

# Küchenplanung für die Schulverpflegung

Ein digitaler Leitfaden für die erfolgreiche  
Umsetzung

So bekommen Sie Sicherheit für die Planung Ihrer  
Schulküche: relevante Fragestellungen und wichtige  
Informationen für den Planungsprozess.

Überall, wo Sie ein Plus-Zeichen sehen, können Sie einen  
Inhalt per Klick öffnen.

**+ Weitere Informationen zur Navigation**

In welcher Reihenfolge Sie den Leitfaden nutzen, bestimmen  
Sie selbst. Die Kapitel 1-4 beinhalten das Basiswissen für die  
Fachplanung in Kapitel 5.

Da die Mensaplanung i.d.R. parallel erfolgt, finden Sie in  
einem Zusatzkapitel auch hierzu erste Informationen.

Die Planung von Lehrküchen wird in diesem Leitfaden nicht  
thematisiert.

**+ 1**  
Gut zu wissen

**+ 2**  
Den Rahmen definieren

**+ 3**  
Das  
Verpflegungsangebot

**+ 4**  
Der  
Verpflegungsbetrieb

**+ 5**  
Die Küchenfachplanung

**+ Exkurs: Die Mensaplanung**



# Gut zu wissen

Für den komplexen Prozess der Küchenplanung - im Sinne eines Neu-, Um-, oder Ausbaus - ist eine gute Vorbereitung unerlässlich. Dieses Engagement zahlt sich jedoch aus, denn eine gut geplante Schulverpflegung bietet vielfältige und zukunftsweisende Chancen für die Kinder und Jugendlichen.

Damit die Küchenplanung erfolgreich ist, müssen im Vorfeld viele Fragen zur Gestaltung der Schulverpflegung beantwortet werden. Hierfür ist ein Verpflegungskonzept ein wesentliches Instrument.



Hier finden Sie dieses Kapitel  
als PDF zum Herunterladen





# Küchenplanung ist eine komplexe Aufgabe

**Schulträger stehen vor der Herausforderung, die Verpflegung der Schüler\*innen ihrer Schulen mit einem Neubau, Umbau oder einem Anbau neu zu organisieren. Diese Aufgabe ist ausgesprochen komplex, denn einmal getroffene Entscheidungen sind fundamental und lassen sich nur mit großem Aufwand verändern.**

**Daher ist die Basis einer Küchenplanung für die Schulverpflegung die gute Vorbereitung. Hier lohnt es sich, Zeit und Arbeit zu investieren. Dies wird sich im Verlauf des Planungsvorhabens doppelt auszahlen.**

Die Grundlage dafür ist eine individuelle Verpflegungsplanung, die alle Leistungsbereiche konsequent an den Erfordernissen der jeweiligen Einrichtung bzw. der Kinder und Jugendlichen ausrichtet. Wichtig ist, dass sich Verantwortliche kein Konzept überstülpen lassen, das bereits anderswo erfolgreich umgesetzt wurde. Vielmehr muss eine individuell abgestimmte und betriebseigene Konzeption entwickelt werden. Nur so können Schulträger den vielfältigen Anforderungen der Küchenplanung gerecht werden.

Mit diesem Leitfaden werden zentrale Informationen gegeben, um Sicherheit und Expertise für den Planungsprozess und Gespräche mit den Expert\*innen der Küchenplanung zu gewinnen.

Angemerkt sei, dass die Planung von Lehrküchen für die Schüler\*innen in diesem Leitfaden nicht thematisiert wird.



# Vielfältige Chancen der Schulverpflegung

Die Investition in die Gestaltung der Schulküche und die Verpflegung ist eine große Chance für positive Entwicklungen.

Eine ausgewogene und abwechslungsreiche Verpflegung sorgt für Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit der Schüler\*innen. Außerdem kann eine professionell gestaltete Verpflegung einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung leisten und als Aushängeschild genutzt werden sowie das soziale Miteinander stärken.

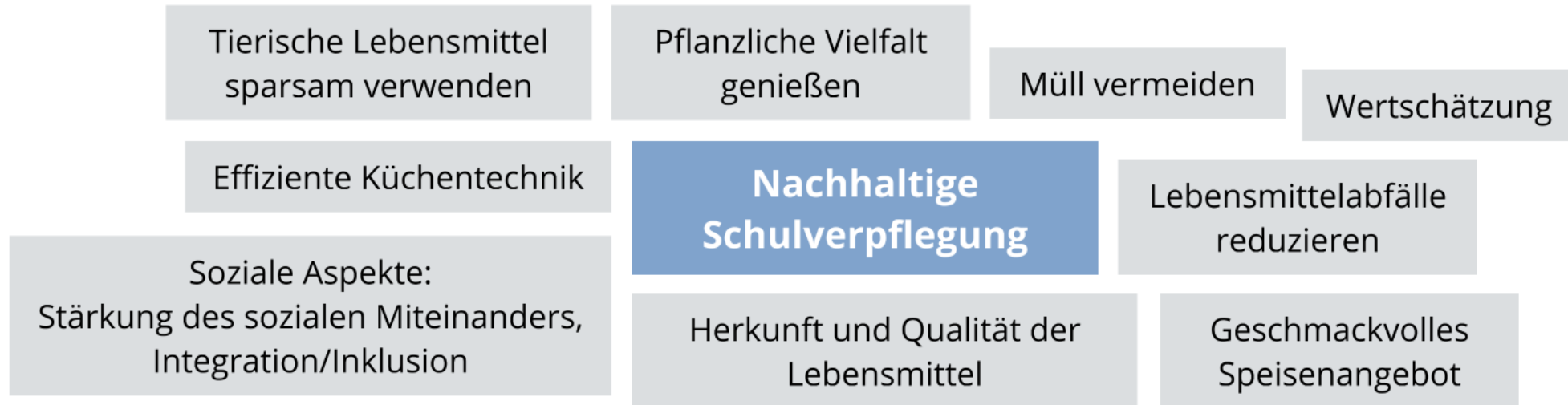
Zur Akzeptanz der Schulverpflegung tragen das Speisenangebot und die Abläufe in Küche und Speisenausgabe bei, ebenso die Integration in den Schulalltag und die Gestaltung der Räumlichkeiten.





# Chance für mehr Nachhaltigkeit

Eine nachhaltige Gestaltung der Schulverpflegung bietet die Chance, einen Beitrag zur Erreichung der internationalen und nationalen Nachhaltigkeitsziele zu leisten. Viele Kommunen haben bereits eigene Nachhaltigkeits- und Ernährungsstrategien ausgearbeitet. Diese sollten mit einem nachhaltigen Verpflegungsangebot verknüpft werden.



## ***zum Weiterlesen***

[Informationen und Arbeitshilfen finden Sie auf der Internetseite des NQZ](#)

[Leitfaden „Klimagesunde Schulverpflegung“](#)



# Chance für Ernährungsbildung

Eine gut geplante Schulverpflegung bietet die Chance, Schüler\*innen verstärkt den Zugang zur Ernährungsbildung zu ermöglichen. Spiegelt das tägliche Verpflegungsangebot die Inhalte aus dem Unterricht, wie die Grundsätze einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Ernährung, wird das theoretische Wissen durch das Erleben in der Praxis gefestigt.

## ***zum Weiterlesen***

Weiterführende Informationen des NQZ zur Integration von Ernährungsbildung an Grund- und weiterführenden Schulen finden Sie unter folgendem Link: <https://www.nqz.de/schule/ernaehrungsbildung>



# Chance für faire Ernährungsumgebungen

Eine faire und attraktive Ernährungsumgebung für Schüler\*innen wird durch die Berücksichtigung verschiedener Aspekte geschaffen. Die Beachtung dieser Aspekte trägt maßgeblich zur Akzeptanz der Schulverpflegung bei.

**Verfügbar und bezahlbar: Zugang für alle Schüler\*innen zur Schulverpflegung gewährleisten**

**Sozial: Miteinander der Schüler\*innen beim Essen ermöglichen**

**Wohlfühlen: geräuscharme Mensa und angenehme Essatmosphäre**

**Abstimmung auf die Zielgruppe: Gesundheitsförderliches Speisenangebot, das den Geschmack der Schüler\*innen berücksichtigt**

**Genuss fördern: ausreichend Zeit für die Mahlzeiten**



# Verpflegungskonzept

Ein Verpflegungskonzept ist die Basis für die Qualitätsentwicklung und -sicherung der Schulverpflegung, da es die spezifischen Qualitätskriterien zum Verpflegungsangebot zusammenfasst. Mit einem solchen Konzept lassen sich im Qualitätsentwicklungsprozess Bau-, Einrichtungs-, Betriebs-, Akzeptanz- oder Kostenfragen beantworten. Ein Verpflegungskonzept hat ebenfalls Schnittstellen zum Schul- oder Ganztagsprogramm und formuliert Qualitätskriterien für die pädagogische Gestaltung der Mahlzeitsituationen.

Das Verpflegungskonzept ist damit eine Grundlage für die Planung der Schulverpflegung und die Ausgestaltung der Küchenplanung. Bei der Erarbeitung des Verpflegungskonzeptes werden die Eckdaten festgelegt, die die Bedarfe an den Bau der Schulküchen- und Mensen bestimmen.

Verpflegungskonzept



Küchenplanung

## ***zum Weiterlesen***

Weiterführende Informationen finden Sie im [Leitfaden "Verpflegungskonzepte in Schulen"](#) der Vernetzungsstellen Schulverpflegung sowie eine [Schritt-für-Schritt-Anleitung](#) bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz.