

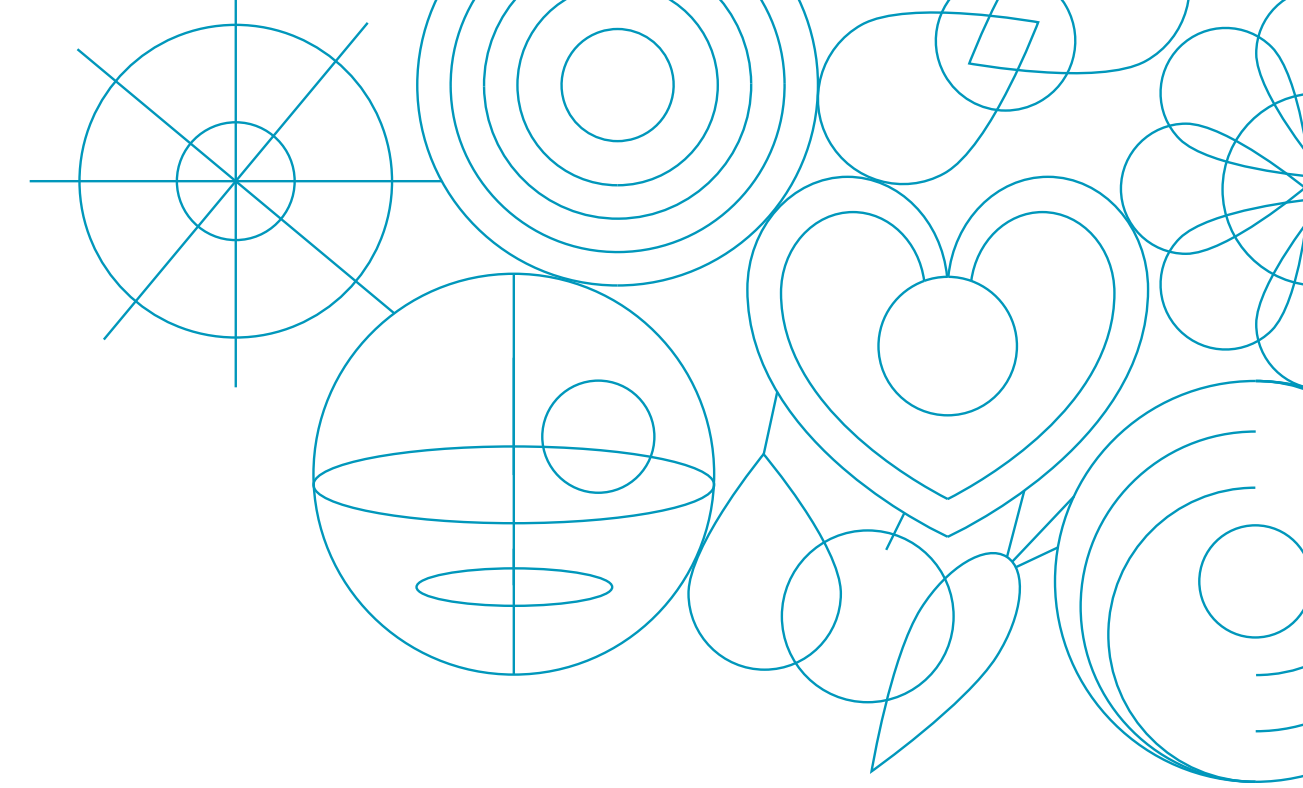
Schulverpflegung im Ganztag – dynamisch und individuell

Broschüre 2

SERVICEAGENTUR
GANZTAG
HESSEN



HESSEN
Hessische
Lehrkräfteakademie
Vernetzungsstelle Schulverpflegung



**Digitale Broschüren
zum Download:**



**Materialien und Vertiefung
der einzelnen Qualitätsbereiche:**



Sehr geehrte Akteurinnen und Akteure im Bereich Ganzttag und Schulverpflegung,

nach der ersten Broschüre zum Thema Schulverpflegung im Ganzttag freuen wir uns, Ihnen mit dieser zweiten Veröffentlichung weitere fachliche Impulse an die Hand zu geben. Sie knüpft an die erste gemeinsame Veröffentlichung von Serviceagentur Ganzttag Hessen (SAG) und Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (VNS) an und erweitert sie um praxisnahe Vertiefungen entlang der acht Qualitätsbereiche des hessischen Qualitätsrahmens für ganztätig arbeitende Schulen.

Sie erhalten in dieser Broschüre fachliche Impulse, kompakt und praxisnah aufbereitet. Neben grundlegenden Informationen werden Herausforderungen und Gelingensbedingungen genannt. Ergänzend finden Sie Tipps für die Umsetzung im Ganzttag sowie Verweise auf weiterführende Beispiele, die zeigen, wie Schulen einzelne Aspekte der acht Qualitätsbereiche gestalten.

Die Ganzttagsschule ist ein zentraler Ort des Lernens und Lebens. Ab dem Schuljahr 2026/27 tritt bundesweit stufenweise der Rechtsanspruch auf ganztätige Förderung für Kinder im Grundschulalter in Kraft – ein bedeutender Schritt hin zu mehr Bildungs- und Teilhabechancen. Bis zum Schuljahr 2029/30 wird dieser Anspruch auf alle Klassenstufen 1 bis 4 ausgeweitet. Die praktische Umsetzung erfordert ein abgestimmtes Handeln aller Beteiligten – insbesondere von Schule, Schulträger und Jugendhilfe. Ganzttagsschulen leisten dabei einen zentralen Beitrag zur Bildungsgerechtigkeit und Chancengleichheit, indem sie mehr individuelle Förderung und Teilhabe ermöglichen.

In Hessen sind die Weichen für den Ausbau längst gestellt: In 21 von 32 Schulträgerregionen arbeiten bereits mindestens 80 % der Grundschulen in einem Landesprofil – in 11 Regionen sind es sogar 100 % der

Grundschulen. Im Schuljahr 2024/25 stehen landesweit 141.202 schulische Ganztagsplätze zur Verfügung. Ergänzend bestehen 21.095 Hortplätze, die als Angebote der Jugendhilfe das schulische Ganzttagsangebot vielerorts sinnvoll ergänzen, jedoch gesondert zu betrachten sind. Gleichzeitig zeigt die Bedarfserhebung: Bei einer angenommenen Bedarfslage von 80 % ergibt sich ein zusätzlicher Platzbedarf von über 33.000 Ganztagsplätzen. Bis zum Schuljahr 2025/26 reduziert sich die Zahl der Grundschulen ohne ganztätiges Angebot deutlich, von 240 auf rund 180 Schulen.

Eine bedarfsgerechte, gesundheitsförderliche und akzeptierte Schulverpflegung ist dabei mehr als ein Versorgungsangebot – sie ist ein integraler Bestandteil der pädagogischen Ganzttagsgestaltung. Ernährungsbildung, Raumgestaltung und Beteiligung der Schulgemeinde wirken hier eng zusammen. Die Schulverpflegung ist damit ein Schlüsselthema für Schulentwicklung, Gesundheitsförderung und Bildung für nachhaltige Entwicklung.

Unabhängig vom gewählten Ganzttagsprofil bietet diese Broschüre Impulse zur Weiterentwicklung schulischer Verpflegungskonzepte. Sie lädt dazu ein, bestehende Strukturen weiterzudenken und Gestaltungsspielräume zu nutzen.

Die Serviceagentur Ganzttag Hessen und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen begleiten diesen

Prozess mit vielfältigen Unterstützungsangeboten – von Qualifizierungen über Beratung bis hin zu Praxisbeispielen und Netzwerken.

Wir danken Ihnen für Ihr Engagement und Ihre Bereitschaft, Schulverpflegung im Ganzttag aktiv mitzugestalten – für die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Bildungschancen der Schülerinnen und Schüler in Hessen.

*Ihre Serviceagentur Ganzttag
Hessen und Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Hessen*

Einleitung

Was ist eine Ganztagsschule?	9
Die acht Qualitätsbereiche und ihre inhaltlichen Schwerpunkte	10
Serviceagentur Ganzttag Hessen (SAG)	12
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (VNS)	13
Zusammenarbeit SAG und VNS	14

Fachinformationen im Kontext der acht Qualitätsbereiche



Steuerung der Schule

Verpflegungskonzept	18
Hintergrund	19
Umsetzung	21
Praxistipps	24
Fazit	25
Mehr zum Thema	25



Unterricht und Angebote

Ernährungsbildung und -kompetenzen	26
Ernährungserziehung und Ernährungsbildung	27
Ganztagschule als Lernort für Ernährungsbildung	29

Praxistipps	32
Fazit	33
Mehr zum Thema	33

Unterstützung und Vertiefung:

Materialien, Tipps und Praxisbeispiele zur Ernährungsbildung	34
Angebote in Hessen	34
Weitere Anregungen, Materialien und Praxisbeispiele	36



Schulkultur, Lern- und Aufgabenkultur

Lebensmittelwertschätzung	38
Bedeutung und Einordnung	39
Lebensmittelwertschätzung praktisch umsetzen	41
Praxistipps	43
Fazit	45
Mehr zum Thema	45

Unterstützung und Vertiefung:

Weiterführende Informationen und Materialien	46
--	----



Kooperation

Kooperation mit außerschulischen Lernorten	48
Hintergrund	49
Praxistipps	50
Fazit	52
Mehr zum Thema	52

Unterstützung und Vertiefung:

Praxisangebote außerschulischer Kooperationsmöglichkeiten	53
---	----



Partizipation

Mensakreis	56
Gestaltung der Schulverpflegung	57
Bedeutung und Vorteile	57
Beteiligte Personen	59
Nachhaltige Verankerung	61
Aspekte zur Gestaltung eines Mensakreises	62
Praxistipps	64
Fazit	65
Mehr zum Thema	65

Unterstützung und Vertiefung:

Materialien und Angebote zum Mensakreis	66
Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“ und arbeitserleichternde Materialien	66
Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“	67
Qualifizierungsangebot für Verpflegungsbeauftragte	68
Impulsberatung Schulverpflegung und Coaching „Unser cleveres Esszimmer“	68



Schulzeit und Rhythmisierung

Zwischenverpflegung	70
Bedeutung und Einbindung	71
Empfehlungen zur Zwischenverpflegung	71
Praxistipps	72
Fazit	73
Mehr zum Thema	73



Raum- und Ausstattungskonzept

Hygiene und Infektionsschutz	74
Hygienemanagement im Ganztagschulalltag	75

Hygieneplan	78
Praxistipps	80
Fazit	82
Mehr zum Thema	82

Unterstützung und Vertiefung:

Hygiene und Infektionsschutz	83
------------------------------	----



Pausen- und Mittagskonzept

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung

in Schulen	85
Gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung	86
Auf einen Blick	87
Praxistipps	90
Fazit	92
Mehr zum Thema	92

Vertiefung: Nachhaltigkeit und pflanzenbetonte

Ernährung in der Schulverpflegung	93
Bedeutung einer nachhaltigen Ernährung in der Schulverpflegung	93
Ernährungsempfehlungen	93
Lebensmittelbezogene Empfehlungen der DGE	94
Umweltaspekt	94
Fazit	95
Mehr zum Thema	95

Unterstützungs- angebote

Serviceagentur Ganzttag Hessen	97
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen	98
Literatur	100
Abbildungen	103
Impressum	104

Einleitung

Was ist eine Ganztags-schule?

Die Kultusministerkonferenz fasst unter dem Begriff „Ganztags-schule“ Schulen, die über den Unterricht am Vormittag hinaus an mindestens drei Tagen in der Woche ein ganztägiges Angebot, das mindestens sieben Zeitstunden umfasst, vorhalten. An allen Tagen des Ganztagsbetriebs bieten die Schulen ein Mittagessen für die Schülerinnen und Schüler an.

Die Profile ganztätig arbeitender Schulen

In Hessen gibt es verschiedene Profile ganztätig arbeitender Schulen, die den Schulen unterschiedliche Gestaltungsräume bieten:

Profil 1: Schulen mit freiwilligen Ganztagsangeboten an mindestens drei Tagen pro Woche; sie decken ein Angebot von sieben Zeitstunden von 7:30 Uhr bis 14:30 Uhr ab.

Profil 2: Schulen mit freiwilligen Ganztagsangeboten an fünf Tagen pro Woche; sie bieten ein Angebot von 7:30 Uhr bis 16:00 oder 17:00 Uhr an.

Profil 3: Gebundene Ganztags-schulen bieten Pflichtunterricht sowie ergänzende Angebote an fünf Nachmittagen pro Woche für alle

Schülerinnen und Schüler oder für einen definierten Teil ihrer Schülerschaft an. Der Unterricht findet in der Regel verlässlich von 7:30 Uhr bis 16:00 oder 17:00 Uhr statt.

Der Pakt für den Ganztag

Ein wichtiger Bestandteil des hessischen Bildungssystems ist der Pakt für den Ganztag. Dieses Programm zielt darauf ab, den bedarfsgerechten Ausbau von Bildungs- und Betreuungsangeboten in Grundschulen zu fördern. Teilnehmende Grundschulen und Grundstufen von Förderschulen verfügen an fünf Tagen in der Woche von 7:30 Uhr bis 17:00 Uhr und erstmals auch in den Schulferien über ein verlässliches und freiwilliges Bildungs- und Betreuungsangebot.

Rechtsanspruch auf ganztägige Bildung und Betreuung

Ab dem Schuljahr 2026/27 gilt bundesweit ein stufenweiser Rechtsanspruch auf ganztägige Bildung und Betreuung für Kinder im Grundschulalter. Dieser umfasst an fünf Tagen pro Woche eine verlässliche Förderung von bis zu acht Stunden täglich – einschließlich Unterrichtszeit. In Hessen sind die öffentlichen Träger der Jugendhilfe (zum Beispiel das Jugendamt der Kommune) für die Umsetzung verantwortlich. Grundschulen, die im Pakt für den Ganztag mitwirken oder ein ganztägiges Schulprofil gemäß der hessischen Richtlinie umsetzen, leisten einen zentralen Beitrag zur praktischen Ausgestaltung. Damit gewinnt die Zusammenarbeit zwischen Schule, Schulträger und Jugendhilfe weiter an Bedeutung.

§24 Abs. 4 neuer Fassung des Achten Sozialgesetzbuch (SGB VIII)

Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen mit Qualitätsrahmen

Die Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen legt klare Standards und Qualitätskriterien fest. Sie unterstützt Schulen bei der Entwicklung und Umsetzung ihrer ganztägigen Angebote. Der Qualitätsrahmen bietet Orientierung und ermöglicht es Schulen, ihre Programme kontinuierlich zu verbessern und den Bedürfnissen ihrer Schülerinnen und Schüler gerecht zu werden.

Um sicherzustellen, dass die Weiterentwicklung ganztägig arbeitender Schulen nicht nur quantitativ, sondern auch qualitativ erfolgt, wird großer Wert auf eigene Qualitätsstandards gelegt, die im Qualitätsrahmen für die Profile ganztägig arbeitender Schulen festgelegt sind. Der Rahmen gewährleistet eine verlässliche und landesweit vergleichbare Ausrichtung. Gleichzeitig ermöglicht er auch lokale und regionale Anpassungen, um den individuellen Bedürfnissen gerecht zu werden.

Die Profile basieren auf den acht Qualitätsbereichen des Qualitätsrahmens, die für die Gestaltung ganztägigen Lernens von zentraler Bedeutung sind. Jede Schule verfolgt und dokumentiert ihre Konzeption in allen Qualitätsbereichen, um sicherzustellen, dass die Standards eingehalten werden und im pädagogischen Ganztagskonzept der Schule konkret umgesetzt werden. Passgenaue Anleitungen und Empfehlungen sind im Qualitätsrahmen für die Profile beschrieben, der in der Richtlinie zu finden ist.

Die acht Qualitätsbereiche und ihre inhaltlichen Schwerpunkte



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



Der Bereich **Unterricht und Angebote** konzentriert sich auf die Planung und Koordination von Lehrinhalten sowie außerschulischen Aktivitäten. Ziel ist es, ein vielfältiges und ausgewogenes Angebot zu schaffen, das den individuellen Bedürfnissen und Interessen der Schülerinnen und Schüler gerecht wird.



Die **Partizipation von Schülern und Eltern** beinhaltet die Einbindung aller Beteiligten in den Schulalltag und in diesbezügliche Entscheidungsprozesse. Durch die Schaffung von Mitbestimmungsmöglichkeiten wird sichergestellt, dass die Bedürfnisse und Anliegen der Schülerinnen und Schüler sowie der Eltern angemessen berücksichtigt werden.



Die Kategorie **Schulzeit und Rhythmisierung** betrifft die Strukturierung des Schultags und die Gestaltung von Lern- und Freizeitphasen. Ein ausgewogener Wechsel zwischen verschiedenen Aktivitäten unterstützt die Aufmerksamkeit und Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler.



Die **Schulkultur, Lern- und Aufgabenkultur** legt den Fokus auf die Schaffung einer positiven Lernumgebung, die auf individuellem und kooperativem Lernen basiert. Dabei steht die Förderung von Selbstständigkeit, Eigenverantwortung und Teamarbeit im Vordergrund.



Im Bereich **Kooperation** geht es um die Stärkung der Zusammenarbeit zwischen Lehrkräften und anderen pädagogischen Fachkräften. Ziel ist es, eine ganzheitliche Betreuung und Förderung der Schülerinnen und Schüler zu gewährleisten, indem verschiedene Fachbereiche und pädagogische Ansätze miteinander verknüpft werden.



Der Bereich **Raum- und Ausstattungskonzept** umfasst die Planung und Gestaltung der Schulräume sowie die Bereitstellung der erforderlichen Ausstattung für einen effektiven Ganztagsbetrieb. Ziel ist es, eine inspirierende Lernumgebung zu schaffen, die den pädagogischen Anforderungen gerecht wird.



Das **Pausen- und Mittagskonzept** befasst sich mit der Planung und Organisation von Pausen sowie der Bereitstellung einer ausgewogenen Verpflegung. Eine angenehme und entspannte Atmosphäre während der Pausen sowie eine ausgewogene Ernährung tragen zum Wohlbefinden und zur Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler bei.

Serviceagentur Ganztag Hessen (SAG)

Die SAG ist am Staatlichen Schulamt in Frankfurt am Main angesiedelt. Ihre Arbeit wird durch das Land Hessen über das Hessische Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen gefördert und unterstützt.

Zielgruppen

An Schulen mit Ganztagsangeboten und an Ganztags-schulen arbeiten Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte und weiteres pädagogisches Personal Hand in Hand. Neben der Schulleitung gibt es Ganztagskoordinato-rinnen und -koordinatoren, die das Angebot vor Ort gestalten und organisieren. Seit dem Jahr 2018 gibt es unterrichtsbegleitende Unterstützungen durch sozialpädagogische Fachkräfte (UBUS), die die Teams erweitern. Kooperationspartner kommen für einzelne Angebote oder regelmäßige Projekte an die Schule. Das Engagement von Ehrenamtlichen wie auch Eltern ergänzt diese Angebote.

Ziel unserer Arbeit

Die Vielfalt an Professionen und pädagogischen Pers-pektiven macht für Schülerinnen und Schüler die Schu-le zum Lern- und Lebensort, wo Schulkultur mehr be-deutet als nur Unterricht.

Um diese Schulkultur zu entwickeln, zu gestalten und zu pflegen, muss auch Multiprofessionalität als Chan-

ce für die Schule begriffen werden. Deshalb versteht sich die Serviceagentur Ganztag Hessen als Ansprech-partner für alle Akteurinnen und Akteure im Ganzttag – unsere Angebote richten sich an multiprofessionelle Teams sowie an alle Interessierten und am Ganzttag Be-teiligten in der Schulgemeinde.

Wir ...

- bieten vielfältige Veranstaltungen zu den verschiede-nen Themenbereichen des Ganztags an.
- unterstützen regionale Steuergruppen und Netzwer-ke.
- kooperieren mit schulischen und außerschulischen Unterstützungsstrukturen im Ganzttag.
- bündeln alle relevanten Informationen zum Ganz-tag auf unserer Website und in themenspezifischen Handreichungen.
- qualifizieren und vernetzen Fachberatungen für Ganzttagsschulen.
- sind Ansprechpartner, Multiplikator und Schnittstelle zum Thema Ganzttag in Hessen.
- vernetzen Schulen.

Veranstaltungsformate

- Auftaktveranstaltung für neue Ganzttagsschulen
- Hessischer Landeskongress
- Hessenweite Fortbildungsangebote
- Hospitationsreihe an Ganzttagsschulen
- Fachtage zu aktuellen Themen des Ganztags
- Regionale Veranstaltungen

Lern- und Lebensraum

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (VNS)

Die VNS gehört zur Hessischen Lehrkräfteakademie in Gießen. Ihre Arbeit wird durch das Land Hessen über das Hessische Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (HMKB) und das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) gefördert und unterstützt.

Zielgruppen

Schulträger, Schulleitungen, Lehrkräfte und pädagogi-sches Personal, Schülerinnen und Schüler, Eltern, Cate-rer/Speisenanbietende, Ausgabepersonal, Multiplika-torinnen und Multiplikatoren sowie alle Interessierten

Ziel unserer Arbeit

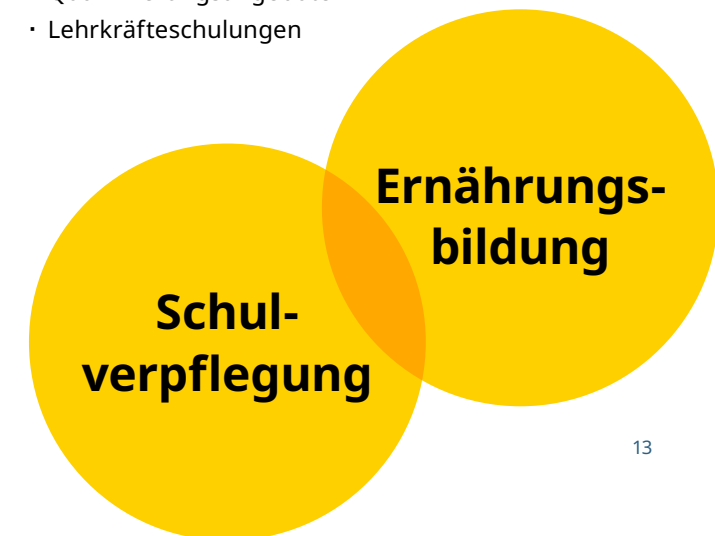
Wir unterstützen Schulen in Hessen dabei, ein ausge-wogenes, akzeptiertes, nachhaltiges und wirtschaft-lich tragfähiges Verpflegungsangebot zu ermöglichen. Die Schulverpflegung sollte dabei in ein ganzheitliches Konzept der Ernährungsbildung eingebettet sein (Pas-sung von Versorgungs- und Bildungsauftrag).

Wir ...

- bieten bedarfsgerechte Angebote.
- sind Ansprechpartner, Multiplikator und Schnittstelle für alle Akteurinnen und Akteure in Hessen.
- bündeln relevante Informationen zur Schulverpfle-gung und Ernährungsbildung, machen diese zugäng-lich und verständlich.
- bieten vielfältige Veranstaltungen sowie Fortbildun-gen im Themenbereich Schulverpflegung und Ernäh-rungsbildung für alle Zielgruppen an.
- unterstützen und beraten individuell zu den Themen Schulverpflegung und Ernährungsbildung.
- vernetzen Schulen sowie an der Schulverpflegung beteiligte Akteurinnen und Akteure.
- kooperieren mit schulischen und außerschulischen Akteurinnen und Akteuren.

Veranstaltungsformate

- Fachtage
- Hessenweite und regionale Veranstaltungen
- Online-Fortbildungsreihen
- Qualifizierungsangebote
- Lehrkräfteschulungen



Zusammenarbeit

SAG und VNS

Ziel unserer Arbeit

Gemeinsam möchten wir alle Akteurinnen und Akteure im Bereich Schulverpflegung und Ganztag für diese Themen sensibilisieren und qualifizieren. Ziel ist eine nachhaltige Verankerung von Kommunikationsstrukturen, um die Qualität der Verpflegung Schritt für Schritt zu erhöhen, sodass diese von allen getragen und akzeptiert wird. Dies gelingt durch einen ganzheitlichen Ansatz, indem Unterricht und Ganztag verzahnt gedacht werden sowie Ernährungs- und Bildungsangebote im Rahmen einer individuellen ganztägigen Betreuung sichergestellt werden.

SAG und VNS bieten

... **gemeinsame Veranstaltungsformate**, in denen Fachimpulse und die Möglichkeit für Vernetzung und Austausch geboten werden:

Online-Fortbildungsreihe:




Fachtag:




Hinweis:
Zur Sicherstellung der Aktualität sind Verlinkungen, weiterführende Informationen sowie Beispiele gelingender Praxis nur in der digitalen Version vorhanden.

... **Beispiele gelingender Praxis**, zur Vernetzung von Schulen, die über Ihre Erfahrungen, Herausforderungen und Gelingensbedingungen berichten und für einen Austausch zur Verfügung stehen.

Auf einen Blick unter:



Mit weiterführenden Informationen unter:




Um Sie bei der Gestaltung der Schulverpflegung zu unterstützen und gelebte Ernährungsbildung in Schule umzusetzen, hat die SAG zusammen mit der VNS im Folgenden Fachinformationen und praxisnahe Hilfen für Sie zusammengestellt. Diese sollen Basiswissen sowie Kenntnisse kompakt zusammengefasst vermitteln, um Sie bei der nachhaltigen Verankerung in Schule, wie beispielsweise bei der Einführung eines Mensakreises

... **Fachinformationen**, kompakt aufbereitete Themen im Kontext der acht Qualitätsbereiche ganztägig arbeitender Schulen und weiterführende Materialien.

Auf einen Blick unter:



Mit weiterführenden Informationen unter:




und bei der Qualitätssteigerung der Angebote zu unterstützen. Da der Qualitätsrahmen der Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen für die Gestaltung des ganztägigen Lernens von zentraler Bedeutung ist, geben Ihnen die Fachinformationen jeweils einen Einblick in Möglichkeiten zur praktischen Umsetzung anhand der acht Qualitätsbereiche.

Fachinformationen im Kontext der acht Qualitätsbereiche



„Die Serviceagentur Ganztag Hessen und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen kooperieren eng miteinander. Sie zeigen praxisnah, wie Schulverpflegung im Ganztag von der Konzeptentwicklung bis zur Beteiligung der Schulgemeinde wirkungsvoll gestaltet werden kann und begleiten Schulen auf diesem Weg gemeinsam.“



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

Verpflegungskonzept

Christiane Kappelhoff

Diplom-Oecotrophologin und Master of Arts Management im Gesundheitswesen

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

Hintergrund

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

Schulverpflegung in Ganztagschulen

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

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

Definition

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

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

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

Rahmenbedingungen und schulische Verankerung

Das Verpflegungskonzept bildet die Grundlage für den



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

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

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

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

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

Ziele

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

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

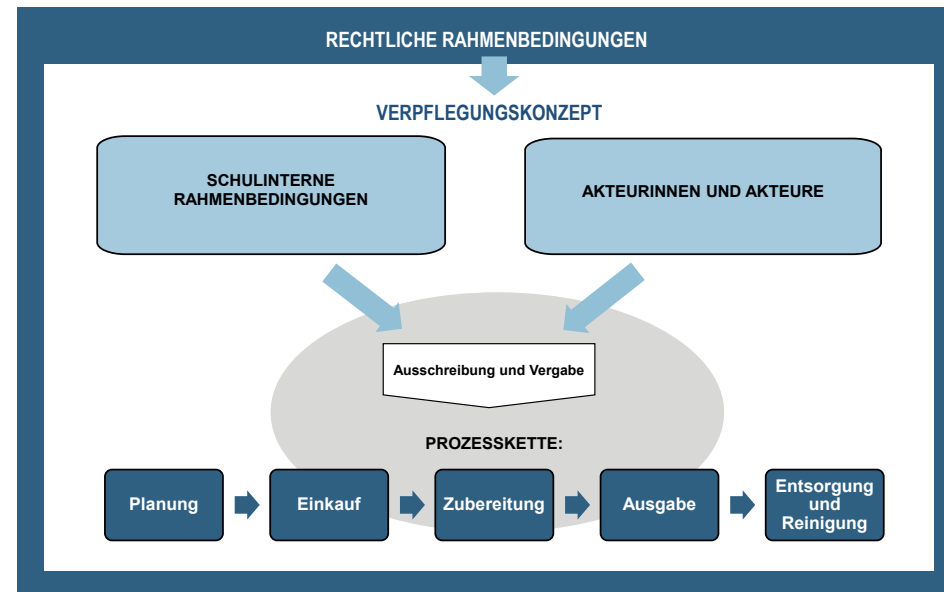
und ermöglicht somit eine Qualitätssicherung und -entwicklung. Zentral ist dabei die Verzahnung mit dem Ganztagsangebot. Die Schulverpflegung stellt in Ganztagschulen nicht nur ein Versorgungsangebot dar, sondern ist integraler Bestandteil des pädagogischen Konzepts und der Tagesstruktur.

Umsetzung

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

Bezugspunkte für die Gestaltung

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



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

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

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

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

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

Qualitätssicherung und Entwicklung

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

dass diese noch aktuell sind.

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

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

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



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

Praxistipps

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

- **schulische Rahmenbedingungen:** Wie viel Zeit soll für die Mittagspause zur Verfügung stehen? Sollen die Pausenzeiten rhythmisiert werden? Sollen gestaffelte Essens- und Bewegungspausen, vor allem in Grundschulen, angeboten werden? Nehmen die Lehrkräfte sowie das pädagogische Personal am Mittagessen teil?
- **Bewirtschaftungssystem:** Kann von Seiten des Schulträgers eigenes Küchenpersonal gestellt werden oder soll auf Küchenpersonal eines Speisenanbieters zurückgegriffen werden? Welche Fort- und Weiterbildungen wie regelmäßige Hygieneschulung, Schulung zur Allergenkennzeichnung oder zu Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind für die Fachkräfte relevant?
- **Verpflegungssystem:** Ist das von der Schule bevorzugte Verpflegungssystem mit der sächlichen und räumlichen Ausstattung der Küche umsetzbar? Wie können kurze Warmhaltezeiten und Transportwege garantiert werden? Welche Speisenanbieter sind in

der Umgebung ansässig? Stehen ausreichend räumliche Kapazitäten für die Zwischenlagerung von Verpackungsmaterialien sowie Essens- und Lebensmittelresten zur Verfügung? Wer übernimmt die fachgerechte Entsorgung?

- **Ausgabesystem:** Welches Ausgabesystem ist unter Berücksichtigung der räumlichen, sächlichen und personellen Gegebenheiten unserer Einrichtung realisierbar? Wieviel Ausgabepersonal steht zur Verfügung? Soll der Bezahlvorgang an den Vorgang der Essensausgabe geknüpft werden? Mit welchem Verpflegungssystem ist dies in unseren Räumlichkeiten realisierbar? Welches System passt am besten zur Schülerschaft und warum? Können gegebenenfalls unterschiedliche Ausgabesysteme kombiniert werden?
- **Bestell- und Abrechnungssystem:** Stehen finanzielle Mittel für den Einkauf eines elektronischen Bestell- und Abrechnungssystems zur Verfügung? Kann auf ein kreiseigenes Tool zurückgegriffen werden? Bis zu welchem Zeitpunkt soll eine Anmeldung und die Bestellung des Essens möglich sein? Bis wann müssen zuverlässige Essenszahlen vorliegen? Welche Möglichkeiten bestehen, für die Abrechnung der Verpflegungsteilnehmenden im Bildungs- und Teilhabepaket?
- **Qualität der Mittagsverpflegung:** Erfolgt eine Orientierung an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen? Wie viele Menülinien sollen angeboten werden? Wird täglich ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht vorgehalten? Wie wird eine Teilhabe bei Allergien und Unverträglichkeiten ermöglicht? Wie kann eine religions- und

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

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

Fazit

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

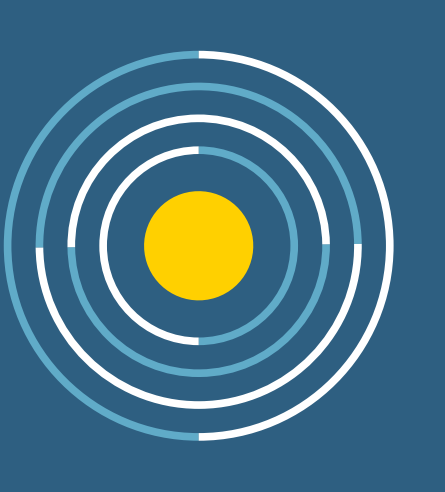
Mehr zum Thema

Leitfaden Verpflegungskonzepte in Schulen:



Schritt für Schritt zum gemeinsamen Verpflegungskonzept:





Der Bereich **Unterricht und Angebote** konzentriert sich auf die Planung und Koordination von Lehrinhalten sowie außerschulischen Aktivitäten. Ziel ist es, ein vielfältiges und ausgewogenes Angebot zu schaffen, das den individuellen Bedürfnissen und Interessen der Schülerinnen und Schüler gerecht wird.

Ernährungsbildung und -kompetenzen

Dr. Eva-Maria Endres

Master of Science Public Health Nutrition und Bachelor of Science Oecotrophologie

„Die Integration von Ernährungsbildung kann Schulen dabei unterstützen, ein Ort der Lebensfreude und des Wohlbefindens zu sein.“

Ernährungserziehung und Ernährungsbildung

Ernährungsbildung ist ein wesentlicher Bestandteil ganzheitlicher Gesundheitsförderung in der Schule. Im schulischen Ganztags bieten sich vielfältige Gelegenheiten, Ernährung nicht nur theoretisch, sondern auch im Alltag erlebbar zu machen, etwa durch praktische Angebote, partizipative Formate oder die Verbindung mit dem Verpflegungsaltag.

Hintergrund

Ernährung stand lange Zeit im Zeichen der traditionellen Gesundheitserziehung. Im Spiegel des jeweiligen pädagogischen Verständnisses einer Epoche beinhaltete Ernährungserziehung daher oft Verbote, erhobene Zeigefinger und Warnungen vor Risiken und ernährungsbedingten Krankheiten. Einige erinnern sich vielleicht noch an die Geschichte vom „Suppenkasper“, dem Schlimmes widerfährt, weil er seinen Teller Suppe nicht leer essen möchte. Auch heute finden sich in einigen Lehrmaterialien noch Hinweise auf diese Form der traditionellen Ernährungserziehung. Im Zentrum der Ernährungserziehung steht die Vorstellung, dass es die eine richtige, gesunde Ernährungsweise gibt, die mittels Informationsvermittlung an die Lernenden heranzutragen ist. Passt eine Ernährungsweise nicht zu dieser Idealvorstellung, geht dies mit Vorschriften und Maßregelungen einher. Dieses Konzept ist mittlerweile jedoch überholt, da sich aus dem traditionellen Ansatz verschiedene Problempunkte ergeben haben:

- **Ernährungswissen:** Ernährungserziehung geht davon aus, dass allein Ernährungsfachpersonen wissen,

Definition

Eine gelungene Ernährungsbildung befähigt die Menschen dazu, die Art und Weise ihrer Nahrungsaufnahme zu reflektieren und sie selbstbestimmt und verantwortungsbewusst zu gestalten.⁹

was für die Bevölkerung gut ist. Laien wird eine eigene Ernährungskompetenz tendenziell abgesprochen.

- **Regeln:** Sie impliziert eine Art „Goldstandard“ der Ernährung, der im Alltag schwer erreichbar ist. Dadurch kann Reaktanz, das Gefühl von Hilflosigkeit und Resignation, erzeugt werden.
- **individuelle Verhaltensweisen:** Sie fokussiert auf individuelle Verhaltensweisen und macht damit das Individuum verantwortlich für gesunde Ernährung. Insbesondere Menschen in schwierigen sozialen Lagen können sich damit überfordert fühlen. Rahmenbedingungen und gesellschaftliche Verantwortung werden ausgeblendet.
- **Bedeutung einer gesunden Ernährung:** Gesunde Ernährung wird mit Regeln, Verboten und Nährstoffaufnahme assoziiert. Genuss, soziales Miteinander, geschmackliche Vorlieben und Sinnlichkeit werden als Nebensache deklariert.

Differenzierung

Mit dem Projekt „REVIS – Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemeinbildenden Schulen“ (2003–2005) wurde diese Auffassung von Ernährungserziehung reformiert. Am REVIS-Konzept orientiert sich auch das Verständnis von Ernährungsbildung des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE): Demnach ist das



Ziel von Ernährungsbildung die „Befähigung zu einer eigenständigen und eigenverantwortlichen Lebensführung in sozialer und kultureller Eingebundenheit und Verantwortung. Ernährungsbildung zielt damit auf die Fähigkeit, die eigene Ernährung politisch mündig, sozial verantwortlich und demokratisch teilhabend unter komplexen gesellschaftlichen Bedingungen zu gestalten. [...] Ernährungsbildung grenzt sich damit ab von Ernährungserziehung, wenn unter dieser die überwiegend normativ bestimmte Vermittlung von Wissen und Verhaltensregeln verstanden wird. Darüber hinaus stellt sie den essenden und trinkenden Menschen in den Mittelpunkt, nicht Nährstoffe oder Nahrung.“⁹

Im Folgenden werden die Charakteristika von Ernährungsbildung und -kompetenzen kurz dargestellt:

Ernährungserziehung	Ernährungsbildung
• normative Vorstellung von der „richtigen“ Ernährung	• zieloffen und erfahrungsorientiert: Ernährung in ihrer Vielfalt kennenlernen
• richtig und falsch / gesund und ungesund	• Der Mensch, der isst und trinkt, steht im Mittelpunkt, nicht die Nahrung.
• Verhaltensregeln und Maßregelungen, Zeigefingerpädagogik und Risiken und ernährungsbedingte Krankheiten	• Kompetenzen und Werkzeuge vermitteln, damit der Mensch selbstverantwortlich handeln kann.
• Fachpersonen wissen, was für alle gut ist.	• Jede Person ist Experte ihrer eigenen Lebenswelt.
• überwiegend kognitive Wissensvermittlung	• praxisorientiert und alltagsnah (tun und ausprobieren)
• Lebenskontext wird nicht miteinbezogen.	• Partizipation und Teilhabe
• defizitorientiert: Vermeidung von Risikofaktoren und von Krankheiten	• salutogen: Förderung vorhandener Kompetenzen, Stärkung von Ressourcen

Ernährungsbildung kann nie losgelöst von angrenzenden Faktoren wie Kultur, Verbraucherbildung, Nachhaltigkeit, Haushaltsführung oder ökonomischen Aspekten gesehen werden. Sie ist als eine Form der Allgemeinbildung zu verstehen, die eng verzahnt ist mit Verbraucherbildung. „Bildung stellt den Menschen, der isst und trinkt in den Mittelpunkt, nicht die Nahrung als solche. Ernährungsbildung vermittelt Sach-, Handlungs- und Entscheidungskompetenzen, um Menschen zu befähigen, selbstverantwortlich das Problem Ernährung in den einzelnen Lebensbereichen und Lebensphasen zufrieden stellend lösen zu können. Das Problem Ernährung wird dabei umfassend im gesamtgesellschaftlichen und welternährungswirtschaftlichen Kontext gesehen.“¹⁰ Die Ernährungswissenschaft und ihre Erkenntnisse (Referenzwerte für die Nähr-

stoffzufuhr, Kalorien, Mengenangaben für Lebensmittel, etc.) dienen dabei als Orientierung. Sie sind in erster Linie als Hintergrundwissen für Fachpersonen zu sehen und dienen weniger dazu, direkt an Verbraucherinnen und Verbraucher vermittelt zu werden. Die Schule als Sozialraum junger Menschen stellt dabei eine wichtige Säule bei der Vermittlung dieser Kompetenzen dar.

Ganztagsschule als Lernort für Ernährungsbildung

Ganztagsschulen bieten strukturell und inhaltlich viele Anknüpfungspunkte für Ernährungsbildung. Sie verbinden Unterricht, Betreuung und Verpflegung in einem erweiterten Schulalltag. Dadurch eröffnen sich praxisnahe Lerngelegenheiten, etwa bei der Essensgestaltung, beim gemeinsamen Kochen oder in Projektformaten, die sich gut in den Tagesablauf integrieren.

Gesundheitsförderung

Während traditionelle Ernährungserziehung überwiegend pathogen ausgerichtet ist, also sich an Risikofaktoren und der Vermeidung von ernährungsbedingten Krankheiten wie Adipositas oder Karies orientiert, legt Ernährungsbildung die Gesundheitsförderung und damit einen salutogenen Ansatz zugrunde. Das Modell der Salutogenese wurde von Aaron Antonovsky 1979 begründet und stellt einen zentralen Wendepunkt in der Gesundheitswissenschaft dar. Er stellte sich nicht wie sonst üblich die Frage, wie Krankheiten entstehen

und wie diese zu vermeiden sind, sondern wie Gesundheit entsteht und wie diese zu fördern ist.¹¹ Seine Erkenntnisse sind zum Fundament der Gesundheitsförderung geworden, deren Ziele 1986 in einem Grundsatzpapier formuliert wurden. Gesundheit wird dort als umfassendes körperliches, seelisches und soziales Wohlbefinden definiert. Ziele von Gesundheitsförderung sind unter anderem:

- ein höheres Maß an Selbstbestimmung
- Chancengleichheit
- die Entwicklung persönlicher Kompetenzen
- das Schaffen gesundheitsförderlicher Lebenswelten¹²

Gesundheit soll dabei keinen Zweck an sich darstellen, sondern als „ein wesentlicher Bestandteil des alltäglichen Lebens“ zu verstehen sein.¹² Schulen als zentraler Lebensort nehmen hier eine Schlüsselrolle ein. Im Sinne der Gesundheitsförderung können dort Bedingungen geschaffen werden, die es Menschen sehr leicht und selbstverständlich machen, sich gesundheitsförderlich zu verhalten. So wird in der Ottawa-Charta ausgeführt: „Die Art und Weise, wie eine Gesellschaft die Arbeit, die Arbeitsbedingungen und die Freizeit organisiert, sollte eine Quelle der Gesundheit und nicht der Krankheit sein. Gesundheitsförderung schafft sichere, anregende, befriedigende und angenehme Arbeits- und Lebensbedingungen.“¹²



Alltagskompetenzen

Pädagogische Haltung

Da insbesondere die Ernährung einen großen Einfluss auf die Umwelt ausübt, können Schülerinnen und Schüler als Zukunftsgestalter ausgebildet werden – nicht nur ihrer eigenen Ernährung, sondern für ein nachhaltigeres Ernährungssystem.

Gesundheit und Nachhaltigkeit schließen dabei keineswegs aus.

Als Orientierung kann die *Planetary Health Diet* herangezogen werden. Wichtig ist es jedoch, zunächst eine entsprechende Haltung und ein angemessenes Menschenbild zu verinnerlichen. Während es bei vielen Schulfächern durchaus berechtigt ist, von richtig und falsch zu sprechen ($2+2=4$), sollte die Pädagogik in der Ernährungsbildung erfahrungsorientiert und ergebnisoffen sein. Das BZfE hat hierzu in zahlreichen Gesprächen mit Lehrenden neun Faktoren für eine gelingende Ernährungsbildung herausgearbeitet:

- die eigene Haltung reflektieren
- offen sein, nicht werten
- an Erfahrungen und Wünschen der Lernenden anknüpfen
- Vielfalt bieten und forschend entdecken
- den Lernenden helfen, es selbst zu tun
- positive Erlebnisse ermöglichen
- Gesundheit und Nachhaltigkeit zusammen denken
- die Schulverpflegung einbeziehen
- zum Weitermachen motivieren⁹

Konzeptionelle Gestaltung und nachhaltige Verankerung

Insofern kann Ernährungsbildung als Einzelmaßnahme, zum Beispiel im Rahmen einer Projektwoche, umgesetzt werden. Langfristiges und übergeordnetes Ziel sollte jedoch sein, eine Schulkultur zu etablieren, in der eine ausgewogene und genussvolle Ernährung in allen Bereichen gefördert wird. Bausteine einer solchen Schulkultur können beispielsweise sein:

- eine entspannte Pausenkultur und eine gute Essatmosphäre
- qualitativ hochwertige Verpflegung, positives Image von Essen und Trinken
- Schülerinnen und Schüler essen gemeinsam mit Lehrenden
- Partizipation der Schülerinnen und Schüler
- regelmäßige Kommunikation und Feedback
- frei verfügbare Trinkangebote
- verschiedene, ansprechende Raumkonzepte (Lounges, Cafeteria, Arbeitsbereiche)¹³

Schulverpflegung bietet ein besonders großes Potenzial für gelebte Ernährungsbildung: Jede Mahlzeit ist Ernährungsbildung! Die niedrigschwellige Umsetzung von Ernährungsbildung ist eine qualitativ hochwertige Mittags- und Pausenverpflegung. Hier entwickeln Schülerinnen und Schüler Ernährungsgewohnheiten, probieren Neues aus und pflegen Esskultur. Die Esskultur in Schulen sollte die Wertschätzung von Lebensmitteln und die Freude am gemeinsamen Essen fördern. Hierbei spielen soziale Aspekte, wie das gemeinsame Zubereiten und Essen, eine große Rolle. Im Rahmen

des Ganztags können praxisnahe Ansätze, wie regelmäßige Projekte zur gesunden Ernährung, Arbeitsgemeinschaften (AGs) oder Kochkurse, in den Schulalltag integriert werden. Die pädagogischen Fachkräfte übernehmen hierbei eine zentrale Rolle, indem sie die Kinder und Jugendlichen durch die Projekte begleiten, sie unterstützen und dazu anleiten, Verantwortung zu übernehmen. Sie schaffen zudem einen Raum, in dem auch interkulturelle Aspekte der Ernährung thematisiert werden können, etwa durch das Einbringen von Gerichten aus verschiedenen Kulturen. Dies fördert nicht nur die Vielfalt, sondern trägt auch dazu bei, Toleranz und gegenseitiges Verständnis zu stärken.

Um das Mittagessen in der Schule zu optimieren und den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler sowie des Lehrpersonals und aller Beteiligten anzupassen, ist es von besonderer Bedeutung, nachhaltige Kommunikationsstrukturen zu verankern. Ziel ist es, dass das Verpflegungsangebot nicht nur nachhaltig und gesundheitsförderlich gestaltet, sondern auch von allen akzeptiert ist.

Herausforderungen und Chancen

Neben der Verantwortung, die insbesondere mit Blick auf die Entwicklung des Ganztags von der Schule getragen wird, ist zu erwähnen, dass die primäre Sozialisation für

Ernährung in den Familien stattfindet. Eine zentrale Herausforderung besteht jedoch darin, dass Eltern im schulischen Umfeld nicht präsent sind, obwohl sie die Entscheidungen im Familienalltag treffen und mögliche Änderungen im Essverhalten umsetzen. Ernährungsbildung für Kinder bedeutet somit auch immer Ernährungsbildung für Eltern. Zudem sind Konzepte wie Frontalunterricht, kognitive Wissensvermittlung und ein hierarchisches Verhältnis zwischen Lehrenden und Lernenden nicht förderlich für Ernährungsbildung. Von besonderer Relevanz ist es daher, diese Unter-



richtsformen durch Partizipation, Praxis und Lernen auf Augenhöhe zu ersetzen.

Ernährungsbildung sollte vor allem an Orten stattfinden, zu denen Schülerinnen und Schüler einen positiven Bezug haben, wo sie gerne hinkommen und eine offene Willkommenskultur herrscht. Das kann auch der Fußballverein, das Gemeindezentrum oder die Kirche sein. Schulen haben gegenüber anderen Sozialräumen einige Vorteile, aber auch Herausforderungen.

Zu den Vorteilen zählt, dass durch die Schulpflicht alle Kinder erreicht werden können, dass eine Infrastruktur (beispielsweise Räumlichkeiten) vorhanden ist und dass Ernährungsbildung langfristig über das gesamte Schulalter umgesetzt werden kann. Das Mittagessen ist ein zentraler Baustein im Ganzttag; besonders relevant ist hierbei die Passung von Versorgungs- und Bildungsauftrag. Laut der Richtlinie für ganztätig arbeitende Schulen in Hessen nach § 15 Hessisches Schulgesetz bieten Schulen eine ganzheitliche individuelle Förderung an, in der Gesundheitserziehung in den Bereichen Ernährung, Entspannung, Bewegung und Hygiene als wesentliches Element gilt. Ausreichend Zeit für die Mittagspause sowie ein ansprechender Speiseraum und die Möglichkeit zur Partizipation der Schulgemeinde sind einige Qualitätskriterien, die mit Ernährungsbildung in Verbindung stehen. Darüber hinaus können sich Ansätze wie außerschulische Lernorte, Kooperationen und Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) in Form unterschiedlicher Angebote im Ganzttag wieder-

finden und zur Stärkung ganzheitlicher Ernährungsbildung beitragen. Zunächst kann eine gelingende Umsetzung angesichts dieser Vielzahl an Gestaltungsbereichen herausfordernd erscheinen. Gleichzeitig bietet Schule als zentraler Lebensraum junger Menschen ein großes Potenzial, Ernährungsbildung wie selbstverständlich als ein genussvolles und unentbehrliches Element in ihr eigenes Leben zu integrieren.

Praxistipps

Im Folgenden werden Anknüpfungspunkte für die Umsetzung einer ganzheitlichen Ernährungsbildung in Ganztagschulen an die Hand gegeben:

- **Schulkultur:** Die Gestaltung der Pausenkultur und -räume als „dritter Pädagoge“ spielt eine zentrale Rolle und verbindet Schulverpflegung, pädagogische Arbeit und Strukturen im Ganzttag. Eine gesundheitsfördernde Ausrichtung beinhaltet eine Rhythmisierung zwischen An- und Entspannungsphasen.
- **Bildung für nachhaltige Entwicklung:** BNE ist ein Bildungskonzept, das durch entsprechende Inhalte und Methoden die Zukunftsfähigkeit unseres Handelns in den Mittelpunkt rückt. Sie fördert Kompetenzen der Lernenden, die geeignet sind, eine nachhaltige Entwicklung zu erreichen.
- **Ganzttag:** Ernährungsbildung thematisieren, zum Beispiel in Form von AGs zu Schulgarten, Kochen oder Imkern. Darüber hinaus bieten sich auch Projekt-

wochen sowie Kooperationen mit außerschulischen Partnerinnen und Partnern an, zum Beispiel über das Projekt „Bauernhof als Klassenzimmer“.

- **Unterricht:** Themen wie Verdauung/Energiehaushalt, Biodiversität oder Anbau von Lebensmitteln können im Biologieunterricht aufgegriffen werden. In Physik eignen sich Energieerhaltung, Experimente und Molekularküche als Lerninhalte. Nachhaltigkeit und Fair Trade können in Geografie oder Wirtschaft behandelt werden.
- **Schulverpflegung:** Jede Mahlzeit ist Ernährungsbildung und ist eine Gelegenheit, Ernährungsbildung erlebbar zu machen. Damit sie von allen getragen und akzeptiert wird, sind Partizipation und Evaluation grundlegend.
- **Zwischenverpflegung:** Weitere Verpflegungsangebote, wie eine ausgewogene und nachhaltige Gestaltung des Kiosks oder das Angebot eines Trinkwasserspenders, sind auf das Gesamtkonzept der Schule abzustimmen.

Fazit

Schulen sind als zentraler Sozialraum für Kinder und Jugendliche die Gestalter unserer Zukunft. Während Ernährung zu großen Teilen in der Familie stattfindet, können Schulen dennoch ein großer Hebel für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung sein. Dabei stellen Bildungsangebote über den Schulalltag hinaus einen besonderen Mehrwert im Ganzttag dar. Diese Verzahnung von Versorgungs- und Bildungs-

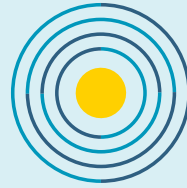
auftrag steigert die Akzeptanz maßgeblich – vor allem Pflichtbereiche wie das Mensaangebot, die Pausenverpflegung oder Erholungszeiten können so gestaltet werden, dass Essen in der Schule zu einem Quell für Lebensfreude und Wohlbefinden wird. Davon profitieren nicht nur Schülerinnen und Schüler, sondern die gesamte Schulgemeinschaft.

Mehr zum Thema

Wie kann Ernährungsbildung gelingen?



Unterstützung und Vertiefung: Materialien, Tipps und Praxisbeispiele zur Ernährungsbildung



Im Folgenden werden Materialien sowie Praxisbeispiele im Bereich Ernährungsbildung vorgestellt und Tipps zur inhaltlichen Vertiefung an die Hand gegeben. Diese erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern sind als Anregung im Kontext Schule zu verstehen.

Angebote in Hessen

Im Rahmen des Schulentwicklungsprozesses bietet zum Beispiel die Zertifizierung „Schule & Gesundheit“ sowie der Hessische Referenzrahmen Schulqualität Anhaltspunkte zur Umsetzung und Integration von Ernährungsbildung im Unterricht und Ganztag.

Schule & Gesundheit

Schulen können Ihr Engagement im Bereich Gesundheitsförderung sichtbar machen, indem Sie sich als „gesundheitsfördernde Schule“ des Hessischen Ministeriums für Kultus, Bildung und Chancen zertifizieren lassen. Durch die Verleihung des Zertifikats wird der bisherigen schulischen Arbeit in diesem Bereich Wertschätzung und sichtbare Anerkennung nach Außen zuteil. Auch das Erlangen einzelner Teilzertifikate im Arbeitsbereich „Schule & Gesundheit“ ist möglich, dazu zählen:

- Bewegung & Wahrnehmung
- Ernährung & Konsum
- Sucht- & Gewaltprävention
- Verkehr & Mobilität
- Lehrkräftegesundheit
- weitere Bereiche: Bildung für eine nachhaltige Entwicklung und Umwelt, Arbeitsschutz, Gesundheit von Kindern und Jugendlichen und Schulsanitätsdienst



Hessischer Referenzrahmen für Schulqualität (HRS)

Der Hessische Referenzrahmen für Schulqualität unterstützt Schulen bei der systematischen Gestaltung von Schulentwicklungsprozessen. Festgelegte Kriterien können beispielsweise vertiefend mit Blick auf unter-

schiedliche Themenfelder wie Gesundheitsförderung und Ganztag weitergedacht und in der Praxis umgesetzt werden. Der HRS umfasst sieben Qualitätsbereiche:

- **Qualitätsbereich I:** Ausgestaltung der Rahmenbedingungen
- **Qualitätsbereich II:** Qualitätsentwicklung und -sicherung
- **Qualitätsbereich III:** Professionalität der Schulleitung
- **Qualitätsbereich IV:** Professionalität der Lehrkräfte
- **Qualitätsbereich V:** Schulkultur
- **Qualitätsbereich VI:** Lehren und Lernen
- **Qualitätsbereich VII:** Ergebnisse und Wirkungen



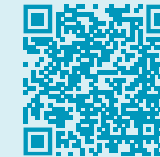
Angebote und Materialien

Die VNS hat in ihren Datenbanken Angebote und Materialien zur Ernährungsbildung und Schulverpflegung unterschiedlicher Kooperationspartnerinnen und -partner auf einen Blick zusammengefasst.



Kooperationsdatenbank Ganztag

Die Kooperationsdatenbank der SAG bietet Schulen die Möglichkeit, Angebote von außerschulischen Kooperationspartnern für den Ganztag zu finden. Dabei können die Inhalte nach Region oder inhaltlichem Schwerpunkt gefiltert werden.



Beispiele gelingender Praxis

VNS bietet Einblicke in Beispiele gelingender Praxis zur Vernetzung von Schulen, die über Ihre Erfahrungen, Herausforderungen und Gelingensbedingungen berichten und für einen Austausch zur Verfügung stehen. In Zusammenarbeit mit der SAG wurden Interviews mit Schulen im Kontext der acht Qualitätsbereiche geführt.



„Ernährungsführerschein“ (Klasse 3 und 4)

Der „Ernährungsführerschein“ des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) ist ein Unterrichtskonzept zur praktische Ernährungsbildung für die Klassen 3 und 4. Es vermittelt Wissen zur kindgerechten Ernährung, Hygiene, Küchentechniken und Didaktik und führt Kinder spielerisch an den Umgang mit Lebensmitteln heran.



Der Landfrauenverband Hessen e. V. bietet in Kooperation mit der VNS mehrmals jährlich eine kostenlose Lehrkräfteschulung zum Konzept des Ernährungsführerscheins an.



„Werkstatt Ernährung“ (Klasse 5 bis 7)

Die „Werkstatt Ernährung“ ist ein Konzept des Hessischen Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) zur praktischen Ernährungsbildung in den Klasse 5 bis 7. Es kann im Unterricht oder in Form einer Nachmittags-AG im Ganzttag umgesetzt werden und befähigt Schülerinnen und Schüler, gesundheitliche, soziale, ökologische und ökonomische Aspekte von Essen und Trinken zu erfahren und auf dieser Grundlage selbstbestimmten Ernährungsentscheidungen zu treffen. Die VNS bietet in Kooperation mit dem Landfrauenverband Hessen e. V. mehrmals jährlich eine kostenlose Lehrkräfteschulung zum Konzept der Werkstatt Ernährung an.



Weitere Anregungen, Materialien und Praxisbeispiele

Über die Angebote in Hessen hinaus stehen bundesweite Angebote zur Integration von Ernährungsbildung zur Verfügung.

Unterrichtsmaterialien und Schulungen

Das BZfE stellt Lernmaterialien im Bereich Ernährung und Verbraucherbildung bereit und bietet hierzu unter anderem Schulungen an. Die Inhalte sind altersgerecht aufbereitet und orientieren sich an aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen sowie den Bildungsplänen der Länder. Themenschwerpunkt ist unter anderem gesundes Essverhalten, Lebensmittelkunde und nachhaltiger Konsum. Die Materialien eignen sich für den Einsatz in unterschiedlichen Schulformen und Jahrgangsstufen und unterstützen eine fachübergreifende Auseinandersetzung mit Ernährungsthemen.



„Materialkompass“

Der „Materialkompass“ des Verbraucherzentrale Bundesverbandes bündelt qualitätsgeprüfte Unterrichtsmaterialien im Bereich Verbraucherbildung mit unterschiedlichen Schwerpunkten. Er dient als Rechercheinstrument und Bewertungsportal für Lehrkräfte,

um geeignete Materialien für ihren Unterricht zu finden und auszuwählen.



Experimente

Die Plattform *Science Kids* stellt eine Vielzahl einfacher, alltagsnaher Experimente zu Themen wie Ernährung, Bewegung, Gesundheit, Körper und Wohlbefinden für die Primar- und Sekundarstufe bereit. Ziel ist es, Schülerinnen und Schüler zu einem gesunden Lebensstil mit ausgewogener Ernährung und ausreichender Bewegung zu motivieren.



Informationen, Quiz und Spiele

Das Bundesinstitut für Öffentliche Gesundheit stellt ein umfassendes Materialangebot zu den Themen Ernährung, Bewegung und Stressoren bereit, das sich gut zur Ergänzung im Unterricht oder für Projekte im Schulalltag eignet.



Referenzrahmen Ernährungs- und Verbraucherbildung (REVIS)

Der Referenzrahmen Ernährungs- und Verbraucherbildung beschreibt zentrale Kompetenzen, die Schülerinnen und Schüler im Laufe ihrer Schulzeit erwerben sollen, um gesundheitsbewusste und nachhaltige Entscheidungen im Alltag treffen zu können. Er bietet somit eine fachlich fundierte Grundlage für die Gestaltung und Weiterentwicklung schulischer Bildungsangebote im Bereich Ernährung und Konsum und unterstützt Lehrkräfte bei deren Integration in den Schulalltag.





Der Qualitätsbereich **Schulkultur, Lern- und Aufgabenkultur** legt den Fokus auf die Schaffung einer positiven Lernumgebung, die auf individuellem und kooperativem Lernen basiert. Dabei steht die Förderung von Selbstständigkeit, Eigenverantwortung und Teamarbeit im Vordergrund.

Lebensmittelwertschätzung

Brigitte Molter
Master of Arts Kulturanthropologin

„Ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln kann im Schulalltag nicht nur gelehrt, sondern durch die Verbindung von Unterricht, Verpflegung und Nachmittagsangebot auch gelebt werden.“

Bedeutung und Einordnung

„Lebensmittel sind mehr als reine Konsumgüter, sie sind wertvolle Ressource, deren Erzeugung mit Aufwand, Energie, Zeit und Verantwortung verbunden ist. Ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln trägt zur globalen Ernährungssicherheit bei, schont Umwelt und Klima und fördert nachhaltige Lebensstile. Im schulischen Kontext ermöglicht die Verbindung aus Schulverpflegung und gelebter Ernährungsbildung Schülerinnen und Schülern, diesen Wert zu erkennen und in ihrem Alltag praktisch umzusetzen. Ganztagschulen spielen dabei eine zentrale Rolle.“¹⁵

Hintergrund

Im Jahr 2015 haben die Vereinten Nationen in der Agenda 2030 17 Ziele für eine sozial, wirtschaftlich und ökologisch nachhaltige Entwicklung formuliert, die so genannten *Sustainable Development Goals* (SDGs).¹⁶ Das zweite Ziel lautet: „Kein Hunger: Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern.“ Damit sollen bis zum Jahr 2030 nicht nur der Hunger, sondern alle Formen der Mangel- oder Fehlernährung überwunden sein sowie die landwirtschaftliche Produktivität und die Einkommen von kleinen Nahrungsmittelproduzenten verdoppelt werden. Mit Ziel 12 „Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen“ wird eine Halbierung der weltweiten Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene gefordert, ebenso wie die Verringerung der Nahrungsmittelverluste, die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehen.

Begriffsklärung

Wertschätzung von Lebensmitteln bedeutet, diese in Ihrer gesamten Entstehungskette zu achten, vom Anbau über Verarbeitung, Einkauf und Zubereitung bis hin zum Verzehr und zur Vermeidung von Verschwendung.¹⁴

Trotz einer weltweit grundsätzlich ausreichenden Lebensmittelproduktion leiden Millionen Menschen weiterhin an Hunger. Der UN-Welternährungsbericht 2022 zeigt:

- **weltweiter Hunger:** Laut UN-Welternährungsbericht 2022 ist die Zahl der Hungernden in den letzten Jahren auf rund 828 Millionen Menschen gestiegen, das sind mehr als zehn Prozent der Weltbevölkerung. Prognosen zufolge werden im Jahr 2030 immer noch fast 670 Millionen Menschen von Hunger betroffen sein (das entspricht acht Prozent der Weltbevölkerung, genauso viel wie 2015).¹⁷
- **Zugang zu gesunder Ernährung:** Fast 3,1 Milliarden Menschen konnten sich dem Bericht zufolge im Jahr 2020 keine gesunde Ernährung leisten (dies sind knapp 39 Prozent der Weltbevölkerung). Ein wesentlicher Grund für die gestiegenen Hungerzahlen ist die Inflation der Lebensmittelpreise infolge der Covid-Pandemie. Die Folgen des Ukraine-Krieges hingegen sind von dem Bericht noch nicht erfasst.¹⁷
- **ungleicher Zugang zu Nahrung:** Andererseits sind der Weltgesundheitsorganisation (WHO) zufolge rund zwei Milliarden Menschen übergewichtig bzw. fettleibig.¹⁸ Dies deutet darauf hin, dass wir es nicht



mit einem globalen Mangel an Nahrung, sondern vielmehr mit einem Verteilungsproblem zu tun haben. Laut Welternährungsbericht 2020 sind global betrachtet genügend Lebensmittel für alle Menschen auf der Erde verfügbar, der differente Zugang führt jedoch zu einer strukturellen Ungleichheit mit drastischen Folgen für Millionen von Menschen.¹⁹

Folgen globaler Ernährungssysteme

Die globale Nahrungsmittelversorgung ist untrennbar mit Fragen der Landnutzung, der Umweltbelastung und unseres alltäglichen Konsumverhaltens verbunden. Im Folgenden werden zentrale Aspekte aufgezeigt:

- **Flächenbedarf in Deutschland:** In Deutschland wird etwa die Hälfte der Landfläche landwirtschaftlich genutzt. Dennoch liegen beinahe zwei Drittel der Fläche, die wir für unsere Ernährung benötigen, im

Ausland.²⁰ Dies geht häufig zu Lasten von Menschenrechten und Umwelt. Die Anbauflächen fehlen für die Ernährung der lokalen Bevölkerung oder Wälder müssen landwirtschaftlichen Nutzflächen weichen. Durch Waldrodungen gehen wertvolle CO₂-Speicher verloren. Während heute jedem Menschen auf der Erde rein rechnerisch ca. 2.000 Quadratmeter Land zur Erzeugung von Nahrungsmitteln zur Verfügung stehen, werden es im Jahr 2050 voraussichtlich nur noch rund 1.700 Quadratmeter sein. Gründe dafür sind das Wachstum der Weltbevölkerung und der Verlust von Anbauflächen durch den Klimawandel.²¹ 75 Prozent der für unsere Ernährung benötigten Fläche nutzen wir derzeit für die Produktion von tierischen Lebensmitteln.

- **Klimaauswirkungen durch Ernährung:** Die Ernährung verursacht in Deutschland rund ein Viertel unseres durchschnittlichen persönlichen Klimafußabdrucks, das entspricht ungefähr dem Anteil für Mobilität. Vor allem bei der Produktion tierischer Produkte fallen große Mengen schädlicher Treibhausgase an. Bei unserer derzeitigen Ernährungsweise sind mehr als zwei Drittel der Treibhausgasemissionen auf tierische Produkte wie Fleisch, Wurst, Milch, Käse oder Eier zurückzuführen. Ein knappes Drittel stammt aus der Erzeugung pflanzlicher Produkte. Fisch und Meeresfrüchte fallen kaum ins Gewicht.²¹ Durch unsere Art zu wirtschaften und zu konsumieren

treiben wir also den Klimawandel voran. Der Klimawandel wiederum vergrößert die Gefahr von Hunger in ärmeren Regionen.

- **Lebensmittelverschwendung:** In Deutschland landen pro Jahr fast elf Millionen Tonnen an Lebensmitteln im Müll, über die Hälfte davon in den privaten Haushalten. Jede Verbraucherin und jeder Verbraucher wirft etwa 78 Kilogramm Lebensmittel im Jahr weg. Die Außer-Haus-Verpflegung – und damit auch der Lern- und Lebensraum Schule – spielt jedoch auch eine wichtige Rolle: Dieser Sektor ist immerhin noch für 17 Prozent der Lebensmittelabfälle in Deutschland verantwortlich. Weggeworfene Lebensmittel verschwenden Ressourcen, belasten durch die damit verbundene CO₂-Freisetzung das Klima und sind angesichts der weiterhin hohen Zahl hungernder Menschen weltweit auch unter ethischen Gesichtspunkten nicht vertretbar. Die durch Lebensmittelverschwendung verursachte Nahrungsmittelverknappung treibt weltweit die Lebensmittelpreise in die Höhe und befördert den Hunger erneut. Somit ist die Wertschätzung von Lebensmitteln nicht nur mit Blick auf die ethischen Zusammenhänge, sondern auch hinsichtlich der eigenen wirtschaftlichen Ressourcen von Bedeutung und unterstreicht die Notwendigkeit, den Umgang mit Lebensmitteln bewusster zu gestalten, im Alltag sowie im schulischen Kontext.²²

Lebensmittelwertschätzung praktisch umsetzen

Lebensmittelwertschätzung lässt sich nicht allein durch Wissen vermitteln, sie muss im Alltag erfahrbar und gelebter Bestandteil der Schulkultur sein. Gerade

im Ganzttag bieten sich zahlreiche Anknüpfungspunkte, um Kinder und Jugendliche für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren.

Nachhaltige Lösungsansätze

Wollen wir unsere Ernährung nachhaltiger gestalten, liegen zwei Strategien nahe: Zum einen können wir unsere Ernährungsweise so anpassen, dass sowohl der Flächenverbrauch für die Erzeugung unserer Nahrungsmittel als auch die dabei entstehenden CO₂-Emissionen sinken. Zum anderen können wir weniger Lebensmittel wegwerfen.

- **Planetary Health Diet:** Eine internationale Expertenkommission aus 37 renommierten Forscherinnen und Forschern (*EAT-Lancet-Commission*) hat mit der so genannten *Planetary Health Diet* Ernährungsempfehlungen zur Sicherung der Welternährung veröffentlicht. Als pflanzenbetonte Ernährungsweise zeigt diese große Übereinstimmung mit den Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), aus denen sich unter anderem die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen ableiten. Unterschiede gibt es vor allem bei den empfohlenen Verzehrsmengen für Milch und Milchprodukte.²³ Verglichen mit der üblichen Ernährungsweise in den westlichen Industrieländern enthält die *Planetary Health Diet* deutlich mehr Gemüse, Hülsenfrüchte und Nüsse, während der Anteil tierischer Produkte stark vermindert ist. So sind zum Beispiel nur 14 Gramm rotes Fleisch pro Tag vorgesehen; dies entspricht einem kleinen Steak alle zwei Wochen. Wenn sich alle Menschen auf der Welt an die *Planeta-*



ry Health Diet halten würden, könnten nach Einschätzung der Expertinnen und Experten 10 Milliarden Menschen auf der Erde unter Beachtung der planetaren Grenzen satt werden.²⁴ Das Konzept des ökologischen Handabdrucks greift diesen Gedanken auf und überträgt ihn auf Bildung und Alltag. Es stellt in den Mittelpunkt, welche positiven Veränderungen durch bewusstes Konsumverhalten und Resteverwertung möglich sind. Gerade im schulischen Kontext stärkt der ökologische Handabdruck das Gefühl von Selbstwirksamkeit und regt dazu an, im Sinne der BNE aktiv an einer nachhaltigen Zukunft mitzuwirken.²⁵

- **Sensibilisierung:** Lebensmittelverschwendung tritt in vielfältigen, häufig miteinander verknüpften Bereichen des alltäglichen Lebens auf. Einkaufsgewohnheiten spielen ebenso eine Rolle wie Lagerung, Zubereitung und Essverhalten. Durch den Überfluss an preiswerten Lebensmitteln in wohlhabenden Ländern sinkt die Wertschätzung für diese Lebensmittel. Niedrige Preise für Nahrungsmittel können daher als ein möglicher Treiber für Lebensmittelverschwendung angesehen werden. In

Industrieländern wird Lebensmittelverschwendung häufig durch ein Überangebot, unzureichende Planung beim Einkauf oder kurzfristig wechselnde Konsumvorlieben begünstigt. Dabei werden auch genuss-taugliche Mittel entsorgt. Selbst bei hoher Motivation der Konsumentinnen und

Konsumenten, Lebensmittelabfälle zu vermeiden, sind häufig die erforderlichen Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln nicht in ausreichendem Maß vorhanden.

Ansatzpunkte für Schulen in Hessen

Im Sozialraum Schule können durch eine nachhaltige Schulverpflegung und die ganzheitliche Einbindung von Ernährungs- und Konsumbildung wirkungsvolle Impulse für Veränderungsprozesse gesetzt werden. Schulen bieten damit ein bedeutendes Potenzial, um nachhaltige Ernährung erfahrbar zu machen und bei Schülerinnen und Schülern ein bewusstes Konsumverhalten zu fördern. Die folgenden Maßnahmen können Schulen in Hessen dabei unterstützen:

- **Hessische Ernährungsstrategie:** Ziel ist es, Kindern und Jugendlichen frühzeitig Kompetenzen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung zu vermitteln. Schwerpunkte liegen dabei auf der Qualitätsentwicklung der Schulverpflegung, der Verbindung von Ernährungsbildung und praktischen Erfahrungen im Schulalltag sowie der Förderung partizipativer Strukturen. Zudem sollen Kinder und Jugendliche durch Information, Beratung und Erleben lernen, Lebensmittel wertzuschätzen – in Handlungsfeld 5 heißt es: „Wir fördern die Wertschätzung von Lebensmitteln und bekämpfen die Lebensmittelverschwendung“.⁶
- **Schule & Gesundheit:** Ein Engagement in diesem Bereich kann durch die Teilnahme am Programm Schule & Gesundheit sichtbar gemacht werden. Das zugehörige Teilzertifikat Ernährung & Konsum bietet viel-

fältige Ansatzpunkte für schulische Aktivitäten und nachhaltige Kommunikationsstrukturen.

- **Bildung für nachhaltige Entwicklung:** BNE befähigt Schülerinnen und Schüler dazu, globale Herausforderungen zu verstehen und in diesem Sinne verantwortungsbewusst zu handeln. Im Rahmen von Schule & Gesundheit bildet BNE das zentrale Leitmotiv und stellt die Grundlage aller Teilzertifikate dar, indem sie Nachhaltigkeit als handlungsleitendes Prinzip im schulischen Alltag verankert.
- **Ganztag:** Die Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen nennt die Gesundheitserziehung im Bereich Ernährung als wichtiges Anliegen ganztägig arbeitender Schulen. In diesem Kontext kann die Wertschätzung von Lebensmitteln einerseits durch eine schmackhafte und ausgewogene Schulverpflegung, andererseits durch geeignete Unterrichtsangebote gefördert werden. Lehrplanbezüge für Themen der Ernährungsbildung finden sich im Sachunterricht, in den Naturwissenschaften, in Deutsch oder Biologie ebenso wie in Ethik, Religion oder Hauswirtschaft.

Praxistipps

Im Folgenden werden Anregungen für Lebensmittelwertschätzung, bezogen auf die Schulverpflegung sowie den Unterricht und Ganztag, an die Hand gegeben:

Schulverpflegung

Ein wesentlicher Anteil der Lebensmittelabfälle sind Tellerreste in der Außer-Haus-Verpflegung. Mögliche

Gründe hierfür liegen in den Portionsgrößen, dem Geschmack der Speisen oder einem gewissen Zeitdruck im Zusammenhang mit dem Mensabesuch. Daher nimmt die Schulmensa bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung eine zentrale Rolle ein. Zur Reflexion des eigenen Verhaltens kann es hilfreich sein, Essensreste sichtbar zu machen: Gemeinsam mit ihren Eltern können die Schülerinnen und Schüler über einen festgelegten Zeitraum ihre Essensabfälle protokollieren und darüber ins Gespräch kommen.

- **Lebensmittelkennzeichnung:** Bereits durch eine verständliche Kennzeichnung aller Speisen kann Lebensmittelverschwendung reduziert werden. Es sollte stets leicht erkennbar sein, aus welchen Zutaten ein Gericht besteht, ob Fleisch oder Fisch enthalten sind und welche Allergene darin vorkommen. Dies verringert das Risiko, dass Essen im Abfall landet, weil es nicht den eigenen Ernährungsgewohnheiten entspricht oder individuell nicht vertragen wird.
- **Portionsgrößen:** Gewinnbringend hierbei kann auch die Einführung von Probierportionen oder -löffeln bei neuen Gerichten sein. Außerdem sollten die Portionen nicht zu groß sein, um unnötige Reste zu vermeiden; lieber sollte ein Nachschlag angeboten werden. Bei Buffets ist es hilfreich, kleinere Teller anzubieten. Größere Teller verleiten zu größeren Portionen, ebenso wie zu üppige Buffets, die den Eindruck von Überfluss entstehen lassen.

Ressourcenschonung

Sensibilisierung

Wertschätzung



- **Lebensmittelabfälle messen:** Lebensmittelreste entstehen natürlich dennoch – hier kann es helfen, diese in einem Behälter zu sammeln, um die anfallenden Lebensmittelreste sichtbar zu machen und die Schulgemeinde hierfür zu sensibilisieren.
- **Nudging:** Wenn Schülerinnen und Schülern in der Schulkantine ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln ermöglicht und vorgelebt wird, ist dies ein zentraler Baustein praktischer Ernährungsbildung. Auch können durch geschickte Entscheidungsarchitekturen, etwa die Anordnung von Speisen, die Reihenfolge der Ausgabe oder die Portionsgröße, gesunde und nachhaltige Entscheidungen unaufdringlich gefördert und Lebensmittelabfälle reduziert werden.
- **Mensakreis:** Von zentraler Bedeutung ist die Einbindung der Schulgemeinde in die Gestaltung der Verpflegung. Hierfür eignet sich besonders die Einführung eines Mensakreises in Schulen, an dem alle Beteiligten partizipieren und die Ausrichtung der Schulverpflegung sowie Ernährungsbildung mitgestalten können. Durch die Partizipation aller kann das Verpflegungsangebot besser an die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler angepasst und damit die Akzeptanz gesteigert werden. Neben der Schulverpflegung bietet auch der Unterricht, insbesondere der Ganzttag, vielfältige Möglichkeiten, das Thema Lebensmittelwertschätzung handlungsorientiert aufzugreifen.

Unterricht und Ganzttag

Gerade im Unterricht lässt sich die Verschwendung von Lebensmitteln gezielt thematisieren, über fachliche Inhalte, handlungsorientierte Projekte und die Auseinandersetzung mit eigenem Konsumverhalten. Die Sensibilisierung der Schulgemeinde kann einen wesentlichen Beitrag zur Lebensmittelwertschätzung leisten.

- **Lernziele:** Lernziele im Zusammenhang mit einer besseren Wertschätzung von Lebensmitteln sind: die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung als Handlungsfeld zu begreifen, gesellschaftliche und ökologische Folgen fehlender Wertschätzung von Lebensmitteln kennenzulernen, konkrete Handlungsmöglichkeiten zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung zu erfahren.
- **Lagerung thematisieren:** Dabei kann die richtige Lagerung von Lebensmitteln ebenso thematisiert werden wie zum Beispiel der Unterschied zwischen einem Verbrauchsdatum und einem Mindesthaltbarkeitsdatum.
- **praktische Ernährungsbildung:** Auch die vorhandenen Ernährungskompetenzen haben Einfluss auf die Verwertung von Lebensmitteln. Zur Vermittlung entsprechender Kompetenzen bieten sich praktische Ernährungsbildungsprogramme wie der Ernährungsführerschein oder die Werkstatt Ernährung an. Gerade im schulischen Kontext leisten solche Angebote

auch einen Beitrag zur Chancengleichheit, indem sie allen Kindern, unabhängig von ihrem familiären Hintergrund, Zugang zu alltagsrelevantem Wissen ermöglichen.

- **Kochen mit Resten:** Bei einer Kochaktion mit Lebensmittelresten kann aus aussortiertem Gemüse und anderen Resten ein tolles Essen zubereitet werden.
- **forschend Lernen:** Rechercheprojekte zur Lebensmittelproduktion sind ebenso denkbar wie Schulgartenprojekte, Exkursionen zu regionalen Erzeugern, Koch-Workshops, Expertengespräche oder Filmvorführungen.

Fazit

Unser Umgang mit Lebensmitteln hat massive ökologische, ökonomische sowie soziale Folgen, die sich weltweit auswirken. Davon berührt sind die *Sustainable Development Goals* (SDGs) 2 (Kein Hunger) und 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion), die mithilfe des Leitmotivs „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ in Schule aufgegriffen werden können.

Ganztätig arbeitende Schulen bieten ein großes Potenzial, Veränderungsprozesse hin zu einem nachhaltigeren und wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln anzustoßen. Dies gelingt darüber hinaus durch eine ausgewogene und vielseitige Schulverpflegung sowie eine ganzheitliche Einbettung von Ernährungs- und

Konsumbildung als Schlüssel für eine Bildung, die zum verantwortungsvollen Handeln motiviert und befähigt.

Mehr zum Thema

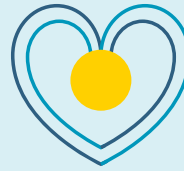
Ernährungsstrategie der Bundesregierung:



Hessische Ernährungsstrategie:



Unterstützung und Vertiefung: Weiterführende Informationen und Materialien



Die folgenden Angebote unterstützen Schulen dabei, Themen wie Lebensmittelwertschätzung, Nachhaltigkeit und Ernährungsbildung im Unterricht oder Schulalltag praktisch umzusetzen.

Angebote, Materialien und Informationen

Der bundesweite „Tag der Schulverpflegung“ wird jährlich von den Vernetzungsstelle Schulverpflegung organisiert. 2021 stand in Hessen das Thema Lebensmittelwertschätzung im Vordergrund und wurde in gemeinsamer Kooperation mit den hessischen Umweltschulen bearbeitet.

Zur Unterstützung wurden Ideen und Anregungen für eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle in der Schulverpflegung zusammengefasst, wie beispielsweise eine bedarfsgerechte Planung, das Messen von Speiseabfällen oder die Anpassung der Portionsgrößen.

Darüber hinaus sind Ideen und Anregungen zum Thema Lebensmittelwertschätzung für den Unterricht gebündelt worden.



Klimaschutz in der Schulverpflegung

Die Kurzinfo „Klimaschutz in der Schulverpflegung“ bietet praxisnahe Hilfestellungen zur Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung in Schulen. Sie vermittelt zentrale Inhalte wie die *Planetary Health Diet*, eine nachhaltige Lebensmittelauswahl und zeigt konkrete Maßnahmen auf, wie Schulen ihre Verpflegung ökologisch und gesund gestalten können.



Nachhaltige Ernährung – „Akteurskarte“

Die „Akteurskarte“ ist eine interaktive Plattform, die Akteurinnen und Akteure und Projekte zum Thema nachhaltige Ernährung in Hessen vernetzt. Sie ermög-

licht es, gezielt nach Organisationen, Projekten und Initiativen zu suchen, die in diesem Bereich tätig sind.



Hessisches Klimabildungsportal

Das Portal „Klimabildung Hessen“ ist eine zentrale Informations- und Vernetzungsplattform für Bildungseinrichtungen, Kommunen und Bildungsträger in Hessen, die sich mit Klimaschutz, Klimawandel und nachhaltiger Entwicklung befassen. Es bietet praxisorientierte Bildungsangebote, Materialien und Programme für Schulen, Kindergärten und Familien.



Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)

Das BZfE bietet unter anderem eine Vielzahl von Anregungen, Modulen und Praxisideen zur Wertschätzung von Lebensmitteln im schulischen Kontext, zur Überprüfung der Genusstauglichkeit von Lebensmitteln, zur Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln oder zur kreativen Resteverwertung sowie fertige Unterrichtsmodule.



„Zu gut für die Tonne“

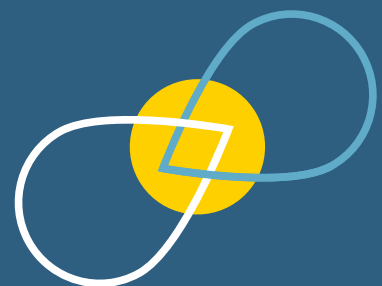
„Zu gut für die Tonne!“ ist eine Initiative des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH), die sich gegen Lebensmittelverschwendung richtet. Auf der Webseite der Initiative finden sich Fachinformationen und Unterrichtsmaterialien für verschiedene Altersgruppen sowie eine App mit Reste-Rezepten für die Verwertung übriggebliebener Lebensmittel. Jährlich findet außerdem die Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ statt.



Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV)

Die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung ist Teil der Initiative *United Against Waste e.V.* und unterstützt Betriebe in der Gemeinschaftsverpflegung dabei, Lebensmittelabfälle systematisch zu reduzieren. Sie bietet Beratungen und stellt praxistaugliche Tools bereit, um nachhaltiges Handeln in der Außer-Haus-Verpflegung zu fördern.





Im Qualitätsbereich **Kooperation** geht es um die Stärkung der Zusammenarbeit zwischen Lehrkräften und anderen pädagogischen Fachkräften. Ziel ist es, eine ganzheitliche Betreuung und Förderung der Schülerinnen und Schüler zu gewährleisten, indem verschiedene Fachbereiche und pädagogische Ansätze miteinander verknüpft werden.

Kooperation mit außerschulischen Lernorten

Dr. Alexandra von Winning

Betriebs- und Volkswirtin, Geschäftsführerin der Lust auf besser Leben gGmbH

„Die Kooperation von Schulen mit außerschulischen Lernorten bietet vielfältige Möglichkeiten, das schulische Lernen zu bereichern und den Bildungsauftrag vor allem im Ganztag durch praxisorientierte Erfahrungen zu vertiefen.“

Hintergrund

Die Kooperation zwischen Schulen und außerschulischen Lernorten wird durch den sukzessiven Ausbau des Ganztagsangebots im Rahmen des Rechtsanspruchs ab 1. August 2026^{32, 33} immer bedeutender, da sie eine entscheidende Rolle bei der Gestaltung eines vielfältigen und praxisnahen Bildungsangebots spielt^{34, 26}. Im Zuge des Ganztagsausbaus stehen viele Schulen vor der Herausforderung, qualitativ hochwertige Bildungs- und Betreuungsangebote zu gestalten, häufig unter Bedingungen des Fachkräftemangels.^{35, 36} Außerschulische Partner können hier wichtige Impulse setzen^{37, 38} und dazu beitragen, den Ganztag als ganzheitlichen Lern- und Lebensraum weiterzuentwickeln. Sie erweitern das schulische Angebot um lebensweltnahe Erfahrungen, fördern Kompetenzen und unterstützen die individuelle Entwicklung von Schülerinnen und Schülern.³⁹ Im Rahmen eines rhythmisierten Ganztags ermöglichen außerschulische Lernorte demnach die Verbindung von formalen und informellen Bildungsangeboten.³¹ Sie tragen dazu bei, den Tagesablauf abwechslungsreich zu gestalten und unterschiedliche Lern- und Lebensräume miteinander zu verknüpfen – ganz im Sinne eines erweiterten Bildungsverständnisses.

Vorteile

Außerschulische Lernorte bieten Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, theoretisches Wissen aus dem Unterricht in einem realen, lebensnahen Kontext zu erfahren und anzuwenden.^{39, 28} Sie schaffen ein authentisches Umfeld, das über die klassischen Schul-

Definition

Außerschulische Lernorte sind Orte und Institutionen außerhalb des schulischen Umfelds, an denen Schülerinnen und Schüler neue Lern- und Erfahrungsräume betreten können.^{28, 29} Diese Lernorte umfassen ein breites Spektrum und können sowohl traditionelle Bildungseinrichtungen wie Museen, Bibliotheken und Naturschutzzentren als auch weniger klassische Akteure wie Unternehmen, landwirtschaftliche Betriebe, Sportvereine, gemeinnützige Organisationen und städtische Einrichtungen sein.³⁰ Auch Orte, die alltägliche oder ungewöhnliche Situationen und Kontexte darstellen, wie Parks, Stadtteile, Werkstätten oder Theater, zählen zu den außerschulischen Lernorten.³¹

räume hinausgeht und dazu beiträgt, das Verständnis für komplexe Zusammenhänge zu vertiefen und die Motivation zum Lernen zu steigern.^{30, 40} Solche Partnerschaften bereichern den Schulbetrieb, indem sie abwechslungsreiche und anwendungsorientierte Lernmöglichkeiten eröffnen. Durch die Einbindung von außerschulischen Fachkräften können Schülerinnen und Schüler direkt vor Ort lernen⁴¹ und von praktischen Erfahrungen profitieren, die im Klassenzimmer nicht möglich wären. Dies stärkt nicht nur das Interesse und die Freude am Lernen, sondern fördert auch wichtige Kompetenzen wie Teamarbeit, Problemlösungsfähigkeiten und die Fähigkeit, mit realen Herausforderungen umzugehen.²⁹ Gleichzeitig unterstützen außerschulische Lernorte eine ganzheitliche Entwicklung, da sie nicht nur kognitive, sondern auch emotionale und soziale Lernprozesse anregen. Sie ermöglichen es den



Schülerinnen und Schülern, in einem vielfältigen Lernumfeld Selbstständigkeit zu entwickeln und Verantwortung zu übernehmen. Kooperationen tragen damit maßgeblich zur Persönlichkeitsentwicklung bei und erweitern die Bildungsangebote von Schulen im Ganztagsbereich, indem sie die schulische Praxis mit realen Lebenswelten verknüpfen und eine zukunftsorientierte, praxisnahe Lernkultur fördern.

Praxistipps

Im Folgenden werden Anregungen für die Kooperation mit außerschulischen Lernorten in Ganztagschulen an die Hand gegeben:

- **Analyse des eigenen Lehrplans:** Zunächst sollten Lehrkräfte prüfen, welche kognitiven, emotionalen

und sozialen Lernprozesse aus ihrem Lehrplan durch den außerschulischen Lernort besser unterstützt werden können als im Klassenzimmer. Dies hilft dabei, die Lernziele klar zu definieren und zu entscheiden, welche Themenbereiche sich besonders für den Einsatz außerhalb der Schule eignen.²⁷

- **institutionelle Unterstützung und Ressourcen:** Eine erfolgreiche Kooperation benötigt ausreichende Ressourcen – sei es in finanzieller, zeitlicher oder personeller Hinsicht – sowie die Unterstützung durch die Schulleitung und andere Entscheidungsträger. Diese Unterstützung stellt sicher, dass die Kooperation nicht nur beginnt, sondern auch nachhaltig fortgeführt werden kann.²⁷
- **Suche nach Partnern:** Es ist wichtig, die passenden außerschulischen Bildungsakteure zu finden, die den Lernzielen der Schule entsprechen. Dabei sollte auch geprüft werden, wie geeignet die Konzepte für

die angestrebten Lernziele sind. Die Wahl eines gut vernetzten Partners mit Erfahrung in der Bildungsarbeit kann den Erfolg der Kooperation maßgeblich fördern.^{26, 27}

- **gemeinsame Planung:** Die konkrete Planung der Lerninhalte und -ziele erfolgt idealerweise in enger Absprache mit dem außerschulischen Lernort. Wichtige Fragen hierbei sind: Was genau sollen die Schülerinnen und Schüler am Lernort lernen? Welche Kompetenzen sollen vermittelt werden und warum? Es sollte auch geklärt werden, ob das Verlassen des Klassenzimmers allein schon Motivation schafft oder ob zusätzliche Maßnahmen notwendig sind, um das Interesse zu wecken. Darüber hinaus muss entschieden werden, ob die Inhalte selbstständig erarbeitet werden oder die Unterstützung durch Fachpersonen erforderlich ist. Die Nachbereitung der Erfahrungen sollte ebenfalls geplant werden, einschließlich der Frage, ob ergänzende Materialien oder Medien zur Vertiefung benötigt werden.^{42, 40}
- **Kommunikation und Koordination:** Die Qualität der Kommunikation und Koordination ist entscheidend für den Erfolg der Kooperation. Regelmäßige Treffen, offene und transparente Kommunikation sowie eine klare Aufgabenverteilung zwischen Schule und außerschulischem Lernort fördern das Verständnis und die Zusammenarbeit. Es ist wichtig, dass auf beiden Seiten feste Ansprechpersonen benannt

werden, um die Prozesse zu erleichtern und eine reibungslose Abstimmung zu gewährleisten.^{27, 37}

- **langfristige Planung und Kontinuität:** Ganztagschulen profitieren besonders von langfristigen Kooperationen, da sie über die nötigen zeitlichen Ressourcen und strukturellen Freiräume verfügen, um regelmäßige Besuche und Projektzyklen mit außerschulischen Partnern zu realisieren. Die verbindliche Einbindung in das Ganztagskonzept schafft nachhaltige Lernangebote über das Schuljahr hinweg. Wenn Aktivitäten regelmäßig wiederholt werden, wächst die Bindung zwischen den beteiligten Personen und die Qualität der Zusammenarbeit kann sich weiter verbessern. Langfristige Partnerschaften ermöglichen es, auf gemachten Erfahrungen aufzubauen und die Kooperation kontinuierlich zu optimieren.^{27, 34}
- **Flexibilität und Anpassungsfähigkeit:** Es ist wichtig, flexibel auf Herausforderungen reagieren zu können. Beide Seiten müssen bereit sein, ihre Pläne und Methoden anzupassen, um auf unvorhergesehene Umstände oder geänderte Anforderungen zu reagieren. Eine hohe Anpassungsfähigkeit und Kompromissbereitschaft tragen wesentlich zur Stabilität und Nachhaltigkeit der Kooperation bei.²⁷
- **Evaluation und Feedback:** Regelmäßige Evaluationen und Feedback-Schleifen tragen dazu bei, die Kooperation zu reflektieren und zu verbessern. Durch die systematische Auswertung von Erfahrungen und

Erfahrungslernen

Bildungspartner-schaften



Ergebnissen können Anpassungen vorgenommen und die Qualität der Zusammenarbeit kontinuierlich gesteigert werden. Eine erfolgreiche Kooperation kann zu einer langfristigen Partnerschaft ausgebaut und institutionell verankert werden, um zukünftige Projekte zu erleichtern und zu optimieren.^{27, 31}

Fazit

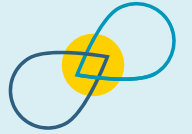
Kooperationen mit außerschulischen Lernorten benötigen Ressourcen, insbesondere wenn diese aufgebaut werden. Gewinnbringend eingesetzt, bieten sie Schulen die Chance, ihren Bildungsauftrag auf innovative Weise zu erweitern, denn durch praxisnahe Erfahrungen und direkte Begegnungen mit außerschulischen Fachkräften wird der Unterricht lebendiger und vielfältiger gestaltet. Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) stellt dabei einen zentralen Zugang dar, insbesondere^{38, 41} mit Blick auf die Gestaltung der Schulverpflegung und gelebte Ernährungsbildung. Um dieses Potenzial voll auszuschöpfen, ist es wichtig, die vielfältigen Kooperationsmöglichkeiten zu nutzen, um den Schülerinnen und Schülern ein umfassendes und lebensnahes Bildungserlebnis zu ermöglichen. Im Ganztag bieten sich besondere Chancen, außerschulische Lernorte regelmäßig in das schulische Leben zu integrieren. Die Verzahnung mit entsprechenden Angeboten schafft Raum für kreative Lernformate, fördert selbstorganisiertes Lernen und unterstützt die ganzheitliche Persönlichkeitsentwicklung der Schülerinnen und Schüler.

Mehr zum Thema

Außerschulische Angebote – Auswahlkriterien und Checklisten:



Unterstützung und Vertiefung: Praxisangebote außerschulischer Kooperationsmöglichkeiten



Im Folgenden werden einige Anlaufstellen sowie Institutionen und Programme für außerschulische Kooperationen vorgestellt. Diese Nennungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern sind als Anregungen im Kontext Schule zu verstehen.

Angebote außerschulischer Kooperationspartnerinnen und -partner

Über die Kooperationsdatenbank der SAG erhalten Schulen in Hessen Zugang zu einer Vielzahl außerschulischer Angebote. Diese lassen sich gezielt nach Region, Themenfeld und Schulart filtern und bieten wertvolle Impulse für eine praxisnahe, kreative und vielseitige Gestaltung des Ganztags.



Angebote und Materialien

Die VNS hat in ihren Datenbanken Angebote und Materialien zur Ernährungsbildung und Schulverpflegung

unterschiedlicher Kooperationspartnerinnen und -partner auf einen Blick zusammengefasst.



„Bauernhof als Klassenzimmer“

Das Projekt „Bauernhof als Klassenzimmer“ ist ein Beispiel für die erfolgreiche Kooperation zwischen Schulen und außerschulischen Lernorten in Hessen. Schulklassen besuchen teilnehmende Bauernhöfe in Hessen, um Aktivitäten wie Säen, Ernten, Tierpflege und die Herstellung von Lebensmitteln durchzuführen und hautnah mitzuerleben. Die Inhalte der Besuche werden an die Lernziele des Unterrichts angepasst und können



auch Themen wie erneuerbare Energien oder Biodiversität umfassen. Diese praktischen Tätigkeiten fördern das Verständnis für landwirtschaftliche Prozesse und stärken die Wertschätzung für die Arbeit der Landwirtinnen und Landwirte. Die Besuche auf dem Bauernhof motivieren die Schülerinnen und Schüler und stärken das Bewusstsein für den Ursprung von Lebensmitteln und für ökologische und soziale Zusammenhänge. Außerdem werden soziale Kompetenzen wie Teamarbeit und Verantwortungsbewusstsein gestärkt. Schulen gewinnen eine wertvolle Ergänzung zum Unterricht und ermöglichen praxisnahe Lernerfahrungen.



Landfrauenverband Hessen e. V.

Der Landfrauenverband Hessen e. V. bietet Schulen vielfältige Kooperationsmöglichkeiten zur Ernährungsbildung und landwirtschaftlichen Bildung an, darunter praxisorientierte Workshops zu gesunder Ernährung, Besuche auf Bauernhöfen, Projekte zu Regionalität und Saisonalität sowie Workshops zu Umwelt- und Klimaschutz. Zudem stellen sie Lehrmaterialien zur Verfügung und bieten Fortbildungen für Lehrkräfte an, um den Unterricht zu bereichern und das Bewusstsein der Schülerinnen und Schüler für nachhaltige Landwirtschaft, regionale Lebensmittel und verantwortungsvolle Ernährungsweisen zu fördern. Das Konzept der Werkstatt Ernährung zur praktischen Ernährungsbildung eignet sich besonders zur Integra-

tion in Ganztagsangeboten, zum Beispiel im Rahmen von Projektstunden, Arbeitsgemeinschaften oder klassenübergreifenden Nachmittagsangeboten.



Verbraucherzentrale Hessen

Das Programm „Gesund und Lecker“ der Verbraucherzentrale Hessen richtet sich an Schulen, um das Wissen über gesunde Ernährung zu stärken. Es bietet Materialien, Unterrichtsvorschläge, Smartphone-Rallies und Workshops zu Themen rund um Lebensmittel und Ernährung, die praxisorientiert gestaltet sind und bei denen die Schülerinnen und Schüler lernen, gesunde Mahlzeiten zuzubereiten, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und bewusste Ernährungsentscheidungen zu treffen.



Netzwerk Schulgärten in Hessen

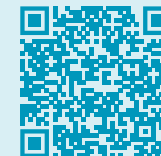
Das Netzwerk Schulgärten in Hessen bringt Lehrkräfte, pädagogische Fachkräfte und Ehrenamtliche, die sich für das Lernen im Schulgarten engagieren oder entsprechende Projekte an Schulen umsetzen möchten, zusammen. Es bietet Austauschmöglichkeiten, Fortbildungen, fachliche Beratung, Bildungsmaterialien so-

wie praktische Unterstützung bei der Planung, Pflege und pädagogischen Nutzung von Schulgärten. Ziel ist es, Bildung für nachhaltige Entwicklung nachhaltig im schulischen Alltag zu verankern.



Regionale BNE-Netzwerke Hessen

Die insgesamt neun BNE-Netzwerke in Hessen bieten regionale Unterstützung im Bereich Bildung für nachhaltige Entwicklung. Sie verfolgen das Ziel, BNE als Leitbild in der Gesellschaft und in den regionalen Bildungslandschaften zu verankern und stellen dafür vielfältige Bildungsangebote rund um Nachhaltigkeit für Kinder, Jugendliche, Erwachsene, und Organisationen bereit.



„GemüseAckerdemie“

Die „GemüseAckerdemie“ von „Acker e.V.“ bietet Schulen ein Bildungsprogramm, das Schülerinnen und Schülern durch den praktischen Anbau von Gemüse im eigenen Schulgarten Wissen über nachhaltige Landwirtschaft, Umweltbewusstsein und gesunde Ernährung vermittelt. Schulen erhalten umfassende Unterstützung durch Materialien, Schulungen und Begleitung, um den Schulgarten als lebendigen Lernort

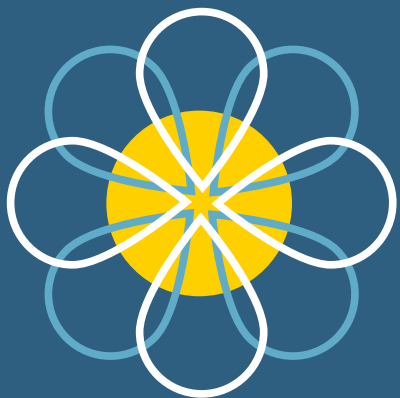
zu nutzen und nachhaltige Bildungsinhalte direkt in den Unterricht zu integrieren. Dieses Projekt eignet sich besonders zur Integration in Ganztagsangeboten, zum Beispiel im Rahmen von Projektstunden, Arbeitsgemeinschaften oder klassenübergreifenden Nachmittagsangeboten.



„Ackerhelden machen Schule“

„Ackerhelden machen Schule gGmbH“ bietet Schulen die Möglichkeit, direkt auf ihrem Schulgelände *Urban-Gardening*-Projekte zu realisieren. Mit ihrem Programm "Ackerhelden machen Schule" stellen sie Schulen komplette Hochbeet-Gärten mit allen notwendigen Materialien, Pflanzen und Anleitungen zur Verfügung. Die Schülerinnen und Schüler lernen so praxisnah, wie Gemüse angebaut wird, welche Arbeitsschritte dabei erforderlich sind und welche Bedeutung nachhaltiger Anbau und regionale Lebensmittel haben. Begleitende pädagogische Materialien und Fortbildungen für Lehrkräfte unterstützen dabei, die Themen Gartenbau, Ernährung und Umweltschutz direkt in den Schulunterricht zu integrieren.





Der Qualitätsbereich **Partizipation von Schülern und Eltern** beinhaltet die Einbindung aller Beteiligten in den Schulalltag und in diesbezügliche Entscheidungsprozesse. Durch die Schaffung von Mitbestimmungsmöglichkeiten wird sichergestellt, dass die Bedürfnisse und Anliegen der Schülerinnen und Schüler sowie der Eltern angemessen berücksichtigt werden.

Mensakreis

Hannelore Weise

Diplom-Oecotrophologin und Beraterin an der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

„Der Mensakreis verbindet alle Beteiligten einer Schulgemeinde und ermöglicht ihnen einen direkten Austausch zu Fragen des Verpflegungsangebots, das insbesondere im Ganztag eine zentrale Rolle spielt. Die Partizipation aller in den Themen Schulverpflegung und Ernährungsbildung führt zu einer Akzeptanzsteigerung und Verankerung nachhaltiger Kommunikationsstrukturen.“

Gestaltung der Schulverpflegung

Insbesondere Ganztagschulen haben sich in den letzten Jahren immer mehr vom Lern- zum Lebensraum der Schülerinnen und Schüler entwickelt. Die Mittagsverpflegung stellt dabei das Kernstück dar, es dient nicht nur als Ruhephase zwischen den Lerneinheiten, sondern fördert auch die Konzentration und Leistungsfähigkeit. Die Verpflegung ist je nach Schule sehr unterschiedlich gestaltet und besteht beispielsweise aus süßen und pikanten Snacks, warm oder kalt, die selbst hergestellt oder aufgebacken werden; Müslis, Joghurt, Obst und Gemüsesticks; Getränken unterschiedlicher Art, einem warmen Mittagessen, bestehend aus Frischkost/Salaten, einem Hauptgericht und einem Dessert oder frischem Obst. Angeboten wird das Essen am Kiosk oder in der Mensa. Das Angebot kann von einem Caterer, einer eigenen Schülerfirma oder dem Projekt „Schüler kochen für Schüler“ bereitgestellt werden. In einigen Fällen betreiben Schülerinnen und Schüler einen kleinen Kiosk, in dem sie in den Pausen zusätzliche Kleinigkeiten oder sogar belegte Brötchen anbieten. Das Angebot für das Frühstück, die Snacks am Kiosk oder das Mittagessen sollte sich dabei an den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen orientieren. Wichtig ist hierbei, dass alle Beteiligten gleichermaßen diese Empfehlungen als Grundlage anerkennen und aktiv mittragen.²

Der Mensakreis dient zum einen der Besprechung und Ausrichtung des Angebots, zum anderen der Verknüpfung zwischen dem Essensangebot und den Themen Essen und Trinken im Unterricht, Projektwochen sowie

Definition

Der Mensakreis ist ein Gremium, in dem an der Schulverpflegung beteiligte Personengruppen (Vertreterinnen und Vertreter des Schulträgers, der Schulleitung, der Eltern, der Schülerinnen und Schüler, der Lehrkräfte und des Caterers sowie gegebenenfalls weitere Beteiligte) miteinander im Dialog stehen, um die Qualität der Schulverpflegung zu sichern und weiterzuentwickeln. Eingebunden werden soll diese in ein ganzheitliches Konzept der Ernährungsbildung unter Berücksichtigung der individuellen schulischen Rahmenbedingungen, um einen gesundheitsförderlichen Ganztag zu gestalten.

den Nachmittagsangeboten. Eine gelebte Ernährungsbildung in Schule steigert die Akzeptanz des Verpflegungsangebotes und erfordert die Partizipation aller Mitglieder der Schulgemeinde. Die Beteiligten im Mensakreis bringen nicht nur unterschiedliche Bedürfnisse, sondern auch Sichtweisen und Expertisen mit ein. Daher kann der gemeinsame Dialog im Mensakreis zunächst herausfordernd wirken; er ist jedoch von zentraler Bedeutung, um Schulverpflegung auf einen guten Weg zu bringen, die Qualität sicherzustellen und nachhaltig zu weiterzuentwickeln.

Bedeutung und Vorteile

Der Mensakreis ist eine Art ehrenamtliches Miteinander einer Schulgemeinde, in der alle Mitglieder gleichberechtigt sind. Sie treten ein für eine ausgewogene, schmackhafte Schulverpflegung, ansprechend ange-



boten in einer angenehmen, wohltuenden Atmosphäre.

Im Mensakreis begegnen sich unterschiedliche Perspektiven und Sichtweisen der einzelnen Mitglieder, die stellvertretend für eine Gruppe, zum Beispiel Schülerinnen und Schüler, stehen und in diesem Bereich die Expertinnen und Experten sind. Unterschiedliche Bedürfnisse stehen sich (zunächst) möglicherweise entgegen, gleichzeitig eint das gemeinsame Bedürfnis, die Schulverpflegung bestmöglich zu gestalten. Daher ist es umso wichtiger, eine gegenseitige Akzeptanz für die einzelnen Verantwortungsbereiche zu entwickeln und somit einen respektvollen und wertschätzenden Rahmen für die gemeinsame Zusammenarbeit zu schaffen.

Ein persönlicher Bezug zur Gemeinschaft wächst und es wird ein Bewusstsein geschaffen für die gesellschaftliche Verantwortung, denn eine gelungene Schulverpflegung macht einen großen Baustein der Ernährungsbildung im Ganzttag aus. Das Engagement könnte als „Zeitinvestition in die Zukunft“ gesehen werden – damit dies nachhaltig gelingt, sollte eine verpflegungsbeauftragte Person (im Idealfall ein Tandem aus Lehrkraft und pädagogischer Fachkraft) benannt werden. Über die inhaltlichen Belange hinaus kann durch das Kennenlernen und die gemeinsame Erarbeitung die Identifikation mit der Schule gestärkt werden und ein Gefühl der Zufriedenheit wachsen darüber, Teil dieses Prozesses zu sein. Diese verstärkte intrinsische Motivation kann nach außen in die jeweiligen Personen-

gruppen weitergegeben werden und einen positiven, gar ansteckenden Schulentwicklungsprozess in Gang setzen.

Bei der Einberufung eines Mensakreises wirkt diese Motivation deutlich stärker bei den Handlungen und im Umfeld als die Notwendigkeit, aufgrund eines mangelnden bis schlechten Angebots oder der Unzufriedenheit, nicht ausreichend oder wohlwollend versorgt zu sein, aktiv zu werden. Im Sinne einer positiven Schulentwicklung ist es sinnvoll, einen „lebendigen“ Mensakreis einzuführen, der regelmäßig tagt und wertschätzend durch die Schulleitung unterstützt wird.

Beteiligte Personen

Die im Mensakreis vertretenen Personen bringen verschiedene Perspektiven, Rollen und Verantwortlichkeiten mit, die im Rahmen eines nachhaltigen Schnittstellenmanagements zwischen Schulträger und Schulgemeinde essenziell sind. Nur wenn sich alle Beteiligten austauschen und an Entscheidungsprozessen partizipieren, wird die Basis für ein gesundheitsförderliches und wirtschaftlich tragfähiges Verpflegungsangebot im Ganzttag geschaffen, das gemeinschaftlich angenommen und akzeptiert wird.

Schulleitung

Die Schulleitung ist für die Steuerung der Schule und den damit verbundenen Schulentwicklungsprozess verantwortlich. Im Rahmen der Schulkultur kann bereits Einfluss auf die Prioritäten und Themen genommen werden. Insbesondere für ganztätig arbeitende

Schulen bietet hier der Qualitätsrahmen mit seinen acht Qualitätsbereichen einen wichtigen Ansatzpunkt zur Gestaltung des Verpflegungsangebots. Weiterhin kann beispielsweise durch das Zertifikat Schule & Gesundheit das Engagement einer gesundheitsförderlichen Schule sichtbar gemacht werden.

Verpflegungsbeauftragte Person

Die verpflegungsbeauftragte Person einer Schule kümmert sich darum, dass eine gelingende Schulverpflegung unter Einbezug einer ganzheitlichen Ernährungsbildung umgesetzt wird. Sie leitet den Mensakreis neutral an, trifft Absprachen zwischen dem Caterer, der Schulleitung, den Schülerinnen und Schülern oder auch dem Schulträger sowie dem Hausmeister und weiteren Beteiligten. Die jeweilige Person sollte in Rücksprache mit der Schulleitung sorgfältig ausgewählt und bei Beabsichtigung der Beauftragung angesprochen werden, da die Identifikation und das Interesse an dem Thema entscheidenden Einfluss auf das Gelingen haben. Unterstützung erhält die verpflegungsbeauftragte Person durch das kostenlose Qualifizierungsangebot zum Verpflegungsbeauftragten, das wichtige Grundlagen für die Arbeit im Mensakreis vermittelt.

Lehrkräfte und pädagogisches Fachpersonal

Die Mitarbeitenden im Ganzttag unterstützen die Betreuung und sorgen für ein gutes Gelingen, indem sie die zu verpflegenden Kinder (besonders in den Grundschulbereichen) beim Mittagessen begleiten und hierdurch wichtige Erkenntnisse bezüglich der Akzeptanz des Verpflegungsangebots sammeln. Bilden eine Lehrkraft und eine pädagogische Fachkraft ein Tandem als



verpflegungsbeauftragte Personen, ist dies besonders gewinnbringend, um die Angebote von Unterricht und ganztätiger Bildung miteinander zu verbinden und abzustimmen.

Schulträger

Die Schulträger sind verantwortlich für die räumliche und sächliche Ausstattung der Schulverpflegung. Damit verbunden ist beispielsweise die Erstellung einer Ausschreibung, die Gestaltung von Verträgen mit dem Caterer sowie dessen Beauftragung. Häufig wird das Mittagessen durch den Schulträger direkt oder indirekt subventioniert; dies muss nicht immer in Form eines Zuschusses für das Mittagessen erfolgen, sondern kann auf vielfältige Weise, wie etwa die Übernahme der Küchenpacht oder die Bereitstellung von Ausgabekräften erfolgen. Darüber hinaus werden Küchen beispielsweise mit den benötigten Geräten ausgestattet. Aufgrund der unterschiedlichen Regelungen sollte immer erfragt werden, ob und in welcher Art und Weise der zuständige Schulträger das Mittagessen subventioniert. Mindestens genauso wichtig ist es, dies gegenüber der Schulgemeinde transparent zu machen, um bei Änderungen wie Preisanpassungen leichter ins Gespräch gehen zu können.

Caterer/Speiseanbieter

Der Caterer/Speiseanbieter gestaltet eine Schulverpflegung, die häufig mit der ersten großen Pause und damit dem Kioskverkauf beginnt. Gelegentlich gibt es Schulen, die ein kleines Frühstück und Getränke bereits vor dem Unterricht anbieten. Beteiligt an der Ausgabe des Mittagessens ist das Mensapersonal oder andere

beauftragte Ausgabekräfte. Sie sind verantwortlich dafür, dass das Angebot optisch ansprechend, gut platziert oder frisch zubereitet ist. Gleichzeitig sind sie Ansprechpersonen für Schülerinnen und Schüler und erhalten so direktes und wertvolles Feedback. Sollte es neben dem Mittagessen noch weitere Möglichkeiten zur Zwischenverpflegung geben, ist eine Abstimmung aller Beteiligten, beispielsweise was das Angebot und die Öffnungszeit betrifft, von besonderer Bedeutung – auch hierfür bietet der Mensakreis Raum zum Austausch. Das Angebot sollte sich an den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung von Schulen orientieren, in dem sich weitere Informationen und Hinweise zur Gestaltung finden.

Schülerinnen und Schüler

Die Schülerinnen und Schüler, die eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Schulverpflegung in einer für die jeweiligen Bedürfnisse angepassten Umgebung erhalten, sind leistungsfähiger und haben eine ausdauernde Konzentrationsfähigkeit über den gesamten Schulalltag. Die Mensa ist nicht nur Essensraum, sondern auch Lebensraum, in dem die Schülerinnen und Schüler als Gäste und Kunden angesehen werden. Sie bietet Platz für ein gemeinschaftliches Miteinander, für Austausch und Kommunikation zwischen Lehrkräften, Schülerinnen und Schülern. Insofern Familien Anspruch auf „Bildung und Teilhabe“ haben, ist es von besonderer Bedeutung, dass diese Leistungen abgerufen werden, da die Schule oftmals der einzige Ort ist, an dem die Schülerinnen und Schüler eine warme Mahlzeit erhalten.

Eltern

Die Eltern profitieren von einer ausgewogenen Schulverpflegung, indem Sie ihre Kinder die ganze Schulzeit über gut versorgt wissen. Gleichzeitig ist das Thema Essen und Trinken auch sehr emotional behaftet und geht mit unterschiedlichen Essbiografien, -kulturen sowie -gewohnheiten einher. Diese individuellen Erfahrungen gilt es mit den Ansprüchen der Gemeinschaftsverpflegung in Einklang zu bringen. Somit sind auch Eltern ein wichtiger Teil der Schulgemeinschaft und sollten im Mensakreis vertreten sein.

Wollen Eltern ein Probeessen in ihrer Schule erhalten, kann dies zur Akzeptanz beitragen. Mit dem Caterer vor Ort kann abgeklärt werden, ob dies nach einer vorherigen Anmeldung möglich ist oder beispielsweise bei einem Schulwechsel der Elternschaft an einem festen Termin zu Schuljahresbeginn optional ermöglicht wird. Wie ein Mensakreis aufgebaut ist, kann sich von Schule zu Schule unterscheiden. Es kann sinnvoll sein, anlassbezogen weitere Personen zum Mensakreis einzuladen, wie beispielsweise den Förderverein, Hausmeister oder den Kioskbetreiber.

Nachhaltige Verankerung

Die Gründung eines Mensakreises bietet sich zu jeder Zeit an. Um diesen nachhaltig zu verankern und ein gutes Miteinander aufzubauen, empfiehlt es sich, diesen anlassunabhängig einzuführen. Auch wenn ein Mensakreis aus einer herausfordernden oder unzufriedenstellenden Situation heraus entsteht, kann er ein wirkungsvolles Instrument sein, um ins Gespräch zu

kommen, Perspektiven zu klären und gemeinsam an Verbesserungen zu arbeiten. Eine externe Beratung kann dabei unterstützen, festgefahrene Positionen aufzulösen und einen konstruktiven Prozess anzustoßen.

Positive Motivation (Auswahl):

- Neuanfang oder vor der Errichtung einer Mensa
- Beginn eines neuen Schuljahres
- Wunsch nach Partizipation und gegenseitigem Kennenlernen
- Wunsch nach Mitgestaltung
- Ernennung einer verpflegungsbeauftragten Person
- Umstellung der Bewirtschaftungsform (von Fremd- auf Eigenbetrieb oder eine Schülerfirma/Koch-AG – oder umgekehrt)
- Neue Ausgestaltung von Räumen oder weitere Anschaffung von Geräten
- Ausrichtung der Schulkultur mit Blick auf Schulverpflegung als Teil des Bildungsauftrages

Aufgrund einer unzufriedenstellenden Situation (Auswahl):

- Wechsel des Caterers/Speiseanbietenden
- Änderungswunsch bei der Qualität (regional, saisonal, bio, vegetarisch/vegan)
- Änderung der Angebotsform: Menüangebot zu Komponentenangebot
- sinkende Essenszahlen

Partizipation



- unzufriedenstellendes Angebot
- Änderung des Schulprofils
- Änderung des Essenspreises
- viele Lebensmittelreste
- kurze Essenszeiten

Aspekte zur Gestaltung eines Mensakreises

Der Mensakreis lebt von der Partizipation aller Beteiligten und bietet die Gelegenheit zur gemeinsamen Gestaltung. Damit das gelingt, braucht es neben der grundsätzlichen Bereitschaft auch geeignete strukturelle und organisatorische Rahmenbedingungen.

Gestaltung

Bei der Gestaltung eines Mensakreises ist es hilfreich, folgende Aspekte zu berücksichtigen:

- **informieren und anfangen:** Eine verantwortliche Person (in der Regel die oder der Verpflegungsbeauftragte) setzt sich für die Themen Ernährungsbildung und Schulverpflegung „den Hut“ auf. Die verpflegungsbeauftragte Person kann auch erst in dem Prozess gefunden werden; wichtig ist es, einen Anfang zu machen und die Schulgemeinde darüber zu informieren, dass ein Mensakreis eingeführt werden soll, denn nur so können sich interessierte Personen engagieren und mitwirken.
- **frühzeitig einladen:** In Abstimmung mit der Schulleitung werden Vertreterinnen und Vertreter der einzelnen Personengruppen eingeladen. Die Einladung erfolgt so früh wie möglich, spätestens 14 Tage vor

dem Termin, möglichst mit der Bitte um schriftliche Rückmeldung bezüglich der Teilnahme. Eine Erinnerung etwa zwei bis drei Tage vor dem Treffen ist sinnvoll – spätestens hier wird eine Tagesordnung angehängt, die bei Bedarf um weitere Punkte ergänzt werden kann.

- **Beziehungsarbeit stärken:** Im ersten Mensakreis steht nicht primär die inhaltliche Arbeit, sondern das Kennenlernen und die Bedürfnisse, Erwartungen und das gemeinsame Verständnis über die Arbeit und das Miteinander im Mittelpunkt. Eine wertschätzende und rücksichtsvolle Zusammenarbeit stellt das Fundament der gemeinsamen Arbeit dar und trägt wesentlich zu einem erfolgreichen Schulentwicklungsprozess bei.
- **neutral moderieren und Perspektivwechsel einnehmen:** Die Moderation sollte in einer Hand, etwa bei der verpflegungsbeauftragten Person, verankert sein. Das Thema Essen und Trinken ist emotional behaftet, wobei viele unterschiedliche Perspektiven aufeinandertreffen, daher ist eine neutrale Moderation von besonderer Relevanz. Im gemeinsamen Prozess sollte immer wieder ein Perspektivwechsel eingenommen werden, um das gegenseitige Verständnis für zugrundeliegende Bedürfnisse und Rahmenbedingungen zu fördern.
- **Verbindlichkeiten festlegen und dokumentieren:** Zu Beginn der Sitzung ist die Verteilung weiterer Aufgaben zu klären. Ein inhaltliches Protokoll dient zur Dokumentation, darüber hinaus ist es sinnvoll, ein Vereinbarungsprotokoll (wer macht was bis wann) sowie eine Teilnehmendenliste zu erstellen, um den

Prozess transparent zu gestalten und Verbindlichkeiten zu schaffen. Um die Moderation zu entlasten, könnte diese Aufgabe beispielsweise reihum erfolgen (die Schülerinnen und Schüler ausgenommen). Falls der Mensakreis nicht ohnehin in einem festen Rhythmus umgesetzt wird, ist am Ende der Sitzung unbedingt ein neuer Termin abzustimmen und ins Protokoll aufzunehmen.

- **Maßnahmen umsetzen und Transparenz schaffen:** Die beiden Protokolle sind nach Möglichkeit zusammen mit der Ankündigung des neuen Termins zeitnah zu versenden. Personen, die bei dem Treffen nicht dabei sein konnten, sollten kurz informiert werden, falls Vereinbarungen getroffen und Aufgaben verteilt wurden, die bis zum nächsten Mensakreis zu erledigen sind. Die Schulgemeinde sollte über die Arbeit im Mensakreis kontinuierlich informiert werden; getroffene Maßnahmen, das Verpflegungsangebot betreffend, sollten durch ernährungsbildende Projekte und Einheiten begleitet werden, um die Akzeptanz zu steigern und einen gesundheitsförderlichen Ganzttag optimal zu gestalten.

Rahmenbedingungen

Im Hinblick auf die Rahmenbedingungen ist es hilfreich, folgende Aspekte zu berücksichtigen:

- **Zeit:** Erfahrungsgemäß sollte die Dauer eines Mensakreis-Treffens zwischen anderthalb und zwei Stunden betragen, um ausreichend Zeit für einen Austausch zu schaffen und ein Mitwirken gleichzeitig zu ermöglichen. Geeignete Wochentags- und Tagungszeiten soll-

ten im Voraus mit allen Beteiligten abgestimmt werden. Die Rahmenbedingungen können sich je nach Lage und Einzugsgebiet der Schule sehr unterschiedlich gestalten. Ein Zeitraum findet sich meist von Montag bis Donnerstag zwischen 14:30 und 18:30 Uhr.

- **Ort:** Insofern möglich, bietet sich ein Treffen in der Mensa besonders gut an, sodass bei Bedarf die räumliche und sächliche Ausstattung im Blick behalten werden kann. Besonders beim ersten Treffen ist es zu empfehlen, dieses in Präsenz umzusetzen, um Hürden abzubauen und Beziehungsarbeit zu fördern. Spätere Sitzungen sind je nach Anlass und Länge auch digital möglich.
- **Rhythmus:** Mensakreise, die bereits länger bestehen, tagen in der Regel circa zweimal jährlich, sofern kein dringlicher Anlass vorliegt. Da sich zu Beginn sowie nach der Hälfte des Schuljahres häufig Änderungen ergeben, ist dies ein günstiger Zeitpunkt für ein Treffen. Zur leichteren Terminfindung empfehlen sich Routinen, zum Beispiel immer der dritte Montag zum neuen Schuljahr und Halbjahr oder Ähnliches. Bei einem Mensakreis, der sich neu gründet oder bei dem ein aktuelles Anliegen zu besprechen ist, ist es empfehlenswert, häufiger zu tagen. Wie oft und wann, sollte gemeinsam besprochen werden. Es kann auch hilfreich sein, dass sich zwischen den vereinbarten Mensakreisen ein Teil der Arbeitsgruppe trifft (Verpflegungsbeauftragte, Caterer, Schulträger).³

Verankerung



Im Rahmen eines Mensakreises können alle Anliegen im Bereich Ernährungsbildung und Schulverpflegung zum Thema gemacht werden. Mögliche Themen und Aspekte sind:

- **Ist-Stand-Analyse:** Erhebung einer Ist-Stand-Analyse zur Schulverpflegung und Ernährungsbildung im Ganzttag
- **Rahmenbedingungen:** Rhythmisierung der Essenszeiten und Integration von Bewegungsphasen vor oder nach dem Essen sowie Möglichkeiten zur Entspannung während der Essenszeiten
- **Akzeptanz und Teilhabe:** Besprechung von Maßnahmen zur Akzeptanzsteigerung und Erhöhung der Zahl der Essensteilnehmenden
- **Verpflegungskonzept:** Fachlich-inhaltliche Gestaltung eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegungsangebots im Rahmen eines schulischen Verpflegungskonzepts
- **Qualität und Hygiene:** Gewährleistung eines hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln, insbesondere Hygienebelehrungen bei „Schüler kochen für Schüler“

Praxistipps

Im Folgenden werden Anregungen für die Umsetzung eines Mensakreises an Ganzttagsschulen an die Hand gegeben:

- **Kommunikation und Wertschätzung:** eine Lobkultur für ehrenamtliche Arbeit an der Schule pflegen und regelmäßig zum Ausdruck bringen; die Arbeit des

Mensakreises und der beteiligten Personen sichtbar machen und würdigen. Beispielweise können Namensschilder vorbereitet werden, damit sich die Teilnehmenden auch mit Namen ansprechen können, außerdem bietet sich eine Sitzordnung in Kreisform an anstelle einer frontalen oder Reihenanordnung.

- **Aufgabenverteilung:** Es empfiehlt sich, die Arbeit auf möglichst viele Schultern zu verteilen. In Rücksprache mit der Schulleitung kann gegebenenfalls zumindest eine kleine Stundenentlastung eingeräumt werden. Wird die Aufgabe des Verpflegungsbeauftragten im Tandem wahrgenommen, beispielsweise von einer Lehrkraft und einer pädagogischen Fachkraft, können nicht nur Aufgaben verteilt werden, sondern es kann auch eine ideale Verknüpfung zwischen Unterricht und Angeboten am Nachmittag/im Ganzttag angestrebt werden.
- **Kontinuität:** Eine kontinuierliche Dokumentation und Kommunikation sowie frühzeitiges Kümern hinsichtlich der Nachfolge bei einem anstehenden Wechsel sind für die Transparenz und die Weitergabe an nachfolgende Personen wichtig. Gut ist es, jeweils vor dem letzten Termin eines Schuljahres abzuklären, wer weiter dabei ist, oder günstigstenfalls schon eine Nachfolgeregelung getroffen zu haben.
- **Perspektivwechsel und Beziehungsarbeit:** Die Einarbeitung und das Durchdringen der Themen und zugrundeliegender Rahmenbedingungen benötigt Zeit. Ein Perspektivwechsel stärkt das gegenseitige Verständnis und unterstützt dabei, Hürden in einem möglicherweise vorhandenen Spannungsfeld abzubauen. Das Fundament für die inhaltliche Arbeit ist ein wertschätzendes Miteinander, weshalb auch

Raum für einen Austausch, besonders zu Beginn der Beziehungsarbeit, eingeräumt werden sollte.

- **Leitfragen und Verpflegungskonzept:** Im Sinne der Qualitätssicherung und -entwicklung der Schulverpflegung ist es essenziell, sich gemeinsam anhand von Leitfragen der aktuellen Situation anzunähern und hieraus Ansatzpunkte für Veränderungen, Ziele sowie Maßnahmen abzuleiten und diese kontinuierlich zu evaluieren. Ein zugrundeliegendes Verpflegungskonzept kann gemeinsame Grundlage für die Arbeit sein.
- **Unterstützung:** Fachliche Veranstaltungen und Fortbildungen unterstützen bei der inhaltlichen Gestaltung der Schulverpflegung und bei der Auswahl passender ernährungsbildender Projekte sowie außerschulischer Partner. Auch ein Erfahrungsaustausch mit anderen Schulen oder eine Hospitation kann hierbei gewinnbringend sein. Darüber hinaus können Schulen Beratungsangebote und Coachings in Anspruch nehmen, die durch externe Beraterinnen und Berater im Bereich Schulverpflegung umgesetzt und begleitet werden.

Fazit

Das Herzstück des Ganztags ist das Pausen- und Mittagskonzept einer Schule, das alle Qualitätsbereiche sowie den gesamten Schulalltag beeinflusst. Neben der Gestaltung der Schulverpflegung bestimmt die ganzheitliche Einbindung der Ernährungsbildung die Akzeptanz des Angebotes wesentlich. Der Mensakreis, in dem alle an der Verpflegung beteiligten Personen repräsentiert sind, bringt wertvolle Aspekte für eine

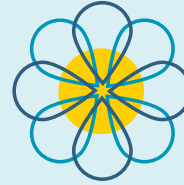
gelingende Schulverpflegung ein. Das wichtigste Instrument ist ein offener, ehrlicher und respektvoller Umgang miteinander sowie eine Kommunikation „aus der Gruppe heraus“, um die jeweilige Schulgemeinde möglichst schnell zu informieren, in die Umsetzung zu gelangen und Maßnahmen zu evaluieren. Eine erfolgreiche Schulentwicklung gelingt nur dann, wenn Strukturen nachhaltig verankert sind und ein gemeinsamer Dialog erfolgen kann. Ein Mensakreis sowie eine verpflegungsbeauftragte Person sollten daher in jeder Schule vorhanden sein, um unter Berücksichtigung der individuellen Rahmenbedingungen einen gesundheitsfördernden Ganzttag auf einen guten Weg zu bringen und zu gestalten.

Mehr zum Thema

Akzeptanz von Schulverpflegung:



Unterstützung und Vertiefung: Materialien und Angebote zum Mensakreis



Im Folgenden werden zentrale Arbeitshilfen sowie Fortbildungs- und Beratungsangebote für die Arbeit im Mensakreis vorgestellt. Die Angebote sind aufeinander abgestimmt und ergänzen sich inhaltlich.

Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“ und arbeitserleichternde Materialien

Im Rahmen des IN-FORM-Projektes „Miteinander im Dialog – Schulverpflegung gestalten“ wurde der gleichnamige Praxisleitfaden erstellt. Ziel ist es, eine erfolgreiche und nachhaltige Partizipation der gesamten Schulgemeinde an Kommunikations- und Entscheidungsprozessen zur schulischen Verpflegung anzustoßen und durch die entwickelten arbeitserleichternden Materialien zu begleiten.

Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog“

Der IN-FORM-Praxisleitfaden unterstützt bei der Zusammenarbeit und Kommunikation von Schulträgern und Schulgemeinden, indem er für einen kommunikativen Prozess der kontinuierlichen Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung der Verpflegung sensibilisiert. Zur erfolgreichen Gestaltung und Entwicklung einer gesundheitsförderlichen und akzeptierten Schul-

verpflegung empfiehlt der Praxisleitfaden ein strukturiertes, zyklisches Vorgehen, das in sechs Schritte unterteilt werden kann:

- **Schritt 1:** Aktuelle Situation analysieren und Stärken erkennen
- **Schritt 2:** Ansatzpunkte für Veränderungen identifizieren
- **Schritt 3:** Ziele formulieren und Maßnahmen zur Zielerreichung festlegen
- **Schritt 4:** Mitarbeitende sensibilisieren und qualifizieren
- **Schritt 5:** Maßnahmen umsetzen und deren Wirkung evaluieren
- **Schritt 6:** Ergebnisse dokumentieren und Weiterentwicklung initiieren



Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis

Um den Dialog zwischen Schulträger und Schulgemeinde zu fördern, wurden im Rahmen des IN-FORM-Projekts arbeitserleichternde Materialien entwickelt, die in prozessbegleitenden Beratungen erprobt und weiterentwickelt wurden; diese

- helfen bei der individuellen Verankerung von Kommunikationsstrukturen an der Schnittstelle Schulträger/Schulgemeinde
- unterstützen einen gesicherten Informationsfluss aller Beteiligten im Mensakreis bzw. Gesundheitsteam
- greifen wesentliche Elemente der eigenständigen Qualitätssicherung und -entwicklung der Schulverpflegung auf
- berücksichtigen die strukturellen Bedarfe von Schulträgern und Schulgemeinden und lassen gleichzeitig Raum, sie im Hinblick auf individuelle schulische Zielvorstellungen anzuwenden.



Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulleben“

Das Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulleben“ unterstützt Schulen dabei, ihr Verpflegungsangebot zu optimieren. Auf Basis des Qualitätszyklus Plan-Do-Check-Act ermöglicht das Tool im Sinne eines Schulentwicklungsprozesses eine umfassende Analyse in

unterschiedlichen Qualitätsdimensionen. Eine automatische Auswertung zeigt in den Ampelfarben mögliche Ansatzpunkte für Veränderungen. Bei der Umsetzung und Planung entsprechender Maßnahmen unterstützen To-Do-Listen, ein Aktionsplan sowie Ideenboxen, die im Tool erstellt werden beziehungsweise hinterlegt sind. Der Erfolg umgesetzter Vorhaben kann über einen erneuten Qualitäts-Check oder in Form von Zufriedenheitsumfragen ermittelt werden. Die Partizipation aller, die an der Schulverpflegung teilnehmen, kann darüber hinaus auch in Form des Teller-Checks gewährleistet werden, der zeigt, wie es den Essensteilnehmenden geschmeckt hat.

Um einen vielfältigen Blick auf die Schulverpflegung zu gewährleisten, werden mit Hilfe des Qualitätsmanagement-Tools unterschiedliche Aspekte betrachtet:

- **Qualitätsbereich 1:** Geschmack und Vielfalt
- **Qualitätsbereich 2:** Ausgewogenheit
- **Qualitätsbereich 3:** Speiseraum und Pausenzeiten
- **Qualitätsbereich 4:** Organisation
- **Qualitätsbereich 5:** Partizipation und Umgang mit Wünschen
- **Qualitätsbereich 6:** Vertragliche Regelungen
- **Qualitätsbereich 7:** Sauberkeit und Hygiene
- **Qualitätsbereich 8:** Ernährungsbildung
- **Qualitätsbereich 9:** Nachhaltigkeit



Qualifizierungsangebot für Verpflegungsbeauftragte

Das Qualifizierungsangebot für Verpflegungsbeauftragte ist ein kostenfreies, hessenweites Fortbildungsangebot zur Schulung von Personen, die Verantwortung bei der Gestaltung der Schulverpflegung unter ganzheitlicher Einbindung der Ernährungsbildung übernehmen möchten. Grundlage der schulischen Arbeit ist die Einrichtung eines Mensakreises und die Benennung einer verpflegungsbeauftragten Person oder eines Teams (zum Beispiel ein Tandem aus Lehrkraft und pädagogischer Fachkraft, um Unterricht und Ganztags optimal abzustimmen). Um auf die Rolle der verpflegungsbeauftragten Person vorzubereiten, werden grundlegendes Fach- und Methodenwissen sowie praxisnahe Impulse zu den folgenden Themen vermittelt:

- **Block 1:** Basiswissen Schulverpflegung
- **Block 2:** Basiswissen Ernährung und bedarfsgerechte Speisenplangestaltung
- **Block 3:** Umsetzung im Schulalltag



Impulsberatung Schulverpflegung und Coaching „Unser cleveres Esszimmer“

Die Impulsberatung Schulverpflegung und das Coaching „Unser cleveres Esszimmer“ können aufbauend genutzt werden. Beispielsweise kann mit der Impulsberatung gestartet und die Beratung dann in einem Coaching vertieft werden. Ebenso kann eine Schule direkt ins Coaching einsteigen und anschließend noch offenen Beratungsbedarf im Rahmen einer Impulsberatung abdecken.

Impulsberatung Schulverpflegung

Sie möchten die Verpflegungssituation an Ihrer Schule optimieren, wissen aber nicht genau, wo Sie ansetzen können? Sie sind bereits erste Schritte gegangen und wünschen sich Impulse und fachliche Unterstützung auf dem Weg der Qualitätssicherung und Entwicklung Ihrer Schulverpflegung?

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen bietet Schulen Unterstützung in Form einer kostenlosen Impulsberatung. Die Umsetzung wird durch eine Beraterin oder einen Berater begleitet und umfasst circa zwei Beratungen; Inhalte und der Rahmen der Beratung werden individuell besprochen und bedarfsorientiert gestaltet.



Coaching „Unser cleveres Esszimmer“

Sie möchten das Thema gesunde Ernährung nachhaltig im Schulprogramm verankern und wünschen sich dabei Unterstützung? Nutzen Sie das 18-monatige Coaching-Angebot für Schulen und Schulträger, um die Verpflegungssituation an Ihrer Schule zu optimieren und das Thema Ernährungsbildung in den Schulalltag zu integrieren. Hierfür können Sie Fördermittel beantragen. Im Rahmen des Coachings der Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ stehen Ihnen erfahrene Beraterinnen und Berater zur Seite und unterstützen Sie im Prozess. Die Umsetzung des Coachings umfasst Pflichtmodule sowie frei wählbare Module unterschiedlicher Kategorien.

Pflichtmodule:

- **Modul 1:** Erstberatung
- **Modul 2:** Qualitätscheck-Speiseangebot
- **Modul 3:** Aufbau Steuerungsgremium Schulverpflegung

Frei wählbare Module:

- **Kategorie A:** Aufbau von Verpflegungsstrukturen
- **Kategorie B:** Kompetenzschulung
- **Kategorie C:** Ernährungsbildung





Der Qualitätsbereich **Schulzeit und Rhythmisierung** betrifft die Strukturierung des Schultags und die Gestaltung von Lern- und Freizeitphasen. Ein ausgewogener Wechsel zwischen verschiedenen Aktivitäten unterstützt die Aufmerksamkeit und Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler.

Zwischenverpflegung

Dr. Karin Bergmann
Freie Diplom-Oecotrophologin

„Die Zwischenverpflegung in Ganztagschulen gestaltet sich sehr unterschiedlich, gleichzeitig bietet sie die Chance, mit Schülerinnen und Schülern eine vielfältige, gesunde und nachhaltige Ernährungsweise einzuüben. Verknüpft mit einer praktischen Ernährungsbildung kann eine Akzeptanzsteigerung des schulischen Verpflegungsangebots erreicht werden.“

Bedeutung und Einbindung

Der Ausbau von Ganztagschulen führt dazu, dass Schule sich immer mehr vom Lern- zum Lebensraum entwickelt. Infolgedessen nimmt die Verpflegung einen zentralen Aspekt ein, da sie nicht nur die Mittags-, sondern auch die Zwischenverpflegung im Ganzttag umfasst. Damit wird Verpflegung zunehmend auch als Teil schulischer Bildungs- und Erziehungsarbeit verstanden, insbesondere im Ganzttag. Empirische Befragungsergebnisse deuten darauf hin, dass Eltern die Zwischenverpflegungen in der Praxis so zusammenstellen, dass sie den Wünschen und Vorlieben ihrer Kinder entsprechen.⁴³ Die Empfehlungen zu einer ausgewogenen und gesundheitsförderlichen Verpflegung können dadurch in den Hintergrund geraten, auch weil die überwiegende Anzahl der Eltern und Bildungskräfte nicht mit dem *Nutri-Score* für verarbeitete Lebensmittel vertraut ist. Sowohl Eltern als auch Kinder äußern Interesse an Informationen über geeignete Produkte, Nährwerte, Produkttests, vermittelt durch unabhängige Ernährungsfachkräfte. Da die Nährstoffreserven bei Kindern nach dem Frühstück am Morgen noch leer oder wenig gefüllt sind, leisten die Zwischenmahlzeiten wichtige Beiträge zur täglichen Nährstoffzufuhr.⁴³

Empfehlungen zur Zwischenverpflegung

Fachinstitutionen beschreiben den „Goldstandard“ für die Zwischenmahlzeiten wie folgt:

- eine Portion frisches Obst oder Gemüse
- eine Portion Brot/Backware (möglichst in der Voll-

Begriffsklärung

Für den Begriff Zwischenverpflegung gibt es keine einheitliche Definition. Die Mahlzeiten liegen zeitlich zwischen dem Frühstück und dem Mittagessen, beziehungsweise dem Mittag- und Abendessen. Auch die Organisation gestaltet sich unterschiedlich: Zwischenverpflegungen werden gekauft, von zu Hause mitgebracht oder im schulischen Ganztagsangebot gemeinsam mit den Kindern zubereitet. Was Schulkinder als Verpflegung zwischendurch mitbringen, reicht von Rohkost und Vollkornprodukten über Snacks bis hin zum Bargeld.^{43, 44}

kornvariante)

- ein Milchprodukt oder Trinkmilch
- ein energiefreies oder -armes Getränk (frei von Zucker, Koffein, Taurin)⁴⁴

Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen gibt zu Frühstück und Zwischenverpflegungen ähnliche Hinweise. Rohkost, Milch/Milchprodukte, Vollkorngetreideprodukte und energiarmer Getränke sind fester Bestandteil der Empfehlungen. Weiterhin gibt er konkrete Hinweise zur Lebensmittelqualität und -häufigkeit für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot in Schulen, erarbeitet auf der Basis von fünf Wochentagen. Diese sind differenziert nach Mischkost und ovo-lacto-vegetarischer Kost.²

Darüber hinaus bietet die Broschüre „Zwischenverpflegung im Schulalltag“ die folgenden Inhalte:



- Empfehlungen auf einen Blick
- Tipps für die praktische Umsetzung
- Was tun, wenn Kinderwünsche nicht den Empfehlungen entsprechen?
- Auf was ist noch zu achten? ⁴⁵

Das Verpflegungsangebot an Schulen sollte an diese Empfehlungen angepasst werden. Das hat den Vorteil einer ganzheitlichen Einbettung der Verpflegung in grundsätzliche Kriterien einer ausgewogenen Ernährung für Kinder innerhalb des Ganztags. In Hessen ist diese Ausrichtung empfohlen und in der Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen verankert.



Praxistipps

Im Folgenden werden Anregungen für die Umsetzung der Zwischenverpflegung im Ganztag an die Hand gegeben:

- **Angebot:** Die Schulverpflegung, und damit auch die Zwischenverpflegung, sollte sich an den Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards für Verpflegung in Schulen orientieren. Weniger geeignete Produkte und Lebensmittel sollten durch Alternativen wie ungesalzene Nüsse, Studentenfutter, Joghurt mit Obst, zuckerfreies Müsli oder Rohkost ersetzt werden.
- **Nudging:** Im Hinblick auf die Gestaltung der Rahmenbedingungen sollten Nudging-Ansätze, also kleine, gezielte Veränderungen zur positiven Beeinflussung von Entscheidungen, für eine verbesserte Verhältnissteuerung, Akzeptanzförderung und Aufenthaltsqualität im Speiseraum stärkere Berücksichtigung erfahren.
- **Partizipation:** Es hat sich bewährt, dass die am Verpflegungsangebot beteiligten Akteurinnen und Akteure im Rahmen eines Mensakreises zusammenarbeiten. Hier können gemeinsam Ansatzpunkte für Veränderungen definiert werden, um die Schule schrittweise auf ein Verpflegungsangebot umzustellen,

das nicht nur gesundheitsförderlich, sondern auch nachhaltig und in der Breite akzeptiert ist.

- **Kommunikation:** Die Kommunikation selbst kleiner Maßnahmen, die im Mensakreis getroffen werden, ist ein wichtiger Erfolgsfaktor in der Schulgemeinde. Eine transparente Kommunikation trägt wesentlich zur Akzeptanz des Verpflegungsangebots bei.
- **Esskultur:** Die sozialen Räume des Essens und Trinkens sollten Kindern die Möglichkeit bieten, in einer wertschätzenden Atmosphäre eigene Erfahrungen zu sammeln, ohne belehrenden Charakter. Vielmehr sind Orte, Plätze, Räume und Schulkioske gefragt, an denen Kinder selbst ein eigenes positives Ambiente ausgestalten können: mit einer ausgewogenen Lebensmittelauswahl, mit erschwinglichen Preisen, einem schmackhaften, fairen, interkulturellen Angebot und Informationen aus vertrauenswürdigen Quellen.
- **Ernährungsbildung:** Zur Sensibilisierung für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Zwischenverpflegung ist eine begleitende Ernährungsbildung im Ganztag zentral. Angebote sollten praxisnah und erlebbar im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung gestaltet sein.
- **außerschulische Lernorte:** Auch außerschulische Lernorte, etwa Bauernhöfe, Umweltbildungszentren oder Werkstätten bieten vielfältige Möglichkeiten, Ernährungsbildung praxisnah und erfahrungsorientiert zu gestalten.

Fazit

Für den Begriff Zwischenverpflegung gibt es keine einheitliche Definition. Was ein gutes Pausenbrot ist, ist

Geschmackssache – ebenso vielfältig ist das Angebot. Von zentraler Bedeutung ist dabei, wann, wo, wie und mit wem Kinder zwischendurch essen und trinken. Im Rahmen der Schulverpflegung werden Schulkinder genau wie bei der Mittagsverpflegung an fünf Wochentagen zwischenverpflegt. Zwischenverpflegung im Ganztag bietet deshalb eine große Chance, mit Schülerinnen und Schülern eine vielfältige, gesunde und nachhaltige Ernährungsweise einzuüben. Im Hinblick auf die Akzeptanz ist die Passung von Versorgungs- und Bildungsauftrag von besonderer Bedeutung – Ernährungsbildung in Ganztagschulen sollte daher ein zentrales Element darstellen; sowohl während des Unterrichts als auch in Form von außerschulischen Angeboten.

Mehr zum Thema

Zwischenverpflegung im Schulalltag:



DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen:





Der Qualitätsbereich **Raum- und Ausstattungskonzept** umfasst die Planung und Gestaltung der Schulräume sowie die Bereitstellung der erforderlichen Ausstattung für einen effektiven Ganztagsbetrieb. Ziel ist es, eine inspirierende Lernumgebung zu schaffen, die den pädagogischen Anforderungen gerecht wird.

Hygiene und Infektionsschutz

Dr. Sabine Poschwatta-Rupp

Diplom-Oecotrophologin, Humanbiologin und Beraterin an der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

„Die Gesundheit aller Mitglieder der Schulgemeinde bildet die Grundlage für alle weitergehenden Zielsetzungen in Schule. Die Gesundheitserziehung in den Bereichen Ernährung, Pausen, Entspannung, Bewegung und Hygiene ist deshalb ein wichtiges Anliegen ganztätig arbeitender Schulen.“

Hygienemanagement im Ganztagsschulalltag

Die Corona-Pandemie hat alle Beteiligten für die Relevanz eines professionellen Hygienemanagements sensibilisiert und verdeutlicht, dass Hygiene ein wichtiger Eckpfeiler der Gesundheitsvorsorge an Schulen ist.

Hygienemanagement

Als komplexe Gemeinschaftseinrichtung bietet Schule viele Infektionsquellen und -wege der direkten und indirekten Erregerübertragung. Viele Menschen bewegen sich auf engem Raum beziehungsweise halten sich in geschlossenen Räumen auf, wobei im Laufe eines Schultages eine hohe Dynamik aufgrund der zahlreichen Raumwechsel vorliegt. Jede Person bringt zudem das mikrobiologische Milieu des Herkunftshaushaltes mit. Unsere Lebensumgebung ist natürlicherweise mit Mikroorganismen besiedelt. Die Zusammensetzung hängt von vielen Faktoren ab, wie zum Beispiel Haustierhaltung, Kontakte oder häusliche Hygiene. Diverse Kontaktflächen wie Türklinken, Armaturen und Ähnliche werden von Schülerinnen und Schülern, Lehrkräften und weiterem Personal angefasst. Durch Raumwechsel zu den verschiedenen Unterrichtsräumen oder zum Lehrerzimmer, in die Mensa, zum Kiosk sowie durch Toilettengänge und Aufenthalte auf dem Außengelände besteht eine ausgeprägte Dynamik mit vielen Kontaktwechseln in den Gebäuden und auf dem Schulgelände.

In Ganztagsschulen erhöht sich diese Dynamik durch längere Verweildauern, zusätzliche Betreuungsangebote und gemeinschaftliche Mahlzeiten, was das Hygienemanagement zusätzlich herausfordert.

Definition und Grundlage

„Die Hygiene ist ein wichtiger Bestandteil der Infektionssprophylaxe. Die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes dienen der Gesunderhaltung der Schülerinnen, Schüler und aller an Schulen Beschäftigten. Sie sollen insbesondere zur Vermeidung von ansteckenden Krankheiten im täglichen Zusammenleben beitragen. Nach § 36 i. V. m. § 33 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) sind alle Schulen dazu verpflichtet, einen eigenen schulischen Hygieneplan aufzustellen, in dem ‚innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene‘ für das Schulgebäude und das zur Schule gehörende Schulgelände festgelegt sind. Der Rahmen-Hygieneplan Hessen bietet eine Grundlage für die schuleigene Ausgestaltung“⁴⁶

Diese verschiedenen Settings im Laufe des Schulalltags erfordern zusätzlich jeweils spezifische Hygienemaßnahmen. Die Koordination der gesamten Hygienemaßnahmen wird als Hygienemanagement bezeichnet.

Das Hygienemanagement umfasst:

- Erstellung und Aktualisierung des Hygieneplans
- Überwachung der im Plan definierten Maßnahmen (idealerweise einmal im Jahr durch Hygienebeauftragte oder Hygienebeauftragten mit Dokumentation)
- Durchführung von Belehrungen nach §§ 34, 35, 42, 43 IfSG
- Kooperation mit dem Gesundheitsamt sowie den Elternvertretern
- Infektionsintervention



Zuständigkeit

Das System Ganztagschule wird in den inneren und äußeren Schulbereich gegliedert. Der innere Bereich umfasst die Abläufe an der Schule einschließlich der Einhaltung aller Vorschriften und der Umsetzung der curricularen Vorgaben sowie der schulischen Veranstaltungen. Auch die Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten, einschließlich der Lehrkräfte, fällt darunter. Für den inneren Bereich ist der Schulhoheitsträger beziehungsweise die Aufsichtsbehörde verantwortlich, die diese Aufgaben an die Schulleitung delegiert. Die Schulleitung ist somit als Vertretung des Kultusministeriums vor Ort verantwortlich für den inneren Schulbereich.

Die örtlichen Gesundheitsämter sind für die infektiologisch-hygienische Überwachung zuständig und somit Ansprechpartner für Hygiene- und Infektionsfragen.

In den Verantwortungsbereich des Schulträgers gehört der äußere Schulbereich, also Schulgebäude, Freiflächen, Einrichtung sowie die erforderliche Ausstattung zur Umsetzung der Hygienemaßnahmen wie Desinfektionsmittel und -spender. Ebenso verantwortet er die Sicherheit und Gesundheit seiner Beschäftigten, zum Beispiel der Schulverwaltungskräfte. Im Einvernehmen mit der Schulleitung als beauftragte Vertretung sind hier auch die Schülerinnen und Schüler eingenommen.

Rechtlichen Rahmenbedingungen

Im Folgenden wird der rechtliche Rahmen dargestellt, der für die Hygiene an der Schule relevant ist, insbeson-

dere im Hinblick auf die Anforderungen aus dem IfSG und dem hessischen Rahmen-Hygieneplan.^{46, 47} Zu Fragen im Bereich Sicherheit wird auf die Unterlagen der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung verwiesen.

Eine wesentliche Grundlage für die Hygiene an Schulen stellt das IfSG dar. Es verfolgt das Ziel, ansteckenden Krankheiten vorzubeugen, sie frühzeitig zu entdecken und ihre Ausbreitung zu verhindern. Es regelt zum einen die Erfordernisse in der Schule als Gemeinschaftseinrichtung, zum anderen Tätigkeitsverbote und Belehrungen im Umgang mit Lebensmitteln.

Folgende Paragraphen des IfSG sind für Schulen besonders relevant:

- **§ 33:** Definition Gemeinschaftseinrichtungen
- **§ 34:** Gesundheitliche Anforderungen, Mitwirkungspflichten, Aufgaben des Gesundheitsamtes
- **§ 35:** Belehrung für Personen in der Betreuung von Kindern und Jugendlichen
- **§ 36:** Infektionsschutz bei bestimmten Einrichtungen, Unternehmen und Personen; Verordnungsermächtigung
- **§ 42:** Tätigkeitsverbote im Umgang mit Lebensmitteln
- **§ 43:** Verpflichtung zur Erstbelehrung für Beschäftigte im Lebensmittelbereich
- **§§ 6/8:** Verpflichtung zur Meldung durch die Schulleitung bzw. Betriebsleitung (Küche) beim Auftreten meldepflichtiger Krankheiten⁴⁷

Gesetzliche Grundlagen: Gesetze und Verordnungen zum Hygiene- und Infektionsschutz

Des Weiteren sind bestimmte Gesetze und Verordnungen für den Lebensmittelbereich (zum Beispiel Mensa, Cafeteria, Kiosk) zu beachten. Zentral sind die Lebensmittelhygiene-Verordnung⁴⁸ sowie die EU-Verordnungen^{49, 47}, die umfassende Vorgaben für eine sichere Produktion und Abgabe von Lebensmitteln und Speisen enthalten. Dies betrifft neben den Räumlichkeiten und

der Betriebshygiene auch das Personal und die Lebensmittelhygiene.⁴⁹ Letztere beinhaltet unter anderem das *Hazard Analysis of Critical Control Points*- (HACCP-) Konzept, welches Risiken identifiziert und Verfahren zur Risikominderung beziehungsweise deren Ausschaltung festlegt.

Die folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die Gesetze und Verordnungen im Bereich Hygiene und Infektionsschutz:

Gesetze/ Verordnungen	Ziel	Inhalt
Infektionsschutzgesetz (IfSG) ⁴⁷	Verhinderung der Entstehung und Ausbreitung von übertragbaren Krankheiten	<ul style="list-style-type: none">• definiert empfindliche Lebensmittel aus mikrobiologischer Sicht; regelt das Meldewesen, Hygieneanforderungen in Gemeinschaftseinrichtungen sowie für Personen im Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln• regelt die Aufgaben der Gesundheitsämter• legt Maßnahmen für besonders infektiös Erkrankte, Ausscheider und Kontaktpersonen fest
Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene ⁵²	hohes Verbraucherschutzniveau und die Lebensmittelsicherheit in der gesamten Lebensmittelkette	<ul style="list-style-type: none">• regelt unter anderem Verantwortlichkeiten, Mindesthygieneanforderungen, Gefahrenanalyse und -ausschaltung (HACCP-Grundsätze)
Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) ⁵¹	Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none">• enthält allgemeine Hygienegrundsätze und Schulungsverpflichtungen, Anforderungen an Fachkenntnisse in Lebensmittelhygiene
EU-Basisverordnung (Verordnung (EG) 178/2002) ⁵⁰	geregelter freier Verkehr mit bekömmlichen und sicheren Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none">• ist die Grundlage für das EU-weite Lebensmittelrecht;• enthält zentrale Definitionen (zum Beispiel „Lebensmittel“, „Rückverfolgbarkeit“ sowie weitere)



Normen des Deutschen Instituts für Normung (DIN) konkretisieren die Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben. So regelt die DIN 10506⁵¹ die Lebensmittelhygiene in der Gemeinschaftsverpflegung und die DIN 10514⁵² die Modalitäten und inhaltlichen Vorgaben für Schulungen im Lebensmittelbereich. Die Archivierung von Rückstellproben aller Speisekomponenten (jeweils mindestens 2 Proben à 100 g bei -18 °C für 1–2 Wochen) ist zwar nicht mehr gesetzlich vorgeschrieben, wird aber nach DIN 10526⁵³ und Verordnung (EG) 852/2004⁴⁹ empfohlen. Jeder Lebensmittelunternehmer, also auch jede Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung, ist stets dazu verpflichtet, sichere Speisen anzubieten. Im Zweifelsfall muss er die einwandfreie mikrobiologische Qualität der Speisen im Sinne der Beweislastumkehr nachweisen. Durch die Archivierung von Rückstellproben ist neben der betrieblichen Eigenkontrolle stets eine lückenlose Rückverfolgbarkeit, zum Beispiel im Rahmen der Aufklärung eines Ausbruchs, gewährleistet.

Rückstellproben – darauf ist zu achten:

- Von jeder ausgegebenen Komponente sollten Proben entnommen werden.
- Werden die Speisen mehrfach täglich abgegeben, sollten zu jedem Ausgabezeitpunkt gegen Ende der Ausgabe Proben gezogen werden.
- Sinnvoll sind auch Proben von zugelieferten, weiterverarbeiteten Komponenten.
- Proben: je zweimal mindestens 100 g beziehungsweise 100 ml in einem dicht schließenden, hygienisch einwandfreien Gefäß

- Kennzeichnung: durchführende Person, Datum, Uhrzeit, Komponente
- Aufbewahrung: mindestens 7 Tage bei -18 °C

Hygieneplan

Die Erstellung eines schulischen Hygieneplans ist ein zentraler Bestandteil der organisatorischen Gesundheitsvorsorge an Schulen. Die Erfahrungen aus der Corona-Pandemie haben eindrücklich gezeigt, wie wichtig ein professionelles Hygienemanagement für den Schutz der Schulgemeinschaft ist. Um Infektionsrisiken zu minimieren, müssen in komplexen Einrichtungen wie Schulen alle Hygienemaßnahmen gut koordiniert und klar geregelt sein. Für die Umsetzung ist die Schulleitung beziehungsweise die beauftragte Person verantwortlich. Die örtlichen Gesundheitsämter sind Ansprechpartner für Hygiene- und Infektionsfragen und für die infektionshygienische Überwachung zuständig.

Rahmen-Hygieneplan für die Schulen in Hessen

„Nach § 36 i. V. m. § 33 des Infektionsschutzgesetzes sind alle Schulen dazu verpflichtet, einen eigenen schulischen Hygieneplan aufzustellen, in dem innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Infektionshygiene“⁴⁷ für das Schulgebäude und das zur Schule gehörende Schulgelände festgelegt sind. Der Rahmen-Hygieneplan aus September 2023 ersetzt den allgemeinen Muster-Hygieneplan des Hessisches Ministeriums für Kultus, Bildung und Chancen aus dem Jahr 2012 und bietet eine Grundlage für die schuleigene Ausgestaltung. Der schuleigene Hygieneplan ist der standortspezifischen

Situation entsprechend mit angemessenen Infektionsschutzmaßnahmen anzupassen. Das Personal, die Schülerinnen und Schüler und ggf. deren Sorgeberechtigte sind auf jeweils geeignete Weise über die Hygienemaßnahmen zu unterrichten.⁴⁶

Umsetzung und Inhalt

Das IfSG im § 36 schreibt die Erstellung und jährliche Aktualisierung eines schulspezifischen Hygieneplans für jede Schule vor. Er umfasst die Gebäudehygiene und die Hygiene der Ausstattung beziehungsweise Einrichtung, die persönliche Hygiene aller Personen an der Schule (auch Gäste), die Lebensmittel-, Küchen- und Trinkwasserhygiene, die Abfallhygiene sowie den Umgang mit Infektionen (Interventionen, Meldewesen). Alle Formulierungen müssen für jeden Bereich transparent und eindeutig die erforderlichen Maßnahmen beschreiben. Überwachungsverfahren müssen definiert, die jeweiligen Zuständigkeiten klar geregelt und Arbeitsanweisungen eindeutig und verständlich formuliert sein. Wichtig ist eine feste Ansprechpartnerin beziehungsweise ein fester Ansprechpartner (Hygienebeauftragte/Hygienebeauftragter). Idealerweise sollte auch eine Vertretung benannt werden. In der Regel sind es die Hygienebeauftragten, die sich mit der Entwicklung und regelmäßigen Aktualisierung des Plans befassen. Bei der Erstellung des Plans können die Sicherheitsbeauftragten der Schule sowie das zuständige Gesundheitsamt beratend zur Seite stehen. Die örtlichen Gesundheitsämter sind Ansprechpartner für Hygiene- und Infektionsfragen und für die infektionshygienische Überwachung zuständig.



In Anlehnung an den Rahmen-Hygieneplan für Schulen sollte der schulinterne Hygieneplan mindestens folgende Informationen enthalten:

- **Sicherheitshinweise:** zum Beispiel zum richtigen Einsatz von Schutzkleidung
- **wichtige Kontakte:** Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner im Gesundheitsamt, technischer Service, Hygienebeauftragte oder Hygienebeauftragter der Schule, Notrufnummern
- **Maßnahmen im Routinebetrieb und in Ausbruchssituationen:** Klärung der folgenden Fragen:

- Was ist zu tun?
- Wann und in welchen Situationen?
- Mit welchem Verfahren?
- Mit welchen Hilfsmitteln?
- Mit welchen Reinigungs-/Desinfektionsmitteln?
- In welcher Konzentration mit welcher Einwirkzeit?
- Durch wen / wer ist zuständig?
- **Regelungen/Hinweise** bezüglich der
 - Raum- und Raumlufthygiene
 - Küchen- und Lebensmittelhygiene (gegebenenfalls durch Caterer zu stellen)
 - Trinkwasserhygiene
 - Abfallhygiene
 - Personalhygiene inklusive Schulungen, Belehrungen
 - Umgang mit Infektionen, Meldewesen
- **Unterweisungs- und Dokumentationspflichten**

Praxistipps

Im Folgenden werden Anregungen für die Umsetzung des Hygiene- und Infektionsschutzes in Ganztagschulen an die Hand gegeben:

- **Schritt 1 – Hygienebeauftragten benennen und qualifizieren:** Der erste Schritt ist die Ernennung einer hygienebeauftragten Person. Diese sollte mit dem Themenbereich vertraut sein und idealerweise im Vorfeld Fortbildungen in diesem Bereich besucht haben. Eine Kooperation mit dem/der Sicherheitsbeauftragten ist dabei immer sinnvoll. Wichtig ist ein Zeitbudget, welches den hygienebeauftragten Personen jederzeit eingeräumt werden sollte.

- **Schritt 2 – Bestandsaufnahme der Infektionsgefahren:** Bevor die Schule mit der eigentlichen Erstellung des Plans beginnt, ist eine Bestandsaufnahme hilfreich. Dabei ist insbesondere auf ganztägige Nutzungszeiten und Beteiligung externer Partner im Nachmittagsbereich zu achten. Dies kann auch mit Hilfe professioneller Unterstützung geschehen, wobei gemeinsam Infektionsgefahren analysiert und Risiken bewertet werden. Bei der Konzeption des ersten Entwurfs bieten Planvorlagen und Arbeitshilfen eine wertvolle Unterstützung. Wichtige Details sind unter anderem dem Rahmen-Hygieneplan für Schulen in Hessen zu entnehmen. Auch dieser Schritt kann durch eine Fachberatung konstruktiv begleitet werden. Ein zentrales Ziel ist die Risikominimierung.
- **Schritt 3 – Schulindividuelle Anpassung:** Die Entwicklung eines Hygieneplans sollte schrittweise erfolgen, wobei die speziellen Bedürfnisse von Ganztagschulen berücksichtigt werden sollten.
- **Schritt 4 – Absprache mit der/dem Sicherheitsbeauftragten:** Der Entwurf kann und sollte anschließend kontinuierlich mit Verantwortlichen verschiedener Bereiche abgestimmt werden (zum Beispiel Sicherheitsbeauftragte, Küche, Schulsanitäterin und -sanitärer, Schulleitung, Fachbereichsleitung). Eine enge Abstimmung und Information mit der oder dem Verpflegungsbeauftragten, beispielsweise durch die Teilnahme am Mensakreis, ist von zentraler Bedeutung. Nicht zuletzt in Corona-Zeiten hat sich diese Vernetzung ausgezahlt, um schnell auf Infektionsgeschehen reagieren und entsprechende Maßnahmen, die die Mittags- und Zwischenverpflegung betreffen, ergreifen zu können.

- **Schritt 5 – Hygieneplan vorstellen, erste Erfahrungen sammeln:** Entwurf mit allen Prozessbeteiligten prüfen: Nach Fertigstellung des Hygieneplans ist eine Vorstellung in der Gesamtkonferenz sinnvoll. Der Plan sollte ab sofort allen autorisierten Personen zur Verfügung gestellt werden. Für manche Bereiche genügen Auszüge als Aushang, wie zum Beispiel Anweisungen zur Händehygiene in den Toilettenanlagen oder Reinigungs- und Desinfektionspläne im Putzmittelraum. Im Anschluss daran werden erste

praktische Erfahrungen mit dem neuen Plan gesammelt. Auffälligkeiten oder Probleme sollten dokumentiert werden und bei der jährlichen Überprüfung auf Aktualität (Revision) berücksichtigt werden.

- **Schritt 6 – Kontinuierliche Anpassung:** Das Schulleben durchläuft einen stetigen Entwicklungsprozess. Somit muss auch der Hygieneplan kontinuierlich angepasst werden. Daher sollte der Plan jährlich auf Aktualität überprüft werden.

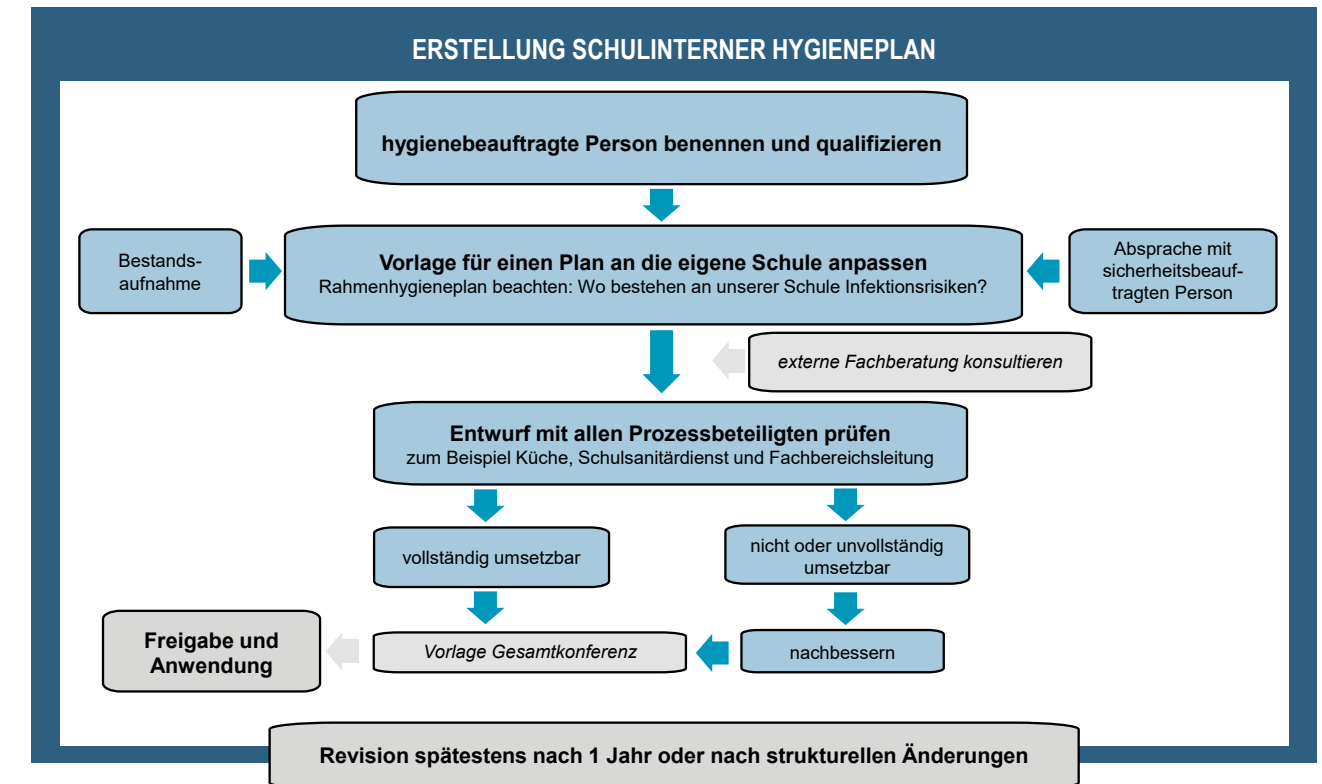


Abbildung 2



• **Schritt 7 – Steigerung der Akzeptanz:** Damit die Inhalte in das Schulleben und den Ganztagsbetrieb implementiert werden, bedarf es der Akzeptanz durch die Schulgemeinde einschließlich der Ganztagsbetreuung. Diese wird am besten durch Kompetenzvermittlung erreicht, so entwickelt sich ein Verständnis für die Erfordernisse und eine Motivation zur Umsetzung der Hygienemaßnahmen. Nach dem Motto „Motivation durch Wissen“ kann durch Elterninformationen oder Veranstaltungen für Eltern, Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und weitere Personen an der Schule sensibilisiert und mobilisiert werden. Auch im Unterricht können Hygiene- und Infektionsschutzthemen Platz einnehmen, zum Beispiel in Form experimenteller Unterrichtseinheiten oder praxisbezogener Projektaufgaben (Fächerbezüge sind hier beispielsweise im Sachunterricht, Biologie/Chemie, Arbeitslehre und weiteren Fächern möglich).

Fazit

Die Zusammenarbeit mit Verantwortlichen verschiedener Bereiche und die Implementierung von Hygienemaßnahmen in das Schulleben betonen die nachhaltige Bedeutung der Hygiene in Schulen und unterstreichen ihre Rolle im Gesundheitsschutz der Schulgemeinde, insbesondere in einem Ganztagsschulbetrieb, in dem die Schülerinnen und Schüler über einen erweiterten Zeitraum in der Schule verweilen. Eine effektive Hygienestrategie trägt somit maßgeblich dazu bei, ein sicheres und gesundes schulisches Umfeld zu schaffen und das Wohlbefinden der Schulgemeinschaft zu gewährleisten. Das zuständige Gesundheitsamt bietet im Rah-

men der schulischen Hygienearbeit Unterstützung und fachliche Beratung, insbesondere bei der Erstellung, Anpassung oder Überprüfung des Hygieneplans. Die Schule ist ein einzigartiger, sehr vielschichtiger Lebens- und Begegnungsraum – Ganztagschulen brauchen ein gesundes Lern- und Arbeitsklima, Präventionsmaßnahmen, Hygiene und Hygieneerziehung.

Mehr zum Thema

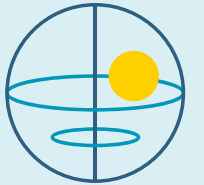
Rahmen-Hygieneplan für Schulen in Hessen:



Übersicht Gesundheitsämter in Hessen:



Unterstützung und Vertiefung: Hygiene und Infektionsschutz



Im Folgenden werden Informationen, Umsetzungshilfen und Materialien zum Thema Hygiene und Infektionsschutz an die Hand gegeben. Diese erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern sind als Anregung im Kontext Schule zu verstehen.

DGE Praxiswissen „Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung“

Die Broschüre „Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung“ der DGE richtet sich speziell an Verantwortliche in Schulen und liefert klare Handlungsempfehlungen zur Lebensmittelsicherheit und der praktischen Zubereitung in der Küche.



DGE Praxiswissen „HACCP“

Das DGE Praxiswissen „HACCP“ unterstützt Schulen dabei, hygienerelevante Abläufe systematisch zu erfassen, Risiken zu bewerten und geeignete Maßnahmen umzusetzen. Zusätzlich werden praxisnahe Hilfestel-

lungen für die Erstellung eines schulspezifischen Hygieneplans gegeben.



„Checkliste Hygiene – Bereich Mensa“

Die Checkliste „Bestandsaufnahme Hygiene im Bereich Mensa“ hilft dabei, die Hygieneanforderungen im laufenden Mensabetrieb zuverlässig zu kontrollieren.



„Checkliste Hygiene – Kiosk/Cafeteria“

Die Checkliste „Bestandsaufnahme Hygiene im Bereich Kiosk/Cafeteria“ unterstützt dabei, auch im Schulkiosk eine hygienisch einwandfreie Lagerung und Ausgabe von Lebensmitteln sicherzustellen.



Materialien zur Hygiene

Das Bundesinstitut für Öffentliche Gesundheit stellt ein umfassendes Materialangebot zum Thema Hygiene bereit, darunter Plakate, Aufkleber und Broschüren, die auf anschauliche Weise über Hygieneregeln informieren und deren Einhaltung im Alltag unterstützen.



Die „Küchenkartei“

Die „Küchenkartei“ des BZfE vermittelt grundlegende Informationen und praktische Anleitungen für den Einstieg in die Küchenarbeit. Neben dem Thema Hygiene

behandelt sie wichtige Arbeitstechniken sowie den sicheren Umgang mit verschiedenen Küchengeräten und Lebensmitteln.

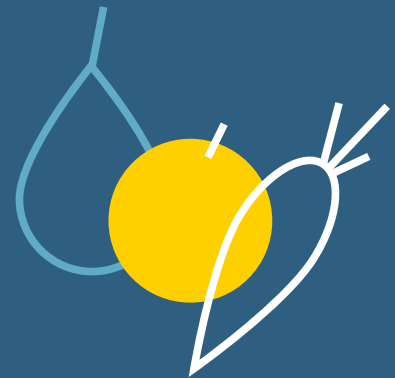


Hip-Hop Lernvideos

Das BZfE stellt in Zusammenarbeit mit dem Pädagogen Paul Denkhaus Hip-Hop Lernvideos bereit, die unterschiedliche Themen aufgreifen und Lerninhalte spielerisch vermitteln. Unter anderem wurde ein Hygiene-Check in Form eines Rap-Videos aufbereitet. In diesem werden zentrale hygienische Grundregeln wie Händehygiene, das Tragen geeigneter Arbeitskleidung oder die Sauberkeit in der Küche anschaulich, altersgerecht und einprägsam vermittelt.



Der Qualitätsbereich **Pausen- und Mittagskonzept** befasst sich mit der Planung und Organisation von Pausen sowie der Bereitstellung einer ausgewogenen Verpflegung. Eine angenehme und entspannte Atmosphäre während der Pausen sowie eine ausgewogene Ernährung tragen zum Wohlbefinden und zur Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler bei.



DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

Dr. Ulrike Kreinhoff

Geschäftsführerin der Sektion Hessen – Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

„Der DGE-Qualitätsstandard bietet eine standardisierte Orientierung, wie eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Schulverpflegung aussieht und wie deren Qualität gesichert werden kann.“



Gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung

Eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung ist weit mehr als reine Nahrungsaufnahme, sie leistet einen entscheidenden Beitrag zur Entwicklung von Gesundheits- und Ernährungskompetenz. Gerade im schulischen Ganztag entsteht daraus ein zentraler Ansatzpunkt für Prävention und Bildungsqualität.

Hintergrund

Zum aktuellen Gesundheitsverhalten liegen Daten basierend auf den zwei Studien KiGGS Welle 1 und 2 (nationale Studie von 3–17-Jährigen aus den Jahren 2003–2006 und 2018/2019) und der HBSC (internationale Studie 11–15-jährige Schülerinnen und Schüler der 5./7./9. Jahrgangsstufe) aus 2017/2018 vor. Daraus geht hervor:

- Insgesamt 15,4 % der Kinder und Jugendlichen werden als übergewichtig (einschließlich Adipositas) eingestuft und 5,5 % der Mädchen und 6,3 % der Jungen gelten als adipös. Damit haben sich die Übergewichts- und Adipositas-Häufigkeiten bei Schülerinnen und Schülern in Deutschland auf hohem Niveau stabilisiert.
- Darüber hinaus zeigt sich, dass Kinder und Jugendliche mit niedrigem sozioökonomischem Status (SES – gemessen am Status der Eltern) deutlich häufiger von Übergewicht betroffen sind als Gleichaltrige mit hohem sozioökonomischem Status.
- Der Konsum zuckerhaltiger Getränke wird mit der Entwicklung von Adipositas, Diabetes mellitus Typ II und weiteren chronischen Krankheiten in Verbindung gebracht. Und auch hier zeigt sich, dass die Konsumhäufigkeit nicht nur mit zunehmendem Alter steigt, sondern Kinder und Jugendliche aus einkommens-

schwachen Haushalten mehr Softgetränke konsumieren, weniger Gemüse und Obst verzehren und seltener frühstücken.

Schule als Lern- und Lebensort

Die Schule ist ein idealer Ort, um einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil kennenzulernen, denn über Schule werden alle Kinder und Jugendliche erreicht, unabhängig von ihrem sozialen, kulturellen oder religiösen Hintergrund. Ganztagsschulen beziehungsweise Schulen mit einem Nachmittagsangebot haben eine Verpflichtung zur Bereitstellung eines warmen, ausgewogenen Mittagessens.⁵ Die Grundlage dazu bietet ein Verpflegungskonzept im Qualitätsbereich Pausen- und Mittagsverpflegung. Die Ausgestaltung der Rahmenbedingungen obliegt den Schulträgern. Zur Verbesserung von Gesundheit und Bildungsqualität können im Rahmen des Schulentwicklungsprogramms Schule & Gesundheit des Hessischen Ministeriums für Kultus, Bildung und Chancen Teilzertifikate (beispielsweise in den Bereichen Ernährung & Konsum) und das Gesamtzertifikat „Gesundheitsfördernde Schule“ erworben werden. Angebote können hier beispielsweise in Form von AGs, integriert in den Unterricht sowie in Kooperation mit außerschulischen Partnern erfolgen.

Ein ausgewogenes Frühstück in der Schule, kreative Snacks für zwischendurch, leckere Mittagsgesamte mit einer attraktiven Aufmachung, zum Beispiel in Form von Bowls, schaffen nicht nur gute Laune und fördern die Lern-Konzentration, sondern können auch das Schulklima langfristig positiv beeinflussen. Das soziale Miteinander, Kommensalität, gerade beim Essen und

Trinken in der Schule schafft Erfahrungen, Geschmackserlebnisse und prägt damit das Ess-, Ernährungs- und Gesundheitsverhalten in jungen Jahren. Das beeinflusst die Ernährungsgewohnheiten und Handlungsmuster oftmals bis ins Erwachsenenalter hinein.

Ziel ist es, die Gesundheit aller Beteiligten in der Schule zu fördern, also nicht nur der Schülerinnen und Schüler, sondern auch der Lehrkräfte und Eltern sowie der gesamten Schulgemeinde. Die Benennung einer verpflegungsbeauftragten Person und das Einführen eines Mensakreises spielt dabei eine wesentliche Rolle, um alle an Optimierungsprozessen teilhaben zu lassen. Somit kann Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit im Rahmen der Verhältnisprävention (Verhältnisse in den Lebenswelten gesundheitsförderlich verändern) von allen Beteiligten gelebt und die Akzeptanz einer vielfältigen und nachhaltigen Schulverpflegung schrittweise verbessert werden. Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen ist dabei die Empfehlung für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung für alle hessischen Schulen.

Auf einen Blick

Der DGE-Qualitätsstandard bietet eine einheitliche Orientierung, wie eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Schulverpflegung aussieht und wie deren Qualität gesichert werden kann. Er liefert somit Hilfestellung zur Anwendung eines vollwertigen und nachhaltigen Verpflegungsangebots – und das vom ersten Planungsschritt bis zur Ausgabe der Mahlzeit und darüber hinaus.²



Ziel

Ziel des DGE-Qualitätsstandards ist:

- eine schrittweise Verbesserung hin zu einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Schulverpflegung
- eine Optimierung des Ess- und Ernährungsverhaltens aller Schülerinnen und Schüler
- eine Grundlage für das gemeinsame Handeln aller Akteurinnen und Akteure und somit für ein tragfähiges schuleigenes Verpflegungskonzept²

Zielgruppe

Damit die Schulverpflegung für alle gut und lecker ist und von allen akzeptiert wird, sind mehrere Personengruppen zu beteiligen. Eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung anzubieten, liegt nie in der Hand einer einzelnen Person. Es ist immer eine Gemeinschaftsaufgabe, die von vielen, ganz unterschiedlichen (internen und externen) Akteurinnen und Akteuren erfüllt wird. Eingebunden sind hier zum Beispiel Mitarbeitende des Essensanbieters, Schülerinnen und Schüler, Schulträger, Schulleitung, Lehrkräfte, weiteres pädagogisches Personal, UBUS-Kräfte (Unterrichtsbegleitende Unterstützung durch sozialpädagogische Fachkräfte), gegebenenfalls eine verpflegungsbeauftragte Person sowie Eltern. Unter Verpflegungsbeauftragten werden alle Personen verstanden, die in ihrem

Bereich Verantwortung für die Verpflegung übernehmen und beispielsweise die gemeinsame Arbeit mit allen Beteiligten im Mensakreis leiten. Oftmals werden hier auch synonyme Begriffe wie Verpflegungsausschuss, Essensgremium oder Ähnliches verwendet, die im Kern jedoch die gleiche Arbeit abbilden.²

Aufbau und Inhalte

Einen schnellen Überblick über den Inhalt des DGE-Qualitätsstandards sowie den Prozess zur Anwendung bietet der Kurzfilm der DGE.⁵⁴ Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen umfasst folgende Kapitel und Themen und bietet wertvolle Anregungen, Praxistipps sowie Checklisten und weiterführende Hilfen:

- **Kapitel 1:** Qualität in der Schulverpflegung entwickeln
- **Kapitel 2:** Grundlagen einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung
- **Kapitel 3:** Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung
- **Kapitel 4:** Der Blick über den Tellerrand
- **Kapitel 5:** Rechtliche Rahmenbedingungen für die Verpflegung
- **Kapitel 6:** Checkliste²

Optimale Lebensmittelauswahl und Umsetzung

Um die Verpflegung in Schulen optimal zu gestalten, bedarf es bestimmter Kriterien. Diese beziehen sich beispielsweise auf die Art und Häufigkeit der Lebensmittel, die es bei der Gestaltung des Verpflegungsangebots zu berücksichtigen gilt. Diese Kriterien, basie-

rend auf der aktuellen wissenschaftlichen Datenlage, kann jede Schule im eigenen Tempo Schritt für Schritt umsetzen, denn jede Verbesserung der Verpflegungsqualität, so klein sie auch ist, hat eine gesündere und nachhaltigere Versorgung der Schülerinnen und Schüler zur Folge.⁵²

Zur Umsetzung einer optimalen Lebensmittelauswahl, die alle Nährstoffe zum gesunden Aufwachsen und für eine gute Leistungsfähigkeit berücksichtigt, stehen Arbeitshilfen für folgende Verpflegungssituationen zur Verfügung:

- optimale Zwischenverpflegung
- lukratives *Snacking*
- ovo-lactovegetabile Menülinie
- Checkliste für die Anforderungen bei der Speiseplanung⁵⁵

Die einzelnen Kriterien für die Lebensmittelauswahl werden entlang der Prozesskette mit den fünf Schritten Planung, Einkauf, Zubereitung, Ausgabe sowie Entsorgung und Reinigung beschrieben. Bei allen Prozessschritten werden sowohl Gesundheitsförderung als auch Nachhaltigkeit immer zusammen gedacht. Dabei entscheiden die Verpflegungsbeauftragten in Abstimmung mit der Schulgemeinde, welche Kriterien in ihrer Schule vorrangig umgesetzt werden. Die Festlegung von Zielen und Überprüfung der Zielerreichung kann beispielsweise in Form von regelmäßigen Treffen im Rahmen eines Mensakreises erfolgen, der zur Verankerung nachhaltiger Kommunikationsstrukturen dient. Mit Hilfe des PDCA-Zyklus (*Plan-Do-Check-Act*) gibt der

DGE-Qualitätsstandard hilfreiche Ansatzpunkte bezüglich der Qualitätssicherung und -optimierung.

Gesundheit und Nachhaltigkeit im Fokus

Für die Umsetzung einer nachhaltigeren Ernährung gelten seit 2024 auf nationaler Ebene die Empfehlungen der DGE „Gut essen und trinken“. Diese legen den Fokus auf eine pflanzenbetonte Ernährung. Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen ist trotz neuer Empfehlungen weiter aktuell. Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit dienen nun gleichermaßen als Maßstab für eine gute Verpflegungsqualität. So wird zum Beispiel nur noch einmal die Woche in der Mittagsmahlzeit Fleisch empfohlen.

Im Gutachten „Politik für eine nachhaltigere Ernährung“ des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (WBAE-Gutachten) wird für die Schulverpflegung ein pädagogisches Gesamtkonzept der Schule zur Verpflegung gefordert, aber auch eine qualitativ hochwertige und beitragsfreie Schulverpflegung.⁵⁶

Fokus Gesundheitsförderung

Eine Schulverpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard fördert die Gesundheit durch eine ausgewogene Ernährung; diese

- liefert Energie und alle Nährstoffe in ausreichender Menge.
- beugt Überversorgung und Mangelernährung vor.
- ist abwechslungsreich und pflanzenbetont.⁵⁴

Orientierungshilfe

88

Verpflegungsqualität



89

Die lebensmittelbezogenen Empfehlungen der DGE für eine ausgewogene und nachhaltigere Ernährung – wie sie im DGE-Ernährungskreis, der Dreidimensionalen DGE-Lebensmittelpyramide sowie den DGE-Empfehlungen „Gut essen und trinken“ dargestellt sind – basieren auf wissenschaftlichen Grundlagen. Ziel der Empfehlungen ist eine bedarfsdeckende Nährstoffversorgung und die Prävention chronischer ernährungsbedingter Krankheiten. Zusätzlich wird die Auswirkung unserer derzeitigen Ernährung auf die Umwelt, wie Treibhausgasemissionen und Flächenverbrauch, berücksichtigt.^{57, 58}

An diesen Erkenntnissen orientieren sich auch die Empfehlungen für Kinder und Jugendliche, die als Grundlage einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung dienen. Die optimale Lebensmittelauswahl für Frühstück, Zwischenmahlzeit und Mittagsessen wird im DGE-Qualitätsstandard anhand konkreter Beispiele differenziert dargestellt, jeweils mit Mengen- und Häufigkeitsangaben je Lebensmittelgruppe. Darüber hinaus werden die Lebensmittelqualitäten mit unterschiedlichen Mengen und Häufigkeiten angegeben.

Fokus Nachhaltigkeit

Bei unseren täglichen Ess-Entscheidungen geht es aber nicht nur darum, ob es lecker und gesund ist, schmeckt und satt macht. Was wir essen, wo wir unser Essen einkaufen, wie wir es zubereiten und wie viel wir davon wegwerfen, beeinflusst unsere Umwelt und das Klima. Die mit unserem Essen und unseren Essgewohnheiten einhergehenden Auswirkungen auf unseren Planeten

werden häufig unterschätzt. Die Auswahl unserer Lebensmittel hat grundlegende Auswirkungen auf die Gesundheit und auf unsere natürlichen Lebensgrundlagen.

Eine nachhaltigere Ernährung

- „beeinflusst nicht nur das eigene Wohlergehen, sondern auch das Wohl heutiger und zukünftiger Generationen“.²
- wirkt sich durch den Fußabdruck der Lebensmittel auf Umwelt, Klima, soziale Aspekte, Tierschutz aus.

Praxistipps

Im Folgenden werden Anregungen für die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen an die Hand gegeben:

Schrittweise Optimierung des Speiseplans

Eine Speiseplanoptimierung kann nur Schritt für Schritt erfolgen. Nutzen Sie vorhandene Hilfen wie den Speiseplancheck, um Stärken sowie Ansatzpunkte für Veränderungen zu identifizieren, beispielsweise:

- zum Trinken auf Leitungswasser umsteigen
- Hülsenfrüchte in unterschiedlicher Form anbieten (mindestens einmal pro Woche)
- Mahlzeiten mit Nüssen und Samen ergänzen
- vermehrt vegetarische oder auch vegane Tage einlegen
- ressourcenintensive Fleischkomponenten reduzieren

(maximal einmal pro Woche)

- (grünen) Gemüseanteil erhöhen

Motivation zur Verhaltensänderung

Die Motivation zur Verhaltensänderung der Schülerinnen und Schüler sowie der gesamten Schulgemeinde kann gestärkt werden durch:

- ein verbessertes Problembewusstsein
- eine Informationsvermittlung mit Erklärung von Zusammenhängen, zum Beispiel zwischen Klima, Wasserverbrauch und pflanzenbasierter Ernährung
- leckere Mahlzeiten mit positiven Geschmackserlebnissen

Die Verknüpfung des Verpflegungsangebots mit darauf abgestimmten Lerninhalten im Rahmen der Ernährungsbildung sensibilisiert Schülerinnen und Schüler für eine Verpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen. Im Ganztagskontext können solche Lerngelegenheiten systematisch verankert werden, zum Beispiel durch projektorientierte AGs, gemeinsame Speiseplanbesprechungen im Mensakreis oder schulweite Aktionen zur nachhaltigen Ernährung. Das befähigt dazu, eine fundierte Entscheidung über die eigene Speisewahl treffen zu können, fördert Kompetenzen und schafft einen dauerhaften und bewussten Umgang mit Gesundheit und den Ressourcen dieser Erde.

Um Entscheidungen bei der Auswahl von Gerichten und Snacks für Schülerinnen und Schüler positiv zu beeinflussen, müssen jedoch nicht immer neue Re-

zepte eingeführt werden, vielmehr kann auch das vorhandene Angebot optimiert und attraktiver gestaltet werden. Durch gezielte Gestaltung der Essumgebung, zum Beispiel der Platzierung von Angeboten oder auch die optische Präsentation und vieles mehr kann die gesunde und ausgewogene Wahl zur „leichteren“ Wahl gemacht werden. So wird durch Nudging eine gesündere Wahl „angestupst“, um sie langfristig zur Routine werden zu lassen.

Partizipation ermöglichen

Um den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen erfolgreich und akzeptiert umsetzen zu können, bietet der Qualitätsrahmen Ganztage eine gute Orientierung (siehe beispielsweise Qualitätsbereich 5: Partizipation). Es ist wichtig, dass die Schülerinnen und Schüler bei der Planung und Auswahl der Speisen und Getränke mit einbezogen werden – so lernen sie, gesunde Entscheidungen zu treffen und ihre Vorlieben und Bedürfnisse zu äußern. Eine enge Zusammenarbeit mit den Eltern schafft eine transparente Kommunikation über das Angebot und eine gesundheitsförderliche Verpflegung in der Schule fördert eine positive Einstellung zum DGE-Qualitätsstandard. Dieser unterstützt alle Akteurinnen und Akteure bei der Gestaltung und Umsetzung eines schuleigenen Verpflegungskonzepts und schafft somit Transparenz und Sicherheit auf allen Seiten.

**Schritt
für
Schritt**



Passung von Versorgungs- und Bildungsauftrag

Damit für alle eine gute Schulverpflegung gelingen kann, ist eine zielgruppenorientierte Ansprache und die Beteiligung der Schülerinnen und Schüler wichtig. Die enge Verzahnung eines gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegungsangebotes mit Ernährungsbildung, zum Beispiel im Unterricht, in Form von AGs oder außerschulischen Angeboten, erhöht die Akzeptanz und Wertschätzung der Schulverpflegung. Gerade im Ganzttag, wo Schule auch Lebensraum ist und gemeinsame Mahlzeiten Teil des Tagesablaufs sind, bieten sich vielfältige pädagogische Anknüpfungspunkte für ernährungsbezogene Bildungsprozesse, sei es in der Mensa, im Klassenrat oder im AG-Angebot. Durch die Klärung von Zusammenhängen zwischen Ernährung und Klima, aber auch das Verdeutlichen der Mitverantwortung bei entsprechendem Konsum, können zum Beispiel Auswirkungen einer pflanzenbetonten Ernährung oder Schulverpflegung nachvollziehbarer werden (Teilzertifikat Ernährung & Konsum).

Fazit

Der DGE-Qualitätsstandard bietet Akteurinnen und Akteuren Hilfestellung bei der Umsetzung und Gestaltung einer nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Verpflegung in Schulen. Neben der schrittweisen Umstellung des Angebots ist die Partizipation der gesamten Schulgemeinde, insbesondere für die Akzeptanz, von besonderer Bedeutung. Die Benennung einer verpflegungsbeauftragten Person hilft bei der Verankerung nachhaltiger Kommunikationsstrukturen, um Verpflegung und Ernährungsbildung bestmöglich auf-

einander abzustimmen und den Ganzttag gesundheitsfördernd zu gestalten.

Mehr zum Thema

DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen:



Fact Sheet zum DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen:



Vertiefung: Nachhaltigkeit und pflanzenbetonte Ernährung in der Schulverpflegung



Die folgenden Ausführungen geben eine vertiefte fachliche Einordnung zum Zusammenhang zwischen nachhaltiger Ernährung, pflanzenbetonter Kost und Schulverpflegung. Im Rahmen einer entsprechenden Ernährung rücken vor allem pflanzliche Lebensmittel in den Fokus, da diese eine geringere Klimarelevanz haben als Lebensmittel tierischer Herkunft. Daher empfiehlt der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, pflanzenbetont zu essen – aber muss man gleich Vegetarier werden? Für Schulen ist es oftmals eine Herausforderung nur einmal in der Woche ein Fleischgericht anzubieten. Wie und warum ist eine Fleischreduktion sinnvoll und auf welche Lebensmittel kann stattdessen zurückgegriffen werden?

Bedeutung einer nachhaltigen Ernährung in der Schulverpflegung

Ernährung und Nachhaltigkeit sind in aller Munde, da unsere Ernährungsgewohnheiten maßgeblich Einfluss auf unsere Umwelt haben. Dabei ist Gesundheit ein zentrales Ziel einer nachhaltigeren Ernährung, da wir durch das, was wir essen und trinken, unsere Gesundheit, Lebensqualität und unser Wohlbefinden

beeinflussen. Aber wie wir uns ernähren, beeinflusst nicht nur das eigene Wohlergehen, sondern auch das Wohl heutiger und zukünftiger Generationen. Laut Empfehlungen der Fachzeitschrift EAT-Lancet sollten aus gesundheitlichen und ökologischen Gründen maximal 25 % des Proteinbedarfs durch Fleisch, Fisch und Wurstwaren gedeckt werden. Derzeit sind es im Durchschnitt der Bevölkerung Deutschlands allerdings rund zwei Drittel, also 66 %. Die DGE empfiehlt daher die Menge tierischer Lebensmittel für einen Erwachsenen auf weniger als ein Viertel zu reduzieren.

Ernährungsempfehlungen

Die FAO (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*) formulierte gemeinsam mit *Biodiversity International*, dass nachhaltige Ernährung eine Ernährung mit geringen Umweltauswirkungen ist, die zur Ernährungssicherheit und zum gesunden Leben heutiger und künftiger Generationen beiträgt.⁵⁹ Für die Umsetzung einer nachhaltigen Ernährung gilt derzeit international als Referenzernährung die 2019 veröffentlichte *Planetary Health Diet* (PHD) der EAT-Lancet-Kommission.⁶⁰ Diese universelle Referenzkost gibt



einen Rahmen vor, um die zukünftige Weltbevölkerung von 10 Milliarden Menschen im Jahr 2050 innerhalb der ökologischen Belastungsgrenzen der Erde mit einer gesundheitsfördernden Ernährung zu versorgen. Auf nationaler Ebene gelten derzeit die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) „Gut essen und trinken“⁵⁷, die an die *Planetary Health Diet* (PHD) angelehnt sind.

Lebensmittelbezogene Empfehlungen der DGE

Die DGE-Empfehlungen „Gut essen und trinken“⁵⁷ basieren auf wissenschaftlichen Grundlagen. Ziel der Empfehlungen ist eine bedarfsdeckende Nährstoffversorgung und die Prävention chronischer ernährungsbedingter Krankheiten. Zusätzlich wird die Auswirkung unserer derzeitigen Ernährung auf die Umwelt, wie Treibhausgasemissionen und Flächenverbrauch, berücksichtigt. Die Empfehlungen der DGE orientieren sich an einem hohen Verzehr pflanzlicher und einem geringeren Verzehr tierischer Lebensmittel, um Gesundheit und Umwelt zu schützen. Die Produktion tierischer Lebensmittel wie Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukte verursacht besonders hohe Treibhausgasemissionen. Dagegen ist der Anteil pflanzlicher Lebensmittel wie Getreide, Gemüse und Obst an den Treibhausgasemissionen meist deutlich geringer.

Eine ausgewogene Auswahl pflanzlicher Proteinlieferanten ist wichtig. Besonders gut eignen sich dafür Hülsenfrüchte, wie Bohnen, Linsen oder Lupinen. Aber auch Getreide und Nüsse sind wertvolle Proteinlieferanten.

Hülsenfrüchte liefern unter allen pflanzlichen Lebensmitteln am meisten Protein und zudem viele Ballaststoffe. Dies macht sie zu einem vielfältig einsetzbaren Bestandteil der Verpflegung und zu einer guten Fleischalternative. Speisen mit Hülsenfrüchten sind daher regelmäßig als Teil der Verpflegung einzusetzen. Werden diese mit Getreideprodukten kombiniert, wie bei einem Linseneintopf mit Vollkornbrötchen, so erhöht das die Proteinqualität der Mahlzeit. Die DGE empfiehlt, mindestens einmal in der Woche Hülsenfrüchte zu verzehren.

Umweltaspekt

Neben den Unterschieden zwischen den tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln gibt es auch innerhalb dieser Lebensmittelgruppen Unterschiede mit Blick auf die Umweltauswirkungen. In der Region angebautes und vermarktetes Obst und Gemüse kann aufgrund kürzerer Transportwege später geerntet werden, wodurch es einen höheren Reifegrad mit einem hohen Anteil sekundärer Pflanzenstoffe und damit einen intensiveren Geschmack aufweist. Zusätzlich entstehen durch die kürzeren Transportwege geringere Umweltbelastungen. Dennoch verursacht Gemüse, das in einem mit fossiler Energie beheizten Gewächshaus angebaut wird, um den Faktor 5 bis 20 höhere Treibhausgasemissionen als saisonales Gemüse, welches in unbeheizten Gewächshäusern oder im Freiland angebaut wird. Eine optimale und gezielte Lebensmittelauswahl bestimmt somit auch die Nachhaltigkeit des Speiseangebots.

Der Beitrag der Ernährung an den Treibhausgasemissionen liegt derzeit weltweit bei circa 25 bis 30 %. Daher ist es nicht ausreichend, wenn sich zum Beispiel die Schulverpflegung nur an Aspekten der Gesundheitsförderung ausrichtet. Vielmehr ist es unerlässlich, die Ernährungsweise so zu gestalten, dass nicht unnötig Ressourcen verbraucht werden. Denn die Produktion und der Konsum von Lebensmitteln beeinflusst beispielsweise die Biodiversität, die Frischwasserkapazitäten und die Landnutzung weltweit. Eine nachhaltigere Ernährung könnte die ökologischen Ressourcen schonen und gleichzeitig einen positiven Einfluss auf die Gesundheit nehmen. Die Empfehlungen der DGE geben daher den Rahmen sowohl für eine gesundheitsfördernde als auch für eine umweltverträglichere Ernährung vor.

Fazit

Pflanzenbetont essen und durch wenig tierische Lebensmittel ergänzen – dies ist in der Schulverpflegung sowohl für die Gesundheit der Schülerinnen und Schüler als auch für das Klima und die Umwelt von Vorteil. Um Abwechslung in die Schulverpflegung zu bringen und neue Geschmacksrichtungen zu entdecken, eignen sich vegetarische Gerichte aus aller Welt wunderbar – hier werden Hülsenfrüchte vielfältig und ganz selbstverständlich eingesetzt! Eine schrittweise Umsetzung der Schulverpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard mit nur einer Portion Fleisch in der Woche sowie mehr Gemüse und Hülsenfrüchte ist damit nicht

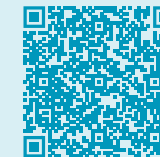
nur eine Chance für mehr Gesundheit und Nachhaltigkeit, sondern auch für mehr Interkulturalität.

Mehr zum Thema

DGE-Positionspapier zur nachhaltigeren Ernährung:



Fact Sheet zur nachhaltigen Ernährung:



Unterstützungs- angebote

Serviceagentur Ganztag Hessen

Serviceagentur Ganztag Hessen
c/o Staatliches Schulamt Frankfurt am Main
Breitlacherstraße 92
60489 Frankfurt
E-Mail: sag@kultus.hessen.de



Grundinformationen:

Richtlinien ganztägig
arbeitender Schulen:



Qualitätsrahmen ganz-
tägig arbeitender Schulen:



Online-
handbuch:



Rechtliche
Grundlagen:



Kooperationsangebote:

Datenbank:



Weiterbildung und Qualifizierung:

Veranstaltungs-
planer:



Beratung in den Regionen:

Schulämter
in Hessen:



Fachberatung
Ganztag:



Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
c/o Hessische Lehrkräfteakademie
Lahnstraße 61
35398 Gießen
E-Mail: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de



Grundinformationen:

Praxisleitfaden
Miteinander im Dialog –
Schulverpflegung gestalten:



DGE-Qualitätsstandard
für die Verpflegungen in
Schulen:



Rechtliche
Rahmenbedingungen:



Ernährungs-
bildung:



(Kooperations-)Angebote:

Anbieter-
datenbanken:



Rezepte und
Warenkunden:



Angebote und
Materialien:



Weiterbildung und Qualifizierung:

Veranstaltungs-
planer:



Impuls-
beratung:



Beratung:

Coaching –
Angebot:



Schule &
Gesundheit:



Literatur

- 1 Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (Hrsg.) (o. J.): Glossar
- 2 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, Bonn
- 3 Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (2020): IN-FORM-Projekt Miteinander im Dialog-Schulverpflegung gestalten - Praxisleitfaden, 1. Auflage, Frankfurt am Main
- 4 Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (o. J.): Was ist ein Verpflegungskonzept?
- 5 Hessisches Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (Hrsg.) (2018): Richtlinie für ganztägig arbeitende Schulen in Hessen nach § 15 Hessisches Schulgesetz: Erlass vom 13. April 2018, Wiesbaden
- 6 Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft, Weinbau, Jagd und Heimat (Hrsg.) (2020): Gut essen in Hessen: gesund, regional, nachhaltig. Die Hessische Ernährungsstrategie
- 7 Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (2020): IN-FORM-Projekt Miteinander im Dialog-Schulverpflegung gestalten - Ist-Stand-Analyse Schulverpflegung
- 8 Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (2020): IN-FORM-Projekt Miteinander im Dialog-Schulverpflegung gestalten - Schritt für Schritt zum gemeinsamen Verpflegungskonzept
- 9 Bundeszentrum für Ernährung (2023): Wie kann Ernährungsbildung gelingen? Antworten aus der Praxis für die Praxis
- 10 Thematisches Netzwerk Ernährung (2008): Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucherbildung
- 11 Faltermaier, Toni (2023): Salutogenese, in: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) (Hrsg.). Leitbegriffe der Gesundheitsförderung und Prävention. Glossar zu Konzepten, Strategien und Methoden
- 12 World Health Organization (1986): Ottawa-Charta zur Gesundheitsförderung
- 13 Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung (2014): Akzeptanz von Schulverpflegung. Eine interaktive Handreichung
- 14 Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (o. J.): Ernährung
- 15 Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität Rheinland-Pfalz (Hrsg.) (2023): Nachhaltige Ernährung – Was unser Essen mit Klimaschutz und Welternährung zu tun hat. 4. Auflage. Mainz
- 16 United Nations (o. J.): The 17 Goals
- 17 FAO / IFAD / UNICEF / WFP / WHO (2022): The State of Food Security and Nutrition in the World 2022: Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. Rom
- 18 World Health Organization (2025): Obesity and overweight
- 19 Independent Expert Group of the Global Nutrition Report (2020): 2020 Global Nutrition Report: Action on Equity to End Malnutrition. Bristol
- 20 Umweltbundesamt (Hrsg.) (2021): Von der Welt auf den Teller. Kurzstudie zur globalen Umweltinanspruchnahme unseres Lebensmittelkonsums. Dessau-Roßlau
- 21 WWF Deutschland (2021): So schmeckt Zukunft: Klimaschutz, landwirtschaftliche Fläche und natürliche Lebensräume
- 22 Umweltbundesamt (2025): Lebensmittelabfälle in Deutschland im Jahr 2022 - Bericht an die EU-Kommission. Dessau-Roßlau
- 23 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2022): Einordnung der Planetary Health Diet anhand einer Gegenüberstellung mit den lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE (Stellungnahme 05/2022). Bonn
- 24 EAT-Lancet Commission (2019): Healthy diets from sustainable food systems: Summary report of the EAT-Lancet Commission
- 25 Germanwatch (o. J.): Handabdruck
- 26 Behr-Heintze, Andrea / Lipski, Jens (2005): Schulkooperationen. Stand und Perspektiven der Zusammenarbeit zwischen Schulen und ihren Partnern. Schwalbach
- 27 Zachow, Ernst (2005): Kooperationen zwischen Schulen und außerschulischen Partnern. Kooperationsmuster, Tipps, Checklisten, in: BLK-Programm 21. Handreichungen. Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in der Schule, Bd. 2. Hohengehren
- 28 Burk, Karlheinz / Claussen, Claus. (1994): Lernorte außerhalb des Klassenzimmers. Frankfurt am Main
- 29 Flügel, Alexandra / Gröger, Martin / Schneider, Daria Johanna / Wiesemann, Jutta (Hrsg.) (2018): Außerschulische Lernorte von Kindern. Siegen
- 30 Traub, Silke (2003): Das Museum als Lernort für Schulklassen – Eine Bestandsaufnahme aus der Sicht von Museen und Schulen mit praxiserprobten Beispielen erfolgreicher Zusammenarbeit, in: EUB. Erziehung – Unterricht – Bildung, Band 102
- 31 Karpa, Dietrich / Lübbecke, Gwendolin / Adam, Bastian (2015): Außerschulische Lernorte: Theorie, Praxis und Erforschung außerschulischer Lerngelegenheiten
- 32 Bundesgesetzblatt (BGBl. I 2021 Nr. 71, S. 4602-4607): Gesetz zur ganztägigen Förderung von Kindern im Grundschulalter (Ganztagsförderungs-gesetz – GaFöG) vom 2. Oktober 2021
- 33 Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) (2025): Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung im Grundschulalter. Berlin. Online unter: <https://www.bmfsfj.de/ganzttag> (Abruf: 15.08.2025)
- 34 Arnoldt, Bettina / Züchner, Ivo (2008): Kooperationsbeziehungen an Ganztags-schulen. In: Grundbegriffe Ganztagsbildung. Das Handbuch. Wiesbaden, S. 633-644.
- 35 Bertelsmann Stiftung (2023): Fachkräfte-Radar für KiTa und Grundschule 2023 – Ländermonitor Frühkindliche Bildungssysteme. Gütersloh
- 36 Bertelsmann Stiftung (2022): Fachkräfte-Radar für

- KiTa und Grundschule 2022 – Ländermonitor Frühkindliche Bildungssysteme. Gütersloh
- 37 Schnitzer, Anna (2008): Kooperation von Schule mit außerschulischen Akteuren. Abschlussbericht. Deutsches Jugendinstitut
- 38 Eckhardt, Maya (2008): Kooperationen zwischen Umweltbildungseinrichtungen und Schulen im Kontext der Bildung für Nachhaltige Entwicklung. Freiburg, S. 47 ff
- 39 Wider, Matthias (2018): Man muss es gesehen haben, um es zu verstehen – Zur Wirkung von historischen Orten auf Schülerinnen und Schüler. Hamburg
- 40 Schlichting, Julia (2006): Exkursionen im Politikunterricht – Eine empirische Untersuchung didaktischer und methodischer Aspekte des außerschulischen Lernortes im gymnasialen Oberstufenunterricht, in: POLITICA – Schriftenreihe zur politischen Wissenschaft, Band 68
- 41 Busse, Moritz / Menzel, Susanne (2012): Globales Lernen in Botanischen Gärten – Evaluation von Bildungsangeboten im Spannungsfeld zwischen Wissenschaft und Praxis. In: Rode, H. / Overwien, B. (Hrsg.): Bildung für nachhaltige Entwicklung im Rahmen lebenslangen Lernens. Opladen
- 42 Peltzer, Jörg (2020): Lernorte verknüpfen. Wege der Kooperation zwischen Schule, Universität, Museen und anderen außerschulischen Lernorten, in: heiEDUCATION Journal 6, S. 165–176

- 43 Bergmann, Karin (2021): Zwischenmahlzeiten in Kita und Grundschule: Anspruch und Wirklichkeit – Ein Blick in Deutschlands Pausenbrotboxen. Ernährungs Umschau, 68 (12), S. 81-87
- 44 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2014): Das ideale Pausenfrühstück – Was sollen Kinder mit in die Schule nehmen?
- 45 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2024): Zwischenverpflegung im Schulalltag – So stellen Sie eine gesunde, nachhaltige und leckere Pausenbox zusammen, 2. Auflage, Bonn
- 46 Hessisches Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (2023): Rahmen-Hygieneplan für die Schulen in Hessen
- 47 Bundesministerium der Justiz (2023): Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG)
- 48 Bundesministerium der Justiz (2007): Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)
- 49 Europäisches Parlament und Rat der Europäischen Union (2004): Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene
- 50 Europäisches Parlament und Rat der Europäischen Union (2002): Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom

- 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- 51 Deutsches Institut für Normung (2018): DIN 10506:2018-05 – Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung. Berlin
- 52 Deutsches Institut für Normung (2008): DIN 10514:2008-06 – Lebensmittelhygiene – Hygienemanagement. Berlin
- 53 Deutsches Institut für Normung (2019): DIN 10526:2019-07 – Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Berlin
- 54 Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2025): Erklärfilm zu den DGE-Qualitätsstandards
- 55 „Unser cleveres Esszimmer“ (Hrsg.) (o. J): Klimaschutz in der Schulverpflegung
- 56 Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten
- 57 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (o. J.): Gut essen und trinken – die DGE-Empfehlungen
- 58 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (o. J.): DGE-Ernährungskreis
- 59 Food and Agriculture Organization of the United

- Nations / Bioversity International (Hrsg.) (2012): Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and solutions for policy, research and action, Rom
- 60 Willett, Walter / Rockström, Johan / Loken, Brent et al. (2019) Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet 393:447–492

Abbildungen

Abbildung 1:

Aspekte einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Schulverpflegung / Quelle: in Anlehnung an Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2023): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, Bonn

Abbildung 2:

Ablauf zur schrittweisen Erstellung eines schulinternen Hygieneplans / Quelle: eigene Darstellung von Dr. Sabine Poschwatta-Rupp

Impressum

Herausgeber

Serviceagentur Ganzttag Hessen (SAG)

c/o Staatliches Schulamt Frankfurt am Main

Breitlacherstraße 92

60489 Frankfurt

E-Mail: sag@kultus.hessen.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (VNS)

c/o Hessische Lehrkräfteakademie

Lahnstraße 61

35398 Gießen

E-Mail: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@

kultus.hessen.de

Konzept, Redaktion und Co-Autorenschaft

Kanda Tatari | SAG

Diplom-Erziehungswissenschaftlerin, Schwerpunkt Erwachsenenbildung, außerschulische Jugendbildung und pädagogische Psychologie

Jessica Füger | VNS

Master of Science Oecotrophologie, Bachelor of Science Ernährungsmanagement und Diätetik, Ernährungsberaterin/DGE

Redaktionsschluss

30. September 2025

Unterstützung

Ein besonderer Dank für die Unterstützung gilt den Praktikantinnen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, die an der Erstellung mitgewirkt haben: Dana Gohlke, Miriam Kördel, Pauline Krause, Kristina Lombardi, Josephine Schulte, Laura Tremmel, Isabell Witasiak

Autorinnen und Autoren

Dr. Karin Bergmann, Dr. Eva-Maria Endres, Christiane Kappelhoff, Dr. Ulrike Kreinhoff, Brigitte Molter, Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Hannelore Weise, Dr. Alexandra von Winning

Lektorat

Jürgen Wrobel

Gestaltung, Illustrationen, Satz

Sandra Caspers, Büro für Mediendesign

Druck

Pinguindruck GmbH, Berlin

Bildnachweise

Adobe Stock | #356840319 (S. 17) | #1434311645 (S. 22) | #222160878 (S. 31) | #249730128 (S. 40) | #568054182 (S. 50) | #213646025 (S. 58) | #338811086 (S. 72) | #332728436 (S. 79) | #114811895 (S. 86)

Haftung für Links

Diese Veröffentlichung enthält Verlinkungen zu Internetauftritten Dritter, auf deren Inhalt die Herausgeberinnen keinen Einfluss haben. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich, die Herausgeberinnen übernehmen hierfür keine Haftung.



