

Anforderungen an den 1. Stern



Mit der Gründung eines **Verpflegungsausschusses** (Runder Tisch) und der Festlegung von Aufgaben und Verantwortlichkeiten wird die Kommunikations-Basis geschaffen. Erforderlich ist die Beteiligung des Trägers und der Schülervertretung. Bei Bedarf unterstützt und begleitet eine Beraterin des FZE die Treffen des Runden Tisches. Der Verpflegungsausschuss ernennt **eine/n Verpflegungsbeauftragte/n** als Ansprechpartner für alle Akteure.



Mit der Nutzung der Webanwendung **Unser Schulessen** hat der Runde Tisch eine Arbeits- und Dokumentationsplattform, die Partizipation und Transparenz ermöglicht. Mit dem Einpflegen der **Stammdaten** sind die Basisdaten (Rahmenbedingungen und Leistungsanforderungen) für die Verpflegung digital hinterlegt und werden jährlich bei Änderungen aktualisiert.



Mit dem **Qualitäts-Check** des aktuellen Speiseplanes (Qualitätsfeld 2: **Speiseplan-Check**) wird das Angebot auf seine Ausgewogenheit bewertet. Für den 1. Stern müssen mindestens 60 % der Kriterien erfüllt sein.

Mit dem **Qualitäts-Check** für mindestens ein **weiteres Qualitätsfeld** kann von Anfang an auf schulspezifische Bereiche fokussiert werden. Das gemeinsam Erarbeiten des **Qualitäts-Checks** am Runden Tisch bietet die Möglichkeit, direkt mit allen Akteuren in den Austausch zu gehen.



Die Dokumentation der Hygiene und Kennzeichnungsvorschriften ist gesetzlich vorgeschrieben. Die Bearbeitung von **Qualitätsfeld 7: Sauberkeit und Hygiene** zeigt, ob alle Anforderungen erfüllt sind. Das Hochladen der Schulungsnachweise in die **Dokumente** hilft bei der Kommunikation und Dokumentation der Nachweise.



Ein **Probeessen** mit dem Runden Tisch ermöglicht allen Akteuren, sich selbst einen Eindruck vom Essen zu verschaffen. Vorgefertigte Umfragen der Vernetzungsstelle helfen bei einem reibungslosen Ablauf (**z. B. Vordruck Probeessen**).

Anforderungen an den 2. Stern



Mit der **Zufriedenheitsumfrage** für alle Essenteilnehmenden wird die Akzeptanz der Verpflegung analysiert. Alle Schülerinnen und Schüler werden von Beginn an in den Qualitätsprozess mit einbezogen.

Das Web-Tool ermöglicht eine einfache Umfrage und automatische Auswertung. Vorgefertigte Umfragen der Vernetzungsstelle helfen bei einem reibungslosen Ablauf (**z. B. Vordruck Schülerbefragung 2. Stern**). Diese können jederzeit abgeändert und an die individuellen Bedürfnisse angepasst werden.

Durch die jährliche Wiederholung der Umfrage wird ein dauerhaftes Feedback-System in der Schule installiert.



Mit einem **kompletten Qualitäts-Check** über alle 9 Qualitätsfelder wird die Ist-Situation der Verpflegung dargestellt. Unterstützt wird der/die Verpflegungsbeauftragte/r von der individuellen Beraterin des FZE.



Die Ergebnisse des **Qualitäts-Checks** werden gemeinsam am **Runden Tisch** analysiert. Gemeinsam wird überlegt, welche Themen im **Qualitätsprozess** besonders fokussiert werden sollen. Am Runden Tisch wird eine **To-Do-Liste** erstellt. Dafür werden **To-Do's** aus **3 unterschiedlichen Qualitätsfeldern** ausgewählt und zu jedem To-Do ein **Aktionsplan mit mindestens 2 Maßnahmen** (Ideen im **Ideenpool**) umgesetzt.



Ziel des **Qualitätsprozesses** ist es, langfristig eine ausgewogene und nachhaltige Verpflegung anzubieten, die von allen Schülerinnen und Schülern akzeptiert wird. Dafür ist es wichtig, die Schulgemeinschaft von Anfang an durch **Aktionstage oder Schulprojekte** zur Verbesserung des Verpflegungsangebotes bzw. zur lebensweltorientierte Ernährungsbildung einzubinden. Ideen hierfür hält der **Ideenpool** im **Qualitätsprozess** bereit.

Eine erneute **Zufriedenheitsumfrage** unter allen Schülerinnen und Schülern nach erfolgten Maßnahmen ist sinnvoll, um das Erreichen der Zielsetzung zu überprüfen.

Anforderungen an den 3. Stern



Mit einem zweiten **Speiseplan-Check** (Qualitäts-Check: Qualitätsfeld 2) wird überprüft, ob die Verpflegung im laufenden Prozess bereits ausgewogener und nachhaltiger geworden ist. Für den 3. Stern müssen mindestens 80 % der Kriterien erfüllt sein. Der **Nachhaltigkeits-Check** ist bei Erreichen von mindestens 60 % der Kriterien bestanden.



Die **Fortbildungsangebote** der Vernetzungsstelle geben Impulse und fördern den Austausch mit Anderen. Innerhalb der zwei Jahre bis zum Erreichen des 3. Sterns müssen **mindestens zwei Fortbildungen** des FZE besucht worden sein.



Mit einem **Verpflegungskonzept** werden die wichtigsten Kriterien für die Umsetzung der Verpflegungsaufgabe an der Schule zusammengefasst. Es beantwortet die Fragen: wer, wann, wo, wie und womit zu versorgen ist. Das Verpflegungskonzept wird gemeinsam am Runden Tisch erarbeitet und von allen Akteuren gleichermaßen mit getragen.

Die Schule nimmt das Verpflegungskonzept mit ins Leitbild der Schule auf. Im Zuge dessen wird das Verpflegungskonzept veröffentlicht und z. B. auf der Internetseite der Schule präsentiert.



Sind alle Anforderungen an den 1., 2. und 3. Stern erfüllt? Dann melden Sie sich zum **AUDIT** bei Ihrer Vernetzungsstelle Schulverpflegung an!



Was sonst noch zu tun ist? Der **Qualitätsprozess** ist glücklicherweise nie abgeschlossen. Nach dem Zirkelschema Plan - Do - Check - Act geht es nach Abschluss eines Aktionsplans mit dem nächsten **Qualitäts-Check** wieder von Vorne los.