann enthalten sein:

- Umfang des Einsatzes von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau,
- Eigenerklärung, dass Betriebsbesichtigungen möglich sind,
- ggf. Angabe über vorhandene Zertifikate
 - z. B. nach DIN EN ISO 9001,
- ggf. das Bio-Zertifikat einer staatlich anerkannten Öko-Kontrollstelle.

4.9 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 (z. B. klassische Plakatwerbung): Sie dient der absichtlichen Beeinflussung von Menschen, um sie für ein bestimmtes Produkt als Käufer zu gewinnen.

Schülerinnen und Schüler sollen in der Schule auch lernen, verständlich und selbstbewusst mit den Versprechen von Werbebotschaften umzugehen. Sie müssen durchschauen können, was versprochen wird, kurz: Die Schule muss Werbekompetenz vermitteln.



Schulsponsoring versus Werbebotschaften in der Schule

Schulsponsoring 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 alle Schulen auf der Suche nach zusätzlichen Mitteln.

Gleichzeitig aber haben auch Werbeindustrie und Werbeagenturen Kinder und Jugendliche als eine interessante Zielgruppe von heute und als potenzielle Käufer von morgen entdeckt. Durch Werbeaktionen in der Schule kann eine frühe Kundenbindung hergestellt und der Absatz gesteigert werden. Diese Chancen und Gefahren eines Sponsorings bzw. 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 berücksichtigen⁵⁶.

⁵⁶ Hilfestellung und weiterführende Literatur: 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. Internet: <http://www.verbraucherbildung.de/projekt01/d/www.verbraucherbildung.de/>

schlaglichter/archiv/tagungsband_werbung_und_sponsoring.html; Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. (Hrsg.): Werbung und Sponsoring in der Schule. Schriftenreihe des Verbraucherzentrale Bundesverbandes zur Verbraucherpolitik, Band 8. BWV Berliner Wissenschafts-Verlag GmbH, Berlin 2006

Adressen und Medien

Die Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und stellt keine Wertung dar. 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

Projekt „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

Sektionen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

Baden-Württemberg	Tel. 07181 45862, Fax 07181 45202, E-Mail: zentrale@dge-bw.de
Hessen	Tel. 06172 959810, Fax 06172 959808, E-Mail: dgehessen@arcor.de
Mecklenburg-Vorpommern	Tel. 0385 5213455, E-Mail: S.Gladasch@dge-mv.de
Niedersachsen	Geschäftsstelle Hannover Tel. 0511 3802466, Fax 0511 3802465, E-Mail: hennemann.dge-nds@t-online.de Geschäftsstelle Oldenburg Tel. 0441 9490907, Fax 0441 9490908, E-Mail: H.Bocklage@t-online.de
Sachsen	Tel. 0341 7111290, Fax 0341 7111291, E-Mail: wegener@dge-sachsen.de
Schleswig-Holstein	Tel. 0431 62706, Fax 0431 674092, E-Mail: nissen.dge@gmx.de
Thüringen	Tel. 03641 949749, Fax 03641 949742, E-Mail: b9mawi@uni-jena.de

Vernetzungsstellen Schulverpflegung

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

Baden-Württemberg	DGE Sektion Baden-Württemberg e. V. Tel. 07181 4746410, Fax 07181 4746430, E-Mail: schule@dge-bw.de
Bayern	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Tel. 089 2182-0, Fax 089 2182-2677, E-Mail: schulverpflegung@stmelf.de
Berlin	c/o Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V. Tel. 030 90265455, Fax 030 90265443, E-Mail: mail@vernetzungsstelle-berlin.de
Brandenburg	info@schulverpflegung-brandenburg.de
Bremen	zurzeit über die Senatorin für Bildung und Wissenschaft Tel. 0421 3612428
Hamburg	Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e. V. (HAG) Tel. 040 63647794, E-Mail: doerte.frevel@hag-gesundheit.de
Hessen	Vernetzungsstelle Schulverpflegung Tel. 0641 48003658, Fax 0641 48003660, E-Mail: Katja.Schneider@afl.hessen.de Servicestelle Schule & Gesundheit Tel. 0641 48003657, Fax 0611 97102976, E-Mail: reiner.mathar@afl.hessen.de
Mecklenburg-Vorpommern	DGE Sektion Mecklenburg-Vorpommern e. V. Tel. 01802 59059066-30 oder -31, E-Mail: info@dgevesch-mv.de
Niedersachsen	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., c/o Landesschulbehörde Tel. 0531 484 3381, E-Mail: katharina.dube@dgevesch-ni.de
Nordrhein-Westfalen	Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e. V. Tel. 0211 3809228, Fax 0211 3809238, E-Mail: schulverpflegung@vz-nrw.de
Rheinland-Pfalz	Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel Koordinierungsstelle Ernährungsberatung Tel. 02602 9228-47 od. -46, Fax 02602 922827, E-Mail: schulverpflegung@dlr.rlp.de
Saarland	LandesArbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung Saarland e. V. (LAGS) Tel. 0681 976197-40 oder -10, Fax 0681 97619799, E-Mail: vernetzungsstelle-saarland@lags.de

Sachsen	DGE Sektion Sachsen e. V. Tel. 0341 7111292, Fax 0341 7111293, E-Mail: sorg@dge-sachsen.de
Sachsen-Anhalt	Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e. V. Tel. 0391 8364111, Fax 0391 8364110, E-Mail: mandy.waberer@lvg-lsa.de
Schleswig-Holstein	DGE Sektion Schleswig-Holstein e. V. Tel. 0431 2000133, Fax 0431 674092, E-Mail: kontakt@dgevesch-sh.de
Thüringen	Verbraucherzentrale Thüringen e. V. Tel. 0361 55514-23 oder -24, Fax 0361 5551440, E-Mail: vernetzungsstelle@vzth.de

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

aid infodienst

Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e. V.

Heilsbachstraße 16 · 53123 Bonn
Telefon 0228 8499-0
Telefax 0228 8499-177
E-Mail: aid@aid.de
Internet: www.aid.de
www.was-wir-essen.de

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)

Internet: www.bmelv.de
www.in-form.de
www.aktionsplan-allergie.de

Forschungsinstitut für Kinderernährung e. V.

Heinstück 11 · 44225 Dortmund
Telefon 0231 792210-0
E-Mail: fke@fke-do.de
Internet: www.fke-do.de

Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. (vzbv)

„Pillbox“ – Markgrafenstraße 66 · 10969 Berlin
Telefon 030 25800-0
Telefax 030 25800-218
E-Mail: info@vzbv.de
Internet: www.vzbv.de
www.verbraucherzentralen.de

Deutscher Allergie- und Asthmabund e. V. (DAAB)

Fliethstraße 114 · 41061 Mönchengladbach
Telefon 02161 814940
Telefax 02161 8149430
E-Mail: info@daab.de
Internet: www.daab.de

Peb – Plattform für Ernährung und Bewegung

Wallstraße 65 · 10179 Berlin
Telefon 030278797-67
Telefax 030 278797-69
E-Mail: plattform@ernaehrung-und-bewegung.de
Internet: www.ernaehrung-und-bewegung.de

Essen und Trinken in Schulen

Der DGE/aid-Ringordner beschreibt die Grundzüge einer vollwertigen Ernährung von Grundschulern und Jugendlichen, informiert über eine optimale Zwischen- und Mittagsverpflegung und die Integration der Verpflegung in den Schulalltag. Er erläutert verschiedene Verpflegungssysteme und wichtige Gesetze und Verordnungen. Ein Serviceregister mit Literaturhinweisen, Kopiervorlagen sowie Internetadressen rundet das Informationsangebot ab. Der Ordner wird zurzeit überarbeitet und ist voraussichtlich ab 2010 wieder verfügbar.

Bezugsquelle für diesen Ordner und weitere DGE-Medien zum Thema vollwertige Ernährung ist der DGE Medienservice:

DGE MedienService

c/o IBRo Versandservice GmbH
Postfach 50 10 55 · 18055 Rostock

Telefon 0228 90926-26

Telefax 0228 90926-10

E-Mail: info@DGE-MedienService.de

Internet: www.dge-medien-service.de

Esspedition Schule

Ernährungsbildung als zentraler Bestandteil der Gesundheitsförderung ist notwendiger denn je. Neben den Elternhäusern können die Schulen entscheidend dazu beitragen. Hier setzt der aid-Ringordner Esspedition Schule an.

Der Ordner sowie weitere Materialien sowohl für den Unterricht in Schulen als auch für die Küchenpraxis sind im aid-MedienShop erhältlich:

aid-MedienShop aid-Vertrieb

c/o IBRo Versandservice GmbH
Postfach 50 10 55 · 18055 Rostock

Telefon 02225 926146

02225 926176

Telefax 02225 926118

E-Mail: bestellung@aid.de

Internet: www.aid.de/shop

Impressum

Herausgeber

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)

Godesberger Allee 18 · 53175 Bonn

www.dge.de

gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)

„Schule + Essen = Note 1“ ist ein Projekt im Rahmen
von IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde
Ernährung und mehr Bewegung

www.in-form.de

Konzeption, Text und Redaktion

DGE, Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung,

Projekt „Schule + Essen = Note 1“:

Dr. Margit Böltz, Kathrin Bausch, Angela Bechthold,
Dr. Elke Liesen, Holger Pfefferle, Marion Romeike,
Tatiana Schmid in Zusammenarbeit mit Prof. Ulrike
Arens-Azevêdo

DGE-Arbeitskreis Schule – Ernährung – Bildung:

Prof. Dr. Ines Heindl (Leitung)

Dagmar von Cramm

Peter Gnielczyk

Prof. Dr. Helmut Heseke

Prof. Dr. Barbara Methfessel

Elisabeth Müller-Heck

Dr. Helmut Oberitter

Holger Pfefferle

Dr. Christel Rademacher

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies

Sabine Schulz-Greve

in Zusammenarbeit mit dem

Referat Fachmedien und Sektionskoordination

in Abstimmung mit den Referentinnen und Referenten der zuständigen Länderministerien

Gestaltung

GDE Preprint- und Mediaservice GmbH, Bonn

www.GDE.de

Bestellung

Die vorliegende Broschüre ist gegen eine Versand-
kostenpauschale beim DGE ProjektService erhältlich

Telefon: 0228 90926-14

(Mo. – Fr. 9-13 Uhr)

Telefax: 0228 90926-17

E-Mail: info@dge-projektservice.de

Internet: www.dge-projektservice.de

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

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

Eine Auslobung bzw. Werbung in Bezug auf die Qualitätsstandards ist aus-
schließlich mit einer Zertifizierung durch die DGE gestattet. Bei Interesse an
einer Zertifizierung können über das Projekt Informationen angefordert oder
im Internet unter www.schuleplusessen.de heruntergeladen werden.

© DGE Bonn, 2. Auflage 2009

Notizen

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



www.schuleplussessen.de



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Godesberger Allee 18 · 53175 Bonn
Tel.: 0228 3776-600 · Fax: 0228 3776-800