



Deutsche Gesellschaft  
für Ernährung e.V.



VERNETZUNGSSTELLE  
SCHULVERPFLEGUNG  
Niedersachsen

# Zukunft Schulverpflegung

lokal vernetzt,  
digital gestärkt



## Tagungsbericht

07. Januar 2026 | Hannover

Fachtagung mit Zukunftsvision für alle  
Verantwortlichen und Mitwirkenden in der  
Schulverpflegung

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

## Inhalt

Programm.....	3
Über die Veranstaltung .....	4
Über die Vernetzungsstelle .....	4
Grußwort der Ernährungsministerin .....	5
Fachvorträge .....	6
Gute Schulverpflegung gestalten: Der DGE-Qualitätsstandard als Wegweiser .....	6
Mehr als nur Geschmackssache: Was Schülerinnen und Schüler vom Schulessen abhält .....	7
Schulverpflegung – sozioökonomische Chancen für Kinder und Gesellschaft.....	8
Impulse und Austausch mit Akteuren aus der Praxis.....	9
Stadt Oldenburg .....	9
Gemeinde Neu Wulmstorf .....	10
DGE-VerpflegungsCheck.....	11
Podiumsdiskussion „Zukunft der Schulverpflegung in Niedersachsen“ .....	12
Wünsche der Teilnehmenden .....	13
Anhang .....	14
Detaillierte Zusammenfassung der Podiumsdiskussion.....	14
Impressum.....	16



# Programm

- 12:00**      **Herzliche Einladung zum Mittagssnack & Austausch**
- 13:00**      **Begrüßung & Grußwort**  
*Miriam Staudte | Niedersächsische Ministerin für Ernährung,  
Landwirtschaft und Verbraucherschutz*
- 13:20**      **Fachvorträge**
- Gute Schulverpflegung gestalten: Der DGE-Qualitätsstandard als Wegweiser**  
*Dr. Jasmin Geppert | Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.*
- Mehr als nur Geschmackssache: Was Schülerinnen und Schüler vom Schulessen abhält**  
*PD Dr. Thomas Ellrott | Institut für Ernährungspsychologie an der  
Georg-August-Universität Göttingen*
- Schulverpflegung – sozioökonomische Chancen für Kinder und Gesellschaft**  
*Prof. (em.) Dr. med. Hans Konrad Biesalski | Universität Hohenheim*
- 14:20**      **Impulse und Austausch mit Akteuren aus der Praxis**
- Stadt Oldenburg & Grundschule Bloherfelde**  
*Sarah Bruns, Melanie Greiner, Thorsten Ackermann*
- Gemeinde Neu Wulmstorf (Empore)**  
*Miriam Rathmann, Nicole Krüger*
- DGE-VerpflegungsCheck (Saal)**  
*Dr. Jasmin Geppert*
- Podiumsdiskussion „Zukunft der Schulverpflegung in Niedersachsen“ |  
Expert\*innen aus Praxis, Wissenschaft und Politik**  
*Karin Logemann, Axel von der Ohe, Miriam Rathmann, Sarah Bruns, Expert\*innen  
aus Wissenschaft*
- 16:30**      **Ende der Veranstaltung**

## Über die Veranstaltung

Eine gute Schulverpflegung trägt dazu bei, dass Kinder den ganzen Tag in der Schule erfolgreich lernen und gesund aufwachsen können. Wie sie gelingen kann und welche Gestaltungsräume es dabei gibt, stand im Mittelpunkt der Fachtagung **„Zukunft Schulverpflegung – lokal vernetzt, digital gestärkt“**. Bei der Veranstaltung der DGE Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen diskutierten Verantwortliche und Mitwirkende aus der Praxis mit Expert\*innen aus Wissenschaft, Schule, Kommune und Politik. Die niedersächsische Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Miriam Staudte sprach das Grußwort.

Die ausgebuchte Fachtagung mit über 90 Personen aus Politik, kommunaler Verwaltung und Schulen, den wissenschaftlichen Referent\*innen und Podiumsdiskutierenden zeigte eindrucksvoll, wie sehr den Gästen das Thema am Herzen liegt. Die Veranstaltung fand am 7. Januar 2026 im Tagungshaus der Katholischen Akademie St. Clemens in Hannover statt. Durch das Programm führten Diana Reif und Vanessa Rodehorst, die die Vernetzungsstelle gemeinsam leiten.

## Über die Vernetzungsstelle

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen unterstützt seit vielen Jahren Schulträger, Schulen und Verpflegungsanbieter dabei, eine zeitgemäße und qualitativ hochwertige Schulverpflegung zu gestalten. Gefördert durch das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und angesiedelt bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. in Kooperation mit den Regionalen Landesämtern für Schule und Bildung, berät sie zu Fragen der Qualität, Organisation und Ausschreibung der Schulverpflegung. Darüber hinaus bietet sie Veranstaltungen zu verschiedenen Themen an und vernetzt Akteure im Land. Ergänzend stellt sie online praxisnahe Informationen und Beispiele bereit.



## Grußwort der Ernährungsministerin

*Miriam Staudte | Ministerin für Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz Niedersachsen*

Sehr geehrte Damen und Herren,

liebe Mitstreiterinnen und Mitstreiter,

gute Vorsätze im Bereich der Schulverpflegung gibt es viele. Entscheidend ist jedoch ihre beharrliche Umsetzung. Seit nun bereits 16 Jahren leistet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Niedersachsen wertvolle Arbeit und hat maßgeblich dazu beigetragen, das Thema Gemeinschaftsverpflegung kontinuierlich weiterzuentwickeln.

Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung gewinnt zunehmend an Bedeutung – nicht zuletzt durch die Niedersächsische Ernährungsstrategie, die aktuelle Themen wie Ernährungsarmut in den Blick nimmt. Gerade Kinder und Jugendliche, die ohne Frühstück oder Mittagessen in den Schulalltag starten, sind hiervon betroffen. Mit dem Ausbau des Ganztags rückt die Mittagsverpflegung noch stärker in den Fokus und die Gewährleistung einer verlässlichen und qualitativ guten Versorgung.

Besondere Impulse setzt das Projekt „Mensen zu Lernorten“, das Ernährungsbildung, Partizipation und praktische Verbesserungen in der Gemeinschaftsverpflegung miteinander verbindet. Vieles wird dadurch sichtbarer, Synergien entstehen, und die vielfältigen Erfahrungen der Vernetzungsstelle sowie der Fachleute vor Ort tragen dazu bei, die Zukunft der Schulverpflegung aktiv zu gestalten. Auch die Auseinandersetzung mit Chancen und Defiziten des Bildungs- und Teilhabepakets liefert wichtige Ansatzpunkte.

Niedersachsen ist beim Thema Schulverpflegung gut aufgestellt – dennoch bleibt viel zu tun, insbesondere vor Ort. Als Flächenland stehen wir vor sehr unterschiedlichen strukturellen Herausforderungen. Hinzu kommen verschiedene Schulformen, komplexe Zuständigkeiten sowie Erwartungen von Eltern und Schülerinnen und Schülern. Umso wichtiger ist die gelungene und kontinuierliche Zusammenarbeit zwischen dem Kultusministerium und dem Landwirtschaftsministerium.

Im Mittelpunkt all unserer Bemühungen stehen die Kinder und Jugendlichen. Partizipation, Teilhabe und eine wertschätzende Esskultur sind zentrale Ziele. Die Tagung „Zukunft der Schulverpflegung“ hat mit ihren Beiträgen zu Qualitätsstandards, psychologischen, sozioökonomischen und digitalen Aspekten wichtige Impulse gesetzt. Der Austausch und das Netzwerken eröffnen neue Perspektiven – ein gemeinsamer Weg, den wir weitergehen wollen. Ich danke allen, die sich mit auf diesen Weg machen.

Ihre Miriam Staudte

*Miriam Staudte*



*Foto: Christian Wyrwar*

## Fachvorträge

### Gute Schulverpflegung gestalten: Der DGE-Qualitätsstandard als Wegweiser

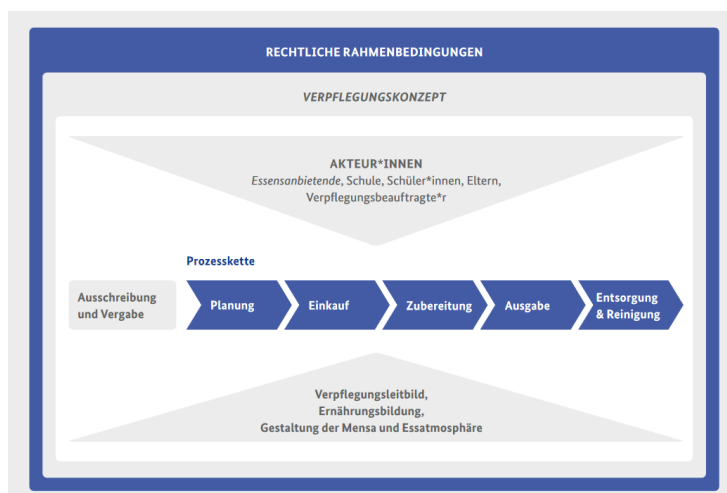
Dr. Jasmin Geppert | Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

Schulverpflegung hat viele Anforderungen: Sie soll schmecken, gesund sein und nachhaltig in Bezug auf die Umwelt. Gleichzeitig bietet sie mit ihrer großen Reichweite Chancengleichheit für alle Kinder, soziale Teilhabe sowie Anknüpfung zur Ernährungs- und Gesundheitsbildung.

Für eine möglichst hohe Qualität hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) im Jahr 2007 den ersten Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen veröffentlicht und entwickelt diesen stetig weiter. Darin ist als Referenz eine optimale Verpflegung definiert (kein Mindeststandard). Der Standard mit seinen sechs Kapiteln ist ein Instrument zur Qualitätsentwicklung und bietet Hilfestellung, um Schritt für Schritt eine immer bessere Verpflegung zu erreichen.



Basis sind wissenschaftliche Studien, die in das Setting der Gemeinschaftsverpflegung übersetzt wurden. Beschrieben ist ein Angebot aufgeteilt in Lebensmittelgruppen und die jeweils empfohlenen Häufigkeiten in den Verpflegungstagen. Die Erfahrung hat gezeigt: Wer sich auf den Weg der Qualitätsentwicklung begibt, tut dies optimalerweise in einem festen und regelmäßigen Austauschformat, beispielsweise in einem Verpflegungsausschuss, und mit Hilfe eines verantwortlichen „Kümmers“. Auch die Eltern und Schüler sollten involviert sein damit alle ein gemeinsames Verständnis der gewünschten Gestaltung haben. Festgelegte Zuständigkeiten und Schnittstellen sind hilfreich, damit alle Informationen auch alle Beteiligten erreichen.



Die im Standard ausgesprochenen Empfehlungen und abgeleiteten Checklisten orientieren sich an den fünf Prozessschritten von der Planung bis zur Entsorgung. So können Interessierte selbst überprüfen, wo sie mit ihrer Verpflegung stehen. Neu ist der DGE-Verpflegungscheck (früher: DGE-Zertifizierung), der digital, einfach und transparent und für Gäste der Mensa in Form eines Siegels zeigt, wo die Einrichtung mit ihrer Verpflegung steht (mehr dazu siehe Seite 11).

Weitere Informationen: <https://www.schuleplusessen.de/startseite>

## Mehr als nur Geschmackssache: Was Schülerinnen und Schüler vom Schulessen abhält

PD Dr. Thomas Ellrott | Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen

Schulverpflegung ist ein Kernthema in der Ernährungspsychologie. Es gibt zahlreiche Gründe, warum nicht alle Kinder das in ihrer Schule angebotene Essen nutzen. Aus dem Publikum wurden dazu beispielsweise „zu kurze Pausen“, „ungemütliche Atmosphäre“, „uncool“, „zu laut“, „Freunde essen nicht dort“ genannt. Die Gründe lassen sich in acht Kategorien systematisieren: Geschmack und Attraktivität des Essens, Preis und wahrgenommener Gegenwert, Zeitdruck und Organisation, soziale Faktoren, Essumgebung und Atmosphäre, Autonomie und Mitbestimmung, Image von Schulessen sowie Konkurrenzangebote. Die Bedeutung variiert je nach Alter der Mensagäste.



Bei den jüngeren Kindern in der Primarstufe (6 bis 10 Jahre) stehen vor allem Geschmack und Vertrautheit im Vordergrund. Bevorzugt werden einfache, bekannte Gerichte, Konsistenz und Temperatur beeinflussen die Akzeptanz. Negative Erfahrungen mit Zwang (du musst aufessen) und eine bevormundende pädagogische Haltung wirken abschreckend. Hohe Lautstärke, große Räume und Gedrängel können Überforderung und Stress auslösen. Leitmotiv: Das Essen schmeckt nicht und ich muss schnell fertig werden.

In der Sekundarstufe I (11 bis 15 Jahre) gewinnen soziale Normen und die Peergroup deutlich an Einfluss. Es ist wichtiger, was die Freunde machen, auch kommen Ängste vor sozialer Bewertung hinsichtlich der Portionsgröße, Auswahl und Essensstil dazu. Der Wunsch nach Autonomie, die Ablehnung von Fremdbestimmung und der Wunsch nach Auswahl und Individualisierung steigt. Einzelne schlechte Erfahrungen mit dem Geschmack prägen stark, das Schulessen hat oft ein negatives Image und die Möglichkeit außerhalb der Schule Konkurrenzangebote zu nutzen, übt einen großen Reiz aus und kann als Ausdruck von Reaktanz verstanden werden, insbesondere bei als zu streng erlebter pädagogischer Reglementierung. Leitmotiv: Alle gehen raus – Mensa ist einfach nur peinlich.

Bei den Jugendlichen aus der Sekundarstufe II (16 bis 19 Jahre) rücken Identität und Abgrenzung in den Vordergrund. Die schulische Verpflegung wird als kindlich oder institutionell wahrgenommen. Darüber hinaus sind die Essenszeiten der Mensa häufig nicht mit den individuellen Stundenplänen und der eigenen Tagesstruktur kompatibel. Die Jugendlichen werfen zudem einen kritischen Blick auf die Portionsgrößen, Preis und wahrgenommener Qualität. Leitmotiv: Das lohnt sich nicht. Dafür gebe ich mein Geld nicht aus.

Wenn Kinder und Jugendliche die Möglichkeit erhalten, ihre Verpflegung mitzugestalten und die pädagogische Begleitung eher im Hintergrund wirkt (keine „Mensapolizei“), sinkt in der Regel ihr Reaktanz Verhalten und die Bereitschaft am Essen teilzunehmen steigt.

## Schulverpflegung – sozioökonomische Chancen für Kinder und Gesellschaft

Prof. (em.) Dr. med. Hans Konrad Biesalski | Universität Hohenheim

Jedes fünfte Kind in Niedersachsen ist armutsgefährdet und damit von Ernährungsarmut bedroht; mehr als die Hälfte dieser Kinder lebt in einem alleinerziehenden Haushalt. In Deutschland betrifft Ernährungsarmut insgesamt zwei Millionen Kinder.

Laut Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarökonomie und Ernährung (WBAE) beeinträchtigt Armut die Möglichkeiten einer gesunden Ernährung, denn die betroffenen Familien bevorzugen beim Lebensmittelkauf aus Kostengründen günstige sattmachende Lebensmittel mit geringem Anteil an Vitaminen und

anderen Mikronährstoffen gegenüber frischen Produkten wie Gemüse, Obst, Milchprodukten und Fleisch mit höheren Anteilen an Mikronährstoffen. Das hat Folgen, wie Studien zeigen: Bei mangelhafter Versorgung mit Mikronährstoffen kann das Längenwachstum beeinträchtigt sein (sogenanntes Stunting), trotz teilweise parallel bestehendem Übergewicht. Zudem können Störungen der kognitiven Entwicklung auftreten – beispielsweise bei der Sprachentwicklung – dieses Phänomen ist in zahlreichen Studien bei Kindern aus Familien mit geringem Einkommen häufiger zu beobachten als bei Familien mit höherem Einkommen.

Die Schulverpflegung ist eine gute Möglichkeit, dieser Mangelernährung entgegen zu wirken und soziale Ungleichheiten auszugleichen. Sowohl der WBAE und auch der mittlerweile aufgelöste Bürgerrat „Ernährung im Wandel“ fordern daher ein kostenfreies, stigmatisierungsfreies Schulmittagessen für alle Kinder in Deutschland. So hätten Familien gleichzeitig mehr Geld für ein gesundes Frühstück und Abendessen zur Verfügung. Länder wie Schweden, Finnland, England und Schottland setzen entsprechende Konzepte um, z.B. in Form von kostenlosem Schulesse, Zuschüssen oder staatlich definierten Ernährungsstandards in der Schulverpflegung. Das hat auch einen Einfluss auf die schulische Leistung: So zeigt eine Meta-Analyse von 47 Studien<sup>1</sup> zu den Effekten kostenfreier Schulmahlzeiten, dass positive Zusammenhänge zwischen Ernährungsqualität, Ernährungssicherheit und schulischen Leistungen bestehen. In Deutschland betrifft die Ernährungsarmut 2 Millionen Kinder, daraus ergibt sich ein großer Handlungsbedarf. Zur begleitenden Analyse sollte das Monitoring zur Ernährungsarmut verbessert werden.



Der Übersichtsartikel „Ernährungsarmut bei Kindern – Ursachen, Folgen, COVID-19“ von Professor Biesalski mit zahlreichen Referenzen auf die Forschung ist als Open-Access-Publikation im Thieme Verlag abrufbar unter:

<https://www.thieme-connect.com/products/ejournals/html/10.1055/a-1553-3202>

<sup>1</sup> Cohen et al.: Universal School Meals and Associations with Student Participation, Attendance, Academic Performance, Diet Quality, Food Security, and Body Mass Index: A Systematic Review. *Nutrients* 2021, 13(3) DOI: 10.3390/nu13030911.

# Impulse und Austausch mit Akteuren aus der Praxis

## Stadt Oldenburg

Sarah Bruns | Stadt Oldenburg

Thorsten Ackermann und Melanie Greiner | Grundschule Bloherfelde

### Eckdaten zum Verpflegungskonzept der Stadt Oldenburg

- Seit 2019: Rahmenkonzept „Schulverpflegung in Oldenburg“ beschlossen.
- Konzept für 50 Schulen, ca. 29.000 Kinder und 3.800 Essen am Tag
- Regelmäßiger Austausch zwischen Stadt, Verwaltung und Schulen über Mensaausschüsse
- Belieferung durch mehrere Caterer mit individuellen Verpflegungskonzepten
- Mitglied im [Netzwerk Schulverpflegung für Schulträger](#)

**Rahmenkonzept „Schulverpflegung in Oldenburg“:** Das Konzept orientiert sich an den Vorgaben des DGE-Standards. Eine Besonderheit ist der verpflichtende Bio-Anteil, dessen Einhaltung über ein Monitoring kontrolliert wird und nach und nach auf 100 Prozent gesteigert werden soll. Darüber hinaus enthält das Konzept auch Rahmenbedingungen für die bauliche Gestaltung von Mensen und Beispiele für Ernährungsbildungsangebote. Die Stadt fördert die Umsetzung des Konzeptes in der Praxis, indem sie Schulen Mittel für die Anschaffung neuer Ausstattung und zusätzliches pädagogisches Personal bereitstellt.

**Praxisbeispiel Grundschule Bloherfelde:** Die Grundschule fokussiert sich darauf, ihre Kinder beim Mittagessen einzubinden. Dies geschieht zum Beispiel durch eine gute pädagogische Begleitung des Essens und durch regelmäßig Bewertungen des Konzepts durch die Eltern, Schüler\*innen, Lehrkräften und weiteres Personal. Die Reste des Mittagessens werden in durchsichtigen Behältern gesammelt, um Kinder an das Thema Lebensmittelverschwendung heranzuführen, außerdem werden gemeinsame Kochprojekte und andere Ernährungsbildungsmaßnahmen durchgeführt.

### Weitere Informationen:

- Stadt Oldenburg: [Rahmenkonzept „Schulverpflegung in Oldenburg“](#)
- Grundschule Bloherfelde: [Einblick in die Mensa, das pädagogische Mensakonzept, Mensaregeln und Satzung](#)



## Gemeinde Neu Wulmstorf

Miriam Rathmann, Nadine Krüger | Gemeinde Neu Wulmstorf

### Eckdaten zum Aufbau einer kommunalen Mensaküche

- Neu Wulmstorf ist Träger von drei Grundschulen mit insgesamt 1055 Kindern
- Seit 2014: Gemeinde entwickelt gemeinsam mit Schulleitungen einheitliche Standards für die Schulen, dazu gehört auch die Verpflegung
- 2022: Beschluss, die größte der drei Schulen (fünfstufige Grundschule am Moor) im Zuge des Neubaus mit einer Mensaküche auszustatten, die in Trägerschaft der Gemeinde auch die anderen Schulen versorgt (Cook & Serve bzw. Cook & Hold)
- Mitglied im [Netzwerk Schulverpflegung für Schulträger](#)

**Ausschreibungsverfahren:** Sowohl der Mensabau als auch die Bewirtschaftung der Mensa wurden europaweit ausgeschrieben, da die Auftragswerte entsprechend hoch waren. Die erste Ausschreibung der Bewirtschaftung muss wiederholt werden. Als Vertragslaufzeit hat sich die Gemeinde einen Zeitrahmen von vier Jahren entschieden mit Option auf Verlängerung um ein Jahr. Aktuell wird geprüft, ob auch ein Pachtverhältnis zwischen Kommune und Verpflegungsanbieter denkbar wäre. Das hätte für den Anbieter den Vorteil, dass er aus der der Küche heraus auch Schulen beliefern könnte, die nicht in Trägerschaft der Gemeinde sind. Dies ist aktuell nicht zulässig, da die Gemeinde das Essen über die Bereitstellung (indirekt) subventioniert und diese Subvention nur für die eigenen Schulen vornehmen darf.

**Bestellung und Abrechnung:** Der Träger des Ganztags, das Deutsche Rote Kreuz, kümmert sich um die Abrechnung des Essens. Das hatte die Gemeinde bewusst so entschieden und bei Ausschreibung für den Ganzttag entsprechend mit aufgenommen. Es wird kein digitales Bestell- und Abrechnungssystem von der Gemeinde gestellt. Die Teilnahme am Mittagessen ist an die Teilnahme am Ganzttag gekoppelt.

**Ausgabesystem und Preis:** Das Essen an den Schulen findet in Tischgemeinschaften und mit einem Schüsselsystem statt. Im Essenspreis von 4,98 € (Preis inkl. 19% Mwst) enthalten sind entsprechend der Leistungsbeschreibung ein Hauptgericht, Rohkost, Nachtisch und ein Getränk. Der Caterer orientiert sich mit seinem Angebot am DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen.

## DGE-VerpflegungsCheck

Dr. Jasmin Geppert | Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

### Geprüfte Qualität

- Ermöglicht es Speiseanbietenden und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die Qualität ihrer Verpflegung nach außen mithilfe einer Plakette als DGE-geprüfte („DGEprüfte“) Qualität sichtbar zu machen
- Ersetzt seit September 2025 die bisherige Auszeichnung „DGE-Zertifizierung“
- basiert weiterhin auf den wissenschaftlichen Grundlagen der DGE-Qualitätsstandards für die verschiedenen Lebenswelten



Unter dem Motto „einfach, digital und transparent“ ist der DGE-VerpflegungsCheck nun als Online-Checkliste zur Selbsteinschätzung abrufbar. Die Beantwortung erfolgt in neun Qualitätsbereichen mit einfachen Ja-Nein-Fragen. Aus den Antworten wird das Ergebnis auf einer Bewertungsskala von A bis E abgeleitet, ein Nichtbestehen gibt es nicht mehr: Alle Teilnehmenden erhalten eine Auszeichnung, abgestuft von A (Optimum) bis E (teilweise erfüllt) – abhängig vom Grad der erfüllten Kriterien.

Das Ergebnis wird in Form eines Basislogos mit einem austauschbaren Sticker ausgegeben, der den erreichten Buchstaben abbildet. Ergänzend enthält das Siegel einen QR-Code, über den die Ergebnisse in den einzelnen Qualitätsbereichen detailliert eingesehen werden können.

Die Überprüfung der Selbstangaben durch ein Audit (digital oder vor Ort) erfolgt in Stichproben, und zwar bei einem A in 100 Prozent, B und C in 50 Prozent und D in 25 Prozent der Fälle. Bisher wurde jeder Betrieb besucht, für ein Zertifikat mussten 60 Prozent der Kriterien erfüllt sein.

Interessierte können sich den Fragenbogen vorab auch ausdrucken und offline bearbeiten. Der Zugang zum System ist kostenpflichtig und variiert z. B. je nach Größe des Betriebs, Anzahl der zu einem Träger gehörenden Einrichtungen bzw. Umfang der Verpflegung (Teil- oder Vollverpflegung) zwischen 225 und 820 Euro jährlich für eine Menülinie. Das Ergebnis hat eine maximale Gültigkeit von 2 Jahren. Nach frühestens 6 Monaten kann der DGE-VerpflegungsCheck erneut durchgeführt werden.

Schulen können sich mit einem am Verfahren teilnehmenden Caterer verknüpfen und die Kriterien in ihren Verantwortungsbereichen – wie zum Beispiel der Ausgabe – selbst bearbeiten. Wenn der Caterer nicht am Verfahren teilnimmt ist es möglich, die Angaben stellvertretend für diesen abzuschätzen.

### Weitere Informationen:

<https://www.dge.de/gemeinschaftsgastronomie/dge-verpflegungscheck/>

## Podiumsdiskussion „Zukunft der Schulverpflegung in Niedersachsen“

Auf dem Podium diskutierten:

### **Karin Logemann**

- Mitglied des niedersächsischen Landtags und Vertretung des Wahlkreises Wesermarsch
- Sprecherin der SPD-Fraktion für Ernährung, Landwirtschaft und Fischereipolitik, u.a. Mitglied im Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

### **Dr. Axel von der Ohe**

- 1. Stadtrat und Dezernent für Finanzen, öffentliche Ordnung und Feuerwehr der Landeshauptstadt Hannover
- Kandidat für das Amt des Oberbürgermeisters der Landeshauptstadt Hannover

### **Miriam Rathmann**

- Erste Gemeinderätin und frühere Leiterin des Fachbereichs Ordnung und Soziales, Gemeinde Neu Wulmstorf

### **Sarah Bruns**

- Koordinatorin für Schulmensen, Stadt Oldenburg



Nach den wissenschaftlichen Vorträgen und der Vorstellung der Praxisbeispiele konnten die Teilnehmenden bei einer Podiumsdiskussion mit Gästen aus Politik und Praxis ihren Blick auf die „Schulverpflegung der Zukunft“ werfen. Schwerpunkte der Diskussion waren unter anderem die Gewährleistung der Qualität der Schulverpflegung, Hürden bei ihrer praktischen Umsetzung sowie die staatliche Verantwortung für eine Finanzierbarkeit, damit sich alle Familien eine hochwertige Verpflegung für ihre Kinder leisten können.

Nach Ansicht der Podiumsgäste stellt die Finanzierung der Schulverpflegung eine der zentralen Herausforderungen für die Zukunft dar: Steigende Kosten durch Inflation belasten Schulträger, Caterer und Familien gleichermaßen. Ein kostenfreies oder stärker öffentlich finanziertes Mittagessen wurde als möglicher Lösungsansatz genannt. Damit verbunden wäre eine Übertragung von BuT-Mitteln an die Kommunen, die das Essen für Schülerinnen und Schüler kostenlos anbieten wollen.

Einigkeit bestand darin, dass der DGE-Qualitätsstandard als wissenschaftlich fundierte Grundlage weiterhin empfohlen werden sollte. Die Frage, ob man die Umsetzung verbindlich einfordern sollte, wurde kontrovers diskutiert.

Qualitätsaspekte wie „Bio“ oder „Regionalität“, die zu mehr Nachhaltigkeit beitragen, spielen eine wichtige Rolle bei Ausschreibungen. Als Ausschreibungskriterium ist allerdings „Regional“ nicht einforderbar, „Bio“ hingegen schon. Derzeit ist ein regionales Biosiegel für Niedersachsen in Arbeit. Dieses könnte zukünftig für Ausschreibungen hilfreich sein.

Für eine möglichst hohe Akzeptanz bei den Kindern ist die Identifikation mit dem Angebot entscheidend, deshalb sollte Wert auf Partizipation und Ernährungsbildung gelegt werden. Das Essen erfolgt idealer Weise mit pädagogischer Begleitung. Dies erfordert jedoch ausreichende Landesmittel für den Ganztag. Kurze Arbeitszeiten um die Mittagszeit erschweren die Besetzung mit entsprechendem Fachpersonal. Auch Schulleitungen haben bei der Planung des Ganztags einen hohen organisatorischen Aufwand – oft ohne zusätzliche Leitungsstunden oder Funktionsstellen.

Eine detaillierte Zusammenfassung der Diskussion befindet sich im Anhang.

## Wünsche der Teilnehmenden

Zu Beginn der Veranstaltung wurden die Teilnehmenden eingeladen, ihre Vorstellungen und Wünsche für die zukünftige Schulverpflegung auf Karten zu notieren. Diese Wünsche sind nachfolgend stichpunktartig zusammengefasst:

- Kostenfreies oder bezahlbares Mittagessen für alle Kinder – unabhängig von einer Ganztagsteilnahme
- Mehr finanzielle Unterstützung für den Aus- und Neubau von Mensen und für deren Betrieb
- Verpflegung, die sich möglichst am DGE-Qualitätsstandard orientiert und Wert auf regionale und Bio-Produkte legt
- Vereinfachte BuT-Abrechnung
- Flächendeckend einheitliches, vereinfachtes Vergabeverfahren und Hilfestellung bei der Formulierung der Leistungsbeschreibung
- Unterstützung bei der Anbietersuche
- Schulverpflegung als partizipative Aufgabe
- Ernährungsbildung als verbindlicher Bestandteil des pädagogischen Ganztags ermöglichen
- Ernährung, Kochen und die Mitwirkung an der Mensa als pädagogische Aufgaben fest in den Schulalltag verankern – als reguläre Arbeitszeit der Lehrkräfte statt „ehrenamtlicher“ Mehrarbeit
- Kostenfreies Frühstück in der Schule



# Anhang

## Detaillierte Zusammenfassung der Podiumsdiskussion

### ➔ **Was ist aus Ihrer Sicht die größte Herausforderung bei der Schulverpflegung?**

Die Rückmeldungen der Podiumsgäste zeigen: Die Finanzierung der Schulverpflegung ist eine der zentralen Herausforderungen. Insbesondere die Entwicklung der Inflation setze die Schulträger unter Druck und das Risiko steige, dass Familien ihre Kinder vom Mittagessen abmelden oder gar nicht erst dort anmelden. Es wurde betont, dass Schulmensen nicht nur Orte der Essensversorgung, sondern auch Orte der Begegnung und Teilhabe sein sollten. Derzeit sei dies jedoch nicht für alle Kinder gleichermaßen gewährleistet. Vor diesem Hintergrund wurde der Vorteil eines kostenfreien oder stärker öffentlich finanzierten Mittagessens hervorgehoben, um Eltern unmittelbar zu entlasten und den gesellschaftlichen Zusammenhalt zu stärken. Dazu gehöre auch die Übertragung von BuT-Mitteln an die Kommunen.

Als weitere Schwierigkeit wurde die Suche nach Fachkräften in kleineren Gemeinden adressiert. Um Mensen zuverlässig mit Personal auszustatten sei es für die Zukunft wichtig, den Bereich der Hauswirtschaft zu stärken und in Personalmanagement investieren.

Bei kommunalen Ausschreibungen der Verpflegung bestehen strukturelle und rechtliche Herausforderungen im Zusammenhang mit dem EU-Vergaberecht. Der Weg vom Vergabeverfahren bis zu einem qualitativ hochwertigen Endprodukt sei komplex und stelle für kleinere Kommunen eine Hürde dar, die mit Unsicherheiten verbunden sei.

### ➔ **Wie stellen wir sicher, dass die Mahlzeiten gesundheitsfördernd, nachhaltig und Zielgruppengerecht sind?**

### ➔ **Sollte es verbindliche Qualitätsstandards für alle Schulen geben?**

Es herrschte Einigkeit darüber, dass Qualitäten in Ausschreibungen klar definiert sein müssten, da sie die Bewertung von Angeboten erleichtern und Planungssicherheit für die Caterer böten. Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wurde als geeignete und wissenschaftlich fundierte Grundlage benannt. Denn die einheitlichen, überprüfbaren Kriterien tragen zur kontinuierlichen Qualitätsverbesserung der Schulverpflegung bei. Gleichzeitig wurde auf Unterschiede zwischen größeren Kommunen mit vielen Anbietenden und solchen im ländlichen Raum hingewiesen.

Im Kontext von Nachhaltigkeit wurde die Gratwanderung zwischen regionaler und ökologischer Beschaffung thematisiert. Dazu wurde die Notwendigkeit von Leitlinien formuliert, beispielsweise durch das geplante regionales Biosiegel in Niedersachsen. Zugleich wurde darauf aufmerksam gemacht, dass „regional“ aus vergaberechtlichen Gründen nicht als Qualitätskriterium festgelegt werden könne, während „Bio“ rechtlich zulässig sei und Vorteile im Hinblick auf CO<sub>2</sub>-Einsparungen böte. Auch wurde betont, dass saisonale und regionale Produkte nicht zwingend biozertifiziert sein müssten, um einen positiven Beitrag zu Nachhaltigkeit zu leisten.

Ein weiterer Aspekt war die Akzeptanz bei den jungen Gästen: Gesundes Essen könne nur dann erfolgreich sein, wenn die Kinder und Jugendlichen an der Planung und Gestaltung beteiligt sind. Gute Praxisbeispiele aus Niedersachsen zeigten, dass Ernährungsbildung und eine partizipative Herangehensweise die Identifikation der Kinder mit dem Essensangebot deutlich erhöhen könnten. Hier setze auch das Projekt „Lernort Mensa“ an.

- ➔ **„Wie sieht die Realität in den Schulen aus – wo hakt es bei der Umsetzung?“**
- ➔ **„Welche Rolle spielen Infrastruktur und Personal (z. B. Küchen, Ausgabestellen, Betreuung)?“**

Das Mittagessen ist fester Bestandteil im Ganzttag und sollte idealerweise pädagogisch begleitet sein, etwa durch Lehrkräfte oder über kapitalisierte Unterrichtsstunden finanzierte Fachkräfte. Die wenigen Arbeitsstunden um die Mittagszeit sind jedoch häufig schwer zu besetzen; über die Kombination mehrerer Aufgaben könnten entsprechend viele Stunden für einen sinnvollen Arbeitsvertrag zusammenkommen. Es wäre wünschenswert, wenn das Land die Mittel für den Ganzttag so auskömmlich bereitstellen könnte, dass auch die Begleitung des Mittagessens abgedeckt ist.

Die Personalsituation wurde regional unterschiedlich bewertet. In Universitätsstädten erleichtern studentische Arbeitskräfte die Umsetzung, gleichzeitig erhöht ein häufiger Personalwechsel in diesem Aufgabengebiet den Aufwand für die Einarbeitung und erschwert die nachhaltige Umsetzung pädagogischer Konzepte. Wo der Ganzttag ausschließlich aus Landesmitteln finanziert wird, ergeben sich zusätzliche Einschränkungen; kommunale Unterstützungsmodelle, etwa durch Übernahme von Personalkosten, wurden als entlastend beschrieben. Positiv hervorgehoben wurde, dass die gemeinsame Zeit in der Mensa die Beziehung zwischen Kindern und pädagogischem Personal stärken kann (sogenannter pädagogischer Happen).

Mensen kommen räumlich an Kapazitätsgrenzen, daher essen Kinder in zwei bis drei Schichten. Vor allem bei drei Schichten führt dies dazu, dass sich Unterrichts- und Betreuungszeiten am Nachmittag verlängern.

Abschließend wurde darauf hingewiesen, dass es für Schulleitungen einen sehr hohen zeitlichen Aufwand bedeute, den Ganzttag – zu dem auch die Mittagsverpflegung gehört – auf den Weg zu bringen und weiter zu entwickeln. Dazu fehlen entsprechende Leitungsstunden oder zusätzliche Funktionsstellen.

- ➔ **Was ist aus Ihrer Sicht der wichtigste nächste Schritt, um die Schulverpflegung zu verbessern?**

Als Fazit wurde festgehalten, dass mehr finanzielle Mittel und grobe Richtlinien mit ausreichend kommunalem Gestaltungsspielraum geschaffen werden müssen, um die Schulverpflegung nachhaltig weiterzuentwickeln. Es besteht schon lange Klarheit darüber, wie eine gelungene Schulverpflegung aussieht, wie die zahlreichen Beispiele guter Praxis zeigen. Die Kommunen wünschen sich, dass mehr finanzielle Mittel vom Land zur Verfügung gestellt werden und einheitliche Richtlinien für alle Kommunen geschaffen werden, ohne den kommunalen Gestaltungsraum zu stark zu beschränken. Dabei ist es hilfreich Synergien zu nutzen, beispielsweise durch kommunale Schulküchen, die viele Schulen beliefern.

Die Podiumsdiskussion wurde schließlich mit Verweis auf die Wand mit den gesammelten Wünschen der Teilnehmenden zur Frage „Was wünschen Sie sich für die Zukunft der Schulverpflegung?“ beendet. Dort hatten die Teilnehmenden bereits zu Beginn der Tagung die Möglichkeit, ihre Wünsche schriftlich festzuhalten. Diese decken sich mit den Ergebnissen aus den Vorträgen, Praxisimpulsen sowie der Podiumsdiskussion und werden von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung gebündelt an die zuständigen Ministerien weitergeleitet.

# Impressum

## Herausgeberin:

DGE e.V. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen  
c/o Regionales Landesamt für Schule und Bildung  
[www.dgevesch-ni.de](http://www.dgevesch-ni.de)

## Standort Lüneburg:

Auf der Hude 2  
21339 Lüneburg  
diana.reif@dgevesch-ni.de | 04131 15 2768  
antje.jonas@dgevesch-ni.de | 04131 15 2722

## Standort Braunschweig:

Kurt-Schumacher-Str. 21  
38102 Braunschweig  
vanessa.rodehorst@dgevesch-ni.de | 0531 484 3381  
katharina.kompe@dgevesch-ni.de | 0531 484 3266

## Standort Osnabrück:

Winkelhausenstraße 12 -16  
49090 Osnabrück  
gesa.kipsieker@dgevesch-ni.de | 0541 770 46 495

## Standort Hannover:

Expo Plaza 11  
30539 Hannover  
Postanschrift: Mailänder Str. 2 | 30539 Hannover  
charlotte.bauch@dgevesch-ni.de | 0511 106 2252

## Bildnachweise:

Titelfotos: DGE e.V. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen | Maja Schültingkemper  
Foto Ministerin Miriam Staudte: Christian Wyrwar  
Fotos im Text: DGE e.V. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen | Birgit Ellrott

## Stand: Januar 2026

### Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

### Projektträger:



Deutsche Gesellschaft  
für Ernährung e.V.

### Kooperationspartner:



Regionale Landesämter  
für Schule und Bildung