

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.

[+ !\[\]\(cf531ed27e91483460120fcc057b3901_img.jpg\) Gut zu wissen 1](#)

[+ !\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154_img.jpg\) Den Rahmen definieren 2](#)

[+ !\[\]\(4b7a79268f6ba26c1471d4232fffa85a_img.jpg\) Das Verpflegungsangebot 3](#)

[+ !\[\]\(95b425611cbd2b8716a140cf67c81822_img.jpg\) Der Verpflegungsbetrieb 4](#)

[+ !\[\]\(b4eeff342f60cc7bcd67d869b4fedca2_img.jpg\) Die Küchenfachplanung 5](#)

[+ !\[\]\(4f6bf54ae7e4144a72d78316053e412d_img.jpg\) Exkurs: Die Mensaplanung](#)



Das Verpflegungsangebot



Hauptbestandteil des Verpflegungsangebots an Schulen ist die Mittagsmahlzeit. Darüber hinaus kann das Angebot weiterer Mahlzeiten sinnvoll sein.

Das gesamte Angebot sollte anerkannten Qualitätsstandards entsprechen. Ein gut durchdachtes Verpflegungskonzept ist Basis der Küchenplanung.

Ziel der Konzeption ist es, das richtige Speisen- und Getränkeangebot zum richtigen Zeitpunkt, am richtigen Ort, in der richtigen Menge und der gewünschten Qualität anzubieten.



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



**DGE-
Qualitätsstandard**



**Verpflegungs-
Konzept**





DGE-Qualitätsstandard

Der „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ liefert wissenschaftlich basierte Kriterien für eine optimale Lebensmittelauswahl. Er definiert die Häufigkeit der Verwendung bestimmter Lebensmittel und gibt eine praxistaugliche Hilfestellung bei der Speisenplanung und -herstellung, um die ernährungsphysiologischen Anforderungen an eine bedarfsgerechte Verpflegung für Kinder zu erfüllen.

In Berlin, Bremen, Hamburg, dem Saarland und in Thüringen ist der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung verpflichtend vorgeschrieben.

in form
Deutschland Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung



DGE-Qualitätsstandard
für die Verpflegung in Schulen

www.in-form.de | www.schuleplusessen.de

Weiterlesen

[Den DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen finden Sie hier zum Herunterladen.](#)



Verpflegungskonzept

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

Hinweis

Zur Erarbeitung des Verpflegungskonzeptes kann es hilfreich sein, eine*n Verpflegungs-Verantwortliche*n beim Schulträger anzusiedeln, z.B. in Form eines Ernährungscoaches.

Zum Weiterlesen

Weiterführende Informationen und Grundlagen sowie Planungseckdaten zur Erstellung eines Verpflegungskonzeptes finden Sie bei den Vernetzungsstellen Schulverpflegung sowie unter folgenden Links:

[Inform - Verpflegungskonzepte in Schulen](#)

[VNS - RLP Handlungsleitfaden zur Erstellung eines Verpflegungskonzeptes](#)

[VZ NRW Schule isst gesund – Schritt für Schritt zu einer optimalen Mittagsverpflegung](#)

Folgende Fragen zum Verpflegungskonzept spielen u.a. bei der Küchenplanung eine Rolle:



Mahlzeiten- angebot

Frühstück,
Mittagessen,
Getränke?



Lebensmittel- Qualität

Welche Qualität
haben die
Lebensmittel?



Abfälle vermeiden

Wie kann gute
Planung dabei
helfen?





Mahlzeitenangebot

Der Schulträger ist im Ganzttag verpflichtet, ein warmes Mittagsangebot für die Schüler*innen bereitzustellen. Darüber hinaus ist es auch sinnvoll, ein Angebot für die Schüler*innen einzurichten, die nicht am Ganzttag teilnehmen.

Bei der Küchenplanung wird das zukünftige Mahlzeitenangebot mitgedacht, um dies beim Flächenbedarf, der Raumgestaltung und der Geräteausstattung einzuplanen.

Hinweis

Wichtig ist es, auf aktuelle Trends, wie die vegetarische und vegane Ernährung zu achten und die Angebote an den Vorstellungen der Schüler*innen zu orientieren.





Frühstücksangebot

Das Frühstück ist eine wichtige Mahlzeit der Schüler*innen, da es ihre Leistungsfähigkeit und Konzentration beeinflusst. Ein Frühstücksangebot in der Schule kann dazu beitragen, dass weniger Schüler*innen mit leerem Magen in den Unterricht starten. Dies kann in Form von einem Schulkiosk, einem Bistro oder einer Schülerfirma erfolgen.

Für die Küchenplanung wird über die Möglichkeit eines Frühstücksangebotes nachgedacht, da sich dies auf die Gestaltung der Küche bzw. der Speisenausgabe auswirkt. Wenn Frühstücksangebot und Mittagsangebot zeitversetzt am gleichen Platz ausgegeben werden, sind für das Frühstück Kühlgeräte und Abdeckungen an der Ausgabe nötig.

Hinweis

Wichtig ist zu bedenken, wer das Frühstücksangebot bereitstellt. Wenn dies jemand anderes als der Verpflegungsanbieter der Mittagsverpflegung ist, könnte dies zu Konflikten der gemeinsamen Raumnutzung führen.



Mittagsangebot

Es bestehen mehrere Optionen, das Mittagsangebot zusammenzustellen und den Schüler*innen anzubieten. Je nach Angebotsform unterscheiden sich die räumliche Gestaltung der Speisenausgabe und der Platz in der Mensa sowie die Ausstattung mit verschiedenen Warmhaltegeräten und dem Ausgabebesteck.

Bei der Küchenplanung sollte also hinsichtlich des Mittagsangebotes bedacht werden, wie viele Menülinien angeboten werden sollen und welches Ausgabesystem gewählt wird.

Hinweis

Das Mittagsangebot sollte auf Basis des DGE Qualitätsstandards erstellt werden.



Zwischenverpflegung

Ein Zwischenverpflegungsangebot in der Schule trägt dazu bei, dass Schüler*innen dafür nicht auf die Umgebung der Schule, z.B. Supermärkte oder Imbisse, ausweichen müssen. Das Angebot kann in Form von einem Schulkiosk, einem Bistro oder einer Schülerfirma erfolgen.

Für die Küchenplanung wird über die Möglichkeit eines Zwischenverpflegungsangebotes nachgedacht, da sich dies auf die Gestaltung der Küche bzw. der Speisenausgabe auswirkt. Wenn Zwischenverpflegungsangebot und Mittagsangebot zeitversetzt am gleichen Platz ausgegeben werden, sind für die Zwischenverpflegung Kühlgeräte und Abdeckungen an der Ausgabe nötig.

Hinweis

Wichtig ist zu bedenken, wer das Zwischenverpflegungsangebot bereitstellt. Wenn dies jemand anderes als der Verpflegungsanbieter der Mittagsverpflegung ist, könnte dies zu Konflikten der gemeinsamen Raumnutzung führen.



Getränke

Eine ausreichende und regelmäßige Flüssigkeitszufuhr der Schüler*innen beeinflusst das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit positiv. Ein kostenfreies Angebot für Trinkwasser ist an Schulen z.B. in Form von Wasserspendern einzurichten.

Für die Küchenplanung ist es relevant zu berücksichtigen, welche Angebotsformen für das Trinkwasser gewählt werden sollen, um ausreichend und den richtigen Platz sowie Gerätschaften einzuplanen.

zum Weiterlesen

[Eine Übersicht zum Getränkeangebot in Schulen finden Sie hier.](#)



Lebensmittelqualität

Lebensmittel sind mit verschiedenen Qualitätsmerkmalen versehen. Der Einsatz von Lebensmitteln mit bestimmten Eigenschaften wirkt sich unterschiedlich auf die Küchenplanung aus:

- Raumbedarf in der Küche (Lagermöglichkeiten, Vor- und Zubereitung der Lebensmittel)
- Ausstattung mit Gargeräten
- Einsatz und Qualifikation von Personal

Zum Weiterlesen

[Die Lebensmittelqualitäten sind im DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen detailliert beschrieben.](#)



**Verarbeitungsgrad
der Lebensmittel**



**Biologische
Lebensmittel**





Verarbeitungsgrad der Lebensmittel

Die Verarbeitungsgrade von Lebensmitteln reichen von unbehandelter Ware (z.B. erdbehafteten Kartoffeln, ungewaschenem Stückobst und Gemüse) bis zu Fertigerzeugnissen wie Bratlingen, die im Ofen gebacken werden oder servierfertigen Desserts. Man spricht von Conveniencegraden.

Der Einsatz verarbeiteter Lebensmittel kann die Arbeit in einer Schulküche erleichtern, da durch die Vorverarbeitung Arbeitsschritte in der Küche entfallen. Dies spart Platz, Arbeitszeit und Qualifikation des Personals.

Es ist aber auch zu beachten, dass stark verarbeitete Lebensmittel oftmals eine ungünstige Zusammensetzung der Nährstoffe aufweisen können, z.B. viel Zucker, Salz und Fett.

Küchenplanung in Abhängigkeit vom Verarbeitungsgrad der Lebensmittel

Raumbedarf, Ausstattung und Geräte:

- Z.B. extra Spülbereich für ungewaschenes, frisches Obst und Gemüse, erdbehaftete Lebensmittel
- Lagerbereich für frisches Obst und Gemüse
- Mehr Platz und Menge für Bio-Abfälle
- Verarbeitung von Bio-Lebensmittel (klare Trennung konventionell/Bio)

Anzahl und Qualifikation des Personals nimmt mit dem Verarbeitungsgrad der Lebensmittel ab.



Biologische Lebensmittel

Es muss Platz für die Lagerhaltung bei gleichzeitigem Angebot von konventionellen und biologischen Lebensmitteln eingeplant werden.

Zum Weiterlesen

Weitere Informationen zu Bio in der Gemeinschaftsverpflegung finden Sie hier:

<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/kuechenmanagement/>



Lebensmittelabfälle vermeiden

In der Schulverpflegung landen rund ein Viertel der angebotenen Speisen im Abfall. Werden diese Verluste vermieden, wird Geld eingespart und die Umwelt geschont. Die Menge an Abfall kann durch die Verbesserung der Abläufe in Küche und Essensausgabe sowie gezielte Schulung und Partizipation des Personals reduziert werden.

Im Rahmen der Küchenplanung können Flächen und Geräte zur Lagerung von übrig gebliebenen Lebensmitteln mitgedacht werden oder auch Maßnahmen und Geräte, um die Menge der Speisenabfälle kontinuierlich zu messen und zu überwachen.

Auch die Planung von Ausgabesystemen, bei denen die Schüler*innen die Portionsgrößen selbst bestimmen können, tragen zur Reduktion der Lebensmittelabfälle bei.

Zum Weiterlesen

Weiterführende Praxistipps zum Thema Reduktion der Speiseabfälle finden Sie auf der Seite der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW: <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/speiseabfaelle-vermeiden>

... und auf den Seiten von ReFoWas: <https://refowas.de/hilfen-zur-schulverpflegung>