

**VERNETZUNGSSTELLE**

**KITA- UND SCHUL-  
VERPFLEGUNG**



**NRW**



Gefördert durch:

Die Landesregierung  
Nordrhein-Westfalen



**verbraucherzentrale**

*Nordrhein-Westfalen*

**Sabine Tholl**

# **Gemeinsam schmeckt's besser – Ein Update für Verpflegungskonzepte in Schulen**

22.11.2024, Fachtagung zum Tag der Kita- und Schulverpflegung in Köln

# Worüber wir heute sprechen

- 1. Was ist ein Verpflegungskonzept?**
- 2. Welchen Nutzen hat ein Verpflegungskonzept?**
- 3. Wie erstellt man ein Verpflegungskonzept?**
- 4. Kommunikation nach innen und außen**
- 5. Tipps & Tools zur Unterstützung**
- 6. Fazit & Ausblick**

# 1. Was ist ein Verpflegungskonzept?



Foto: pixabay.com

# Ein Verpflegungskonzept...



Foto: pixabay.com

- ...ist die Verschriftlichung von Kriterien für die Verpflegung in der Schule
- ...gibt Auskunft über die Rahmenbedingungen der Verpflegung
- ...beantwortet die Frage:
- **WER** wird **WANN** **WO** **WIE** und **WOMIT** verpflegt?



Foto: DGE / Schule + Essen = Note 1

siehe DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen, 5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023, S. 15

# Ein Verpflegungskonzept ...



- bestimmt die Qualitätsmerkmale des Verpflegungsangebotes und Ihrer pädagogischen Arbeit
- hält Verabredungen verbindlich fest
- ist die Basis für Qualitätssicherung
- ist Grundlage Ihrer Arbeit
- dokumentiert die Wertorientierung
- ist Ausgangspunkt für die Zusammenarbeit mit Eltern

## 2. Welchen Nutzen hat ein Verpflegungskonzept?



Foto: pixabay.com

# Ein Verpflegungskonzept ist kein *Muss*, sondern ein *Kann*. **Basis für...**

Bauplanung, Küchen- und Mensaplanung

Ausschreibung  
(Anforderungskatalog,  
Leistungsbeschreibung)

Kommunikation nach innen und außen (Rahmenbedingungen, Organisation, Speiseangebot, Nachhaltigkeit, Personal, Finanzierung, Kommunikation, ...)

# Nutzen eines Verpflegungskonzepts

**Kommunikation nach innen und außen:**  
„Verpflegung ist ein Qualitätsmerkmal für Ihre Einrichtung.“

- Festlegung des eigenen Anspruchs  
- Grundlage zur Evaluierung  
- Grundlage für Weiterentwicklung  
**Für wen?** Päd. Personal, Lehrkräfte, hauswirtschaftliches Personal, Vertreter des Träger, ...

**Darstellung der Verpflegungsqualität für**  
**Für wen?** Schüler:innen, Eltern, Lieferanten, Öffentlichkeit  
**Wo?** Homepage, Kita- bzw. Schulbroschüre

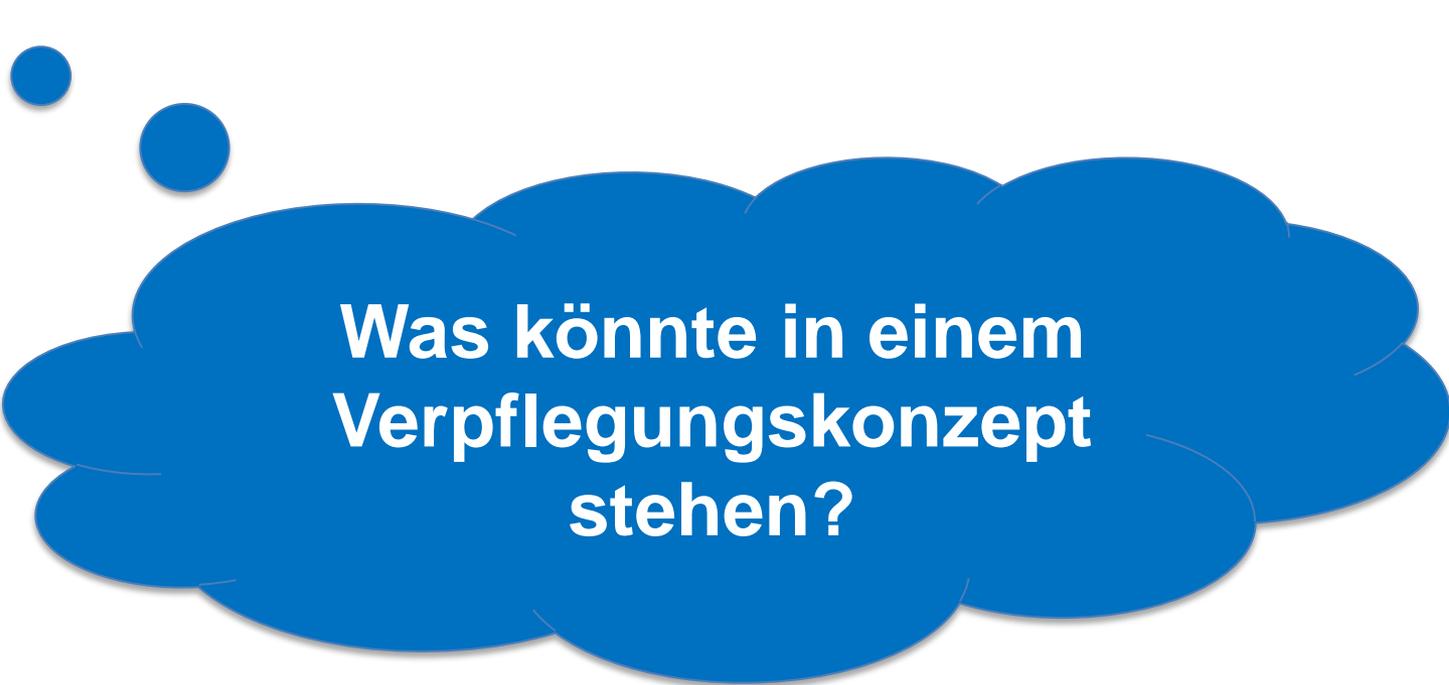
➔ **Mit dem Verpflegungskonzept tragen Sie nach außen, was Ihnen bei den Themen Verpflegung und Ernährungsbildung wichtig ist.**

# Wer ist für ein Verpflegungskonzept verantwortlich?

- Träger oder Schule stellt ein Verpflegungskonzept für die Einrichtung selbst auf
- Verankerung im pädagogischen Konzept, da beides Hand in Hand geht
- Eltern und Hauswirtschaftskräfte / Küchenkräfte mit an den Tisch holen
- Zuständige Ansprechperson (Verpflegungsbeauftragte:r) festlegen

**➔ Holen Sie sich Unterstützung und gehen Sie gemeinsam im Austausch mit Kolleg:innen an die Ausarbeitung.**

# Inhalte eines Verpflegungskonzepts



Was könnte in einem  
Verpflegungskonzept  
stehen?

# Mögliche Themen eines Verpflegungskonzeptes (1)



Gefördert im Rahmen von IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

# Textbaukasten für ein Verpflegungskonzept

## Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	2
Inhaltsverzeichnis.....	1
 <b>In der Küche.....</b>	<b>1</b>
1.1. Frühstück und Zwischenmahlzeiten.....	1
1.2. Getränkeversorgung.....	4
1.3. Mittagessen.....	4
1.4. Besondere Anforderungen.....	7
 <b>Am Esstisch.....</b>	<b>9</b>
2.1. Gestaltung der Ess-Situationen.....	9
2.2. Ernährungsbildung: Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe.....	10
2.3. Partizipation der Kinder an der Verpflegung.....	11
 <b>Zusammenarbeit mit den Eltern.....</b>	<b>12</b>
3.1. Erziehungspartnerschaft rund um das Kita-Essen.....	12
3.2. Kommunikation zum Verpflegungskonzept.....	12
3.3. Anmeldegespräch.....	12
3.4. Kommunikation zum Speiseplan.....	13
3.5. Dialog mit den Eltern rund um die Ernährung.....	13
3.6. Elternveranstaltungen zum Thema Ernährung.....	13
3.7. Beteiligung von Eltern.....	14
 <b>Unser Team.....</b>	<b>15</b>
4.1. Haltung des Kita-Teams zum Thema Essen und Trinken.....	15
4.2. Personalqualifikation.....	15
 <b>Hygiene.....</b>	<b>16</b>
5.1. Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene.....	16
5.2. Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen.....	16
5.3. Hygiene bei pädagogischen Aktionen.....	17
5.4. Eltern bringen Speisen in die Kita mit.....	17
 <b>Qualitätssicherung.....</b>	<b>18</b>
6.1. Beschwerdemanagement.....	18
 <b>Nachhaltige Kitaverpflegung.....</b>	<b>19</b>

# Mögliche Themen eines Verpflegungskonzepts (2)

## Verpflegungsleitbild

Unsere Leitgedanken zur Verpflegung

(z. B. 3 bis 5 Sätzen)

## Verpflegungskonzept

Mögliche Themen: Alle wichtigen Aspekte zu unserer Verpflegung

(z. B. 2 bis x Seiten) Z. B.

1. Rahmenbedingungen und Organisation
2. Gesundheit und Speiseangebot
3. Lebensmittelqualität und Nachhaltigkeit
4. Kommunikation und Wertschätzung
5. Wirtschaftlichkeit und Kostentransparenz

Quelle: <https://www.kita-schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/organisation/231207/index.php>

# Beispiel: Basisgliederung eines Verpflegungskonzepts

1. Ausgangslage und Zielsetzung
2. Zielgruppen und Verpflegungsbedarf
3. Verpflegungsangebot
4. Mittagessen
5. Verpflegungsqualität
6. Bewirtschaftungskonzept
7. Produktionskonzept
8. Raumkonzept
9. Bestellwesen und Abrechnungskonzept
10. Qualitätsmanagementkonzept
11. Preisgestaltung
12. Pädagogisches Konzept

Quellen:

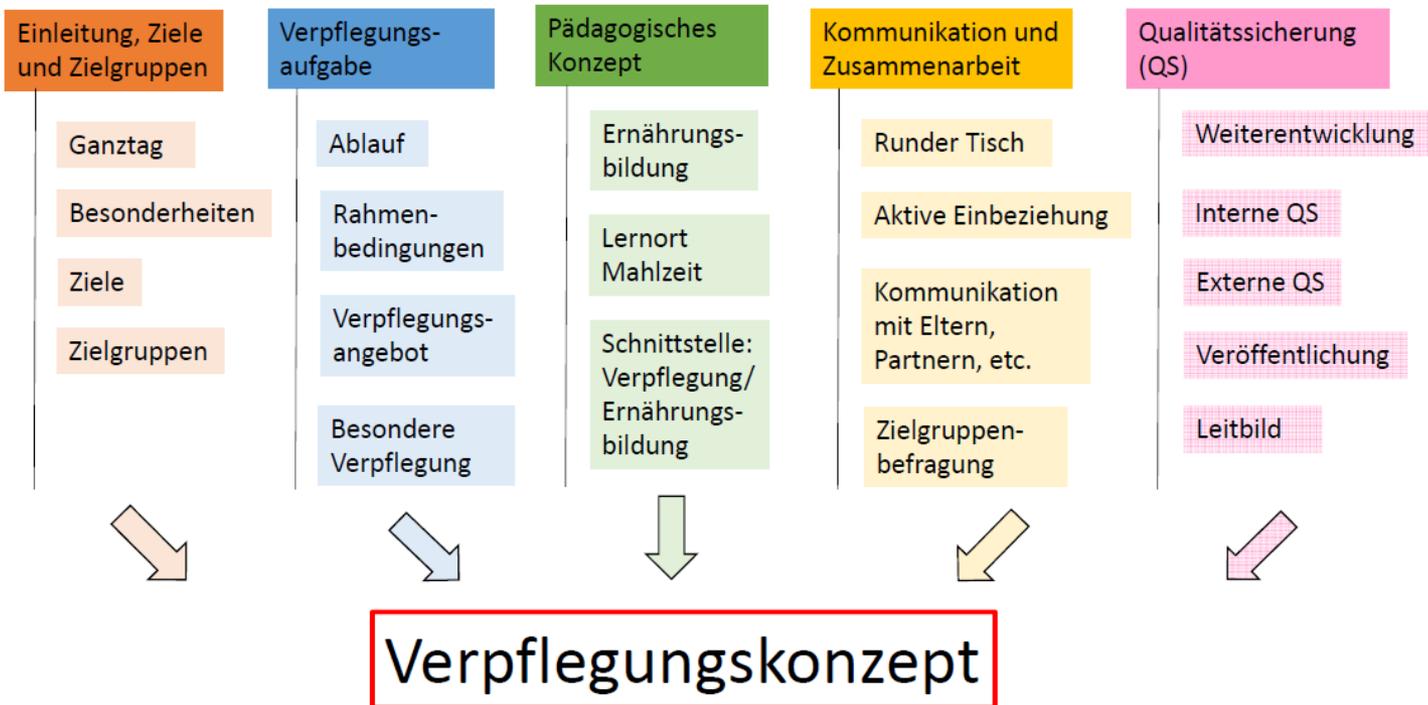
[https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/2735004acbbd2d7fc1258235004b3e4c/ec3e910c5a67d0aec12585e0001f34b3/\\$FILE/1\\_Schritt\\_fuer\\_Schritt\\_Anleitung\\_Broschuere.002.pdf/1\\_Schritt\\_fuer\\_Schritt\\_Anleitung\\_Broschuere.pdf](https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/2735004acbbd2d7fc1258235004b3e4c/ec3e910c5a67d0aec12585e0001f34b3/$FILE/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.002.pdf/1_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Broschuere.pdf)

[https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/2735004acbbd2d7fc1258235004b3e4c/ec3e910c5a67d0aec12585e0001f34b3/\\$FILE/2\\_Schritt\\_fuer\\_Schritt\\_Anleitung\\_Checklisten.002.pdf/2\\_Schritt\\_fuer\\_Schritt\\_Anleitung\\_Checklisten.pdf](https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/2735004acbbd2d7fc1258235004b3e4c/ec3e910c5a67d0aec12585e0001f34b3/$FILE/2_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Checklisten.002.pdf/2_Schritt_fuer_Schritt_Anleitung_Checklisten.pdf)



# Muster: Das Verpflegungskonzept - Basis für gute Qualität

MUSTER



Quelle:

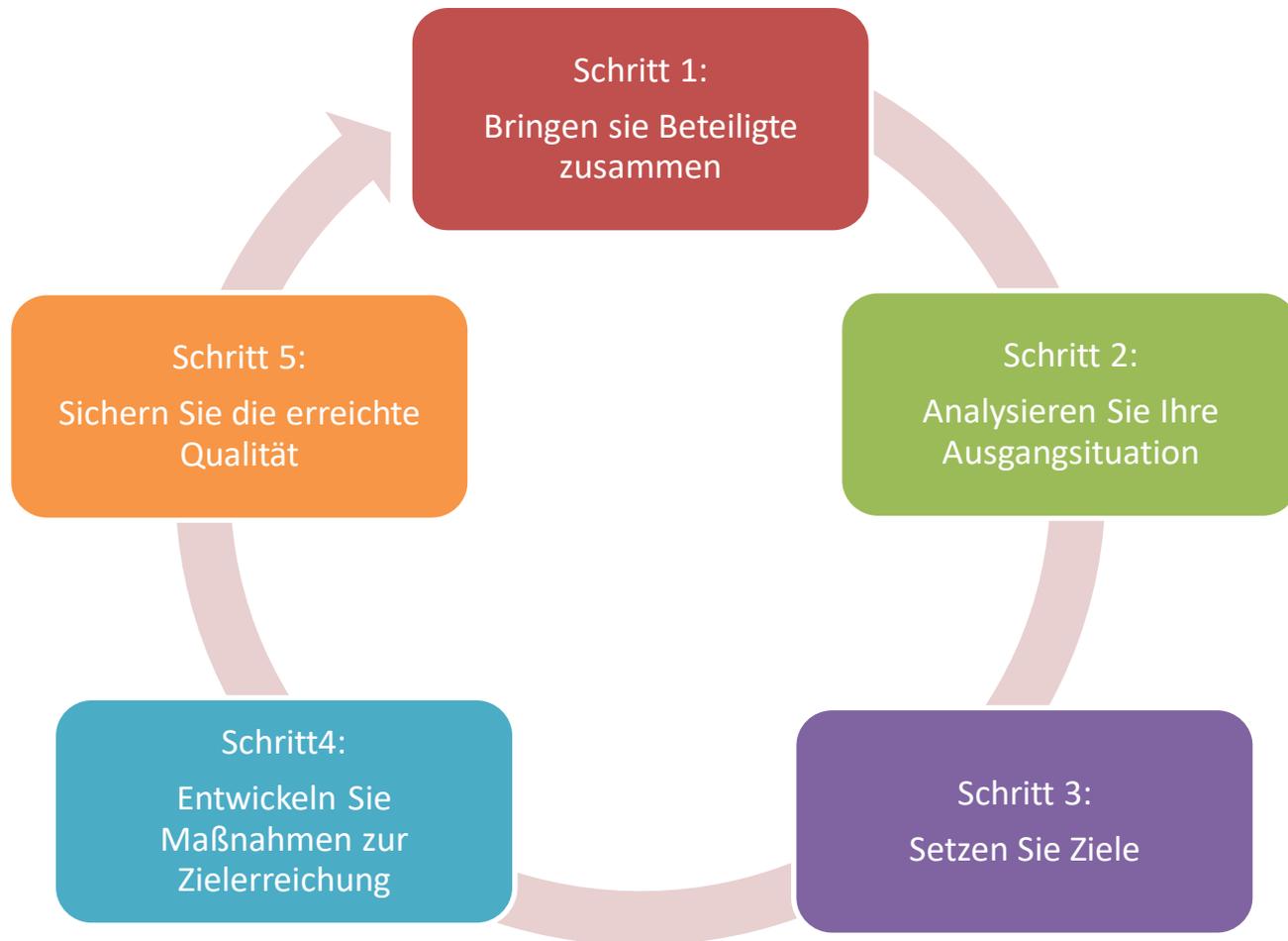
[https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/101c8a851bd2cde6c12581a2002b07f7/\\$FILE/Grafik%20Verpflegungskonzept.pdf](https://www.dlr.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/101c8a851bd2cde6c12581a2002b07f7/$FILE/Grafik%20Verpflegungskonzept.pdf)

### 3. Wie erstellt man ein Verpflegungskonzept?



Foto: pixabay.com

# Schritt für Schritt zum Verpflegungskonzept



# Was gibt es zu berücksichtigen?



Foto: poli / Pixabay

# Rahmenbedingungen (1)

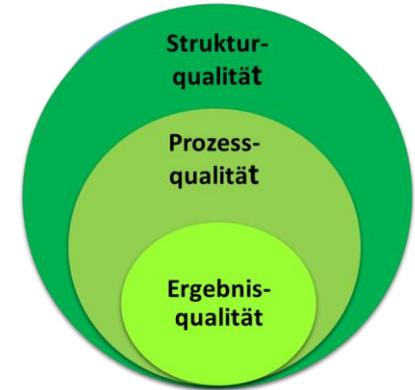


## Strukturqualität

=> räumliche, technische und personelle Ausstattung

- Art und Umfang der Küche, Ausstattung der Räume
- Anzahl und Qualifikation des Personals
- Qualität der eingesetzten Lebensmittel
- Gesetzliche Bestimmungen (Berücksichtigung z. B. im Hygienekonzept)

# Rahmenbedingungen (2)

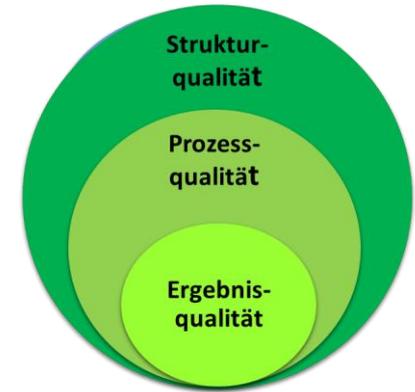


## Prozessqualität

=> Bedingungen während der Speisenproduktion und des Verzehrs

- Einhaltung von Rezepturen (schonende Zubereitung, Temperaturvorgaben, Begrenzung der Warmhaltezeiten)
- Einhaltung des Hygienekonzeptes
- Einbettung der Verpflegung in einen ernährungspädagogischen Rahmen

# Rahmenbedingungen (3)

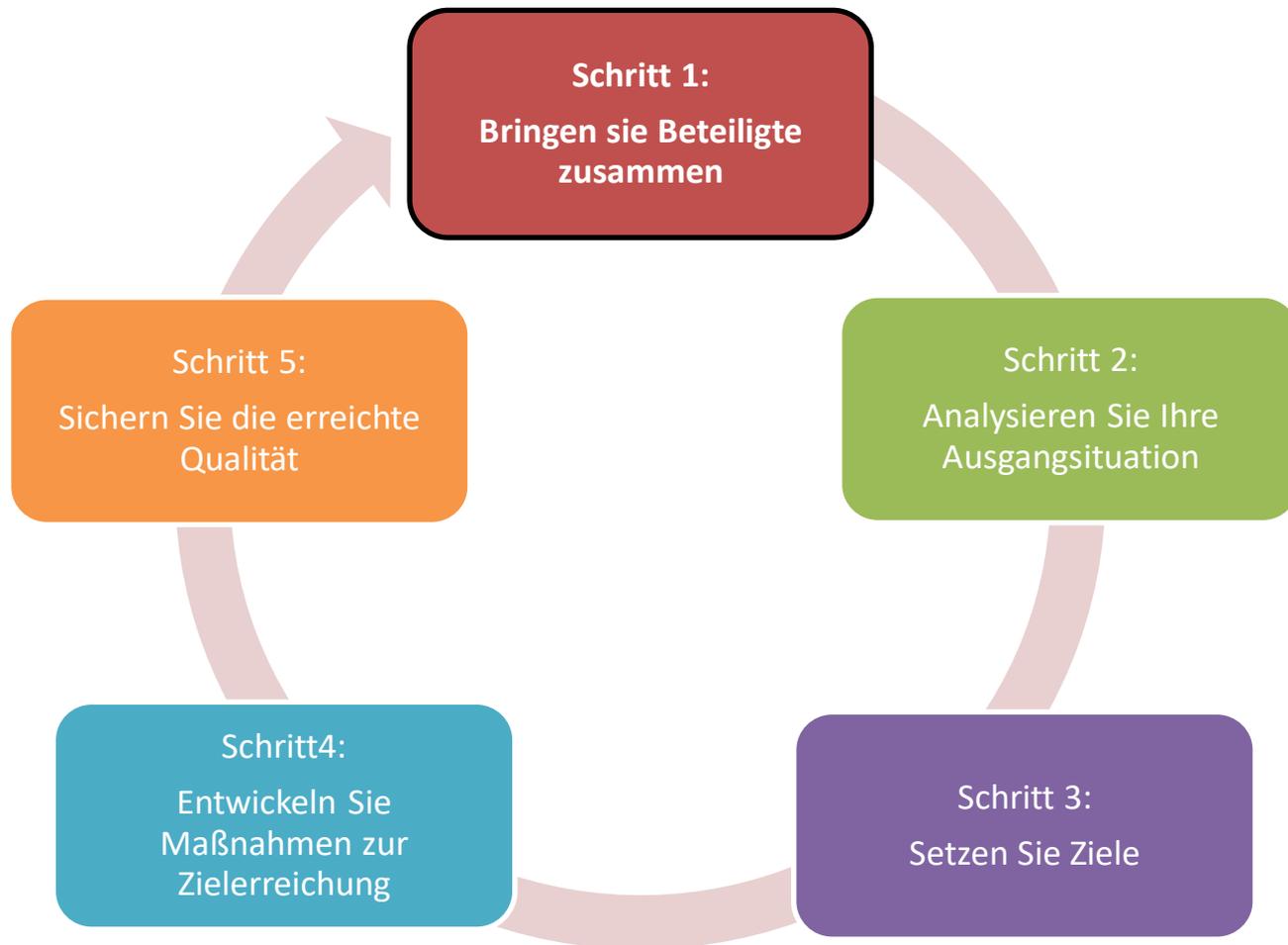


## Ergebnisqualität

=> Qualitätssichernde Rahmenbedingungen

- Grad der Zufriedenheit der Kinder & Eltern, der Küchen- und pädagogischen Fachkräfte und der Verantwortlichen
- Hygienische, sensorische und ernährungsphysiologische Qualität der Speisen
- Einfluss auf den Gesundheitszustand und das Ernährungsverhalten der Kinder

# Schritt für Schritt zum Verpflegungskonzept



# Schritt 1: Beteiligte zusammenbringen

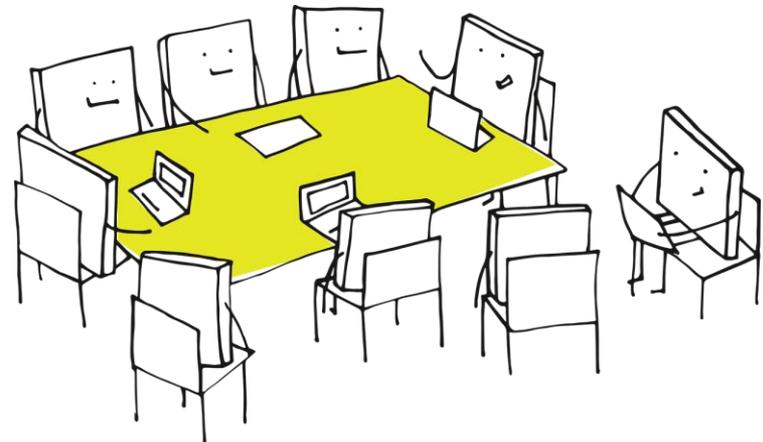
**Kommunikation ist das beste Rezept.**

Alle Beteiligte bringen ihre Vorstellungen und Wünsche ein.

## Zum (Verpflegungs-)Team gehören:

- OGS/Kita-Leitung
- Vertreter des Trägers
- Pädagogische Fachkräfte
- Hauswirtschaftliches Personal
- Elternvertreter:innen

+ evtl. Ernährungsfachkraft von Außen

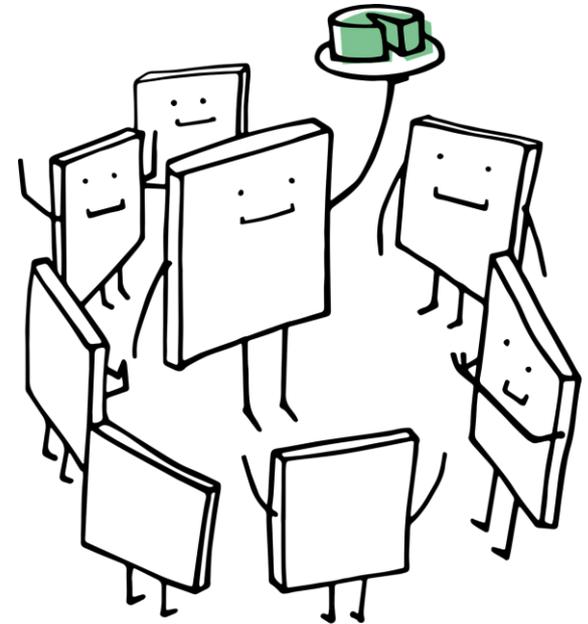


# Schritt 1: Verpflegungsverantwortliche:n

**Benennen Sie aus Ihrem Kreis  
ein:e Verpflegungsverantwortliche:n**

- für die Leitung des Arbeitsteams
- Verantwortlich für die Kontinuität der Arbeitsschritte
- Zentrale:r Ansprechpartner:in
- Schnittstelle zwischen den Akteuren

**➔ muss nicht letzte Entscheidungsinstanz sein!**



# Schritt für Schritt zum Verpflegungskonzept



# Schritt 2: Ausgangssituation analysieren

*Analysieren Sie Ihr Verpflegungsangebot mit Hilfe des DGE-Qualitätsstandards.*



Foto: DGE / Schule + Essen = Note 1

# Schritt 2: Ausgangssituation analysieren

Nutzen Sie die  
Checkliste der DGE

[https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user\\_upload/medien/Checklisten/Checkliste\\_Schulverpflegung.pdf](https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Checklisten/Checkliste_Schulverpflegung.pdf)

Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
<p><b>Planung</b> → Einlauf → Zubereitung → Ausgabe → Entsorgung und Reinigung</p>			
<p><b>Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für FRÜHSTÜCK und ZWISCHENVERPFLEGUNG in der MISCHKOST für 5 Verpflegungstage</b></p>			
<p><b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b>  <b>mind. 10 × (mind. 2 × täglich)</b>            Vollkornprodukte, Pseudogetreide, Müsli ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten            davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebotes aus Vollkomprodukten</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Gemüse und Salat</b>  <b>mind. 5 × (mind. 1 × täglich)</b>            Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat            davon: mind. 3 × als Rohkost</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Obst</b>  <b>10 × (2 × täglich)</b>            Obst (frisch oder tiefgekühlt)            Nüsse und Ölsaaten, ungesalzen            → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten            davon: mind. 2 × als Nüsse oder Ölsaaten</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Milch und Milchprodukte</b>  <b>mind. 10 × (mind. 2 × täglich), basierend auf den folgenden Qualitäten:</b>            Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut            Speisequark: max. 5 % Fett absolut            → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten            Käse: max. 30 % Fett absolut</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Fleisch, Wurst, Fisch und Eier</b>  <b>max. 2 × Fleisch/Wurstwaren im Angebot</b>            Fleisch und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Öle und Fette</b>  <b>Rapsöl ist Standardfett</b>            Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Getränke</b>  <b>Getränke sind jederzeit verfügbar</b>            Wasser, Früchte- und Kräutertee            → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# Schritt 2:

## Ausgangssituation analysieren

*Prüfen Sie die Rahmenbedingungen Ihres Verpflegungsangebots.*

- Was läuft gut – was läuft noch nicht so gut?
- Was muss unbedingt geändert werden?
- Bestandsaufnahme der Tagesmahlzeiten
- Organisatorische Abläufe der Mahlzeiten
- Wie ist die Esssituation?
- Kommunikation zwischen Küche und Gruppe?



# Schritt 2:

## Ausgangssituation analysieren



***Prüfen Sie die Rahmenbedingungen Ihres Verpflegungsangebots.***

- Wer kümmert sich um die Speiseplanung?
- Sind Ernährungsbildungsaktionen fester Bestandteil in der OGS?
- Welche pädagogischen Angebote hinsichtlich Ernährung bestehen?

# Schritt für Schritt zum Verpflegungskonzept



# Schritt 3:

## Ziele setzen

### Zum Beispiel bei:

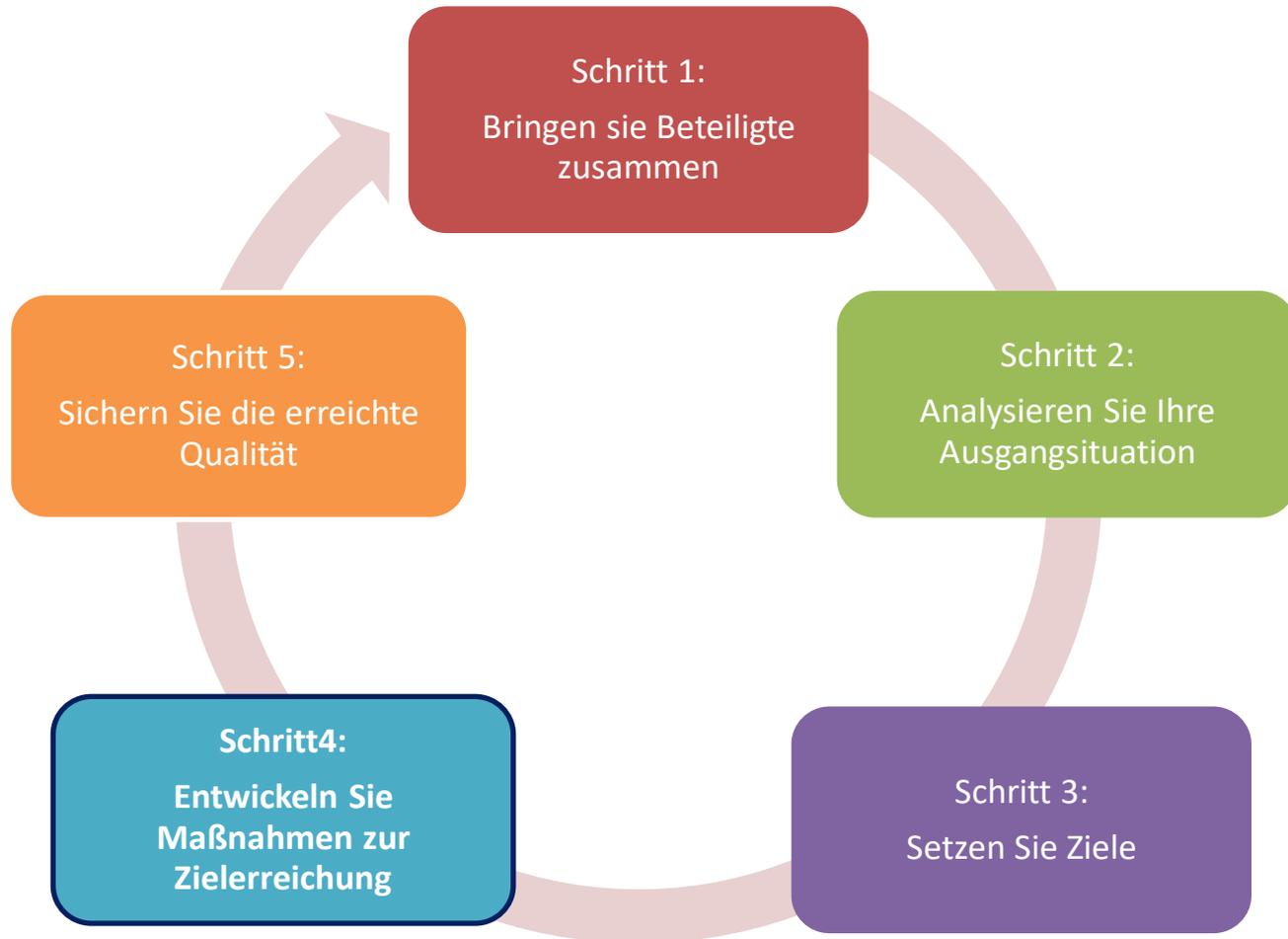
- der Mittagsverpflegung
- der Qualität der Lebensmittel
- dem Verpflegungsumfang
- Ernährungsbildungsangeboten
  
- Wir haben bis zum Ende des Jahres ein Verpflegungskonzept erstellt.
- Wir werden ab nächstem Jahr unser Getränkeangebot auf Wasser beschränken.
- ...

# Schritt 3: Ziele setzen

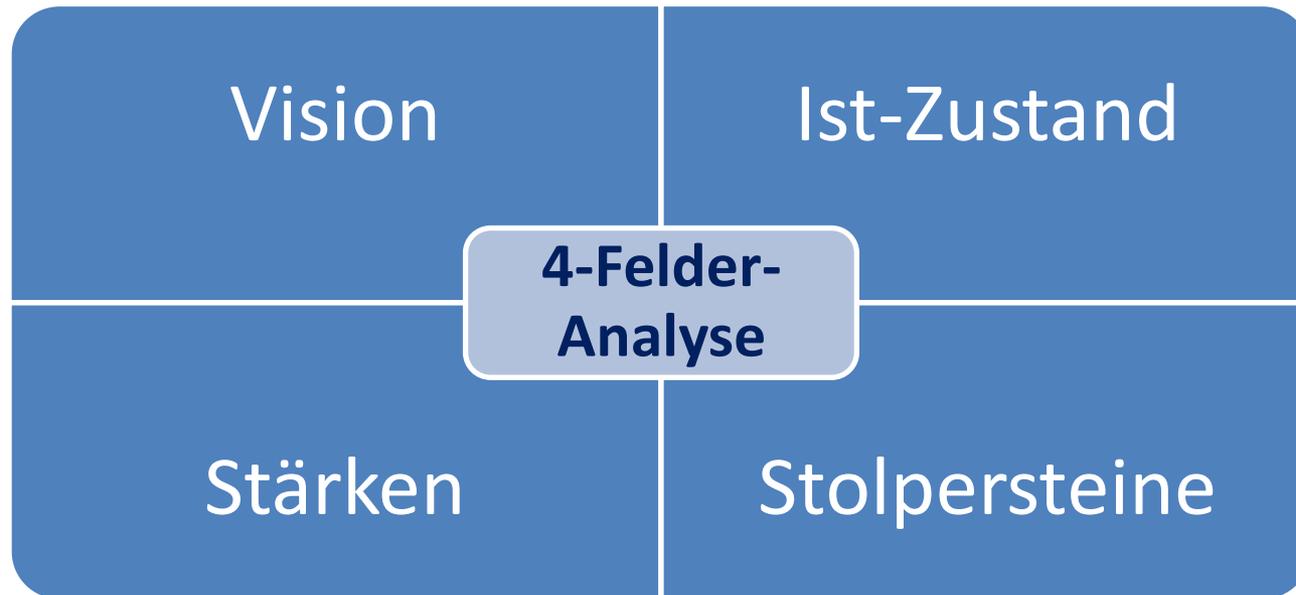
## Hilfestellung für die Zielformulierung: S M A R T

- S** -> Spezifisch: Ziele so konkret und spezifisch wie möglich formulieren.
- M** -> Messbar: Qualitative und quantitative Messgrößen bestimmen.
- A** -> Akzeptiert: Planen Sie im Team so, dass Sie auch Lust haben, das Ziel zu erreichen.
- R** -> Realistisch: Machbarkeit der Aufgabe innerhalb der Zeit und mit den Mitteln.
- T**-> Terminiert: Ziele zeitlich bindend planen: Was ist bis wann zu erledigen?

# Schritt für Schritt zum Verpflegungskonzept



# Schritt 4: Maßnahmen zur Zielerreichung entwickeln



# Schritt 4: Maßnahmen zur Zielerreichung entwickeln

z. B.

Ziel	Maßnahme	Verantwortlich	Unterstützer	Start Termin	Bis wann umgesetzt
Obst - und Gemüse- rohkost als Zwischen- mahlzeit in den Gruppen zubereiten	Küchenaus- stattung prüfen Budget prüfen	Gruppenleitung	Kita Leitung	Sofort	September 2024
	Hygiene und Sicherheits- regeln erstellen	Interne Ernährungsfach- kraft	Kita Leitung, Externe Fachkraft oder LM Überwachung	Sofort	September 2024
	Aktionskatalog zusam- menstellen, z. B. Geschmacks- parcours	Gruppenleitung		Sofort	September 2024
	Beginn Umsetzung	Gruppenleitung		September 2024	

# Schritt 4: Maßnahmen zur Zielerreichung entwickeln

## Verpflegungskonzept schreiben



Foto: Bernard Hermant / Pixabay

# Schritt 4: Maßnahmen zur Zielerreichung entwickeln

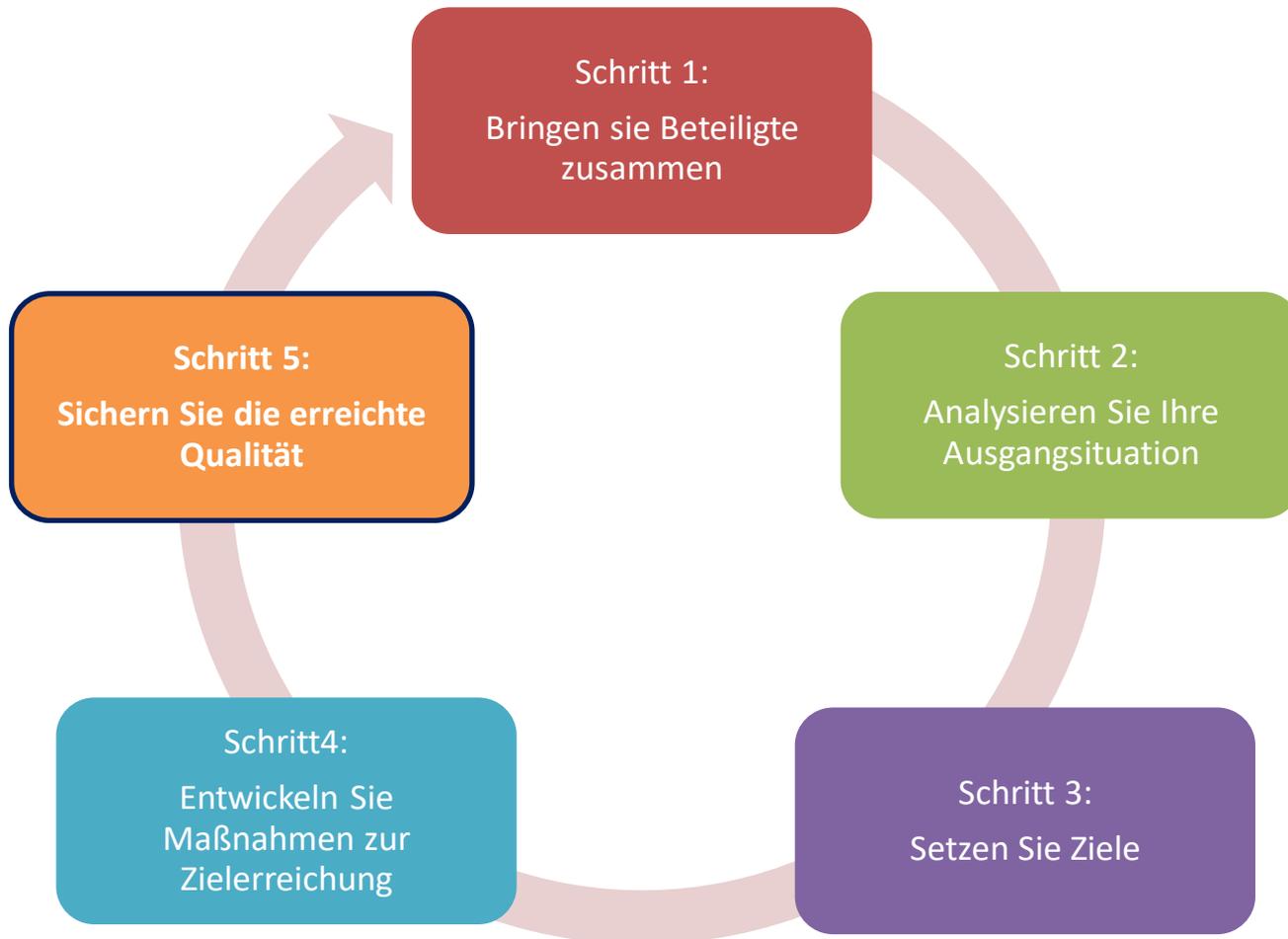
z. B. Formulierungshilfe



Gefördert im Rahmen von IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/verpflegungskonzept>

# Schritt für Schritt zum Verpflegungskonzept



# Schritt 5:

## Erreichte Qualität sichern

- Festlegung wann das Verpflegungskonzept überprüft wird
- Hygienekonzept und Lebensmittelüberwachung
- Regelmäßiger Speiseplan-Check
- Zertifizierung?
- Feedback – Systeme, Zufriedenheitsbefragung
- Zertifizierung gewünscht?



# Schritt 5: Erreichte Qualität sichern

- Festlegung wann das Verpflegungskonzept überprüft wird
- Hygienekonzept und Lebensmittelüberwachung
- Regelmäßiger Speiseplan-Check
- Zertifizierung?
- Feedback – Systeme, Zufriedenheitsbefragung
- Zertifizierung gewünscht?



## 4. Kommunikation nach innen und außen



Foto: pixabay.com

# Wofür können Sie das Konzept nutzen?



Foto: pixabay.com

# Das Verpflegungskonzept als Kommunikationsbasis



# 5. Tipps & Tools zur Unterstützung



Foto: pixabay.com

# Schulessen: Chance zur Veränderung nutzen!

Die Infografik dient als Ressource zur Unterstützung von Schulen und Kommunen.

https://www.kita-schulverpflegung.nrw/schulessen-chance-zur-veraenderung-  
Suchen

Ein Angebot der: **verbraucherzentrale** *Nordrhein-Westfalen*

Teilen

- Büro Schulleitung
- Lehrerzimmer
- Klassenzimmer
- Küche
- Mensa**
- Kiosk
- OGS
- Schulhof

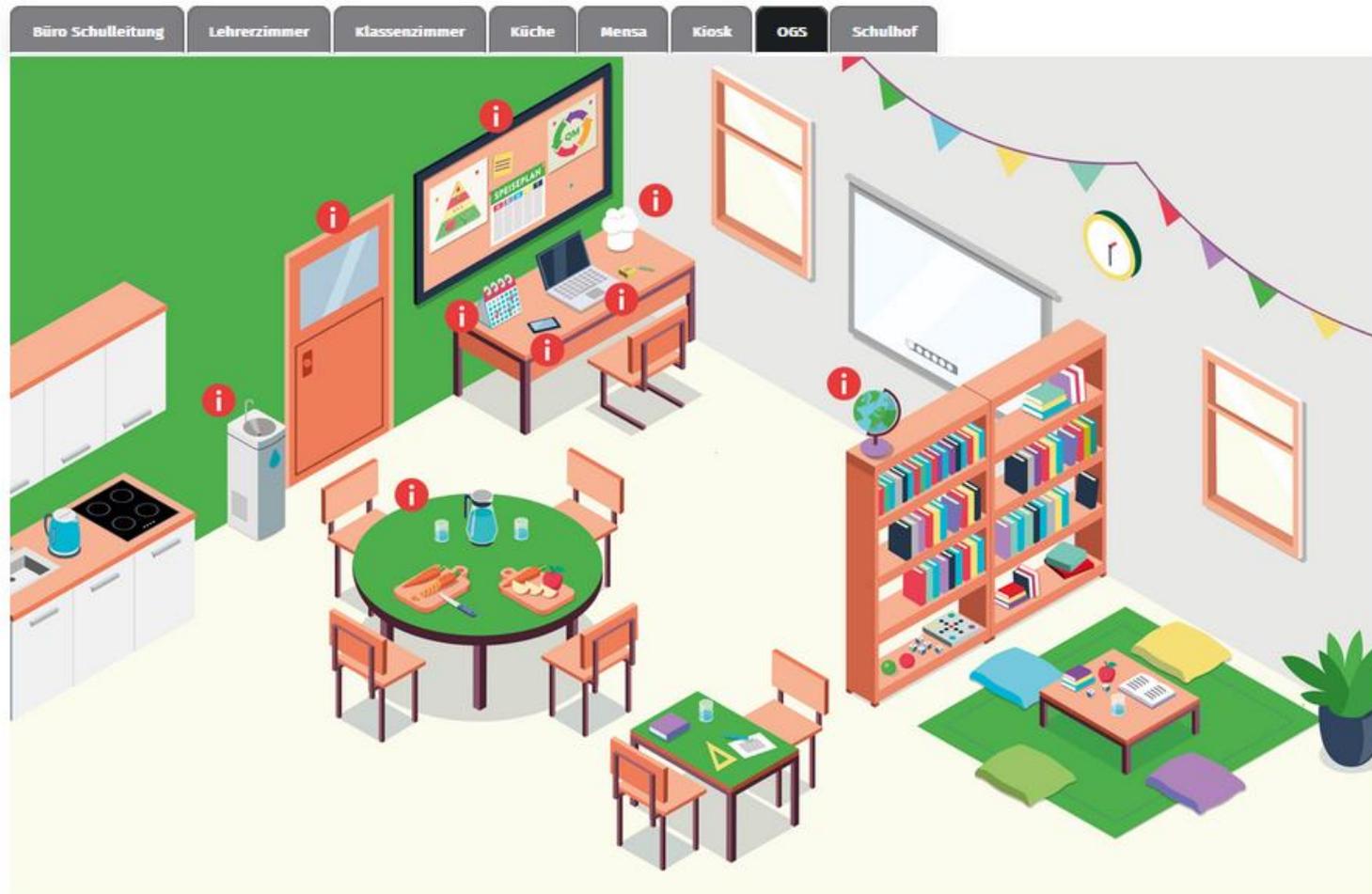


<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/schulessen-chance-zur-veraenderung-nutzen-86734>

**verbraucherzentrale**  
*Nordrhein-Westfalen*

# Schulessen: Chance zur Veränderung nutzen!

Die Infografik dient als Ressource zur Unterstützung von Schulen und Kommunen.



<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/schulessen-chance-zur-veraenderung-nutzen-86734>

## In Form

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung  
und mehr Bewegung



# Gesund Digital Partizipativ



## Jetzt mitmachen!

NEU

## Für den Unterricht



## Qualität beim Schulessen



<https://www.unser-schulessen.de>

# Unterstützungsmöglichkeiten – eine Auswahl

## Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW



**Qualität von Anfang an**



**Infografik Schulessen**

# Unterstützungsmöglichkeiten – eine Auswahl

## Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW



**Infografik: Wie Sie ein  
Verpflegungskonzept für Ihre Kita  
erstellen**



**Infografik Elternkommunikation**

# Unterstützungsmöglichkeiten – eine Auswahl

## Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz



**Handlungsleitfaden zur Erstellung  
eines Verpflegungskonzeptes**



**Grafik Verpflegungskonzept**

# Unterstützungsmöglichkeiten – eine Auswahl

## Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern



**Verpflegungsleitbild und  
Verpflegungskonzept**

# Unterstützungsmöglichkeiten – eine Auswahl



## Qualitäts- management- Tool Unser Schulessen

# Unterstützungsmöglichkeiten – eine Auswahl

## Schule plus Essen = Note 1



**DGE-Qualitätsstandard für die  
Verpflegung in Schulen**



**Checkliste für die Verpflegung in  
Schulen**

## 6. Fazit & Ausblick



Foto: pixabay.com

# 5 gute Gründe für ein Konzept

## Ein Verpflegungskonzept...

- **Verbessert die Qualität**
- **Verbessert die Prozesse**
- **Erhöht die Verbindlichkeit**
- **Schafft Transparenz**
- **Verbessert die Motivation und die Arbeitszufriedenheit**

**...bietet eine gute Basis für eine Weiterentwicklung (Wo stehen wir? Wollen wir hin?)**

**Welche besonderen Aspekte  
möchten Sie in Ihrem  
Verpflegungskonzept  
berücksichtigen?**



**Vernetzungsstelle  
Kita- und Schulverpflegung NRW  
Helmholtzstraße 19  
40215 Düsseldorf**

**Beratungstelefon:  
0211 91380-1714**

**E-Mail:  
[kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw](mailto:kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw)  
[schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw](mailto:schulverpflegung@verbraucherzentrale.nrw)**

**Internetportal und Newsletter:  
[www.kita-schulverpflegung.nrw](http://www.kita-schulverpflegung.nrw)**

