



Bayerische Leitlinien Schulverpflegung

Mit gutem Essen Schule machen *Genussort Mensa*

Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung Bayern

Inhalt

VORWORT	3
<hr/>	
LEITGEDANKEN ZUR SCHULVERPFLEGUNG IN BAYERN	5
GESUNDHEIT	6
WERTSCHÄTZUNG	7
NACHHALTIGKEIT	8
WIRTSCHAFTLICHKEIT	9
ERFOLGSGESCHICHTE AUS DER PRAXIS	10
<hr/>	
PRAKTISCHE ORIENTIERUNGSHILFEN	13
RAHMEN GESTALTEN	14
Gemeinsam auf dem Weg	14
Die Mensa als Wohlfühlort	16
Ernährung erlebbar machen	19
Professionelles Arbeiten sichert Qualität	20
AUSGEWOGEN VERPFLEGEN	22
Von allem etwas – Ein optimales Gesamtangebot	22
Ausgewogen und schmackhaft	24
Abwechslungsreich und individuell	25
Mit Küchenhandwerk begeistern	26
VERANTWORTUNGSVOLL EINKAUFEN	28
Einkauf regionaler Lebensmittel	28
Einkauf biologischer Lebensmittel	30
Mehr Bio aus der Region	32
Mehr regionale und biologische Lebensmittel in Bayerns Gemeinschaftsverpflegung	33
KOSTEN AUFZEIGEN	34
Kosten im Blick	34
Einflussfaktoren	36
Individuelle Kosten- und Preisermittlung	37
ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN	38
Tue Gutes und rede darüber	38
<hr/>	
ANSPRECHPARTNER IN BAYERN	42
GEBÜNDELTE KOMPETENZEN	43
QUELENNACHWEISE	43

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir wünschen uns, dass unsere bayerischen Schülerinnen und Schüler auch in der Schule gut und mit Genuss essen können. Denn ausgewogene und geschmackvolle Mahlzeiten sind nicht nur wichtig für das Bestehen eines anspruchsvollen Schulalltags. Die Mahlzeiten in bayerischen Schulen prägen auch die Esskultur, die Wertschätzung für Lebensmittel und das Ernährungs- und Essverhalten unserer Kinder.

Eine gute und ausgewogene Verpflegung in der Schulmensa ist eine große Herausforderung. Dabei haben wir alle das gleiche Ziel: qualitativ hochwertige, abwechslungsreiche Mahlzeiten, die gesund sind, gut schmecken und gleichzeitig bezahlbar bleiben.

Seit mehr als zehn Jahren engagieren wir uns für eine schmackhafte, gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung in Bayerns Schulen. Die Grundlage hierfür sind die Bayerischen Leitlinien Schulverpflegung. Unsere Philosophie für eine gute Verpflegung basiert auf den Leitgedanken Gesundheit, Wertschätzung, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit. Mit insgesamt fünf Orientierungshilfen unterstützen wir alle an der Verpflegung Beteiligten – von den Schulaufwandsträgern, der Schulleitung über den Speisenanbieter bis hin zu den Schülern und Eltern – bei der Umsetzung und bieten viele Anregungen für Vielfalt und Geschmackserlebnisse in der Schulverpflegung.

Durch ein verstärktes Achten auf Regionalität und Ökologie wollen wir neben den ernährungswissenschaftlichen Ansprüchen stärker als bisher den Gedanken der Nachhaltigkeit und damit den Schutz unseres Klimas in den Mittelpunkt rücken. Die Schulverpflegung kann damit zum Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit werden.

Machen Sie die Bayerischen Leitlinien Schulverpflegung zu Ihrer maßgebenden Orientierung für qualitatives, genussvolles und nachhaltiges Essen! So werden Bayerns Schulen auch zu Genuss-Lern-Orten für unsere Schülerinnen und Schüler!

Bayerisches Staatsministerium
für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



Leitgedanken zur Schulverpflegung in Bayern

Was und wie Kinder und Jugendliche täglich essen, spielt eine große Rolle für Gesundheit und Wohlbefinden, aber auch für die Entwicklung ihres Essverhaltens. Die Schulverpflegung kann hierbei einen wichtigen Beitrag leisten und Vorbild für eine gesunde Ernährung sein, die gleichzeitig abwechslungsreich ist und schmeckt.

Eine qualitativ hochwertige und akzeptierte Schulverpflegung in einem angenehmen Ambiente bietet eine weitere große Chance: Sie vermittelt Schülerinnen und Schülern, dass Essen etwas Wert- und Genussvolles ist, das man nicht verschwendet und für das man sich Zeit nimmt. Die Schulverpflegung kann für Regionalität, Ökologie und Gesundheit sensibilisieren und damit Wertschätzung für Lebensmittel generieren.

Vier Leitgedanken beschreiben, was eine gute und nachhaltige Schulverpflegung ausmacht:

- > Gesundheit
- > Wertschätzung
- > Nachhaltigkeit
- > Wirtschaftlichkeit



Im Fokus

Bedarfs- und altersgerechte Speisen anbieten

Vielfältige und abwechslungsreiche Auswahl beachten

Schonende Garverfahren einsetzen

Augenmerk auf vegetarische Gerichte legen

Gutes Hygienemanagement als selbstverständliche Basis umsetzen

Für die Entwicklung und Leistungsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen sind ausgewogene und gesundheitsförderliche Mahlzeiten von großer Bedeutung. Ziel ist es, Speisen anzubieten, die den individuellen Bedürfnissen und Vorstellungen der Schülerinnen und Schüler entsprechen und so gestaltet sind, dass jeder gerne zum „Gesunden“ greift.

Lebensmittel- und Speisenauswahl

Die Auswahl qualitativ hochwertiger Lebensmittel sowie eine ausgewogene und abwechslungsreiche Speisenplanung sorgen dafür, dass Schülerinnen und Schüler fit durch ihren Schulalltag kommen. Grundlage für die Leitlinien bzgl. des Speisen- und Getränkeangebotes ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Dieser gibt Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Mittagsverpflegung in den verschiedenen Altersstufen. Die Berücksichtigung individueller Unverträglichkeiten und religiöser Aspekte ist ebenfalls selbstverständlicher Bestandteil einer guten Schulverpflegung. Aus regionaltypischen, traditionellen und kulturellen Gründen weichen die Bayerischen Leitlinien teilweise vom Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ab.

Sorgfältige Zubereitung

Grundlage für ein gesundheitsförderliches Angebot sind die sorgfältige Zubereitung und kurze Warmhaltezeiten. Ein umfassendes Hygienemanagement ist für jede Schulküche selbstverständlich.

Gesundes muss schmecken

Vor allen Dingen darf der Geschmack nie zu kurz kommen. Dabei liegt es in der Verantwortung und dem Können der Küche, neben der Freude an traditionellen Fleischgerichten auch vermehrt die Lust auf vegetarische Speisen und fantasievolle Salat- und Gemüsebuffets zu wecken. Auch Neues und Unbekanntes soll in der Schulmensa Platz finden, wie beispielsweise Gerichte aus verschiedenen Herkunftsländern der Schülerinnen und Schüler.



Mahlzeiten sind Lernorte. Was und wie Kinder und Jugendliche in der Schulmensa essen, bestimmt auch deren Wertschätzung für Lebensmittel.

Verpflegung im Gesamtkonzept

Schule und Speisenanbieter wollen mit gutem Essen begeistern. Wer sich seines erweiterten Auftrags und Spielraums bewusst ist, gestaltet mehr als nur den Speiseplan: Attraktive und vorbildliche Schulverpflegung überzeugt und schafft Wertschätzung für ein gesundheitsförderliches, biologisches, regionales und saisonales Essen sowie für die Menschen, die es zubereiten und die Lebensmittel erzeugen. Ein Verpflegungsleitbild bringt die schuleigene Philosophie einer guten Verpflegung zum Ausdruck. Die Verankerung und Integration der Verpflegung im Leitbild der Schule sind sichtbare Zeichen für die Wertschätzung der Verpflegung.

Praxisnahes Lernen

Die Themen Schulmensa und Ernährung bieten zusätzlich spannende Anknüpfungspunkte für fächerübergreifendes Lernen. In der Verknüpfung von Lehrplan und praktischem Erleben werden Mahlzeiten zu Lernorten.

Kommunikation nimmt alle mit

Wer Veränderungen einführen will, muss alle an der Verpflegung Beteiligten mit auf die Reise nehmen und ihre Bedürfnisse und Wünsche ernst nehmen. Alle Verantwortlichen, der Sachaufwandsträger ebenso wie die gesamte Schulfamilie, die Kooperationspartner und das Küchenteam, müssen wissen und verstehen, wo und warum Veränderungen sinnvoll oder sogar nötig sind – und dass sie selbst davon profitieren: Von Schülerinnen und Schülern, die sich wohlfühlen, von Eltern, die die Qualität der Lebensmittel und Speisen honorieren, und von einem motivierten Speisenanbieter, der sich den Herausforderungen eines anspruchsvollen Speisenangebotes gerne stellt. Denn Wertschätzung betrifft alle und kann nur gelingen, wenn die Kommunikation stimmt – nach innen wie nach außen.

Im Fokus

Alle Beteiligten einbeziehen

*Interesse wecken und
Vertrauen schaffen*

*Schuleigenes Verpflegungs-
leitbild erstellen*

*Schulverpflegung in das Leit-
bild der Schule integrieren*

*Schulverpflegung nach innen
und außen kommunizieren*





Im Fokus

Regionale Lebensmittel bevorzugen

Saison berücksichtigen

Bio-Lebensmittel, möglichst aus der Region, einkaufen

Anteile an (bio-)regionaler und/oder Bio-Ware erfassen

Fische aus bestandserhaltender Fischerei wählen

Nachhaltig mit Ressourcen umgehen

Auf Tierwohl achten

Fair gehandelte Produkte einsetzen

Von einer nachhaltigen Landwirtschaft profitieren alle: Klima, Böden, Gewässer, Pflanzen, Tiere und Menschen. Nachhaltige Verpflegung stärkt die heimische Ernährungs- und Landwirtschaft. Sie schließt die Aspekte regional, saisonal, biologisch, fairer Handel und Tierwohl ein.

Fokus auf Regionalität

Es gibt viele gute Gründe, Lebensmittel aus der Region zu beziehen: Sie reichen vom Genussfaktor saisonaler, erntefrischer, voll ausgereifter Lebensmittel bis zur Stärkung der heimischen Wirtschaft und Unterstützung der bayerischen Landwirtschaft. Der Begriff „Regionalität“ bezieht sich auf die Herkunft der Lebensmittel bzw. die Ursprungsproduktion und zielt auf regionale Kreisläufe, möglichst kurze Transportwege und Transparenz ab. Im Sinne dieser Leitlinien gilt grundsätzlich Bayern als Bezugsgröße. Dennoch sollte Regionalität immer auch individuell definiert und Angebot und Besonderheiten der Region rund um die Schule berücksichtigt werden. Durch die Verwendung regionaler und saisonaler Zutaten ergibt sich das regelmäßige Angebot regional-typischer Gerichte fast wie von selbst.

Bio-Produkte gehören dazu

Bio-Zertifizierung und Bio-Siegel stehen für eine Pflanzen- und Tierproduktion, die gesichert den europäischen Mindeststandard für Bio-Produkte erfüllt oder sogar übertrifft. In jede Schulverpflegung gehören auch Bio-Lebensmittel, idealerweise aus der Region.

Mehr Bayern für Bayern

Mit dem Beschluss des Ministerrats vom 13.01.2020 setzt Bayern ein deutliches Zeichen für gelebte Nachhaltigkeit. Ziel ist, in allen staatlichen Kantinen bis 2025 einen monetären Warenanteil an regionalen oder biologischen Produkten von mindestens 50 Prozent zu erreichen.

Auch die Küchen der Gemeinschaftsverpflegung kommunaler und anderer öffentlicher Träger werden unterstützt, ihren regionalen und bioregionalen Warenanteil zu steigern. Produkte mit den Siegeln „Geprüfte Qualität des Freistaates Bayern“ und „Bio-Siegel des Freistaates Bayern“ sind dabei die erste Wahl. Sie gewährleisten eine kontrollierte Kennzeichnung der eingesetzten bayerischen Ware über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg.

Verantwortung übernehmen

Nachhaltigkeit umfasst mehrere Dimensionen. Hier gilt es, auf Aspekte des Natur-, Klima- und Umweltschutzes ebenso wie auf das Tierwohl und soziale Aspekte zu achten. Eine gute Orientierung geben hier Regional- und Bio-Siegel oder beim Einkauf von Meeresfischen die Siegel Marine Stewardship Council (MSC) oder Aquaculture Stewardship Council (ASC). Zur Nachhaltigkeit gehört nicht zuletzt, dass Waren aus Entwicklungs- und Schwellenländern unter fairen Bedingungen erzeugt werden. Mit der Entscheidung für fair gehandelte Produkte übernimmt der Einkäufer Verantwortung für eine sozial verträgliche Produktion. Weiterhin ist der schonende Umgang mit Ressourcen zentrales Element nachhaltigen Handelns. Dazu zählt neben der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung durch gut strukturierte Speisenplanung, Einkauf und Lagerhaltung auch der energieeffiziente Einsatz von Küchengeräten.



Für die Akzeptanz einer guten Schulverpflegung ist es unerlässlich, dass Preis- und Qualitätsansprüche im Einklang stehen, Kostenstrukturen transparent gemacht werden und auch allen Beteiligten bekannt sind.

Kosten gehen alle an

An die Schulverpflegung werden von allen Beteiligten hohe Erwartungen gestellt. Das Essen soll schmecken, gesundheitsförderlich und abwechslungsreich sein sowie satt machen. Gleichzeitig darf es nicht zu teuer sein. Damit ein Speisenanbieter diese Wünsche erfüllen und gleichzeitig rentabel wirtschaften kann, muss er die Kosten genau im Blick behalten. Es liegt u. a. in der Verantwortung der Sachaufwandsträger, im Rahmen ihrer Möglichkeiten die Voraussetzungen für eine gute und wirtschaftliche Verpflegung zu schaffen.

Qualität hat ihren Preis

Qualität und Wirtschaftlichkeit sind zwei Seiten einer Medaille und gehören in der Schulverpflegung eng zusammen. Es muss allen Beteiligten klar sein, dass gute Qualität ihren Preis hat. Wer hochwertige Lebensmittel einkauft und diese sorgfältig zubereitet, kann Mahlzeiten nicht zu Niedrigpreisen anbieten. Schulverpflegung muss sich auch rechnen und allen Beteiligten etwas wert sein.

Transparenz weckt Verständnis

Oft ist nicht allen Beteiligten klar, welche Kosten für ein Schulessen anfallen und wie viele davon mit dem Essenspreis abgedeckt werden. Wenn alle Faktoren benannt werden, die letztendlich den Preis bestimmen und was davon mit dem Essenspreis abgedeckt wird, können alle Beteiligten Verständnis dafür entwickeln, dass Qualität kostet, sich aber auch rechnet.

Im Fokus

Verpflegungskosten vollständig erfassen

Kostenstruktur transparent machen

Einsparmöglichkeiten prüfen

Qualität und Preis aufeinander abstimmen

Rahmenbedingungen aufzeigen und nutzen



Fünf Fragen an Johann Simmerl

Gemeinsam isst man besser

Johann Simmerl leitet die Sport-Mittelschule in Hauzenberg mit nahezu 500 Schülerinnen und Schülern. Die Schulmensa ist eine von 400 ge-coachten Schulmensen und seit Mai 2017 DGE-zertifiziert. Am Mittagessen nehmen etwa 260 Mittelschüler, 50 Grundschüler, 15 Hortkinder und 25 Lehrkräfte teil. Das Mittagessen wird in der Schulküche mit überwiegend saisonalen und regionalen Lebensmitteln frisch zubereitet.



Als Schulleiter tragen Sie Verantwortung für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit Ihrer Schülerinnen und Schüler. Wie realisieren Sie das in der Schulmensa?

Als „Sportorientierte Ganztagschule“ legen wir nicht nur großen Wert auf vielfältige Bewegungsmöglichkeiten für unsere Schülerinnen und Schüler, sondern auch auf ein gutes Mittagessen. Die Standards für eine gesunde Ernährung sind uns sehr wichtig. Deshalb haben wir am Coaching Schulverpflegung teilgenommen und unsere Küche durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifizieren lassen. Die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen konnten wir zu 96 Prozent erfüllen. Ein großartiges Ergebnis, auf das wir sehr stolz sind.

Inwieweit wirken sich die Rahmenbedingungen in Ihrer Mensa auf die Esskultur und das Ernährungsverhalten aus?

Unsere Mittagsmenüs sind ein wichtiger Schritt zu einer bewussten Geschmacksbildung und beeinflussen sicher auch die sich jetzt herausbildenden zukünftigen Essgewohnheiten der Heranwachsenden. Dies zeigt sich schon darin, dass Schülerinnen und Schüler aus den höheren Klassen gerne „freiwillig“ in der Schulmensa zu Mittag essen. Die Qualität des Speisenangebotes, das reichhaltige, einladende Buffet mit frischen Salaten und Obst, die angenehme Atmosphäre, Spaß und Gespräche mit Freunden und Lehrern in der Mensa und nicht zuletzt der sehr günstige Preis sind nach Aussagen der Schülerinnen und Schüler Gründe dafür, dass sie hier ihr Mittagessen einnehmen.

In Ihrem Verpflegungsleitbild „Gemeinsam isst man besser“ betonen Sie das Miteinander. Wie setzen Sie das in der Praxis um?

Die Kinder und Jugendlichen aus den 5., 6. und 7. Klassen gehen bei uns gemeinsam mit ihren Lehrkräften zum Mittagessen. Darauf legen wir großen

Wert, weil es mehr als sinnvoll ist. Wie soll ein Kind den anstrengenden Unterricht am Nachmittag und die vielfältigen Sportangebote ohne eine vernünftige Ernährung schaffen? Ohne ein gutes und gesundes Essen geht es nicht!

An Ihrer Schule gibt es ein festes Essensgremium, das sich als Kommunikationsplattform für alle Beteiligten zum Thema Mensa bewährt. Würden Sie dies auch anderen Schulen empfehlen?

Bei den regelmäßigen Treffen werden Infos von Schülerinnen und Schülern, Lehrern und dem Küchenpersonal gesammelt und besprochen. Alle beteiligten Akteure können hier ihre Wünsche, aber auch kritische Anmerkungen einbringen. Das Essensgremium kann dann zügig und schnell reagieren, immer mit dem Ziel vor Augen, eine hochwertige Schulverpflegung anzubieten, die von den Kindern und Jugendlichen auch gerne angenommen wird. Von unseren Fachlehrkräften werden immer wieder neue Speisen und Desserts im Unterricht ausprobiert und getestet. Wenn sie den Schülerinnen und Schülern schmecken, werden sie in den Speiseplan der Schulmensa aufgenommen.

Wie gestaltet sich bei Ihnen die Zusammenarbeit mit der Stadt Hauzenberg als Sachaufwandsträger?

Für den Schulverband Hauzenberg gehört eine hochwertige Verpflegung zur guten Gestaltung des Schulalltags. Neben der Qualität und Ausgewogenheit der Speisen ist es unserer Bürgermeisterin wichtig, dass die Kinder und Jugendlichen in einer guten Umgebung und miteinander ihr Mittagessen genießen können. Sie sieht die Mensa als einen sozialen Mittelpunkt, der der Schulfamilie insgesamt sehr guttut. Aus ihrer Sicht hat sich die große Investition für die Schulmensa mehr als gelohnt.





Praktische Orientierungshilfen

Wer „Ja“ zu den Leitgedanken sagt, will diese auch im Schulalltag umsetzen. Die folgenden Seiten bieten Orientierungshilfen und zeigen, wie dies praxisnah gelingen kann. Fünf Bereiche, in denen Sachaufwandsträger, Schulleitungen und Speisenanbieter im Hinblick auf Qualität, Akzeptanz und Wirtschaftlichkeit der Schulverpflegung maßgebliche Entscheidungen treffen, sind definiert.

Die Orientierungshilfen geben allen Verantwortlichen und Beteiligten der Schulverpflegung dazu praktische Tipps und Anregungen:

- > Rahmen gestalten
- > Ausgewogen verpflegen
- > Verantwortungsvoll einkaufen
- > Kosten aufzeigen
- > Erfolgreich kommunizieren

Rahmen gestalten



Gemeinsam auf dem Weg

Jede Schule in Bayern hat unterschiedliche Rahmenbedingungen. Für eine gute Schulverpflegung gibt es daher keine pauschale Vorgehensweise, vielmehr sind individuelle Verpflegungslösungen notwendig.

Verantwortlichkeiten festlegen

Wichtig ist, einen Verpflegungsbeauftragten zu benennen, der Schnittstellenmanager zwischen allen Beteiligten und erster Ansprechpartner rund um das Thema Verpflegung ist. Der Verpflegungsbeauftragte der Schule kann die Entwicklungen steuern, Beteiligte immer wieder zusammenführen und ein funktionierendes Essensgremium etablieren.

Ein Essensgremium bietet eine Plattform, die Ausrichtung der Schulverpflegung gemeinsam festzulegen, Fragen und Herausforderungen des Mensabetriebs zu diskutieren und Lösungen zu finden. Mitglieder können Vertreter von Schulleitung und Lehrerschaft, Speisenanbieter, Schülerinnen und Schülern, Eltern, Sachaufwandsträger und ggf. Kooperationspartnern sein. Sie treffen sich zu regelmäßigen Besprechungen rund um das Thema Verpflegung.

Verpflegungsleitbild und -konzept entwickeln

Ideal ist es, ein schuleigenes Verpflegungsleitbild zu definieren, das Teil des Schulleitbildes ist und das Verständnis einer guten Schulverpflegung zusammenfasst. Eine gute Grundlage für die Erstellung eines Leitbildes bieten die Bayerischen Leitlinien Schulverpflegung. Mithilfe dieses Leitbildes kann der Stellenwert der Schulverpflegung innerhalb der Schulfamilie, aber auch nach außen kommuniziert und als Qualitätsmerkmal der Schule genutzt werden.

Das Verpflegungsleitbild spiegelt die zentralen Werte der Schule hinsichtlich der Verpflegung wider. Die detaillierte Umsetzung der im Verpflegungsleitbild beschriebenen Grundgedanken und Werte wird im Verpflegungskonzept durch konkrete Maßnahmen ergänzt. Das Verpflegungskonzept beantwortet Fragen, die rund um die Verpflegung auftauchen. Gleichzeitig dient es als Grundlage für die Arbeit aller an der Schulverpflegung Beteiligten.

Wertschätzung für ein modernes und anspruchsvolles Verpflegungskonzept entsteht nur dann, wenn alle Beteiligten einbezogen werden und das Konzept kennen und umsetzen. Es bildet die Basis für eine Kommunikation nach allen Seiten und macht die Qualität der Verpflegung sichtbar.





Lebensmittelherkunft

- > Regionalität
- > Ökologie
- > Saisonalität

Speisen- und Getränkeangebot

- > Lebensmittelhäufigkeiten und -qualitäten
- > Speisen- und Getränkeauswahl
- > Besondere Anforderungen der Schülerinnen und Schüler

Rahmenbedingungen

- > Raumsituation
- > Essenszeiten
- > Verpflegungssystem
- > Ausgabesystem

Inhalte eines Verpflegungskonzepts

Kommunikation

- > Kommunikation mit den Eltern
- > Öffentlichkeitsarbeit
- > Essensgremium
- > Verantwortlichkeiten
- > Lob- und Beschwerdemanagement

Abläufe

- > Rituale und Regeln
- > Betreuung während des Essens
- > Ernährungsbildung
- > Schnittstellen zwischen den Beteiligten
- > Einbindung in den Lehrplan

Qualitätssicherung

- > Hygienemanagement
- > Schulung
- > Allergenmanagement

Gemeinsame Ziele verfolgen

Wenn alle Beteiligten motiviert sind, die Schulverpflegung zu optimieren, ist das der Schlüssel zum Erfolg. Veränderungen können am besten angestoßen werden, wenn das Essensgremium die Zielrichtung gemeinsam festlegt und alle an einem Strang ziehen. Schritt für Schritt können die vereinbarten Ziele dann im Rahmen der Möglichkeiten gemeinsam realisiert werden.

Qualitätskriterien festlegen

Im Verpflegungsleitbild und -konzept der Schule sind die Ansprüche an die Verpflegung festgelegt. Daraus lassen sich konkrete Qualitätskriterien ableiten. Falls die Schule über keine eigene Küche verfügt, dienen diese bei einer Ausschreibung der Verpflegungsleistung als Grundlage für die Erstellung der Leistungsbeschreibung. Denn nicht nur der Preis, sondern auch die Angebotsqualität sollte über die Wahl des Speisenanbieters entscheiden. Hilfe bei der Erstellung der Vergabeunterlagen bietet der Wegweiser „Vergabe von Verpflegungsleistungen“.

Qualitätssicherung etablieren

Wichtig ist es, die Einhaltung der festgelegten Qualitätskriterien zu überprüfen. Dabei ist es hilfreich, Feedbacksysteme, Berichtspflichten oder Audits zu vereinbaren. In turnusmäßigen Besprechungen mit dem Speisenanbieter können aktuelle Entwicklungen und Herausforderungen diskutiert werden. Kontinuierliche Absprachen zwischen allen Beteiligten sind die Voraussetzung für reibungslose Abläufe im Schulalltag, denn erst Transparenz ermöglicht gegenseitiges Verständnis. Eine gute und umfassende Kommunikation sorgt dafür, dass Qualität wahrgenommen und geschätzt wird.

Weiterführende Informationen:

Vergabe von Verpflegungsleistungen –
Qualitätsstandards verankern
www.kern.bayern.de/vergabewegweiser



Rahmen gestalten



Die Mensa als Wohlfühlort

Raum zum Essen

Die Schulmensa ist mehr als nur Essensraum. Als zentraler Treffpunkt in den Pausen kann sie bei entspannter Atmosphäre zum kulinarischen Genussort werden. Sauberkeit und Ordnung sorgen für eine gepflegte Mensa, in der man sich gerne aufhält. Sie bietet Entspannung und ist eine Kommunikationsplattform. Oft zeigen bereits kleine Veränderungen eine große Wirkung.

Möblierung

Die Anordnung in Tischgruppen anstelle von Tischreihen kann die Essatmosphäre erheblich auflockern. Loungebereiche, Bistrostühle und Stehtische schaffen gerade für Jugendliche ein einladendes Ambiente. Die Möblierung sollte nicht nur zweckmäßig, sondern auch bequem und ansprechend sein und Tischgespräche in angenehmer Gesprächslautstärke ermöglichen. Regale oder Schränke für Schultaschen schaffen Ordnung und erleichtern das Abschalten vom Schulalltag.

Lärmschutz und Raumteiler

Wirkungsvolle Lärmschutzmaßnahmen, die im Idealfall schon in der Mensaplanung berücksichtigt werden, sind Lärmschutzdecken, Akustikbilder, Vorhänge oder Pflanzen. Mobile Trennwände dienen sowohl als Schall- als auch als Sichtschutz. Sie ermöglichen eine flexible Raumnutzung. Mit Möbelgleitern an Tischen und Stühlen lässt sich der Geräuschpegel in Mensen schnell und effektiv reduzieren.

Farb- und Lichtgestaltung

Große Fenster bringen Helligkeit und Transparenz. Ein durchdachtes Farb- und Lichtkonzept schafft eine freundliche Raumatmosphäre. Warme Wandfarben heben die Stimmung und machen die Mensa zum Wohlfühlort. Sie kann z. B. als Galerie der Kunst- oder Foto-AG genutzt werden. Moderne und kreative Dekorationen können die Mensa „aufpeppen“. Wenn Schülerinnen und Schüler an der Mensagestaltung mitwirken, steigert das die Akzeptanz für die Schulverpflegung.

Zeit zum Essen

Grundsätzlich sollten alle Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit haben, am Mittagessen teilzunehmen. Voraussetzung hierfür ist, dass Schülerinnen und Schülern für die Mittagsmahlzeit genügend Zeit zur Verfügung steht. Der Weg zur Mensa, Anstehen an der Essensausgabe, gemeinsames Essen mit Freunden, Abräumen und noch etwas Zeit für sich – all dies sollte in der Pause möglich sein. Empfohlen werden deshalb 60 Minuten Mittagspause. Ist der Andrang in der Mensa zu groß, sind gestaffelte Pausenzeiten hilfreich. Hier sollte bei der Mensaplanung die Raumgröße so angepasst werden, dass auch bei wechselnder Schichtbelegung ein entspanntes Essen möglich ist.

Weiterführende Informationen:



Praxistipps Schulverpflegung

www.kita-schulverpflegung.bayern.de/materialien



Lernort Mahlzeit

Schulverpflegung kann viel mehr sein als die Nahrungsaufnahme in einer hektischen Pause. Die Schulverpflegung bietet die Chance, gesunde Ernährung für die Schülerinnen und Schüler tagtäglich erlebbar zu machen. Dabei können Gesundheitsförderung sowie Alltagskompetenz und Lebensökonomie als fächerübergreifende Bildungs- und Erziehungsziele in Bayern lebensnah umgesetzt werden.

Schulverpflegung gelingt, wenn die Schülerinnen und Schüler sich aktiv einbringen können, z. B. über Projekte, Arbeitsgruppen oder die Mitarbeit im Essensgremium.

Esskultur als Alltagskompetenz

Das Schulessen ist Übungsfeld für Esskultur. Im Rahmen des Mittagessens festigen die Schülerinnen und Schüler Sozial- und Alltagskompetenzen. Dazu gehören z. B. Tischmanieren oder der achtsame Umgang mit Lebensmitteln. So üben sie Gewohnheiten ein und übernehmen Verantwortung.

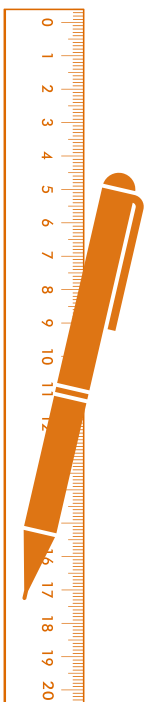
Fächerübergreifende Projekte rund um das Schulessen können dazu beitragen, dass sich Schülerinnen und Schüler mit „ihrer“ Mensa identifizieren. Sie werden für Fragen rund um das Thema Essen und Trinken sensibilisiert. Auch hier werden praktische Erfahrungen und Ernährungskompetenzen vermittelt.

Weiterführende Informationen:

Alltagskompetenzen in der Schule
www.kita-schulverpflegung.bayern.de



Anregungen für die Partizipation



Binden Sie Schülerinnen und Schüler in die Speisenplanung für besondere Events ein.

Organisieren Sie wechselnde Mensa-Dienste, z. B. können Schülerinnen und Schüler beim Eindecken und Abräumen unterstützen.

Regen Sie regelmäßige Berichte über die Schulmensa in der Schülerzeitung an.

Sorgen Sie für Schülervorteiler im Essensgremium.

Beteiligen Sie sich an den jährlichen Tagen der Schulverpflegung.

Veranstalten Sie Ideenwettbewerbe für gesundheitsförderliche Gerichte.

Lassen Sie ein schuleigenes Rezeptbuch gestalten.

Bieten Sie Kochworkshops oder pädagogisches Kochen an.

Verknüpfen Sie das Thema „Ernährung“ mit Filmprojekten oder Fotowettbewerben.

Binden Sie Schülerinnen und Schüler in das Marketing der Mensa ein, z. B. durch das Gestalten einer Homepage für die Mensa.

Bieten Sie Einblick in die Räumlichkeiten und Arbeitsabläufe des Speisenanbieters.

Organisieren Sie Exkursionen zu Landwirten, die die Mensa beliefern.



Rahmen gestalten



Anregungen für die Essatmosphäre

Sorgen Sie für ein angemessenes Raumklima. Denken Sie an Belüftung, Temperatur, Licht, Akustik.

Schaffen Sie eine angenehme Essumgebung. Achten Sie auf eine helle und freundliche Raumgestaltung.

Gestalten Sie die Mensa sowohl zweckmäßig als auch gemütlich.

Bevorzugen Sie kleine Tischeinheiten und -gemeinschaften.

Ermöglichen Sie eine flexible Nutzung der Räumlichkeiten z. B. für die Mittagsbetreuung oder Versammlungen.

Senken Sie den Geräuschpegel im Essensraum, z. B. durch Lärmschutzdecken, organisatorische und pädagogische Maßnahmen, Stuhlleiter.

Optimieren Sie die Abläufe an der Ausgabe so, dass den Schülerinnen und Schülern genug Zeit zum Essen zur Verfügung steht.

Ernährung erlebbar machen

Die Schulverpflegung soll idealerweise im pädagogischen Gesamtkonzept eingebunden sein. Wenn schulische Ernährungsbildung und Verpflegung eng miteinander verknüpft sind, wird Ernährung erlebbar.

Verschiedene Projekte und Programme bieten die Möglichkeit, Ernährungskompetenzen zu vermitteln.

Schulische Projekte

Aktionen, wie z. B. die Tage der Schulverpflegung oder Motto-Wochen, die gemeinsam mit dem Speisenanbieter geplant und durchgeführt werden, führen dazu, dass die Mittagsverpflegung aufgewertet und in den Mittelpunkt gerückt wird.

» Mehr dazu:

Tage der Schulverpflegung

www.kita-schulverpflegung.bayern.de/tageder-schulverpflegung

Der Besuch von Betrieben des Ernährungshandwerks sensibilisiert Schülerinnen und Schüler für die Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln.

» Mehr dazu:

Ernährungshandwerk erleben

www.kern.bayern.de

Projekte zum Thema Vermeidung von Lebensmittelverschwendung helfen schon in der Grundschule, Wertschätzung für Lebensmittel zu generieren.

» Mehr dazu:

Projekt „Lebensmittel-Freunde“

www.kern.bayern.de

Auch ein Schulgarten oder ein Pflanzprojekt bieten Möglichkeiten, Herkunfts- und Qualitätsaspekte von Lebensmitteln genauer zu beleuchten.

» Mehr dazu:

Schulgarten

www.lwg.bayern.de/gartenakademie

Wissen wie's wächst und schmeckt

www.kern.bayern.de

Gute gesunde Schule

Mit dem „Landesprogramm für die gute gesunde Schule Bayern“ wird die Gesundheitsförderung in den Schulalltag einbezogen. Ziel ist es, die Gesundheit konsequent in den Dienst des Bildungs- und Erziehungsauftrags der Schule zu stellen, um damit zur Verbesserung der Bildungsqualität beizutragen. Gesundheit wird damit zum Teil des Schulentwicklungsprozesses.

» Mehr dazu:

www.ggs-bayern.de



Bauernhöfe erleben

Pädagogische Programme wie „Erlebnis Bauernhof“, „Lernort Bauernhof“ und „Landfrauen machen Schule“ tragen dazu bei, die Wertschätzung für Lebensmittel aus heimischer Erzeugung zu steigern. Schülerinnen und Schüler erleben die Produktion von Lebensmitteln und können die Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft, Natur und Umwelt besser begreifen.

» Mehr dazu:

www.erlebnis-bauernhof.bayern.de

www.lernort-bauernhof.de

www.landfrauen-machen-schule.de

EU-Schulprogramm

Das EU-Schulprogramm bietet Schülerinnen und Schülern der Jahrgangsstufen 1 bis 4 an Grund- und Förderschulen eine Gelegenheit, kostenlos frisches Obst und Gemüse sowie Milch und ausgewählte Milchprodukte kennen und schätzen zu lernen.

» Mehr dazu:

www.schulprogramm.bayern.de

Schülerunternehmen – Essen was uns schmeckt

Schülerinnen und Schüler werden selbst aktiv und verpflegen ab Jahrgangsstufe 7 mit ihrem Schülerunternehmen ihre Mitschüler. Sie übernehmen dabei Planung, Einkauf, Zubereitung und Ausgabe gesundheitsförderlicher Speisen in den Pausen oder zur Mittagszeit.

» Mehr dazu:

www.kita-schulverpflegung.bayern.de/foerderprojekte

Ernährung im Unterricht

Lehrplan und Mensa lassen sich ideal verknüpfen, z. B. können Kostenkalkulationen in den Mathematikunterricht integriert, Speisepläne im Kunstunterricht gestaltet oder Werbeslogans für die Mensa im Deutschunterricht erstellt werden.

» Mehr dazu:

Leitfaden „Alltagskompetenz und Lebensökonomie“

www.isb.bayern.de

Rahmen gestalten

Professionelles Arbeiten sichert Qualität

Um als Speisenanbieter für die Schulverpflegung tätig zu sein, ist eine einschlägige berufsfachliche Qualifikation unabdingbar. Gefordert sind unter anderem Kenntnisse und Fertigkeiten in der Planung und Zubereitung von Mahlzeiten, in den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, im Hygienemanagement, in der Kostenkalkulation, Kompetenzen in der Mitarbeiterführung und nicht zuletzt Kenntnis über die besonderen Anforderungen der Schülerinnen und Schüler.

Nur durch kontinuierliche Schulung und Qualifizierung im Bereich Verpflegung wird eine hohe, gleichbleibende Qualität gefördert und sichergestellt. Das Personal sollte immer auf dem aktuellen Wissensstand sein, z. B. hinsichtlich lebensmittelrechtlicher Vorschriften und ernährungsphysiologischer Grundlagen. Der Träger kann durch die Bereitstellung von Fachmaterialien und durch Fortbildungsangebote unterstützen und dadurch helfen, die Verpflegung zu optimieren. Möglichkeiten zur Fortbildung und zum kollegialen Erfahrungsaustausch bieten z. B. die regionalen Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in Bayern.



Gesetzliche Hygienevorschriften

Ein umfassendes Hygienemanagement ist Pflicht. Eine Schule zählt als Lebensmittelunternehmer, sobald sie Speisen anbietet. Als solcher muss sie dafür sorgen, dass Lebensmittel und Speisen, die in der Einrichtung ausgegeben werden, gesundheitlich unbedenklich und hygienisch einwandfrei sind. Diese Verantwortung des Lebensmittelunternehmers ist in der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) festgeschrieben. Die Vorschriften gelten für alle Schulküchen, unabhängig von ihrer Größe und vom Verpflegungssystem, egal ob es sich um kleine Selbstversorgerküchen handelt, in denen Speisen zubereitet werden, oder ob die Mahlzeiten von einem externen Speisenanbieter angeliefert und lediglich verteilt werden. Jede Schule muss für sich ermitteln, welche Hygienrisiken bei ihrer Essensversorgung auftreten können, und gegebenenfalls in Rücksprache mit der Lebensmittelüberwachungsbehörde ein ihrem Versorgungssystem angepasstes Eigenkontrollsystem (HACCP-Konzept) zusammenstellen. Die Hygiene muss bei allen Prozessen – von der Zubereitung bis zur Ausgabe – gewährleistet sein. Die Lager-, Transport- und Ausgabemperaturen müssen mindestens 65 °C bei warmen Speisen und dürfen maximal 7 °C bei kalten Speisen betragen.





Das Infektionsschutzgesetz § 43 Abs. 4 verpflichtet Arbeitgeber dazu, die Mitarbeiter alle zwei Jahre zum Infektionsschutz zu belehren. Außerdem müssen Mitarbeiter, die Lebensmittel bzw. Speisen herstellen, behandeln oder ausgeben, regelmäßig (mindestens einmal jährlich) zur Lebensmittelhygiene geschult werden.

Unterstützung bei Fragen hinsichtlich Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz bieten die zuständigen Kreisverwaltungsbehörden.

Weiterhin gelten für die Schulverpflegung gesetzliche Kennzeichnungsvorschriften. Diese regeln unter anderem die Deklaration von Allergenen sowie Zusatzstoffen.



Weiterführende Informationen:

Bayerisches Landesamt für Gesundheit
und Lebensmittelsicherheit
www.lgl.bayern.de



Ausgewogen verpflegen

Von allem etwas – Ein optimales Gesamtangebot

Mit einem ausgewogenen, vielseitigen und vollwertigen Angebot kommen Schülerinnen und Schüler fit und konzentriert durch den Schultag. Die folgende Übersicht zeigt Anregungen für eine optimale Auswahl an Lebensmitteln im Rahmen einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Verpflegung.



GETREIDE, GETREIDEPRODUKTE, KARTOFFELN	GEMÜSE UND SALAT	OBST
---	------------------	------

OPTIMALE WAHL

<ul style="list-style-type: none"> > Vollkornprodukte > Kartoffeln, roh oder vorgegart > Pseudogetreide > Parboiled Reis oder Naturreis 	<ul style="list-style-type: none"> > Gemüse, frisch oder tiefgekühlt, als Rohkost oder gegart > Salate > Hülsenfrüchte 	<ul style="list-style-type: none"> > Obst, frisch oder tiefgekühlt – ohne Zucker und Süßungsmittel > Nüsse, ungesalzen > Ölsaaten
---	--	---

BEISPIELE FÜR DIE PRAXIS

<ul style="list-style-type: none"> > Vollkornbrot, -semmeln oder -toast > Gerichte mit Vollkornnudeln (ggf. gemischt mit klassischen Nudeln) > Vollkornpizza oder -pfannkuchen > Gebäck (Kuchen, Kekse, Waffeln) mit Vollkornmehl > Bulgur-, Couscoussalate, Hirseauflauf, Getreidebratlinge, Polentaschnitten > Kartoffeln, bevorzugt als Pell- oder Salzkartoffeln > Pseudogetreide, z. B. Quinoa, Buchweizen anteilig als Mehl, in Desserts, als Beilage 	<ul style="list-style-type: none"> > Verschiedene saisonale Gemüsearten > Saisonales Salatbuffet > Gemüsesticks mit verschiedenen Dips > Gemüsesuppen > verschiedene Gemüsearten in Gemüsepfannen, Wraps, Currys, Bowls usw. > Hülsenfrüchte als Eintopf oder Salat, in Bratlingen und Burgerpatties, in Aufstrichen oder Dips, z. B. Hummus > Pürierte Gemüsesoßen 	<ul style="list-style-type: none"> > Obst im Dessert > Obst als Stückware oder geschnitten > Obstsalat oder Obstspieße > Attraktiver Obstkorb (im Kassenbereich) > Smoothies oder Obst-Shakes > Nüsse oder Ölsaaten als Topping auf Salaten oder Desserts > Nüsse oder Ölsaaten in Gerichten, Gebäck und Desserts
---	---	---



Weiterführende Informationen:

DGE-Qualitätsstandard für die
Verpflegung in Schulen
www.schuleplusessen.de



MILCH UND MILCHPRODUKTE

FLEISCH, WURST, FISCH UND EIER

ÖLE UND FETTE

GETRÄNKE

OPTIMALE WAHL

- > Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut
- > Speisequark: max. 5 % Fett absolut – jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel
- > Käse: max. 30 % Fett absolut

- > Mageres Muskelfleisch
- > Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett
- > Süßwasser- und Seefische

- > Rapsöl als Standardfett
- > Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl
- > Margarine aus den genannten Ölen
- > Butter

- > Wasser
- > Früchte-, Kräutertee – jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

BEISPIELE FÜR DIE PRAXIS

- > Desserts wie Joghurt- oder Quarkspeisen (wenig gesüßt)
- > Aufläufe, Dressings, Dips, Suppen und Soßen
- > verschiedene Käsesorten als Brotbelag

- > Magere Fleischteile für Braten, Geschnetzeltes oder Hackfleisch
- > Magere Wurstwaren, z. B. Putenbrust, Biereschinken etc.
- > Reduzierter Fleischanteil in Gerichten
- > Fettreiche Fische, z. B. Hering, Lachs, Makrele
- > Heimische Fische, z. B. Karpfen, Saibling, Forelle
- > Kreative Fischgerichte, z. B. Fischpfanne, -lasagne, -pflanzlerl

- > Rapsöl zum Braten
- > Butter zum Verfeinern von Gerichten
- > Öle für Salatdressing
- > Öle aus heimischer Erzeugung

- > Trink- und Mineralwasser
- > Trinkwasserspender in der Mensa
- > Wasserkrüge auf den Tischen
- > Wasser mit einem Spritzer Zitronensaft, frischem Ingwer oder Minze
- > Ungesüßte Getränke, auch in den Automaten
- > Ungesüßte Getränke im Menüpreis inkludiert

Ausgewogen verpflegen



Ausgewogen und schmackhaft

Ein abwechslungsreicher Speiseplan zeigt, dass „lecker“ und „gesund“ nicht im Widerspruch stehen. Die Grafik stellt die empfohlenen Lebensmittelhäufigkeiten in 20 Verpflegungstagen sowohl für Mischkost als auch für eine ovo-lacto-vegetarische Kost für die Mittagsverpflegung dar.

» Mehr dazu:
Speiseplancheck Mittagsverpflegung
www.kita-schulverpflegung.bayern.de/materialien

Speisenplanung für 20 Verpflegungstage – was und wie oft?

Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln

- > 20 x (1x täglich)
Davon mind. 4 x Vollkornprodukte
und max. 4 x Kartoffelerzeugnisse

Gemüse und Salat

- > 20 x (1x täglich)
Davon mind. 8 x Rohkost
und mind. 4 x Hülsenfrüchte

Obst

- > Mind. 8 x
Davon mind. 4 x als Stückobst

Fleisch, Wurst, Fisch und Eier

- > Mind. 2 x und max. 4 x
Fleisch/Wurstwaren
Davon mind. die Hälfte
mageres Muskelfleisch
- > 4 x Fisch
Davon mind. 2 x fettreicher
Fisch
- > Für Eier gibt es keine
Empfehlung zur Angebots-
häufigkeit

Fleisch, Wurst und Fisch
entfallen bei ovo-lacto-
vegetarischer Kost

Milch und Milchprodukte

- > Mind. 8 x

In
20 Tagen
gibt es

Bei ovo-lacto-vegetarischer Kost zusätzlich
mind. 4 x Nüsse oder Ölsaaten

Quelle: modifiziert nach „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“,
5. Auflage, Bonn 2020, S.40 ff.



Abwechslungsreich und individuell

Ein vielseitiger und abwechslungsreicher Speiseplan und wählbare Komponenten eröffnen die Möglichkeit, dass alle am Essen teilnehmen können. Ein solches Speisenangebot ermöglicht Schülerinnen und Schülern, neue Geschmacksrichtungen, Lebensmittel und Esskulturen kennenzulernen. Dabei geht es sowohl darum, die eigenen kulturspezifischen und regionalen Essgewohnheiten, als auch die von Mitschülern aus anderen Kulturkreisen besser kennenzulernen. Zusätzlich erlangen sie soziale Kompetenzen, indem sie einen toleranten, offenen und neugierigen Umgang mit anderen Kulturen lebensnah erfahren. Berechnete Speisepläne sowie internationale und vegetarische Rezepte finden sich in nachfolgenden Rezeptsammlungen.

» Mehr dazu:

Rezeptkartensammlung aus dem Coaching
Schulverpflegung:
[www.kita-schulverpflegung.bayern.de/
rezeptkartensammlung](http://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/rezeptkartensammlung)

Rezeptdatenbank
www.schuleplusessen.de/rezepte

IN FORM Rezeptsammlung
www.in-form.de/rezepte

Individuelle Anforderungen

Die Speisenplanung sollte im Rahmen der Möglichkeiten individuelle Anforderungen berücksichtigen. Dazu gehören sowohl religiös und ethisch begründete Kostformen, als auch die Ernährung bei ärztlich attestierten Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten.

Weiterführende Informationen:

Multikulti in der Schulverpflegung
www.in-form.de



Anregungen für die Speisenplanung

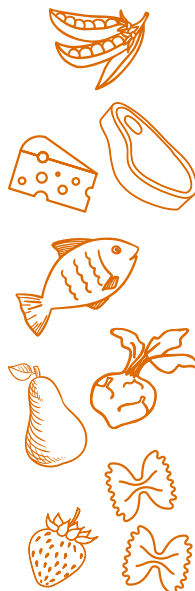
Bieten Sie täglich mindestens ein vegetarisches Gericht an.

Heben Sie Ihre regionalen Schätze hervor, indem Sie regionsspezifische Gerichte anbieten und/oder regional erzeugte Produkte verwenden.

Bieten Sie verschiedene saisonale Gemüse- und Obstarten an.

Stellen Sie die Gerichte entsprechend den Jahreszeiten zusammen und planen Sie saisonale Aktionen wie Kürbis- oder Zwetschgentage usw.

Benennen Sie die Tierart verwendeter Fleisch- und Wurstwaren auf dem Speiseplan.



Berücksichtigen Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten bzw. Allergien der Schülerinnen und Schüler, sofern diese ärztlich attestiert sind.

Ermöglichen Sie Auswahlmöglichkeiten, wie z. B. Salatbuffets. Lassen Sie Menge und einzelne Bestandteile oder Zutaten selbst bestimmen.

Nehmen Sie auch individuelle Anregungen der Schülerinnen und Schüler in Ihre Speisenplanung mit auf, z. B. klassenweise Wunschessen.

Kombinieren Sie Lieblingsgerichte der Schülerinnen und Schüler mit gesundheitsförderlichen Komponenten, z. B. Lasagne mit Vollkornnudeln oder Gemüse.

Ausgewogen verpflegen

Mit Küchenhandwerk begeistern

Schonende und schmackhafte Zubereitung

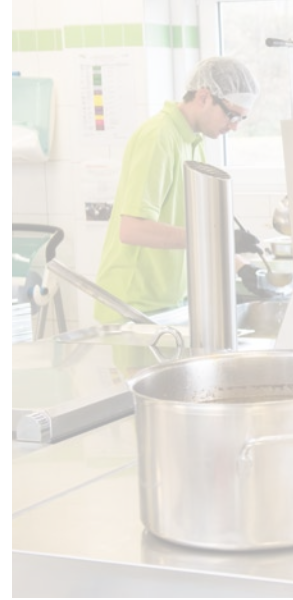
Schonende Zubereitungsmethoden wie Dünsten oder Dämpfen erhalten Nährstoffe, Farbe und Geschmack. Für Geschmackswahrnehmung, Aussehen, Mundgefühl und Geruch ist es wichtig, dass Gemüse und Kartoffeln bissfest sind und Fisch und Fleisch möglichst eine zarte Textur haben. Der sparsame Umgang mit Fett, Salz und Zucker sollte selbstverständlich sein. Daher sollten frittierte und panierte Produkte maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen auf dem Speiseplan stehen.

Die Warmhaltezeit von der Beendigung des Garprozesses bis zur Abgabe der Speise an den letzten Tischgast sollte so kurz wie möglich gehalten werden und drei Stunden nicht überschreiten. Langes Warmhalten hat einen negativen Einfluss auf den Vitamingehalt, die Optik, die Konsistenz und den Geschmack der Speisen.

Handwerkliche Eigenleistung

Die Verwendung frischer Lebensmittel und Grundprodukte ist die Basis einer guten Küche und Kochkunst. Sie gibt die Chance, Lebensmittel in ihrer Gänze zu verwenden. So können beim Fleisch nicht nur Filet- und Bruststücke, sondern auch weitere Fleischteile für die verschiedensten Gerichte wie Gulasch oder Ragout genutzt werden. Aus Knochen lassen sich z. B. Fleischbrühen und Grundsoßen herstellen. Auch bei Obst und Gemüse können viele Pflanzenteile weiter genutzt werden, um schmackhafte Gerichte zuzubereiten und Brühen oder Sirupe anzusetzen.

Gleichzeitig bedeutet dies für den Speisenanbieter jedoch keinen Verzicht auf Komfort, denn auch eine frische Zubereitung schließt Convenienceprodukte nicht komplett aus. Grundprodukte mit niedriger Convenience-Stufe sind unbehandelte, küchen- und garfertige Lebensmittel. Dazu gehören u. a. geschältes Gemüse, vorgeputzte Salate, zerlegtes Fleisch, Teigwaren und auch tiefgekühltes Gemüse. Der Einsatz dieser Produkte widerspricht einer handwerklich geprägten Küche nicht. Putzen, schälen, schneiden – wer sich die Zeit dafür sparen will, kann sich u. a. mit regionalen Anbietern zusammentun, die diese Vorarbeiten übernehmen. Hoch verarbeitete Convenienceprodukte sind aufbereitet, regenerierfertig oder zum sofortigen Verzehr geeignet. Dies sind beispielsweise Fertiggerichte, Salatdressings, panierte Schnitzel oder Fleischersatzprodukte. Solche Produkte sind für eine ausgewogene Speisenplanung nicht erforderlich und sollten möglichst wenig zum Einsatz kommen. Wenn diese dennoch verwendet werden, sollte das Gericht mit frischen Zutaten bzw. Beilagen ergänzt werden. Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte sind maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen einzuplanen.

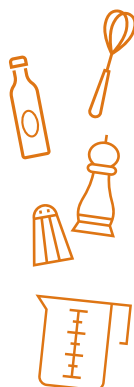


Anregungen für die Zubereitung

Kochen Sie nach Rezepturen und passen Sie diese bei Bedarf an. Berücksichtigen Sie auch die Inhaltsstoffe von zugekauften, zusammengesetzten Produkten.

Verwenden Sie Rapsöl als Standardöl.

Bevorzugen Sie Fleischrohware gegenüber fertig gewürztem oder fertig paniertem Fleisch.



Wenn Sie auf Tiefkühlgemüse zurückgreifen, wählen Sie Produkte ohne weitere Zutaten wie Kräuterbutter – so bestimmen Sie Fettgehalt und Geschmack selbst.

Bereiten Sie einzelne Produkte, wie z. B. Fonds oder Grundsoßen, selbst zu und bevorraten Sie diese.

Verwenden Sie frische oder tiefgekühlte Kräuter.



Lust auf Gesundes machen

Die Darreichungsform und Präsentation sind neben Geschmack und Qualität wesentliche Faktoren, die dazu beitragen, Schülerinnen und Schülern Appetit auf gesundes Essen zu machen. Denn auch bei Kindern und Jugendlichen gilt: „Das Auge isst mit!“ Versiertes und freundliches Ausgabepersonal kann sie ermuntern, Neues zu probieren und Feedback unmittelbar aufnehmen.

Um Kindern und Jugendlichen Appetit auf gesundheitsförderliches Essen zu machen, gibt es leicht umzusetzende Maßnahmen.

Mit gezielten Nudging-Maßnahmen gelingt es, die gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Speisen in den Vordergrund zu stellen, ohne andere Alternativen zu verbieten.

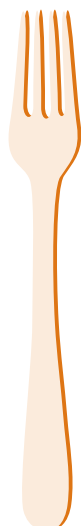
» Mehr dazu:
Thema Nudging unter:
www.kita-schulverpflegung.bayern.de

Weiterführende Informationen:

Broschüre „Nudging – leicht gemacht: Praktische Handlungsempfehlungen für die Schulmensa“
www.kern.bayern.de/publikationen



Anregungen für die Präsentation



Arrangieren Sie die Speisen ansprechend auf dem Teller und bei der Ausgabe.

Ein bebildeter Speiseplan oder ausgestellte Musterteller machen Appetit.

Verwenden Sie schönes, altersgerechtes Geschirr, z. B. Schüsseln mit buntem Rand.

Bieten Sie neue Gerichte und unbekannte Lebensmittel in kleinen Portionen und ansprechend dekoriert auf Probiertellern an.

Platzieren Sie eine Salattheke so, dass der Laufweg an ihr vorbeiführt.

Bieten Sie an verschiedenen Stellen Obst und Gemüse an, z. B. auch im Kassenbereich.

Stellen Sie die gesundheitsförderlichen Speisen an den Beginn der Ausgabe und auf Augen- und Griffhöhe.

Farbliche Leitsysteme oder Plakate mit peppigen Sprüchen heben Angebote besonders hervor.

Die richtige Beleuchtung setzt gesundheitsförderliche Gerichte, Salat- und Gemüsetheken in Szene.

Dekorieren Sie die Ausgabetheke mit frischem Obst, Gemüse, Kräutertöpfen oder Ähnlichem.

Bieten Sie Obst und Gemüse in geschnittenen, schülergerechten Portionen, auch in ungewöhnlichen Formen, an. Diese machen Lust zum Probieren, z. B. Kohlrabi und Karotten als Pommes rot-weiß.



Verantwortungsvoll einkaufen



Einkauf regionaler Lebensmittel

Der Einkauf regionaler Lebensmittel verringert Transportwege, stärkt die heimische Landwirtschaft und fördert die Wirtschaftskraft vor Ort. Eng verknüpft mit der Regionalität ist oft auch die Saisonalität – insbesondere bei frischem Obst, Gemüse und Salat.

Ein weiteres Plus in Sachen Genuss und Gesundheit: Heimisches Obst und Gemüse wird meist geerntet, wenn es reif ist. Es erreicht somit seinen optimalen Geschmack und den vollen Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen.

Regionalität im Verpflegungskonzept

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, eine Region zu definieren, z. B. durch verwaltungspolitische, historische oder geografische Grenzen, zweckgebundene Zusammenschlüsse oder Verarbeitungs- und Handelsstrukturen. Für Lebensmittel ist die Bezeichnung „regional“ nicht geschützt. In diesen Leitlinien gelten alle Lebensmittel, die in Bayern produziert und verarbeitet werden, als regional. Entscheidend ist somit die Erzeugung des Lebensmittels über den gesamten Herstellungsprozess, nicht die Einkaufsstätte.

Jede Schule hat auch ihre eigene „Region“. Diese kann zusätzlich individuell und klar definiert werden, z. B. „aus dem Landkreis“ oder „aus dem Allgäu“ oder „aus dem Umkreis von 100 km“.

Es ist sinnvoll, einen individuellen Anteil an regionalen Lebensmitteln festzulegen. Wichtig ist es, alle Beteiligten in die Entscheidungsfindung einzubeziehen und das festgelegte Ziel Schritt für Schritt gemeinsam anzugehen. Die regionale Herkunft sollte möglichst für komplette Produktgruppen festgelegt werden, z. B. Kartoffeln, Backwaren, Milchprodukte, Obst oder Gemüse.

Vernetzung der Akteure

Die Suche nach regionalen Lieferpartnern und -kooperationen kann sich mitunter sehr zeitaufwändig gestalten, je kleinteiliger das Lieferantennetzwerk ist. Unterstützung bieten digitale Kontaktplattformen, die Akteure aus der Region gezielt zusammenbringen. Die Online-Plattform RegioVerpflegung bietet Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung die Möglichkeit, Erzeuger, Lieferanten und Händler von regionalen und bio-regionalen Lebensmitteln direkt anzusprechen und Angebote einzuholen. Außerdem können diese durch Anlegen eines Profils ihrerseits ihren eigenen Bedarf sichtbar machen.



Weiterführende Informationen:

Plattform RegioVerpflegung
www.regio-verpflegung.bayern

Bayerischer Saisonkalender
www.kern.bayern.de/saisonkalender





Erkennungszeichen Regionalität

Geprüfte Qualität – Bayern (GQ-B)

Seit 2002 steht „Geprüfte Qualität – Bayern“ für Produkte mit besonderen Qualitätsstandards, lückenloser Rückverfolgbarkeit und gesicherter Herkunft aus Bayern. Dies gilt für die landwirtschaftliche Erzeugung der Rohstoffe wie auch für die Herstellung und Verarbeitung der Produkte. So finden alle Produktionsschritte in Bayern statt. Das unterstützt die bayerischen Landwirte und stärkt die bayerische Ernährungswirtschaft. Die Einhaltung der Kriterien wird regelmäßig von unabhängigen Stellen geprüft, die unter der Aufsicht des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus stehen. Deshalb wird das Zeichen von Verbraucherinnen und Verbrauchern als verlässliches Kennzeichen mit nachvollziehbarer Herkunft geschätzt und von Verbraucherverbänden empfohlen.

Zertifizierung

Produkte mit der Bezeichnung „Geprüfte Qualität – Bayern“ können in unterschiedlicher Form in der Küche angeboten und ausgelobt werden. Zum Beispiel ist der Austausch einzelner Zutaten in allen Gerichten denkbar, es können aber auch einzelne Komponenten eines Gerichtes oder ein komplettes Gericht mit dem Siegel GQ-B ausgelobt werden. Voraussetzung für eine Auslobung der GQ-B-Qualität der Speisen ist eine Zertifizierung der Küche. Informationen und Beratung bieten die zugelassenen Zertifizierungsstellen.

» Mehr dazu:

Geprüfte Qualität Bayern
www.gq-bayern.de

» Ansprechpartner für Zertifizierung:

www.gq-bayern.de/service/ansprechpartner

„Geprüfte Qualität – Bayern“ steht für

Qualität:

- > Besondere Anforderungen an die Produktqualität
- > Kurze Wege



Transparenz:

- > Gesicherte Herkunft und Rückverfolgbarkeit
- > Unabhängige Kontrollen in einem mehrstufigen Kontrollsystem unter staatlicher Aufsicht

Regionalität:

- > Erzeugung der Rohstoffe in Bayern
- > Herstellung, Verarbeitung und Abpacken in Bayern
- > Unterstützung der regionalen (Land-)Wirtschaft

Verantwortungsvoll einkaufen

Einkauf biologischer Lebensmittel

Die ökologische Landwirtschaft leistet in den Bereichen Wasserschutz, Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität, Klimaanpassung, Ressourceneffizienz und Tierwohl eindeutig einen positiven Beitrag und kann als eine nachhaltige Form der Landwirtschaft bezeichnet werden. Öko-Lebensmittel sind gentechnikfrei, weniger mit Pflanzenschutzmittelrückständen belastet und werden so naturbelassen wie möglich verarbeitet. Die Anzahl der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe in verarbeiteten Produkten ist deutlich geringer als im konventionellen Bereich.

Ökologie im Verpflegungskonzept

Idealerweise wird ein Mindestanteil an biologischen Lebensmitteln oder Speisen schon im Verpflegungskonzept festgehalten. Durch eine allmähliche, aber stete Anhebung des Bio-Anteils kann viel erreicht werden. Schritt für Schritt können beispielsweise einzelne Produktgruppen umgestellt werden. Die Verfügbarkeit in der Region kann die Reihenfolge mitbestimmen. Es empfiehlt sich zunächst die Verwendung von Grundprodukten wie Gemüse, Obst oder Getreideprodukten. Viele Küchen beginnen mit einem Bio-Anteil von 20-30 Prozent. Beispiele aus der Praxis zeigen, dass auch bis zu 100 Prozent Bio in Schulküchen machbar sind.

Bio-Zertifizierung

Bio-Produkte können in unterschiedlicher Form angeboten und ausgelobt werden. Zum Beispiel ist der Austausch einzelner Zutaten über alle Menülinien hinweg denkbar, einzelne Komponenten eines Gerichts können in Bio-Qualität angeboten werden oder ein komplettes Bio-Gericht findet sich auf dem Speiseplan. Voraussetzung einer Auslobung der ökologischen Qualität der Speisen ist eine Bio-Zertifizierung der Küche. Eine Ausnahme stellen Schulen dar, in denen das Essen in der eigenen Küche mit eigenem Personal vor Ort zubereitet und lediglich für einen geschlossenen Benutzerkreis ohne Wahlmöglichkeit angeboten wird. Sie sind hinsichtlich der Bio-Zertifizierung als „nicht gewerbsmäßig betriebene Einrichtung“ zu betrachten und unterliegen nicht der Kontrollpflicht. Für Einrichtungen, die beliefert werden oder selbst Externe beliefern, gilt diese Ausnahme nicht. Informationen und Beratung bieten die zugelassenen Zertifizierungsstellen.

Offenheit für Veränderungen

Bei der Einführung von biologischen Produkten müssen der Einkauf, die Lagerhaltung, Speisenplanung, Rezepturen und die Arbeitsabläufe gegebenenfalls darauf angepasst werden. Entscheidend für den Erfolg ist die Bereitschaft, Einkaufskonditionen, Lieferanten und Küchenmanagement

genau unter die Lupe zu nehmen und hinsichtlich Eignung und Wirtschaftlichkeit zu überprüfen. Der Einsatz von Bio-Produkten kann zudem etwas mehr Flexibilität erfordern, weil sie sich in Gebindegröße, Form, Gewicht und Verarbeitungsgrad zum Teil von den bisher verwendeten Produkten unterscheiden können. Eine erste Orientierung und Hilfestellung bei der Einführung von Bio-Produkten, sowie der praxisnahe Austausch mit Küchen der Gemeinschaftsverpflegung, die bereits erfolgreich biologische Produkte verwenden, bieten die Ansprechpartner Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Die zugelassenen Zertifizierungsstellen stehen für eine weiterführende fachliche Beratung zur Verfügung.

Weiterführende Informationen:

Leitfaden „Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung“
www.oekolandbau.de

Leitfaden „Mehr Bio in Kommunen“
www.biostaedte.de

Broschüre „Bio-Lebensmittel aus Bayern“
www.stmelf.bayern.de

BioMentoren
www.biomentoren.de

Bio kann jeder
www.bio-kann-jeder.de

BioBitte – Mehr Bio in öffentlichen Küchen
www.bio-bitte.info

Bio-Speiseplanmanager
www.biospeiseplan.de

Zertifizierungsstellen für Bayern
www.lfl.bayern.de/iem

Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern
www.lvoe.de

Ökomodellregionen in Bayern
www.oekomodellregionen.bayern





Erkennungszeichen für Bio-Produkte

„Bio“ und „Öko“ sind gleichbedeutend und im Zusammenhang mit Lebensmitteln gemäß den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau geschützt. Die Erkennungszeichen für Öko-Qualität definieren höhere Umwelt- und Tierhaltungsstandards. Orientierungshilfen bieten Siegel und Label.

EU-Bio-Logo



Die Kennzeichnung vorverpackter Bio-Lebensmittel mit dem EU-Bio-Logo, dem dazugehörigen Kontrollstellencode und einer allgemeinen Herkunftsangabe der Zutaten ist verbindlich vorgeschrieben. Dies gilt für alle vorverpackten, ökologisch erzeugten Lebensmittel, die in einem EU-Mitgliedsstaat hergestellt werden und die Normen der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllen. Unverpackte Bio-Produkte, die aus der Europäischen Union stammen oder importiert werden, können auf freiwilliger Basis mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet werden.

Deutsche Verbands-Bio-Siegel

Auch die Öko-Anbauverbände (z. B. Demeter, Biokreis, Bioland, Naturland) haben jeweils eigene Richtlinien für Erzeugung und Verarbeitung von Öko-Lebensmitteln und machen dies durch ihre Zeichen sichtbar. Diese Richtlinien gehen über die Anforderungen der EU-Öko-Verordnung als gesetzlichen Mindeststandard für Bio-Produkte hinaus. Die bayerischen Öko-Anbauverbände haben sich in der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ) zusammengeschlossen, um den ökologischen Landbau gemeinsam voran zu bringen.



» Mehr dazu:

www.lvoe.de

www.bioland.de

www.naturland.de

www.biokreis.de

www.demeter.de

Deutsches staatliches Bio-Siegel



Das nationale staatliche Bio-Siegel als markengeschütztes Zeichen kann zusätzlich zum EU-Bio-Logo für die Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln verwendet werden.

» Mehr dazu:

www.biosiegel.de

Verantwortungsvoll einkaufen

Mehr Bio aus der Region

Ziel einer nachhaltigen Schulverpflegung muss es sein, die eingesetzten Bio-Produkte möglichst aus der Region und umgekehrt auch einen Teil der regionalen Lebensmittel in Bio-Qualität zu beziehen.

Bayerisches Bio-Siegel

Bayern setzt mit dem Bayerischen Bio-Siegel auf eine verbesserte Kennzeichnung ökologisch erzeugter Produkte mit nachvollziehbarer Herkunft. Das Bayerische Bio-Siegel verknüpft die hohen Qualitätsstandards der bayerischen Öko-Anbauverbände, die deutlich über den Vorgaben der EU-Öko-Verordnung liegen, mit der regionalen Herkunftsangabe. Beispielsweise gelten für Landwirte niedrigere Obergrenzen für den Tierbesatz sowie stärkere Einschränkungen beim Düngemiteleinsatz. Das Bayerische Bio-Siegel schreibt für Landwirte zudem eine Umstellung des gesamten Betriebes vor.



Die Herkunftsangabe „Bayern“ besagt, dass alle Schritte von der Erzeugung der Rohstoffe über die Verarbeitung bis zur Essensausgabe in Bayern erfolgen. Dem Siegel liegt ein mehrstufiges, unabhängiges und staatlich geprüftes Kontrollsystem zugrunde. Träger des Bayerischen Bio-Siegels ist der Freistaat Bayern, vertreten durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus.

» Mehr dazu:
www.biosiegel.bayern

„Bayerisches Bio-Siegel“ steht für

Regionalität:

- > Rohstoffe aus Bayern
- > Herstellung und Verarbeitung in Bayern
- > Stärkung der regionalen Wirtschaftskreisläufe



Transparenz:

- > Lückenloser Herkunftsnachweis
- > Mehrstufiges, unabhängiges und staatlich geprüftes Kontrollsystem

Höhere Qualität:

- > Höheres Niveau der Bio-Qualität im Vergleich zur EU-Öko-Verordnung
- > Kurze Wege zwischen Erzeugern und Verbrauchern

Mehr regionale und biologische Lebensmittel in Bayerns Gemeinschaftsverpflegung

Um der besonderen Bedeutung von Nachhaltigkeit und Ökologie zu entsprechen, setzt Bayern mit dem Beschluss des Ministerrats vom 13.01.2020 ein deutliches Zeichen für Klimaschutz und gelebte Nachhaltigkeit. So werden die staatlichen Kantinen in Bayern künftig im Sinne ihrer Vorbildfunktion ihr Angebot an regionalen und ökologischen Lebensmitteln weiter vergrößern: Bis spätestens zum Jahr 2025 soll in allen staatlichen Kantinen ein Warenanteil von mindestens 50 Prozent aus regionaler oder biologischer Erzeugung angeboten werden. Das gilt von den Ministerien und der Staatskanzlei bis zu den nachgeordneten Staatsbehörden. Kommunale und weitere Einrichtungen in öffentlicher Trägerschaft, wie z. B. Schulen, werden unterstützt, regionale und bioregionale Lebensmittel einzusetzen.

Orientierung zur Erfüllung der Qualitätsansprüche für regionale Produkte bieten die Siegel „Geprüfte Qualität des Freistaates Bayern“ (GQ-B) und „Bayerisches Bio-Siegel des

Freistaates Bayern“ (BBS). Eine regelmäßige Analyse der Einkaufsstrukturen kann helfen, die eigenen Anteile zu erfassen, Ziele festzulegen und diese zu überprüfen.

Diese Orientierung zu mehr Regionalität und Ökologie soll die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen, regional und biologisch erzeugten Lebensmitteln weiter stärken. Mit einer großen Anzahl an täglichen Essen hat die Gemeinschaftsverpflegung in Bayern hohe Bedeutung für die landwirtschaftliche Produktion und beeinflusst Bewusstsein und Nachfrage für regional produzierte Lebensmittel. Sie bietet damit für die bayerische Landwirtschaft eine wertvolle Absatzmöglichkeit und für Schulküchen die Chance, Landwirtschaft und Umwelt mitzugestalten.

Anregungen für den Einkauf

Informieren Sie sich bei Ihren Lieferanten, welche regionalen und biologischen Lebensmittel je nach Saison geliefert werden können, und reagieren Sie auch mal spontan. Biologische Saisonware ist preisgünstig und bereichert den Speiseplan.

Beginnen Sie den bio-regionalen Einkauf mit einzelnen Produktgruppen wie Kartoffeln, Gemüse, Salaten und Obst nach Saison.

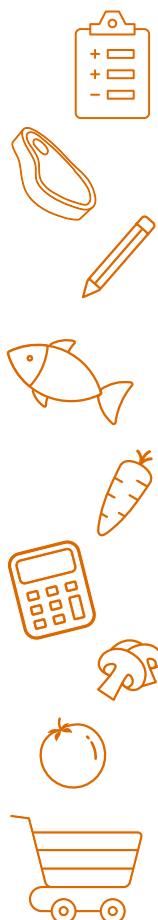
Fordern Sie Nachweise zu regionaler Herkunft und biologischer Qualität ein und dokumentieren Sie diese z. B. durch Lieferscheine, Zertifizierungsnachweise etc.

Erfassen und dokumentieren Sie den monetären Anteil der biologischen und regionalen Lebensmittel am Gesamtwarenwert.

Führen Sie einen Produktkatalog und vergleichen Sie Alternativangebote.

Setzen Sie auf vollständige Verwertung der Lebensmittel, z. B. Brühe aus Bio-Rinderknochen.

Auch die Verpackung zählt: Bevorzugen Sie Mehrweg- und sortenreine Verpackungen, sowie Großgebinde.



Bauen Sie kontinuierlich regionale Lieferantennetze bzw. direkte Geschäftsbeziehungen zu Landwirten auf. Geringere Preisstabilität lässt sich durch langfristige Lieferantenpartnerschaften ausgleichen.

Nutzen Sie auch bayernweite Bio-Großhändler, die Lieferantennetze mit regionalen Erzeugern pflegen, um Ihren Einkauf zu bündeln.

Besuchen Sie die Lieferbetriebe, insbesondere zu Beginn der Lieferbeziehung. Ein Besuch mit Schul-, Schüler- und Elternvertretern steigert die Wertschätzung und die Bereitschaft, auch höhere Preise zu bezahlen.

Nutzen Sie Kooperationsvereinbarungen mit anderen Einrichtungen, um Nachfrageimpulse bei regionalen Betrieben zu erzeugen. Bei größeren Abnahmemengen können Sie Rabatte aushandeln.

Legen Sie (digitale) Rezeptkarteien an. Das Kochen nach Rezepturen mit einer genauen Mengenkalkulation erleichtert die Vorausplanung des Speiseplans und die Kalkulation der Bestellmengen.

Verringern Sie den Fleischanteil im Speiseplan und in den Rezepturen. So können Sie die Mehrkosten für Produkte aus artgerechter bzw. biologischer Tierhaltung teilweise auffangen.

Kosten aufzeigen



Kosten im Blick

Die Entscheidungsträger in der Schulverpflegung sind gefordert, das Spannungsfeld zwischen Qualitätsanforderungen und Preis so zu gestalten, dass für alle Beteiligten eine gute Lösung gefunden wird. Schulverpflegung muss für Eltern bezahlbar und für den Anbieter wirtschaftlich machbar sein.

Individuelle Voraussetzungen

Die verschiedenen Verpflegungssysteme von der Zubereitung vor Ort, über das Regenerieren von (tief-)gekühlten Speisen bis hin zur Anlieferung warmer Gerichte stellen unterschiedliche Anforderungen an Raumbedarf, Ausstattung und Personal. Diese Unterschiede spiegeln sich auch in den Anteilen der Kostenblöcke Wareneinstandskosten, Personalkosten, Investitions- und Betriebskosten sowie Verwaltungskosten wider.

Individuelle Planungen

Entsprechend erfordern wirtschaftliche Lösungen individuelle Planungen, welche die Gegebenheiten (räumliche, finanzielle, personelle Ressourcen), die Zahlungsbereitschaft und die zu erwartenden Essensteilnehmer berücksichtigen. Beispielsweise ist eine Zubereitungsküche vor Ort wirtschaftlich vor allem bei höheren Essenszahlen interessant, während bei geringen Essenszahlen in der Regel mit Warmverpflegung die geringsten Kosten pro Essen anfallen.

Transparenz schafft Akzeptanz

Qualitätsansprüche haben ihren Preis. Deshalb ist es wichtig, die Qualitätsanforderungen und das entsprechende Verpflegungsleitbild offen zu kommunizieren. Die Kostenstruktur muss transparent sein, um Vorurteile auszuräumen. Nicht nur die Wünsche und Erwartungen seitens der Schülerinnen, Schüler und Eltern sollten erfragt werden, sondern auch die Zahlungsbereitschaft.

Die Diskussion über Kosten und Preisgestaltung erfordert in jedem Fall individuelle Entscheidungen und Lösungen.





Kostenkontrolle

Die Schulverpflegung in Bayern ist unterschiedlich organisiert – von der Eigenbewirtschaftung über den schuleigenen Mensaverein bis hin zu überregional agierenden Catering-Unternehmen. Abhängig von der Organisationsform und dem Verpflegungssystem fallen die Kosten in unterschiedlicher Höhe und an verschiedenen Stellen an. Jede Verpflegungslösung erfordert eine individuelle Kostenkalkulation.

Um die allgemeine Kostenentwicklung im Blick zu haben, ist eine fortwährende Kostenkontrolle erforderlich. So ist erkennbar, wie viel Geld wofür bezahlt wird und wo Nachbesserungsbedarf besteht. Grundlage des wirtschaftlichen Arbeitens ist, alle Kosten und Erträge zu kennen und zuzuordnen zu können.

Beispielsweise lassen sich mit dem Bio-Speiseplanmanager die Wareneinsatzmengen auf der Basis praxiserprobter Rezepte kalkulieren und die Wareneinsatzkosten auf der Basis realistischer Preise von Bio-Großhändlern errechnen. Er berücksichtigt zudem Alter und Anzahl der Essensgäste.

Weiterführende Informationen:

Bio-Speiseplanmanager
www.biospeiseplan.de

Studie zu Kosten- und Preisstrukturen
in der Schulverpflegung (KuPS)
www.dge.de



Kostenarten

Wird die Küche eigenbewirtschaftet, sind die Kosten für den Wareneinsatz, aber auch andere Kostenarten wie Personal- und Betriebskosten direkt von der Schule bzw. deren Träger zu übernehmen. Alternativ kann das fertig zubereitete Essen von einem Speisenanbieter eingekauft werden, so dass hierfür der Lieferpreis in Rechnung gestellt wird, den der Speisenanbieter auf Basis aller bei ihm anfallenden Kostenarten berechnet. Ökonomisch betrachtet teilen sich die Kosten in der Schulverpflegung in folgende Blöcke auf:



Wareneinsatzkosten

Kosten für Lebensmittel und Getränke bzw. Lieferpreis für fertige oder vorgefertigte Speisen



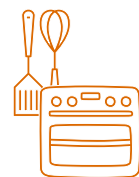
Personalkosten

Personalkosten für Management-, Fach-, Hilfskräfte bei Zubereitung, ggf. Auslieferung, Ausgabe, Reinigung



Betriebskosten

Betriebskosten beispielsweise für Energie, Wasser, Abfallentsorgung, Reinigung, EDV und Bürobedarf, Pacht oder Miete sowie für Wartung und Instandhaltung von Ausstattung und Räumen



Investitionskosten

Investitionskosten für die kalkulatorischen Abschreibungen der Betriebsmittel, wie z. B. Ausstattung von Küche, Speiseraum, Speisenausgabe, Lagerräumen und Büro



Verwaltungskosten

Verwaltungskosten rund um die Schulverpflegung für z. B. Ausschreibung, Qualitätsmanagement oder Administration



Gesamtkosten

Kosten aufzeigen



Einflussfaktoren

Schulverpflegung ist situationsspezifisch, demnach fallen nicht für jede Verpflegungslösung die gleichen Kosten an. Diese sind unter anderem abhängig von folgenden Faktoren:

Anzahl der Essensteilnehmer

Je mehr Mittag Mahlzeiten zubereitet werden, umso geringer ist in der Regel der Anteil der fixen Kosten an den Gesamtkosten und damit an den Kosten pro Essen. Ziel muss also eine hohe Teilnehmerzahl sein.

Bewirtschaftungs- und Verpflegungssystem

Abhängig vom Bewirtschaftungs- und Verpflegungssystem ergeben sich unterschiedliche Kosten, die ihre Auswirkungen auf den Essenspreis haben. Für die Regeneration von gekühlten und tiefgekühlten Speisen wird vor Ort in der Regel weniger Personal benötigt, als wenn die Speisen selbst zubereitet werden. Die Personalkosten sind dann in den Warenkosten enthalten. Ähnliches gilt auch für die Verwendung von vorgefertigten Grundprodukten, wie geputztem Gemüse, geschälten Kartoffeln oder geschnittenen Fleischteilen. Eine Eigenbewirtschaftung kann hingegen Qualitätsvorteile und höhere Flexibilität ermöglichen.

Verpflegungsmanagement

Geschickte Speisenplanung mit Berücksichtigung der Saison und geringem Rücklauf, professionelle Arbeitsgestaltung und gute Geräteausstattung können die Kosten für Waren- und Personaleinsatz senken. Durch eine vorausschauende Speisenplanung lassen sich Mengen und Lieferungen besser kalkulieren. Mit standardisierten Rezepturen kann der Warenbedarf genau kalkuliert werden.

Biologische und regionale Lebensmittel

Der Einsatz biologischer und regionaler Lebensmittel muss nicht zwangsläufig zu stark erhöhten Abgabepreisen führen. Der Einsatz dieser Lebensmittel beeinflusst bei einer umsichtigen Planung in der Regel lediglich die Wareneinstandskosten. Die Personal-, Betriebs-, Investitions- und Verwaltungskosten hingegen bleiben weitgehend unberührt.

Angebotsumfang

Mehrere Menülinien und Alternativangebote sind mit erhöhtem Zeit- und Personaleinsatz verbunden. Allerdings ist gerade die Wahlfreiheit für Schülerinnen und Schüler attraktiv und kann damit für eine gute Auslastung der Mensa sorgen. Hier ist es wichtig, Aufwand und Nutzen sorgfältig gegeneinander abzuwägen.

Leistungsspektrum

Je nachdem, welche Leistungen der Speisenanbieter oder Mensabetreiber übernimmt, fallen zusätzliche Kosten an. Eventuell ändert sich dann auch der Mehrwertsteuersatz. Das Leistungsspektrum durch den Speisenanbieter kann von der reinen Anlieferung der Speisen über die Ausgabe der Gerichte bis hin zur Übernahme von Reinigungsaufgaben und der Abrechnung mit den Eltern reichen.

Portionsgrößen

Mit zunehmendem Alter der Schülerinnen und Schüler steigt die Verzehrsmenge und somit der Wareneinsatz pro Essen. Portionsgrößen sollten festgelegt werden. Einfache Hilfsmittel hierzu sind Kellenpläne und Portionierungshilfen. Hilfreich ist die Möglichkeit variabler Portionsgrößen, z. B. durch Nachschlags- oder Selbstbedienungsmöglichkeit. Feedbacksysteme ermöglichen bedarfsgerechte Mengen und reduzieren Lebensmittelabfälle.

Lieferkonditionen

Mit Direktvermarktern und Händlern lassen sich Rabatte und Sonderkonditionen verhandeln. Bei Lieferanten-Partnerschaften sind Absprachen zu Jahrespreisen möglich. Kooperationsvereinbarungen mit anderen gastronomischen Einrichtungen können bessere Einkaufskonditionen mit sich bringen. Auf jeden Fall lohnen sich Preisvergleiche und regelmäßige Recherchen über Bezugsquellen.



Individuelle Kosten- und Preisermittlung

Der Betrag, den die Schülerinnen und Schüler bzw. Eltern für eine Schulmahlzeit bezahlen, deckt oft nicht die tatsächlichen Gesamtkosten, die dafür anfallen.

Schulverpflegung ist in der Regel teilsubventioniert, d. h. es übernehmen in vielen Fällen die Sachaufwandsträger komplett oder teilweise z. B. die Investitions- und Betriebskosten. Diese Kosten fließen dann nicht in den Abgabepreis des Essens ein. Weiterhin werden die Verwaltungskosten des Sachaufwandsträgers meist nicht in den Abgabepreis einbezogen. Somit ermöglichen die Sachaufwandsträger einen vergleichsweise niedrigen Abgabepreis.

Jeder Speisenanbieter ermittelt auf Basis der eigenen Kostenstruktur den individuellen Abgabepreis.

Oftmals wird in der Praxis für die Ermittlung des Verkaufspreises eine Kalkulation mit dem Faktor 3 verwendet. Allerdings erlaubt diese Vorgehensweise lediglich eine grobe Schätzung. Schon geringfügig höhere Wareneinstandskosten können so zu einer deutlich und unverhältnismäßig erhöhten Preiskalkulation führen. Je nach eingesetzten Lebensmitteln kann diese zu hoch oder auch zu niedrig ausfallen. Besser und exakter ist daher eine individuelle Preiskalkulation, die alle Kosten miteinbezieht.

Die Kosten für das Schulessen für Kinder und Jugendliche aus Familien mit geringem Einkommen wird aus dem Bildungs- und Teilhabepaket des Bundes übernommen. Die Antragstellung erfolgt über die zuständige Kreisverwaltungsbehörde.

Wareneinstandskosten

- + Personalkosten
- + Investitionskosten
- + Betriebskosten

= Selbstkostenpreis

- + Gewinnzuschlag

= Nettoverkaufspreis

- + Mehrwertsteuer

=

Bruttoverkaufspreis

Erfolgreich kommunizieren



Tue Gutes und rede darüber

Alle ziehen mit

Schulverpflegung ist eine Querschnittsaufgabe. Sie gelingt, wenn alle Beteiligten gut informiert und die Kommunikationsstrukturen und das gemeinsame Ziel eindeutig definiert sind. Eine gute Vernetzung aller an der Schulverpflegung beteiligten Personen fördert eine klare und umfassende Kommunikation, zeigt die Rahmenbedingungen auf und gewährleistet, dass die Schulverpflegung von allen Beteiligten geschätzt und mitgetragen wird. Je besser und intensiver die Vernetzung, umso höher kann die Zufriedenheit sein. Die Hauptverantwortung für die Realisierung einer hochwertigen und ökonomisch sinnvollen Schulverpflegung liegt jedoch in der Hand der Schule und des Sachaufwandsträgers.

Kommunikation ist in allen Bereichen einer Schule von zentraler Bedeutung. Sie betrifft alle Prozesse der Verpflegung – von der Zubereitung durch den Speisenanbieter bis zur Ausgabe des Essens oder der Begleitung des Essens durch die pädagogische Fachkraft. Diese Prozesse müssen aufeinander abgestimmt sein, um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können. Voraussetzung dafür ist, dass das Verpflegungsleitbild im Einklang mit dem Leitbild der Schule steht. Dessen Inhalte werden innerhalb der Schule und auch nach außen kommuniziert. Das Verpflegungskonzept hilft, Abläufe zu strukturieren. Darin werden die Rollen der einzelnen Akteure klar definiert und Kommunikationswege festgelegt.

Kommunikation innerhalb der Schule

Für eine erfolgreiche Kommunikation ist es wichtig, dass sich alle Akteure der Bedeutung der Verpflegung für das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler bewusst sind und entsprechend handeln. Eine große Bedeutung im täglichen Arbeitsablauf kommt dem Austausch und der Abstimmung zwischen Speisenanbieter und den Verpflegungsverantwortlichen in der Schule zu und sollte daher von der Schulleitung gefördert werden. Mit Hilfe einer Kommunikationsstruktur wird dieses Schnittstellenmanagement vereinfacht. Dabei wird eine offene, respektvolle und lösungsorientierte Kommunikationskultur zwischen den Akteuren der verschiedenen Verpflegungsbereiche gelebt. Der regelmäßige und strukturierte Austausch regt auch zu neuen Ideen an. Das Thema Verpflegung sollte nicht nur im Essensgremium behandelt werden, sondern auch in den bilateralen Gesprächen und bei Lehrerkonferenzen. Wertvoll ist zudem der Austausch mit anderen Schulen, z. B. über die Angebote der regionalen Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung Bayern.

Kommunikation mit der Schülerschaft und den Eltern

Eltern und Schülerinnen und Schüler können die Verpflegung nur dann wertschätzen, wenn sie um die gute Qualität wissen. Dann sind sie auch bereit, neue Dinge auszuprobieren und einen angemessenen Preis dafür zu zahlen. Daher sollte es in der Schule einen konkreten Ansprechpartner für alle Belange rund um die Verpflegung geben. Dieser Verpflegungsbeauftragte hilft dabei, die Kommunikationsstrukturen in der Einrichtung transparent darzustellen. Die Kommunikationsmittel reichen von Aushängen über Handzettel, Newsletter und Elternbriefe bis hin zu Apps und Internetauftritt.



Wichtige Kommunikationspartner auf einen Blick



Erfolgreich kommunizieren



Das wichtigste Mittel zur Kommunikation des Verpflegungsangebots ist sicherlich der Speiseplan. Dieser sollte attraktiv und übersichtlich gestaltet sein und alle gesetzlich vorgegebenen Kennzeichnungen enthalten.

Wichtig ist eine regelmäßige Kommunikation, die auch Platz für Beschwerden und Kritik lässt. Für Eltern und Schülerinnen und Schüler gibt es verschiedene einfache Möglichkeiten, ihre Anliegen vorzubringen und ihre Meinung zu äußern. Durch Befragungen oder über Feedback-Briefkästen haben die Schülerinnen und Schüler aber auch die Möglichkeit zu Lob und Rückmeldungen aller Art.

Durch die Beteiligung von Eltern und Schülerschaft an grundsätzlichen Entscheidungen und Prozessen rund um die Verpflegung kann die Akzeptanz und Wertschätzung des Verpflegungsangebotes erhöht werden.

Kommunikation mit dem Speisenanbieter

Die Qualität der Verpflegung, die der Speisenanbieter leistet, ist in Vereinbarungen und im Verpflegungskonzept konkret festgehalten. So ist für alle Beteiligten ersichtlich, was sie erwarten können. Dennoch sind regelmäßige Gespräche zwischen der Einrichtung und dem Speisenanbieter unumgänglich, um eine qualitativ hochwertige Verpflegung anbieten zu können. Der Speisenanbieter benötigt regelmäßige Rückmeldungen von Seiten der Schule, um sein Speisenangebot auf die Zielgruppe ausrichten zu können und Fehlproduktionen und Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Elternabende oder Aktionstage bieten gute Möglichkeiten für den Speisenanbieter, sich den Schülerinnen und Schülern sowie Eltern vorzustellen und diese auch kennen zu lernen. Auch ein Blick der Schülerinnen und Schüler in die Küche kann sich positiv auf die Wertschätzung der Verpflegung auswirken und Verständnis für die Arbeit des Speisenanbieters schaffen.

Kommunikation mit Lieferanten

Wird in der Schule vor Ort gekocht, können Gespräche mit regionalen Erzeugern helfen, langfristige und für beide Seiten vorteilhafte Beziehungen einzugehen. Einkaufskooperationen mit anderen Einrichtungen der Umgebung können neue Lieferstrukturen ermöglichen und so für die Erschließung neuer Bezugsquellen sorgen. Regelmäßige Abstimmungen mit den Lieferanten helfen dabei, dass die Beziehung zwischen der Einrichtung und dem Lieferanten positiv bleibt und die Ansprüche weiterhin für beide Seiten erfüllt werden.

Öffentlichkeitsarbeit

Die Kommunikation eines guten Verpflegungsangebotes ist das A und O. Verpflegungsleitbild und -konzept stellen ein Qualitätsmerkmal der Schule dar, denn die Verpflegung nimmt im Schulalltag eine zentrale Rolle ein. Die Verwendung von Lebensmitteln bayerischer Herkunft und mit durchgängiger Qualitätssicherung stellt ein zusätzliches Qualitätsmerkmal dar. Informationen über das Angebot und die Verpflegungsqualität sollten daher auch auf der Internetseite prominent veröffentlicht werden.



Anregungen für die Kommunikation

Nutzen Sie vielfältige Infokanäle, um das Thema Schulverpflegung zu platzieren, wie z. B. Newsletter, Homepage, Apps, Elternbriefe, Infoscreens, Flyer, Plakate, Lokalpresse.

Greifen Sie das Thema „Verpflegung“ bei Elternabenden und Schülerversammlungen auf und stellen Sie das Verpflegungskonzept vor.

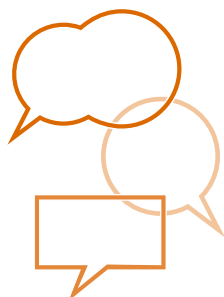
Stellen Sie Ihr Verpflegungsleitbild und -konzept auf der Homepage vor und setzen Sie Informationskampagnen zu dessen Umsetzung, Hintergründen und Zielen um. Achten Sie dabei auf eine barrierefreie Gestaltung der Homepage.

Informieren Sie zur Herkunft und zu Besonderheiten verwendeter Produkte, z. B. durch Plakate, einen Besuch beim Erzeuger oder einen Imagefilm.

Informieren Sie vor allem bei Einführung neuer Rezepturen, Menülinien oder Angebote über Inhaltsstoffe und Zubereitung.

Planen Sie Verkostungsaktionen bei der Einführung neuer Produkte oder Speisen. Lassen Sie das Speisenangebot von Schülerinnen und Schülern und auch Eltern als Testesser beurteilen.

Informieren Sie Eltern sowie Schülerinnen und Schüler über das Speisenangebot. Gestalten Sie den Speiseplan attraktiv, übersichtlich und zielgruppengerecht.



Erfragen Sie die Meinungen und Wünsche der Schülerinnen und Schüler über einfache Methoden, wie z. B. Hand heben oder ein Smiley-System.

Ermitteln Sie auch Wünsche, Anregungen und Kritik der Eltern, z. B. in Form einer Feedback-Box oder eines E-Mail-Postfachs.

Führen Sie regelmäßige Befragungen mittels Fragebogen durch.

Händigen Sie eine Kurzfassung der wesentlichen Punkte der Mittagsverpflegung an die Eltern aus.

Benennen Sie eine Ansprechperson (Verpflegungsbeauftragten) für alle Fragen, Anregungen und Wünsche rund um die Verpflegung.

Lassen Sie die Schülerinnen und Schüler Bastel- und Malaktionen zum Thema Verpflegung durchführen und das Ergebnis dem Speisenanbieter oder der Küchenkraft überreichen.

Vereinbaren Sie Möglichkeiten mit dem Küchenpersonal, um den Schülerinnen und Schülern „Einblick in die Küche“ zu gewähren.

Geben Sie dem Speisenanbieter die Gelegenheit, sich der Schulfamilie in einem zwanglosen Rahmen vorzustellen, z. B. bei Festen.

Verankern Sie Bestell- und Rückmeldemodalitäten im Verpflegungskonzept, bzw. auf der Homepage.

Schaffen Sie Zahlungsbereitschaft durch Kostentransparenz.



Ansprechpartner in Bayern

Ansprechpartner Kita- und Schulverpflegung

Ihre Ansprechpartner für ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Essen in der Schule sind die regionalen Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung Bayern an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Abensberg-Landshut, Augsburg, Bayreuth-Münchberg, Ebersberg-Erding, Fürstenfeldbruck, Fürth-Uffenheim, Kitzingen-Würzburg und Regensburg-Schwandorf. Sie unterstützen und beraten alle an der Verpflegung Beteiligten – von der Schulleitung über den Speisenanbieter bis zu den Schülerinnen und Schülern sowie Eltern bei allen Fragen rund um eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung in Schulen.

Zum kostenlosen Angebot gehören:

- > Coaching Schulverpflegung – Mit gutem Essen Schule machen
- > Fachtagungen Kita- und Schulverpflegung
- > Arbeitskreise
- > Workshops
- > Informationsveranstaltungen
- > Forum Kita- und Schulverpflegung –Träger unter sich!

» Mehr dazu:

www.ernaehrung.bayern.de

Die aktuellen Themen und Termine aller Veranstaltungen finden Sie im Buchungsportal. Dort können Sie sich auch online anmelden.

» Mehr dazu:

www.weiterbildung.bayern.de

Fachstelle Kita- und Schulverpflegung

Die Fachstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) in Kulmbach unterstützt die regionalen Vernetzungsstellen durch die Konzeption von Projekten, die Erstellung von Materialien und Tools sowie landesweiten Aktionen, wie z. B. Fachkongressen für die Kita- und Schulverpflegung oder die Tage der Schulverpflegung.

» Mehr dazu:

www.kita-schulverpflegung.bayern.de

www.kern.bayern.de

Gebündelte Kompetenzen

Die Bayerischen Leitlinien Schulverpflegung wurden vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) im Rahmen des Konzeptes Ernährung in Bayern erarbeitet.

Ein unabhängiges Fachgremium, bestehend aus Vertretern der Verwaltung, der einschlägigen Verbände, der Praxis, der Wirtschaft und der Wissenschaft, hat die Arbeit beratend unterstützt. Die fundierten Erfahrungen dieser Experten stellen sicher, dass sich die erarbeiteten Leitgedanken und Orientierungshilfen im Alltag realisieren lassen.

Folgenden Institutionen, Verbänden und Einrichtungen sagen wir ein großes Dankeschön für die wertvolle Zusammenarbeit und Unterstützung im Rahmen der Aktualisierung:

- > Bayerisches Staatsministerium für Unterricht und Kultus
- > Bioland e. V.
- > Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
- > Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Fakultät Life Sciences
- > Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
- > Landeshauptstadt München, Referat für Bildung und Sport
- > Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V.
- > Sport-Mittelschule in Hauzenberg
- > Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung

Quellennachweise

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (2016): Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (2020): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen. Bonn.

IN FORM, Vernetzungsstellen Schulverpflegung (2014): Akzeptanz von Schulverpflegung. Eine interaktive Handreichung.

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (2014): Alltagskompetenz und Lebensökonomie. Gesundheit – Ernährung – Haushaltsführung – Selbstbestimmtes Verbraucherverhalten – Umweltverhalten.

Tecklenburg, Arens-Azevedo, Papenheim-Tockhorn, Belke, Klein (2019): Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung. KuPS. Abschlussbericht

Tecklenburg, Belke, Klein, Arens-Azevedo, Papenheim-Tockhorn, Spiller (2019): DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS). Kosten und Wirtschaftlichkeit der Schulverpflegung im Fokus – eine Handreichung für Schul- und Sachaufwandsträger, 2019

Tollwood GmbH, Landeshauptstadt München, Referat für Gesundheit und Umwelt (2010): Bio für Kinder. Ein Aktionshandbuch zur Umstellung auf Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen.



Dieser Code bringt Sie direkt zur Internetseite
www.ernaehrung.bayern.de/gem_verpflegung



Impressum

Herausgeber

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,
Landwirtschaft, Forsten und Tourismus
Ludwigstraße 2, 80539 München
www.stmelf.bayern.de
E-Mail: info@stmelf.bayern.de
Nr. 081820127, Stand März 2024

Redaktion

Referat Ernährungsstandards und Qualitätssicherung
Wissenschaftlich konzipiert und begleitet durch
das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn), Kulmbach

Gestaltung

CUBE Kommunikationsagentur GmbH
KOCHAN & PARTNER GmbH

Bildnachweis

ThinkStock (Titel, S. 4, 9, 15, 16 oben, 37); StMELF, Kalle Singer (S. 6, 23); Getty Images (S. 7, 19, 31 links, 32); Europäische Kommission (S. 8, 29); StMELF, Andrea Baujer (S. 10, 11, 17, 38, 39); mauritius images/foodcollection (S. 12); KErn, Tobias Hase (S. 14, 16 unten, 18, 20, 21, 27 links, 36, 40); iStock (S. 28 unten); Fotolia (S. 41); KErn, Christiane Brunner (S. 24, 25, 27 rechts); StMELF (S. 28 oben); StMELF, Nicolas Armer (S. 31 rechts); StMELF, Irmli Gessner (S. 34 oben); KErn, Kerstin Haack (S. 34 unten)

Hinweis

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen und an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.



BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 12 22 20 oder per E-Mail unter direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.