

Gemeinsam erste Schritte gehen in Richtung Küchenplanung



©Maja Schüttingkemper

Cornelia Espeter

Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

Gesa Kipsieker

Vernetzungsstelle Schulverpflegung
Niedersachsen

10.10.2024 | Online

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

In Kooperation mit:

in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung



Regionale Landesämter
für Schule und Bildung

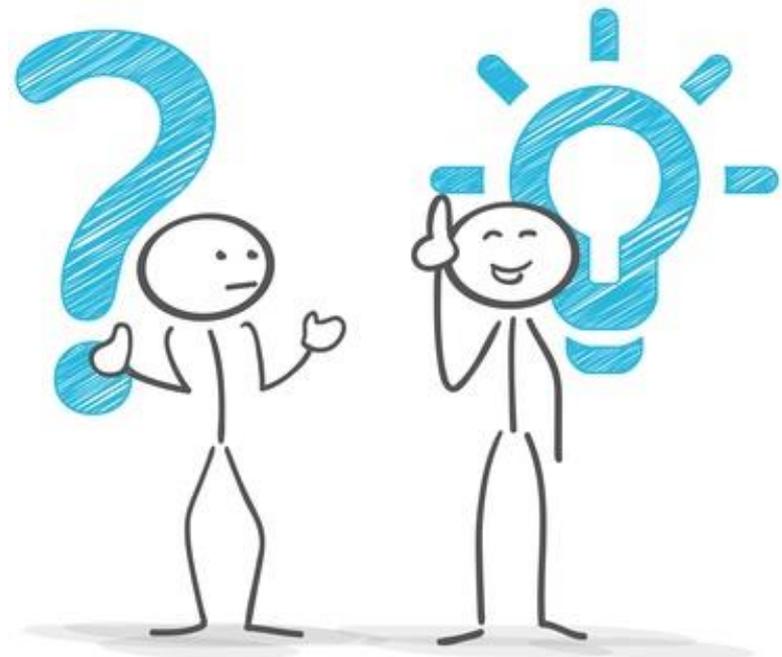
Umfrage

Wir möchten Sie kennenlernen

Wenn Sie sich angesprochen fühlen
geben Sie bitte Ihre Kamera frei

oder gehen Sie über
Reaktionen

„Daumen hoch“

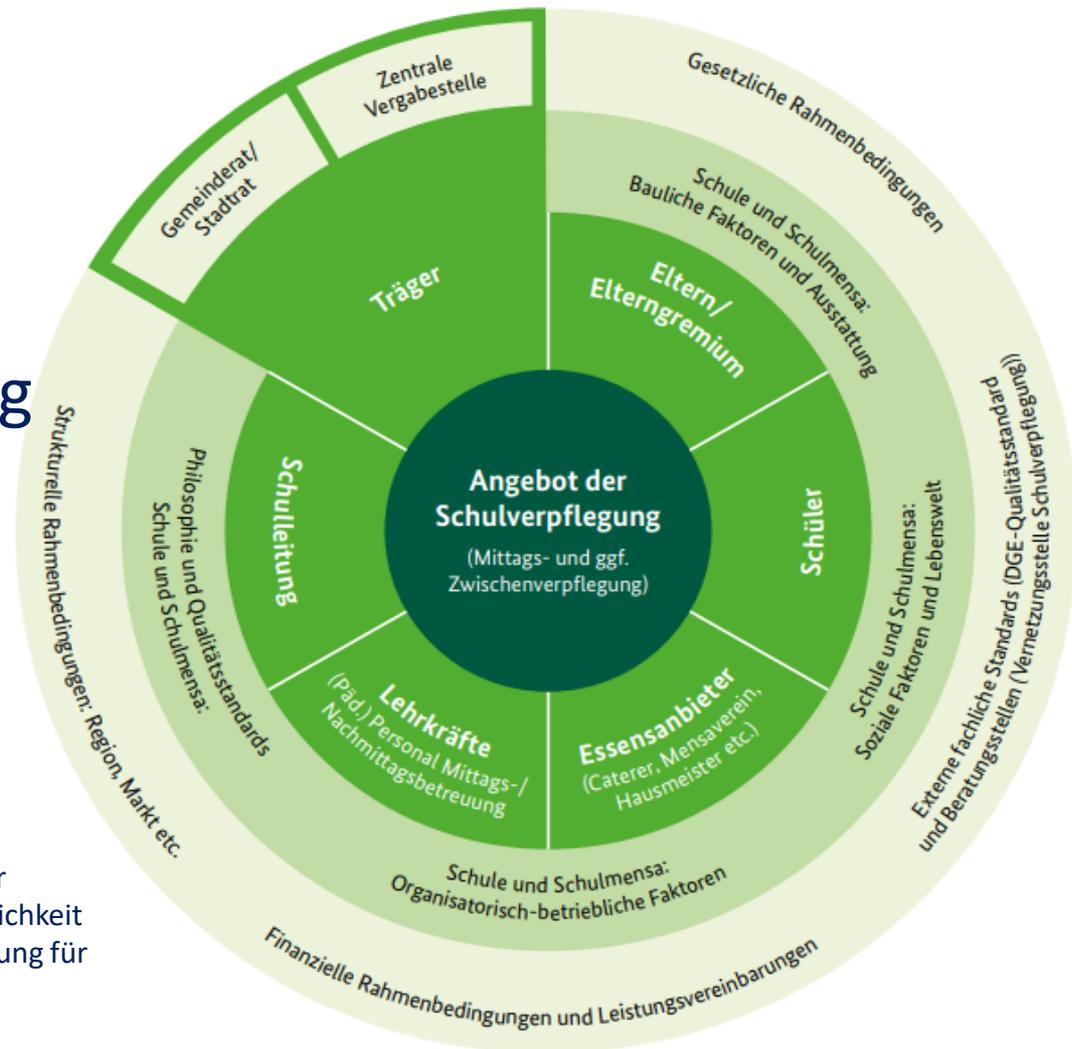


Gemeinsam erste Schritte gehen in Richtung Küchenplanung

Akteure und Rahmenbedingung der Schulverpflegung



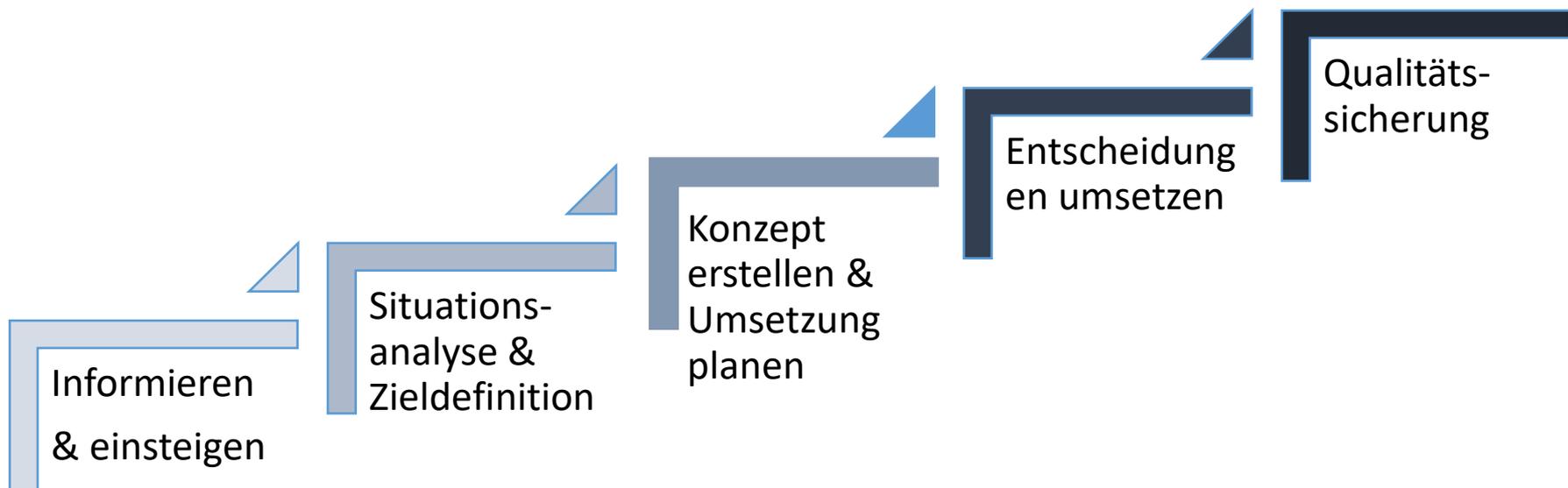
Abbildung aus:
 DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS): Kosten und Wirtschaftlichkeit der Schulverpflegung im Fokus – eine Handreichung für Schul- und Sachaufwandsträger



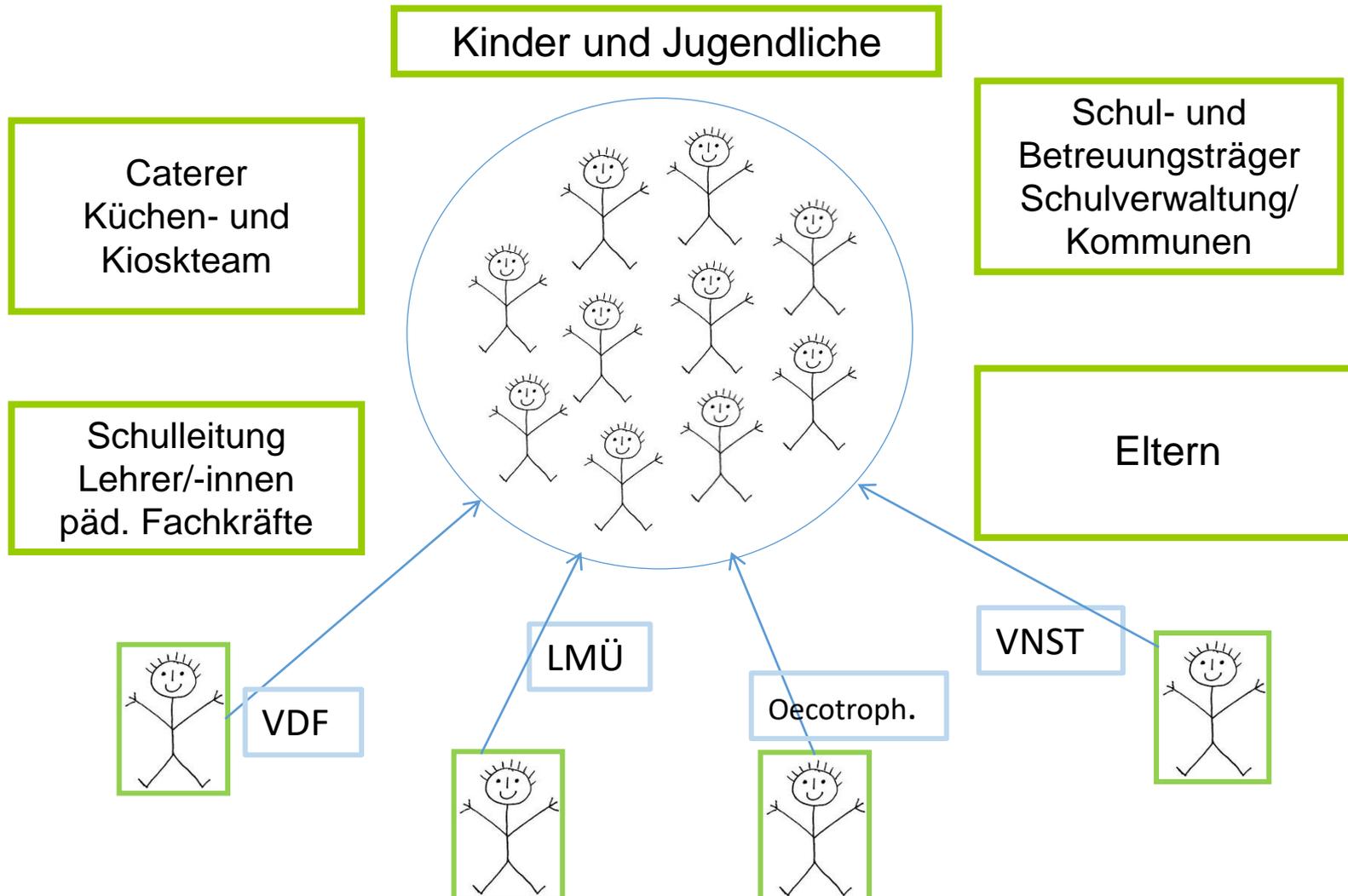
Gemeinsam erste Schritte gehen in Richtung Küchenplanung



5 Schritte zum Erfolg



Schulverpflegung – Ein Anliegen vieler Akteure Qualitätszirkel gründen



Schritte zur Küchenplanung

Zielgruppe

- Art und Anzahl Gäste
- Preisliche Gestaltung

Verpflegungsangebot

- Art und Umfang der Speisen
- Qualität der Speisen

Ausstattung der Schulen

- Verpflegungssystem
- Ausgabesystem, Speiseraum

Personelle Gestaltung

- Bewirtschaftungsformen

Kommunikation

- Schnittstellen
- Bestellsystem



Küchenplanung für die Schulverpflegung

Ein digitaler Leitfaden für die erfolgreiche Umsetzung

So bekommen Sie Sicherheit für die Planung Ihrer Schulküche: relevante Fragestellungen und wichtige Informationen für den Planungsprozess.

Überall, wo Sie ein Plus-Zeichen sehen, können Sie einen Inhalt per Klick öffnen.

+ Weitere Informationen zur Navigation

In welcher Reihenfolge Sie den Leitfaden nutzen, bestimmen Sie selbst. Die Kapitel 1-4 beinhalten das Basiswissen für die Fachplanung in Kapitel 5.

Da die Mensplanung i.d.R. parallel erfolgt, finden Sie in einem Zusatzkapitel auch hierzu erste Informationen.

Die Planung von Lehrküchen wird in diesem Leitfaden nicht thematisiert.

1

+ Gut zu wissen

2

+ Den Rahmen definieren

3

+ Das Verpflegungsangebot

4

+ Der Verpflegungsbetrieb

5

+ Die Küchenfachplanung

+ Exkurs: Die Mensplanung

„step by step“ zum Verpflegungskonzept



Zielgruppe

- Art und Anzahl Gäste
- Preisliche Gestaltung

- Welche Tischgäste erwarten Sie?
 - Primarbereich
 - Sekundarbereich
 - Lehrer*innen und Mitarbeitende
 - Evtl. externe Gäste (Eltern, andere Einrichtungen)
- Gruppenzusammensetzung / Konstellation?
- Alter der Schüler*innen?
- Preisliche Gestaltung?
 - Abgabepreise
 - BuT-berechtigte Schüler*innen
 - Wie weit wird das Essen subventioniert?

„step by step“ zum Verpflegungskonzept



Verpflegungsangebot

- Art und Umfang der Speisen
- Qualität der Speisen

- **Mittagessen !**
 - Wieviel Menülinien soll es geben?
 - Soll eine Salatbar angeboten werden?
 - Soll es ein Snackangebot geben?
- Frühstück und Zwischenverpflegung ?
 - Gegebenenfalls durch wen organisiert / angeboten?
 - In welchem Umfang - Angebotsvielfalt / zeitlicher Rahmen?
 - Automaten?
- **Qualität der angebotenen Speisen**
 - DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen als Grundlage?
- **Getränkeversorgung**
 - Gibt es Trinkwasserspender?
 - Gibt es Getränkeautomaten?
- **Welche Aspekte der Nachhaltigkeit sollen Berücksichtigung finden?**

„step by step“ zum Verpflegungskonzept



Ausstattung der
Schulen

- Verpflegungssystem
- Ausgabesystem, Speiseraum

Welches Verpflegungssystem streben Sie an?

- Mischküche (Cook & Serve)
- Regenerierküche (Cook & Chill / Freeze, Kühl- bzw. Tiefkühlkost)
- Ausgabeküche (Cook & Hold)

Verpflegungssysteme

Speisen-Produktionssystem

Das Speisenproduktionssystem umfasst die Art und Weise, wie die Speisen in den Küchen zubereitet werden.

Die Ausgestaltung der einzelnen Schulküchen ist von der Wahl des Speisenproduktionssystems abhängig.

Die verschiedenen Speisenproduktionssysteme stellen unterschiedliche Anforderungen an den Flächenbedarf, die Geräteausstattung und den Einsatz von Fachkräften. Daraus ergeben sich unterschiedliche Kosten.

Die Faktoren Flächenbedarf, Geräteausstattung und Anteil an Personal- und Fachkräften beeinflussen sich gegenseitig.

	Cook & Serve (Mischküche)	Cook & Chill (Kühlkostsystem)	Cook & Freeze (Tiefkühlsystem)	Cook & Hold (Warmverpflegung)
Verpflegungsanbieter / Küchenbetrieb		Vorbereiten	Vorbereiten	Vorbereiten
		Zubereiten	Zubereiten	Zubereiten
		Kühlen	Tiefkühlen	Warmhalten
		Kühl lagern	Tiefkühl lagern	Kommissionieren
		Kommissionieren	Kommissionieren	Ausliefern
	Ausliefern	Ausliefern		
Schule	Vorbereiten	Kühl lagern	Tiefkühl lagern	Ausgeben
	Zubereiten	Regenerieren	Regenerieren	
	Ausgeben	Ausgeben	Ausgeben	

+ Übersicht vergrößern

zum Weiterlesen

Bei [Schule+Essen=Note1](#) finden Sie viele bundesweit gültige Informationen.



„step by step“ zum Verpflegungskonzept



Ausstattung der Schulen

- Verpflegungssystem
- Ausgabesystem, Speiseraum

Wie sollen die SchülerInnen essen? - Ausgabesysteme

- Tischgemeinschaften
 - Portionierung in Schüsseln zur Selbstbedienung am Tisch
- Cafeteria Line
 - Ausgabe erfolgt meiste durch Personal
 - Wartezeiten können entstehen
- Free-flow
 - Selbstbedienung an mehreren Ausgaben
 - Mobile Stationen

➤ Die Art wie die Schüler*innen essen und ihre Mittagspause verbringen sollte mit den jeweiligen Schulen abgesprochen werden und im pädagogischen Konzept der Schulen verankert sein.

„step by step“ zum Verpflegungskonzept



Ausstattung der Schulen

- Verpflegungssystem
- Ausgabesystem, Speiseraum

Alles aufeinander abgestimmt? - Speiseraum

- Altersgerechte Möblierung
- Angepasst an Ausgabesystem und pädagogischem Konzept
- Farbliche Gestaltung
- Akustik
- Licht
- Technische Ausstattung
- Weitere schulische Nutzung

„step by step“ zum Verpflegungskonzept



Personelle Gestaltung

• Bewirtschaftungsformen

Wie soll Küche bewirtschaftet werden?

- Bewirtschaftungsform

- Eigenbetrieb
- Fremdbewirtschaftung
- Mischformen
- Mensaverrein
- Inklusionsbetrieb
- Pädagogisches Konzept

„step by step“ zum Verpflegungskonzept



Kommunikation

- Schnittstellen
- Bestellsystem

Wie stimmen Sie sich ab? - Schnittstellenkommunikation

- Politische Gremien / Verpflegungsausschuss
- Verknüpfung der Schulverpflegung zum pädagogischen Konzept
- Transparenz und Nachhaltigkeit

„step by step“ zum Verpflegungskonzept



Kommunikation

- Schnittstellen
- Bestellsystem

Wie wird das Essen bezahlt? - Bestell- und Abrechnungssystem

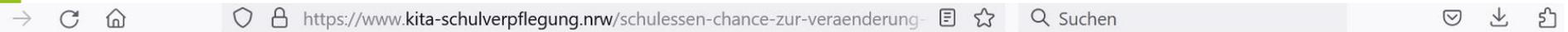
- gute Informationen an die Nutzer
- Standortangepasste Lösungen
 - Abo-System
 - Essenmarken
 - Guthabekarte/-chip (digital)

Bargeldlose Lösungen vereinfachen den Tagesablauf
Welches System, von wem beschafft und betrieben?

Schulessen: Chance zur Veränderung nutzen!



Die Infografik dient als Ressource zur Unterstützung von Schulen und Kommunen.



Ein Angebot der: **verbraucherzentrale** *Nordrhein-Westfalen*

Teilen

- Büro Schulleitung
- Lehrerzimmer
- Klassenzimmer
- Küche
- Mensa**
- Kiosk
- OGS
- Schulhof



Newslette

<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/schulessen-chance-zur-veraenderung-nutzen-86734>

WER wird WANN, WIE und WO verpflegt?



Verpflegungskonzept
Stadt Musterstadt

Verpflegungskonzept
Schule XY

Jeder Schritt braucht Zeit

Weitere Fragen ...



<https://padlet.com/gesa25/vom-konzept-zur-k-che-gemeinsam-erste-schritte-gehen-5cpju2wtnllf6zjz>

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Cornelia Espeter

cornelia.espeter@verbraucherzentrale.nrw
02594 8406815

Helmholtzstraße 19
40215 Düsseldorf



Gesa Kipsieker

gesa.kipsieker@dgevesch-ni.de
0541 77046 495

Winkelhausenstraße 12-16
49090 Osnabrück

