



RÜCKBLICK

Ganzttag is(s)t vielfältig: Blickpunkt Klimateffiziente Schulküche

Am 08. und 09. Dezember 2021 lud die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen in Kooperation mit der Serviceagentur „Ganztagig lernen“ zum zweitägigen Fachtag „Ganzttag is(s)t vielfältig: Blickpunkt Klimateffiziente Schulküche“ alle Akteure, wie Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte, Schulverwaltung, Schulträger, Caterer, Aus- und Fortbildung, Schulentwicklung und Jugendhilfe sowie Kooperationspartner, UBUS-Fachkräfte und alle Interessierten ein.

In der je zweieinhalbstündigen Online-Veranstaltung erhielten die Teilnehmenden Anregungen, welche Bedeutung der Gestaltung und Planung des Mensaraums zukommt und was dabei beachtet werden sollte sowie Verpflegungstipps zur klimateffizienten Küche. Neben fachlichen Impulsen wurden im Rahmen von Workshops Projekte vorgestellt, die Raum für einen Erfahrungsaustausch und für die Vernetzung untereinander boten. Wesentliche Informationen und Hinweise haben wir für Sie zusammengefasst:

Der Schwerpunkt an Tag 1 der Veranstaltung lag auf dem Thema Mensaraum und -gestaltung. Dazu fand nach der Einführung und Begrüßung ein Stilles Schreibgespräch mit Hilfe des Online Tools Padlet statt. In dem Padlet wurden bereits gemachte Erfahrungen, Erwartungen an die Veranstaltung und Fragestellungen mitgeteilt.

Tag 1 am 08.12.2021

Vortrag:	Mensaraum und -gestaltung: Erfahrungen aus der Beratungspraxis
-----------------	---

*Elmar Königer,
staatl. gepr. Betriebswirt*

Herr Königer teilte im Impulsvortrag zum Thema Mensaraum und -gestaltung seine Erfahrungen aus der Beraterpraxis. Die Ausgestaltung der Mensaräume seien elementar wichtig für den Gast und deren Wahrnehmung der Speisenqualität, erklärt er. In seinem Impulsvortrag ging er auf folgende Themen, die bei der Mensaraumgestaltung berücksichtigt werden sollen, vertiefend ein: Wird eine Nutzung als Lern-/Aufenthaltsraum vorgesehen? Welche Belegungsfrequenz wird erreicht? Welche Altersstruktur haben die Schülerinnen und Schüler? Welches Verteilsystem ist angedacht? Wie wird die Mensa bewirtschaftet? Wie sind die baurechtlichen Vorgaben im Gebäude?

Der Raum sollte möglichst lichtdurchflutet oder alternativ mit geeignetem Licht gut ausgeleuchtet sein, damit die Ausstattung eine „Wohlfühlatmosphäre“ erzeugt. Darüber



hinaus ist die Raumluf, Temperatur und Raumakustik ebenfalls elementar. In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass die Wahl der Einrichtungsgegenstände unter anderem von der Funktionalität bestimmt wird (klappbare Tische, stapelbare Stühle).

Herr Köninger verwies darauf, dass bei der Mensaplanung die Belegungsfrequenz für die weitere Ablauforganisation, vom Kontrollsystem der Ausgabe bis zum Geschirrrücklauf, wichtig ist. Die Altersstruktur der SchülerInnen ist bedeutend, um ein zielgerichtetes Verpflegungskonzept zu erarbeiten. Auch die Bewirtschaftungsform wirkt sich unmittelbar auf gewisse Planungsvorgaben und Bedürfnisse aus, dabei ging er auf den Unterscheid der Fremd- und Eigenbewirtschaftung ein.

Herr Köninger stellte den Begriff der Partizipation heraus, da sie den besten Erfolg in Bezug auf die Akzeptanz der Mensa und des gesamten Verpflegungskonzepts ausmacht. Partizipation greift auf vielen Ebenen zum Beispiel in der Planung, Organisation und Durchführung des Angebots. Die Mensa wird von Schülerinnen und Schülern später dann besser angenommen, wenn sie schon bei der Planung integriert werden und eigene Ideen einbringen konnten. In der Organisation müssen alle Organisationsstrukturen von Beginn an klar strukturiert sein. Ebenso ist es wichtig, darauf zu achten, dass die Vorgänge in den schulischen Tagesablauf der Schülerinnen und Schülern passen, erklärt er. Partizipation in der Durchführung des Angebots bedeutet im Idealfall alle Personen (Schulleiter, Lehrkräfte, Eltern und Schülerschaft) ins Boot zu holen, dies kann bei Schülerinnen und Schülern zum Beispiel über AGs geschehen. Ebenfalls erläuterte Herr Köninger die Effekte einer verpflichtenden Mittagsverpflegung.

Unterstützung bei der Umsetzung können Schulen in Form der Impulsberatung Schulverpflegung erhalten, die Schulen auf dem Weg zu einer gelingenden Schulverpflegung und Ernährungsbildung unterstützt und kostenlos bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen in Anspruch genommen werden kann.

→ Kontakt Elmar Köninger:

info@pcn-koeninger.com

→ [Impulsberatung Schulverpflegung Hessen](#)

→ [Kontaktformular zur Impulsberatung Schulverpflegung Hessen](#)

Vortrag: Mensaplanung und -gestaltung einer Schulküche

Sascha Buurman
Dipl.-Ing.(FH) Architekt

Im Vortrag von Herr Buurman ging es um die Frage „Wie wird die Mensa zum Teil der Lebenswelt Schule?“. Neben der reinen Mittagsverpflegung gibt es weitere Aufgaben und Funktionen, die es bei der Planung zu berücksichtigen gilt. Er erläuterte Herausforderungen



bei der Umsetzung von pädagogischen Konzepten, ging auf Herausforderungen beispielsweise in Bezug auf die Akustik und auf das Klima sowie die Klimaanpassung ein.

Bei der Umsetzung von pädagogischen Konzepten sollten die Schulen vor Planungsbeginn durch Fragestellungen wie: *Wie viele Schülerinnen und Schüler sollen in wie vielen Schichten am Essen teilnehmen? Welches Betreiberkonzept liegt vor? oder Welches pädagogische Konzept wird verfolgt?* unterstützt werden, erklärt er. Da in vielen Schulen, die Mensa nicht nur ein Ort der Mittagsverpflegung ist, sondern auch als Lernort dient, entstehen besondere Herausforderungen im Bereich der Akustik. Die Lautstärke und Nachhallzeit müssen durch akustisch wirksame Absorber soweit gedämpft werden, dass Vorgaben der DIN 18040 und DIN 18041 sowie die Arbeitsstätten-Richtlinie erfüllt werden. Dabei verweist Herr Buurman darauf, dass mit einer Akustikdecke diese Anforderungen in der Regel nicht zu erfüllen sind. Einfache Maßnahmen, um eine Schallentstehung zu vermeiden sind beispielsweise Filzgleiter an Stühlen und Tischen oder eine sinnvolle Raumgliederung.

Helle und lichtdurchflutete Räume können eine hohe architektonische Qualität gewährleisten, bringen aber Herausforderungen für das Klima mit sich, die vor allem in Bezug auf die Kosten berücksichtigt werden müssen, erklärt Herr Buurman. Lösungen für die Verschattung von großflächigen Glasfassaden können architektonische Lösungen, Bepflanzungen und Ausrichtung sein. Technische Lösungen wären die Verschattung durch einen außenliegenden Sonnenschutz, Kühldecken sowie eine Lüftungstechnik.

Des Weiteren muss zukünftig bei der Planung und Nutzung der Gebäude die CO₂-Bilanz stärker in den Blick genommen werden. Dies kann zum einen durch die verwendeten Materialien geschehen und zum anderen beim Betrieb der Mensen, durch die Vermeidung von Essenabfällen und der Reduzierung des Fleischangebotes.

- Kontakt Sascha Buurman:
info@h3-plan.de
- [Küchen- und Mensaplanung](#)
- [Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme](#)

Tag 2 am 09.12.2022

Am zweiten Tag startete der Tag der Fachtag „**Ganztag is(s)t vielfältig: Blickpunkt Klimaeffiziente Schulküche**“, wie der erste Tag nach einer kurzen Begrüßung mit einem Stillen Schreibgespräch. Hierbei lag der Schwerpunkt auf der Gestaltung des Verpflegungsangebots. Auch hier wurden mit Hilfe der digitalen Pinnwand „Padlet“ Erfahrungen geteilt sowie Erwartungen an die Veranstaltung und Fragestellungen mitgeteilt.


**Vortrag: Gemeinsam auf dem Weg zu einer klimabewussten Verpflegung –
Netzwerk „100 KlimaKantinen“**

*Anika Kup,
Referat VIII „Grundsatzfragen der Ernährung, Ernährungspolitik,
Ernährungsbildung“
Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und
Verbraucherschutz*

Unter dem Motto „Gemeinsam auf dem Weg zu einer klimabewussten Verpflegung“ stellte Frau Kup das Netzwerk „100 KlimaKantinen“ vor. Das Programm findet sich in der im Oktober 2020 veröffentlichten Hessischen Ernährungsstrategie „Gut essen in Hessen: gesund, regional, nachhaltig“ im 1. Handlungsfeld als neue Maßnahme wieder. Idee und Ziele des Netzwerkes ist es, das Engagement der Einrichtungen für mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz durch

- Informationen
- Erfahrungsaustausch
- Vernetzung
- neue Impulse
- praxisnahe Lösungsansätze
- gegenseitige Unterstützung und Weiterentwicklung

zu unterstützen.

Eine Mitgliedschaft des Netzwerkes richtet sich an private und öffentliche Kantinen, Mensen und Betriebsrestaurants, wie KiTAs, Schulen, Betriebskantinen und -restaurants, Großküchen in Krankenhäusern und Rehakliniken sowie Großküchen in Wohneinrichtungen für Seniorinnen und Senioren.

Vorraussetzungen für eine Aufnahme in das Netzwerk ist die Umsetzung von acht Maßnahmen aus fünf Kategorien – Klima, Umwelt, Nachhaltiges Wirtschaften, Bildung, Über den Tellerrand – eines Maßnahmenkatalogs. Frau Kup, gab beispielhafte Einblicke in die Kategorien und entsprechenden Maßnahmen.

In der Kategorie „Klima“ wäre die *Reduktion des Fleischanteils* eine mögliche Maßnahme, die durch das Angebot einer vegetarischen Menülinie zu erreichen ist. Diese Maßnahmen müssen nachgewiesen werden, beispielsweise durch einen Speiseplan der angebotenen Menülinie. *Ökologisch erzeugte Produkte einsetzen* wäre eine beispielhafte Maßnahme der Kategorie „Umwelt“, wobei mindestens 4 Produkte in Bio-Qualität bezogen werden. In der Kategorie „Nachhaltiges Wirtschaften“ kann eine Maßnahme das *Vermeiden von Lebensmittelverschwendung* durch die Erfassung des Lebensmittelabfalls, Nachschlag, oder Portionierung der Speisen und Komponenten sein. *Gäste und Mitarbeitende informieren* zum Beispiel durch Aktionstage, -wochen zum Thema Nachhaltigkeit – Bauernhof als Klassenzimmer ist eine mögliche Maßnahme der Kategorie „Bildung“. In der Kategorie „Über den Tellerrand“ kann beispielsweise die Maßnahme *Klimaneutrale Mobilität fördern* durch



Fahrradstellplätze erreicht werden.

Frau Kup macht im Zuge der Kategorie „Bildung“ auf die Ernährungsbildungs-Programme Ernährungsführerschein BzFE (Primarstufe), Werkstatt Ernährung (Sekundarstufe 1) – Baustein 10 und Bauernhof als Klassenzimmer aufmerksam.

Für eine Mitgliedschaft im Netzwerk werden ein ausgefüllter Anmeldebogen sowie eine ausgefüllte Checkliste, in der Sie vermerken können, welche Maßnahmen Sie bereits umsetzen und welche Nachweise Sie beifügen möchten benötigt.

- E-Mail und Kontakt für Anmeldung: 100klimakantinen@umwelt.hessen.de
- [Maßnahmenkatalog](#)
- [Werkstatt Ernährung](#)
- [Bauernhof als Klassenzimmer](#)
- [Anmeldebogen](#) und [Checkliste](#)
- [Leitfaden „Hessisch Bio für die Großküche“ \(FiBL\)](#)
- Nähere Informationen unter: <https://umwelt.hessen.de/Ernaehrung/Kantinen-und-Grosskuechen>

**Workshop 1: Netzwerk „100 KlimaKantinen“
– Eine KlimaKantine berichtet aus der Praxis**

*Bilge Caner,
Küchenleiterin am Campus Klarenthal*

In Workshop 1 stellte Frau Caner den Campus Klarenthal in Wiesbaden vor. Sie versorgt als Küchenleiterin 480 Schülerinnen und Schüler sowie 120 Kitakinder am Campus – und somit alle von der Kindertagesstätte bis zur gymnasialen Oberstufe. Als Klimaneutrale Küche achtet sie auf die Einbindung der Küchen/Caterer in den Schulen, auf möglichst kurze Essenswege, regionales Gemüse und Fleisch sowie auf die Lebensmittelabfälle. Sie berichtet über das Projekt *Regrowing* bei dem Gemüseabfall genutzt wird, um neues Gemüse zu züchten.

Frau Caner erklärt, dass sie die Kinder in die Küche miteinbezieht, in engem Austausch mit ihnen steht und ihre Ideenvorschläge und Essenswünsche versucht in die Tat und somit den Speiseplan umzusetzen. Sie hebt hervor, das gemeinsames Kochen von Bedeutung ist und die Stärken der Kinder-Lehrkräfte-Beziehung durch das Essen gestärkt wird. Die Salatbar am Campus kommt besonders gut an - sie ist vitaminreich, enthält regionale Produkte und durch den Umgang mit Buffet ist immer für jeden etwas dabei.



Gesundes Essen bedeutet:

- Entdecken von neuen Geschmacksrichtungen
- Vielfältige, gesunde Küche
- Neue Rezepte
- Neugier wecken
- Nicht zwingen, sondern überzeugen

→ E-Mail: info@bilgeskueche.de

→ [Webseite Campus Klarenthal](#)

→ Bilges Küche: [Beispiel gelingender Praxis](#)

Workshop 2: Gemeinsam Lebensmittel wertschätzen – Wege des Schulträgers der Stadt Hanau
--

*Ralf Fenôt,
Arbeitsbereich Schulverpflegung der Stadt Hanau*

Der Workshop konnte kurzfristig nicht umgesetzt werden.

Abschluss und Ausblick

Wie auch die Eindrücke der Teilnehmenden zu den einzelnen Workshops zeigen, konnte die Veranstaltung „**Ganztag is(s)t vielfältig: Blickpunkt Klimateffiziente Schulküche**“ mit seinen interessanten und informativen Vorträgen viele Anregungen für den Schulalltag anstoßen. Darüber hinaus konnten sich die Teilnehmenden, trotz des online Formats, austauschen und vernetzen.

Weitere Termine der Veranstaltungsreihe:

Die Veranstaltung wird auch im Jahr 2022 fortgesetzt und findet am Mittwoch, den 16.11.2022 und Donnerstag, den 17.11.2022 statt ([zum Veranstaltungsplaner](#))

Teilnehmende

Insgesamt haben sich über 70 Teilnehmende zu der Online-Veranstaltung zugeschaltet – darunter Schulleitungen, Lehrkräfte, Schulträger, Leitungen bzw. Mitarbeitende in Mensa oder Schulverpflegung, Ernährungsfachkräfte, Gesundheitsfachkräfte sowie Vertreterinnen und Vertreter von Institutionen und Verbänden:



Eindrücke der Teilnehmenden

Vielen Dank für die sehr informative Veranstaltung, sehr gelungen.

Vielen Dank für die Organisation der interessanten Veranstaltung, ich nehme viele Impulse und Ideen mit!

Danke für die gut vorbereitete und informative Veranstaltung

Wir bedanken uns bei allen Teilnehmenden und Referierenden, auch für das positive Feedback, und freuen uns bereits auf die Veranstaltung im nächsten Jahr.

Für Rückfragen und weitere Informationen zu der Veranstaltung können Sie sich gerne an uns wenden:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Jessica Füger

Tel.: 069 38989 367

E-Mail: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de

Serviceagentur „Ganztätig lernen“ Hessen

Kanda Tatari

Tel.: 069 38989 286

E-Mail: Kanda.Tatari@kultus.hessen.de

Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie wird durch das Land Hessen über das [Hessische Kultusministerium](#) und das [Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz](#) gefördert und unterstützt.