



Schulessen besser machen: Wege für Verpflegungsanbieter



Schulessen lecker und professionell

Um gut durch den Tag zu kommen, um gut im Leben zu stehen: Essen und Trinken sind Energie, Alltag, Lebensfreude, Begegnung, Bildung und gesellschaftliche Teilhabe. Sie gestalten diese Erfahrung mit Ihrem Verpflegungsangebot entscheidend mit!

Mit dem Ausbau der Ganztagschulen steigt auch der Bedarf an einer zielgruppengerechten Verpflegung. Leckere und gesundheitsfördernde Mahlzeiten für Schüler*innen brauchen professionelles Engagement. Deshalb lohnt es sich für Sie als Verpflegungsanbieter, sich auf dieses Marktsegment zu spezialisieren!

8,4 Millionen

Schüler*innen und
potentielle Tischgäste

(www.destatis.de)

3 Millionen

Schüler*innen im Ganztag
mit verbindlicher Bereitstellung
eines Mittagessens

(www.kmk.org)



Marktvolumen
Schulverpflegung

knapp **1 Mrd. €**

(www.gv-praxis.de)

Vielzahl

*an professionellen
Unterstützungsangeboten*

Ihre Expertise – damit es allen Schüler*innen schmeckt.



Schulverpflegung gemeinsam weiterentwickeln

Bisher sind wenige Anbieter auf die Verpflegung von Schüler*innen spezialisiert. Als professioneller Anbieter ist Ihre Expertise gefragt! Damit Ihre Tischgäste zufrieden sind, gilt es, das Verpflegungsangebot auf jede Schule abzustimmen.

Ein offenes Ohr für die Bedürfnisse und Wünsche der Schüler*innen sind hierfür genauso unverzichtbar wie eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den beteiligten Akteuren.



Lernen Sie Ihre Zielgruppe kennen

Eine gesunde Entwicklung junger Menschen braucht eine ausgewogene, bedarfsgerechte Ernährung. Welche Lebensmittel in welcher Kombination auf den Teller des jungen Gastes kommen, ist dabei genauso entscheidend wie die altersgemäße Größe der Portion.

Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) hilft Ihnen dabei, aus den besonderen Anforderungen an die Verpflegung junger Menschen leckere Mahlzeiten zu kreieren.



Schulessen zum Genusslebnis machen

Damit Schüler*innen gerne essen und wiederkommen, spielen viele Faktoren eine Rolle: das appetitliche Aussehen und der Geschmack des Schulessens, Möglichkeiten für Rückmeldung und Mitbestimmung und die altersgerechte Ansprache durch das Personal vor Ort zahlen auf die Zufriedenheit Ihrer Tischgäste ein. Gestalten Sie alle Aspekte rund ums Essen kindgerecht!



Profis von A-Z

Setzen Sie für alle Bereiche, die Sie verantworten, von der Planung, Zubereitung und Präsentation bis zur Ausgabe der Mahlzeiten geschultes und im Umgang mit Kindern und Jugendlichen erfahrenes Personal ein. Nur dann funktionieren alle Abläufe reibungslos und effizient. Und Ihre Gäste fühlen sich ernst genommen und essen gerne in der Mensa.



Lassen Sie sich in Ihre Töpfe schauen

Wenn Sie die jungen Menschen für Ihr Essen begeistern wollen, zeigen Sie ihnen, wie Sie arbeiten und wie das Schulessen auf den Tisch kommt. Gewähren Sie den Schüler*innen Einblicke in Ihre Küche und Ihr Handwerk.



Austausch und regelmäßige Kommunikation

Damit Schulessen dauerhaft gelingt, ist es wichtig, dass alle Beteiligten an einem Strang ziehen. Pflegen Sie daher den Kontakt mit allen Beteiligten und Verantwortlichen, zum Beispiel durch die regelmäßige Teilnahme an einem Essensausschuss oder durch Umfragen bei ihren Kunden, den Kindern und Jugendlichen.

Hier finden Sie Angebote und Hilfestellung.

Für gute Schulverpflegung gibt es kein Patentrezept. Konkrete Handlungsempfehlungen, Standards und Arbeitshilfen unterstützen Sie dabei, maßgeschneiderte Angebote zu entwickeln.



Persönliche Beratung durch Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Ihr Partner vor Ort für Fragen rund um Schulverpflegung ist die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Ihrem Bundesland. Sie bietet Ihnen umfassende Informationen und individuelle Beratung sowie ganz konkrete Unterstützungsangebote. Ihre Vernetzungsstelle finden Sie unter:

 www.nqz.de/vernetzungsstellen



Auftragsberatungsstellen der Länder

Die Auftragsberatungsstellen in den Bundesländern unterstützen Ihr Unternehmen praxisnah bei allen Fragen rund um öffentliche Auftragsvergaben. Sie informieren zum Vergaberecht, bieten Seminare an und beantworten Ihre Fragen:

 www.auftragsberatungsstellen.de



Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

Mit dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ steht Ihnen eine wissenschaftlich anerkannte Grundlage für die altersgerechte Speisen- und Menüplanung zur Verfügung. Den DGE-Qualitätsstandard, vielfältige Praxistipps und Rezepte finden Sie unter:

 www.schuleplusessen.de



Fachberatung und Seminare der DGE

Ein bundesweites Netzwerk an Expert*innen und Fachberater*innen bietet Ihnen individuelle Unterstützung, um Ihr Verpflegungsangebot zu optimieren.

 www.dge.de/gv/dge-fachberatung

Die Seminarangebote der DGE richten sich sowohl an Fachkräfte als auch an angelernte Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung:

 www.schuleplusessen.de/seminare/unsere-seminare



Arbeitshilfen des NQZ

Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) bietet Ihnen eine Zusammenstellung konkreter Arbeitshilfen wie Checklisten, Leitfäden oder Vorlagen zu allen Aspekten der Qualitätsentwicklung:

 www.nqz.de/service/arbeitshilfen



Informationen des Bundeszentrums für Ernährung

Das NQZ ist Teil des Bundeszentrums für Ernährung. Es bieten Ihnen Informationen zur Hygiene, zu Schulpflichten und zu besonderen Pflichten nach dem Infektionsschutzgesetz an. Stichpunkt „Hygiene“ unter:

 www.bzfe.de

Eine Einrichtung im Geschäftsbereich des



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

IN FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung



**Bundeszentrum
für Ernährung**

Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) ist Teil der Initiative IN FORM und angesiedelt im Bundeszentrum für Ernährung (BZfE).

Impressum

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Präsident:

Dr. Hanns-Christoph Eiden

Deichmanns Aue 29

53179 Bonn

Telefon: 0228/6845-0

www.ble.de

www.bzfe.de

www.nqz.de

Redaktion

Dr. Anke Oepping,
Referat NQZ, BLE

Druck

MKL Druck GmbH & Co. KG,
Ostbevern

Gestaltung

freigestaltet, Judy Frey,
Schornsheim

Bildnachweis

Fotos Bildmontage Titel:
Junge: LightFieldStudios /
istockphoto.com, Essensreste:
Eric_Urquhart / istockphoto.com,
Besteck: Judy Frey; Zeichnung
Grafik: explain-it / für NQZ

© BLE 2019