



# Planungshilfe Mensagegestaltung



## VORWORT

### *Liebe Leserinnen und Leser,*

ein warmes, ausgewogenes Mittagessen ist unverzichtbarer Bestandteil eines gelungenen Ganztags. Genauso wie eine Mensa, die mehr ist, als nur ein Ort zur Nahrungsaufnahme. Kinder und Jugendliche sollen sich dort wohlfühlen, gutes Essen genießen, sich entspannen und Zeit mit Freunden verbringen können.

Die vorliegende Planungshilfe zeigt Möglichkeiten auf, wie eine Mensa zu einem solchen Wohlfühlort werden kann. Diese richtet sich an Verpflegungsverantwortliche, Schulleitungen und auch Schulträger.

Verantwortliche werden so an Themenkomplexe herangeführt, die beim Umbau oder auch bei der Neuplanung einer Mensa bedacht werden sollten. So kann die Mensa optimal an die Gegebenheiten vor Ort und die Bedürfnisse der Schülerschaft angepasst werden.

Am Ende finden Sie außerdem weiterführende Links und Informationen.

*Ihr Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen e.V.*

### **Wie Sie ein zukunftsfähiges Verpflegungsangebot gestalten:**

Für eine gelungene Schulverpflegung ist nicht nur die räumliche Gestaltung der Mensa relevant. Es bedarf gemeinsamer Bestrebungen aller Beteiligten, die für eine gesundheitsfördernde Ausrichtung der Schulverpflegung sorgen. Dazu ist ein Verpflegungskonzept hilfreich, in dem alle Wünsche und Anforderungen festgehalten sind. Gestalten Sie mit Hilfe unseres Leitfadens [„Verpflegung mit Konzept“](#) ein Gesamtkonzept für die Verpflegung in ihrer Schule.

Bei der Frage, was auf die Teller der Mensagäste kommen sollte, bietet der [„DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“](#) der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) Orientierung. Ganz nebenbei kann die Mensa so auch zu einem pädagogischen (Lern-)Raum für einen gesunden Lebensstil werden.

## Grundlegende Voraussetzungen

Das sollten Sie bedenken	Notizen	Planungsimpulse
Anzahl der Schüler*innen insgesamt		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flächenbedarf für den Essensraum: 1,2 – 1,5 m<sup>2</sup> pro benötigtem Sitzplatz<sup>1</sup></li> <li>• Entwicklung der Essenszahlen in der Zukunft bedenken und mit einplanen – höhere Essenszahlen z. B. durch Erweiterung des Ganztagsangebots</li> <li>• Essensschichten, verfügbare Sitzplätze und Pausenzeiten zusammendenken – ausreichend Zeit für den Gang zur Mensa, das Anstehen, das Essen und das Abräumen einplanen</li> </ul>
Anzahl der Essenteilnehmer*innen		
Anzahl der Essenschichten /- durchgänge		
Anzahl der benötigten Sitzplätze		
Weitere Raumnutzung		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Versammlungen, Abendveranstaltungen, Unterricht, etc.</li> <li>• Möbel entsprechend wählen: Müssen diese ggf. weggeräumt werden?</li> <li>• Küchenzeile/Küchengeräten, die im Unterricht genutzt werden können einplanen</li> <li>• Zusätzliches Mobiliar + Lagerräume einplanen</li> <li>• Separater Eingang und Toiletten ohne direkten Zugang zum Schulgebäude für außerschulische Veranstaltungen notwendig/gewünscht?</li> </ul>
Angebot einer Zwischenverpflegung (Ja/Nein?)		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgabe und Lagermöglichkeiten für ein Zwischenverpflegungsangebot/ Kiosk einplanen (zeitliche und räumliche Organisation)</li> </ul>
Verantwortliche Akteure vor Ort ermitteln und einbinden		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulleitung, Lehrkräfte, Eltern, Schüler*innen, Hausmeister, Küchenpersonal, etc.</li> <li>• Alle Beteiligten in die Planung einbinden und Wünsche und Anforderungen erfragen</li> </ul>

### Weiterführende Informationen

- ➔ [Informationen zu Pausen- oder Zwischenverpflegung](#)

<sup>1</sup> Planungshandbuch Schulverpflegung (2010), BLE und Verband der Fachplaner für Großküchen

## Essensausgabe und Geschirrrückgabe

Das sollten Sie bedenken	Notizen	Planungsimpulse
Wegführung in der Mensa		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bewegungskreislauf planen: Ankommen -&gt; Essensausgabe -&gt; Essen -&gt; Geschirrrückgabe</li> <li>• Möglichst keine sich kreuzenden Wege planen</li> <li>• Anstellflächen für Ausgabe mitdenken</li> <li>• Neue Schüler*innen in System einführen, damit diese sich nicht überfordert fühlen</li> <li>• Vorgaben für Fluchtwege und Gangbreiten mitdenken<sup>2</sup></li> </ul>
Besondere Konzepte (z. B. Buffet- oder Salattheke)		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Räume + Laufwege für besondere Konzepte einplanen</li> </ul>
Bestell- und Bezahlsystems		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Platz und Laufwege für Check-In- oder Bezahlstation einplanen</li> <li>• Verantwortlichkeiten benennen</li> </ul>
Getränkeangebot		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Platz für Getränkestation/ Wasserspender einplanen</li> <li>• Möglichst separat von der Essensausgabe, damit Schüler*innen die Chance haben sich mehrmals Getränke zu holen</li> <li>• Zugänglichkeit der Getränkestation/Wasserspender auch außerhalb der Mensaöffnungszeiten möglich?</li> </ul>
Geschirrrückgabe und Abfallmanagement		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgabesystem mitdenken -&gt; Tablett oder einzelne Teller und Besteck?</li> <li>• Ausreichend Platz für Geschirrrückgabe einplanen (ausreichender Abstand zur Ausgabe und zum Essbereich – z.B. weniger Störung durch Lärm)</li> <li>• Mülleimer für Tellerreste bereitstellen</li> <li>• Trennung bei der Geschirrrückgabe (Teller, Besteck, Abfall)</li> </ul>

### Weiterführende Informationen

- ➡ [Informationen zum Trinkangebot in der Schule](#)
- ➡ [Informationen zu Ausgabesystemen für Schulessen](#)

<sup>2</sup> Siehe Anforderungen der ASR A2.3 oder der niedersächsischen Schulbaurichtlinie, Anlage 1

## Raumgestaltung

Das sollten Sie bedenken	Notizen	Planungsimpulse
Akustik		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geräuschhemmende Materialien verwenden</li> <li>• Akustikpaneele einplanen</li> <li>• Ggf. eine Akustikmessung bei der Schulbauberatung beantragen</li> <li>• Stuhlgleiter anbringen</li> </ul>
Raumklima		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Belüftungsanlage/ Heizkörper einplanen</li> <li>• Fenster, Türen zum Lüften</li> </ul>
Beleuchtung		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lichtkonzept aus Tageslicht und Deckenleuchten</li> <li>• Gute Beleuchtung der Essensausgabe</li> </ul>
Fußböden		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rutschhemmende, leicht zu reinigende Materialien wählen</li> <li>• Lärm mindernde Materialien wählen</li> </ul>
Wände und Decken		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf freundliche Farbgestaltung achten</li> <li>• Wandschutz bedenken, z. B. Holzbeschläge an Stellen wo Stühle nah an der Wand stehen</li> <li>• Schüler*innen Partizipation ermöglichen und Raum z.B. mit selbstgemalten Bildern dekorieren</li> <li>• Über Akustikelemente den Lärmpegel regulieren</li> <li>• Akustikelemente zur Lärmregulierung einplanen</li> </ul>
Fenster		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blend- und Hitzeschutz einplanen</li> </ul>
Sanitäranlagen und Handwaschbecken		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Genügend Sanitäranlagen in der Nähe einplanen oder Zugang zu Anlagen prüfen</li> <li>• Handwaschbecken in der Mensa einplanen, wenn keine Sanitäranlagen verfügbar sind</li> </ul>
Flächen zur Mehrzwecknutzung		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Besondere Anforderungen – z.B. Bühne oder Beamer ins Raumkonzept einbinden</li> <li>• Brandschutzvorgaben für alle Zwecke mitdenken</li> <li>• Ausgabeflächen für Verkauf bei „externen“ Veranstaltungen</li> </ul>
Garderobe		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notwendigkeit für einen Ablageplatz für Jacken oder auch Schulranzen überprüfen</li> <li>• Garderobe für Veranstaltungen einplanen</li> </ul>
Farbliche Gestaltung		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farbige Tische, Stühle, Lampen oder auch Wandverzierungen nutzen</li> </ul>
Außenbereich		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wetterfeste Möblierung wählen</li> <li>• Lagerung Möblierung im Winter mitdenken</li> <li>• Überdachung/ Sonnenschutz mitdenken</li> </ul>

## Wahl des Mobiliars

Das sollten Sie bedenken	Notizen	Planungsimpulse
Beschaffenheit der Möbel (Gewicht, Stapelbarkeit, Variabilität)		<ul style="list-style-type: none"> <li>• An Nutzungszwecke anpassen</li> <li>• Ggf. Gewicht und Stapelbarkeit beachten, wenn Mobiliar weggeräumt werden soll</li> <li>• Ggf. Lagerflächen einplanen</li> <li>• Stuhlgleiter zum Fußboden abstimmen</li> </ul>
Altersgerechtes Mobiliar		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altersstruktur der Mensagäste mitdenken</li> <li>• Größenempfehlungen für Tische und Stühle der DIN EN 1729 je nach Alter und Größe beachten</li> <li>• Ggf. unterschiedliche/multifunktionelle Möbelarten für unterschiedliche Altersgruppen einplanen (siehe auch Zonierung)</li> <li>• Wünsche der Schüler*innen erfragen <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Tendenziell für jüngere Kinder Gruppentische, für ältere Lounge- oder Bistrotische/ Sitzecken</li> </ul> </li> <li>• Ggf. Tische wählen, die variabel zusammengestellt werden können -&gt; Gestaltungsfreiheit</li> </ul>
Verpflegungs- und Ausgabesystem		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Größe der Tische entsprechend wählen (z. B. so, dass 2 Tablettts hintereinander und x Tablettts nebeneinander Platz finden)</li> <li>• Breite der Wege und Türen entsprechend der Transport- oder Ausgabewagen planen</li> </ul>
Farben und Formen		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterschiedliche Arten von Tischen und Bestuhlung nutzen -&gt; z. B. Bänke und Stühle, runde und eckige Tische, etc.</li> <li>• Unterschiedliche Formen und Farben als Auflockerung verwenden</li> </ul>
Zonierung durch Mobiliar		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durch z. B. Sitzecken mit hohen Lehnen oder Raumtrenner Ruhezone/Rückzugsorte schaffen</li> <li>• Mensa in Bereiche für bestimmte Altersgruppen einteilen, um Motivation für ältere Schüler*innen in die Mensa zu kommen zu steigern</li> </ul>

### Weiterführende Informationen

- ➞ [Informationen zu Verpflegungssystemen](#)
- ➞ [Informationen zu Ausgabesystemen für Schulessen](#)
- ➞ [Informationen zur Akzeptanz der Schulverpflegung](#)

## Weiterführende Links und Informationen

### Technische Universität Dortmund

- ➔ [Leitfaden Gestaltung von Speiseräumen in Schulen](#)

### Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

- ➔ [Fachinformationen Mensaraumgestaltung](#)

### Schulbehörde Hamburg

- ➔ [Praxisbeispiel Mensagegestaltung Schule an der Burgweide aus Hamburg](#)

### Vernetzungsstelle Schulverpflegung S.-H.

- ➔ [Raumbedürfnisse in der Mensa aus Sicht der SchülerInnen](#)

### Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern

- ➔ [Praxistipps Schulverpflegung \(Mensagegestaltung ab S.21 ff.\)](#)

### Montag Stiftung, Jugend und Gesellschaft

- ➔ [Handbuch Schule planen und bauen](#)
- ➔ [Handbuch Akustik im Schulbau](#)

### Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung

- ➔ [Leitfaden Küchenplanung](#)

### Verbraucherzentrale NRW

- ➔ [Tipps für Akustik in Speiseräumen: „ZU LAUT! JA! So geht es leiser“](#)

### Unterstützungsangebote aus den Regionalen Landesämtern für Schule und Bildung

- ➔ [Fachteam Schulbauberatung](#)
- ➔ [Beratung & Unterstützung](#)
- ➔ [Arbeitsschutz und Gesundheitsmanagement der RLSB](#)

## Impressum

### Herausgeberin:

DGE e.V. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen  
c/o Regionales Landesamt für Schule und Bildung  
Auf der Hude 2  
21339 Lüneburg  
[www.dgevesch-ni.de](http://www.dgevesch-ni.de)

### Konzeption, Text und Redaktion:

DGE e.V. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen  
Feedback, Anregungen und Hinweise zu fehlerhaften Links bitte an [kontakt@dgevesch-ni.de](mailto:kontakt@dgevesch-ni.de)

### Haftungsausschluss für Links:

Für die Links gilt: Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich, die Herausgeberin übernimmt dafür keine Haftung.

### Bildhinweise:

Titelfoto: DGE e.V. Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen | Maja Schültingkemper

Stand: April 2026

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung wird gefördert mit Mitteln des Landwirtschaftsministeriums

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz