

In Kooperation mit:



QUALIFIZIERUNGSPROZESS

Für die Schulverpflegung

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung
Rheinland-Pfalz

Bahnhofstr. 32
56410 Montabaur

02602/9228-46
kitaverpflegung@dlr.rlp.de
schulverpflegung@dlr.rlp.de

www.kitaverpflegung.rlp.de
www.schulverpflegung.rlp.de



VERPFLEGUNG MIT KONZEPT

Eine gute Verpflegung gehört zum Konzept von Ganztagschulen. Bei den angebotenen Speisen und den Rahmenbedingungen bestehen große Unterschiede in der Qualität.



Wie kann eine Schule ihr Angebot weiterentwickeln und die Akzeptanz der Verpflegung fördern?
Oder wie kann eine Schule, deren Angebot vorbildlich ist, dies zeigen?

Für Schulträger und Schulen, die ihre Verpflegung optimieren möchten, bietet die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung einen mehrstufigen Qualifizierungsprozess, der mit 3 Sternen abgeschlossen werden kann.

ZIELE

- Die Schulverpflegung ist dauerhaft vollwertig und orientiert sich am „Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).
- Das Verpflegungsangebot wird besser akzeptiert und die Wirtschaftlichkeit steigt.
- Die Essensteilnehmer sind leistungsfähiger und zufriedener.
- Alle Akteure rund um die Verpflegung in der Schule sind eingebunden und gestalten mit.



©DGE

VORAUSSETZUNG: RUNDER TISCH

In der Schule arbeiten alle Akteure am sogenannten „Runden Tisch“ zusammen: Schulleiter*innen, Schulträger, Lehrkräfte, Eltern, Betreuungskräfte, Küchen-/Ausgabepersonal, Schüler*innen, Verpflegungsanbieter. So können Probleme rund um die Verpflegung aus unterschiedlicher Sicht diskutiert und Lösungen entwickelt werden.

Gemeinsam nehmen sie drei Qualitätsbereiche unter die Lupe und wählen einen besonderen Schwerpunkt.

QUALITÄTSBEREICHE UND „PLUS-PUNKT“

1. Qualitätsbereich: Verpflegung

Der runde Tisch wird etabliert, ein/e Verpflegungsbeauftragte/r benannt, der Speiseplan beurteilt und ein Maßnahmenkonzept zur Verbesserung der Verpflegung erarbeitet

2. Qualitätsbereich: Essatmosphäre und Ernährungsbildung

Im Mittelpunkt steht die Etablierung von Ernährungsbildungsmaßnahmen für alle Schüler*innen der Schule und Überlegungen zur Akzeptanzsteigerung, z. B. eine Kundenbefragung oder einen Tag der Schulverpflegung

3. Qualitätsbereich: Verpflegungskonzept

Die Schule erstellt zur Sicherung der erreichten Qualität ihr individuelles Verpflegungskonzept

PLUS –Punkt

Die Akteure wählen Zwischenverpflegung oder Nachhaltigkeit als besonderen Schwerpunkt und setzen dazu Maßnahmen um.

DER WEG ZU DEN STERNEN

- Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung schreibt den Qualifizierungsprozess aus. Schulen und Schulträger können sich anmelden.
- Die Schulen erhalten ein Handbuch oder den Zugang zum Web-Tool „Unser Schulessen“ und bearbeiten dies.
- Nach jedem bestandenen Qualitätsbereich erhält die Schule eine Urkunde „Schule isst besser“ mit den erreichten Sternen. Vor dem 3. Stern findet ein Vor-Ort-Audit durch die Vernetzungsstelle statt. Die Sterne behalten maximal drei Jahre bzw. bis zu einem Catererwechsel ihre Gültigkeit.



UNTERSTÜTZUNG VOR ORT

Die Probleme sind vielfältig - Sie erhalten passgenaue Beratung!
Eine Ernährungsberaterin der Dienstleistungszentren Ländlicher Raum (DLR) begleitet die Schulen während des Prozesses, führt Speiseplan-Checks durch und bietet Seminare zur Schulverpflegung an.
Die Beratung ist kostenlos.