



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



VERNETZUNGSSTELLE
SCHULVERPFLEGUNG
Niedersachsen



Niedersachsen e.V.



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.
Sektion Niedersachsen



Akademie
des Sports
im LandesSportbund
Niedersachsen e.V.

verbraucherzentrale

Niedersachsen

SCHULVERPFLEGUNG IN BEWEGUNG

Fotodokumentation OpenSpace
„Stoffwechsel mal anders – Ideen und
Perspektiven austauschen“

21.11.2018

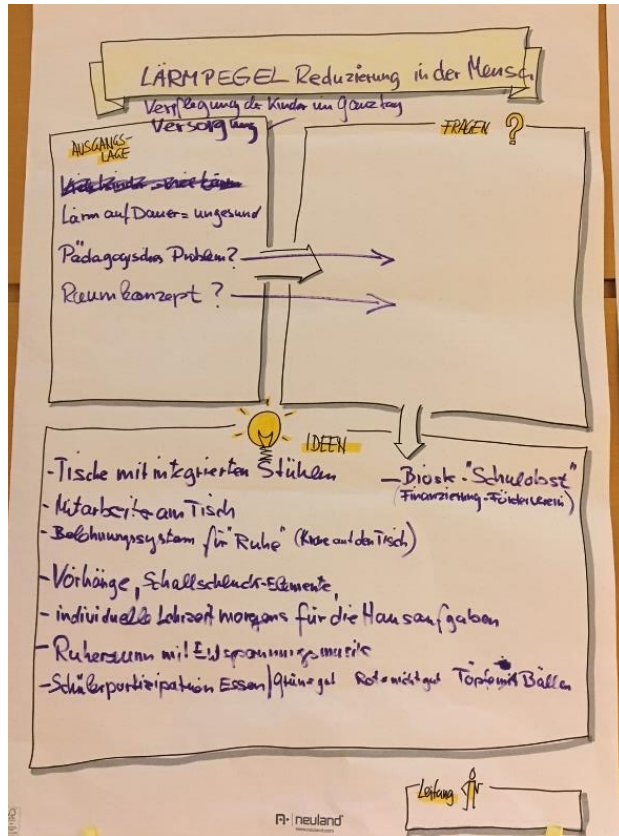




Fotodokumentation

OpenSpace: Stoffwechsel mal
anders – Ideen und Perspektiven
austauschen

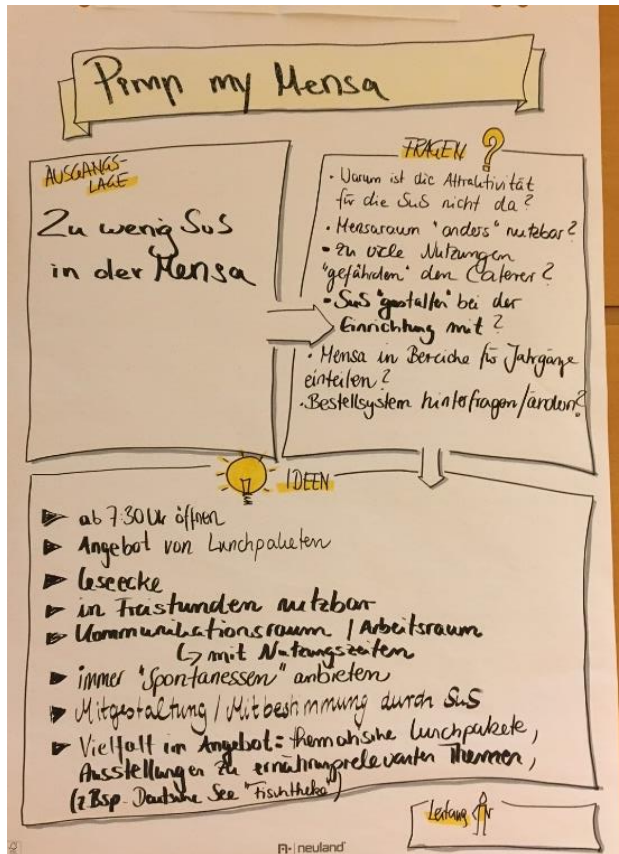
Lärmpegel-Reduzierung



Ideen:

- Tische mit integrierten Stühlen
- Mitarbeiter am Tisch
- Kiosk „Schulobst“
- Belohnungssystem für Ruhe
- Vorhänge,
Schallschutzelemente
- Individuelle Lehrzeit morgens
für die Hausaufgaben
- Ruheraum mit
Entspannungsmusik
- Schülerpartizipation

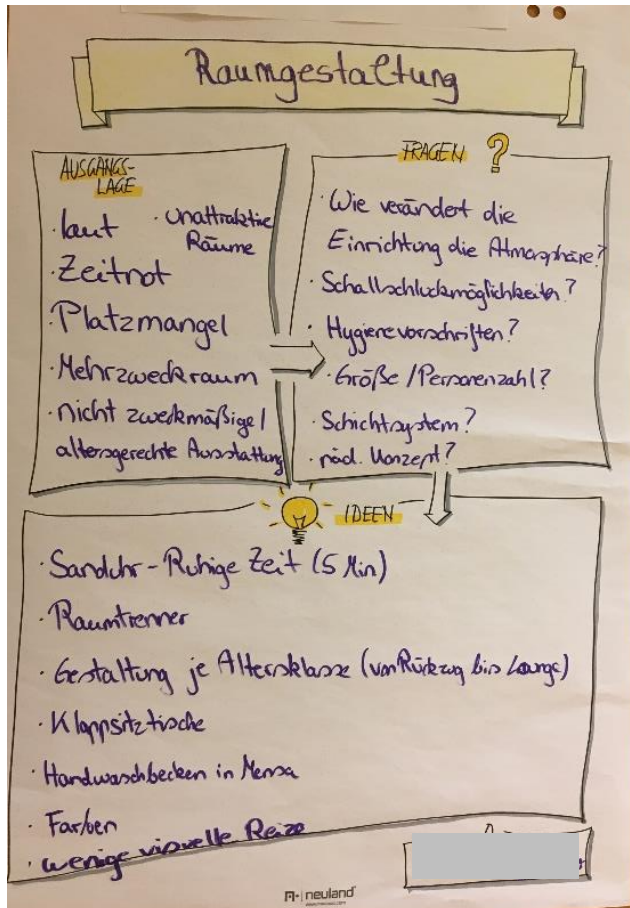
Pimp my Mensa



Ideen:

- Ab 7:30 Uhr öffnen
- Angebot von Lunchpaketen
- Leseecke
- In Freistunden nutzbar
- Kommunikationsraum / Arbeitsraum
- Immer „Spontanessen“ anbieten
- Mitgestaltung / Mitbestimmung durch Schüler*innen
- Vielfalt im Angebot

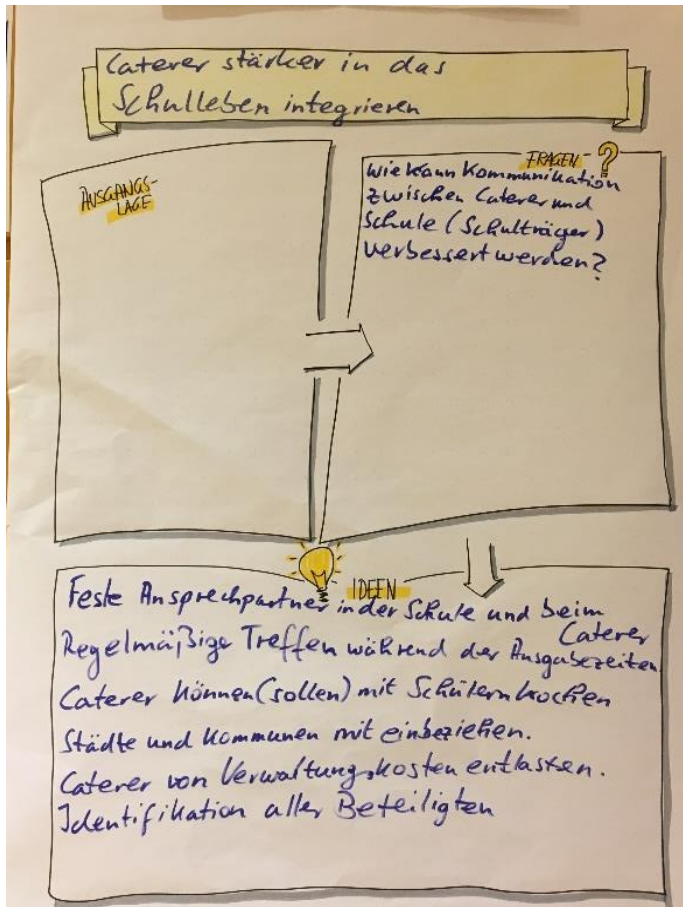
Raumgestaltung



Ideen:

- Sanduhr – Ruhige Zeit (5 min.)
- Raumtrenner
- Gestaltung je Altersklasse
- Klappsitztische
- Handwaschbecken in der Mensa
- Farben
- Wenige visuelle Reize

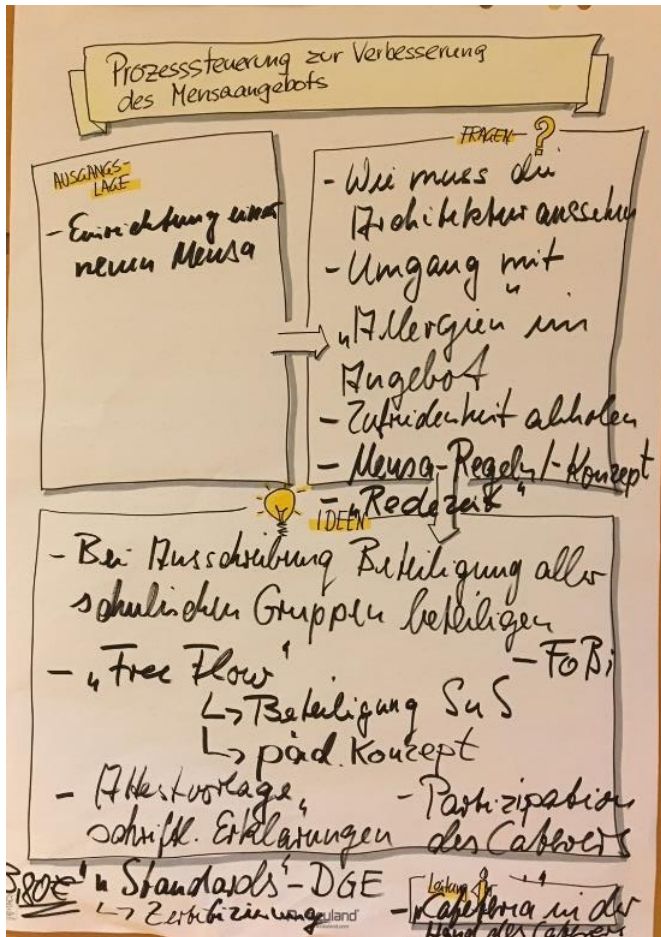
Caterer stärker integrieren



Ideen:

- Feste Ansprechpartner in der Schule und beim Caterer
- Regelmäßige Treffen während der Ausgabezeiten
- Caterer können/sollen mit Schüler*innen kochen
- Städte und Kommunen einbeziehen
- Caterer von Verwaltungskosten entlasten
- Identifikation aller Beteiligten

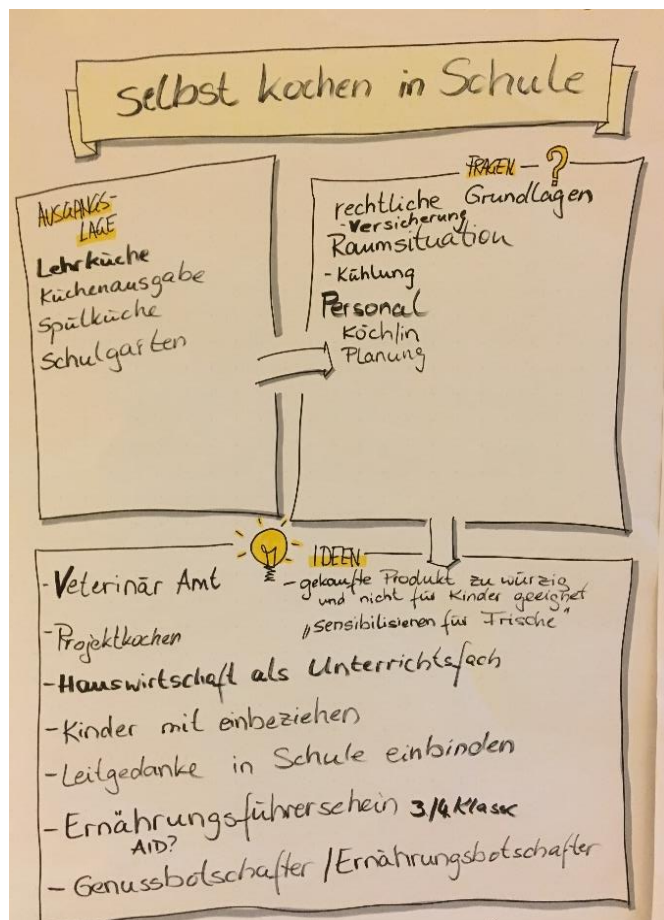
Prozesssteuerung



Ideen:

- Bei Ausschreibung Beteiligung aller schulischen Gruppen
- „Free Flow“
- Fortbildungen
- Partizipation des Caterers
- DGE - „Standards“

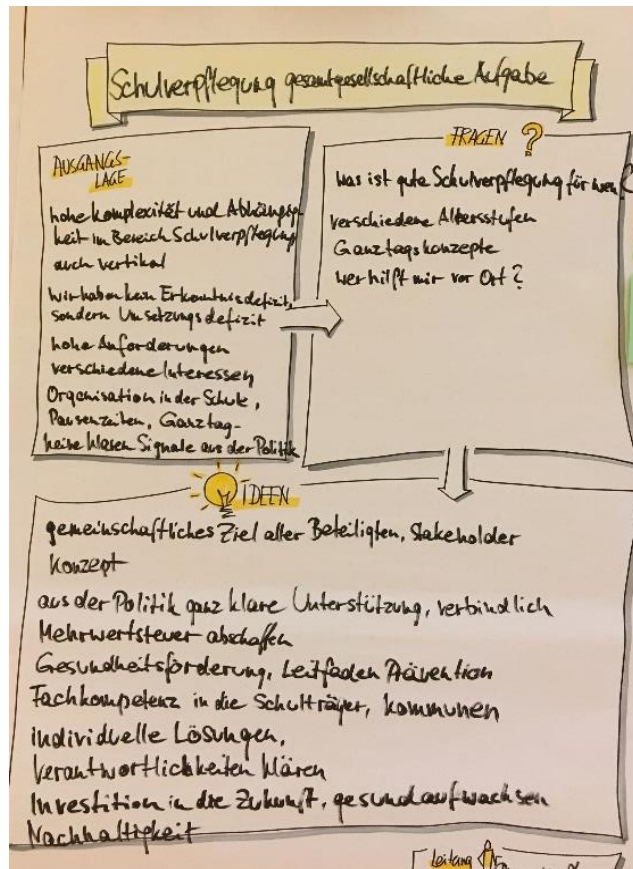
Selbst kochen



Ideen:

- Projektkochen
- Hauswirtschaft als Unterrichtsfach
- Kinder mit einbeziehen
- Leitgedanke in Schule einbinden
- Ernährungsführerschein
- Genussbotschafter/
Ernährungsbotschafter
- „sensibilisieren für Frische“

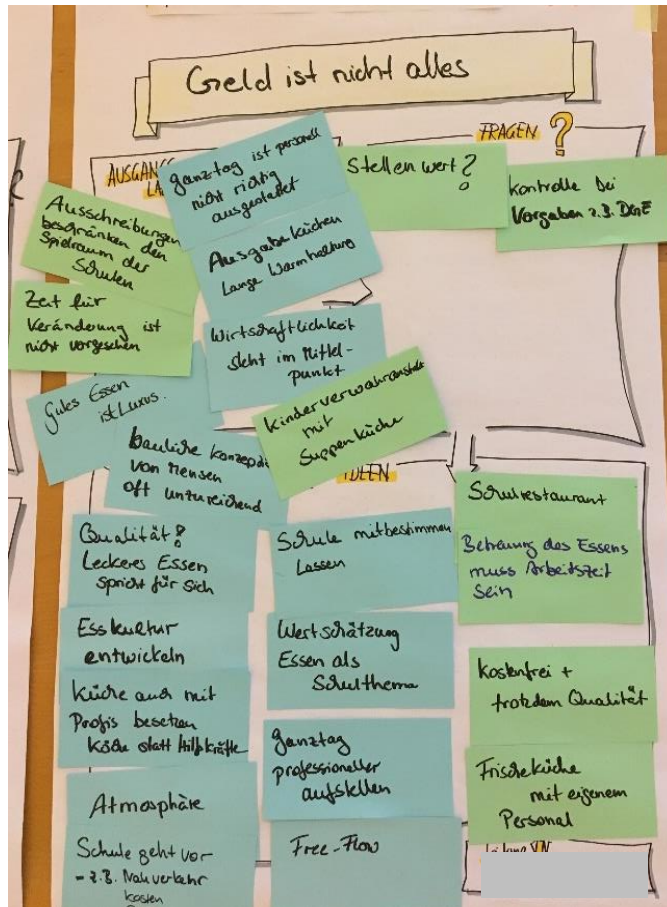
Gesamtgesellschaftliche Aufgabe



Ideen:

- Gemeinschaftliches Ziel aller Beteiligten, Stakeholder Konzept
- Aus der Politik ganz klare Unterstützung, verbindlich
- Mehrwertsteuer abschaffen
- Gesundheitsförderung, Leitfaden Prävention
- Fachkompetenz in die Schulträger, Kommunen
- individuelle Lösungen
- Verantwortlichkeiten klären
- Investitionen in die Zukunft
- Gesund aufwachsen
- Nachhaltigkeit

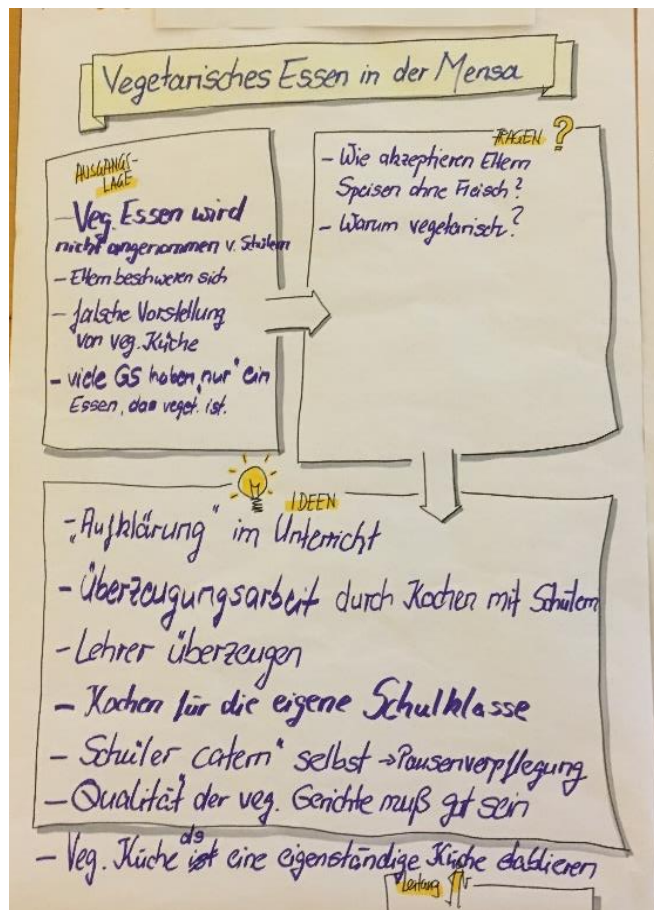
Geld ist nicht alles



Ideen:

- Schule mitbestimmen lassen
- Esskultur entwickeln
- Küche auch mit Profis besetzen, Köche statt Hilfskräfte
- Wertschätzung: Essen als Schulthema
- Ganztags professioneller aufstellen
- „Free-Flow“
- Schulrestaurant
- Betreuung des Essens muss Arbeitszeit sein
- Kostenfrei, trotzdem Qualität
- Frisehküche mit eigenem Personal

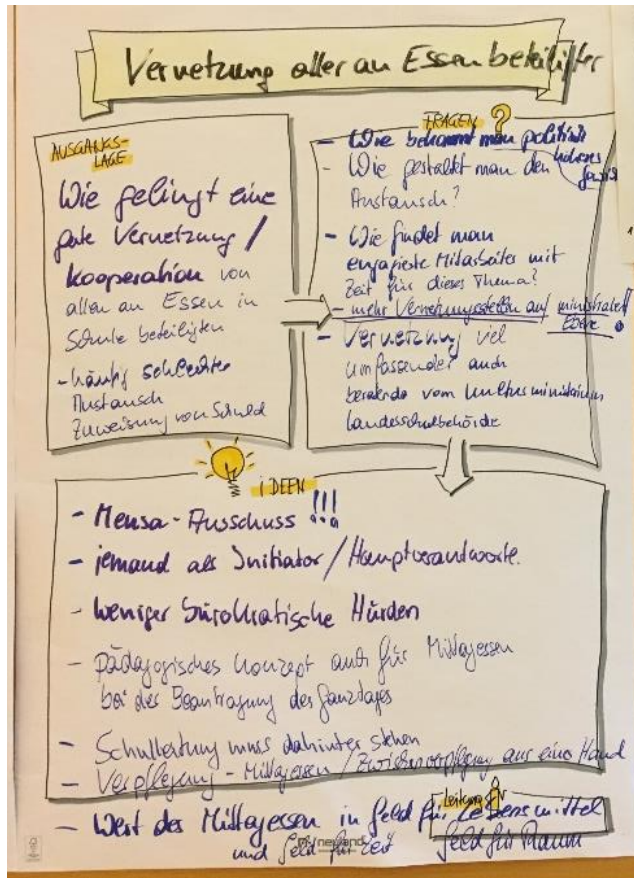
Vegetarisches Essen



Ideen:

- Aufklärung im Unterricht
- Überzeugungsarbeit durch Kochen mit Schüler*innen
- Lehrer überzeugen
- Kochen für die eigene Schulklasse
- Schüler*innen „catern“ selbst → Pausenverpflegung
- Qualität der vegetarischen Gerichte muss gut sein
- Vegetarische Küche als eine eigenständige Küche etablieren

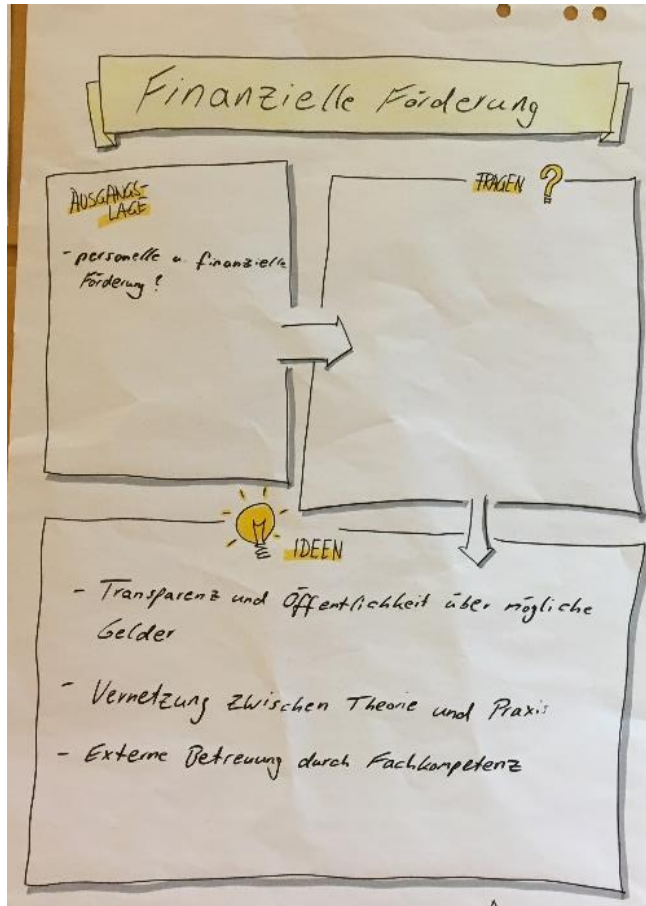
Vernetzung



Ideen:

- Mensa-Ausschuss
- Jemand als Initiator*in / Hauptverantwortliche
- Pädagogisches Konzept auch für Mittagessen bei der Beantragung des Ganztages
- Schulleitung muss dahinter stehen
- Verpflegung – Mittagessen / Zwischenverpflegung aus einer Hand
- Wert des Mittagessen in Geld für Lebensmittel und Geld für Zeit

Finanzielle Förderung



Ideen:

- Transparenz und Öffentlichkeit über mögliche Gelder
- Vernetzung zwischen Theorie und Praxis
- Externe Betreuung durch Fachkompetenz