

Impulspapier für die Arbeitskreise

Überblick

Mit diesem Papier möchten wir Ihnen gerne vorab einen Überblick über die inhaltliche Gestaltung der Arbeitskreise im Rahmen der Tafelrunde geben. So haben Sie die Gelegenheit, sich bereits im Vorfeld mit den zu diskutierenden Themen auseinanderzusetzen und selber bereits mit konkreten Projektideen in die Diskussion einzusteigen.

Ziel der Arbeitskreise: Entwicklung von konkreten Ideen für umsetzbare Maßnahmen hinsichtlich einer Qualitätsentwicklung in der Schulverpflegung im Land Brandenburg, welche ab 2017 in Form von Fördermaßnahmen, Anschubfinanzierung oder dauerhafter Unterstützung durch das Land oder Dritte umgesetzt werden.

Durch die Teilnehmenden werden in den drei Arbeitskreisen konkrete Maßnahmen erarbeitet.

Zur Zusammenstellung der Themen in den Arbeitskreisen: Die im Fachtag der Vernetzungsstelle am 01.12.15 durch die Teilnehmenden angesprochenen Bedarfe hinsichtlich einer Qualitätsentwicklung wurden von der Vernetzungsstelle im Nachgang zu drei Themenfeldern zusammengefasst.

Diese aufgeführten Themen können im Rahmen der Auftaktveranstaltung und der Arbeitskreise selbstverständlich ergänzt werden und decken sicher noch nicht alle Vorschläge ab.

1. Arbeitskreis: Qualität auf dem Teller – 28.09.16, ab 13 Uhr (hier Seite 3-4)

- Verbindliche Vereinbarungen zur Qualität
 - Verpflichtende Kontrolle der Speisenqualität
 - Qualifizierung von Schul-Caterern
 - Verbindliche Mitwirkung und Kommunikation in den Schulen
- Dieser Aspekt ist integraler Bestandteil von Qualitätssicherung (Strukturqualität) wird jedoch im Arbeitskreis „Verankerung in der Schule“ diskutiert. s.u.)*

2. Arbeitskreis: Auf dem Weg zu mehr Regionalität – 06.10.16, ab 10Uhr (hier S. 5-6)

- Vernetzung zwischen Produzenten, verarbeitenden Küchen und Schulen
Diese Frage wurde z.T. bereits anderenorts (ZAB im Juli 2016) ausführlich zusammengefasst und diskutiert bzw. evtl. Fördermöglichkeiten für Projektnehmer aufgezeigt.
- Schaffung/Aufrechterhaltung von regionalen Küchenstandorten
- Angebote für Regionales Obst/Gemüse/Milch in den Pausen
- Aufklärung Eltern/Schulträger/Lehrkräfte

3. Arbeitskreis: Verankerung in der Schule – 11.10.16, ab 14 Uhr (hier Seite 7-8)

- Verbindliche Mitwirkung und Kommunikation in den Schulen
Dies ist integraler Bestandteil von Qualitätssicherung (Strukturqualität) und eng verknüpft mit dem Thema Qualitätsvereinbarung/- Kontrolle, s.o., soll aber hier diskutiert werden.
- Integration im pädagogischen Konzept
- Einbeziehung der Kinder und Jugendlichen
- Bedarfsgerechte Pausenorganisation und Raumplanung
- Aufklärung Eltern bzgl. Preis & Qualität

Inhalte der Arbeitskreise (Stand: 07.09.16)

Anhängend finden Sie hier zu jedem der drei Themenfelder (Arbeitskreise) erste Leitfragen sowie erste Anregungen für denkbare Maßnahmenansätze (*hier als Beispiele gekennzeichnet*). Wir freuen uns auf Ihre ergänzenden Impulse und Erfahrungen!

Arbeitskreis „Qualität auf dem Teller“ - 28.09.2016, 13-16 Uhr,
im Treffpunkt Freizeit, Studiosaal, Am Neuen Garten 64, 14469 Potsdam

Grundlage für eine Qualitätssicherung in der Schulverpflegung sind zunächst **vertragliche Vereinbarungen** bzgl. der **Produkte** (z.B. Qualität der Speisen und Getränke) sowie bzgl. der **Prozesse** (z.B. Zubereitung, Warmhaltung, Ausgabe). Zudem sollten Festlegungen zu bedarfsgerechten **Strukturen** (z.B. Pausenorganisation, Personal und Raumgestaltung, Ansprechpartner) in der Schule getroffen werden.

Anhand dieser Festlegungen durch den Schulträger kann und sollte die konkrete Umsetzung kontrolliert werden. Die Kontrollpflicht besteht zunächst beim Auftraggeber und kann mittels Checklisten, vor Ort Besuchen und in Zusammenarbeit mit der Schule (z.B. Mensa-AG, Logbuch Kundenzufriedenheit) erfolgen. Zudem kann zusätzlich eine standardisierte Kontrolle der Produkt- und Prozessqualität durch Externe erfolgen (z.B. Zertifizierung nach DGE oder QBra, Kontrollstelle im Land Berlin).

Ergänzend ist auch eine aktive Mitwirkung der Schule notwendig. Denn diese hat alleinige Handlungsbefugnis hinsichtlich der bedarfsgerechten Pausenorganisation (z.B. Zeiten, Regeln, Aufsicht) und der Kundenkommunikation vor Ort (z.B. Etablierung von Mensa AG-/Schulnahe Beobachter oder Verpflegungsausschuss in Berlin).

Sachstand in Brandenburg: Einem großen Anteil der Brandenburgischen Schulträger ist der Qualitätsstandard Schulverpflegung (DGE) bereits bekannt. 70% der Träger nutzen diesen Standard als Grundlage für ihre Verträge mit den Schul-Caterern. Jedoch werden vertraglich vereinbarte Qualitätsvorgaben bisher kaum durch die Schulträger kontrolliert (s. Schulleiterbefragung VSB, 2015 – [zum Link](#)). DGE-Zertifizierte Unternehmen spielen in Brandenburg bisher eine untergeordnete Rolle. Eventuelle Vertragsbrüche bzw. nicht bedarfsgerechte Speisenangebote bleiben meist unerkannt bzw. führen oft zur Unzufriedenheit der zahlenden Eltern. Defizite bzgl. vertraglicher Qualitätsvereinbarungen und Ausschreibungsprozedere werden insbesondere bei kleinen Schulträgern und im ländlichen Raum beobachtet.

**Arbeitskreis „Qualität auf dem Teller“ - 28.09.2016, 13-16 Uhr,
im Treffpunkt Freizeit, Studiosaal, Am Neuen Garten 64, 14469 Potsdam**

Folgende Fragen sollen zur Ideenfindung bzgl. geeigneter Maßnahmen in den einzelnen Themenbereichen anregen:

- **Themenfeld 1) Verbindliche Vereinbarungen zur (Mindest-)Qualität in der Ausschreibung und in den Verträgen durch die Schulträger**

Durch welche Maßnahme kann die fachliche Unterstützung der Brandenburgischen Schulträger weiter verbessert werden?

z.B. Ausschreibungshilfen, Schulungen, Beratungs- und Unterstützungsangebote, ...

Welche Angebote oder neuen Tools sind notwendig und wirksam für eine flächeneckende Umsetzung von Mindestkriterien?

z.B. Bereitstellung von Muster-Ausschreibungen /-Verträge, Verordnung zu (Mindest-)Qualitätsrahmen und Ausschreibepaxis ...

Wie kann die Einbindung der Eltern/Schülerschaft/Lehrerschaft vor der Ausschreibung vorangetrieben werden?

z.B. allgemeine Rahmenvereinbarungen des Landes für Schulen/Träger zu „Benehmensregelung“, oder modellhaft im Ganztagsbetrieb ...

- **Themenfeld 2) Verpflichtende Kontrolle der Speisenqualität**

Wie können Schulträger und Schulen dabei unterstützt werden, eine standardisierte Kontrolle (intern) zu gewährleisten?

z.B. Schulungen, Checklisten, Coaching

Welche Anreize können Schulcaterer motivieren, ein betriebliches Qualitätsmanagement einzuführen und eine externe Kontrolle (Zertifizierung) zu beauftragen?

z.B. Zuschüsse, Modellprojekt zur Qualifikation von Personal im ländlichen Raum...

Welche Alternativen zur Zertifizierung können ebenfalls eine qualifizierte, regelmäßige, externe Kontrolle gewährleisten?

z.B. Lebensmittelüberwachung mit Zusatzauftrag durch das Land ...

- **Themenfeld 3) Qualifizierung von Schul-Caterern**

Welche Anreize können – gerade kleinere – Schulcaterer motivieren, betriebliche Qualitätsentwicklung voranzutreiben?

z.B. regionale Fortbildungen für Küchenpersonal, Modellprojekte, Coaching von Kleinunternehmen ...

- **Themenfeld 4) Verbindliche Mitwirkung und Kommunikation in den Schulen**

(Dieser Aspekt ist integraler Bestandteil von Qualitätssicherung (Strukturqualität) und wird näher im AK „Verankerung in der Schule“ diskutiert. s.u.)

Arbeitskreis „Auf dem Weg zur mehr Regionalität“ - 06.10.2016
10-13 Uhr, im Ministerium für ländliche Entwicklung, Umwelt und
Landwirtschaft, Friedenssaal, Lindenstr. 34a, 14473 Potsdam

Die Verwendung von regionalen Zutaten in der Schulverpflegung bietet die Chance zur **Stärkung von Regionalen Wirtschaftskreisläufen** und damit auch zur Sicherung von Arbeitsplätzen im ländlichen Raum sowie zu Schonung von Umweltressourcen. In Brandenburg gibt es eine Reihe an landwirtschaftlichen/lebensmittelproduzierenden Betrieben. Zudem produzieren über 100 Küchen in Brandenburg täglich insgesamt ca. 120.000 Portionen Schulessen (ca. 900 Schulen/Horte). Ein großer Anteil kleinerer Schulen im ländlichen Raum wird dabei durch kleine/mittlere Produktionsküchen versorgt. Insbesondere diese Produktionsküchen bieten **Potential zur Verarbeitung regional produzierter** (begrenzt verfügbarer) **Lebensmittel**. Um dezentrale Küchenstandorte in den Regionen zu stärken und gleichzeitig eine Wirtschaftlichkeit zu erreichen, könnten zudem Synergien aus der Kita-/Senioren- und Betriebsverpflegung vor Ort genutzt werden.

Eine **Zusammenarbeit von regionalen Obst-/Gemüseproduzenten mit Schulen** schafft Identifikation und Sensibilisierung für dieses Thema (als frisches Pausenangebot und im Rahmen von begleitenden Unterrichtsprojekten). Einen möglichen Ansatz hierfür bietet das EU-Schulobst-Programm oder auch landesspezifische Programme wie z.B. in Mecklenburg-Vorpommern. Erste Informations- und Arbeitsmaterialien für Lehrkräfte zu diesem Thema wurden durch die Universität Potsdam im Jahr 2016 erarbeitet.

Sachstand in Brandenburg: Laut bisheriger Diskussionen (z.B. Schul-Caterer-Workshop 2013-[weiterlesen](#), Zukunftsagentur Brandenburg-ZAB 07/2016 – [weiterlesen](#)) fehlt es derzeit an notwendiger „Zwischenverarbeitung“ und „Logistik“, um die für Gemeinschaftsverpflegung geeigneten und notwendigen Zutaten auch in den Küchen verfügbar zu machen. Laut *Masterplan des Landes Brandenburg (ZAB)* sollen nun unterstützende Projekte zur Etablierung von verlässlichen Partnerschaften zwischen Erzeugern und Abnehmerküchen entwickelt werden. Zudem bedarf es der besseren Kommunikation bzgl. „Chancen und Grenzen“ (z.B. Verfügbarkeit Lebensmittelgruppen). Empfehlungen zur Definition und zu Hintergrundinformationen von „Region - Brandenburg“, die Schulträger in Ausschreibungen nutzen könnten, fehlen bisher. Erste Erfahrungen zur Förderung von Küchen-(um)bauten konnten im Rahmen von LEADER gemacht werden.

Arbeitskreis „Auf dem Weg zur mehr Regionalität“ - 06.10.2016
10-13 Uhr, im Ministerium für ländliche Entwicklung, Umwelt und
Landwirtschaft, Friedenssaal, Lindenstr. 34a, 14473 Potsdam

Folgende Fragen sollen zur Ideenfindung bzgl. geeigneter Maßnahmen in den einzelnen Themenbereichen anregen:

- **Themenfeld 1) Vernetzung zwischen Produzenten, verarbeitenden Küchen und Schulen** - Diese Frage wurde z.T. bereits in der Zukunftsagentur Brandenburg im Juli 2016 diskutiert und erste Fördermöglichkeiten für Projektnehmer aufgezeigt (Sachstand ZAB, FÖL, Pro agro). Es können hier noch erweiternde Bedarfslagen oder Maßnahmenideen gesammelt werden.

Welche Maßnahme kann die Zusammenarbeit mit zusätzlichen Akteuren vorantreiben?
z.B. Modellprojekte für Nachbarkommunen o. Verknüpfung mit anderen Lebenswelten Kita/Senioren...

Wie können nachhaltige Kooperationen/Partnerschaften zwischen Produzenten und verarbeitenden Küchen geschaffen werden?
z.B. Netzwerkpflge, Regionalmarken, Erzeuger- und Abnahmegemeinschaft ...

- **Themenfeld 2) Schaffung/Aufrechterhaltung von regionalen Küchenstandorten**
(Ziel Wertschöpfung: Schaffung Arbeitsplätze, kurze Fahrtwege/Warmhaltezeiten)

Welche Anreize können Schulträger zur Instandsetzung/Schaffung einer regionalen Produktionsküche motivieren – die dann auch an Caterer verpachtet werden kann?
z.B. Investitionszuschüsse für Erhaltung/Neubau von Produktionsstandorten, Anreize für Kooperationen zwischen angrenzenden Kommunen, Bündellung von regionaler Senioren-/Kita-/Schulverpflegung ...

- **Themenfeld 3) Angebote für Regionales Obst/Gemüse/Milch in den Schulpausen**

Wie kann eine tägliche „Schulfrucht/-milch aus der Region“ in den Schulen gewährleistet werden? Wie kann dies nachhaltig gestaltet und ganzheitlich wirksam werden?
z.B. Teilnahme am EU-Schulobst- oder Landesprogramm, Anreize zur Kooperation von Schule/Hort mit Caterer bzgl. Anlieferung/Verteilung, Fortbildungsangebote Lehrkräfte zur fächerübergreifenden Implementierung, Schaffung und Nutzung von Lehrküche

- **Themenfeld 4) Aufklärung der Eltern/Schulträger/Lehrkräfte**

Wie können diese Zielgruppen für das Thema „Chancen und Grenzen beim Einsatz von Regionalen Zutaten“ sensibilisiert und gleichzeitig gut informiert werden?
z.B. Informationen (digital/Print/Veranstaltungen) zu Definitionsmöglichkeiten sowie zu Verfügbarkeit von Lebensmittelgruppen & Preisvergleiche, Fortbildungsangebote für Lehrkräfte/Schulträger...

Arbeitskreis „Verankerung in der Schule“ - 11.10.2016, 14-17 Uhr, im Ministerium für Bildung, Jugend und Sport, Raum H1-E34, Heinrich-Mann-Allee 107, 14473 Potsdam

Eine **aktive Mitwirkung der Schule** ist für eine **Qualitäts- und Akzeptanzsicherung** der Schulverpflegung **unumgänglich**. Denn Festlegungen zu Pausenorganisation und die Benennung von Ansprechpartnern vor Ort werden schulspezifisch getroffen. Eine Partizipation des Schulteams (Schüler, Eltern, Lehrkräfte, Schulleitung) trägt maßgeblich zur bedarfsorientierten und nachhaltigen Umsetzung bei. Die Entscheidung der Schulträger bzgl. des Mittagessenangebotes sollte zudem - gemäß §113 Brandenburgisches Schulgesetz - im Benehmen mit den Schulen erfolgen.

Neben dem Organisatorischen kann Schule durch pädagogische Angebote im Unterricht/Hort für bedarfsgerechte und abwechslungsreiche Mahlzeiten in der Schule sensibilisieren. Formelle (Unterricht) und informelle (Pausenverpflegung) Ernährungsbildung sollten hier Hand in Hand greifen und altersgerecht gestaltet sein.

Sachstand in Brandenburg: Empfehlungen für die Brandenburgischen Schulen, bzgl. Mitwirkung bei der Erstellung von Leistungsbeschreibungen & Arbeitsweise von Mensa-AGs, sind im August 2015 durch das MBSJ erstellt und versandt worden. Konkrete Aufgabenbeschreibungen für Ansprechpartner in den Schulen oder ein regelmäßiges Monitoring/Schulvisitationen zu den Themen *Pausenverpflegung* und *Ernährungsbildung* existieren bisher nicht. Laut Aussage der Brandenburgischen Schulleiter (Befragung 2013/14) wird bisher nur jede zweite Schule in die Entscheidung über das Essensangebot eingebunden. Weniger als die Hälfte der Brandenburgischen Schulen (43%) kennen den Qualitätsstandard für Schulverpflegung der DGE (Arens-Azevedo, 2015, Bundesstudie).

Im Zuge der Einführung des *Neuen Rahmenlehrplans für Berlin-Brandenburg (LISUM)* findet sich Ernährungsbildung im Themenbereich Verbraucherbildung im fächerübergreifenden Ansatz wieder. Bisherige Fortbildungsangebote der Vernetzungsstelle für SchulberaterInnen und Lehrkräfte wurden bisher wenig angenommen. Mensa-AGs in den Schulen sind nicht flächendeckend etabliert.

Arbeitskreis „Verankerung in der Schule“ - 11.10.2016, 14-17 Uhr, im Ministerium für Bildung, Jugend und Sport, Raum H1-E34, Heinrich-Mann-Allee 107, 14473 Potsdam

Folgende Fragen sollen zur Ideenfindung bzgl. geeigneter Maßnahmen in den einzelnen Themenbereichen anregen:

- **Themenfeld 1) Verbindliche Mitwirkung und Kommunikation in den Schulen** *(Dies ist integraler Bestandteil von Qualitätssicherung und eng verknüpft mit dem Thema Qualitätsvereinbarung und - Kontrolle, s.o.; wird aber hier diskutiert.)*

Welche Unterstützung brauchen Schulen um Qualitätssicherung nachhaltig mitzugestalten?
z.B. Externe Begleitung der Mensa-AG, Aufgabenfestlegung und Stundenreduzierung für steuernde Fachkraft in der Schule, nähere Ausführungen zu Benehmensregelung zwischen Schule und Schulträger ...

Welche Maßnahme führt dazu, die Schulleitungen für dieses Thema zu mobilisieren?
z.B. Preis/Wettbewerbe/Logos, Rahmenvereinbarungen zu Mindeststandards im Ganzttag o.ä. ...

Welche Maßnahme befördert eine regelmäßige Kommunikation zwischen Eltern-Schulleitung-Essensanbieter voran - Plattform Mensa-AG?
z.B. Schulung Mensa-AGs, Vorlagen für Rundbriefe ...

- **Themenfeld 2) Integration im pädagogischen Konzept - Qualifizierung von Schulberatern und von Lehrkräften**

Welche Maßnahme führt zu einer flächendeckenden Verankerung von Ernährungs- und Verbraucherbildung in den Schulen?

z.B. systematische Integration in Schulentwicklungsberatung und Fachlehrerberatung, spezifische Fortbildungsmodule für Schulberater, Verankerung in universitäre Ausbildung ...

Welche Maßnahme führt dazu, Schulteams für dieses Thema zu begeistern?
z.B. Teamfortbildungen mit Praxisbezug, Unterlagen/Moderation zu Fächerübergreifender Umsetzung ...

- **Themenfeld 3) Einbeziehung der Kinder und Jugendlichen**

Welche Maßnahme kann eine stärkere Identifikation der Schüler mit dem Thema „Pausenverpflegung“ bewirken?

z.B. Schaffung von Lehrküchen, Koch-AGs und fächerübergreifende Integration im Unterricht, Gründungszuschüsse/-unterstützung für Schülerkiosk/-firmen in weiterführenden Schulen ...

- **Themenfeld 4) Bedarfsgerechte Pausenorganisation und Raumplanung**

Wie können Schulen/-träger unterstützt werden, Mensen altersgerecht und mit ausreichend Platz zu planen bzw. umzugestalten? z.B. Richtwerte hinsichtlich Raumplanung und Pausenzeiten ...

Wie kann Schulverpflegung besser mit den schulischen Abläufen synchronisiert werden (Hinweis: oft zu kurze Pausenzeiten)? z.B. verbindliche Abfragen in Schulprogrammentwicklung ...

- **Themenfeld 5) Aufklärung der Eltern bzgl. Preis & Qualität**

Wie kann ein gutes Informations- und Aufklärungsniveau bzgl. -Zusammenhang von „Qualität und Preis“ gewährleistet werden?

z.B. anschauliches Infomaterial/Kampagne für Schule/Eltern, Sammlung guter und übertragbarer Beispiele, Studie/Datenermittlung zur Preisakzeptanz bei den Eltern und zu derzeitiger Qualität in Brandenburg ...