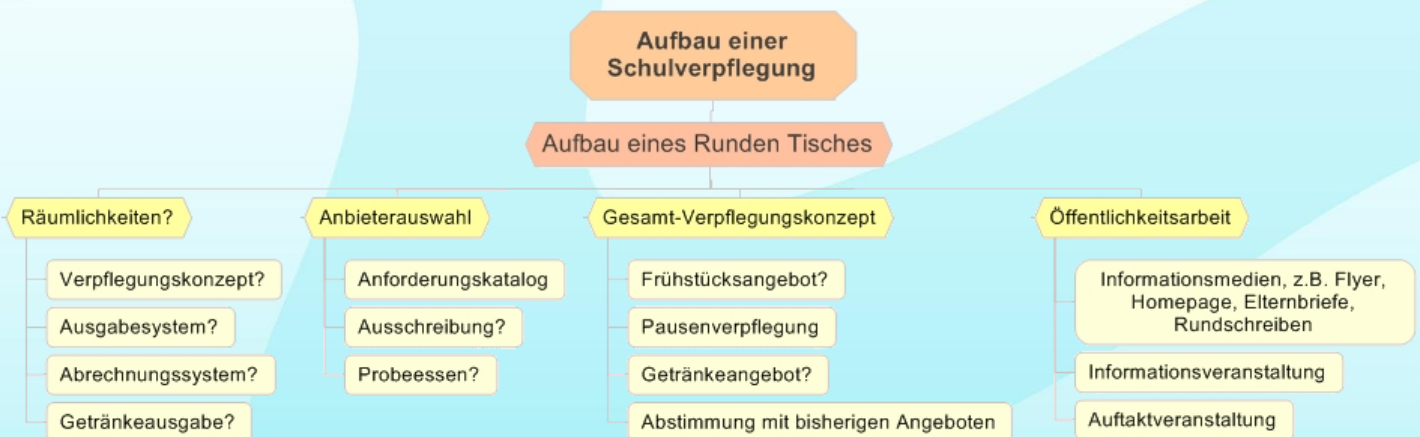




Erfahrungskatalog Aufbau Schulverpflegung Projektschulen 2009



Dezember 2014

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
 des Deutschen Bundestages



Baden-Württemberg
 MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
 UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Impressum

Herausgeber:

Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.
(DGE-BW)

Geschäftsstelle:

Schelztorstraße 22

73728 Esslingen

www.dge-bw.de

Verantwortlich: Dr. Susanne Nowitzki-Grimm

Der Erfahrungskatalog Projektschulen 2009 ist Teil des Projektes Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg. Dieses Projekt wurde mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg sowie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gefördert.

Nachdruck – auch auszugsweise - sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken und Aufklebern ist nur mit Genehmigung des Herausgebers gestattet.

Bezugsquelle:

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

Fabrikstr. 6

73728 Esslingen

Tel: 0711/230652-60

Mail: schule@dge-bw.de

www.dge-bw.de

Nachdruck der 1. Auflage 2010

© Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.

1. Teilschritte zum Aufbau von Schulverpflegung:

- Einrichtung eines Runden Tisches mit allen beteiligten Zielgruppen als Arbeitsgrundlage
- Einrichtung eines Provisoriums und/oder Planung eines Neubaus (Küche und/oder Mensa)
- Entscheidung für ein Verpflegungskonzept anhand der räumlichen, finanziellen und personellen Ressourcen (inkl. Besichtigung versch. Systeme in der Praxis);
- Auswahl eines Ausgabesystems
- Erstellung eines Anforderungskataloges (am Runden Tisch mit allen beteiligten Zielgruppen)
- Auswahl eines Cateres (ggf. Ausschreibungen, inkl. Probeessen)
- Auswahl eines Abrechnungssystems (inkl. Besichtigung versch. Systeme in der Praxis)
- Auswahl eines Getränkeangebotes (z.B. in Form von Trinkbrunnen)
- Abstimmung der bestehenden Pausenverpflegung mit Verpflegungskonzept Mensa bzw. erstelltem Anforderungskatalog
- Kommunikation der Projektarbeit gegenüber Zielgruppen vor Ort (bes. Eltern, Gemeinderat)
- Öffentlichkeitsarbeit zur Mensa (Erstellung von Informationsmedien, Informationsveranstaltungen für verschiedenen Zielgruppen)

2. Zeitschiene:

- Abhängig von Umsetzung baulicher Maßnahmen
- Abhängig von Ausschreibungsform
- Frühzeitige Auswahl des Verpflegungskonzeptes, des Abrechnungssystems und des Ausgabesystems erleichtert Planung und Erfüllung von bautechnischen Voraussetzungen
- Bei der Planung langfristige Entwicklung der Essenszahlen berücksichtigen und Erweiterungsmöglichkeiten, bes. in der Küche mit Anschlüssen, Zu-/Abluft, Stellfläche einplanen; Auslastung der Mensa auch durch Mehrschichtbetrieb möglich
- Mensastart nach Sommerferien ungeeignet, da 6 Wochen kein Ansprechpartner zu erreichen
- Günstiger Zeitpunkt ist Einführung nach Pfingstferien; Nachbesserungsmöglichkeit während der Sommerferien

- Bei Einrichtung eines **Provisoriums** ca. **6 Monate**:
 - ✓ Suche nach geeigneten Räumlichkeiten
 - ✓ Entscheidung bezüglich Verpflegungskonzept unter Berücksichtigung der Fläche, Investitionskosten, Betriebskosten und Personaleinsatz
 - ✓ Abnahme der Räume und des Betriebsablaufs durch Veterinäramt
 - ✓ evtl. bauliche Nachbesserung der Räumlichkeiten
 - ✓ Erstellung eines Anforderungskataloges
 - ✓ Auswahl eines Abrechnungssystems
 - frühzeitige Auswahl, da bautechnische Voraussetzungen berücksichtigt werden müssen
 - ✓ Auswahl eines Caterers, inkl. Probeessen in einer anderen Mensa
 - ✓ Vorstellung des Verpflegungskonzeptes für Eltern/ Kommune /Schüler

- Bei **Neubau** einer Mensa ca. **12 Monate** /eines komplett **neuen Gebäudes mit Mensa und Küche** ca. **24 Monate** (je nach Baumaßnahme, in Abstimmung mit Bauabschnitten und der Vergabe von Gewerken)
 - ✓ Bauplanung, -genehmigung, -ausschreibung
 - Ansprechpartner ist zuständige Behörde vor Ort
 - ✓ Entscheidung bezüglich Verpflegungskonzept unter Berücksichtigung der Fläche, Investitionskosten, Betriebskosten und Personaleinsatz
 - ✓ Küchenplanung: wenn möglich unter Einbeziehung eines Fachplaners mit Großküchenerfahrung bzw. Erfahrungen in der Betriebsverpflegung
 - ✓ Absprache mit Veterinäramt
 - ✓ Erstellung eines Anforderungskataloges
 - ✓ Auswahl eines Abrechnungssystems
 - frühzeitige Auswahl, da bautechnische Voraussetzungen berücksichtigt werden müssen
 - ✓ Auswahl eines Caterers, inkl. Probeessen in einer anderen Mensa
 - ✓ Vorstellung des Verpflegungskonzeptes für Eltern/ Kommune /Schüler

3. Arbeitsgrundlage: Einrichtung eines Runden Tisches mit allen beteiligten Zielgruppen

- Wer ist vor Ort an der Erarbeitung eines Verpflegungskonzeptes zu beteiligen?
 - ✓ Schulträger
 - ✓ Schulleitung
 - ✓ Lehrer
 - ✓ Schüler
 - ✓ Eltern
 - ✓ Förderverein, Mensaverein (wenn vorhanden)
 - ✓ Hausmeister
 - ✓ Caterer (wenn bereits vorhanden)
 - ✓ Vertreter des Gemeinderates oder Fraktionen des Gemeinderates
 - ✓ Vertreter weiterer Einrichtungen des Trägers (evtl. Gesamtkonzept für alle Einrichtungen des Trägers)
 - ✓ Akteure vor Ort.....
- Treffen am Runden Tisch in regelmäßigen Abständen
- Festhalten der Arbeitsergebnisse und Aufgaben mit jeweiliger Zuständigkeit in einem Protokoll; auch der jeweilige nächste Termin für den Runden Tisch ist im Protokoll anzukündigen
- Alle beteiligten Zielgruppe sind mit entscheidungskompetenten Vertretern am Runden Tisch vertreten
- Entscheidungsträger sind abzuklären; z.B. Schulträger entscheidet über finanziellen Rahmen
- Entscheidungen sind so weit möglich im Konsens zu treffen und sollten von allen Beteiligten mitgetragen werden
- Ergebnisse der Arbeit am Runden Tisch sind bei Entscheidungen zu berücksichtigen
- Erarbeitung eines Verpflegungskonzeptes im Alleingang ist nicht zielführend
- **langfristig funktionierende Konzepte sind gemeinsam am Runden Tisch erarbeitete Konzepte!**
- Absprachen bezüglich der Personalhygiene und der Lebensmittelhygiene sind mit der entsprechenden Behörde vor Ort (Gesundheitsamt / Veterinäramt) zu treffen!
- Alle Beteiligten müssen sich gemeinsam für das Ziel Mensa einsetzen
- Eine einzelne Person kann die Einführung einer Mensa verhindern!
→ „Alle sitzen in einem Boot!“

- Transparente Informationspolitik gegenüber Gremien der Kommune; Informationen zu Planung und Einführung des Verpflegungskonzeptes kann die Arbeit des Runden Tisches unterstützen / erleichtern



Sektion
Baden-Württemberg
der Deutschen Gesellschaft
für Ernährung e. V.

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de