

Stadt Neumünster  
Der Oberbürgermeister  
Fachdienst Schule, Jugend, Kultur und Sport (40)  
Fachdienst Frühkindliche Bildung (51)

# RAHMENKONZEPT

zu Qualitätsstandards bei der  
Mittagsverpflegung an den  
allgemeinbildenden Schulen und  
den städtischen Kindertagesstätten  
in Neumünster

Stand: September 2022



Stadt  
Neumünster

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>1. Einleitung / Ausgangslage</b>	<b>1</b>
1.1 Politischer Auftrag	1
1.2 Aktuelles Catering in Schulen und Kitas	2
1.3 Zahlen und Fakten	3
<b>2. Handlungsbedarf</b>	<b>5</b>
<b>3. Einheitliche Qualitätsstandards</b>	<b>6</b>
3.1 Planung	9
3.2 Einkauf	10
3.3 Zubereitung	11
3.4 Ausgabe	11
3.5 Entsorgung und Reinigung	12
<b>4. Zielsetzungen</b>	<b>13</b>
4.1 Grundsätzliches	13
4.2 Mittel- bis langfristiges Ziel	13
4.3 kurzfristiges Ziel	14
4.4 Pädagogischer Einfluss	15
4.5 Fördermittel	16
<b>5. Evaluation und Fortschreibung des Konzeptes</b>	<b>17</b>
<b>6. Qualitätsmanagement</b>	<b>17</b>

## **1. Einleitung / Ausgangslage**

Infolge der Immer mehr Kinder besuchen Ganztageseinrichtungen. Durch die ganztägige Betreuung nimmt der Einfluss von Schulen und Kindertagesstätten (im Folgenden: „Kita“) auf die Verpflegung und Essgewohnheiten der Kinder zu. Die Ernährungsbildung verlagert sich somit auch zunehmend von den Familien zu den Schulen und Kitas als Angebot der frühkindlichen Bildung.

Die Verpflegung der Schüler/innen hat eine zentrale Bedeutung in den „Lebensräumen“ Kita und Schule eingenommen. Dies zeigt bspw. die Regelung für Ganztagschulen, durch die Schulträger und Schulen verpflichtet werden, den Schüler/innen eine verlässliche Mittagsverpflegung bereitzustellen. Es ist eine zwingende Voraussetzung, die für die Anerkennung einer Schule als Ganztagschule erfüllt sein muss.

Im Bereich der Kindertageseinrichtungen muss ab einer 6 stündigen Betreuungszeit ein Angebot für Mittagsverpflegung vom Träger der Einrichtung gestellt werden.

Der Träger der Kitas sowie der Schulträger zusammen mit den Schulen haben deshalb bei der Gestaltung der Schulverpflegung eine zentrale Mitverantwortung und Fürsorgepflicht. Die Qualität der Verpflegung beeinflusst schließlich maßgeblich die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen.

Das vorliegende Rahmenkonzept soll daher die Rahmenbedingungen einer verlässlichen und die ernährungsphysiologischen Aspekte berücksichtigenden Schulverpflegung festlegen.

Daher werden in diesem Rahmenkonzept einheitliche Rahmenbedingungen und Qualitätsstandards definiert. Die Erarbeitung ist in enger Zusammenarbeit zwischen den Fachdiensten Schule, Jugend, Kultur und Sport und Frühkindliche Bildung und unter Einbeziehung der Schullandschaft, der Schulcaterer und der Lebensmittelaufsicht erfolgt.

Im Ergebnis ist ein gemeinsames Konzept entstanden, welches als Grundlage für den Betrieb und die Ausgestaltung der Schul- und Kitaverpflegung dienen soll. Es soll daher auch als Grundlage für zukünftige Vergaben in Zusammenhang mit dem Catering-Angebot an den allgemeinbildenden Schulen und den städtischen Kitas genutzt werden.

### **1.1 Politischer Auftrag**

Mit dem Ziel der Festlegung qualitativer und organisatorischer Rahmenbedingungen für die Mittagsverpflegung an den allgemeinbildenden Schulen, hat die Ratsversammlung zur Vorlage 0895/2018/DS in ihrer Sitzung vom 14.09.2022 u.a. folgenden Beschluss gefasst:

*„2. Die Verwaltung wird beauftragt, in enger Abstimmung mit den Schulen ein Rahmenkonzept zur Festlegung qualitativer und organisatorischer Rahmenbedingungen zur Schulverpflegung an den allgemeinbildenden Schulen für das Schuljahr 2022/2023 zu erarbeiten. Bei der Konzepterstellung sollen insbesondere auch die DGE-Standards berücksichtigt werden.“*

Im Rahmen der Konzepterstellung ist dabei festgestellt worden, dass eine gemeinsame Betrachtung des frühkindlichen und allgemein bildenden Bildungsbereichs (Schule und Kitas) sinnvoll ist und Synergien zur effizienten Ausgestaltung des Verpflegungsangebots an diesen Standorten genutzt werden können.

## **1.2 Aktuelles Catering in Schulen und Kitas**

### Bereich der Schulen

Die Mittagsverpflegung an den Schulen hat in der Gesellschaft aufgrund der „Ernährungserziehung“ einen höheren Stellengrad erlangt. Die Schulmensa dient insbesondere den Schüler/innen außerdem als Begegnungsstätte.

Umso wichtiger ist es geworden ein gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot anzubieten.

Hierbei spielt auch das Thema Nachhaltigkeit eine immer größere Rolle. Das Angebot von regionalen und saisonalen Lebensmitteln, möglichst aus biologischem Anbau, soll den Schüler/innen ein besseres Verständnis für die Produkte und Transportwege vermitteln.

Im Hinblick auf die Preissteigerungen ist die Umsetzung der gestiegenen Anforderungen an die Mittagsverpflegung für die Caterer schwer oder gar nicht umsetzbar.

In Gesprächen mit Schulcaterern hat sich herausgestellt, dass die derzeit angespannte Personalsituation im Gastronomiebereich und die steigenden Energiekosten die Hauptgründe dafür waren, Anfragen für Mittagsangebote an den Schulen abzulehnen oder sogar bestehende Verhältnisse zu kündigen.

Außerdem befürchten die Caterer durch coronabedingte Auflagen rückläufige Zahlen bei der Abnahme des Mittagessens oder ggf. die Schließung der Mensa.

Die durch die Stadtverwaltung festgelegte Preisobergrenze und die Anforderungen an das Mittagessen lässt den Caterern kaum Spielraum bei der Preisgestaltung und führt somit keiner Kostendeckung im Rahmen eines wirtschaftlichen Handelns.

Aufgrund dieser angespannten wirtschaftlichen Lage ist das Schulcatering derzeit unattraktiv.

Dies erschwert die Vergabe der Mittagsverpflegung und es kommt dazu, dass Schulmensen unbesetzt sind und kein Mittagsangebot gemacht werden kann.

Die Subventionierung der Schulcaterer durch Übernahme von max. 25 % der im Schulcatering anfallenden Personalkosten durch die Stadt (siehe Beschluss der Ratsversammlung vom 14.09.2021 zur Vorlage 0895/2018/DS) mindert zwar das unternehmerische Risiko und hilft bei der Aufrechterhaltung der Wirtschaftlichkeit, reicht laut Aussage der Caterer jedoch alleine nicht aus, um ein wirtschaftlich lukratives Ergebnis zu erzielen.

Bisher wurden u.a. Qualitätsaspekte – nach vorheriger Abstimmung mit der Lebensmittelaufsicht - in den jeweiligen Dienstleistungskonzessionen zwischen der Stadt als Schulträgerin und dem Caterer individuell festgelegt und folgen hierbei keiner einheitlichen Grundlage.

Das mittlere Preisgefüge beläuft sich derzeit auf rund 4,20 € pro Mittagessen. Das Essen wird derzeit nach dem Prinzip „Cook and hold“ angeboten (d.h. in den Schulen gibt es reine Ausgabeküchen und Personal für die Austeilung des Essens in der Mittagszeit).

### Bereich der städtischen Kindertageseinrichtungen

Die neun städtischen Kitas werden aktuell von unterschiedlichen Cateringdiensten beliefert. Aufgrund der insgesamt gestiegenen Kosten im Einkauf der Waren und der Zubereitung, inkl. der Auslieferung der Speisen vom Ort der Zubereitung in die Häuser, sind die Preise von ursprünglich 2,30 € pro Mahlzeit auf bis zu 3,50 € pro Essen gestiegen.

Das Essen wird in allen Kitas aktuell nach dem Prinzip „Cook and hold“ geliefert.

Die Lieferung von Mittagsverpflegung perspektivisch in alle Kindertageseinrichtungen der Stadt Neumünster sollte folgendermaßen erfolgen:

Das Essen soll herkömmlich hergestellt und per „Cook and Chill“ bzw. „Cook and Hold“ (oder ähnlich) an die Einrichtungen geliefert werden. Das Essen muss altersgerecht, nach den jeweiligen Bedürfnissen von U 3- und Ü 3-Kindern bzw. dem Hort betrachtet werden. Hier wird das Essen erwärmt und durch eigenes Personal an die Kinder ausgegeben. Das Essen für „Cook and Chill“ darf maximal einen Tag vorher angeliefert werden. Cook and Hold selbstverständlich am selben Tag, max. Warmhalten von 90 Minuten bis zur Ausgabe darf nicht überschritten werden.

### **1.3 Zahlen und Fakten**

#### Bereich der Schulen

Zurzeit findet an 15 der 22 allgemeinbildenden Schulen in Neumünster eine verlässliche Mittagsverpflegung statt. Insgesamt nehmen aktuell ca. 680 Schüler/innen die Mittagsverpflegung in Anspruch (siehe Tabelle auf der nächsten Seite).

Als Folge der Pandemie findet vereinzelt zurzeit kein Mittagsangebot (beispielsweise in der Fröbelschule) statt. Insgesamt ist jedoch festzustellen, dass es pandemiebedingt zu rückläufigen Zahlen in den vergangenen Schuljahren gekommen ist.

Es ist jedoch davon auszugehen, dass die Anzahl der Mittagessen zukünftig erheblich steigen wird.

Durch den sich ändernden Rechtsanspruch im Jahr 2026 verfügen perspektivisch mehr Kinder über einen Platz im offenen Ganztagsbereich oder in der betreuten Grundschule.

Im Jahr 2026 wird aufgrund des Rechtsanspruchs von ca. 518 zusätzlich zu versorgenden Schüler/innen pro Tag ausgegangen.

Bis zum Jahr 2029 wird voraussichtlich eine Zahl von 2500 Essen/Tag erreicht.

Es muss davon ausgegangen werden, dass es zukünftig zu Anhebungen der Preise kommen wird.

Der Preis pro Essen variiert derzeit zwischen 2,50 € und 4,80 € pro Portion.

Die Personalkosten steigen durch Anpassungen in Tarifverträgen und Mindestlohnfestsetzungen. Aufgrund der Inflation sind die Lebensmittelpreise erheblich gestiegen. Auch die Betriebskosten erhöhen sich durch die gestiegenen Energiekosten.

Dies hat einen Einfluss auf die kalkulatorischen Preise der Mittagessenszeiten.

Momentan werden 12 Schulmensen fremd bewirtschaftet. Hier ist der Betrieb der Mensa durch eine sog. Dienstleistungskonzession an einen Caterer vergeben. Dieser ist damit für den Betrieb und der Organisation der Mittagsverpflegung zuständig und stellt auch das notwendige Personal.

An zwei Schulstandorten wird die Mittagsverpflegung durch einen schuleigenen Förderverein sichergestellt. Zwei andere Schulen werden lediglich mit Mittagessen beliefert. Die Ausgabe des Essens erfolgt hier durch stadtweises Küchenpersonal.

Aufgrund des Ratsbeschlusses vom 14.09.21 erhielten die Caterer für die Personalkosten - befristet auf das Schuljahr 2021/2022 - einen Zuschuss in Höhe von maximal 25 %. Ziel war es, hiermit die Attraktivität des Schulcaterings finanziell zu fördern und damit den Betrieb der Schulmensen aufrechtzuerhalten.

Derzeit wird die Mittagsverpflegung bereits weitestgehend nach den DGE-Standards (DGE: deutsche Gesellschaft für Ernährung) sichergestellt; allerdings sind diese, wie bereits beschrieben, individuell mit den jeweiligen Caterern vereinbart und folgen keiner einheitlich abgestimmten Grundlage.

Tabelle: Derzeitige Versorgungs- und Abnahmesituation an den Schulen

Schulen	Preis große Portion	Preis kleine Portion	Anzahl der tägl. Essen	Bewirtschaftung durch
<b>Grundschulen</b>				
Gartenstadtschule	3,60 €		105	DRK + Stadt
Grundschule an der Schwale	4,50 €	X	50	Phoenix-Küche
Grundschule Gadeland	X	X	X	X
Grundschule Wittorf	X	X	X	X
Johann-Hinrich-Fehrs-Schule	3,50 €		90	Förderverein
Mühlenhofschule	X	X	X	X
Pestalozzischule	4,00 €	X	100	Schülerfütter
Rudolf-Tonner-Schule	3,50 €	X	60	Lutherkirche
Timm-Kröger-Schule	X	X	X	X
Vicelinschule	4,70 €	X	35	Phönix-Küche
<b>Gymnasien/Schulzentren</b>				
Alexander-von-Humboldt-Schule/ Grund- und Gemeinschaftsschule Einfeld	4,50 €	4,00 €	X	Kiek In
Holstenschule	4,50 €	4,00 €	40	Kiek In
Immanuel-Kant-Schule	4,70 €	4,20 €	20	Schülerfütter
Klaus-Groth-Schule	4,50 €	4,10 €	40	KGS Pausentreff
<b>Gemeinschaftsschulen</b>				
Gemeinschaftsschule Brachenfeld	4,70 €	4,20 €	20	Schülerfütter
Gemeinschaftsschule Faldera	4,80 €	4,40 €	40	KIN
Hans-Böckler-Schule	4,80€	4,40 €	55	KIN
Freiherr-vom-Stein-Schule	2,50 €	X	25	Förderverein
Wilhelm-Tanck-Schule	4,70 €	4,20 €		Schülerfütter
<b>Förderzentren</b>				
Gustav-Hansen-Schule	X	X	X	
Fröbelschule	X	X	X	Rathauskantine + Stadt

680

### Bereich der städtischen Kindertageseinrichtungen

Aktuell nehmen durchschnittlich 950 Kinder pro Tag aus städtischen Einrichtungen an dem Angebot der Mittagsverpflegung teil.

Potenziell könnte ein qualitativ hochwertiges Angebot in der Region auch für die 26 Kitas der freien Träger interessant sein. Aktuell nehmen insgesamt 2.360 Kinder aus dem gesamten Stadtgebiet (d.h. städtische Kitas und Kitas in freier Trägerschaft) an der Mittagsverpflegung teil. Hier besteht Potenzial weitere Kunden mit einem qualitativ hochwertigen und dabei kostengünstigen und regionalen Angebot zu gewinnen. Die Entscheidungshoheit liegt bei den freien Trägern.

Nach Einführung des Kitagesetzes (kurz: KitaG), welches in § 30 KitaG erstmals Anforderungen an die Qualität eines Mittagessens stellt und in seiner Kommentierung den DGE-Standard empfiehlt, wurde eine Arbeitsgruppe mit den freien Trägern und Fachexperten gegründet. Die Anwendung des DGE-Standards für den Bereich der Kindertageseinrichtungen wurde als Mindeststandard absolut empfohlen und folgt damit der Empfehlung des Landes Schleswig-Holstein.

## **2. Handlungsbedarf**

Der Vergleich des Soll- mit dem Ist-Zustand hat gezeigt, dass vor allem in den Bereichen Einkauf, Zubereitung und Ausgabe Handlungsbedarf besteht, um die im Bereich der Schulen und städtischen Kitas angestrebten DGE-Standards zu erreichen.

Im Bereich Einkauf muss auf die regionale und saisonale Qualität der Lebensmittel geachtet werden. Außerdem sollen ökologisch erzeugte Produkte verwendet werden. Fleisch und Fisch sollte aus artgerechter Haltung stammen. Außerdem sollten fair gehandelte Produkte verwendet werden.

Bei der Zubereitung sind die Transportwege zu verkürzen. Da das Essen von Caterern in deren Küchen hergestellt wird, sind die Anlieferwege recht lang und das Essen muss dementsprechend warmgehalten werden. Außerdem lassen sich durch kurze Wege die Energiekosten senken

Im Bereich der Ausgabe ist darauf zu achten fachlich qualifiziertes Personal vorzuhalten. Da der Caterer das Personal stellt, hat die Stadt hierauf bisher wenig Einfluss. Allerdings stellt das Personal in der Mensaküche ein wichtiges Bindeglied zwischen der Küche und den Abnehmer/innen der Mittagsverpflegung dar.

Wichtig ist es zudem, einen möglichst hohen Grad der Mitbestimmung an allen Bereichen der Mittagsverpflegung aus den Schulen und den Kitas zu ermöglichen und die Wege der Kommunikation kurz zu halten.

Für den Bereich der Kitas wird empfohlen, die DGE-Standards verbindlich festzulegen. Einige Caterer erfüllen ihn bereits heute, jedoch ist dies noch nicht bei allen Anbietern schriftlich fixiert.

Partizipationsmöglichkeiten bei der Auswahl der Speisen für die Kitas sind heute bereits vorhanden und müssen erhalten bleiben. Zukünftig sollten Kinder aus Kitas ein erweitertes Bildungsangebot im Hinblick auf Lebensmittel, deren Zubereitung und die Bedeutung von gesunder Ernährung erhalten. Auch eine Mitbestimmung des Speiseplans durch die Kinder soll möglich sein.

Hinsichtlich der Preiskalkulation ist zu beachten, dass die Gebühren/Kosten für das Mittagessen überwiegend (Bereich Kitas) bzw. vollständig (Schule) von den Eltern getragen werden. Der Träger der Einrichtung muss den Elternvertretern gegenüber die Preiskalkulation transparent machen.

Damit muss auch zukünftig die Ermittlung des Preises für ein Mittagessen transparent gegenüber dem Träger der Einrichtung gemacht werden, damit dieser die Informationen weitergeben kann.

In den Kitas steht eigenes Personal für die Ausgabe von Speisen zur Verfügung. Die Kalkulation der Personalstunden erfolgt auf dem Prinzip „Cook and Hold“. Dabei werden die Speisen in der Küche des Caterers zubereitet und warm in die Kitas gebracht und dort bis zum Verzehr warmgehalten.

Ein Wechsel des Lieferkonzeptes, z. B. auf „Cook and Chill“ ist in einigen Kitas und Schulen aufgrund baulicher Umstände nicht zeitnah möglich und verlangt neben baulichen Maßnahmen eine Neukalkulation des Personaleinsatzes. Die Ausgabe der Speisen durch eigenes Personal in den Kitas wird beibehalten, in den Schulen ist die Ausgabe durch den Caterer vorgesehen. Es ist eine laufende Qualifizierung des Personals hinsichtlich möglicher Allergien und Unverträglichkeiten sicherzustellen.

### **3. Einheitliche Qualitätsstandards**

Die DGE hat Qualitätsstandards für die Schulverpflegung entwickelt, die einen gesundheitsfördernden Lebensstil unterstützen. Themenschwerpunkte sind

- ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Verpflegungsangebot für die Mittags- und Zwischenverpflegung;
- ein energiearmes Getränkeangebot, das von der Schule kostenfrei zur Verfügung gestellt wird;
- eine ansprechende Gestaltung des Speiseraums und eine angenehme Essatmosphäre zur Steigerung der Akzeptanz des Verpflegungsangebotes, dazu gehören auch kompetente Mitarbeiter in Küche und Ausgabe;
- ausreichend lange Pausenzeiten, damit in Ruhe gegessen werden kann.

Weiterhin hat die DGE eine Übersicht der Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen erstellt.

## Übersicht: Lebensmittelqualitäten Mittagsverpflegung

	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
<b>Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die MITTAGSVERPFLEGUNG in der MISCHKOST für fünf Verpflegungstage</b>			
<b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b> <b>5 x (1 x täglich)</b> Vollkornprodukte, <i>Pseudogetreide</i> , Kartoffeln (roh oder vorgegart) <i>Parboiled</i> Reis oder Naturreis  davon: mind. 1 x Vollkornprodukte  max. 1 x <i>Kartoffelerzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Gemüse und Salat</b> <b>5 x (1 x täglich)</b> Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, <i>Salat</i>  davon: mind. 2 x als <i>Rohkost</i>  mind. 1 x Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Obst</b> <b>mind. 2 x</b> Obst (frisch oder tiefgekühlt) ohne Zucker und Süßungsmittel Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten  davon: mind. 1 x als <i>Stückobst</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Milch und Milchprodukte</b> <b>mind. 2 x, basierend auf den folgenden Qualitäten</b> Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % <i>Fett absolut</i> Speisequark: max. 5 % <i>Fett absolut</i> → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel Käse: max. 30 % <i>Fett absolut</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fleisch, Wurst, Fisch und Eier</b> <b>max. 1 x Fleisch / Wurstwaren</b> mageres Muskelfleisch  davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen  <b>1 x Fisch</b>  davon: mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Öle und Fette</b> <b>Rapsöl ist Standardfett</b> Raps-, Walnuss-, Lein-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Getränke</b> <b>Getränke sind jederzeit verfügbar</b> Wasser, Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Auf Basis einer Initiative aus der Selbstverwaltung soll es im Bereich Schule zukünftig neben dem Mittagsangebot auch zwingend ein Frühstücks- und Zwischenverpflegungsangebot geben. Dieses gibt es in den Schulen bereits weitestgehend, ist jedoch nicht einheitlich ausgestaltet. Aus Sicht der Stadt Neumünster leisten diese beiden Mahlzeiten einen wichtigen, ergänzenden Beitrag zur Nährstoffzufuhr und sollen daher bei dem Verpflegungsangebot am Ort Schule mitbedacht werden.

Mittags- sowie Frühstücks-/Zwischenverpflegungsangebote sollen weitgehend aufeinander abgestimmt sein. Auch hierzu hat die DGE eine Übersicht erstellt

Übersicht: Lebensmittelqualitäten Mittagsverpflegung

<b>Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung</b>	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px 5px; border-radius: 5px;">Planung</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px 5px; border-radius: 5px;">Einkauf</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px 5px; border-radius: 5px;">Zubereitung</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px 5px; border-radius: 5px;">Ausgabe</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 2px 5px; border-radius: 5px;">Entsorgung &amp; Reinigung</div> </div>			
<b>Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für FRÜHSTÜCK und ZWISCHENVERPFLEGUNG in der MISCHKOST für fünf Verpflegungstage</b>			
<b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b> <b>mind. 10 x (mind. 2 x täglich)</b> Vollkornprodukte, <i>Pseudogetreide</i> , Müsli ohne Zucker und Süßungsmittel davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Gemüse und Salat</b> <b>mind. 5 x (mind. 1 x täglich)</b> Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat davon: mind. 3 x als Rohkost	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Obst</b> <b>10 x (2 x täglich)</b> Obst (frisch oder tiefgekühlt) ohne Zucker und Süßungsmittel Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten davon: mind. 2 x als Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Milch und Milchprodukte</b> <b>mind. 10 x (mind. 2 x täglich), basierend auf den folgenden Qualitäten:</b> Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% <i>Fett absolut</i> Speisequark: max. 5% <i>Fett absolut</i> → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel Käse: max. 30% <i>Fett absolut</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fleisch, Wurst, Fisch und Eier</b> <b>max. 2 x Fleisch / Wurstwaren im Angebot</b> Fleisch und Wurstwaren als Belag: max. 20% Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Öle und Fette</b> <b>Rapsöl ist Standardfett</b> Raps-, Walnuss-, Lein-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Getränke</b> <b>Getränke sind jederzeit verfügbar</b> Wasser, Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bei der Definition der Qualitätsstandards sollen nachfolgend im Wesentlichen die Punkte

- Planung
- Einkauf
- Zubereitung
- Ausgabe
- Entsorgung und Reinigung

betrachtet werden.

In den folgenden Abschnitten werden die einzelnen Aspekte erläutert und der mögliche Soll- mit dem derzeitigen Ist-Zustand verglichen.

### **3.1 Planung**

#### Ist-Zustand Bereich der Schulen

Der Betreiber gewährleistet die Vorbestellung und Abrechnung der Mittagsverpflegung in einem Online-Verfahren und führt dieses eigenverantwortlich durch. Er gewährleistet die Bestellung und Änderung der Bestellungen sowie die Stornierung jeweils bis um 08.30 Uhr des Ausgabetales. Da der Betreiber für das Online-Verfahren verantwortlich ist, gibt es kein schuleinheitliches Bestellsystem.

Es sind täglich mindestens zwei Mittagessen zur Auswahl anzubieten, wobei ein Gericht vegetarisch sein muss (Vegetarisch: es dürfen weder Fleisch noch Fleischerzeugnisse noch Nebenprodukte oder tierische Fette, kein Geflügel, kein Fisch sowie keine Zusatzstoffe/Aromen auf dieser Basis enthalten sein). Zudem bestehen folgende Rahmenbedingungen:

- Obst ist täglich anzubieten;
- Rohkost ist täglich anzubieten;
- Alternativ: jede Mittagsmahlzeit enthält mind. eine frische Komponente Obst, Salat oder Gemüse;
- Parboiled Reis oder Naturreis ist zu verwenden;
- Jodsalz ist einzusetzen, Salz ist sparsam zu verwenden;
- Regionale und saisonale Produkte sowie Vollkornprodukte sind zu bevorzugen;
- frittierte Produkten dürfen an max. 1 Tag in der Woche eingesetzt werden;
- Es ist auf fettarme Zubereitung der Mahlzeiten zu achten;
- Fisch ist einmal wöchentlich anzubieten.

#### Ist-Zustand im Bereich der städtischen Kitas

Zur Vermeidung ernährungsphysiologischer und sensorischer Einbußen sind die Warmhalte- und Standzeiten des Essens so kurz wie möglich zu halten. Die Warmhalte- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt aus hygienischen Gründen mindestens 65° C im Kern.

Die Lager- und Transporttemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7° C. Mit zunehmender Warmhaltezeit gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen. Daher ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten. Die Warmhaltezeit sollten 90 Minuten nicht überschreiten. Unnötige Warmhaltezeiten sind ggf. durch chargenweise Produktion oder Regenerierung zu vermeiden. Eventuelle Abweichungen, besondere Zubereitungs- oder Lieferarten bzw. Lösungsmöglichkeiten zur Erfüllung dieser Anforderung sollten angegeben werden.

Ein Essensangebot für Kinder mit besonderen Einschränkungen (z.B. Glutenunverträglichkeit) ist erforderlich. Kinder bringen kein eigenes Essen mit in die Kita, so dass alle Kinder über die gelieferten Angebote versorgt werden können.

Der Bieter erstellt einen verbindlichen Speiseplan, der 4 Wochen im Voraus bekannt gegeben wird.

Die Speisen auf dem Speiseplan müssen eindeutig bezeichnet sein und es muss die Tierart genannt sein, von welcher das Fleisch stammt

Die gelieferten Speisen werden monatlich abgerechnet. Die Verarbeitung der Mittel aus Bildung und Teilhabe (kurz: BuT-Mittel) erfolgt im Fachdienst Frühkindliche Bildung und obliegt nicht dem Bieter.

Die Abbestellung von Essen muss bis 2 Tage vor Anlieferung der Essen möglich sein. Einzelne Kinder essen mehr als 10 Tage nicht mit, daher kann die Essensmenge pro Tag variieren, eine taggenaue Abbestellung in Sonderfällen (wie Pandemien, Epidemien, plötzlichen Erkrankungen wie Norovirus, Naturkatastrophen u. ä.) muss möglich sein.

#### Soll-Zustand DGE

Zur Vermeidung von Überproduktion und damit anfallender Speiseabfälle ist eine möglichst genaue Bestimmung der Anzahl der Essen und somit der Essensmenge notwendig. Hierfür eignet sich ein einheitliches Bestellsystem. Ein online-gestütztes Bestellsystem ermöglicht den Schüler/innen eine Vorbestellung des Essens und auch eine Abbestellung im möglichen Krankheitsfall. Die Anzahl der Essen und der Essensmenge lässt sich so genau kalkulieren. Bei der Planung muss auch die Qualität und die Häufigkeit der Lebensmittel berücksichtigt werden. Der Speiseplan sollte abwechslungsreich und nahrhaft gestaltet sein. Um Abwechslung zu schaffen, sollte der Menüzyklus mindestens 4 Wochen lang sein.

Wünschenswert ist auch eine Berücksichtigung saisonaler Gemüse – und Obstangebote aus der eigenen Region (Schleswig-Holstein). Dieses wirkt sich positiv auf die Umwelt aus, da längere Transportwege und Lagerzeiten vermieden werden können. Der Energieverbrauch kann so gesenkt werden und die einheimische Wirtschaft gefördert werden. Ein saisonales Angebot bietet den Schüler/innen einen jahreszeitlichen Überblick über die Produkte.

### **3.2 Einkauf**

#### Ist-Zustand insgesamt

Es gibt kaum Verpflichtungen für den Betreiber die geschilderten Aspekte umzusetzen bzw. einzuhalten. Vertraglich wird der Betreiber lediglich darauf hingewiesen, dass regionale und saisonale Produkte zu bevorzugen sind.

Außerdem soll der Betreiber eine hygienische und umweltfreundliche Verpackung der Speisen und Getränke sicherstellen. Wenn irgend möglich, sind Mehrwegverpackungen und insbesondere Großbehälter für den Mehrwegeinsatz zu verwenden.

#### Soll-Zustand DGE

Beim Einkauf sollte darauf geachtet werden, dass ökologisch erzeugte Lebensmittel eingesetzt werden. Diese enthalten weniger Schadstoffe und Rückstände als herkömmliche Produkte. Im Bereich des Umwelt- und Ressourcenschutzes hat der ökologische Anbau gegenüber dem konventionellen Anbau Vorteile (bspw. Verzicht auf chemische Düngemittel).

Es sollten außerdem Produkte aus fairem Handel verwendet werden. Das leistet einen Beitrag dazu, Menschen in den Erzeugerländern ein gerechtes Einkommen zu ermöglichen. Fleisch und Fisch sollte aus artgerechter Haltung stammen.

Um bei der Reduzierung von Verpackungsmüll mitzuwirken, sollte der Kauf in Einwegverpackungen vermieden werden. Vielmehr sollten Mehrwegpackungen zum Einsatz kommen.

### **3.3 Zubereitung**

#### Ist-Zustand im Bereich der Schulen

Das Essen muss nach den neuesten ernährungsphysiologischen Standards zubereitet und hinsichtlich der Mengen, Kalorien und Nährwerte der Portionen altersentsprechend sein. Die Gerichte sind geschmacklich auf den vorgesehenen Personenkreis (Jugendliche) abzustimmen. Die Menükomponenten der angebotenen Mittagessen sind bei Verfügbarkeit übergreifend wählbar.

Es dürfen kein Alkohol und keine Aromastoffe, die mit Alkohol hergestellt sind, verwendet werden. Auf Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe sowie synthetische Konservierungsstoffe soll verzichtet werden.

Neben der ernährungsphysiologischen und hygienischen Qualität muss auch eine angemessene sensorische Qualität gegeben sein. Das natürliche Aussehen sowie die arttypische Farbe der Speisen müssen gegeben sein.

Zur Vermeidung ernährungsphysiologischer und sensorischer Einbußen sind die Warmhalte- und Standzeiten des Essens so kurz wie möglich zu halten. Die Warmhalte- und Transporttemperatur von warmen Speisen beträgt aus hygienischen Gründen mindestens 65° C im Kern. Die Lager- und Transporttemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7° C. Mit zunehmender Warmhaltezeit gehen Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren, außerdem kommt es zu sensorischen Einbußen. Daher ist die Warmhaltezeit so kurz wie möglich zu halten. Die Warmhaltezeit sollte 3 Stunden nicht überschreiten.

#### Ist-Zustand im Bereich der städtischen Kitas

Für den Bereich der Kitas sind die unterschiedlichen Zielgruppen der Kinder zu berücksichtigen. Die Zubereitung der Speisen muss auf Kinder unter drei Jahren, insbesondere auf die Verwendung von Gewürzen abgestimmt sein. Gleichzeitig betreiben vier Kindertageseinrichtungen einen Hort, in dem 6-14 -jährige Kinder betreut werden.

#### Soll-Zustand DGE

Die Art der Zubereitung und die anschließende Warmhaltezeit beeinflusst die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der Speisen. Die Warmhaltetemperatur erhitzter Speisen beträgt mindestens 65 Grad Celsius, um die Speisen vor Verderben zu schützen und das Risiko von Lebensmittelinfektionen zu senken. Die Temperatur gilt für die Lagerung, genauso wie für den Transport und die Ausgabe. Da mit zunehmender Warmhaltezeit Vitamine verloren gehen und sich das Aussehen verändert, sollte die Warmhaltezeit möglichst kurz sein. Zwischen Beendigung des Garprozesses und Abgabe der Speise sollten nicht mehr als 90 Minuten liegen. Außerdem lässt sich durch kurze Warmhaltezeiten Energie einsparen.

Da auch Kaltspeisen wie Salat oder Desserts leicht verderben können, sollten diese Speisen eine Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von maximal 7 Grad Celsius haben.

Bei der Zubereitung der Speisen sollte darauf geachtet werden, Zucker sparsam zu verwenden. Auch der Einsatz von Salz soll sparsam erfolgen, Vorzugsweise ist Jodsalz zu verwenden.

Fette und fettreiche Lebensmittel sollten nur in moderater Menge ausgegeben werden. Außerdem sollten möglichst hochwertige pflanzliche Öle eingesetzt werden.

Kräuter und Gewürze sollen vielfältig eingesetzt werden.

### **3.4 Ausgabe**

#### Ist-Zustand im Bereich der Schulen

Der Betreiber stellt den Mensabetrieb für die Schule auf eigene Rechnung sicher und hält das dafür notwendige und qualifizierte Personal vor. Die Qualifikation des Personals ist zu gewährleisten bzw. ständig zu überprüfen.

Der Betreiber hat dafür Sorge zu tragen, dass immer ausreichend Personal zur Ausgabe der Mittagsversorgung sowie für den Pausen- und Freistundenverkauf anwesend ist, sodass den Schülern/Schülerinnen, Lehrkräften und sonstigen Gästen keine längeren Wartezeiten entstehen.

Bei der Wahl des Personals besteht seitens der Stadtverwaltung keine Entscheidungsbefugnis. Die Personalangelegenheit obliegt dem Betreiber.

#### Ist-Zustand im Bereich der städtischen Kitas

Die Ausgabe der Speisen erfolgt in den Kitas durch eigenes Personal. Aufgrund erheblicher Anforderungen des Landesjugendamtes an Betretungsverboten für fremdes Personal und separate Zugänge für Caterer ohne jeden Kontakt zu Kindern, wird an dem Konzept der Ausgabe des Essens durch eigene geschulte Kräfte festgehalten. Es ist eine laufende Qualifizierung des Personals hinsichtlich möglicher Allergien und Unverträglichkeiten sicherzustellen.

#### Soll-Zustand DGE

Die Ausgabe ist die Schnittstelle zwischen der Küche und den Abnehmer/innen des Essens. Das Ausgabepersonal sollte über die Details des Speiseangebotes informiert sein und speziell im Hinblick auf Allergene und Intoleranzen Auskunft geben.

Können Wünsche zu Portionsgrößen geäußert werden, wirkt sich dies positiv auf die Speiserückläufe aus. Auch ein allgemeines Feedback zur Verpflegung kann das Angebot verbessern und die Akzeptanz an der Mittagsverpflegung steigern.

Eine attraktive Präsentation der Speisen, Sauberkeit sowie ein freundliches Auftreten der Ausgabekraft sorgen zusätzlich für Wohlbefinden.

Voraussetzung für den Einsatz des Ausgabepersonals in der Schulmensa ist eine Schulung zum Thema Lebensmittelhygiene und eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz.

### **3.5 Entsorgung und Reinigung**

#### Ist-Zustand insgesamt

Der Betreiber hat auf seine Kosten die für den Mensabetrieb erforderlichen behördlichen Genehmigungen einzuholen sowie die Bestimmungen des Gewerbe- und Lebensmittelrechts und geltende Hygienevorschriften zu beachten und einzuhalten. Ferner hat er eine Betriebs- bzw. Berufshaftpflichtversicherung abzuschließen. Die entsprechenden Genehmigungen und Nachweise sind der Stadt auf Verlangen vorzulegen.

Die Reinigung der ihm überlassenen Räumlichkeiten und der überlassenen Einrichtungsgegenstände inkl. des zu Verfügung gestellten Geschirrs ist Sache des Betreibers.

Dieser verpflichtet sich außerdem, Verunreinigungen in der Mensa zu beseitigen (Grobreinigung), soweit diese durch den Verkauf von Speisen und Getränken im Rahmen der Bewirtschaftung der Mensa entstanden sind (Verpackungen, Speisereste, usw.).

Die Müllentsorgung hat seitens des Betreibers ordnungsgemäß in die dafür zur Verfügung gestellten Müllbehälter zu erfolgen. Zudem hat sie gesondert zu erfolgen und ist Sache des Betreibers.

#### Soll-Zustand DGE

Speiserückläufe aus der Ausgabe müssen entsorgt werden. Die Bemessung der rückläufigen Speisen kann im Hinblick auf Portionsgröße und Akzeptanz bei den Abnehmer/innen des Essens aufschlussreich sein. Eine gute Kommunikation zwischen der Ausgabe und den Abnehmer/innen des Essens ist hier von großer Bedeutung. Nur so lässt sich feststellen, ob die Portionsgröße angemessen ist, das Essen geschmeckt hat oder aber auch die Zeit zum Einnehmen der Speisen ausreichend war.

Aus organischen Abfällen und Speiseresten lassen sich in Biogasanlagen Wärme und Strom produzieren. Die Abholung und Verwertung dieser Reste muss von Fachfirmen erfolgen.

Bei der Reinigung des Ausgabe- und Küchenbereichs muss ein Reinigungsplan vorliegen. Es sind bei der Reinigung umweltverträgliche Reinigungsmittel zu bevorzugen. Neben den Inhaltsstoffen spielt auch die Menge eine wichtige Rolle. Es sollten Dosierhilfen eingesetzt werden, damit nicht mehr als notwendig verbraucht wird.

Die Grundsätze des „Hazard Analysis and Critical Control“ Konzeptes (HACCP-Konzept) sind einzuhalten.

## **4. Zielsetzungen**

### **4.1 Grundsätzliches**

Um eine verlässliche und die ernährungsphysiologischen berücksichtigende Mittagsverpflegung im Bereich der allgemein bildenden Schulen und der städtischen Kitas sicherzustellen, ist es notwendig, einheitliche Qualitätsstandards zu sowie ein weitestgehend einheitliches Preisgefüge zu erreichen. Hierzu sollen die in diesem Konzept definierten DGE-konformen Standards leitend sein. Beabsichtigt ist, die Qualitätsstandards an den Schulstandorten schrittweise an die Regelungen dieses Konzeptes anzupassen.

Dabei spielt auch ein pädagogischer Einfluss bei der Befassung mit dem Thema „Gesunde Ernährung“ eine wesentliche Rolle.

Zur Zielerreichung sind dabei kurzfristig angelegte Maßnahmen zur Sicherstellung der Mittagsverpflegung sowie mittel- bis langfristig angelegte Maßnahmen zur Sicherstellung, aber auch für die perspektivische Weiterentwicklung der Mittagsverpflegung zu definieren.

### **4.2 Mittel- bis langfristiges Ziel**

Mittel- bis langfristiges Ziel ist es, eine Sicherstellung und eine qualitative Weiterentwicklung der Mittagsverpflegung in den Kitas und Schulen der Stadt (durch einheitlich definierte und gelebte Qualitätsstandards) sowie die Gewährleistung eines weitgehend einheitlichen und bezahlbaren Preisgefüges nachhaltig zu erreichen. Dafür ist es notwendig, die Planungen für die Errichtung einer zentralen Großküche zügig und mithilfe weitergehender Abstimmungen und Gespräche voranzureiben.

Ziel ist es, zum Beginn des Rechtsanspruches auf Ganztagsbetreuung für Grundschulkindern (d.h. im Jahr 2026) eine zentrale Versorgungsstruktur - dann aber gemeinsam für den Bereich der Schulen und der Kitas - aufzubauen und in die Praxis zu überführen.

Hierzu hat die Ratsversammlung am 13.09.2022 zur Vorlage 1065/2018/DS folgenden Beschluss gefasst:

*„Die Verwaltung wird beauftragt, die Planungen für ein perspektivisch zentrales Catering-Angebot zur Sicherstellung der Mittagsverpflegung an den allgemein bildenden Schulen und den Kindertagesstätten in Neumünster - unter Beachtung der noch zu definierenden Qualitätsstandards aus dem dazugehörigen Rahmenkonzept - voranzutreiben.“*

Die Errichtung einer zentralen Versorgungsstruktur hat insbesondere folgende Vorteile gegenüber der individuellen/dezentralen Mittagsversorgung:

1. Herstellung von Einheitlichkeit durch Zentralisierung, bei
  - Qualitätsstandards;
  - Verfahrensabläufen und rechtlichen Vereinbarungen;
  - Wirtschaftlichkeits- und damit Attraktivitätsaspekt bei dem möglichen zentralen Caterer;

- Sicherstellung kurzer Transport- und Kommunikationswege zwischen Schulträger, Kita-Bereich und dem zentralen Caterer;
  - Erweiterte Möglichkeit der Einflussnahme durch die Stadt bei einem zentralen Caterer;
2. Möglicherweise Schaffung von Anreizen zu pädagogischen Maßnahmen zum Thema „Mittagsverpflegung“ in den Kindertagesstätten und den Schulen (Stichwort: „Gläserne Küche“, AGs oder Schulprojekte zum Thema „gesunde Ernährung“/„Nachhaltigkeit“ u.ä.).

Dieses mittel- bis langfristige Ziel hilft dem Schulträger zudem bei der Ausgestaltung des Rechtsanspruches auf Ganztagsbetreuung für den Grundschulbereich, da für diese Schulen ohnehin das (bereits bestehende) Verpflegungsangebot aufgestockt werden muss.

In Bezug auf den benannten Rechtsanspruch bedeutet das folgendes:

Für den Bereich der Stadt Neumünster wird für die Ganztagsbetreuung eine Versorgungsquote von 85 % der Schülerschaft im Schuljahr 2029/2030 angenommen, die im Mittel von anfangs 70% für das Schuljahr 2026/2027 um jährlich 5% ansteigen wird, sodass beginnend mit dem Schuljahr 2029/2030 eine Versorgungsquote von 85% sicherzustellen wäre (siehe Drucksache Nr.: 0369/2018/DS; hier Pkt. 10.3 des von der RV am 03.09.2019 beschlossenen Rahmenkonzeptes zur Schulkindebetreuung in Neumünster)“ und damit ohnehin einer Ausweitung des Verpflegungsangebotes bedarf.

Diese Situation könnte durch die Errichtung einer zentralen Versorgungsstruktur effizient und sachgerecht gelöst werden.

Langfristiges Ziel ist es, durch die kluge Verzahnung eines qualitativ hochwertigen Versorgungsangebotes, mit den Vorteilen einer zentralen Versorgungsstruktur und der Berücksichtigung von pädagogischen Einflüssen ein Leuchtturmprojekt zum Thema „Gesunde Ernährung in Schule und Kita“ in Schleswig-Holstein zu werden.

Außerdem wird die Verwaltung darauf hinwirken, dass die Kosten für die Mittagsverpflegung durch die effiziente Nutzung von Synergien bei der Herstellung und bei der Ausgabe des Essens sowie in Fragen der Logistik auf ein Minimum reduziert werden und damit zu einer Preissicherung in einem (weiterhin) bezahlbaren Rahmen für die/den Endverbraucher/in beigetragen wird.

Zusätzlich ist beabsichtigt, auch die direkten Umlandgemeinden in die Überlegungen und die Zielerreichung mit einzubeziehen, da auch hier ggf. Synergien (Nutzung der zentralen Versorgungsstruktur einerseits und damit Erhöhung der Abnahmezahlen andererseits) sinnvoll genutzt werden können.

### **4.3 kurzfristiges Ziel**

Bis zur Erreichung des mittel- bis langfristigen Ziels ist es jedoch unter den gegebenen Umständen weiterhin unerlässlich, geeignete Mittel zur Aufrechterhaltung des Schulcaterings zu ergreifen. Daher ist es auch über das abgelaufene Schuljahr hinaus notwendig, die Gewährung des bisherigen Personalkostenzuschuss an die Schulcaterer (siehe Punkt 1.3 - Bereich Schule) fortzuführen, um insbesondere die anhaltende wirtschaftliche Lage der einzelnen Caterer abzumildern.

Hierzu bedarf es einer gesonderten Beschlussvorlage für die politischen Gremien, die zeitnah zur Beratung und Beschlussfassung eingebracht wird.

Das bisherige System des Caterings im Bereich der Kitas wird beibehalten. Die Nutzen- und Kostenbeitragsatzung wird im kommenden Jahr hinsichtlich der Gebühren für die Mittagsverpflegung angepasst. Kosten, die diesen Beitrag übersteigen, übernimmt weiterhin die Standortkommune.

#### **4.4 Pädagogischer Einfluss**

Als Bestandteil des Bildungskonzeptes bietet ein pädagogisches Verpflegungskonzept zahlreiche Verbindungen zur frühkindlichen und schulischen Bildung.

Kinder aus Kitas und Schüler/innen profitieren von einem ergänzenden, pädagogischen Bildungsangebot rund um die Themen Lebensmittel und Ernährung.

In einer Zeit, in der Tiefkühlkost, Konserven und Fertiggerichte (aus der Mikrowelle) die Ernährung in vielen Familien prägen und häufig das Abendessen vor dem Fernseher eingenommen wird, kann das gemeinsame Essen in Kita und Schule einen Gegenpol bilden. Das gemeinschaftliche Einnehmen von Mahlzeiten mit interessanten Tischgesprächen sind mittlerweile zur Ausnahme geworden.

Das gemeinsame Essen stellt eine wichtige soziale Komponente da. Es werden Regeln gelernt, es gibt Gespräche über das Essen und schließlich werden persönliche Kompetenzen (bspw. Interaktion) gefördert.

In der Schule und den Kitas können zudem zukünftig die Herkunft, die Zubereitung und der Umgang mit Lebensmitteln sowie gesunder Ernährung Bestandteil von Projektarbeit sein. In einer „Lernwerkstatt“ können Kinder bzw. Schüler/innen den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln gemeinsam lernen und eigene Kocherfahrungen machen. Dies in das Bildungsprogramm von Kita und Schule aufzunehmen, ist aufgrund der stets anwachsenden Betreuungszeiten in Kita und Schule notwendig. Schließlich bleibt infolge der Dynamisierung des individuellen Alltags von Kinder bzw. Schüler/innen und der Familie häufig kaum Zeit, um gemeinsame Kocherfahrungen zu sammeln.

Die zukünftige regionale Lösung sollte demnach neben der reinen Essenzubereitung und Auslieferung auch eine pädagogische Bildungskomponente für Kinder bzw. Schüler/innen und ihre Eltern vorhalten.

##### Angebot eines „Selbsterlebnisses“

In Arbeitsgruppen oder kleinen Projekten können Kinder bzw. Schüler/innen vor Ort bspw. in Lernküchen erleben, wie das Mittagessen, ein Imbiss oder Backwaren aus "natürlichen" Lebensmitteln hergestellt werden. Sie können an der Zubereitung mitwirken und so die Prozesse der Verarbeitung der Lebensmittel, des Kochens und Backens kennen lernen.

Darüber hinaus sind beim eigenem Koch- und Backerlebnis folgende Wirkungen zu berücksichtigen:

- Kinder bzw. Schüler/innen denken sich etwas aktiv aus und besprechen miteinander das Erlebnis (Vorfreude, Fantasie);
- lernen, was möglich ist, was nicht;
- Bezug zur Nahrung herstellen (Information und Wissen darüber, woher die Nahrung kommt);
- Kompetenzerlernung in Bezug auf Planung und Einkauf (Nahrungsmittel kennen lernen, mit Geld umgehen können);
- Informationen über Produkte sammeln, Kochanweisungen auf Packung lesen (Sprache);
- die Küche und alles, was sie beinhaltet, kennen lernen;
- alles vorbereiten - Geräte zurechtlegen (Sorgfalt, Planung, Vorausdenken);
- Hände gebrauchen lernen;
- Kochvorgänge beobachten und begreifen (Physik, Chemie);
- „warten können“ - Geduld haben;
- Dekoration, Tisch decken (Esskultur, Gemeinschaft, Kreativität);
- Genuss des Essens (Lebensfreude, Sinneserfahrung, positive Gefühle).

Kinder können mit Freude entdecken, wie verschiedene Lebensmittel aussehen, riechen und sich im Mund anfühlen.

Jedes Kind ist anders (d.h. die einen probieren alles aus, die anderen sind eher wählerisch), das gilt auch fürs Essen und Trinken. Sie erleben Geborgenheit und Teamgeist, dürfen gestalterisch aktiv sein, trainieren ihre Feinmotorik, erfahren Stolz und Verantwortungsgefühl. Pädagogische Ziele wie Kreativität und Selbständigkeit werden beim Kochen Backen mit Kindern also gleich nebenbei mehrfach erfüllt.

#### Beratungsangebote für Eltern

Die Anzahl der Kinder, die von Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien betroffen sind, steigt stetig an. Hier können Informationsangebote an bspw. Elternabenden in Schule oder Kitas Aufklärungsarbeit leisten, um Eltern für das Essensangebot zu Hause sensibilisieren. Ebenso ist das Thema gesunde Ernährung in vielen Familien noch nicht immer präsent. Das zeigen auch die Pandemiefolgen, die sich dadurch auszeichnet, dass zunehmend mangelnde Bewegung zusammen mit einem gleichzeitig unregelmäßigem Essenskonsum festzustellen sind. Hier sollte eine gesunde Ernährung - verbunden mit einem Bildungsangebot an die Familien - eine wirksame Maßnahme sein, um dieser Entwicklung entgegenzutreten zu können.

#### Forschungs- und Berufsinformationsangebote für Schüler/innen

Zusätzlich können Schüler/innen (insbesondere für den weiterführenden Bereich) auch im Rahmen der Berufsinformation für Ausbildungen/Studiengänge/Berufe in den Bereichen Lebensmitteltechnik, Ernährung, Gastronomie o.ä. sensibilisiert werden. Hierzu sind Kooperationen zwischen einem Caterer und Schulen denkbar, die nicht nur eine informatorische Komponente abdecken („Wie sieht Essen aus, wie fühlt es sich an?“), sondern ggf. auch in Bereiche der Lebensmittelforschung, des Qualitätsmanagements o.ä. gehen und daher auch eine wissenschaftliche Komponente beinhalten.

Zusammengefasst können folgende, unter einem pädagogischen Ansatz stehende Maßnahmen bei der nachhaltigen Sensibilisierung für die Thematik beispielhaft dienlich sein:

- a) Schaffung von Schulprojekten zum Thema „Gesunde Ernährung“, „Nachhaltigkeit“ oder „Ernährung und Bewegung“
- b) Einführung von Schul-AGs zum Thema in Zusammenarbeit mit den Trägern des Ganztagsangebotes;
- c) Fachtage zur Thematik in Schule und Kitas
- d) „Gläserne Küche“ für Kinder bzw. Schüler/innen mit dem Ziel des „Selbsterlebnisses“ in Bezug auf die Herstellung von Mittagessen;
- e) „Lehr- und Entwicklungsküchen“ für die praktische Arbeit;
- f) Beratungsangebote für Schüler/innen und Eltern;
- g) Kooperationen mit Schulen in Bezug auf Forschungsprojekte (d.h. auch wissenschaftliche Betrachtung der Lebensmittelherstellung und -qualität).

## **4.5 Fördermittel**

Die Stadt wirkt zukünftig zur praktischen Umsetzung und zur qualitativen Weiterentwicklung der Versorgung darauf hin, dass vorhandene und sachgerechte Förderprogramme, die der Erreichung der definierten Qualitätsstandards sowie der Zielsetzungen aus diesem Konzept dienlich sind, durch die Stadt (als Schulträger bzw. Träger der städtischen Kitas) sowie auch durch die Schulen selbst genutzt und beantragt werden. Dies betrifft auch mögliche Kooperationsmodelle oder Projekte.

Für Schulen wird hierfür zudem ein Beratungs- und Unterstützungsangebot für diejenigen Projekte/Förderungen gewährleisten, die speziell für die Schulen vorgesehen sind.

Mögliche Förderungen können bspw. sein:

- a) Aufbau eines Schülerforschungszentrums zur Thematik (Förderprogramm des Landes Schleswig-Holstein);
- b) EU-Schulprogramm „Obst, Gemüse und Milch“

- c) BNE Projekte Schule - Schulen gegen den Hunger;
- d) Nachhaltigkeitsförderung des Landes Schleswig-Holstein.

## **5. Evaluation und Fortschreibung des Konzeptes**

Eine Bewertung des Verpflegungssystems sollte kurz vor Beendigung der ersten Vertragslaufzeit erfolgen.

Die bis dahin gesammelten Erfahrungen bilden die Grundlage für eine erneute strategische Analyse der gesamten Verpflegungssituation, insbesondere mit Blick auf die Qualität des Essens und die Akzeptanz in der Schule und den Kitas.

Die gemeinschaftliche prozessorientierte Qualitätsentwicklung durch die Stakeholder (Verwaltung, Schulleitungen, Kita-Leitungen, Mensaausschüsse der Schulen, Schüler/innen, Kinder und Eltern) kann so wiederholt durchlaufen werden.

Es ist beabsichtigt, das Ergebnis der ersten nachfolgenden Evaluation in eine Fortschreibung dieses Konzeptes einfließen zu lassen und so auch weiterhin transparent Qualitätsstandards (weiter) zu entwickeln.

## **6. Qualitätsmanagement**

Für eine unterjährige Überwachung und Sicherstellung der Qualität (d.h. kurzfristige Möglichkeit der Reaktion auf Defizite z.B.) ist es notwendig, ein „Qualitätsmanagement“ zu installieren. Dazu wird darauf hingewirkt, dass an jeder Schule ein Mensaausschuss besteht bzw. partizipative Strukturen im Schul- und Kitabereich eingeführt werden, um mögliche Bedarfe rechtzeitig zu erkennen und einer Änderung partizipativ zu begegnen. Zudem wird ein Qualitätsmanagement durch ein geeignetes Format verwaltungsintern, aber auch im Verhältnis (Schul-)Träger und Schule/Einrichtung selbst eingeführt.

## **7. Zusammenfassung**

Mit dem vorliegenden Rahmenkonzept zu den Qualitätsstandards bei der Mittagsverpflegung an den allgemein bildenden Schulen und den Kindertagesstätten in Neumünster ist es gelungen, einheitliche Qualitätsstandards auf Basis der DGE-Standards zu entwickeln, die fortan - schrittweise eingeführt - leitend sein soll für die Weiterentwicklung der Mittagsversorgung in den Bereichen Schule und Kita. Hierzu wurden Ziele definiert und mit möglichen, konkreten Maßnahmen zur praktischen Umsetzung ausformuliert.

Dabei ist vorrangiges Ziel, eine zentrale Versorgungsstruktur - unter Berücksichtigung der Qualitätsstandards aus diesem Konzept - zu schaffen, die im Ergebnis einen Mehrwert für die nachhaltige Sicherstellung des Verpflegungsangebotes in der Stadt hat.

Der zusätzlich sinnvolle Aspekt der Verzahnung von einheitlichen Qualitätsstandards und einer zentralen Versorgungsstruktur mit den pädagogischen Einflüssen aus den Schulen und den Kitas der Stadt stellt nicht nur einen pädagogischen Mehrwert für die mit dieser Thematik befassten Akteure, insbesondere aber für die Kinder bzw. Schüler/innen und Eltern, dar. Mit ihr kann in Neumünster auch ein Leuchtturmprojekt entstehen, welches sich schwerpunktmäßig mit der Thematik „Gesunde Ernährung in Schule und Kita“ befasst und dabei einmalig im Land Schleswig-Holstein ist.

Hierfür steht das Konzept und wird für die weitere Ausgestaltung des Weiterentwicklungsprozesses die Grundlage des Handelns bilden.