



# **Rahmenkonzept**

## **„Schulverpflegung an den weiterführenden Schulen“**

Gemäß Beschluss des Ausschusses für Kinder, Jugend, Schule und Sport  
vom (Vorlage 20/2022/004)

Stadt Elmshorn  
Der Bürgermeister  
Amt für Kinder, Jugend, Schule und Sport  
Februar 2022

<b><u>Inhalt</u></b>	<b><u>Seite</u></b>
1. Einleitung	3
2. Grundlagen	4
2.1 Verpflegungssysteme	5
3. IST-Situation	5
3.1 Verpflegungsangebot des bisherigen Caterers	6
3.2 Entwicklung der Mittagessenszahlen in den Schulen	6
3.3 Ausstattung der Mensen	8
3.4 Betreiberform	9
3.5 Wünsche der Schulen	9
4. SOLL-Situation/ Anforderungen an eine gute Schulverpflegung	11
4.1 Anforderungen an die Beteiligten	16
4.2 Öffnung der Mensen für außerschulische Personen	16
5. Vergabeverfahren	17
6. Umsetzung	17
Anlage jährliche Schüleressen	18

## 1. Einleitung

Eine gesunde Schulverpflegung ist ein zentraler Punkt vor allem für die Ganztagschulen, denn hier halten sich die Schülerinnen und Schüler (SuS) bis in den Nachmittag hinein auf. Neben einer Steigerung der Konzentrationsfähigkeit durch eine ausgewogene Ernährung, verbessert sich auch das soziale Gefüge durch ein gemeinsames Mittagessen.

Zudem eröffnet die Mittagsverpflegung die Möglichkeit, Themen rund um Ernährung im Unterricht oder in Projekten aufzugreifen und bietet so einen konkreten Theorie-Praxis-Bezug.

Aus ernährungsphysiologischen Gründen ist ein warmes Mittagessen nicht zwingend erforderlich, wenn dies bei den anderen Mahlzeiten berücksichtigt wird und ein attraktives Angebot an Gemüse (Rohkost) und Obst zu den Zwischenmahlzeiten vorhanden ist. Ein gesundes Mittagessen deckt etwa 25% des täglichen Energiebedarfes.<sup>1</sup>

Eine Schulverpflegung kann nur erfolgreich sein, wenn die SuS das Angebot wahrnehmen und regelmäßig nutzen. Das setzt neben dem Wunsch der SuS in der Mensa zu essen, voraus, dass die Eltern dies ermöglichen. Das bedeutet, dass die Eltern ihren Kindern entweder die finanziellen Mittel für das Essen zur Verfügung stellen oder einen Antrag nach dem Bildungs- und Teilhabepaket stellen, damit ihr Kind kostenfrei essen kann.

Daher ist es – neben der gesundheitsfördernden Komponente – ebenso wichtig, die Akzeptanz der Mittagsverpflegung sowohl bei den SuS, als auch bei den Eltern, zu steigern.

Die Schulmensa soll demnach im Idealfall folgende Ziele erreichen:

- Verpflegung von SuS mit einem Mittagessen und einer gesunden und schmackhaften Pausen- und Zwischenverpflegung
- Schulisches Kommunikationszentrum: ein Ort, an dem sich die SuS gern aufhalten und eine angenehme Pause verbringen können
- Gesundheitsförderung

Dieses Rahmenkonzept bildet die Grundlage für alle zukünftigen Ausschreibungen der Schulverpflegung.

Das bisherige Konzept „Mittagessenverpflegung an Elmshorner Schulen“ aus dem Jahr 2008<sup>2</sup> war Grundlage für die Festlegung der Bewirtschaftung und die Wahl des Verpflegungssystems an den weiterführenden Schulen in Elmshorn. Es bildete dadurch die Entscheidungsgrundlage für alle Beschlüsse hinsichtlich des Baus und der Ausstattung der Mensen der Erich-Kästner-Gemeinschaftsschule, der

---

<sup>1</sup> <https://www.in-form.de/in-form/experten/wie-gut-ist-das-schulessen-in-deutschland/>

<sup>2</sup> Vorgestellt in der Sitzung des AKJS am 15.01.2009

Bismarckschule und der Elsa-Brändström-Schule. Der Bau und die Einrichtung der Mensen ist abgeschlossen und die Gymnasien kehren seit dem Jahr 2019/20 sukzessive zum neunjährigen gymnasialen Bildungsgang zurück. Beides war Anlass, dass mittlerweile 13 Jahre alte ursprüngliche Konzept zu überarbeiten.

Die Elmshorner Grundschulen werden in diesem Konzept hingegen nicht berücksichtigt, da vertragsgemäß nicht der Schulträger, sondern der Träger der Ganztags- und Betreuungsangebote für die Mittagessensverpflegung an den Grundschulen zuständig ist.

## **2. Grundlagen**

Gemäß § 48 Abs.1 Nr.4 des Schleswig-Holsteinischen Schulgesetzes haben die Schulträger die Aufgabe, den Sachbedarf des Schulbetriebes zu decken. Zum Sachbedarf des Schulträgers gehören nach Abs.2 Ziffer 7 insbesondere u.a. die Aufwendungen für die Betreuung der SuS in Ganztagschulen und Zuschüsse zu ihrer Verpflegung. Laut Kommentar zum Schulgesetz ist ein Beschluss des Schulträgers hinsichtlich eines Verpflegungszuschusses erforderlich.

Nach der Richtlinie „Ganztag und Betreuung“ ist an Ganztagschulen an allen Tagen mit Ganztagsbetrieb sicherzustellen, dass ein Mittagessen eingenommen werden kann (Ziff. 2.1 Buchst.f). Die Bereitstellung eines Mittagessens gehört zum Minimalstandard einer Ganztagschule und ist somit Voraussetzung für die Genehmigung und für die Förderung durch das Land. Gleichzeitig regelt § 3 VII der Landesverordnung über die Gemeinschaftsschulen, dass Gemeinschaftsschulen als offene Ganztagschulen geführt werden sollen.

Gemäß Beschluss des Ausschusses für Kinder, Jugend, Schule und Sport vom 08.07.2009 wird ein einheitlicher Zuschuss pro Mittagessen für alle weiterführenden Schulen in der Trägerschaft der Stadt i. H. v. 1,00 € gewährt.

Im gleichen Beschluss entschied der Ausschuss, dass die Mittagsverpflegung in den Elmshorner Mensen vorrangig über das Cook & Chill-System<sup>3</sup> bzw. Cook & Freeze-System<sup>3</sup> verbunden mit frisch zubereiteten Komponenten sichergestellt werden soll (sog. Mischküchensystem). Die Bewirtschaftung der Mensen sollte über einen externen Dienstleister erfolgen, der auch das Personal stellt (Full Service) und auf eigenes wirtschaftliches Betriebsrisiko agiert. Feste Abnahmezahlen wurden nicht garantiert.

Die Mensen der weiterführenden Schulen wurden für ein Cook & Chill-Verpflegungssystem konzipiert und entsprechend eingerichtet.

---

<sup>3</sup> S. Tabelle unter 2.1

## 2.1 Verpflegungssysteme

	<b>Cook &amp; Serve (Frischküche)</b>	<b>Cook &amp; Chill / Cook &amp; Freeze</b>	<b>Cook &amp; Hold (Warmverpflegung)</b>
	Frische Lebensmittel werden täglich verarbeitet	Gekühlte/ tiefgekühlte Speisen werden vor Ort regeneriert	Speisen werden heiß angeliefert, bis zur Speisenausgabe warm gehalten
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hoher Frischegrad</li> <li>- Flexible Anpassung an den Schulalltag</li> <li>- Optimale Versorgung aus ernährungsphysiologischer Sicht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mittlerer Personalaufwand</li> <li>- Individuelle Essensplanung möglich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geringer Personalaufwand</li> <li>- Wirtschaftlich auch bei geringen Abnahmezahlen</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hoher Personalaufwand</li> <li>- große Anforderung an Ausstattung</li> <li>- hohe Kosten, nur wirtschaftlich bei hohen Abnahmezahlen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geringe Nährstoffverluste</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Keine flexible Anpassung an den Schulalltag</li> <li>- Einschränkungen bei den Speisen</li> </ul>

## 3. IST-Situation

Die Erich-Kästner-Gemeinschaftsschule Elmshorn (KGSE) ist eine gebundene Ganztagschule; bei der Anne-Frank-Gemeinschaftsschule (AFG) und der Boje-C.-Steffen-Gemeinschaftsschule (BCSG) handelt es sich um offene Ganztagschulen.

Zuletzt zum Schuljahr 2014/15 wurde die Dienstleistungskonzession der Schulverpflegung für 4 weiterführende Schulen an einen Caterer vergeben; seit dem 01.08.2015 bewirtschaftete dieser Caterer alle 5 Mensen der weiterführenden Schulen.

Seit dem Schuljahr 2019/20 wird die Rückkehr zum neunjährigen gymnasialen Bildungsgang umgesetzt und die Förderung des Landes für Betreuungsangebote in den Jahrgangsstufen 5-9 im achtjährigen gymnasialen Bildungsgang läuft zum Schuljahresende (2021/22) aus. Dies hat zur Folge, dass an den Gymnasien nur noch eingeschränkter Nachmittagsunterricht stattfindet. An der Elsa-Brändström Schule (EBS) ist in der Sekundarstufe I für die Klassen 8-10 an ein bis drei Tagen eine Mittagspause eingerichtet, in den Klassen 5-7 findet kein Nachmittagsunterricht mehr statt. An der Bismarckschule (BS) findet durch die Rückkehr zu G9 nur noch bis zum Schuljahresende 2021/22 in der Klassenstufe 9 Nachmittagsunterricht statt.

Dies alles führt dazu, dass an den Gymnasien nur wenig bis kein Bedarf für ein Mittagessen besteht. Aufgrund der rückläufigen Essenszahlen ist ein wirtschaftliches Agieren in den Mensen der Gymnasien nicht mehr möglich.

Zum 30.09.2021 wurde der Caterer - in Abstimmung mit den Schulen- aus seiner vertraglichen Verpflichtung entlassen, die beiden Gymnasien zu bewirtschaften, so dass seit dem 01.10.2021 nur noch die drei Gemeinschaftsschulen versorgt werden.

Die Bismarckschule bietet noch eine Frühstücks- und Zwischenverpflegung über die Cafeteria an, organisiert durch den Cafeteriaverein. Ein Bedarf für ein warmes Mittagessen besteht an der Bismarckschule nicht mehr. An der Elsa-Brändström-Schule hat der Elternverein „EBS-Treff“ erfolgreich die Vormittagsverpflegung übernommen und beabsichtigt auch, eigenverantwortlich den Bedarf an Mittagessen sicherzustellen.

### 3.1 Verpflegungsangebot des bisherigen Caterers

Der Caterer, der die Mensen bis zum Ende des Schuljahres 2021/22 bewirtschaftet, bietet einen Full-Service mit eigenem Personal. Die Speisen werden vor Ort in den Schulen regeneriert und mit Frischeanteilen ergänzt. Es gibt ein internetbasiertes Bestell- und Abrechnungssystem. Das Mittagessen kann bis 20.00 Uhr des Vortages (Ausnahme: Freitag 20:00 Uhr für Montag) an-, um- oder abgemeldet werden. Angeboten werden 3 Menülinien, darunter eine vegetarische und eine ohne Schweinefleisch. Für Spontanesser wird ein wechselnder Mittagssnack angeboten. Die Qualitätsstandards der DGE<sup>4</sup> werden berücksichtigt. Ein Mittagessen, bestehend aus Hauptgang, Salatbar und Dessert kostet 4,- € und wird aufgrund der städtischen Bezuschussung für 3,- € an die SuS verkauft.

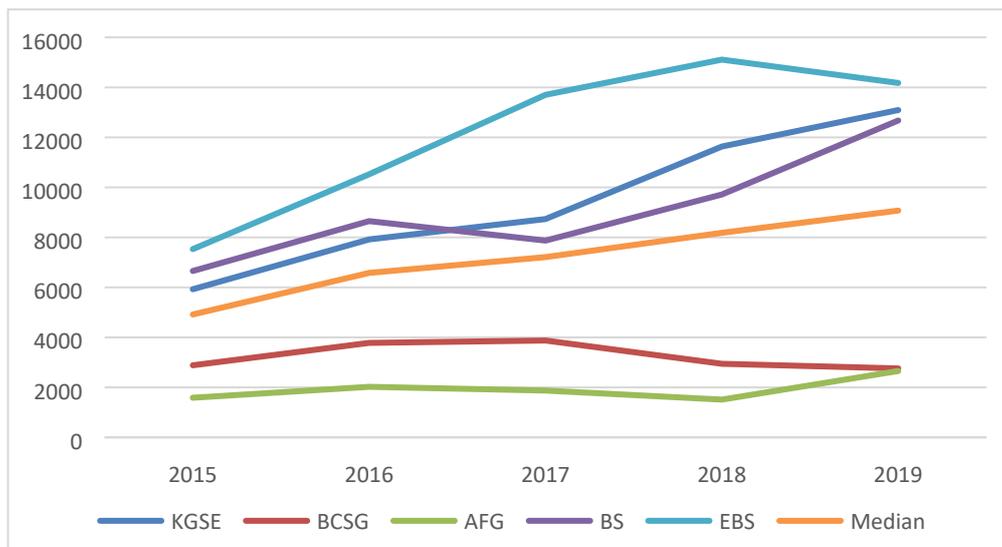
### 3.2 Entwicklung der Mittagessenszahlen in den Schulen

#### Eckdaten der zu bewirtenden Schulen

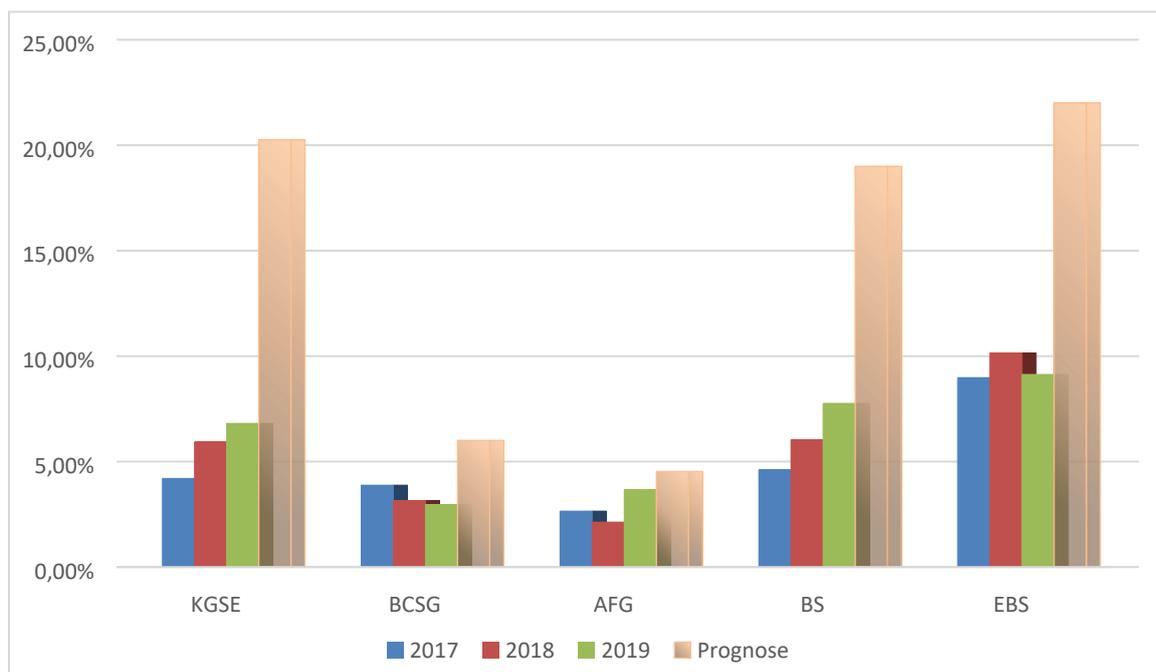
Schule	Schüler gesamt	Alter der Schüler	Ganztagskonzept	Mittagspause
BCSG	5-zügig, 651 Schüler	10-17 J.	3 Nachmittage	40 Minuten
AFG	3-4 zügig, 445 Schüler	10-17 J.	4 Nachmittage	Mind. 30 Minuten zwischen 6. und 7. Stunde
KGSE	1166 Schüler 6-zügig	10-19 J.	4 Nachmittage	60 Minuten
EBS	1062 Schüler 4-zügig	10-19 J.		individuell
BS	1017 Schüler 5-zügig	10-19 J.		individuell

<sup>4</sup> Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen. 2020

## Entwicklung der durchschnittlichen jährlichen Mittagessenzahlen 2015-2019<sup>5</sup>



## Entwicklung des prozentualen Anteils der Mittagesser<sup>5</sup> Schule 2017-2019 im Vergleich zur Prognose<sup>6</sup>



In dem Diagramm wurden die Mittagessenzahlen der Kalenderjahre dem Anteil der Gesamtschülerzahl gegenübergestellt; ausgehend von 4 Wochentagen (Montag bis Donnerstag) an den Schultagen im genannten Zeitraum. Die Prognose wurde 2009 erstellt und basierte auf Umfragen und Daten der Schulen.

Die beiden Diagramme verdeutlichen, dass die Zahl der Mittagesser zwar in den Jahren 2015 bis 2018 angestiegen ist, seit 2018 aber stagniert bzw. rückläufig ist. Von Beginn an lagen die Zahlen der verkauften Mittagessen, unabhängig von den

<sup>5</sup> Vgl. Anlage jährliche Schüleressen

<sup>6</sup> Vgl. 5.5.Ressourcenplan des Konzeptes „Mittagsverpflegung an Elmshorner Schulen“ aus 2008

verschiedenen Caterern und ihren unterschiedlichen Konzepten, weit unter den prognostizierten Abnahmezahlen.

Während 2017 rd. 4,8% aller SuS der weiterführenden Schulen ein warmes Mittagessen einnahmen, waren es 2019 rd. 6%. Prognostiziert waren 15%!

Insgesamt wurden vor Beginn der Pandemie (11/2019 – 01/2020) monatlich durchschnittlich 100 warme Mittagessen an den Gemeinschaftsschulen (242 inkl. der Gymnasien) verkauft. Aktuell liegen die Zahlen der Gemeinschaftsschulen bei durchschnittlich 50 Essen pro Tag (10/2021 bis 12/2021). Wirtschaftliche Ergebnisse lassen sich nur aufgrund der Komplettbewirtschaftung, also dem Verkauf von Mittagessen und Frühstücks- und Zwischenverpflegung (Snacks) erzielen.

Mit Beginn der Coronakrise im Frühjahr 2020 sind die Essenszahlen, bedingt durch die Schulschließungen und den eingeschränkten Unterrichts- und Mensabetrieb stark gesunken und sind damit nicht repräsentativ.

Da die ehemals prognostizierten Abnahmezahlen zu keinem Zeitpunkt und von keinem Caterer erreicht wurden, ist davon auszugehen, dass sich die Zahlen auch mit einem neuen Caterer nicht wesentlich steigern lassen. Daher kann die ursprüngliche Prognose der warmen Tellergerichte keine Grundlage mehr bilden.

### 3.3 Ausstattung der Mensen

Schule	Baujahr	Ausstattung	Kapazität
KGSE	2015	2 Kombidämpfer, Cooking Center, Durchschub-Spülmaschine, Kühl- und Tiefkühlzelle, Lagerräume	215 Sitzplätze
BCSG	2007	Kombidämpfer, Induktionsherd, Haubenspülmaschine, Kühlzelle, Tiefkühlschrank, Lagerraum	50 Sitzplätze
AFG	2006	Kombidämpfer, Herd, Geschirrspülmaschine, Kühl- und Tiefkühlschrank, Lagerraum	50 Sitzplätze
BS	2011	2 Kombidämpfer, Induktionsherd, Haubenspülmaschine, Kühl- und Tiefkühlzelle, Lagerraum	180 Sitzplätze
EBS	2011	2 Kombidämpfer, Induktionsherd, Haubenspülmaschine, Kühl- und Tiefkühlzelle, Lagerraum	160 Sitzplätze

Die Mensen der weiterführenden Schulen sind für Zubereitungssysteme einer Mischküche und des Regenerationssystems Cook & Chill geeignet. Jedes andere Zubereitungssystem mit geringeren Anforderungen an eine Küchenausstattung kann ebenfalls umgesetzt werden (z.B. reines Cook & Chill, Warmverpflegung)

Ausgabesystem ist die Cafeteria-Line<sup>7</sup>. Das bedeutet, dass vor den Ausgabebetresen Tabletrutschen verbaut sind. Die Ausgabe des Mittagessens erfolgt vom Catererpersonal über eine durchgehende Ausgabetheke direkt auf Tellern. Mit einem

<sup>7</sup> Vgl. <https://www.station-ernaehrung.de/fachinformationen/fuer-die-gemeinschaftsverpflegung/ausgabesysteme/cafeteria-line/>

Tablettsystem wird zunächst das Hauptgericht ausgegeben und am Ende der Theke befinden sich die kalten Komponenten, wie z.B. Salat oder Desserts. Teilweise können sich die SuS den Salat an einer Salatbar selbst zusammenstellen. Voraussetzung hierfür ist eine gewisse Abnahmemenge, Salatbars sind an allen Schulen vorhanden. Das vollständige Mittagmenü kann von den SuS - auf Tablett transportiert - zum Essplatz gebracht werden. Nach dem Essen räumen die SuS ihr Geschirr mitsamt den Tablett in die Ablagewagen.

Durch dieses Ausgabesystem können sich die SuS schnell einen Überblick über das Angebot verschaffen und dem Ausgabepersonal ihre Wünsche hinsichtlich der Speisenauswahl (Austausch von Komponenten) und der Portionsgröße oder anderes direkt mitteilen.

### **3.4 Betreiberform**

Die Schulverpflegung wird an einen externen Dienstleister in Form einer Dienstleistungskonzession vergeben. Mit der Konzession wird dem Caterer das Nutzungsrecht für die Mensen gewährt.

Vertraglich ist geregelt, dass der Schulträger dem Caterer die Räumlichkeiten inkl. der Einrichtung zur Verfügung stellt. Die Betriebs-, Wartungs- und Reparaturkosten übernimmt der Schulträger.

Der Caterer verpflichtet sich, die Schulverpflegung vollumfänglich (Full-Service) auf eigenes Betriebsrisiko zu übernehmen. Der Caterer ist demnach zuständig für den Wareneinkauf, die Zubereitung und Verteilung der Speisen, ebenso für die Buchung und Bezahlung.

Für die Abrechnung der Speisen stellt der Caterer ein eigenes Abrechnungssystem und schließt einen Vertrag mit den Eltern bzw. sonstigen Essensteilnehmern. Der Schulträger ist hieran nicht beteiligt. Den Zuschuss von 1 € pro ausgegebenem warmen Mittagessen rechnet der Caterer einmal monatlich gegenüber der Stadt Elmshorn ab, in dem er unter Angabe seiner Verkaufszahlen an den einzelnen Schulen eine Rechnung erstellt.

Die Bedingungen an den Caterer werden vorab in der Leistungsbeschreibung ausführlich und abschließend beschrieben.

### **3.5 Wünsche der Schulen**

Im Rahmen der Wiederbelegung der Mensen während Corona, erfolgte im Herbst 2020 eine Umfrage bei den Schulen (Schülervertretung, Elternvertretung, Schulleitung).

Übereinstimmend gaben alle befragten Gruppen der Schulen an, dass die Frühstücks- und Zwischenverpflegung unverzichtbar sei. Ein warmes Mittagessen war für 3 der 5 weiterführenden Schulen ebenfalls unverzichtbar, für die anderen beiden sehr wichtig.

Die Auswahl zwischen mehreren Tellergerichten wurde ebenso gewünscht, wie auch ernährungsphysiologisch ausgewogene Gerichte mit Bio- und Vollkornanteilen.

Ein eher „ungesundes“ Angebot mit einer möglicherweise höheren Akzeptanz bei den SuS ist nicht gewollt.

Darüber hinaus äußerten die Schulen folgende Vorschläge:

- Ausweitung des Snackangebotes
- Angebote ohne Schweinefleisch
- Anpassung an eine individuelle Schulsituation

Wie bereits beschrieben, versorgen sich die beiden Gymnasien seit dem 01.10.2021 selbst über ihre Elternvereine.

Im Januar 2022 wurden im Rahmen der Konzeptüberarbeitung und zur Vorbereitung der anstehenden Neuausschreibung der Dienstleistungskonzession Gespräche mit allen weiterführenden Schulen durchgeführt.

Die Elsa-Brändström-Schule möchte die Schulverpflegung weiterhin über den Elternverein „EBS-Treff“ sicherstellen. Ein Bedarf an einer Mittagsverpflegung besteht weiterhin.

Die Bismarckschule benötigt keine Mittagsverpflegung mehr. Aufgrund der Umstellung zu G9 verkürzt sich der Schultag, so dass die Zwischen- und Pausenverpflegung mit Snacks über den Schulverein in der Cafeteria ausreichend ist (s. auch Ziffer 3).

Die Anne-Frank-Gemeinschaftsschule berichtet, dass sie für die Wiederbelebung der Mensa verstärkt über die Homepage und (digitale) Aushänge werben wird. Wenn es wieder möglich ist, sollen gemeinsame Mittagsrunden in den unteren Jahrgängen eingeführt werden. Gewünscht wird ein einfacheres und flexibleres Bestellsystem und Angebote für Spontanesser.

Die Boje-C.-Steffen Gemeinschaftsschule wünscht sich ebenfalls eine Optimierung des Bestellsystems durch eine App. Die Kommunikation zwischen Caterer und Schule soll verbessert werden.

Auch Erich Kästner Gemeinschaftsschule favorisiert ebenfalls ein jugendgerechtes Bestell- und Bezahlsystem in Form einer App. Ein vegetarisches Gericht sollte das Hauptgericht sein, Fleischbeilagen Nebenangebote. Darüber hinaus bittet die Schulgemeinschaft der KGSE um Beachtung, dass es zwei Schulstandorte gebe und die Außenstelle ebenso wie die Hauptstelle versorgt werden müsse. Wünschenswert fände die KGSE auch ein Buffetangebot, so dass die SuS eigenständig über ihr Essen entscheiden können.

#### **4. SOLL-Situation/ Anforderungen an eine gute Schulverpflegung**

Dieses Rahmenkonzept befasst sich mit der Schulverpflegung im Sekundarbereich. Kunden sind also SuS im Alter zwischen 10 und 19 Jahren, die mit zunehmenden Alter (anders als in der Grundschule) selbst bestimmen, ob, wann und wie oft sie an der Schulverpflegung teilnehmen. In dieser Altersgruppe stehen die Mensen verstärkt in Konkurrenz zu Bäckereien, Imbissen und Discountern in Schulumgebung.

Es ist daher wichtig, die SuS gleich zu Beginn des Schulbesuches, also ab der 5. Klasse, mit einem attraktiven und ansprechenden Mensaangebot zu begeistern und zu binden.

Dieses Konzept soll die Versorgung der Ganztagschulen mit einem ausgewogenen und bedarfsgerechten Verpflegungsangebot dauerhaft sicherstellen.

Jugendliche bevorzugen unkompliziertes Essen. Die Auslastung der Mensen bestätigt, dass viele Jugendliche ein Snackangebot „to-go“ einem warmen Tellergericht vorziehen.

In vielen Familien wird mittlerweile ein gemeinsames warmes Abendessen eingenommen, so dass der Bedarf und das Interesse von SuS und Eltern an einem warmen Mittagessen rückläufig ist.

Auch in der Neuregelung der Richtlinie „Ganztag und Betreuung“ wird kein warmes Mittagessen für offene Ganztagschulen mehr gefordert, sondern es muss lediglich sichergestellt sein, dass ein Mittagessen eingenommen werden kann.

Entscheidend ist, dass die SuS die Möglichkeit haben, sich in der Schule zu versorgen, sich gesund zu ernähren, sich satt zu essen und ihren Nährstoffbedarf zu decken, um leistungsfähig zu sein.

##### Gästegewinnung und Akzeptanz der Mensa

Die SuS müssen mit dem Mensaangebot vertraut gemacht werden, z.B. durch

- Kostenloses oder vergünstigtes Probeessen mit der ganzen Klasse
- Erklärung des Mensasystems (Bestellung, Bezahlung, Ausgabe, Geschirr wegräumen, ...) im Unterricht und auf Elternabenden
- Aushängen eines Menüplans im Klassenraum
- Vorbildfunktion durch Lehrerinnen und Lehrer, die in der Mensa essen
- Ausgabe von Probierportionen

Die Mensa muss Bestandteil, im Optimalfall sogar Mittelpunkt, des Schullebens sein: ein Ort, an dem die SuS sich gerne aufhalten und treffen, und gesundes Essen, in Form eines warmen Mittagessens oder auch gesunder Snacks zu sich nehmen können.

Das Angebot soll möglichst alle SuS erreichen. Daher ist folgendes zu beachten:

- Mindestens 2 Menülinien sind anzubieten (Vegetarisch/Vegan und Vollkost); optimal sind 3 Menülinien (zusätzlich schweinefleischfrei)
- Sonderkost bei Allergien oder Unverträglichkeiten solle auf Vorbestellung angeboten werden.
- Das Essen muss bezahlbar sein (s.a. städtischer Zuschuss), d.h. ein warmes Mittagessen darf max. zwischen 4,- und 5,-€ kosten.
- Für Berechtigte nach dem Bildungs- und Teilhabepaket<sup>8</sup> erfolgt eine gesonderte Abrechnung, wobei gewährleistet sein muss, dass nach außen hin für niemanden ersichtlich ist, dass die jeweilige Schülerin bzw. Schüler für das Essen nicht bezahlen muss. (Diskriminierungsfreiheit).

### Qualität der Verpflegung

Der Caterer soll sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientieren.



### Buchungssystem

Das Buchungssystem soll barrierearm und einfach sein. Adressatengerecht wäre eine einfach zu bedienende App.

Mittagessen müssen aufgrund besserer Planbarkeit für den Caterer vorbestellt werden. Spontanesser können nur bestellen, was noch vorhanden ist. Die Vor-, Ab- und Umbestellungszeit sollte allerdings so kurz wie möglich sein. Für spontanen Unterrichtsausfall sollte es die Möglichkeit geben, das vorbestellte Mittagessen mit nach Hause zu nehmen.

Snacks und Kleinigkeiten müssen nicht vorbestellt werden.

### Ausgabepreis

Der Ausgabepreis für ein warmes Mittagessen betrug zuletzt 4,- €. Aufgrund des städtischen Zuschusses zahlen die SuS der weiterführenden Schulen 3,- €.

---

<sup>8</sup> Kinder, Jugendliche und Schüler\*innen können Leistungen des Bildungs- und Teilhabepaketes beanspruchen, wenn sie Wohngeld, Kinderzuschlag, Leistungen nach dem Zwölften Buch Sozialgesetzbuch – SGB XII (Grundsicherung oder Hilfe zum Lebensunterhalt) oder Leistungen nach dem Asylbewerberleistungsgesetz beziehen.

Auch künftig sollte ein Einheitspreis – unabhängig vom gewählten Essen - festgelegt werden.

### Bezahlungssystem

Die Bezahlung soll über eine App oder eine Guthabekarte, sowie im Ausnahmefall auch über Bargeld möglich sein.

### Kunden

Hauptzielgruppe in den Mensen sind SuS. Das Speisenangebot sollte entsprechend ausgerichtet und das eingesetzte Personal entsprechend ausgebildet sein, um die SuS altersangemessen ansprechen zu können.

Aber auch schulisches Personal, allen voran Lehrkräfte (aufgrund der Vorbildfunktion) sollte Zugang zur Mensa haben. Je nach Standort und Auslastung kann die Mensa auch von schulfremden Personen genutzt werden. Der Ausgabepreis für Nicht-SuS wird vom Mensabetreiber festgelegt, muss aber mindestens dem nicht subventionierten Preis entsprechen.

### Getränke

Kostenfreies Trinkwasser in Form von Trinkwasserspendern steht den SuS in den Mensen der EBS, der BS und der KGSE bereits aktuell zur Verfügung. In der BCSG und der AFG sollte künftig zum Mittagessen auch kostenloses Trinkwasser angeboten werden, entweder über Trinkwasserspender oder über Kannen/Krüge.

### Zwischenverpflegung und Snacks

Der Anteil der SuS, die ein warmes Mittagessen einnehmen, sinkt mit zunehmenden Alter. Den meisten Jugendlichen ist ein schnelles und unkompliziertes Essen wichtiger als ein warmes Tellergericht.<sup>9</sup> Dies bestätigen die Erfahrungen der letzten Jahren.

Mit „Snack“ ist ein kleines Gericht gemeint, welches den ganzen Tag in der Mensa angeboten wird. Snacks sollten appetitlich und leicht zu essen sein, dabei aber auch ausgewogen und gesundheitsfördernd.

Die Snackverpflegung wird an allen Schulen von den Schülern und Lehrkräften gut, sogar besser als das Angebot eines warmen Mittagessens angenommen.

Snacks sollten spontan, ohne Vorbestellung erworben werden können.

Die Angebotspalette sollte in enger Abstimmung mit den Schulmitgliedern erfolgen. Grundsätzlich aber sollte der Anteil an Süßwaren gering sein, der Anteil an Gemüse, Obst, evtl. Müsli o.ä. höher.

---

<sup>9</sup> IN FORM, Snacks an weiterführenden Schulen, DGE Bonn 01/2016

Folgendes wird empfohlen:

<b>UNZULÄSSIG</b>
-------------------

Alkohol, Formfleisch, Käseimitate, gentechnisch veränderte Lebensmittel, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Süßstoffe
---

Getränke mit Zuckerzusatz
---------------------------

Fruchtsäfte
-------------

Kaugummi
----------

<b>Unter Umständen zulässig</b>
---------------------------------

Kaffee und Tee: nur an Erwachsene und SuS ab dem 9. Jahrgang
--

<b>Max. 2 Produkte zulässig</b>
---------------------------------

Saftschorlen: ohne zugesetzten Zucker, Wasseranteil mind. 50%
---

<b>Max 6 Produkte insgesamt zulässig</b>
--

Kakao- und Schokoladenware
----------------------------

Feine Backwaren (Zucker und/oder Fettanteil >10%)
---

Trinkmilch mit Zusätzen
-------------------------

### Qualitätskontrolle

Um die Speisequalität langfristig zu erhalten und ggf. zu verbessern, ist eine gute Kommunikationskultur erforderlich. Das bedeutet:

- Einrichtung eines Mensarates für jede Schule, bestehend aus Schülervetretern, Elternvertretern, Lehrkräften, Schulträger und Mensabetreiber
- Regelmäßiges und konstruktives Feedback
- Themen: Ideen und Wünsche der Speiseplanung, Beschwerdemanagement, ...

Der Mensarat jeder Schule soll sich regelmäßig zusammensetzen, mindestens 1mal pro Halbjahr, bei Bedarf häufiger.

### Nachhaltigkeit

Die Tellerportionen sollen angemessen sein; dabei wird den SuS die Möglichkeit gegeben, die Portionsgrößen zu variieren. Die Komponenten sollen variabel gewählt werden können.

Auf folgendes soll geachtet werden:

- Keine Einwegverpackungen in der Zwischenverpflegung

- Keine Einzel-Portionspackungen (z.B. bei Senf oder Ketchup)
- Kaffee, Tee und Obst überwiegend aus fairem Handel
- Umweltfreundliche Produkte oder Pfandsysteme
- Fisch und andere Meeresfrüchte überwiegend aus nachhaltiger Fischerei

### Pausenplanung

Die Pausenzeiten (insb. Mittagspause) sollen ausreichend lang sein (mind. 45 Minuten, besser 60 Minuten). Zu beachten sind dabei auch der Weg zur Mensa sowie Wartezeiten. Nur bei einer ausreichend langen Mittagspause haben und nehmen sich SuS die Zeit zum Essen.

### Atmosphäre in der Mensa<sup>10</sup>

Verbesserungspotential muss regelmäßig geprüft werden hinsichtlich

- Raumeinteilung und Nutzung
- Gestaltung
- Außenbereiche
- Lautstärke
- Ausgabe
- Anstellsituation
- Regeln und Aufsicht
- Freundlichkeit des Personals
- SuS sind Kunden

### Werbung

Werbung für die schulinterne Mensa ist erlaubt und intensiv zu betreiben, z.B. durch optimale Platzierung der Speisepläne (Website der Schulen), Aushänge auf dem Digitalen Schwarzen Brett, Aushänge in den Klassen. Dabei ist der Caterer auf die Unterstützung durch die jeweilige Schule angewiesen.

Die Speisepläne sind einfach, aber ansprechend, aufzubauen, so dass die Angebote „auf einen Blick“ ersichtlich sind.

### Hygiene

Der Caterer stellt die Lebensmittelhygiene sicher, inkl. der Erstellung eines eigenen HACCP-Konzeptes und der Reinigung des Küchenbereiches.

### Mensaregeln

Es sollten Mensaregeln zwischen Caterer und Schule vereinbart werden. Bewährt haben sich auch Schülersaufsichten in der Mensa.

---

<sup>10</sup> IN FORM, Übersicht „Akzeptanz in der Schulverpflegung“, Vernetzungsstellen Schulverpflegung

## Wartezeiten reduzieren

Die Wartezeit soll möglichst kurz sein. Dies kann erreicht werden durch:

- Einen hohen Grad an Vorbestellungen, die bargeldlos ausgegeben werden
- Verstärkung des Personals bei bekannten Stoßzeiten
- Ggf. zeitversetzte Mittagspausen
- Aufteilung der Warteschlangen (z.B. in Spontanesser/Vorbesteller)

## Kommunikation

Der Caterer soll informiert werden über Abwesenheiten von Schulklassen und/oder Jahrgängen, z.B. aufgrund von beweglichen Ferientagen, Klassenfahrten, u.ä. Gleiches gilt für Sonderaktionen wie Schulfeste oder Schülerverkauf, damit er den Umfang seines Speisenangebotes der zu erwartenden geringeren Nachfrage anpassen kann.

### **4.1 Anforderungen an die Beteiligten**

<b>Anforderungen an den Caterer</b>		<b>Anforderungen an die Schule</b>	<b>Anforderungen an den Schulträger</b>
Angebot von Probierportionen		Probeessen mit der Klasse	Raumausstattung
Portionsgrößen/Nachschlag		Lehrkräfte als Vorbild	Akustik
Feedback		Feedback	Koordination eines Mensaausschusses
Einfaches Bestellsystem		Werbung	Organisation Müllentsorgung
Optik der Speisepläne		Tischpatenschaften	
Ggs. Kommunikation		Ggs. Kommunikation	
Sonderwünsche beachten		Schüleraufsicht	
Bestell- und Abrechnungsverfahren		Ausreichende Pausenzeiten	
		Aufstellung von Mensaregeln	

### **4.2 Öffnung der Mensen für außerschulische Personen**

In Abstimmung mit den Schulmitgliedern ist zu klären, ob eine Öffnung der Mensa während der Verpflegungszeiten für außerschulische Personen möglich ist.

Zudem ist zu klären, ob bei schulischen oder außerschulischen Veranstaltungen außerhalb der Schulzeiten eine Mensaöffnung erfolgen kann.

## **5. Vergabeverfahren**

Die Verpflegung an den weiterführenden Schulen soll weiterhin im Rahmen einer Dienstleistungskonzession an einen Caterer übergeben werden. (s. auch unter 3.4)

Eine losweise Vergabe erfolgt aus folgenden Gründen nicht:

- Synergieeffekt (Einkauf, Krankheitsvertretung usw.). Die Versorgung nach dem Prinzip „alles aus einer Hand“ ist eine wichtige Voraussetzung für eine erfolgreiche Schulverpflegung.
- Gleiche Angebote an den versorgten Schulen stellen sicher, dass keine Schule und kein Schüler standortbezogen benachteiligt oder bevorzugt wird.
- In der Zubereitungsküche der KGSE kann auch für die anderen weiterführenden Schulen gekocht werden.

Die Küchen der weiterführenden Schulen sind für eine Cook & Chill oder Cook & Freeze Verpflegung, die der KGSE sogar für eine Frischküche ausgestattet. Eine Warmverpflegung ist in allen Küchen möglich. Ein Umbau der Küchen wird nicht erfolgen.

Eine Vorgabe oder Einschränkung, welches Verpflegungssystem der Caterer anzubieten hat, ist nicht vergaberechtskonform. Aber auch aufgrund der höheren Kosten bei niedrigeren Essenszahlen soll in der Ausschreibung keine Vorgabe eines Verpflegungssystems mehr erfolgen.

Der Bieter/Caterer muss zusammen mit dem Angebot darlegen, wie er die Küchen nutzen will und welches - für die voraussichtlichen Essenszahlen und die vorhandene Ausstattung passendes - Verpflegungssystem er anbietet.

## **6. Umsetzung**

Dieses Rahmenkonzept bildet die Grundlage für künftige Ausschreibungen.

**Anlage zum Rahmenkonzept „Schulverpflegung an den weiterführenden Schulen“**

**Zahl der jährlichen Schüleressen (Mittagessen) 2015 – 2019**

	<b>KGSE</b>	<b>BS</b>	<b>EBS</b>	<b>BCSG</b>	<b>AFG</b>	<b>gesamt</b>
<b>2015</b>	5.709	10.742	11.609	4.767	768	33.595
<b>2016</b>	7.919	8.651	10.525	3.780	2.023	32.989
<b>2017</b>	8.734	7.872	13.702	3.875	1.874	36.057
<b>2018</b>	11.634	9.716	15.110	2.944	1.512	40.916
<b>2019</b>	13.093	12.676	14.177	2.759	2.656	45.361

Datengrundlage sind allein die bezuschussten warmen Mittagessen, nicht sonstige in der Mittagszeit verkaufte Speisen, z.B. Snacks.