



www.oldenburg.de/schulverpflegung

Rahmenkonzept

„Schulverpflegung in Oldenburg“



Ratsbeschluss vom 16. Dezember 2019

Stand Januar 2025



Stadt
Oldenburg

Inhalt

1. Vorwort	4
2. Was bedeutet gute Schulverpflegung?	5
2.1 DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen	5
2.2 Schulformen und Altersgruppen	5
2.3 Verpflegungssysteme	7
2.4 Ausgabesysteme	8
2.5 Betreiberformen und Schülerfirmen	9
2.6 Buchung, Preise und Bezahlung	9
2.7 Zwischenverpflegung, Snacks und Trinkwasser	10
2.8 Bau, Ausstattung und Aufenthaltsqualität	11
2.9 Nachhaltigkeit	12
2.10 Ernährungsbildung	13
2.11 Kommunikation, Kooperation und Partizipation	13
2.12 Inklusion und Teilhabe	14
2.13 Standortbezogenes Verpflegungskonzept	15
3. Öffnung der Mensen für außerschulische Personen	15
4. Rechtliche und wirtschaftliche Rahmenbedingungen	16
5. Evaluation und operative Umsetzung	16
6. Anlagen	17

1. Vorwort

An den Schulen der Stadt Oldenburg werden aktuell jährlich ungefähr 600.000 Essen ausgegeben. Diese Zahl wird langfristig durch den Ausbau weiterer Ganztagschulen und eine allgemein steigende Nachfrage auf bis zu 1.000.000 Essen ansteigen. Aufgrund dieser Dimensionen und vor allem auch mit Blick auf die Förderung der Gesundheit der Schülerinnen und Schüler sowie einer nachhaltigen gesamtgesellschaftlichen Entwicklung ist Schulverpflegung ein Thema von strategischer Bedeutung.

Die aktuelle Oldenburger Mensalandschaft ist durch eine große Vielfalt gekennzeichnet. Diese wird zum Beispiel an den unterschiedlichen Verpflegungssystemen und den räumlichen Gegebenheiten an den einzelnen Standorten deutlich. Die Vielfalt ist auch ein Zeichen für die stete Veränderung und positive Weiterentwicklung, die in den letzten Jahren stattgefunden hat. Neue Mensen wurden geschaffen und bestehende an aktuelle Erfordernisse angepasst. Dabei sind verschiedene Modelle getestet und praktische Erfahrungen gesammelt worden. Den nächsten Schritt in diesem Prozess stellt die Entwicklung eines umfassenden gesamtstädtischen

Rahmenkonzeptes „Schulverpflegung in Oldenburg“ dar. Hierzu ist unter Federführung des Amtes für Schule und Bildung eine Arbeitsgruppe mit Vertreterinnen und Vertretern aller Schulformen, Eltern, Schülerinnen und Schülern, dem Ernährungsrat Oldenburg und weiteren Partnern ins Leben gerufen worden.

Eine Mensa dient zunächst vor allem der Verpflegung von Schülerinnen und Schülern mit einem warmen Mittagessen.¹ Das Angebot kann dabei durch eine Zwischenverpflegung ergänzt werden. Die Mensa soll einen Zugang zu einer gesunden und schmackhaften Ernährung ermöglichen und so auch einen Beitrag zur Gesundheitsförderung und -erziehung leisten. Im Idealfall stellt die Mensa darüber hinaus auch einen Mittelpunkt des Schullebens dar. Bei ihrer Gestaltung ist von den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schülern auszugehen.

Die Stadt Oldenburg übernimmt in diesem Zusammenhang Verantwortung für das Wohlergehen ihrer Schülerinnen und Schüler. Das vorliegende Konzept soll als Grundlage einer stadtweiten und ganzheitlichen Gestaltung der Mensalandschaft dienen.

¹ Erlass „Die Arbeit in der Ganztagschule“, Niedersächsisches Kultusministerium, 1. August 2014.



2. Was bedeutet gute Schulverpflegung?

Die Stadt Oldenburg stattet alle Ganztagschulen mit einer Mensa und den dazugehörigen Nebenräumen aus. Die konkreten Bausteine für eine gute Schulverpflegung sind jedoch noch weitaus vielfältiger und die Qualität lässt sich nur beurteilen, wenn die Anforderungen klar definiert sind. Bei der Umsetzung muss eine Abwägung der inhaltlichen, finanziellen und sonstigen Rahmenbedingungen erfolgen.

2.1 DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) stellt mit dem bundesweit anerkannten „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“² einen wichtigen Rahmen zur Qualitätssicherung in der Schulverpflegung bereit. Der Qualitätsstandard ist auch Bestandteil des Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ der Bundesregierung. Zur konkreten Gestaltung der Verpflegung werden unter anderem die Kriterien Planung, Einkauf, Zubereitung, Ausgabe sowie Entsorgung und Reinigung dargestellt.



Foto: DGE/Schule + Essen = Note 1

Für die Schulverpflegung in der Stadt Oldenburg sollen die hohen Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards Anwendung finden. Sie gelten in ihrer Gänze als Ziel, das an jedem Standort angestrebt und langfristig umgesetzt werden soll.

Konkret müssen beim Mittagessen alle angebotenen Menülinien die Mindestanforderungen für das Basismodul „Mischkost“ beziehungsweise „Ovo-lacto-vegetarische Kost“ einhalten. Es wird täglich eine Menülinie „Mischkost“ sowie eine Menülinie „Ovo-lacto-vegetarische Kost“ angeboten.

In der Zwischenverpflegung müssen die genannten Lebensmittelqualitäten für diesen Bereich erfüllt werden.

Die Stadt Oldenburg trägt die Kosten einer erfolgreichen Erstzertifizierung zur Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards.

2.2 Schulformen und Altersgruppen

Die Bedürfnisse von Schülerinnen und Schülern unterscheiden sich mit Blick auf die Schulformen und Altersgruppen deutlich. Diese müssen bei der Gestaltung der Schulverpflegung berücksichtigt werden.

Primarbereich

Kinder in einer Ganztagsgrundschule essen mittags zumeist nicht mehr zu Hause, sondern in der schulischen Gemeinschaft. In der Regel gibt es an diesen Schulen auch ein Ferienangebot mit Mittagessen. Da viele Kinder in diesem Alter noch nicht so vertraut mit unterschiedlichen Lebensmitteln sind, empfiehlt es sich, die Vielfalt der Speisen anschaulich aufzuzeigen und aktiv ausprobieren zu lassen. Während des Mittagessens sollen die gemeinsamen Regeln der Tisch- und Esskultur vermittelt und der achtsame Umgang mit Lebensmitteln erlernt werden.

Die jeweiligen Pausenzeiten und die gruppenweise Organisation des Essens spielen im Primarbereich eine große Rolle. Die Schule muss organisieren, welche Jahrgänge oder Klassen gemeinsam zu welcher Uhrzeit zum Mittagessen gehen. An Grundschulen wird an allen Tagen mit Ganztagsangebot ein

² Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Herausgeber): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen. Bonn 2023.

warmes Mittagessen angeboten. Dabei ist mit Blick auf die wirtschaftliche Nutzung der Räumlichkeiten und zur Reduzierung der Laustärke eine Nutzung der Mensa in bis zu drei Schichten vorgesehen.

Sekundarbereich

Schülerinnen und Schüler an weiterführenden Schulen wollen und sollen mit zunehmendem Alter weitgehend selbst bestimmen, ob und wann sie an der Schulverpflegung teilnehmen. Diese Mensen stehen zudem stärker in Konkurrenz zu anderen Angeboten in der Umgebung (zum Beispiel Bäckerei oder Kiosk). Es ist daher von besonderer Bedeutung, mit einem attraktiven und zeitgemäßen Angebot zu überzeugen. Um das Angebot der Mensen bekannt zu machen und die Teilnahme am Mittagessen zu fördern, wird daher zu Beginn eines jeden Schuljahres den neuen Schülerinnen und Schülern des fünften Jahrgangs an zwei Tagen ein kostenloses Begrüßungessen in der Mensa der jeweiligen Schule angeboten.

Eine Mensa im weiterführenden Bereich muss zudem die Bedürfnisse der verschiedenen Altersgruppen an der Schule berücksichtigen. Beispielsweise bevorzugen Schülerinnen und Schüler der

unteren Jahrgänge anderes Mobiliar als die einer Oberstufe. Insgesamt werden die Mensen eher als „Schulrestaurants“ konzeptioniert. Jugendliche wollen zudem in Fragen des guten Essens in der Regel möglichst frei entscheiden, wie sie sich ihr Essen zusammenstellen, und dabei aus einer Vielzahl an Speisen wählen. Das Angebot greift daher noch mehr die individuellen Wünsche auf und bietet beispielsweise eine umfangreiche vegetarische Auswahl. Darüber hinaus können auch im Rahmen des DGE-Qualitätsstandards „trendige“ Gerichte wie zum Beispiel Hamburger und Pizza angeboten werden.

An den weiterführenden Schulen wird an allen Tagen mit Ganztagsangebot ein warmes Mittagessen angeboten. In Einzelfällen ist auch eine Ausweitung auf weitere Tage (vor allem Freitage) möglich.

Förderschulen

Die einzelnen Förderschulen unterscheiden sich noch viel mehr als die Grundschulen und weiterführenden Schulen voneinander. Besonders der jeweilige Förderschwerpunkt bedingt verschiedene Ausgangslagen der Schülerinnen und Schüler. Im Zuge des Aufbaus eines inklusiven Schulsystems werden zudem langfristig nicht alle Förderschulen



len erhalten bleiben. Diese Faktoren machen eine individuelle Betrachtung jedes einzelnen Standortes – noch mehr als bei den übrigen Schulen – notwendig. Die Vorgaben dieses Konzeptes sind dabei sinngemäß anzuwenden.

Berufsbildende Schulen

Auch die Berufsbildenden Schulen unterscheiden sich mit Blick auf das Thema Mensa deutlich von den übrigen Schulformen. Vor allem aufgrund der Struktur des Unterrichts (beispielsweise Teilzeitunterricht und duale Ausbildung) besteht hier aktuell wenig Bedarf an klassischen Mensen. Alternativ bestehen an allen Schulen Cafeterien, die teilweise in kleinem Umfang auch warme Speisen anbieten. Das Speisenangebot ist hier offener gestaltet. Ähnlich wie bei den Förderschulen müssen hier individuelle Lösungen an den einzelnen Standorten gefunden werden. Auch hier sind die Vorgaben dieses Konzeptes sinngemäß anzuwenden.

2.3 Verpflegungssysteme

Für den Betrieb einer Mensa gibt es eine Vielzahl an möglichen Verpflegungssystemen. Bei der Mischküche werden die Speisen größtenteils frisch vor Ort zubereitet. Hinzu kommen Komponenten, die in unterschiedlichem Grad vorgefertigt sind. Anders ist es bei der Kühlkost (Cook & Chill). Dort werden die zuvor in einer Zentralküche zubereiteten Speisen schnell heruntergekühlt und in der Schule entweder fertig gegart oder wieder erhitzt. Bei der Warmverpflegung (Cook & Hold) werden die Speisen in einer Zentralküche zubereitet, warm angeliefert und umgehend zum Verzehr bereitgestellt. Für das System Tiefkühlkost (Cook & Freeze) werden ausschließlich oder überwiegend tiefgefrorene Speisen verwendet. Diese wurden ebenfalls vorher in einer Zentralküche zubereitet und dann tiefgefroren angeliefert. Weitere Komponenten wie Rohkost, Salat und Obst können immer vor Ort zubereitet werden.

Die Verpflegungssysteme unterscheiden sich in der ernährungsphysiologischen (zum Beispiel Nährstoff- und Vitamingehalt) und sensorischen (Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz) Qualität sowie in den räumlichen, technischen, organisatorischen und personellen Anforderungen.



Alle genannten Verpflegungssysteme sind jedoch grundsätzlich für die Schulverpflegung geeignet. Auch im DGE-Qualitätsstandard sind alle Systeme anerkannt und mit gleichwertigen Auflagen versehen. Dabei sind zusätzliche Anforderungen wie zum Beispiel maximale Warmhaltezeiten und das Angebot an Rohkost, Salaten und Obst definiert. Die Oldenburger Mensen sollen vorzugsweise als Mischküchen mit möglichst hohem Frischeanteil betrieben werden. Bei geringeren Essenszahlen soll zunächst auf das Kühlkostsystem und bei sehr kleinen Essenszahlen auf die Warmverpflegung oder die Tiefkühlkost zurückgegriffen werden. Die beiden letzten Alternativen werden als gleichwertig angesehen.

An den Grundschulen wird die Auswahl des Verpflegungssystems in Abhängigkeit von der Zugänglichkeit getroffen:

Vier Züge
Mischküche

Drei Züge
Mischküche

Zwei Züge
Kühlkost

Ein Zug
Warmverpflegung oder Tiefkühlkost

Abweichend davon können die Mensen an allen Grundschulen in den Ferien aufgrund der dann deutlich geringeren Essenszahlen auch mit Warmverpflegung betrieben werden.

An den weiterführenden Schulen sollen nur Mensen mit Mischküche oder Kühlkost betrieben werden. Die Auswahl wird dabei je nach den individuellen Gegebenheiten vor Ort getroffen. Der Betrieb mit Warmverpflegung oder Tiefkühlkost ist hier aufgrund der geringen Planbarkeit der Essenszahlen nicht sinnvoll umzusetzen.

Einige weiterführende Schulen sind mit großen Mischküchen ausgestattet, die eine Belieferung anderer städtischer Schulen oder Kindertagesstätten in Form von Warmverpflegung oder Kühlkost zulassen. Somit können positive Synergien entstehen, die bei der Auswahl des Verpflegungssystems ebenfalls zu berücksichtigen sind.

Wie oben bereits beschrieben, ist an den Förderschulen und Berufsbildenden Schulen eine individuelle Vorgehensweise je Standort notwendig.

2.4 Ausgabesysteme

Für die Ausgabe der Speisen in der Schulverpflegung bieten sich verschiedene Systeme an. Beim Essen in Tischgemeinschaften werden die fertigen Speisen in Schüsseln und auf Platten auf den Tischen angeboten. Bei der Cafeteria-Line werden die angebotenen Speisen an einer durchgehenden Ausgabetheke vom Küchenpersonal direkt auf den Teller ausgegeben. Bei der Ausgabe über Selbstbedienungsinselformen (Free Flow) können die Speisekomponenten an verschiedenen mobilen Ausgabestationen in Form einer begleiteten Selbstbedienung frei gewählt werden.

Alle genannten Ausgabesysteme sind grundsätzlich für die Schulverpflegung geeignet. Auch im DGE-Qualitätsstandard sind alle Systeme anerkannt und mit gleichwertigen Auflagen versehen. Die Auswahl muss daher in einem Abwägungsprozess vor Ort erfolgen. Die Oldenburger Mensen sollen jedoch vorzugsweise mit Selbstbedienungsinselformen ausgestattet werden. Vor allem die zu erwartende hohe Zufriedenheit der Schülerinnen und Schüler in



Kombination mit den günstigen organisatorischen Abläufen sprechen für dieses Vorgehen. Anfallende Speisabfälle lassen sich zudem besser steuern und reduzieren. Hierbei ist jedoch zu bedenken, dass vor allem bei jüngeren Schülerinnen und Schülern zunächst ein etwas höherer Aufwand bei der Begleitung entstehen kann. Dieser spiegelt sich jedoch hoffentlich positiv in der Entwicklung zur Eigenständigkeit wider.

2.5 Betreiberformen und Schülerfirmen

Die Mensen in der Stadt Oldenburg werden in der Regel an externe Mensabetreiber vergeben. Dieses führt bereits zu einer relativ großen Angebotsvielfalt. Darüber hinaus können Mensen auch durch einen schulnahen (Eltern-)Verein betrieben werden. Die Anforderungen gleichen hierbei denen an einen externen Mensabetreiber. Zusätzlich benötigt der Verein jedoch engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die der Schule nahestehen und über eine hohe Motivation verfügen. Die Stadt Oldenburg begrüßt ein solches Engagement.

Vorteile einer Bewirtschaftung durch einen Mensaveren können beispielsweise sein:

- ein hohes Maß an Partizipation der Eltern sowie Schülerinnen und Schüler
- eine stärkere Akzeptanz der Schulverpflegung
- Absprachen der Beteiligten auf kurzen Wegen
- geringere Steuern

Innerhalb einer Schule ist ein Konkurrenzangebot zu einem externen Mensabetreiber durch einen schulnahen Verein problematisch und daher ausgeschlossen. Angebote durch Schülerfirmen sind aufgrund der pädagogischen Vorteile anders zu beurteilen. Sie sind daher in angemessenem Umfang zu ermöglichen. Das Angebot der Schülerfirmen muss im Mensaausschuss (siehe Kapitel 2.11) und speziell mit dem Mensabetreiber besprochen werden.

2.6 Buchung, Preise und Bezahlung

Neben den Anforderungen an die inhaltliche Qualität der Schulverpflegung spielen auch die Buchungsmodelle für das Mittagessen, die zu

zahlenden Preise und die Art der Bezahlung eine wichtige Rolle.

Buchungsmodelle

In den Oldenburger Mensen werden grundsätzlich drei Buchungsmodelle für das Mittagessen angeboten:

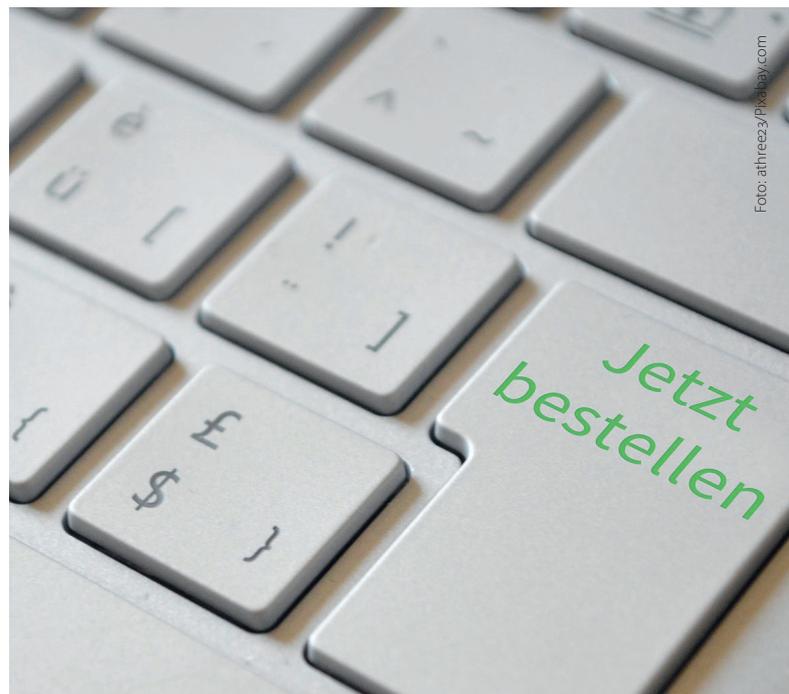
- Bei der „Vorbestellung als Abonnement“ (Abo) erfolgt die Buchung für ein vollständiges Schul(halb)jahr im Voraus.
- Bei der „Vorbestellung für einzelne Tage“ erfolgt die Buchung zumindest einen Tag im Voraus.
- Beim „Spontanessen“ erfolgt die Buchung direkt zum Zeitpunkt der Teilnahme am Mittagessen.

Dabei werden im Sekundarbereich alle Buchungsmodelle und im Primarbereich ausschließlich das Abo angeboten.

An Außenstellen von Mensen wird aufgrund der besseren Planbarkeit kein Spontanessen angeboten.

Einheitliche Ausgabepreise

Das Rahmenkonzept definiert stadtweit einheitliche Qualitätsstandards. Trotzdem kann es zu unterschiedlichen Angebotspreisen bei der Vergabe der Schulverpflegung kommen. Gründe hierfür können zum Beispiel sein:



- höhere/geringe Essenszahlen
- bessere/schlechtere Angebotslage zum Vergleichszeitpunkt

Nicht einheitliche Preise für das Mittagessen an den Schulen wären jedoch nicht gut erklärbar. Daher wird der abgegebene Angebotspreis nicht direkt auf den Preis für das Mittagessen angewendet. Stattdessen werden stadtweit für die drei Buchungsmodelle und getrennt für Primarbereich und Sekundarbereich einheitliche Ausgabepreise festgelegt. Die Preise steigen dabei mit dem Grad der Spontanität bei der Buchung.

Bezahlung

Die Bezahlung des Mittagessens erfolgt grundsätzlich bargeldlos. Im Sekundarbereich wird hierfür ein Internetbasiertes Buchungs- und Bezahlsystem verwendet. Zusätzlich wird dort immer auch die Möglichkeit der Barzahlung vor Ort angeboten. Mit Blick auf die dynamische Entwicklung des bargeldlosen Zahlungsverkehrs ist zukünftig zu hinterfragen, ob diese Möglichkeit in Anbetracht des damit verbundenen Verwaltungsaufwandes noch weiterhin angeboten werden sollte.

Teilnahme Erwachsene

Die Hauptzielgruppe der Mensen sind die Schülerinnen und Schüler. Zugang zur Mittagsverpflegung sollen aber auch schulangehörige Erwachsene wie Lehrkräfte und anderes pädagogisches Personal haben. Sie haben eine wichtige Vorbildfunktion. Die Nutzung der Einrichtung erfolgt dabei in Form eines direkten Vertrages zwischen dem Mensabetreiber und den Schulangehörigen. Der Ausgabepreis wird wie bei den Schülerinnen und Schülern stadtweit einheitlich festgelegt.

2.7 Zwischenverpflegung, Snacks und Trinkwasser

Zwischenverpflegung

Zusätzlich zum Mittagessen kommt auch der Zwischenverpflegung eine große Bedeutung bei der Gestaltung der Schulverpflegung zu. Sie stellt in den Pausen eine wichtige Ergänzung zum Mittagessen dar.

Da sich ein solches Angebot vor allem an ältere Schülerinnen und Schüler richtet, wird eine Zwischenverpflegung nur an den weiterführenden Schulen angeboten. Diese wird zwar vom Mensabetreiber durchgeführt, darf aber während der Mittagszeit nicht mit dem eigentlichen Essen konkurrieren.

Zusätzlich zum DGE-Qualitätsstandard (siehe Kapitel 2.1) wird der Verkauf von Süßigkeiten und zuckerhaltigen Getränken durch eine Produktliste für die Zwischenverpflegung (siehe Anlagen) spezifiziert. Maximal zwei Saftschorlen und sechs variable Artikel aus dem Bereich Süßwaren dürfen demnach in der Zwischenverpflegung angeboten werden. Bei deren Anwendung ist der Mensabetreiber zur Vorstellung und Beratung im Mensaausschuss verpflichtet.

Snacks

Zusätzlich und zeitgleich mit dem Mittagessen kann der Mensabetreiber auch kleine Gerichte (Snacks) als Alternative anbieten. Bei der Gestaltung des Snackangebots gehören Obst und Gemüse zur Grundausstattung. Die Speisen müssen ansprechend aussehen sowie leicht und schnell zu essen sein. Vegetarische und vegane Trends sind mit aufzugreifen. In der DGE-Broschüre „Snacks an weiterführenden Schulen“³ werden die entsprechenden Grundsätze definiert. Diese Anforderungen gelten verbindlich.



Foto: taken/Pixabay.com

³ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Herausgeber): Snacks an weiterführenden Schulen, Bonn 2016.

Trinkwasser

Grundsätzlich steht den Schülerinnen und Schülern im Schulalltag kostenfreies Wasser durch einen Trinkwasserspender in jeder Mensa (inklusive Außenstellen) zur Verfügung. Er kann auch außerhalb der Mensa installiert werden, falls dieses inhaltlich sinnvoll erscheint. Weiterführende Schulen können in Ausnahmefällen einen zusätzlichen Trinkwasserspender erhalten. Neben diesem kostenlosen Wasserangebot kann der Mensabetreiber auch Mineralwasser zum Kauf anbieten.

2.8 Bau, Ausstattung und Aufenthaltsqualität

Für den gelungenen Betrieb einer Mensa und die daraus resultierende Aufenthaltsqualität sind auch die bauliche Gestaltung und die Ausstattung von entscheidender Bedeutung.

Der Neu- oder Umbau einer Mensa erfolgt auf Grundlage der aktuell gültigen Musterraumprogramme der Schulformen. Hierin sind alle für die Schulverpflegung notwendigen Räumlichkeiten enthalten. Je nach Konzept handelt es sich neben dem Speiseraum beispielsweise um Küche, Lagerflächen oder Personalräume. Aus dem Musterraumprogramm wird ein individuelles Raumprogramm für die jeweilige Schule beziehungsweise Mensa entwickelt.

Auf dieser Basis erfolgt dann die architektonische Umsetzung der Mensa. Sie sollte möglichst zentral liegen und sich sinnvoll in die vorgegebenen Strukturen der Gebäude und Außengelände einfügen. Der Speiseraum sollte ansprechend gestaltet sein und über eine positive Atmosphäre verfügen. Dieses ist am besten durch eine differenzierte, altersgerechte und zeitgemäße Ausstattung sowie entsprechendes Mobiliar zu erreichen.

Für die Aufenthaltsqualität besonders hervorzuheben sind die Aspekte Raumakustik, Farb- und Lichtgestaltung sowie Ordnung und Sauberkeit. Hier sind bauliche, organisatorische und pädagogische Lösungen gleichermaßen gefragt, um zu einem positiven Gesamteindruck zu gelangen.



Bei allen Planungen ist zu berücksichtigen, dass der Speiseraum außerhalb der Mittagszeit für eine multifunktionale Nutzung zur Verfügung stehen soll. Hier können beispielsweise Schülerinnen und Schüler in Gruppen arbeiten oder Besprechungen und größere Schulveranstaltungen stattfinden.

2.9 Nachhaltigkeit

Gute Schulverpflegung muss zukunftsgerichtet und somit nachhaltig gestaltet sein. Neben den grundlegenden Dimensionen Ökologie, Ökonomie und Soziales⁴ ist dabei auch der Aspekt der Gesundheit hervorzuheben. Die Mensabetreiber, die Schulen und die Stadt Oldenburg sollen diese Aspekte bei ihren Entscheidungsprozessen berücksichtigen.

Bereits der gesetzliche Rahmen sorgt in der Schulverpflegung für die Einhaltung grundsätzlicher Nachhaltigkeitsaspekte. Beispiele hierfür sind die „Kernarbeitsnormen der Internationalen Arbeitsorganisation“, das „Mindestlohngesetz“ oder das „Tierschutzgesetz“. Darüber hinaus gibt es auf allen politischen Ebenen Konzepte zum Bereich Nachhaltigkeit. Beispielhaft zu nennen sind hier die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen („Sustainable Development Goals“) sowie die Nachhaltigkeitsstrategien der Bundesrepublik Deutsch-

⁴ vergleiche Fachhochschule Münster (Herausgeber): Inhalte und Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung, Münster 2012.

land und des Landes Niedersachsen. Zudem hat der Rat der Stadt Oldenburg am 30. Mai 2022 den Beschluss für ein städtisches Nachhaltigkeitsleitbild gefasst. Es wird künftig als Kompass dienen, um das städtische Handeln nachhaltig auszurichten und Oldenburg zu einem zukunftsfähigen, lebenswerten Ort für alle zu machen.

Seit 2019 ist die Stadt Oldenburg schon als „Fairtrade-Stadt“ ausgezeichnet. Zusätzlich verfolgt die Stadt Oldenburg ein ehrgeiziges Klimaziel und will bis 2035 klimaneutral werden. Das hat der Rat der Stadt in seiner Sitzung am 26. April 2021 beschlossen.

In diesem Zusammenhang sollen verbindliche Qualitätsmerkmale definiert werden, um eine nachhaltige Gestaltung speziell der Schulverpflegung zu unterstützen:

- Einhaltung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“, insbesondere der dort vorgesehenen Menge an Fleisch und Wurstwaren
- ein hoher Anteil an Bio⁵-Lebensmitteln beim Mittagessen (100 Prozent Bio-Lebensmittel beim Mittagessen in den Warengruppen laut Anlage) und Dokumentation des Gesamtanteils
- langfristiges Ziel von 100 Prozent Bio-Lebensmitteln beim Mittagessen
- allgemein Bevorzugung von biologischen, regionalen, saisonalen und fairen Lebensmitteln
- Bevorzugung von biologischen Lebensmitteln insbesondere bei frischem Obst und Gemüse
- Bezuschussung einer Zertifizierung zur Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards und zum Bio-Zertifikat
- Fisch und andere Meeresprodukte ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei
- Kaffee, Tee und Bananen ausschließlich aus fairem Handel
- Installation eines Trinkwasserspenders in jeder Mensa
- Vermeidung von Speiseabfällen durch die Bevorzugung von Selbstbedienungsinseln bei der Ausgabe und die verpflichtende Dokumentation der Reste
- Ermöglichung der unentgeltlichen Abgabe von Lebensmittelresten, sofern pädagogische und organisatorische Aspekte dem nicht entgegen stehen
- Vermeidung von Abfall durch Verzicht auf Einzel-Portionsverpackungen (zum Beispiel Salatdressing oder Ketchup)
- Bevorzugung von Mehrwegverpackungen in Verbindung mit der Einführung eines Pfandsystems
- Einsatz von energieeffizienten Küchengeräten in Kombination mit einem verpflichtenden sparsamen Energieverbrauch
- Gestaltung eines wertschätzenden Zusammenwirkens mit dem Mensaausschuss als Schlüsselement
- subventionierter Ausgabepreis



⁵ Biologische Lebensmittel sind Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft. Grundlage ist die EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 848/2018

2.10 Ernährungsbildung

Auch die Ernährungsbildung trägt in einem hohen Maße zu einer gelingenden Schulverpflegung bei. In Ergänzung zu den Aufgaben der Eltern soll auch die Schule eine gesundheitsbewusste Ernährung der Schülerinnen und Schüler fördern.⁶ Allen Schulformen gemein ist dabei der fächerübergreifende Bildungsauftrag „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (BNE). Dabei ist die Mensa neben dem klassischen Unterricht ein wichtiger Ort der praktischen Bildung.

Wertvolle Ergänzungsangebote bieten Kooperationen mit externen Bildungspartnern. Sie sollen die Schulen themenbezogen in der Umsetzung unterstützen. Als Kooperationspartner auf kommunaler Ebene bietet sich hier besonders das Regionale Umweltbildungszentrum (RUZ) an, das spezielle Angebote für Schulen bereithält. Weitere Kooperationspartner können beispielsweise der Ernährungsrat Oldenburg, die Landwirtschaftskammer oder regionale Unternehmen sein.

Zur Förderung der Ernährungsbildung und speziell zur Akzeptanzsteigerung für dieses Konzept stellt die Stadt Oldenburg den Schulen bei der konkreten Einführung ein einmaliges „Budget für Ernährungsbildung“ in Höhe von maximal 1.500 Euro zur Verfügung. Bei der Verwendung dieses Budgets ist speziell auf die Themen Essen in der Mensa und nachhaltige Ernährung einzugehen. Dem Mensabetreiber ist dabei Gelegenheit zur Beteiligung zu geben.

Die Stadt Oldenburg trägt darüber hinaus auch mit der räumlichen Ausstattung zur Ernährungsbildung bei. So werden die Schulen im Primarbereich mit Schülerküchen und die Schulen im Sekundarbereich je nach Schulform mit Lehrküchen ausgestattet.

Mit dem beschriebenen Bildungsauftrag kaum zu vereinbaren sind Werbeangebote. Den Mensabetreibern ist daher Werbung und Sponsoring in der Schule nicht gestattet.

2.11 Kommunikation, Kooperation und Partizipation



Damit die Schulverpflegung den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler möglichst gerecht werden kann, sollen alle Beteiligten aktiv in entsprechende Prozesse einbezogen werden. Dieses fängt bereits bei der Planung und Errichtung einer Mensa an. Auch bei der Vergabe der Schulverpflegung soll eine entsprechende Beteiligung erfolgen. Vor allem das aktive Zusammenspiel von Schule und Mensabetreiber vor Ort ist für das Gelingen von Schulverpflegung unerlässlich.

Im laufenden Betrieb ist der Mensaausschuss das zentrale Beteiligungsgremium. Die Schule benennt hierzu eine feste Ansprechperson als Leitung. Daneben sind die Stadt Oldenburg, der Mensabetreiber und sofern vorhanden der primäre Kooperationspartner im Ganztage einer Grundschule verbindliche Mitglieder des Ausschusses. Alle weiteren relevanten Interessensgruppen (insbesondere Eltern sowie Schülerinnen und Schülern) sind hierbei kontinuierlich einzubeziehen.

Im Mensaausschuss werden beispielsweise Ideen und Wünsche für die Speisenplanung, Änderungen in der Organisation des Mittagessens oder Aspekte des Beschwerdemanagements besprochen. Ein

⁶ vergleiche Erlass „Die Arbeit in der Ganztagschule“, Niedersächsisches Kultusministerium, 1. August 2014.

wichtiges Thema ist auch die Schnittstelle zwischen schulorganisatorischen Entscheidungen (insbesondere Schulanfang und -ende, Frühstücks- und Mittagspause) und den Essenszeiten. Hier sollen Schulen auch auf die Belange der Schulverpflegung Rücksicht nehmen und diese möglichst frühzeitig in den Mensaausschuss einbringen. Die erste Aufgabe des Mensaausschusses ist die Begleitung der Entwicklung und Pflege eines standortbezogenen Verpflegungskonzeptes (siehe Kapitel 2.13).

Zentrales Gremium zur Sicherstellung der stadtweiten Kommunikation, Kooperation und Partizipation und beratendes Gremium zu grundsätzlichen Fragestellungen des Rahmenkonzeptes ist die Arbeitsgruppe „Schulverpflegung in Oldenburg“. Sie stellt die Verstetigung der Arbeitsgruppe dar, die auch dieses Konzept entwickelt hat, und ist personell entsprechend besetzt.

2.12 Inklusion und Teilhabe

Bei der Gestaltung der Schulverpflegung sind auch die Anforderungen eines inklusiven Schulsystems zu berücksichtigen. Es sollen möglichst alle Schülerinnen und Schüler teilnehmen können.

Dieses beginnt bei der baulichen Ausstattung, die unter anderem eine barrierefreie Zugänglichkeit beinhalten muss.

Darüber hinaus muss das Speiseangebot entsprechend gestaltet werden. So sorgen beispielsweise vegetarische Speisen sowie schweinefleischfreie Gerichte dafür, dass möglichst viele Schülerinnen und Schüler vorbehaltlos am Essen teilnehmen können. Der Speiseplan wird im Vorfeld bekanntgegeben und die Hauptkomponenten sind auf dem Speiseplan eindeutig bezeichnet.

Bei bestehenden Allergien oder Unverträglichkeiten ist eine Teilnahme an der Mittagsverpflegung grundsätzlich möglich. Dieses kann beispielsweise durch eine Auswahl einzelner Komponenten, ein spezielles Essensangebot oder durch ein von zu Hause mitgebrachtes und in der Schule aufgewärmtes Mittagessen ermöglicht werden. Mit der Anmeldung zum Mittagessen ist bei Bedarf eine Rücksprache mit der Stadt Oldenburg notwendig. Ein Anspruch auf eine bestimmte Handhabung besteht nicht.

Schließlich ist auch der Preis ein wichtiger Aspekt für Inklusion und Teilhabe. Die Teilnahme am Essen ist nur dann möglich, wenn dieses auch bezahlbar ist. Hier greift in erster Linie das Bildungs- und Teilhabepaket. Darüber hinaus werden durch die Gestaltung des Ausgabepreises auch alle anderen Kinder nicht übermäßig belastet. Für Diskriminierungsfreiheit sorgt die bargeldlose Zahlung, die eine Verwendung von „Wertmarken“ bei Bezug von Leistungen nach dem Bildungs- und Teilhabepaket vermeidet.



2.13 Standortbezogenes Verpflegungskonzept

Das standortbezogene Verpflegungskonzept definiert den inhaltlichen Rahmen für die Schulverpflegung vor Ort. Es konkretisiert die in den vorherigen Kapiteln gemachten Vorgaben anhand der spezifischen Begebenheiten in der Schule und umfasst vor allem die organisatorischen Rah-

menbedingungen und Verantwortlichkeiten. Das Verpflegungskonzept kann als Baustein des Schulprogramms verstanden werden. Die Entwicklung und fortlaufende Pflege des Konzeptes sind unter Beteiligung des Mensaausschusses Aufgabe der Stadt Oldenburg und der Schule. Dem Konzept kommt auch als Grundlage der Vergabe der Schulverpflegung eine große Bedeutung zu.

3. Öffnung der Mensen für außerschulische Personen

Durch eine Öffnung von Mensen während der Verpflegungszeiten für außerschulische Personen sind einige Vorteile denkbar. Sie könnten Treffpunkt für Menschen aus der Umgebung sein, die gleichzeitig noch ein gesundes Mittagessen einnehmen möchten. Zudem könnten auch bei Bedarf die Essenszahlen erhöht und somit eine bessere Auslastung erreicht werden. Diesen Vorteilen stehen gleichzeitig einige Hemmnisse entgegen. Vor allem junge oder besonders schutzbedürftige Schülerinnen und Schüler benötigen die Schule als Schutzraum, der durch eine dauerhafte externe Nutzung deutlich gestört werden könnte. Gleichzeitig muss die Aufsichtspflicht der Schule mit einer solchen Öffnung vereinbar sein. Jenseits dieser inhaltlichen

Erwägungen zieht die Öffnung auch andere Konsequenzen beispielsweise auf organisatorischer (zusätzliche Gästetoiletten) oder rechtlicher (Ordnungs- und Subventionsrecht) Ebene nach sich. Die Öffnung einer Mensa während der Verpflegungszeiten soll nur in Abstimmung mit der jeweiligen Schule erfolgen und ist bei Grundschulen und Förderschulen grundsätzlich nicht vorgesehen.

Ungeachtet einer Öffnung während der Verpflegungszeiten können die Speiseräume außerhalb der Schulzeiten im Rahmen der Schulraumvermietung von außerschulischen Personen (zum Beispiel für Veranstaltungen) genutzt werden.



Foto: Couleur/Pixabay



Grundschule Bümmerstedt. Foto: Sascha Stüber

4. Rechtliche und wirtschaftliche Rahmenbedingungen

Satzung zur Mittagsverpflegung und Zahlung

Die Inanspruchnahme des Mittagessens wird in einer städtischen Satzung geregelt. Diese enthält neben dem jeweiligen Ausgabepreis (Gebühr) auch die Zahlungsmodalitäten. Der Ausgabepreis ist direkt an die Stadt Oldenburg zu zahlen.

Vergabeverfahren

Die Auftragserteilung der Schulverpflegung erfolgt im Rahmen eines Vergabeverfahrens als Dienstleistung. Die Stadt Oldenburg beauftragt als Schulträger den Mensabetreiber mit der Herstellung und Ausgabe des Mittagessens auf Basis eines zivilrechtlich ausgestalteten Vertrages. Zur vertraglichen Gestaltung werden die Vorgaben dieses Konzeptes sowie die Rahmenbedingungen vor Ort und speziell die zu erwartenden Essenszahlen herangezogen.

Neben den geforderten grundsätzlichen Eignungskriterien gibt es zusätzliche Leistungskriterien mit verschiedenen Gewichtungen.

Zielgruppengerechtes Verpflegungskonzept

Gewichtung: 30 Prozent

Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept

Gewichtung: 10 Prozent

Angebotspreis

Gewichtung: 60 Prozent

Da durch das Rahmenkonzept bereits hohe Qualitätsstandards als Grundlage der Vergabe definiert werden, wird der Angebotspreis relativ hoch gewichtet.

Die Schulen und Träger ergänzender Ferienangebote an Ganztagsgrundschulen werden als zentrale Bildungspartner für das Gelingen der Schulverpflegung in die Angebotsauswertung beratend mit einbezogen.

Beim Angebot einer Zwischenverpflegung beziehungsweise von Snacks handelt es sich um eine zusätzliche Leistung zum Mittagessen. Für diese Leistung erhält der Mensabetreiber von der Stadt Oldenburg ein Recht eingeräumt. Die genauen Voraussetzungen werden neben der Verpflichtung zur Herstellung der Mittagsverpflegung vertraglich geregelt. Der Verkauf dieser Verpflegung erfolgt jedoch direkt zwischen dem Mensabetreiber und den jeweiligen Schülerinnen und Schülern oder den schulangehörigen Erwachsenen. Auch weitere schulbezogene Verpflegungsangebote (beispielsweise für Schulfeste) können direkt vom Mensabetreiber abgewickelt werden.

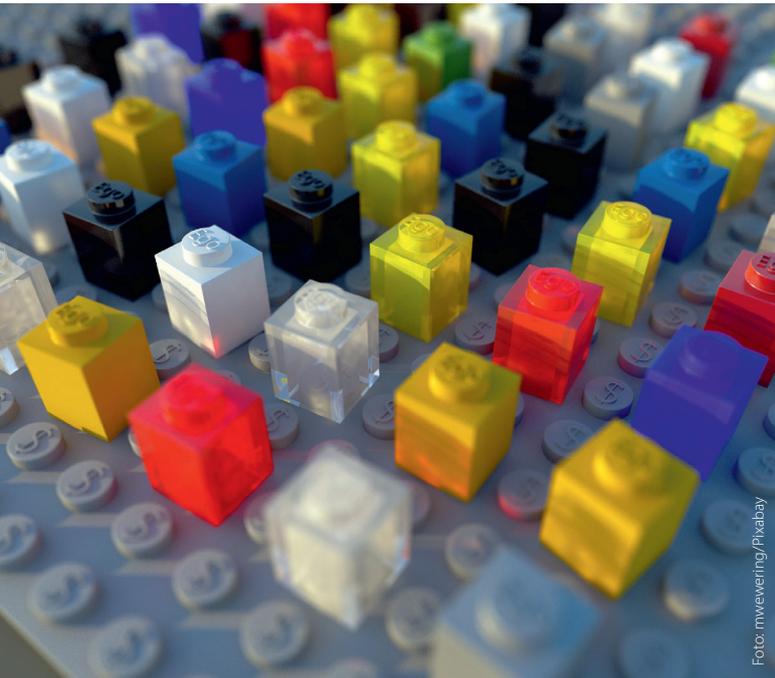
Subventionierung des Ausgabepreises

Die Qualitätskriterien dieses Konzeptes sind gleichzeitig mit einem akzeptablen Ausgabepreis nicht ohne Zuschüsse möglich. Die Stadt Oldenburg unterstützt daher das Gelingen der Schulverpflegung neben der konzeptionellen Begleitung auch auf finanzieller Ebene. In einem ersten Schritt überlässt sie die Verpflegungsräume dem jeweiligen Mensabetreiber kostenlos. Zusätzlich werden unter anderem auch die Ausstattung von Küche und Speiseraum sowie die Kosten für Strom, Gas und Wasser übernommen. Diese unentgeltliche Nutzung schlägt sich im Angebotspreis nieder, da sie für eine deutliche Verringerung des Aufwandes zur Herstellung der Mittagsverpflegung sorgt. In einem zweiten Schritt trägt die Stadt Oldenburg zusätzlich gegebenenfalls den Differenzbetrag zwischen dem Angebotspreis und dem einheitlichen Ausgabepreis.



Foto: Shaun Finny/Pixabay

5. Evaluation und operative Umsetzung



Spätestens zum Schuljahresende 2024/2025 erfolgt unter Federführung der Stadt Oldenburg eine grundsätzliche Evaluation dieses Konzeptes. Zudem findet eine Evaluation im laufenden Prozess statt. Der Anteil der Bio-Lebensmittel beim Mittagessen soll zum Schuljahr 2023/2024 und danach jedes Jahr angepasst werden. Hierzu wird den politischen Gremien unter Berücksichtigung der allgemeinen Rahmenbedingungen (zum Beispiel bundesweite Entwicklung, Haushaltslage der Stadt Oldenburg) eine Empfehlung zur weiteren Steigerung vorgelegt. Die entsprechende Prüfung und gegebenenfalls die Kommunikation der geplanten Maßnahmen werden möglichst frühzeitig eingeleitet.

Der Ausgabepreis soll durch politischen Beschluss laufend entsprechend der aktuellen Preisentwicklung⁷ angepasst werden. Dieses erfolgt zur Bildung

eines „griffigen“ Preises in 5-Cent-Schritten, wobei der Preis im mehrjährigen Mittelwert der Preisentwicklung entsprechen soll.

Größere Anpassungen des Konzeptes bedürfen eines politischen Beschlusses. Kleinere Anpassungen sowie Konkretisierungen erfolgen als Geschäft der laufenden Verwaltung. Beratendes Gremium dabei ist die Arbeitsgruppe „Schulverpflegung in Oldenburg“.

Die Inhalte des Konzeptes sind teilweise mit erheblichen Veränderungen für die Mensalandschaft verbunden. Die Umsetzung bedarf daher eines ausreichenden zeitlichen Vorlaufs und soll in folgenden Abschnitten erfolgen:

- Anwendung Satzung und einheitlicher Ausgabepreis an den Grundschulen ab Schuljahresbeginn 2020/2021
- Anwendung Satzung, Buchungsmodelle und einheitlicher Ausgabepreis an den weiterführenden Schulen ab Schuljahresbeginn 2023/2024
- Umsetzung Qualitätsanforderungen jeweils bei der nächsten Vergabe der Schulverpflegung
- Maßnahmen bezüglich Bau und Ausstattung anlassbezogen oder im Rahmen ohnehin anstehender größerer Baumaßnahmen

Aktualisierungen des Konzeptes sollen in folgender Weise erfolgen:

- Umsetzung Qualitätsanforderungen jeweils bei der nächsten Vergabe der Schulverpflegung
- Maßnahmen bezüglich Bau und Ausstattung anlassbezogen oder im Rahmen ohnehin anstehender größerer Baumaßnahmen

6. Anlagen

- Anlage 1: Produktliste für die Zwischenverpflegung an weiterführenden Schulen
- Anlage 2: Warengruppenliste für den Anteil an Bio-Lebensmitteln

Dieses Konzept und seine Anlage finden Sie unter www.oldenburg.de/schulverpflegung

⁷ Es wird die gemittelte Steigerung des Verbraucherpreisindex für Deutschland – „112 Bewirtschaftungsleistungen von Kantinen und Mensen“ sowie „011 Nahrungsmittel“ herangezogen.

Anlage 1: Produktliste für die Zwischenverpflegung an weiterführenden Schulen

gar nicht zulässig	
allgemeine Anforderungen	Formfleischerzeugnisse, Käseimitate, Alkohol beziehungsweise Alkoholaromen, gentechnisch veränderte Lebensmittel, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Süßstoffe beziehungsweise Zuckeralkohole (zum Beispiel Sorbitol, Xylitol, Maltitol)
Getränke mit Zuckerzusatz	zum Beispiel Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Near-Water-Getränke, gesüßter Tee, Energiedrinks, isotonische Sportgetränke
Fruchtsäfte	zum Beispiel Apfelsaft, Orangensaft
Kaugummi	

unter Umständen zulässig	
Heißgetränke mit Koffein (zum Beispiel Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee)	Die Abgabe darf lediglich an Erwachsene und Schülerinnen und Schüler ab dem 9. Jahrgang erfolgen.

maximal 2 Produkte zulässig	
Saftschorlen	ohne zugesetzten Zucker, Wasseranteil mindestens 50 Prozent

maximal 6 Produkte insgesamt zulässig	
Kakao- und Schokoladenwaren	zum Beispiel Schokolade (auch weiße), Kakaoglasur, Kakaopulver mit Zuckerzusatz, heiße Schokolade
Feine Backwaren (Zucker und/oder Fettanteil > 10 Prozent)	zum Beispiel Kekse, Kuchen, Waffeln, Zwieback
Bonbons und Zuckerwaren	zum Beispiel Bonbons, Dragees, Fruchtgummi, Lakritze, Eiskonfekt, Marzipan, Krokant, Nugat, Schaumzuckerwaren, kandierte Früchte, gebrannte Mandeln, dragierte Nüsse
Knabberartikel	zum Beispiel Chips, Salzstangen, Kräcker, Popcorn, Flips, geröstete/gesalzene/gewürzte „Nüsse“
Speiseeis	zum Beispiel Eiscreme, Milchspeiseeis, Fruchteis, Sorbets
Trinkmilch mit Zusätzen	zum Beispiel Zucker, Kakao

Anlage 2: Warengruppenliste für den Anteil an Bio-Lebensmitteln

Warengruppe	Umsetzung ab Schuljahr
Fleisch und Wurstwaren	2020/2021
Teigwaren	2020/2021
Äpfel	2023/2024
Eier	2023/2024
Kartoffeln	2023/2024
Getreide und Getreideprodukte (auch Pseudo-Getreide)	2024/2025
Brot und Backwaren	2024/2025
Milch und Milchprodukte ohne Käse	2024/2025
Hülsenfrüchte	2025/2026
Nüsse und Ölsaaten	2025/2026
Gewürze	2025/2026

Herausgegeben von

Stadt Oldenburg (Oldb) – Der Oberbürgermeister

Amt für Schule und Bildung. Stand: Januar 2025

Für allgemeine Anfragen an die Stadt Oldenburg nutzen Sie bitte unser Kontaktformular unter www.oldenburg.de/kontakt