



Konzept für die Mittagsverpflegung an Braunschweiger Ganztagschulen

Stand: Oktober 2025

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Einleitung | 3 |
| 1.1 | Ausgangslage..... | 3 |
| 1.2 | Ziele..... | 3 |
| 2 | Lecker und gesund | 4 |
| 2.1 | Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) | 4 |
| 2.2 | Hoher Frischeanteil | 5 |
| 2.3 | Entscheidungsfreiheit und Akzeptanz | 5 |
| 2.4 | Speisepräsentation und Aufenthaltsqualität | 6 |
| 3 | Nachhaltigkeit | 7 |
| 3.1 | Soziale Nachhaltigkeit | 7 |
| 3.2 | Ökonomische Nachhaltigkeit | 8 |
| 3.3 | Ökologische Nachhaltigkeit | 9 |
| 4 | Lernendes System | 9 |
| 4.1 | Feedback ermöglicht „lernendes System“ | 10 |
| 4.2 | Mensaausschuss als zentrales Austauschforum in der Schule | 10 |
| 4.3 | Verpflegungsbeauftragte und Verpflegungskonzept..... | 10 |
| 4.4 | Ausschreibungs- und Auswahlprozess sichert Qualität..... | 11 |
| 4.5 | Monitoring des Qualitätsentwicklungsprozesses..... | 11 |
| 5 | Anlagen | 13 |
| | Anlage 1 „Beispiel für einen Speiseplan mit zwei DGE-Mischkost-Linien“..... | 13 |
| | Anlage 2 „Steckbrief Mensaausschuss“ | 14 |
| | Anlage 3 „Strukturiertes Vorgehen bei Qualitätsmängeln“ | 15 |

1 Einleitung

1.1 Ausgangslage

Die Mittagsverpflegung an den Braunschweiger Ganztagschulen ist durch eine historisch gewachsene, heterogene Struktur gekennzeichnet. Es gibt unterschiedliche Küchen, verschiedene Verpflegungs-, Ausgabe- sowie Abrechnungssysteme. Dies führt auch zu einer unterschiedlich hohen Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung – vor allem bei den Schülerinnen und Schülern (SuS), Lehrkräften, Schulleitungen und Eltern.

Das vorliegende Konzept definiert Leitideen für einen Qualitätsentwicklungsprozess, der die Zufriedenheit mit der Mittagsverpflegung sowie die Qualität der Speisen erhöht und schrittweise an den Braunschweiger Ganztagschulen umgesetzt werden soll. Im Zentrum stehen die Gesundheit der Kinder und Jugendlichen sowie die Gewährleistung von Flexibilität und Wahlfreiheit für Eltern, SuS. In Braunschweig arbeiten aktuell 43 Schulen im Ganztagsbetrieb. In den nächsten Jahren wird sich diese Zahl weiterhin erhöhen – vor allem aufgrund des Ausbaus der Ganztagsgrundschulen vor dem Hintergrund des Rechtsanspruchs auf ganztägige Betreuung im Grundschulalter ab dem Schuljahr 2026/2027.

Das vorliegende Konzept wurde in mehreren Phasen erarbeitet. Neben einer Bestandsaufnahme inklusive einer Online-Befragung der Schulen, einem interkommunalen Vergleich und Einzelgesprächen mit verschiedenen Beteiligten haben drei Workshops mit Praktikerinnen und Praktikern aus den Bereichen Schule und Schulverpflegung sowie mit Expertinnen und Experten aus den Bereichen Ökotrophologie und Gesundheit stattgefunden. Eine Gruppe bestehend aus Vertreterinnen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung, des Ernährungsrat Braunschweig und Braunschweiger Land sowie der Gesundheitsplanung der Stadt Braunschweig hat den Prozess begleitet. Zudem haben zwei Workshops zu Beginn und zum Ende mit Mitgliedern des Schulausschusses der Stadt Braunschweig stattgefunden. Die Ergebnisse des Gesamtprozesses sind in das Konzept eingeflossen.

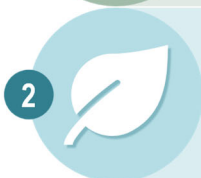
1.2 Ziele



1

Leckeres und gesundes Schulmittagessen für alle SuS

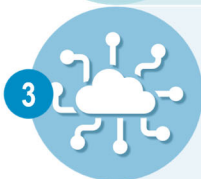
Die Kinder und Jugendlichen sollen im Fokus stehen. Ein gesundes und ausgewogenes Mittagessen fördert ihre körperliche, geistige und soziale Entwicklung. Das Mittagessen soll gut schmecken, so dass die SuS gern und häufig in der Schule essen.



2

Sozial, ökonomisch und ökologisch nachhaltiges Verpflegungsangebot

Das Verpflegungskonzept soll einen möglichst hohen Beitrag zur Chancengleichheit und Teilhabe, zur wirtschaftlichen Effektivität sowie hinsichtlich des Erhalts der natürlichen Lebensgrundlagen leisten.



3

Verpflegungskonzept als „lernendes System“

Das Konzept soll ein „lernendes System“ sein: Probleme und Verbesserungsbedarfe sollen künftig schnell erkannt und gezielt bearbeitet werden. Zudem sollen regelmäßige Evaluationen des gesamten Qualitätsentwicklungsprozesses stattfinden.

2 Lecker und gesund



2.1 Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Die Mittagsverpflegung an den Ganztagschulen in der Stadt Braunschweig erfolgt unter Berücksichtigung des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Verpflegung in Schulen (kurz: DGE-Standard)¹. Dieser Standard hat bundesweit große Anerkennung, in einigen Bundesländern ist er bereits verpflichtend für die Mittagsverpflegung vorgeschrieben². Der DGE-Standard umfasst alle Prozessschritte der Produktion von Speisen (Planung, Einkauf, Zubereitung, Ausgabe, Entsorgung & Reinigung) und gibt Empfehlungen, welche Lebensmittel in der Mittagsverpflegung an Ganztagschulen bevorzugt verwendet und wie häufig sie im Speiseplan enthalten sein sollen³.

¹ Ein Beispiel für einen Speiseplan ist Anlage 1 zu entnehmen.

² Berlin, Bremen, Hamburg, Saarland und Thüringen (Stand: Juli 2025)

³ Die umfangreiche Broschüre zum Standard findet sich unter folgendem Link: [DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf \(schuleplusessen.de\)](https://www.schuleplusessen.de/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf)

Dabei wird sichergestellt, dass es täglich ein vollwertiges vegetarisches Angebot gibt. An den weiterführenden Schulen soll bei Bedarf zudem eine vollwertig pflanzliche Alternative zur Verfügung stehen. Die Beachtung von Lebensmittelunverträglichkeiten und von kulturell bedingten Ernährungsgewohnheiten ist sicherzustellen. Um die Qualität zu entwickeln bzw. zu sichern, soll bei der Umsetzung die Akzeptanz der Speisen durch die SuS mit Hilfe geeigneter Feedback-Systeme im Auge behalten werden.

2.2 Hoher Frischeanteil

In der Gemeinschaftsverpflegung werden typischerweise die Verpflegungssysteme

- „Cook&Serve“ (Frisch- oder Mischküche),
- „Cook&Chill“ (Speisen werden nach der Zubereitung auf 3 bis 0 Grad heruntergekühlt),
- „Cook&Freeze“ (Tiefkühlung nach der Zubereitung) und
- „Cook&Hold“ (Warmhalten der Speisen nach Zubereitung bei mind. 65 Grad maximal insgesamt drei Stunden)

unterschieden. Gemäß dem DGE-Standard sind alle vier Verpflegungssysteme – bei Beachtung der jeweils speziellen Anforderungen – für die Mittagsverpflegung geeignet.

Um das bestmögliche Ergebnis im jeweiligen Verpflegungssystem zu erhalten, werden die Verpflegungsanbietenden vertraglich verpflichtet, die jeweiligen Kriterien einzuhalten. So darf z. B. bei den gekühlten und tiefgekühlten Speisen zu keiner Zeit die Kühlkette unterbrochen werden, und bei der Warmanlieferung dürfen nicht mehr als maximal drei Stunden zwischen Zubereitung und Verzehr liegen. In Braunschweig werden Cook&Serve sowie Cook&Chill bevorzugt, weil dies die beiden Zubereitungsarten mit dem höchsten Frischegrad sind. Die beiden anderen Varianten sollen nur in Ausnahmefällen zum Einsatz kommen, z.B. als Interimslösung oder bei kleinen Schulen mit entsprechend geringer Anzahl an Essensteilnahmen.

Unabhängig vom Verpflegungssystem wird ein möglichst hoher Anteil an frisch zubereiteten Produkten verlangt. Die Erfahrung zeigt, dass die Akzeptanz der SuS steigt, je größer der Anteil der Speisen ist, die vor Ort frisch zubereitet werden (z.B. Salat, Rohkost oder frisch gekochte Nudeln). Dies wirkt sich wiederum positiv auf die Wirtschaftlichkeit aus, denn je mehr Kinder am Mittagessen teilnehmen, desto wirtschaftlicher können Verpflegungsanbieter arbeiten. Die Vor-Ort-Zubereitung eines Teils der Speisen erhöht darüber hinaus die Möglichkeit, flexibel auf die Nachfrage zu reagieren, was wiederum Abfall vermeidet und der ökologischen Nachhaltigkeit zugutekommt.

2.3 Entscheidungsfreiheit und Akzeptanz

Bei der Mittagsverpflegung in den Schulmensen gibt es drei Arten von Ausgabesystemen, die grundsätzlich alle geeignet sind für eine hochwertige Mittagsverpflegung:

- „Schüsseessen“ (fertige Speisen werden in Schüsseln und auf Platten auf den Tischen angeboten)
- „Tablett-Ausgabe“ (die angebotenen Speisen werden an einer durchgehenden Ausgabetheke vom Küchenpersonal direkt auf den Teller der SuS ausgegeben)
- „Free Flow-System“ (Speisekomponenten werden an verschiedenen, ggf. mobilen Ausgabestationen über Selbstbedienung ausgewählt)

Free Flow stellt gewisse Anforderungen an die Ausstattung und das Raumangebot in den Schulen und ist daher nicht an allen Schulen umsetzbar. Das System kann jedoch auch mit der Tablettausgabe kombiniert werden. Free Flow bietet viele Vorteile: Die Zufriedenheit der SuS wird über die Stärkung der Eigenständigkeit und freien Wahlmöglichkeit gesteigert, das Eingehen auf verschiedene Ernährungsgewohnheiten wird vereinfacht, Speiseabfälle können nach einer Eingewöhnungszeit reduziert werden, Wartezeiten können verkürzt und Spontanteilnahmen am Essen können leichter realisiert werden. Dieses System soll in Braunschweig sukzessive überall dort umgesetzt werden, wo die baulichen Rahmenbedingungen dies zulassen. Vor allem im Primarbereich kann es aber auch sinnvoller sein, Schüsselessen anzubieten, weil es die Familiensituation nachempfindet und das Erleben von Mahlzeiten auch als soziales Miteinander ermöglicht. Daher hängt es – neben der Berücksichtigung der baulichen Möglichkeiten – vom pädagogischen Verpflegungskonzept der einzelnen Schule ab, welches Ausgabesystem am besten für sie geeignet ist.

2.4 Speisepräsentation und Aufenthaltsqualität

Über eine ansprechende und zielgruppengerechte Präsentation der Speisen kann es gelingen, dass SuS dazu motiviert werden, gesunde Angebote und ggf. unbekannte Speise zu probieren („Nudging“ = „Anstupsen“). Darüber hinaus kann auch das Ausgabepersonal dazu beitragen, Impulse für eine gesündere Speisenauswahl zu setzen. Weiter spielt die Aufenthaltsqualität in den Schulmensen bei der Akzeptanz der Essensangebote eine Rolle. Das Braunschweiger Standardraumprogramm für Kooperative Ganztagsgrundschulen, das bei neu zu errichtenden Mensen angewendet wird, berücksichtigt wesentliche förderliche Kriterien wie z.B. Lichtverhältnisse und Raumbedarf. Basierend auf dem Standardraumprogramm wird für die jeweilige Schule beziehungsweise Mensa ein individuelles Raumprogramm entwickelt. Bei den Braunschweiger Bestandsmensen können schrittweise ggf. notwendige Maßnahmen angestrebt werden – z.B. hinsichtlich kindgerechten Mobiliars oder verbesserter Raumakustik.

3 Nachhaltigkeit



Das Thema Nachhaltigkeit unterteilt sich in die Dimensionen soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit. Nachhaltigkeit „bedeutet, die Bedürfnisse der Gegenwart so zu befriedigen, dass die Möglichkeiten zukünftiger Generationen nicht eingeschränkt werden“⁴. Für die einzelnen Dimensionen bedeutet dies, dass eine Entwicklung sozial gerecht, wirtschaftlich leistungsfähig und ökologisch verträglich sein soll⁵.

3.1 Soziale Nachhaltigkeit

Das grundsätzliche Ziel bei der Sicherung der sozialen Nachhaltigkeit im Rahmen der Mittagsverpflegung ist, dass möglichst viele Kinder und Jugendliche unabhängig von ihrer sozialen Situation am Mittagessen in der Schule teilnehmen. Dabei spielt die Steigerung der Inanspruchnahme des kostenlosen Schulmittagsessens eine zentrale Rolle. Kinder und Jugendliche aus Familien, die Sozialleistungen beziehen, sind berechtigt, Leistungen aus dem

⁴ [Nachhaltigkeit: Definition, Agenda 2030, UN-Nachhaltigkeitsziele, Nachhaltigkeitsstrategien \(lpb-bw.de\)](#)

⁵ [Bundesministerium für Umwelt, Klimaschutz, Naturschutz und nukleare Sicherheit: Nachhaltige Entwicklung als Handlungsauftrag, https://www.bundesumweltministerium.de/themen/nachhaltigkeit/strategie-und-umsetzung/nachhaltigkeit-als-handlungsauftrag](https://www.bundesumweltministerium.de/themen/nachhaltigkeit/strategie-und-umsetzung/nachhaltigkeit-als-handlungsauftrag)

Bildungs- und Teilhabepaket (kurz „BuT“) zu erhalten. Dazu zählt wesentlich das kostenlose Mittagessen an Schulen. Die Quote der Inanspruchnahme bei SuS aus Familien im Bürgergeld-Bezug lag 2023 in Braunschweig z.B. bei 47 Prozent⁶. Braunschweig hat an dem IN FORM-Projekt der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen der DGE „BuT – kostenfreies Schulmittagessen“ als Projektkommune teilgenommen. Daraus ist ein Handlungskonzept entstanden, das die in Braunschweig bereits bestehenden Maßnahmen ergänzt⁷.

Zudem wird ein Härtefall-Fonds eingerichtet, damit möglichst alle Kinder am Mittagessen in der Schule teilnehmen können. Familien, die finanziell benachteiligt, aber nicht BuT-berechtigt sind, können hier eine Preisvergünstigung des Schulmittagessens beantragen.

Selbstverständlich haben alle Akteure, insbesondere die Verpflegungsanbietenden, das Mindestlohngesetz einzuhalten. Zur Stärkung der sozialen Nachhaltigkeit auch in Ländern, die Produkte nach Deutschland liefern, werden Fair-Trade-Produkte (Kaffee, Tee, Schokolade, Bananen) bevorzugt.

3.2 Ökonomische Nachhaltigkeit

Die Fremdbewirtschaftung der Mensen durch beauftragte Verpflegungsanbietende bleibt auch künftig die vorherrschende Bewirtschaftungsform an den Braunschweiger Ganztagschulen. Diese Bewirtschaftungsform hat verschiedene Vorteile. Durch den Wettbewerb der Verpflegungsanbietenden werden die Angebotspreise im Rahmen gehalten, Innovationen eher umgesetzt und das Risikomanagement besser gewährleistet. Zudem ist diese Form besonders wirtschaftlich. Ein weiterer Vorteil ist die größere Flexibilität, da ein Wechsel eines Betreibers bei Problemen möglich ist.

Das System der Fremdbewirtschaftung wird ergänzt durch den Einsatz des Projekts der kommunalen Beschäftigungsförderung „Schulbistros und -cafeterien in Braunschweig (SchuBiCa)“. SchuBiCa ist im Rahmen der Mittagsverpflegung überwiegend an den Ganztagsgrundschulen eingesetzt und übernimmt vor allem die Ausgabe der Speisen und die damit zusammenhängenden Aufgaben. In Ausnahmefällen bewirtschaftet das Projekt auch die Küche. SchuBiCa wird zurzeit an den Standorten eingesetzt, die für kommerzielle Verpflegungsanbietende wenig lukrativ sind, z.B. an kleinen Schulen oder an solchen mit einer unattraktiven Küchensituation sowie in Interimssituationen. Bei zukünftigen Ausschreibungen soll SchuBiCa an den Standorten eingesetzt werden, für die kein Verpflegungsanbieter gefunden werden konnte sowie nach wie vor in Interimssituationen („Auffang- und Feuerwehrlösung“). Weitere Maßnahmen zur Sicherung der ökonomischen Nachhaltigkeit sind die Anfertigung einer Musterausschreibung und Losbildungen für die gemeinsame Versorgung mehrerer Schulen.

⁶ Quelle: Statistik der Arbeitsagentur und eigene Berechnung der Inanspruchnahmequote in Prozent.
https://statistik.arbeitsagentur.de/SiteGlobals/Forms/Suche/Einzelheftsuche_Formular.html?nn=1524064&topic_f=but-zr
(Fassung vom 20. Mai 2025)

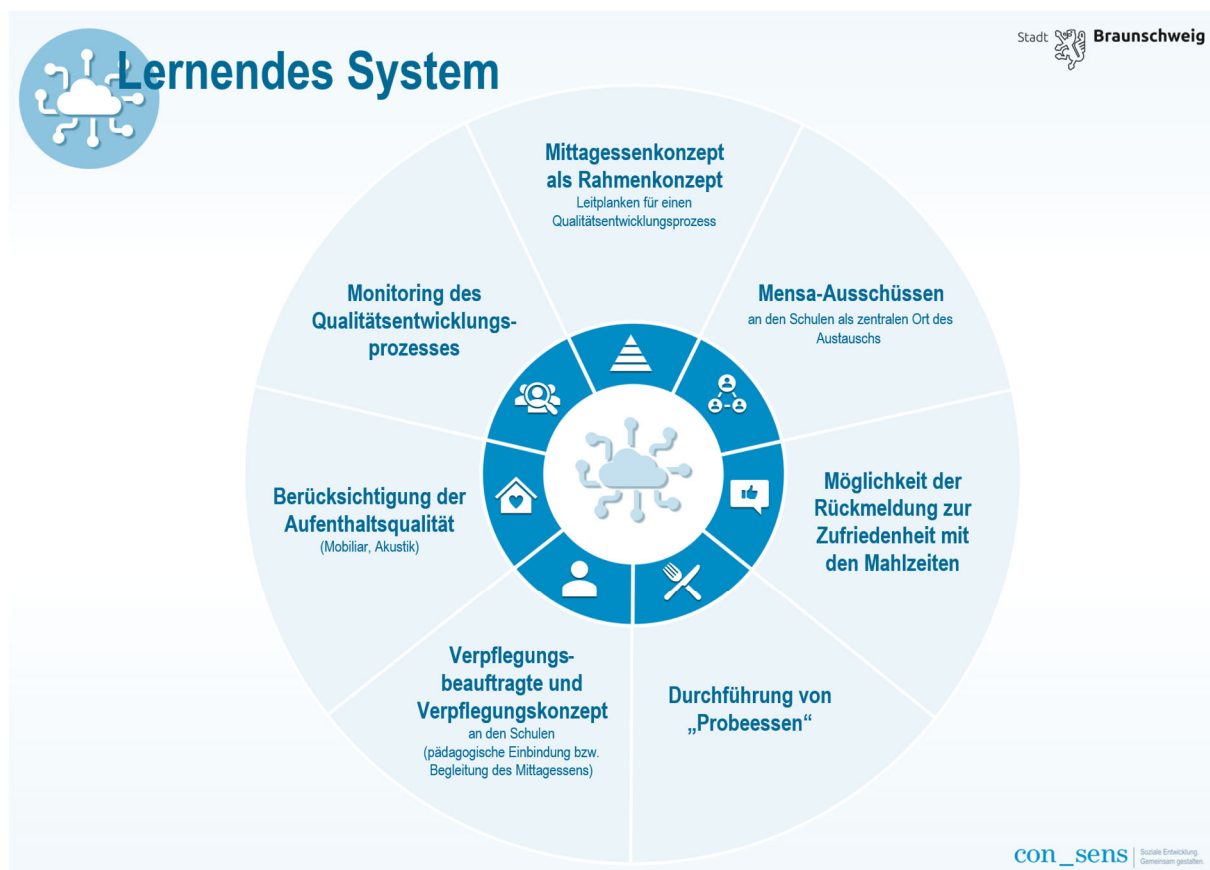
⁷ Siehe auch: [Kostenfreies Schulmittagessen für BuT-Berechtigte | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen \(dgevesch-ni.de\)](#) sowie: Kostenfreies Schulmittagessen aus dem Bildungs- und Teilhabepaket - Handlungskonzept zur Erhöhung der Inanspruchnahme der Stadt Braunschweig https://dgevesch-ni.de/wp-content/uploads/2025/02/BuT_Handlungskonzept_Stadt-Braunschweig_final.pdf

3.3 Ökologische Nachhaltigkeit

Die Gestaltung der Mittagsverpflegung unter Berücksichtigung des DGE-Standards leistet auch einen Beitrag zur ökologischen Nachhaltigkeit, da die Erhöhung des Anteils pflanzlicher Produkte eine Reihe von positiven Auswirkungen auf Umwelt und Klima hat. Zudem ist im DGE-Standard vorgesehen, dass der Fisch aus bestandserhaltender Fischerei stammt und saisonales und einheimisches Obst und Gemüse verwendet wird.

Der Bio-Anteil an der Mittagsverpflegung beträgt mindestens 30 Prozent. Verpflegungsanbieter mit einem höheren Bio-Anteil werden im Vergabeprozess zudem besser bewertet. Die Reduzierung der Abfallmengen ist von den Verpflegungsanbietenden zu gewährleisten, indem z.B. verpackte Einzelportionen vermieden werden. Zudem sollen umweltverträgliche (z.B. wiederverwendbare oder recycelbare) Verpackungen verwendet werden. Durch den Einsatz von Free-Flow-Ausgabesystemen können ebenfalls Lebensmittelabfallmengen reduziert werden.

4 Lernendes System



Das Prinzip des „lernenden Systems“ verfolgt zwei Zielsetzungen zur Sicherung und Fortentwicklung der Qualität: Zum einen das schnelle Erkennen von Fehlentwicklungen und zum anderen die Identifizierung einer guten Praxis bzw. innovativer Ideen. Dazu werden verschiedene Instrumente und Verfahren genutzt, die ihre größte Wirksamkeit dann entfalten, wenn sie aufeinander abgestimmt werden.

4.1 Feedback ermöglicht „lernendes System“

Erstes wesentliches Element des „lernenden Systems Schulmittagessen“ ist die Möglichkeit, Feedback zur Qualität des Angebots zu geben. Das betrifft in erster Linie die SuS.

Die Schulverwaltung wird entsprechende technische Möglichkeiten für das Feedback beschaffen. Feedback-Terminals, an denen die SuS nach dem Mittagessen ihre Meinung zum Angebot abgeben können, sollen in Pilotprojekten erprobt werden. Die Terminals sollen vor allem dann eingesetzt werden, wenn neue Verpflegungsanbieter ihre Arbeit aufnehmen oder wenn es Qualitätsprobleme an einer Schule gibt. Das Feedback dient dem Verpflegungsanbietenden und der Verwaltung als Steuerungsinstrument und soll das Qualitätsempfinden und die Zufriedenheit mit dem Mittagessen steigern bzw. sichern.

Schulindividuell können auch andere Feedbackmöglichkeiten eingesetzt werden. So sind z.B. schriftliche Rückmeldungen oder Befragungen denkbar. Sollen die Eltern – vor allem an Grundschulen – beteiligt werden, müssen andere Kanäle geöffnet werden. Z.B. haben Eltern wie auch andere Beteiligte wie Lehrkräfte oder pädagogische Mitarbeitende die Möglichkeit, über den nachfolgend aufgezeigten Wege ihr Feedback zu geben.

4.2 Mensaausschuss als zentrales Austauschforum in der Schule

Als weiteres wesentliches Element des Systems soll an den Braunschweiger Ganztagschulen jeweils ein Mensaausschuss eingerichtet werden. Dort kommen alle Beteiligten der Mittagsverpflegung der betreffenden Schule zusammen, um über die Mittagessenssituation insgesamt, Verbesserungsvorschläge, mögliche Probleme und deren Lösungen sowie auch ggf. über Ideen zu Projekten im Umfeld der Mittagsverpflegung zu diskutieren. Teilnehmende sind die Vertretungen der SuS und der Eltern, die Schulleitung oder eine von ihr benannte Vertretung, der Verpflegungsanbieter, das Ausgabepersonal und Betreuungskräfte. Sollten problematische Situationen entstehen, nimmt auch eine Vertretung der Schulverwaltung am Mensaausschuss teil⁸. Zudem gibt es ein strukturiertes Vorgehen bei Qualitätsmängeln⁹.

Der Ausschuss soll auf jeden Fall zu Beginn einer neuen Beauftragungsperiode zusammenkommen. Die nachfolgende Taktung der Sitzungen ist schulindividuell zu bestimmen. Alternativ kann der Mensaausschuss in bereits bestehende Schulgremien integriert werden. All diese Gremien leben vom Engagement der Teilnehmenden; dementsprechend sind alle Akteurinnen und Akteure aufgerufen, sich pro-aktiv in die Gremienarbeit einzubringen.

4.3 Verpflegungsbeauftragte und Verpflegungskonzept

In jeder Ganztagschule ist eine Verpflegungsbeauftragte bzw. ein Verpflegungsbeauftragter einzusetzen. Sie ist erste Ansprechperson betreffend alle Fragen rund um die Mittagsverpflegung in der betreffenden Schule. Folgende konkrete Aufgabenstellungen werden übernommen:

⁸ Im Anhang findet sich Anlage 2 „Steckbrief zum Mensaausschuss“.

⁹ Im Anhang findet sich Anlage 3 „Strukturiertes Vorgehen bei Qualitätsmängeln“.

- Der/die Verpflegungsbeauftragte kann die Entwicklungen in der Verpflegung steuern, Beteiligte zusammenführen und einen Mensaausschuss etablieren und betreuen. Die Schulleitung kann den Beauftragten bzw. die Beauftragte als ihre Vertretung einsetzen.
- Diese Person koordiniert die regelmäßige und transparente Kommunikation der Akteurinnen und Akteure sowie den Informationsfluss zur Sicherung bzw. kontinuierlichen Verbesserung des Verpflegungsangebots.
- Bei der Identifizierung von Qualitätsmängeln kann die Person bei der Dokumentation der Mängel unterstützen.

Die Funktion kann von jeder Person aus der Schule ausgefüllt werden. Es bietet sich aber an, eine Lehrkraft mit besonderer Affinität zu der Thematik einzusetzen. Für eine Lehrkraft spricht vor allem ihre ständige Anwesenheit in der Schule.

Weiterhin soll jede Schule ein Verpflegungskonzept erstellen, das Bestandteil des jeweiligen pädagogischen Konzeptes ist. Das Konzept enthält vor allem Informationen zur pädagogischen Gestaltung des Mittagessens. Weiterhin konkretisiert es die schulspezifische Einbindung von Lehr- und Betreuungskräften, Eltern und SuS in die verschiedenen Prozesse der Mittagsverpflegung¹⁰.

4.4 Ausschreibungs- und Auswahlprozess sichert Qualität

Weitere Elemente der Qualitätssicherung werden im Ausschreibungsprozess sowie in den Verträgen mit den Verpflegungsanbietenden verankert. So wird das „Probeessen“ dazu genutzt, die Qualität der unterschiedlichen Angebote zu prüfen. Über die Teilnahme der Schulleiterin bzw. des Schulleiters oder einer vertretenden Person soll die spätere Zufriedenheit mit dem Mittagessen begünstigt werden.

Weiterhin werden in den Ausschreibungsunterlagen wichtige Anforderungen an die Verpflegungsanbietenden zur Qualitätssicherung formuliert. So werden Zertifizierungen oder Selbstverpflichtungen verlangt (z.B. zum Bio-Anteil). Verpflegungsanbieter müssen damit rechnen, dass sie durch die Verwaltung stichprobenartig geprüft werden. Weiterhin haben sie ein Beschwerdemanagement vorzuweisen, in dem deutlich wird, wie das Unternehmen auf Beschwerden reagiert.

Damit die Individualität der Schule in den Ausschreibungen ausreichend berücksichtigt werden kann, findet im Vorfeld einer Ausschreibung eine direkte Kommunikation zwischen Schulverwaltung und Schule statt. So sollen die Anforderungen gemeinsam und unter angemessener Berücksichtigung der Vor-Ort-Bedingungen zusammengetragen werden.

4.5 Monitoring des Qualitätsentwicklungsprozesses

Die schulübergreifende, stadtweite Entwicklung der Mittagsverpflegung wird regelmäßig überprüft. Ziel dieses Monitorings ist, die tatsächliche Entwicklung mit den Leitziele des Konzepts zu vergleichen und ggf. Anpassungen von Zielen und praktischen Verfahren anzuregen. Ein Beirat bestehend aus Expertinnen und Experten berät die Stadtverwaltung bei diesem Prozess. Die Mitglieder des Schulausschusses werden regelmäßig über die Entwicklungen informiert.

¹⁰ Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen hat dazu eine Broschüre herausgebracht, in der die möglichen Inhalte eines Konzeptes dargestellt und erläutert werden - [IN FORM Leitfaden 5 \(dgevesch-ni.de\)](https://www.dgevesch-ni.de)

Das vorliegende Konzept gibt den Rahmen für die Mittagsverpflegung vor und enthält Leitplanken für einen kontinuierlichen Qualitätsentwicklungsprozess. Es ist die inhaltliche Basis des „lernenden Systems“ und wird durch die hier dargestellten Verfahren und Instrumente immer wieder auf seine Praxistauglichkeit geprüft.

★ 5 Anlagen

Anlage 1 „Beispiel für einen Speiseplan mit zwei DGE-Mischkost-Linien“

| Beispiel für einen Speiseplan mit zwei DGE-Mischkost-Linien | | | | | |
|---|---|---|--|--|---|
| Menügruppe | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
| Mischkost 1 | <ul style="list-style-type: none"> •Gabelspaghetti mit Geflügel-Bolognese •Weißkohl-Möhren Rohkost •Obst | <ul style="list-style-type: none"> •Gemüse Eintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) mit Vollkornreis •Obst | <ul style="list-style-type: none"> •Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung mit Tomaten-Kräutersoße •Weißkohl-Mandarinen-Salat | <ul style="list-style-type: none"> •Seelachswürfel in Frischkäsesoße mit Zitrone und Dill sowie Erbsen und Kartoffeln •Möhrenrohkost | <ul style="list-style-type: none"> •Cremige Tomatensuppe mit Reismudeln und Petersilie •Mango-Quarkspeise |
| Mischkost 2 | <ul style="list-style-type: none"> •Vegetarisch belegte Kartoffeltaler •Weißkohl-Möhren Rohkost | <ul style="list-style-type: none"> •Lachs in Curry-Senfsoße mit buntem Reis •Obst | <ul style="list-style-type: none"> •Vegan gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis •Obst | <ul style="list-style-type: none"> •Bunte Spirellinudeln mit Tomatensoße und Reibekäse •Heidelbeerquark | <ul style="list-style-type: none"> •Rindergulasch mit Paprika dazu Petersilienkartoffeln •Mango Quarkspeise |

Anlage 2 „Steckbrief Mensaausschuss“

| Mensaausschuss | |
|--|---|
| Steuerungsgruppe des Prozesses Mittagessen | |
| Moderation und Einladungsmanagement | Verpflegungsbeauftragte |
| Teilnehmende regulär | <ul style="list-style-type: none"> - Elternvertretung - Schülervertretung - Verpflegungsanbietende - Nachmittagsbetreuung - Ausgabepersonal - Verpflegungsbeauftragte (zuständige Person an der Schule) |
| Teilnehmende bei Bedarf | <ul style="list-style-type: none"> - Schulleitung - Schulverwaltung |
| Thematische Ausrichtung | <ol style="list-style-type: none"> 1. Perspektive Schulen: Rückmeldung und ggfls. Lob- bzw. Beschwerdemanagement 2. Perspektive Verpflegungsanbietende: Aktueller Stand 3. Vereinbarungen 4. Organisatorisches <ol style="list-style-type: none"> a. Termine, Zeiten 5. Sonstiges Anregungen |
| Dokumentation | Verpflegungsbeauftragte bestimmt die protokollführende Person |
| Dauer und Taktung | Empfehlung: 1x im Halbjahr und bei Bedarf |
| Anmerkungen | |
| <p>➔ <u>Alternativ</u> zum Mensaausschuss können bereits bestehende Gremien die Themen / Agenda als festen Bestandteil in ihre Sitzungen integrieren, bspw. Integration in die Sitzungen des Schulleiternrats. Auf diese Weise werden keine Parallelstrukturen etabliert, sondern bisherige Strukturen inhaltlich ausgeweitet.</p> | |

Anlage 3 „Strukturiertes Vorgehen bei Qualitätsmängeln“

Strukturiertes Vorgehen bei Qualitätsmängeln

Im Rahmen des aufgezeigten Systems gibt es ein strukturiertes und gestuftes Vorgehen, wenn Qualitätsmängel bei der Mittagsverpflegung erkennbar werden. Die Stufung dient dazu, mögliche Konflikte möglichst niedrigschwellig mit dem Verpflegungsanbietenden zu lösen; erst wenn dieser Weg nicht zum Erfolg führt, folgen weitere Eskalationsstufen.

| | |
|---------|---|
| Stufe A | <p>Schritt 1: Mangel fällt SuS oder anderen Personen auf. Es wird eine Bilddokumentation der Qualitätsmängel durch eine erwachsene Person (bestenfalls verpflegungsbeauftragte Person) vorgenommen.</p> <p>Schritt 2: Direkte Kommunikation an den Verpflegungsanbietenden und zeitgleiches Informieren der Schulverwaltung</p> <p>Schritt 3: Realisierung der verabredeten Lösungen durch den Verpflegungsanbietenden.</p> |
| Stufe B | <p>Schritt 1: Mangel fällt SuS oder anderen Personen weiter auf. Bilddokumentation der Qualitätsmängel durch eine erwachsene Person (bestenfalls verpflegungsbeauftragte Person).</p> <p>Schritt 2: Diskussion und Vereinbarungen im Mensaausschuss unter Beteiligung der Schulverwaltung.</p> <p>Schritt 3: Realisierung der verabredeten Lösungen durch den Verpflegungsanbietenden.</p> |
| Stufe C | <p>Schritt 1: Mangel fällt SuS oder anderen Personen weiter auf. Bilddokumentation der Qualitätsmängel durch eine erwachsene Person (bestenfalls verpflegungsbeauftragte Person).</p> <p>Schritt 2: Die Schulverwaltung wird durch die verpflegungsbeauftragte Person oder die Schulleitung informiert.</p> <p>Schritt 3: Die Schulverwaltung prüft Sanktionen und droht mit diesen.</p> <p>Schritt 4: Verpflegungsanbieter stellt Mängel ab.</p> |
| Stufe D | <p>Schritt 1: Erneute Überprüfung der Schulverwaltung, ob die festgestellten Mängel behoben wurden, ggf. werden weitere Sanktionen eingeleitet.</p> |