

Lebens- und Lernraum Mensa

Multiprofessionelles Zusammenwirken

von Schulverpflegung und

Ernährungsbildung beim Ganztagsausbau





Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung



Nationales Qualitätszentrum
für Ernährung in Kita und Schule



Bundeszentrum
für Ernährung

Dr. oec. troph. Kerstin Clausen

Referentin am Nationales Qualitätszentrum für die
Ernährung in Kita und Schule (NQZ) in Berlin

Konzeption und Koordination von Qualifizierung
Vernetzung
Fachliche Beratung

Dr. oec. troph. Mareike Daum

Referentin im Referat Ernährungsbildung im
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) in Bonn

Vernetzung
Öffentlichkeitsarbeit



Perspektive Verpflegung

Dr. Kerstin Clausen

Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ)

HANDLUNGSBEDARFE SCHULVERPFLEGUNG

Zuständigkeiten – Verantwortungsdiffusion

- Schulträger – Beschaffung (Eigenregie), maßgeblichen Einfluss auf die Qualität, legt Rahmen fest
- Schule (innere und äußere Schulangelegenheiten)
- Speisenanbieter (< 10 % haben Ausrichtung auf Kinderernährung) (3)

Qualifikationen – Fachkräfte

- Sowohl in der GV als auch in der Betreuung

Ernährungsumgebungen

- Mahlzeit als Lernort
- Schule als Lebens- und Lernort

3) Tecklenburg E, Arens-Azevêdo U, Pfannes U: Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa): Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementation des DGE- Qualitätsstandards in: Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Ernährungsbericht 2016. (2016)

KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG IN DEUTSCHLAND

Politische Strategie

→ Nationaler Aktionsplan IN FORM

seit 2008 Vernetzungsstellen

Kita- und Schulverpflegung
in allen 16 Bundesländern

seit 2016 Nationales Qualitätszentrum

für die Ernährung in Kita und Schule (NQZ)
in Berlin

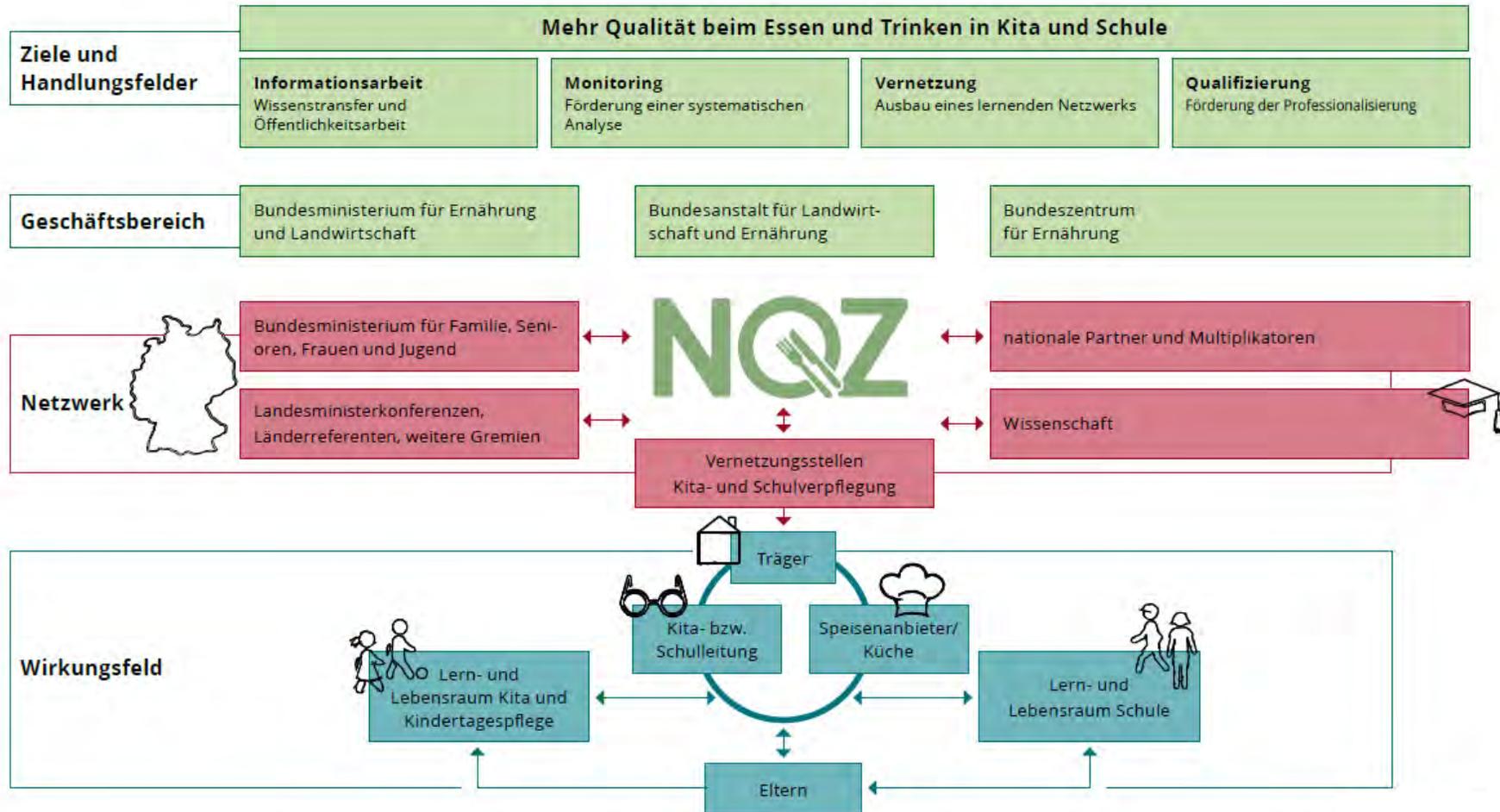
2019 – 2022 Gute-KiTa-Gesetz

2023 – 2024 KiTa-Qualitätsgesetz

ab 08/2026 Ganztagsförderungsgesetz



NATIONALES QUALITÄTSZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG IN KITA UND SCHULE (NQZ)

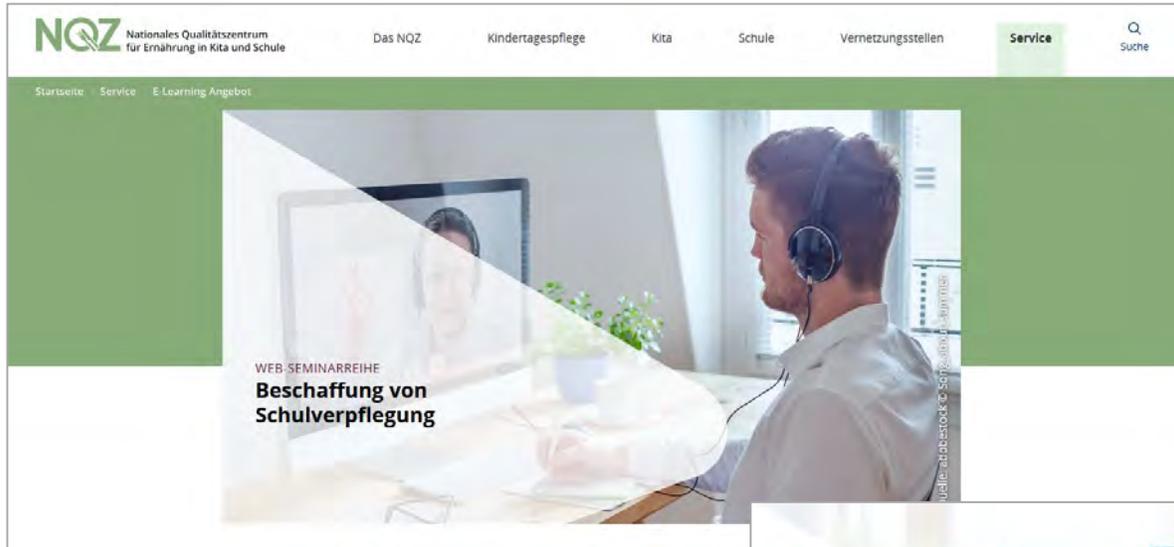


BUNDESWEITE INFORMATION SARBEIT (WWW.NQZ.DE)

The screenshot shows the NQZ website with the 'Service' page selected. The main navigation bar includes 'Das NQZ', 'Kindertagespflege', 'Kita', 'Schule', and 'Vernetzungsstellen'. The 'Service' dropdown menu is open, listing: 'Aktuelles', 'Arbeitshilfen', 'E-Learning Angebot', 'EU-Schulprogramm', 'FAQ', 'Glossar', 'Newsletter Gute-KITA-Gesetz', 'Publikationen', and 'Termine'. The page content features the NQZ logo, the text 'Service', and the subtitle 'Alle Serviceangebote des NQZ auf einen Blick'.

The screenshot shows the NQZ website with the 'Schule' page selected. The main navigation bar includes 'Das NQZ', 'Kindertagespflege', 'Kita', 'Schule', 'Vernetzungsstellen', and 'Service'. The 'Schule' dropdown menu is open, listing: 'Ernährung', 'Zahlen & Fakten', 'Qualitätsentwicklung', 'Rechtliche Rahmenbedingungen', 'Ernährungsbildung', 'Praxisbeispiele', and 'International'. The page content features the NQZ logo, the text 'Schule', and the subtitle 'Überblick zur Verpflegungssituation im Setting Schule'. An icon representing a classroom with a teacher and students is visible in the bottom right corner.

QUALIFIZIERUNG (ZIELGRUPPE SCHULTRÄGER)



In Vorbereitung
Digitaler Leitfaden Küchenfachplanung

IMPLEMENTIERUNG UND QUALITÄTSSICHERUNG

Beschaffung von Schulverpflegung – NQZ Web-Seminarreihe

- Zielgruppe öffentliche Verwaltung
- Live-Web-Seminare, kostenfrei inkl. Austausch und Vernetzung
- 5 Module, frei wählbar
- Basisinformationen
- 5 Seminarreihen in 2024
- Bewerbung ab 2024



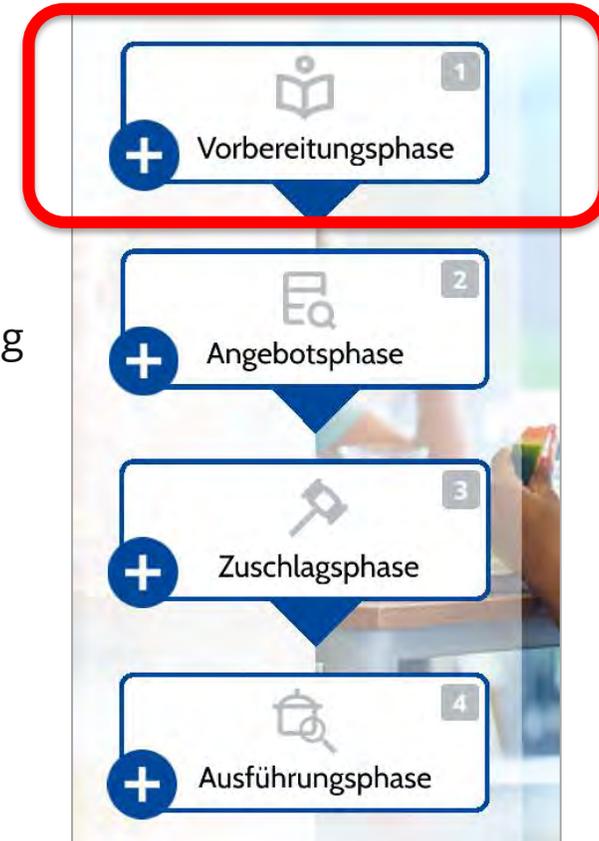
ÖFFENTLICHE BESCHAFFUNG VON SCHULVERPFLEGUNG

Zentraler kommunaler Hebel zur Qualitätssicherung

Vorbereitung - Leistungsbeschreibung !

- Wichtigste Vergabeunterlage zur Qualitätssicherung
- Basis für nachfolgenden Vertrag und dessen Einhaltung
- Muss anhand träger- und einrichtungsspezifischer Voraussetzungen erstellt werden

→ Erfordert fundiertes Know how (Professionalität) und Zeit für die Vorbereitungsphase



UNTERSTÜTZUNG UND ANGEBOTE - BEISPIELE

Beschaffung von Schulverpflegung

- Digitaler Leitfaden

The screenshot shows a digital guide titled "Beschaffung von Schulverpflegung - ein digitaler Leitfaden für die erfolgreiche Umsetzung". It features a vertical navigation menu with four numbered steps: 1. Vorbereitungsphase, 2. Angebotsphase, 3. Zuschlagsphase, and 4. Ausführungsphase. Each step has a plus sign icon. The main content area includes a sub-header "So führen Sie eine Ausschreibung durch: Alle rechtlichen Hintergründe und viele Tipps für den Beschaffungsprozess" and a note: "Überall, wo Sie ein Plus-Zeichen sehen, können Sie einen Inhalt per Klick öffnen." Below this is a button labeled "Weitere Informationen zur Navigation". At the bottom, there is a footer with the date "Stand: 03/2021" and navigation links: "Inhaltsübersicht", "Angebote und Hilfen", "FAQ", and "Impressum". A green circular callout in the bottom right corner contains the text: "Gesamt-Inhaltsverzeichnis Alle Inhalte im Überblick <https://bit.ly/3GxARy>". The background of the page shows a blurred image of children in a school cafeteria.

The cover of the digital guide features the NQZ logo in the top right corner. On the left, the logo of the "Bundeszentrum für Ernährung" is displayed. The title "Leitfaden Beschaffung von Schulverpflegung" is prominently displayed in the center. The background is a blue-tinted photograph of three children (two girls and one boy) smiling and holding trays of food in a school cafeteria.

INSTRUMENT DER QUALITÄTSSICHERUNG

DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen (DGE QS)

- Grundlage für Vergabeverfahren
- Instrument zur Lenkung der Verpflegungsqualität
- beinhaltet umfangreiche und quantifizierte Kriterien zur Getränke- und Speisequalität
- Schwerpunkt gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung

Aktuelle Version online

https://www.schuleplusesessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf



VERNETZUNG (BUND-LÄNDER-NETZWERK)



DIE VERNETZUNGSSTELLEN

FLÄCHENDECKENDES NETZWERK FÜR HOCHWERTIGES ESSEN

seit 2008 Vernetzungsstellen
Kita- und Schulverpflegung
in allen 16 Bundesländern

seit 2016 Nationales Qualitätszentrum
für die Ernährung in Kita und Schule (NQZ)
in Berlin

2019 – 2022 Gute-KiTa-Gesetz
2023 – 2024 KiTa-Qualitätsgesetz
ab 08/2026 Ganztagsförderungsgesetz



HANDLUNGSFELDER DER VERNETZUNGSSTELLEN

DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

- bekannt machen
- Anwendung unterstützen
- Anwender stärken



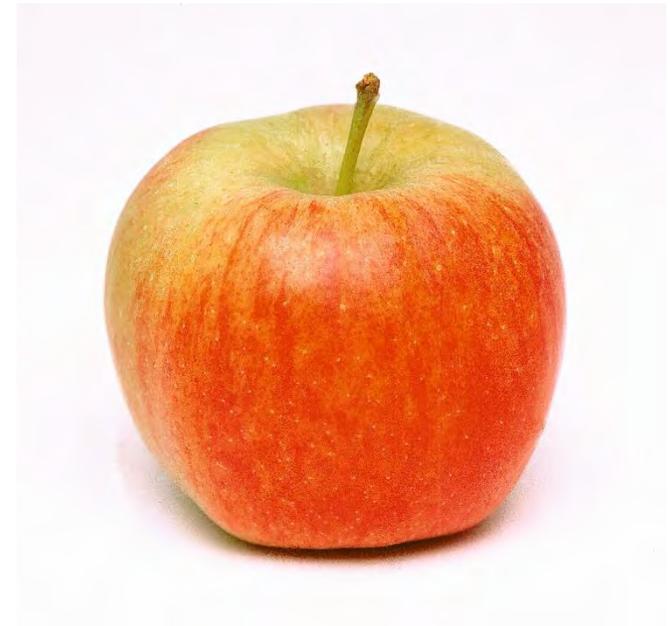
INFORM Projekte

- Seit 2017
- praxisnahe Lösungen zur Qualitätsentwicklung des Verpflegungsangebotes in Kitas und Schulen
- Besondere Themen oder Fragestellungen ergänzend zu dem eigentlichen Aufgabenspektrum

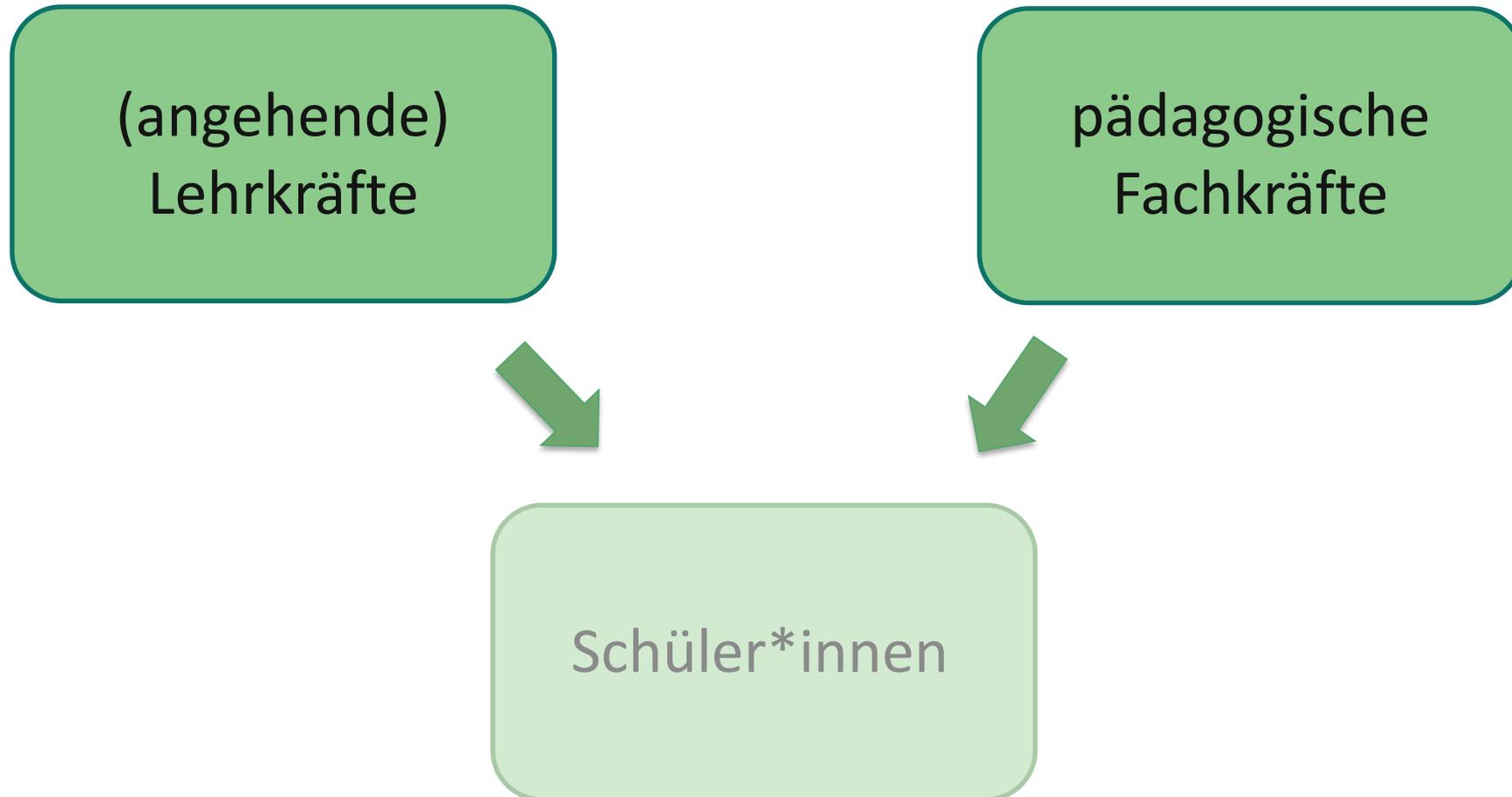


Perspektive Ernährungsbildung

Dr. Mareike Daum, BZfE



Zielgruppen

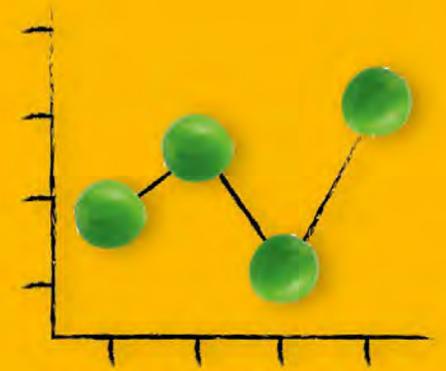


Ernährungs- bildung satt:



kostenfreie
Fortbildungen

Unterrichts- material



Infografiken

geprüfte Fachinhalte



Videoclips

Bildungs- Newsletter



www.bzfe.de/bildung

Ernährungsbildung



Alltagsnahe Themen

Pausenbrot, Saisonzeiten, Herkunft unserer Lebensmittel, Einkaufsverhalten, Fast Food, Lebensmittelkennzeichnung, ...

**Gegenwartsbezug und
Zukunftsbedeutung**



Handlungsorientierte Umsetzung

Speisen zubereiten, Abfälle vermeiden, Sinneserfahrungen machen, Gemüse und Obst selbst anbauen, ...

**Eigenverantwortung und
Selbstwirksamkeit**



Soziales Lernen

Teamwork, planen, sich selbst organisieren, individuelle Lösungen finden, bewerten, reflektiert entscheiden, den Alltag gestalten, Folgen des Handelns abschätzen, Verantwortung übernehmen

Reflektion und Wertschätzung

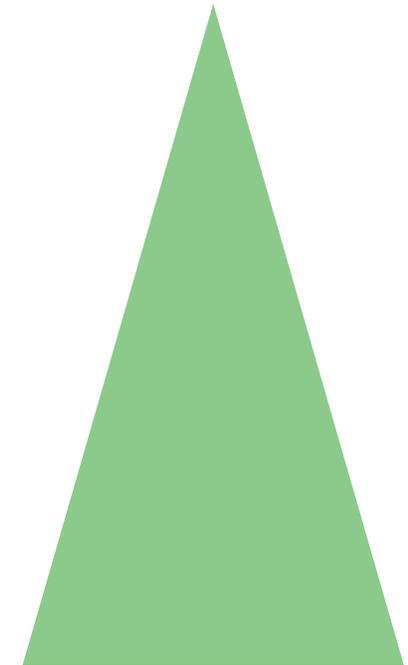
Ernährungsbildung...

- ...stößt Reflexion und neues Denken über das eigene Konsumverhalten an.
- ...berücksichtigt Methoden und Anregungen, die auch auf eine Gestaltungskompetenz der Schüler*innen abzielen.
- ...zeigt Handlungsoptionen mit gesellschaftlich transformativem Potenzial.
- ...befähigt, sich im Schulleben zu engagieren und gibt Impulse für außerschulisches Lernen.

Bildung ist ein stetiger Prozess:
Jeder noch so kleine Schritt zählt!

vom Ich zum Wir

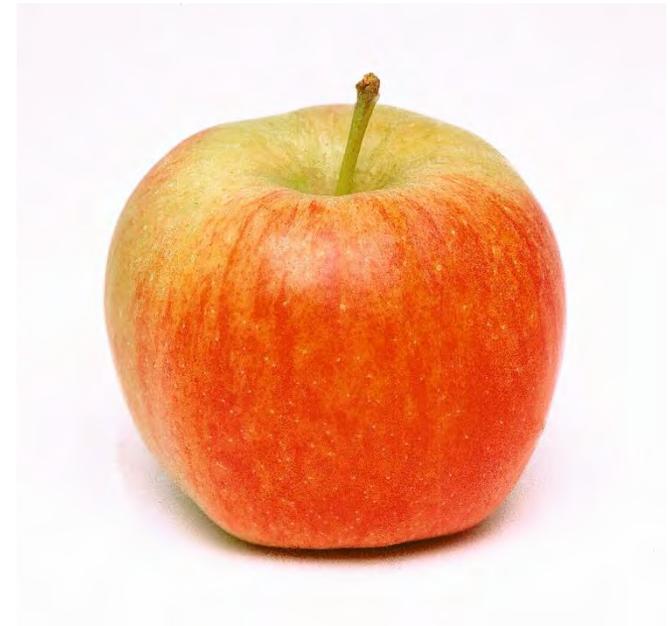
individuelle Ebene
Ich
im Unterricht



gesellschaftliche Ebene

Wir
außerhalb des Unterrichts
oder sogar außerhalb der
Schule

Praxiserprobte Unterrichtsmaterialien



Praxiserprobte (Unterrichts-)Materialien

 **Schnippeln, rühren, genießen**
Rezeptideen für den Ganzttag



 **Malen, entdecken, probieren**
Malvorlagen für den Ganzttag



 **Forschen, schmecken, begreifen**
Experimente für den Ganzttag



 **Kasimir im Gemüsedschungel**
Hörgenuss für den Ganzttag



 **Kasimir im Schlaraffenland**
Hörgenuss für den Ganzttag



Praxiserprobte (Unterrichts-)Materialien



Praxiserprobte (Unterrichts-)Materialien

NQZ

Bundeszentrum für Ernährung

Unser Restaurant-Tisch

Schulmensa mal anders

Für leistungsfähige Schüler

Die Idee „Restaurant-Tisch“ hat schon viele Schüler*innen begeistert. Eine Gruppe oder Klasse deckt einen der Mensatische schön ein und serviert ausgewählten Gästen das Essen. Das lockt die Mitschüler*innen in die Mensa und setzt die Reflexion über die Schulverpflegung in Gang.

Die Aktion ist öffentlichkeitswirksam, variabel, einfach umzusetzen und hat das Potenzial zum Selbstläufer. Einen Restaurant-Tisch können die Schüler*innen selbst organisieren. Der Mensagarten der Mensa bleibt unverändert, in einem ersten Schritt geht es darum, dass die Klasse am Tisch ein anderes Ambiente einbringt: kein Schlangestehen, mehr Zeit mit den Freunden, eine schöne Tischgemeinschaft und mehr Genuss.

Schüler*innen engagieren sich ...
Der Restaurant-Tisch ist eine von vielen Möglichkeiten, wie Schüler*innen ihre Sozialkompetenz in der Schule zeigen und beim Schulleben partizipieren können nach dem Motto: Ich kanns, ich will, ich werde. Die Vorteile fürs Mitmachen liegen auf der Hand:

- Schulleben und Koch gehören zur intensiven Bildung. Sie prägen Geschmack und Esskultur.
- In Ernährungsbildung im Unterricht und in der Schulmensa eine Einheit, fördert so den Kompetenzaufbau.
- Partizipation fördert Akzeptanz.
- Gezielte Ernährungsbildung bereichert das Schulleben und kommt allen zugute.

... für ihre Pause.
Wie wird die Schulmensa zu einem Treffpunkt, an dem viele Schüler*innen regelmäßig und gern essen? Ein gemeinsames Essen lockt die Jugendlichen nicht in die Mensa. Sie wollen hier auch unkompliziert mit Freunden etwas Leckerles essen und in ihrer Pause chillen. Danach bewerten sie die Qualität des Menüs und der Mensa.

Dieses Essen viel mehr ist als ein Nahrungsmittelangebot, zeigt der Qualitätsbericht aus dem Unterrichtsmaterial „Lebensmittelaufgabe beurteilen“. Gerade für junge Menschen sind der Genusswert, der emotionale und soziale Wert sehr wichtig. Hier können und sollen sie aktiv werden und mitgestalten.

Was ist für dich ein gutes Projekt?

Der BZfE Qualitätsbericht: **Poster zum Unterrichtsmaterial „Lebensmittelaufgabe beurteilen“**
BZfE 06_1638

Bundeszentrum für Ernährung

Die Schulfestfirma

Projektorientiertes Lernen im Unterricht

Bundeszentrum für Ernährung

Die Methode SinnExperimente

Sehen. Riechen. Hören. Fühlen. Schmecken.

Bundeszentrum für Ernährung

Die Küchenkartei

Hier finden Sie das Unterrichtsmaterial:



Über das BZfE | Service | News | Einfache Sprache | Shop | Kontakt

ERNÄHRUNG

LEBENSMITTEL

NACHHALTIGER KONSUM

Nachhaltigkeit als Querschnittsthema

Anders essen - mehr engagieren



Sie möchten wissen, wie Sie Nachhaltigkeit in Ihren Unterricht integrieren und dabei am meisten bewirken können? Hier finden Sie Orientierung für Unterricht und Schulleben. [mehr...](#)

Die Küchenkartei

50 Antworten auf die wichtigsten Praxisfragen



Fotokarten und Schritt-für-Schritt-Anleitungen bieten Küchen-Neulingen die wichtigsten Informationen, um erstmals in der Küche zu arbeiten. [mehr...](#)

BILDUNG

Der Ernährungsführerschein +

SchulExperten +

Material für die Schule +

Material für KiTa +

Praxiswissen Schule +

Praxiswissen KiTa +

Fortbildungen +

Bildungs-Newsletter

BLE-Medienservice >

www.bzfe.de > Bildung
> Unterrichtsmaterial

oder direkt

www.ble-medienservice.de

#BILDUNGSHÄPPCHEN



Förderschule

BZfE-Materialien differenzieren und anpassen

Geprüfte Fachinhalte und Hintergrundinformationen

Gesunder Schulalltag ★ 0

Schulessen ist Teil der Ernährungsbildung

Materialien und Praxisbeispiele zur Verzahnung von Unterricht und Schulverpflegung

Passt das Essensangebot an unserer Schule zu dem, was wir im Unterricht lernen? Hier finden Sie Beispiele zur Verknüpfung: Von kleinen Aktionen bis zu ganzheitlichen Ansätzen.



© NVB Stocker - stock.adobe.com

- Die Verzahnung von Unterricht und Schulverpflegung beginnt mit Reflexionen, Beobachtungen, Umfragen, Akteursanalysen, Interviews und Exkursionen, z. B. zum eigenen Caterer.
- Hier finden Sie Materialien für Unterricht oder AGs, die dabei helfen, Veränderungen im Kleinen auszuprobieren.
- Zahlreiche Praxisbeispiele aus unterschiedlichen Schulen liefern Ideen für eine langfristige Verknüpfung von Unterricht und Schulverpflegung
- Besonders erfolversprechend sind systemische Ansätze, die Schulleitungen und Caterer mit ins Boot holen.



KONSUM



Ernährungsbil-

Schulfesten

ndschule

Ernährungsbil-

ußerschuli-

rschnittsthema

de im Unter-

ngsbildung

d Integration

ensmitteln

ischen Kochen

ulküche?

www.bzfe.de



**Vielen Dank für
Ihr Interesse!**

Kontakt:

Dr. Kerstin Clausen, kerstin.clausen@ble.de

Dr. Mareike Daum, mareike.daum@ble.de

www.ble.de, www.bzfe.de, www.nqz.de

Diskussion

Wie und bei welchen Gelegenheiten können die verschiedenen Akteure zusammenarbeiten?

- Beispiele aus der Praxis

Welche Chancen gibt es

- aus Sicht der Verpflegung
- Aus Sicht der Bildung

Welche Hürden gibt es? Wie können diese überwinden?