

1/25

HERZSTÜCK ALLER SCHULEN – DIE MENSA

Das Herzstück aller Schulen sollte die Mensa sein – ein Ort, an dem Schüler:innen sich nicht nur zum Essen treffen, sondern wo auch Gemeinschaft erlebt, neue Freundschaft geknüpft, neue Energie getankt und manchmal einfach die besten Gespräche geführt werden.

Ganz nebenbei wird dadurch die Konzentrationsfähigkeit für den restlichen Tag wiederhergestellt. Lasst euch also mit auf eine kleine Reise

durch die vielfältigen Anforderungen und Möglichkeiten bei der Mensagestaltung mitnehmen. Dabei schauen wir auch ein wenig neidvoll in den hohen Norden, nach Hamburg - eine Stadt, die erkannt hat, wie viel positives Potenzial in Mensen stecken kann. Hier wurde einiges Altes über Bord geworfen, um Neues auszuprobieren.

Lasst euch inspirieren,
eure Alexandra Lienig

IN DIESEM HEFT:

DIE MENSA

Mehr als nur ein Ort zum Essen. Wie die Gestaltung von Speiseräumen das Schulleben bereichern kann.

Seite 2

MODERNE MENSEN, ABER WIE?

Moderne Verpflegungskonzepte umzusetzen, kostet Geld. Ein neues Förderprogramm soll den Ausbau ganztägiger Bildungsangebote unterstützen.

Seite 3

BLICK ÜBER DEN TELLERRAND

Wie wird eigentlich das Schulessen in Hamburg organisiert und wie sehen die Speiseräume aus? Unsere Kollegin Selina Wachowiak aus Hamburg berichtet.

Seite 4

HERAUSGEGEBENEN VON:



vernetzungsstelle
schulverpflegung
thüringen

IN TRÄGERSCHAFT VON:



GEFÖRDERT DURCH:



Freistaat
Thüringen



Ministerium
für Migration, Justiz
und Verbraucherschutz

DIE MENSA

MEHR ALS NUR EIN ORT ZUM ESSEN. WIE DIE GESTALTUNG VON SPEISERÄUMEN DAS SCHULLEBEN BEREICHERN KANN.



Der Speiseraum in Schulen ist längst mehr als nur ein Ort für die Mittagspause. Er dient als zentraler Treffpunkt für Schüler:innen, bietet Raum für soziale Interaktionen und für eine wertvolle Auszeit vom Unterricht. Eine durchdachte Gestaltung ist daher entscheidend, um den vielfältigen Bedürfnissen gerecht zu werden und eine einladende Atmosphäre zu schaffen.

Die räumliche Gestaltung spielt dabei eine zentrale Rolle. Ein funktionaler und gleichzeitig gemütlicher Raum fördert das Wohlbefinden und lädt zum Verweilen ein. Helle Farben, bequeme Möbel und ein modernes Design tragen erheblich zu einem positiven Erlebnis bei.¹ Gleichzeitig sollten die unterschiedlichen Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen berücksichtigt werden, die je nach Alter und Persönlichkeit variieren. Während einige Schüler:innen den Rückzug in kleine Gruppen oder zu zweit bevorzugen, suchen andere nach Unterhaltung und Ablenkung. Ein gut gestalteter Speiseraum könnte daher verschiedene Zonen bieten: eine ruhige Zone zum Entspannen und eine lebendigere Zone für Gespräche und soziale Interaktionen.² Eine flexible Raumgestaltung würde alle Bedürfnisse berücksichtigen, inklusiv sein und sogar Bereiche für Gruppenarbeiten oder kreative Projekte ermöglichen.

Ein wichtiges Thema bei der Raumgestaltung sollte auch die Nachhaltigkeit sein, um den bewussten Umgang mit Ressourcen auch während der Mittagspause zu erlernen. Dies schließt den Einsatz umweltfreundlicher Materialien, die Reduzierung von Abfall und den sparsamen Umgang mit Energie ein. Die Verwendung von Mehrweggeschirr, eine konsequente Mülltrennung und der Verzicht auf Plastikverpackungen sind dabei Grundbausteine. Darüber hinaus sollte vor Ort die Herkunft der Lebensmittel transparent gemacht werden, um den Schüler:innen ein Bewusstsein für nachhaltige Ernährung zu vermitteln. Für eine gelungene Gestaltung des Speiseraums können

verschiedene Elemente berücksichtigt werden. Modulare Möbel, die flexible Sitzmöglichkeiten bieten, sind eine ideale Wahl. Bequeme Sofas und Sitzkissen sorgen für eine gemütliche Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. In Bezug auf Licht und Farben sollte der Raum mit hellen, warmen Tönen gestaltet werden, um eine einladende und freundliche Atmosphäre zu schaffen. Große Fenster, die ausreichend Tageslicht hereinlassen, und durchdachte Beleuchtungskonzepte sorgen für eine angenehme Stimmung, die den verschiedenen Zonen des Raumes gerecht wird. Grüne Elemente wie Pflanzen und vertikale Gärten bringen Leben in den Raum und fördern ein angenehmes Raumklima. Auch Kunstwerke von Schüler:innen an den Wänden können dazu beitragen, dass der Raum eine persönliche Note erhält und die Kreativität angeregt wird. Interaktive Angebote, wie Tafelflächen oder digitale Displays, laden ein, sich kreativ auszuleben und aktiv zu werden.

Die Integration von Technologie kann den Speiseraum funktionaler machen. Digitale Informationsanzeigen, welche die aktuellen Stundenpläne oder Veranstaltungen anzeigen, sowie kostenloses WLAN bieten den Schüler:innen die Möglichkeit, ihre Geräte zu nutzen oder sich über aktuelle Themen zu informieren. Ein weiteres wichtiges Element ist die Barrierefreiheit. Höhenverstellbare Tische und Stühle sowie breite Gänge und Türen sorgen dafür, dass der Raum für alle Schüler:innen zugänglich ist.

Insgesamt kann eine durchdachte Gestaltung des Speiseraums dazu beitragen, einen Raum zu schaffen, der nicht nur funktional, sondern auch einladend und inspirierend ist. Indem verschiedene Bedürfnisse berücksichtigt werden – von der räumlichen Gestaltung über das Essensangebot bis hin zur Förderung von Nachhaltigkeit und sozialer Interaktion – kann der Speiseraum zu einem Ort werden, der den Schüler:innen mehr als nur eine Pause bietet. (FS)

¹ Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung Abschlussbericht, Mai 2015. Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Sciences:

https://www.gemeinsamgutessen.de/fileadmin/nqz/publikationsdateien/INFORM_Monitor_Verpflegung_Schule.pdf, aufgerufen: 6.05.2025

² TU Dortmund Leitfadens Gestaltung von Speiseräumen in Schulen (Raum, Organisation, Kultur), 2011:

<https://eldorado.tu-dortmund.de/server/api/core/bitstreams/6c3aba49-22ad-464a-88a8-66b8bbe99151/content>, aufgerufen: 6.05.2025

MODERNE MENSEN, ABER WIE?

DAS INVESTITIONSPROGRAMM FÜR DEN GANZTAGSAUSBAU BIETET EINE MÖGLICHKEIT.

Immer mehr Schulen in Thüringen wollen moderne Verpflegungskonzepte umsetzen – doch die räumlichen Bedingungen hinken oft hinterher. Ein neues Förderprogramm soll Abhilfe schaffen und den Ausbau ganztägiger Bildungsangebote unterstützen.

Gutes Schulessen braucht gute Räume

Die Qualität der Schulverpflegung entscheidet sich nicht nur am Speiseplan – auch die Atmosphäre im Speiseraum spielt eine zentrale Rolle. Doch noch immer fehlt es in vielen Schulen an attraktiven Speiseräumen – oft klein, dunkel oder gar nicht vorhanden. Das senkt nicht nur die Teilnahme am Schulessen, sondern fördert auch den Griff zum Snack im Supermarkt.

Gleichzeitig verändert sich die Art der Schulverpflegung: Immer mehr Anbieter und Einrichtungen setzen auf Systeme wie Cook & Chill oder Cook & Freeze, die bessere Qualität bei kürzerer Warmhaltezeit bieten. Dafür braucht es jedoch geeignete Lagerkapazitäten. Auch Buffetlösungen mit Free-Flow-Elementen und Salattheken gewinnen an Bedeutung – sie fördern Selbstständigkeit und Akzeptanz, benötigen aber mehr Platz.

Förderprogramm „GanztagInvest II“ unterstützt den Ausbau

Mit dem kommenden Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung ab 2026/27 steigt der Bedarf an gut ausgestatteten Schulräumen weiter. Das Investitionsprogramm GanztagInvest II stellt dafür bundesweit 2,75 Mrd. Euro bereit – rund 100 Millionen davon fließen nach Thüringen. Schulträger können seit Juni 2024 Fördermittel beantragen. Gefördert werden unter anderem: Neubau, Umbau, Erweiterung und Sanierung von Schulgebäuden, die Ausstattung von Speiseräumen, Küchen und Ganztagsbereichen sowie Maßnahmen zur qualitativen Verbesserung der Betreuungsumgebung.

Ziel ist es, moderne Bildungs- und Betreuungsangebote zu schaffen, die Teilhabe, Chancengleichheit und individuelle Förderung ermöglichen. Anträge sind bis Ende 2027 möglich – die Fördersumme pro Antrag beträgt mindestens 5.000 Euro.

Weitere Informationen und **Antragsformulare** gibt es beim Thüringer Bildungsministerium und den **FAQs** des Bundesfamilienministeriums. (KB)



GUT ZU WISSEN GANZTAGINVEST II

Antragsberechtig:

- Staatliche und freie Schulträger in Thüringen
- Schulen mit Primarstufe (Grund- und Gemeinschaftsschulen)

Förderhöhe: mindestens 5.000 Euro pro Antrag

Förderfähige Maßnahmen:

- Bau, Sanierung, Ausstattung von Ganztagsbereichen inklusive Küchen und Mensen
- Technische Ausstattung und Mobiliar
- Begleitmaßnahmen zur Verbesserung der Betreuungsqualität

Der Antrag muss **bis spätestens zum 30. September 2025** an das Thüringer Bildungsministerium gerichtet werden.



► Eine Neugestaltung der Mensa bietet die Möglichkeit, Schüler:innen aktiv daran zu beteiligen. Foto: Screenshot aus dem Film „Mensaneugestaltung an der Stadtteilschule Lurup“ der Schulbehörde Hamburg

BLICK ÜBER DEN TELLERRAND

Genauer genommen wollen wir nach Hamburg schauen. Wie wird dort das Schulessen organisiert? Wie sind die Speiseräume ausgestattet und welche Rolle hat die Mittagspause im Schulalltag. Dazu haben wir unsere Kollegin Selina Wachowiak von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg befragt.



In Hamburg, so hat man den Eindruck, passiert gerade einiges an Schulen, insbesondere durch den Ausbau an Ganztagsangeboten. Interessanterweise rücken dadurch auch das Schulessen und die Mensagestaltung in den Mittelpunkt. Welche Rolle soll das Schulessen im Hamburger Schulalltag spielen?

Hamburg hat bereits 2013 auf das Konzept des flächendeckenden Ganztags an allen Schulformen gesetzt und so vielfältige Erfahrungen gesammelt – auch im Bereich der Schulverpflegung. Wichtig zu wissen ist, dass Ganztagschulen verpflichtet sind, Kindern und Jugendlichen ein Mittagessen anzubieten. In Hamburg nehmen etwa 89 % der Grundschüler:innen am Ganztagsangebot teil. Jedes Jahr werden mehr als 16 Millionen Mittagessen an Hamburger Schulen ausgegeben.

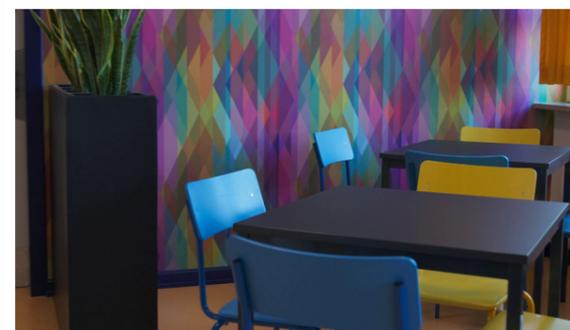
Dies sollte – insbesondere im Hinblick auf den kommenden bundesweiten Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung in Grundschulen – als große Chance betrachtet werden. Denn das Schulessen ist weit mehr als eine reine Nahrungsaufnahme – es nimmt eine zentrale Rolle im Schulalltag ein. Es bietet den Schüler:innen eine wichtige Pause, in der sie sich erholen, austauschen und neue Energie sammeln können, um ihre Konzentrationsfähigkeit für den restlichen Tag wiederherzustellen. Gleichzeitig besitzt es eine soziale Dimension: Gemeinsames Essen aller Schulakteur:innen stärkt den Zusammenhalt,

schafft Begegnungen und unterstützt eine gesundheitsfördernde Ernährung.

Mit dem Ausbau der Ganztagschulen rückt und rückt die Mensa zunehmend in den Mittelpunkt des schulischen Lebens. Sie ist nicht nur ein Ort der Verpflegung, sondern auch ein zentraler Treffpunkt. Nicht selten wird sie deshalb als das „Herzstück“ einer gelingenden Ganztagschule bezeichnet. Hierbei engagiert sich das Referat für Ganztag – Struktur- und Prozessentwicklung der Behörde für Schule und Berufsbildung. Es unterstützt Schulen dabei, Konzepte zu entwickeln und umzusetzen. Auch wir als Vernetzungsstelle stehen Schulen bei diesem Prozess beratend zur Seite.

Warum ist es deiner Meinung nach auch wichtig, Geld und Zeit in die Gestaltung des Speiseraums zu investieren?

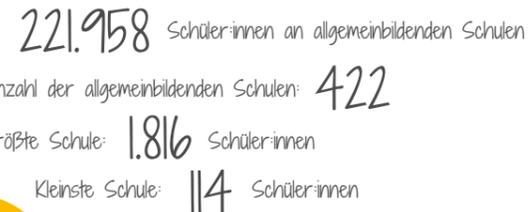
Eine angenehme Umgebung trägt wesentlich dazu bei, wie das Essen wahrgenommen wird. Ein lauter, ungemütlicher oder unorganisierter Speiseraum kann dazu führen, dass die Esssituation als anstrengend und stressig empfunden wird. Eine durchdachte Gestaltung hingegen schafft eine Atmosphäre, in der sich Schüler:innen wohl-



► Abgestimmte Farbakzente lassen den Speiseraum einladender wirken. Foto: Levin Grams - Schule an der Burgweide, Hamburg



HAMBURG*



ren, sodass das Mittagessen wirklich eine erholsame Pause wird.

Die Mensa sollte nicht nur als reiner Verpflegungsort betrachtet werden, sondern als zentraler Treffpunkt mit multifunktionaler, ganztägiger Nutzung. Sie kann als Raum für Lern- und Freizeitaktivitäten dienen, wo beispielsweise Hausaufgaben erledigt, Gruppenarbeiten durchgeführt oder Sitzungen abgehalten werden können. Damit dies gelingt, sind beispielsweise eine durchdachte Zonierung und Möblierung, eine gute Akustik sowie eine angenehme Beleuchtung essenziell.

Wie eine gelungene Speiseraumgestaltung zu einer angenehmen Atmosphäre – sowohl beim Essen als auch im Schulalltag – sowie zu einer intensiveren Nutzung der Mensa über den ganzen Tag beitragen kann, zeigt der Film „Speiseraumatmosphäre in der Schule An der Burgweide“.



► Foto: Levin Grams aus dem Film „Speiseraumatmosphäre in der Schule an der Burgweide“, der Schulbehörde Hamburg

Wenn man über die Gestaltung von Speiseräumen nachdenkt, hat man den Eindruck, es braucht lediglich einen Farbtopf für einen frischen Anstrich der Wände, ein paar ausgewählte Kunstwerke der Schüler:innen aus dem

fühlen, entspannt essen und das gemeinsame Essen als positiven Bestandteil des Schultages erleben. Zudem kann eine gute räumliche Gestaltung helfen, Lärm und Hektik zu reduzieren,

Kunsterunterricht und bestenfalls noch ein Schallschutzelement, wenn noch ein bisschen Geld übrig ist. Was gehört für dich noch zu einer gelungenen Speiseraumgestaltung dazu?

Ein frischer Anstrich ist zwar schön, doch unsere Erfahrungen haben gezeigt, dass es doch deutlich mehr braucht, damit sich die Schüler:innen und alle anderen Gäste – wie Lehrkräfte oder pädagogisches Personal – in der Mensa wohlfühlen und sich im Optimalfall auch mit ihr identifizieren. Hier sind sowohl gestalterische als auch organisatorische Aspekte entscheidend. So setzt Hamburg seit einigen Jahren auf das Free-Flow-System als bevorzugtes Ausgabekonzept in Schulmensen. Dabei



► An einem Free-Flow-Büfett können die Kinder, wie hier an einer Hamburger Schule, selbst entscheiden, was und wie viel sie sich vom Büfett nehmen. Foto: Fernando Soares - Elb-Fotografie

haben Kinder und Jugendliche die Möglichkeit, sich ihr Mittagessen an verschiedenen Buffets selbst zusammenzustellen. Dieses System bietet den Gästen eine größere Auswahl sowie mehr Vielfalt bei den Speisen – von warmen Gerichten bis hin zur Salatbar. Erfahrungen zeigen, dass durch das Free-Flow-System Wartezeiten, Lärmbelastung und Tellerreste reduziert, die Eigenverantwortung und Selbstbestimmung der Schüler:innen gestärkt sowie die soziale Interaktion gefördert wird. Damit das Free-Flow-System erfolgreich umgesetzt werden kann, sind eine sorgfältige Planung, die Zustimmung aller Beteiligten und eine darauf abgestimmte pädagogische Begleitung notwendig.

In Thüringen gibt es meist stark durchgetaktete Essenszeiten für die Schüler:innen. Sie haben jeden Tag ein gewisses Zeitfenster, in dem sie essen können. Hauptgrund dafür ist die Größe des Speiseraumes, der viel-

* Zahlen aus der Hamburger Schulstatistik Schuljahr 2024/25 <https://www.hamburg.de/resource/blob/1016052/7a095daad42da9bb47cb447897cbfa75/2024-25-hamburger-schulstatistik-data.pdf>, aufgerufen: 06.05.2025
 **Zahlen aus dem Thüringer Statistischen Informationssystem Bildung (SIS) Schuljahr 2024/25 <https://www.schulstatistik-thueringen.de/?link=Themenverzeichnis%7ESchule>, aufgerufen: 06.05.2024

leicht nur 50 Sitzplätze hat. An der Schule essen aber 300 Schüler:innen mit. Im Podcast „Gutes im Ganztage - Gemeinsam Schule machen“ der Hamburger Schulbehörde wurde in einer Folge darüber berichtet, dass an manchen Schulen in Hamburg feste Essenszeiten ganz abgeschafft wurden und die Schüler:innen in einer Mittagspause von 90 Minuten selbst wählen, wann sie zum Essen gehen. Funktioniert das?

Meinst du die Folge „Das Essen war die schlimmste Zeit des Tages – bis die Lösung kam“? Ja, da wird das Konzept beschrieben und wie es funktionieren kann. Eine solche Mittagsfreizeit, wie sie häufig auch genannt wird, erfordert jedoch eine gute Organisation. Eine 60- bis 90-minütige Mittagsfreizeit gibt den Schüler:innen mehr Eigenverantwortung und Flexibilität, wann und mit wem sie essen möchten. Somit übertragen Schulen das Free-Flow-Prinzip auch auf andere Bereiche der Schulverpflegung und Ganztagsbetreuung. Statt fester Gruppen und starrer Essenszeiten erhalten die Schüler:innen flexiblen Zugang zur Mensa, kombiniert mit der Möglichkeit Hausaufgaben zu erledigen, parallele Angebote zu nutzen, zu spielen oder sich zu erholen.

Unsere Erfahrungen zeigen, dass einige Schüler:innen bereits nach zehn Minuten mit dem Essen fertig sind und anschließend ihrem Bewegungsdrang nachgehen. Andere nehmen sich bis zu 45 Minuten Zeit, um in Ruhe zu essen und sich zu unterhalten. Wer zwischendurch lieber allein essen oder einen weniger gefüllten Speiseraum nutzen möchte, hat ebenfalls die Möglichkeit dazu. In diesem Zusammenhang empfehle ich den Film „Free Flow: Mehr als ein Ausgabesystem!“, in dem Schüler:innen ihre Erfahrungen mit dem Free-Flow-Ausgabesystem und der Ausweitung dieses Prinzips auf die ganztägige Betreuung schildern.



► Was sagen die Schüler:innen zum Free-Flow-System? In diesem Film kommen sie zu Wort. Foto: Screenshot aus dem Video „Free-Flow - mehr als ein Ausgabesystem!“ der Schulbehörde Hamburg

Wenn du ein kleines Budget hast, um einen Speiseraum umzugestalten, was würdest du als erstes verändern?

Wenn das Budget für die Umgestaltung eines Speiseraums begrenzt ist, würde ich als Erstes die Tischanordnung überdenken. Häufig dominieren lange, große Tische den Raum, die zwar viele Sitzplätze bieten, aber nicht immer eine angenehme Atmosphäre schaffen. Stattdessen würde ich kleinere Tischgruppen mit unterschiedlichen Sitzplatzanzahlen einführen – von einigen wenigen 2er-Tischen für diejenigen, die lieber in Ruhe essen möchten, bis hin zu 4er-, 6er- oder 8er-Tischen, die eine geselligere Atmosphäre ermöglichen.



► Unterschiedliche Essbereiche wie kleine Tischgruppen mit gepolsterten Sitzmöbeln, lange Holztische mit Bänken sowie Stehtische mit Hockern tragen den unterschiedlichen Bedürfnissen der Schüler:innen Rechnung. Foto: Levin Grams - Stadtteilschule Lurup, Hamburg

Eine weitere effektive Maßnahme wäre die Einrichtung einer „Speedzone“ mit Stehtischen und Hockern für die „Schnellessenden“. Viele Schüler:innen sind bereits nach wenigen Minuten mit dem Essen fertig und möchten sich schnell wieder anderen Aktivitäten widmen. Diese neue Anordnung der Möbel und Zonierung der Schulmensa kann dazu beitragen, verschiedene Bedürfnisse zu berücksichtigen: Bereiche für ruhiges Essen, kommunikative Tischgruppen oder auch Stehbereiche für kurze Pausen.

Um das Budget zu schonen, könnte man auf bestehende Ressourcen zurückgreifen, etwa durch die Nutzung von Tauschbörsen, wo Schulen untereinander Möbel weitergeben können – wenn es so etwas in der jeweiligen Kommune oder dem Träger gibt. Außerdem könnte das gemeinsame Bauen und Gestalten mit Schüler:innen eine kreative und kostengünstige Lösung sein, um neue Mö-

belstücke anzuschaffen und gleichzeitig die Identifikation mit dem Speiseraum zu stärken.

Neben der räumlichen Gestaltung lohnt es sich, die organisatorischen Abläufe und das pädagogische Konzept zu überdenken. Bereits kleine Anpassungen, wie zuvor beschrieben, können die Atmosphäre im Speiseraum spürbar verbessern.

Falls etwas mehr Budget zur Verfügung steht, würde ich die Essensausgabe auf das Free-Flow-System umstellen. Damit das Konzept erfolgreich funktioniert, sollten jedoch die Laufwege genau geplant werden, um Staus zu vermeiden. Auch eine gut durchdachte Ausstattung der Buffets sowie eine Anpassung der organisatorischen Strukturen sind entscheidende Faktoren für eine gelungene Umsetzung.

Und falls noch weitere finanzielle Mittel vorhanden sind, könnte die Mensa gemeinsam mit einem:r Planer:in umfassend neugestaltet werden. Hierbei können Zonierung, Möblierung, Farbkonzept, Beleuchtung, Akustik und weitere Aspekte gezielt aufeinander abgestimmt werden, um eine angenehme und funktionale Umgebung zu schaffen. Auch bei dieser Variante kann die Partizipation der Schüler:innen eine große Rolle spielen – wie es der Film „Mensagegestaltung an der Stadtteilschule Lurup“ anschaulich zeigt.

Durch diese Maßnahmen kann der Speiseraum nicht nur



► Selina Wachowiak von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg. Foto: Brava Studio - Inh. Karl-Jens Hannewald

als Essensbereich, sondern als zentraler Lebensraum innerhalb der Schule gestaltet werden – ein Ort, an dem sich Schüler:innen gerne aufhalten, austauschen und entspannen.

Das schriftliche Interview führte Adrienne Neumann.

TIPP

Wer mehr zu Themen wie Free Flow, Möblierung und Zonierung sowie die pädagogische Begleitung erfahren möchte und die Anfahrt nach Hamburg nicht scheut, ist herzlich eingeladen zur kostenfreien Veranstaltung am **23. Juni 2025: "FREE FLOW beim Essen, FLOW im Ganztage"**. Weitere Informationen und die Möglichkeit zur **Anmeldung** gibt es auf der Internetseite der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg.



► Der im Interview erwähnte Podcast „Gutes im Ganztage - Gemeinsam Schule machen“ der Hamburger Schulbehörde beschäftigt sich vorrangig mit dem Thema Schulessen im Ganztage. Der Gastgeber des Podcasts Björn Steffen bespricht mit seinen wechselnden Gästen, wie Ganztage besser funktionieren kann. Dazu erhält man Anregungen, Tipps und Erfolgsbeispiele zur Ganztagegestaltung. Es gab bereits Folgen zu den Themen Raumgestaltung, pädagogische Begleitung, Rhythmisierung, Tellerreste, Küchenplanung, fairen Essumgebung und Kinderkiosk. Alle 14 Tage erscheint eine neue Folge, zu hören bei **youtube** oder **Spotify**. Foto: Jutta Drewes

❖ **Gemeinsames Schulfrühstück – Wie kann es funktionieren?**

Zu viele Kinder frühstücken weder vor der Schule, noch haben sie eine gefüllte Brotdose dabei. Ein gemeinsames Schulfrühstück könnte Abhilfe schaffen. Die neue INFORM-Broschüre gibt Tipps und Praxisbeispiele, wie ein gemeinsames Schulfrühstück Schritt für Schritt umgesetzt werden kann.



❖ **BNE-Förderung für Schüler:innenfirmen in Thüringen**

Das Förderprojekt youstartN der Stiftung Bildung startet in die neue Förderperiode und unterstützt auch 2025 Unternehmer:innentum an Schulen mit Fördergeldern bis zu 1.000 Euro. Damit können die Schüler:innen ihre kreativen Gründungsideen oder laufenden Projekte auf das nächste Level heben. Gesucht wird der Sinn für Nachhaltigkeit. Anträge können bis zum 31. Oktober 2025 gestellt werden. Weitere Informationen zum Förderprojekt youstartN, Infos zu einer Sprechstunde und den Förderantrag gibt es auf der [Internetseite der Stiftung Bildung](#).

❖ **Wie stellt man eine gesunde, nachhaltige und leckere Brotdose für die Schule zusammen?**

Die neue Broschüre „**Zwischenverpflegung im Schulalltag**“ der DGE unterstützt Eltern mit praxisnahen Tipps, welche Lebensmittel für eine Zwischenverpflegung geeignet sind und was sie ihren Kindern für die Pause mitgeben können. Die kompakte Broschüre zeigt, wie sie eine ausgewogene und nachhaltige Zwischenverpflegung realisieren und dabei gleichzeitig auf die Wünsche ihrer Kinder eingehen können. Es muss auch nicht immer das klassische Pausenbrot sein, denn die Auswahl an geeigneten Lebensmitteln ist groß.



❖ **Neue interaktive Infografik für eine nachhaltige Ernährungsumgebung in Schulen**

Beim Schulessen geht es um mehr als ums Sattwerden. Ganzheitlich betrachtet, bietet es die Chance,

nachhaltige und gesunde Essgewohnheiten zu etablieren, den sozialen Zusammenhalt in der Schulgemeinschaft und das allgemeine Wohlbefinden zu fördern. Außerdem trägt es zu guten Lern- und Arbeitsbedingungen bei. Die **interaktive Infografik** unserer Kolleg:innen der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Nordrhein-Westfalen zeigt Möglichkeiten zur Verbesserung des SchulesSENS und gibt Anregungen für eine nachhaltige Essumgebung.



❖ **Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie**

Wer Essen für Dritte produziert, trägt ein hohes Maß an Verantwortung. Die Speisen müssen gesundheitlich unbedenklich und qualitativ einwandfrei sein. Damit das gelingt, ist es wichtig, dass das gesamte Küchenteam beim täglichen Arbeiten in der Küche auf Sauberkeit und Hygiene achtet. Auf welche Dinge es in der täglichen Küchenpraxis ankommt, darüber informieren kurz und knapp die **Hygieneregeln für Beschäftigte in der Gemeinschaftsgastronomie** des Bundesinstitutes für Risikobewertung. Behandelt werden die persönliche Körper- und Händehygiene, sachgerechten Umgang mit den Lebensmitteln und die Sauberkeit in der Küche und im gesamten Betrieb. Das Merkblatt wurde in zwölf Sprachen übersetzt, unter anderem in Russisch, Türkisch, Italienisch, Vietnamesisch, Chinesisch und Arabisch.

❖ **Unsere Servicestunde**

In unserer Servicestunde bestimmt ihr die Themen. Einmal im Quartal bieten wir online die Möglichkeit, Fragen und Problemen rund um die Schulverpflegung an uns zu richten. Die Servicestunde findet über die Videokonferenz-Software webex statt. Eine Anmeldung oder ein Konto ist dafür nicht nötig. Sie finden zwei bis drei Tage vor der Servicestunde den Link zur Veranstaltung auf unserer Internetseite. Die nächste Servicestunde findet am Mittwoch, den 21. Mai 2025, um 13 Uhr statt.



Orientiert an den fünf Schulamtsbereichen Thüringens, stellen wir in jeder Region eine Ansprechperson zur Verfügung, die die Schulen, Eltern, Essenanbieter und/oder Schulträger begleitet und unterstützt. Alle Fragen und Anliegen können so jederzeit an die oder den konkrete:n Mitarbeiter:in gerichtet werden.

NORDTHÜRINGEN
Franziska Schattke | F.Schattke@vzth.de
0361- 555 14 26

MITTELTHÜRINGEN
Alexandra Lienig | A.Lienig@vzth.de
0361- 555 14 23

WESTTHÜRINGEN
Katharina Berg | K.Berg@vzth.de
0361- 555 14 24

OSTTHÜRINGEN
Mike Ogorsolka | M.Ogorsolka@vzth.de
0361- 555 14 48

SÜDTHÜRINGEN
Adrienne Neumann | A.Neumann@vzth.de
0361- 555 14 46



❖ **Neues kurzes Info-Onlineformat**

INFOOD kompakt ist unser neues kurzes Onlineformat zu einem bestimmten Thema um die Mittagszeit. Ihr erhaltet einen kurzen Input zum Thema und danach bleibt Zeit für Fragen und Austausch - das alles in 30 Minuten. Die nächste Ausgabe von INFOOD kompakt findet am 18. Juni 2025 um 12 Uhr statt. Hier wird es um die Kosten in der Schulverpflegung gehen und darum, wie sich der Essenspreis zusammensetzt. INFOOD kompakt findet auf der Onlineplattform webex statt. Es ist keine

Anmeldung nötig. Zwei Werktage vor dem Termin wird der Link zur Teilnahme auf unserer Internetseite veröffentlicht.



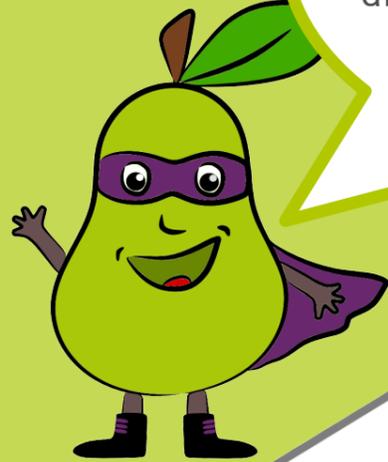
❖ **Jetzt im Kalender vormerken**

Unsere **diesjährige Fachtagung** am Dienstag, den 28. Oktober 2025, im Augustiner Kloster in Erfurt wird sich dem Thema Mittagessen im Ganztags widmen. Unsere **Fortbildung für Essenanbieter** findet dieses Jahr am 27. August 2025 in Erfurt statt. Weitere Informationen und die Anmeldemöglichkeit gibt es im Juni auf [unserer Internetseite](#).

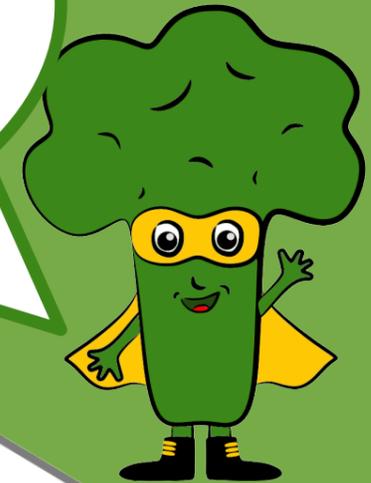


Hallo,
diesmal geht es um den Speiseraum,
also den Ort, an dem ihr euer Mittagessen in
der Schule esst. Wie sieht der Speiseraum bei
dir aus? Gefällt er dir und isst du gern dort?
Wie würde der Speiseraum aussehen,
wenn du ihn frei gestalten
könntest?

Wenn ihr mögt, schickt uns
gern euren Entwurf per E-Mail an
vernetzungsstelle@vzth.de



Mich würde auch
interessieren, wie ein Speiseraum
aussieht, der dir gefällt. Gibt es kleine
Tischgruppen mit 4 Stühlen oder lieber lange
Tische mit Bänken oder vielleicht Stehtische
mit Hockern? Magst du Pflanzen im
Speiseraum? Und welche Farben sollen die
Wände haben? Zeichne im Plan unten
deine Ideen ein.



INFOOD - DAS ONLINEMAGAZIN DER VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG THÜRINGEN HEFT 1 | MAI 2025 | 6. JAHRGANG

IMPRESSUM

Herausgeber

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen
c/o Verbraucherzentrale Thüringen e.V.
Eugen-Richter-Straße 45
99085 Erfurt
Tel.: (0361) 555 14 23
Fax: (0361) 555 14 40
www.schulverpflegung-thueringen.de | vernetzungsstelle@vzth.de

Texte:

Alexandra Lienig (AL)
Katharina Berg (KB)
Franziska Schattke (FS)
Adrienne Neumann (AN)

Lektorart:

Katrin Braun

Bildnachweis:

Sofern nicht direkt am Bild gekennzeichnet, liegen sämtliche Bild- und Urheberrechte bei A. Neumann, Verbraucherzentrale Thüringen e.V.

Gestaltung/Satz:

Adrienne Neumann