



Stiftung  
Katholische  
Freie Schule  
der Diözese  
Rottenburg-Stuttgart

## **„Große Mensa, gutes Essen - gemeinsam auf dem Weg“**

Leitlinien Schulverpflegung, die Philosophie einer guten  
Verpflegung in den katholischen Schulen in der Stiftung  
Katholische Freie Schule der Diözese Rottenburg-Stuttgart

# Inhaltsverzeichnis

<b>Große Mensa, gutes Essen - gemeinsam auf dem Weg</b>	3
<b>Qualität</b>	4
Saisonalität, Flexibilität, Regionalität, Frische, Präsentation, Einhaltung Standards DGE, Lieferantenauswahl, Hygiene, Personalqualifikation, Werbung, Produktion vor Ort, Geschmack und Fitness	
<b>Nachhaltigkeit</b>	5
Regionalität, Bio, Vegetarisch, Speiserestemanagement, Müllvermeidung, Zertifizierungen, Management, Moderne Technik, Energieeinsatz, Tierwohl, Standortsicherung, Reinigungsmittleinsatz	
<b>Akzeptanz</b>	7
Marketing, Werbung, Präsentation, Atmosphäre in der Mensa, Aktionen, Tag der Schulpflegung, Probieraktionen, Trends, Mensaausschuß, Transparenz, Freundlichkeit, Name, Zertifizierung, Müllvermeidung	
<b>Vernetzung</b>	8
schulintern: Kolleginnen und Kollegen, Mensaausschuß; extern: Werbung, Dachorganisationen, Ministerium LR, DGE	
<b>Personal</b>	9
Kommunikation, Umgang, Fortbildung, Qualifikation, Personalentwicklung, Arbeitsklima, Eigeninitiative, Arbeitsschutz, Prävention, Standortsicherung	
<b>Finanzen</b>	10
Budget, Abgabepreis, klare Essenszahlen, Einkaufsgemeinschaft, Umgang mit Lebensmitteln, Speisereste, Arbeits- und Personalplanung, Werbung, Energieeinsatz, Müllvermeidung, nicht gewinnorientiert	

# „Große Mensa, gutes Essen - gemeinsam auf dem Weg“

Leitlinien Schulverpflegung, die Philosophie einer guten Verpflegung in den Schulen unter dem Dach der Stiftung Katholische Freie Schule der Diözese Rottenburg-Stuttgart

In Marchtaler-Plan-Schulen nimmt das Mittagessen einen zentralen Stellenwert ein. Die Tischgemeinschaft stärkt soziale Kompetenzen, bietet Partizipationsmöglichkeiten und bereitet die Basis für Unterricht und Angebote am Nachmittag.<sup>1</sup>

Gemäß den Leitlinien für die Entwicklung und Profilierung der katholischen freien Schulen beachten die Schulküchen die Grundsätze der Nachhaltigkeit. Wir wollen im Rahmen unserer Möglichkeiten verantwortungsvoll agieren, wissenschaftliche Erkenntnisse beachten, für einen guten Geschmack und Akzeptanz Sorge tragen und das Budget im Auge behalten.

Mit den vorliegenden Leitlinien möchten wir Eltern und Partnern Orientierung und Einblick in unsere Arbeitsorganisation und unser Qualitätsverständnis geben.



*Olaf Czochara, Küchenleitung Albertus-Magnus-Gymnasium, Stuttgart  
Edgar Engst, Küchenleitung Bischof-Sproll-Bildungszentrum, Biberach  
Peter Gulde, Küchenleitung Maximilian-Kolbe Schule, Rottweil  
Nikolaus Klappenberger, Küchenleitung Bodensee-Schule St. Martin, Friedrichshafen  
Frank Menna, Küchenleitung Bildungszentrum St. Konrad, Ravensburg  
Verena Ehrenfried-Beck, Stabsstelle Schulmensen, Bischöfliches Stiftungsschulam, Rottenburg*

<sup>1</sup> s. dazu: Erläuterungen zum Gestaltungselement „Mittagessen“ in: Marchtaler Plan Grundlagen (2018) S. 62 ff

# Qualität

Die Qualität des Mittagessens ist uns wichtig. Wir orientieren uns bei der Speiseplangestaltung deshalb an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Wir achten beim Einkauf auf die Qualität der Roh-Produkte, einen niedrigen Anteil von Convenience-Produkten und verwenden auch Bioprodukte mit einem angestrebten Anteil von mind. 15 %.

Ein saisonales Angebot mit frischen Produkten stellt einen hohen Nährstoffgehalt sicher und gewährleistet Geschmacksvielfalt. Wir reagieren auf Wünsche der Essensgäste, z.B. durch regionale Spezialitäten im Speiseplan und bieten vielfältige Aktionen an (u.a. am Tag der Schulverpflegung).

Die dokumentierte Einhaltung der Hygienevorschriften und der hohe Anteil an Eigenproduktion vor Ort durch unser qualifiziertes Personal garantieren hohe Produktsicherheit und Nährstoffdichte sowie ein vielfältiges Geschmackserlebnis.

Der Speiseplan kann auf den Websites unserer Schulen schnell gefunden werden. Zertifizierungen (DGE, Bio) weisen unsere Tischgäste auf die geprüfte Qualität hin. (Bsp.: Maximilian-Kolbe-Schule Rottweil, 2017, DGE und Bio).



*Mensa Maximilian-Kolbe Schule, Projekt Machs Mahl 2017*

# Nachhaltigkeit

Mit der Auswahl der Produkte und durch unsere Arbeitsweisen in den Schulküchen übernehmen wir Verantwortung für Natur und Umwelt, ebenso wie für die Erzeugerländer unserer Lebensmittel. Wir gehen achtsam mit Lebensmitteln um, indem wir

- korrekte Essenszahlen für die einzelnen Essenstage gemeldet bekommen.
- Bioprodukten beim Einkauf den Vorzug geben - soweit es finanziell abbildbar ist.
- zur Verbesserung der Energiebilanz auf Regionalität und Saisonalität achten.
- zur Verbesserung des Tierwohls auf eine akzeptanzsteigernde hohe Vielfalt und Qualität von vegetarischen Alternativgerichten Wert legen.
- beim Ersatz von Küchentechnik den Energiebedarf beachten.
- nur in die Ausgabe stellen, was sicher abgerufen wird.
- das Essen individuell ausgeben.
- soweit möglich Salat- und Nachschlagbuffets anbieten.
- die Weiterverwendung noch nicht in der Ausgabe befindlicher Überproduktion prüfen.
- die Lagerhaltung gut strukturieren.
- durch sichtbare Speiserestetonnen die Menge der Speisereste bewusst machen.
- bei der Reinigung den Reinigungsmiteinsatz im Rahmen der notwendigen Hygienesicherheit bewusst handhaben.

Durch Aktionen kann ein Bewusstsein für den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln bei allen Beteiligten geschaffen werden.

(Bsp.: „Zu gut für die Tonne“ 2017 und „Nachhaltigkeit“ 2018, Bodenseeschule Friedrichshafen)

## **Auszug: ZU GUT FÜR DIE TONNE!**

Bildungszentrum Bodenseeschule St. Martin Friedrichshafen

- Wir informieren uns vor „dem Essen gehen“ über den Speiseplan, den jeder Klassenlehrer bekommt, was es zum Mittagessen gibt.
- Wir überlegen uns vor „dem Essen gehen“, wie viel Appetit und Hunger haben wir. Welche Speisen sind meine Favoriten?
- Wir teilen dem Speisen-Ausgabeteam deutlich mit, wie viel und was wir essen möchten.  
Es ist immer möglich, sich eine kleine Portion geben zu lassen. Am Nachhol-Schalter kann gerne, auch öfters „nachgeholt“ werden.
- Obst mit kleinen Macken schmecken nicht schlechter als ihre tadellosen Verwandten.  
Wir bringen freitags, nicht verbrauchtes Schulobst in die Küche zum Kühlen zurück.
- Euer mitgebrachtes Pausenvesper haben die Eltern mit Liebe für Euch zubereitet, achtet das und verzehrt es. Wenn Ihr keinen Appetit darauf habt, bietet es einem Mitschüler an oder nehmt es wieder mit nach Hause, man kann es auch noch am Abend essen.

# Akzeptanz

Neben der Qualität des Speisenangebots ist für uns eine hohe Akzeptanz des Angebots in der Schulgemeinschaft wichtig. Dafür schaffen wir die Voraussetzungen, indem wir

- alle Essensgäste als unsere Kunden in unserem Schulrestaurant betrachten und auch so behandeln.
- das Angebot ansprechend positionieren und gestalten, sodass die Essensgäste angesprochen und auf vitaminhaltige und gesunde Produkte aufmerksam gemacht werden.
- am Mensaausschuss teilnehmen und allen teilnehmenden Vertreterinnen und Vertretern der Schulgemeinschaft transparent Einblick in die Abläufe und Rahmenbedingungen der Schulküche geben, sowie eine gute Kommunikation fördern.
- Trends, Fragen und Vorschläge ernst nehmen und so eine Mitgestaltung am Speiseplan ermöglichen, Umsetzungsmöglichkeiten prüfen und wertschätzend Rückmeldung geben.
- eine gute Öffentlichkeitsarbeit unterstützen (Präsentation auf der Homepage, Teilnahme an Aktionen und Veranstaltungen).
- die Schulgemeinschaft in Maßnahmen einbinden, die aktuelles öffentliches Interesse wecken, wie
  - a) Messung der Lebensmittelreste zur Vermeidung von Müll,
  - b) weniger Fleisch auf dem Speiseplan zur Förderung des Tierwohls,
  - c) Einkauf bei regionalen Lieferanten zur Vermeidung von Transportenergie,
  - d) Saisonalität für mehr Frische, Verringerung der Lagerenergie und höherem Vitamingehalt,
  - e) mehr Bio-Lebensmittel zur Reduzierung des Pestizidgehalts usw.
- die Mensa für die jeweils neuen Klassen mit Führungen erlebbar machen.
- Probieraktionen durchführen.
- Eltern die Teilnahme am Essen ermöglichen.

# Vernetzung

## **... mit unserer/unseren Schule(n)**

Wir sind Teil der Schulgemeinschaft an unserem Standort und unterstützen Aktionen, Veranstaltungen und Feste im Schuljahresablauf.

Die Ernährungsbildung in der Kita bzw. der Schule begleiten wir mit unserem Wissen und eventuellen Praktika entsprechend unserer Möglichkeiten und unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften.

Für gute Abläufe und bessere Planbarkeit sind wir auf passgenaue An- und Rückmeldungen der Schule und ihrer Vertreterinnen und Vertreter angewiesen. Wir unterstützen deshalb Überlegungen und Maßnahmen, die mehr Transparenz und bessere Planbarkeit fördern.

## **... mit anderen Schulen und deren Mensen**

Nahezu alle Schulstandorte in der Stiftung Katholische Freie Schule der Diözese Rottenburg-Stuttgart bieten Schulverpflegung an. Wir, die fünf Küchenleitungen der Mischküchen, die in Eigenregie betrieben werden, sehen uns als Repräsentanten und Vorbildgeber für alle Einrichtungen und lassen andere gerne an unserem Wissen und unserer Erfahrung teilhaben.

## **...mit anderen Institutionen**

Wir befinden uns mit unseren Schulküchen in einer Landschaft der Gemeinschaftsverpflegung von unterschiedlichster Struktur und Umsetzung, die einem steten Wandel unterliegt. Wir nehmen daran teil, öffnen uns für Neuerungen und prüfen deren Umsetzbarkeit. Durch die Mitgliedschaft in Dachorganisationen und durch die Teilnahme an Workshops und regionalen Treffen von/für Schulumensen gestalten wir mit und verankern uns in dieser Gemeinschaft.



# Personal

Das Küchenpersonal ist Teil der Schulgemeinschaft und trägt zu guten Rahmenbedingungen für ein gelingendes Schulleben bei.

Es wird als solches wertgeschätzt und lebt diese Wertschätzung innerhalb des Teams durch Unterstützung und Förderung eines guten Arbeitsklimas ebenso wie durch wertschätzenden, achtsamen und freundlichen Umgang mit allen anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Schule bzw. der Kita.

Die Beachtung aller gesetzlichen Vorschriften ist für uns selbstverständlich mit Blick auf die Verantwortung im Rahmen der Arbeit für die Gesundheit der Essensgäste.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nehmen an den Schulungen zu Arbeitsschutz und Präventionsmaßnahmen sowie an Fortbildung rund um ihr Arbeitsgebiet teil.

Eigeninitiative wird von uns ausdrücklich begrüßt, insbesondere mit Blick auf die Qualitätsentwicklung und Standortsicherung der Schulmensa (Optimierung der Arbeitsprozesse, des Speiseangebots, der Rahmenbedingungen) und wird entsprechend wertschätzend weiterverfolgt. Dazu tragen auch regelmäßige Mitarbeitergespräche und Weiterqualifizierungen bei.



# Finanzen

Wie alle anderen Bereiche des jeweiligen Standorts unterliegt der Betrieb der Schulmensa einem Finanzplan, der im Wirtschaftsplan des jeweiligen Schuljahres erläutert und beschlossen ist.

Jede Schulmensa hat ein Budget, das sie beachtet. Im Rahmen der Wirtschaftsplangespräche werden Anschaffungsbedarfe rechtzeitig angemeldet. Vorgaben für mögliche Förderungsmittel werden beachtet und – soweit möglich – beantragt und eingesetzt.

Für einen schonenden Umgang mit den zur Verfügung stehenden Finanzmitteln sind wir auf eine passgenaue Meldung der Essenszahlen angewiesen. Wir unterstützen deshalb Maßnahmen, die bessere Planbarkeit ermöglichen.

Mit bewusstem Einkauf (z. B. im Einkaufsverbund) und einer regelmäßigen Überprüfung des bedarfsgerechten und gut strukturierten Personaleinsatzes tragen wir zur Kostenbegrenzung und Einhaltung des Budgets bei.

Wir arbeiten nicht gewinnorientiert, eine Bewirtschaftung im Rahmen des durch die Einnahmen vorgegebenen Finanzrahmens wird jedoch von uns angestrebt.

## a) Einzelwerte

### Gesamtkosten

davon Küchenpersonalkosten

davon Lebensmittel

Abmangel

Gesamt-Einnahmen

Essenszahlen gesamt

davon Schüleressen

Schüler Teilnahme pro Tag in %

## b) Kostenanteile

### Gesamtkosten je Essen

davon Küchenpersonalkosten

davon Lebensmittelkosten

Abmangel je Essen

*Mustertabelle mit Beispielen für die Art der ermittelten Werte*



# Schlusswort

Diese Leitlinien haben wir aufgrund der in den vergangenen Jahren vertieften Vernetzung miteinander erstellt. Mit den Leitlinien wollen wir die Gemeinschaft der in der Stiftung Katholische Freie Schule der Diözese Rottenburg-Stuttgart zusammengeschlossenen Schulküchen weiter ausbauen. Sie sollen das Wohl der einzelnen Einrichtungen und die gemeinsame erfolgreiche Weiterentwicklung unterstützen, Eltern, Partner und Interessierte über unsere Arbeit informieren.

