

46 Tipps für besseres Essen an Ihrer Schule ab morgen

Sind Sie mit dem Angebot an Ihrem Schulbuffet nicht zufrieden? Oder gab es Beschwerden seitens der Schüler:innen oder Eltern? Ist es schwierig, mit Ihrem Buffetbetreiber gemeinsame Schritte für mehr Gesundheit oder Nachhaltigkeit zu setzen? Das lässt sich mit diesen Tipps ändern!

Diese Tipps sind vor allem dann nützlich, wenn seitens der Schule eine Umstellung gewünscht wird und der / die Buffetbetreiber:in Bedenken hat, dass diese Umstellungen funktionieren ohne wirtschaftliche Einbußen zu verursachen. Alle Tipps können sofort umgesetzt werden und verursachen keine oder kaum Kosten. Sie können unmittelbar zu einer Verbesserung der Verpflegungssituation beitragen.

BEZIEHUNG STÄRKEN

1. Suchen Sie (jemand aus der Schulgemeinschaft) ein bis zwei Mal im Jahr das Gespräch mit Ihrem Buffetbetreiber. Wie geht es dem Betreiber / der Betreiberin an diesem Standort? Wie zufrieden ist er / sie mit den Umsätzen? Wie kann die Schule dabei unterstützen, den Umsatz anzukurbeln oder den Schwund zu reduzieren?
2. Die Schulgemeinschaft bemüht sich darum, die Kommunikation zwischen Administration, Lehrer:innen und Kantine zu stärken, bzw. das Buffet aktiv mitzudenken (z.B. nächste Woche fahren 3 Klassen weg, am Freitag sind nur 4 Stunden, morgen ist Lehrerkonferenz, wir brauchen am Mittwoch schon ab 11:30 Uhr Mittagessen).
3. Der Buffetbetreiber / Die Buffetbetreiberin darf sich in den ersten / neuen Klassen jedes Jahr persönlich vorstellen.
4. Die Schule lädt den Betreiber / die Betreiberin zum Elternabend ein, um sich bei den Eltern der neuen Schüler:innen vorstellen zu können.
5. Der Betreiber / Die Betreiberin darf einmal im Jahr bei der Konferenz erzählen, wie es ihm geht, was es für spezielle Angebote für Lehrer:innen gibt und wie eine gute Zusammenarbeit zwischen Lehrkörper und Buffet funktionieren kann.
6. Die Schule führt gemeinsam mit dem Betreiber / der Betreiberin alle paar Jahre eine Befragung der Schüler:innen und Lehrer:innen zur Zufriedenheit mit dem Schulbuffet durch.
7. Der Elternverein macht eine Aussendung an alle Eltern, um über das gesundheitsfördernde Angebot an der Kantine zu informieren.

8. Große Umstellungen wie „kein Plastik“, „keine Automaten“ oder „keine Süßigkeiten“ werden nur dann vorgenommen, wenn sie vom Buffetbetreiber mitgetragen werden. Derartige Schritte können mit signifikanten wirtschaftlichen Einbußen einhergehen. Suchen Sie gemeinsam mit dem Betreiber / der Betreiberin Wege, wie das Angebot gesünder und nachhaltiger gestaltet werden kann. Miteinander statt gegeneinander.
9. Die Schule leistet ihren Beitrag zur Reduktion von Abfällen, setzt bewusstseinsbildende Maßnahmen und etabliert ein Recycling-System im ganzen Haus.
10. Die Verkäufer:innen vom Buffet werden zu Schulfesten eingeladen.

LEITBILD DER SCHULE LEBEN

1. Die gesamte Schule steht hinter dem Ziel, ein gesundheitsförderlicher Schulstandort zu sein. Es werden seitens der Schule keine Automaten aufgestellt, die diesem Ziel entgegenwirken.
2. Am Tag der offenen Tür wird auch bei den Buffets und den Give-Aways vermittelt, dass an dieser Schule Gesundheitsförderung gelebt wird.
3. Die gesamte Schule verschreibt sich dem Ziel, ökologisch nachhaltig zu werden.
4. Die Schule trägt Sorge dafür, dass die Hausordnung eingehalten wird. In den meisten Fällen bedeutet das, dass Schüler:innen während den Vormittagspausen das Schulgebäude nicht verlassen und nicht zum nächstgelegenen Supermarkt einkaufen gehen.
5. Falls Pädagog:innen das Mittagessen für die Schüler:innen bei der Großküche bestellen, werden sie geschult, um Kriterien hinsichtlich Gesundheit und Nachhaltigkeit miteinbeziehen zu können.

NACHHALTIG WIRTSCHAFTEN

1. Der Betreiber / die Betreiberin darf sämtliche Automaten im Schulgebäude betreiben.
2. Der Betreiber / die Betreiberin macht das Catering für Feiern und Veranstaltungen der Schule.
3. Eine Pause wird um 5 Minuten verlängert. Jede Pause dauert 10 Minuten, damit Schüler:innen genug Zeit haben, Jause zu kaufen und zu essen.
4. Die Schüler:innen, die zu lange angestanden sind und nach dem Läuten noch bei der Kantine anstehen, werden von Pädagog:innen nicht weggeschickt.
5. Die Schule koordiniert die Anmeldungen fürs Mittagessen und übermittelt dem Betreiber die Bestellung eine Woche im Vorhinein.
6. Der Betreiber / die Betreiberin darf auf einem Bildschirm im Schulgebäude für Tagesangebote werben.

7. Wasserschulen sind eine gesundheitlich sinnvolle Maßnahme. Gleichzeitig stellen sie eine wirtschaftliche Einbuße für Betreiber:innen dar, da weniger Getränke verkauft werden. Wenn eine Schule zur Wasserschule wird, führt sie Gespräche mit dem Betreiber / der Betreiberin, um Wege zu finden, wie der Umsatzengang möglichst gut abgedeckt werden kann, z.B. durch einige der oben angeführten Maßnahmen.

INFRASTRUKTUR VERBESSERN

1. Die Schule / Die Bildungsdirektion übernimmt die Kosten für Neuanschaffung von Geräten (z.B. Kühltheke) im Schulbuffet.
2. Bei Neubau / Renovierung von Küchenräumlichkeiten werden die HACCP Richtlinien eingehalten.
3. Bei Neubau / Renovierung wird der Betreiber / die Betreiberin aktiv miteinbezogen und hat die Möglichkeit, seine Wünsche zu äußern.
4. Die Stromversorgung der Küchenräumlichkeiten wird verbessert, sofern diese ein Problem darstellt.
5. Die Räumlichkeiten werden so gestaltet, dass sie auf die Zielgruppe zugeschnitten sind (z.B. Warenpräsentation auf Augenhöhe der 10-Jährigen Kund:innen; Verkaufstheke in einer Höhe, die für Kinder geeignet ist).
6. Die Speiseräume und der Buffetbereich werden so gestaltet, dass sich die Kinder und Jugendlichen dort wohlfühlen.
7. Die Schule erwirkt mit der Bildungsdirektion und der Gemeinde / dem Land / dem Bund eine Investition in die Schulküche, die es dem Betreiber / der Betreiberin ermöglicht, mehr Mittagessen zuzubereiten oder mehr frisch zuzubereiten.

VORHANDENE RESSOURCEN MITNUTZEN

1. Die Reinigung des Speisesaals übernimmt das Reinigungspersonal der Schule bzw. der externe Dienstleister.
2. Der Betreiber darf seine Abfälle in den Mülltonnen der Schule entsorgen.
3. Die Schule bietet dem Betreiber / der Betreiberin zusätzliche Lagerflächen an, damit er im Großhandel Aktionen besser nutzen kann und bei Bedarf auf Pfand / Mehrweg umsteigen kann.
4. Der Betreiber / Die Betreiberin darf das Schulinternet für die Fiskalbox nutzen und muss kein eigenes WLAN bezahlen, um die Daten aus der Registrierkasse ans Finanzamt schicken zu können.

5. Die Schulgemeinschaft unterstützt den Betreiber beim Abservieren von Tellern und bei der Entsorgung von Essensresten, damit der Abwasch nach dem Mittagessen möglichst rasch erledigt werden kann.
6. Der Betreiber / Die Betreiberin kann seine Menüpläne in der Stundenplan- und Supplierprogramme der Schule einpflegen
7. Der Betreiber / Die Betreiberin kann die Kantine auf der Schulhomepage vorstellen.
8. Der Betreiber / Die Betreiberin kann jedes Jahr im Jahresbericht ein paar Zeilen schreiben und für sein Angebot werben.

PACHT INVESTIEREN & VERKAUFSPREISE GESTALTEN

1. Die Pacht, die der Betreiber / die Betreiberin des Schulbuffets jährlich entrichtet wird in die Instandhaltung bzw. Verbesserung der Kücheninfrastruktur investiert.
2. Der Betreiber / Die Betreiberin darf seine Verkaufspreise selbstständig festlegen, ein SGA Beschluss ist nicht erforderlich. Dieser Punkt ist vor allem in Zeiten hoher Inflation und Teuerung relevant.
3. Bei Einhalten der Leitlinie für gesunde Schulverpflegung und der Kriterien des Umweltzeichens wird die Pacht seitens der Schule reduziert.

IN DEN UNTERRICHT EINBEZIEHEN

1. Klassenprojekte rund um gesunde Jause oder Gesunde Schule werden unter Miteinbeziehung des Schulbuffets geplant.
2. Praxisnahe Ernährungsfragen werden in den Schulunterricht aufgenommen. So können Schüler:innen informierte Konsumententscheidungen am Buffet treffen. Themen wie Gesundheit, Landwirtschaft, Biodiversität und Nachhaltigkeit können im Unterricht im Bezug auf das Schulbuffet behandelt werden.
3. Schüler:innen dürfen vor einer Exkursion / einem Ausflug noch Jause kaufen bzw. werden Lunchpakete vorbestellt.

AUSSCHREIBUNGEN GESTALTEN

1. Bei Ausschreibungen der Bildungsdirektion wird Nachhaltigkeit als Kriterium bzw. die Einhaltung der Richtlinie zur Nachhaltigen Beschaffung mitaufgenommen. So erhalten nachhaltig wirtschaftende Betriebe einen Vorteil.
2. Bei Ausschreibungen der Bildungsdirektion wird der anzubietende Warenkorb genauer definiert (z.B. Nussanteil im Studentenfutter), um die Vergleichbarkeit zu verbessern.

3. Bei Ausschreibungen der Bildungsdirektion wird der anzubietende Warenkorb nachhaltiger gestaltet (z.B. kein Thunfisch mehr gefordert, Fleischportionen reduziert, etc.).

Das sind nur Anregungen. Finden Sie heraus, welche dieser Tipps für Ihre Schule am besten passen. Bestimmt kommen Sie im Gespräch mit dem Betreiber / der Betreiberin noch auf andere Möglichkeiten. Ein solches Gespräch stärkt die Beziehung zwischen Schule und Betreiber:in, signalisiert Wertschätzung und die Bereitschaft, auch von Schulseite etwas zum Gelingen der gesunden, ökologischen Schulverpflegung beizutragen.