

## Der Weg im Qualifizierungsprozess

1. Der Schulträger stimmt dem Vorhaben zu.
2. Die Schule meldet sich bei der VNS an.
3. Die Schule bekommt einen Zugang zum Web-Tool Unser Schulessen.
4. Eine Beraterin begleitet die Schule im Prozess.
5. Mit jedem Stern erhält die Schule eine Urkunde. Zum 3. Stern findet ein Audit durch die Vernetzungsstelle statt.
6. Die Schule erhält die Auszeichnung zur 3-Sterne-Schule. Die Sterne behalten maximal drei Jahre ihre Gültigkeit.

## Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

DLR Westerwald-Osteifel      DLR Eifel  
Bahnhofstraße 32              Westpark 11  
56410 Montabaur                56634 Bitburg  
Tel: 02602 9228-1710          Tel.: 06561 9480-0

DLR Rheinpfalz                 DLR Mosel  
Breitenweg 71                    Görresstr. 10  
67435 Neustadt                 54470 Berncastel-Kues  
Tel.: 06321 671-0                Tel.: 06531 956-0

DLR Westpfalz                  DLR Rheinhessen-Nahe-  
Neumühle 8                      Hunsrück  
67728 Münchweiler             Rüdesheimer Str. 60-68  
/Alsenz                            55545 Bad Kreuznach  
Tel.: 06302 9216-0              Tel.: 0671 820-0

Telefon Schulverpflegung: 02602 9228-1710



[schulverpflegung@dlr.rlp.de](mailto:schulverpflegung@dlr.rlp.de)



## QUALIFIZIERUNG

für die Schulverpflegung

Nähere Informationen und Termine auf unserer Internetseite



[www.fze.rlp.de](http://www.fze.rlp.de)



Gute Verpflegungsangebote gehören zum Konzept von Ganztagschulen bzw. Schulen, die ein warmes Mittagessen anbieten. Bei der Umsetzung der Verpflegung bestehen große Unterschiede.

Wie kann eine Schule die Qualität der Verpflegung weiterentwickeln und die Akzeptanz fördern?

Für Schulträger und Schulen, die ihre Verpflegung optimieren möchten, bietet die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung einen Qualifizierungsprozess, der mit 3 Sternen abgeschlossen wird.

In der Schule arbeiten alle Akteure am so genannten „Runden Tisch“ zusammen: Schulleitung, Schulträger, Lehrkräfte, Eltern, Betreuungskräfte, Küchen-/Ausgabepersonal, Schülerinnen und Schüler, Verpflegungsanbieter. So können Knackpunkte rund um die Verpflegung aus unterschiedlicher Sicht diskutiert und Lösungen entwickelt werden. Gemeinsam nehmen Sie die drei Sterne in Angriff.

### FOKUS NACHHALTIGKEIT

Über den gesamten Prozess wird dem Thema Nachhaltigkeit besondere Beachtung geschenkt. Eine automatische Auswertung hierzu ermöglicht einen einfachen Überblick. Im Qualitätsprozess können auf das Thema zugeschnittene Maßnahmen umgesetzt werden.

## DIE STERNE IM ÜBERBLICK

### 1. Stern: Verpflegung

Der Runde Tisch wird etabliert, die aktuelle Verpflegungssituation beurteilt (Speiseplan-Check) und ein Probeessen durchgeführt.

### 2. Stern: Essatmosphäre und Ernährungsbildung

Im Mittelpunkt steht die Umsetzung von Maßnahmen und Aktionen zur Verbesserung der Verpflegungssituation und Ernährungsbildung. Begleitet werden diese Maßnahmen durch regelmäßige Schülerbefragungen zur Akzeptanzsteigerung.

### 3. Stern: Verpflegungskonzept

Die Schule überprüft durch einen zweiten Qualitäts-Check den Fortschritt und erstellt zur Sicherung der erreichten Qualität ihr individuelles Verpflegungskonzept.



#### Ziele

- Das Verpflegungsangebot orientiert sich am "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen"
- Ernährungsbildungsmaßnahmen sind auf das Verpflegungsangebot abgestimmt.



unser  
schul  
essen