



Vernetzungsstelle
Schulverpflegung
Bayern

So schmeckt Schule!



Ein Forschungsprojekt der
TU München-Weihenstephan
zur Verpflegungssituation
an bayerischen Schulen

Liebe Leserinnen und Leser,



Helmut Brunner
Bayerischer Staatsminister
für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten

durch den Ausbau des G8 und der Ganztagschulen gewinnt die Schulverpflegung in Bayern zunehmend an Bedeutung. Jede zweite Schule bietet künftig eine Mittagsverpflegung an. Somit erhalten etwa 200 000 Schüler täglich ein warmes Mittagessen. Das bedeutet aber nicht zwangsläufig, dass das Essen auch schmeckt oder gesundheitsförderlich ist.

Die vorliegende Broschüre fasst die wichtigsten Ergebnisse einer Studie der Technischen Universität München-Weihenstephan (TUM) zusammen. Die TUM untersuchte im Zeitraum von 2007 bis 2010 die Verpflegung an allgemein bildenden Schulen in Bayern.

Die Ergebnisse zeigen, dass Pausen- und Mittagsverpflegung eine zunehmend größere Rolle spielt und den Verantwortlichen immer wichtiger wird. Positiv ist auch, dass der Anteil an regionalen Lebensmitteln im Speiseplan steigt. Dies entspricht auch dem Wunsch der Eltern.

Das Potenzial für eine gesundheitsförderliche Verpflegung ist aber noch groß. Zu oft werden noch zuckerhaltige Limonaden, süße Snacks und Backwaren oder Leberkäsesemmeln in der Pause verkauft. Zu selten werden mittags Kartoffeln, Fisch, Salat und Obst angeboten. Eine zu geringe Auswahl und zu wenig Mitspracherecht beim Speiseplan führen häufig zu Unzufriedenheit und geringer Akzeptanz bei den Schülerinnen und Schülern und damit zum Fernbleiben von der Mensa.

Viele Beteiligte tragen Verantwortung – Schulleiter, Träger, Anbieter, aber auch die Schülerinnen und Schüler selbst. Mit Engagement und Tatendrang können die Anforderungen an eine gesundheitsförderliche und akzeptierte Schulverpflegung umgesetzt werden. Unterstützung gibt es bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern, die ich in meinem Hause eingerichtet habe. Profitieren können alle allgemein bildenden und beruflichen Schulen von dem vielfältigen landesweiten und regionalen Angebot wie „Coaching in der Schulverpflegung“, Schülerunternehmen „Essen was uns schmeckt“, den Online-Hilfen zur Erstellung eines Leistungsverzeichnisses oder dem Schulfruchtprogramm. Die regionalen Ansprechpartner finden Sie auf der Homepage www.schulverpflegung.bayern.de.

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre!

Helmut Brunner



Einleitung

Die Bayerische Staatsregierung hat sich zum Ziel gesetzt, für Kinder und Jugendliche gesunde Lebensverhältnisse zu schaffen. In diesem Zusammenhang ist es wichtig, dass auch in der Schule ein Umfeld herrscht, in dem Schülerinnen und Schüler sich optimal entwickeln können. Hierzu gehört auch ein gesundheitsförderliches, akzeptiertes und angemessen preiswertes Pausen- und Mittagsverpflegungsangebot, denn dieses trägt wesentlich zum Wohlbefinden und zur geistigen und körperlichen Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler bei.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) hat sich mit dem Thema befasst und in Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz erstmals 2007 Qualitätsstandards für die Schulverpflegung veröffentlicht. Dadurch soll die Qualität der Verpflegung definiert, verbessert bzw. gewährleistet werden. Unklar war jedoch, wie diese Empfehlungen in den einzelnen Schulen aufgenommen und inwieweit sie umgesetzt wurden.

Die Bayerische Staatsregierung hat deshalb im Herbst 2007 die Technische Universität München, Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre – Marketing und Konsumforschung,

mit der dreijährigen Studie „Gesundheitsförderliche Schulverpflegung in Bayern“ zur Evaluierung der Verpflegungssituation an bayerischen Schulen beauftragt.

Die Ziele der Studie waren:

- Durchführen einer Situationsanalyse zur Schulverpflegung in Bayern
- Überprüfen, in wie weit die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE umgesetzt werden
- Entwickeln von Bewertungsmaßstäben für eine gesundheitsförderliche, akzeptierte und bezahlbare Schulverpflegung
- Erarbeiten von praxistauglichen Strategien zur Gestaltung der Schulverpflegung.

Als Schulverpflegung wird das gesamte Verpflegungs- und Getränkeangebot innerhalb der Schule definiert. Besonderes Augenmerk wurde in dieser Studie jedoch auf die Mittagsverpflegung in Schulen gelegt.

Diese Broschüre fasst die wichtigsten Ergebnisse aus der Studie zusammen. Der komplette Abschlussbericht kann über www.schulverpflegung.bayern.de angefordert werden.

In Bayern gibt es derzeit 4615 allgemein bildende Schulen mit rund 1,4 Mio. Schülerinnen und Schülern (siehe Tabelle). Seit nahezu einem Jahrzehnt erfolgt in Bayern der systematische Ausbau von offenen und gebundenen Ganztagschulen, die sich auf alle Schultypen

verteilen. Im Schuljahr 2002/2003 gab es erst 365 offene und 28 gebundene Ganztagschulen, im Schuljahr 2010/2011 waren es bereits 1159 offene und 761 gebundene Ganztagschulen.

1,4

Millionen Schülerinnen und Schülern gibt es in Bayern.

| Schulart | Anzahl Schulen | Anzahl Schüler | Offene GTS | Gebundene GTS |
|---------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| | 2010/2011 ¹ | 2010/2011 ¹ | 2010/2011 ² | 2010/2011 ² |
| Grundschule | 2 420 | 445 333 | | 239 |
| Haupt- bzw. Mittelschule | 1 062 | 220 001 | 581 | 408 |
| Förderschule³ | 356 | 57 326 | 93 | 93 |
| Realschule | 364 | 241 751 | 201 | 14 |
| Gymnasium | 413 | 387 761 | 284 | 7 |
| Gesamt | 4 615 | 1 352 172 | 1 159 | 761 |

¹ Bayerisches Landesamt für Statistik und Datenverarbeitung, 2011

² Bayerisches Staatsministerium für Unterricht und Kultus, Stand: 2010/2011

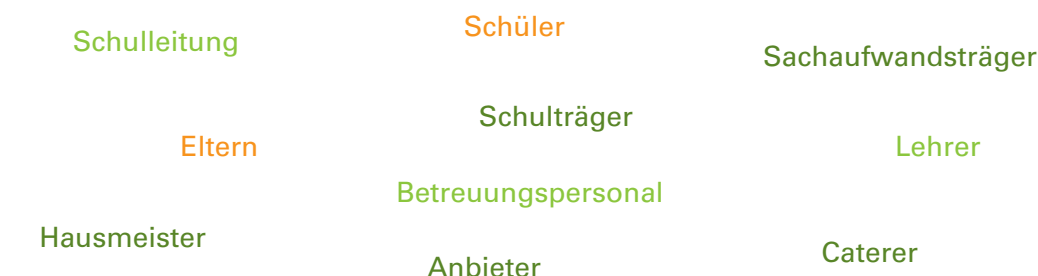
³ davon 352 Hauptschulen und 4 Realschulen zur sonderpädagogischen Förderung

Ob offene oder gebundene Ganztagschule – dazu gehört, dass an allen Tagen des Ganztagsbetriebs den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern ein Mittagessen bereitgestellt wird.

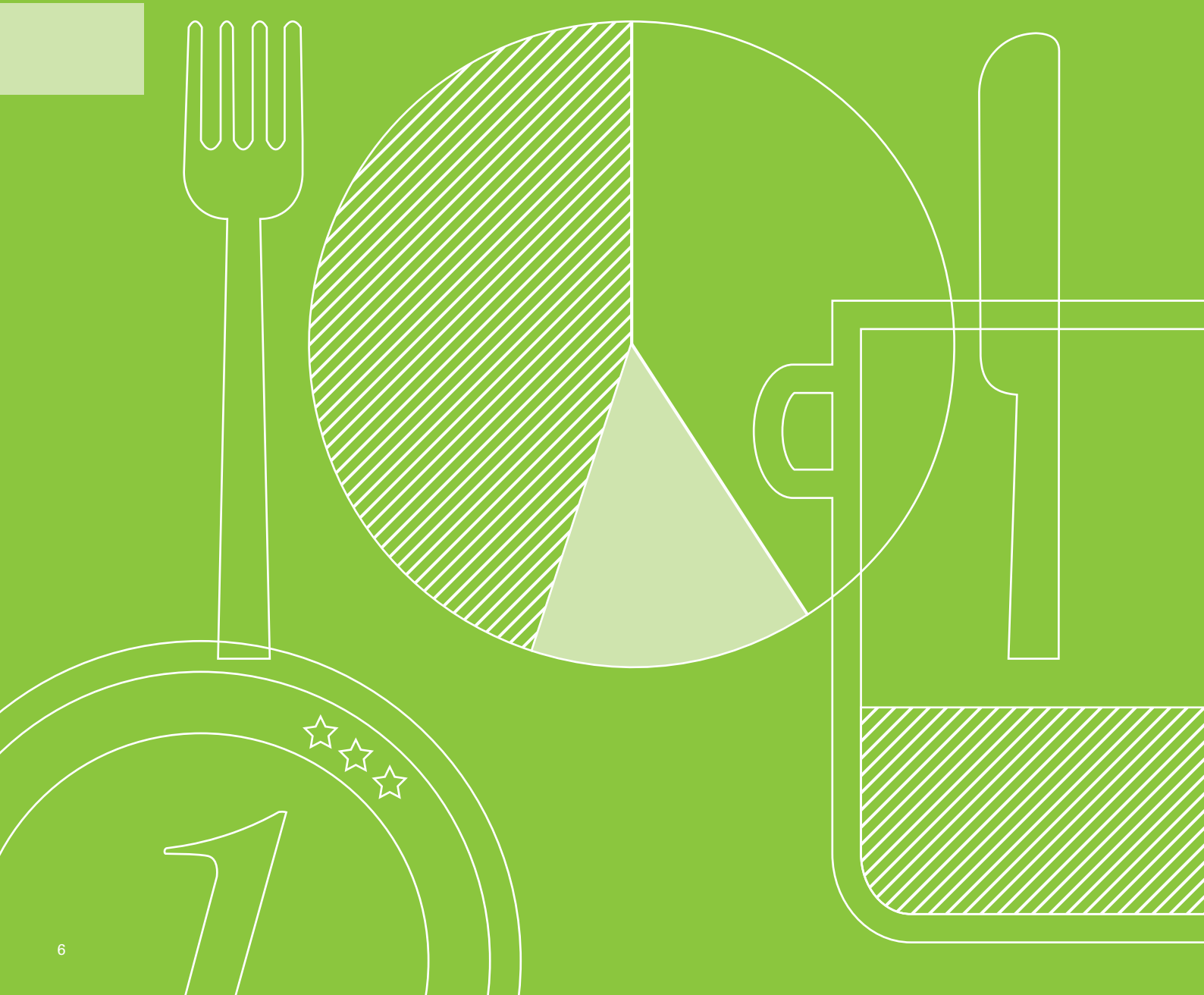
Anders als andere Bundesländer hat Bayern jedoch keine Ganztagschul-Tradition. Entsprechend lassen sich sehr viele unterschiedliche Modelle vorfinden, wie die Verpflegung vor Ort organisiert wird. Da es keine einheitliche Regelung gibt, werden jeweils individuelle Lösungen vor Ort gesucht. Die Abbildung (siehe unten) zeigt, welche Akteure bei der Planung, Organisation und Durchführung der Mittagsverpflegung beteiligt sind.

Finanziert wird das Mittagessen an Bayerns Schulen überwiegend durch den Essenspreis. Zum Teil übernehmen die Sachaufwandsträger eine indirekte Förderung, indem Nebenkosten wie Strom, Wasser und Reinigungskosten übernommen werden. Bezüglich der anfallenden Gesamtkosten der Mittagsverpflegung besteht vielerorts wenig Transparenz, da je nach Bewirtschaftung die Kosten mitunter auch an unterschiedlichen Stellen anfallen (z. B. Caterer, Sachaufwandsträger, Schule, Kooperationspartner für das Ganztagsangebot). Entsprechend schwierig gestaltet es sich, Aussagen zur Deckung der Kosten durch den Abgabepreis zu treffen.

Akteure der Mittagsverpflegung



Ergebnisse





So sieht das bayerische Pausenverpflegungsangebot aus

Viele Schulen bieten den Schülern außerhalb der Mittagszeit kleine Snacks und Getränke an. Dies ist wichtig, denn regelmäßige Mahlzeiten und eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr fördern die Konzentration und das Lernvermögen. In drei Viertel der bayerischen Schulen gibt es hierfür einen Kiosk bzw. Pausenverkauf, der in den meisten Fällen (62%) von dem Hausmeister oder dessen Ehepartner bewirtschaftet wird. 36% der Schulen verfügen über einen Getränkeautomaten, darunter vor allem Gymnasien (97%) und Realschulen (86%).

Doch wie gestaltet sich das Pausenangebot? Mehr als die Hälfte der Schulen hat frisches Obst im Angebot. Und seit Einführung des

EU-Schulfruchtprogramms 2010 erhalten immer mehr bayerische Grundschüler etwa einmal pro Woche (15 Portionen pro Quartal) kostenloses Obst oder Gemüse.

9 von 10 Schulen bieten ihren Schülerinnen und Schülern belegte und un belegte Brote an, wobei Vollkornprodukte einen Anteil von ca. 10% ausmachen. In 80% der Schulen werden Milchmixgetränke, wie Trinkjoghurt oder Kakao, angeboten.

Allerdings gehen in 67% der Schulen regelmäßig Leberkäsesemmeln über die Theke. Bei 57% stehen auch süße Backwaren und bei einem Viertel Süßigkeiten zum Verkauf bereit.



1x

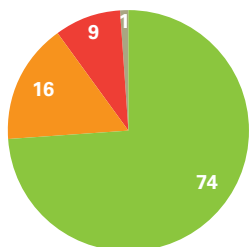
in der Woche erhalten viele bayerische Grundschüler Obst und Gemüse – kostenlos!



67%

der bayerischen Schulen verkaufen regelmäßig Leberkäsesemmeln.

Wie werden Pausensnacks in Bayern verkauft?



Angaben in %

- Pausenverkauf bzw. am Kiosk
- Schülercafé
- Snackautomaten
- Sonstiges

WISSENSWERT

64% der Vereinbarungen zum Sortiment des Pausenverkaufs basieren auf mündlichen Absprachen.

Viel trinken ist wichtig.

Erfreulich ist, dass 8 von 10 Schulen in Bayern Mineralwasser, Fruchtsaftchorlen und Milchmixelgetränke anbieten. Jede zweite ermöglicht den Schülerinnen und Schülern den Konsum von Fruchtsäften bzw. Limonaden. In nur 28% der Schulen finden die Schülerinnen und Schüler Wasserspender bzw. Trinkbrunnen mit kostenlosem Trinkwasser vor.

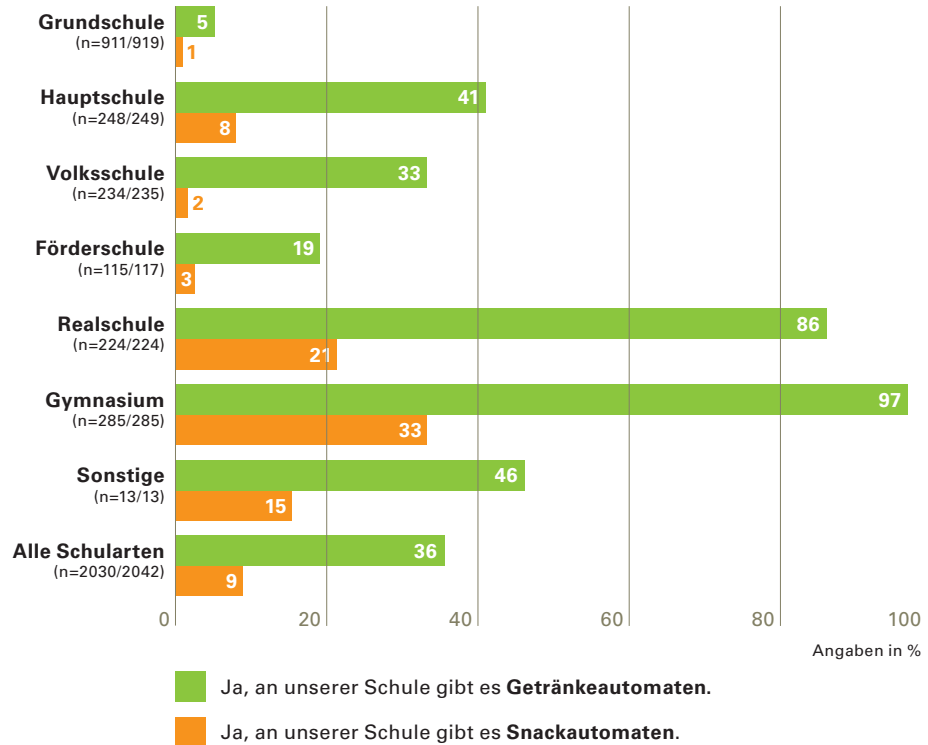


EMPFEHLUNG

des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Nicht angeboten werden sollten in Schulen Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Near-Water-Getränke mit hohem Energiegehalt und künstlichen Aromen, Eistees, Energy-Drinks und isotonische Sportgetränke. (2. Auflage 2009)

Gibt es einen Getränke- bzw. Snackautomaten an Ihrer Schule?



ANGEBOTE

der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

- Fachliche Informationen unter: www.schulverpflegung.bayern.de
- Schülerunternehmen „Essen was uns schmeckt“
- RegioTreff Schulverpflegung
- Schulfruchtprogramm
- Schulmilchbeihilfe

→ mehr dazu auf Seite 30

EMPFEHLUNGEN der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

- Weitere Informationen zum Thema Pausenverpflegung gibt es in der Broschüre „Pause mit Genuss“ der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Nordrhein-Westfalen www.vz-nrw.de
- Hilfreiche Tipps finden Sie im Informationsflyer „Zwischenverpflegung im Schulalltag“ des Projektes „Schule + Essen = Note 1“. www.schuleplusessen.de/service/medien.html#c248

1 Deutsche Gesellschaft für Ernährung „Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ 2. Auflage (2009)



EMPFEHLUNGEN des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Die optimale Lebensmittelauswahl für die Zwischenverpflegung und die Anforderungen bezogen auf 20 Verpflegungstage

| Lebensmittelgruppe | Optimale Auswahl | Beispiele zur praktischen Umsetzung |
|-----------------------------------|--|---|
| Getreide, Getreideprodukte | 20 x Vollkornprodukte | Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Leinsamen und Trockenfrüchten, Müsli ohne Zuckerzusatz |
| Gemüse und Salat | 20 x Gemüse, frisch oder tiefgekühlt Salat | Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomate als Rohkost, z. B. in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomate, z. B. als gemischter Salat, als Brotbelag |
| Obst | 20 x Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz | Apfel, Birne, Pflaume, Kirschen, Banane, Mandarine, Erdbeeren im Ganzen oder als Obstsalat, -spieße |
| Milch und Milchprodukte | 20 x Milch: 1,5% Fett Naturjoghurt: 1,5% bis 1,8% Fett Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50% Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20% Fett i. Tr. | als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt) pur, mit frischem Obst, Dip, Dressing als Brotbelag, Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst |
| Fleisch, Wurst, Fisch, Ei | Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren: max. 20% Fett Seefisch aus nichtüberfischten Beständen | Kochschinken, Lachsschinken, Putenbrust (Aufschnitt), Kasseler (Aufschnitt), Bierschinken Lachsbrötchen, Rollmops |
| Fette und Öle | Rapsöl ist Standardöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven-, oder Sojaöl | Salatdressings, Dips |
| Getränke | 20 x Trink- und Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt | Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee |



41%

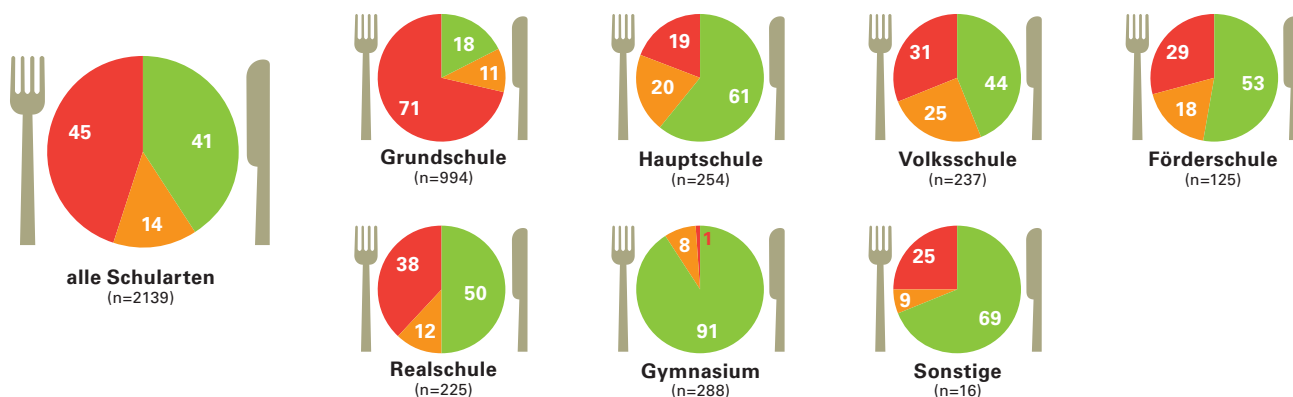
der befragten Schulen bieten
Mittagsverpflegung an.

Angebot und Nachfrage in bayerischen Schulkantinen

Die Studie zeigt, dass bereits 41% der befragten bayerischen Schulen eine Mittagsverpflegung anbieten und weitere 14% die Einrichtung einer solchen planen. Diese verteilen sich wie in der nachfolgenden Grafik dargestellt auf die unterschiedlichen Schularten.

Demnach gibt es bereits an den meisten Gymnasien (90,6%) eine warme Mittagsverpflegung. Am geringsten ist das Angebot zum Zeitpunkt der Studie an den Grundschulen verbreitet.

Bietet Ihre Schule eine warme Mittagsverpflegung an?



- Ja, Mittagessen wird angeboten.
- Nein, kein Mittagessen, aber geplant.
- Nein, kein Mittagessen, auch nicht geplant.

Angaben in %



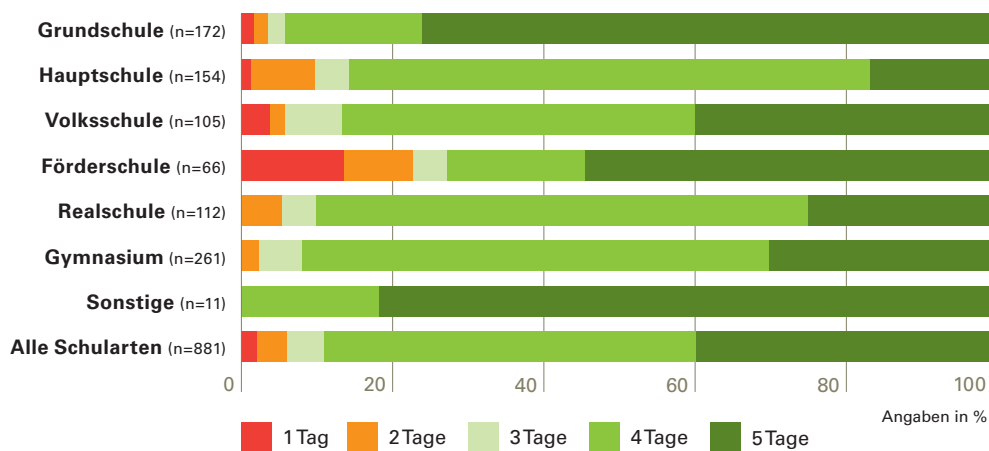
92

Personen essen täglich in jeder bayerischen Schulkantine.

Täglich essen durchschnittlich 92 Personen in jeder bayerischen Schulkantine. Allerdings gibt es eine große Streubreite von 6 bis 1300 Teilnehmern am Mittagstisch. Über die Hälfte der Schulen versorgen mittags nur bis zu 50 Schülerinnen und Schüler und Lehrkräfte.

Insgesamt betrachtet bieten die meisten Schulen an 4 bis 5 Tagen pro Woche ein warmes Mittagessen an. Die Zahlen schwanken jedoch je nach Schultyp.

An wieviel Tagen in der Woche bietet Ihre Schule Mittagessen an?



Schülersprecher wollen mittags etwas Warmes

Die meisten Schulen (66%) stellen den Schülern frei, ob sie am Schulessen teilnehmen möchten. Jede dritte Schule verpflichtet jedoch bestimmte Schülergruppen (in der Regel jüngere Ganztagschüler) zur Teilnahme am Mittagessen.

Von den Schülersprechern, die regelmäßig mittags die Schulmensa besuchen, essen 31% dort an vier bis fünf Tagen und 61% an ein oder zwei Tagen in der Woche. Drei Viertel geben als Grund des Besuchs an, dass sie mittags etwas Warmes essen möchten. Knapp die Hälfte isst dort, weil Ihnen das Essen gut schmeckt:

Jeder zweite Schülersprecher, der nicht in der Mensa isst, nimmt sein Mittagessen hauptsächlich (an vier bis fünf Unterrichtstagen pro Woche) zu Hause oder bei Freunden ein. 19% kaufen ihr Mittagessen an drei oder mehr Unterrichtstagen in der Woche außerhalb der Schule.

Warum essen Schülersprecher in der Schulmensa?

Alle Schüler unserer Schule müssen in der Schulkantine essen 1%

Das Mittagessen dort schmeckt mir gut 46%

Meine Eltern wollen, dass ich in der Schulkantine esse 19%

Die Schulkantine ist cool 22%

Ich möchte mittags etwas Warmes essen 76%

Sonstiges 15%

Ich gehe gerne mit meinen Freunden dorthin 38%

Alle Schüler aus meiner Klasse müssen in der Schulkantine essen 13%

(n=73, Mehrfachantwort)



Warum essen Schülersprecher **nicht** in der Schulmensa?

Das Mittagessen ist zu teuer 32%

Ich habe mittags keinen Hunger 4%

Ich esse zuhause 64%

Das Angebot ausserhalb der Schule ist besser 25%

Das Mittagessen schmeckt mir nicht 11%

Ich gehe nicht gerne in die Schulkantine 32%

Die Schulkantine ist nur für bestimmte Klassen 7%

Sonstige Gründe 25%

EMPFEHLUNGEN der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

Binden Sie die Schülerinnen und Schüler in die Planungen rund um das Verpflegungsangebot und die Gestaltung der Speiseräume ein! Dies kann über eine AG genauso geschehen wie über regelmäßige Befragungen. Je höher die Identifikation der Schüler mit der Schulverpflegung, desto höher ist die Akzeptanz des Gesamtangebots.



ANGEBOTE

der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Bayern

- Fachliche Informationen unter: www.schulverpflegung.bayern.de
- Modellprojekt Coaching in der Schulverpflegung
- RegioTreff Schulverpflegung
- Schritt-für-Schritt-Anleitung für eine erfolgreiche Mittagsverpflegung

→ mehr dazu auf Seite 30

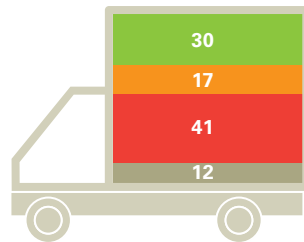
Das Essen kommt meist aus der Umgebung

Die Auswahl eines Essenslieferanten ist für viele Sachaufwandsträger und Schulen in Bayern eine große Herausforderung. Neben der Qualität müssen insbesondere auch der Preis und die Art der Speisenaufbereitung den Anforderungen der jeweiligen Schule entsprechen. Für Schulen mit vielen sozial schwachen Schülern werden eher günstige Anbieter ausgewählt, während in wohlhabenderen Gegenden der Wunsch nach einem qualitativ hochwertigen Essen entscheidend und der Preis eher nebensächlich ist. Viele Schulen sind aufgrund ihrer eingeschränkten Küchenausstattung auf ein Warmverpflegungsangebot angewiesen.

41% werden daher von lokalen Cateringunternehmen wie Metzgereien und Restaurants beliefert. Jede dritte Schule erhält ihr Essen von einer Senioreneinrichtung oder einem Krankenhaus.

Von den belieferten Schulen gibt immerhin die Hälfte an, das Essen vor Ort mit frisch zubereiteten Speisen zu ergänzen.

Wer beliefert Ihre Schule mit Mittagessen?



Soziale Einrichtung, z.B. Senioreneinrichtung, Krankenhaus

Überregionales Catering-Unternehmen

Lokales Catering-Unternehmen, z.B. Metzgerei, Restaurant etc. aus dem Ort/der Umgebung

Sonstige

Angaben in %

Das Thema **Nachhaltigkeit** bekam in letzter Zeit einen immer größeren Stellenwert und beeinflusst mehr und mehr auch das Angebot der Schulverpflegung. Der Schwerpunkt liegt zum einen auf dem Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel: **Jede vierte Schule gibt an, Gerichte mit mehr als 25% Bio-Anteil anzubieten.**

Zum anderen werden vermehrt regionale Lebensmittel für die Herstellung der Schulspeisen eingesetzt: 8 von 10 Schulen haben Speisen mit mehr als 25% regionalem Anteil im Angebot (siehe S.20).

EMPFEHLUNGEN der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

- Die Kampagne „**Bio kann jeder**“ unterstützt im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau Schulen beim wirtschaftlichen Einsatz von ökologisch angebauten Lebensmitteln. www.oekolandbau.de
- Unter www.schuleplusessen.de befindet sich außerdem eine Beispielrechnung, wie sich der Austausch von konventionellen gegen ökologisch angebaute Lebensmittel auf die Kosten auswirkt.
- Um das Thema Nachhaltigkeit auch im Unterricht aufzugreifen, bietet sich die Plakatserie „**Nachhaltige Ernährung: Essen für die Zukunft**“ an. Bestellbar über www.ernaehrung.bayern.de

Speisen sind wenig gesundheitsförderlich

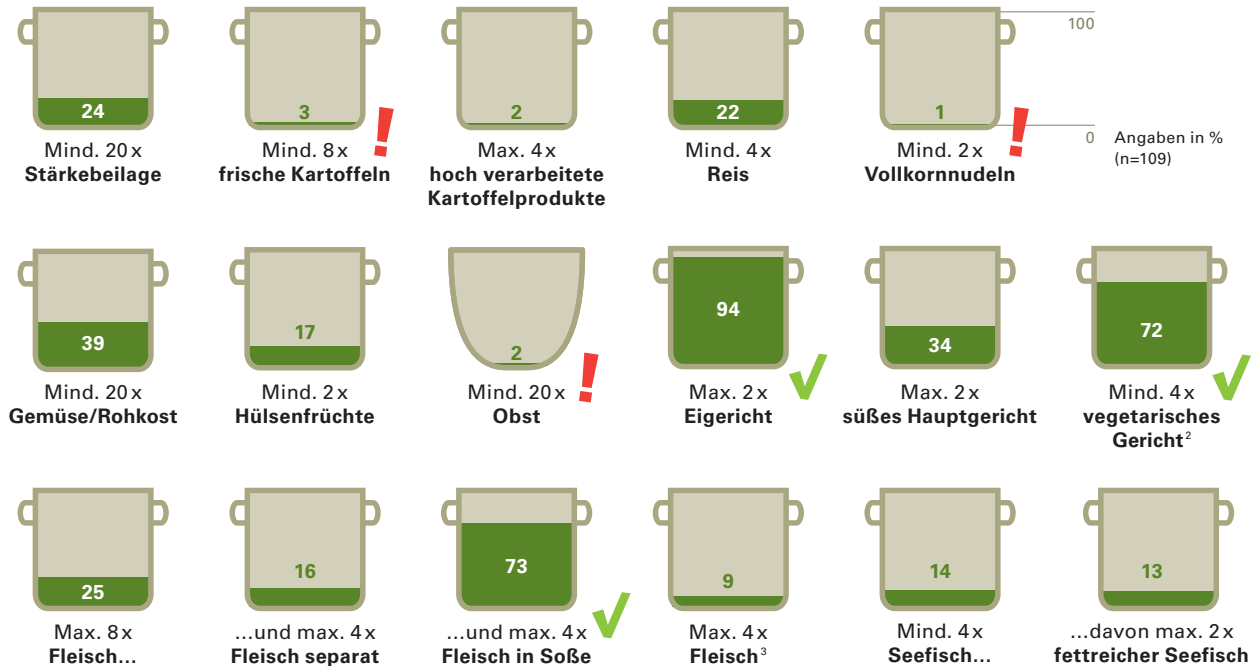
Die Speiseplananalyse von 109 bayerischen Schulen belegt, was zuvor bereits vermutet werden konnte: **Das Mittagessen der Schüler erfüllt zum Zeitpunkt der Befragung nicht annähernd alle Kriterien, welche die Deutsche Gesellschaft für Ernährung für die Mittagsverpflegung an Schulen empfiehlt.**¹

Gerade mal 4% der untersuchten Schulen setzen mehr als die Hälfte der Empfehlungen um. Im Durchschnitt werden nur knapp 5 der 17 Empfehlungen eingehalten.

4%

der untersuchten Schulen setzen mehr als die Hälfte der DGE-Empfehlungen um.

Werden die Empfehlungen der DGE an Ihrer Schule umgesetzt?



■ Die Empfehlungen der DGE (bezogen auf 20 Verpflegungstage) werden erfüllt.

✓ Diese Empfehlungen werden **am häufigsten** erfüllt.

! Diese Empfehlungen werden **am wenigsten** erfüllt.

¹ Deutsche Gesellschaft für Ernährung „Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ 2. Auflage (2009)

² auf der Basis von Gemüse, Getreide,...

³ als Hackfleisch, verarbeitete Fleischprodukte, Paniertes



ANGEBOTE der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

- Fachliche Informationen unter: www.schulverpflegung.bayern.de
- Leistungsverzeichnis-Generator
- Modellprojekt Coaching in der Schulverpflegung
- RegioTreff Schulverpflegung

→ mehr dazu auf Seite 30

EMPFEHLUNGEN der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

Nutzen Sie die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung erstellte „**Checkliste Schulverpflegung**“, mit der Sie Ihre Speisepläne optimieren können. Hilfe bieten außerdem die nährstoffoptimierten Wochen Speisepläne mit vielen schmackhaften Rezepten. Zu finden unter www.schuleplusessen.de



79%

der Gymnasien bieten täglich eine vegetarische Alternative an, aber nur

21%

der Grundschulen!



Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt – Ausgabesysteme

19% der bayerischen Schüler können die Komponenten ihres Mittagessens selbst zusammensetzen. Alle anderen müssen mit festen Menüs vorliebnehmen, die in über der Hälfte der Fälle

aus nur einem einzigen Hauptgericht bestehen. In drei Viertel aller bayerischen Gymnasien stehen hingegen zwei oder drei alternative Gerichte zur Auswahl.

EMPFEHLUNGEN des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

- Erlauben es die zeitlichen und personellen Kapazitäten, sind Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen. Beim Einsatz der Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 sollten immer Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden.
- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Täglich ist ein ovo-lacto-vegetables Gericht im Angebot.
- Zur Berücksichtigung der sozialen und psychischen Bedeutung des Essens sollten die Vorlieben und Abneigungen der Schülerinnen und Schüler beachtet werden. Dazu zählen:
 1. Im Sinne einer Ess-Sozialisation werden geschmackliche Übergänge ermöglicht.
 2. Versorgt ein Dienstleister Schulen mit Essen, wird das Speisenangebot auf Kinder und Jugendliche abgestimmt. Schulen sollten ein anderes Essen geliefert bekommen als Tischgäste in Senioreneinrichtungen und Krankenhäusern.
 3. Einseitige Geschmacksvorlieben (z. B. für Frittiertes und Süßes) werden nicht unnötig gefördert.
- Partizipation von Lehrkräften sowie von Schülerinnen und Schülern bei der Zusammenstellung des Speiseplans fördert die Akzeptanz und schafft Identität („unser Schulessen“).
- ...wünschenswert, sich bei der Speisenplanung an dem saisonalen Angebot zu orientieren und dabei möglichst regionale Lebensmittel vorzuziehen.
- Da der ökologische Landbau eine besonders nachhaltige Form der Landwirtschaft darstellt, ist die Verwendung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung empfehlenswert. (3. Auflage 2011)

Die meisten Gerichte werden über ein Cafeteria-System (54% der Schulen) ausgegeben, bei denen die Schüler das vorportionierte Essen mit einem Tablett abholen. In 34% der Schulen essen die Schüler in Tischgemeinschaften.



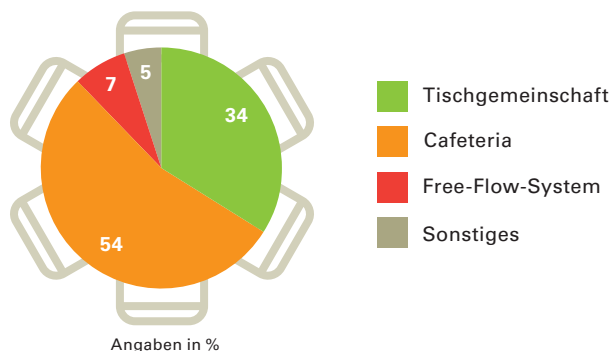
Lediglich 7% der Schulen bieten das Mittagessen als Free-Flow-System an, bei dem das Essen in Buffet-Form zur Selbstbedienung angerichtet wird.



! WISSENSWERT

Damit keine Langeweile aufkommt, wiederholen sich die Speisepläne in Bayern durchschnittlich erst nach 6 bis 7 Wochen.

Wie kommt das Essen auf den Tisch?



EMPFEHLUNGEN der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

- Entscheiden Sie gemeinsam im Essensgremium (bestehend aus Schulleitung, Sachaufwandsträger, Eltern-, Lehrer- und Schülervertretung), welches Ausgabesystem für Ihre Schule am sinnvollsten ist und beziehen Sie auch externe Ansprechpartner (Küchenplaner, Bauamt, Lebensmittelüberwachung) in die Gespräche mit ein. Informieren Sie sich zuvor über die Möglichkeiten und besuchen Sie dazu auch vorbildliche Schulen in Ihrer Region. Fragen Sie einfach bei Ihrer regionalen Vernetzungsstelle Schulverpflegung nach.
- Die Nestlé Studie 2010 hat ergeben, dass fast 90% der Schülerinnen und Schüler ihr Essen am liebsten selbst zusammenstellen würden.¹ Selbstbedienungstheken wie Salat- oder Nudelbars steigern die Akzeptanz der Schülerinnen und Schüler und verringern im Vergleich zu fest vorportionierten Menüs das Abfallaufkommen.

! ANGEBOTE

der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Bayern

- Fachliche Informationen unter: www.schulverpflegung.bayern.de
- RegioTreff Schulverpflegung
- Schritt-für-Schritt-Anleitung für eine erfolgreiche Mittagsverpflegung

→ mehr dazu auf Seite 30

¹ Nestlé Studie 2010 „So is(s)t Schule“

95%

der Elternbeiräte, die Einfluss auf die Schulverpflegung haben, sind zufrieden mit ihrer Einbindung. Dahingegen sind es bei den Eltern ohne Einfluss nur 28%.



Schüler haben wenig zu melden

Ganze 71% der befragten Schülersprecher geben an, nicht in die Belange der Schulverpflegung involviert zu sein.

Gerade mal 6% der Schülersprecher sind an der Erstellung des Speiseplans beteiligt. Von den Elternbeiräten geben immerhin drei Viertel an, in irgendeiner Art Einfluss auf Mittagsverpflegung nehmen zu können. Die Hälfte befasst sich regelmäßiger mit Aufgaben rund um die Mittagsverpflegung.

Schülersprecher sind mit ihrer Einbindung eher unzufrieden

Lediglich ein Drittel der Schülersprecher ist mit ihrer Einbindung in Entscheidungen der Schulverpflegung zufrieden. 45% sind der Meinung, dass ihre Anliegen genügend Berücksichtigung finden. Befragungen der Schülerschaft zu ihrer Meinung bezüglich des Verpflegungsangebotes in der Schule werden nur selten durchgeführt.

In den meisten Fällen sprechen die Esser das Verpflegungsteam auf positive und negative Aspekte an:

Wie äußern Schülerinnen und Schüler ihre Anliegen und Wünsche in Sachen Schulverpflegung?

Meckerkasten 11%

Befragung 15%

Direkte Ansprache des Teams

84%

Wunschzettel, -essen 3%

Sonstiges 13%

Mündliches Nachfragen 3%



ANGEBOTE

der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Bayern

- Fachliche Informationen unter:
www.schulverpflegung.bayern.de
- RegioTreff Schulverpflegung

→ mehr dazu auf Seite 30

Jeder zweite Schülersprecher ist mit der Qualität des Schulessens zufrieden

Schulverpflegung wird leider oftmals als unrentable Massensättigung angesehen. Dabei birgt sie eine Menge wirtschaftliches Potenzial. Die Stadt Recklinghausen (Rheinland-Pfalz) hat es vorgemacht und ist mit Hilfe eines eigenen Verpflegungskonzeptes für ihre Schulen und Kitas zu einem der führenden Gastronomen der Stadt geworden. Wie? Ganz einfach: Recklinghausen geht gezielt auf die Wünsche und Bedürfnisse der Schüler ein.

Was die Qualität des Essens an ihrer Schule angeht, sind die bayerischen Schülersprecher gespalten – nur etwa die Hälfte ist wirklich zufrieden:

Schüler wollen nur Pizza, Pommes und Co.? Weit gefehlt! Jeder vierte Schülersprecher wünscht sich mehr Gemüse, jeder dritte mehr Salat und jeder zweite Schülersprecher hätte in der Mittagspause gerne ein größeres Obstangebot.

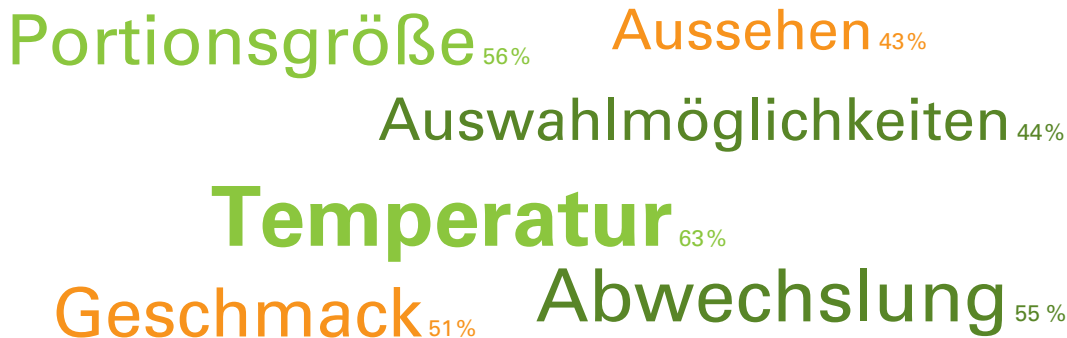


! WISSENSWERT

Befragt nach den wichtigsten Anforderungen, die die Schulverpflegung erfüllen soll, nehmen die vordersten Plätze ein: wie das Essen schmeckt, aussieht und riecht, ob es Abwechslung gibt und wie groß die Auswahl ist.

(Nestlé Studie 2010 „So is(s)t Schule“)

Wie viele Schülersprecher sind mit den folgenden Qualitäten der Speisen zufrieden?



EMPFEHLUNGEN der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

- Werden Schülerinnen und Schüler in die Organisation und Umsetzung der Schulverpflegung einbezogen, steigen das Identifikationsgefühl und die Akzeptanz. Besonders Rückmeldesysteme helfen dabei, das Angebot an den Wünschen der Schülerschaft auszurichten.
- In einem Essensgremium, bestehend aus allen Verpflegungsverantwortlichen, können Schülerinnen und Schüler ihre Wünsche äußern und das Verpflegungsangebot entscheidend mit beeinflussen.

! ANGEBOTE

der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Bayern

- Fachliche Informationen unter: www.schulverpflegung.bayern.de
- Förderprojekt „Essen was uns schmeckt“
- Modellprojekt Coaching in der Schulverpflegung
- RegioTreff Schulverpflegung

→ mehr dazu auf Seite 30

Elternbeiräte wollen ein regionales und saisonales Angebot

Nachhaltigkeit ist den Elternbeiräten wichtiger als ein preisgünstiges Angebot: Während knapp 90% den Einsatz von regionalen und saisonalen Lebensmitteln in der Schulverpflegung als sehr wichtig oder wichtig erachten, ist ein günstiger Preis für „nur“ 58% von Bedeutung. Zwei Drittel der Elternbeiräte ist es wichtig, dass ihren Kindern in der Schule ökologisch erzeugte Lebensmittel angeboten werden.

Zufriedenheit der befragten Elternbeiräte, denen folgende Aspekte wichtig sind:

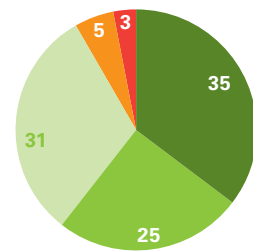
- Preisgünstige Lebensmittel: 60%
- Regionale Lebensmittel: 55%
- Saisonale Lebensmittel: 54%
- Ökologische Lebensmittel: 50%
- Fairtrade Produkte: 19%



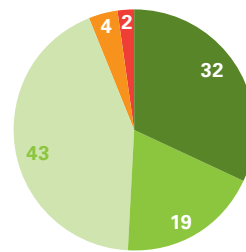
Auf regionale und ökologische Produkte legen Eltern viel Wert.

Die größten Schwierigkeiten der Schulverpflegung sehen 41% der Elternbeiräte im Konkurrenzangebot außerhalb der Schule und 31% im ungesunden Angebot am Schulkiosk (siehe S. 22).

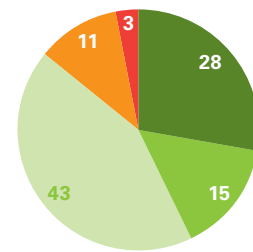
Wie zufrieden sind Elternbeiräte mit der Berücksichtigung bestimmter Ernährungsbesonderheiten?



Vegetarische Ernährung
(n=157)



Religiöse Speisevorschriften
(n=147)



Gesundheitliche Einschränkung
(n=144)

Angaben in %



ANGEBOTE

der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Bayern

- Fachliche Informationen unter:
www.schulverpflegung.bayern.de
- RegioTreff Schulverpflegung
→ mehr dazu auf Seite 30

EMPFEHLUNGEN der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

- Näheres zum Einsatz von ökologisch angebauten Lebensmitteln gibt es im Kapitel „Das Essen kommt meist aus der Umgebung“.
- Versuchen Sie wenn möglich auf gesundheitlich oder ethisch bedingte Sonderwünsche einzugehen. Dies ist auch durch die zwischenzeitliche Aufbewahrung selbst mitgebrachter Speisen möglich. Sprechen Sie in diesem Falle mit Ihrem zuständigen Lebensmittelüberwacher über die Möglichkeiten und Grenzen.

Organisation ist Sache der Schulleitung

Um die Belange der Mittagsverpflegung kümmern sich in der Regel die Schulleiter selber (70%). Entsprechend wichtig schätzen die befragten 218 Schulleiter auch ihre Rolle bezüglich der Verpflegung ein: 74% halten ihre Rolle für sehr wichtig oder wichtig, während nur 3% die Rolle des Schulleiters für den Erfolg der Verpflegung für unwichtig halten. Im Schnitt beschäftigen sich die Schulleiter

1,1 Stunden pro Woche mit Angelegenheit der Schulverpflegung. Wobei ein guter Teil auch mit weniger als 1 Stunde Aufwand auskommt. Dieser zeitliche Aufwand wird von den Schulleitern als angemessen eingestuft. Allerdings wird der Aufwand als zu hoch beurteilt von Schulleitern, die sich mit mehr als 2 Stunden mit dem Thema befassen müssen.

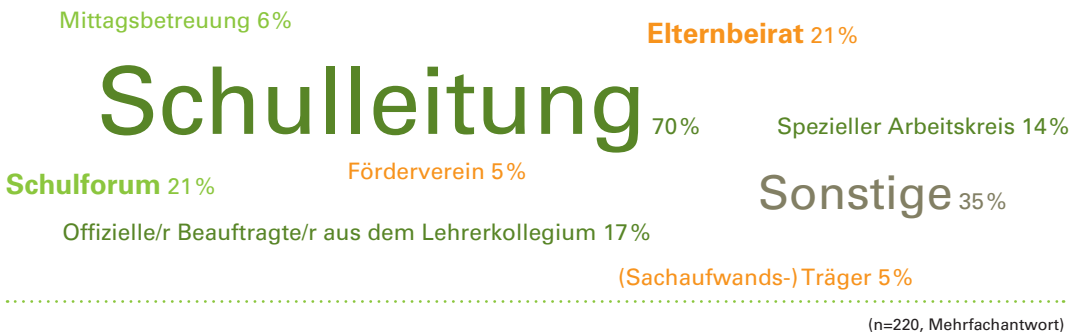


EMPFEHLUNG

des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

In jeder Schule sollte es einen Verpflegungsbeauftragten (...) für die interne Qualitätssicherung geben. Diese Person ist Ansprechpartner für alle an der Schulverpflegung beteiligten. Diese(r) koordiniert die Kommunikation der Akteure (...). (3. Auflage 2011)

Wer ist für die Belange der Schulverpflegung verantwortlich?



EMPFEHLUNGEN der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

Um die Erwartungen aller „Betroffenen“ der Schulverpflegung, wie Schülerinnen und Schüler, Caterer, Eltern, Schule etc. abzustimmen und eine gute Kommunikation sicher zu stellen, empfiehlt es sich, ein **Essensgremium** einzurichten. Dieses kann beispielsweise als Unterausschuss des Schulforums angelegt werden. Diese Vorgehensweise hat sich bei Schulen bewährt, bei denen das Schulforum mit anderen Themen als der Verpflegung bereits sehr ausgelastet ist. Mit dem Verpflegungsbeauftragten bzw. Essensgremium wird ein sogenanntes Schnittstellenmanagement aufgebaut, womit die Kommunikation zwischen Dienstleister sowie der Schule und damit die Qualitätssicherung unterstützt werden sollen.



ANGEBOTE

der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

- Checkliste zur Erstellung eines Verpflegungsleitbilds
- Leistungsverzeichnis-Generator
- RegioTreff Schulverpflegung

→ mehr dazu auf Seite 30



Alternativangebote außerhalb der Schule locken



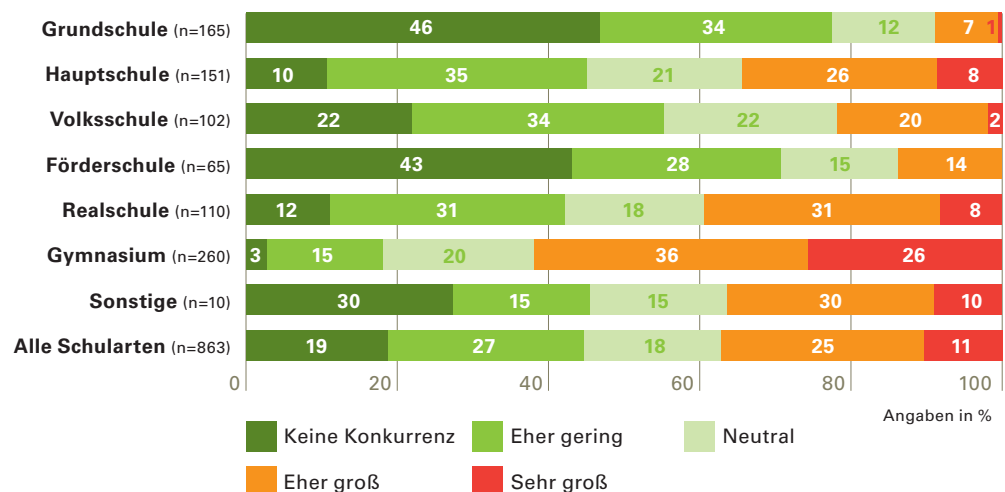
WISSENSWERT

Manchmal lockt auch das „Binnenangebot“. Schüler versorgen Schüler – in Bayern gibt es rund geförderte 222 Schülerunternehmen.

Die Konkurrenzsituation zur schuleigenen Verpflegung empfinden die Schulleiter als ein großes Problem. Dabei wurde sowohl die interne Konkurrenz in Form von Kiosken und Automaten berücksichtigt, als auch externe Konkurrenz durch nahegelegene Supermärkte, Bäckereien oder Schnellimbiss-Möglichkeiten. Zu unterscheiden ist dabei zwischen den

unterschiedlichen Schularten samt deren Ganztagsregelungen (z. B. inwieweit das Schulgelände verlassen werden darf). So schätzen 60% der Gymnasien die Konkurrenz als groß ein, während die Sonderpädagogischen Förderzentren und Grundschulen das Problem zu 71% bzw. 76% als gering einschätzen.

Wie schätzen Schulleiter die Konkurrenzsituation zum schulischen Mittagsverpflegungsangebot ein (nach Schultyp)?





44%

der Schülersprecher sehen in Alternativangeboten die größte Herausforderung für die Mensa.

Aber auch die Elternbeiräte fürchten die Alternativen außerhalb der Mensa (41%). Dies ist gleichzeitig die größte Schwierigkeit, die Eltern im Zusammenhang mit der Schulverpflegung wahrnehmen.

Erwähnenswert erscheinen die Ergebnisse deshalb, weil die Konkurrenzsituation einen

direkten Einfluss auf die Teilnahmequote haben kann (bei freier Wahl). Daher verwundert es auch nicht weiter, dass auch 44% der befragten Schülersprecherinnen und Schülersprecher in den attraktiven Alternativangeboten die größte Herausforderung für die Mensa sehen. Zumal 1/5 das schlechte Preis-Leistungs-Verhältnis (teuer, schmeckt aber nicht) kritisiert.

Aus Sicht der Elternbeiräte – Was sind die größten Schwierigkeiten im Hinblick auf die Verpflegungssituation an den Schulen?

Ungesundes Angebot – Getränkeautomat 17%

Ungesundes Angebot – Kiosk 31%

Ungesundes Angebot – Mittagsverpflegung 8%

Konkurrenz außerhalb der Schule 41%

Mittagessen zu teuer 12%

Mittagessen schmeckt den Schülern nicht 18%

Mangelnde Kooperation – Bewirtschafter Kiosk 14%

Schulverpflegung bekommt in der Schule nicht die nötige Aufmerksamkeit 16%

Mangelnde Unterstützung – Eltern 18%

Sonstige Schwierigkeiten 27%

(n=124, Mehrfachantwort)

EMPFEHLUNGEN der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

- Marketing für eigene Mensa – in so manchem Fach, wie z. B. Wirtschaft, lässt sich das Thema Werbung für die eigene Mensa kreativ im Unterricht aufgreifen.
- Gezieltes Merchandising wie z. B. mit Tassen, Notizblöcken oder Kappen als Fan-Artikel fördern die Kundenbindung.



Bayerns Speiseräume eher befriedigend

Eine entspannende Mittagspause ist das A und O für einen erfolgreichen Start in den Nachmittag. Damit die Schülerinnen und Schüler sich wohl fühlen, sind besonders eine ruhige Atmosphäre und ein schönes, zielgruppengerechtes Ambiente wichtig.

Die Schülersprecherinnen und Schülersprecher in Bayern sind mit ihren Speiseräumen einigermaßen zufrieden und vergeben insgesamt eine Durchschnittsschulnote von 2,7.

70% fühlen sich in den Räumlichkeiten wohl und empfinden auch die Größe als angemessen. Für 40% der Schülerinnen und Schüler ist der Speiseraum zu laut und ungemütlich.

Gute Note für das Mensapersonal

Die Freundlichkeit der Servicekräfte erhält von den bayerischen Schülersprechern die Durchschnittsnote 1,9.



ANGEBOTE

der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Bayern

- Modellprojekt Coaching in der Schulverpflegung
- RegioTreff Schulverpflegung

→ mehr dazu auf Seite 30

EMPFEHLUNGEN der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

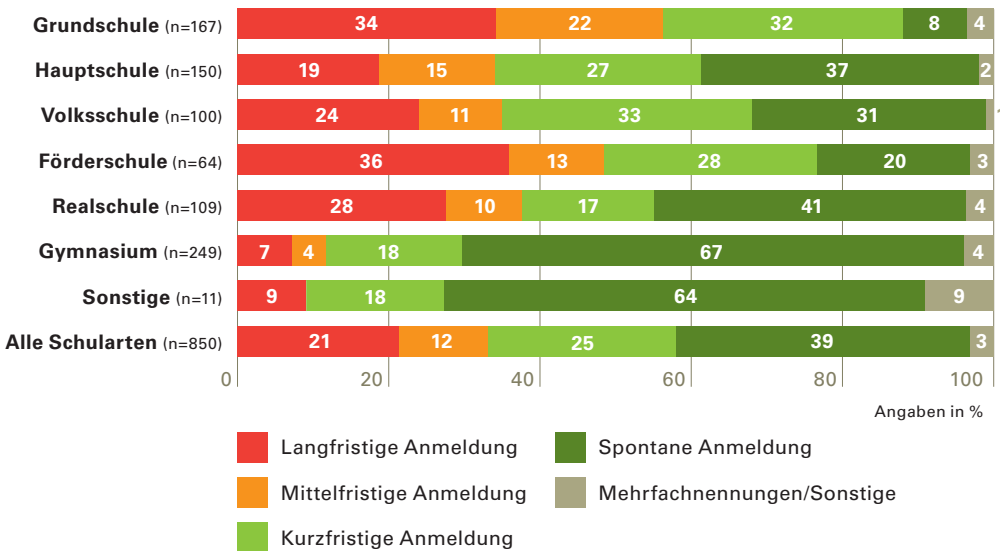
- Lassen Sie die Schülerinnen und Schüler ihren Speiseraum mitgestalten. Gut möglich wird dies durch die Gründung einer „Mensa-AG“ oder die Einbindung von Kunstklassen.
- Eine Trennung von Ess- und Loungebereich kommt besonders bei Älteren an und kann deren Teilnahme am Mittagessen fördern. Ist der Speiseraum zusätzlich noch ganztägig nutzbar, kann aus einer schlecht besuchten Mensa der zentrale Treffpunkt der Schulfamilie werden.

Bayerische Schüler essen am liebsten spontan

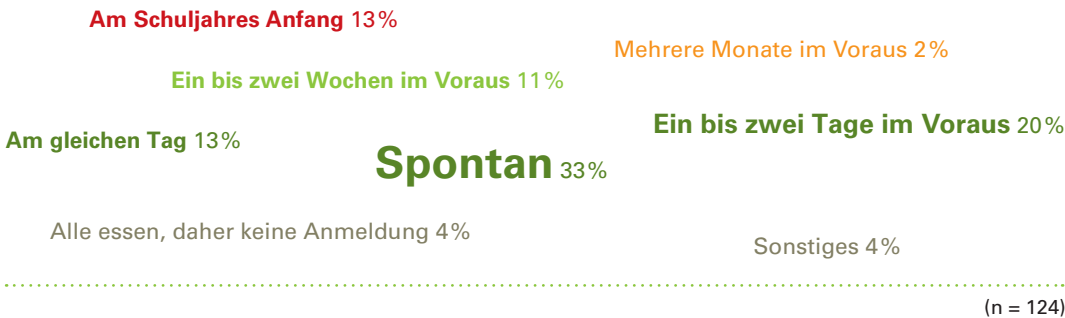
Am liebsten ohne lange Voranmeldung – so lässt sich am besten das Anmelde- und Bezahlverhalten der Schülerinnen und Schüler beim Mittagessen zusammenfassen. Grundsätzlich gibt es an Bayerns Schulen unterschiedliche Modelle. Gerade bei gebundenen Ganztagesangeboten ist das Mittagessen

oftmals obligatorisch, so dass die Teilnahme weit im Voraus als gesetzt gilt. Daneben gibt es auch Systeme, bei denen wochenweise oder gar bis am Tag der Essensausgabe eine Anmeldung möglich ist. An manchen Schulen ist auch eine spontane Teilnahme vorgesehen.

Vergleich der Anmeldesysteme (nach Schultyp)



Wie ist die Anmeldefrist für die Bestellung des Schulmittagessens?





EMPFEHLUNG

des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

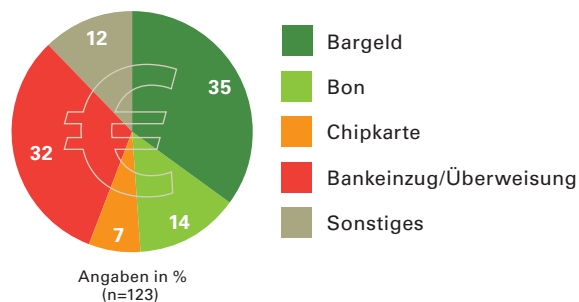
Die strukturellen Gegebenheiten sind in den Schulen sehr unterschiedlich. (...) Sie müssen bei der Gestaltung der organisatorischen Rahmenbedingungen berücksichtigt (...) werden. (2. Auflage 2009)

Die befragten Caterer bzw. Bewirtschafter der Schulmensen sind zu 80% mit dem jeweils eingeführten Anmeldesystem zufrieden. Ebenso positiv wird die Buchung des Mittagessens von den befragten Elternbeiräten beurteilt. 72% sind mit dem Anmeldesystem sehr zufrieden oder zufrieden.

Ein recht ähnliches Bild zeigt sich bei der Bezahlung des Mittagessens. Auch hier besteht große Einigkeit bezüglich der Zufriedenheit der installierten Systeme seitens der Caterer bzw. Bewirtschafter und den Elternbeiräten.

Da gut zwei Drittel der Schülersprecherinnen und Schülersprecher kurzfristig oder spontan am Essen teilnehmen, beurteilen sie das Anmeldesystem als zufriedenstellend (75%).

Wie wird das Schul-Mittagessen bezahlt?



ANGEBOTE

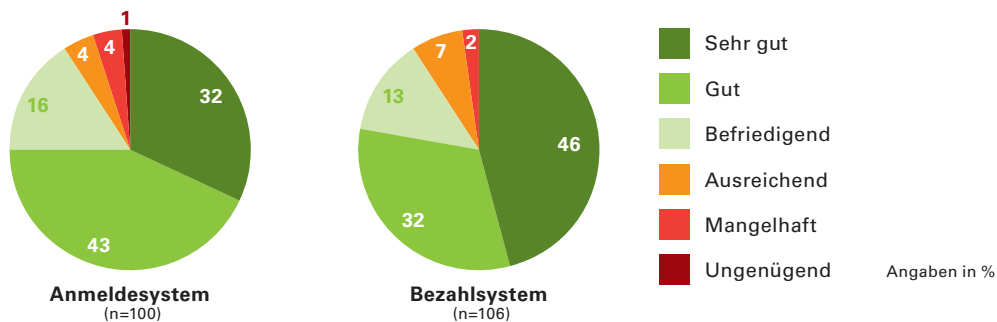
der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

- Fachliche Informationen unter: www.schulverpflegung.bayern.de
- RegioTreff Schulverpflegung
- Entscheidungshilfe für ein Küchensystem

→ mehr dazu auf Seite 30

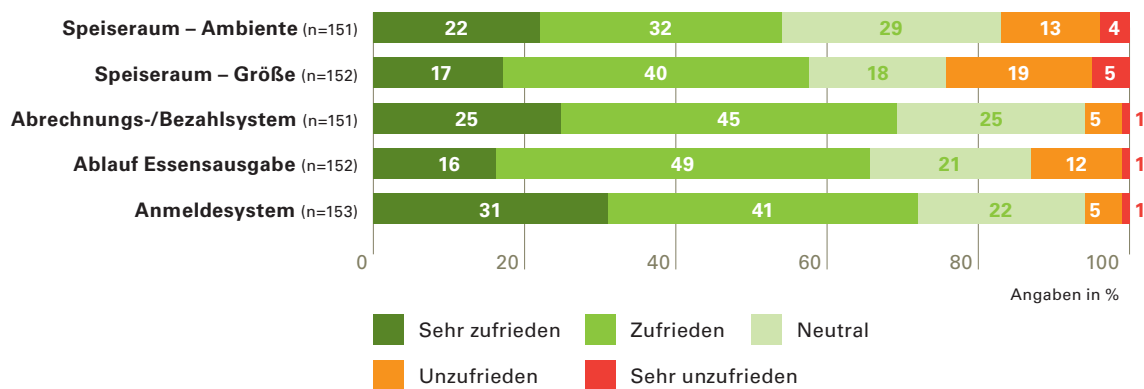
Die befragten Schülersprecherinnen und Schülersprecher vergaben ebenfalls durch die Bank gute Noten für die Bezahlssysteme an ihren Schulen:

Wie bewerten Schülersprecher das Anmelde- und das Bezahlssystem?



Auch die befragten Elternbeiräte zeigten sich mit den organisatorischen Aspekten der Schulverpflegung rundum recht zufrieden.

Wie zufrieden sind Elternbeiräte mit organisatorischen Aspekten der Mittagsverpflegung?



EMPFEHLUNGEN der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

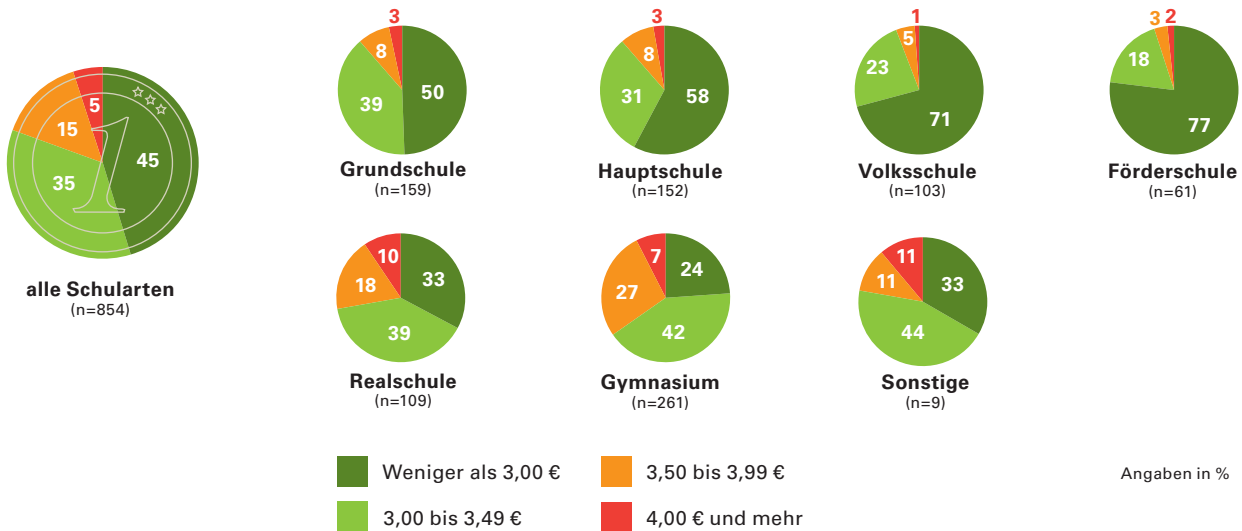
- Bei der Auswahl eines geeigneten Anmelde- und Abrechnungssystems ist zu berücksichtigen, dass sich bei Barzahlungssystemen die Kombination mit dem Bildungs- und Teilhabepaket zur Unterstützung einkommensschwacher Familien schwierig gestaltet.
- Auch wenn Schülerinnen und Schüler am liebsten spontan entscheiden möchten, ob sie am Mittagessen teilnehmen, bieten Anmeldesysteme für die Anbieter mehr Planungssicherheit und führen so mitunter zu wirtschaftlicheren Angeboten.

Mittagessen zu angemessenen Preisen

Der Durchschnittspreis in Deutschland liegt für ein Mittagessen in der Schule bei 2,43 €.¹ Je nach Schulart und geographischer Lage in Bayern schwanken die Preise bei den befragten Schulen zwischen unter 3,00 € bis hin zu 4,00 € und mehr. An über 70% der Förder- und Volksschulen wird das Essen zu einem Preis von unter 3,00 € angeboten. Dagegen zahlen

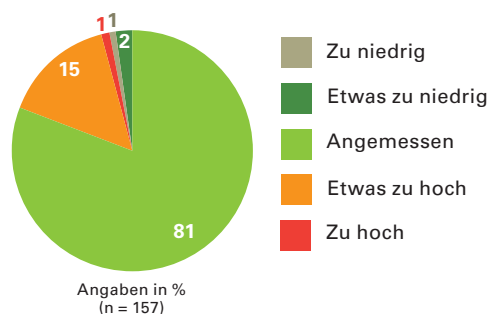
nur 24% der Gymnasiasten und 33% der Realschüler weniger als 3,00 €. Im Essenspreis ist nicht an allen Schulen das von der DGE geforderte kostenlose Getränk inbegriffen. Insgesamt betrachtet ist dies nur an 40% der befragten Schulen der Fall, am häufigsten an Förderschulen (60%), am seltensten bei den Gymnasien (37%).

Wieviel kostet im Durchschnitt ein Mittagessen (nach Schultyp)?



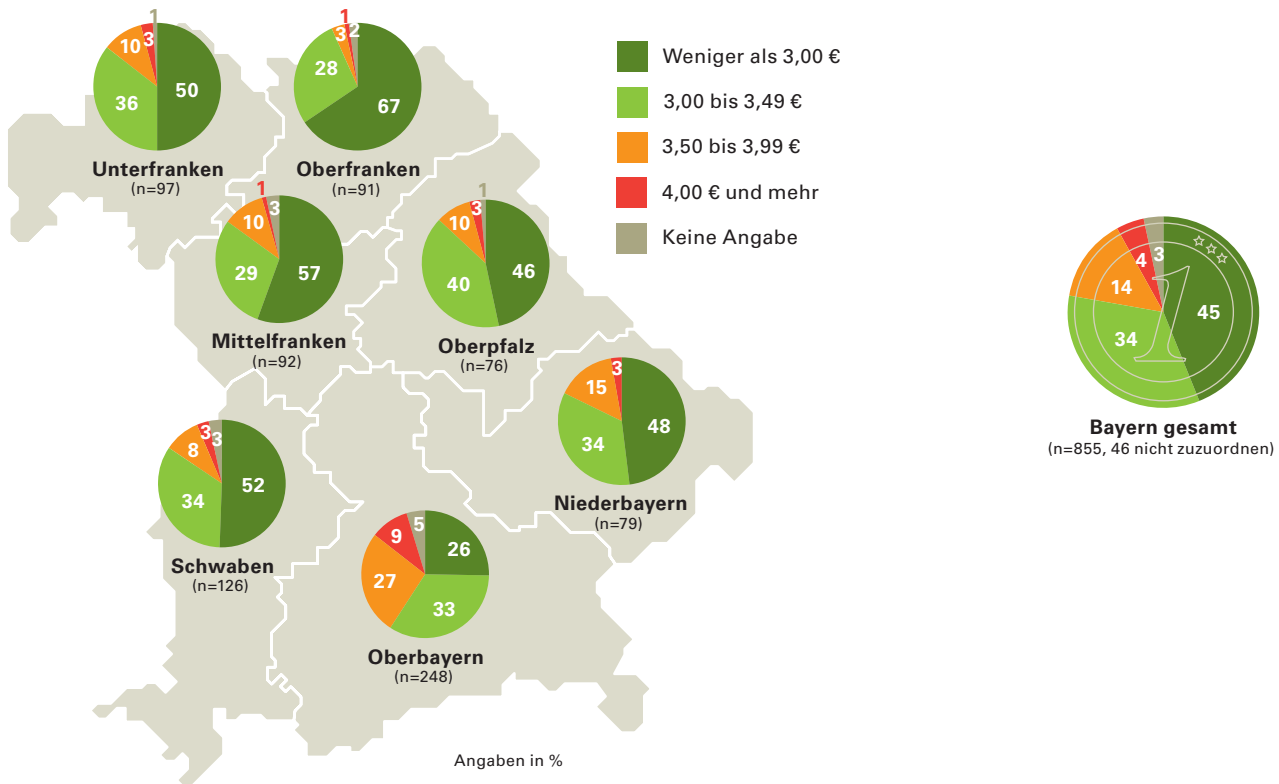
Den Abgabepreis empfinden 81% der befragten Elternbeiräte für angemessen. Allerdings halten auch rund 15% den Abgabepreis für etwas zu hoch.

Wie beurteilen Elternbeiräte die Abgabepreise für die Mittagsverpflegung?



¹ Arens-Azevêdo, U.; Laberenz, H.: Strukturanalyse Schulverpflegung. 2008

Wieviel kostet im Durchschnitt ein Mittagessen (nach Regierungsbezirk)?



Für sozial schwache Familien gibt es Unterstützungsmöglichkeiten, um das Mittagessen zu finanzieren. Für die im Schnitt 5% Schülerinnen und Schüler, bei denen die Finanzierung des

Mittagessens eine Hürde darstellt, werden finanzielle Unterstützungsmöglichkeiten gefunden.

Welches sind die Quellen für finanzielle Unterstützung?

Umlage über alle Essenteilnehmer 4%

Förderverein der Schule 14%

Schulträger 56%

Private(r) Sponsor(en), Spenden 16%

Sonstige Quellen 14%

Staat, Stadt, Kommune, Jugendamt 20%

(n = 138, Mehrfachantwort)

EMPFEHLUNG der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

Das Bundesministerium für Arbeit und Soziales hat das Bildungspaket geschaffen, um Kinder aus Geringverdienerfamilien zu unterstützen. Unter anderem bekommen diese Kinder einen finanziellen Zuschuss, um am gemeinsamen Mittagessen in der Schule oder im Hort teilnehmen zu können. Lediglich ein Betrag von einem Euro täglich ist von den Familien zu tragen. Für die Umsetzung vor Ort sind die Jobcenter bzw. die Kreise und kreisfreien Städte zuständig.

Wer davon wie profitiert, können Sie hier nachlesen: www.bildungspaket.bmas.de

Bayerisches Schulfruchtprogramm

Bayerische Grundschulen, die am EU-Schulfruchtprogramm teilnehmen, erhalten etwa einmal wöchentlich kostenlos frisches Obst und Gemüse (15 Portionen pro Quartal).

Nähere Informationen und Anträge unter www.schulfruchtprogramm.bayern.de.

EU-Schulmilchbeihilfe

Die EU fördert je Schultag und Kind 0,25 l Milch mit 4,67 Cent. Näheres gibt es unter www.stmelf.bayern.de/ernaehrung.

Checkliste zur Erstellung eines Verpflegungsleitbilds

Diese Checkliste kann den Schulen bei der Erstellung eines konkreten Leitbilds für die Verpflegung eine große Hilfe sein. Sie gibt inhaltliche Tipps und soll die Schulen anregen, sich innerhalb der Schulfamilie frühzeitig Gedanken über die Wünsche bezüglich einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Schulverpflegung zu machen.

www.schulverpflegung.bayern.de

Entscheidungshilfe für ein Küchensystem

Die Entscheidung für ein Küchensystem ist maßgeblich von den räumlichen, finanziellen und strukturellen Rahmenbedingungen abhängig und bedarf ausreichender Überlegungen. Unser Online-Tool „Entscheidungshilfe für ein Küchensystem“ führt Sie durch zentrale Aspekte, die für die Wahl des Küchensystems entscheidend sind.

www.schulverpflegung.bayern.de

Schülerunternehmen „Essen was uns schmeckt“

Mit diesem Projekt wird der Aufbau von Schülerfirmen als Schulprojekt unterstützt, die gesundheitsförderliche Schulverpflegung anbieten wollen. Schülerinnen und Schüler ab Jahrgangsstufe 7 verpflegen mit ihrem Schülerunternehmen ihre Mitschüler und übernehmen dabei Planung, Einkauf, Zubereitung und Ausgabe der Speisen in den Pausen und/oder zur Mittagszeit. Die angebotenen Mahlzeiten sind gesund, ausgewogen und dienen der Gesundheitserziehung in der Schule.

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten fördert auf Antrag Schulen, die an diesem Projekt teilnehmen, mit einem Zuschuss von bis zu 4.500 €.

www.schulverpflegung.bayern.de

Leistungsverzeichnis-Generator

Der Leistungsverzeichnis-Generator bietet die Möglichkeit, auf eine schnelle und unkomplizierte Weise online ein Leistungsverzeichnis auf der Grundlage des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. zu erstellen.

www.schulverpflegung.bayern.de

Modellprojekt Coaching in der Schulverpflegung

Mit dem Modellprojekt unterstützt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung bayerische Schulen dabei, eine gesundheitsförderliche, akzeptierte und wirtschaftliche Mittagsverpflegung zu implementieren. Für das Coachingprojekt werden interessierte Schulen von einem externen Schulverpflegungs-Coach ein Schuljahr lang begleitet. Inhalte eines erfolgreichen Coachings können sein z. B. Steigerung der Zufriedenheit der Essensteilnehmer durch

- bessere Arbeitsabläufe,
- attraktiveres Speisenangebot oder
- ansprechendere Gestaltung der Mensa.

www.schulverpflegung.bayern.de

RegioTreff Schulverpflegung

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern bietet allen engagierten Akteuren in der Schulverpflegung mit dem „RegioTreff“ eine regionale Plattform für Erfahrungsaustausch und Beratung. Die Arbeitskreise kommen ca. viermal im Schuljahr zusammen und unterstützen dabei, die eigene Schulverpflegung Schritt für Schritt zu optimieren. Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung der einzelnen Regierungsbezirke moderieren und organisieren die Treffen und unterstützen mit Fachinformationen.

Hier erhält man zum Beispiel

- Hinweise zu einem gesundheitsförderlichen und akzeptierten Zwischenverpflegungsangebot,
- Anregungen, wie die Akzeptanz des Essensangebots in der Schulfamilie verbessert werden kann,
- praktische Tipps, wie man seine Speisepläne nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. optimieren und dabei noch schmackhafte und beliebte Speisen zubereiten kann,
- Hilfreiches zum Thema Organisation und Planung der Schulverpflegung und vieles mehr.

www.schulverpflegung.bayern.de

Schritt-für-Schritt-Anleitung für eine erfolgreiche Mittagsverpflegung

Ein nachhaltiges Gesamtkonzept für die Schulverpflegung hilft, Organisations- und Planungsfehler zu vermeiden und ein auf die Bedürfnisse und Wünsche der Schülerinnen und Schüler zugeschnittenes Verpflegungsangebot in der Schule zu integrieren.

Die „Schritt-für-Schritt-Anleitung für eine erfolgreiche Mittagsverpflegung“ unterstützt Schulen in jeder Planungsphase und gibt wertvolle Tipps und Hintergrundinformationen.

Zu finden als Online-Tool oder PDF-Version unter www.schulverpflegung.bayern.de.

Rahmendaten der Studie

„Gesundheitsförderliche Schulverpflegung in Bayern“

Methodik:

- Vollerhebung: 4018 Schulen kontaktiert
- Breitenstudie: 473 Schulen kontaktiert
- Auswertung mit der Statistiksoftware SPSS

Vollerhebung:

- **Art:** Online-Befragung aller Schulleiter in Bayern
- **Inhalt:** Situation an der Schule, wie z.B. Angebot, Preis, Organisation, Verantwortlichkeiten, sowie Beurteilung der Verpflegung
- **Teilnehmer:** 2139 Schulleiter (Rücklaufquote: 53%)
- **Zeitpunkt:** Sommer 2008

Breitenstudie:

- **Art:** Schriftliche Befragung von Schulleitern, Schülersprechern, Elternbeiräten, Pausenbetreibern und Betreibern der Mittagsverpflegung
- **Inhalt:** Einstellung der Schulleitung, interne und externe Einflussfaktoren, Zufriedenheit der einzelnen Akteursgruppen, Speiseplananalyse
- **Teilnehmer:** 264 Schulen (Rücklaufquote: 55%)
- **Zeitpunkt:** Sommer/Winter 2009

Auftraggeber:

Bayerisches Staatsministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Projektdurchführung:

Technische Universität München,
Lehrstuhl für BWL – Marketing und Konsumforschung

Kooperationspartner:

Bayerisches Staatsministerium
für Unterricht und Kultus

Herausgeber: Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Ludwigstraße 2, 80539 München
www.stmelf.bayern.de – www.schulverpflegung.bayern.de
E-Mail: info@stmelf.bayern.de
Nr. 2012/32, Stand: Mai 2012

Redaktion: Referat Ernährungsstandards und Qualitätssicherung

Gestaltung: emde gestaltung, Stuttgart

Bildnachweis: Pixtal (Titel), DGE Schule + Essen = Note 1 (S. 4, S. 10, S. 11),
panthermedia.net (Christian Schwier: S. 7 (Pause); Alexander
Zschach: S. 7 (Apfel); Peter Jobst: S. 7 (Leberkäse); Martin
Waldenmaier: S. 8; Jabiru: S. 18; Cathy Yeulet: S. 18, S. 26;
Elena Elisseeva: S. 19; Heike Brauer S. 23), PIXTAL (S. 13),
emde gestaltung (S. 20), Bildarchiv des Bayerischen Staats-
ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
(restliche Abbildungen)

Druck: Weber Offset GmbH, 80993 München

Hinweis: Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlich-
keitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben.
Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbern oder
Wahlhelfern im Zeitraum von 5 Monaten vor einer Wahl zum
Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für
Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen.
Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die
Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen
der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben
parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt
ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahl-
werbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehen-
den Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet
werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten
einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.
Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung
ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.



BAYERN DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen
Staatsregierung. Unter Telefon 089 122220 oder per E-Mail
unter direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial
und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internet-
quellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen
und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.