



Kongress für Schulverpflegung

Warum viele Köche nicht zwingend den
Brei verderben –
Gemeinsam zu Küche und Gastraum mit
Konzept aus planerischer Perspektive

09. Februar 2026



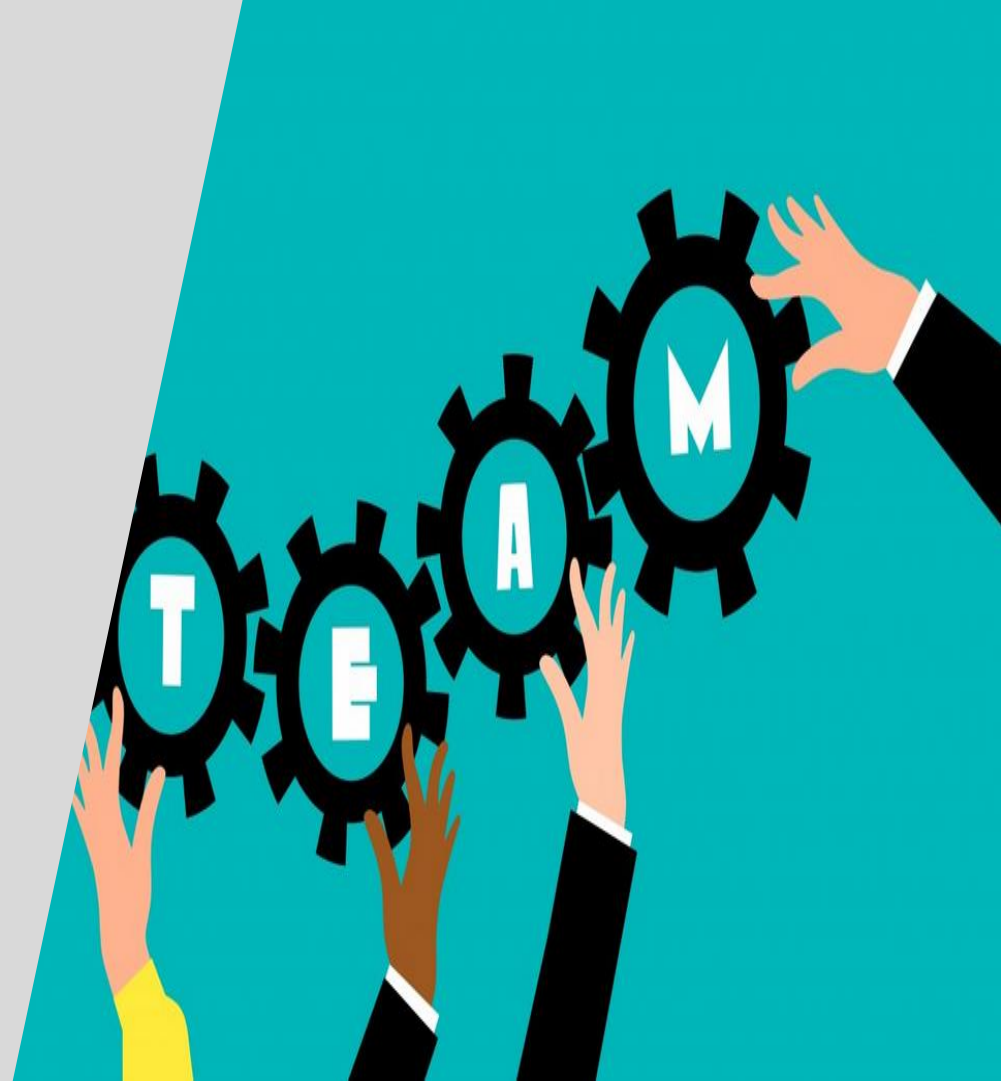


... Inhalt und Agenda

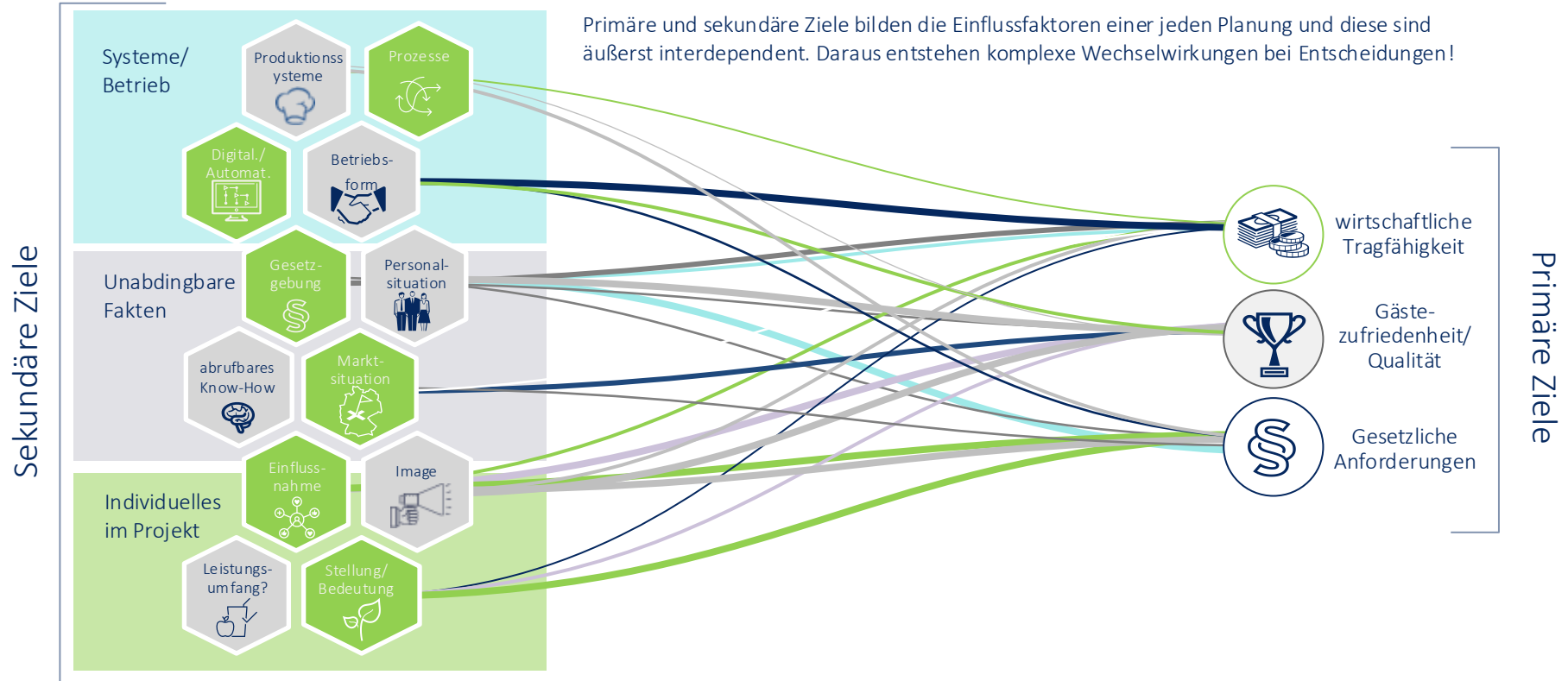
- 01 Das Ziel:
Schulverpflegung als Funktionseinheit
- 02 Der erste Schritt:
Das Verpflegungskonzept
- 03 Der zweite Schritt:
Die Planung
- 04 Fazit/ Zusammenfassung /
Diskussion

1

- ■ ■ Das Ziel:
Schulverpflegung als
Funktionseinheit



Die Ausgangslage bei einer Planung einer Schulverpflegungseinrichtung ist recht heterogen und durchaus komplex!



2

- ■ ■ Der erste Schritt:
Das Verpflegungskonzept



„... warum ein Verpflegungskonzept ...“

1. Es werden **Wünsche und Vorstellungen** berücksichtigt
2. Es wird **zielgenau** auf den Bedarf **geplant**
3. Es können **soziale und pädagogische Aspekte** berücksichtigt werden
4. Es **schafft eine erste Grundlage** für die **spätere Ausschreibung der Verpflegungsleistungen**
5. Es **vermeidet „Planungsfehler“** für den Bau aber auch für den späteren Betrieb!



„... wähle dein Team...“

Verpflegung in der Schule ist ein **hochgradig schnittstellenintensives Konstrukt**.

Viele Akteure haben ein Interesse bzw. Berührungspunkte an und mit diesem Thema.

Aus diesem Grund ist es **für den Erfolg essentiell, alle Beteiligten von vornherein mit einzubinden** und so Transparenz aber auch Verständnis für Abhängigkeiten und Themenkomplexe zu schaffen“.



Zur Vorgehensweise empfiehlt sich eine workshopbasierte Arbeit unter Involvierung aller Anspruchsgruppen!

Der optimale **RUNDE TISCH** für die ersten Konzeptionsgespräche besteht aus...



Vorteile des RUNDEN TISCHES:



Greifbare und Transparente Problematik und Vorstellungen aller Beteiligten abgreifen; offene Diskussionsbasis schafft Vertrauen



Berücksichtigung aller Perspektiven und Anforderungsprofile; Bündelung und Segmentierung aller Ideen bereits vorab



Vermeidung von Planungsfehlern, von Vornherein zum frühestmöglichen Zeitpunkt.



Qualitätssteigerung durch Berücksichtigung aller Fachstrukturen



Fachwissen bereitstellen durch Zusammenführung von Experten unterschiedlichen Kompetenzschwerpunkte



Bildung starker Netze durch sektoren- und professionsübergreifende Kommunikation – Multiplikatorengewinnung!



Verbesserter Mitteleinsatz in Folge effektiver und effizienter Steuerung auf ein Planungsziel

Festlegung der Basisdaten für den Bereich Küchentechnik

Wie soll sich das Speisen- und Getränkeangebot sowohl für Frühstück, Mittagessen als auch eine mögliche Zwischenverpflegung zusammensetzen?

- ▶ Frühstücksangebot ja / nein
- ▶ Mittagessen definieren (Menüzusammensetzung)
- ▶ Zwischenverpflegung
- ▶ To-Go-Produkte
- ▶ Getränkelager (Voll- und Leergut) notwendig?

Wie sollen die Speisen zubereitet werden?

- ▶ Frischküche, Mischküche, zeitlichen entkoppelte System
- ▶ Anlieferung von fertigen, warmen Speisen

Wie kommen die Gäste

- ▶ Mehrere Schichten verringern die Sitzplätze. Die Küche muss aber immer auf maximale Kapazität ausgelegt werden (vor allem Lagerbereiche).

Wer bewirtschaftet den Betrieb

- ▶ Eigen-, Fremd- oder Mischbewirtschaftung
- ▶ Qualifikation der Mitarbeiter muss zu Verpflegungssystem passen
- ▶ Daraus ergeben sich entsprechende Kosten im laufenden Betrieb

Ausgabe

- ▶ Tischgemeinschaft
- ▶ Linie
- ▶ Free-Flow
- ▶ Automaten

Für wie viel Gäste wird gekocht?

- ▶ Abschätzen des Potenzials
- ▶ Verpflegungsangebot in der Umgebung anschauen
- ▶ Umfrage bei Eltern, Einrichtungsleitung/Erzieher, Schülern und Schulleitung/Lehrern etc.
- ▶ Auch an Zukunft denken, wie geht die Entwicklung der Einrichtung weiter



Festlegung der Basisdaten für den Gastraum

Zwischenverpflegung / Abendveranstaltungen

- ▶ Wird eine zusätzliche Verpflegung zur Mittagsversorgung benötigt
- ▶ Wo soll diese platziert werden
- ▶ Wie wird diese umgesetzt (SB-Automaten)

Nutzerdefinition/ Nutzungsanspruch

- ▶ nur Gastraum oder auch Spiel-/Lernort, Versammlungsraum, etc.
- ▶ Die Planungsgrundlagen klar für Architekt/Fachplaner definieren
- ▶ Auch an die Zukunft denken: wie geht die Entwicklung der Einrichtung weiter?
- ▶ Homogene oder heterogene Nutzer (z.B. Mischung Sekundarstufe 1 und 2 oder sogar Sekundarstufen & Berufsschulen, Externe und Interne Mitarbeiter etc.)

Getränkeversorgung

- ▶ Platzanspruch in der Ausgabe höher für Stell- und Kühlflächen
- ▶ Sind Automaten inkl. Rückgabeautomaten eine Option?
- ▶ Getränkebrunnen an zentraler Stelle

In Schichten essen?

- ▶ Mehrere Schichten verringern die Sitzplätze, benötigen jedoch eine entsprechende Koordination mit der Einrichtungs- oder Schulleitung (Pausenzeiten und Stundenkonzept)

Möglicher Standort der Mensa

- ▶ Lagediskussion innerhalb des Gesamtgebäudes/auf dem Campus führen
- ▶ Abhängigkeiten, Zwänge, Anforderungen der Nutzer beachten (Wege, Laufzeiten, Erreichbarkeit)
- ▶ Zufriedenheit mit der Lage des Gastraumes aller Beteiligten

Bestellung und Bezahlung

- ▶ Systemauswahl (mit oder ohne Vorbestellung)
- ▶ Bargeld/bargeldlos → Welches Medium kommt zum Einsatz
- ▶ Kassenzahl und Platzierung
- ▶ Bei Bargeldlosem System eigenen Internetzugang für die Küche einplanen. Nicht über das Schulnetzwerk!



...„können wir unser Konzept auch in der Praxis umsetzen“...

Anhand dieses Konzeptes ist es ratsam noch folgende Punkte vor der Umsetzung zu prüfen:

1. **Gibt es Dienstleister** in der Umgebung, die auf das Konzept später ein Angebot abgeben können? Hier sollte der Markt einmal sondiert und ggf. auch schon erste Gespräche geführt werden.
→ Keine „bösen“ Überraschungen bei der Ausschreibung!
2. **Finden wir** entsprechend **qualifiziertes Personal**? Für jedes Verpflegungskonzept muss entsprechend ausgebildetes Personal angestellt werden. Nur dann ist eine Schulverpflegung oftmals erfolgreich.
3. Können wir uns das **Konzept im Betrieb leisten**? Eine Vollkostenrechnung gibt hierzu Aufschluss. Nur so bekommt der Träger ein Gefühl, was finanziell auf ihn zukommen wird.

Ggf. muss man das Konzept nochmals nachschärfen, um die Umsetzung später gewährleisten zu können!



...„wer schreibt der bleibt“...

Das gesamte Mensa- und auch Gastraumkonzept sollte zwingend in einer **Konzeptbeschreibung systematisch festgehalten** und niedergelegt werden.

Es bildet dann für die **Planer** und die **Vergabe der Planungsleistungen** die Grundlage.

So ist eine transparente Dokumenten- und Informationslage für den gesamten Realisierungsprozess gewährleistet!



3

... Die Planung (zweiter Schritt)



... Die Küchenplanung



Bei der Planung der Küche müssen die ein oder anderen Vorgaben, Verordnungen und Normen eingehalten werden

Verordnung zur Sicherheit und dem Schutz der Gesundheit am Arbeitsplatz

- Definiert Arbeitsräume, das Thema Lüftung und Temperaturen der Arbeitsräume, Belichtung
- Regelt die Anforderungen an Verkehrswege

Diese Verordnung ist Bundesweit gültig!

Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV)



Versammlungsstätten mit Versammlungsräumen, die ab 200 Personen greift

- Regelung von Fluchtwegen und Brandschutz ab mehr als 199 Personen

Diese Verordnung ist länderspezifisch!

Versammlungsstättenverordnung



Vorgaben und Verordnungen



EU-Hygiene-verordnungen



DGUV 110-003

Arbeitsschutz in Küchenbetriebe

Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene

- VERORDNUNG (EU) 2017/625 Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts
- VERORDNUNG (EU) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- VERORDNUNG (EU) 853/2004 Besondere Vorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung

- Zeigt praxisnah, wie Beschäftigte in Küchen sicher und gesund arbeiten können.

Beispiele

1. Regelt die Raumhöhen der Küchenbereiche
2. Regelung der Bodenbeschaffenheiten
3. Verkehrswegeabmessungen

Technische Regeln und DIN-Normen

- VDI 2052 raumluftechnische Anlagen (ab 25kW Anschlussleistung) in Verbindung mit der DIN EN 13779 und DIN 18869
- DIN 10506 Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung (legt Anforderungen an die Planung und Konstruktion sowie das Betreiben von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen fest)
- DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel (regelt Höchsttemperaturen sowie Mindesttemperaturen von Lebensmitteln)
- DIN 4040 – 100, DIN EN 1825 Abscheideanlagen für Fette
- DIN 18534 Abdichtung von Innenräumen



Im zweiten Schritt müssen diese Gesetze, Normen und Verordnungen zur Vernetzung der Arbeitsschritte in ein Raumkonzept adaptiert werden, welches kreuzungsfreie Kreisläufe von reinen und unreinen Bereichen garantiert. Hierzu gehören folgende Kreisläufe:

Der Warenkreislauf

muss folgende Prozesse abbilden:

- ANLIEFERUNG
- LAGERUNG
- VORBEREITUNG
- PRODUKTION
- BEREITSTELLUNG
- AUSGABE
- ENTSORGUNG



Geschirrkreislauf

muss folgende Prozesse abbilden:

- RÜCKGABE
- SORTIERUNG
- SPÜLBEREICH
- ENTSORGUNG



Personalwege

muss folgende Prozesse abbilden:

- UMKLEIDE
- WC
- PAUSENRAUM
- KÜCHENLEITERBÜRO



... Die Gastraumplanung





Innerhalb der Gastraumplanung beachten wir folgende Kreisläufe:

Die Garderobe

muss folgende Punkte beachtet werden:

- LAGER IM RAUM
- GRÖÖE / ANZAHL DER GÄSTE
- WAS SOLL AUFBEWAHRT WERDEN



Bestuhlung, Wohlfühlraum inkl. Funktionalität und Rückgabebereich

muss folgende Punkte beachtet werden:

- NUTZERGRUPPEN
- LAGER DER RÜCKGABE



Raumklima und Akustik

muss folgende Punkte beachtet werden:

- TEMPERATUREN IM SOMMER
- LAUTSTÄRKE IM RAUM



Bestuhlung, Wohlfühlraum inkl. Funktionalität und Rückgabebereich

Bestuhlungskonzepte

- ▶ Bestuhlungsarten nach Zonierung: Hochtische, Sitztische, Loungeartige Möblierung
- ▶ Tischgrößen und Stellungen
- ▶ Abmessungen und Durchwegungen beachten
- ▶ Raumtrennung/ „Anlehnungskonzepte“ bei größeren Räumen beachten!

Verzahnung mit Spülanlage

- ▶ Kreuzungsfreie Wege berücksichtigen
- ▶ Position der Rückgabe sollte im Bereich der Ausgänge/Spülküche liegen (Kurze Wege für Schüler und Spülpersonal)
- ▶ Vorsortierung möglich machen

Berücksichtigung besonderer Anforderungen

- ▶ Abstände und Durchwegungen für Rollstuhlnutzung beachten
- ▶ Erreichbarkeit und Zugänglichkeit von Bedienteilen, Automaten und Speisenentnahme
- ▶ Toiletten- und WC-Planung berücksichtigen



Gasträume sind weit mehr als reine Orte des Speisenverzehrs. Hier wird die Grundlage für die Wahrnehmung der Speisen- und insbesondere der Pausenqualität geschaffen. Durch Gestaltung (Auswahl der Beleuchtung, Farbe und Materialität), Bestuhlungskonzepte und Zonierung ergibt sich ein den Nutzungsbedürfnissen angepasste Wohlfühlräume die gern von den Schülern besucht werden. Die entsprechende Funktionalität ist dabei immer maßgebende Leitplanke.

Die Auswahl des Ausgabesystems ist zudem entscheidend für den Gastraumerfolg: Grundsätzlich ist ein Tablettssystem für den Kindergarten und „Grundschule“ eher kompliziert und fordert erfahrungsgemäß intensive Hilfestellung durch das Betreuungspersonal. Besser: Tischgemeinschaften mit Schüsselservice. Im Gastraum können dann zusätzlich Plätze für Geschirr vorgesehen werden, so dass die Kinder und Schüler im Rahmen des pädagogischen Konzeptes die tische selbst mit eindecken können. -> Fördert Qualität des Essenserlebnisses und entlastet den Küchenprozess sinnvoll!

Funktional gestalterische Aspekte

Gestaltung und Mobiliar

Einfach Farbgestaltung mit Hilfe der Materialität von Oberflächen und Stühlen



Zonierung

Moderne Mensa/Kantine mit Zoneneinteilung: wichtig bei älteren Schülern sowie Mischung von Grund- und weiterführenden Schulen



Nutzungsart

Treffpunkt, Arbeitsort, Veranstaltungsort als Mehrfachnutzung



Außennutzung

Außen-Sitzbereich fixiert und Vandalismus-sicher



Multifunktion

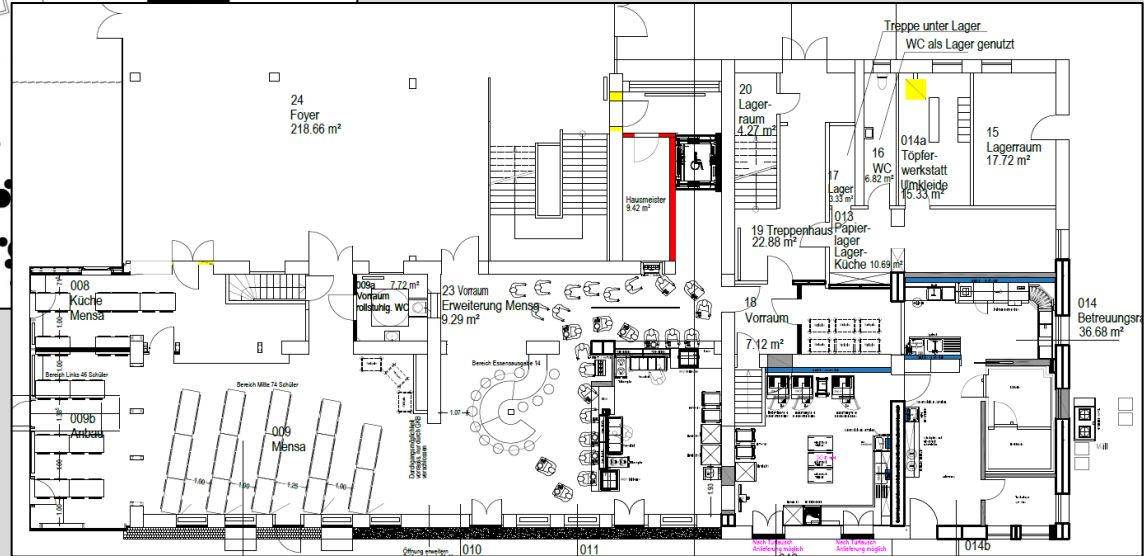
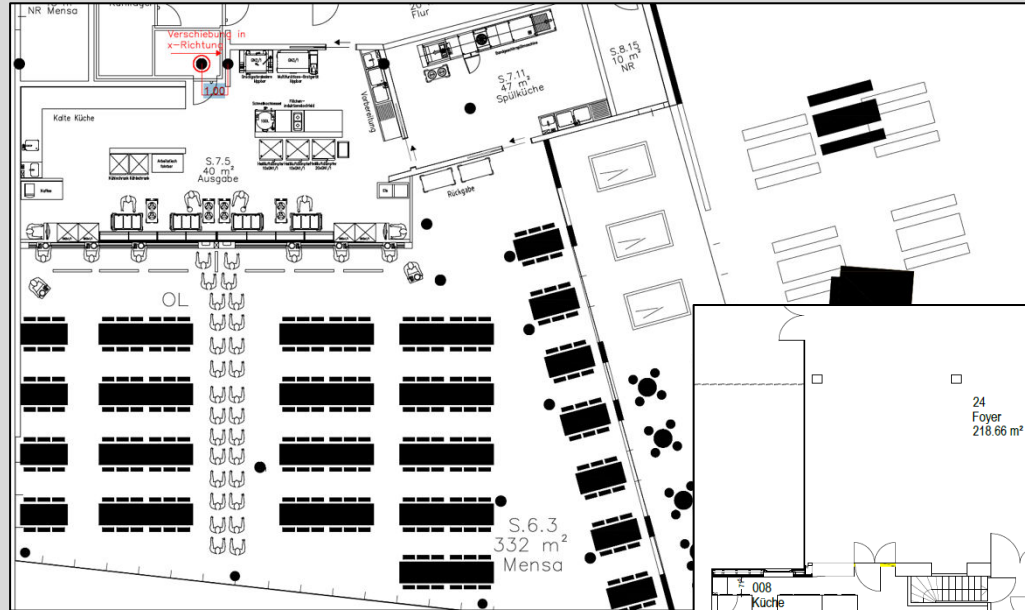
Bar / Lounge- und ggf. ZV-Verkaufsbereich



Das optimale Ambiente entsteht:

- ▶ durch unbedingtes Einbeziehen der Nutzer über den gesamten Gestaltungs- und Entscheidungsprozess
- ▶ Die Farbgebung und Ausgestaltung, die mit Möbeln erfolgen kann, die das Ambiente unterstützen
- ▶ Gleichzeitig sollten verschiedene Zonen je nach Verweil- und Nutzungsintention geschaffen werden (Essensbereich/Lounge/Bar etc.)
- ▶ Flexibilität für unterschiedliche Nutzungsarten ist unbedingt zu gewährleisten (Bestuhlungsarten tauschen, Stauräume für nichtbenötigtes Mobiliar vorsehen).
- ▶ Stimmiges Lichtkonzept begleitend ausarbeiten

Anstellbereiche



Akustik: geräuschkämmende Materialien und besondere, schall-schluckende Konstruktionen helfen dabei, einen angenehmen Geräuschpegel zu schaffen!



Gutes Raumklima = Behaglichkeit

Tageslicht: viel hilft viel!

Gerüche der **Speisenproduktion** im Gastraum:
bitte nicht!

Temperaturmanagement insbesondere in
Verbindung mit verglasten Fläche im **Sommer**
beachten!

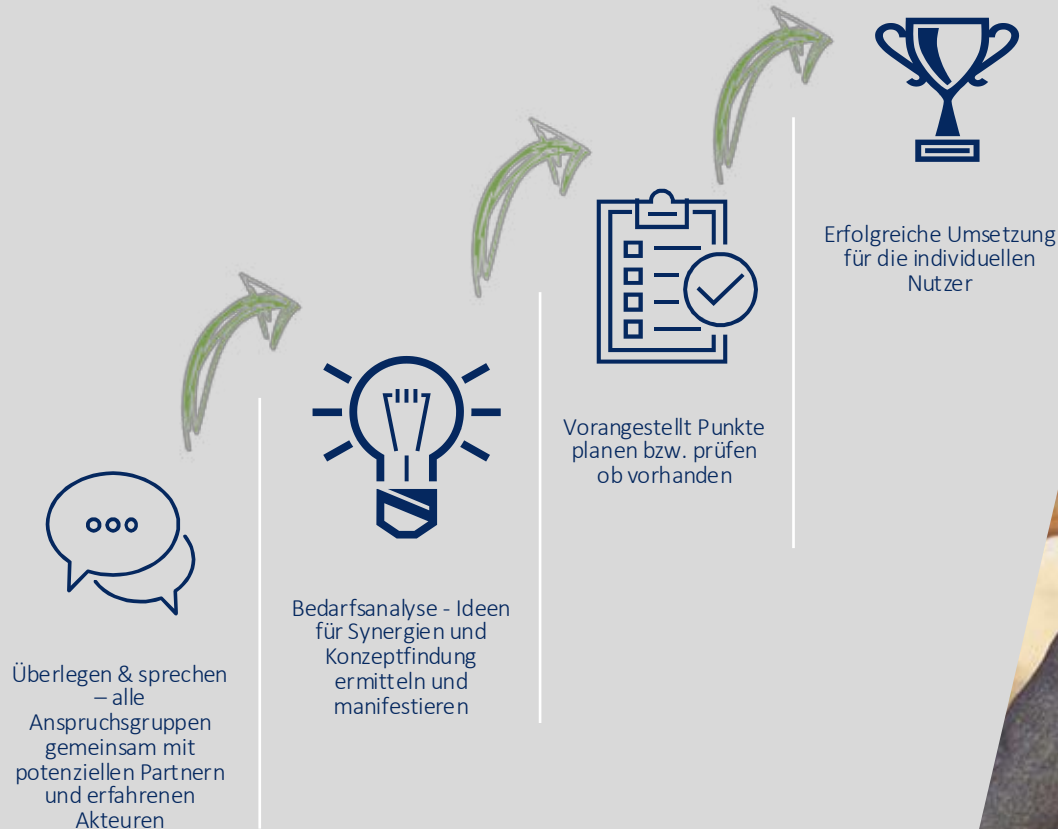


4

... Zusammenfassung
und Fazit



... Schrittweise und gemeinsam zum Erfolg!



Vielen Dank
für Ihre
Aufmerksamkeit!

Diskutieren Sie bitte mit!



Ingenieurbüro Beck
Beratung rund um Verpflegung

Pfarrstraße 71
73266 Bissingen an der Teck
Telefon +49 (0) 70 23 / 9 47 97 5
Mobil +49 (0) 172 / 7 67 87 70
www.ingenieurbuerobeck.de