



GUTES ESSEN IN DER SCHULE

Modellprojekt 2018

IMPRESSUM

Herausgeber:

Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg
an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum (LEL)
Oberbettringer Straße 162
73525 Schwäbisch Gmünd
Tel: 07171 917-100
ernaehrung@lel.bwl.de
www.landeszentrum-bw.de

Autorin:

Monika Radke, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden Württemberg

Redaktion:

Martina Ehrentreich, Landeszentrum für Ernährung

Projektleitung des Modellprojekts 2018:

Julia Schlichenmaier, Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

Die Modellschulen wurden begleitet durch die Coach*innen für Kita- und Schulverpflegung:

Franz Boomers
Stefanie Burger
Claudia Gaster
Kerstin Geiselmann
Beate Laumeyer
Margret Löhr
Dr. Susanne Nowitzki-Grimm

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken und Aufklebern ist nur mit Genehmigung des Herausgebers gestattet.

Stand:

September 2020

Diese Broschüre wurde auf FSC-zertifiziertem Papier gedruckt.

Bildnachweis:

Titel: August-Ruf-Bildungszentrum Ettenheim (oben); ©exclusive-design/stock.adobe.com (links); Ganztageschule Pforzheim GmbH, Schiller-Gymnasium (rechts); **Innenseiten:** S. 9, 10: Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg; S. 14, 22-23, 47 (unten): Ganztageschule Pforzheim GmbH, Schiller-Gymnasium; S. 16-17: Johannes-Wagner-Schule Nürtingen; S. 18-19: Triangel Leonberg e.V.; S. 20-21: Schule am Limes GWRS Osterburken; S. 24-25: Valckenburgschule Ulm; S. 26-27: August-Ruf-Bildungszentrum Ettenheim; S. 12, 28-29: Christian Bauer Mensa Schulzentrum Welzheim; S. 30-31: Johann-Wölfflin-Schule Oberkirch; S. 32-33: Erich-Kästner Gemeinschaftsschule Laichingen; S. 4: ©Robert Kneschke/stock.adobe.com; S. 6, 42, 47 (oben): ©Christian Schwier/stock.adobe.com; S. 7, 41: ©contrastwerkstatt/stock.adobe.com; S. 8: ©Gerhard Seybert/stock.adobe.com; S. 31(links): ©exclusive-design/stock.adobe.com; S. 34: ©karepa/stock.adobe.com; S. 38: ©rh2010/stock.adobe.com; S. 46: ©yanadjan/stock.adobe.com; S. 47 (unten): ©Gerhard Seybert/stock.adobe.com

GUTES ESSEN IN DER SCHULE

Modellprojekt 2018



INHALT

Einführung	6
Ziele und Durchführung des Projekts	8
Die wichtigsten Ergebnisse kurzgefasst	12
Die Modellschulen	14
Schulen mit eigener Mischküche	
Johannes-Wagner-Schule Nürtingen	16
Mensa Triangel e. V. Leonberg	18
Schule am Limes Osterburken	20
Schiller-Gymnasium Pforzheim	22
Valckenburgschule Ulm	24
Durch Caterer belieferte Schulen	
August-Ruf-Bildungszentrum Ettenheim	26
Christian Bauer Mensa Schulzentrum Welzheim	28
Johann-Wölfflin-Schule Oberkirch	30
Erich-Kästner Gemeinschaftsschule Laichingen	32
Ergebnisse von A-Z	34
Ihr Ansprechpartner – Landeszentrum für Ernährung	46
Checkliste für Schulen und Caterer	48
Literatur	50

HINWEIS

Dokumentiert ist in der Broschüre der Stand nach Abschluss des Modellprojekts. Seitdem können sich Änderungen zum Beispiel in der Beibehaltung der DGE- und/oder Biozertifikate ergeben haben.



EINFÜHRUNG

Immer mehr Schülerinnen und Schüler verbringen einen großen Teil des Tages in der Schule. Das gilt für Ganztagschulen der verschiedenen Formen, aber auch für viele andere Schulen, die zumindest an einigen Tagen Nachmittagsunterricht anbieten. Ein gutes Mittagessen in der Pause wird deshalb immer wichtiger, um die Nährstoffreserven wieder aufzufüllen und etwas Leckeres zu genießen, aber auch um abzuschalten und fit für den Nachmittag zu werden.

Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz setzt sich sehr für eine gute Schulverpflegung ein, die die Gesundheit fördert und nachhaltig ist. Daneben stehen auch der Genuss und die Freude an abwechslungsreichen Speisen im Mittelpunkt. Denn ein gutes Mittagessen trägt sehr zum Wohlfühlen im „Lebensraum Schule“ bei. Verschiedene Studien der letzten Jahre haben gezeigt, dass es viel Verbesserungspotential auf diesem Gebiet gibt. Denn Schulen haben zuallererst einen Bildungsauftrag und die Bereitstellung der Verpflegung ist eine Sekundärleistung. Oft bleibt nicht genügend Zeit, sich mit dieser fachfremden Materie zu beschäftigen.

Vor diesem Hintergrund und auf der Basis der Ernährungsstrategie Baden-Württemberg (s. S. 11) startete das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz das Modellprojekt „Schulverpflegung 2018“. Es unterstützte Schulen in Baden-Württemberg, ihr Verpflegungsangebot zu verbessern. Ansatzpunkte dafür waren das Mittagessen in der Mensa, aber auch die Zwischenverpflegung in den Pausen und die Rahmenbedingungen rund ums Essen.

Mit einem Zertifikat sollten die Projektteilnehmer zum Abschluss öffentlichkeitswirksam sichtbar machen, dass in ihrer Schulgemeinschaft eine ausgewogene, gesundheitsfördernde Ernährung für Kinder angeboten wird und einen besonders hohen Stellenwert einnimmt. Mit der Durchführung des Projekts



Der Runde Tisch ermöglicht eine gute Zusammenarbeit.

beauftragte das Ministerium die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg, die seit vielen Jahren Erfahrung mit der Beratung von Schulen und Caterern hatte.

Es gibt viele gute Wege

Jede Schule hat unterschiedliche Voraussetzungen in der Zusammensetzung der Tischgäste, den räumlichen und finanziellen Rahmenbedingungen, dem Engagement aller Beteiligten. Es gibt verschiedene Verpflegungsangebote und -systeme, von der eigenen Schulküche über regionale Gastronomen bis zu Caterern, die eine Vielzahl an Einrichtungen beliefern. Ganz deutlich wurde in dem Projekt, dass es keine Patentrezepte gibt. Aber mit einer individuellen Beratung erreichte jede Schule Verbesserungen, die allen Schülerinnen und Schülern zugutekommen. In ihrer Unterschiedlichkeit können die Schulen eine Vorbildfunktion für viele Einrichtungen in Baden-Württemberg haben. Voraussetzungen für den Erfolg bei allen Beteiligten waren eine gute Zusammenarbeit und ein vertrauensvoller Austausch. Der Runde Tisch symbolisiert diese unverzichtbare Grundlage.

Profitieren Sie von den Erfahrungen

Seit Januar 2019 hat das Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg als neue Einrichtung im Geschäftsbereich des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die vielfältigen Aufgaben der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg übernommen. Das Landeszentrum ist landesweiter Ansprechpartner für eine nachhaltige, genussvolle und gesundheitsfördernde Ernährung in Baden-Württemberg in den Bereichen Ernährungsinformation, Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung (s. S. 46).

Mit dieser Broschüre präsentiert das Landeszentrum für Ernährung die Ergebnisse des Modellprojekts „Schulverpflegung 2018“. Sie möchte Schulen und Caterer für den hohen Stellenwert des Schulessens sensibilisieren, Umsetzungshilfen geben und mit Praxiseinblicken zeigen, wie Kolleginnen und Kollegen es geschafft haben, ihre Mensa (noch) erfolgreicher zu machen.



ZIELE UND DURCHFÜHRUNG DES PROJEKTS

Ziele

Die Qualität der Schulverpflegung weiter verbessern, um die Leistungsfähigkeit und Gesundheit von Schülerinnen und Schülern zu fördern, das Ernährungsverhalten positiv beeinflussen und die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln steigern – das waren die grundlegenden Zielsetzungen des Projekts.

Jeder Projektbeteiligte verpflichtete sich zum

- Erwerb der Zertifizierung „Schule + Essen = Note 1“ nach dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für die Schulverpflegung



- Erwerb der Bio-Zertifizierung mit mindestens 15 % Bio-Lebensmittel als Wareneinsatz
- Einsatz von regionalen Lebensmitteln
- Abbau der Lebensmittelverschwendung

Zusätzlich durften die Modellschulen drei Nebenziele festlegen. Am häufigsten gewählt wurden neue regionale Lieferketten, eine ansprechende Gestaltung des Speiseplans, mehr Öffentlichkeitsarbeit für die Schulverpflegung und eine Verbesserung der Akzeptanz und der Gästekommunikation.

Auf dem individuellen Weg zu ihren Zielen erhielten alle Projektbeteiligten ein umfassendes Coaching durch Fachkräfte aus dem Bereich Kita- und Schulverpflegung.



Coachinnen und Coaches für Kita- und Schulverpflegung haben die Schulen im Projekt begleitet und unterstützt.

Partner im Projekt

- Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
- Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg (VNS-BW) in Trägerschaft der Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Referat Gemeinschaftsverpflegung
- Coach*innen für Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg.

Das Ministerium startete das Projekt und übernahm die Kosten für das Coaching sowie die Kosten für die Erstzertifizierungen des DGE-Zertifikats und des Bio-Zertifikats.

Durchführung des Projekts

Auftaktsitzung

Aus den 54 Bewerbungen von Schulträgern und Verpflegungsanbietern wählte eine Expertenjury neun Schulen aus (Details zu Auswahlkriterien und den Projektschulen ab S. 14). Der Startschuss für das Projekt fiel bei der Auftaktsitzung am 23. März 2018. Alle Teilnehmer*innen erhielten Informationen zu den geplanten Zertifizierungen, zum Bezug regionaler Lebensmittel und zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, um in den folgenden Monaten an diesen für alle verbindlichen Zielsetzungen zu arbeiten. Außerdem stellten alle ihr Verpflegungskonzept vor und knüpften erste Kontakte.

Coachingphase

Von April bis November 2018 fanden in jeder Schule drei Coachings statt.

Im ersten Coaching wurde die Ist-Situation vor Ort ermittelt und festgelegt, welche Maßnahmen zur Erreichung der DGE- und der Bio-Zertifizierungen zuerst begonnen werden. Da der Projektzeitraum knapp



Gruppenbild aller im Projekt Beteiligten mit Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL bei der Übergabe der Zertifikate.

bemessen war, starteten alle mit der Umstellung der Speisepläne nach den Empfehlungen der DGE, um die DGE-Audits im Herbst erfolgreich abzuschließen. Zentrale Themen in allen Schulen waren außerdem die Erweiterung des Lebensmittelsortimentes durch Bio-Waren und durch regionale Lebensmittel.

Der Stand der Maßnahmen als Vorbereitung für das DGE-Audit und die Bio-Zertifizierung waren die zentralen Themen des zweiten Coachings. Speisepläne, Zubereitung, Lagerhaltung und Dokumentation wurden überprüft, die Auswahl der Biolebensmittel und die Gewinnung von Lieferanten für regionale und Bio-Lebensmittel geklärt. Die Schulen erhielten die Empfehlung, bereits vor den Sommerferien eine Woche lang die Speisereste zu wiegen. Im neuen Schuljahr sollten dann Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung umgesetzt und der Erfolg in einer zweiten Messungswoche geprüft werden. Jede Einrichtung formulierte ihre individuellen Nebenziele und diskutierte Ideen und Ansatzpunkte, um diese zu erreichen.

Inhalte des dritten Coachings waren die Vorbereitung der DGE-Zertifizierung und des Prüftermins durch die

gewählte Öko-Kontrollstelle sowie der Feinschliff der übrigen Ziele. Zudem stand der Vergleich der aktuellen Speiserestemessung mit den Werten aus dem Frühjahr auf dem Programm. Fast überall zeigten sich bereits Erfolge.

Zusätzlich zu den drei Beratungsterminen durch den Coach und die Coachinnen unterstützte die Projektkoordinatorin die Teilnehmenden bei der Erreichung ihrer individuellen Ziele. Die wichtigsten Themen waren Akzeptanz, Gästekommunikation, Speiseplanoptimierung, Mensa-Regeln, Ablaufoptimierung, Lebensmittelverschwendung als Thema im Unterricht, Zwischenverpflegung und das Sortiment und das Betreiben des Schülerkiosks.

Netzwerksitzung

Der Erfahrungsaustausch war im Projekt besonders wichtig. Die neun Modellschulen und ihre Coaches nutzten deshalb eine Netzwerksitzung mit verschiedenen Workshops im Juli 2018, um neue Informationen zu erhalten und sich in der großen Runde zu den bisher gesammelten Erfahrungen auszutauschen. Alle Schulen hatten die Speisepläne nach den Empfehlungen der DGE bereits optimiert und es wurde teilweise erstmals mit Bio-Lebensmitteln in der Mensaküche gekocht. Jetzt ging es an die Entwicklung von Maßnahmen, um die Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Alle Betriebe planten deshalb, die Speisereste für eine ganze Woche lang zu wiegen, um einen IST-Stand zu erhalten.

Abschlussveranstaltung

Ihre erfolgreiche Teilnahme feierten die Modellschulen mit ihren Caterern bei der Abschlussveranstaltung am 30. November 2018. Trotz des kurzen Projektzeitraums schlossen alle Beteiligten mit sehr guten Leistungen die DGE-Zertifizierung ab und erreichten auch die Bio-Zertifizierung. Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch MdL des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg bezeichnete sie als Leuchttürme im Land für eine gesunderhaltende und nachhaltige Schulverpflegung. Als Besonderheit gab es für alle in der Pause leckere „Mach's Mahl - Snacks“. Auszubildende im Bäckerhandwerk hatten diese im Rahmen eines anderen Projekts des Ministeriums entwickelt und für die Abschlussveranstaltung zur Verkostung vorbereitet. Anregungen auch für Ihre Schule finden Sie in der Rezeptbroschüre „Mach's Mahl-Snacks“ unter [https://landeszentrum-bw.de/vernetzen/Kita und Schule/ Informationsmaterialien](https://landeszentrum-bw.de/vernetzen/Kita_und_Schule/Informationsmaterialien).

Ernährungsstrategie Baden-Württemberg

Es ist wichtig, die Menschen für ein bewussteres Ernährungsverhalten zu gewinnen und die positiven Effekte einer ausgewogenen Ernährung für die Gesundheit, die Volkswirtschaft und die Umwelt stärker in den Mittelpunkt der gesellschaftlichen Diskussion zu rücken. Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz hat daher 2017 für die Entwicklung einer Ernährungsstrategie in neun Leitsätzen die aktuellen Herausforderungen und notwendigen Handlungsfelder rund um eine nachhaltige und ausgewogene Ernährung zusammengefasst.

Alle Ministerien der Landesregierung beteiligen sich an der Ernährungsstrategie und entwickeln Maßnahmen in ihren Tätigkeitsfeldern. Bei dem in dieser Broschüre vorgestellten Modellprojekt geht es sowohl um Informations- und Bildungsangebote für alle Bevölkerungsschichten (Leitsatz 1 und 8), um qualitätsvolle und nachhaltige Essensangebote außer Haus (Leitsatz 7) und um das gute Beispiel der Verpflegungsangebote in der öffentlichen Verwaltung, hier in den Schulmensen (Leitsatz 6). Diese vier Leitsätze lauten:

1. Wir stärken die Ernährungsinformation und -bildung landesweit für alle.
6. Wir gehen in der öffentlichen Verwaltung mit regional und ökologisch erzeugten Produkten in den Bereichen Catering, Kantine und Gesundheitsmanagement unter Beachtung der Grundsätze des Vergaberechts mit gutem Beispiel voran.
7. Wir fördern qualitätsvolle und nachhaltige Essensangebote außer Haus.
8. Wir gehen auf sozial Benachteiligte zu, damit sie ihre Kompetenzen für eine gesunde Ernährung erweitern können.

(Ernährungsstrategie zum Nachlesen: <https://machs-mahl.de/Lde/Ernaehrungsstrategie+BW>)



DIE WICHTIGSTEN ERGEBNISSE – KURZGEFASST

Bereits in der Ausschreibung des Modellvorhabens waren bestimmte Ziele fest vorgegeben (s. S. 8). Die verschiedene Art der Umsetzung sowie die zahlreichen Nebenziele brachten dennoch eine Vielfalt von Ergebnissen.

Mehr Zusammenarbeit aller Beteiligten

Zentrales Ergebnis aller Modellschulen und -betriebe war die Notwendigkeit einer besseren Kooperation und Kommunikation. Nur wenn Schulträger, Schulleitung, Verpflegungsverantwortliche, Schülerschaft, Vertreter*innen der Lehrerschaft und der Eltern sowie weitere Akteure wie Hausmeister oder Betreuungskräfte an einem Strang ziehen, können Verbesserungen erzielt werden.

Ein „Kümmerer“ vor Ort als Ansprechperson

Oft sind die Zuständigkeiten in den Schulen und/oder Kommunen nicht eindeutig geregelt oder für Außenstehende schwer zu überblicken. Eine Person, die Informationen bündelt, Auskunft geben kann und die Initiative für Absprachen und Veränderungen ergreift, ist nötig, um das Projekt voranzubringen. Diese Person ist nicht nur für den Neustart der Verpflegung bedeutend, sondern auch für den Dauerbetrieb von großem Wert.

DGE-Zertifizierung für alle möglich

In allen Schulformen und Verpflegungssystemen wurde die DGE-Zertifizierung erreicht. Trotz großer Unterschiede in den Schulen und manchen Schwierigkeiten gerade bei kleinen Schulen, führten die Einrichtungen das Audit durch und haben es bestanden. Der Durchschnittswert lag bei 80 % - 99 % der zu erreichenden Punktzahl.

Bio-Zertifizierung leichter als gedacht

Mindestens 15 % Bio-Lebensmittel berechnet auf den Wareneinsatz war von allen Einrichtungen gut zu erreichen und stellte für einige den Einstieg in ein noch größeres Engagement bei Bio-Lebensmitteln dar. Die zu Beginn manchmal vorhandene Skepsis besonders in Bezug auf die höheren Kosten ließ sich durch das Coaching ausräumen. Die Einsparung von Fleisch eröffnete in vielen Fällen Freiräume für eine höhere Qualität beim Einkauf, so dass die Bio-Zertifizierung möglich wurde.

Regionale Lebensmittel überall verfügbar

Das Thema Regionalität als Aspekt der Nachhaltigkeit in der Praxis ist bei den Schulen und Caterern angekommen. In manchen Orten konnte auf eine gute Ausgangslage bei den regionalen Lebensmitteln aufgebaut werden. Auch in den anderen Einrichtungen ließen sich neue Lieferketten begründen und dies sogar dort, wo aufgrund der Struktur des Kreises nur wenige Lebensmittelerzeuger ansässig sind.

Vermeidung der Lebensmittelverschwendung ausbaufähig

Die Problematik der Lebensmittelverschwendung ist vielfach noch nicht ausreichend bewusst. Das gilt für alle Akteur*innen in der Schulverpflegung von der Produktion über die Ausgabe bis zu den Tischgästen. Das Messen der Abfälle war stets ein Schlüsselerlebnis. Viele Wege der Verbesserung wurden im Projekt erprobt. Besonders erfolgreich waren ein gutes Bestellsystem, die Anpassung der Portionsgrößen, das Einführen von Nachschlag und die Behandlung des Themas im Unterricht der Schülerinnen und Schüler.

Akzeptanz auf verschiedenen Wegen steigerbar

Eine gute Kommunikation ist die Basis für den Erfolg der Mensa. Nur wer miteinander spricht, weiß Bescheid über Probleme, Kritik, aber auch über Lob und Verbesserungsmöglichkeiten. Am erfolgreichsten erwiesen sich Runde Tische als ständige, regelmäßige Einrichtung mit allen Beteiligten, Mitsprachemöglichkeiten und Feedbackideen vom einfachen Kummerkasten bis zu Apps in Verbindung mit dem Bestellsystem.

Die Mensa braucht mehr Marketing

Für Schulen ist die Verpflegung kein zentrales Thema. Es wird in seiner Bedeutung häufig unterschätzt. Das zeigt sich oft auch in der Außenkommunikation. Auf den Homepages der Schulen ist die Mensa manchmal gar nicht vertreten oder es werden lediglich die Speisepläne eingestellt. Eine gute Öffentlichkeitsarbeit verbessert den Erfolg der Mensa und ihren Stellenwert als zentralen Ort der Schule.

Pausen-/Zwischenverpflegung mit Potential

Bei der Betrachtung der Schulverpflegung steht das Mittagessen meist im Vordergrund. Die Pausen- und Zwischenverpflegung verdient aber ebenfalls eine genauere Betrachtung, denn dort gibt es große Verbesserungsmöglichkeiten. Es geht vor allem um die Sortimentsgestaltung und die Öffnungszeiten, aber auch um die Abstimmung zu Angeboten in der Mensa, um Konkurrenz zu verhindern. In vielen Schulen ist die Installation eines Wasserspenders ein erster Schritt.

Eine ausführlichere Darstellung der Ergebnisse finden Sie ab S. 34 und bei den Kurzportraits der Einrichtungen.



DIE MODELLSCHULEN

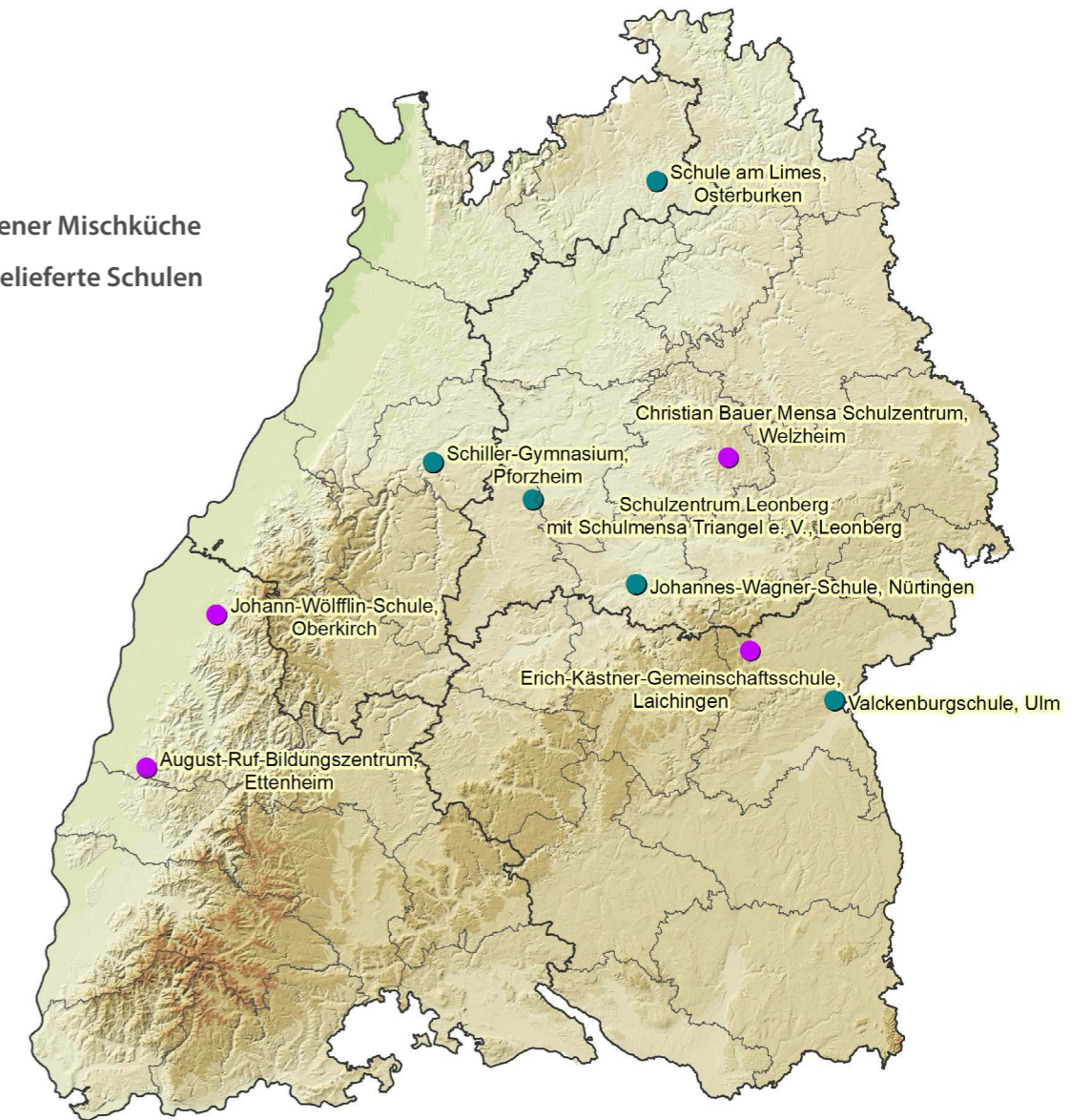
Das Projekt „Schulverpflegung 2018“ sollte Anregungen für möglichst viele Schulformen und Verpflegungsarten liefern. Deshalb wurde bei der Auswahl der Modellschulen auf eine große Vielfalt und eine möglichst ausgewogene regionale Verteilung in Baden-Württemberg Wert gelegt (s. Karte). Vertreten waren Grundschulen, Gemeinschaftsschulen, Werkrealschulen, Realschulen, Gymnasien, ein Sonderpädagogisches Beratungs- und Bildungszentrum sowie ein Berufliches Bildungszentrum. Die Gesamtschülerzahlen sowie die Anzahl der Tischgäste waren sehr verschieden und es wurden Schülerinnen und Schüler jeden Alters, Lehrkräfte und externe erwachsene Essensteilnehmer*innen versorgt.

Ein Teil der Modellschulen verfügt über eine eigene Küche, der andere Teil wird von einem Caterer beliefert. Warmverpflegung (Cook & Hold) ist am meisten vertreten und spiegelt damit die derzeit vorherrschende Situation in Baden-Württemberg. Aber es gibt Frisch- und Mischküchen (Cook & Serve) ebenso wie Tiefkühlsysteme (Cook & Freeze). Leider schied die ausgewählte Schule mit einem Kühlkostsystem (Cook & Chill) im Laufe des Projekts aus internen Gründen aus.

Eine Bedingung für die Teilnahme war, dass die Speisenanbieter in Baden-Württemberg produzieren. Einbezogen wurden Caterer verschiedener Größe sowie Gastronomen, die sich neben Geschäftsfeldern zum Beispiel im Seniorenbereich auch in der Schulverpflegung engagieren oder aber den Schwerpunkt ihrer Tätigkeit ganz auf die Gemeinschaftsverpflegung gelegt haben.

Ein wichtiges Ziel des Projekts war die Förderung der Zusammenarbeit aller Akteure der Schulverpflegung. Die Bewerbung musste deshalb von Schulträger, Schulleitung und Speisenanbieter unterzeichnet und

- Schulen mit eigener Mischküche
- Durch Caterer belieferte Schulen



eine Ansprechperson in der Mensa benannt werden. Das war auch deshalb besonders wichtig, weil neben dem Coaching zur Verbesserung des Speiseplans auch Beratung zur Optimierung der Rahmenbedingungen der Getränke- und Essensangebote, zur Steigerung der Akzeptanz und zur Partizipation aller an der Schulverpflegung beteiligten Personen angeboten wurde. Die Motivation zu Änderungen in all diesen Bereichen mussten die Schulen bei der Bewerbung überzeugend darstellen.

Die ausgewählten Modellschulen

Schulen mit eigener Mischküche

- Johannes-Wagner-Schule, Nürtingen
- Schulzentrum Leonberg mit Schulmensa Triangel e. V., Leonberg

- Schule am Limes, Osterburken
- Schiller-Gymnasium, Pforzheim
- Valckenburgschule, Ulm

Durch Caterer belieferte Schulen

- August-Ruf-Bildungszentrum, Ettenheim mit Fa. Stöckel GmbH, Kehl
- Schulzentrum Weizheim mit Müller Gastronomie GbR, Schorndorf
- Johann-Wölfflin-Schule, Oberkirch mit Gasthaus „Zum Eichberg“, Achern-Fautenberg
- Erich-Kästner-Gemeinschaftsschule, Laichingen mit Gasthaus Lamm, Blaubeuren-Asch

Die Schulen und ihre Essensanbieter werden auf den folgenden Seiten porträtiert.



SCHULEN MIT EIGENER MISCHKÜCHE

JOHANNES-WAGNER-SCHULE NÜRTINGEN

Das Mensateam der Johannes-Wagner-Schule in Nürtingen, einem Staatlichen Sonderpädagogischen Beratungs- und Bildungszentrum mit den Förderschwerpunkten Hören und Sprache samt Internat, versorgt rund 250 Tischgäste mit unterschiedlichsten Wünschen und Ansprüchen: Kindergartenkinder, Schülerinnen und Schüler aus Grund-, Haupt- und Realschule, Mitarbeitende aus dem eigenen Haus sowie Mitarbeitende des Seminars für Ausbildung und Fortbildung der Lehrkräfte und Studierende der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt. Die Internatschülerinnen und -schüler erhalten alle Mahlzeiten des Tages von der Mensa. Regionale und ökologisch angebaute Lebensmittel sind – so die Homepage – besonders wichtig. Der Stellenwert der Mensa wird auch auf der Website der Johannes-Wagner-Schule sichtbar. Das „coolinarische Mensa-Team“ stellt dort Speisepläne, besondere Aktionen und Qualitätsmerkmale vor und hat sogar ein eigenes Logo.

Durch die Beteiligung an dem Modellprojekt wollte die Schule das ohnehin schon gute Angebot in ihrer „Wohlfühlmensa“ noch attraktiver machen und ein nach außen sichtbares Zertifikat erwerben. Mehr regional und ökologisch erzeugte Lebensmittel, noch weniger Lebensmittelabfälle und eine bessere Kommunikation mit allen Beteiligten waren weitere Ziele, die das bisherige Budget jedoch nicht sprengen durften.

Das wurde erreicht

Eine wichtige Grundlage für den Erfolg war die gute Zusammenarbeit von Schulleitung und Mensaleitung. Da die Schulleitung bei den Coachings anwesend war, konnten sofort Entscheidungen getroffen und Maßnahmen in die Wege geleitet werden.

„Die Akzeptanz und Wertschätzung unserer Mensa hat sich insbesondere bei den Mitarbeitern der Schule und des Seminars, aber auch bei den Studenten nochmals erhöht.“

Bernd Röthenach, Mensaleiter



Mit viel Liebe und Sorgfalt erfolgt die Bewirtung bei Festen.



Die Mensa hat ein eigenes Logo.

In dem neuen Mensaberatungsteam sind alle Beteiligten vertreten und auch die Tischgäste haben Sitz und Stimme. Ideen, Wünsche, Lob und Kritik rund um das Essen und die Gestaltung der Mensa werden künftig gemeinsam besprochen.

Mit einer neuen dritten Menülinie ist es gelungen, die Attraktivität und Wertschätzung der Mensa bei Mitarbeitenden und Studierenden zu steigern. Die tägliche Salatbar wird auch von den Kindern und Jugendlichen reichlich genutzt und es gibt jetzt täglich zusätzlich Obst. Die Lebensmittelreste wurden um die Hälfte reduziert durch die Schulung der Ausgabekräfte, durch neue Portionsgrößen an der Ausgabe und durch Aufklärung der Schülerinnen und Schüler zum Umgang mit Speiseresten.

Die Schule hat regionale Lieferanten gefunden, die zum Teil auch Bio-Lebensmittel anbieten. Mittlerweile erhalten die Internatskinder hauptsächlich Lebensmittel aus regionaler Herkunft zum Frühstück und Abendessen. Für den wöchentlichen Obsttag stehen

regionale Früchte zur Verfügung und die Kinder bereiten das Obst mit Hilfe der Schulkrankenschwester für alle vor.

Insgesamt ist der veränderte Speiseplan mit den Empfehlungen der DGE und neuen Gerichten von allen gut angenommen worden. Auch die Vollkornprodukte und die neuen Fischgerichte mit Fischfilets ohne Panade werden gern gegessen. Alle Menülinien haben von der DGE- und Bio-Zertifizierung profitiert und auch das Essen im Internat hat sich verbessert.

Das Fazit des Mensateams: „Wir sind sehr froh, dass wir im Projekt gemeinsam nach einem Weg gesucht haben, wie wir unsere Mensa schrittweise voranbringen. Wir hatten nie den Eindruck, dass wir ein ganz enges Konzept umsetzen müssen. Das wäre bei unseren verschiedenen Tischgästen gar nicht möglich gewesen.“

Kontakt

Johannes-Wagner-Schule Nürtingen
Neuffener Straße 141-161, 72622 Nürtingen
www.johannes-wagner-schule.de

Träger

Land Baden-Württemberg,
Regierungspräsidium Stuttgart

Schularten

Sonderpädagogisches Bildungs- und
Beratungszentrum mit Internat mit Förderschwer-
punkten Hören und Sprache

Verpflegungsform

Mischküche durch eigene Schulküche

Verpflegungsangebot

Frühstücks-, Mittags-, Abendverpflegung
› An fünf Tagen drei Menülinien
› Täglich ca. 250 Mittagessen

Zertifizierungen

› DGE-Zertifizierung: Schule + Essen = Note 1
› Bio-Zertifizierung





MENSA TRIANGEL E. V. LEONBERG

Die moderne Mensa liegt mitten im Schulzentrum zwischen dem Albert-Schweitzer-Gymnasium, der Gerhart-Hauptmann-Realschule und dem Johannes-Kepler-Gymnasium – daher der Name Triangel. Alle drei Schulen sind offene Ganztagschulen. Der Förderverein betreibt die Mensa. Seine Mitglieder – Eltern, ehemalige Lehrer und Schulleiter, Senioren und „ehemalige“ Eltern – kochen hier seit 2009 ehrenamtlich in unterschiedlichen Gruppen oder auch als Springer in spontanen Teams unter der fachlichen Anleitung einer Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin. Angestellt sind außerdem zwei Küchenhilfen und zwei integrative Mitarbeiter.

Die Räume der Mensa sind von 9 -15 Uhr geöffnet, die Essensausgabe findet von 12.00 bis 13.30 Uhr statt. Die Kocheltern und die Mensaleitung treffen gemeinsam die Entscheidung über den Speiseplan. Die Mensa kocht nach Erfahrungswerten, es gibt kein Bestellsystem. Die Kocheltern bringen selbst Rezepte für ihren Kocheinsatz mit. Eine Mitsprachemöglichkeit für die Tischgäste gibt es über das jährliche Treffen mit SMV, Schulleitung, Elternvertretern und Triangel-Vorstand und ein Gästebuch auf der Homepage. Die Schülerinnen und Schüler können außerdem ein Praktikum in der Mensa machen.

Das wurde erreicht

Gemeinsam mit den Kocheltern wurden die Rezepte auf die Empfehlungen des DGE-Standards abgestimmt. Es war eine besondere Herausforderung, die individuellen Vorstellungen der zahlreichen Ehrenamtlichen an die DGE-Vorgaben anzupassen. Abläufe und Einkaufsstrukturen wurden überdacht und Speisepläne in eine andere Ordnung gebracht, um das Vorgehen noch professioneller zu gestalten.

„Wichtig war für uns, unseren Speiseplan und unsere Abläufe von einer außenstehenden Person überprüfen zu lassen und Verbesserungen zu erfahren. In diesem Punkt war das Projekt für uns wertvoll.“

Selma Poell, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin



Knackiger Salat – ein Renner in der Mensa .



Das Kochen großer Mengen macht offenbar nicht nur Arbeit sondern auch viel Spaß.

Es gab Informationsveranstaltungen für Kocheltern, Eltern und Schülerschaft, um Unmut zwischen den Beteiligten zu beseitigen und Gerüchten über die geplanten Veränderungen beim Essen entgegen zu wirken.

Der ohnehin schon große Anteil von regionalen Lebensmitteln konnte noch einmal gesteigert werden. Bioprodukte kommen von einem landwirtschaftlichen Betrieb in der Region, so dass die Bio-Zertifizierung leicht zu erreichen war. Um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, wurden die Ausgabemengen reduziert und dafür ein Nachschlag eingeführt. Dieses Angebot ist auch auf dem Speiseplan vermerkt. Außerdem wurden die Kocheltern geschult. Die Lebensmittelreste werden über die Stadt Leonberg zur Gewinnung von Biomasse genutzt.

Ein weiteres Ziel des Projekts war die Gewinnung von mehr Essensgästen. Die Konkurrenz zur Mensa ist groß, denn es gibt zahlreiche Imbisse und Fast-Food-Lokale in Fußentfernung.

Mitglieder des Triangel-Vereins besuchten zur Werbung SMV-Sitzungen und informierten auf einer Tagung der SMV. Außerdem wurden neue Feed-Back-Möglichkeiten geschaffen: Es gibt jetzt eine App, mit der das Essen bewertet werden kann, eine Rückmeldebox und einen interaktiven Teil auf der Homepage. Damit kann die Akzeptanz der Essensgäste besser als vorher abgefragt werden. Der Speiseplan steht auf der Homepage zur Verfügung. Neue Kocheltern sollen mit einem Tag der offenen Tür und über Elternabende gewonnen werden. Für Interessierte gibt es die Möglichkeit zu einem Schnupperkochen.

Kontakt

Gerhart-Hauptmann-Straße 11, 71229 Leonberg
www.triangel-leonberg.de

Träger

Stadt Leonberg

Schularten

Realschule und Gymnasien

Verpflegungsform

Mischküche durch Verein Triangel e.V.

Verpflegungsangebot

Mittagsverpflegung
› An vier Tagen ein bis zwei Menülinien
› Täglich ca. 250 Mittagessen

Zertifizierungen

› DGE-Zertifizierung: Schule + Essen = Note 1
› Bio-Zertifizierung





SCHULE AM LIMES OSTERBURKEN

Das Themenfeld Ernährung ist neben Schulsport im Schulcurriculum der Schule am Limes in Osterburken verankert. Das macht den Stellenwert bereits deutlich. Als erste Schule in der Region mit Mittagsverpflegung ist es dem Team wichtig, gute Qualität anzubieten und das auch nach außen sichtbar zu machen. Die Schule versteht sich als „Lebens- und Lernraum“ zum Wohlfühlen.

Für das Mittagessen sind 45 Minuten eingeplant, damit die Kinder in Ruhe essen können. Es gibt kostenlos Tee und Wasser. Eine Lehrerin ist bei der Essensausgabe immer dabei und die Schülerschaft kann durch eine „Wunschbox“ Anregungen für den Speiseplan geben. Einmal jährlich trifft sich das Mensa-Team, an dem die Schulleitung, die Leitung der Mensaküche, der aus dem Elternbeirat gewählte Mensabeauftragte und die Schülermitverwaltung teilnehmen.

Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist für die Schule sehr wichtig. Das Essen wird nach Bestellung produziert, die Portionen sind nicht zu groß, aber es gibt bei Bedarf einen Nachschlag.

Das wurde erreicht

Die Mensa bietet nun an vier Tagen ein DGE-Menü an, alternativ können die Schüler*innen sich am reichhaltigen Salatbuffet mit Tagesbeilage und Brötchen bedienen. Die Reduzierung der Häufigkeit von Fleischgerichten und die Einführung von Naturreis waren problemlos umsetzbar.

Auch der Aufbau regionaler Lieferketten gelang gut, so dass am Ende des Projekts ca. 40 % der Wareneinsatzkosten auf regionale Lebensmittel (Molkereiprodukte, Kartoffeln, Äpfel und Gemüse) entfielen.

„Eine funktionierende Schulverpflegung hängt immer an den Menschen, die engagiert und mit viel Zuwendung für die Kinder und Jugendlichen arbeiten. Wenn die Schülerinnen und Schüler mit eingebunden sind, dann schätzen sie „ihre Mensa“ und gehen gerne hin.“

Beate Laumeier, Coach für Kita- und Schulverpflegung

Der geforderte Bioanteil wurde durch regionale und ökologische Molkereiprodukte und TK-Gemüse erreicht. Durch die Verringerung der Fleischmenge standen dafür finanzielle Mittel zur Verfügung. Schwierig für das Team war der große Aufwand der Dokumentation wie etwa die Erstellung einer Rezeptdatei mit Basisspeiseplan für 4-6 Wochen.

Eine große Unterstützung für das Mensa-Team ist die Mensa-AG, die schon vor Projektbeginn federführend von einer Lehrkraft ins Leben gerufen wurde und während des Projekts noch einen höheren Stellenwert erhielt. Die Schülerinnen und Schüler respektieren die AG, insbesondere an der Geschirr-Rückgabestation. Wenn größere Mengen nicht aufgegessen werden, fragt die Mensa-AG nach. So kommen Auffälligkeiten oder anderes Feed-Back schnell beim Küchenteam an. Die Reste vom Salatbuffet werden den letzten Mensagästen angeboten und auch gerne aufgegessen. Die Schule am Limes hatte im Projekt die geringsten Lebensmittelverluste.

Das Marketing für das gute Essen ist jetzt sowohl in der Schule als auch nach außen verbessert. Der nach DGE-Vorgaben umgestaltete Speiseplan bekam ein neues, übersichtliches Design und wird jetzt besser präsentiert. Auf der Homepage werden neben diesen Speiseplänen auch die Aktivitäten der Mensa öffentlichkeitswirksam dargestellt.



Das Küchenteam bereitet die Ausgabe für den Ansturm übersichtlich vor.



Mitglieder der Mensa-AG helfen beim Portionieren und Ausgeben des Desserts.

Kontakt

Schule am Limes GWRS Osterburken
Galgensteige 15, 74706 Osterburken
www.schule-am-limes-osterburken.de

Träger

Stadt Osterburken

Schularten

Gemeinschaftsschule

Verpflegungsform

Mischküche durch eigene Schulküche

Verpflegungsangebot

Mittags- und Pausenverpflegung
› An vier Tagen zwei Menülinien
› Täglich ca. 140 - 160 Mittagessen
› Pausenverpflegung durch Bäcker und Schülerschaft

Zertifizierungen

› DGE-Zertifizierung: Schule + Essen = Note 1
› Bio-Zertifizierung





SCHILLER-GYMNASIUM PFORZHEIM

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“ Dieser Ausspruch von Winston Churchill ist ein Motto des Mensateams des Schiller-Gymnasiums in Pforzheim. In der privaten gebundenen Ganztageschule mit 400 Schülerinnen und Schülern und 40 Lehrkräften werden täglich etwa 400 Essen gekocht und ab 12.30 Uhr ausgegeben. Als Zwischenverpflegung richtet die hauseigene Küche und der örtliche Bäcker verschiedene belegte Brötchen, von der Schule kommen kostenlos Obst und Gemüsesticks. Die Eltern zahlen neben dem Schulgeld einen monatlichen Betrag für das Mittagessen, frisches Obst für Zwischenmahlzeiten, den ganztägigen Kantinenbetrieb sowie den Getränkespender.

Das Thema Essen und eine gute Mensa war in dem Gymnasium schon vor dem Projekt sehr präsent. Es gibt einen Runden Tisch mit Lehrkräften und Schülervertretung, Küchenleitung, Geschäftsführung und Schulleitung. Umfragen bei den Schülern und eine Zufriedenheitsbefragung der Eltern gaben dem Mensateam Feed-Back. Außerdem gibt es eine direkte Zusammenarbeit mit Schülerinnen und Schülern in der Koch-AG des Küchenleiters. Sie ist die beliebteste AG der Schule. Durch eine Neugestaltung des Speisesaals mit neuer Möblierung und besserem Raumkonzept wurde der Lärmpegel gesenkt und die Zufriedenheit der Tischgäste verbessert. Die Schulgemeinschaft kreierte ein Mensa-Logo, das beim landesweiten Tag der Schulverpflegung einen Preis gewann.



„Eine gute Schulverpflegung ist ein Alleinstellungsmerkmal unserer Schule. Das können wir jetzt mit der Zertifizierung in der Öffentlichkeit noch besser darstellen. Das Wichtigste war die Sensibilisierung der Schülerinnen und Schüler sowie der Lehrkräfte und Eltern für das Thema der gesunden Schulverpflegung.“

Andrea Boyer, Geschäftsführerin der Ganztageschule Pforzheim GmbH, Schiller-Gymnasium



Küchenchef Hartmut Wieler bei der Koch-AG.



Die tägliche Essensausgabe mit Bestellsystem.

Die Schule nutzt die MensaMax-Software für die Essensanmeldung, Bezahlung und Rückmeldemöglichkeiten zum Essen, um eine zu große Überproduktion zu vermeiden. Reste werden fachgerecht entsorgt zur Produktion von Biogas oder zu Flugbenzin aus dem anfallenden Altfett.

Das wurde erreicht

Mit dem Projekt wollte die Schule den Stellenwert der Mensa im Schulalltag erhöhen. Die Eltern wurden mit einem Brief informiert und die Schulküche bekam eine eigene Seite unter der Rubrik „Was wir tun“ auf der Homepage. Die Verantwortlichkeit der Schülerschaft wird durch einen Mensadienst gefördert, der für einen sauberen Essraum sorgt und wöchentlich an eine andere Klasse übergeht.

Geschäftsführung und Küchenleitung haben sehr viel Initiative gezeigt, um den Anteil von regionalen Lebensmitteln und Bio-Produkten zu erhöhen, ob-

wohl sich der Aufbau eines Lieferantennetzwerks in der durch Forstwirtschaft geprägten Region rund um Pforzheim anfangs schwierig gestaltete. Doch dieser Aspekt der nachhaltigen Ernährung in der Schule sollte bewusst vertieft werden. Das Mineralwasser liefert ein regionaler Anbieter und die Getränkespender werden nur noch mit ungesüßten Produkten bestückt. Wasser gehört regelmäßig als Getränk zum DGE-Menü.

Um Lebensmittelreste zu vermeiden, wurde das Bestellsystem angepasst und die Nutzung intensiviert. Der Küchenleiter erstellte außerdem eine Liste mit beliebten und weniger beliebten Gerichten. Bei der Verringerung von Lebensmittelverschwendung gibt es nach Ansicht des Mensateams noch Potential für Verbesserungen.

Kontakt

Ganztageschule Pforzheim GmbH
Siedlungstraße 38, 75180 Pforzheim
www.schiller-gymnasium.com

Träger

60 % GmbH mit Stadt Pforzheim, 40 % Förderverein

Schularten

Gymnasium

Verpflegungsform

Mischküche durch eigene Schulküche

Verpflegungsangebot

Mittags- und Pausenverpflegung sowie Catering bei Schulfesten

- › An fünf Tagen drei Menülinien
- › Täglich ca. 400 Mittagessen

Zertifizierungen

- › DGE-Zertifizierung: Schule + Essen = Note 1
- › Bio-Zertifizierung





VALCKENBURGSCHULE ULM

Als Berufsbildende Schule mit den Profilen Ernährung, Biotechnologie, Soziales und Gesundheit sieht die Valckenburgschule eine nachhaltige Schulverpflegung als verpflichtend an und möchte eine Vorbildfunktion einnehmen. Die Valckenburgschule bietet den Hauptschulabschluss, die mittlere Reife (Fachschulreife), die Fachhochschulreife und die allgemeine Hochschulreife (Abitur) sowie berufliche Abschlüsse und Weiterbildungen in der Altenpflege, der Gastronomie, der Landwirtschaft und dem Sozialwesen an. Mit dem Projekt sollte das Speisenangebot optimiert und alle Beteiligten in der Schule für den hohen Stellenwert guten Essens (noch mehr) sensibilisiert werden.

Die Schule betreibt eine eigene Großküche, in der Schülerinnen und Schüler aus vier Klassen an vier Verpflegungstagen unter Anleitung von Lehrkräften und dem Mensapersonal für alle Mitschüler das Mittagessen kochen. Es gibt drei Menülinien: mit Fleisch, vegetarisch/vegan, Salatteller. In der 6. und 7. Schulstunde ist die 90-minütige Ausgabezeit. Da die Bewirtschaftung der Mensa Teil des Unterrichts ist, gibt es Besprechungen und Planungen zwischen Lehrkräften, Mensaleitung und Schülerschaft. Die Jugendlichen können ihr Feedback durch mündliche Rückmeldungen, Umfragen und auch über die SMV an die Mensa weitergeben. Durch das Modell „Schüler kochen für Schüler“ ist die Essensbeteiligung hoch.

Kontakt

Valckenburgufer 21, 89073 Ulm
www.valckenburgschule.de

Träger

Alb-Donau-Kreis

Schularten

Berufliches Bildungszentrum

Verpflegungsform

Mischküche durch eigene Schulküche
„Schüler kochen für Schüler“

Verpflegungsangebot

Mittags- und Pausenverpflegung
› An vier Tagen drei Menülinien
› Täglich ca. 250 Mittagessen

Zertifizierungen

› DGE-Zertifizierung: Schule + Essen = Note 1
› Bio-Zertifizierung

„In einer Schule, in der unter anderem auch Ernährung, Gastronomie, Hauswirtschaft und Gesundheit Unterrichts- und Ausbildungsbereiche sind, sollte die Schulverpflegung in der eigenen Mensa das natürlich auch widerspiegeln. Die Zufriedenheit der Gäste ist durch das Projekt gestiegen.“

Jan-Stefan Hettler, Schulleiter



In der neu umgebauten Küche können Mensateam, Lehrkräfte und Schüler*innen gut zusammenarbeiten.



Ein leckeres Mittagessen, zubereitet von Schüler*innen unter Anleitung der Lehrkraft und der Mensamitarbeiterinnen nach den Vorgaben der DGE.

Das wurde erreicht

Die Schulleitung hat das Projekt stark unterstützt. Die DGE-Zertifizierung passt sehr gut in den Gesundheits- und Ernährungsschwerpunkt der Schule. Auf der Homepage steht jetzt: „In unserer DGE-zertifizierten Mensa ... kochen Schüler für Schüler von Montag bis Donnerstag ein Essen nach den Prinzipien „regional – biologisch – nachhaltig“, das besonders gut ist.“ Auch die Bio-Zertifizierung war viel einfacher zu erreichen als gedacht.

Die Tischgäste haben die optimierten Speisepläne sehr gut angenommen. Vollkornprodukte wurden sogar bevorzugt gewählt. Es gibt jetzt kostenloses Trinkwasser bei den Mahlzeiten aus einem Wasserspender. Angespornt durch die Zertifizierung sollen künftig so weit möglich noch mehr regionale Produkte und Erzeugnisse aus biologischem Anbau in der Mensaverpflegung eingesetzt werden.

Gegen Lebensmittelverschwendung hat die Schule mehrere Maßnahmen eingeführt. Die Beilagenmengen wurden neu kalkuliert und eine Kooperation mit einem Food-Sharing-Programm begonnen. Außerdem ist das Thema jetzt Bestandteil des Unterrichts. Ernährungsbildung und Verpflegung gehen so Hand in Hand. In der neuen Mensa, die 2020 bezogen wurde, wird es durch ein Bestellsystem noch weniger Reste geben.

Das sehr positive Fazit: „Wir sind sehr zufrieden mit dem Verlauf des Modellprojekts. Es ist positiv zu sehen, wieviel sich verändert hat.“





DURCH CATERER BELIEFERTE SCHULEN

AUGUST-RUF-BILDUNGS- ZENTRUM ETTENHEIM

Das August-Ruf-Bildungszentrum ist eine Verbundschule aus Grund-, Werkreal- und Realschule. Die Grundschule wird als Ganztagschulen in Wahlform betrieben, das heißt die Eltern wählen für ein Schuljahr verbindlich die Ganztagschule. Über die Hälfte der Kinder sind dafür angemeldet. Beim Mittagessen werden die Kinder von Betreuungskräften begleitet, zwei Menüs stehen zur Auswahl. Es gibt Gruppentische und das Essen wird am Tisch ausgegeben. Es wird besonders Wert auf eine familiäre und ruhige Essatmosphäre gelegt. Die soziale Komponente des Essens spielt eine große Rolle.

Neben der gemütlichen Mensa im Grundschulbereich, gibt es seit 2015 noch einen moderner gestalteten Essbereich für die weiterführenden Schulen, der sich zum Mittelpunkt des Schulbetriebs für die Sekundarstufe entwickelt hat und auch für Gruppenarbeiten zur Verfügung steht. Für die Pause sind im Mittagsband 1,5 Stunden eingeplant. Der Förderverein der Eltern der Realschule hat die Mensa durch die Anschaffung von neuem Essgeschirr besonders unterstützt. Einen Runden Tisch gibt es mit allen Schulen, den Schulleitungen, der SMV, dem Elternbeirat, der Stadt Ettenheim und dem Caterer.

Die Stöckel GmbH in Kehl liefert das Essen warm an und betreibt die Ausgabestellen in beiden Mensen sowie die Pausenverpflegung. Sie setzt bevorzugt regionale und hochwertige Lebensmittel aus kontrolliertem Anbau für ihr gesamtes Angebot ein. Über das Online-Bestellsystem MensaMax können die Eltern oder Schülerinnen und Schüler bis zu zwei Wochen im Voraus zwischen zwei Menüs (vegetarisch / Fisch oder Fleisch) wählen.

Kontakt

Bienlestr. 19, 77955 Ettenheim
www.august-ruf-biz.de

Träger

Stadt Ettenheim

Schularten

Grundschule, Werkrealschule und Realschule
(Verbundschule)

Verpflegungsform

Warmanlieferung

Caterer

Fa. Stöckel GmbH, Kehl
Neudorfstraße 50, 77694 Kehl

Verpflegungsangebot

Mittags- und Pausenverpflegung
› An vier Tagen vier Menülinien
› Täglich ca. 160 Mittagessen

Zertifizierungen

› DGE-Zertifizierung: DGE-Logo für Caterer



„Mit der Mensa haben wir einen atmosphärisch sehr gelungenen Mittelpunkt der Schule.“

Beate Ritter, Rektorin des August-Ruf-Bildungszentrums

Das wurde erreicht

Die Umstellung der Speisepläne nach DGE-Vorgaben wurde erreicht. Sie sind jetzt auf der Homepage abrufbar, so dass sich die Kinder und Jugendlichen besser informieren können. Über das Bestellsystem können die Tischgäste außerdem dem Caterer zum ausgewählten Essen jetzt auch direkt ein Feed-Back geben. Außerdem wurde ein Kummerkasten installiert.

Die Tellerreste wurden durch das Wiegen und Protokollieren vermindert. Die noch verbliebenen Reste werden über eine Fachfirma entsorgt. Das Thema Lebensmittelverschwendung wird außerdem im Unterricht behandelt, so dass die Schülerinnen und Schüler achtsamer mit ihrem Essen in der Mensa umgehen. Diese Verbindung zwischen Ernährungsbildung und Mittagessen ist besonders positiv zu bewerten.

Die Schule wird sich außerdem am landesweiten Tag der Schulverpflegung beteiligen. Dadurch wird Essen und Trinken noch viel mehr in den Mittelpunkt gestellt werden und viele Klassen werden ihre Mensa bewusster wahrnehmen. Die Akteure der Schulverpflegung erhoffen sich dadurch eine noch größere Akzeptanz der Mensa.



Die großzügige Essensausgabe für die weiterführenden Schulen in der Mensa Bienlestraße.



In der Mensa der Grundschule essen die Kinder im Klassenverband in familiärer Atmosphäre.



CHRISTIAN BAUER MENSA SCHULZENTRUM WELZHEIM

Zu dem Welzheimer Schulzentrum gehören die Hofgarten-Grundschule, die Bürgfeld-Gemeinschaftsschule, die Janusz-Korczak-Schule mit Sonderpädagogischem Bildungs- und Beratungszentrum (SSBZ), die Kastell-Realschule und das Limes-Gymnasium.

Bereits seit Mai 2007 bietet die Christian Bauer Mensa allen Schüler*innen und Lehrkräften in der Zeit von 8.00 bis 14.00 Uhr Pausenverpflegung und Mittagessen an.

2015 übernahm die Müller Gastronomie GbR mit Florian Müller die Mensa. Der Caterer legte schon vor Beginn des Projektes großen Wert auf regionale und saisonale Lebensmittel. In einer anderen von ihm betriebenen Mensa erhielt er im Jahr 2018 die erste „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus“-Zertifizierung in Baden-Württemberg.

Zu den Pluspunkten der Christian Bauer Mensa gehören die Frischküche und die kurzen Warmhaltezeiten, denn es wird laufend nachproduziert.

Seit 2007 gibt es einen Trinkwasserbrunnen, der von den Mensa-Nutzern sehr gut angenommen wird. Die Gläser hierfür werden gestellt. Seit 2007 ist Frau Ina Schneider, Stadt Welzheim, Mensabeauftragte und Mensakoordinatorin.

Der „Runde-Tisch-Mensa“ ist ein Zusammentreffen aller Mensabeteiligten (Schülervertreter, Caterer, Schulleitungen, Schulträger, Elternvertretungen, Mensabeauftragter), um über die aktuelle Situation der Mensa zu diskutieren, Rückmeldungen geben zu können, Anregungen und Ideen zu entwickeln und den Austausch zu fördern. Rückmeldung zur Zufriedenheit werden entweder über einen kleinen Vordruck in Postkarten-Größe oder direkt mündlich dem Mensa-Team gegeben.

„Wir haben von dem Modellprojekt gelesen und festgestellt, dass unsere Schulverpflegung schon so gut ist, dass wir nicht viel ändern müssen. Wir machen die Zertifizierung auch, um auf unsere Qualität aufmerksam zu machen.“

Ina Schneider, Stadt Welzheim

Das Essen wird vorbestellt, um Überproduktion zu verhindern. Es gibt aber auch eine große Zahl von „Spontanessern“. Um ihre Zahl zu reduzieren, bezuschusst die Stadt Welzheim jedes über das Bestellsystem Sams-On vorbestellte Essen mit einem Euro. Dieser Anreiz ist auch im Sinne der Vermeidung von Lebensmittelabfällen interessant, denn je mehr das Bestellsystem genutzt wird, desto weniger Lebensmittelreste fallen an.

Das wurde erreicht

Die Voraussetzungen für die DGE-Zertifizierung waren beim Caterer bereits sehr gut. Es musste nur an wenigen Stellen optimiert werden. Auf der Speisekarte wird das verbesserte Angebot deutlich: „Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.“ Das Bio-Sortiment wurde erweitert, alle angebotenen Nudeln sind in Bio-Qualität. Der Caterer zieht ein erstes Fazit: „Ich sehe an den Bestellungen, dass manche Eltern nur die Gerichte mit DGE-Standard für ihre Kinder bestellen.“

Ein wichtiges Ziel für Schulträger und Caterer war die Förderung der Akzeptanz der Mensa. Bei einem Runden Tisch aller Akteure wurde festgestellt, dass die Qualität der Mensa und der Vorzug von frisch gekochtem Essen längst nicht allen bekannt bzw. bewusst waren. Ein neuer Flyer mit den vielen Pluspunkten der Mensa informierte dann Anfang des Schuljahres alle Schülerinnen und Schüler sowie die Eltern. Die Lehrkräfte wurden auf der Gesamtlehrerkonferenz informiert. Der Caterer bot zusätzlich

auch Aktionswochen an. Unter dem Motto „Suppe statt Pommes“ gab es zum Beispiel für den Preis einer Portion Pommes eine leckere Kürbissuppe. Die Bürgerstiftung Region Welzheimer Wald unterstützte diese Aktion. Es gab verschiedene Berichte in der Presse, die die gute Mensa in den Mittelpunkt rückten und zeigten, dass die Schulverpflegung für alle Beteiligten einen sehr hohen Stellenwert hat.



*Die Kunstobjekte in der Mensa gestalteten Schüler*innen des Limes-Gymnasiums unter Leitung von Peter Haury.*



Das Mensa-Team des Caterers: Georgia Mpampakou, Selahattin Yilmaz, Florian Müller (v. li.)

Kontakt

Stadt Welzheim
Helmut-Glock-Straße 9, 73642 Welzheim
E-Mail: cbmensa@szwelzheim.de

Träger

Stadt Welzheim

Schularten

Gemeinschaftsschule, Grundschule, Realschule,
Sonderpädagogisches Bildungs- und Beratungszentrum, Gymnasium

Verpflegungsform

Frischküche durch Müller Gastronomie GbR,
Schorndorf

Verpflegungsangebot

Mittags- und Pausenverpflegung
› An fünf Tagen vier Menülinien
› Täglich ca. 100 Mittagessen

Zertifizierungen

› DGE-Zertifizierung: DGE-Logo für Caterer
› Bio-Zertifizierung





JOHANN-WÖLFFLIN-SCHULE OBERKIRCH

Die Johann-Wölfflin-Schule Oberkirch ist eine teilgebundene Ganztagschule. Als Teil des Betreuungskonzeptes essen alle Kinder der Ganztagesklassen gemeinsam mit den Betreuungskräften in der Mensa zwischen 12.00 und 14.00 Uhr zu Mittag. Es gibt einen Runden Tisch mit Schulleitung, Betreuungskräften, Schulträgervertretung und Eltern. Die Schülerschaft kann durch einen Fragebogen Rückmeldung geben. Die Eltern nutzen zur Vorbestellung und Abrechnung das System „Mampf“. Die Kinder haben die Wahl zwischen zwei Menüs, kostenloses Wasser zum Trinken steht zur Verfügung. Da Kinder nach Erfahrung der Mensa oft die Beilagen nicht aufessen, gibt es kleinere Ausgabemengen und auf Wunsch einen Nachschlag. Essensreste werden über einen zertifizierten Entsorger abgegeben.

Der Caterer Joachim Grünbacher, Betreiber des Gasthauses „Zum Eichberg“ in Achern-Fautenberg, beliefert die Schule seit 2016 mit einer Mischung aus Frischküche und Warmverpflegung. Fleisch, Gemüse, Teigwaren und Sättigungsbeilagen werden in der Cafeteria im Hans-Furler-Gymnasium, das er ebenfalls versorgt, zubereitet. Mit der Projektteilnahme wollte der Caterer ein sichtbares Zeichen für die Qualität des Verpflegungsangebots nach außen setzen. Neben der Erweiterung um Bio-Lebensmittel war ihm vor allem der Ausbau und die Förderung von regionalen Lieferketten wichtig.

Das wurde erreicht

Die Überprüfung der Speisepläne und das Einbauen neuer Gerichte auf der Basis des DGE-Qualitätsstandards ließen sich gut umsetzen. Als hilfreich erwiesen sich dabei die Rezeptdatenbank und die Saison- und Themenspeisepläne von IN FORM, einem Angebot

„Gesunde und ausgewogene Ernährung ist für Kinder das Wichtigste, das man anbieten kann. Es ist nicht verkehrt, sich zu zertifizieren um eine Bestätigung der guten Arbeit zu erhalten.“

Joachim Grünbacher, Gasthaus „Zum Eichberg“ in Achern-Fautenberg



Die Rezeptdatenbank von IN FORM war bei der Verbesserung des Speiseplans hilfreich.



Die Mensa ist hell und freundlich mit Fensterdeko passend zur Jahreszeit.

des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (www.in-form.de).

Die Küche verwendet jetzt noch mehr regionale Lebensmittel. Der Caterer hat auf seiner Bestellinternetplattform eine Rubrik „Unsere Lieferanten“ eingerichtet. Darin sind sehr transparent die Lieferketten und die Selbstherstellung der Speisen dokumentiert. Auf den Speiseplänen ist das DGE-zertifizierte Menü deutlich als Empfehlung des Tages ausgewiesen. Besonders positiv war die Reaktion der Eltern auf die Zertifizierung. Die Zufriedenheit verbesserte sich deutlich, unberechtigte Kritik war kaum mehr zu hören. Auch die Kinder nahmen die Veränderungen sehr gut an und die Akzeptanz des Essens stieg. Vor der Zertifizierung wurden mittags auch Snacks am Kiosk in der Schule angeboten. Diese meist wenig ausgewogene Alternative ist entfallen, damit die Grundschul Kinder das gute Mittagessenangebot nutzen. Die Eltern unterstützten diese Änderung. Für Kinder, die zu Mittag ein Vesper mitbringen, gibt es jetzt einen extra Tisch in der Mensa, so dass

auch sie in Ruhe ihr Mittagessen einnehmen können.

Das Thema Lebensmittelverschwendung behandelten auch die Lehrkräfte im Unterricht. Dadurch nahm die Sensibilisierung der Kinder, der Lehrkräfte und auch des Betreuungspersonals beim Mittagessen stark zu. Probierhappen für neue Gerichte wurden eingeführt und Regeln erarbeitet, bei welchem Gericht und wie viel Nachschlag die Kinder bekommen können.

Wichtig für den Erfolg des Essens ist auch eine angenehme Essatmosphäre. Die Schulleiterin hat sich hier besonders engagiert und gemeinsam mit dem Schülerrat Mensa-Regeln auf der Basis der Frage „Was ist für eure Wohlfühlumgebung wichtig?“ erarbeitet. Die Regeln betreffen vor allem die Umgangsformen am Tisch, um die Lautstärke bei den Mahlzeiten zu vermindern, aber auch die Festlegung günstiger Laufwege für die Ausgabe des Essens und für die Tellerrückgabe. Verbessert wurde auch die Kommunikation mit den Tischgästen, unter anderem durch die Schaffung eines Kummerkastens.

Kontakt

Schwarzwaldstraße 11, 77704 Oberkirch
www.grundschule-oberkirch.de

Träger

Stadt Oberkirch

Schularten

Grundschule

Verpflegungsform

Warmanlieferung durch Gasthaus „Zum Eichberg“, Achern-Fautenbach

Verpflegungsangebot

Mittagsverpflegung
› An vier Tagen drei Menülinien
› Täglich ca. 130 Mittagessen

Zertifizierungen

› DGE-Zertifizierung: DGE-Logo für Caterer
› Bio-Zertifizierung





ERICH-KÄSTNER - GEMEINSCHAFTSSCHULE LAICHINGEN

Ursprünglich hatte sich die Stadt Laichingen als Schulträger mit dem ganzen Schulzentrum um die Teilnahme am Modellprojekt beworben. Die Anne-Frank-Realschule und das Albert-Schweitzer-Gymnasium mussten jedoch ausgeschlossen werden, weil die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) Mensen mit drei oder weniger Verpflegungstagen nicht zertifiziert. Die Erich-Kästner-Gemeinschaftsschule mit 4 Verpflegungstagen führte das Projekt erfolgreich zu Ende.

Das Essen wird vom Gasthaus Lamm in Blaubeuren-Asch warm angeliefert und durch Angestellte der Stadt Laichingen und ehrenamtliche Helfer im Foyer der Jahnhalle ausgegeben. Es gibt drei Menülinien, Getränke werden kostenfrei von der Stadt zur Verfügung gestellt und stehen auf den Tischen bereit. Der Caterer ist spezialisiert auf Gemeinschaftsverpflegung für verschiedene Altersgruppen. Er legt sehr viel Wert auf gutes Essen für die Kinder. Sein Betrieb ist bereits DGE-zertifiziert und verwendet zum größten Teil regionale Lebensmittel. Deshalb ist er einer der Pilotbetriebe für die neue „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus-Zertifizierung“ in Baden-Württemberg und bietet jeden Tag ein Gericht aus regionalen Zutaten an. Im Rahmen des Projekts wollte der Caterer zusätzlich die Bio-Zertifizierung erreichen.

In der Schule fielen sehr große Mengen von Lebensmittelresten an. Dieses Problem sollte durch das Projekt verringert werden. Allen Projektbeteiligten war außerdem besonders wichtig, die Zahl der Essensgäste zu steigern und besser gegen die Konkurrenz der Imbisse in der Stadt bestehen zu können.

„Eltern fordern allgemein einen guten Standard in der Schulverpflegung und tragen dies im Rathaus, wie auch in den Schulen vor. Daher ist eine offizielle Auszeichnung bzw. Zertifizierung eine wichtige Kennzeichnung nach außen, welche für die Qualität der Mensa spricht.“

Svenja Troll, Stadt Laichingen

Das wurde erreicht

Die Schule hatte für das Zertifikat „Schule + Essen = Note 1“ viele Aufgaben zu bewältigen, obwohl der Caterer bereits DGE zertifiziert war. Dies beanspruchte wesentlich mehr Zeit und Energie, als vorerst gedacht. Letztendlich hat sich die Arbeit gelohnt und es haben sich neue Überlegungen und Ideen entwickelt. Es gab auch ein Vor-Ort-Interview mit einem regionalen Radiosender, welcher live aus der Mensa berichtete.

Die Essenszahlen sind durch das Projekt leicht gestiegen. Es gab einen Infobrief an die Schülerinnen und Schüler und einen besseren Austausch zwischen allen Kooperationspartnern, einschließlich der Schulleitung und der Eltern. Die Akzeptanzsteigerung wird in der Schulverpflegung ein Dauerthema bleiben. Notwendig ist besonders der Kontakt zwischen dem Caterer und dem Ausgabepersonal. Nur dadurch gibt es ein gutes Feed-Back. Auch das Problem der Lebensmittelverschwendung konnte durch diesen neuen Austausch erheblich verringert werden. Das Ausgabepersonal wurde besonders sensibilisiert. Es wird jetzt weniger geschöpft und eine Liste der Tops und Flops geführt.

Durch das Erreichen des Bio-Zertifikats sowie die schon bestehenden Zertifikate der DGE und von „Schmeck den Süden“ wird der Caterer die verschiedenen Ansätze miteinander vernetzen und bei der Auswahl von Lebensmitteln und der Zubereitung Synergien erreichen. Der Caterer sieht den Weg zur Zertifizierung als nicht immer einfach an, aber wenn die Schritte für die Zertifizierung gut durchdacht und geplant sind, ist dies machbar und richtig.



Das freundliche Ausgabepersonal bei der Verteilung der Essen.



Die gedeckten Tische laden zum Verweilen ein.

Kontakt

Max-Lechler-Straße 2, 89150 Laichingen
www.eks-laichingen.de

Träger

Stadt Laichingen

Schularten

Gemeinschaftsschule, Grundschule

Verpflegungsform

Warmanlieferung durch Mattheis Gastronomie,
Gasthaus Lamm, Blaubeuren-Asch

Verpflegungsangebot

Mittags- und Pausenverpflegung
› An vier Tagen drei Menülinien
› Täglich ca. 120 Mittagessen

Zertifizierungen

› DGE-Zertifizierung: Schule + Essen = Note 1 für
Ausgabe an der Schule sowie DGE-Logo für Caterer
› Bio-Zertifizierung





ERGEBNISSE VON A - Z

Ausgewogene und gesundheitsfördernde Speisenangebote

„Gesund und lecker gehören zusammen.“ Nach diesem Motto wurden die Speisenangebote im Projekt auf den Prüfstand gestellt und anhand der Vorgaben des 2018 geltenden DGE-Qualitätsstandards (4. Auflage, 3., korrigierter Nachdruck 2018) überarbeitet. Die Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan mit den Häufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen für das Mittagessen waren dafür die Basis (s. Tabelle). Die konkrete Ausgestaltung war jedoch sehr flexibel und wurde vor Ort passend zur jeweiligen Einrichtung ganz unterschiedlich umgesetzt.

„Gesunde und ausgewogene Ernährung ist für Kinder das Wichtigste, das man anbieten kann.“

Joachim Grünbacher, Gasthaus „Zum Eichberg“ in Achern-Fautenberg

Das Herangehen aller Verantwortlichen an diese Aufgabe mit großer Offenheit und ohne Vorurteile war dabei ganz entscheidend für den Erfolg. Das galt sowohl bei der Auswahl der Lebensmittel als auch bei der Aufnahme neuer Gerichte auf den Speiseplan. Es gab Schulen, bei denen Schülerinnen, Schüler und Lehrkräfte die Veränderungen begeistert aufgenommen haben und Vollkornnudeln oder die neuen abwechslungsreichen Fischgerichte ohne Panade sehr gerne aßen. In anderen Einrichtungen stießen Vollkornreis und mehr Gemüse eher auf Skepsis. Verbesserungen in der Akzeptanz ließen sich oft durch veränderte Rezepturen oder ein anderes Produkt etwa aus der Gruppe der Vollkornnudeln erreichen.

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: – mind. 4 x Vollkornprodukte – max. 4 x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat
Obst	mind. 8 x
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 8 x Fleisch/Wurst davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch mind. 4 x Seefisch davon mind. 2 x fettreicher Seefisch
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl
Getränke	20 x ungesüßte Getränke

*Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan
(DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 2018)*

Aufbau von Rezeptdatenbanken

Je nach Verpflegungsform gab es in den Einrichtungen verschiedene Arten der Rezeptdokumentation. Das genaue Aufschreiben von Rezepten ist Voraussetzung für eine gute Planung, den Einkauf, die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen, die Reduzierung von Lebensmittelresten, eine Nährstoffberechnung und vieles mehr. Nicht nur bei Personalwechsel zeigen sich die Vorteile der Rezeptdokumentation.

Für kleinere Einrichtungen und Nicht-Profis im Mensateam war die aufwendige Dokumentation neben der täglichen Arbeit eine Belastung, da es kaum Vorarbeiten auf diesem Gebiet gab. Die Abstimmung verschiedener Kochteams erforderte viel Engage-

ment und Überzeugungsarbeit, um die individuell gewohnten Arbeitsabläufe, Lebensmittelmengen und Zubereitungsarten zu überdenken. Aber es zeigte sich auch, dass die Zusammenarbeit mit den Coaches die Speisepläne ausgewogener und die Abläufe effizienter machte. Gemeinsam fanden sich Maßnahmen, um die Attraktivität des Essens für die Schüler zu steigern und den Wünschen der verschiedenen Gruppen von Tischgästen besser gerecht zu werden.

Wenn die Rezeptdatenbank den Schülerinnen und Schülern zugänglich gemacht wird, ist eine Beschäftigung mit dem Speisenangebot auch im Unterricht möglich: Verbesserungsvorschläge lassen sich erarbeiten, der Einbau von saisonal verfügbaren Produk-

ten üben und beispielhafte Nährwertberechnungen durchführen. Eine solche Verknüpfung von Speiseplan, Rezepten und Unterricht wäre in vielen Schulen möglich und würde die im Lehrplan verankerte Ernährungsbildung ganz praxisnah umsetzen.

Noch zu wenig bekannt sind die Rezeptdatenbank und die nährstoffoptimierten Wochenspeisepläne für verschiedene Altersstufen, herausgegeben von „IN FORM, Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Sie sind sehr hilfreich und stehen zum kostenlosen Download zur Verfügung unter <https://www.schuleplusessen.de/rezepte/>. Nur einige Schulen griffen auf dieses Angebot zurück.

Mehr Transparenz im Angebot

Ein strukturierteres Vorgehen zeigte sich in den Schulen zum Beispiel in genaueren Speisebezeichnungen und dem Verzicht auf Phantasienamen sowie in den eindeutig benannten Menülinien „vegetarisch“ oder „mit Fleisch/Fisch“. Tischgäste können sich so besser informieren und die Zufriedenheit stieg. Die Einrichtung einer speziellen Menülinie für die etwas ältere Kundschaft brachte in einer Schule zusätzliche Gäste und steigerte die Akzeptanz.

Das Durchdenken der Speisepläne brachte oft auch mehr Abwechslung in die Gerichte. Es wurde mehr Augenmerk auf die Rotation der Gerichte gelegt, so dass Schüler*innen, die zum Beispiel nur am Dienstag und Donnerstag essen, immer ein bestimmtes Nudelgericht oder Dessert bekommen und dadurch – oft ganz ungerechtfertigt – den Eindruck von sehr wenig Neuem erhalten.

Die Kommunikation über die neuen Speisepläne erwies sich als eine ganz spezielle zusätzliche Aufgabe. Die Auslobung des DGE-Menüs auf den Speiseplänen machte den Mensabesucher*innen die Vorteile der Umstellung gut deutlich – aber es zeigte sich hier noch viel Verbesserungspotential.

Das Modellprojekt bot den Beteiligten die Chance mit Begleitung einer Fachkraft alle Abläufe auf den Prüfstand zu stellen, Einkaufsstrukturen zu überdenken und Speisepläne unter die Lupe zu nehmen. Diese Erwartungen waren für die Einrichtungen oft auch der Anlass für die Bewerbung. Es ging ihnen also um ein ganzheitliches Vorgehen und nicht nur um den Austausch von Reis gegen Vollkornreis oder die Einführung eines Bioprodukts. Die Hospitation der Coaches für einen ganzen Arbeitstag wäre bei der Verschiedenartigkeit der Einrichtungen eine Hilfe für deren Beratung gewesen. Aber auch so wurde geschafft, neue Maßnahmen in die regulären Abläufe der Schule mit einzubinden und das möglich zu machen, was gut umsetzbar ist und die Akteur*innen auf Dauer nicht überfordert.

Beschaffung der Lebensmittel

Mit dem durchdachten Einkauf von Lebensmitteln kann die Schulverpflegung einen ganz konkreten Beitrag zum oft sehr abstrakten Begriff Nachhaltigkeit leisten. Deshalb hatten die Ziele „Förderung von regionalen Lebensmitteln“ und „Erhöhung des Anteils an Produkten in Bio-Qualität“ im Projekt einen großen Stellenwert. Diese Ziele finden sich auch in den Nachhaltigkeitsstrategien der Bundesregierung und der Landesregierung Baden-Württemberg.

Einige Modellschulen hatten in ihren Erwartungen zu Beginn schon ganz deutlich den Wunsch nach einer



Das Gütesiegel „Gesicherte Qualität Baden-Württemberg“ und das entsprechende Bio-Siegel garantieren die Herkunft und Verarbeitung der Produkte in Baden-Württemberg.

nachhaltig betriebenen Mensa formuliert. Sie wollten durch ihr Lebensmittel- und Speisenangebot ein nachhaltigeres Ernährungsverhalten ihrer Tischgäste und aller anderen Akteure anregen.

Einkauf regionaler Lebensmittel

Das Bewusstsein für die Bedeutung von frischen Lebensmitteln aus der Region war in vielen Schulen bereits vorhanden. Durch das Projekt ließen sich aber viele neue Lieferketten aufbauen, die in Zukunft vor allem Obst und Gemüse, aber auch Fleisch und Milchprodukte aus regionaler Erzeugung auf die Speisepläne bringen werden. Auch Erzeugnisse aus regionalen Mühlen sowie regionales Mineralwasser und andere Getränke wurden in das Angebot integriert. Schulen in Regionen, in denen das Schwergewicht nicht auf der Landwirtschaft liegt, haben ebenfalls heimische Lebensmittel für die Mensa gefunden. Das ist besonders wichtig und zeigt, dass man oft mit einer gezielten Suche und mehr Vernetzung erfolgreich sein kann. Der persönliche Kontakt zum Erzeuger und eine genaue Recherche zu den Produkten bei den Herstellern sind empfehlenswert, denn der Begriff „regionales“ Lebensmittel mit Bezeichnungen wie „aus der Region“ oder „von hier“ sind nicht geschützt. Die Anbieter können selbst bestimmen, wie groß „ihre“ Region ist, und dürfen mit eigenen Marken oder Logos mit unterschiedlichsten Kriterien für ihre Produkte werben. Regionalzeichen mit festgelegten Anforderungen können eine Hilfe bei der Beschaffung sein (Infos unter www.label-online.de). Informationen finden sich oft auch in den Verzeichnissen der Direktvermarkter, die die Landratsämter zur Verfügung stellen.

Spitzenreiter in der Verwendung regionaler Lebensmittel war ein Pächter, der bereits vor Beginn des

Projekts mit dem landesweiten Gastronomieprogramm „Schmeck den Süden“ zusammenarbeitete und für eine andere Mensa die neue „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus“-Zertifizierung erwarb. Das Zertifikat wurde von der MBW Marketinggesellschaft mbH in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Baden-Württemberg und dem Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz entwickelt und wird seit 2017 verliehen. Zertifizierte Caterer bieten auf ihrer Regionalen Speisekarte regelmäßig Produkte aus Baden-Württemberg an.

Einkauf ökologisch erzeugter Lebensmittel

Zu Beginn des Projekts zeigten sich einige Schulen skeptisch, ob sie den geforderten Anteil von 15 % an Biolebensmitteln erreichen können. Befürchtet wurden zu hohe Kosten und schlechte Einkaufsmöglichkeiten. Doch alle Schulen verwenden jetzt mindestens 15 % der Lebensmittel aus Bioanbau, bei einigen sind es wesentlich mehr. Das Projekt war ein Anstoß, sich auf die Suche nach Lieferanten zu machen und das Veränderungspotential im Betrieb genauer zu analysieren.

Die Umstellung der Speisepläne nach den Kriterien des DGE-Qualitätsstandards war eine große Unterstützung bei der möglichst kostenneutralen Erhöhung des Bio-Anteils. Durch den verringerten Fleischeinsatz konnten zum Beispiel Joghurt und Quark in Bio-Qualität eingekauft werden, ohne die Wareneinsatzkosten zu erhöhen. Natürlich gab es auch regionale Unterschiede, etwa in der Verfügbarkeit von frischem Obst, Gemüse oder Kartoffeln. Trockenware wie Nudeln, Hülsenfrüchte und Gewürze oder aber Getränke waren jedoch überall in Bio-Qualität und oft aus baden-württembergischer Erzeugung verfügbar.

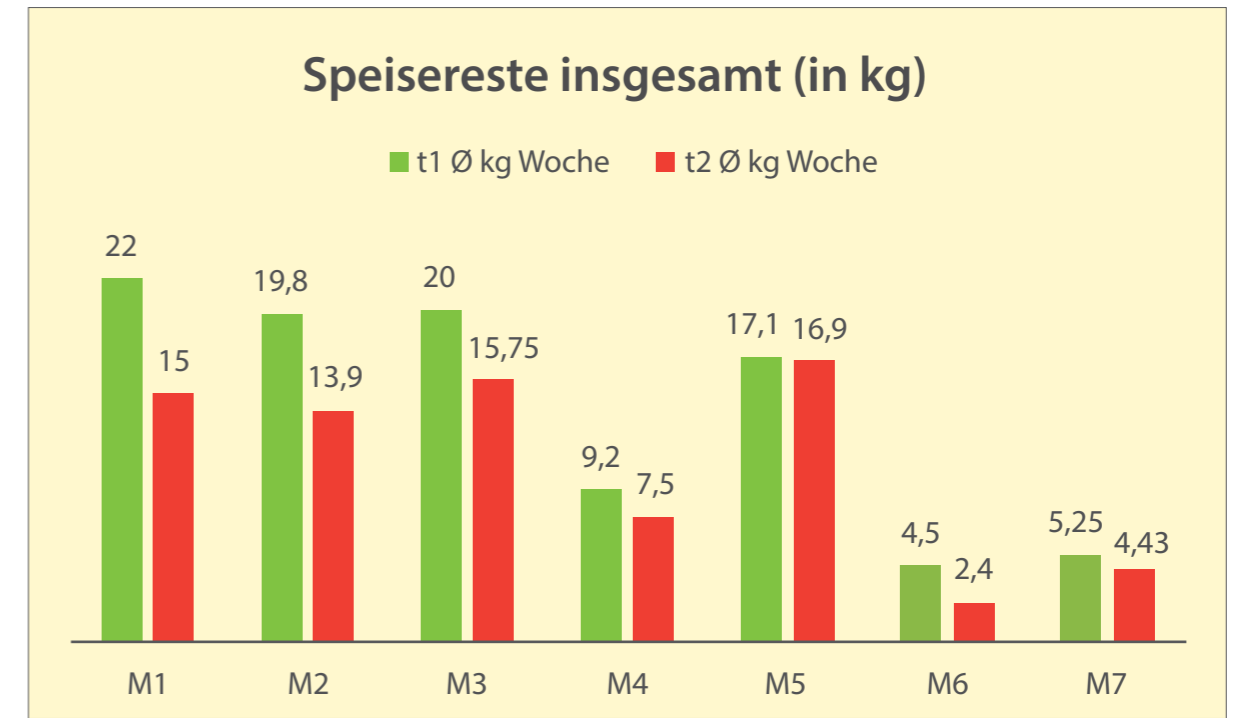


Alle Modellschulen setzen Lebensmittel aus Bio-Anbau ein.

Lebensmittelverschwendung vermeiden

Vielfach fehlte es nur an Informationen über Bezugsquellen für Bio-Produkte, gaben die Modellschulen an. Hier konnten die Coaches viel Unterstützung leisten. Die Einrichtungen und Caterer nutzten je nach Umsatzhöhe dann große überregionale Anbieter für die Gemeinschaftsverpflegung wie EPOS Bio Partner Süd GmbH und Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, aber auch regionale Direktvermarkter für bio-regionale Molkereierzeugnisse, Kartoffeln, Obst und Gemüse sowie Fruchtsäfte. In den Verzeichnissen der Direktvermarkter der Landratsämter vor Ort finden sich auch Bio-Lieferanten. Hilfreich war auch der „Schmeck den Süden-Einkaufsführer – geprüfte Lieferanten“ der MBW Marketinggesellschaft mbH. Er steht zum kostenlosen Download unter www.gemeinschaftsmarketing-bw.de zur Verfügung.

Die Wertschätzung von Lebensmitteln ist ein wichtiger ernährungsbezogener Nachhaltigkeitsaspekt. Eng damit verbunden ist der Umgang mit Lebensmitteln, der sachgemäße Einkauf und eine gute Lagerung, die Reduzierung von Überproduktion, von Ausgabe sowie Tellerresten. In den Schulen besteht bei diesem Thema ein großes Verbesserungspotential. Das belegten auch die Ergebnisse der Studie ReFoWas (Abkürzung von **Reduce Food Waste**) der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen: In den untersuchten Schulen landete etwa ein Viertel der hergestellten Speisen im Müll. Das umfangreiche Projekt kam zu dem Ergebnis: „Es gibt kein Patentrezept gegen Speiseabfälle für alle Schulen, Küchen und Caterer. Vielmehr ist eine erfolgreiche Abfallvermeidung von den Strukturen, Verpflegungs- und Ausgabesystemen, Pausenregelung etc. und vom Verhalten, Engagement und der Motivation der Zuständigen in der Schule, Küche und Mensa abhängig als auch von äußeren Faktoren, wie z.B. dem Wetter.“ (Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen, Schulverpflegung: Speiseabfälle vermeiden – So kann’s gehen!)



Speisereste in Kilogramm pro Woche in sieben Modellschulen.

„Die Messung der Lebensmittelreste in der Mensa wurde offen aufgezeigt und sorgte bei manchen Mitarbeitern für großes Erstaunen. Hier können wir nachhaltig große Erfolge und Sensibilisierungen verzeichnen!“

Roman Mattheis, Gasthaus Lamm, Blaubeuren-Asch

Das zeigte sich auch in den Schulen im Modellprojekt. Die (große) Menge der vermeidbaren Speisereste war der Schule, dem Caterer, den Ausgabekräften aber auch den Tischgästen selbst meist nicht bewusst. Als ersten Schritt auf dem Weg zu einer abfallarmen Schulverpflegung wogen die Schulen deshalb eine Woche lang ihre Ausgabe- und Tellerreste. Anhand dieser Ergebnisse wurden individuelle Maßnahmen zur Reduzierung erarbeitet und umgesetzt. Abschließend ließ eine zweite Messung einige Monate später Erfolge sichtbar werden. Von den neun Modellschulen hielten sich sieben genau an diesen Ablauf. Sie konnten im Durchschnitt die vermeidbaren Speisereste um 22 Prozent senken.

Die Grafik zeigt die Speisereste für die beiden Messwochen in den einzelnen Schulen. Die Ausgangsniveaus waren sehr unterschiedlich und auch das Ausmaß der Verminderung sehr verschieden. Alle Schulen waren erfolgreich, aber jede Schule fand in Zusammenarbeit von Schulgemeinschaft, Mensateam und Caterer einen eigenen Weg, um die erkannten Fehler zu verbessern. Eine ganze Reihe von Maßnahmen waren in den Schulen erfolgreich. Notwendig war grundsätzlich eine verbesserte Kommunikation zwischen der Schule, dem Caterer, der Küche, der Spülküche und den Tischgästen. Die Verminderung von Lebensmittelverschwendung ist deshalb auch ein wichtiges regelmäßiges Thema für den Runden Tisch an der Schule, um Kosten zu sparen und nachhaltige Ernährung in der Praxis zu leben.

Die Reste fallen umso niedriger aus, je besser die Speisepläne auf den Bedarf der Schüler*innen abgestimmt sind und nach Möglichkeit auch ihre Wünsche berücksichtigen. Jüngere und ältere Kinder

und Jugendliche haben andere Vorlieben als erwachsene Tischgäste. Das gilt es besonders für die Caterer zu beachten, die auch Betriebskantinen, Senioreneinrichtungen oder Reha-Kliniken versorgen und nicht speziell für Kitas und Schule kochen. „Renner- und Penner-Listen“ der Speisen helfen bei der Anpassung der Produktion an den Bedarf ebenso wie Feed-Back-Möglichkeiten der Tischgäste für Anregungen, Lob und Kritik. Eine der Modellschulen führte intern eine Kennzeichnung der Speisen ein: **A** = Renner, **B** = kein Nachschlag einplanen und **C** = nur in großen Abständen wiederholen.

Ein Bestellsystem für das Essen ist sehr empfehlenswert. Es gibt leicht zu bedienende Systeme, die auch Grundschulkinder schon nutzen können. Der Zeitraum der Vorbestellung ist variabel und kann von der Schule und dem Caterer festgelegt werden – von mehreren Wochen bis zu wenigen Stunden am Essenstag selbst. Die integrierte Bezahlungsfunktion erleichtert die Abrechnung und macht auch die unauffällige Nutzung des Bildungs- und Teilhabepakets für Kinder möglich, ohne stigmatisierend zu wirken. Modellschulen, die ohne Bestellsystem arbeiten, und nach Erfahrungswerten kochen, konnten im Projekt zwar auch die Lebensmittelreste verringern, hatten es aber schwerer. Ein Bestellsystem ist besonders in den Schulen von Vorteil, in denen es keine gute Kommunikation mit dem Caterer gibt und die Küche im Extremfall nicht einmal über Schulausflüge informiert wird.

Tellerreste geben Auskunft über die Beliebtheit der Speisen, aber sie zeigen auch, ob die Portionsgrößen passen. Große Rückläufe lagen in den Modellschulen zum Beispiel an einer zu großzügigen Ausgabe des Essens. Das konnte verbessert werden durch tägliche Rückmeldebögen an den Caterer, einen Kellenplan oder eine andere Methode zur genauen Portionie-

rung der Komponenten. Das Personal sprach die Kinder auch direkt auf die Gründe von Tellerresten an.

Die Messung der Reste zu Beginn des Projekts war ganz entscheidend, um die Mitarbeiter*innen überhaupt für das Problem zu sensibilisieren. Die Schulung des Ausgabepersonals brachte dann nachhaltige Erfolge. Gleiches gilt auch für die Spülküche. Wenn die Mitarbeitenden dort regelmäßig Rückmeldung zu den Tellerresten geben und dies am besten auch dokumentieren, steigt das Bewusstsein für dieses Problem. Eine Lösungsmöglichkeit in mehreren Schulen war die Verringerung von Portionen und die Einführung eines Nachschlags. Er wurde je nach Speisekomponente im Vorhinein festgelegt und bewährte sich in der Mensa sehr gut. Die Rückkopplung der Ausgabe an den Caterer erwies sich als besonders notwendig für Betriebe, die Essen liefern und dann nur das schmutzige Geschirr wieder abholen. Ihnen fehlen oft die Informationen über die Akzeptanz des Essens.

Gerade beim Thema Lebensmittelverschwendung zeigte sich im Projekt, wie wichtig die Verknüpfung von Ernährungsbildung und Verpflegung ist. Schüler*innen, die im Unterricht Aspekte nachhaltiger Ernährung behandelt und die (oft fehlende) Wertschätzung von Lebensmitteln diskutiert hatten, gingen sehr viel bewusster mit dem Essen in der Mensa um. In einigen der Modellschulen wurde das Thema seit dem Projekt in den Unterricht übernommen. Wie groß der Einfluss von sozialer Kontrolle Gleichaltriger ist, zeigte sich in einer Schule mit einer Mensa AG aus Schülerinnen und Schülern. Sie halfen unter anderem beim Abtransport des verschmutzten Geschirrs und sprachen die Kinder direkt auf Reste auf dem Teller an. Der Erfolg zeigte sich bei den Messungen: Die Lebensmittelreste an dieser Schule waren mit Abstand die niedrigsten im Projekt.



Runde Tische verbessern die Zusammenarbeit aller Beteiligten.

Kommunikation und Beteiligung

Nur wenn die Mensa ein wichtiger Teil des Lebensraums Schule wird, ist sie langfristig ein Erfolg. Viele Schulen stehen dabei noch am Anfang. In Deutschland liegt die Beteiligung am Mittagessen in der Schule nur bei rund 20 Prozent. Die Gründe dafür sind vielschichtig, aber die niedrige Zahl von Tischgästen ist für alle Akteure ein Problem: für den Schulträger, den Caterer, den Mensabetreiber, die Schülerinnen und Schüler. Je weniger Essen ausgegeben werden, desto höher sind die Kosten, desto geringer kann die Auswahl sein und desto weniger ist die Mensa im Schulleben integriert.

Es lohnt sich deshalb auf jeden Fall, die Zusammenarbeit zu verbessern, mehr miteinander zu reden und mehr Marketing für die Schulverpflegung zu machen. Diese Erfahrung machten alle Schulen des Modellprojekts. Überall wurden Runde Tische gegründet oder gestärkt, Mensabeauftragte geschaffen, ein Mensaberatungsteam gegründet oder Mitsprachemöglichkeiten installiert.

Generell sind Runde Tische für ein gut gelingendes Miteinander und anhaltenden Erfolg von unschätzbarem Wert.

Stefanie Burger, Coach für Kita- und Schulverpflegung BW

Gleich zu Beginn thematisierten die Einrichtungen Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten für Teilbereiche des Projekts. Häufig stieg die Wertschätzung für die unterschiedlichen Tätigkeitsfelder aller Akteure durch das genauere Kennenlernen. Wenn der Caterer zum Beispiel das Essen nur anliefern und Kräfte des Schulträgers die Ausgabe machen, sind Absprachen notwendig über die Beliebtheit der Speisen, Kritik der Tischgäste und die Menge an Tellerrückläufen.

Bei den Runden Tischen müssen alle Aspekte rund ums Essen zur Sprache kommen. Selbstverständlich geht es um ein gutes Speisenangebot, in das die Ideen und Wünsche der Tischgäste einfließen sollten. Aber allein das gute Angebot führt nicht automatisch zu einer vollen Mensa. Es geht auch um das Ambien-



Ernährungsbildung im Unterricht – auch die Mensa bietet Anknüpfungspunkte.

te und die Gestaltung der Mensa, die Freundlichkeit des Personals und passende Rahmenbedingungen wie Pausenzeiten und die Abstimmung mit dem öffentlichen Nahverkehr, damit Fahrschüler in Ruhe essen können. Stühle, die den Geräuschpegel senken, können ebenso hilfreich sein wie Mensaregeln, um allen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu machen.

Schulleitung einbeziehen und „Kümmerer“ finden

Als besonders wichtig erwies sich die Teilnahme der Schulleitung an den Runden Tischen, auch und gerade wenn die Mensa nicht in Eigenverantwortung der Schule betrieben wird. Diese Runden Tische tagen meist nur alle paar Monate, so dass der Zeitaufwand gering ist. Die investierten Stunden lohnen sich aber für alle, denn Unstimmigkeiten können sofort ausgeräumt und Entscheidungen oft schon bei den Terminen getroffen werden.

Schwierig ist das Miteinander vor allem bei Mensen, die von mehreren Schulen genutzt werden. Gerade hier zeigte sich im Projekt aber die große Bedeu-

tung von Erfahrungsaustausch und Absprachen von Schulleitungen und Mensateam sowie der Partizipation der Tischgäste bei Entscheidungen. Grundschüler haben andere Bedürfnisse als Gymnasiasten der Oberstufe oder Berufsschüler*innen. Mit gutem Willen lassen sich oft Lösungen für die verschiedenen Altersgruppen finden, sei es beim Essensangebot, bei der Gestaltung oder der Festlegung der Essenszeiten. Auch das Mitessen von Lehrkräften in der Mensa fördert die Schulgemeinschaft und ist für die Schülerinnen und Schüler ein Zeichen von Wertschätzung.

Unverzichtbar ist ein „Kümmerer“ vor Ort, der oder die für alle Fragen als Ansprechperson zur Verfügung steht und gut vernetzt ist mit allen Akteur*innen. Die Erfahrung zeigt, dass dies nicht die Schulleitung sein muss. Aber er/sie muss die Strukturen vor Ort kennen und Zugang zu Schulleitung, Küchenteam, Lehrkräften, Elternvertretern, SMV und Schüler*innen haben. Im Idealfall beruft diese Person den Runden Tisch ein, legt die Tagesordnung fest und hat den Zeitplan für die Umsetzung von geplanten und beschlossenen Maßnahmen im Blick.

Betreuungskräfte sensibilisieren

Bei den jüngeren Tischgästen und in der Kernzeitbetreuung spielen die Betreuungskräfte eine große Rolle. Das gilt für die Auswahl der Speisen, für das Verhalten bei Tisch, die Menge an Lebensmittelresten und vieles mehr. Im Projekt zeigte sich, dass dieses Personal seinen hohen Stellenwert oft gar nicht realisiert und erst durch Schulungen über die Bedeutung des Mittagessens für die Kinder sensibilisiert wurde. Die Betreuungskräfte waren dann sehr erfolgreich zum Beispiel bei der Einführung eines Probierhapens, der die Akzeptanz neuer Speisen fördert, und beim neu eingeführten Nachschlag, der ein besseres Portionieren der Speisen und weniger Reste zur Folge hat.

Mehr Öffentlichkeitsarbeit

Auf vielen Schulhomepages ist die Mensa gar nicht vorhanden. Allenfalls werden Speisepläne ohne weitere Kommentare eingestellt, manchmal gibt es unter dem Punkt Essen nur eine Verlinkung auf das Bestellsystem. In diesem Bereich erreichten die Modellschulen viele Verbesserungen. Die Mensa erhielt einen eigenen Unterpunkt auf der Schulhomepage, die DGE-zertifizierten Menüs wurden besonders – zum Beispiel mit einem Smiley – gekennzeichnet und durch eine Software-Nachschulung beim Bestellsystem ergaben sich bisher nicht bekannte Möglichkeiten, um das Angebot gut darzustellen. Es gibt noch viel Verbesserungspotential, zum Beispiel über Aktionswochen oder besondere Speisen der Saison.

Selbst Mensen mit einem guten Angebot an frischen Speisen waren manchmal nicht bekannt genug. Das Motto „Tue Gutes und rede darüber“ könnte noch

viel mehr umgesetzt werden. Eine gute Maßnahme dazu ist der jährlich in ganz Baden-Württemberg stattfindende Tag der Schulverpflegung. Mehrere hundert Schulen beteiligten sich landesweit daran. Sie kochen ganz spezielle leckere Aktionsmenüs, machen Wettbewerbe, Verkostungen und vieles mehr. An diesem Tag steht die Mensa ganz im Mittelpunkt – und er ist oft der Anstoß für viel mehr Aufmerksamkeit in der Schule. Einige Modellschulen wollen diesen Tag künftig in ihr Programm aufnehmen und von der guten Öffentlichkeitsarbeit in Zeitung, Radio und manchmal auch regionalem Fernsehen profitieren. Weitere Informationen zum Tag der Schulverpflegung und Materialien zum Mitmachen finden Sie [unter www.schulverpflegung-bw.de](http://www.schulverpflegung-bw.de).

Zum großen Bereich Kommunikation gehört auch die Verknüpfung von Verpflegung, Mahlzeitengestaltung und Ernährungsbildung. Mensateam und Lehrkräfte könnten noch viel mehr zusammenarbeiten. Ernährungsbildung mit vielen Facetten ist Teil des Bildungsplans und bietet Anknüpfungspunkte an den Alltag der Kinder und Jugendlichen: Unterricht zur Erzeugung von regionalen Lebensmitteln kann mit einer Aktionswoche in der Mensa begleitet werden, Bildung für nachhaltige Entwicklung mit dem Teilbereich Lebensmittelverschwendung im Haushalt der Schüler*innen.

Zertifizierungen

DGE-Zertifizierungen

Mit dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ gibt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung den für die Schulverpflegung Verantwortlichen einen Rahmen zur optimalen Gestaltung des Verpflegungsangebotes und zur Qualitätssicherung. Sie ist kein starres Gerüst mit vorgegebenen Rezepturen, sondern lässt viel Raum für die individuelle Umsetzung.

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

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

Speisenanbieter für Schulen können ihr Angebot einer vollwertigen Verpflegung mit der DGE-Zertifizierung für Caterer auszeichnen lassen. Dafür müssen sie alle Kriterien aus den oben genannten Bereichen Lebensmittel sowie Speisenplanung und -herstellung erfüllen. Nach erfolgreichem Audit erhält der Betrieb ein Zertifikat einschließlich Logo-Schild der DGE.

Alle Schulen im Modellprojekt erreichten die DGE-Zertifizierung „Schule + Essen = Note 1“. Auch die besonderen Verpflegungssysteme „Schüler kochen für Schüler und Lehrer“ und der Verein mit vielen Kocheltern im rollierendem System waren erfolgreich. Die Ergebnisse der DGE-Audits fielen mit einem durchschnittlichen Gesamtergebnis aller Qualitätsbereiche von 80 – 99 Prozent sehr positiv

aus. Einige wenige lagen in einem einzelnen Qualitätsbereich unter 80 Prozent und mussten deshalb im nächsten Jahr erneut ins externe Audit.

In einigen Schulen erhielt der Caterer erst innerhalb des Projekts die DGE-Zertifizierung. Andere Einrichtungen wurden bereits von einem DGE-zertifizierten Caterer versorgt. Wenn dieser auch die Ausgabestelle betreut, dürfen die Schulen mit der DGE-Zertifizierung werben, solange der Vertrag mit dem Caterer besteht, und müssen nicht gesondert zertifiziert werden. Betreibt die Schule eine eigene Ausgabestelle durch Personal vom Schulträger, muss die Ausgabestelle extra auditiert werden.

„Eine Zertifizierung nach den DGE-Richtlinien müsste für jeden Betrieb verbindlich werden, der Kinder- und Schulessen liefert oder zubereitet, da nur durch klare Regelungen und Richtlinien eine gesunde Ernährung für unsere Kinder nachhaltig geregelt und garantiert werden kann.“

Roman Mattheis, Gasthaus Lamm, Blaubeuren-Asch

Einige Schulen mit einem schon zertifizierten Caterer wollten auf jeden Fall ein eigenes Audit durchlaufen, um die DGE-Zertifizierung „Schule + Essen = Note 1“ zu erreichen. Ihnen ging es besonders um die Verbesserung der Rahmenbedingungen im gesamten Lebensraum Schule.

Der Zeitplan bis zur Zertifizierung erwies sich für viele Einrichtungen und Caterer als Herausforderung. Der DGE-Leitfaden zur Zertifizierung empfiehlt den Einrichtungen, sich nach Vertragsschluss zwölf Monate Zeit bis zum Audit vor Ort zu nehmen. Das Modellprojekt hatte eine kürzere Laufzeit und die Schulen schafften es dank der Unterstützung



Erfolgreich zertifizierte Schulen und Caterer verwenden diese Logos.

durch die Coaches. Der Aufwand der Vorbereitung ist nicht zu unterschätzen. Schulferien und Zeit für Unvorhergesehenes ist einzuplanen, damit die optimale Punktzahl beim Audit erreicht wird. Nach diesem Termin muss mit circa 4 Wochen bis zur Übergabe des Zertifikats gerechnet werden. Eine Schule erarbeitete für die Zertifizierung einen eigenen Ablaufplan und setzte sich Termine für einzelne Teilbereiche. Dadurch hatte sie ihre Maßnahmen gut im Griff und ist besonders strukturiert vorangekommen.

Für einige Schulen waren der Aufwand und die Folgekosten für den notwendigen 3-Jahres-Vertrag zu hoch. Sie sind nicht sicher, ob sie die DGE-Zertifizierung verlängern werden.

Bio-Zertifizierung

Die Schulen und ihre Caterer erreichten mit einer Ausnahme alle das Bio-Zertifikat. Für einige Schulen war die Verwendung von Bio-Lebensmitteln noch ganz neu, andere verfügten schon über Erfahrung bei einigen Produkten, hatten diese bisher aber noch nicht gekennzeichnet. Die Bio-Zertifizierung war deshalb für alle Einrichtungen eine Premiere.

Cateringunternehmen, die Schulen (und auch Kindertageseinrichtungen) gewerbsmäßig mit Bio-Essen beliefern und dies kennzeichnen, müssen in Deutschland gemäß Öko-Landbaugesetz am Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau teilnehmen und sich zertifizieren lassen. Dabei spielt es keine Rolle, wie hoch der Anteil an Bio-Lebensmitteln ist. Nur Schulen, in denen das Essen frisch vor Ort zubereitet wird, unterliegen nicht der Kontrollpflicht.

Zu Beginn des Projekts wählten die Beteiligten eine Öko-Kontrollstelle mit Erfahrung in der Zertifizierung von Gemeinschaftsverpflegung aus.

Die Aufträge erhielten die ABCERT AG, Esslingen, der Prüfverein Verarbeitung Ökologischer Landbau e.V., Karlsruhe sowie der Kontrollverein ökologischer Landbau e.V., Karlsruhe. Dann ging es an die Suche nach Bio-Lieferanten, die die erforderlichen größeren Mengen im Angebot hatten. Die Modellschulen wählten nicht die Variante ganze Bio-Gerichte, weil dann alle Zutaten Bio-Qualität haben müssen. Sondern sie kauften einzelne Zutaten in Bio-Qualität oder tauschten ein Lebensmittel auf ihren Speiseplänen vollständig gegen das Bio-Produkt aus.

Besonders beliebt waren Teigwaren, Linsen, Kräuter und Gewürze sowie Milch und Milchprodukte. Vereinzelt wurde auch frisches Gemüse und Obst eingesetzt. Dieses Vorgehen empfehlen die Projektbeteiligten, denn dadurch konnte der geforderte 15 Prozentanteil an den Wareneinsatzkosten gut erreicht werden. Als schwierig erwies sich lediglich der Einkauf von Bio-Milch und Bio-Milchprodukten mit einem Fettgehalt von 1,5 % Fett, der im DGE-Qualitätsstandard vorgeschrieben ist. Im Handel sind in größeren Gebinden fast nur Produkte mit 3,8% zu finden. Bei der anstehenden Überarbeitung der DGE-Qualitätsstandards wird die Anforderung an den Fettgehalt der Milch praxisnäher formuliert werden.

Viel Informationsarbeit mussten die Projektteilnehmer bei ihren Mitarbeitenden für die täglichen Abläufe in Küche und Ausgabe leisten. Bio-Produkte müssen gesondert gelagert, zubereitet und ausgegeben werden, um eine Verwechslung mit konventionellen Produkten auszuschließen. Auch in der Buchhaltung, z. B. bei den Lieferscheinen ist Transparenz notwendig, um den Wareneingang und den Warenfluss zu kontrollieren. Nach dem erfolgreichen Audit und dem Kontrollbericht erhält der Caterer das Bio-Zertifikat. Es gilt ein Jahr und wird durch unangekündigte Besuche kontrolliert.



IHR ANSPRECHPARTNER – LANDESZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG

Mit dem Landeszentrum für Ernährung an der Landesanstalt für Landwirtschaft, Ernährung und Ländlichen Raum (LEL) wurde Ende 2018 eine landesweite Anlaufstelle für die Umsetzung der Ernährungsstrategie Baden-Württemberg (s. Seite 11) gegründet. Ernährungsinformation und -bildung von der Kindheit bis ins Alter und die Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung in allen Lebenswelten sind die zentralen Aufgaben.

Die Kernstücke des Landeszentrums sind

- das Kompetenzzentrum Ernährungsinformation/-bildung und
- das Kompetenzzentrum Gemeinschaftsverpflegung.

Das Landeszentrum für Ernährung unterstützt alle Schulen in Baden-Württemberg, die ihr Verpflegungsangebot verbessern wollen. Coach*innen für Kita- und Schulverpflegung gehen dabei individuell auf die Anliegen der Einrichtungen ein, geben Tipps und fundierten Rat. Die Coach*innen werden vom Landeszentrum qualifiziert und weitergebildet. Landesweit bietet das Landeszentrum für Ernährung Werkstattgespräche zu wechselnden Themen, Profi-Treffs zur Ausschreibung von Verpflegungsleistungen und Fachtagungen an. Termine und nähere Informationen dazu finden Sie auf der Internetseite www.landeszentrum-bw.de und im Newsletter. Die Materialien des Landeszentrums für Ernährung auf Seite 47 bieten Hilfestellung aus der Praxis für die Praxis. Diese und weitere stehen zum Download zur Verfügung: https://landeszentrumbw.de/Lde/vernetzen/Gemeinschaftsverpflegung_/Kita+und+Schule/Infobroschueren+und+Materialien



Erfahrungskatalog „Akzeptanz von Schulverpflegung“

Der Erfahrungskatalog „Akzeptanz von Schulverpflegung“ entstand in Zusammenarbeit mit vielen Schulen. Dort finden Sie die bewährtesten Lösungen und Ansätze zur Steigerung der Akzeptanz Ihrer Mensa.



Leitfaden für die Einführung einer Marke für die Mensa

Eine Anleitung für ein jugendgerechtes Marketing-Projekt mit der Entwicklung und Einführung eines Namens und Logos für die Mensa finden Sie im Leitfaden für die Einführung einer Marke für die Mensa.



Erfahrungskatalog „Mensa als Lernort“ mit fünf Unterrichtsprojekten

Der Erfahrungskatalog „Mensa als Lernort“ mit fünf Unterrichtsprojekten zeigt Ihnen, wie Sie die Mensa in den Schulalltag integrieren können. Darüber hinaus sind fünf vollständig ausgearbeitete Unterrichtseinheiten rund um die Themen Mensa, Verpflegung und Ernährung enthalten.

CHECKLISTE FÜR SCHULEN UND CATERER

Haben wir Ihnen Lust gemacht, sich mit Ihrer Einrichtung und Ihrem Team auf den Weg zu machen? Prüfen Sie mit dieser Checkliste, wo Sie stehen, was Sie schon alles gut machen und wo es Potential für Verbesserungen gibt.

Schule / Caterer:		
Qualität der Speisen	Haben wir schon!	Nehmen wir uns vor!
Wir kennen die Inhalte vom „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“		
Wir haben unseren Speiseplan bereits auf die Empfehlungen überprüft (Qualitätscheck des Landeszentrums für Ernährung).		
Wir bieten an - täglich ein vegetarisches Gericht.		
- wöchentlich mindestens eine Vollkornkomponente.		
- in jedem Menü eine Gemüsekomponente.		
- mindestens einmal wöchentlich Fisch.		
Wir kennzeichnen Allergene und Zusatzstoffe.		
Vermeidung der Lebensmittelverschwendung		
Wir kalkulieren die Lebensmittelmengen auf Grundlage von Rezepten.		
Wir erheben die Anzahl der Tischgäste und nutzen die Information für unsere weitere Planung.		
Wir nutzen ein Bestellsystem für das Essen.		
Wir führen eine Liste mit beliebten und weniger beliebten Gerichten, um die Portionsmengen einzuschätzen.		
Wir stellen der Ausgabe Empfehlungen für die Portionierung des Essens (z. B. Kellenplan, Ansichtsteller) bereit.		
Wir wiegen stichprobenartig Lebensmittelreste und berücksichtigen dabei Tellerreste und überproduzierte Speisen.		
Wir gestalten das Angebot flexibel zur Verringerung von Lebensmittelverschwendung, z. B. durch Probierportionen mit Möglichkeit für Nachschlag.		
Wir haben uns Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (z. B. REFOWAS, United Against Waste, Zu gut für die Tonne) eingeholt.		
Wir behandeln das Thema Lebensmittelverschwendung mit den Kindern und Jugendlichen im Unterricht.		

Einsatz von ökologischen und regionalen Lebensmitteln	Haben wir schon!	Nehmen wir uns vor!
Wir setzen Bio-Lebensmittel ein und möchten unseren Wareneinsatz von Bio-Lebensmitteln erweitern.		
Wir können Bio-Lebensmittel separat und entsprechend gekennzeichnet lagern und verarbeiten.		
Wir kennen Informationsmaterial zu Bio in der Gemeinschaftsverpflegung und Öko-Kontrollstellen.		
Wir setzen bevorzugt Bio-Lebensmittel aus regionalem Anbau ein.		
Wir beziehen Lebensmittel von regionalen Anbietern und möchten diesen Wareneinsatz erweitern.		
Organisation der Mensa		
Wir haben eine koordinierende Stelle / Person vor Ort, bei der alle Informationen zur Schulverpflegung zusammenlaufen.		
Wir führen regelmäßig (mind. 2x jährlich) einen Austausch (z. B. AG Mittagessen, Verpflegungsausschuss, Runder Tisch) mit allen Beteiligten der Schulgemeinschaft zur Verpflegung durch.		
Wir binden Schülerinnen und Schüler in die Organisation und den Ablauf der Mensa mit ein (z. B. Tischdienst, Schülerlotsen, Schüler kochen für Schüler).		
Wir haben den Unterricht und die Pausen so geplant, dass die Schülerinnen und Schüler in Ruhe essen können.		
Wir sorgen dafür, dass die Benutzung der Mensa ohne Hürden (lange Wartezeiten, undurchsichtiges Bestell- / Bezahlssystem) möglich ist.		
Öffentlichkeitsarbeit		
Wir stellen aktuelle Speisepläne auf die Homepage der Schule.		
Wir informieren über die Mensa auf der Homepage der Schule.		
Akzeptanz zur Schulverpflegung		
Wir räumen Schülerinnen und Schülern eine Möglichkeit zum Feed-Back (z. B. zur Zufriedenheit, Wunschen) ein.		
Wir führen Aktionen in der Mensa durch (z. B. Themenwochen, Tag der Schulverpflegung), um das Angebot noch attraktiver zu machen.		
Wir gestalten unsere Mensa zu einem angenehmen Aufenthaltsort, in dem Schülerinnen und Schüler gerne essen.		

LITERATUR

Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg:

- Materialien und Infobroschüren zu Themen wie Akzeptanz, Speiseplanung, Nachhaltigkeit, Rezepte und vieles mehr: https://landeszentrum-bw.de/Lde/vernetzen/Gemeinschaftsverpflegung_/Kita+und+Schule/Infobroschueren+und+Materialien

DGE:

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“, www.dge.de

Bio und regional:

- Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung:
 - „Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen“
 - „Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung“
- MBW Marketing- und Absatzförderungsgesellschaft für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg: Schmeck den Süden, „Einkaufsführer Geprüfte Lieferanten“
- Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg: App „VON DAHEIM“ mit Angeboten von regionalen Produkten und Anbietern vor Ort, <https://von-daheim.de/>

Lebensmittelverschwendung vermeiden:

- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft:
 - Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung!, <https://www.lebensmittelwertschaetzen.de>
 - Zu gut für die Tonne, <https://www.zugutfuerdietonne.de/>
- Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen: Projekt „Pathways to Reduce Food Waste“ (ReFoWas), <https://refowas.de/hilfen-zur-schulverpflegung>
- Fachhochschule Münster: Lebensmittelabfall vermeiden, <https://www.lebensmittelabfall-vermeiden.de/>

Weitere Empfehlungen zum Weiterlesen:

- Kompetenzzentrum für Ernährung Bayern: „Nudging – leicht gemacht. Praktische Handlungsempfehlungen für die Schulumensa“, <https://www.kern.bayern.de>
- Portal der Vernetzungsstellen Schulverpflegung, <https://www.in-form.de/wissen/vernetzungsstellen-schulverpflegung/>

Internetseiten zuletzt abgerufen am 25.08.2020



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

**Landeszentrum für Ernährung
Baden-Württemberg
an der Landesanstalt für Landwirtschaft,
Ernährung und Ländlichen Raum (LEL)**

Oberbettringer Straße 162
73525 Schwäbisch Gmünd
Tel: 07171 917-100

ernaehrung@lel.bwl.de

www.landeszentrum-bw.de

Das Landeszentrum für Ernährung ist eine Einrichtung
im Geschäftsbereich des Ministeriums für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz Baden-Württemberg.