

Gemeinsam gut essen in jeder Schule

Wege für Verpflegungsanbieter



Bundeszentrum
Kita- und Schulverpflegung

Schulessen lecker und professionell.

Um gut durch den Tag zu kommen, um gut im Leben zu stehen: Essen und Trinken sind Energie, Alltag, Lebensfreude, Begegnung, Bildung und gesellschaftliche Teilhabe. Sie gestalten diese Erfahrung mit Ihrem Verpflegungsangebot entscheidend mit!

Mit dem Ausbau der Ganztagschulen steigt auch der Bedarf an einer zielgruppengerechten Verpflegung. Leckere und gesundheitsfördernde Mahlzeiten für Schüler*innen brauchen professionelles Engagement. Deshalb lohnt es sich für Sie als Verpflegungsanbieter, sich auf dieses Marktsegment zu spezialisieren!





Ihre Expertise – damit es allen Schüler*innen schmeckt.

Schulverpflegung gemeinsam weiterentwickeln

Die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen erfordert spezifisches Wissen. Als professioneller Anbieter ist Ihre Expertise gefragt! Damit Ihre Tischgäste zufrieden sind, gilt es, das Verpflegungsangebot auf jede Schule abzustimmen.

Ein offenes Ohr für die Bedürfnisse und Wünsche der Schüler*innen ist hierfür genauso unverzichtbar wie eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den beteiligten Akteuren.

Lernen Sie Ihre Zielgruppe kennen

Eine gesunde Entwicklung junger Menschen braucht eine ausgewogene, bedarfsgerechte Ernährung. Welche Lebensmittel in welcher Kombination auf den Teller des jungen Gastes kommen, ist dabei genauso entscheidend wie die altersgemäße Größe der Portion.

Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) hilft Ihnen dabei, aus den besonderen Anforderungen an die Verpflegung junger Menschen leckere Mahlzeiten zu kreieren.

Schulessen zum Genusslebnis machen

Damit Schüler*innen gerne essen und wiederkommen, spielen viele Faktoren eine Rolle: Das appetitliche Aussehen und der Geschmack des Schulessens, Möglichkeiten für Rückmeldung und Mitbestimmung und die altersgerechte Ansprache durch das Personal vor Ort zählen auf die Zufriedenheit Ihrer Tischgäste ein. Gestalten Sie alle Aspekte rund ums Essen kindgerecht!

Profis von A-Z

Setzen Sie für alle Bereiche, die Sie verantworten, von der Planung, Zubereitung und Präsentation bis zur Ausgabe der Mahlzeiten geschultes und im Umgang mit Kindern und Jugendlichen erfahrenes Personal ein. Nur dann funktionieren alle Abläufe reibungslos und effizient. Und Ihre Gäste fühlen sich ernst genommen und essen gerne in der Mensa.

Lassen Sie sich in Ihre Töpfe schauen

Wenn Sie die jungen Menschen für Ihr Essen begeistern wollen, zeigen Sie ihnen, wie Sie arbeiten und wie das Schulessen auf den Tisch kommt. Gewähren Sie den Schüler*innen Einblicke in Ihre Küche und Ihr Handwerk.

Austausch und regelmäßige Kommunikation

Damit Schulessen dauerhaft gelingt, ist es wichtig, dass alle Beteiligten an einem Strang ziehen. Pflegen Sie daher den Kontakt mit allen Beteiligten und Verantwortlichen, zum Beispiel durch die regelmäßige Teilnahme an einem Essensausschuss oder durch Umfragen bei ihren Kunden, den Kindern und Jugendlichen.

Hier finden Sie Angebote und Hilfestellung.

Für gute Schulverpflegung gibt es kein Patentrezept. Konkrete Handlungsempfehlungen, Standards und Arbeitshilfen unterstützen Sie dabei, maßgeschneiderte Angebote zu entwickeln.

Erprobte Arbeitshilfen


Wir bieten Ihnen eine Zusammenstellung konkreter Arbeitshilfen wie Checklisten, Leitfäden oder Vorlagen zu allen Aspekten der Qualitätsentwicklung:

 gemeinsamgutessen.de/service/arbeitshilfen

Persönliche Beratung durch Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung


Ihr Partner vor Ort für Fragen rund um Schulverpflegung ist die Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Ihrem Bundesland. Sie bietet Ihnen umfassende Informationen und individuelle Beratung sowie ganz konkrete Unterstützungsangebote.

Ihre Vernetzungsstelle finden Sie unter:

 gemeinsamgutessen.de/bundeslaender

Auftragsberatungsstellen der Länder


Die Auftragsberatungsstellen in den Bundesländern unterstützen Ihr Unternehmen praxisnah bei allen Fragen rund um öffentliche Auftragsvergaben. Sie informieren zum Vergaberecht, bieten Seminare an und beantworten Ihre Fragen:

 auftragsberatungsstellen.de

Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung


Mit dem »DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen« steht Ihnen eine wissenschaftlich anerkannte Grundlage für die altersgerechte Speisen- und Menüplanung zur Verfügung.

Den DGE-Qualitätsstandard, vielfältige Praxistipps und Rezepte finden Sie unter:

 schuleplusessen.de

Verband der Schul- und Kitacaterer eV. (VDSKC)

Der VDSKC bündelt die Interessen von Cateringunternehmen aus ganz Deutschland und unterhält regionale Landesverbände.

 vdskc.de

Kontakt:

Bundeszentrum Kita- und Schulverpflegung
0228 68 45-2700
kontakt@gemeinsamgutessen.de
gemeinsamgutessen.de
gemeinsamgutessen.de/service/newsletter
linkedin.com/in/wiebke-kottenkamp

Postanschrift:

Claire-Waldoff-Straße 1
10117 Berlin

Herausgeberin:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und
Ernährung (BLE)
Präsidentin:
Dr. Margareta Büning-Fesel
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
0228 68 45-0
ble.de

Rechtlicher Hinweis:

Umsatzsteuer-ID gemäß § 27a UStG:
DE 114 110 249

Redaktion:

Referat 613 – Bundeszentrum Kita- und
Schulverpflegung

Grafik:

JUNO, Hamburg

Bild:

Robert Kneschke, Adobe Stock

© BLE 2026

Eine Einrichtung im Geschäftsbereich des:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat