

# Heilbronner Bildungslandschaft: Schulverpflegung

Ziele, Bedarfe und Maßnahmen für eine gesunde Mittagsverpflegung an den Schulen



## Gesundes Aufwachsen in Heilbronn!

Zwischen sozialen, kulturellen und ökonomischen Ressourcen, Gesundheit und Bildungserfolg besteht ein enger Zusammenhang. Das Ziel der Heilbronner Bildungslandschaft ist es, allen Kindern die Voraussetzungen für ein gesundes und chancengerechtes Aufwachsen zu ermöglichen.



Mit dem schulischen Ganzttag und den ergänzenden kommunalen Ganztagsangeboten bietet Heilbronn bereits jetzt ein flächendeckendes Bildungs- und Betreuungsangebot an den Heilbronner Grundschulen. Der Ausbau der weiterführenden Schulen folgt in den nächsten Jahren. Die Schülerinnen und Schüler verbringen somit immer mehr Zeit an den Schulen. Die Qualität einer Ganztagschule zeigt sich neben der Vielfalt der Bildungsgelegenheiten auch am Angebot der Mittagsverpflegung und an der Gestaltung der Essenssituation. Mit dem vorliegenden Konzept der Heilbronner Bildungslandschaft: „Schulverpflegung“ setzt Heilbronn seinen Qualitätsausbau an den Heilbronner Schulen fort.

Heilbronn stellt sich mit diesem Konzept gesellschaftlichen Aufgaben, denn die Entwicklung von Kindern mit Übergewicht spitzt sich stark zu und es besteht Handlungsbedarf. Ziel ist es, an allen städtischen Schulen eine Verpflegung anzubieten, die schmeckt, abwechslungsreich und gesund ist. Als Stadt mit einer multikulturellen Bevölkerung werden die kulturellen und religiösen Kontexte der Kinder soweit wie möglich berücksichtigt.

Eine gesunde Ernährung an den städtischen Bildungseinrichtungen sorgt zusätzlich dafür, dass alle Heilbronner Schülerinnen und Schüler die Chancen haben täglich ein warmes Mittagessen zu erhalten, das sie in einer angenehmen Atmosphäre einnehmen können.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Agnes Christner'. The signature is fluid and cursive, written in a professional style.

Agnes Christner  
Bürgermeisterin

# Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	4
2	Pädagogische Qualitätskriterien .....	6
2.1	Schule als Lebensort .....	6
2.2	Nachhaltigkeit .....	7
2.3	Nudging.....	7
3	Verpflegungsangebote .....	9
3.1	Wasserspender .....	9
3.2	Landesprogramm Schulobst.....	9
3.3	Frühstück (brotZeit e.V.).....	9
3.4	Zuckerfreie Schule.....	10
4	Verpflegungsstandards .....	11
4.1	DGE-Normen .....	11
4.2	Qualität der Speisen .....	11
4.3	Vielfältiges Angebot.....	12
4.3.1	Allergene und Zusatzstoffe.....	12
4.3.2	Kulturelle und religiöse Kontexte .....	12
4.3.3	Teilhabe und Partizipation.....	12
4.3.4	Sonstige Besonderheiten .....	12
4.3.5	Preisgestaltung.....	13
5	Infrastrukturelle Standards und Ressourcen .....	14
5.1	Raum .....	14
5.2	Ausgabetheke und Küche.....	14
5.3	Bestellsystem.....	15
5.4	Aufsicht während des Mittagessens.....	15
5.5	Hauswirtschaftliche Zusatzkräfte: .....	16
5.6	Verwaltung und Essenabrechnung.....	16
6	Qualitätssicherung / Evaluation .....	17
6.1	Rückmeldemanagement.....	17
7	Ausblick.....	18
8	Auf einen Blick .....	19
9	Quellenverzeichnis .....	21
9.1	Literaturquellen.....	21
9.2	Internetquellen .....	21

# 1 Einleitung

In Kindheit und Jugend ist eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung besonders wichtig. Sie ist die Basis für eine gesunde körperliche und geistige Entwicklung. Zudem prägen sich in dieser Zeit Geschmacksvorlieben und Essgewohnheiten aus, die häufig bis ins Erwachsenenalter beibehalten werden. Im Rahmen der repräsentativen Studie EsKiMo wurde deutlich, dass der Konsum von Softgetränken noch immer als zu hoch bewertet wird. Gerade Kinder im Grundschulalter trinken nicht ausreichend. Darüber hinaus essen Kinder und Jugendliche zu wenig Obst, Gemüse und (Voll-)Getreideprodukte, außerdem zu viel Fleisch- und Wurstwaren. Als besonders kritisch betrachten die Wissenschaftler\*innen den zu hohen Zuckerverzehr (u.a. durch Kuchen, Süßigkeiten).<sup>1</sup> Dieses Ernährungsverhalten begünstigt Fehl- und Mangelernährung und kann bei zu wenig Bewegung dauerhaft zu Übergewicht und Adipositas beitragen.

Bei Einschulungsuntersuchungen zeigt sich, dass auch in Heilbronn der Anteil übergewichtiger und stark übergewichtiger (adipöser) Kinder und Jugendlicher zunimmt.<sup>2</sup> Neben der sozialen Ausgrenzung haben adipöse Kinder und Jugendliche ein erhöhtes Risiko, im späteren Leben an Diabetes mellitus Typ 2 zu erkranken. Hinzu kommt, dass der Konsum überwiegend ungesunder Lebensmittel die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern schwächen kann. Es besteht die Gefahr, dass sich ihr Gehirn nicht gut entwickeln kann und sie dadurch Lernschwierigkeiten haben werden. Auch das Immunsystem der Kinder kann dadurch geschwächt werden.

Mit dem Ausbau der Heilbronner Ganztagsschullandschaft erhöht sich die Zeit, welche die Schülerinnen und Schüler an der Schule verbringen. Ein erheblicher Teil der Lebenszeit unserer Kinder und Jugendlichen wird an die Schule verlagert. Damit werden auch Essen und Trinken als wichtige Bestandteile des Tagesablaufs in das pädagogische Konzept der Ganztagschule eingebettet. Die Stadt Heilbronn unterstützt diese Entwicklung als Möglichkeit, die Heilbronner Schulen als Orte der Gesundheitsbildung zu entwickeln. Hierfür bieten außerschulische Kooperationspartner, wie zum Beispiel das Landeszentrum für Ernährung, bereits jetzt schon Unterstützung an.

Das Landeszentrum für Ernährung hat Ende 2021 das Pilotprojekt „Gutes Schulessen mit kommunalem Konzept – nachhaltig und biozertifiziert“ ins Leben gerufen. Die Stadt Heilbronn ist eine der vier teilnehmenden Kommunen. Gemeinsam mit drei Heilbronner Pilotschulen wurde im Verlauf des Jahres 2022 die verschiedensten Thematiken und Problemstellungen im Bereich der Schulverpflegung aufgewiesen, diskutiert und die ersten Verbesserungen angestrebt. Die erarbeiteten Ergebnisse und die Inhalte der theoretischen Einheiten dieses Projekts fließen in das vorliegende Konzept ein.

Eine hohe Schulverpflegungsqualität hat in vielerlei Hinsicht Präventionspotenzial. So kann sie dazu beitragen, ernährungsmitbedingte Krankheiten wie Übergewicht, Adipositas oder daraus resultierende Folgeerkrankungen zu verhindern.<sup>3</sup> Die Gemeinschaftsverpflegung in Schulen erreicht darüber

---

<sup>1</sup> Vgl. dazu Robert-Koch-Institut (2020): Projektbericht zur Ernährungsstudie EsKiMo II als KiGGS-Modul, S. 39 ff.

<sup>2</sup> <https://dashboards.instantatlas.com/viewer/report?appid=38685bc1c949471f9bae2460f5136d27>

<sup>3</sup> Vgl. dazu Moosburger et al: Aufnahme von Lebensmittelgruppen bei Mädchen und Jungen mit unterschiedlicher Inanspruchnahme der Schulverpflegung. Ergebnisse aus EsKiMo II. Ernährungsumschau Einzelheft 2021/05.

hinaus Kinder und Jugendliche aus allen gesellschaftlichen Schichten und trägt zu einer gleichberechtigten Teilhabe bei. Sie fördert eine gesunde geistige und körperliche Entwicklung der Kinder und Jugendlichen und ist eine Voraussetzung für Leistungsfähigkeit.<sup>4</sup>

Mit dem vorliegenden Konzept wird das Ziel verfolgt, allen Heilbronner Schülerinnen und Schülern ein gesundes Essen und zuckerfreie Getränke in einer angenehmen und stressfreien Atmosphäre zu ermöglichen. Hierfür wird ein gesundes Ernährungs-Umfeld für Kinder und Jugendliche an den Schulen geschaffen, in dessen Entwicklung auch die Caterer und Kioskbetreiber einbezogen werden.

Im Folgenden wird die Etablierung verschiedener Qualitätskriterien im Rahmen der Schulverpflegung beschrieben, die für die Stadt Heilbronn für die Ermöglichung eines gesunden Ernährungs-Umfelds an ihren Schulen grundlegend sind. Diese lassen sich untergliedern in 1.) Pädagogische Qualitätskriterien, 2.) Verpflegungsangebote, 3.) Verpflegungsstandards sowie 4.) Infrastrukturelle Standards und Ressourcen.

---

<sup>4</sup> Vgl. dazu Pfefferle H, Hagspihl S, Clausen K (2021): Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland - Stellenwert und Strukturen. Ernährungsumschau 08/2021, M470-M483.

## 2 Pädagogische Qualitätskriterien

### 2.1 Schule als Lebensort

14 Heilbronner Grundschulen und drei Grundstufen der Sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentren sind inzwischen Ganztageschulen. Demnach ist der Komplex Schule nicht mehr nur als Lernort, sondern viel mehr als Lebensort zu betrachten. Die Mittagsverpflegung trägt zur Gestaltung dieses Lebensorts bei. Besonders wichtig ist, dass die Schülerinnen und Schüler beim Mittagessen eine entspannte und familiäre Atmosphäre erleben können. Das wichtigste Lernprinzip für Kinder ist das Beobachtungslernen: Kinder sehen Vorbildern beim Essen zu und übernehmen deren Verhalten. Eine Metastudie des Max-Planck-Instituts für Bildungsforschung in Berlin und der Universität Mannheim fand heraus, dass Kinder, die regelmäßig gemeinsam und nicht im Alleingang essen, ein niedrigeres Risiko für Übergewicht haben. Durch ein gemeinsames Essen entwickeln Kinder ein gesundes Gefühl für Portionsgrößen, stehen satt vom Tisch auf und essen zwischendurch weniger. Zudem probieren sie Speisen aus, die ihnen auf Anhieb vielleicht nicht schmecken.

Erste wissenschaftliche Befunde zeigen, dass familienähnliche Mahlzeiten, zum Beispiel in der Schule, sich ebenfalls positiv auf die Ernährung von Kindern auswirken. So zeigt eine Studie, dass auch Lehrer\*innen bzw. Erzieher\*innen ein positives Rollenmodell während gemeinsamer Mahlzeiten mit Schüler\*innen darstellen.<sup>5</sup> In der Praxis kann eine familiäre Essatmosphäre über die Tischausgabe geschaffen werden. Hierbei werden Töpfe und große Schüsseln auf die jeweiligen Tische gestellt, woraus die Kinder sich unter Aufsicht ihre Portion selbstständig schöpfen dürfen. Um einen familiären Rahmen herzustellen, eignet sich der pädagogische Happen. Der pädagogische Happen ist eine kleine Portion, die von den Betreuungskräften zusammen mit den Kindern eingenommen wird.

Während an den Grundschulen Kinder aller Klassenstufen am Mittagessen teilnehmen, erfolgt dies an den weiterführenden Schulen erfahrungsgemäß vor allem durch die Klassenstufen 5 und 6. Anders als in den Grundschulen werden die Schülerinnen und Schüler der weiterführenden Schulen während des Mittagessens nicht durch pädagogische Fachkräfte oder (pädagogische) Zusatzkräfte begleitet. Durch Aufsichtspersonen wird hier jedoch sichergestellt, dass das Essen nicht durch Unruhe stiftende Zwischenfälle gestört wird, sondern in Ruhe eingenommen werden kann.

- ✓ Im Rahmen der Schulverpflegung am Mittag ist eine familiäre und ruhige Atmosphäre verwirklicht.
- ✓ Die Ausgabe des Essens erfolgt wo möglich in Form der Tischausgabe.
- ✓ Im Rahmen der Schulverpflegung am Mittag wird der pädagogische Happen an Heilbronner Grundschulen praktiziert.
- ✓ An weiterführenden Schulen wird durch Aufsichtspersonal eine ungestörte Essensatmosphäre gesichert.

---

<sup>5</sup> Vgl. dazu <https://www.apotheken.de/news/12214-gemeinsam-essen-wichtig-fur-kinder>.

## 2.2 Nachhaltigkeit

Die Ernährung der Menschen beansprucht ein Drittel der weltweiten Ressourcen und verursacht ein Drittel der globalen Klimagasemissionen. Jedes weggeworfene Lebensmittel hat für den Anbau, die Verarbeitung, Lagerung und den Transport, Energie, Wasser und Landfläche beansprucht. Wird das Lebensmittel entsorgt - und erfüllt nicht seinen eigentlichen Zweck der Ernährung des Menschen – werden die wertvollen Ressourcen unnötig verbraucht. In den globalen Nachhaltigkeitszielen wird gefordert, bis 2030 die weltweite Lebensmittelverschwendung zu halbieren. Studien zeigen, dass in der Außer-Haus-Verpflegung besonders viele Lebensmittelabfälle entstehen. Aber auch, dass sich gerade in der Gemeinschaftsgastronomie durch einfache Maßnahmen Speisereste spürbar verringern lassen.

25 % der Schulabfälle entstehen bei der Mittagsverpflegung. Sowohl der Ausgabeverlust als auch die Tellerreste führen zu den Abfällen in den Mensen. Durch die Integration des Themas Nachhaltigkeit in die pädagogische Arbeit lernen die Schülerinnen und Schüler, Lebensmittelabfälle zu vermeiden und damit zu einer nachhaltigen Schulverpflegung beizutragen. Durch die Einführung eines Abfallmonitoring wird herausgefunden, wo die Ursachen für die Lebensmittelabfälle liegen. Dadurch wird die Grundlage für gezielte Verbesserungsmaßnahmen geschaffen. Unter Abfallmonitoring versteht man die Messung der entstandenen Abfälle. Hierbei wird in einer sogenannten Messwoche jeglicher Abfall aus den Mensen gewogen und dokumentiert. Die Dokumentation beinhaltet neben der Abfallmenge auch den dazugehörigen Speiseplan, sowie das Feedback der Schülerinnen und Schüler. Im Anschluss können die Ursachen der Abfälle eruiert und entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden.

Eine weitere Maßnahme ist es Schülerinnen und Schüler bei der Essensausgabe zunächst eine kleinere Portion auszugeben. Ein Nachschlag im Anschluss muss möglich sein.

- ✓ Das Bewusstsein für Nachhaltigkeit ist bei Schülerinnen und Schülern geschärft.
- ✓ Die Schulen wirken durch Abfallmonitoring aktiv sensibilisierend auf die Schülerinnen und Schüler zum Thema Lebensmittelabfälle ein.
- ✓ Die Möglichkeit kleinerer Portionen und des Nachschlags ist gegeben.

## 2.3 Nudging

Die Ausbildung der Essgewohnheiten von Kindern wird entscheidend durch die sozialen und kulturellen Rahmenbedingungen vor Ort gesteuert. Es gibt durch Vererbung verankerte Vorlieben für Speisen und Getränke und solche, die bereits im Mutterleib neu erworben werden. Diese quasi „vererbten“ Vorlieben werden ab Geburt durch einen lebenslangen soziokulturellen Lernprozess ausgeformt. Durch Ernährungserziehung wird versucht, das kindliche Essverhalten zu beeinflussen.

Was wir essen, beruht dabei nicht nur auf rationalen Entscheidungen. Es gibt eine Reihe von Motiven, die beeinflussen, was, wann, wo, mit wem und wieviel wir essen. Dazu zählen zum Beispiel Gemeinschaft beim Essen, Präsentation der Speisen, Tradition, Genuss oder gesundheitliche Aspekte. Tagtäglich treffen wir rund 200 Essentscheidungen – die wenigsten davon bewusst. Im Rahmen der Schulverpflegung wird dies mittels der Methode des Nudging ausgenutzt. Mit Nudging werden die Schülerinnen und Schüler durch sanfte Anreize unterstützt, gesündere Essentscheidungen zu treffen und damit das Verhalten zu verbessern. Durch Nudging soll die Verhaltensweise langfristig zur neuen Routine

werden, wobei es sich nicht nur auf einzelnen Personen bezieht, sondern auch auf gesamte Personengruppen.

Nudging in der Schulverpflegung zeichnet sich dadurch aus, dass gesundheitsförderliche Getränke und Speisen so angeordnet und präsentiert werden, dass der Essensgast den Anreiz verspürt, sich für diese zu entscheiden. Diese Anreize werden Nudges (englisch für Stups) genannt. „Nudging umfasst alle Maßnahmen, die Eigenschaft oder Platzierung von Objekten oder Reizen im räumlich oder zeitlich nahen physischen Umfeld sinnlich wahrnehmbar verändern, um bestimmte Verhaltensweisen von Personen in diesem Umfeld wahrscheinlicher zu machen.“<sup>6</sup>

Besonders geeignet sind hierbei die Lebensmittelgruppen Gemüse und Salat, Obst, Vollkornprodukte und Wasser. Damit werden folgende Aspekte angestrebt:

- Der Wasserkonsum wird erhöht und der Konsum zuckergesüßter Getränke wird reduziert.
- Der Verzehr von Gemüse und Salat wird gesteigert und der Konsum von Fleisch und Fleischprodukten wird verringert.
- Vollkornprodukte werden vermehrt konsumiert, fett- und zuckerhaltige Zwischenmahlzeiten werden reduziert.
- Der Obstkonsum wird erhöht und der Konsum von Süßigkeiten wird verringert.

Um die aufgeführten Ziele zu erreichen, sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Es können beispielsweise attraktive Bilder und Fotos von gesundheitsförderlichen Speisen und Getränken im Speisesaal aufgehängt werden. Eine weitere denkbare Maßnahme ist die Einführung eines Stempelbonus-systems, indem die Schülerinnen und Schüler Punkte für gesunde Speisen sammeln können.

- ✓ Wasser wird auffällig angeboten.
- ✓ Bilder und Hinweisschilder sind angebracht.
- ✓ Gesundheitsfördernde Speisen sind im Speisenplan als Erstes aufgeführt und beispielsweise durch eine grüne Umrandung, einen lachenden Smiley oder vergleichbares hervorgehoben.
- ✓ Gesundheitsförderliche Lebensmittel sind gezielter angeordnet und präsentiert.
- ✓ Speisenausgabe und -präsentation sind so gestaltet, dass die „gesunde Wahl“ auch gleichzeitig die einfachere und bequemere Wahl ist.
- ✓ Obst wird im Vordergrund und in attraktiven Behältnissen angeboten.
- ✓ Vollkornprodukte sind mit ansprechenden Aufklebern gekennzeichnet und der Blick auf süßes Kleingebäck ist durch Abkleben der Scheibe erschwert.

---

<sup>6</sup> Winkler, Purtscher, Streber: „Nudge – Die Kunst, Essen geschickt zu platzieren“, S. 14

## 3 Verpflegungsangebote

### 3.1 Wasserspender

Um eine flächendeckende Versorgung mit Trinkwasser bereitzustellen, werden an allen Heilbronner Schulen Wasserspender aufgestellt. Der Zugang zu zuckerfreien Getränken hat einen positiven Einfluss auf die bereits angesprochene Problematik adipöser Kinder und Jugendlicher und stellt somit eine aktive Maßnahme der Verhaltensprävention dar.

✓ Alle Heilbronner Schulen sind mit Wasserspendern ausgestattet.

### 3.2 Landesprogramm Schulobst

Seit dem Schuljahr 2017/18 können alle Grundschulen und Sonderpädagogische Bildungs- und Beratungszentren in Baden-Württemberg am EU-Schulprojekt „Landesprogramm Schulobst“ teilnehmen. Die Schülerinnen und Schüler der teilnehmenden Schulen erhalten regelmäßig eine kostenlose Portion Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukte. Ziel des Landesprogramms Schulobst ist es, die Entwicklung eines guten Essverhaltens zu unterstützen sowie eine Vertrautheit mit Lebensmitteln aus der regionalen Landwirtschaft zu schaffen. Die Schülerinnen und Schüler lernen so, dass Obst, Gemüse und Milch gesund sind und auch lecker schmecken. Auf Zucker, Aromastoffe, Kakao oder Nüsse wird verzichtet. Das Obst und Gemüse sowie Milch und Milchprodukte werden am Vor- bzw. Nachmittag verteilt und nicht zusammen mit der Mittagsverpflegung ausgegeben. 75 % der Kosten werden durch die EU-Förderung gedeckt. Die restlichen 25 % finanzieren die Schulen aus ihrem eigenen Schulbudget oder durch Sponsoren. Die Lebensmittel des EU-Schulprogramms sind für die Kinder jederzeit kostenlos.<sup>7</sup>

✓ Die Stadt Heilbronn unterstützt die Schulen bei der Teilnahme am EU-Schulprogramm durch rechtzeitige Informationen zum Anmelde- und Zulassungsverfahren.

### 3.3 Frühstück (brotZeit e.V.)

Durch die hohen Leistungsanforderungen im Unterricht ist es wichtig, dass die Schülerinnen und Schüler optimal mit Nährstoffen versorgt werden. Wissenschaftliche Untersuchungen zeigen, dass sich durch ein ausgewogenes Frühstück vor dem Unterricht Reaktionsschnelligkeit, Erinnerungsvmögen und logisches Denken verbessern. Die Zwischenmahlzeit des „Pausenbrots“ soll einem Leistungstief entgegenwirken. Ein ausgewogenes Frühstück stellt Energie über eine längere Zeit bereit und enthält viele lebensnotwendige Nährstoffe.

Viele Kinder und Jugendliche gehen aus unterschiedlichen Gründen ohne Frühstück aus dem Haus und kommen hungrig zur Schule. Folgen sind Müdigkeit und Konzentrationsschwierigkeiten. brotZeit e.V. greift dieses Problem auf und bietet an den teilnehmenden Schulen ein kostenfreies und ausgewogenes Frühstück für alle Schülerinnen und Schüler an. Heilbronn gehört zur Förderregion von brot-

---

<sup>7</sup> <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/eu-schulprogramm/allgemeine-informationen/#:~:text=Im%20Schuljahr%202021%2F2022%20kann,eine%20Portion%20Schulmilch%20verteilt%20werden.>

Zeit e.V.. Zwölf der Heilbronner Grundschulen sind Teil des Projekts. Im Konzept Heilbronner Bildungslandschaft: Ganztagschule wird diese Kooperation begrüßt, da sie ein wichtiger Baustein für das Konzept eines gesunden Schulalltags darstellt.<sup>8</sup>

- ✓ Eine flächendeckende Einführung von brotZeit e.V. wird an allen Heilbronner Grundschulen unterstützt.

### 3.4 Zuckerfreie Schule

In der Schule sind die Leistungsanforderungen hoch, dafür ist eine optimale Nährstoffversorgung nötig. Schüler und Schülerinnen, die schon zu Hause ausgewogen gefrühstückt haben und ein knackig-frisches Pausenfrühstück in der Schule essen, sind im Unterricht konzentrierter, besser gelaunt und aktiver. Süße Pausenschnitten, süße Stückchen oder süße Getränke liefern zwar Energie, diese ist aber zu schnell wieder verbraucht. Das Gehirn ist bald wieder unterversorgt und die Konzentration und Leistung lässt nach. Um zu verhindern, dass Schülerinnen und Schülern sich am Vormittag hauptsächlich mit zuckerhaltigen Speisen stärken, werden die Schulen bei der Einführung des zuckerfreien Vormittags unterstützt. Dieser Ansatz bedarf der Unterstützung und Akzeptanz aller am Schulleben Beteiligten. Neben den Eltern müssen auch der Pausenbäcker und der Anbieter der Mittagsverpflegung mitwirken, um eine flächendeckende Umsetzung anzustreben. Ziel ist es, Alternativen anzubieten, die verhindern, dass umliegende Einkaufsmöglichkeiten attraktiver sind. Bei bestehenden Hausmeisterangeboten hilft eine kooperative und verständnisvolle Herangehensweise. Im Zweifel kann der Verkauf von Süßigkeiten und Co. auch mit Beschluss der Schulkonferenz entweder ganz untersagt oder limitiert werden. Hier ist es sinnvoll den Versuch zu starten, das süße Angebot sukzessive zu reduzieren. Es empfiehlt sich als langfristiges Ziel aller Maßnahmen, wenig bis keine Süßigkeiten zu verkaufen. Auch dann kann es immer wieder vorkommen, dass Schülerinnen und Schüler von zu Hause mitgebrachte Süßigkeiten in der Schule verzehren. Entscheidend ist in jedem Fall die Signalwirkung, die von einem ausgewogenen und gesunden Speisenangebot in der Schule ausgeht! Das Süßigkeitenangebot auf wenige Produkte zu reduzieren ist ein erster Schritt. Süßigkeiten teurer anzubieten als gesunde Snacks ist ein weiterer Schritt.

- ✓ Das Süßigkeiten-Sortiment in den Schulkiosken ist reduziert.
- ✓ Süßigkeiten, die noch zum Kauf zur Verfügung stehen, werden in Kleinverpackungen statt in Normalgrößen angeboten.
- ✓ Über die Preisgestaltung wird auf den Verkauf gesunder Alternativen hingewirkt.
- ✓ Die Betreiber der in Heilbronner Schulen bestehenden Schulkioske sind für das Thema sensibilisiert und fortgebildet.

---

<sup>8</sup> <https://www.brotzeitfuerkinder.com/informieren/>

## 4 Verpflegungsstandards

### 4.1 DGE-Normen

Eine Schulverpflegung nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) fördert die Gesundheit der Kinder und Jugendlichen und strebt Nachhaltigkeit an. Die DGE-Qualitätsstandards bilden einen Maßstab, um das Essensangebot vielfältig und gesund zu gestalten. Als DGE-Qualitätsstandards beschreibt man die Kriterien für eine optimale, gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung. Diese basieren auf der aktuellen wirtschaftlichen Datenlage.

Die Kriterien des DGE-Qualitätsstandards beschreiben damit eine optimale Verpflegungssituation. Caterer können sie als Orientierungshilfe und Maßstab für die Verbesserung ihres Verpflegungsangebots nutzen. Wichtig ist dabei, dass die Verpflegungsverantwortlichen entscheiden, welche Kriterien in ihrer Schule vorrangig umgesetzt werden.<sup>9</sup>

Die Stadt Heilbronn setzt die Einhaltung und Umsetzung der Ernährungsstandards nach den DGE-Normen voraus. Wünsche und Anregungen der Schülerinnen und Schüler sind soweit wie möglich in der Speiseplanung zu berücksichtigen. Der aktuelle Speiseplan soll barrierefrei und eine Woche im Voraus zur Verfügung gestellt werden. Allergene müssen auf diesem gekennzeichnet und die Speisen müssen eindeutig bezeichnet werden.

- ✓ Die Stadt Heilbronn verpflichtet die Anbieter der Schulverpflegung zur Einhaltung der DGE-Standards.
- ✓ Die Schülerinnen und Schüler werden bei der Speiseplanung miteinbezogen.
- ✓ Ein barrierefreier Zugang zu den Speiseplänen ist gegeben.
- ✓ Die Tierart der Fleisch-/Wurst-/Fischkomponente muss eindeutig bezeichnet werden.

### 4.2 Qualität der Speisen

Für die Schulverpflegung wird an allen Heilbronner Schulen ein Bio-Anteil von mindestens 30 % empfohlen. Der Begriff „Bio“ ist gesetzlich geschützt und die Einhaltung wird mindestens einmal jährlich durch staatlich zugelassene und überwachte Öko-Kontrollstellen geprüft. Somit wird die Einhaltung der Bio Voraussetzungen regelmäßig geprüft und sichergestellt.

In Bio ausgezeichneten Lebensmittel sind weniger Zusatzstoffe enthalten, da nur eine sehr begrenzte Anzahl von Zusatzstoffen laut EG-Öko-Verordnung im Rahmen der Verarbeitung zulässig ist. Durch das Einsetzen von tierischen Bio-Produkten wird eine artgerechte Tierhaltung gesichert. Jedes Tier hat in der Bio-Haltung Recht auf Platz, Licht und frische Luft. Der Einsatz von saisonalen und regionalen Produkten ist im gleichen Maße anzustreben. Hierbei können sich die Anbieter der Schulverpflegung am Saisonkalender der Bundeszentrale für Ernährung orientieren.<sup>10</sup>

---

<sup>9</sup> DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung an Schulen; 5. Auflage 2022; Bonn, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., S. 15

<sup>10</sup> [https://www.bzfe.de/fileadmin/resources/import/pdf/3488\\_2017\\_saisonkalender\\_posterseite\\_online.pdf](https://www.bzfe.de/fileadmin/resources/import/pdf/3488_2017_saisonkalender_posterseite_online.pdf)

### **4.3 Vielfältiges Angebot**

Die Stadt Heilbronn setzt als Schulträger voraus, dass die Schülerinnen und Schüler ein vielfältiges Angebot der Schulverpflegung erhalten. Hierbei muss vor allem auf Allergien, Allergene, Religionen und vielfältige Lebenseinstellungen Rücksicht genommen werden.

#### **4.3.1 Allergene und Zusatzstoffe**

Auf den Einsatz von künstlichen Aromen und Süßstoffen, beziehungsweise Zuckeralkohole, synthetische Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker sowie andere künstliche Zusatzstoffe ist grundsätzlich zu verzichten. Werden dennoch Zusatzstoffe verwendet, sind diese laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) zu deklarieren und auf dem Speiseplan anzugeben. Ferner sind Allergene gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung und der Lebensmittelinformationsdurchführungsverordnung auf dem Speiseplan anzugeben.

Bei vorliegenden Allergien, muss nach vorhergehender Absprache möglich sein, dass die betroffenen Schülerinnen und Schüler durch den Caterer eine Alternative angeboten bekommen. Für den Nachweis einer Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit bitten wir die Erziehungsberechtigten der Schülerinnen und Schüler den Essensanbieter und die Schule schriftlich in Kenntnis zu setzen. Grundsätzlich soll in einer der zwei Menülinien überwiegend laktosefrei gekocht werden.

#### **4.3.2 Kulturelle und religiöse Kontexte**

Um allen Schülerinnen und Schülern ein passendes Mittagessen anbieten zu können, werden an allen Heilbronner Schulen mindestens zwei Menü-Linien angeboten.

Eine der Menü-Linien darf Fleisch und Fisch enthalten, dabei sollte auf Schweinefleisch verzichtet werden. Im Speiseplan muss immer klar gekennzeichnet werden, von welchem Tier das Fleisch stammt. Die zweite Menü-Linie enthält eine ovo-lacto-vegetarische Mahlzeit. Diese ist im Speiseplan stets als erstes aufzuführen. Beide Menü-Linien sind nach den DGE-Standards auszurichten. Sonstige Alternativen sind von den Eltern mit dem Caterer abzusprechen.

#### **4.3.3 Teilhabe und Partizipation**

Schulen sind Orte der sozialen Teilhabe und Partizipation. Sie tragen zum gelingenden Aufwachsen aller Kinder und Jugendlichen bei. Schülerinnen und Schüler aus Familien mit geringem Einkommen können kostenfrei an den Angeboten der Schule und der Schulverpflegung teilnehmen. Anspruch haben alle Familien, die Leistungen vom Jobcenter, vom Amt für Familie, Jugend und Senioren oder Transferleistungen von der Familienkasse erhalten.<sup>11</sup>

#### **4.3.4 Sonstige Besonderheiten**

Vegetarische und vegane Ernährungsformen werden in der ovo-lacto-vegetarischen Menü-Linie berücksichtigt. Auch in der zweiten Menü-Linie wird angestrebt vermehrt fleischfreie Tage einzuführen.

---

<sup>11</sup> <https://www.heilbronn.de/leben/kinder-jugendliche-und-familien/beratung-hilfe/bildung-und-teilhabe.html>

- ✓ Es wird auf den Einsatz von künstlichen Aromen und Süßstoffen, beziehungsweise Zuckeralkohole, synthetische Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker sowie andere künstliche Zusatzstoffe verzichtet.
- ✓ Es wird ein alternatives Essen angeboten, sofern Allergien vorliegen.
- ✓ Kulturelle und religiöse Kontexte sind berücksichtigt.
- ✓ Es gibt zwei Menülinien, wobei eine Linie ovo-lacto-vegetarisch ist und die andere Linie Fleisch und Fisch enthalten kann.
- ✓ Die Menü-Linien sind nach den DGE-Standards auszurichten.

#### **4.3.5 Preisgestaltung**

Die Schülerinnen und Schüler erhalten das Essen zum Bezugspreis. Eine Bezuschussung des Essens seitens der Stadt Heilbronn ist nicht vorgesehen. Die Preisgestaltung des Mittagessens obliegt dem Essensanbieter. Aufgrund dessen variiert der Essenspreis (Hauptgericht) zu Beginn des Schuljahr 2022/2023 zwischen 3,40 € und 4,55 €. Wahlweise können Salat als Vorspeise und/ oder eine Nachspeise hinzugebucht werden, vereinzelt haben die Caterer dies schon im Preis inbegriffen. Die niedrigeren Preise innerhalb der Preisspanne werden an den Grundschulen angeboten, da hier in der Regel kleinere Portion gegessen werden. Ausnahme bildet das Robert-Mayer-Gymnasium. Hier wird das Mittagessen vom Förderverein gekocht und zu einem Preis von 3,00 € (Hauptgericht) angeboten.

Aufgrund der aktuellen wirtschaftlichen Lage ist eine Erhöhung des Essenspreises zu erwarten.

## **5 Infrastrukturelle Standards und Ressourcen**

### **5.1 Raum**

Die Mensaräume sind atmosphärisch attraktive Orte, die an zentraler Stelle im Gebäude oder auf dem Schulcampus zur Begegnung einladen und auch außerhalb der Essenszeiten genutzt werden. Sie sind integrierter Bestandteil des Schulalltags, die zum Essen, Lernen, Spielen, Pausen gestalten.

Die gebauten Standards entsprechen den Qualitätsstandards an Verpflegung und Service. Große Verglasungen ermöglichen die natürliche Belichtung der Räume mit Tageslicht. Großflächige akustisch wirksame Oberflächen dämpfen den Geräuschpegel und dienen zur Sprachverständlichkeit. Lüftungsanlagen schaffen ein angenehmes Raumklima. Die Beleuchtung soll sowohl flexible Nutzungen ermöglichen als auch atmosphärisch wirksam sein.

Die Mensa muss barrierefrei sein.

Die Räume werden mit dauerhaften, haptisch wertvollen und gut zu reinigenden Materialien und Oberflächen ausgestattet. Der Ausstattungsstandard an Heilbronner Schulen wird individuell an den jeweiligen Schulstandort angepasst.

Je nach Standort werden offene Übergänge zu Foyerflächen sowie direkte Ausgänge zu den Freiflächen ermöglicht, die zum Sitzen einladen und die Mensa als Herz der Schule stärken.

Die Möblierung ist flexibel gestaltet, um differenzierten Alters-Anforderungen der Schüler\*innen bzw. Sondernutzungen für Schulveranstaltungen gerecht zu werden. Die Qualität und Gestaltung soll hochwertig und im Hinblick auf zeigemäße Entwicklungen anpassbar sein. Dem unterschiedlichen Bedarf der Schüler\*innen sowohl nach Offenheit und Gemeinschaft als auch nach Rückzug wird Rechnung getragen.

In der Gesamtheit von Raumgestaltung, Möblierung, qualitativ hochwertiger Verpflegung und sozialem Miteinander fördern die Mensen als attraktiver Aufenthaltsort die Schulgemeinschaft.

### **5.2 Ausgabetheke und Küche**

Die Ausgabetheke ist Teil des Mensaraums und wird nach Möglichkeit durch flexible Wände bzw. Tore abgetrennt. Die Küchen entsprechen hinsichtlich räumlicher Organisation, Lüftung und Belichtung sowie der verwendeten Materialien und Oberflächen den behördlichen Hygienevorgaben. Sie sind mit ausreichend Kühl- und Kochgeräten ausgestattet.

Die Küchen sind mit energiesparenden Kühl- und Kochgeräten ausgestattet. Neben der Ausstattung mit den passenden Geräten wird eine fachgerechte Müllentsorgung praktiziert, indem nach dem städtischen Müllsystem getrennt entsorgt wird. Die Möbel und Oberflächen der Mensa und Küche müssen gut zu reinigen sein. Ebenso werden Reinigungsutensilien zentral gelagert. Alle Mitarbeitenden besuchen regelmäßig Schulungen über die aktuellen Hygienestandards.

Die Ausgabestation des Essens ist zentral angesiedelt und mit abdeckbaren Wärmebehältern ausgestattet. Ebenso gibt es eine zentrale Geschirrrückgabe.

### 5.3 Bestellsystem

Die Bestellung des Essens ist über ein Onlinetool abzuwickeln. Das Onlinebuchungssystem beinhaltet dabei mindestens die Be- und Abbestellung der Mittagsverpflegung. So können die Eltern das Essen der Kinder im Voraus bestellen, aber auch am selben Tag bis 8:00 Uhr abbestellen. Die Abrechnung erfolgt direkt mit den Eltern über Einzugsermächtigung oder eine Prepaid-Option möglich. Weitere gewünschte Funktionen eines Onlinetools sind eine Feedbackfunktion sowie online einsehbare Speisepläne, die ggf. Kindgerecht gestaltet sind. Die Stadt Heilbronn plant eine flächendeckende Einführung des Onlinebestelltools bis zum Schuljahr 2024/2025.

Neben den Onlinebestellungen ist eine manuelle Abrechnung nur in Einzelfällen möglich.

- ✓ Die Heilbronner Mensen, inkl. der zugehörigen Küchen, sind angemessen ausgestattet.
- ✓ Es gibt eine fachgerechte Mülltrennung und -Entsorgung.
- ✓ Die Mensa ist barrierefrei zugänglich.
- ✓ Flächendeckend ist ein Onlinebestelltool eingeführt.
- ✓ Es finden verpflichtende Hygieneschulungen für alle Mensa-Mitarbeitende statt.

### 5.4 Aufsicht während des Mittagessens

Die Schulverpflegung an der Schule wird durch das Engagement sowie die Tätigkeit verschiedener Personen gewährleistet. Eine wesentliche Aufgabe kommt den Aufsichtskräften sowie den hauswirtschaftlichen Zusatzkräften bei. Die Aufgaben sowie institutionelle Verortung der Aufsichtskräfte unterscheidet sich dabei grundlegend bei den Grundschulen und den weiterführenden Schulen. Die Aufsicht wird an den Grundschulen durch das Personal des ergänzenden kommunalen Ganztagsangebots gewährleistet. Neben der reinen Aufsichtsleistung begleitet das Aufsichtspersonal die Mahlzeit pädagogisch. Das bedeutet, dass die Kinder im Rahmen des Essens unterstützt werden. Sie bieten den Kindern die Möglichkeit, ihnen unbekannte Lebensmittel und Gerichte kennenzulernen und zu probieren und leben ihre Vorbildfunktion. In diesem Sinn isst die Aufsichtskraft selbst einen pädagogischen Happen. Während des gemeinsamen Essens nutzen die pädagogischen Fachkräfte und Hilfskräfte die Gelegenheit über Lebensmittel, deren Herkunft und Zubereitungsmöglichkeiten zu sprechen. Die Aufsicht während der Mittagsverpflegung an den weiterführenden Schulen hat hingegen lediglich eine Aufsichtsfunktion.

Die Finanzierung der Aufsicht während der Schulverpflegung am Mittag ist im Primarbereich über das Ganztagsbudget gesichert.

Im Bereich der Sekundarstufe erfolgte bis vor einigen Jahren die Aufsicht und z.T. auch das Schöpfen des Mittagessens über ehrenamtlich Tätige (z.B. Senior\*innen, Eltern oder Großeltern aus dem Umfeld der Einrichtung), die eine Aufwandsentschädigung erhielten. Dies hat sich in den letzten Jahren gewandelt. Ehrenamtliche Tätige können aufgrund verschiedener Bedingungen (z.B. gleichberechtigte Teilhabe von Frauen am Arbeitsmarkt) für den Bereich der Schulverpflegung nicht mehr gefunden werden.

Um die Versorgung mit Aufsichtspersonal sicherstellen zu können, sind Träger zu beauftragen. Die Finanzierung der Aufsicht während der Schulverpflegung am Mittag orientiert sich zukünftig am aktuell gültigen Mindestlohn. Abgerechnet werden können an weiterführenden Schulen eine Person je 80 Kinder. Die Berechnung der Personalressourcen erfolgt künftig anhand einer jährlichen Bemessung in

KW46 für das darauffolgende Kalenderjahr. Es ist der Wochendurchschnitt der ausgegebenen Essen zu bilden, welcher als Grundlage für die Personalbemessung dient.

### **5.5 Hauswirtschaftliche Zusatzkräfte:**

Die hauswirtschaftlichen Zusatzkräfte sind über die Mittagszeit für alle anfallenden Küchenarbeiten eingesetzt. Sie gewährleisten Hand in Hand mit den pädagogischen Fachkräften eine gute Betreuung der Kinder und gleichzeitig einen reibungslosen Ablauf des Mittagessens.

Aufgrund der seit 2009 gestiegener Essenszahlen sowie gestiegener Personalkosten, bewährt sich das aktuell gültige Stufenmodell der Personalbemessung und Finanzierung in der Praxis nicht mehr. Ziel ist es, einen einrichtungsbezogenen und passgenauen Schlüssel zu ermöglichen. Um ein funktionierendes Modell zu schaffen, soll eine Vereinheitlichung der Bemessung und Finanzierung der hauswirtschaftlichen Zusatzkräfte in Anlehnung an den Bereich der frühkindlichen Bildung erfolgen. Hier wurden die Tätigkeiten der hauswirtschaftlichen Zusatzkraft pro ausgegebenen Essen in Minuten umgerechnet. Pro ausgegebenen Essen werden 4,5 Minuten veranschlagt. Im Bereich der Schulverpflegung wird diese Berechnungsgrundlage zukünftig übernommen. Die Finanzierung der Stellen erfolgt künftig anhand einer jährlichen Bemessung in KW46 für das darauffolgende Kalenderjahr. Diese Berechnungsgrundlage wird für alle städtischen Ganztagschulen nach §4a, Schulen mit ergänzendem kommunalem Ganztagsangebot sowie weiterführenden Schulen im offenen Ganztage (nach §22 SchG und Landesförderung) angewandt, die eine warme Schulverpflegung am Mittag. Die Stellen sind nach Entgeltgruppe 1 auszuweisen. Die Vertragsgestaltung, die dienstrechtliche sowie die Fachaufsicht erfolgen über den Caterer oder wo nicht möglich über den Träger des ergänzenden kommunalen Ganztagesangebots bzw. im Sekundarbereich über den Anstellungsträger.

### **5.6 Verwaltung und Essenabrechnung**

Soweit ein Träger oder Caterer die Fakturierung der Essen, die Abrechnung mit den Eltern und die Abrechnung der Essenszuschüsse mit dem Schul-, Kultur- und Sportamt der Stadt Heilbronn vornimmt wird ihm ein finanzieller Ausgleich in Form eines pauschalisierten Zuschusses gewährt. Dieser orientiert sich weiterhin an der Geringfügigkeitsgrenze, die ab 01.10.2022 bei 520 € (inkl. Arbeitgeberkosten ca. 676 €) liegt.

Der Zuschuss wird nur Trägern des ergänzenden kommunalen Ganztagesangebots sowie Caterer gewährt, welche die Fakturierung der Essen, die Abrechnung mit den Eltern und die Abrechnung der Essenszuschüsse, mangels anderer organisatorischer Alternativen vor Ort, händisch an den betreffenden Schulen vornimmt. Die Stadt Heilbronn verfolgt das Ziel, die Essenabrechnung zu digitalisieren. Ausnahmen bilden Standorte des ergänzenden kommunalen Ganztagesangebots, an denen aus pädagogischen Gründen eine manuelle Abrechnung mit Blick auf die Barrierefreiheit und Diskriminierungsfreiheit weiterhin alternativlos ist.

## **6 Qualitätssicherung / Evaluation**

Die Qualitätssicherung und Evaluation der Schulverpflegung stellt ein wesentliches Kriterium bei der Weiterentwicklung der Schulverpflegung dar. Diese soll über verschiedene Wege durchgeführt werden. Neben dem Koordinationstreffen Ganztagschule, in welchem Eltern, Schule und Mitarbeitende des ergänzenden kommunalen Ganztagesangebots Feedback geben können, wird in Kooperation mit der Schule und dem ergänzenden kommunalen Ganztagsangebot auch für die Schülerinnen und Schüler ein Feedbacksystem entwickelt. Das Feedbacksystem soll ein Stimmungsbild für den Caterer darstellen, welche Essen gut bei den Schülerinnen und Schülern ankommt und wo ggfs. Lebensmittelverschwendung reduziert werden kann. Die Schülerinnen und Schüler sollen zudem einmal im Monat mit den Mitarbeitenden des ergänzenden kommunalen Ganztagesangebots ihre Wünsche und Anregungen besprechen können. Die Ergebnisse werden in das Koordinationstreffen getragen und dienen hier ggfs. der Weiterentwicklung des Essensangebots vor Ort.

### **6.1 Rückmeldemanagement**

Im Rahmen der Weiterentwicklung der Schulverpflegung wird ein Rückmeldemanagement über eine zentrale Stelle bei der Stadtverwaltung Heilbronn ermöglicht. Hier können sowohl die Schulen, Eltern als auch die Kinder ihre Anliegen melden. Die Stadtverwaltung versucht anschließend eine Lösung zu finden. Das Beschwerdemanagement wird innerhalb des Schul-, Kultur- und Sportamt abgewickelt werden.

## 7 Ausblick

Die Stadtverwaltung Heilbronn setzt sich für einen sukzessiven Ausbau sowie die Weiterentwicklung der Schulverpflegung am Mittag nach diesem Konzept ein. Die Schülerinnen und Schüler sollen durch diese neu geschaffenen Rahmenbedingungen flächendeckend noch besseres Schulessen nach den aktuell gültigen Standards erhalten.

Dabei werden folgende Punkte verfolgt:

Winter  
2022/23

Im Winter 2022/23 erfolgt eine Abfrage bei den Schulen zur Schulverpflegung am Mittag. Diese ist Grundlage für die Erstellung einer Prioritätenliste Ausschreibung Schulverpflegung am Mittag.

Frühjahr  
2023

Ausschreibung der Dienstleistung Schulverpflegung am Mittag für erste Schulstandorte gemäß der erstellten Prioritätenliste.

Im Frühjahr 2023 werden zum Schuljahr 2023/24 die hauswirtschaftlichen Zusatzkräfte und das Aufsichtspersonal an den weiterführenden Schulen ausgeschrieben.

Die Träger des ergänzenden kommunalen Ganztagsangebots sind über Beteiligungsverfahren der Schülerinnen und Schüler im Rahmen der Schulverpflegung informiert und setzen diese um.

Sommer  
2023

Das Schul-, Kultur- und Sportamt organisiert eine Infoveranstaltung für Schulkioske. Hierbei wird das Thema zuckerfreie Schule besprochen und über die Umsetzung informiert.

ganzjährig  
2023

An allen Heilbronner Schulen wird bis Ende des Schuljahres 2022/2023 ein Wasserspender aufgestellt.

Schuljahr  
2023/2024

Im Schuljahr 2022/2023 wird jede Schule/ergänzendes kommunales Ganztagesangebot ein Abfallmonitoring durchführen. Hierzu wird eine Infoveranstaltung durch das Schul-, Kultur- und Sportamt organisiert.

Im Schuljahr 2023/2024 ist eine Veranstaltung zu möglichen Nudging-Maßnahmen geplant.

12 Schulen sind bereits Teil des Programms brotZeit. Über die bestehenden Kooperationstreffen Ganztags sollen die verbliebenen Schulen über das Projekt informiert werden und bei Interesse eine Infoveranstaltung mit brotZeit organisiert

## 8 Auf einen Blick

Im Rahmen der Schulverpflegung am Mittag ist eine familiäre und ruhige Atmosphäre verwirklicht.	✓
Die Ausgabe des Essens erfolgt wo möglich in Form der Tischausgabe.	✓
Im Rahmen der Schulverpflegung am Mittag wird der pädagogische Happen an Heilbronner Grundschulen praktiziert.	✓
An weiterführenden Schulen wird durch Aufsichtspersonal eine ungestörte Essensatmosphäre gesichert.	✓
Das Bewusstsein für Nachhaltigkeit ist bei Schülerinnen und Schülern geschärft.	✓
Die Schulen wirken durch Abfallmonitoring aktiv sensibilisierend auf die Schülerinnen und Schüler zum Thema Lebensmittelabfälle ein.	✓
Die Möglichkeit kleinerer Portionen und des Nachschlags ist gegeben.	✓
Wasser wird auffällig angeboten. Alle Heilbronner Schulen sind mit Wasserspendern ausgestattet.	✓
Gesundheitsfördernde Speisen sind im Speisenplan als Erstes aufgeführt und beispielsweise durch eine grüne Umrandung, einen lachenden Smiley oder vergleichbares hervorgehoben.	✓
Gesundheitsförderliche Lebensmittel sind gezielter angeordnet und präsentiert.	✓
Speisenausgabe und -präsentation sind so gestaltet, dass die „gesunde Wahl“ auch gleichzeitig die einfachere und bequemere Wahl ist.	✓
Obst wird im Vordergrund und in attraktiven Behältnissen angeboten.	✓
Vollkornprodukte sind mit ansprechenden Aufklebern gekennzeichnet und der Blick auf süßes Kleingebäck ist durch Abkleben der Scheibe erschwert	✓
Die Stadt Heilbronn unterstützt die Schulen bei der Teilnahme am EU-Schulprogramm durch rechtzeitige Informationen zum Anmelde- und Zulassungsverfahren.	✓
Eine flächendeckende Einführung von brotZeit e.V. wird an allen Heilbronner Grundschulen unterstützt.	✓
Das Süßigkeiten-Sortiment in den Schulkiosken ist reduziert.	✓
Süßigkeiten, die noch zum Kauf zur Verfügung stehen, werden in Kleinverpackungen statt in Normalgrößen angeboten.	✓
Über die Preisgestaltung wird auf den Verkauf gesunder Alternativen hingewirkt.	✓

Die Betreiber der in Heilbronner Schulen bestehenden Schulkioske sind für das Thema sensibilisiert und fortgebildet.	✓
Die Stadt Heilbronn verpflichtet die Anbieter der Schulverpflegung zur Einhaltung der DGE-Standards.	✓
Die Schülerinnen und Schüler werden bei der Speiseplanung miteinbezogen	✓
Ein barrierefreier Zugang zu den Speiseplänen ist gegeben	✓
Die Tierart der Fleisch-/Wurst-/Fischkomponente muss eindeutig bezeichnet werden.	✓
Es wird auf den Einsatz von künstlichen Aromen und Süßstoffen, beziehungsweise Zuckeralkohole, synthetische Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker sowie andere künstliche Zusatzstoffe verzichtet.	✓
Es wird ein alternatives Essen angeboten, sofern Allergien vorliegen	✓
Kulturelle und religiöse Kontexte sind berücksichtigt	✓
Es gibt zwei Menülinien, wobei eine Linie ovo-lacto-vegetarisch ist und die andere Linie Fleisch und Fisch enthalten kann.	✓
Die Menü-Linien sind nach den DGE-Standards auszurichten.	✓
Die Heilbronner Mensen, inkl. der zugehörigen Küchen, sind angemessen ausgestattet.	✓
Es gibt eine fachgerechte Mülltrennung und -Entsorgung.	✓
Die Mensa ist barrierefrei zugänglich.	✓
Flächendeckend ist ein Onlinebestelltool eingeführt.	✓
Es finden verpflichtende Hygieneschulungen für alle Mensa-Mitarbeitende statt.	✓

## 9 Quellenverzeichnis

### 9.1 Literaturquellen

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2022)

„DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung an Schulen“, 5. Auflage, S. 15

Moosburger et al (2021)

„Aufnahme von Lebensmittelgruppen bei Mädchen und Jungen mit unterschiedlicher Inanspruchnahme der Schulverpflegung“, Ernährungsumschau Einzelheft 05/2021

Pfefferle, Hagspühl, Klausen (2021)

„Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwerte und Strukturen.“, Ernährungsumschau Einzelheft 08/2021, M470-M483

Robert-Koch-Institut (2020)

„Projektbericht zur Ernährungsstudie EsKiMo II als KiGGS-Modul“, S. 39 ff.

Winkler, Purtscher, Streber (2020)

„Nudge – Die Kunst, Essen geschickt zu platzieren“, S. 14

### 9.2 Internetquellen

S. 4 <https://dashboards.instantatlas.com/viewer/report?appid=38685bc1c949471f9bae2460f5136d27>

S. 6 <https://www.apotheken.de/news/12214-gemeinsam-essen-wichtig-fur-kinder>

S. 9 <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/eu-schulprogramm/allgemeine-informationen/#:~:text=Im%20Schuljahr%202021%2F2022%20kann,eine%20Portion%20Schulmilch%20verteilt%20werden>

S. 10 <https://www.brotzeitfuerkinder.com/informieren/>

S. 11 [https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/grossverbraucher/biobitte/Bio-Bitte\\_Infoblatt\\_Bio-Argumente\\_201113\\_V2\\_002.pdf](https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/grossverbraucher/biobitte/Bio-Bitte_Infoblatt_Bio-Argumente_201113_V2_002.pdf)

S. 12 [https://www.bzfe.de/fileadmin/resources/import/pdf/3488\\_2017\\_saisonkalender\\_poster-seite\\_online.pdf](https://www.bzfe.de/fileadmin/resources/import/pdf/3488_2017_saisonkalender_poster-seite_online.pdf)

S. 13 <https://www.heilbronn.de/leben/kinder-jugendliche-und-familien/beratung-hilfe/bildung-und-teilhabe.html>