

MODUL Gemeinschaftsverpflegung

Zusammenarbeit und Struktur

ZIEL: Struktur zur partizipativen (Weiter-)Entwicklung und Umsetzung gesundheitsfördernder, nachhaltiger Verpflegungsangebote sind bei den Trägern, den Einrichtungen, den externen Caterern und der Stadt Dortmund geschaffen.



1. Erstellung und Weiterentwicklung eines standortübergreifenden Verpflegungskonzeptes für gesundheitsfördernde und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung unter Einbindung der Perspektiven der Kinder sowie Erziehungs- und Betreuungspersonen durch den Träger.			
2. Benennung eines oder mehrerer Verpflegungsverantwortlicher als feste, standortübergreifende Ansprechpersonen für den Bereich der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung durch den Träger.			
3. Bildung eines Verpflegungsteams am Standort unter Berücksichtigung der Multiprofessionalität.			
4. Klärung der Rollen des Verpflegungsteams am Standort, einschließlich Organisation, Umsetzung und Koordination der Essensplanung.			
5. Entwicklung eines standortspezifischen Verpflegungskonzeptes, das das Trägerkonzept berücksichtigt und einrichtungsspezifische Besonderheiten einbezieht.			
6. Berücksichtigung verschiedener Kriterien im Verpflegungskonzept wie Lebensmittelqualität, Pausenregelungen, Anzahl der Tischgäste, Zuständigkeiten des Personals sowie Teilhabe von Kindern.			
7. Erstellung von Leistungsbeschreibungen zur Beauftragung von Cateringleistungen unter Berücksichtigung standortspezifischer Kriterien und Verpflegungskonzepte.			
8. Einrichtung standortübergreifender „Verpflegungsausschüsse“ oder „Qualitätszirkel“ zur Weiterentwicklung von Konzepten und Koordination der Umsetzung mit Beteiligung der Schulleitung und Standortleitung des Trägers, Trägervertretung und Cateringvertretung (z. B. Weiterentwicklung von Konzepten, Koordination Umsetzung).			
9. Schaffung verbindlicher Arbeitsstrukturen durch regelmäßige Austauschrunden zur Gemeinschaftsverpflegung mit Trägern, Schulleitung und Standortleitung des Trägers, Vertretungen von Kindern sowie Erziehungs- und Betreuungspersonen und der Stadt Dortmund. Klärung der Verantwortlichkeiten zur Koordinierung dieser Strukturen.			
10. Durchführung von Bestandsaufnahmen der Gemeinschaftsverpflegung im Ganztage durch die Stadt Dortmund.			



12. Entwicklung eines Beratungsprogrammes zur Umstellung auf eine gesundheitsfördernde, nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Zusammenarbeit mit allen Akteur*innen der Gemeinschaftsverpflegung.			
13. Teilnahme der Träger am Beratungsprogramm unter Einbeziehung der Einrichtungen und externen Caterer.			

ZIEL: Das Küchen-/ Verpflegungspersonal wird wertgeschätzt, beteiligt und ist qualifiziert.



1. Einbeziehung in die bestehenden Strukturen und Prozesse.			
2. Einrichtung von Zeitkontingenten zur Erledigung vielfältiger Aufgaben.			
3. Miteinbeziehung von zusätzlichem Personal, wie z. B. FSJler*innen, in die Verpflegungsprozesse.			
4. Umsetzung von Beteiligungsmaßnahmen für das Küchen-/ Verpflegungspersonal und für Beschaffende von Lebensmitteln und Cateringdiensten.			
5. Förderung der Integration in Personalversammlungen, Feiern sowie Kampagnen zur Sichtbarmachung der Verpflegungsteams.			
6. Angebot berufsalltagstauglicher Beratungs- und Qualifizierungsmaßnahmen mit Schwerpunkten auf Kommunikation, Ernährungswissen, Gesundheit, Nachhaltigkeit und Abfallvermeidung.			
7. Bereitstellung zusätzlicher Beratungs- und Qualifizierungsangebote im externen Cateringbetrieb zu Themen wie pflanzenbasierte Rezepte, Beschaffung und Bio-/ DGE-Zertifizierung.			

ZIEL: Die Erhöhung der Verpflegungsqualität erfolgt durch möglichst kostenneutrale Umstellungen der Gemeinschaftsverpflegung.



1. Berücksichtigung von Maßnahmen zur Senkung der Verpflegungskosten durch Akteur*innen der Gemeinschaftsverpflegung.			
2. Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und des Einsatzes tierischer Produkte sowie Förderung des saisonalen Einkaufs.			
3. Erhöhung des Einsatzes frischer Produkte und Reduzierung von Convenience-Produkten.			
4. Vermeidung erheblicher Überkapazitäten beim Küchenbau zur Kostenreduktion.			

Verpflegungsangebot und -qualität

ZIEL: Das Verpflegungsangebot ist inklusiv.



1. Ausbau der Ganztagsplätze, an die die Mittagsverpflegung gekoppelt ist, um jedem Kind die Teilnahme an einer gesundheitsfördernden, nachhaltigen Mittagsverpflegung zu ermöglichen.			
2. Sicherstellung, dass Mehrkosten durch Erhöhungen der Verpflegungsqualität nicht zulasten der Familien gehen (ausgenommen sind steigende Verpflegungspreise durch z. B. Inflation).			

3. Prüfung und Berücksichtigung gesundheitlich oder religiös bedingter Essgewohnheiten in der Speisenplanung sowie Kennzeichnung der eingesetzten Lebensmittel oder Inhaltsstoffe (z. B. Zusatzstoffe, Allergene, Tierart oder Basis von Alternativprodukten).			
4. Bereitstellung eines regelmäßig aktualisierten Speiseplans mit einer Vorlaufzeit von einer Woche, der auch für Erziehungs- und Betreuungspersonen barrierefrei zugänglich ist.			
5. Prüfung der Möglichkeiten zur Umsetzung eines kostenbeitragsfreien Verpflegungsangebotes (Beispiel Berlin: kostenbeitragsfreies Mittagessen für Schüler*innen der Klassen 1 bis 6) durch die Stadt Dortmund.			
6. Entwicklung von Konzepten zur Reduzierung von Hürden bei der Inanspruchnahme von Leistungen nach dem Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) sowie dem Härtefallfonds „Alle Kinder essen mit“ und Umsetzung dieser Maßnahmen mit den entsprechenden Akteur*innen durch die Stadt Dortmund.			
7. Angebot niedrigschwelliger ernährungsbildender Unterstützungsangebote für Familien in den Bereichen Ernährungsgesundheit sowie „gut und günstig kochen“. Klärung der Verantwortlichkeiten und Beteiligten zur Koordination dieser Angebote.			

ZIEL: Das Verpflegungsangebot ist angelehnt an bzw. zertifiziert nach den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).



1. Gestaltung des Verpflegungsangebots nach den DGE-Standards, um eine gleichermaßen gesundheitsfördernde und ökologisch nachhaltige Ernährung im Sinne der „Planetary Health Diet“ zu gewährleisten.			
2. Ausrichtung des Verpflegungsangebots nach einer pflanzenbasierten Ernährung, bei der der Anteil an Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft erhöht und der Anteil an Lebensmitteln tierischer Herkunft reduziert wird.			
3. Angebot von veganen und vegetarischen Speisen als fester Bestandteil des Verpflegungskonzepts.			

ZIEL: Die Qualität der eingesetzten bzw. angebotenen Lebensmittel und Cateringleistungen ist hoch und richtet sich nach offiziellen Gütezeichen/ Siegeln.



1. Aufnahme der Qualitätsmerkmale in die Leistungsbeschreibungen für externe Caterer sowie Berücksichtigung dieser in der eigenen Produktionsküche und im Schulkioskangebot.			
2. Qualitätsmerkmal: Ausrichtung der Verpflegungsqualität nach dem Merkmal der ökologischen Erzeugung („Bio“).			
3. Qualitätsmerkmal: Sicherstellung von Frische, Reduzierung der Verarbeitung von Produkten und Minimierung von Convenience-Produkten.			
4. Qualitätsmerkmal: Berücksichtigung der Regionalität und Saisonalität bei der Auswahl von Lebensmitteln.			
5. Qualitätsmerkmal: Berücksichtigung des fairen Handels bei der Beschaffung von Lebensmitteln.			

6. Qualitätsmerkmal: Achtung des Tierwohls durch Verwendung von Fisch aus bestandserhaltender Fischerei und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.			
7. Stetige Erhöhung des Bio-Anteils in der Verpflegung und Durchführung entsprechender Monitoring-Maßnahmen.			
8. Einleitung von Schritten zur Bio-Zertifizierung der Küchen und Vergabe des Bio-AHV-Kennzeichens in Zusammenarbeit mit staatlich zugelassenen Kontrollstellen.			
9. Prüfung der Möglichkeit einer gebündelten Nachfrage von Cateringleistungen zur Förderung regionaler (Bio-)Lebensmittelwertschöpfungsketten.			
10. Prüfung der Möglichkeit der Einrichtung einer (kommunalen) Zentralküche bzw. von (kommunalen) Quartiersküchen zur Erhöhung von Effizienz und Qualität der Gemeinschaftsverpflegung und Förderung regionaler (Bio-)Lebensmittelwertschöpfungsketten.			

ZIEL: Die Lebensmittelverschwendung ist minimiert.



1. Durchführung von Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in der Einrichtung, der Produktionsküche und/oder im externen Cateringbetrieb.			
2. Einführung optimierter Bestellsysteme und eines durchdachten Verpflegungsmanagement zur Reduzierung von Abfällen.			
3. Regelmäßiges Messen von Speiseabfällen und Sensibilisierung für die Thematik anhand der Messergebnisse.			
4. Förderung des regelmäßigen Austauschs zwischen Küchenleitung und Spülküche zur Optimierung der Prozesse.			
5. Verwendung des gesamten Lebensmittels, z. B. Gemüseschalen für Suppen- oder Soßenansätze.			
6. Bedarfsorientierte Zubereitung von Speisen in Chargen, um Warmhaltezeiten und nicht verkaufte Komponenten zu minimieren.			
7. Effiziente Lagerung nach dem First-in-First-out-Prinzip sowie kontinuierliche Qualitätskontrollen und Anpassungen des Angebots.			
8. Einholen von Feedback zu gewünschten Portionsgrößen und/oder Ermöglichung des selbständigen Portionierens durch die Kinder.			

ZIEL: Einschlägige Hygienestandards werden eingehalten.



1. Erstellung und regelmäßige Aktualisierung einrichtungsspezifischer HACCP-Konzepte durch die Träger.			
2. Erstellung von Konzepten mit Vorgaben und Kontrolllisten zu Hygiene, Lebensmitteltemperaturen, Reinigung und Desinfektion.			
3. Anwendung dieser Konzepte auf die Ausgabe- und Produktionsküchen in den Einrichtungen.			

ZIEL: Qualitätskontrollen werden regelmäßig durchgeführt



1. Regelmäßige Kontrolle der Umsetzung der HACCP-Konzepte durch die Träger.			
2. Durchführung jährlicher Belehrungen nach der Lebensmittel- und Hygieneverordnung für Leitungen und Hauswirtschaftskräfte.			
3. Sicherstellung, dass Küchenpersonal mit offenen Lebensmitteln eine Erstbelehrung des Gesundheitsamtes gemäß § 43 IfSG erhält und diese regelmäßig wiederholt wird.			
4. Teilnahme des Küchenpersonals an HACCP- oder Lebensmittelhygieneschulungen gemäß § 4 der Verordnung.			
5. Stichprobenartige Überprüfung der HACCP-Konzepte durch das Veterinäramt der Stadt Dortmund.			
6. Vor-Ort-Kontrollen der allgemeinen Betriebshygiene sowie der baulichen und technischen Beschaffenheit von Küchen und Ausstattung.			




Küchenbau und -ausstattung




Die Küche ist funktionell und energieeffizient eingerichtet/ ausgestattet.






1. Bevorzugung von Frisch- und Mischküchen sowie Berücksichtigung von Nachhaltigkeits- und Gesundheitsaspekten bei der Wahl des Speiseproduktionssystems (Cook & Serve, Cook & Freeze, Cook & Hold, Cook & Chill).			
2. Aufbau von Kooperationen mit nahegelegenen Einrichtungen bei fehlender Frisch- und Mischküche vor Ort.			
3. Planung und Bau der Küchen in Zusammenarbeit mit Küchenplaner*innen und unabhängigen Gutachter*innen unter frühzeitiger Einbindung der Lebensmittelüberwachung.			
4. Planung und Bau der Küchen in Zusammenarbeit mit Küchenplaner*innen und unabhängigen Gutachter*innen unter frühzeitiger Einbindung der Lebensmittelüberwachung.			
5. Einsatz energieeffizienter Küchengeräte in Ausgabe- und Produktionsküchen sowie externen Cateringbetrieben.			
6. Betrieb der Küchen mit Ökostrom zur Förderung nachhaltiger Energiequellen.			
7. Sicherstellung von ausreichend Lagerplatz für eine reibungslose Küchenlogistik.			
8. Schaffung der technischen Voraussetzungen zur Nutzung der Küche als Bildungsküche unter Einhaltung entsprechender Hygienemaßnahmen.			
9. Integration des Qualitätsanspruchs an die Gemeinschaftsverpflegung in die Schulbauleitlinien der Stadt Dortmund.			

Ernährungsumgebung

ZIEL: Die Raumgestaltung fördert eine genussvolle, gesundheitsfördernde und nachhaltige Esskultur.			
1. Gewährleistung von ausreichend Platz und funktioneller Ausstattung in den Speiseräumen.			
2. Gestaltung der Speiseräume als angenehme Lebensräume mit Wohlfühl-atmosphäre für Kinder und Personal.			
3. Umsetzung eines Selbstbedienungssystems ("Free-Flow-System") zur entspannten Essensausgabe und für attraktive Auswahlmöglichkeiten.			

ZIEL: Die Esskultur ist kindgerecht gestaltet und ermöglicht soziale Teilhabe.			
1. Sicherstellung einer ausreichenden Pausenzeit für stressfreies und genussvolles Essen.			
2. Ermöglichung einer flexiblen Essenszeit innerhalb der Pausen (nach individuellem Appetit).			
3. Gestattung von Gesprächen während des Essens zur Förderung sozialer Interaktion.			
4. Schaffung von Möglichkeiten zum gemeinsamen Essen in der Peergroup.			
5. Ermutigung zur selbstständigen Entscheidung über Essensmenge und -zusammensetzung ohne Verzehrzwang.			
6. Einbindung der Erziehungs- und Betreuungspersonen in die Gestaltung der Esskultur in der Einrichtung.			

ZIEL: Die Ernährungsumgebung unterstützt gezielt eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Speisenauswahl.			
1. Einsatz von Nudging ("Anstupsen" der Kinder in Richtung einer nachhaltigen und gesundheitsfördernden Speisewahl) zur Förderung gesundheitsbewusster und nachhaltiger Ernährung.			
2. Anrichten gesundheitsfördernder und nachhaltiger Speisen auf ansprechende Weise.			
3. Bereitstellung von Probierhäppchen zur Förderung neuer Geschmackserfahrungen.			
4. Gestaltung des Speiseplans unter Berücksichtigung von Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekten.			
5. Einführung gesundheitsfördernder und nachhaltiger Komponenten als Standard gemäß Verpflegungskonzept.			

ZIEL: Trinkbrunnen unterstützen eine gesundheitsfördernde Trinkkultur und den bewussten Umgang mit Wasser.



1. Errichtung von Trinkbrunnen in den Einrichtungen, inklusive Identifizierung des Standortes und Sicherstellung der regelmäßigen Wartung.			
2. Pädagogische Begleitung des Themas durch Lehrkräfte mit Fokus auf Gesundheit, Wasser als natürliche Ressource, BNE sowie Klimafolgenanpassung und Hitzevorsorge.			
3. Begleitende Ausgabe von Trinkflaschen zum Schuleintritt.			
4. Sicherstellung des barrierefreien Zugangs der Trinkbrunnen für alle Kinder, unabhängig von der Ganztagsbetreuung.			

Ernährungsbildung und Partizipation

ZIEL: Ernährungsbildung wird ganzheitlich betrachtet und ist in den Ganzttag integriert.



1. Integration der Verpflegungssituation in die Ernährungsbildung, einschließlich kindgerechter Wissensvermittlung zu saisonalen Lebensmitteln und den gesellschaftlichen Auswirkungen von Essen und Lebensmittelverbrauch.			
2. Nutzung der Ausgabe- oder Produktionsküche als "Bildungsküche" unter Einhaltung entsprechender Hygienemaßnahmen.			
3. Bildungsangebote zu Themen wie Nahrungsmittelherkunft, Einkauf und Zubereitung, Ernährungsgesundheit, Lebensmittelverschwendung und Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE).			
4. Nutzung des Schulgartens als Lernort für Ernährungsbildung, einschließlich der Verwendung von dort angebauten Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung und bei Aktionstagen.			
5. Organisation von Besuchen ernährungsbezogener außerschulischer Lernorte, wie z. B. Lernbauernhöfe sowie weiterer niederschwelliger Angebote wie gemeinsames Einkaufen, Untersuchung von Lebensmittelabfällen und Geschmackstests.			

ZIEL: Die Kinder haben die Möglichkeit, die Schulverpflegung aktiv mitzugestalten.



1. Einführung eines Lob- und Beschwerdemanagements, z. B. (anonyme und ggf. nach dem Essen unmittelbare) Rückmeldungen (z. B. Bewertungstafeln) zum Verpflegungsangebot von Kindern und/oder Erziehungs- und Betreuungspersonen, Benennung des Wunschesens.			
2. Einrichtung eines Essensdienstes, der den Kontakt der Schüler*innen zum Essen herstellt und die Wertschätzung für Lebensmittel sowie eine positive Esskultur fördert.			
3. Pädagogische Anleitung zur Verarbeitung von Lebensmitteln und Zubereitung gesunder Gerichte unter Berücksichtigung der verschiedenen Lebenslagen und kulturellen Hintergründe der Kinder.			
4. Mitwirkung der Kinder in den Verpflegungsausschüssen ihrer Einrichtungen zur Förderung der Beteiligung und Verantwortungsübernahme.			