

Qualifizierungsprozess für die Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz (RLP)



Schritt für Schritt zum 1. Stern

Gründung eines Runden Tisches

- Gründung eines **Runden Tisches**, der regelmäßig tagt. Erforderlich ist die Beteiligung des Trägers und der Kinder-/Schülervertretung.
- Der Runde Tisch wird nach Bedarf vom Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz unterstützt und begleitet.
- Benennung eines **Verpflegungsbeauftragten** als Ansprechpartner für alle Akteure.



Durchführung des Qualitäts-Checks

- Machen Sie sich am Runden Tisch mit den Anforderungen an eine gelungene Verpflegung vertraut. Nutzen Sie hierfür die Funktion des "Qualitäts-Checks" im Web-Tool.
- Sie müssen zu Beginn nicht alle Kriterien ausfüllen - setzen Sie Schwerpunkte je nach zeitlichen Kapazitäten .
- Das gemeinsame Erarbeiten des Qualitäts-Checks am Runden Tisch bietet die Möglichkeit, direkt in den Austausch mit allen Akteuren zu kommen.



Durchführung eines Probeessens

- Die Akteure des Runden Tisches nehmen mind. 1x pro Jahr am Essen teil. Ein Probeessen wird durchgeführt.
- Laden Sie die Dokumentation im "Dokumente-Bereich" im Web-Tool hoch. Dadurch hat die Sie begleitende Ernährungsberaterin Zugriff auf diese Dokumente.



Dokumentation der Hygiene und Kennzeichnungsvorschriften

- Dokumentation der gesetzlichen **Vorschriften im Bereich Hygiene** und der **Kennzeichnungsvorschriften** im Speiseplan.
- Laden Sie die Dokumentation im "Dokumente-Bereich" im Web-Tool hoch. Dadurch hat die Sie begleitende Ernährungsberaterin Zugriff auf diese Dokumente.
- Fachinformationen zum Thema Hygiene finden Sie hier:
- Hygiene.pdf (schuleplusessen.de)
- HACCP.pdf (schuleplusessen.de)
- Das kleine 1x1 der Allergenkennzeichnung für die Schulverpflegung (schuleplusessen.de)



Zusammenfassung 1. Stern

Beim 1. Qualitätsbereich geht es darum, sich einen Überblick über die aktuelle Situation der Verpflegung zu verschaffen und die nötigen Rahmenbedingungen für eine gemeinsame Veränderung zu schaffen. Der Runde Tisch beschließt Maßnahmen fortlaufend im Prozess zur sukzessiven Qualitätsverbesserung der Verpflegung. Der 1. Stern kann, je nach Arbeitsintensität, innerhalb von drei bis sechs Monaten umgesetzt werden.

Schritt für Schritt zum 2. Stern

Zufriedenheitsbefragung

- Mindestens einmal pro Schuljahr wird eine **Befragung der Zielgruppe** zur Verpflegung und zu den Rahmenbedingungen (z. B. Organisation, Lärm, Raumgestaltung, Essensangebot) durchgeführt, am Runden Tisch besprochen und die Ergebnisse kommuniziert bzw. veröffentlicht.
- Nutzen Sie hierzu beispielsweise eine der vorgefertigten Zufriedenheitsumfragen im Web-Tool oder erstellen Sie sich eine eigene, individuell gestaltete Umfrage.



Feedback-Kultur wird etabliert

- Weitere Feedback-Methoden (z.B. Briefkasten, Gästebuch, Rückmeldekärtchen, Smileys) werden etabliert.



Maßnahmen im Qualitätsprozess

- Auf Basis der Ergebnisse der Zufriedenheitsbefragung wird **mind. eine Maßnahme zur Akzeptanzsteigerung** in der Schulverpflegung umgesetzt und dokumentiert.
- Nutzen Sie hierfür auch den Ideen-Pool im Qualitätsprozess. Dieser gibt Ihnen zahlreiche Anregungen und Tipps.



Ernährungsbildung

- Außerdem werden **Ernährungsbildungsmaßnahmen** dauerhaft etabliert.
- Dazu zählen beispielsweise Ernährungsführerschein und SchMexpertens des BZfE, ABC der Lebensmittel, Koch-AG's, Schülerfirmen im Bereich Ernährung usw.
- Auch hierzu finden Sie unzählige Ideen im Ideen-Pool im Qualitätsbereich 8.



Zusammenfassung 2. Stern

Im 2. Qualitätsbereich geht es darum, die Zielgruppe aktiv in den Prozess einzubeziehen und dabei **Partizipation** und **Kommunikation** zu verbessern. Ernährungsbildung soll mit den Kindern und Jugendlichen im gesamten Alltag der Einrichtung etabliert und umgesetzt werden. Der 2. Stern kann durchschnittlich binnen sechs Monaten erreicht werden, je nach Umfang der Maßnahmen und Aktionen.

Schritt für Schritt zum 3. Stern

Speiseplan-Check: 80 %

- Der Speiseplan-Check erfüllt mind. 80% der Kriterien



Verpflegungskonzept erstellen

- Der Runde Tisch erstellt ein **Verpflegungskonzept** und die Schule nimmt dieses Konzept in das **Leitbild der Schule** auf.



Verpflegungskonzept veröffentlichen

- Das Verpflegungskonzept wird (z.B. im Rahmen des Leitbildes) auf der **Internetseite** der Schule veröffentlicht/dokumentiert.
- Stellen Sie das Verpflegungskonzept außerdem in den Dokumente-Bereich im Web-Tool. So haben alle Mitglieder des Runden Tisches und die Sie begleitende Ernährungberaterin Zugriff darauf.



PLUS Nachhaltigkeit

- Der **Nachhaltigkeits-Check** erfüllt mindestens 60 % der Kriterien.
- Jährlich wird ein **Aktionstag** zum Thema Nachhaltigkeit durchgeführt. Die Schnittstelle zum Verpflegungsangebot wird dabei herausgearbeitet.
- Eine **Ernährungsbildungsmaßnahme** zum Thema Nachhaltigkeit wird dauerhaft umgesetzt.
- Der Schwerpunkt wird **im Verpflegungskonzept** beschrieben.



Zusammenfassung 3. Stern

Im 3. Qualitätsbereich geht es darum, die Gedanken, Ideen und Maßnahmen zur Verpflegung der Einrichtung schriftlich festzuhalten und gegenüber der gesamten Schulgemeinschaft zu kommunizieren. Außerdem wird im dritten Qualitätsbereich die Nachhaltigkeit in der Verpflegung besonders betont. Deshalb ist hier der Nachhaltigkeits-Check angesiedelt, der zum Erreichen des 3. Sterns zu mindestens 60 % erfüllt werden muss. Je eine Ernährungsbildungsmaßnahme und ein Aktionstag sollen zum Thema Nachhaltigkeit durchgeführt und fest verankert werden. Der 3. Stern kann durchschnittlich binnen sechs Monaten erreicht werden, je nach Umfang der Maßnahmen und Aktionen.

Gründung eines Runden Tisches

Bei einem ersten Treffen wird ein Runder Tisch gegründet bzw. eine vorhandene Gruppe aktiviert. Sie können alle Mitglieder des Runden Tisches im Bereich „Unsere Schule“ des Web-Tools hinterlegen. Legen Sie bei der Anmeldung nach Wunsch verschiedene Akteursgruppen und Rechte fest (siehe Hilfeblatt im Web-Tool).

Der Runde Tisch hat die Aufgabe, den Qualifizierungsprozess gemeinsam durchzuführen.

Der Runde Tisch benötigt ein **Mandat der Schulkonferenz** oder zumindest einen Auftrag der Schulleitung.

Der Runde Tisch soll folgende Teilnehmer haben:

- Schul-Träger
- Schulleitung
- Lehrervertretung
- Elternvertretung
- Schülervvertretung
- Vertreter des Verpflegungsbetriebes
- Vertreter der Küchen-, Ausgabe- und Aufsichtskräfte
- Hausmeister, Sozialarbeiter
- Verpflegungsbeauftragter
- weitere Personen, je nach Erfordernis, z.B. externe Fachkräfte

Benennung des Verpflegungsbeauftragten (Schnittstellenmanager)

Wer kommt in Frage?

- Lehrkraft mit notwendigen Grundkenntnissen (ggf. 1-2 Entlastungsstunden einplanen)
- Ausgabekraft, Betreuungskraft (Grundschule)
- Externe Personen wie Oecotrophologen, Diätassistenten, Hauswirtschaftliche Fachkräfte, Eltern (ggf. mit Grundkenntnissen)

Der Verpflegungsbeauftragte ist autorisiert durch ein Mandat des Runden Tisches.

Aufgaben:

Der Verpflegungsbeauftragte ist Ansprechpartner für alle Akteure der Schulverpflegung. Er koordiniert die Kommunikation zwischen allen Beteiligten wie Verpflegungsbetrieb (Caterer), Küchenleitung, Schulleitung, Lehrkräften, Schülern, Eltern, Schulträger und Hausmeister mit dem Ziel der kontinuierlichen Verbesserung des Verpflegungsangebotes. Er ist Mitglied im oder leitet den Runden Tisch. Er steuert auch die interne Qualitätssicherung, z.B. Speiseplan-Check, Probeessen, Befragungen, Beschwerdemanagement, Entwicklung des Verpflegungskonzeptes.

Der Verpflegungsbeauftragte ist Ansprechpartner für Maßnahmen der externen Qualitätssicherung, z.B. Qualifizierungsprozess, DGE-Zertifizierung.

Qualitäts-Check

Gemeinsam am Runden Tisch wird im Web-Tool „Unser Schulessen“ der *Qualitäts-Check* bearbeitet. Dafür müssen noch nicht von Beginn an alle Kriterien erfüllt und alle Fragen beantwortet werden. Suchen Sie sich die Themenschwerpunkte aus, die Sie für besonders wichtig und brisant erachten.

Probeessen

Die Mitglieder des Runden Tisches nehmen mind. 1x pro Jahr am Mittagessen teil und bewerten dieses mit Hilfe einer Checkliste.

Die Ergebnisse werden ausgewertet und am Runden Tisch besprochen. Verbesserungsvorschläge, Änderungswünsche werden z. B. mit dem Caterer und/oder dem Träger erörtert.

Die Anforderungen an das Essen können mittels sensorischer Komponenten beschrieben werden. Allgemeine Aussagen, wie „das Essen muss schmecken“, müssen präzisiert werden.

Bewertet werden können:

Geschmack:	bitter, süß, fruchtig, sauer, salzig, scharf, fettig, natürlich, fremdartig
Aussehen: Farbe und Form	ansprechend, lebensmitteltypisch, fleckig, glänzend, trüb, unnatürlich beschädigt, geplatzt, glatt, kantig, prall, rund, runzelig, zerfallen
Konsistenz:	hart, zart, matschig, bissfest, cremig, knusprig

Selbstverständlich können weitere Kriterien aufgenommen werden, z.B. Geruch, das Anrichten auf dem Teller, Sauberkeit des Tellers, Temperatur des Essens/der Teller, Trennung der Komponenten und Gesamteindruck können mitbewertet werden.

Notenskala:

1 (sehr gut):	entspricht den Anforderungen in besonderem Maße
2 (gut)	entspricht den Anforderungen voll
3 (befriedigend)	entspricht den Anforderungen im Allgemeinen
4 (ausreichend)	weist Mängel auf, entspricht im Ganzen den Anforderungen
5 (mangelhaft)	entspricht den Anforderungen nicht , Mängel werden behoben
6 (ungenügend)	entspricht den Anforderungen in keinsten Weise

Möglich wäre auch eine Bewertung mit 3 oder 4 Kriterien. Bsp. Geruch = gut, mäßig, schlecht; Aussehen = gut, mäßig, schlecht usw.

Speiseplan-Check

Ein Speiseplan-Check kann im zweiten Qualitätsfeld des *Qualitäts-Checks* zunächst ganz einfach selbstständig durchgeführt werden. Nehmen Sie sich hierfür einen Speiseplan über vier Wochen bzw. 20 Verpflegungstage zur Hand. Zählen Sie nun für die einzelnen abgefragten Komponenten zusammen, wie häufig diese in den 20 Verpflegungstagen angeboten werden. Die Farbe des Kästchens gibt Ihnen direkt Auskunft, ob Ihr Angebot den Anforderungen der DGE an eine ausgewogene Ernährung entspricht. Wenn Sie sich unsicher sind, Hilfe benötigen oder den Speiseplan-Check gerne von einer Fachkraft prüfen lassen würden, hilft Ihnen eine Ernährungsberaterin des Fachzentrums Ernährung Rheinland-Pfalz gerne weiter.

Das Ergebnis des Speiseplanchecks wird am Runden Tisch besprochen.

Der Check gilt als bestanden, wenn mindestens 60 % der Kriterien erfüllt sind. Beim 3. Qualitätsbereich wird erneut ein Speiseplan-Check durchgeführt, ebenso beim Wechsel des Verpflegungsanbieters.

Zeitstrahl für den Qualifizierungsprozess

Aufgrund von Gesprächen, Befragungen und eigenen Eindrücken, z.B. durch Probeessen beschließen die Mitglieder des Runden Tisches Ziele und Maßnahmen, die zur Verbesserung der Verpflegung umgesetzt werden. Erfahrungen zeigen, dass für den 1. Stern durchschnittlich drei bis sechs Monate Bearbeitungszeit aufzubringen sind.

Essatmosphäre und Ernährungsbildung

Partizipation

Die Schulkonferenz, Eltern oder Schülervertretungen, der Runde Tisch und nicht zuletzt Befragungen und Wunschboxen sind Möglichkeiten, alle Beteiligten in den Prozess einzubeziehen. Ein Wunsch- bzw. Meckerkasten sollte zur Standardausstattung gehören. Er ist anonym und ermöglicht eine schnelle Rückmeldung. Eine regelmäßige Leerung, mindestens einmal pro Woche, sollte selbstverständlich sein. Eine kurze Rückmeldung, z.B. durch Smileys, durch rote und grüne Bälle oder Kärtchen kann z.B. bei der Einführung von neuen Gerichten zu einem schnellen Meinungsbild führen.

Eine **umfassende Zufriedenheitsumfrage** aller Schülerinnen und Schüler zum Essensangebot und zu den Rahmenbedingungen sollte mindestens einmal im Jahr stattfinden. Nutzen Sie hierfür das Tool *Zufriedenheitsumfragen* im Web-Tool. Kinder und Jugendliche sollen sich in „ihrer“ Mensa wohlfühlen, deshalb sollten sie aktiv in die Gestaltung eingebunden werden. In der Mensa werden Aktionstage organisiert. Das können Motto-Tage (z.B. Ländertage, Kürbistag) sein, das können Fingerfood-Tage sein oder Aktionen (die Schülerinnen und Schüler können an einem Tag die Beilagen frei wählen). Bei Aktionstagen kann der PLUS Nachhaltigkeit bearbeitet werden, die Schülerinnen und Schüler können sich dem Thema entsprechend beteiligen.

Eine gelungene Form der Partizipation ist die Mitwirkung der Schülerinnen und Schüler. Sie

- übernehmen bestimmte Aufgaben als Mensacops,
- begleiten die Essensausgabe,
- wischen den Tisch ab und stellen die Stühle hoch (Tischverantwortliche),
- gestalten die Mensa (z.B. Wandschmuck, Tischdekoration, selbstgestaltete Sets),
- gestalten Werbeplakate für das Essen in der Mensa und
- vermeiden Essensabfälle im Rahmen von Projekten.

Beschwerdemanagement: Ernst nehmen, dokumentieren und weiterleiten; am Runden Tisch besprechen und Abhilfe schaffen; Ergebnisse veröffentlichen.

Akzeptanzsteigerung

Kennzeichen einer guten Verpflegung ist die Akzeptanz und Unterstützung des Angebotes von der Mehrzahl der Schülerinnen und Schüler und Lehrer. Als Hemmnisse für die Teilnahme werden neben der Speisenqualität oft zu kurze Pausenzeiten, unattraktive Mensen und nicht ausreichender Platz, Lärm, ... genannt.

Eine gelungene Schulverpflegung ist meist nicht von heute auf morgen zu erreichen, sondern muss über einen längeren Zeitraum immer wieder reflektiert werden. Die Essensteilnehmer sollten als Kunden/Gäste oder sogar als Fans begriffen werden. Je mehr Essensteilnehmer, desto höher der Auslastungsgrad und desto wirtschaftlicher kann gearbeitet werden.

Im Onlinemodul zum Thema Akzeptanzsteigerung (<http://www.grundlagen-schulverpflegung.de/>), werden vielfältige Anregungen gegeben ebenso im *Ideen-Pool* des Web-Tools (z.B. im QF 5).

Zu einer guten **Kommunikation** zwischen allen Beteiligten gehören auch gut sicht- und lesbare Speisepläne, Infolyer, Aushänge am schwarzen Brett, Schulzeitung, Apps zum Angebot, Homepage, Elternbriefe oder -abende incl. Testessen und Werbemaßnahmen von

den Schülerinnen und Schülern selbst gestaltet und/oder durchgeführt. Hier sind einige Beispiele für Feedback-Möglichkeiten:

- Wunschzettelkasten/Mensabriefkasten
- Mensa-Gästebuch
- persönliches Feedback an Personal/den Verpflegungsbeauftragten
- tägliche Bewertung mittels Skala, farbiger Zettel am schwarzen Brett
- Smileys, rote und grüne Kugeln in eine Säule werfen
- Online-Formular zum Ausfüllen

Die *Zufriedenheitsumfragen* im Web-Tool enthalten bereits Beispiele für Fragebögen. Diese können gerne als Vorlage verwendet werden, sollten aber immer an die Bedürfnisse der Schule angepasst werden.

Ernährungsbildung

Ernährungsbildung und Mittagsverpflegung werden in vielen Schulen nicht als Einheit gesehen. So klafft oft eine Lücke zwischen den Handlungsempfehlungen und dem Verpflegungsangebot. Ein wesentlicher Erfolgsfaktor für die Akzeptanz des Verpflegungsangebotes in der Schule ist die Ernährungsbildung. Die Zusammenhänge von gesundheitsförderlicher und nachhaltiger Ernährung und der Verpflegungspraxis müssen alle Schülerinnen und Schüler kennenlernen. Fertigkeiten und Kenntnisse über eine gute Ernährungsweise werden nicht in einem eigenen Fach vermittelt. Es ergibt Sinn, fächerübergreifend im Unterricht, in Projekten oder in Mensaregeln diese Fähigkeiten an die Schülerinnen und Schüler heranzubringen.

Ernährungs- und Verbraucherbildung sind unverzichtbare Bestandteile der allgemeinen Grundbildung und sollten fächerübergreifend verankert sein, zum Beispiel:

- Biologie (z. B. Ernährungsphysiologie, Lebensmittelkunde, Hygiene)
- Wirtschaftskunde (z. B. Buchführung, Kalkulation, Warenwirtschaft)
- Kunst- oder Werkunterricht (z. B. Mensagegestaltung, Tisch- oder Raumschmuck)
- Deutsch (z.B. Öffentlichkeits- oder Pressearbeit, Elternbriefe)
- Informatik (z. B. Fragebogenerstellung und -auswertung, Speiseplangestaltung am PC).

Im Ideen-Pool zum *Qualitätsfeld 8 Ernährungsbildung* sind einige Beispiele für Maßnahmen der Ernährungsbildung zusammengestellt.

Das Verpflegungskonzept

Sinn und Nutzen des Verpflegungskonzepts

Das Verpflegungskonzept ist das Ergebnis eines Qualitätsentwicklungsprozesses. Jede Einrichtung formuliert ein schriftliches und für die Zukunft tragfähiges Verpflegungskonzept. Hier werden alle zentralen Aspekte der Schulverpflegung verbindlich festgelegt. Verpflegungskonzepte werden formuliert, um eine gleichbleibend hohe Qualität der Verpflegung zu gewährleisten und diese „nach innen zu leben“ und „nach außen darzustellen“.

Dieses Merkblatt klärt inhaltliche Fragen und enthält Informationen zur Umsetzung des Verpflegungskonzepts. Jede Einrichtung muss Überlegungen und Zielsetzungen für das individuelle Konzept einfließen lassen. Generell sollen die Anforderungen aus allen Qualitätsbereichen hier schriftlich dokumentiert werden.

Ziele:

Alle Beteiligten sind über die Verpflegung der Schule informiert

Das Verpflegungskonzept ist in das Gesamtkonzept der Schule integriert

Das Verpflegungskonzept enthält grundsätzliche Anforderungen und kann als Grundlage bei Ausschreibungen verwendet werden.

Vorschlag für die Struktur eines Verpflegungskonzepts

Das Verpflegungskonzept fasst die wichtigsten Kriterien für die Umsetzung der Verpflegungsaufgabe an der Schule zusammen. Es beantwortet die Fragen: wer, wann, wo, wie und womit zu versorgen ist. Dabei stellt das pädagogische Konzept eine wesentliche Einflussgröße auf den Umgang mit der Verpflegung dar.

Beispiel zur Gestaltung:

1. Einleitung, Ziele und Zielgruppen
2. Verpflegungsaufgabe
3. Pädagogisches Konzept
4. Kommunikation und Zusammenarbeit
5. Qualitätssicherung des Verpflegungskonzepts

1. Einleitung mit kurzer Beschreibung der Schule

Hier wird die Einrichtung insgesamt kurz beschrieben: Wie kam es dazu, dass die Schule zur Ganztageeinrichtung wurde? Welche Besonderheiten gibt es? Welche Bedeutung haben der Prozess und die Ernährung für die Einrichtung? Daten der Schule

Was will die Schule mit dem Verpflegungskonzept erreichen?
Welche Ziele sollen mit dem Verpflegungskonzept erreicht werden?
Wie soll das Thema Ernährung langfristig umgesetzt werden?

Welche Essensteilnehmer werden regelmäßig in der Schule erreicht? Welches Alter hat die Zielgruppe? Welche Besonderheiten müssen bei der Zielgruppe beachtet werden (z.B. Anteil an Migranten)?

2. Verpflegungsaufgabe

Unter diesem Punkt werden zunächst der Ablauf und die Rahmenbedingungen erläutert. Kernstück ist die Beschreibung des Verpflegungsangebotes: Frühstück, Mittagessen, Snacks und Getränke.

Dazu gehört:

- Anzahl der Verpflegungstage
- Essens- und Pausenzeiten, Schichtbetrieb
- Verpflegungssystem (Anlieferung von Warmverpflegung, Tiefkühlkost, Cook and Chill, Mischküche)
- Ausgabe-System (Schüssel-System, Tablett-System, Free-Flow-Ausgabe, Salatbuffet, Picknickkörbe, Snacks to go usw.)
- Bestell- und Abrechnungssystem
- Ansprechpartner / Verpflegungsbeauftragter

- Räumlichkeiten (Küche/Mensa)
- Lärm
- Essatmosphäre

- Art der Verpflegung (Frühstücksangebot, Mittagessen, Snacks, Getränke) orientiert am DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung
- Wareneinsatz und Nachhaltigkeit (Bio, regional, saisonal, vegetarisch)
- besondere Verpflegungssituationen (u. a. religiös und kulturell bedingt, medizinisch begründet)

3. Pädagogisches Konzept

In diesen Teil gehören alle Ernährungsbildungsmaßnahmen. Welche Maßnahmen werden regelmäßig durchgeführt? Gibt es Projekte?

WICHTIG: Wie wird die Ernährungsbildung mit der Mensa/Küche in Zusammenhang gebracht? Hier ist die Schnittstelle Verpflegung – Ernährungsbildung zu beschreiben.

Dazu gehört:

- Der Essensraum als „Lernort Mahlzeit“
- Regeln zur Ess- und Tischkultur
- Erwerb von Bildungskompetenzen, sozialen Kompetenzen, interkultureller Kompetenz, Sprache
- Pädagogische Begleitmaßnahmen zum EU-Schulprogramm (z.B. AID-Ernährungspyramide, ABC der Lebensmittel)
- Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
- Durchführung von Projekten (z.B. Gemeinsames Kochen, Lernort Bauernhof, Schülerfirma)
- Ernährungsbildungsmaßnahmen unter Berücksichtigung der „Richtlinie Verbraucherbildung an allgemeinbildenden Schulen“
- Reflexion der Vorbildfunktion der Pädagogen

- Schnittstelle Mensa und Ernährungsbildung z.B. Kartoffelprojekt und Kartoffelgerichte im Speiseplan, Regionale Produkte und heimisches Obst/Gemüse beim Frühstück

4. Kommunikation und Zusammenarbeit

In diesen Teil gehören alle Dinge, die mit der Kommunikation der Beteiligten zu tun haben: Wie findet diese Kommunikation statt? Wie wird mit externen Partnern zusammengearbeitet? Welche Feedbacksysteme/Kundenbefragungen werden durchgeführt? Ebenso gehört hier dazu, wie die Schülerinnen und Schüler in die Verpflegung einbezogen und bei welchen Aspekten sie partizipieren und helfen können.

Dazu gehört:

- Verstetigung eines Runden Tisches mit allen Beteiligten (Träger, Leitung, Lehrkräften, Schülerinnen und Schüler, Eltern, Caterer, Hauswirtschaftskräften/ Ausgabepersonal usw.),
- Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern in die Gestaltung der Mensa/Essensräume, z.B. bei Mensadiensten sowie bei der Speiseplanung
- Art und Weise der Veröffentlichung des Speiseplans
- Etablierung von Feedbacksystemen (Zufriedenheitsbefragungen, Reklamationsmanagement)
- Kommunikation mit den Eltern (Elternbriefe, Probeessen, Merkblätter zu Allergiekost oder muslimischer Kost u. a.)
- Teilnahme an Fortbildungen für Lehrkräfte und Hauswirtschaftskräfte/ Ausgabepersonal
- Verpflegung als Teil der Kultur der Einrichtung (Newsletter, Schülerzeitung, Internet, Projektwoche, Tag der Schulverpflegung, Wettbewerbe)

5. Qualitätssicherung des Verpflegungskonzepts

Hier wird festgehalten, wie die Verpflegung und die auf die Qualität einwirkenden Faktoren weiter entwickelt werden und welche neuen Projekte anstehen.

Dazu gehört:

- Möglichkeiten der Weiterentwicklung (z.B. nächste Projekte, tägliches Frühstück einführen, Salatbar, Handhabung des Verpflegungskonzepts)
- Vorhaben zur internen Qualitätssicherung (z.B. die Einweisung neuer Mitarbeiter in das Verpflegungskonzept, Teilnahme an Fortbildung, Optimierung von Abläufen)
- Vorhaben zur externen Qualitätssicherung (z.B. Außendarstellung, jährliche Speiseplanchecks durch Ernährungsberatung, Audit, DGE-Zertifizierung, etc.)
- Verankerung des Verpflegungskonzepts in das Leitbild/die Konzeption der Einrichtung

Die Qualitätssicherung trägt zur Profilbildung der Schule bei (Einrichtungen werden in ihrer Gesamtheit bewertet, Verpflegungsqualität wird als Stärke der Einrichtung wahrgenommen).

Werden diese Punkte im Verpflegungskonzept festgehalten, können zukünftige Partner, Eltern oder Mitarbeiter direkt eingebunden werden.

PLUS Nachhaltigkeit

Die Checkliste „Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung“ ist in drei Qualitätsfelder unterteilt. Die Kriterien sollten nach Möglichkeit mit allen an der Verpflegung Beteiligten (Runder Tisch) gemeinsam besprochen werden und Verantwortlichkeiten für die Umsetzung klar kommuniziert werden. In der Spalte „wer“ findet sich ein Hinweis, in wessen Arbeitsbereich die Umsetzung des jeweiligen Kriteriums fällt. Eine Abweichung von dieser Zuteilung ist natürlich möglich. Im Rahmen der Qualifizierung zur 3-Sterne Schule dient diese Checkliste zur Erlangung des Pluspunkts Nachhaltigkeit.

Bewertung: Beim ersten Audit Nachhaltigkeit (zur Erlangung des 3. Sterns) sind 60% der Kriterien zu erfüllen. Beim Re-Audit Nachhaltigkeit nach 3 Jahren sind 80% der Kriterien zu erfüllen. Es müssen aus jedem Qualitätsfeld Kriterien nachgewiesen werden.

Gesamtauswertung Nachhaltigkeits-Check

Summe Qualitätsfeld 1	/15
Summe Qualitätsfeld 2	/16
Summe Qualitätsfeld 3	/ 9
Gesamtsumme Audit Nachhaltigkeit	/40
1. Audit Nachhaltigkeit	Mind. 24 Kriterien (= 60 %)
2. Re-Audit Nachhaltigkeit	Mind. 32 Kriterien (= 80 %)