

Workshop III

Verpflegung in Schule

Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt

Milan Hollingshaus

Johanna E. Giesenkamp

Grundlagen Schulverpflegung

Schulverpflegung soll (s. Broschüre DGE)

- die ernährungsphysiologischen Bedarfe (Essen, Trinken) während eines Schultages für Schülerinnen und Schüler abdecken, um auch nachmittags die Leistungsfähigkeit zu gewährleisten („adäquates Angebot“)
- die Geschmacks-Bedürfnisse von Schülerinnen und Schülern erfüllen
- Einfach zu handhaben und kostengünstig sein

Grundlagen Schulverpflegung



Schulverpflegung hat verschiedene – nicht immer „sichtbare“ Beteiligte auf der Angebotsseite:

- Schulträger
- Schulverwaltung, Schulleitung
- Lehrkräfte und Betreuungskräfte
- Anbieter (meist: Caterer für Warmverpflegung)
- Hausmeister und Reinigungskräfte, Entsorger
- Lebensmittelüberwachungsbehörde

Grundlagen Schulverpflegung



Schulverpflegung hat verschiedene KundInnen und ggf. Vertretungen:

- Schülerinnen und Schüler
- Eltern
- Lehrkräfte

Grundlagen Schulverpflegung



Zwischen den Beteiligten gibt es -
rollenspezifisch nachvollziehbar – Konflikte:

- Kosten – Preis
- Angebotsorganisation von Speisen, Getränken
aber auch von Wegen und Räumlichkeiten
- Ablauforganisation (Zuständigkeiten,
Abnahmegarantie, Pausenzeiten,
Mensabesuchsregelungen, Bezahl- und
Abrechnungssysteme, BuT-Regelungen...)