UNSERE ZUKUNFT **ISST**

OBERFRÄNKISCH!

Schulessen aus der Region für die Region

PRAXISLEITFADEN FÜR EINE REGIONALE SCHULVERPFLEGUNG

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberfranken

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bayreuth

KErn Kompetenzzentrum für Ernährung

Impressum

Herausgeber:

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
an der Bayerischen Landesanstalt
für Landwirtschaft (LfL)
Hofer Str. 20
95326 Kulmbach

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bayreuth
Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberfranken
Adolf-Wächter-Str. 10-12
95447 Bayreuth

Redaktion:

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Bereich Ernährungswirtschaft und Produktion
Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach
Telefon: 09221 / 40782-31
E-Mail: poststelle@KErn.bayern.de
Internet: www.KErn.bayern.de

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bayreuth
Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberfranken
Adolf-Wächter-Str. 10-12, 95447 Bayreuth
Telefon: 0921 / 591-341
E-Mail: schulverpflegung@aelf-by.bayern.de
Internet: www.schulverpflegung.bayern.de/oberfranken

1. Auflage: Mai 2015, © KErn/AELF Bayreuth

Druck: Werbeagentur mediendesignwerk, Friedrichstr. 38, 95444 Bayreuth

Gestaltung: Werbeagentur mediendesignwerk, Kompetenzzentrum für Ernährung

Bildnachweis: Seite 1 ©alenkasm/Bigstockphoto.com; Seite 6 ©StefanKörber/fotolia.de; Seite 12 ©Christian Schwier/fotolia.de; Seite 15 ©Wavebreak Media/fotolia.de; Seite 16 ©juniart/fotolia.de; Seite 17 ©Henry Schmitt/fotolia.de; Seite 18 ©Wavebreak Media Ltd/Bigstockphoto.com; Seite 22 ©Monkey Business/fotolia.de; Seite 23 ©auremar/ fotolia.de; restliche Bilder © Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

Vorwort 4
Gebrauchsanweisung für Projekte 5
Regionalität - Was ist das? 6
Was ist eine Region? 6
Mehrwert regionaler Produkte 7
Kennzeichnung regionaler Produkte 8
Geprüfte Qualität Bayern 8
Regionalfenster 9
EU-Herkunftsschutz für regionale Spezialitäten 9
Teamwork bringt Sie voran 10
Festlegung von Zielen 12
Bestandsaufnahme 14
Schule 14
Speisenanbieter 16
Maßnahmen 18
Suche nach Lieferanten 18
Anpassung des Speiseplans 19
Minimierung von eventuellen Mehrkosten 20
Sicherung der Qualität 23
Akzeptanz 24
Erfolgskontrolle 27
Förderprogramme 27
Unsere Zukunft isst oberfränkisch! Schulessen aus der Region für die Region 28
Anhang 30
Ansprechpartner Vernetzungsstellen Schulverpflegung in Bayern 30
Ansprechpartner und Adressen für regionale Produkte 32
Literaturtipps 32
Checkliste Projekte 33

Anmerkung zur Gleichstellung: Zur besseren Lesbarkeit und Übersichtlichkeit wird im Folgenden bei personenbezogenen Bezeichnungen verallgemeinernd die männliche Form verwendet. Die Formulierungen schließen die weibliche Form mit ein.

VORWORT

In Bayern gibt es über 1.300 offene Ganztagesschulen und über 900 gebundene Ganztagesangebote. Diese Einrichtungen sind dazu verpflichtet, ihren Schülern ein Mittagessen zu bieten. Dementsprechend groß ist die Aufgabe und Chance, die Kinder und Jugendlichen in den Genuss einer schmackhaften, hochwertigen und ausgewogenen Mahlzeit kommen zu lassen.

Der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) empfiehlt, neben der ernährungsphysiologischen Qualität, auch auf Nachhaltigkeitsaspekte wie Regionalität und ökologische Erzeugung bei der Lebensmittelauswahl zu achten.

Tatsächlich wünschen sich viele Schulen eine Mittagsverpflegung aus regionalen Produkten. Dies verwundert nicht, denn diese Lebensmittel werden mit höherer Sicherheit und Qualität verknüpft. Dennoch ist regionale Schulverpflegung keine Selbstverständlichkeit in Bayern. Praxisbeispiele aber zeigen, dass dieses Vorhaben machbar ist.

Der vorliegende Praxisleitfaden dient Schulen und Speisenanbietern als Arbeitshilfe zur Einführung eines regionalen Verpflegungsangebots. Er basiert auf Erfahrungen des Modellprojekts „Unsere Zukunft isst oberfränkisch! Schulessen aus der Region für die Region“. Mit praxisnahen Tipps werden Sie an mehr „regional“ herangeführt. Auch Maßnahmen zur Steigerung der Akzeptanz werden verständlich dargestellt. Zudem finden Sie hier nützliche Adressen zur eigenen Recherche und Hilfestellung.

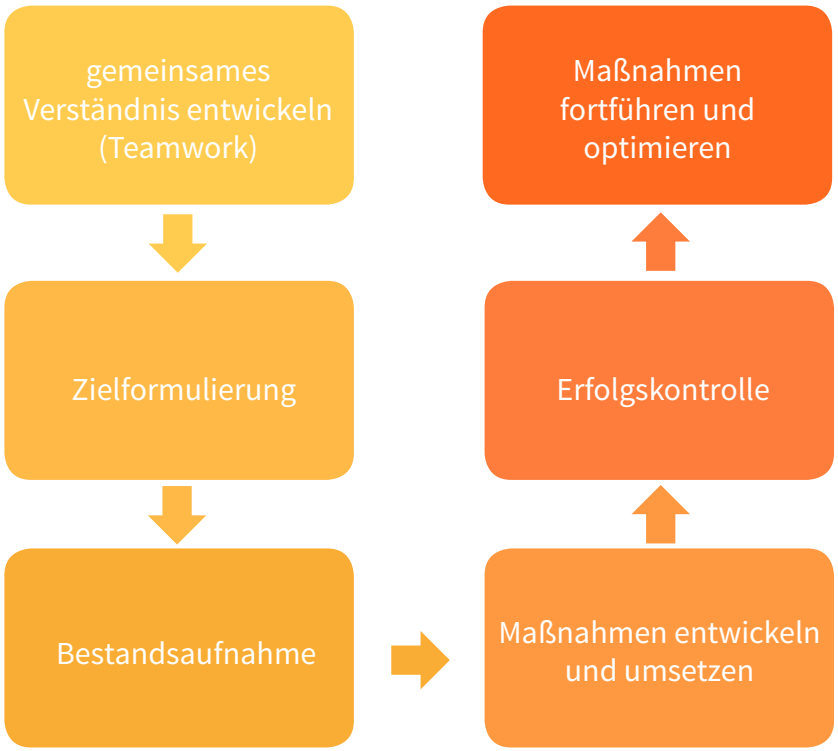
Wir wünschen Ihnen viel Erfolg auf dem Weg zur regionalen Schulverpflegung!

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR PROJEKTE

Die Umstellung Ihrer Schulverpflegung ist ein größeres Vorhaben, das viele Stufen beinhaltet. Projektmanagement hilft Ihnen Schritt für Schritt, Ihrem Ziel näher zu kommen.

Durch das Zusammenarbeiten aller Akteure, einer konkreten Zielsetzung, der Verwaltung von Ressourcen und Budgets, einer geschickten Planung der Maßnahmen und einer gut organisierten Zeiteinteilung kann die Verpflegung mit regionalen Produkten garantiert erfolgreich werden.

In der Praxis passiert es oft, dass die einzelnen Stufen nicht nacheinander sondern parallel durchzuführen sind. Beispielsweise beeinflusst die Bestandsaufnahme die Zielsetzung. In den einzelnen Projektphasen kann sich die Herangehensweise für Sie ändern, was aber ganz normal für ein solches Vorhaben ist.



REGIONALITÄT - WAS IST DAS?

In unserer globalisierten Gesellschaft sehnen sich immer mehr Menschen zurück zum Heimischen. Sie machen sich Gedanken über Nachhaltigkeit und ihre Zukunft. Das spiegelt sich auch im wachsenden Trend zur Regionalität bei Lebensmitteln wider.

Im Jahr 2014 führte das Kompetenzzentrum für Ernährung einen Bayerischen Ernährungsmonitor durch, welcher die Ernährungssituation und Trends der in Bayern lebenden deutschsprachigen erwachsenen Wohnbevölkerung erfasste. Ergebnisse zeigten, dass für die Bevölkerung das wichtigste Einkaufskriterium die Frische der Lebensmittel ist, gefolgt von Geschmack und Genussaspekten.

Den Befragten ist eine regionale Herkunft der Lebensmittel (sowie ihre Saisonalität) noch vor ihrer Haltbarkeit sehr wichtig. Diese spielt für vier von fünf Bayern eine wichtige Rolle. Insgesamt verstehen mehr als 80 % der Bayern unter regionalen Lebensmitteln eine Herstellung innerhalb des bayerischen Raumes – die Regionalität von Lebensmitteln wird also vorwiegend mit bayerischen Erzeugnissen in Verbindung gebracht.

Ob in Bio- oder konventioneller Qualität, Regionalität ist und bleibt ein absoluter Trend, den sich jeder Akteur im Bereich Schulverpflegung zu Nutze machen sollte.

WAS IST EINE REGION?

Regionen sind gefühlte Einheiten mit wechselnden Grenzen und somit schwer in Gesetze mit starren Bezugsgrößen zu bringen. Es gibt verschiedene Möglichkeiten Regionen abzugrenzen in:

- Verwaltungs- und politische Grenzen
- Historische Grenzen
- Geografische Grenzen
- Zweckgebundene Zusammenschlüsse
- Verarbeitungs- oder Handelsstrukturen

Wichtig ist, dass Einigkeit und Transparenz über die Definition einer Region besteht, die für das eigene Projekt klar und stetig kommuniziert werden muss.

Da es keinen „richtigen“ oder „falschen“ Regionalitätsbegriff gibt, muss das „Essensgremium“ gemeinsam entscheiden, wie es für sein eigenes Projekt die „Region“ definiert (siehe *Teamwork bringt Sie voran*).

In Bayern wird eine Fülle an Lebensmitteln erzeugt. Dabei hat jede Region charakteristische Erzeugungsschwerpunkte, die von vielen Faktoren abhängen, wie z.B. Boden, Klima und Lage.

Vom Grundsatz her in Bayern gut verfügbare Lebensmittel sind:

- Eier und Teigwaren
- Milch und Milchprodukte
- Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Getreide und Getreideprodukte
- Brot und Backwaren
- Säfte und Mineralwasser
- Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse
- Obst und Gemüse etc.

MEHRWERT REGIONALER PRODUKTE

STÄRKUNG DER REGIONALEN WIRTSCHAFT

Der Einkauf regionaler Produkte stärkt die Betriebe in der Region. Es werden Arbeitsplätze und Strukturen erhalten, gestärkt bzw. ausgebaut.

TRANSPARENZ

In einer Region sind die Produktionsstrukturen übersichtlicher. Man kennt Erzeuger und Verarbeiter bzw. Händler, die hinter der Qualität und Herkunft der Produkte stehen. Durch die räumliche Nähe wird das Vertrauen in die Sicherheit der Lebensmittel gestärkt.

FRISCHE, SAISONALITÄT UND KURZE TRANSPORTWEGE

Produkte, die in einer Region erzeugt und verkauft werden, haben länger Zeit zu wachsen, zu reifen und sich geschmacklich zu entwickeln. Es kommt ein neues Gefühl für das Vorhandensein und die Erzeugung von Lebensmitteln auf, da viele Produkte nicht immer verfügbar sind, wie Obst und Gemüse.

GENUSSWERT UND INDIVIDUALITÄT STATT GLOBALER EINHEITSBREI

Mit dem Kauf von regionalen Produkten möchte man sich von dem mittlerweile oft standardisierten Angebot abheben und seine Individualität ausdrücken. Auch in der Schulverpflegung kann dies eine Abgrenzung zu anderen Caterern und somit ein Alleinstellungsmerkmal sein.

BIOREGIO 2020

Das Landesprogramm BioRegio 2020 hat das Ziel, die Bio-Produktion in Bayern zu verdoppeln. Die Nachfrage nach ökologischen Lebensmitteln soll künftig stärker aus heimischer, regionaler Produktion gedeckt werden. BioRegio ist auch in der Gemeinschaftsverpflegung mit über 16.000 Einrichtungen ein wachsender Bereich, der in den kommenden Jahren weiter an Bedeutung gewinnen wird. Im Rahmen des Pilotprojekts „Unsere Zukunft isst oberfränkisch“ lag der Schwerpunkt auf einer regionalen Gemeinschaftsverpflegung, der BioRegio-Ansatz wurde nicht weiter ausgeführt. Bei der Weiterentwicklung des Praxisleitfadens wird zukünftig ein besonderer Fokus auf die bio-regionale Gemeinschaftsverpflegung gerichtet.

Weitere Informationen finden Sie unter *www.stmelf.bayern.de*

KENNZEICHNUNG REGIONALER PRODUKTE

Lebensmittel aus der Region weisen eine Vielzahl an Vorzügen auf: für Verbraucher, für Erzeuger und für eine Region als Ganzes. Allerdings gilt dies nur, wenn die Qualität stimmt. Denn erst durch das Sicherstellen und den Nachweis von Qualität entsteht beim Verbraucher Vertrauen.

Das Vertrauen in die Erzeuger vor Ort ist die Grundvoraussetzung für die erfolgreiche Vermarktung ihrer Lebensmittel. Jedoch gibt es keine allgemeingültige, einheitlich und gesetzlich geregelte Kennzeichnung von Regionalprodukten, sondern eine Vielzahl an Siegeln, die nebeneinander bestehen. Jedes Zeichen hat seine speziellen Kriterien, die für den Verbraucher oft wenig ersichtlich und transparent erscheinen. Mittlerweile gibt es viele Handels- und Regionalsiegel die mit „Regionalität“ werben. Dabei geschieht es immer häufiger, dass Regionalität ausschließlich als Marketinginstrument verwendet wird. Daneben gibt es auch Regionalsiegel und Handelsmarken mit klar definierten Vorgaben.

GEPRÜFTE QUALITÄT BAYERN

Die Qualitäts- und Herkunftssicherung für Erzeugnisse der bayerischen Landwirtschaft schreibt die Einhaltung bestimmter Qualitätskriterien entlang der gesamten Wertschöpfungskette vor. Inzwischen umfasst das Programm 28 tierische und pflanzliche Produktbereiche der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung. Träger des Zeichens „Geprüfte Qualität – Bayern“ ist der Freistaat Bayern, vertreten durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF). Dieses entscheidet über die Vergabe von Lizenzen.

Weitere Informationen finden Sie unter *www.gq-bayern.de*

GQ-Logo

REGIONALFENSTER

Um dem Verbraucher eine bessere Übersicht und Transparenz zur Herkunft von Produkten zu geben, wurden vom Bundesverbraucherministerium Kriterien für ein bundeseinheitliches Regionalsiegel entwickelt. Seit Januar 2014 kann der Handel freiwillig Produkte mit dem „Regionalfenster“ kennzeichnen.

Weitere Informationen finden Sie unter *www.regionalfenster.de*

Beispiel: Kennzeichnung von Wurst

EU-HERKUNFTSSCHUTZ FÜR REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Seit 1992 bietet die EU Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft die Möglichkeit geographische Bezeichnungen wie zum Beispiel Allgäuer Bergkäse (g.U.) oder Nürnberger Rostbratwürste (g.g.A.) zu schützen (siehe Tabelle unten).

Benennung und Kürzel	Beschreibung	Produkte in Bayern
Geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.	Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts erfolgen in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren	z.B. Allgäuer Bergkäse Allgäuer Emmentaler
Geschützte Geografische Angabe g.g.A.	Ausreichend, wenn eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet erfolgt	z.B. Bayerische Breze Bayerischer Meerrettich Bayerisches Rindfleisch Nürnberger Lebkuchen Nürnberger Rostbratwurst Schwäbische Maultaschen

TEAMWORK BRINGT SIE VORAN

Holen Sie von Anfang an alle für Sie wichtigen Partner mit ins Boot und motivieren Sie sie! Um gemeinsam Änderungen in der Schulverpflegung zu erreichen und die erreichte Qualität sicher zu stellen, empfiehlt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern das Essensgremium als Instrument. Folgende Informationen helfen Ihnen bei der Arbeit eines Essensgremiums:

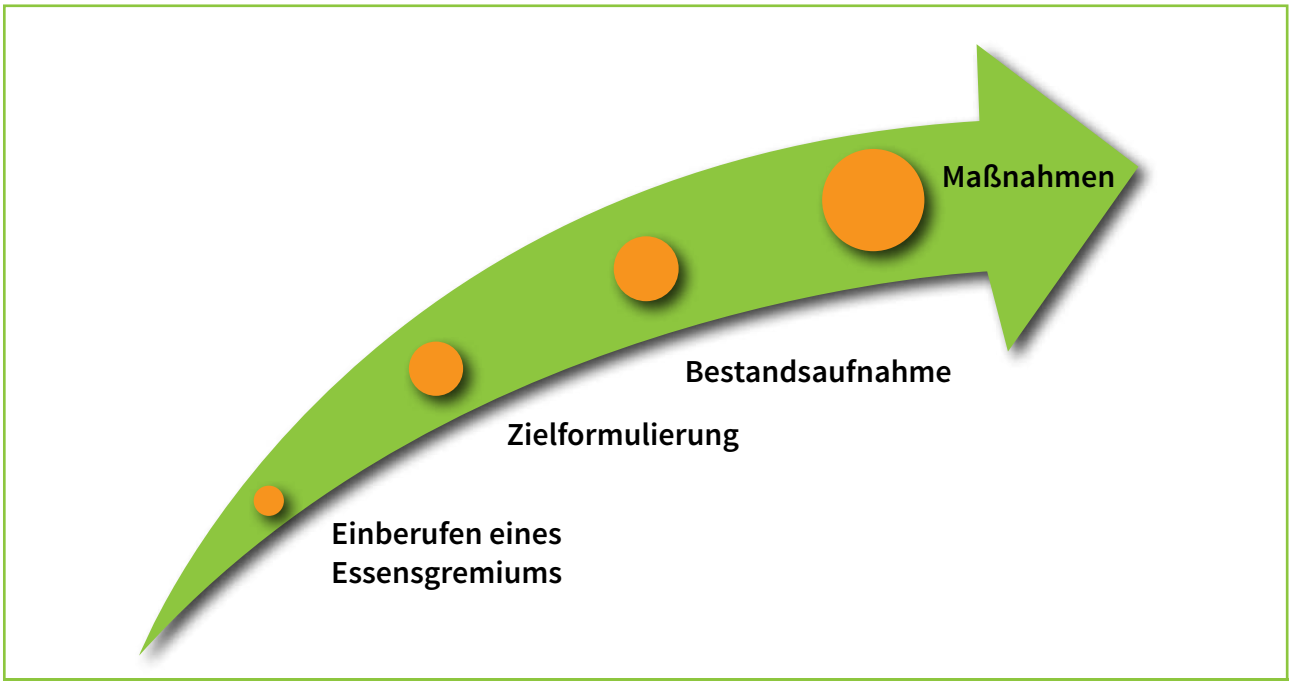
Wichtig ist es, alle Entscheidungsträger und Beteiligte von Anfang an aktiv einzubeziehen. Das Essensgremium dient als Schaltstelle, die die Interessen und Bedürfnisse aller Akteure sowie das Organisatorische der Schulverpflegung dauerhaft in Einklang bringt. Durch das Festlegen von gemeinsamen Handlungsgrundlagen werden Unstimmigkeiten und Unsicherheiten verhindert.

VERPFLEGUNGSBEAUFTRAGTER

Auch ein Vertreter der Schule aus dem Essensgremium sollte als Verpflegungsbeauftragter benannt werden. Er ist die Schnittstelle zwischen Schule und Speisenanbieter sowie der feste Ansprechpartner für alle Beteiligten und sorgt für die interne Qualitätssicherung.

ARBEITSORGANISATION DES ESSENSGREMIUMS

Wenn das Essensgremium gebildet ist, sollte erfasst werden, wieviel Zeit jedes Mitglied für das Projekt aufbringen kann und möchte. Dann können Aufgaben sinnvoll verteilt werden. Behandeln Sie die Treffen des Essensgremiums wie Geschäftstermine: Stellen Sie sicher, dass jeder vorbereitet erscheinen kann



Ablauf

und hinterher alle wichtigen Informationen zur Verfügung hat. Wie oft Sie sich treffen ist abhängig von der Zielsetzung und der Menge an geplanten Maßnahmen. Es ist sinnvoll, sich zu Beginn des Projekts in kürzeren Abständen zu besprechen und danach regelmäßige Gremiumssitzungen alle ein oder zwei Monate einzuberufen.

REGELMÄßIGE TEILNEHMER DES ESSENSGREMIUMS SIND:

- Vertreter der Schulleitung
- Vertreter der Lehrerschaft und des schulpädagogischen Personals
- Verpflegungsbeauftragter (fester Ansprechpartner und Vermittler für alle an der Schulverpflegung Beteiligten)
- Elternvertreter
- Schülervertreter
- Speisenanbieter
- Hausmeister
- Sonstige, für organisatorische Belange zuständige Person

PUNKTUELL GELADENE TEILNEHMER KÖNNEN Z.B. SEIN:

- Sachaufwandsträger
- Vertreter des Fördervereins
- Ganztagsbetreuung
- Lieferanten bzw. Anbieter regionaler Produkte

ARBEITSWEISE IM ESSENSGREMIUM:

- Regelmäßige Treffen, auch nach der Einführungsphase der regionalen Produkte, sorgen für die Nachhaltigkeit des Projekts
- Jedes Mitglied ist gleichberechtigt
- Gemeinsames Skizzieren der Ist-Situation, gemeinschaftliche Zieldefinition
- Offene und positive Gesprächsatmosphäre
- Festlegen eines Moderators
- Zuständigkeiten werden geklärt und Transparenz geschaffen
- Kontaktliste mit allen Mitgliedern erstellen und für jeden Beteiligten zugänglich machen
- Tagesordnung vor jedem Treffen festlegen
- Protokoll führen und Aufgabenverteilung dokumentieren
- Alle Mitglieder sind anwesend – planen Sie die Treffen also frühzeitig

FESTLEGUNG VON ZIELEN

Das A und O für die Einführung von regionalen Produkten ist die Formulierung von Zielen.

Was soll nach Abschluss des Projekts oder innerhalb eines gesetzten Zeitraums erreicht sein? Nehmen Sie sich genügend Zeit für die Zielsetzung und formulieren Sie SMART:

S Spezifisch (z.B. 50 % des eingesetzten Gemüses wird regional bezogen)

M Messbar (z.B. Wareneinsatz, Anzahl der Essen,...)

A Abgestimmt (alle Beteiligten kennen das Ziel und stimmen ihm zu, ggf. haben sie es mit entwickelt)

R Realistisch (das Ziel muss im vorgegebenen Zeitraum machbar sein, stecken Sie es nicht zu hoch)

T Terminiert (setzen Sie sich einen klaren Zeitraum bis zur Zielerreichung)

Beispiel für eine SMARTe Zielformulierung:

Der Speisenanbieter Herr Schmidt bezieht bis Ende Oktober dieses Jahres drei Produktgruppen für die Schulverpflegung aus der Region. Die Region wurde gemeinsam im Essensgremium definiert und das Ziel gemeinschaftlich abgestimmt.

Ist das Hauptziel formuliert, ist es wichtig, kleinere, machbare Teilziele zu bestimmen. So überwältigt der Arbeitsumfang niemanden, die Arbeit kann aufgeteilt werden und Probleme werden schneller erkannt.

Reflexion in regelmäßigen Abständen ist wichtig! Scheuen Sie sich nicht, zwischendurch zu überlegen, ob Ihre Zielformulierung noch passt. Vielleicht haben Sie sich doch zu viel vorgenommen oder es sind Hindernisse aufgetreten, die kaum zu umgehen sind. Sie können die Ziele immer wieder anpassen und neu formulieren.

Beispiel für die Formulierung der Teilziele:

Teilziel 1:
Herr Schmidt erkundigt sich bis zum Ende der Osterferien dieses Jahres, welche Produkte aus der Region seine bisherigen Lieferanten im Angebot haben.

Teilziel 2:
Herr Schmidt bezieht bis Ende Oktober dieses Jahres alle frischen Kartoffeln für die Schulverpflegung aus der Region.

MÖGLICHKEITEN DER PRODUKTUMSTELLUNG

AUSTAUSCH EINZELNER PRODUKTE

Informieren Sie sich, welche Produkte in Ihrer definierten Region angeboten werden und in welcher Menge sie bezogen werden können. Gut geeignete bayerische Einsteigerprodukte sind Kartoffeln, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Obst und Gemüse sowie Mineralwasser und Säfte.

Vorteile beim Austausch einzelner Produkte:

- der Speiseplan bleibt bestehen
- regelmäßige Abnahme von festen Mengen, somit können möglicherweise Mengenrabatte ausgehandelt werden
- stabile und kontinuierliche Lieferbeziehungen werden aufgebaut
- gute Bewerbung in der Schule möglich (z.B. „Unsere Kartoffeln stammen von Familie Müller aus dem Frankenwald“)

ANGEBOT EINZELNER REGIONALER GERICHTE

Bieten Sie ein Gericht pro Woche aus überwiegend regionalen Zutaten an. Suchen Sie sich dazu Gerichte aus, die aus leicht beziehbaren, regionalen Lebensmitteln stammen. Am besten bestehen sie aus wenigen Komponenten, z.B. Eintopf aus regionalem Rübengemüse, Kürbissuppe aus Kürbis vom „Hof nebenan“, Kartoffelstampf mit regionalem Gemüse und Bratenstück vom Metzger um die Ecke…

Vorteile der einzelnen regionalen Gerichte:

- besonders gute Werbung und Auslobung auf Speiseplan möglich
- Einbau von besonderen Spezialitäten und traditionellen Gerichten
- kleinere Mengen an regionalen Lebensmitteln werden benötigt, da Lebensmittel nur für ein Tagesgericht gekauft werden

KOMPLETTE MENÜLINIE/ „100 %“ REGIONALE PRODUKTE

Zugegeben, 100 % regional gibt es nicht, denn es werden immer Lebensmittel eingesetzt, die nicht aus der Region stammen können, z.B. Gewürze wie Pfeffer. Aber Sie können das komplett verfügbare Angebot der Region nutzen. Teilen Sie Ihren Essensgästen mit, dass für diese Menülinie oder für das gesamte Angebot vorzugsweise regionale Produkte eingesetzt werden.

BESTANDSAUFNAHME

Um die festgelegten Ziele zu erreichen, sollten im Essensgremium gemeinsam die verfügbaren Ressourcen aufgelistet werden. Dabei müssen die Schule und der Speisenanbieter ihre Kapazitäten differenziert betrachten.

SCHULE

Welche Variante der Produktumstellung realisierbar ist, hängt auch von der Art des Verpflegungssystems ab. Allerdings muss sich der Einsatz regionaler Produkte nicht nur auf das Mittagsangebot beschränken. Auch der Pausenverkauf bietet Einsatzmöglichkeiten für regionale Lebensmittel. Inwieweit das Angebot regional gestaltet werden kann, ist von bestimmten Rahmenbedingungen abhängig, z.B. Budget, Personal und räumliche Kapazitäten, um nur einige zu nennen.

VERPFLEGUNGSSYSTEME

Verpflegungssysteme beschreiben die Art und Weise der Produktion und Bereitstellung von Speisen. Es gibt drei verschiedene Verpflegungssysteme, die in der Schulverpflegung zum Einsatz kommen.

Mischküche: In der Mischküche werden alle Gerichte täglich vor Ort zubereitet. Dabei kann der Wareneinsatz unterschiedlich gestaltet sein. Die Speisen werden teils aus frischen, teils aus vorgefertigten Lebensmitteln zubereitet. Wenn Sie in Ihrer Schule eine Frisch- und Mischküche haben, dann können Sie bzw. die Küchenleitung selbstständig über die Wahl der Lebensmittel und Lieferanten entscheiden. Es stehen Ihnen alle Möglichkeiten offen. Setzen Sie sich zusammen und besprechen Sie, was an Regionalität machbar ist. Bedenken Sie Küchenausstattung und personelle Kapazitäten.

Verteilerküche: Bei einer Verteilerküche wird das Essen warm angeliefert und direkt an die Gäste ausgegeben. Oft wird das Essen von Caterern aus der näheren Umgebung bezogen. Sprechen Sie mit Ihrem Speisenanbieter, wieviel Regionalität für ihn machbar ist. Wenn Sie sich auf den Umfang geeinigt haben, halten Sie die Ergebnisse vertraglich fest.

Bei diesem Verpflegungssystem wird empfohlen, die angelieferten Speisen vor Ort durch Salate, Rohkost und Obst oder auch Desserts zu ergänzen. Hier bieten sich zusätzliche Möglichkeiten regionale Produkte zu verwenden.

Aufbereitungsküche:

- **Cook & Chill:**
  Das junge Cook & Chill-Verfahren wird zunehmend beliebter. Die Gerichte werden vorgekocht, schnell heruntergekühlt und dann vor Ort wieder erwärmt und fertig gegart. Oft sind Anbieter dieser Menüs relativ groß, mit mehr als 1.000 Essen pro Tag. Wenn die Zentralküchen in Ihrem als „Regional“ definierten Gebiet liegen, fragen Sie Ihren Anbieter ob „Regional“ für ihn machbar ist und klären Sie den Umfang ab.

- **Tiefkühlmenüs:**
  Die tiefgekühlten Menüs werden häufig von bundesweit arbeitenden Firmen

angeboten. Die Zentralküchen liegen oft nicht mehr in der näheren Umgebung. Ergänzen Sie Tiefkühlmenüs und Cook & Chill-Gerichte mit frischen Salaten und Rohkost sowie Desserts mit Obst. Diese können Sie vor Ort zubereiten und hierfür regionale Produkte einsetzen.

ZWISCHENVERPFLEGUNG

Immer mehr Kinder und Jugendliche kommen ohne Frühstück in die Schule. Um leistungsfähig und konzentriert zu sein, braucht das Gehirn aber eine regelmäßige Nährstoffzufuhr.

Besonders nach einer langen Nachtruhe oder einem anstrengenden Schultag mit Sportunterricht sind die Speicher leer. Somit gewinnt die Zwischenverpflegung im Schulalltag immer mehr an Bedeutung. Dazu zählen Essensangebote in allen Schulpausen, sowohl am Vor- als auch am Nachmittag.

Auch im **Pausenverkauf** lassen sich gut regionale Produkte einsetzen, wie z.B.

- Brot und Backwaren vom lokalen Bäcker
- Obstspieße, frisches Stückobst und Gemüse aus der Region
- Wenn Sie eine Molkerei und/oder Käserei in Ihrer Nähe haben: Beziehen Sie Milchprodukte von dort
- Wurst vom lokalen Metzger
- Mineralwasser gibt es häufig aus der Region, ebenso Säfte. Mischen Sie Schorlen selbst im Verhältnis Wasser zu Saft von mindestens 3:1

Tipp: Die Einbindung von Schülern ist eine gute Möglichkeit, die Akzeptanz eines „gesunden“ Pausenangebotes zu steigern. Lassen Sie Kinder und Jugendliche ihr Angebot selbst gestalten. Mit Schülern der Sekundarstufe I (ab Klasse 7) und Sekundarstufe II kann der Pausenverkauf auch als Schülerunternehmen laufen. Hierfür gibt es Fördermittel aus Bayern.

Weitere Informationen zu Fördermitteln finden Sie auf
www.stmelf.bayern.de/foerderwegweiser

RESSOURCEN

Weitere wichtige Erfolgsfaktoren für eine regionale Schulverpflegung sind Motivation, Zeit und Finanzen. Schule und Speisenanbieter müssen ihre Kapazitäten differenziert betrachten, um eine möglichst genaue Einschätzung der momentanen Situation zu erhalten. Bei der Bestandsaufnahme sollten Sie sich folgende Fragen stellen:

- Wie ist das Verhältnis zum Speisenanbieter und Sachaufwandsträger?
- Sind diese aufgeschlossen gegenüber Änderungen?
- Ist die Schulfamilie grundsätzlich positiv gegenüber der Schulverpflegung gestimmt?
- Wäre die Schulfamilie offen für Neues?
- Sind zeitliche Kapazitäten vorhanden für die Besprechungen des Essensgremiums und für Aktionen zur Steigerung der Akzeptanz für Produkte aus der Region?

SPEISENANBIETER

Für einen Speisenanbieter kann regionale Schulverpflegung eine Chance sein, langfristige Geschäftsbeziehungen aufzubauen und neue Kunden zu gewinnen. Mit dem Einsatz von Produkten aus der Region kann er sich gegenüber anderen Caterern herausstellen und seine Ausrichtung untermauern.

Gegebenenfalls fallen personelle, finanzielle und materielle Umstellungen an, wenn „regional“ gekocht wird. Bei den Überlegungen zu einer regionalen Schulverpflegung sollten Sie die aktuelle betriebliche Situation beleuchten.

INFORMATION UND MOTIVATION DER MITARBEITER

Für einen erfolgreichen Projektablauf müssen alle Mitarbeiter über die bevorstehende Änderung informiert und zu einer tatkräftigen Unterstützung motiviert werden. Wenn die Küchenleitung hinter dem Projekt steht, fällt es leicht, alle Mitarbeiter für die Produktumstellung zu begeistern. Vorschläge und Anmerkungen des Personals zum Projekt sollten ernst genommen und wenn möglich umgesetzt werden, zumindest aber im Essensgremium besprochen werden.

Bei der Bestandsaufnahme sollten Sie sich folgende Fragen stellen:

- Sind alle Mitarbeiter aufgeschlossen gegenüber neuen Ideen?
- Haben alle Mitarbeiter die Fähigkeit und das Know-how regionale bzw. teilweise frische Produkte zu verarbeiten?
- Sind genügend zeitliche, personelle und finanzielle Kapazitäten für die Umsetzung regionaler Schulverpflegung vorhanden?

Nur wenn alle drei Punkte erfüllt sind, kann eine erfolgreiche Schulverpflegung mit regionalen Produkten gelingen.

AKTUELLER WARENKORB

Um konkret auf die Suche nach regionalen Produkten gehen zu können, sollten Sie Ihren aktuellen Warenkorb betrachten. Denn regionale Erzeuger bzw. Direktvermarkter brauchen genaue Informationen über die benötigten Produkte. Nur so kann die Verfügbarkeit abgeschätzt und gewährleistet sowie eine längerfristige Geschäftsbeziehung aufgebaut werden.

Fragen zum aktuellen Wareneinsatz:

- Werden bereits regionale Produkte eingesetzt?
- In welcher Menge werden die einzelnen Produktgruppen benötigt?
- Welchen Convenience-Grad haben die eingesetzten Produkte?

FINANZEN

Natürlich spielt auch Geld eine Rolle bei der Bestandsaufnahme. Denn die Angst vor Mehrkosten ist das größte Hindernis für die Umstellung auf Produkte aus der Region. Die gegebenenfalls höheren Preise für regionale Lebensmittel können durch verschiedene Maßnahmen aufgefangen und/oder umverteilt werden (siehe *Minimierung von eventuellen Mehrkosten*).

Bei der finanziellen Bestandsaufnahme sollten Sie sich folgende Fragen stellen:

- Gibt es einen finanziellen Spielraum beim Wareneinsatz?
- Wäre eine notwendige Erhöhung des Essenspreises von den Essensteilnehmern tragbar?
- Sind Küchengeräte für die Verarbeitung von regionalen Produkten anzuschaffen? Regionale Produkte sind häufig unverarbeitet. Wenn Sie bisher Produkte mit einem hohen Convenience-Grad eingesetzt haben, könnten Sie eventuell zusätzliche Küchengeräte benötigen.
- Sind genügend Arbeitskapazitäten vorhanden?

MAßNAHMEN

Nachdem die Ziele formuliert sind und die Bestandsaufnahme abgeschlossen ist, können konkrete Maßnahmen geplant werden. Ein Projekt kann und sollte keiner alleine schultern, egal wie umfangreich es ist.

In einem Projekt finden viele Prozesse gleichzeitig und nicht nacheinander statt. Die Verteilung der Aufgaben an verschiedene Akteure ist deshalb sinnvoll. So stellen Sie sicher, dass auch wirklich alle geplanten Maßnahmen im geplanten Zeitrahmen bearbeitet werden können.

Beachten Sie folgendes:

- Ist die Maßnahme zweckdienlich? Wenn die Maßnahme erfolgreich war, ist dann das (Teil-) Ziel erreicht?
- Sind ausreichend Ressourcen (Budget, Personal) vorhanden, um die Maßnahme durchzuführen?
- Wie lange wird die Maßnahme dauern?
- Wer führt die Maßnahme durch?
- Welche Hindernisse könnten bei der Durchführung auftreten?
- Berichterstattung: Wer berichtet bis wann und in welcher Form?

SUCHE NACH LIEFERANTEN

Bei der Bestandsaufnahme haben Sie die Vorarbeiten geleistet und haben sich Gedanken über die aktuell verarbeitete Produktmenge und den Convenience-Grad gemacht. Nun können Sie zur Lieferantensuche übergehen. Hier gibt es verschiedene Möglichkeiten:

BESTEHENDE LIEFERSTRUKTUREN

Fragen Sie Ihren Lieferanten, ob seine Angebotspalette auch regionale Produkte enthält oder ob er regionale Produkte aufnehmen kann. Bisherige Lieferstrukturen und -beziehungen müssen nicht grundsätzlich verworfen werden.

NEUE LIEFERANTEN

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Adressen von regionalen Lebensmittelbetrieben/-produzenten und Direktvermarktern zu finden, z.B. über die Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten oder, wenn bestehend, über Regionalinitiativen. Erfahrungsgemäß nimmt die Suche nach geeigneten Lieferanten einige Zeit in Anspruch (siehe ***Anhang)***. Fangen Sie dementsprechend frühzeitig mit der Suche an.

Klären Sie folgende Punkte gleich zu Beginn ab:

- Preis
- Menge
- Qualitätsanforderungen
- Vorverarbeitungsgrad
- Ablauf von Bestellung, Lieferung und Bezahlung
- Gebindegröße und Verpackung
- Lieferzeiten und -rhythmus
- Umgang mit Lieferengpässen
- Mengenrabatte und Sonderangebote

Die Anforderungen an den Lieferanten sollten bei der Geschäftsverhandlung genau formuliert werden. Dadurch kann sich der Lieferant genau darauf einstellen und Missverständnissen auf beiden Seiten können entgegengewirkt werden. Sprechen Sie bei auftretenden Lieferengpässen und Unstimmigkeiten offen miteinander und finden Sie gemeinsam Lösungen. Eine gute Kommunikation führt zu einer nachhaltigen Geschäftsbeziehung.

Tipp: Das Vernetzungsportal „Wirt sucht Bauer“ gibt landwirtschaftlichen Erzeugern und Gastronomen die Gelegenheit sich auszutauschen und neue Geschäftsbeziehungen entstehen zu lassen. Weitere Informationen finden sie unter *www.wirt-sucht-bauer.de*

Tipp: Das Portal „Regionales Bayern“ ist eine Informationsplattform für Verbraucher. Sie bündelt das Produkt- und Dienstleistungsangebot der Landwirtschaft. Der Verbraucher erhält einen Überblick über Angebote und Dienstleistungen aus der Landwirtschaft und hat die Möglichkeit, mit dem Erzeuger direkt in Kontakt zu treten. Weitere Informationen finden Sie unter *www.regionales-bayern.de*

ANPASSUNG DES SPEISEPLANS

Frische Lebensmittel, besonders Obst und Gemüse, sind nur zu bestimmten Jahreszeiten verfügbar. Daher müssen Sie saisonale Kriterien bei der Speiseplangestaltung berücksichtigen. Für die Essensteilnehmer sollte das keinen Verzicht bedeuten, sondern Abwechslung über das gesamte Jahr verteilt.

Tipp: Stellen Sie Ihre Speisepläne Schritt für Schritt um. So vermeiden Sie zu große Veränderungen auf einmal und überfordern die Essensgäste nicht.

REZEPTIDEEN

Neue Anregungen und Ideen für saisonale Rezepte finden Sie auf diesen Seiten:

- Rezepte der DGE (nährstoffoptimiert): *www.schuleplusessen.de*
- Bio kann jeder (nicht nährstoffoptimiert): *www.oekolandbau.de*

MINIMIERUNG VON EVENTUELLEN MEHRKOSTEN

Die Angst vor höheren Kosten bei regionaler Verpflegung ist nicht ganz unbegründet. Allerdings können Sie höhere Produktpreise durch verschiedene Möglichkeiten auffangen und umverteilen. Das A und O sind eine gute Planung und eine genaue Kalkulation der eingesetzten Waren und Ressourcen! Befolgen Sie folgende Tipps, um Kosten und Essenspreis stabil zu halten!

Zusammensetzung des Verkaufspreises

OPTIMIERUNG DES SPEISEPLANS

Ermittlung des verfügbaren Wareneinsatzes:

Der Verkaufspreis für ein Mittagessen setzt sich aus verschiedenen Faktoren zusammen.
Stellen Sie eine genaue Kostenkalkulation für Ihr aktuelles Angebot auf. Überlegen Sie, ob und wieviel Kostensteigerung nötig wäre und/oder ob Sie eventuell den Verkaufspreis anpassen müssen.

Tipp: Eine Möglichkeit für eine Kostenübernahme bieten evtl. ein vorhandener Förderverein der Schule oder Sponsoren.

Tipp: Bei der Kostenkalkulation unterstützt Sie der „Mensa-Profit-Check“. Er ist eine Arbeitshilfe, die von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern entwickelt wurde und unter *www.schulverpflegung.bayern.de* zu finden ist.

Erstellen eines vierwöchigen Speiseplans:

Ihr Speiseplan sollte sich innerhalb von 20 Verpflegungstagen nicht wiederholen. Folgende Vorteile bietet eine Vorausplanung der Gerichte:

- die Qualität des Speiseplans kann mit Hilfe des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung geprüft und somit sichergestellt werden, dass das Speisenangebot ausgewogen und abwechslungsreich ist
- mit Hilfe des ermittelten Wareneinsatzes kann über eine längere Dauer im Speiseplan ein kontrollierter Wechsel zwischen Gerichten mit höherem und mit niedrigerem Wareneinsatz erfolgen (Mischkalkulation)
- der Bedarf an Zutaten ist langfristig planbar. Dadurch sind größere und eventuell auch günstigere Sammelbestellungen möglich, besonders bei Produkten mit hohen Lagerzeiten.

Aber: Bleiben Sie bei der Gestaltung der Gerichte bzw. der Zusammensetzung der Zutaten so flexibel, dass Sie spontan auf Sonderangebote reagieren können. Dies kann besonders bei Obst und Gemüse der Fall sein. Planen Sie z.B. eine Gemüsesuppe in den Wochenspeiseplan ein, aber benennen Sie die eingesetzten Gemüsesorten erst am Tag der Ausgabe.

Einfache Rezeptgestaltung:

Gestalten Sie Ihre Gerichte möglichst einfach. Durch Gerichte, die aus wenigen Zutatenkomponenten bestehen, können Kosten eingespart werden. So können Sie auch die Akzeptanz erhöhen, denn insbesondere Kinder mögen wenige Zutaten auf dem Teller und brauchen keine exotischen oder ausgefallenen Gerichte. Wenn Sie etwas Neues ausprobieren, kombinieren Sie die neuen Lebensmittel oder Speisen mit allseits beliebten Komponenten, z.B. Linsenpuffer mit Kräuterquark und Kartoffelbrei.

Reduktion des Fleischanteils:

Fleisch ist relativ gesehen ein eher teures Produkt. Die Verringerung des Fleischanteils wirkt sich positiv auf den Wareneinsatz aus. Mehrkosten können reduziert oder vermieden werden. Der Fleischanteil kann gesenkt werden durch:

- die Reduzierung der Fleischgerichte (z.B. von drei auf zwei Fleischgerichte pro Woche)
- die Senkung des Fleischanteils in der Rezeptur
- kleinere Portionsgrößen bei Fleischstücken

Convenience-Produkte und hochpreisige Speisekomponenten:

Vorverarbeitete Lebensmittel, wie zum Beispiel geschälte Kartoffeln oder Fertiggerichte sind meist teurer als Rohware. Durch die Verwendung unverarbeiteter Lebensmittel können zusätzliche Kosten eingespart werden, sofern dafür ausreichend personelle Ressourcen zur Verfügung stehen.

Auch vermeintliche Kleinigkeiten, wie die Dekoration der Gerichte verursachen zusätzliche Kosten. Lassen Sie die Schokostreusel oder den Krokant auf dem Dessert weg und verwenden Sie stattdessen z.B. ein Minzblatt aus dem Kräuterbeet des Schulgartens.

Günstige Rohwaren sind z.B. Hülsenfrüchte. Sie sind zudem lange lagerfähig. Versuchen Sie diese Produkte öfters in den Speiseplan zu integrieren, in Eintöpfen, Falafel oder Chili con/sin Carne. Ein weiteres Plus: Sie zählen zum Gemüse, das laut DGE täglich angeboten werden soll!

Minimierung der Speisereste:

Weggeworfene Speisereste bedeuten Überproduktion und somit Kosten, die eingespart werden können. Ermitteln Sie Ihre durchschnittliche Abfallmenge und überlegen Sie, warum diese zustande kam und wie sie reduziert werden kann. Eventuell war die Portion zu groß oder das Gericht hat „einfach nicht geschmeckt". Folgende Möglichkeiten gibt es, um Lebensmittelabfälle gering zu halten:

- Sensibilisierung des Ausgabepersonals
- Sensibilisierung der Essensgäste
- Bestückung von Free-Flow Theken anpassen
- Portionsgrößen festlegen und Kellenpläne erstellen bzw. Fotos von angerichteten Tellern als Vorgabe zur Verfügung stellen
- Möglichkeit zum Nachnehmen und/oder Weglassen von einzelnen Komponenten geben
- Feedbacksystem einführen; sowohl zwischen Schülern und Küche als auch zwischen Ausgabepersonal und Küche
- Lagerung beachten
- Absatzverhalten dokumentieren, z.B. wochentag-/wetterspezifisch (an warmen Tagen wird weniger gegessen)
- Möglichkeit zum schnellen Nachproduzieren
- Reste kreativ verwerten, z.B. in einem „Aktionsgericht"
- Rezepte mit Mengenangaben verwenden; als Orientierung für Lebensmittelmengen dient der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der DGE

Weitere Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und Speiseresten finden Sie unter der Verbraucher-Kampagne des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft „Zu gut für die Tonne": *www.zugutfuerdietonne.de*

OPTIMIERUNG DES EINKAUFS

Nutzung von Angeboten:

Viele Händler bieten im festgelegten Turnus (wöchentlich, 14-tägig, monatlich) günstige Angebote zum Sonderpreis an. Seien Sie in Ihrer Speisenplanung so flexibel, dass diese Angebote genutzt werden können. Kaufen Sie auch auf Vorrat, wenn haltbare Produkte im Angebot sind.

Rabatte aushandeln:

Wenn Sie regelmäßig eine feste Menge an Lebensmitteln abnehmen, verhandeln Sie mit Ihrem Lieferanten über Mengenrabatte und Lieferkosten. Stellen Sie regelmäßig Preisvergleiche auf. Diese können für Preisverhandlungen mit dem Lieferanten genutzt werden.

Denken Sie über die Bildung von Einkaufsgemeinschaften mit benachbarten und/oder gleichgesinnten Einrichtungen nach. Dadurch erhöht sich die Abnahmemenge und infolgedessen bekommen Sie bei manchen Lieferanten Mengenrabatt oder Sie erreichen die Mindestbestellmenge bei Großhändlern.

Zusätzlich können die Lieferkosten auf alle Abnehmer umgelegt werden. Um die Absatzmenge bei einem Lieferanten zu steigern, bestellen Sie weitere Produktgruppen wie z.B. Mineralwasser oder Reinigungsmittel mit.

Einkauf direkt beim Landwirt:

Da der Zwischenhandel beim Direktkauf wegfällt, kann diese Variante eine Kostenersparnis bedeuten. Ob die Produkte günstiger sind, hängt von der Abnahmemenge und dem Transportweg ab.

Häufigkeit der Einkäufe:

Mehrere Einkäufe pro Woche bei vielen verschiedenen Lieferanten sind zeitaufwändig. Zeit und auch Geld können gespart werden, wenn wenige größere Einkäufe bei einem oder wenigen Lieferanten/ Großhändlern mit möglichst komplettem Produktsortiment durchgeführt werden. Hier kommt Ihnen auch die Vorausplanung des Speiseplans zugute: Sie können Ihre Wocheneinkäufe bündeln und haltbare Lebensmittel auf Vorrat kaufen.

SICHERUNG DER QUALITÄT

Eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung fördert die Leistungsfähigkeit und Gesundheit. Aber auch für Akzeptanz und Zufriedenheit mit dem Mittagsangebot ist die Qualität der Lebensmittel ausschlaggebend für Schüler. Um eine gute Qualität zu erhalten, ist eine kontinuierliche Qualitätssicherung notwendig.

Zwischen dem Speisenanbieter und den Essensteilnehmern sollte ein stetiger Austausch stattfinden. Nur so kann der Speisenanbieter herausfinden, was funktioniert und wo noch Verbesserungspotential herrscht. Stellen Sie eine Feedback-Box auf und/oder führen Sie regelmäßige Schülerbefragungen durch. Über diese Wege können die Kinder und Jugendlichen, neben Lob, auch anonym kritische Meinungen und Verbesserungsvorschläge äußern.

In jedem Fall sollte der Speisenanbieter auf die Rückmeldungen antworten und reagieren, sonst verliert diese Maßnahme an Glaubwürdigkeit. Die Qualität der Schulverpflegung sollte im Essensgremium regelmäßig besprochen werden.

Nicht nur die Qualität der Speisen, sondern auch die regionale Herkunft der Lebensmittel sollte gesichert werden. Folgende Möglichkeiten stehen Ihnen hier zur Verfügung:

- Durch Qualitäts- und Herkunftssiegel
- Angabe des Herkunftsorts auf dem Lieferschein
- Aktive Nachfrage bei Lieferanten
- Aktive Mitteilung durch Lieferanten

Achten Sie auf die Herkunft von Ersatzprodukten! Bitten Sie Ihren Händler, Ihnen aktiv mitzuteilen, wenn die bestellten Lebensmittel von der abgesprochenen Norm abweichen!

AKZEPTANZ

Schulverpflegung ist dann erfolgreich, wenn sie von allen Beteiligten dauerhaft akzeptiert wird. Dies gelingt, wenn die gesamte Schulfamilie hinter ihr steht.

Um die Akzeptanz der Beteiligten zu fördern, gibt es eine Vielzahl von Maßnahmen, die Schulen und Speisenanbieter durchführen können.

SCHULE

Regionalität erlebbar machen:

Durch einen **Besuch von landwirtschaftlichen Betrieben** lernen Schüler die Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln, sowie die Landwirtschaft kennen. Der Besuch bietet vielfältige Ansätze für die Vermittlung von Handlungs- und Alltagskompetenzen, für den fächerübergreifenden Unterricht, für die Durchführung von Projekttagen und -wochen sowie für die Integration von außerschulischen Lernorten.

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten bietet das Programm „Erlebnis Bauernhof“ an. Dieses ermöglicht jedem Grundschulkind der dritten und vierten Jahrgangsstufe in Bayern die Teilnahme an einem kostenlosen Lernprogramm auf dem Bauernhof (z.B.: „Vom Korn zum Brot“, „Vom Ei zum Huhn“, „Von der Milch zu Butter und Käse“ oder „Lebensraum Streuobstwiese“).

Weitere Informationen zum Programm „Erlebnis Bauernhof“ und Kontaktdaten aller zugelassenen Erlebnis-Bauernhöfe, mit Betriebsschwerpunkten und Lernprogramm-Angebot, sortiert nach Landkreisen, finden Sie unter

www.erlebnis-bauernhof.bayern.de

Beim **Besuch eines Lebensmittelbetriebes** in Ihrer Region können Schüler hautnah erleben, wie Lebensmittel im großen Umfang hergestellt werden. Das macht die Produkte greifbar und aufregend.

Projekttage:

Auch Projekttage rücken das Thema „Regionalität“ in den Mittelpunkt. Mögliche Aktionen sind z.B.:

- das Erarbeiten von Präsentationen zu regionalen Produkten

- der gemeinsame Einkauf von regionalen Produkten im Lebensmitteleinzelhandel oder auf dem Wochenmarkt
- das Herstellen von Gerichten aus regionalen Lebensmitteln mit anschließender Verkostung (z.B.: Kartoffelsuppe, Apfelkuchen, Kräuterquark)
- das Einladen von Mitarbeitern eines Lebensmittelbetriebes (z.B. Bäcker)
- der Besuch eines Lehrpfades, Streuobstwiese oder landwirtschaftlichen Museums (z.B.: Kartoffel-Erlebnispfad)
- das Anlegen eines Schulgartens

Ernährungsbildung:

Thematisieren Sie Regionalität und Ernährung regelmäßig im Unterricht. Die Themen lassen sich in verschiedene Fächer integrieren und auch fächerübergreifend behandeln, z.B.:

- Ernährung
- Schulimkerei
- Lebensräume (Wald, Wiese, Hecke)
- Umweltschutz
- Klima und Bodenkunde
- Bioenergie
- Verpackungen
- Agrarwirtschaft und -entwicklung

ERNÄHRUNGSBILDUNG IM INTERNET

Hier finden Sie eine Auswahl mit Institutionen und Links, die Unterrichtsmaterialien zur Ernährungsbildung bereithalten:

- Nachhaltigkeitsausstellung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
  www.stmelf.bayern.de
- Lernzirkel zum Thema Lebensmittelverschwendung, Kompetenzzentrum für Ernährung
  www.KErn.bayern.de
- aid infodienst, Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V. (SchmExperten, aid-Ernährungsführerschein, Lernort Schulgarten
  www.aid.de/lernen
- 5 am Tag e.V.
  www.5amtag-schule.de
- Abenteuer Ernährung
  www.planet-schule.de
- Verbraucherzentrale Bayern e.V.
  www.verbraucherzentrale-bayern.de
- Schulobst- und Gemüseprogramm
  www.stmelf.bayern.de

Weitere Informationen zur Verbesserung der Akzeptanz der Schulverpflegung finden sie unter folgenden Links:

- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern
  www.schulverpflegung.bayern.de

SPEISENANBIETER

Aktionstage/-woche:

Bei Aktionstagen greifen die Gerichte des Speiseplans oder einer Menülinie ein bestimmtes Thema auf. Sie bieten Abwechslung vom alltäglichen Angebot und machen das Mittagessen zu einem Highlight für alle. Möglich sind z.B.:

- regionales Oster- oder Weihnachtsfest
- Oktoberfestwoche
- Kürbiswoche
- Rund um die Beeren
- Produkte vom Hof nebenan

Lassen Sie die Dekoration für Aktionen von Schülern gestalten. Sie essen garantiert gerne in der selbstdekorierten Mensa. Kündigen Sie die Aktion zudem frühzeitig an und machen Sie Werbung mit Plakaten, Aufstellern, auf der Schulhomepage und in der Schülerzeitung.

Vorteile von Aktionswochen und -tagen:

- eine gute Bewerbung des Projekts, Pressearbeit ist möglich
- Testen der Akzeptanz neuer Speisen
- Testen neuer Lieferstrukturen
- Sensibilisieren der Schüler zu mehr Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln
- Einbindung von Themen wie Nachhaltigkeit, Lebensmittelverschwendung, Wirtschaftskreisläufe
- aktive Einbindung der Schüler durch Projektarbeiten, Mensagestaltung/Dekoration, Bewerbung der Aktionswoche, Ausstellungen etc.
- aktive Einbindung regionaler Lieferanten z.B. auf einem „Marktplatz regionaler Anbieter“
- Möglichkeit, Eltern und Sachaufwandsträger einzuladen und das neue Konzept vorzustellen

Kommunikation der Einführung:

Tun Sie Gutes und reden Sie darüber! Informieren Sie die Schulfamilie nicht nur über das neue Angebot, sondern machen Sie richtig Werbung. Die Verwendung von Lebensmitteln aus der Region steigert den Zusatznutzen des Speisenangebotes. Somit kann die Umstellung auf „regional“ hervorragend als Marketing für die Schule und ihr Verpflegungskonzept genutzt werden. Als Einstieg eignet sich z.B. ein Aktionstag oder eine Aktionswoche, bei der sich auch die neuen Lieferanten mit ihren Produkten präsentieren können. Weitere Werbemöglichkeiten sind z.B.:

- Aufstellung von Infotafeln, auf denen sich die Lieferanten der regionalen Lebensmittel vorstellen
- Aushängen von Postern in der gesamten Schule
- Ausloben von regionalen Produkten auf dem Speiseplan
- Mitteilung über einen Elternbrief
- Einbindung der Verpflegung bei Schulfesten und Veranstaltungen wie Lehrergeburtstagen, Abschlussveranstaltungen und Elternabenden
- Kostproben von neuen Speisen während der Pause verteilen und diese dann am kommenden Tag als Gericht servieren
- Bekanntmachung auf der Schulhomepage
- Einbindung von Presse bei dem Aktionstag/der Aktionswoche

ERFOLGSKONTROLLE

Um festzustellen, ob das Projekt in seiner Gesamtheit funktioniert, ist es wichtig, zwischendurch und auch am Ende der Projektphase, ein Blitzlicht der Situation einzufangen und zu analysieren. Besprechen Sie im Essensgremium regelmäßig den Projektverlauf. So können auftretende Probleme frühzeitig erkannt und behoben werden. Kriterien, die den aktuellen Stand des Projektes charakterisieren, sind in einer Checkliste zusammengefasst (siehe ***Anhang***).

Nach dem Projektende sollten Sie sich folgende Fragen zur Erfolgskontrolle stellen:

- Wurden alle Ziele erreicht?
- Was hat gut funktioniert, was weniger?
- War der Aufwand angemessen?
- Waren genügend Ressourcen vorhanden?
- Wie war die Zusammenarbeit?
- War die Kommunikation nach außen erfolgreich?
- Wie geht es weiter?

FÖRDERPROGRAMME

Auch Förderprogramme eignen sich hervorragend, um regionale Produkte in die Schule zu bringen. Ausführliche Informationen zu den genannten Förderprogrammen finden Sie unter *www.stmelf.bayern.de/foerderprogramme.*

Schülerunternehmen

Schülerinnen und Schüler werden selbst aktiv! Sie verpflegen ab Jahrgangsstufe 7 mit ihrem Schülerunternehmen ihre Mitschüler und übernehmen dabei Planung, Einkauf, Zubereitung und Ausgabe gesundheitsförderlicher Speisen in den Pausen oder zur Mittagszeit.

EU-Schulmilchbeihilfe

Die EU hat die Schulmilchbeihilfe ins Leben gerufen, um Kinder und Jugendliche von Anfang an an den Verzehr von Milch und Milcherzeugnissen heranzuführen. Verbilligte Schulmilch darf an Kinder und Jugendliche abgegeben werden, die folgende Einrichtungen besuchen:

- vorschulische Einrichtungen
- Grundschulen und weiterführende Schulen
- berufsbildende Schulen
- Schullandheime und Heime für Kinder und Jugendliche mit Behinderungen

Schulobst- und Gemüseprogramm

Das Schulfruchtprogramm soll die Wertschätzung von Obst und Gemüse bei Kindern steigern und die Entwicklung eines gesundheitsförderlichen Ernährungsverhaltens unterstützen. Es wird aus EU- und Landesmitteln finanziert und muss durch flankierende Maßnahmen begleitet werden. Seit 2010 erhalten Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen 1 bis 4 Obst und Gemüse - seit dem Schuljahr 2014/15 können auch Kindergärten hiervon profitieren.

SCHULESSEN AUS DER REGION FÜR DIE REGION

UNSERE ZUKUNFT **ISST OBERFRÄNKISCH!**

Im Frühjahr 2013 wurde das Projekt „Unsere Zukunft isst oberfränkisch! Schulessen aus der Region für die Region“ ins Leben gerufen. Ziel des Projekts ist, den Einsatz regionaler Produkte und Anbieter im Bereich Schulverpflegung in Oberfranken zu verstärken. Die Verwendung von regionalen Produkten findet unter Berücksichtigung des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung statt.

„Unsere Zukunft isst oberfränkisch! Schulessen aus der Region für die Region“ ist ein Gemeinschaftsprojekt mit verschiedenen Projektpartnern. Neben dem StMELF sind auch die Genussregion Oberfranken e.V., der Cluster Ernährung, der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V., die Handwerkskammer für Oberfranken und die Regierung von Oberfranken beteiligt. Die Koordination des Projekts liegt am Kompetenzzentrum für Ernährung und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberfranken. Sechs Modellschulen und ihre Speisenanbieter nahmen am Projekt teil. Für einen möglichst hohen Erkenntnisgewinn wurde bei der Auswahl der Modellschulen bewusst darauf geachtet, unterschiedliche Schulformen und Küchensysteme einzubeziehen (siehe Tabelle). Die Betreuung der Modellschulen und Speisenanbieter lehnte sich an das Konzept des Coaching-Projekts Schulverpflegung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern an. Während der Laufzeit der Pilotphase (Schuljahr 2013/14) stellten sich erste Erfolge beim Einsatz regionaler Produkte ein. Dadurch kamen über 500 Schüler in den Genuss regionaler Lebensmittel. Hinzu kommen Kinder und Jugendliche anderer Einrichtungen sowie Senioren, die vom gleichen Speisenanbieter beliefert werden wie die Modellschulen. Neben der schrittweisen Umstellung auf regionale Lebensmittel wurden verschiedene Aktivitä-

Schulform	**Verpflegungssystem**	**Essensteilnehmer**	**Essenspreis**
Grundschule	Aufbereitungsküche (Cook & Chill)	40	3,50 €
Grundschule	Verteilerküche	70	3,00 €
Grund- und Mittelschule	Frisch- und Mischküche	180 + Pausenverkauf	3,20 €
Grund- und Mittelschule	Verteilerküche	93	3,20 €
Gymnasium	Frisch- und Mischküche	120 bis 200 + Pausenverkauf	2,00 bis 4,00 € Hit der Woche: 2,40 €
Gymnasium	Verteilerküche	30	3,00 €

ten durchgeführt, sowohl zur Förderung der Akzeptanz bei Schülern als auch zu Werbezwecken für das Projekt:

- Verkostung regionaler Spezialitäten aus regionalen Zutaten
- gemeinsame Zubereitung von Gerichten mit regionalen Zutaten: regionale Tortilla, Apfelkuchen im Glas, Kartoffelsuppe, Bratwürste im Schlafrock, selbstgemachte Brötchen mit Kräuterquark,…
- Erstellung von Kurzreferaten und Infotafeln u.a. zu regionalen Lebensmitteln, regionaler Wertschöpfung und Nachhaltigkeit
- Erforschung von regionalen Lebensmitteln mit Hilfe eines „Wochenmarktes“ in der Schule und Spielen rund um Produkte aus der Region
- Besuche von Lehrimker, Bauernhof und Wochenmarkt
- Verkostung eines regionalen Salatbuffets beim Elternabend
- Mensatage mit speziellen regionalen Gerichten und Vorstellung des Speisenanbieters bei Schülern, Eltern und Sachaufwandsträger
- Netzwerktreffen der Modellschulen und Speisenanbieter zu bestimmten Themen

PROJEKTPARTNER & IDEENGEBER:

genuss region
WIR SPRECHEN KULINARISCH
oberfranken

GENUSSREGION OBERFRANKEN

Gegründet wurde die Genussregion Oberfranken im Jahr 2007, mit den Absichten, die Kultur, Tradition und Vielfalt regionaler Lebensmittel und Spezialitäten in Oberfranken zu fördern sowie die fränkische Lebensart und Heimat zu bewahren. Die Genussregion hat als erste Region ihr kulinarisches Erbe erfasst und ist seit 2013 in das bundesweite Register guter Praxisbeispiele des UNESCO-Deutschlands eingetragen. Wichtig in der Projektphase war die Suche nach Projektpartnern vor Ort, die einen Zugang zu regionalen Erzeugern haben nämlich:

- 324 Mitglieder der Genussregion Oberfranken
- davon 136 Erzeuger der Genussregion Oberfranken
- Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kulmbach/Bayreuth/Münchberg

KONTAKT

An regionaler Schulverpflegung interessierte Schulen und Speisenanbieter wenden sich bitte an:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberfranken
Adolf-Wächter-Straße 10-12
95447 Bayreuth
Telefon: 0921 591-341
Fax: 0921 591-111
schulverpflegung@aelf-by.bayern.de

Weitere Informationen zum Projekt finden Sie unter *www.schulverpflegung.bayern.de/oberfranken*

ANHANG

ANSPRECHPARTNER VERNETZUNGSSTELLEN SCHULVERPFLEGUNG IN BAYERN

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern wurde im Jahr 2008 als Teil des Bundesprojekts IN FORM eingerichtet. Sie unterstützt allgemein bildende Schulen in Bayern dabei, eine gesundheitsförderliche und schmackhafte, akzeptierte und bei der ganzen Schulfamilie beliebte, bezahlbare und wirtschaftliche Verpflegung in entspannter Atmosphäre anbieten zu können. Basis und Referenz dieser Aufgabe ist der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.

Acht regionale Vernetzungsstellen in den sieben Regierungsbezirken sind Anlaufstellen für Schulen und alle anderen Akteure in der Schulverpflegung. In RegioTreffs, Workshops, Informationsveranstaltungen oder Tagungen informieren, schulen und vernetzen sie die regionalen Akteure vor Ort. Die zentrale Kopfstelle, die seit dem Jahr 2014 am Kompetenzzentrum für Ernährung in Kulmbach angesiedelt ist, nimmt Koordinierungs- und Steuerungsaufgaben wahr und ist für regierungsbezirksübergreifende Aufgaben zuständig.

Die Fachkräfte der Vernetzungsstelle entwickeln zusammen mit den Akteuren und Verantwortungsträgern Modellkonzepte, evaluieren diese und koordinieren die flächendeckende Umsetzung erfolgreicher Projekte. Im Coaching-Projekt Schulverpflegung werden Schulen, die ihr Mittags- oder Pausenverpflegungsangebot verbessern wollen, von einem von der Vernetzungsstelle geschulten Schulverpflegungs-Coach ein Schuljahr lang begleitet. Mit Checklisten, Musterspeiseplänen oder Ausschreibungshilfen werden den Akteuren Materialien für die Praxis an die Hand gegeben.

Daneben sind die Fachkräfte der Vernetzungsstelle Ansprechpartner für Förderprogramme, wie Schülerunternehmen, Schulmilch oder EU-Schulobst- und -gemüseprogramm.

Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Oberbayern West

Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Fürstenfeldbruck,
Fachzentrum Ernährung/
Gemeinschaftsverpflegung
Kaiser-Ludwig-Straße 8a
92256 Fürstenfeldbruck
Telefon: 08141 3223-344
schulverpflegung@aelf-ff.bayern.de

Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Oberfranken

Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Bayreuth, Fachzentrum
Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung
Adolf-Wächter-Straße 10-12
95447 Bayreuth
Telefon: 0921 591-343
schulverpflegung@aelf-by.bayern.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberbayern Ost

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg, Fachzentrum Ernährung/ Gemeinschaftsverpflegung
Wasserburger Straße 2
85560 Ebersberg
Telefon: 08092 2699-143
schulverpflegung@aelf-eb.bayern.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mittelfranken

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth, Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung
Jahnstraße 7
90763 Fürth
Telefon: 0911 99715-301
schulverpflegung@aelf-fu.bayern.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niederbayern

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Landshut, Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung
Klötzlmüllerstraße 3
84034 Landshut
Telefon: 0871 603-201
schulverpflegung@aelf-la.bayern.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Unterfranken

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Würzburg, Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung
Von-Luxburg-Straße 4
97074 Würzburg
Telefon: 0931 7904-741
schulverpflegung@aelf-wu.bayern.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberpfalz

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regensburg, Fachzentrum Ernährung/ Gemeinschaftsverpflegung
Lechstraße 50
93057 Regensburg
Telefon: 0941 2083-177
schulverpflegung@aelf-re.bayern.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schwaben

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Augsburg, Fachzentrum Ernährung/ Gemeinschaftsverpflegung
Bismarckstraße 62
86391 Stadtbergen
Telefon: 0821 43002-137
schulverpflegung@aelf-au.bayern.de

ANSPRECHPARTNER UND ADRESSEN FÜR REGIONALE PRODUKTE

Verbände und Institutionen die bei der Suche nach regionalen Erzeugern, hilfreich sein können:

„WIRT SUCHT BAUER“ PLATTFORM FÜR GASTRONOMEN UND LANDWIRTE

In dem Vernetzungsportal „Wirt sucht Bauer“ erhalten Gastronomen und landwirtschaftliche Erzeuger eine Plattform zum Austausch. Die Plattform verfolgt die Ziele, Geschäftsbeziehungen entstehen zu lassen und regionale Wertschöpfung zu erhöhen.

Cluster Ernährung
am Kompetenzzentrum für Ernährung
Hofer Straße 20
95326 Kulmbach
Tel. 09221 40782 51
E-Mail: wirtsuchtbauer@kern.bayern.de
Adressen im Internet unter:
www.wirt-sucht-bauer.de

REGIONALES BAYERN

Das Portal „Regionales Bayern“ ist eine Informationsplattform für Verbraucher. Sie bündelt das Produkt- und Dienstleistungsangebot der Landwirtschaft. Der Verbraucher erhält einen Überblick über Angebote und Dienstleistungen aus der Landwirtschaft und hat die Möglichkeit, mit dem Erzeuger direkt in Kontakt zu treten. Weitere Informationen finden Sie unter *www.regionales-bayern.de.*

ÄMTER FÜR ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND FORSTEN

Die Ämter sind in ihrem Dienstgebiet die direkten Ansprechpartner für land- und forstwirtschaftliche Unternehmer, sowie für alle Bürger in Bayern. Sie beraten und geben Auskunft zu Fragen, z.B. zur Direktvermarktung, landwirtschaftlichen Produktion und Unternehmensentwicklung.

Adressen im Internet unter:
www.stmelf.bayern.de

LITERATURTIPPS

Unter den folgenden Internetadressen finden Sie weiterführende Literatur zum Thema Schulverpflegung:

- DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung unter: *www.schuleplusessen.de* sowie
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern: *www.schulverpflegung.bayern.de*

CHECKLISTE PROJEKT

Wie steht es aktuell um das Projekt?

Kriterium	stimmt genau	stimmt teilweise	stimmt nicht ganz	stimmt gar nicht	Bemerkungen
Die Ziele sind SMART formuliert					
Die geplanten Maßnahmen führen zur Zielerreichung					
Lösungen werden gemeinsam gesucht					
Treffen des Essensgremiums finden regelmäßig statt					
Alle Beteiligten sind gut informiert über den aktuellen Stand des Projekts					
Alle Beteiligten sind zufrieden mit dem Ablauf des Projekts					
Aufgaben sind fair verteilt					
Es gibt einen Moderator und eine feste Ansprechperson					
Motivation ist vorhanden					
Maßnahmen werden im vorgegebenen Zeitraum erledigt					
Budget wird nicht überzogen und ist angemessen					
Passt in die Kommunikation nach außen (Werbung)					
...					

Projektpartner

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Cluster
Ernährung

genuss region
WIR SPRECHEN KULINARISCH

Oberfranken

Handwerkskammer
für Oberfranken

Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Bayreuth

Regierung
von Oberfranken

BHG
Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband

DEHOGA Bayern

Redaktion:

Martina Wirth

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
an der Bayerischen Landesanstalt
für Landwirtschaft (LfL)
Bereich Ernährungswirtschaft und Produktion

Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach
Telefon: 09221 / 40782-31
E-Mail: poststelle@KErn.bayern.de
Internet: www.KErn.bayern.de

Gitta Hentschel, Carola Clausnitzer

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bayreuth
Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberfranken

Adolf-Wächter-Str. 10-12, 95447 Bayreuth
Telefon: 0921 / 591-341
E-Mail: schulverpflegung@aelf-by.bayern.de
Internet: www.schulverpflegung.bayern.de/oberfranken