



Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz



VERNETZUNGSSTELLE  
SCHULVERPFLEGUNG  
Niedersachsen



Niedersachsen e.V.



Deutsche Gesellschaft  
für Ernährung e.V.  
Sektion Niedersachsen



verbraucherzentrale

Niedersachsen

# SCHULVERPFLEGUNG IN BEWEGUNG

Fotodokumentation OpenSpace  
„Stoffwechsel mal anders – Ideen und  
Perspektiven austauschen“

21.11.2018

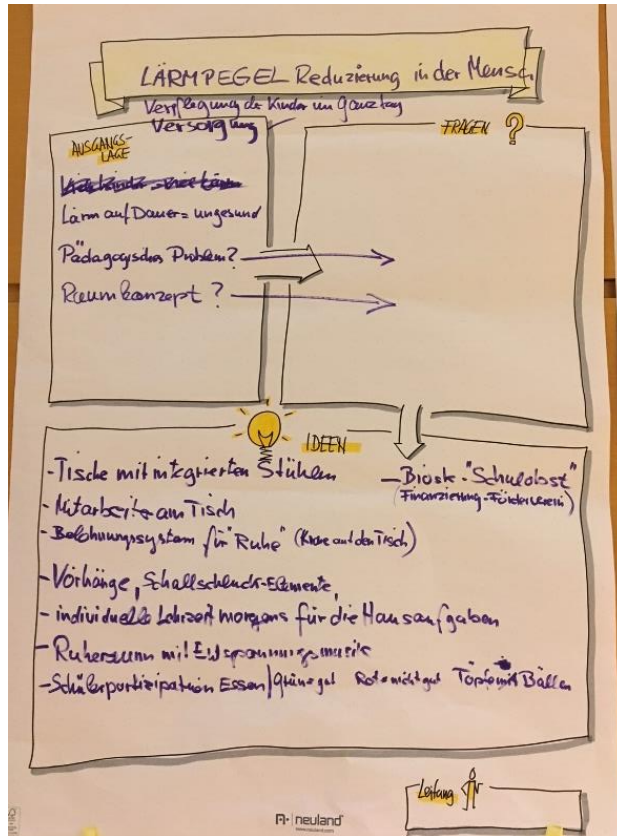




## Fotodokumentation

OpenSpace: Stoffwechsel mal  
anders – Ideen und Perspektiven  
austauschen

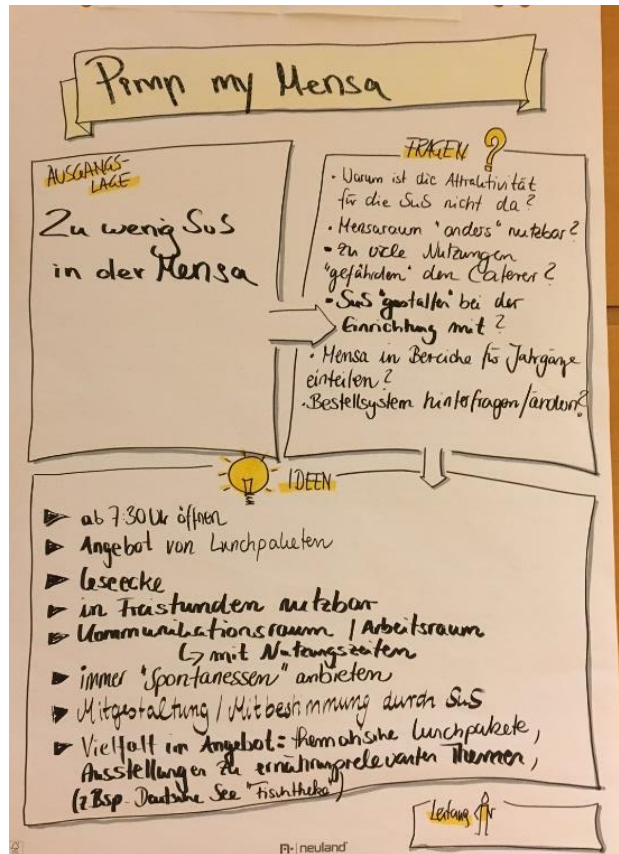
# Lärmpegel-Reduzierung



## Ideen:

- Tische mit integrierten Stühlen
- Mitarbeiter am Tisch
- Kiosk „Schulobst“
- Belohnungssystem für Ruhe
- Vorhänge, Schallschutzelemente
- Individuelle Lehrzeit morgens für die Hausaufgaben
- Ruheraum mit Entspannungsmusik
- Schülerpartizipation

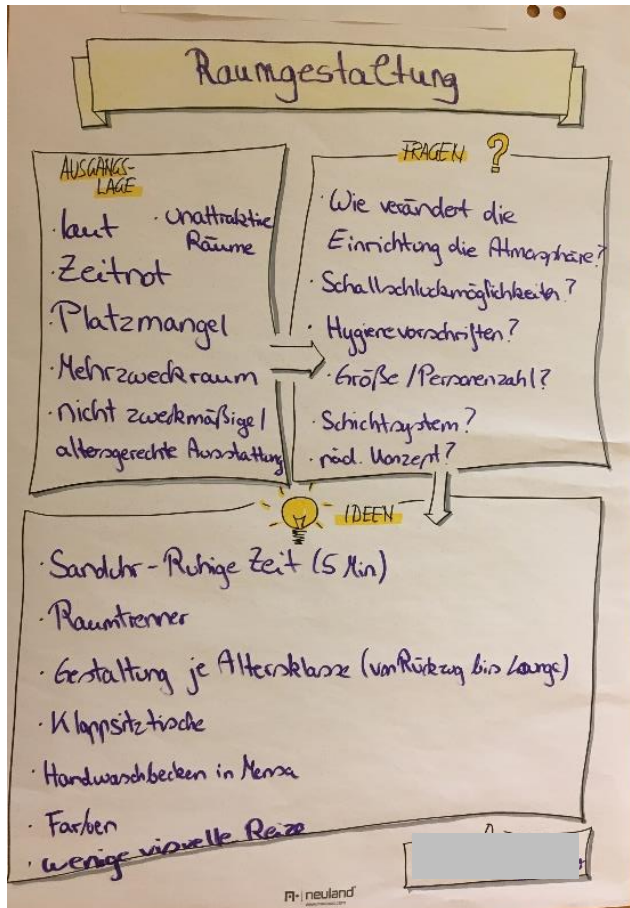
# Pimp my Mensa



## Ideen:

- Ab 7:30 Uhr öffnen
- Angebot von Lunchpaketen
- Lesecke
- In Freistunden nutzbar
- Kommunikationsraum / Arbeitsraum
- Immer „Spontanessen“ anbieten
- Mitgestaltung / Mitbestimmung durch Schüler\*innen
- Vielfalt im Angebot

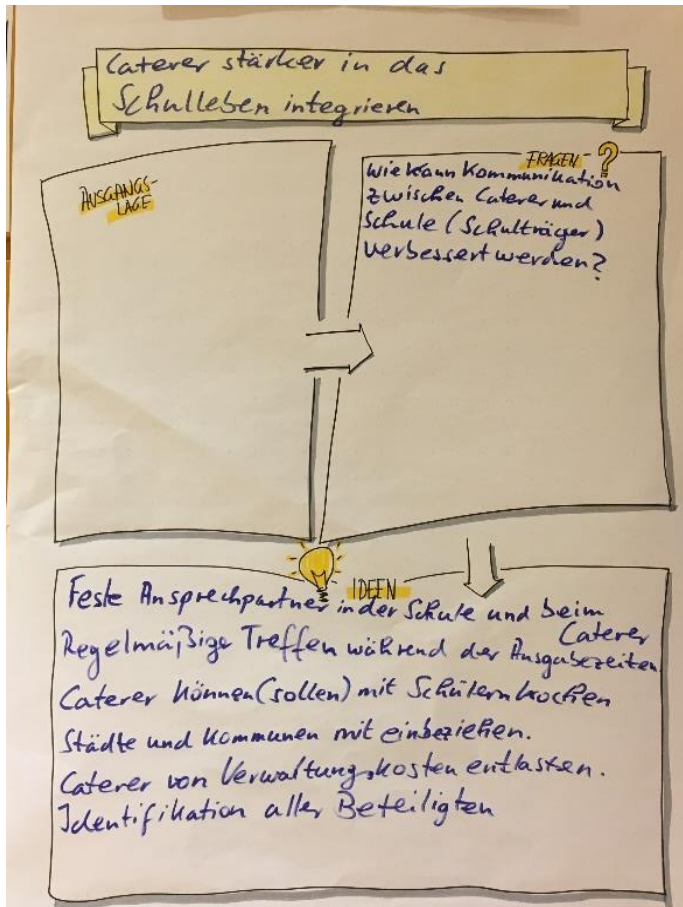
# Raumgestaltung



## Ideen:

- Sanduhr – Ruhige Zeit (5 min.)
- Raumtrenner
- Gestaltung je Altersklasse
- Klappsitztische
- Handwaschbecken in der Mensa
- Farben
- Wenige visuelle Reize

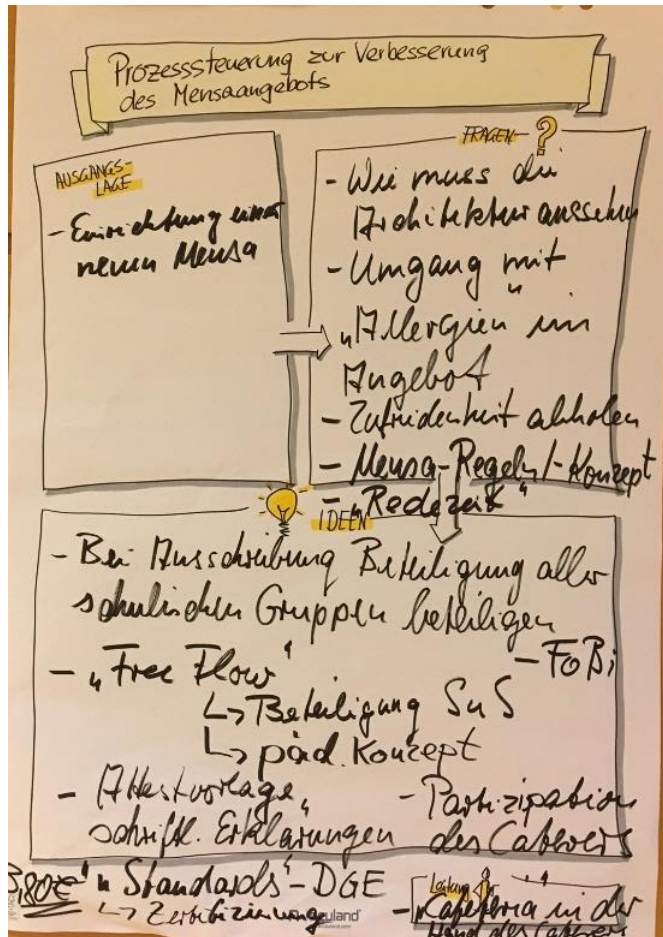
# Caterer stärker integrieren



## Ideen:

- Feste Ansprechpartner in der Schule und beim Caterer
- Regelmäßige Treffen während der Ausgabezeiten
- Caterer können/sollen mit Schüler\*innen kochen
- Städte und Kommunen einbeziehen
- Caterer von Verwaltungskosten entlasten
- Identifikation aller Beteiligten

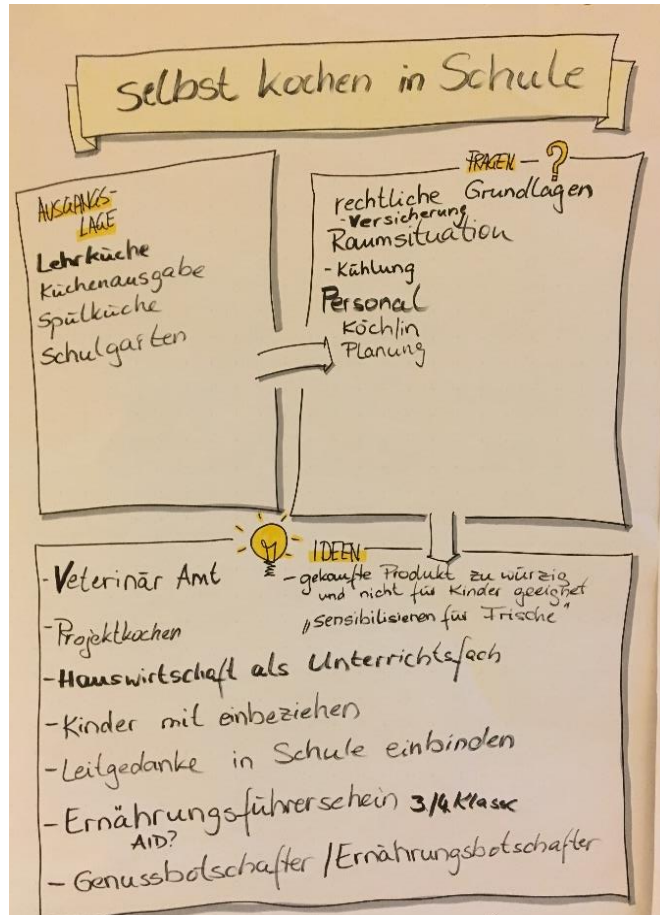
# Prozesssteuerung



## Ideen:

- Bei Ausschreibung Beteiligung aller schulischen Gruppen
- „Free Flow“
- FoBi (Fortbildungen)
- Partizipation des Caterers
- DGE - „Standards“

# Selbst kochen

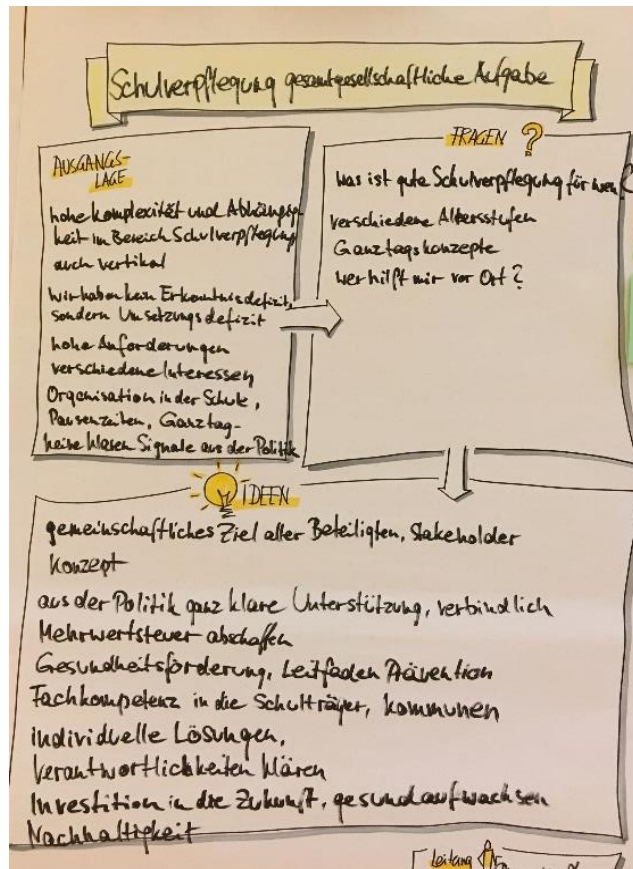


## Ideen:

- Projektkochen
- Hauswirtschaft als Unterrichtsfach
- Kinder mit einbeziehen
- Leitgedanke in Schule einbinden
- Ernährungsführerschein
- Genussbotschafter/ Ernährungsbotschafter
- „sensibilisieren für Frische“



# Gesamtgesellschaftliche Aufgabe



## Ideen:

- Gemeinschaftliches Ziel aller Beteiligten, Stakeholder Konzept
- Aus der Politik ganz klare Unterstützung, verbindlich
- Mehrwertsteuer abschaffen
- Gesundheitsförderung, Leitfaden Prävention
- Fachkompetenz in die Schulträger, Kommunen
- individuelle Lösungen
- Verantwortlichkeiten klären
- Investitionen in die Zukunft
- Gesund aufwachsen
- Nachhaltigkeit

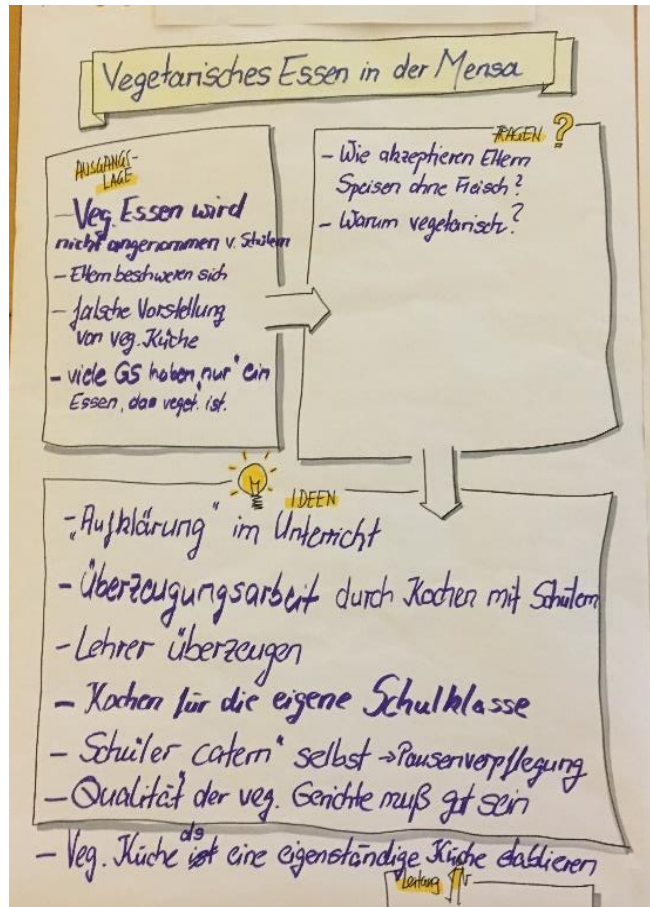
# Geld ist nicht alles



## Ideen:

- Schule mitbestimmen lassen
- Esskultur entwickeln
- Küche auch mit Profis besetzen, Köche statt Hilfskräfte
- Wertschätzung: Essen als Schulthema
- Ganztags professioneller aufstellen
- „Free-Flow“
- Schulrestaurant
- Betreuung des Essens muss Arbeitszeit sein
- Kostenfrei, trotzdem Qualität
- Frisehküche mit eigenem Personal

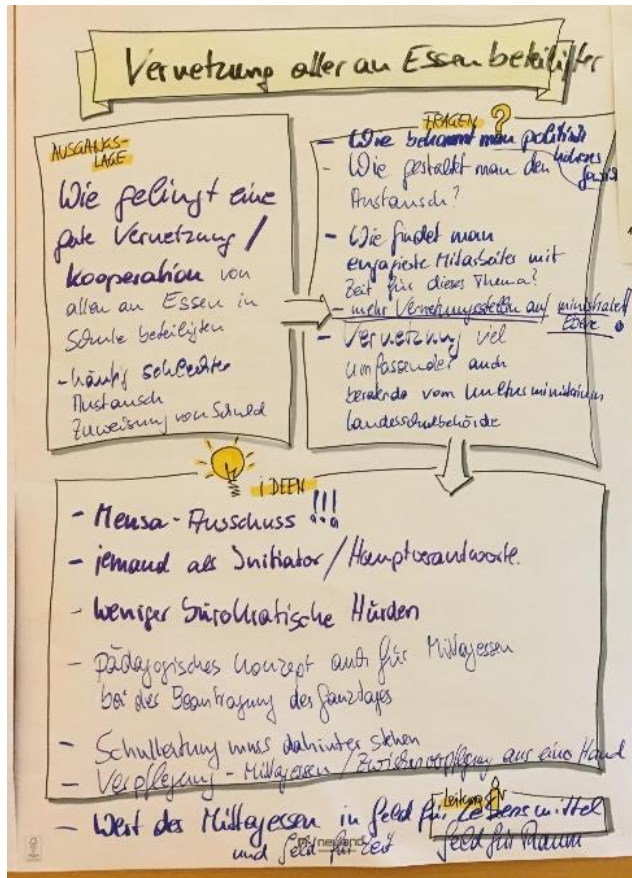
# Vegetarisches Essen



## Ideen:

- Aufklärung im Unterricht
- Überzeugungsarbeit durch Kochen mit Schüler\*innen
- Lehrer überzeugen
- Kochen für die eigene Schulklasse
- Schüler\*innen „catern“ selbst → Pausenverpflegung
- Qualität der vegetarischen Gerichte muss gut sein
- Vegetarische Küche als eine eigenständige Küche etablieren

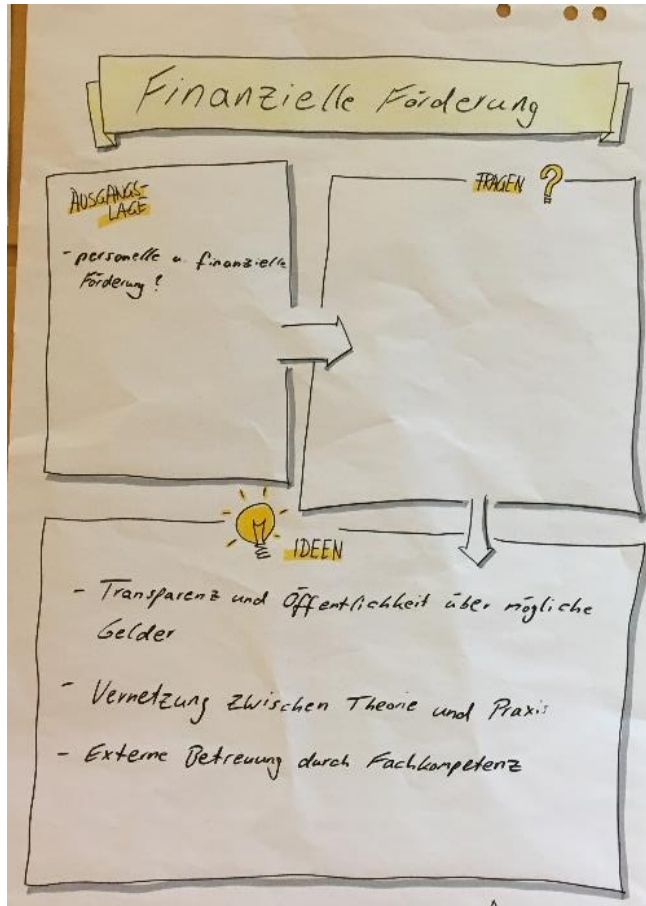
# Vernetzung



## Ideen:

- Mensa-Ausschuss
- Jemand als Initiator\*in / Hauptverantwortliche
- Pädagogisches Konzept auch für Mittagessen bei der Beantragung des Ganztages
- Schulleitung muss dahinter stehen
- Verpflegung – Mittagessen / Zwischenverpflegung aus einer Hand
- Wert des Mittagessen in Geld für Lebensmittel und Geld für Zeit

# Finanzielle Förderung



## Ideen:

- Transparenz und Öffentlichkeit über mögliche Gelder
- Vernetzung zwischen Theorie und Praxis
- Externe Betreuung durch Fachkompetenz