

GEHECKT- UND WAS DANN?

Der Speiseplan-Check kann Auftakt für weitere Optimierungsprozesse sein.

Unter die Lupe genommen werden z.B. die:

- Zwischenverpflegung (Kiosk, Bistro) und Snackangebote
- Gestaltung des Verpflegungssystems (Frisch- und Mischküche, Warmanlieferung, Cook & Chill) oder der Essensausgabe
- verstärkte Berücksichtigung kulturspezifischer Essgewohnheiten oder vegetarischer Gerichte
- Akzeptanzförderung, Attraktivität der Speisen

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

DLR Westerwald-Osteifel
Bahnhofstraße 32
56410 Montabaur
Tel.: 02602 9228-1710

DLR Eifel
Westpark 11
56634 Bitburg
Tel.: 06561 9480-0

DLR Rheinpfalz
Breitenweg 71
67435 Neustadt
Tel.: 06321 671-0

DLR Mosel
Görresstr. 10
54470 Berncastel-Kues
Tel.: 06531 956-0

DLR Westpfalz
Neumühle 8
67728 Münchweiler /Alsenz
Tel.: 06302 9216-0

DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück
Rüdesheimer Str. 60-68
55545 Bad Kreuznach
Tel.: 0671 820-0

Telefon Schulverpflegung: 02602 9228-1710



schulverpflegung@dlr.rlp.de

SPEISEPLAN-CHECK

für die Schulverpflegung

Nähere Informationen und Termine auf unserer Internetseite



www.fze.rlp.de



MITTAGSVERPFLEGUNG AUF DEM PRÜFSTAND

DER SPEISEPLAN-CHECK

Die Verpflegung der Schülerinnen und Schüler hat heute eine zentrale Bedeutung im "Lebensraum Schule". Die Qualität des Essens beeinflusst die körperliche und geistige Entwicklung von Kinder und Jugendlichen. Das Schulessen ist auch gelebte Ernährungsbildung und eine Chance, einen gesundheitsförderlichen Lebensstil zu entwickeln.

Wie steht es um die Mittagsverpflegung an Ihrer Schule? Hilfestellung zur Beurteilung der Qualität bietet der **Speiseplan-Check** der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung.

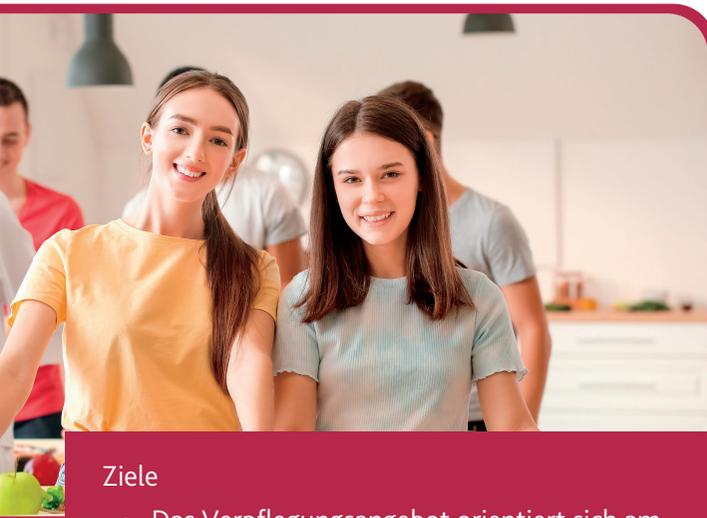
- verschafft Gewissheit über die ausgeschriebene und erwartbare Qualität des Schulessens
 - überprüft die Lebensmittelauswahl und Speisenplanung nach den Anforderungen des "Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen" der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
 - ist Basis für eventuelle Veränderungen
- Der Speiseplan-Check ist **kostenlos**.

DER RUNDE TISCH

ist ein freiwilliger Zusammenschluss von allen, die sich an der Schule für gutes Essen einsetzen wollen: Schulträger, Schulleitung, Lehrer- und Betreuungskräfte, Verpflegungsanbieter, Küchenpersonal, Eltern, Schüler/innen

DER ABLAUF

- Speisepläne von 20 aufeinanderfolgenden Verpflegungstagen (in der Regel vier Wochen) werden an die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung geschickt.
- Schule und Schulträger benennen eine/n Ansprechpartner/in
- die Vernetzungsstelle vermittelt eine Ernährungsberaterin des Fachzentrums Ernährung Rheinland-Pfalz vor Ort, die die Speisepläne auswertet
- der/die Ansprechpartner/in organisiert einen Termin für das Auswertungs- und Beratungsgespräch am "Runden Tisch"
- gemeinsam wird nach Möglichkeiten gesucht, die Beratungsvorschläge umzusetzen
- ein Re-Check verschafft Gewissheit, ob die Ziele erreicht worden sind



Ziele

- Das Verpflegungsangebot orientiert sich am "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen"
- der Speiseplan wird von allen an der Schulverpflegung Beteiligten mitgetragen

