

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Schulverpflegung nachhaltiger gestalten

Tipps für den Veränderungsprozess





*Eine nachhaltige, schmackhafte und gesundheitsfördernde Schulverpflegung ist eine wichtige Voraussetzung für ein gutes Schulklima. Und Schulverpflegung erlangt besonders in Ganztagschulen eine immer größere Bedeutung. Schließlich stärkt gutes Essen das Wohlbefinden und die Leistungskraft der Kinder, Jugendlichen, Pädagog*innen, die sich – teils verursacht durch den Ganzttag – immer länger in den Schulen aufhalten.*

*Mit der vorliegenden Handreichung soll all jenen Hilfestellung gegeben werden, die im Verpflegungsprozess der Schulen mit kleinen und größeren Schritten für mehr Nachhaltigkeit sorgen wollen. Das können Schulträger, Schulleitungen, Elternvertretungen und Speisenanbieter*innen sein. Bei der Beschäftigung mit nachhaltiger Schulverpflegung stellt sich für die Akteur*innen häufig die Frage: Wie fangen wir den Veränderungsprozess hin zu mehr Nachhaltigkeit an? Welche methodischen Hilfen gibt es dafür? Darauf soll mit dieser Handreichung Antwort gegeben werden.*

Was ist eigentlich mit „nachhaltiger“ Schulverpflegung gemeint?

Die Aufmerksamkeit für nachhaltige Ernährung hat deutlich zugenommen. Ein wichtiger Grund für diese Entwicklung ist der zunehmende Fokus auf den Klimawandel und seine Ursachen²: Die Produktion der menschlichen Ernährung ist für rund 30 Prozent des weltweiten Ausstoßes an Klimagasen verantwortlich, 15 Prozent entfallen dabei allein auf die industrielle Tierhaltung. Das heißt, wenn wir unsere Ernährungsweise ändern, z. B. weniger Fleisch essen, können wir helfen, den Klimawandel einzudämmen.

Die Fragen nach den Folgen unserer Ernährung für den Planeten und für unsere eigene Gesundheit wird intensiv wissenschaftlich untersucht. Im Ergebnis einer großangelegten internationalen, 2018 veröffentlichten Studie kommen die Wissenschaftler*innen zu dem Schluss: Wenn wir uns gesund ernähren, verhindern wir die Hälfte der negativen Auswirkungen der Nahrungsmittelproduktion auf den Klimawandel.³ Einer der an der Studie beteiligten Forscher, der Schwede Johan Rockström, sagt es so: „Um die Nahrungsmittelproduktion innerhalb der planetaren Belastungsgrenzen und damit innerhalb eines sicheren Handlungsraums für die Menschheit zu halten, können wir drei Dinge tun: mehr gesundes Gemüse und weniger Fleisch essen, systematisch Lebensmittelverschwendung vermindern und landwirtschaftliche Technologien und Management [...] verbessern.“⁴



Abb. 1: Die vier zentralen Ziele einer nachhaltigeren Ernährung¹

¹ Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim BMEL, Juni 2020

² Zwei von drei Europäer*innen wollen klimafreundlicher essen, *enorm-magazin*, 4.6.2020; <https://enorm-magazin.de> (Zugriff 28.10.2020)

³ 10 Milliarden Menschen nachhaltig und gesund ernähren, *Unabhängige Bauernstimme*, 28.10.2018, <https://www.bauernstimme.de> (Zugriff 2.11.2020)

⁴ Springmann, M., Clark, M., Mason-D’Croz, D. et al. Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature* 562, 519–525 (2018), Zitat übersetzt in „Studie: 10 Milliarden Menschen innerhalb der planetaren Grenzen ernähren“, *www.weltagrabericht.de*, 24.10.2018 (Zugriff 7.11.2020)

Diese und weitere Erkenntnisse führten Wissenschaftler*innen dazu, Konzepte für eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährung zu entwickeln. Die Ziele einer solchen Ernährung zeigt Abbildung 1. Sie berücksichtigt Gesundheit und Umwelt, aber auch soziale und ethische Aspekte. **Nachhaltige Schulverpflegung** verfolgt genau diese Ziele. Sie verwendet Speisen und Getränke, die ressourcenschonend, umweltverträglich, ethisch verantwortlich und fair erzeugt wurden. Sie ist zudem gesundheitsfördernd, ermöglicht soziokulturelle Vielfalt und ist mit entsprechenden Bildungsangeboten verknüpft.



Nachhaltige Schulverpflegung umsetzen

Viele Schulträger, Schulleitungen, Speisenanbieter*innen stehen vor der Aufgabe, Schulverpflegung in dem eingangs erwähnten Sinne nachhaltig zu gestalten. Was eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Schulverpflegung im Detail beinhaltet, stellt der [DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen](#)⁵ vor. Er unterstützt die Qualitätsentwicklung und setzt Standards für die Organisation von Schulverpflegung. Mit der Neuauflage des DGE-Qualitätsstandards im Jahr 2020 wurde dem Thema Nachhaltigkeit noch mehr Raum gegeben, als zuvor.

Ausgangspunkt für Überlegungen zu mehr Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung sind nicht selten Bildungsprojekte der Schüler*innen. Einzelfragen, die dabei in den Fokus genommen werden, sind zum Beispiel:

- » Wie lässt sich der Fleischanteil des Schulspeiseplans reduzieren?
- » Kann der Speiseplan saisonaler werden, also das anbieten, was in der jeweiligen Jahreszeit als regionale Frischware erhältlich ist?
- » Wie können wir die Plastikflut in der Mensa eindämmen?

Ein guter Ideengeber für weitere Handlungsfelder mit dem Ziel, Schulverpflegung nachhaltiger zu gestalten, ist die Broschüre [„Lust auf Zukunft – Handlungsempfehlungen für eine genussvolle, gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung“](#)⁶, die von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Hamburg erarbeitet wurde.

Bei der Beschäftigung mit diesen Handlungsfeldern stellt sich für die Akteur*innen häufig die Frage: Wie und wo fangen wir an? Welche Schritte gehen wir zuerst? Wie behalten wir den Überblick?

Hier empfiehlt sich ein systematisches Vorgehen. Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen verweist auf fünf Schritte, die eine gemeinschaftliche, prozessorientierte Qualitätsentwicklung hin zu einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung ermöglichen. Diese fünf Schritte bauen auf dem so genannten PDCA-Zyklus (bzw. Deming-Kreis)⁷ auf, einer Methode der schrittweisen Qualitätsentwicklung.



⁵ DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., 5. Auflage, 2020

⁶ Lust auf Zukunft - Handlungsempfehlungen für eine genussvolle, gesundheitsfördernde und nachhaltige Schulverpflegung; Hrsg. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg, Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e. V. (2020)

⁷ Seite „Demingkreis“. In: Wikipedia, Die freie Enzyklopädie. Bearbeitungsstand: 20. Juni 2020, 10:29 UTC. URL: <https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Demingkreis&oldid=201145088> (Abgerufen: 17. Februar 2021, 23:32 UTC)

Schritt 1 – Analyse

Der Austausch über die Qualität der Schulverpflegung und die Möglichkeiten, sie nachhaltiger zu gestalten, erfolgt am besten in einer eigens dafür geschaffenen Arbeitsgruppe. Denn nur über regelmäßige Kommunikation der am Verpflegungsprozess beteiligten Personen gelingt es, die notwendigen Schritte des Veränderungsprozesses gemeinsam zu gehen. Idealerweise arbeiten in der Arbeitsgruppe mit:

- » die Schulleitung
- » der Schulträger
- » die/der Maßnahmeträger(in) (organisieren die Schulverpflegung im Auftrag des Schulträgers)
- » der/die Speisenanbieter(in)
- » das pädagogische Personal
- » Elternvertreter*innen
- » Schülervertreter*innen
- » technisches Personal der Schule

Bevor die Arbeitsgruppe in die Planungen einsteigt, empfiehlt es sich, eine IST-Analyse der aktuellen Verpflegungssituation in der Schule, aber auch der damit in Verbindung stehenden Handlungsfelder Kommunikation und die Ernährungsbildung vorzunehmen. So ist gute Kommunikation im Rahmen des Verpflegungsprozesses eine wichtige Voraussetzung dafür, dass ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Speiseangebot angenommen wird. Eine enge Verbindung von Ernährungsbildung mit dem Verpflegungsangebot fördert wiederum die Kompetenz der Schüler*innen, ihr eigenes Essverhalten zu entwickeln und fundierte Entscheidungen der eigenen Speiseauswahl treffen zu können. Ohne dieses Gerüst an Erkenntnissen der IST-Analyse über das, was derzeit gut und was weniger gut läuft, ist es schwierig, konkrete Maßnahmen zu planen.

Bei der Einschätzung der Qualität und der Nachhaltigkeit des Verpflegungsangebotes, der Qualität der Kommunikationsprozesse und der Ernährungsbildungsaktivitäten helfen Checklisten, mit der die diesbezüglichen Stärken und Schwächen erfasst werden können. Eine solche Checkliste findet sich im [DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen](#) (ab S. 76) und bei der [Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg](#)⁸.



Die Erkenntnisse aus dieser Betrachtung lassen sich anschließend mit einer so genannten SWOT-Analyse genauer betrachten und diskutieren. SWOT ist dabei die Abkürzung für die englischen Begriffe **S**trength, **W**eakness, **O**pportunities und **T**hreats. Das bedeutet übersetzt „Stärken, Schwächen, Chancen und Risiken“, die in diesem Analyseschritt gemeinsam zusammengetragen und ausgewertet werden. Letztlich geht es hierbei um die eingangs erwähnte IST-Analyse, es werden also Zustände erfasst. Diese Analyse soll bezwecken, Grundlagen für Handlungsstrategien in Richtung Nachhaltigkeit zu finden und mögliche negative Konsequenzen dieser Handlungsstrategien bereits im Vorfeld zu vermeiden.

Der Ablauf einer SWOT-Analyse mit dem Ziel, Schulverpflegung nachhaltiger zu gestalten, lässt sich in drei Punkten zusammenfassen:

1. die beteiligten Akteur*innen bestimmen
2. die Stärken und Schwächen im Verpflegungsprozess mit Hilfe von Checklisten zusammentragen und in die SWOT-Matrix übertragen; mit Überlegungen zu Chancen und Risiken ergänzen
3. die vier Betrachtungsdimensionen auf jeweils einer Moderationswand bearbeiten; anschließend in einer SWOT-Matrix im Zusammenhang betrachten, priorisieren, diskutieren und – falls notwendig – korrigieren

⁸ Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung (HAG): Checkliste „Lust auf Zukunft“ – Potentiale erkennen und verborgene Schätze heben, Eine Planungshilfe zur Umsetzung von Aktivitäten rund um Nachhaltigkeit und Ernährung an Schulen; 2020

Nachdem die beteiligten Akteur*innen (Arbeitsgruppe Schulverpflegung) bestimmt sind, werden in einem Schema (Abbildung 2) die mit der Checkliste erfassten Stärken und Schwächen bezüglich der Nachhaltigkeit im momentanen Verpflegungsprozess zusammengetragen. Stärken und Schwächen bezeichnen dabei die internen Faktoren, also all das, was durch Organisation und Steuerung im Verpflegungsprozess beeinflusst werden kann. Chancen und Risiken hingegen umfassen externe Faktoren, also die Dinge, die sich nicht direkt beeinflussen lassen. Ein Risiko kann zum Beispiel eine zu geringe Zahl an Speisenanbieter*innen sein, die bei einer Umstellung auf eine nachhaltige Verpflegung als Dienstleister potentiell zur Verfügung stehen. Chancen für eine nachhaltige Schulverpflegung können sich beispielsweise durch Förderprogramme einer Landesregierung ergeben, die mehr Klimaschutz fördern wollen. Es ist empfehlenswert, jede einzelne der vier Betrachtungsdimensionen auf einer Moderationswand darzustellen und in einer Workshop-Phase der Arbeitsgruppe Schulverpflegung die Inhalte zusammenzutragen.

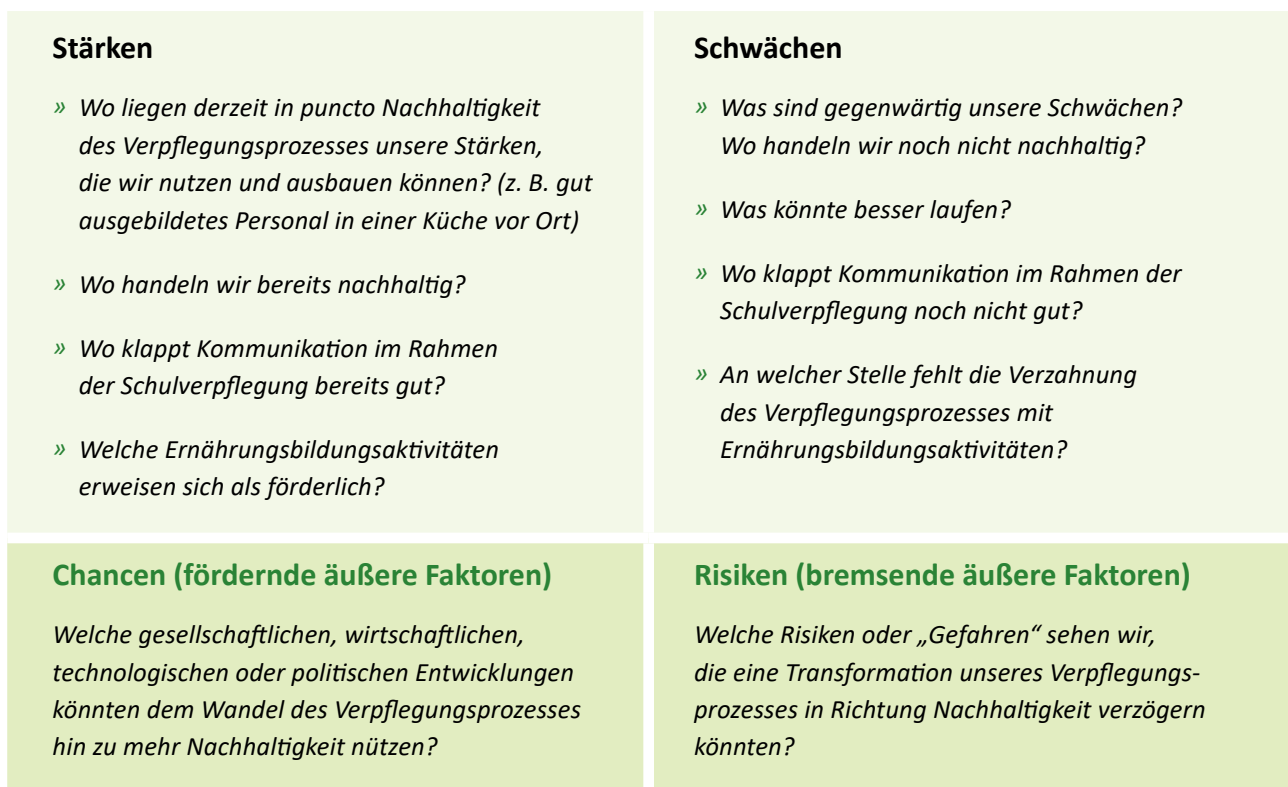


Abb. 2: Schema, mit dessen Hilfe die Stärken, Schwächen, Risiken & Chancen im / für den Verpflegungsprozess zusammengetragen werden können

Die alleinige Sammlung von Stärken, Schwächen, Risiken und Chancen, also die IST-Analyse, ist für den weiteren Fortschritt im Verpflegungsprozess nicht ausreichend. Mit einer so genannten SWOT-Matrix (folgende Tabelle) werden die Betrachtungsdimensionen in einem nächsten Schritt zusammengeführt.

	Stärken	Schwächen
Chancen	Haben wir Stärken, um Chancen zu nutzen, einen nachhaltigen Verpflegungsprozess zu erreichen? Und wenn ja, welche sind das?	Welche Schwächen hindern uns momentan daran, Nachhaltigkeit im Verpflegungsprozess zu erreichen?
Risiken	Welche Stärke versetzen uns in die Lage, den Risiken bei der Umsetzung einer nachhaltigen Schulverpflegung zu begegnen?	Welche Risiken können sich wegen unserer Schwächen bei der Einführung von mehr Nachhaltigkeit im Verpflegungsprozess ergeben?

Mit der SWOT-Analyse wird deutlich, wo der Verpflegungsprozess bereits Nachhaltigkeitsaspekte berücksichtigt und wo es Optimierungsbedarf gibt. Das ist eine gute Grundlage, um nun die Ziele des Veränderungsprozesses in der Schulverpflegung zu formulieren. Dabei unterscheiden wir zwischen **Wirkungszielen** und **Handlungszielen**.



Ein Wirkungsziel legt fest, was am Ende für die Zielgruppe der Schüler*innen erreicht werden soll. Wenn beispielsweise momentan hohe Lebensmittelabfälle von mehr als 50 Kilo pro Woche verzeichnet werden, dann wäre ein Wirkungsziel: „Die Mahlzeiten an unserer Schule sind so schmackhaft und so gut portioniert, dass die Lebensmittelabfälle weniger als 10 Kilo pro Woche betragen.“ Es stellt sich also eine Wirkung bei den Schüler*innen ein. Sie werfen weniger Lebensmittel weg, als bisher.

Um dieses Wirkungsziel zu erreichen, werden Handlungsziele formuliert. Handlungsziele bezeichnen erwünschte Zustände und/oder förderliche Arrangements, die als Voraussetzung zur Erreichung der Wirkungsziele gelten. Ein Handlungsziel zum oben genannten Wirkungsziel wäre zum Beispiel: „Wir entwickeln an der Schule bis zum Ende des Schuljahres ein Verfahren, um Wünsche der Schüler*innen in den Speiseplan aufzunehmen.“

Ein zweites Handlungsziel könnte lauten: „Wir führen ab dem kommenden Schuljahr eine fakultative Arbeitsgemeinschaft Kochen ein, in der wir den Wert von Lebensmitteln thematisieren.“

Empfehlenswert ist, dass die Handlungsziele nach der so genannten SMART-Methode erstellt werden, d.h. die Handlungsziele sollten so formuliert sein, wie es die folgende Übersicht zeigt.

Die SMART-Methode bei der Formulierung von Handlungszielen

Spezifisch – Formulieren Sie das Ziel möglichst genau, dabei trotzdem kurz und prägnant, möglichst in einem Satz.

Messbar – Legen Sie Kriterien fest, anhand derer Sie das Erreichen Ihres Ziels objektiv überprüfen können, z. B. Zahlen oder andere messbare Größen.

Akzeptabel – Die beteiligten Personen identifizieren sich mit dem Ziel. Anderenfalls ziehen sie nicht an einem Strang.

Realistisch – Wählen Sie ein Ziel, das wirklich erreichbar und nicht illusorisch ist.

Terminiert – Legen Sie einen Zeitrahmen fest, denn das erleichtert die Planung der Maßnahmen.

Schritt 2 – Planen

Nach der Festlegung der Handlungs- und Wirkungsziele kommt als nächster Schritt die Ausarbeitung der konkreten Maßnahmen, die dazu dienen, diese Ziele zu erreichen. Die Arbeitsgruppe Schulverpflegung trägt günstiger Weise unter Anleitung einer Moderatorin/eines Moderators in Form eines Brainstorming Ideen für Maßnahmen zusammen. Bei einem Brainstormings äußern die Teilnehmer*innen der Arbeitsgruppe eine gewisse Zeit lang (30 bis 45 Minuten) spontan ihre Vorschläge. Anschließend werden die vorgeschlagenen Maßnahmen in der Gruppe 30 bis 60 Minuten analysiert und bewertet und es werden jene

ausgewählt, die die größte Zustimmung erfahren. Tabelle 3 zeigt ein Beispiel, wie die Ableitung von Maßnahmen visualisiert werden kann. Besonders erfolgversprechend sind dabei jene Maßnahmen, die sich dauerhaft in die Alltagsroutine integrieren lassen, die also zu bleibenden strukturellen Veränderungen im Verpflegungsprozess führen. Es gibt kein Patentrezept für die Zahl an Maßnahmen, die angegangen werden, um die Handlungsziele und Wirkungsziele zu erreichen. Sie sollten allerdings möglichst präzise formuliert und machbar sein. Um sich nicht gleich am Anfang zu überfordern, sollten zunächst kleinere und übersichtlichere Maßnahmen geplant werden. Deren erfolgreiche Umsetzung motiviert zu weitergehenden Schritten.

Wirkungsziel	Handlungsziele	Maßnahmen
„Die Mahlzeiten an unserer Schule sind so schmackhaft und so gut portioniert, dass die Lebensmittelabfälle weniger als 10 Kilo pro Woche betragen.“	„Wir entwickeln an der Schule bis zum Ende des Schuljahres ein Verfahren, um Wünsche der Schüler*innen fortwährend in den Speiseplan aufzunehmen.“	Die AG Schulverpflegung entwickelt bis zum ersten Halbjahr einen Vorschlag.
		Eine Schulklasse entwickelt einen Fragebogen, um die Schüler*innen nach ihren Ideen für die Speiseplanung zu befragen.
		Es wird bis Ende des Schuljahres ein Wunschbriefkasten in der Mensa installiert.
	„Wir führen ab dem kommenden Schuljahr einen fakultativen Kurs Kochen ein, mit dem wir den Wert von Lebensmitteln thematisieren.“	Bis Ende Oktober klärt Schulleitung (SL), ob im Bereich der Mensa einen Lehrküchenbereich eingerichtet werden kann.
		Fachlehrer*innen recherchieren bis Ende des Jahres potentielle Kooperationspartner*innen, die pädagogische Angebote im Bereich der Lehrküche machen können.
		Fachlehrer*innen bzw. Kooperationspartner*innen entwickeln bis Ende Februar ein pädagogisches Konzept.

Abb. 3: Beispiel für die Ableitung von Maßnahmen aus Wirkungsziel und Handlungszielen

Die Vorlage auf Seite 10 dieser Handreichung gibt ein Beispiel, wie die Maßnahmen, die beteiligten Personen und die Zeitschiene dokumentiert werden können. Wichtig ist auch an dieser Stelle, wie auch im gesamten Prozess der Veränderung der Schulverpflegung, eine gute Kommunikation. Die von der Arbeitsgruppe Schulverpflegung festgelegten Maßnahmen sollten den Schüler*innen und in der Elternschaft bekannt gemacht werden.



Schritt 4 – Überprüfen

Mit diesem Schritt erfolgt die Endkontrolle der umgesetzten Maßnahmen. Die zentrale Frage lautet: Wurden die Handlungsziele und letztlich die Wirkungsziele im Verpflegungsprozess erreicht. Die Überprüfung kann einerseits mit Hilfe von Indikatoren erfolgen, die im Schritt 3 festgelegt worden sind (Siehe Vorlage S. 10). Andererseits können auch aussagekräftige Daten gesammelt werden, aus denen sich ableiten lässt, ob die Maßnahmen den jeweils erwünschten Erfolg erreicht haben oder nicht. Dabei sollte der Fokus jedoch nicht auf den Misserfolgen liegen, sondern auf der bewussten Beobachtung dessen, was alle gemeinsam bewältigt haben und was sich durch die realisierten Maßnahmen verändert hat.

Schritt 3 – Tun

Mit diesem Schritt werden die Maßnahmen realisiert, die in der Planungsphase festgelegt worden sind. Hierfür wurden zuvor verantwortliche Personen benannt, die notwendigen Zeitbudgets und weitere Ressourcen (z. B. finanzielle Aufwendungen) definiert und alle Beteiligten motiviert. Insbesondere der Motivation dient eine Auftaktveranstaltung. So lassen sich Maßnahmen beispielsweise auf einer Versammlung der Schulkonferenz oder auf einer Elternversammlung vorstellen.

Die Umsetzung der Maßnahmen hat in dieser Phase aber noch nicht den Charakter einer vollständigen Änderung des Verpflegungsprozesses. Vielmehr werden einzelne Maßnahmen getestet, werden Teilprozesse in Gang gesetzt und werden Termine gesetzt. Auf regelmäßigen Treffen der Arbeitsgruppe Schulverpflegung werden der Fortschritt der Maßnahmen, die dabei auftretenden Erfolge und Probleme und die Erreichung der Handlungsziele reflektiert. Um dabei den Überblick zu behalten, kann jene Vorlage helfen, die auf Seite 11 dieser Handreichung dargestellt wird.

Um den Erfolg der Maßnahmen besser bestimmen zu können, dienen folgende Leitfragen:

Zu den erzielten Wirkungen:

Konnten wir unsere Ziele erreichen?

Konnten die Maßnahmen umgesetzt werden?

Welche Wirkungen/Veränderungen nehmen wir wahr?

Welche Maßnahmen waren besonders hilfreich, um unsere Ziele zu erreichen?

Sind unsere Wirkungs- und Handlungsziele noch aktuell?

Zu hinderlichen und förderlichen Faktoren:

Was hat uns bei der Umsetzung der Maßnahmen geholfen?

Was hinderte uns? Wo lagen Stolpersteine?

Zur Sicherstellung der Qualität der Umsetzung:

Woran ist für uns erkennbar, dass wir die Ziele erreicht haben?

Was muss noch getan werden, damit wir unsere Ziele erreichen?

Müssen wir weiterhin alle geplanten Maßnahmen umsetzen oder können wir einige Maßnahmen weglassen?

Müssen wir andere Maßnahmen planen?

Welche Vereinbarungen müssen wir treffen, um die geplanten oder neue Maßnahmen vollständig umzusetzen?

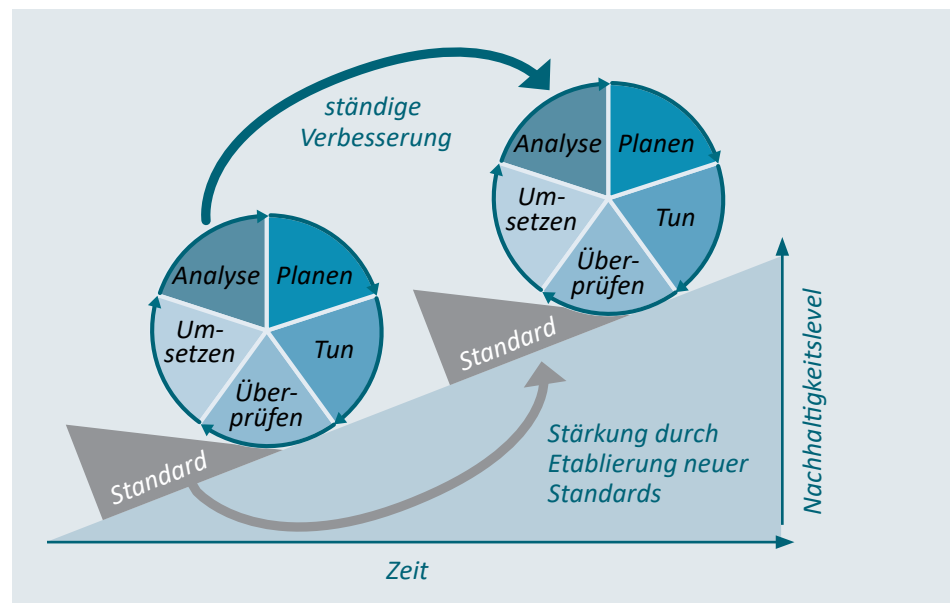
Stellt sich heraus, dass bestimmte Maßnahmen nicht zu gewünschten Handlungs- und Wirkungszielen führten, dann kann an dieser Stelle eine weitere Planungsphase (Schritt 2) durchgeführt werden.

Schritt 5 – Umsetzen

Haben sich bestimmte Maßnahmen als wirkungsvoll erwiesen, so lassen sich Regelungen treffen, um sie zu verstetigen. Auf diese Weise werden sie für den gesamten Verpflegungsprozess dauerhaft wirksam. Dies geschieht im Schritt 5, der Umsetzungsphase. So kann sich beispielsweise im Rahmen einer Umfrage unter Schüler*innen zeigen, dass eine geplante und durchgeführte Maßnahme, und zwar die zeitweise Messung von Lebensmittelabfällen und die regelmäßige Visualisierung der gemessenen Abfallmenge in der Mensa, zu einer Reduzierung der Lebensmittelabfälle beigetragen hat. Damit ist die Maßnahme geeignet, dauerhaft angewendet zu werden. Sie markiert damit einen neuen Standard. Ausgehend von diesem neuen Standard kann die beschriebene schrittweise Vorgehensweise bei der Etablierung von Nachhaltigkeit im Verpflegungsprozess immer wieder neu angewendet werden. Dadurch ist es möglich, dass Nachhaltigkeitsniveau der Verpflegung nach und nach anzuheben (Siehe Abbildung 4).

Schritt 5 kann aber auch zur Erkenntnis führen, dass die gesamte bisher verfolgte Planung ungeeignet ist, um bestimmte Wirkungsziele in Richtung Nachhaltigkeit zu erreichen. Dann erfolgt die Rückkehr zu Schritt 1 oder 2 indem neue Wirkungs- und Handlungsziele formuliert und die entsprechenden Maßnahmen geplant werden.

Abb. 4: Stetige Verbesserung der Verpflegungsqualität in puncto Nachhaltigkeit bei mehrfachem Absolvieren der Handlungsschritte 1-5 (verändert nach Johannes Vietze - Own work, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=26722308>)



Das Verpflegungskonzept

Mit dem beschriebenen methodischen Vorgehen (Schritt 1 bis 5) kann es gelingen, den Veränderungsprozess in Richtung nachhaltige Schulverpflegung strukturiert anzugehen und erfolgreich zu gestalten. Ausgangspunkte sind die Gründung einer Arbeitsgruppe und die gemeinsame Analyse, also die intensive Beschäftigung mit den Stärken und Schwächen des aktuellen Verpflegungsprozesses. Dies ist der Beginn für die strategische Auseinandersetzung mit dem Thema Qualität in der Schulverpflegung, insbesondere mit dem Thema Nachhaltigkeit im Verpflegungsprozess.

Die Auswertung der Analyse und die gemeinsame Arbeit an diesen Fragen führt letztlich zur Klarheit darüber, was in der Schule bezüglich der Verpflegungsqualität gewollt ist. Das ist der richtige Zeitpunkt, um mit der Arbeits-

gruppe Schulverpflegung ein Verpflegungskonzept zu erarbeiten. Ein solches Verpflegungskonzept stellt alle Fragen um die Organisation, den Anspruch und die inhaltliche Ausrichtung des Verpflegungsprozesses in der Schule allgemeinverständlich für Schüler*innen, Eltern und andere Beteiligte dar. Die Arbeitsgruppe Schulverpflegung legt darin gemeinsam fest, welche Qualität die Schulverpflegung künftig haben soll, wie das Thema Essen während des Ganztagsbetriebes pädagogisch eingebunden und wie die Verpflegung der Schüler*innen im Detail ablaufen wird. Auch an dieser Stelle ist es ratsam, den DGE-Qualitätsstandard zu nutzen. Er gibt Kriterien für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung vor, die im Konzept aufgegriffen werden können.



Wichtige Aspekte, die in einem Verpflegungskonzept dargestellt werden sollten, sind:

» Organisation der Verpflegung

Gibt es eine verantwortliche Person für die Schulverpflegung? Wie verlaufen Bestellung, Bezahlung, Zubereitung/Anlieferung und Ausgabe der Speisen? Wie sind die Essenspausen organisiert?

» Gestaltung des Speiseplans

Nach welchen Vorgaben werden Speiseplan und Getränkeversorgung gestaltet? Wie erfolgt hierbei die Orientierung am DGE-Qualitätsstandard? Welche Essgewohnheiten sollen Schüler entwickeln?

» Nachhaltigkeit

In welcher Weise ist die Schulverpflegung nachhaltig? Ist der Speiseplan fleischreduziert? Werden regionale und/oder ökologisch erzeugte Lebensmittel eingesetzt? Werden Lebensmittelabfälle minimiert? Wird auf Mehrweggefäße geachtet? Wird Plastik minimiert?

» Hygienekonzept

Wie wird die Hygiene im Verpflegungsprozess gesichert?

¹⁰ Grundschule Kichheimbolanden: Verpflegungskonzept zum Erhalt der 3 Sterne im Qualifizierungsprozess für die Mittagsverpflegung an Schulen

¹¹ Schulspezifisches Verpflegungskonzept des Heinrich-Heine-Gymnasiums Kaiserslautern

» Gestaltung der Mensa

Wie ist die Mensa aufgebaut? Was bietet sie? Ist sie ein Begegnungsraum mit hoher Aufenthaltsqualität? Wofür kann die Mensa außerhalb der Essenszeiten genutzt werden?

» Pädagogische Ziele

Was sollen die Schüler im Zusammenhang von Essen und Trinken lernen? Welche Aspekte von Ess- und Tischkultur sind an der Schule von Bedeutung? Wie können sich die Schüler aktiv an der Speisenplanung beteiligen? Gibt es eine pädagogische Begleitung des Mittagessens und wenn ja, mit welcher Zielstellung und wie läuft sie ab? Wie wird das Thema Ernährung innerhalb und außerhalb des Unterrichts aufgegriffen?

» Qualitätsentwicklung

Wie wird die Qualität des Essens erfasst? Gibt es regelmäßige Umfragen zur Speisenqualität bei Schüler*innen? Existiert eine Zertifizierung oder wird eine solche angestrebt? Welche Regelungsmechanismen gibt es zwischen Schulleitung und Speisenanbieter zu Fragen der Speisenqualität?

» Kommunikation

Welche Formen des Austausches gibt es zum Thema Schulverpflegung in der Schule? Gibt es ein Austauschgremium und wenn ja, wie oft tagt es?

Beispiele für Verpflegungskonzepte bieten die [Grundschule Kirchheimbolanden](#) (Rheinland-Pfalz)¹⁰ und das [Heinrich-Heine-Gymnasium Kaiserslautern](#) (Rheinland-Pfalz)¹¹

Auch folgende Publikationen helfen bei der Erstellung eines Verpflegungskonzeptes: [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft \(BMEL\): Verpflegungskonzepte in Schulen, 2014](#)

[Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft \(BMEL\): DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung \(KuPS\), Kosten und Wirtschaftlichkeit der Schulverpflegung im Fokus – eine Handreichung für Schul- und Sachaufwandsträger, 2019](#)

Vorlage für die Visualisierung der Planungen von Wirkungszielen, Handlungszielen und Maßnahmen auf dem Weg zu einer nachhaltigen Schulverpflegung¹²

¹² aus „Essen und Trinken in der guten gesunden Kita – ein Leitfaden zur Qualitätsentwicklung“; Hrsg: AOK Nordost, Bertelsmann Stiftung, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V., 2012

Datum: _____ Wirkungsziel: _____

Handlungsziel (SMART)	Maßnahmen/Aktivitäten zur Zielerreichung	Wie verfahren wir?	Wer ist beteiligt?	Bis wann?	Woran sehen wir, dass eine Veränderung eingetreten ist? (Indikator)

Vorlage für die Reflexion zum Stand der Umsetzung der Maßnahmen, die auf dem Weg zur Verwirklichung von Handlungs- und Wirkzielen umgesetzt werden sollen¹²

¹² aus „Essen und Trinken in der guten gesunden Kita – ein Leitfadens zur Qualitätsentwicklung“; Hrsg: AOK Nordost, Bertelsmann Stiftung, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin e. V., 2012

Wirkungsziel / Handlungsziel Nr.	Maßnahme	Stand der Umsetzung (Skala 1 – 10)	Sichtbare Veränderungen / erreichte Veränderungen	Stolpersteine / was gelang nicht?	Wie soll es weitergehen? (eventuell neue Vereinbarungen)

Datum: _____

Unterschriften der Fachkräfte: _____

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Impressum

Herausgeberin:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern
Am Grünen Tal 50 | 19063 Schwerin
Telefon: 0385-200 388 07 | Fax: 0385-202 3891
E-Mail: info@dgevesch-mv.de
Internet: www.dgevesch-mv.de/in-form-projekte
Konzept und Redaktion: Arndt Müller

Gestaltung: fachwerkler – Büro für Design und Architektur, www.fachwerkler.de
Bildnachweis: Titelbilder: shutterstock.com – ercan senkaya, RapunzielStock, Gorodenkoff;
Innenseiten: shutterstock.com – Timon Goertz S. 2, fizkes S. 3, CKP1001 S. 5, kurhan S. 7, Dmitry Kalinovsky S. 9
Alle Bilder sind urheberrechtlich geschützt.

Dezember 2020

Diese Publikation wurde gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen von INFORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung.

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und dem Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de

Erscheinungsjahr: 2020