

# Die praktische Umsetzung im Alltag – Checkliste für den Einstieg

Mit der Planung einer Gemeinschaftsverpflegung betreten viele Kindertagesstätten und Schulen Neuland. Es tauchen Fragen auf und viele Dinge sind unklar. Beispielhaft wird hier erläutert, wie Sie bei der Planung der Mittagsversorgung vorgehen können.

## 1. Schritt: Gründen Sie einen Arbeitskreis zur Mittagsverpflegung.

Es ist günstig, wenn alle Entscheidungsträger daran teilnehmen. In Kindertagesstätten und Horten sind das die Einrichtungsleitung, Vertreter des Elternrats, Vertreter der Mitarbeiter der Einrichtung sowie ein Vertreter des Einrichtungsträgers.

In Schulen sollten der Rektor oder sein Vertreter, ein Vertreter des Lehrerkollegiums, ein Schülervertreter, ein Vertreter des Elternrats sowie ein Vertreter des Schulträgers am Arbeitskreis teilnehmen. Ziel ist es, eine Lösung zu finden, die von allen Entscheidungsträgern gebilligt wird.

## 2. Schritt: Ermitteln Sie, wie viele Personen das Mittagsangebot voraussichtlich in Anspruch nehmen werden.

## 3. Schritt: Ermitteln Sie, welche Richtlinien bzgl. der Verpflegung für Ihr Bundesland zu berücksichtigen sind.

Je nach Bundesland können für Schulen unterschiedliche Richtlinien für den Verkauf von Getränken und Esswaren gelten (siehe S. 36, Richtlinie des Landes Hessen).

## 4. Schritt: Sammeln Sie Kriterien, die allen Beteiligten bei der Mittagsverpflegung wichtig sind.

Beispiele für solche Kriterien sind: ein vollwertiges Speisenangebot, regelmäßige Aktionswochen.

In Kindergärten kann das z. B. durch einen Fragebogen, der sowohl an Eltern und Erzieher verteilt wird, geschehen.

In Schulen sollte sich der Fragebogen an Schüler und Lehrer richten.

## 5. Schritt: Stellen Sie fest, welche Räume für Küche und Speiseraum zur Verfügung stehen bzw. in Frage kommen.

Wichtige Fragen, die Sie bei der Wahl des Raumes klären müssen, sind:

- Wo befinden sich diese Räume (z.B. Erdgeschoss, Keller)?
- Wie groß sind die Räume für Küche und Speiseraum?
- Liegen Küche und Speiseraum nahe beieinander?
- Gibt es noch andere Räume, die zur Lagerung von Lebensmitteln genutzt werden können?

## 6. Schritt: Informieren Sie sich, ob Sie Zuschüsse erhalten können.

Zuschüsse sind denkbar zu folgenden Bereichen:

- zur Ausstattung von Küche und Speiseraum.
- zum Mittagessen selbst. Informieren Sie sich, ob andere Zuschüsse in Anspruch genommen bzw. Sponsoren gefunden werden können.

## 7. Schritt: Informieren Sie sich über verschiedene Verpflegungsmöglichkeiten.

Vergleichen Sie die Aspekte der Verpflegungssysteme mit den von Ihnen aufgestellten Kriterien von Schritt 4. Entscheiden Sie sich im Arbeitskreis für ein Verpflegungssystem.

## 8. Schritt: Bevor weitergeplant wird, klären Sie, welche baulichen Anforderungen erfüllt werden müssen.

Setzen Sie sich dazu mit den zuständigen Stellen im Gewerbeaufsichtsamt, Veterinäramt und Gesundheitsamt in Verbindung. Diese Auskünfte sollten Sie verbindlich in schriftlicher Form vorliegen haben. Mit diesen Informationen können Sie die zu erwartende Höhe der Umbaukosten abschätzen.

Stellt sich heraus, dass die Umbaukosten zu hoch sind oder das bestimmte bauliche Maßnahmen nicht durchgeführt werden können, um das von Ihnen gewählte Verpflegungssystem einzurichten, sollten Sie ein anderes Verpflegungssystem in Erwägung ziehen.

## 9. Schritt: Prüfen Sie, in welcher Form die gewählte Verpflegungsmöglichkeit durchgeführt werden kann.

Es besteht die Möglichkeit, die Verpflegung in Eigenregie durchzuführen oder sie einem Unternehmen zu übertragen.

Eigenregie erfordert ein hohes Maß an Engagement von Eltern, Erziehern, Lehrern und

Schülern. Es bietet jedoch auch die Möglichkeit, Ihre Anforderungen an die Verpflegung vollständig zu verwirklichen.

Wenn sich Ihre Schule für diese Möglichkeit entscheidet, grenzen Sie am besten die Mittagsverpflegung von der Schule rechtlich ab, indem Sie einen Verein (z.B. Mensaverein) gründen. Bedenken Sie, dass Sie sowohl für Unfälle, als auch für „Magenverstimmungen“, z.B. durch falsch gelagerte bzw. überlagerte Lebensmittel, haften müssen. Zudem können alle Personen, die für den Verein tätig sind (z.B. Schüler), über den Verein versichert werden. Gemeinnützige Vereine werden zudem steuerlich begünstigt und dürfen Spenden entgegennehmen. Wenn Sie mehr zur Vereinsgründung erfahren wollen, wenden Sie sich an das für Sie zuständige Amtsgericht. Die Finanzämter erteilen Auskünfte zur Anerkennung der Gemeinnützigkeit. Auch Steuerberater geben Hilfestellungen.

Bei der Fremdvergabe ist es wichtig, verpflichtende Absprachen zu treffen, die in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden. Mit diesen Absprachen kann gewährleistet werden, dass die Kriterien, die Ihnen wichtig sind und vereinbart wurden, auch erfüllt werden. Außerdem sollten regelmäßige Besprechungstermine stattfinden, um möglicherweise auftretende Probleme zu klären.

## Wenn die Mittagsverpflegung eingerichtet ist:

- Beziehen Sie die Eltern von Anfang an mit in das Konzept ein und geben Sie Ihnen Informationen über den weiteren Verlauf. Das kann z. B. im Rahmen von Elternabenden, Info- oder Aktionstagen oder Ausstellungen zur Ernährung geschehen. Gesunde Ernährung muss allen Beteiligten wichtig sein.
- Versuchen Sie das Thema Ernährung nachhaltig in den Schulalltag bzw. Kinderkrippen und -tagesstättenalltag zu integrieren.
- Die Kinder, egal ob Schul- oder Kindertagesstättenkind, müssen hinter dem Konzept stehen.
- Eine gute Zusammenarbeit von Schule, Eltern und Küche ist ausschlaggebend für ein gutes Gelingen.
- Haben Sie Geduld und lassen sich von Rückschlägen nicht entmutigen.