

# IDEENKATALOG FÜR EINE BESSERE SCHULVERPFLEGGUNG IN BRANDENBURG



Vernetzungsstelle  
Schulverpflegung Brandenburg

herausgegeben von:  
**VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG BRANDENBURG**  
c/o Projektagentur gGmbH  
Gutenbergstr. 15  
14467 Potsdam  
T. 0331 - 620 34 32  
[www.schulverpflegung-brandenburg.de](http://www.schulverpflegung-brandenburg.de)

Gestaltung: Isabelle Trénous + Regina Dettmann  
Stand: Dezember 2014



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Dieses Projekt wird mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), des Ministeriums der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz (MdJEV) und des Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg (MBJS) gefördert.



## INHALTSVERZEICHNIS

- 1.
- 2.

## EINFÜHRUNG

## KOMMUNIKATION

## SCHULTRÄGER

## ORGANISATION

## ATMOSPHÄRE

## ERNÄHRUNGSBILDUNG

## UND ESSKULTUR

## INHALTSVERZEICHNIS

## KOMMUNIKATION

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Grundschule »Otto Nagel« in Schönewalde:<br>Ansprechpartner in der Schule         | 10–11 |
| 2. Sportbetonte Grundschule in Cottbus:<br>Qualitätsstandards vertraglich festhalten | 12–13 |
| 3. Grundschule Glienicke/ Nordbahn:<br>Mensa-AG                                      | 14–15 |

## SCHULTRÄGER

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Stadt Potsdam: Qualitätskriterien gemeinsam festgelegt                | 18–19 |
| 2. Stadtschulküche Kremmen:<br>Schulküche in Eigenregie des Schulträgers | 20–21 |
| 3. Gemeinde Groß Kreutz<br>Schulträger setzt Frischküche vor Ort um      | 22–23 |
| 4. Gemeinde Niederer Fläming:<br>„Campus der Generationen“               | 24    |
| 5. Stadt Beelitz:<br>Eigenes Qualitätskonzepte                           | 25    |
| 6. Modelle finanzieller Beteiligung                                      | 26–29 |
| 7. Bad Liebenwerda<br>Gesundes Schulfrühstück                            | 30–31 |

## ORGANISATION

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Sportbetonte Grundschule Cottbus:<br>Lehrerbeteiligung und Schülermitwirkung                                    | 34–35 |
| 2. Albert-Schweitzer-Förderschule in Cottbus:<br>Schulsachbearbeiterin als Ansprechpartnerin zur Mittagsversorgung | 36–37 |
| 3. Fontane Grundschule in Niederlehme:<br>Ausgabekräfte mit zwei Arbeitgebern                                      | 38–39 |
| 4. Stadt Wildau<br>Vergabekommission – Mitwirkung von Anfang an  | 40–41 |

## INHALTSVERZEICHNIS

1.

## EINFÜHRUNG

## KOMMUNIKATION

## SCHULTRÄGER

## ORGANISATION

## ATMOSPHÄRE

## ERNÄHRUNGSBILDUNG

## UND ESSKULTUR

**ATMOSPHÄRE**

1. Lilienthal Grundschule in Rhinow:  
Der Speisesaal als öffentlicher Ort 44–45
2. Sportbetonte Grundschule in Cottbus:  
Funktionierendes Mittagsband 46–47
3. Lilienthal Grundschule in Rhinow:  
Entspannt Essen nach dem Unterricht 48
4. Grundschule Am Priesterweg in Potsdam:  
Zusätzliche Pausenbegleitung 49
5. Evangelisches Gymnasium in Neuruppin:  
Schülerfirma betreibt eigenes Café 50
6. Grundschule Glienicke/ Nordbahn:  
Keine Warteschlangen durch Buffetsystem 51
7. Oberschule Wittenberge:  
Mensa-Neugestaltung 52–53
8. Grundschule Zeuthen:  
Helfende Hände aus der Ganztagsbetreuung 54–55
9. Montessori Grund- und Oberschule Potsdam:  
Gemeinsames Mittagessen als Gemeinschaftserlebnis 56–57

**ERNÄHRUNGSBILDUNG UND ESSKULTUR**

1. Grundschule in Rehfelde:  
Jährliche Projektwoche zum Thema gesunde Ernährung 60–61
2. Aktive Naturschule in Templin:  
Eigene Frischküche mit 90% Bioanteil 62–65
3. Förderschule Am Grünen Grund in Bad Belzig:  
Schüler kochen für Schüler 66–67
4. Grundschule in Gerswalde:  
Fokus Schulfrühstück 68
5. Germanius Theis Oberschule in Döbern:  
Gewinner des INFORM-Wettbewerbs 69
6. Hanna von Pestalozza Grundschule Groß Glienicke:  
Aktionstag zum Tag der Schulverpflegung 70–71
7. Astrid-Lindgren-Grundschule Falkenberg:  
Den Tag der Schulverpflegung mit Partnern gestalten 72–73

8. Couvertin Oberschule Potsdam: Schüler kochen für Schüler 74–75
9. Schule am Ring in Beelitz: Schülerfirma kocht  
mit selbst angebautem Bio-Gemüse 76
10. Grund- und Oberschule Schenkenland Groß Köris:  
Sonderausgabe der Schülerzeitung zum Thema Schulverpflegung 77
11. Hanna von Pestalozza Grundschule Groß Glienicke:  
Einmal im Monat ist „Veggie-Tag“ 78–79
12. Grundschule in Ruhlsdorf:  
Gärtner mit der „GemüseAckerdemie“ 80–81
13. Oberlinschule Potsdam:  
Schülerfirma nutzt professionelle Unterstützung  
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg 82–83
- Linksammlung + Fotonachweis 84–85
- Eure Idee 86–87
- Notizen 88
- 89

INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG

KOMMUNIKATION

SCHULTRÄGER

ORGANISATION

ATMOSPHÄRE

ERNÄHRUNGSBILDUNG  
UND ESSKULTUR

## WOZU EIN IDEENKATALOG SCHULVERPFLEGUNG?

Lecker soll es schmecken, abwechslungsreich und mit frischen Zutaten; in einladender Atmosphäre und mit ausreichend Zeit zum Essen. Erschwinglich für alle und dennoch qualitativ hochwertig – so wünschen sich nicht nur Kinder und Jugendliche die Verpflegung in der Schule.

Prinzipiell ist das Angebot einer warmen Mittagsmahlzeit in Allgemeinbildenden Schulen und Ganztagschulen verpflichtend – so sieht es das Brandenburgische Schulgesetz vor. Die individuelle Ausgestaltung dieses Angebotes ist jedoch Sache des Schulträgers – und der Schulen. Je nach Schultyp, Schulgröße und Trägerschaft aber auch den Gegebenheiten vor Ort ergeben sich ganz unterschiedliche Voraussetzungen für die Schulverpflegung.

So einfach die Wünsche für ein optimales Schulessen zu benennen sind, in der Realität sind viele unterschiedliche Akteure und Rahmenbedingungen unter einen Hut zu bringen. Erfahrungsberichte aus der Praxis können dabei jedoch unterstützen.

Dieser „Ideenkatalog für eine bessere Schulverpflegung“ stellt Schulen aus dem Land Brandenburg vor, die mit guten Ideen in die Qualitätsoffensive für ein besseres Schulessen gegangen sind. Auswahlkriterium war dabei nicht, das umfassend überzeugende „Paradebeispiel“. Vielmehr sind hier gelungene Lösungsansätze aufgezeigt, die Schulen und Akteure aus der individuellen Situation heraus entwickelt haben; mit dem Ergebnis einer höheren Akzeptanz für das Schulessen bei Schülern und Lehrern.

Der vorliegende Ideenkatalog soll den unterschiedlichen Akteuren im Themenfeld Schulverpflegung - wie Lehrkräften, Eltern, Schülerschaft, Essensanbieter, Schulträgern - Anregungen aus der Praxis geben. Durch konkrete Umsetzungsbeispiele kann die eigene Situation in puncto Schulverpflegung analysiert und individuell verbessert werden.

Veränderungsprozesse in der Schulverpflegung können in fünf wesentlichen Handlungsbereichen initiiert und verankert werden. Diese Bereiche finden sich in den Kategorien des vorliegenden Kataloges wieder:

**Kommunikation    Schulträger    Organisation**  
**Atmosphäre    Ernährungsbildung und Esskultur**



Haben Sie selbst konkrete Ideen für eine Verbesserung der Schulverpflegung und sind bereit, diese zu verwirklichen – dann informieren Sie die Vernetzungsstelle darüber! Denn wir möchten, dass gute Ansätze und besonderes Engagement im Land Brandenburg weiter getragen und multipliziert werden. Nutzen Sie diesen Katalog als Anregung und lassen Sie von uns unterstützen, damit ein gesundes und gutes Schulessen im Land Brandenburg nicht nur ein Wunsch bleibt!

*Hinweis:*

*Um die Leserlichkeit zu erhöhen, haben wir auf die Nennung beider Geschlechter - wie beispielsweise Lehrerin und Lehrer, LehrerIn, Lehrer/-in oder Lehrer(in) - verzichtet. Es ist immer die Funktion und nicht das Geschlecht gemeint.*

In den aufgeführten „Baustellen“ und durch die „Bausteine“ werden konkrete Fragen und stichwortartig Aktionsfelder aufgegriffen, die dabei von Bedeutung sind. Zu den jeweiligen Praxis-Beispielen gibt es zusätzlich Hintergrundinformationen, die bei der Umsetzung weiterhelfen sollen: Was macht diese Idee aus und wo sitzen die Stolpersteine bei einer erfolgreichen Umsetzung? Links zu weiterführenden Informationen liefern weitere Vertiefungsmöglichkeiten zu den jeweiligen Beispielen. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg unterstützt das Engagement der verantwortlichen Akteure für ein gesundes und schmackhaftes Schulessen. Sie fordert alle Schulen auf, Initiative zu ergreifen und in Sachen Schulessen etwas zu bewegen.

## INHALTSVERZEICHNIS

## EINFÜHRUNG

## KOMMUNIKATION

1. Grundschule  
»Otto Nagel«,  
S. 8–9
2. Sportbetonte  
Grundschule in Cottbus,  
S. 10–11
3. Grundschule  
Glienicke/ Nordbahn,  
S. 12–13

## SCHULTRÄGER

## ORGANISATION

## ATMOSPHÄRE

ERNÄHRUNGSBILDUNG  
UND ESSKULTUR**»Übers Essen muss man Reden!«**

»Beim Thema Schulverpflegung gibt es mehr Ansichten als Töpfe auf dem Herd. Wie schafft man es, dass über das Essen nicht nur leise gemurrt oder laut gemeckert wird? Wie können die Beteiligten ihre konkreten Meinungen und Bedürfnisse austauschen? Wie werden aus Beschwerden und Änderungswünschen echte nachhaltig wirkende Verbesserungen für Alle?«

## BAUSTELLEN:

1. Wie schafft man Beteiligung?  
Wie kann man Impulse setzen?
2. Wie können Absprachen festgehalten werden?  
Wie schafft man Transparenz und Informationsfluss?
3. Wie kann man den Austausch verstetigen?
4. Bei wem laufen die Fäden zusammen?



## BAUSTEINE

1. Beteiligung: Organisation eines Runden Tisches
  - \* Ein Mensacheck klärt, wo es hakt.
  - \* Ein Votum der Klassensprecher bündelt Schülermeinungen
  - \* Teilnahme am Tag der Schulverpflegung
2. Absprachen festhalten: Im Vertrag zwischen Schule/Schulträger und Caterer
  - \* Als Teil des Schul-, Hort- oder Ganztagskonzeptes
  - \* Als Mensaregeln
  - \* Durch Festlegung eines Beschwerdemanagements
3. Austausch verstetigen: Bildung einer Mensakommission
  - \* Im Dialog Schülersprecher – Schulleitung - Essensanbieter
  - \* Durch die Einbeziehung des Schulträgers
  - \* Regelmäßige Treffen und Qualitätschecks
4. Ein Ansprechpartner an der Schule : Mensabeauftragter



09

**BEISPIELE**

- 1** »ANSPRECHPARTNER IN DER SCHULE:  
AN DER GRUNDSCHULE OTTO NAGEL IN SCHÖNEWALDE«
- 2** »QUALITÄTSSTANDARDS VERTRAGLICH FESTHALTEN:  
DIE SPORTBETONTE GRUNDSCHULE IN COTTBUS«
- 3** »GRUNDSCHULE GLIENICKE/ NORDBAHN:  
MENSA AG«

- 1. Grundschule  
»Otto Nagel«,  
S. 8–9
- 2. Sportbetonte  
Grundschule in Cottbus,  
S. 10–11
- 3. Grundschule  
Glienicke/ Nordbahn,  
S. 12–13



1

## Grundschule »Otto Nagel« in Schönewalde

### »ANSPRECHPARTNER IN DER SCHULE«

Ist der Reis zu weich gekocht oder reicht das Wahlessen nicht aus – ein fester Ansprechpartner in der Schule hilft, derartige Anliegen oder Beschwerden direkt zu sammeln und mit den Verantwortlichen zu besprechen.

An der Grundschule „Otto Nagel“ in Schönewalde ist es die Schulsozialarbeiterin, die den direkten Draht zur Küche pflegt.

Die Küche wiederum bemüht sich, möglichst flexibel auf die Wünsche ihrer Kunden einzugehen. Das Essen kann täglich bis 8.30 Uhr ab- bzw. nachbestellt werden. Preislich unterschiedliche Portionsgrößen sind wählbar, der aktuelle Speiseplan über die Schulhomepage abrufbar.

### EIN FESTER ANSPRECHPARTNER | MENSABEAUFRAGTER:

- nimmt Beschwerden entgegen und leitet sie weiter
- hält Kontakt zu allen an der Essensversorgung Beteiligten
- organisiert regelmäßig Austauschrunden
- behält weitere Entwicklungsmöglichkeiten im Auge



### STOLPERSTEINE:

- Ein Mensabeauftragter kann nicht allein tätig werden – er braucht viele Unterstützer!
- Informationen müssen alle in geeigneter Form zeitnah erreichen!
- Der/ die Mensabeauftragte sollte durch die Schulkonferenz autorisiert sein.



### ZUSATZINFOS

Ein Handlungsleitfaden zur Qualitätssicherung der Schulverpflegung steht online zur Verfügung: [www.in-form.de/fileadmin/redaktion/VNS/Aktuelles/Arbeitshilfe\\_zur\\_Qualitätssicherung\\_der\\_Mittagsverpflegung\\_in\\_Schulen\\_01.pdf](http://www.in-form.de/fileadmin/redaktion/VNS/Aktuelles/Arbeitshilfe_zur_Qualitätssicherung_der_Mittagsverpflegung_in_Schulen_01.pdf)

1. Grundschule  
»Otto Nagel«,  
S. 8–9
2. Sportbetonte  
Grundschule in Cottbus,  
S. 10–11
3. Grundschule  
Glienicke/ Nordbahn,  
S. 12–13



## 2

## Sportbetonte Grundschule in Cottbus

### »QUALITÄTSSTANDARDS VERTRAGLICH FESTHALTEN«

Umbau und die Neuausrichtung der Schule waren der Ausgangspunkt für ein völlig neues Konzept der Essensversorgung.

Schule, Eltern, Kinder und Schulträger wünschten – bedingt durch die Sportorientierung – mehr Rohkost, frische Produkte und Vielfältigkeit auf dem Essensplan.

Dies wurde in der Ausschreibung und den Verträgen mit dem Schul-Caterer als Qualitätskriterien festgehalten.

### QUALITÄTSSTANDARDS VERTRAGLICH FESTHALTEN

#### DAS BRINGT ES:

- Klarheit in den Anforderungen
- Nachprüfbarkeit der tatsächlichen Angebote
- Transparenz



#### STOLPERSTEINE:

- Die Festlegungen müssen mit den Gegebenheiten vor Ort zu erfüllen sein.
- Eingeforderte Qualität hat ihren Preis!
- Wer kontrolliert die festgelegten Qualitätsstandards?



#### ZUSATZINFOS

Wie Qualitätsstandards vertraglich festgehalten werden können, erläutert der „Handlungsleitfaden Ausschreibung u. Leistungsbeschreibung“ der Vernetzungsstellen Schulverpflegung. Dieser steht als pdf-Datei bereit unter:  
[www.in-form.de/schulvernetzungsstellen/vns-aktiv/optimale-schulverpflegung/leitfaden-fuer-ausschreibungen.html](http://www.in-form.de/schulvernetzungsstellen/vns-aktiv/optimale-schulverpflegung/leitfaden-fuer-ausschreibungen.html)

Oder er kann als Broschüre bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg angefordert werden.

1. Grundschule  
»Otto Nagel«,  
S. 8–9
2. Sportbetonte  
Grundschule in Cottbus,  
S. 10–11
3. Grundschule  
Glienicke/ Nordbahn,  
S. 12–13



# 3

## Grundschule Glienicke/ Nordbahn

### »MENSA-AG«

Die Mensa AG an der Grundschule in Glienicke/Nordbahn gründete sich 2009 als Reaktion auf die kontinuierlich sinkende Zahl der Essensteilnehmer. Diese AG beobachtete die Essenssituation, sprach mit den Ausgabekräften, startete eine Umfrage zur Zufriedenheit mit dem Essen, setzte sich mit der Schulleitung und dem Essensanbieter zusammen. Die von Kindern und Eltern geäußerten Verbesserungswünsche waren die Grundlage für die weitere Arbeit. Die größte initiierte Veränderung war der Wechsel des Essensanbieters, um den gewünschten Qualitätssprung zu schaffen. Ob Raumgestaltung, Pausenrhythmisierung oder spezielle Kochaktionen – stetig gibt es viele kleine weitere Schritte, die die Mensa-AG zur Verbesserung der Schulverpflegung auf den Weg bringt.

### MENSAKOMMISSION /MENSA AG:

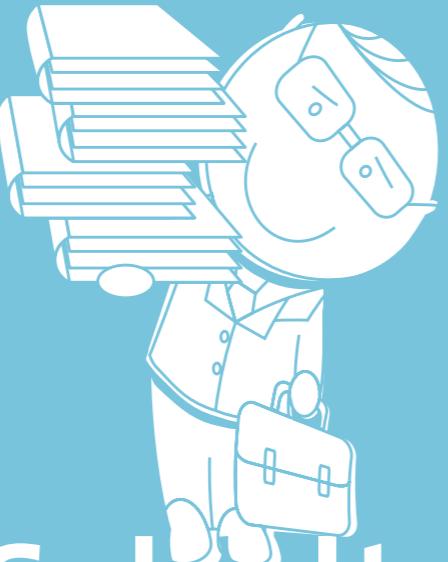
- mit Vertretern von Schülern, Eltern, Lehrern, vom Schulträger, vom Essensanbieter
- ein Mensabeauftragter leitet die Arbeit
- tagt in regelmäßigen Abständen (z.B. halbjährlich)
- erörtert Probleme und Fragen in punkto Qualität der Schulverpflegung
- bereitet Beschlüsse für die Schulkonferenz zum Thema vor
- ist Impulsgeber für die Weiterentwicklung
- kann Entwicklungen/ Veränderungen an alle Akteure kommunizieren



### STOLPERSTEINE:

- Eine Mensakommission sollte nicht nur bei „brennenden“ Fragen aktiv werden. Kontinuierliche Arbeit ist wichtig.
- Stichwort Kontinuität: aktive Eltern, Lehrer und Schüler sollten ihr Wissen rechtzeitig an ihre Nachfolger weiter geben, bevor sie die Schule verlassen.
- Einbindung der Mensakommission in die Schulgremien, damit ihre Arbeit von Allen mitgetragen wird.





# Schulträger

»Sie haben es in der Hand!«

Die Schulträger im Land Brandenburg sind gesetzlich verpflichtet für das Angebot einer warmen Mahlzeit in Allgemeinbildenden bzw. Ganztagschulen zu sorgen. Eine Mitbestimmung der Schulen ist laut Brandenburgischem Schulgesetz vorgesehen (§113). Was kann der Schulträger tun, um die Schulen bestmöglich einzubeziehen? Welche Rahmenbedingungen können für eine optimale Schulverpflegung vertraglich vorgegeben werden?

## BAUSTELLEN:

1. Wie kann der Schulträger Einfluss auf die Qualität des Schulessens nehmen?
2. Wie kann der Schulträger Einfluss auf die Preisgestaltung nehmen?
3. Wie können die Schulen bestmöglich einbezogen werden?



## BAUSTEINE

1. Qualitätskriterien im Leistungsverzeichnis möglichst ausführlich formulieren
2. Einfluß auf die Preisgestaltung:
  - \* Schulverpflegung in Eigenregie organisieren
  - \* Infrastruktur für die Essensversorgung bereitstellen (Räumlichkeiten, Personal)
  - \* Bezuschussung des Schulessens
3. Einbeziehung der Schulen:
  - \* In einer Arbeitsgruppe, die Qualitätskriterien mit den Schulen gemeinsam erarbeitet



## BEISPIELE

- 1** »STADT POTSDAM:  
QUALITÄTSKRITERIEN GEMEINSAM FESTGELEGT «
- 2** »STADTSCHULKÜCHE KREMSEN:  
SCHULKÜCHE IN EIGENREGIE DES SCHULTRÄGERS«
- 3** »GEMEINDE GROSS KREUTZ  
SCHULTRÄGER SETZT FRISCHKÜCHE VOR ORT UM«
- 4** »GEMEINDE NIEDERER FLÄMING:  
WEITERENTWICKLUNG DER GEMEINDEEIGENEN SCHULKÜCHE IM RAHMEN DES PROJEKTES „CAMPUS DER GENERATIONEN“ «
- 5** »STADT BEELITZ :  
UMSETZUNG EINES EIGENEN QUALITÄTSKONZEPTES«
- 6** FINANZIERUNGSMODELLE IN BRANDENBURG
- 7** »BAD LIEBENWERDA  
GESUNDES SCHULFRÜHSTÜCK – VOM SCHULTRÄGER ORGANISIERT«



## Stadt Potsdam

### »QUALITÄTSKRITERIEN GEMEINSAM FESTGELEGT«

Seit 2010 hat die Stadt Potsdam Qualitätskriterien für das Schulessen - als Teil der Neuaußschreibungen - eingeführt. Darüber hinaus entscheiden die Schulen in der Trägerschaft der Stadt Potsdam (insgesamt 40) selbst, wer das Essen bereitstellen soll. Für einkommensschwache Familien sowie Härtefälle übernimmt der Schulträger, auf Antrag, sogar die Vollkosten des SchulesSENS. Im August 2010 startete die Schulverwaltung der Landeshauptstadt Potsdam zusätzlich eine Initiative „Jedes Kind is(s)t gerne in der Schule“. In vier Arbeitskreisen trafen sich Essensanbieter, Elternvertreter, Vertreter der Schulverwaltung und der Gebäudeverwaltung und erarbeiteten gemeinsam einen Katalog an Empfehlungen.

#### DAS BRINGT ES:

- Vertragliche Grundlage für Qualität des SchulesSENS (wichtig bei Qualitätsverschlechterung)
- Entscheidung bei der Wahl des Essensanbieters treffen die Schulen selbst
- Schulen tragen mehr Verantwortung für die Qualitätssicherung
- zielgerichtete Subventionierung für einkommensschwache Familien



#### STOLPERSTEINE:

- Qualitätskontrolle/-sicherung der vertraglichen Vereinbarungen setzt Engagement an den Schulen voraus
- Flexibilität hinsichtlich anderer Subventionierungen wird eingeschränkt



#### ZUSATZINFOS

Anregungen zur Gestaltung eines geeigneten Leistungsverzeichnisses mit Vorgaben zur Qualität des SchulesSENS können über Online-Tools der Vernetzungsstelle Rheinland-Pfalz und Bayern sowie als Handlungsfaden über die Vernetzungsstelle Brandenburg abgerufen werden:

<http://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/6064.html>



## 2

### Stadtschulküche Kremmen

#### »SCHULKÜCHE IN EIGENREGIE DES SCHULTRÄGERS«

Die Stadt Kremmen betreibt eine moderne Großküche, in der jeden Tag 700 Mahlzeiten v.a. für Kinder aus Schulen und Kitas, aber auch für Erwachsene zubereitet werden.

Auf Initiative der ortsansässigen Grundschule wurde das Mittags- und Imbissangebot der Stadtschulküche vor einigen Jahren neu aufgestellt. Der Schulträger nahm, im engen Austausch mit der Schule die Verbesserungswünsche der Eltern und Kinder auf. Ungesunde Snacks wurden ersetzt durch belegte Brötchen und Wraps. Bei den Mittagsmahlzeiten legt der neue Küchenchef Wert auf Ausgewogenheit sowie regionale und saisonale Produkte.

#### MÖGLICHE VARIANTEN FÜR SCHULKÜCHEN IN EIGENREGIE:

- durch den Schulträger oder
- durch einen Mensaverein

#### DAS BRINGT ES:

- Bedarfsorientierte Ausgestaltung einer optimalen Schulverpflegung möglich
- Essensangebot und Preisgestaltung sind direkt beeinflussbar
- Kurze Wege in der Kommunikation und Abstimmung zwischen Tischgästen, Schulleitung und Küchenleitung
- Veränderungen können leichter vorgenommen werden



#### STOLPERSTEINE:

- Sämtliche Risiken (wirtschaftlich, finanziell, arbeitsrechtlich, haftungstechnisch etc.) müssen vom Küchenbetreiber getragen werden
- Geschultes Fachpersonal, geeignete Räumlichkeiten und Ausstattung sind nötig

Für den Mensaverein zusätzlich:

- Engagement der Eltern nötig
- meist ist eine zusätzliche Absicherung durch den Schulträger erforderlich (Bereitstellung der Räume etc.)
- Auch eine durch einen Mensaverein geführte Schulmensa unterliegt allen gesetzlichen und rechtlichen Vorgaben die für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung gelten



#### ZUSATZINFO

- DGE Broschüre: „Vollwertige Schulverpflegung. Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme“ zu bestellen unter: [www.dge-medienservice.de](http://www.dge-medienservice.de)
- oder über die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg
- [www.mensanet-bw.de](http://www.mensanet-bw.de) bietet erste Informationen zur Gründung und dem Betrieb einer Schulküche durch einen Mensaverein



## Gemeinde Groß Kreutz

### »SCHULTRÄGER SETZT FRISCHKÜCHE VOR ORT UM«

Die Gemeinde Jeserig fasste vor zwei Jahren den Entschluss die Essensversorgung für ihre Schulen und Kitas wieder an der örtlichen Grundschule zu ermöglichen. Mit den nötigen Investitionen wurde eine Frischküche gemäß dem neuesten Standard eingerichtet. Zusätzlich wurden ein neuer Speiseraum und eine eigene Übungsküche für den Unterricht und die Koch-AG am Nachmittag geschaffen.

Der Schulträger betreibt die Schulküche nicht selbst, sondern hat den Betrieb an einen professionellen Gemeinschaftsverpfleger vergeben. Schule und Eltern wurden von Beginn an in die Planung und in die Auswahl des Betreibers einbezogen. Qualitätskriterien wurden vorab vertraglich vereinbart.

Das Angebot des Caterers steht nach Schulpausenschluss auch den Bürgern der Gemeinde, wie Verwaltungsmitarbeitern und Rentnern offen.

#### EINE REGIONALKÜCHE VOR ORT EINRICHTEN, JE- DOCH NICHT SELBST BETREIBEN – DAS BRINGT ES:

- So lässt sich gerade für kleinere Gemeinden Schul- und Kitaverpflegung gemeinsam gestalten
- Konzentration auf Organisation und Ausgestaltung der Rahmenbedingungen für eine gute Schulverpflegung
- Risiken des laufenden Betriebes liegen nicht in der Hand des Schulträgers



#### STOLPERSTEINE:

- Finanzierung und Bau einer Regionalküche vor Ort ist ein großes Vorhaben. Vor der Umsetzung ist ein breites Bündnis an Befürwortern für das Vorhaben zu gewinnen. Eltern und Schule sollten frühzeitig einbezogen werden.
- Der Neubau einer Frischküche unterliegt einer ganzen Reihe gesetzlicher Normen und Vorschriften. Für eine ausgereifte Planung müssen genügend zeitliche und personelle Ressourcen bereitgehalten werden.
- Das Auswahlverfahren für einen Betreiber frühzeitig durchführen. So können die Erfordernisse des Unternehmens in der Planung mitberücksichtigt werden.
- Den eigenen Qualitätsanspruch an die Essensversorgung im Vertrag mit dem Betreiber festlegen.





4

## Gemeinde Niederer Fläming

### »PROJEKT CAMPUS DER GENERATIONEN«

Die Gemeinde Niederer Fläming verfügt über eine Grundschule, die derzeit 120 Kinder besuchen. In der schuleigenen Küche wird für diese Kinder und die Kita noch täglich frisch gekocht. Perspektivisch steht die Gemeinde jedoch vor der Aufgabe, wie sie ihre Einrichtungen bei sinkenden Schülerzahlen und einem starken Anstieg der Bevölkerung im Seniorenalter weiter halten kann. Mit dem Projekt „Campus der Generationen“ hat die Gemeinde ein Konzept entwickelt, wie der vorhandene Schulbau und seine in Zukunft frei werdenden Räumlichkeiten für vielfältige gemeindliche Nutzungen und Funktionen der Daseinsvorsorge umgestaltet werden kann. Die Schulmensa soll auch als Cafeteria öffentlich nutzbar werden und Angebote für andere Zielgruppen bereithalten.



5

## Stadt Beelitz

### »EIGENES QUALITÄTSKONZEPT«

Die Stadt Beelitz betreibt zwei Küchen, die das Essen für Schul- und Kitakinder täglich frisch kochen. Vor einigen Jahren stellte die Stadt eine Diätassistentin als Küchenleiterin ein, um ein eigenes Konzept auf Grundlage des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zu entwickeln. Veränderte Speisepläne, die weniger Fleisch und Süßes dafür mehr Gemüse und Obst bieten, stießen erst einmal auf ein zwiespältiges Echo. In vielen Gesprächen hat die Küchenleiterin seitdem das neue Konzept erläutert und bei den Eltern für eine gesunde Mittagsverpflegung geworben. Darüber hinaus gibt es für die Kinder wöchentliche Kochangebote in Kita und Hort. Demnächst will der Schulträger sein Verpflegungsangebot durch die DGE zertifizieren lassen.

INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG

KOMMUNIKATION

SCHULTRÄGER

1. Stadt Potsdam,  
S.18–192. Stadtschulküche  
Kremmen, S.20–213. Gemeinde  
Groß Kreutz, S.22–234. Gemeinde  
Nieder Fläming, S.245. Stadt Beelitz,  
S. 256. Modelle finanzieller  
Beteiligung, S. 26-297. Bad-Liebenwerda  
S. 30-31

ORGANISATION

ATMOSPHÄRE

ERNÄHRUNGSBILDUNG  
UND ESSKULTUR

## 6

## »MODELLE FINANZIELLER BETEILIGUNG «

Die Kommunen und Landkreise als Schulträger im Land Brandenburg sind für die Organisation der Schulverpflegung verantwortlich. Sie schaffen die räumlichen Gegebenheiten und sorgen für die Ausstattung von Speiseräumen und Schulküchen. Sie schließen im Auftrag der Schulkonferenzen die Liefer- und Leistungsverträge mit den Schulessenanbietern ab.

Eine darüber hinaus gehende finanzielle Beteiligung ist freiwillig und obliegt dem Gestaltungswillen der politischen Gremien in Städten, Gemeinden und Landkreisen.

In Brandenburg gibt es eine Reihe von Schulträgern, die sich an der Schulverpflegung über das gesetzlich Notwendige hinaus beteiligen.

Hier werden diese Beteiligungsformen kurz vorgestellt:

## KÜCHEN IN EIGENREGIE DES SCHULTRÄGERS

Der Schulträger als Betreiber der Küche trägt sämtliche Kosten, die für die Bereitstellung des Mittagessens anfallen: Investitionen in Küchenausstattung, Betriebskosten, Personalkosten und Wareneinsatz. Über den erhobenen Essenspreis werden diese (zum Teil) refinanziert.

- z.B. Stadt Kremmen, Stadt Beelitz, Amt Beetzsee, Gemeinde Niederer Fläming

## AUSGABEKÄRFE WERDEN VOM SCHULTRÄGER BEZAHLT

Eher die Ausnahme und am ehesten noch in den Förderschulen der Landkreise zu finden: das Mittagessen selbst wird von einem privaten Dienstleister geliefert, die Ausgabekräfte vor Ort werden vom Schulträger bezahlt. Das finanzielle Engagement des Schulträgers zahlt sich hier doppelt aus, da das Schulessen dadurch zum ermäßigten Mehrwertsteuersatz angeboten werden kann.

- z.B. Landkreis Dahme Spree

PRODUKTIONSKÜCHEN WERDEN PACTFREI  
ZUR VERFÜGUNG GESTELLT

Wenn der Schulträger nicht sämtliche wirtschaftlichen Risiken als Betreiber einer Schulküche tragen möchte, jedoch über entsprechende Räumlichkeiten verfügt, können diese einem Schulfriter pachtfrei zur Verfügung gestellt werden.

- z.B. Gemeinde Zeuthen

ÜBERNAHME DER BETRIEBSKOSTEN  
IN DEN AUSGABEKÜCHEN

Auch in den Ausgabeküchen in den Schulen fallen Kosten für die Schulspeisung an. Hier wird angeliefertes Essen entweder regeneriert oder warm gehalten. Außerdem wird gespült. In den Leistungsvereinbarungen zwischen Schulträger und Caterer kann festgelegt werden, dass die Kosten für Energie und Wasser der Schulträger trägt.

- z.B. Stadt Schwedt

INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG

KOMMUNIKATION

SCHULTRÄGER

1. Stadt Potsdam,  
S.18–192. Stadtschulküche  
Kremmen, S.20–213. Gemeinde  
Groß Kreutz, S.22–234. Gemeinde  
Nieder Fläming, S.245. Stadt Beelitz,  
S. 256. Modelle finanzieller  
Beteiligung, S. 26-297. Bad-Liebenwerda  
S. 30-31

ORGANISATION

ATMOSPHÄRE

ERNÄHRUNGSBILDUNG  
UND ESSKULTUR

## ÜBERNAHME VON INVESTITIONSKOSTEN z.B. FÜR KÜCHENGERÄTE

Ob Spülmaschine oder Kombidämpfer zum Regenerieren von gekühlten oder tiefgekühlten Speisen – viele Küchengeräte sind kostenintensiv und müssen über den Essenspreis refinanziert werden. Der Schulträger kann diese Geräte anschaffen und damit auf die Preisgestaltung einwirken.

- z.B. [Stadt Beeskow](#)

## ZUSCHÜSSE ZUM ESSENSPREIS

Wenn der Schulträger sich direkt an den Kosten für die Schulspeisung beteiligt ohne sie selbst bereitzustellen, so ist dies über eine Satzung geregelt. Mit ihr regelt der Schulträger den Betrag, mit dem sich die Eltern an den Kosten beteiligen. Unterschieden werden können monatliche Kostenbeteiligungspauschalen oder Gebühren bezogen auf den Einzelpreis. Regelungen zur Einkommensstaffelung können hier ebenfalls Eingang finden. Schulträger, die sich über Zuschüsse direkt am Essenspreis beteiligen, übernehmen oftmals auch die organisatorische Abwicklung der Essengeldabrechnung mit den Eltern. Auch dies ist ein Kostenfaktor.

- z.B. [Stadt Schwedt](#): Stadt erhebt Essengeld als Gebühr, fester Zuschuss zum Essen für alle
- z.B. [Stadt Oranienburg](#): monatliche Kostenbeteiligungspauschale der Eltern, Staffelung nach Einkommen
- z.B. [Landkreis Dahme-Spreewald](#): Festlegung eines maximalen Elternbeitrages, darüber hinaus gehende Kosten trägt der Schulträger; Kostenloses Essen für Anspruchsberechtigte von Bildung- und Teilhabeleistungen des Bundes

## SONDERREGELUNGEN FÜR EINZELNE ZIELGRUPPEN

### GEMEINDE NIEDERER FLÄMING: Kostenloses Essen für Schulanfänger für 1/2 Jahr

In der Gemeinde Niederer Fläming können seit 5 Jahren Schulanfänger im ersten Schulhalbjahr kostenlos an der Schulverpflegung teilnehmen. Die Gemeinde möchte die Schulanfänger damit an eine regelmäßige warme Mittagsmahlzeit heranführen und hat damit großen Erfolg – das Angebot wird zu 100 Prozent angenommen. Eine gute Teilnehmerquote in den Klassen 1 bis 3 zeigt, dass der Werbeeffekt weit über das erste Halbjahr hinaus anhält.

### STADT POTSDAM: Kostenloses Mittagessen für Härtefälle

In der Stadt Potsdam können Eltern in besonderen Härtefällen die vollständige Kostenübernahme der Schulspeisung durch den Schulträger beantragen. Dabei ist es unerheblich, ob der Antragsteller Anspruch auf einen Zuschuss zur Mittagsverpflegung über das Bildungs- und Teilhabepaket des Bundes hat oder nicht. Der Antrag, auf dem die Härtegründe zu erläutern sind, wird in der Regel über das Schulsekretariat abgegeben. Eltern, die auf diesem Wege auch den Zuschuss zum Schullenken beantragen, werden so über diese zusätzliche Unterstützung informiert.

Hinweis: die Begrifflichkeit „Härtefallregelung“ umreißt das Spannungsfeld, in der die Regelung greift. Einerseits kann die Begriffswahl abschrecken, denn – wer sieht sich selbst gern als Härtefall? Andererseits soll damit verdeutlicht werden, dass die zusätzliche Unterstützung für besondere Fälle vorgesehen ist.



## Bad Liebenwerda

### »GESUNDES SCHULFRÜHSTÜCK – VOM SCHULTRÄGER ORGANISIERT«

Im Robert Reiss Grundschulzentrum in Bad Liebenwerda gehört seit vielen Jahren ein gesundes Schulfrühstück zum Schulalltag.

Täglich bereitet eine Angestellte des Schulträgers für mehr als 150 Kinder in zwei Pausen ein gesundes Frühstück zu. Belegte Vollkornbrote, frisch aufgeschnittenes Obst und Gemüsesticks stehen auf liebevoll angerichteten Tellern bereit. Den Kindern schmeckt es und sie essen eine Pausenmahlzeit, die sich positiv auf ihre Lernbereitschaft und Konzentrationsfähigkeit auswirkt.

Viele Eltern melden ihre Kinder regelmäßig an. Denn oft kommen Kinder ohne Frühstück oder nur mit Süßigkeiten in die Schule. Dem setzt der Schulträger gemeinsam mit der Schule ein Angebot entgegen, das eine ausgewogene Ernährung fördert und den Kindern vielfältige Geschmackserlebnisse bietet.

#### ALS REGELMÄSSIGES ANGEBOT KANN EIN GESUNDES SCHULFRÜHSTÜCK:

- Kindern einen gesunden Start in den Tag ermöglichen
- zur Geschmacksschulung beitragen
- beispielgebend sein für gelebte Ess- und Ernährungskultur



#### DAS SIND DIE STOLPERSTEINE:

- Räumlichkeiten für die Vor- und Zubereitung müssen vorhanden sein.
- Den Organisationsbedarf nicht unterschätzen: Bestellungen, Einkäufe, Abrechnung in den Zeit- und Arbeitsaufwand mit einkalkulieren.
- Das Angebot eines Schulfrühstücks gehört in den außerunterrichtlichen Bereich. Das dafür notwendige Personal muss zusätzlich bereitgestellt werden – durch den Schulträger, Ehrenamtliche, Förderverein usw.
- Das Personal muss die rechtlichen Anforderungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzrecht erfüllen. Kontakt zur zuständigen Lebensmittel überwachung aufnehmen!



#### ZUSATZINFO

Spirellibande Potsdam:

In Potsdam finanziert sich ein ähnliches Projekt ausschließlich aus Spendengeldern.

<http://www.spirellibande.de>

## INHALTSVERZEICHNIS

## EINFÜHRUNG

## KOMMUNIKATION

## SCHULTRÄGER

## ORGANISATION

1. Sportbetonte  
Grundschule Cottbus,  
S. 22–23

2. Albert-Schweitzer-För-  
derschule in Cottbus,  
SchulsachbearbeiteR,  
S. 24–25

3. Fontane Grundschule  
in Niederlehme,  
S. 26–27

4. Stadt Wildau  
S. 20–21

## ATMOSPHÄRE

ERNÄHRUNGSBILDUNG  
UND ESSKULTUR

*»Eine bessere Schulverpflegung  
braucht Köpfe, Herz und Hand!«*

Impulse für Verbesserungen sind mit dem persönlichen Engagement Einzelner verbunden, denen eine kindgerechte Mittagsverpflegung besonders am Herzen liegt. Erst wenn Schüler und Eltern konkrete Ansprechpartner an den Schulen haben, können sie daran mitwirken, dass die Qualität der Schulverpflegung optimiert oder gesichert wird. Auch der Caterer ist gefragt. Damit Schulesen gut ankommt, sind neben einer fachkundigen Zubereitung auch freundliches Personal erforderlich.

## BAUSTELLEN:

1. Welche Rahmenbedingungen unterstützen das Engagement Einzelner?
2. Wie kann zu Engagement eingeladen werden?
3. Wie werden Schülermitwirkung, Lehrerbeteiligung und Elternmitbestimmung organisiert?



## BAUSTEINE

1. Einbindung in die Schulkultur und den Schulalltag-  
Schulessen braucht ein positives Image.
2. Einen offenen Umgang in allen Angelegenheiten zur Schulverpflegung pflegen.
3. Einen Verpflegungsausschuss oder eine Mensakommission gründen.



## BEISPIELE

- 1 »LEHRERBETEILIGUNG UND SCHÜLERMITWIRKUNG AN DER SPORTBETONTEN GRUNDSCHULE IN COTTBUS«
- 2 »ENGAGIERTE SCHULSACHBEARBEITERIN AN DER ALBERT-SCHWEITZER-FÖRDERSCHEULE IN COTTBUS«
- 3 »AUSGABEKÄRFE MIT ZWEI ARBEITGEBERN AN DER FONTANE GRUNDSCHULE IN NIEDERLEHME«
- 4 »VERGABEKOMMISSION – MITWIRKUNG VON ANFANG AN IN DER STADT WILDAU

INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG

KOMMUNIKATION

SCHULTRÄGER

ORGANISATION

1. Sportbetonte  
Grundschule Cottbus,  
S. 22–23

2. Albert-Schweitzer-För-  
derschule in Cottbus,  
SchulsachbearbeiteR,  
S. 24–25

3. Fontane Grundschule  
in Niederlehme,  
S. 26–27

4. Stadt Wildau  
S. 20–21

ATMOSPHÄRE

ERNÄHRUNGSBILDUNG  
UND ESSKULTUR

1

## Sportbetonte Grundschule Cottbus

### »LEHRERBETEILIGUNG UND SCHÜLERMITWIRKUNG«

Mittagsverpflegung ist Chefsache in der Sportbetonten Grundschule in Cottbus. Dass das Mittagessen in der vertraglich vereinbarten Qualität bereitgestellt wird, dafür fühlt sich die Schulleitung mit verantwortlich. Gibt es Probleme spricht der Schulleiter direkt mit dem Leiter der Küche. Aber auch in den Konferenzen der Schülersprecher ist das Thema Mittagsverpflegung ein fester Tagesordnungspunkt. Hier geben die Schüler regelmäßig ihr Feedback zur Mittagsversorgung ab. Die Zufriedenheit mit der Verpflegung spricht sich herum. Andere Schulen haben sich schon bei der Schulleitung über das Erfolgskonzept informiert.

### MITBESTIMMUNG UND PARTIZIPATION – DAS BRINGT ES:

- Wissen und Informationen werden geteilt
- Ein breites Meinungsbild als Grundlage von Entscheidungsfindungen
- Größere Akzeptanz des Verpflegungsangebotes



### STOLPERSTEINE:

- Schülermitwirkung, Lehrerbeteiligung und Elternmitbestimmung muss koordiniert werden – eine Mensakommission oder einen Verpflegungsausschuss gründen!
- Schülermeinungen müssen ernst genommen werden!
- Auch der Schul-Caterer muss mit ins Boot geholt werden!



### ZUSATZINFOS

- Checklisten helfen dabei die aktuelle Qualität im Schulessen einzuschätzen bzw. Veränderungen zu beobachten:  
<http://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/6053.html>
- Schulträger und Vertreter der Schulen (z.B. Mensa-AG's) können von der Vernetzungstelle Schulverpflegung Brandenburg durch kostenfreie Angebote in Form von Arbeitstreffen und Runden Tischen unterstützt werden.





2

## Albert-Schweizer- Förderschule in Cottbus

### »SCHULSACHBEARBEITERIN ALS ANSPRECH- PARTNERIN ZUR MITTAGSVERSORGUNG«

Lange Zeit war die Schule mit ihrem Mittagessen sehr zufrieden. Dann gab es eine rapide Verschlechterung in der Qualität. Die Schulsachbearbeiterin ist Ansprechpartnerin und Verantwortliche für Beschwerden, Fragen etc. rund um das Thema Mittagsversorgung. Sie registrierte die sinkenden Teilnehmerzahlen und ein darauf folgender Beschwerdebrief an den Caterer hatte Erfolg. Das Essen verbesserte sich von einem Tag auf den Nächsten. Die Schulsachbearbeiterin isst nun regelmäßig mit, auch zur Qualitätskontrolle.

EIN FESTER ANSPRECHPARTNER/ MENSABEAUFTRAGTER  
FÜR DIE MITTAGSVERPFLEGUNG BENENNEN –  
WER KANN ES SEIN?

- Eine Lehrkraft (z.B. die/der Gesundheitsbeauftragte; Entlastungsstunden einplanen)
- Schulangestellte – z.B. Schulsachbearbeiterin
- Ein Mitglied der Mensakommission/ des Verpflegungsausschusses (auch engagierte Eltern sind denkbar)



#### STOLPERSTEINE:

- Der/ die Mensabeauftragte sollte durch die Schulkonferenz autorisiert sein.
- Parallel sollte ein Verpflegungsausschuss / eine Mensakommission gegründet werden, die die Arbeit unterstützt und in engem Austausch steht.



## INHALTSVERZEICHNIS

## EINFÜHRUNG

## KOMMUNIKATION

## SCHULTRÄGER

## ORGANISATION

1. Sportbetonte  
Grundschule Cottbus,  
S. 22–23

2. Albert-Schweitzer-Förder-  
schule in Cottbus,  
Schulsachbearbeiter,  
S. 24–25

3. Fontane Grundschule  
in Niederlehme,  
S. 26–27

4. Stadt Wildau  
S. 20–21

## ATMOSPHÄRE

ERNÄHRUNGSBILDUNG  
UND ESSKULTUR

## 3

Fontane Grundschule  
in Niederlehme

## »AUSGABEKRÄFTE MIT ZWEI ARBEITGEBERN«

Die Fontane Grundschule in Niederlehme bindet ihre Ausgabekräfte für das Essen auch darüber hinaus in das Schulteam ein. Die zwei Küchenkräfte arbeiten sowohl für den Caterer, als auch im technischen Bereich in der Schule (mit wenigen Stunden pro Tag). Sowohl von Seiten des Caterers, als auch der Schule eine gewünschte Konstellation. Für die Ausgabekräfte entsteht so eine wesentlich attraktivere und motivierende Arbeitsplatz- und Vergütungssituation. Hinzu kommt die soziale Komponente: die Frauen kennen jedes Kind persönlich und können so viel besser auf die Kinder eingehen.

## FREUNDLICHES, MOTIVIERTES AUSGABEPERSONAL:

- Geht auf die Wünsche der Kinder ein (z.B. Portionsgrößen und Komponentenwahl)
- kann Kinder zum Ausprobieren ermutigen
- gibt Auskunft über das Essen des Caterers
- hält Rücksprache mit betreuenden Lehrern/ Erziehern
- kann direktes Feedback an den Caterer geben
- Sollte in jedem Fall in die Mensa-AG eingebunden werden



## STOLPERSTEINE:

- Ausgabekräfte sind Schnittstelle für viele Kommunikationswege – sind sie sich ihrer Rolle bewusst und werden sie dafür wertgeschätzt?
- Ausgabekräfte sind oft von eigenständigen Serviceunternehmen angestellt – dies erschwert die Klarheit von Verantwortlichkeiten und die Kommunikationswege.
- Ausgabekräfte sind oft nur für wenige Stunden pro Tag beschäftigt – eine unbefriedigende Arbeitsplatzsituation erschwert nötiges Engagement.
- Auch Ausgabekräfte sollten geschult und weitergebildet werden, um Qualitätssicherung und Weiterentwicklung zu gewährleisten.



## ZUSATZINFOS

Schulungsangebote der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE):  
<http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard/seminarangebot.html>



## 4

## Stadt Wildau

»VERGABEKOMMISSION –  
MITWIRKUNG VON ANFANG AN«

Die Stadt Wildau lädt vor der Ausschreibung der Verpflegungsdienstleistung alle Beteiligten zur Mitwirkung in einer Vergabekommission ein. Eine Informationsveranstaltung vorab dient dem Austausch darüber, welche Qualitätskriterien aus Sicht der einzelnen Akteure für die Schulverpflegung bedeutsam sind. Hier wird aus dem Kreis der Aktiven die weitere Vergabekommission bestimmt.

Die Vergabekommission formuliert die Ausschreibungskriterien (Leistungsverzeichnis) sowie deren Gewichtung im anschließenden Vergabeverfahren. Sie sichtet die Angebote und gibt eine Empfehlung zur Auswahl des Anbieters ab.

EINRICHTEN EINER VERGABEKOMMISSION,  
DAS BRINGT ES:

- Schüler, Schule und Eltern werden von Anfang an in den Entscheidungsprozess zur Anbieterwahl einbezogen.
- Qualitätskriterien, die den Wünschen der Akteure vor Ort entsprechen, werden im Vorfeld diskutiert.
- Kann die Akzeptanz für die Schulverpflegung deutlich erhöhen.



## STOLPERSTEINE:

- Je größer die Anzahl der Mitglieder der Vergabekommission, desto größer ist der zusätzliche Arbeitsaufwand für den Schulträger.
- Ausschreibungsverfahren zur Schulverpflegung sind eine komplexe Thematik. Damit alle Beteiligte einen inhaltlichen Überblick gewinnen, können zu Beginn Fachimpulse unabhängiger Dritter, wie der Vernetzungsstelle Schulverpflegung, hilfreich sein.
- Eine erfolgreiche Zusammenarbeit setzt kontinuierliche Abstimmung und weitestgehende Transparenz in den Entscheidungsprozessen voraus. Die Organisation dafür liegt in den Händen des Schulträgers.
- Elternvertretern sollte im Rahmen des Vergabeverfahrens die Möglichkeit eröffnet werden nur im Kreis der Eltern ein eigenes Votum zu erarbeiten, das dann abschließend in der gesamten Vergabekommission diskutiert wird.
- Um nach Abschluss der Vergabe einen einheitlichen Informationsstand, v.a. bei den Eltern zu den Vereinbarungen bei den Schulverpflegungsleistungen zu gewährleisten, sollte allen Akteuren Einsichtnahme in das Vertragswerk ermöglicht werden.





## »Auf das Umfeld kommt es an!«

»Ob Kinder oder Jugendliche gern in die Mensa gehen, hängt nicht allein von der Qualität des Essens ab. Zur geeigneten Atmosphäre beim Mittagessen gehören auch einladende Räumlichkeiten, die Gestaltungsmöglichkeiten bieten, kurze Wege- und Wartezeiten, ausreichende Pausenzeiten, freundliches Personal oder zusätzliche Auswahl- und Kombinationsmöglichkeiten (insbesondere für ältere Schüler). Wer hier investiert, schafft Akzeptanzgewinn!«

### BAUSTELLEN:

1. Der Speiseraum – sind Raumgröße, Lärmpegel, Licht, Temperatur und Belüftung optimal?
2. Kann der Speiseraum in Einrichtung, Ausstattung und Gestaltung verbessert werden?
3. Ist ein reibungsloser Ablauf bei der Mittagsverpflegung gewährleistet? Gibt es ausreichende Pausenzeiten?
4. Gibt es attraktive Angebote speziell für ältere Schüler?

### BAUSTEINE

1. Bei vorhandenen Speiseräumen lassen sich Veränderungen Schritt für Schritt umsetzen.
2. Den Schulträger in Planungen einbeziehen.
3. Die Schüler bei der Gestaltung und Ausstattung mitwirken lassen.
4. Für ausreichende Pausenzeiten und für eine geregelte Aufsicht sorgen.
5. Gemeinsam mit Schülern und Lehrern Mensaregeln aufstellen.
6. Für ältere Schüler abgetrennte Bereiche im altersgerechten Stil schaffen.



### BEISPIELE

- 1** LILIENTHAL GRUNDSCHULE IN RHINOW
- 2** SPORTBETONTE GRUNDSCHULE IN COTTBUS
- 3** LILIENTHAL GRUNDSCHULE IN RHINOW
- 4** GRUNDSCHULE AM PRIESTERWEG IN POTSDAM
- 5** EVANGELISCHE GYMNASIUM IN NEURUPPIN
- 6** GRUNDSCHULE GLIENICKE/NORDBAHN
- 7** OBERSCHULE IN WITTENBERGE
- 8** GRUNDSCHULE AM WALD ZEUTHEN
- 9** MONTESSORI GRUND- UND OBERSCHULE POTSDAM



## Lilienthal Grundschule in Rhinow

### »DER SPEISESAAL ALS ÖFFENTLICHER ORT«

Der neu renovierte Speisesaal der Grundschule in Rhinow ist ein quasi öffentlicher Ort. Hier gehen nicht nur die Schüler der Grundschule essen, sondern auch Senioren, Rhinower und selbst der Schulträger, die Gemeindeverwaltung, isst hier zu Mittag. Der Speisesaal wurde renoviert und umgebaut. Wo vorher eine riesige Halle mit kalter Atmosphäre war, gibt es jetzt abgehängte Decken mit integrierter Beleuchtung, einen neuen, robusten Fußboden und schöne Wandgestaltungen. Sogar ein kleiner Bühnenbereich ist integriert. Der Saal wird auch zusätzlich durch die Gemeinde als Veranstaltungsort genutzt.

### DER SPEISESAAL ALS ÖFFENTLICHER ORT – FÜR WEN IST ES GEEIGNET:

- für kleinere Gemeinden, die multifunktionale Mehrzweckräume schaffen wollen.
- wenn der Speisesaal durch andere Einrichtungen mit genutzt wird.
- wenn auch für andere Zielgruppen – z.B. Seniorenpreiswerte Mittagsangebote bereitgestellt werden sollen.



### STOLPERSTEINE:

- Mensaregeln müssen für Alle gelten
- Wenn nicht nur Schüler essen – wer koordiniert die Pausenzeiten?
- Wer regelt die außerschulischen Nutzungen?
- Entspricht die Raumgröße dem Nutzungsbedarf?





# 2

## Sportbetonte Grundschule in Cottbus

### »FUNKTIONIERENDES MITTAGSBAND«

Die sportbetonte Grundschule in Cottbus hat sehr gute Erfahrungen mit ihrem „Mittagsband“ von einer Stunde gemacht. Es gibt in dieser Zeit zwei Essensdurchgänge. So hat jedes Kind genügend Zeit in Ruhe sein Mittagessen einzunehmen.

#### DAMIT GENÜGEND ZEIT ZUM ESSEN BLEIBT:

- Mindestens 60 Minuten Mittagspause empfiehlt die DGE!
- Wenn die Raumkapazität knapp ist, helfen versetzte Pausen und gestaffelte Essenszeiten.
- Ess- und Bewegungspausen sollten getrennt werden.
- Die Schulbuszeiten anpassen!



#### STOLPERSTEINE:

- Wenn die Pausenzeiten verschoben werden, müssen die Ausgabekräfte evtl. länger arbeiten – mit dem Caterer sprechen!
- Bewusstsein für ausreichende Pausenzeiten bei Eltern, Schule und Schulträger schaffen.
- Schulbuszeiten am Runden Tisch mit Busunternehmen, Schulträger und anderen Schulen der Region abstimmen!
- Absprachen mit dem Hort und Nachmittagsangeboten treffen.





3

## Lilienthal Grundschule in Rhinow

### »ENTSPANNT ESSEN

#### NACH DEM UNTERRICHT«

In der Grundschule in Rhinow hält man nichts von eiligem Essen in Pausen zwischen zwei Unterrichtsstunden. Hier essen die Kinder grundsätzlich nach dem Unterricht. Die Kleinsten beginnen kurz nach 11.00 Uhr. Die Größeren essen 12.15 bzw. 13.15 Uhr. Auch wenn viele Kinder mit dem Bus nach Hause fahren, bleibt ihnen dennoch genügend Zeit, um in Ruhe zu essen.



4

## Grundschule Am Priesterweg in Potsdam

### »ZUSÄTZLICHE PAUSENBEGLEITUNG«

An der Priesterwegschule in Potsdam wird Wert darauf gelegt, dass das Mittagessen durch Erwachsene bestens betreut wird. Neben Lehrern und dem Träger des Nachmittagsangebotes setzt die Schule zusätzlich durch Arbeitsförderung bereitgestellte Kräfte ein, die u.a. die Mittagspause begleiten. Sie sorgen für reibungslose Abläufe, haben ein Augenmerk auf eine angenehme Atmosphäre und helfen kleineren Kindern.



## 5

## Evangelisches Gymnasium in Neuruppin

### »SCHÜLERFIRMA BETREIBT EIGENES CAFÉ«

Für ältere Schüler ist die Mensa oftmals nicht der favorisierte Ort um die Pausenzeiten zu verbringen. Am evangelischen Gymnasium in Neuruppin haben es Schüler mit Unterstützung von Lehrkräften selbst in die Hand genommen, die Räumlichkeiten nach ihren Bedürfnissen zu gestalten. Mit „Tasca“, einem selbst verwalteten Schülercafé haben die Jugendlichen einen Anziehungspunkt in der Schule geschaffen, der über die eigentlichen Pausen hinaus auch als Veranstaltungsort fungiert. In modernem Ambiente gibt es ein tägliches Mittags- und Imbissangebot. So erreicht das Essen des Schul-Caterers über diesen Umweg eine Zielgruppe, die sonst schwer zu erreichen ist.



## 6

## Grundschule Glienicke/Nordbahn

### »KEINE WARTESCHLANGEN DURCH BUFFETSYSTEM«

In Nordbahn/ Glienicke können sich die Kinder ihr Mittagessen frei an Buffetinseln zusammenstellen. So entfallen lange Warteschlangen vor der Essensausgabe und die Kinder können ihr Mittagessen individuell nach ihren Wünschen zusammenstellen. Im besten Fall nehmen sie nur das auf den Teller, was auch aufgegessen wird. Das vermeidet unnötige Lebensmittelabfälle.

## INHALTSVERZEICHNIS

## EINFÜHRUNG

## KOMMUNIKATION

## SCHULTRÄGER

## ORGANISATION

## ATMOSPHÄRE

1. Lilienthal GS in Rhinow (1), S. 44-45

2. Sportbetonte GS in Cottbus, S. 46-47

3. Lilienthal GS in Rhinow, S. 48

4. GS am Priesterweg in Potsdam, S. 49

5. Evangelisches Gymnasium in Neuruppin, S. 50

6. GS Glienecke/Nordbahn, S. 51

7. Oberschule Wittenberg, S. 52-53

8. Grundschule am Wald Zeuthen, S. 54-55

9. Montessori GS+OS Potsdam, S. 56-57

## ERNÄHRUNGSBILDUNG UND ESSKULTUR



## Oberschule Wittenberge

## »MENSA-NEUGESTALTUNG«

Trotz umfangreicher Sanierung des über 100 Jahre alten Schulgebäudes fiel die neue Mensasituation nicht zur Zufriedenheit der Schüler und Lehrer aus. Die Farbgestaltung war kalt und die Akustik entsprach der einer Bahnhofshalle.

Gemeinsam wurde die Gesamtgestaltung in Angriff genommen, in deren Ergebnis ein multifunktional nutzbarer Raum entstand.

Schüler der Jahrgangsstufe 10 erarbeiteten einen Wandfries aus Ton zum Thema „Wasserwelten“. Zur Verbesserung der Akustik wurden Falttrollos und Schallelemente angebracht, die auch gestalterisch eine positive Wirkung haben. Neues, farbiges und leichtes Mobiliar fügt sich freundlich ein. Ein Flügel, der bisher im Musikraum stand, ist jetzt ein Blickfang. So werden die Räumlichkeiten nun auch intensiv für Veranstaltungen genutzt.

## MENSAGESTALTUNG, DARAUF KOMMT ES AN:

- Ansprechende farbige Gestaltung – das ästhetische Erscheinungsbild bestimmt entscheidend die Wirkung eines Raumes
- Altersspezifische Dekoration – jüngere Schüler mögen es fröhlich bunt verspielt - Ältere bevorzugen eine „coole“ Loungeatmosphäre
- Mitwirkung der Schüler – ihre Einbeziehung in die Gestaltung schafft eine stärkere Identifikation mit dem Speiseraum



## STOLPERSTEINE:

- wenn sich eine altersspezifische Raumgestaltung nicht realisieren lässt:
  - für ältere Schüler separate Räumlichkeiten z.B. als Schülercafé schaffen. Taschen und Jacken gehören in eine Garderobe außerhalb des Mensabereiches.
- Laute Akustik in der Mensa kann durch Pflanzkübel und farbige Schallelemente an der Wänden gedämmt werden.



## ZUSATZINFOS

Unter: [www.das-macht-schule.net](http://www.das-macht-schule.net) gibt es Tipps und Checklisten zum eigenverantwortlichen Renovieren in der Schule



# 8

## Grundschule am Wald Zeuthen

### »AUGENMERK AUF DIE JÜNGSTEN – HELFENDE HÄNDE AUS DER GANZTAGSBETREUUNG«

An der Grundschule in Zeuthen ist das Mittagessen sehr beliebt. 470 Kinder gehen hier in das auch vom Hort genutzte Gebäude zum Essen. Der Platz für so viele Esser ist äußerst begrenzt und erfordert jede Menge logistisches Geschick. Dem Schulteam ist es jedoch wichtig, dass die Kinder genügend Zeit und Platz zum Essen haben, insbesondere die Allerkleinsten.

Die Erstklässler essen deshalb im Klassenverband in separaten Räumlichkeiten. Die dafür zusätzlich nötigen Ausgabekräfte werden durch Kooperationspartner aus der Ganztagsbetreuung abgedeckt. Dieses Team an helfenden Händen kommt auch in den Nachmittags-AG's und in der Hausaufgabenbetreuung zum Einsatz.

### ESSEN IM KLASSENVERBAND MIT BETREUUNG. DAS BRINGT ES FÜR DIE JÜNGSTEN GRUND SCHÜLER:

- Anstehen und Gerangel um Plätze entfällt- mehr Zeit und Ruhe für das eigentliche Mittagessen
- Erzieher und Betreuer können besser auf einzelne Kinder eingehen
- Esskultur in Gemeinschaft kennen lernen und erleben
- erleichtert den Übergang von der Schüsselsystem in der Kita zum Tablettssystem in der Schule



### STOLPERSTEINE:

- Betreuung sichern! Absprachen zwischen Schule und Hort sind nötig
- zusätzliches Personal zur Essensausgabe notwendig
- zusätzliches Equipment, wie Warmhalteschüsseln und Rollwagen notwendig
- Eltern einbeziehen! Auch Kinder, die nicht am Schulseßen teilnehmen, sollten beim gemeinsamen Mittagessen anwesend sein.





## Montessori Grund- und Oberschule Potsdam

### »GEMEINSAMES MITTAGESSEN ALS GEMEINSCHAFTSERLEBNIS«

Die Montessori Grund- und Oberschule in Potsdam hat sich bei der Mittagsverpflegung ganz bewusst für ein verbindliches Konzept für alle entschieden, das auch Sonderwünsche berücksichtigt. Denn: „Wenn alle essen, es feste Regeln und genügend Freiheit für individuelle Vorlieben und Abneigungen gibt, ist das gemeinsame Mittagessen ein Ritual, das weit über die notwendige Nahrungsaufnahme an einem langen Schultag hinausweist.“ \*

Die Kinder der Grundschule essen hier in Tischgemeinschaften. Abwechselnd decken sie die Tische, bringen gefüllte Schüsseln und hinterlassen den Speiseraum gereinigt für die nachfolgenden Gruppen. Gemeinsam wird das Essen begonnen und erst beendet, wenn alle fertig sind. Die Lehrer essen selbstverständlich mit.

\* Zitat U. Kegler „In Zukunft lernen wir anders“ (Belz Verlag 2009)

### TISCHGEMEINSCHAFTEN - DAS BRINGT ES:

Die Essensteilnehmer bedienen sich aus bereitgestellten Schüsseln, Platten, Saucieren etc.. Das Eindecken und Abräumen erfolgt durch Tischdienste.

- gemeinsam erlebtes Mittagessen fördert das Gemeinschaftsgefühl
- lange Warteschlangen an der Essensausgabe entfallen
- Portionsgrößen und was gegessen wird, kann jeder Essenteilnehmer individuell bestimmen
- weniger Abfälle fallen an
- schafft Zeit beim Küchenpersonal, um ein Auge auf eine entspannte Essatmosphäre zu haben



### STOLPERSTEINE:

- erfordert klare Regeln: für das Verteilen der Schüsseln und das Verhalten bei Tisch
- Tischgemeinschaften erfordern spezielles Equipment, wie Warmhalteschüsseln. Klären, wer die Anschaffungskosten trägt!
- Höherer Bedarf an pädagogischer Begleitung. Es empfiehlt sich, dass die Lehrkräfte mitessen.
- Für ältere Schüler, die ihr Essen und ihre Tischnachbarn eher individuell auswählen wollen, könnte das System von Tischgemeinschaften nicht ansprechend sein. Hier ist die Erweiterung hin zu einem Buffetsystem bedenkenswert (siehe Grundschule Glienicker Nordbahn).
- Max. 2 Menülinien zulassen, sonst wird die Organisation zu schwierig.





# Esskultur & Ernährungsbildung

*»Ernährungswissen und Förderung der Esskultur gehören in ein ganzheitliches Schulkonzept!«*

Was und wie Kinder täglich essen und trinken, prägt ihre Geschmacks- und Handlungsmuster langfristig. Schulen sind Orte dies zu Lehren, zu Lernen und zu Leben. Es wird, auch im Zuge der Ganztagsbetreuung, immer wichtiger, die Organisation des gemeinsamen Essens und das tägliche Verpflegungsangebot in das pädagogische Konzept der Schule und damit auch in den Unterricht zu integrieren. Denn Ernährungskompetenzen lernen Kinder nicht im theoretischen Unterricht, sondern beim Anfassen, Ausprobieren und Nachfragen. An einigen Schulen im Land Brandenburg gibt es bereits Ansätze, praxisorientierte Ernährungsbildung in das Schulkonzept zu integrieren.

## BAUSTELLEN:

1. Wo und wie kann Wissen und gesundheitsförderliches Verhalten vermittelt werden?
2. Wo und wie lassen sich Impulse setzen, um die Akzeptanz eines gesundheitsförderlichen Angebotes zu erhöhen?
3. Wie kann Esskultur als Bestandteil einer gesundheitsfördernden Schulkultur etabliert werden?



## BAUSTEINE

1. Im Schulunterricht direkt kann Ernährungswissen vermittelt und gesundheitsförderndes Verhalten erprobt werden. Wichtig dabei: Praxisbezug, Experten können unterstützen
2. Das Themenfeld Ernährung / Verbraucherbildung bietet eine Vielzahl von Lernanlässen in verschiedenen Fächern und Kompetenzbereichen. Projekttage und -wochen, Exkursionen, Wettbewerbe, der Tag der Schulverpflegung können dafür konkret genutzt werden.
3. Gelebte Ernährungsbildung:  
Gesunde Pausenverpflegung und Ernährungsbildung sollten im Schulkonzept verankert sein und im Schulalltag gelebt werden.



## BEISPIELE

- 1 GRUNDSCHULE IN REHFELDE
- 2 AKTIVEN NATURSCHULE IN TEMPLIN
- 3 FÖRDERSCHEULE AM GRÜNEN GRUND IN BAD BELZIG
- 4 GRUNDSCHULE IN GERSWALD
- 5 GERMANIUS THEIS OBERSCHULE IN DÖBERN
- 6 PESTALOZZA GRUNDSCHULE GROSS GLIENICKE
- 7 ASTRID-LINDGREN-GRUNDSCHULE FALKENBERG
- 8 COUBERTIN OBERSCHULE POTSDAM
- 9 SCHULE AM RING IN BEELITZ
- 10 GRUND- UND OBERSCHULE SCHENKENLAND GROSS KÖRIS
- 11 PESTALOZZA GRUNDSCHULE GROSS GLIENICKE
- 12 GRUNDSCHULE IN RUHLSDORF
- 13 OBERLINSCHULE POTSDAM

## INHALTSVERZEICHNIS

## EINFÜHRUNG

## KOMMUNIKATION

## SCHULTRÄGER

## ORGANISATION

## ATMOSPHÄRE

ERNÄHRUNGSBILDUNG  
UND ESSKULTUR

1. GS in Rehfelde, S. 60–61

2. Aktive Naturschule  
in Templin, S. 62–653. FS Am Grünen Grund  
in Bad Belzig, S. 66–67

4. GS in Gerswalde, S. 68

5. Germanius Theis OS  
in Döbern, S. 696. Hanna v. Pestalozza GS  
Groß Glienecke, S. 70–717. Astrid-Lindgren-GS  
Falkenberg, S. 72–738. Coubertin OS Potsdam  
S. 74–759. Schule am Ring in  
Beelitz, S. 7610. GS +OS Schenkenland  
Groß Köris, S. 7711. Hanna v. Pestalozza GS  
Groß Glienecke, S. 78–79

12. GS in Ruhlsdorf, S. 80–81

13. Oberlinschule Potsdam  
S. 82–83

## Grundschule in Rehfelde

»JÄHRLICHE PROJEKTWOCHE  
ZUM THEMA GESUNDE ERNÄHRUNG«

In der Grundschule in Rehfelde hat Ernährungsbildung einen festen Platz im Schuljahresplan. Zu Beginn eines jeden Schuljahres gibt es eine Projektwoche, die den Schwerpunkt „Gesunde Ernährung“ hat. Dabei hat jede Klassenstufe ihren eigenen Fokus - Obst und Gemüse, Getreide, Kartoffeln. Die fünften Klassen fügen ihr Wissen im Ernährungskreis zusammen und die sechsten Klassen experimentieren mit gesundem Sandwich. Den Abschluss der Projektwoche bildet ein riesiges Schulbuffet mit selbst gebackenem Brot, Obst- und Gemüsespießen, Sandwiches und vielem mehr. In sechs Schuljahren erhalten die Kinder so ein umfassendes, altersgerechtes Praxiswissen zur gesunden Ernährung.

## ERNÄHRUNGSBILDUNG IM UNTERRICHT UMFAST:

- Kenntnis von Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln
- Umgang und Zubereitung von Lebensmitteln
- Wirkung der Lebensmittel auf den Körper
- Kenntnis zur Hygiene
- Externe Angebote



## WIE?

- Exkursionen, Projekttage, Koch AG, Hauswirtschaftsunterricht, Schülerfirma, Wettbewerbe, z.B. Erdgas pokal, »Bio find' ich kuh-l«
- Aid-Ernährungsführerschein (Grundschule), SchmExperten (5.u.6. Klasse), Angebote der Verbraucherzentralen, Landfrauenverband, Sarah Wiener Stiftung, Caterer usw.
- darüber hinaus: Nährwertberechnungen in Mathe, Gemüseanbau in Biologie oder Tischdekoration in Kunst usw.



## ZUSATZINFOS

- Das Internetportal der UN-Dekade „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung hat eine Lehrmaterialienliste von 70 Neuerscheinungen zum Thema Ernährungsbildung zusammengestellt:  
[www.bne-portal.de](http://www.bne-portal.de)
- Internetseite für Kinder und Jugendliche des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz:  
[www.bmelv-durchblicker.de](http://www.bmelv-durchblicker.de)
- Passende Lehrmaterialien für unterschiedliche Altersstufen, von Experten geprüft und bewertet:  
<http://www.verbraucherbildung.de/materialkompass>





## 2

## Aktive Naturschule in Templin

### »EIGENE FRISCHKÜCHE MIT 90% BIOANTEIL IN DER AKTIVEN NATURSCHULE IN TEMPLIN«

Die Aktive Naturschule in Templin hat lange für ihren Traum von einer optimalen Mittagsverpflegung gearbeitet. Dem ehrenamtlichen Engagement von Eltern der Schule über viele Jahre ist es zu verdanken, dass es die Schulküche heute gibt. Nach Investitionen aus dem Konjunkturpaket in den Ausbau der vorhandenen Küche und in die notwendige Technik wird seit September 2009 in der eigenen Schulküche täglich frisch gekocht. Durch die Lage der Küche und ihre offene Gestaltung können die Kinder die Zubereitung der Speisen mitverfolgen. So können sie schon in der Frühstückspause sehen und riechen, was bis zum Mittag entsteht und dann auf ihren Tellern landet.



Zur Esskultur gehört auch, dass die Kinder die Tische selbst eindecken. Das Essen wird in Schüsseln angerichtet, so dass jeder sich nehmen kann, was und wie viel er mag. Am täglichen Salatbuffet, können sich die Kinder aus vielen verschiedenen Schalen selbst zusammenstellen, was sie mögen. Dabei sind auch Salat und Radieschen aus dem eigenen kleinen Schulgarten.

Der Bioanteil an den verwendeten Lebensmitteln beträgt ca. 90%. Es wird Wert auf saisonale und regionale Produkte gelegt. So kommt das Fleisch, das einmal in der Woche auf dem Speiseplan steht, vom Biobauern aus der Region. Zweimal jährlich hilft die ganze Schule einen Tag lang bei Saat, Pflege und Ernte von verschiedenen Gemüsepflanzen auf einem nahegelegenen Bauernhof.



Damit Wissen und Bewusstsein für gesunde Lebensmittel bei den Kindern wachsen können, kocht einmal im Monat eine Schulklasse das Essen für die ganze Schule und den zum Schulverein gehörenden Kindergarten. Dieser Termin wird von den Kindern sehnlichst erwartet und voller Stolz werden die Mitschüler an diesem Tag wie im Restaurant bedient. Zukünftig soll das Kochen noch mehr in den Unterrichtsalltag eingebunden werden. Dann können jeden Tag 1 bis 2 Kinder in der Küche bei der Zubereitung helfen.

Das Schulessen genießt bei den Kindern eine hohe Akzeptanz, was auch daran liegt, dass es eine gute Mischung von Lieblingsessen und immer mal neuen Rezepten gibt, die die Kinder noch nicht kennen. Mittlerweile essen fast alle Kinder und alle Lehrer zu Mittag – früher, als es noch einen Lieferservice gab, waren es nur knapp die Hälfte. Die Mittagspause wurde verlängert, weil die Kinder jetzt von sich aus länger sitzen bleiben, in Ruhe essen und sich dabei unterhalten.

### GELEBTE ERNÄHRUNGSBILDUNG- ESSKULTUR ALS TEIL DER SCHULKULTUR UND DES SCHULALLTAGS:

- Gesunde Schulverpflegung und Ernährungsbildung sind im Schulkonzept verankert
- Esskultur wird durch gemeinsam beschlossene Mensaregeln, ausreichende Pausenzeiten und eine angenehme Essatmosphäre gepflegt.
- Das Verpflegungsangebot orientiert sich am Qualitätsstandard der DGE und wird regelmäßig über eine Mensakommission überwacht und weiterentwickelt



### STOLPERSTEINE:

- Ernährungsbildung darf nicht theoretisch bleiben – die Praxis wagen, Weiterbildungsangebote für Lehrer nutzen, Experten von außen holen.
- Lehrer haben Vorbildfunktion – auch im Lehrerkollegium muss Akzeptanz für die Thematik geschaffen werden!
- Einbindung aller Beteiligten – Eltern, Schüler, Schul-Caterer bewirken gemeinsam Veränderungen



## INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG

KOMMUNIKATION

SCHULTRÄGER

ORGANISATION

ATMOSPHÄRE

ERNÄHRUNGSBILDUNG  
UND ESSKULTUR

1. GS in Rehfelde, S. 60–61

2. Aktive Naturschule  
in Templin, S. 62–653. FS Am Grünen Grund  
in Bad Belzig, S. 66–67

4. GS in Gerswalde, S. 68

5. Germanius Theis OS  
in Döbern, S. 696. Hanna v. Pestalozza GS  
Groß Glienecke, S. 70–717. Astrid-Lindgren-GS  
Falkenberg, S. 72–738. Couvertin OS Potsdam  
S. 74–759. Schule am Ring in  
Beelitz, S. 7610. GS +OS Schenkenland  
Groß Köris, S. 7711. Hanna v. Pestalozza GS  
Groß Glienecke, S. 78–79

12. GS in Ruhlsdorf, S. 80–81

13. Oberlinschule Potsdam  
S. 82–83

## 3

Förderschule Am Grünen  
Grund in Bad Belzig

## »SCHÜLER KOCHEN FÜR SCHÜLER«

An der Förderschule „Am Grünen Grund“ ist Ernährungsbildung fester Bestandteil des schulinternen Lehrplans und das in ganz praktischer Weise. Einmal pro Woche kocht jede Klasse im Unterricht ihr Mittagessen selbst. Dazu gehören dann auch die Planung, der Einkauf und natürlich das selbstständige Kochen. Jede Klasse hat eine eigene Küchenzeile und es wird auch in den Klassenräumen gegessen. Ein gemeinsames Frühstück gibt es ebenfalls. Auch hierfür kaufen die Schüler selbstständig ein. Der Schulträger unterstützt dieses Konzept. Das selbst organisierte und gekochte Mittagessen ist für die Schüler ein Stück weit die Befähigung zu einer selbstständigen Lebensführung.

## SCHÜLER KOCHEN FÜR SCHÜLER:

- Zu regelmäßigen Projekttagen/-wochen (z.B. für ein Schulfrühstück/-buffet)
- Als Teil der Unterrichtseinheiten (Hauswirtschaft, siehe Beispiel Aktive Naturschule Templin oder Förderschule Am Grünen Grund Belzig)
- Koch-AG
- Schülerfirma (siehe Beispiel evangelisches Gymnasium Neuruppin)



## STOLPERSTEINE

- Auch in Schulen gilt: sobald in der Schule Lebensmittel zubereitet und verkauft werden, müssen Verordnungen zur Lebensmittelhygiene eingehalten werden. Schüler müssen ausreichend über die Hygieneaspekte aufklärt werden. Bei der konsequenten Einhaltung hilft das HACCP-Konzept.
- Für einen sachgemäßen Umgang mit Lebensmitteln müssen entsprechende Räumlichkeiten zur Verfügung stehen.
- Wissen und Kompetenzen zum Umgang mit Lebensmitteln sollten den Schülern durch qualifizierte Anleitung vermittelt werden.



## ZUSATZINFOS

DGE-Broschüre „HACCP Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel identifizieren, bewerten und beherrschen“:  
[www.dge-medienservice.de](http://www.dge-medienservice.de)





4

## Grundschule in Gerswalde

### »FOKUS SCHULFRÜHSTÜCK«

„Gesunde Ernährung“ ist an der Grundschule in Gerswalde jahrgangsübergreifendes, jährliches Unterrichtsthema und Teil des Schulprogramms. Insbesondere das Schulfrühstück wurde hier von den Lehrern als ein nötiges Handlungsfeld erkannt. In einzelnen Klassen wurde mit Eltern und allen Kindern in regelmäßigen Abständen im Unterricht das Frühstück für die Klasse zubereitet. So ein gemeinsames, frisches, gesundes und plötzlich trotzdem leckeres Frühstück sprach sich im Schulalltag schnell herum. So entstanden die Aktionstage „Gesundes Schulfrühstück“, die 1 bis 2 mal im Jahr stattfinden und an denen sich alle Klassen intensiv beteiligen.

Darüber hinaus gibt es jeden Tag eine feste Frühstückszeit, bei der zusammen mit dem Klassenlehrer in Ruhe gefrühstückt wird.



5

## Germanius Theis Oberschule in Döbern

### »GEWINNER DES INFORM-WETTBEWERBS KÜCHEN FÜR DEUTSCHLANDS SCHULEN«

Die Oberschule „Germanius Theis“ in Döbern hat das Thema Gesunde Lebensweise in ihr Schulprogramm aufgenommen. „Ernährung“ ist auch Schwerpunkt im Fach WAT. Durch das Schuljahr hindurch laufen verschiedene Projekte. Wissen rund um das Thema Ernährung wird fächerübergreifend in beinahe jedem Unterrichtsfach vermittelt – von der Zubereitung landestypischer Gerichte im Fremdsprachenunterricht über die Herstellung von Drinks und Speisen für Sportler im Sportunterricht bis hin zum Rezepteverfassen in Deutsch. Sechs mal hat die Schule bereits am Erdgaspokal für Schülerköche teilgenommen. 2010 bewarb sie sich beim In Form Wettbewerb „Küchen für Deutschlands Schulen“ mit ihrem Konzept und konnte sich im Herbst 2011 als Gewinner über eine komplett eingerichtete Übungsküche freuen.



## 6

## Hanna von Pestalozza Grundschule Groß Glienicker

### »AKTIONEN ZUM TAG DER SCHULVERPFLEGUNG 2011 «

Die Hanna von Pestalozza Grundschule in Groß Glienicker nahm den Ersten Brandenburger Tag der Schulverpflegung zum Anlass einen Projekttag zum Thema Gesunde Ernährung durchzuführen. Mindestens 4 Stunden wurde ganz praktisch in den einzelnen Klassenstufen zu gesunden Pausen Snacks, Ernährungsregeln, Gemüse-, Müsli- und Salatkreationen gewerkelt. Der Hort führte das Thema mit einer „Party auf dem Bauernhof“ am Nachmittag weiter. Die Essenssituation in der Schule wurde ebenfalls unter die Lupe genommen und Gestaltungsvorschläge für die Aula entwickelt. Die Frischküche vor Ort hatte zwei spezielle DGE Menüs auf den Speiseplan genommen. Ihre Bemühungen dokumentierte die Schule für den AOK Schulwettbewerb 2011 und ging als eine der Gewinnerinnen hervor.

### WETTBEWERBE UND AKTIONSTAGE - BUNDESWEIT UND IN BRANDENBURG:

- Bundesweiter Schülerwettbewerb zu nachhaltiger Landwirtschaft und Ernährung: [www.echtkuh-l.de](http://www.echtkuh-l.de)
- INFORM-Wettbewerb „Klasse Kochen!“: [www.in-form.de/profiportal/in-form-aktiv/kinder-und-jugendliche/klasse-kochen.html](http://www.in-form.de/profiportal/in-form-aktiv/kinder-und-jugendliche/klasse-kochen.html)
- Landaktiv Landeswettbewerb Brandenburg: [www.landaktiv.de](http://www.landaktiv.de) - siehe Rubrik „Wettbewerbe“
- Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg informiert über aktuelle Wettbewerbe und den „Tag der Schulverpflegung“ auf: [www.schulverpflegung-brandenburg.de](http://www.schulverpflegung-brandenburg.de)



## 7

## Astrid-Lindgren- Grundschule Falkenberg

### »DEN TAG DER SCHULVERPFLEGUNG MIT PARTNERN GESTALTEN «

Die Astrid – Lindgren- Grundschule in Falkenberg/Elster hat die Organisation des Tages der Schulverpflegung auf vielen Schultern verteilt. Gemeinsam mit dem Schul-Caterer, dem Kreisverband der Landfrauen, der Initiative LANDaktiv und dem Projekt „5 am Tag“ der Brandenburgischen Krebsgesellschaft wurden verschiedene Mitmachangebote und Lernstationen rund um das Thema gesundes Essen vorbereitet und durchgeführt. Vom Wissen der externen Experten profitierten die Schulklassen ebenso wie die Lehrkräfte.

Mit ihrer Dokumentation des gelungenen Projekttages hatte die Schule sich am AOK Wettbewerb zum Tag der Schulverpflegung beteiligt und wurde mit einem Medienpaket zum Thema gesunde Ernährung prämiert.

### ZUSATZINFOS

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung vermittelt Partner für Unterrichtsprojekte und informiert über außerschulische Lernorte.

Diese Partner unterstützen dabei:

- AOK Nordost
- Verbraucherzentrale Brandenburg e.V.
- Fördergemeinschaft ökologischer Landbau e.V. (FÖL)-
- IKK Brandenburg und Berlin
- pro agro e.V.
- Brandenburgische Krebsgesellschaft e.V.
- Verband der Köche Deutschlands (VKD)
- BundJugend Brandenburg





## 8

## Coubertin Oberschule Potsdam

### »SCHÜLER KOCHEN FÜR SCHÜLER«

Ein Entwicklungsschwerpunkt der Pierre de Coubertin Oberschule in Potsdam ist der Ausbau des Praxislernens als besondere Unterrichtsform. Erstmals im Schuljahr 2012/2013 erprobte die Schule das über die „Initiative Oberschule“ geförderte Projekt „Schüler kochen für Schüler“. Hier kochen 9-Klässler einmal in der Woche unter Anleitung zweier erfahrener Köche für sich und ihre Mitschüler das Mittagessen. Das Projekt ist wie ein Praktikum in einem Betrieb aufgebaut. In elf Wochen lernen die Schüler über die Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln, Rezeptkalkulation, Planung, Erstellung der Einkaufslisten, Hygienestandards, Kochen ohne Convenience-Produkte und erhalten so Einblick in Berufsperspektiven in der Gastronomie.

### PRAXISLERNEN KOCHEN MIT AUSSERSCHULISCHEN PARTNERN, DAS BRINGT ES:

- Ausprobieren beruflicher Praxis im schulischen Umfeld
- Interesse wecken für Ernährungsthemen
- Selbstreflexion der schuleigenen Mittagsversorgung
- Vorbildcharakter für eine ausgewogene Mittagsmahlzeit
- Identifikation mit dem Thema Schulverpflegung
- Entwicklung von Kompetenzen beim Zubereiten von Speisen



### STOLPERSTEINE:

- Einbindung in das pädagogische Schulkonzept – welche Lehrerkräfte zeichnen sich verantwortlich?
- Räumlichkeiten und Equipment sind notwendig – eine Lehr- oder Übungsküche sollte in jedem Fall vorhanden sein
- Verlässliche Partner – Fachwissen und Anleitung von Berufspraktikern ist sehr wertvoll und kann nicht ehrenamtlich geleistet werden
- Auslagen für den Einkauf von Lebensmitteln, kleineren Ausrüstungsgegenständen fallen an – unbedingt ein Finanzierungskonzept erarbeiten



### ZUSATZINFOS

Die „Initiative Oberschule“ (IOS) fördert Kooperationsprojekte zwischen Oberschulen und außerschulischen Partnern:  
<https://www.ios-brandenburg.de>

#### IOS Regionalpartner:

- IOS-Regionalpartner Potsdam kobra.net / WIBB GmbH  
<http://www.ios-potsdam.de>
- IOS-Regionalpartner Eberswalde (Berufsbildungsverein Eberswalde e.V.)  
<http://ios.bbv-eberswalde.de>
- IOS-Regionalpartner Süd (Stiftung SPI)  
<http://www.spi-iissued.de/>

Partner fürs Praxiskochen finden bei den Zweigvereinen des Landesverbands der Köche Berlin-Brandenburg:  
<http://www.koeche-berlin-brandenburg.de/?s=Zweigvereine>



9

## Schule am Ring in Beelitz

### »SCHÜLERFIRMA KOCHT MIT SELBST ANGEBAUTEM BIO-GEMÜSE«

In der Förderschule am Ring mit dem sonderpädagogischen Förderbedarf „Lernen“ in Beelitz hat die Berufsvorbereitung einen hohen Stellenwert in der pädagogischen Arbeit. Die Förderschule hat es geschafft das Ernährungsbildungsthema „Vom Acker auf den Teller“ in ihrer Schülerfirma lebendig werden zu lassen. Seit über 5 Jahren wird auf einem Feld Biogemüseanbau betrieben. Die geernteten Produkte werden dann von der Cateringsparte der Schülerfirma frisch vom Feld verarbeitet. Einmal in der Woche wird ein selbst zubereitetes Mittagessen oder ein Imbiss im Schülercafé angeboten. Da die Förderschule in die „Solar-Oberschule“ integriert ist, sind die potentiellen Kunden zahlreich. Die Einnahmen finanzieren Anschaffungen für den Gartenbau und auch den Cateringbereich. Damit Gemüseanbau und Kochen nicht nur auf den Schultern der Mitglieder der Schülerfirma ruhen, gibt es ein wöchentliches Wahlpflichtangebot von 2h, das allen Schülern offen steht.



10

## Grund- und Oberschule Schenkenland Groß Köris

### »SONDERAUSGABE DER SCHÜLERZEITUNG ZUM THEMA SCHULVERPFLEGUNG«

Die „Reporterkids“ der Grundschule in Groß Köris haben anlässlich des Tages der Schulverpflegung eine Sonderausgabe ihrer Schülerzeitung herausgegeben.

Unter der Schlagzeile „Unterricht zum Aufessen“ wurden die Aktivitäten in den Klassen an diesem Tag dokumentiert. Mit einem Blick in den Schulgarten, Anregungen für die Obst- und Gemüseernte inklusive Rezepten zum Ausprobieren wurden vielfältige Denkanstöße zum Thema „Essen in der Schule“ gegeben. Ein Schwerpunkt der Sonderausgabe war ein ausführliches Interview mit einer Vertreterin des Schul-Caterers bei dem die Nachwuchsreporter auch kritisch nachfragten. Die Jury des bundesweiten Schülerzeitungswettbewerbs fand die Aufbereitung dieses vielschichtigen Themas gelungen und zeichnete die „Reporterkids“ mit dem Sonderpreis des AOK-Bundesverbandes 2013 aus.



11

## Hanna von Pestalozza Grundschule Groß Glienicker

### »EINMAL IM MONAT IST „VEGGIE-TAG“«

Den Gedankenanstoss zu diesem speziellen Angebot lieferte ein Mitarbeiter des Küchenpersonals. Der Leiter der von einem Elterninitiativverein betriebenen Küche nahm die Idee für einen rein vegetarischen Tag gerne auf. Für ihn ist dieses Engagement Teil seines Selbstverständnisses als Schul-Caterer und zugleich Marketinginstrument.

Im Vorfeld hat sich der Chef der Frischküche im Internet schlau gemacht über ethische Hintergründe und praktische Anleitungen zum Kochen ohne Fleisch. So werden am „Veggie-Day“ auch immer wieder neue Gerichte getestet und oftmals ist es ganz überraschend welche Gerichte bei den Kindern besonders gut ankommen.

### SPEZIELLE ANGEBOTE, DIE DIE SCHULMENSA ATTRAKTIVER MACHEN UND PROFIL GEBEN:

- ein regelmäßiger „Veggie-Tag“, für umwelt- und klimabewußtes Essen
- Thementage oder -wochen, länderspezifisch (z.B. italienische Woche) oder in Verknüpfung mit Schulanlässen (z.B. zum Schulkarneval)
- „Regionalessen“: Speisenangebot mit Produkten aus der Region mit Bezug zu den Erzeugern
- Wettbewerbe o.ä.: „Lieblingsessen der Klasse 4b – heute für alle“

### DAS BRINGT ES:

- Neugier wecken für die Schulmensa und ihre Angebote
- Angebote mit gesellschaftlichem Bezug - gerade für ältere Schüler von Relevanz
- Erweiterung des Speiseplan-Repertoirs / Austesten von neuen Gerichten bei Sonderaktionen
- Einbeziehung der Schüler in die Speiseplangestaltung



79

### STOLPERSTEINE:

- für die Gemeinschaftsverpflegung erprobte Gerichte verwenden – bei neuen Rezepten kann der Herstellungsaufwand höher sein
- Gerichte können bei Kindern auch „durchfallen“ – Neues möglichst in Kombination mit Bewährtem anbieten, Tipp: öfters ausprobieren und anbieten – „Gewöhnungseffekt“
- Bei der Vorbereitung von speziellen Angebotsaktionen die Kommunikation zur Schule / den Schülern suchen – Neues wird positiver aufgenommen, wenn die Schüler in die Planung einbezogen werden



### ZUSATZINFOS

Infos für den „Veggie-Tag“: <http://donnerstag-veggietag.de>  
 Infos, Schulungsangebote und Rezepte für vegetarisches Essen in der Gemeinschaftsverpflegung:  
<http://www.gv-nachhaltig.de>





12

## Grundschule in Ruhlsdorf

### »GÄRTNER MIT DER „GEMÜSEACKERDEMIE“«

Wie wird Gemüse angebaut? Was muss beachtet werden, damit es wächst? Und schließlich: Wie wird es geerntet und vermarktet? Dies sind nur einige Fragen, welche die Schüler der Grundschule am Röthepruh in Ruhlsdorf durch das schulbegleitende Bildungsprogramm „GemüseAckerdemie“ 2014 zum ersten Mal praktisch beantworten konnten. Zwischen zwei Gewächshäusern stellte der Inhaber eines biologischen Obst- und Gemüsehofes im Ort ein Feld zur Verfügung, das die Kinder bepflanzen konnten. Etwa dreißig verschiedene Gemüsesorten wurden auf der nur ca. 200 Quadratmeter großen Fläche angebaut. Im Zeitraum von April bis Oktober kamen Kinder einmal in der Woche im Rahmen der Hortbetreuung auf den Schulacker, um zu gärtnern. Die GemüseAckerdemie unterstützt bei der Organisation und Durchführung.

### VOM ACKER AUF DEN TELLER – ERNÄHRUNGSWISSEN GANZ PRAKTISCH IM SCHULGARTEN ERLEBT:

- Ein Schulgarten kann Ausgangspunkt für eine Vielzahl von praktischen Lernprojekten, die alle Sinneseindrücke mit einbeziehen, sein.
- Wenn kein Platz für einen eigenen Schulgarten vorhanden ist – Kontakt suchen zu lokalen Gemüseproduzenten oder Kleingartenvereinen zur Nutzung von Flächen außerhalb der Schule. Die GemüseAckerdemie kann ebenfalls bei der Flächensuche behilflich sein.
- Und es geht auch kleiner – temporäre Pflanzkästen an Fenstern oder hängende Gärten an Zäunen. Ideen dazu liefert u.a. die Internetseite „Stadt macht satt“.

### STOLPERSTEINE:

- Ein Garten braucht Pflege – im Pflegeteam, das Schüler, Lehrkräfte, Eltern, Hausmeister und Erzieher mit einbezieht, können Verantwortlichkeiten geteilt werden
- Wenn die Haupterntezeit in den Ferien liegt – sicherstellen, dass nichts ungeerntet bleibt.
- Was tun, wenn die Ernte üppig ausfällt? – Abgabe und/oder Weiterverarbeitung organisieren, mit dem Schulcaterer kooperieren.
- Was tun, wenn nichts wächst? – Für nachhaltige Erfolgsergebnisse im Schulgarten ist grundlegendes Gartenbauwissen nötig, Unterstützer mit fachlichem Know-how können hier helfen- siehe Zusatzinfos.

### ZUSATZINFOS

GemüseAckerdemie – Bildungsprogramm für die Unterstützung von Schulgartenprojekten vor Ort, <http://www.gemueseackerdemie.de>

„Stadt macht satt“, u.a. Ideen für Gärten, die keinen extra Platz brauchen: <http://stadtmachtsatt.de/bauanleitungen/>





13

## Oberlinschule Potsdam

### »SCHÜLERFIRMA NUTZT PROFESSIONELLE UNTERSTÜTZUNG«

Unter dem Motto „Bei uns ist alles frisch – vom Essen bis zum gedeckten Tisch!“ versorgen die Mitarbeiter der Schülerfirma „Let's eat“ der Oberlinschule Potsdam einmal wöchentlich mit zwei leckeren Menüangeboten ihre Pausengäste. Ein Wunsch der Schülerfirma ist es, verstärkt mit regionalen und saisonalen Zutaten zu kochen. Dafür haben sie sich professionelle Unterstützung gesucht. Der Inhaber einer Potsdamer Firma für Gemeinschaftsverpflegung coachte das Schülerfirmen-Team bei der Planung und Zubereitung eines 4-Gänge-Menüs. Die regionalen Zutaten wurden im Regio-Laden vor Ort gekauft.

Die Zusammenarbeit mit einem Koch-Profi ist für die Schülerfirma ein Schritt bei der Qualifizierung und Professionalisierung ihrer Arbeit. Seit Neuestem kooperiert „Let's eat“ mit einer anderen Potsdamer Schülerfirma, die sie bei der Gestaltung einer eigenen Web-Seite unterstützt.

### ZUSATZINFOS

- Die Servicestelle Schülerfirmen in Brandenburg bietet Beratung und Informationsangebote für die Gründung und Begleitung von Schülerfirmen: [www.kobranet.de](http://www.kobranet.de)
- „**Wirt werden. Schülerfirmen im Bereich Pausenversorgung/ Catering**“ ist ein Projekt der Servicestelle Schülerfirmen. Herausgegeben wurde ein Materialienordner, der Qualitätsstandards, Informationen zu Ausbildungsberufen, Adressen möglicher Kooperationspartner, Arbeitsmaterialien und Rezepte enthält. [http://www.verbindungbefluget.de/wp-content/uploads/2014/12/vb\\_wirtwerden2.pdf](http://www.verbindungbefluget.de/wp-content/uploads/2014/12/vb_wirtwerden2.pdf)
- Das **Fachnetzwerk Schülerfirmen** der deutschen Kinder- und Jugendstiftung bietet auf seinen Internetseiten ebenfalls kostenlose Informationsmaterialien, wie Mustersatzungen: <http://www.fachnetzwerk.net/Materialien.html>
- Hier kann sich eine aktive Schülerfirma auch um das Qualitätssiegel „**Klasse Unternehmen**“ bewerben: <http://www.fachnetzwerk.net/qualitaetssiegel.html>

## INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG

KOMMUNIKATION

SCHULTRÄGER

ORGANISATION

ATMOSPHÄRE

ERNÄHRUNGSBILDUNG  
UND ESSKULTUR**VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG BRANDENBURG**

Im Land Brandenburg haben im Oktober 2009 das Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz (MUGV) und das Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (MBJS) die Voraussetzungen geschaffen, um im Rahmen des Nationalen Aktionsplans (INFORM -Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung) die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg aufzubauen. Dieses Projekt wird bis September 2017 laufen und ist bei der Projektagentur — Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung von Bildung, Kultur und Umweltschutz (PA) mbH angesiedelt.

Hauptziel der Arbeit ist eine nachhaltige Sicherung bzw. Steigerung der Qualität und damit der Akzeptanz des Schulessens im Land Brandenburg. Der von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erarbeitete Qualitätsstandard für die Schulverpflegung dient dabei als Orientierung.

Die Vernetzungsstelle möchte die im Land Brandenburg vorhandenen Ressourcen und Akteure, die sich für eine gesundheitsförderliche Verpflegung und nachhaltige Ernährungsbildung in Schulen engagieren, miteinander verknüpfen und stärken. Deshalb gibt sie Fachinformationen weiter, vermittelt regionale Beratungsangebote und fördert eine intensive Vernetzung und den Erfahrungsaustausch untereinander. Veranstaltungen der Vernetzungsstelle - wie Workshops für Entscheidungsträger, Arbeitstreffen für Schulteams, Fortbildungen und Infoabende - wurden seit 2010 bereits von über 2.000 Akteuren besucht.

Neben dem Qualitätsstandard und den Implementierungshilfen der DGE sind weitere Arbeitshilfen zur Qualitätsverbesserung auf der Homepage der Vernetzungsstelle verfügbar: [www.schulverpflegung-brandenburg.de](http://www.schulverpflegung-brandenburg.de)

Individuelle Fragen zum Thema beantwortet das Team der Vernetzungsstelle gerne via:

Telefon: 0331 - 620 34 32 oder

Email: [info@schulverpflegung-brandenburg.de](mailto:info@schulverpflegung-brandenburg.de)

Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Die DGE hat im Auftrag durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, einen wissenschaftlich gesicherten Standard für die Schulverpflegung erarbeitet. Dieser stellt ein bundeseinheitliches Instrument zur Qualitätssicherung der Schulverpflegung dar. (4. Auflage 2014) Kernelemente des Qualitätsstandards sind Kriterien zur Auswahl und Häufigkeit der Lebensmittel, zur Speisenplanung und -herstellung sowie zur Essatmosphäre und Ernährungsbildung. Neben der warmen Mittagsversorgung sind ebenfalls die Getränke- und Zwischenverpflegung thematisiert.

Als Implementierungshilfen für die konkrete Umsetzung dienen darüber hinaus von der DGE entwickelte Checklisten, Beispielspeisepläne und Infotheken, welche über die Vernetzungsstellen oder das „Team Schule + Essen = Note 1“ angefordert werden können ([www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de)).



INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG

KOMMUNIKATION

SCHULTRÄGER

ORGANISATION

ATMOSPHÄRE

ERNÄHRUNGSBILDUNG  
UND ESSKULTUR

## FOTONACHWEISE:

- S.10 Grundschule Otto Nagel  
 S.12 Sportbetonte Grundschule Cottbus  
 S.14 Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg  
 S.24 Gemeinde Niederer Fläming  
 S.25 Stadt Beelitz  
 S.30 Grundschulzentrum Robert Reiss Bad Liebenwerda  
 S.34 Sportbetonte Grundschule Cottbus  
 S.38 Fontane Grundschule Niederlehme  
 S.44 Lilienthal Grundschule Rhinow  
 S.46 Sportbetonte Grundschule Cottbus  
 S.48 Lilienthal Grundschule Rhinow  
 S.49 Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg  
 S.50 Herr Weigel, Evangelisches Gymnasium Neuruppin  
 S.51 Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg  
 S.52 Oberschule Wittenberge  
 S.54 Grundschule am Wald Zeuthen  
 S.60 Grundschule Rehfelde  
 S.62–65 Aktive Naturschule Templin  
 S.66 Förderschule Am Grünen Grund Bad Belzig  
 S.68 Grundschule Gerswalde  
 S.69 In Form: [www.in-form.de](http://www.in-form.de)  
 S.70 Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg  
 S.72 Astrid-Lindgren-Grundschule Falkenberg  
 S.74 Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg  
 S.76 Förderschule am Ring, Beelitz  
 S.77 Reporterkids Grundschule Groß Köris  
 S.78 Elterninitiative Spatzennest e.V.  
 S.80 GemüseAckerdemie  
 S.82 Oberlinschule Potsdam

86

## WWW-LINKS

- [www.inform.de](http://www.inform.de)  
 Die nationale Aktionsplattform „IN FORM“ unterstützt rund 100 Projekte zur Verbesserung des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens, u.a. die Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den einzelnen Bundesländern.
- [www.aid.de/lernen/start/php](http://www.aid.de/lernen/start/php)  
 Auf diesen Seiten hat der Informationsdienst seine Materialien zu Unterrichtsprojekten, wie den SchmExperten, aber auch zu Themen wie „Gesund essen in der Schule“ zusammengefasst.
- [www.fluesterndesklassenzimmer.de](http://www.fluesterndesklassenzimmer.de)  
 Informationen zur Lärmproblematik an Schulen und Maßnahmen zur Verbesserung der Raumakustik, die auch für den Mensabereich interessant sind.
- [www.schulverpflegung-brandenburg.de](http://www.schulverpflegung-brandenburg.de)  
 Informationen zur Schulverpflegung in Brandenburg für Schulen, Schulträger und Schulcaterer.
- [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)  
 Informationen für Schüler, Eltern und Lehrer zu Themen der nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung.
- [www.land-aktiv.de](http://www.land-aktiv.de)  
 Eine Initiative für Informations- und Bildungsangebote im ländlichen Raum. LANDaktiv organisiert in enger Kooperation mit Schulen, Einrichtungen der außerschulischen Jugendbildung, Unternehmen, Vereinen u.a. Akteuren Lernsituationen, in denen Kinder und Jugendliche positive Erfahrungen mit der Landwirtschaft und dem Leben auf dem Lande machen können.
- [www.yumme.de](http://www.yumme.de)  
 Die neu gegründete Stiftung für Ernährung, Bildung und Gesundheit setzt sich mit Kindern und Jugendlichen aus Nordostdeutschland für gesunde Ernährung ein.

87

INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG

KOMMUNIKATION

SCHULTRÄGER

ORGANISATION

ATMOSPHÄRE

ERNÄHRUNGSBILDUNG  
UND ESSKULTUR



### »EURE IDEE«

Name der Schule: \_\_\_\_\_

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

E-Mail/internet: \_\_\_\_\_

### UNSERE IDEE FÜR EINE BESSERE SCHULVERPFLEGUNG:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### DAS HAT ES GEbracht:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



### DAS WAREN DIE STOLPERSTEINE:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Eure gute Idee für eine besserer Schulverpflegung könnt Ihr schicken per FAX 0331 730 85 57 oder per Mail an [info@schulverpflegung-brandenburg.de](mailto:info@schulverpflegung-brandenburg.de)

herausgegeben von:

VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG BRANDENBURG  
c/o Projektagentur gGmbH  
Gutenbergstr. 15  
14467 Potsdam  
T. 0331 - 620 34 32  
[www.schulverpflegung-brandenburg.de](http://www.schulverpflegung-brandenburg.de)

Gestaltung: Isabelle Trénous + Regina Dettmann

Stand: Dezember 2014



Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Ministerium der Justiz und  
für Europa und Verbraucherschutz



Ministerium für Bildung,  
Jugend und Sport



Generaldirektion Gesellschaft für Förderung  
von Bildung, Kultur und Universität im Berlin e.V.

Dieses Projekt wird mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), des Ministeriums der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz (MdJV) und des Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg (MBJS) gefördert.