

# 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.

[+ Gut zu wissen](#)

[+ Den Rahmen definieren](#)

[+ Das Verpflegungsangebot](#)

[+ Der Verpflegungsbetrieb](#)

[+ Die Küchenfachplanung](#)

[+ Exkurs: Die Mensaplanung](#)



## Den Rahmen definieren

Zu Beginn der Küchenplanung wird der grundlegende Projektrahmen definiert.

Dabei spielen die Gästestruktur, das gewünschte Verpflegungsangebot, die zu versorgenden Einrichtungen, das Ausmaß der geplanten Veränderung und die gewünschte Nutzung der Räumlichkeiten eine zentrale Rolle.



[Hier finden Sie dieses Kapitel als PDF zum Herunterladen](#)





# Ist-Analyse

Auch im Kontext der Schulverpflegung gilt: Das Rad muss nicht jedes Mal neu erfunden werden. Vielmehr sollte Bewährtes beibehalten und Neues nur dort eingeführt werden, wo es nötig ist. Daher ist es ratsam, an den Anfang des Planungsvorhabens eine Ist-Analyse zu stellen. Aspekte, die im Rahmen der Ist-Analyse unter anderem zu bedenken sind:

- Zahl und Altersstufen der zu versorgenden Schüler\*innen
- Wie viele Einrichtungen in der Trägerschaft haben eine Mittagsverpflegung?
- Bestehende Räumlichkeiten / Ausstattung (z. B. Küche oder Wärm- / Kühleinrichtung)
- Etwaig bestehende Preisvorgaben / Zuzahlungsbereitschaft
- Aktuell geforderte Qualitätsstandards
- Lessons Learned – gewonnene Erkenntnisse
- Wege der Unterrichtsräume zur Mensa
- Gestaltung der Pausenzeiten
- Trinkkonzept der Schule
- Standortbezogene Rahmenbedingungen (z.B. Konkurrenzangebote, öffentlicher Nahverkehr)

## **Hinweis**

Binden Sie die Schüler\*innen in die Ist-Analyse ein. Schließlich wird die Schulverpflegung für die Schüler\*innen angeboten. Ihnen sollte die Möglichkeit eingeräumt werden, die aktuelle Situation zu bewerten.





# Bedarfsanalyse

Am Anfang jedes Planungsvorhabens steht die sorgfältige Bestimmung dessen, was genau benötigt wird.

Nur wer weiß, welcher Bedarf in allen Bereichen der Schulverpflegung vorliegt, kann eine passgenaue Küchenplanung umsetzen.

Diese Aspekte sollten dabei stets bedacht werden:

- **Wie sieht der Verpflegungsumfang aus?**
- **Wie soll das Schulverpflegungsangebot aussehen?**
- **Wie groß soll die Veränderung sein?**
- **Was darf es kosten?**





# Verpflegungsumfang festlegen

Um den Verpflegungsumfang festzulegen, sollten folgende Fragestellungen geklärt sein:

Wie viele Schulen sollen versorgt werden?

Mit wie vielen Schüler\*innen welcher Altersstufen ist zu rechnen?

Sollen weitere Einrichtungen wie z.B. Kitas versorgt werden?

Soll es neben den Schüler\*innen weitere Gäste geben, wie z.B. Gäste aus dem öffentlichen Raum?

Soll es eine Nutzung während der Ferienzeiten geben?



# Verpflegungsangebot festlegen

Um das Verpflegungsangebot festzulegen, sollten folgende Fragestellungen geklärt sein:

Welche Mahlzeiten eines Tages sollen angeboten werden?

Umfasst das Verpflegungsangebot Frühstück, Mittagessen und Zwischenverpflegung?

Wie viele Menülinien umfasst das Mittagsangebot?

Werden neben einem warmen Mittagessen auch warme/kalte Snacks ins Angebot aufgenommen?

Wie umfangreich soll das Sortiment sein und welche Auswahl soll den Gästen geboten werden?



## Umfang der Veränderung

Zu Beginn der Planung wird das Ausmaß der Veränderung festgelegt.

### A. Neubau

Bei einem Neubau kann die neue Küche ganz auf das geplante Verpflegungskonzept abgestimmt werden. Idealerweise werden beim Neubau auch zukünftige Entwicklungen beachtet.

Wichtige Anhaltspunkte liefert Ihnen dabei Ihr Verpflegungskonzept.

### B. Um- und Ausbau

Bei einem Um- bzw. Ausbau einer bestehenden Küche werden im Rahmen der Küchenfachplanung die bereits bestehenden Strukturen berücksichtigt. Zunächst wird geprüft, ob der Bestand den Anforderungen der neuen Verpflegung entspricht.

Gründe für den Um- und Ausbau von Schulküchen:

- Veränderung der Schüler\*innenzahl
- Veränderung des Verpflegungssystems
- Änderung der Verarbeitungsstufen der Lebensmittel (z.B. bei größerem Anteil von Bio-Lebensmitteln)
- Erweiterung des Angebotes

Betrachtet werden:

- Abstellflächen
- Durchgangsbreiten
- Umkleiden
- Bürobereiche
- Arbeitsbereiche (mehr dazu s. Kapitel 5 „Küchenfachplanung“)
- Waschbeckenbereiche
- Kreuzungspunkte zwischen reinem und unreinem Bereich
- Flächenbedarf von Arbeitsgeräten
- Digitalisierung der Küchengeräte / Bestell- und Kassensystem



## Kosten

Für alle Informationen zur Planung wird ein gemeinsamer Anforderungskatalog erstellt. Je nach Ausmaß des Umfangs der Baumaßnahmen kann - mit oder ohne Unterstützung eines Küchenfachplaners - ein Küchenplan mit konkreten Kosten entwickelt werden. Für die Budgetbestimmung sollten langfristige und kurzfristige Geldgeber eingeplant werden.

Mögliche landesspezifische Förderprogramme, z.B. für den Ausbau von Ganztagschulen, sind zu prüfen.





# Planungsausschuss

Damit der Planungsprozess erfolgreich gestaltet werden kann, ist ein offener und organisierter Austausch zwischen allen beteiligten Akteursgruppen eine grundlegende Voraussetzung.

Die Schüler\*innen stehen dabei als zentrale Zielgruppe im Mittelpunkt der Ausrichtung der Küchenplanung.

Eine ideale Maßnahme zur Beteiligung ist die Gründung eines Planungsausschusses. Der Planungsausschuss wird daher zum Start des Planungsprozesses gegründet und begleitet die Küchenplanung von Anbeginn bis zum Ende. Der Ausschuss vereint alle Interessengruppen der Schulverpflegung und stellt sicher, dass ein Verpflegungskonzept von allen mitgetragen wird.



## Relevante Akteursgruppen:

### Schulträger

Schulverwaltung  
FB Bildung  
Gebäudemanagement  
Politische Entscheider

### Schule

Schüler\*innen  
Schulleitung  
Lehrer\*innen  
Eltern  
Pädagogische Mitarbeiter\*innen in der Mittagsverpflegung  
Träger des Ganztagsangebotes

### Fachliche Expertise

LM-Überwachung  
Bauamt  
Gesundheitsamt  
Küchenfachplaner\*innen  
Lebensmittelproduzierende  
Vernetzungsstelle Schulverpflegung



# Zusammenarbeit im Planungsausschuss

Ein fest installierter Planungsausschuss sorgt dafür, dass die einzelnen Akteure auf dem aktuellen Stand sind und Änderungen direkt besprochen werden können.

Der Planungsausschuss sollte aus einem festen Kernteam bestehen. Bei speziellen Fragestellungen sollte das Kernteam durch weitere Akteure erweitert werden, wie z.B. das Bauamt, einen Architekten oder den Kämmerer.

Zu Beginn der Planung werden die Interessen der Akteur\*innen erhoben. Dazu eignen sich moderierte Gruppendiskussionen. In Workshops können außerdem einzelne Fragestellungen vertieft betrachtet werden.

## ***Hinweis***

Je mehr Beteiligte, desto wichtiger sind klare Kommunikationswege.  
Legen Sie daher von Anfang an die gemeinsamen Kommunikationswege fest.



# Rechtliche Vorgaben

Für den Betrieb von Küchen der Gemeinschaftsverpflegung bestehen viele Vorgaben in Form von Verordnungen, Richtlinien, Gesetze und Normen. Um diese Vorgaben zu erfüllen, werden sie bereits bei der Küchenplanung berücksichtigt.

Für folgende Bereiche gibt es Vorgaben:

- Produktsicherheit
- Umweltschutz
- Energiemanagement
- Lebensmittelhygiene
- Be- und Entlüftung
- Arbeitsschutz
- Digitalisierung

## ***zum Weiterlesen***

Eine detaillierte Übersicht zu den gelisteten Bereichen ist beim [Verband der Hersteller von gewerblichen Geschirrspülmaschinen \(VGG\)](#) zu finden