



# Programm des Fachtags „Küchen und Mensen für einen kindgerechten Ganzttag“

Donnerstag, 10. Oktober 2024 | 9:15 – 12:30 Uhr, digital

Moderation: Matthias Ritter-Engel | BMFSFJ

## Programmablauf

09:15 Uhr Ankommen

**09:30 Uhr Begrüßung**

**09:35 Uhr Vortrag „Schulverpflegung im Ganzttag – Verantwortung und Stellenwert jetzt und in Zukunft“**

Dr. Kerstin Clausen | Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ)

**10:15 Uhr Workshop Phase I**

1. Hand in Hand – Kooperationen für eine hochwertige Verpflegung
2. Mittagessen im Ganzttag - Qualität sichern und weiterentwickeln mit dem DGE-Qualitätsstandard
3. Das digitale Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“ - Qualität sichern und weiterentwickeln
4. Mensen für Kinder – Konzepte für kindgerechte Räume
5. Küchen für den Ganzttag
6. Vom Konzept zur Küche – gemeinsam erste Schritte gehen
7. Schulverpflegung mit Kindern gestalten
8. Von der Mensa zum kindgerechten Schülerrestaurant

11:00 Uhr Pause

**11:20 Uhr Workshop Phase II**

Wiederholung der Workshops aus Phase I

**12:10 Uhr Zusammenfassung und Abschluss**

12:30 Uhr Ende



## Der Vortrag

### „Schulverpflegung im Ganzttag – Verantwortung und Stellenwert jetzt und in Zukunft“

Wenn Kinder im Grundschulalter ganztägige Bildungs- und Betreuungsangebote in Anspruch nehmen, gehört eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Schulverpflegung dazu. Als Alltagshandlung ist Essen und Trinken in der Schule in informelle Ernährungsbildung eingebettet. Diese ist lebensbegleitend und ermöglicht ein tägliches Erfahrungslernen und damit den Erwerb von Ernährungskompetenz. Die Voraussetzungen dafür, dass Schulverpflegung als integrativer Bestandteil der Betreuungs- und Bildungskultur begriffen wird, sind vielfältig und liegen in unterschiedlichen Verantwortlichkeiten. So schaffen Kommunen, Schul- und Hortträger die baulichen und finanziellen Voraussetzungen für die steigende Anzahl an Schülerinnen und Schüler in Ganztagsbetreuung. Weil mit jeder Mahlzeit Bildung eng verknüpft ist, findet die Organisation und Gestaltung der Mittagsmahlzeiten bestenfalls eine feste Verankerung und pädagogische Einbettung im Konzept einer jeden ganztägigen Bildungs- und Betreuungseinrichtung. Das partizipative Zusammenspiel verantwortlicher Akteure ist maßgeblich, um einen kindgerechten Ganzttag zu gestalten.

#### *Referentin*

Dr. Kerstin Clausen ist stellvertretende Leiterin des Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ). Die Arbeitsschwerpunkte der Oecotrophologin sind u.a. die Entwicklung von Maßnahmen zur Qualitätsentwicklung von Kita- und Schulverpflegung, die Vernetzung wichtiger Akteure aus Forschung, Politik und Praxis. Sie bringt 20-jährige Expertise aus der angewandten Forschung in der Kinderernährung zum Schwerpunkt Transfer von wissenschaftlichen Empfehlung in die Praxis der Kita- und Schulverpflegung mit.

## Die Workshops

### 1. Hand in Hand – Kooperationen für eine hochwertige Verpflegung

Wie gelingt es, Schülerinnen und Schülern an Ganztagschulen ein warmes Mittagessen anzubieten und dadurch Schulen als Lebensort zu stärken? Was ist bei der Organisation zu beachten? Welche Herausforderungen entstehen dabei für Schulträger, Schulen und Kooperationspartner? Welche Lösungsansätze gibt es?

Diesen und weiteren Fragen möchten wir in dem Workshop nachgehen und durch Beispiele aus Berlin Gelingensbedingungen aufzeigen.

#### *Referierende*

**Sabine Hüseman** und **Christian Martens** | Deutsche Kinder- und Jugendstiftung (DKJS) und Serviceagentur Ganzttag Berlin



Sabine Hüseman und Christian Martens haben den Prozess der Einführung des Mittagessens für alle Grundschul Kinder 2019 in Berlin fachlich unterstützt und berichten u.a. im Workshop von ihren Erfahrungen.

Sabine Hüseman arbeitet im Leitungsteam der Serviceagentur Ganzttag Berlin und ist als Ganzttagsschulreferentin seit 2009 tätig. Sie ist Sozialpädagogin, Supervisorin und Organisationsberaterin.

Christian Martens ist als Ganzttagsschulreferent in der Serviceagentur Ganzttag Berlin seit 6 Jahren tätig. Er ist Organisations- und Schulberater. Neben der Fachberatung von Schulen ist die schulische Verpflegung sein Themenschwerpunkt.

## 2. Mittagessen im Ganzttag - Qualität sichern und weiterentwickeln mit dem DGE-Qualitätsstandard

An die Arbeit von Trägern und Schulen werden heute hohe Ansprüche gestellt – auch im Hinblick auf die Verpflegung. Mit der Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ zeigen sie, dass ihnen ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot wichtig ist. Ausgehend von den vorhandenen Rahmenbedingungen können sie sich in Ihrem eigenen Tempo auf den Weg machen: Jeder Schritt hin zu einer besseren Schulverpflegung ist dabei ein Erfolg! Wie der DGE- Qualitätsstandard und das Projekt „Schule + Essen = Note 1“ Sie dabei unterstützt, erfahren Sie in diesem Workshop.

„Schule + Essen = Note 1“ ist Teil von „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung – für Kinder und Jugendliche“. Das Projekt wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ gefördert und von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) durchgeführt. Dabei steht der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ im Zentrum der Arbeit. Dieser unterstützt bei der Gestaltung einer ausgewogenen und umweltverträglichen Verpflegung. Damit die Schüler\*innen jeden Tag das essen können, was sie für ihre körperliche und geistige Entwicklung brauchen. Zudem werden die jungen Menschen gut auf eine gesunde und nachhaltige Lebensweise vorbereitet.

### Referentin

**Stephanie Klein** | Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

Stephanie Klein ist Diplom-Ökotrophologin und seit 7 Jahren Mitarbeiterin bei der DGE mit Sitz in Bonn. Von 2017-2018 hat Frau Klein an der KuPS-Studie mitgewirkt. Hauptziel der Studie war es, für Transparenz bei den Kosten- und Preisstrukturen des Schulessens zu sorgen, sowie die Kosten und Wirtschaftlichkeit verschiedener kommunaler Konzepte für die Schulverpflegung aufzuzeigen. Seit 2018 betreut Frau Klein den Fachbereich Schulverpflegung im Projekt „Schule + Essen = Note 1“, welches im Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung angesiedelt ist.



### 3. Das digitale Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“ - Qualität sichern und weiterentwickeln

Eine gelungene Schulverpflegung ist mehr als das Essen auf dem Teller. Und damit eine Aufgabe, an der eine Vielzahl von Akteurinnen und Akteuren beteiligt ist. Vorgestellt wird das digitale Qualitätsmanagement-Tool (QM-Tool), das Einrichtungen die Möglichkeit gibt, aktiv das Verpflegungsangebot gesundheitsförderlich und nachhaltig mitzugestalten und dabei die Wünsche der Kinder und Jugendlichen zu berücksichtigen. Die Grundlage dafür sind praxisnahe Kriterien abgeleitet aus dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.

Das [Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“](#) ermöglicht eine detaillierte und umfassende Analyse der eigenen Schulverpflegung sowie eine Planung, Umsetzung und Kontrolle von Veränderungen entlang von neun Qualitätsfeldern.

Die einzelnen Funktionen des Tools, die dabei helfen den Prozess erfolgreich und partizipativ zu gestalten, werden erläutert und es wird Zeit für Rückfragen und Austausch geben:

- Basisdaten zur Darstellung der Rahmenbedingungen für das Essen in der Einrichtung.
- Qualitäts-Check mit Ampelsystem zur Bewertung aller Aspekte, die für ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Angebot wichtig sind.
- Umfrage-Tool zur direkten Beteiligung von Schülerinnen und Schülern, Eltern sowie der gesamten Schulgemeinschaft
- Teller-Check für direktes Feedback zum Essensangebot
- Ideen-Pool mit erprobten Verbesserungsansätzen und Aktionspläne für die schrittweise Qualitätsentwicklung
- Damit kann das Verpflegungsangebot einrichtungsindividuell an den Bedürfnissen der Essenteilnehmenden ausgerichtet und mehr Zufriedenheit und Akzeptanz beim Essen in der Schule erreicht werden.

#### *Referentin*

**Katja Saupe** | Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung Brandenburg, Projektagentur gGmbH

Katja Saupe ist bundesweit Netzwerkkoordinatorin für das Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“. Seit vielen Jahren ist sie für die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg in Trägerschaft der Projektagentur gGmbH tätig. Von 2017 - Mai 2024 als Projektverantwortliche Schulverpflegung und im In Form-Projekt „Webanwendung Unser Schulessen“ hat sie das Tool „Unser Schulessen“ mitentwickelt und die Nutzung im Land Brandenburg begleitet.

### 4. Mensen für Kinder – Konzepte für kindgerechte Räume

Das Land Hamburg hat 2011 flächendeckend ganztägige Bildungs- und Betreuungsangebote für Kinder im Grundschulalter eingeführt. Eine zentrale Frage war und ist die Konzeption der Schulverpflegung. War vor 13 Jahren das Schüsselsystem das bevorzugte Konzept, empfiehlt die Hamburger Behörde für Schule und Berufsbildung inzwischen das Free-Flow-System in einem gut gestalteten Speiseraum und verbindet damit auch pädagogische Ziele. Björn Steffen stellt die



Erfahrungen aus Hamburg dar und die konzeptionellen Überlegungen, die hinter dieser Entscheidung stehen. Denn es gibt keine gute Schule mit schlechter Schulverpflegung, und es gibt keine gute Schulverpflegung ohne eine gute Schule drumherum.

#### *Referent*

**Björn Steffen** | Behörde für Schule und Berufsbildung der Freien und Hansestadt Hamburg

Björn Steffen ist Referent für Schulverpflegung im Ganztagsreferat der Hamburger Behörde für Schule und Berufsbildung. Nach dem Lehramtsstudium in Hamburg war er zunächst Lehrer an einer Gesamtschule. Von 2005 bis 2009 leitete er die Serviceagentur „Ganztätig lernen“ Hamburg anschließend war er in der Leitung von Grundschulen tätig bis er 2016 in die Behörde für Schule und Berufsbildung wechselte.

### **5. Nutzerorientierte Küchenplanung für den Ganztag**

Die Planung einer nutzerorientierten Verpflegungseinrichtung an Schulen, egal ob Neu- oder Umbau, ist eine Aufgabe mit vielen Facetten. Welche Fragen vor dem Planungsstart geklärt werden sollten und auf was anschließend beim Bau beachtet werden muss, das wollen wir innerhalb dieses Workshops aufzeigen und Ihnen so ein grundlegendes Werkzeug mit auf den Weg zu einer erfolgreichen Verpflegungseinrichtung geben.

#### *Referent*

**Markus Beck** | Ingenieurbüro Beck

Markus Beck ist Gründer und Inhaber des gleichnamigen Ingenieurbüros. Das Büro ist ein unabhängiges Beratungs- und Planungsunternehmen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung. Es ist auf Beratungen und Planungen im Education, Business und Care Bereich der Gemeinschaftsverpflegung spezialisiert.

Markus Beck ist zudem Coach für Kita- und Schulverpflegung und Hochschul- und Betriebsverpflegung in Baden-Württemberg.

### **6. Vom Konzept zur Küche – gemeinsam erste Schritte gehen**

Für den komplexen Prozess der Küchenplanung – im Sinne eines Neu-, Um-, oder Ausbaus - ist eine gute Vorbereitung unerlässlich. Dieses Engagement zahlt sich aus, denn eine gut geplante Schulverpflegung bietet vielfältige und zukunftsweisende Chancen für die Kinder und Jugendlichen.

Damit die Küchenplanung erfolgreich ist, müssen im Vorfeld viele Fragen zur Gestaltung der Schulverpflegung beantwortet sein. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir diese Fragen erarbeiten, um einen guten Planungsprozess für Ihren Neu-, Um-, Ausbau starten zu können.

#### *Referentinnen*

**Gesa Kipsieker** | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)

**Cornelia Espeter** | Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen, Verbraucherzentrale NRW e.V.



Gesa Kipsieker ist Diätassistentin und seit 5 Jahren Mitarbeiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen in der Fortbildung und Beratung von Schulen, Schulträgern und Verpflegungsanbietern. Vorher war sie 10 Jahre bei einer Einrichtung der Behindertenhilfe an verschiedenen Schulstandorten für die Verpflegung tätig.

Cornelia Espeter ist Dipl. Oecotrophologin und seit 24 Jahren Mitarbeiterin der Verbraucherzentrale NRW. Sie hat sehr viel Erfahrung in der Beratung und Fortbildung von Schulen und Kitas, sowie deren Trägern und Verpflegungsanbietern, die sie als Teammitglied der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW gesammelt hat.

## 7. Schulverpflegung mit Kindern gestalten

Die Beteiligung von Kindern ist vielfach gesetzlich verankert und ein grundlegendes Prinzip in der Arbeit mit Kindern im Ganzttag. Die Schulverpflegung in der Mensa bietet auf mehreren Ebenen ein „Spielfeld“ darin: Kinder haben sehr vielfältige und genaue Vorstellungen wie eine Mensa als Ort der Speiseeinnahme aussehen kann, was ihnen an Speisen guttut und schmeckt und in welcher Art und Weise sie am Liebsten die Mittagspause verbringen wollen.

Wie kann es gelingen, dass Kinder nicht nur Konsumentinnen und Konsumenten, sondern aktive Mitgestalterinnen und Mitgestalter in der Schulverpflegung sind? Eine gelungene „Kundenbindung“ ist nicht nur durch gute Planung und hochwertige Speisen erreichbar, die Pädagogik spielt eine entscheidende Rolle hierbei.

### Referent

**Holger Renner** | Impulse Akademie

Holger Renner ist Diplom-Sozialpädagoge und seit über 20 Jahren mit Ernährungsthemen beschäftigt. Anfänglich als Mittagessensbegleitung in einer Ganztagschule hat er anschließend über mehrere Jahre eine Mensa mit allen Abläufen im Rahmen eines Schulneubaus mitgeplant. Anschließend war er 9 Jahre als pädagogische Fachberatung bei der Stadt Freiburg im Breisgau angestellt und hat dort in ganztägigen Einrichtungen pädagogische Prozesse in der Ernährungsbildung initiiert und begleitet. Er ist Mit-Autor des Buches "Kinder essen im Ganzttag" und seit Anfang 2023 hauptberuflich als Fortbildner tätig. Das Thema Ernährungsbildung bildet hier einen Schwerpunkt.

## 8. Von der Mensa zum kindgerechten Schülerrestaurant

Wenn Schulen zu Lebensorten werden, ist im Rahmen gelingender Ganztagskonzepte das Mittagessen mehr als nur Nahrungsaufnahme. Kinder in ihrer Unterschiedlichkeit kommen zusammen an einen Tisch, um Gemeinschaft und Genussabenteuer zu erleben. Ziel ist, die Kinder zum selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit Essen zu befähigen.

Die Gestaltung einer ruhigen Wohlfühlatmosphäre unter Beachtung der unterschiedlichen Bedürfnisse der unterschiedlichen Kinder trotz zeitlicher und organisatorischer Zwänge muss Ziel jeder Bauplanung und Ausstattung sein.

Anhand von Gelingensbedingungen und Praxisbeispielen möchten wir Ideen und Impulse geben.



Die  
Bundesregierung

### *Referentin*

#### **Karin Doberer** | LernLandschaft

Nach meiner Tätigkeit im öffentlichen Dienst bei der Bundesanstalt für Arbeit und mehrjähriger Erfahrung in der Personalentwicklung in einem Großkonzern hat Karin Doberer vor fast 25 Jahren die Firma LERNLANDSCHAFT gegründet. Ihre Qualifikation zum Human- und Prozesscoach sowie zum Business Coach auf organisationspsychologischer Grundlage bildet die Grundlage für die Entwicklung und Begleitung zukunftsfähiger Bildungslandschaften.