Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG Niedersachsen

Schulverpflegung im Fokus – Landesweite Befragung von Schulen und Schulträgern 2026

Teilbefragung Schulen

1 | Grundlegende Informationen zur Schule

1.1. Zu welcher Schulform gehört Ihre Schule? *(Mehrfachauswahl möglich)*
- a. Grundschule
- b. Förderschule
- c. Gesamtschule
- d. Hauptschule
- e. Realschule
- f. Oberschule
- g. Gymnasium
- h. BBS
- i. Sonstiges

1.2. Wie viele Schüler*innen besuchen Ihre Schule?
- a. Anzahl gesamt: _____

1.3. Wer ist der Schulträger Ihrer Schule?
- a. Stadt
- b. Kreisfreie Stadt
- c. Landkreis
- d. Gemeinde
- e. Samtgemeinde
- f. Region
- g. Freie, private oder kirchliche Trägerschaft

1.4. Ist Ihre Schule Startchancen-Schule?
- a. Ja
- b. Nein

1.5. Ist Ihre Schule eine Ganztagsschule?
- a. Ja
- b. Nein

1.6. *Wenn 1.6 Nein, dann:* Ist geplant, dass Ihre Schule in den nächsten Jahren Ganztagsschule werden soll?
- a. Ja
- b. Nein

Gefördert durch:
Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

In Kooperation mit:
IN FORM Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung
Regionale Landesämter für Schule und Bildung

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Hauptgeschäftsstelle Bonn
Godesberger Allee 18
53175 Bonn

Geschäftsführerin
Dr. Kiran Virmani

Eingetragen im Vereinsregister
Bonn unter Nr. VR 008114
UStIdNr: DE 114234841

Bankverbindung
Sparkasse KölnBonn
IBAN DE39370501981901882496
BIC-SWIFT COLSDE33

1.7. *Wenn 1.6 Ja, dann:* Welche Form der Ganztagsschule ist Ihre Schule?
   a. offen
   b. teilgebunden
   c. gebunden

1.8. *Wenn 1.6 Ja, dann:* Wie viele Schüler*innen sind im Durchschnitt im Ganztag angemeldet?
   a. _____

2 | Organisation des Mittagessens

2.1. An wie vielen Tagen pro Woche können Ihre Schüler*innen ein warmes Mittagsverpflegungsangebot in Anspruch nehmen?
   a. 0
   b. 1
   c. 2
   d. 3
   e. 4
   f. 5

Wenn 2.1 a, dann weiter mit Unterthema 5

2.2. Wie viele Ihrer Schüler*innen nehmen im Durchschnitt täglich am Mittagessen teil?
   a. Anzahl: _____
   b. Diese Daten liegen der Schule nicht vor

2.3. Was sind Ihnen bekannte Gründe, warum Schüler*innen nicht an der Schulverpflegung teilnehmen? *(Mehrfachauswahl möglich)*
   a. Zu lange Wartezeit
   b. Zu kurze Pausen
   c. Zu hohe Essenspreise
   d. Zu lange Vorbestellfristen / kein Spontanessen möglich
   e. Konkurrenzangebote in der näheren Umgebung
   f. Unattraktives Angebot / nicht zielgruppengerecht
   g. Individuelle Gründe (z.B. Allergien, Unverträglichkeiten oder religiöse Gründe)
   h. Qualität des Essens nicht zufriedenstellend
   i. Keine schöne Atmosphäre in der Mensa (z.B. zu laut, nicht kindgerecht eingerichtet, etc.)
   j. Mangelndes Sitzplatzangebot
   k. Keine Angabe möglich

2.4. Sind Ihrer Einschätzung nach, die Familien mit BuT-Anspruch ausreichend über die Möglichkeit eines kostenfreien Schulmittagsessens informiert?
   a. Ja
   b. Nein
   c. Keine Einschätzung möglich

2.5. Ist eine gemeinschaftliche Mittagspause in der Mensa für die Schüler*innen verpflichtend (gehört zum Ganztagskonzept der Schule)?
   a. Ja, für alle Schüler*innen im Ganztag

b. Ja, in folgenden Jahrgängen: _____
c. Nein

2.6. Wie viel Zeit hat ein*e Schüler*in für das Mittagessen zur Verfügung?
a. ≤ 30 Minuten
b. 30 – 45 Minuten
c. 46 – 60 Minuten
d. ≥ 60 Minuten

2.7. Wie organisieren Sie den Ablauf der Mittagspause?
a. Alle Essensteilnehmer*innen können die Mensa im gleichen Zeitraum besuchen
b. Staffelung der Essenszeiten (z.B. nach Jahrgängen oder Betreuungsgruppen)
c. Sonstiges

2.8. Wie wird das Mittagessen in Ihrer Schule betreut? *(Mehrfachauswahl möglich)*
a. Lehrkräfte oder pädagogisches Personal essen gemeinsam mit den Schüler*innen
b. Es gibt eine Aufsicht während der Mittagspause in der Mensa
c. Es gibt keine Betreuung beim Essen
d. Keine Angabe möglich

3 | Informationen zum Mittagessensangebot

3.1. Wie viele unterschiedliche Menüs stehen bei Ihnen in der Regel täglich zur Auswahl?
a. 1 Menü
b. 1 Menü + vegetarisches Alternativmenü, wenn Hauptmenü nicht vegetarisch
c. 2 Menüs
d. 3 oder mehr Menüs
e. Keine feste Menüanzahl, sondern Komponentenwahl am Buffet

3.2. Wie hoch ist der Verkaufspreis für ein Mittagsmenü für Schüler*innen? *Hinweis: Das Mittagsmenü beschreibt das Hauptgericht + alle ohne Zusatzkosten inkludierten Komponenten (z.B. Getränk, Salat, o.Ä.). Kosten für zubuchbare Komponenten sind für diese Frage nicht relevant.*
a. Unter 4,00 €
b. 4,00 - 4,50
c. 4,51 - 5,00 €
d. Über 5,00 €

3.3. Welche Komponenten sind neben dem Hauptgericht regulär im Menüpreis enthalten? *(Mehrfachauswahl möglich)*
a. Salat oder Rohkost
b. Getränk
c. Dessert oder Obst
d. Entweder Salat/Rohkost oder Dessert/Obst
e. Sonstiges
f. Keine weiteren Komponenten enthalten
g. Keine Angabe möglich

3.4. Ist Ihnen der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ bekannt?
   a. Ja
   b. Nein

3.5. Damit wir die Qualität der bei Ihnen angebotenen Schulverpflegung einschätzen können, bitten wir Sie hier, einen aktuellen Speiseplan Ihrer Schule hochzuladen (Foto/JPG oder PDF). Dieser Speiseplan soll das Angebot von 5 Verpflegungstagen aufzeigen (sollten Sie 5 Verpflegungstage pro Woche haben, reicht 1 Speisewochenplan; bei 3-4 Verpflegungstagen pro Woche, laden Sie bitte 2 Wochenspeisepläne hoch) *Hinweis*: *Um die Anonymität zu bewahren, bitten wir Sie ggf. auf dem Speiseplan befindliche Schulnamen oder Logos zu schwärzen oder abzuschneiden.*
   a. _____ [Upload-Feld]

3.6. Eine noch aussagekräftigere Beurteilung der Angebotsqualität ist für uns möglich, wenn uns die Speisepläne von 4 aufeinanderfolgenden Wochen vorliegen. Daher bitten wir Sie, hier die entsprechenden Pläne hochzuladen (Foto/JPG oder PDF), wenn Ihnen diese vorliegen.
   a. _____ [Upload-Feld]

4 | Informationen zur <u>Verpflegungssituation</u>

4.1. Welches Verpflegungssystem wird in Ihrer Schule genutzt?
   a. Das Essen wird warm angeliefert (Warmverpflegung)
   b. Das Essen wird vor Ort frisch gekocht (Frischküche)
   c. Das Essen wird gekühlt geliefert und in der Schulküche regeneriert (Cook & Chill)
   d. Das Essen wird tiefgekühlt geliefert und in der Schulküche regeneriert (Cook & Freeze)
   e. Diese Information liegt nicht vor

4.2. *<u>Wenn Frage 4.1 a, c, oder d, dann:</u>* Wer liefert das Mittagessen für Ihre Schule an?
   a. Externer Verpflegungsanbieter/ Caterer
   b. Großküche in Eigenbetrieb des Schulträgers (z.B. in einer anderen Schule)
   c. Diese Information liegt nicht vor

4.3. *<u>Wenn Frage 4.1. b, dann:</u>* Wer kocht das Essen vor Ort?
   a. Externer Verpflegungsanbieter/ Caterer (Pächter)
   b. Schulinterne Lösung (z.B. Mensaverein)
   c. Küche in Eigenbetrieb des Schulträgers
   d. Diese Information liegt nicht vor

4.4. Welches Ausgabesystem wird in Ihrer Schule genutzt?
   a. Selbstbedienung/ Buffet-System
   b. Ausgabetheke/ Cafeteria-Line (Portionierung durch Personal)
   c. Tischgemeinschaft/ Schüsselsystem
   d. Sonstiges

4.5. Gibt es in Ihrer Schule einen separaten Essensraum / Mensa?
   a. Ja
   b. Nein

5 | Weitere Verpflegungsangebote

5.1 Gibt es an Ihrer Schule ein Frühstücksangebot vor Unterrichtsbeginn?

a. Ja
b. Nein

5.2 *Wenn 5.1 ja, dann:* Ist das Frühstücksangebot kostenfrei?

a. Ja
b. Nein

5.3 Welche weiteren Verpflegungsangebote gibt es an Ihrer Schule? *(Mehrfachauswahl möglich)*

a. Kiosk/Cafeteria
b. Angebote im Rahmen von Projekten (z.B. Schülerfirma, Hauswirtschaftskurs)
c. Automatenverkauf
d. EU-Schulprogramme Obst & Gemüse / Milch
e. Sonstiges: _____
f. Keine weiteren Angebote

6 | Gesundheit und Ernährung im Schulalltag

6.1. Gibt es ein schriftlich formuliertes Verpflegungskonzept für Ihre Schule?

a. Ja
b. Nein

6.2. Ist das Thema Ernährung Teil des Schulkonzeptes?

a. Ja
b. Nein

6.3. Welche der folgenden Ernährungsbildungsmaßnahmen setzen Sie im Schulalltag regelmäßig um? *(Mehrfachauswahl möglich)*

a. Besuch außerschulischer Lernorte (z.B. Bauernhof, Lebensmittelverarbeitende Betriebe)
b. Praktische Ernährungsbildung im Unterricht (Kochen oder Backen mit Schüler*innen)
c. Theoretische Ernährungsbildung im Unterricht (über das Curriculum hinaus)
d. Mitarbeit von Schüler*innen in Mensa, Kiosk oder Cafeteria
e. Ernährungsbildungsangebote im Rahmen von AG's und Ganztagsangeboten (z.B. Schulgarten, Imkern, Kochen)
f. Keine Angebote

6.4. Steht Ihnen in Ihrer Schule eine Lehrküche zur Verfügung?

a. Ja
b. Nein

6.5. Gibt es an Ihrer Schule einen Mensaausschuss/einen Mensakreis oder ähnliches?

a. Ja
b. Nein

6.6. Werden Schüler*innen in die Gestaltung der Mittagsverpflegung eingebunden?
   a. Ja
   b. Nein

7 | Abschlussfragen

7.1. Welche Aspekte sind Ihnen beim Mittagsverpflegungsangebot mit Blick auf Ihre Schüler*innen besonders wichtig? *Wählen Sie maximal **drei** Aspekte aus*
   a. Ausreichende Auswahl/Vielfalt (inkl. vegetarischer/veganer Optionen)
   b. Ausgewogenes und gesundes Angebot (z. B. nach DGE-Qualitätsstandard)
   c. Bezahlbarkeit des Essens für Familien
   d. Hohe Teilnahmequote (viele Schüler*innen nutzen das Angebot)
   e. Geschmack und sensorische Qualität der Speisen
   f. Freundlichkeit und pädagogisches Geschick des Mensapersonals
   g. Ausreichend Zeit für die Mittagspause / flexible Zeiteinteilung
   h. Geringer organisatorischer Aufwand für die Schule
   i. Zuverlässigkeit (z. B. keine kurzfristigen Ausfälle beim Verpflegungsanbieter)
   j. Garantiertes warmes Verpflegungsangebot vorhanden
   k. Gut funktionierendes Bestell- und Abrechnungssystem
   l. Angenehme Atmosphäre in der Mensa (Lautstärke, Platz, Gestaltung)
   m. Nachhaltigkeit (regionale, saisonale Produkte, wenig Lebensmittelverschwendung)
   n. Mitbestimmungsmöglichkeiten für Schüler*innen (z. B. Speiseplan)

7.2. Was würden Sie sich in Bezug auf die Verpflegungssituation an Ihrer Schule für die Zukunft wünschen?
   Antwort: _____

Die vorliegende Fragenübersicht wurde im Rahmen der Erhebung zur Schulverpflegung in Niedersachsen erstellt und dient ausschließlich der Information über die Befragung. Eine Nutzung, Vervielfältigung oder Weiterverwendung der Inhalte für andere Zwecke bedarf der vorherigen Zustimmung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen.